

LE

BON JARDINIER,

POUR L'ANNÉE 1831.

On trouve cet ouvrage aux adresses suivantes: Launay. A Angers, chez Deïs. Besancon, Bintot. Giroud. Blois . Un bon donnant droit a la Revue horticole au prix d'un franc, forme les Gassiot. s'y trouvait pas. Bordeaux, Lawalle. Demat. Bruxelles, Périchon. Landriot. Clermont, Auguste Veisset. Dijon , Lagier. Francfor-surt-Mein , Jugel. Gand . Leroux. Barbezat et Delarue. serait incomplet s'il ne Geneve, Cherbuliez. Havre . Chapelle. Leipzig, Michelsen. Colardin. Liege, Desoer. Vanakère père. Lille, Vanakère fils. Avne. Babeuf. Lyon, Bohaire. Laurent. Maire. Belon. Mans , ouvrage Pesche. Marseille . Camoin. I Husson freres. Metz, C Thiel. Milan . Dumolard. Cet Mons . Leroux. Nancy, Senet. madame Busseuil jeune. Nantes . Lebourg. Sebire. Rouen , Frère ainé. Février. Strasbourg . Levrault. Treuttel et Wartz. Dagalier.

Valenciennes. Lemaitre. Et chez les principaux grainiers et marchands fleuristes de Paris.

A Bollwiller, pres Mulhausen, département du Ha t-Rhin, chez MM. Baumann freres, botanistes et pepinieristes. Cette maison, où l'on peut se procurer tout ce qu'il y a de rare et de nouveau en fait de végétaux, est en relation avec les principaux établissemens de culture de toutes les contrees.

Devers. Viensseux.

Moisy. Bocca.

Pic.

A Annonay, département de l'Ardèche, chez MM. Jacquemet Bonnefont pere et fils, marchands grainiers et pépiniéristes, dont la maison mérite à tous egards la confiance dont elle jouit.

A Tarascon (Bouches-du-Rhône), chez M. Audibert, botaniste et pépinieriste, dont l'établissement est recommandable par l'étendue de ses pépinières

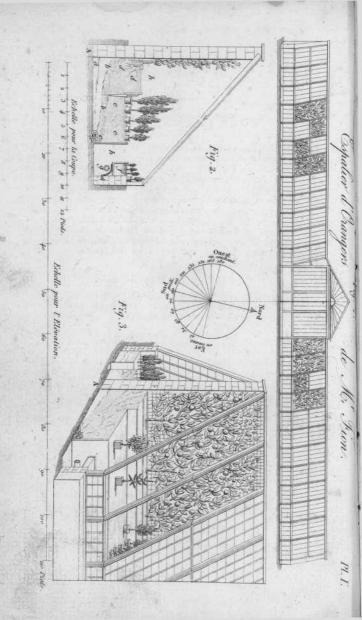
et de ses relations.

Toulouse .

Tours,

Turin .





BON JARDINIER,

ALMANACH

POUR L'ANNÉE 1831,

Contenant les principes généraux de culture; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les Jardins; la Description, l'Histoire et la Culture de toutes les Plantes potagères, économiques ou employées dans les arts; de celles propres aux Fourrages; des Arbres fruitiers; des Ognons et Plantes à fleurs; des Arbres, Arbrisseaux et Arbustes utiles ou d'agrément, disposés selon la méthode du Jardin du Roi: suivi d'un Vocabulaire des termes de Jardinage et de Botanique; d'un jardin de plautes médicinales; d'un tableau des végétaux groupés d'après la place qu'ils doivent occuper dans les parterres, bosquets, etc.:

ET ACCOMPAGNÉ

D'UNE REVUE DE TOUT CE QUI A PARU DE NOUVEAU EN JARDINAGE EN FRANCE ET DANS LES PAYS ÉTRANGERS PENDANT LE COURS DE L'ANNÉE.

Avec deux Planches gravées.

Par A. POITEAU, rédacteur principal, ancien Jardinier en chef des Pépinières royales de Versailles, Botaniste du Roi et Directeur des cultures aux habitations royales de la Guyane; des Sociétés d'agriculture de Scine-et-Oise, et d'horticulture de Paris; Professeur à l'institut horticole de Fromont, etc.; et VILMORIN, marchand grainier du Roi; membre de la Société royale d'agriculture; des Sociétés d'horticulture de Paris et de Londres, etc.

PARIS.

AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

RUE DES MAÇONS-SORBONNE, Nº. 11.

TATAL SETUMBE - ASSESSED BEILD

1831.

Nn 357 R. 458 Tous les exemplaires portent la signature du Libraire-Éditeur.



Les contrefacteurs seront poursuivis selon toute la rigueur de la loi.

Extrait du Code pénal.

Art. 425. Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production, imprimée ou gravée EN ENTIER OU EN PARTIE, au mépris des lois et règlemens relatifs à la propriété des auteurs, est une contrefaçon, et toute contrefaçon est un délit.

Art. 427. La peine contre le contrefacteur, ou contre l'introducteur, sera une amende de cent francs au moins et de deux mille francs au plus; et contre le débitant, une amende de vingt-cinq francs au moins et de cinq cents francs au plus.

La confiscation de l'édition contrefaite sera prononcée tant contre le contrefacteur que contre l'introducteur et le débitant.

Les planches, moules ou matrices des objets contrefails seront aussi confisqués.



AVIS DU LIBRAIRE-ÉDITEUR.

Cet ouvrage a été disposé de manière à pouvoir être divisé à la page 449, et à former, si l'on veut, deux volumes, dont le premier contiendra le Jardin d'utilité et le second le Jardin d'agrément.

Les réclamations, notes et renseignemens relatifs au Bon Jardinier seront toujours favorablement accueillis. Ils devront être adressés au Libraire-Éditeur,

rue des Maçons-Sorbonne, nº. 11, à Paris.

Les outils et instrumens de jardinage ne se trouvant pas chez tous les quincailliers, on nous saura gré, sans doute, d'indiquer les maisons où l'on sera certain de trouver les objets que

l'on désire se procurer. Il no alla sur alla sur

MM. Arnheiter et Petit, mécaniciens, rue Childebert, no. 13, abbaye Saint-Germain, à Paris, fabriquent les sécateurs de tous genres, cueilloirs et autres outils ou instrumens nouveaux, et en général tous ceux de formes particulières qui pourraient leur être commandés.

M. Delarue, quincaillier, rue du Monceau-Saint-Gervais, à

Paris, est fourni d'un grand assortiment d'outils.

Les autres quincailliers les plus assortis demeurent sur le quai de la Mégisserie, à Paris.

TEMPS MOYEN AU MIDI VRAI.

Le temps vrai ou apparent est celui qui est réglé par le mouvement vrai du soleil, ainsi le midi vrai est l'instant où le centre du soleil est dans le méridien. Un jour vrai est l'intervalle de 2 retours au même méridien: pendant cet intervalle il passe au méridien 360 degrés de l'équateur céleste, plus un arc de ce cercle égal au mouvement diurne du soleil en ascension droité. Ainsi, ce mouvement étant inégal, le temps vrai ne peut être uniforme. Une horloge bien réglée ne s'accordera avec le temps vrai que 4 fois dans l'année; à tous les autres jours elle avancera ou retardera, selon que la longitude moyenne du soleil sera plus petite ou plus grande que son ascension droite vraie.

On trouve ci-dessous l'heure que doit marquer une horloge bien rélgée le 1er. et le 15 de chaque mois.

En	1831.	7.	m.	s.	1		h.		5.
Le	ı Jan.	0	3	41	Le	15	0	9	37
Le	ı Fév.	0	13	52	Le	15	0	14	29
Le	I Mars	0	12	43	Le	15	0	9	17
Le	1 Avr.	. 0	4	7	Le	15	0	o	9
Le	1 Mai	II	57	0	Le	15	11	56	4
	1 Juin	11	57 3 6	2 1	Le	15	1		55
Le	1 Juil.	0	3	17	Le	15	0	5	30
Le	1 Août	0	6	1	Le	15	0	4	20
Le	I Sept.	0	0	1	Le	15	11	55	20
	1 Oct.		49	50	Le	15	11	45	59
	1 Nov.	11	43	44	Le	15	11	44	42
Le	ı Déc.	11	49	4	Le	15	11	55	11

SAISONS.

LE PRINTEMPS commencera le 20 Mars, à 8 heures 31 min. du soir.

L'Été commencera le 21 Juin, à 5 h. 48 m. du soir.

L'Automne commencera le 23 Septembre, à 7 heur. 55 min. du matin.

L'HIVER commencera le 22 Décembre, à 1 h. 15 m. du matin.

ECLIPSES.

Le 12 Février, Éclipse de Soleil invisible à Paris. Le 26 Février, Éclipse de lune en partie visible à Paris.

Le 7 Août, Éclipse de soleil invisible à Paris. Le 23 Août, Éclipse de lune invisible à Paris.

FÉTES MOBILES.

La Septua	gé	si	m	e.						30	Janvier.
Les Cendr	es		4	5.						16	Février.
Páques											
Les Rogati	07	ıs			9	,	10	,	et	11	Mai.
Ascension.											
Pentecôte.											
La Trinit											
Fête - Dieu											
1 Dim. Ave											

JANVIER 1831.

Dernier Quartier le 5. Nouvelle Lune le 14. Premier Quartier le 21. Pleine Lune le 28.

FEVRIER.

Dernier quartier le 4. Nouvelle Lune le 12. Premier Quartier le 19. Pleine Lune le 26.

Éclipse de soleil, le 12, inv. à Paris, et de lune, le 26, en part. vis

Les jours croissent de 32' le mat. et de 32' le soir. Les jours croissent de 45' le mat. et de 45' le soir.

I CIRCONCISION. sam. DIM. 2 s. Basile, évêq. lundi. 3 ste. Geneviève. 4 s. Rigobert. mard. 5 s. Siméon. merc. jeudi. 6 L'EPIPHANIE. 7 s. Théau, orf. vend. 8 s. Lucien , évêq. sam. 9 s. Furcy, abbé. DIM. lundi. 10 s. Paul, erm. mard. 11 s. Théodose. merc. 12 s. Ferjus. jeudi. 13 Baptême N. S. vend. 14 s. Félix de N. 15 s. Maur, abbé. DIM. 16 s. Guillaume. lundi. 17 s. Antoine, ab. mard. 18 Ch. s. P. à Rome merc. 19 s. Sulpice, év. jeudi. 20 s. Sébastien. vend. 21 ste. Agnès, v. m. sam. 22 s. Vincent. 23 s. Ildefonse. lundi. 24 s. Babylas, ev. mard. 25 Conv. s. Paul. merc. 26 ste. Paule. jeudi. 27 s. Julien, evêq. vend. 28 s. Charlemagne 29 s. François de S. DIM. 30 Septuagesime. lundi. 31 ste. Marcelle.

mard. 1 s. Ignace. 2 PURIFICATION. merc. jeudi. 3 s. Blaise. vend. 4 s. Philéas. sam. 5 ste Agathe. DIM. 6 Sexagésime. lundi. 7 s. Romuald. 8 s. Jean de Math. mard. 9 ste. Apolline. merc. jeudi. 10 ste Scholast. vend. 11 s. Severin, abbé. 12 ste Eulalie. sam. DIM. 13 Quinquagésime. lundi. 14 s. Valentin, mard. 15 Mardi-Gras. merc. 16 Les Cendres. jeudi. 17 ste Marianne. vend. 18 5 Plaies. 10 s. Boniface, sam. 20 Quadragésime DIM. lundi. 21 s Pépin. mard. 22 ste. Isabelle. merc. 23 Quatre-temps. jeudi. 24 s. Mathias. vend. 25 s. Alexandre. 26 s. Nestor sain. 27 Reminiscere. DIM. lundi. 28 s. Romain.

Épacte. XVI. Lettre Dominicale D.

MARS.

PRINTEMPS le 21.

Dernier Quartier le 6. Nouvelle Lune le 14. Premier Quartier le 20. Pleine Lune le 28.

AVRIL.

MIN

Dernier Quartier le 5. Nouvelle Lune le 12. Premier Quartier le 19. Pleine Lune le 27.

Les jours croissent de 55' le mat. et de 55' le soir. Les jours croissent de 49' le mat. et de 49' le soir.

1 s. Aubin. mard. 2 s. Simplice. merc. 3 ste. Cunégonde. ieudi. 4 s. Casimir. vend. 5 s. Drausin. sam. 6 Oculi. DIM. lundi. 7 ste. Perpétue. mard. 8 s. Jean de Dieu o ste. Françoise. merc. 10 s. Doctrovée. jeudi. 11 s. Euloge. vend. 12 s. Paul, évêque. sam. 13 Lætare. DIM. 14 s. Lubin. lundi. 15 s. Longin. mard. 16 s Cyriaque. merc. 17 ste. Gertrude. jeudi. 18 s. Alexandre, év. vend. sam. 19 s. Joseph. DIM. 20 La Passion lundi. 21 s. Benoît. mard. 22 s. Pôl, évêq. merc. 23 s. Victorien. jeudi. 24 s. Siméon, m. vend. 25 Annonciation. 26 s. Ludger. sam. DIM. 27 Les Rameaux. lundi. 28 s. Gontran. mard. 29 s. Eustase. merc. 3o s. Rieule, évêq. jendi. 31 ste. Balbine.

vend. 1 Vendredi-Saint. 2 s. François de P. sam. DIM. 3 PAOUES. 4 s. Isidore. lundi. mard. 5 s. Ambroise. 6 s. Prudence. merc. jeudi. 7 s. Hégésipe. vend. 8 s. Gauthier. 9 ste. Marie, Eg. sam. 10 Quasimodo. DIM. lundi, 11 ste. Godeberte. mard, 12 s. Jules. merc. 13 s. Justin. jeudi, 14 s. Tiburce. vend. 15 ste. Hélène. 16 s. Fructueux. sam. DIM. 17 s. Anicet. lundi. 18 s. Parfait. mard. 19 s. Léon, pape. merc. 20 ste. Hildegond ieudi. 21 s. Anselme. vend. 22 ste. Opportuni sam. 23 s. George. Dim. 24 ste. Beuve. lundi. 25 s. Marc, évang. mard. 26 s. Clet. merc. 27 s. Polycarpe. jeudi. 28 s Vital, mart. vend. 29 s. Robert. sam. 30 s. Eutrope.

MAI.

Dernier Quartier le 5 Nouvelle Lune le 12. Premier Quartier le 18. Pleine Lune le 26. JUIN.

ÉTÉ LE 21.

Dernier Quartier le 3. Nouvelle Lune le 10. Premier Quartier le 17. Pleine Lune le 25.

Les jours croissent de 39' le mat. et de 39' le soir. Les jours croissent de 7' le mat. et de 7' le soir.

DIM. 1 S. PHILIPPE. lundi. 2 s. Athanase. mard. 3 Inv. ste. Croix. merc. 4 ste. Monique v. jeudi. 5 Conv. s. Aug. vend. 6 s. Jean P. L. sam. 7 s. Stanislas. DIM. 8 s. Désiré. lundi. o Les Rogations. mard. 10 s. Gordien. merc. 11 s. Mamert. jeudi. 12 ASCENSION. vend. 13 s. Servais. sam. 14 s. Pacôme. DIM. 15 s. Isidore. landi, 16 s. Honoré. mard. 17 s. Pascal. merc. 18 s. Félix. jeudi. 19 Oct. de l'Asc. wend. 20 s. Bernardin. m. 21 s. Hospice. DIM. 22 PENTECOTE. lundi. 23 s. Didier. mard. 24 s. Donatien. v. j. merc. 25 Quatre-Temps. jeudi. 26 s. Philippe Ner. vend. 27 s. Hildevert. sam. 28 s. Germain. DIM. 20 La Trinité. lundi. 30 s. Félix. mard. 31 stc. Pétronille.

1 s. Pamphile. merc. 2 FETE-DIEU. ieudi. vend. 3 ste. Clotilde. sam. 4 s. Quirin. DIM. 5 s. Boniface 6 s. Claude. Jundi. 7 s. Paul cénobit. mard. merc. 8 s. Médard. jeudi. 9 Oct. F .. D. vend. 10 s. Landri. 11 s. Barnabé. sam. DIM. 12 s. Basilide. lundi. 13 s. Antoine de P. mard. 14.s. Rufin. merc. 15 s. Guy, mart. jeudi. 16 s. Fargeau. vend. 17 s. Avit. sam. 18 ste. Marine. 10 s. Gerv. s. Prot. DIM. lundi. 20 s. Silvère. mard, 21 s. Leufroi , Ab. merc. 22 s. Paulin, év. jeudi. 23 s. Andri. V vend. 24 NAT. de s. J -B. sam. 25 s. Prosper. DIM. 26 s. Babolein. lundi. 27 s. Crescent. mard. 28 s. Irénée. V. J. merc. 20 ss. Pierreet Paul jendi. 30 Comm. s. Paul.

JUILLET.

ALLEN

Dernier Quartier le 16. Nouvelle Lune le 9. Premier Quartier le 16. Pleine Lune le 24.

AOUT.

Dernier Quartier le 1. Nouvelle Lune le 7. Premier Quartier le 15. Pleine Lune le 23.

Éclipse de soleil, le 7, et de lune, le 23 . toutes deux inv. à Paris.

28 'le mat. et de 28 'le soir. 48'le mat. et de 48' le soir.

Les jours décroissent de Les jours décroissent de

vend. I s. Martial. 2 Visitat, de N.-D. sam. Dim. 3 s. Anatole, év. 4 Trans. s. Martin. 5 ste. Zoé, mart. mard. merc. 6 s. Tranquillin. 7 ste. Aubierge. 8 ste. Elisabeth. vend. 9 ste. Victoire. DIM. 10 ste. Félicité. lundi, 11 Trans, 8 Benoît. mard, 12 Tr. de s. Prix. merc. 13 s. Turiaf, ev. jeudi. 14 s. Bonaventure. vend. 15 s. Henri, emp. sam. 16 N. C. du M. C. DIM. 17 S. Sperat. lundi. 18 s. Clair. mard. 19 s. Vincent de P. merc. 20 ste. Marguerite. jeudi. 21 s. Victor, mart. vend. 22 ste. Madeleine. sam. 23 s. Apollinaire. Dim. 24 Jours Canicul. lundi. 25 s. Jacb. s. Ch. mard. 26 Tr. de s. Marc. merc. 27 s. Pantaléon. jeudi. 28 ste. Anne. vend. 29 s. Loup. sam. 3o s. Abdon. DIM. 31 s. Germain A.

lundi. 1 s. Pierre ès-liens mard. 2 s. Étienne. 3 Inv s. Etienne. merc. 4 s. Dominique. ieudi. vend. 5 s. Yon, mart. 6 Transf. de N. S. sam. 7 Susc. ste. Croix. DIM. 8 s. Justin, mart. lundi. mard. os. Romain. merc. 10 s. Laurent, m. ieudi. 11 Susc. ste. Cour. vend. 12 ste Claire. sam. 13 Vigile jeulne. DIM. 14 s. Guerfroi. lundi. 15 ASSOMPTION. mard, 16 s. Roch. merc. 17 s. Mammes. jeudi. 18 ste. Hélène. vend. 10 s. Louis, ev. sam. 20 s. Philibert. DIM. 21 ste. J. F. de C. lundi. 22 s. Symphorien. mard. 23 s. Thimothée. merc. 24 s. Barthélemy. jeudi. 25 s. Louis, roi. vend. 26 Fin des jours E. sam. 27 s. Césaire, év. 28 s. Augustin. lundi. 29 s. Médéric. mard. 30 s. Fiacre. merc. 31 s. Ovide.

SEPTEMBRE.

AUTOMNE LE 2.

Nouvelle Lune le 6. Premier Quartier le 14. Pleine Lune le 21. Dernier Quartier le 28.

OCTOBRE.

Nouvelle Lune le 5. Premier Quartier le 14. Pleine Lune le 21. Dernier Quartier le 28.

51' le mat. et de 51' le soir. 52' le mat. et de 52' le soir.

Les jours décroissent de Les jours décroissent de

ieudi. Is. Leu. s. Gilles. vend. 2 s. Lazare. 3 s. Grégoire, P. sam. DIM. 4 ste. Rosalie. lundi. 5 s. Bertin, abbé. mard. 6 s. Onésiphore. merc. 7 s. Cloud, pr. ieudi. 8 NATIV. DE N.-D. 9s. Omer, év. vend. 10 ste Pulchérie. sam. 11 s. Patient. DIM. lundi. 12 s. Serdot, év. mard. 13 s. Maurille. merc. 14 Exalt. ste. Croix. jeudi. 15 s. Nicomède. vend. 16 s. Cyprien. sam. 17 s. Lambert. Dim. 18s. Jean Chrys. lundi, tos. Janvier. mard. 20 ste. Fauste v. merc. 21 Quatre-Temps. jeudi. 22 s. Maurice. vend. 23 ste. Thècle, v. sam. 24 s. Andoche. DIM. 25 s. Firmin. lundi. 26 ste. Justine, v. mard. 27 s. Côme. s. D. merc. 28 s. Céran, év. jeudi. 29s. Michel , arch. vend. 30 s. Jerôme.

sam. 1 s. Remi, év. 2 ss. Anges gard. DIM. 3 s. Denis , arc. lundi. mard. 4 s. Francois d'A. 5 ste. Aure, v. merc. ieudi. 6 s. Bruno. vend. 7 s. Serg. s. B. sam. 8 s. Demetre. DIM. os. Denis, évêq. lundi. 10 s. Paulin. mard. 11 s. Nicaise. merc. 12 s. Wilfride. jeudi. 13 s. Gérand, c. vend. 14 s. Calixte, pap. sam. 15 ste. Thérèse. DIM. 16 s. Gal, abbé. lundi. 17 s. Cerbonnet. mard. 18 s. Luc, évang. merc. 10 s. Savinien. jeudi. 20 s. Sendou, pr. vend. 21 ste. Ursule, v. sam. 22 s. Mellon. év. 23 s. Hilarion. DIM. lundi. 24 s. Magloire. mard. 25 s. Crépin. s. Cr. merc. 26 s. Rustique. jeudi. 27 s. Frumence. vend. 28 s. Sim. s. Jude. 29 s. Faron, évêq. sam. Dim. 30 s. Lucain. lundi. 31 Vigile jedne.

NOVEMBRE.

Nouvelle Lune le 4. Premier Quartier le 12. Pleine Lune le 19. Dernier Quartier le 26.

DÉCEMBRE.

HIVER LE 22.

Nouvelle Lune le 4. Premier Quartier le 12. Pleine Lune le 19. Dernier Quartier le 26.

40' le mat. et de 39' le soir. 8' le mat. et de 8' le soir.

Les jours décroissent de Les jours décroissent de

mard. I LA TOUSSAINT. 2 Les Morts. merc. 3 s. Marcel. ieudi. 4 s. Charles. vend. 5 ste. Bertilde. sam. DIM. 6 s. Léonard. 7 s. Florent. lundi. mard. 8 stes. Reliques. merc. os. Mathurin. jeudi. 10 s. Léon, 11 s. Martin, év. vend. 12 s. René, év. sam. DIM. 13 s. Brice, év. lundi. 14 s. Maclou. mard. 15 s. Eugène, m. merc. 16 s. Edme. jeudi. 17 s. Agnan, év. vend. 18 ste. Aude, v. 10 ste. Elisabeth. sam. 20 s. Edmond. DIM. lundi. 21 Présent, de N.-D. mard. 22 ste. Cécile. merc. 23 s. Clément. jeudi. 24 s. Séverin. vend. 25 ste. Catherine. sam. 26 ste Genev. des A. DIM. 27 L'AVENT. lundi. 28 s. Sostène. mard. 20 s. Saturnin. merc. 3o s. André.

jeudi. ı s. Eloi, évêg. vend. 2 s. Francois Xav. 3 s. Anême, év. sam. 4 ste. Barbe. DIM. 5 s. Sabas, ab. londi. 6 s. Nicolas. mard. 7 ste. Fare . v. merc. 8 CONCEPTION. ieudi. vend. o ste. Gorgonie. 10 ste. Valère, v. sam. 11 s. Fuscien, m. DIM. 12 s. Damase. lundi. mard. 13 ste. Luce, v. m. merc. 14 Quatre-Temps. 15 s. Mesmin. jeudi. 16 ste. Adelaïde. vend. sam. 17 ste. Olympiad. DIM. 18 s. Gatien, évêq. lundi. 19 s. Timoléon. mard. 20 s. Philogone, év. merc. 21 s. Thomas, ap. 22 s. Ischirion. ieud. vend. 23 ste. Victoire. sam. 24 s. Yves. V .- J. DIM. 25 NOEL. lund. 26 s. Etienne, m. mard. 27 s. Jean , évang. merc. 28 ss. Innocens. jeudi. 29 s. Thomas de C. vend. 30 ste. Colombe.

31 s. Sylvestre.

sam.

PROSPECTUS

DELA

REVUE HORTICOLE,

O U

JOURNAL DES JARDINIERS ET AMATEURS,

CONTENANT

UN RÉSUMÉ DE TOUT CE QUI PARAÎT D'INTÉRESSANT EN JARDI-NAGE, COMME PLANTES NOUVELLES, UTILES OU AGRÉABLES, NOUVEAUX PROCÉDÉS DE CULTURE, PERFECTIONNEMENS DES ANCIENNES PRATIQUES, INVENTION DE NOUVEAUX OUTILS, DÉ-COUVERTES AVANTAGEUSES, ANNONCES, ANALYSES ET EXTRAITS DE TOUS LES OUVRAGES QUI SE PUBLIENT SUR LE JARDINAGE, EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER;

PAR UNE RÉUNION D'HORTICULTEURS.

PRIX POUR L'ANNÉE, 3 FRANCS,

Compris le port, en France, et rendu à Bruxelles pour la Belgique.

On Souscrit à Paris chez Audot, éditeur du Bon Jardinier et de la Revue Horticole;

A Bruxelles, à la librairie encyclopédique de Ремиснов, rue des Alexiens, sect. 8, nº. 714;

Et chez tous les libraires de France et de l'étranger.

La science du jardinage, désignée aujourd'hui sous le nom d'horticulture, commence à être véritablement appréciée en France; son importance est sentie; son influence sur le bonheur des peuples civilisés est reconnue, et les traits de lumière qui en jaillissent l'ont mise en contact avec presque toutes les autres sciences. Déjà plusieurs souverains lui accordent leur auguste protection, en autorisant, en encourageant la formation des sociétés d'horticulture qui travaillent à la perfectionner et à en répandre le goût dans toutes les classes. Des ministres, des généraux, des magistrats, des manufacturiers, des hommes de lettres, et enfin les plus grandes notabilités s'empressent de se faire in-

crire au nombre des membres de ces sociétés à côté

des modestes praticiens.

Les sociétés d'horticulture, en publiant le journal de leurs travaux, rendent un grand service à la science. non-seulement en faisant connaître les nouveautés et les meilleurs procédés de culture, mais encore, et surtout, en ce que les praticiens, qui ordinairement n'écrivent pas, y trouvent un moyen naturel de publier des observations précieuses, isolées, puisées dans leur pratique, et que la théorie ignore. Cependant ce serait s'abuser que de croire que toutes les pages des journaux des sociétés d'horticulture sont d'un aussi grand intérêt; il y en a inévitablement plusieurs plus ou moins étrangères au jardinage; on y trouve des mémoires, des articles que des raisons particulières à leurs auteurs ont rendus fort longs, et dont néanmoins la substance, la vérité que le lecteur y cherche, auraient pu être contenues en quelques lignes.

D'un autre côté, il n'est guère possible que l'amateur le plus passionné, l'élève le plus avide d'instruction, et le praticien le plus porté à se perfectionner, puissent souscrire à tous les ouvrages, à tous les journaux d'horticulture qui se publient en France, en Angleterre, dans les Pays-Bas, en Allemagne, en

Italie, etc., etc.

On croit donc, en publiant cette Revue horticole, faire une chose utile et agréable aux amis de l'horticulture, aux praticiens et à toutes les personnes intéressées à se tenir au courant des nouveautés et des perfectionnemens qui s'introduisent successivement dans les diverses branches de l'horticulture. Au moyen du résumé qui leur est offert, ils pourront connaître tout ce qu'il y a d'intéressant dans les écrits périodiques qui se publient sur l'horticulture, ainsi que le fruit des observations et des recherches de chacun des collaborateurs de cette revue; ils pourront aussi adresser à l'éditeur les observations et les nouveaux procédés qu'ils désirent rendre publics, et les avis qu'ils croient utile de donner.

La Revue horticole a pris naissance dans le Bon Jardinier en 1825. Depuis ce temps l'éditeur a pu connaître le désir mamfesté par un grand nombre de personnes qu'il lui fût donné plus d'étendue, et qu'elle fût divisée par livraisons, de manière à porter plus rapidement à la connaissance des amateurs et des cultivateurs les renseignemens et les nouvelles acquisitions en tout

Cédant à ce vœu, l'éditeur a publié, à partir du printemps de 1829, le prospectus et le premier numéro de la Revue norticole ou Journal des Jardiniers et amateurs. Un 2º. numéro a paru en juillet, un 3º. en octobre et un 4º. en janvier 1830, etc. L'accueil favorable qui lui a été fait a confirmé

dans l'idée que l'on avait de son utilité.

Comme cette publication, ainsi qu'il est facile d'en juger par son prix, n'est pas faite dans le but d'une spéculation particulière, mais seulement dans celui de contribuer aux progrès de la science horticulturale et d'être utile et agréable aux nombreux amateurs du Bon Jardinier, ils n'auront à payer, pour se la procurer, qu'un supplément d'un franc en sus du prix du Bon Jardinier (1).

On devra, pour jouir de cet avantage, faire remettre à l'éditeur le bon ci-joint, que l'on détachera et qui sera échangé, a bureau de la Revue, contre une quittance pour l'année. En conséquence, on recevra le 1° numéro en avril 1831, 1832, en en juillet, le 3°. en octobre et le 4°. en janvier 1832,

l'année horticole commençant au printemps.

Indépendamment de ces 4 cahiers, le Bon Jardinier étant mis en vente entre la publication de deux d'entre-eux, pourra contenir aussi des articles nouveaux d'horticulture.

On peut souscrire à la Revue horticole sans être acquéreur

du Bon Jardinier, au prix de 3 francs par an.

Les années 1829 et 1830 sont en vente au prix de 3 francs

chacune.

parani de parani esal are

La Revue horticole offre un avantage très-grand à la rédaction du Bon Jardinier en donnant une activité beaucoup plus grande à la correspondance avec les praticiens de tous les pays et en procurant en conséquence plus de moyens que jamais de l'enrichir de toutes les acquisitions importantes de plantes, arbres et arbustes d'un choix judicieux, ainsi que de toutes les méthodes de culture qui auront été confirmées par l'expérience et que l'on aura soin de classer chacune à leur place, de manière à en faire toujours un traité complet, portatif et commode à consulter.

⁽¹⁾ Si la REVUE HORTICOLE, avec l'étendue qu'elle aura présentement, avait è jointe au Bon Jardinier, qui lui-même augmente d'étendue chaque année, aurait été de toute nécessité d'augmenter le prix de ce dernier d'un francéditeur ne veut que rentrer dans ses avances.

BON POUR UN EXEMPLAIRE DE LA REVUE HORTICOLE,

ANNÉE 1831.

Ce bon', valable seulement jusqu'au 1e¹, janvier 1832, devra être envoyê, franc de port, au bureau de la *Re-vue*, rue des Maçons Sorbonne, nº. 11, à Paris, en indiquant le nom et l'adresse du souscripteur, et en faisant payer un franc.



Tout Abonnement demandé sans le renvoi de ce Bon, sera payé 3 francs.

REVUE HORTICOLE.

Mémoire sur la culture de l'oranger.

Quando on considère le magnifique espalier d'orangers que M. Fion a établi dans son jardin, rue des Trois-Couronnes, à Paris, on se demande comment il est possible que depuis vingt ans que les amateurs admirent cet espalier, aucun d'eux n'ait tenté d'en planter un pareil dans son jardin, et que celui de M. Fion soit toujours le seul que nous puissions admirer, non-seulement à Paris, mais dans toute la France? Serait-ce que l'on croit son exécution trop difficile et son entretien trop dispendieux? Mais l'horticulture fait des choses bien plus difficiles, bien plus coûteuses, et dont le résultat, cependant, ne procure pas autant de jouissances ni autant de profit.

Si c'est en effet la crainte de ne pas réussir qui empêche les amateurs de belles cultures de planter des orangers en espalier, je vais tâcher de les rassurer en leur exposant le plus clairement qu'il me sera possible les procédés qu'ils devront suivre pour obtenir un succès complet, et la plus grande jouissance que l'on puisse se procurer en cultivant les plus beaux arbres

du monde.

Je dois d'abord avertir qu'il ne faut pas confondre la culture de l'oranger en pleine terre avec sa culture en plein air; car si la seconde comprend la première, la première ne comprend pas la seconde. La culture de l'oranger en plein air n'est pas praticable à Paris, ni dans les pays où la température descend à plus de 4 degrés au-dessous de zéro du thermomètre de Réaumur; mais sa culture en pleine terre peut être pratiquée partout où l'on est dans l'usage d'établir des serres tempérées, c'est-à-dire des serres pour les plantes qui

Cet ouvrage est incomplet s'il y manque les pages xvII et xvIII, elles doivent être réclamées au libraire à qui on a acheté l'ouvrage. n'exigent pas de chaleur plus élevée que celle de notre climat, et qui ne craignent que la gelée. Ces sortes de serres sont très-multipliées aujourd'hui, et il est permis de s'étonner que M. Fion soit encore le seul qui fasse concourir la serre tempérée à la culture de l'oranger en pleine terre, en même temps qu'à celle d'autres

plantes en caisse et en pot.

En effet, partout où je vois des serres tempérées. on n'en tire que la moitié des services qu'elles sont susceptibles de rendre; on ne s'en sert que pendant l'hiver, et leurs murs restent en partie ou entièrement nus en tout temps, tandis que s'ils étaient couverts d'orangers palissés, qui ne tiennent aucune place, les serres en deviendraient infiniment plus intéressantes par la verdure perpétuelle de ces arbres, par la suavité de leurs fleurs, par la beauté ravissante et par le prix des fruits dont ils seraient toujours couverts.

Si le célèbre Arthur Young jugeait du pauvre état de notre agriculture par le peu de prairies artificielles qu'il voyait sur le sol de la France, il y a plus d'un demi-siècle, nous pouvons juger aujourd'hui de l'état de notre horticulture par celui des murs de nos jardins et de nos serres. Partout où vous voyez un mur laissé à nu, vous pouvez dire que l'activité et l'intelligence laissent quelque chose à désirer en ce lieu. Quelle que soit l'exposition d'un mur, on peut toujours trouver des végétaux utiles propres à le couvrir : les habitans de Montreuil en montrent une preuve sans réplique, ils ne connaissent pas plus de mauvaise exposition, que les bons peintres ne connaissent de couleurs ennemies.

Peut-être qu'un jour je vous demanderai la permission d'attirer votre attention sur l'état de nos espaliers en général, maintenant je vais me borner à vous exposer les moyens d'obtenir un bel espalier d'orangers le long des murs de nos serres tempérées. Pour cela, je ne ferai guère que vous dire ce que fait M. Fion depuis vingt ans, et d'y ajouter quelques perfectionnemens que l'expérience lui a démontré être nécessaires, et qu'il mettrait en pratique s'il plantait un nouvel espalier d'orangers.

De l'exposition ou de l'orientement d'un espalier d'orangers.

Ouoique l'exposition du midi soit généralement la plus recherchée, sous notre climat, pour la maturité des fruits méridionaux, l'expérience démontre cependant qu'elle est sujette à quelques inconvéniens dans les étés où l'ardeur du soleil n'est pas modérée par des nuages: non-seulement plusieurs fruits y souffrent, mais quelques arbres palissés à la loque s'y dessèchent, perdent de leurs rameaux et ne vivent pas aussi longtemps qu'à une exposition moins chaude. L'oranger lui-même, que les feux de la zone torride ne fatiguent pas, craint l'exposition du midi à Paris lorsqu'il v est palissé contre un mur. M. Fion en a fait l'expérience : c'est à l'exposition du midi qu'il a tenté son premier espalier d'orangers, et ces arbres exigeaient d'être ombragés dans le milieu de la journée, pendant tout l'été, quand le soleil luisait avec force. L'expérience démontre encore tous les jours à M. Fion que l'exposition de midi à deux heures n'est pas moins brûlante que celle du midi même, et qu'il est prudent de briser les rayons du soleil pendant l'été, lorsqu'ils y frappent perpendiculairement un espalier d'orangers.

L'exposition que M. Fion juge la plus favorable à la culture de l'oranger en espalier, est celle de onze heures, qui répond perpendiculairement au 75°. degré de longitude orientale au-dessus de l'horizon; le soleil l'échauffe suffisamment depuis son lever jusqu'à onze heures, et quand cet astre est arrivé au 90°. degré, qui est notre méridien ou notre midi juste, et le moment où il est le plus chaud, ses rayons sont un peu amortis à l'exposition de onze heures, parce qu'ils y tombent dans une obliquité de 15 degrés : les coups de soleil y sont donc moins à craindre qu'au midi, et le besoin d'en garantir l'espalier est moins urgent.

L'exposition de onze heures a encore un autre avantage, c'est que les orangers y sont à l'abri des vents d'ouest et du sud-ouest, qui amènent des pluies froides au printemps et font jaunir les arbres, déterminent une crasse sur les rameaux et sur les feuilles, favorable à la multiplication des insectes qui nuisent à la végéta-

tion et à la beauté de ces arbres.

En donnant la préférence à l'exposition de onze heures pour un espalier d'orangers, je ne prétends pas exclure celles qui me paraissent moins favorables, je veux seulement dire que, quand on est maître de choisir, on doit la préférer; mais si on avait déjà des serres aux expositions de dix heures du matin à deux heures de l'après-midi, on pourrait également y planter un espalier d'orangers, en ayant égard aux précautions à prendre contre le soleil de midi à deux heures, et contre les vents et la pluie de l'ouest.

Quand M. Fion a planté l'espalier d'orangers, qui est aujourd'hui si magnifique, il n'a pas fait faire une serre exprès, il s'est servi d'une qui existait déjà à l'exposition de deux heures, et c'est ce qui l'oblige à ombrer ses arbres quand le soleil est trop ardent; mais, je le répète, s'il plantait aujourd'hui un espalier d'orangers, il lui donnerait l'exposition de onze heures

de préférence à toute autre.

De la terre propre à un espalier d'orangers, et manière de la préparer.

Il y a trois considérations qu'il ne faut pas perdre de vue lorsque l'on compose de la terre pour une plante quelconque.

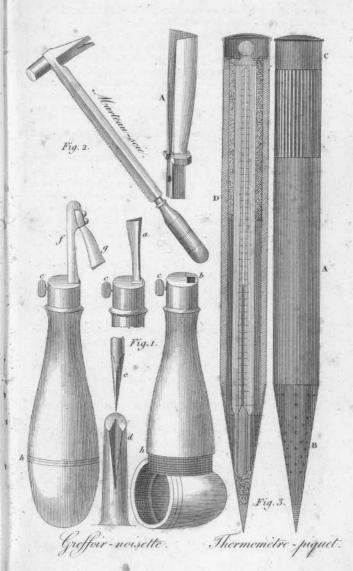
La première, c'est que la terre soit susceptible de s'échauffer assez pour que la plante qu'on y met vé-

gète convenablement.

La seconde, c'est que plus une terre est forte et

compacte, moins elle s'échauffe facilement.

La troisième, c'est que les plantes qui ont naturellement les racines grosses, longues, peu nombreuses, et peu ou point chevelues, préférent une terre forte, tandis que celles dont les racines sont petites, nombreuses et capillaires, demandent une terre légère. Cette dernière terre est même tellement propre à la production de petites racines, que quand des arbres qui les ont naturellement grosses, longues et peu nombreuses y prospèrent, c'est que leurs racines s'y sont multipliées aux dépens de leur grosseur et de leur longueur.



vier 1831



Ces trois considérations sont d'une très-grande importance en horticulture; la dernière est fort curieuse. Tout en nous apprenant que la terre légère tend à augmenter le nombre des racines des plantes aux dépens de leur grosseur et de leur longueur, elle nous apprend aussi qu'il y a des plantes, telles que le melon, par exemple, qui se refusent toujours à ce changement; qu'il y a des arbres, tels que le tulipier, qui s'y prêtent dans leur jeunesse, mais qui ensuite périraient s'ils ne trouvaient pas une terre plus compacte pour développer enfin de grosses et longues racines.

Beaucoup de grands arbres que nous élevons trèsbien en terre de bruyère, ne font plus rien quand ils sont d'âge à développer de grosses racines, si on les

empêche d'en sortir.

L'oranger n'est pas dans le même cas; quoique de nature à faire de grosses et longues racines, il se prête facilement à n'en produire que de petites et très-ramisiées en terre légère dans nos cultures. C'est peutêtre l'arbre qui vient le mieux dans toute sorte de terres, pourvu que ces terres puissent s'échauffer convenablement; et comme c'est le plus beau végétal du monde, et l'un des plus utiles, il semble que la nature ait voulu qu'il devînt la parure du globe entier, en le douant d'une robusticité telle, qu'il est passé en proverbe de dire qu'il faut tuer un oranger pour qu'il meure. Ce proverbe n'est pas une hyperbole, il y a peu de plantes qui ne mourussent mille fois si on les soumettait aux procédés que subit l'oranger dans la culture des fleuristes de Paris ; néanmoins il lui faut beaucoup de soins pour qu'il soit en parfaite santé sous notre climat; on peut même dire qu'il n'y a que chez les jardiniers habiles où les orangers ne soient pas valétudinaires.

J'ai vu entre les tropiques des orangers hauts de 40 à 50 pieds, avec des racines grosses comme la jambe, longue de 25 pieds, courant presque à la superficie du sol, et produisant souvent des drageons çà et là, chose qu'on ne voit jamais en Europe. C'est toujours en terreforte que j'ai remarqué les plus beaux individus, et je crois pouvoir en conclure que c'est cette terre qui convient le mieux à l'oranger entre les tropiques; mais ici c'est bien différent : nous tomberions dans une grande erreur, si nous suivions à la lettre le conseil de plusieurs auteurs, recommandables d'ailleurs, qui disent qu'il faut donner aux plantes exotiques une terre semblable à celle qu'elles avaient dans leur pays natal. Ce conseil, qui est de pure théorie, n'est applicable qu'à quelques plantes dans la pratique. Si, parce que l'oranger vient mieux en terre forte qu'en terre légère dans les pays chauds, nous lui donnions ici une terre forte, il languirait, s'il ne mourait pas, par la raison que la terre forte ne pourrait pas s'échauffer suffisamment sous notre climat pour le faire végéter convenablement. Nous sommes donc obligés de donner à l'oranger une terre legère, afin qu'elle puisse s'échauffer; mais il, faut qu'elle soit en même temps riche en parties nutritives et stimulantes, pour [qu'il y trouve une nourriture abon dante et que sa végétation soit satisfaisante.

Les horticulteurs s'accordent tous à reconnaître que la terre d'un sol quelconque des environs de Paris est rarement propre à la culture de l'oranger; mais ils ne sont pas d'accord sur la composition de celle qui lui est la plus propre. Chacun compose la sienne selon ses moyens et selon les idées qu'il se fait des besoins de ses orangers : les uns n'y font entrer qu'un petit nombre de substances, tandis que d'autres y en font entrer un grand nombre. A l'Orangerie de Versailles, par exemple, on a une recette écrite qui ne varie plus depuis près d'un siècle : on y compose la terre à oranger avec neuf substances différentes dont

voici les proportions invariablement suivies :

On mêle ensemble de la terre normale (1) et du terreau de couche en parties égales; prenant ensuite cette masse pour unité, on y ajoute un dixième de bon fumier de vache gras, un vingtième de poudrette, un

⁽¹⁾ Voyez les raisons qui me font préférer ce nom à celui de terre franche, dans les éditions du Bon Jardinier depuis 1826 inclusivement.

quarantième de colombine, un quarantième de marc de raisin, un vingtième de crottin de mouton, un cinquième de terre de gazon faite. On amalgame bien le tout ensemble, on en forme un tas conique, on le remue et on le passe à la claie une fois par an; après la troisième année, la terre est faite et on la donne aux

orangers.

La beauté des orangers de Versailles prouve sans réplique que cette terre est excellente; mais elle est trop chère et sa composition trop compliquée pour la plupart des horticulteurs : heureusement qu'on peut en obtenir d'aussi bonne à moins de frais et avec moins de travail : l'expérience démontre journellement qu'un compost formé avec un tiers de terre normale, un tiers de terreau de bruyère, et un tiers de terreau de bon fumier convient parfaitement aux orangers sous le climat de Paris. Un mélange à parties égales de terre de gazons consommés et de terreau de fumier ou de bruyère leur convient aussi. Quand la terre du jardin est de bonne qualité, plus légère que lourde, si on y mêle un tiers de terreau de fumier, ou mieux, de terreau de bruyère, on la rend propre à l'oranger. Enfin, plusieurs fleuristes de Paris n'emploient que la terre de leur jardin et du terreau pour leurs orangers. Le bel espalier de M. Fion a été planté dans la terre même du jardin sans aucun mélange, parce qu'elle s'est trouvée être un sable gras, naturellement fertile, posé sur un sable plus sec, très-perméable, qui ne donnait aucune crainte de retenir les eaux et de produire une humidité stagnante au pied des orangers, chose que ces arbres redoutent beaucoup sous notre climat.

En général, quand on cultive des orangers en vase, il faut leur donner une terre légère dans leur jeunesse, et en augmenter la consistance à mesure qu'ils grandissent; mais lorsqu'on voudra en mettre en pleine terre pour former en espalier, on devra les placer de suite dans une terre déjà consistante et préparée selon

l'une des manières indiquées plus haut.

Soit donc le mur A, Pl. Yre., fig. 2 et 3, contre lequel on veut établir un espalier d'orangers, il faut

ouvrir une tranchée le long de sa base, large au moins de 4 pieds, et profonde de 3 pieds et demi, faire examiner la terre qui en sortira par un horticulteur expérimenté, pour savoir si elle ne serait pas déjà convenable à la culture de l'oranger, ou si elle pourrait le devenir en la passant à la claie et en y ajoutant ce qu'il conviendrait pour la rendre d'abord fertile et ensuite pour lui donner le degré de porosité convenable : si on la trouvait trop mauvaise pour être employée seule ou mélangée, on l'emporterait et on prendrait ses mesures pour s'en procurer une meilleure. On examinera avec soin le fond de la tranchée; si ce fond se trouve être un sable ou une terre sableuse perméable, qui ne retienne pas l'eau, ce sera tout ce que l'on puisse désirer de mieux; si au contraire le fond est argileux, crayeux ou constitué de manière à ne pas donner un écoulement facile aux eaux, alors il faudra élargir la tranchée de 2 pieds en sus, incliner son fond d'un pied vers le côté opposé au mur, afin que les eaux s'écoulent et s'éloignent du pied du mur, et on recouvrira ce fond de 12 ou 15 pouces de pierrailles, de platras et de gros gravier; ensuite on remplira la tranchée avec la terre préparée pour les orangers, et de manière que la plate-bande qui en résultera soit de 16 à 18 pouces plus élevée que le terrain de l'autre côté du mur, afin d'éviter l'humidité. Il est bon de faire cette opération deux ou trois mois avant l'époque fixée pour la plantation, afin que la terre ait le temps de s'affaisser; mais on peut la faire aussi au moment de planter; dans ce dernier cas, on prendra garde que la terre ne soit trop humide, parce qu'il faudra la plomber un peu pour qu'elle prenne de suite le niveau qu'elle devra conserver.

Immédiatement, avant ou après avoir préparé la terre, on crépira le mur et on le rendra bien uni afin que les insectes ne puissent y trouver de refuge; on le peindra en blanc si l'on tient à cette couleur, mais elle a l'inconvénient de ne pas retenir la chaleur et de la réfléchir si vivement que les arbres pourraient en être fatigués; il vaudrait mieux préférer une couleur grise, qui retient la chaleur plus long-temps et la ré-

fléchit moins vivement.

Du choix des arbres.

Par choix des arbres, on entend l'examen de leur espèce, de leur âge, de leur santé et de leur port. Je vais dire un mot sur chacune de ces conditions.

De l'espèce. L'oranger à fruit doux est le seul que je conseille de cultiver en espalier, à moins qu'on n'ait une raison particulière pour y en placer aussi quelques autres ; mais il a plusieurs variétés qu'il ne faut pas confondre, parce que les unes n'ont pas le fruit aussi bon, et parce qu'il v en a aussi d'une constitution plus délicate, dont la culture serait plus difficile et moins productive. Depuis long-temps nous cultivons en caisse une variété dite Portugais, qui est assez rustique, et dont le fruit, d'excellente qualité, mûrit facilement sous notre climat. C'est cette variété qu'il faut préférer pour former un espalier. On la reconnaît facilement, dans les collections des fleuristes de Paris, à ses rameaux effilés, qui tendent à s'élever plus verticalement que les autres, à ses feuilles plus allongées, plus aiguës, moins larges, érigées, et dont le pétiole est peu ou point ailé. Sa fleur est un peu moins grande et moins parfumée que celle de la plupart des bigaradiers, mais on peut cependant l'employer aux mêmes usages. Son fruit est d'une belle grosseur, tantôt rond, tantôt un peu allongé, à écorce moins lisse et plus épaisse que celle du fruit que nous appelons ici Orange de Malte. Il a une sous-variété à chair rouge. Ce sera donc l'Oranger portugais qu'il faudra demander aux fleuristes de Paris, notamment à M. Fion, lorsqu'on voudra planter un espalier d'orangers à fruit doux.

Du sujet. En Italie, on ne greffe l'oranger à fruit doux que sur bigaradier; à Paris, on ne le greffe guère que sur limonier on citronnier, parce que ce sujet croît plus vite dans sa jeunesse, et qu'il est plutôt en état de recevoir la greffe que le bigaradier; mais ensuite il devient moins grand que le bigaradier, et fait des arbres moins forts. Si donc le mur contre lequel on veut former un espalier n'avait que 8 ou 9 pieds de hauteur, ou qu'on voulût planter les arbres à 5 ou

6 pieds l'un de l'autre, on présérerait des orangers gressés sur citronnier; si au contraire le mur avait 12 pieds d'élévation ou davantage, ou qu'on voulût espacer les arbres de dix à donze pieds pour leur faire prendre un grand développement, on donnerait la présérence à ceux gressés sur bigaradier. Je ne connais que M. François, rue de la Roquette, à Paris, qui gresse exclusivement ses orangers sur bigaradier.

De la greffe. I es orangers ne se greffent guère qu'en écusson à œil dormant, et à la Pontoise ou à la Huart. Ces deux derniers noms viennent d'un cultivateur de Pontoise nommé Huart, qui a mis cette greffe en vogue vers la fin du siècle dernier. Je ne décrirai pas ces deux sortes de greffes, qui sont très-connues; mais je rappellerai qu'un arbre greffé à la Pontoise, toutes choses étant égales d'ailleurs, fleurit plus tôt qu'un arbre greffé en écusson, et que l'on doit préférer le premier quand on est pressé de jouir. Dans les deux cas, il faut que la greffe ait été posée à 6 ou 8 pouces d'élévation sur le sujet, afin que le mur puisse être

couvert jusqu'à sa base.

De l'âge. Si un sujet greffé à la Pontoise avait recu la greffe avant l'âge de deux ans, on pourrait craindre que l'arbre ne devînt pas assez fort pour couvrir un mur d'espalier. On doit donc préférer les arbres dont le sujet, bien venant d'ailleurs, n'aura été greffé qu'à l'âge de quatre ou cinq ans. Quant aux sujets destinés à être greffés en écusson, on attend ordinairement qu'ils aient de quatre à huit ans pour les greffer; ils poussent mieux et font des arbres plus vigoureux que s'ils eussent été greffés plus jeunes. Mais à quelque âge que le sujet ait été greffé, il faut préférer des arbres qui n'aient qu'un an ou deux de greffe, afin que leur tête ne soit pas encore formée, que leurs rameaux soient encore flexibles, et qu'on puisse les diriger à volonté. Si cependant on avait des arbres dont la tête n'eût encore que quatre ou cinq ans, il serait possible de les diriger en éventail et d'en former un espalier qui, bien conduit, donnerait des fruits plus tôt qu'avec des arbres plus jeunes.

De la santé. Il va sans dire qu'on ne doit pas planter

un arbre malade en espalier; il ne faudrait pourtant pas le refuser si seulement il paraissait un peu jaune : un froid de quelques jours, une pluie intempestive lui donnent cette couleur; mais ce à quoi il faudra faire attention, sera de voir s'il est d'une belle végétation, s'il n'aurait pas quelque plaie, si son écorce est bien lisse, si ses feuilles ont le développement naturel à son espèce, si ses racines n'ont pas été contournées dans un vase trop étroit, si elles n'auraient pas déjà été raccourcies plusieurs fois; car un oranger dont les racines ont été tourmentées ou gênées a plus de peine à bien s'établir en place que celui dont les racines ont crû avec

une certaine liberté.

Du port. Si, comme je l'ai conseillé plus haut, on ne plantait en espalier que des orangers d'un an ou deux de greffe, je n'aurais rien à dire du port, parce que ces arbres n'en n'ont pas encore; mais comme l'usage des espaliers d'orangers n'est pas établi, que les fleuristes n'élèvent pas encore d'arbres dans cette intention, il arrivera que les premières personnes qui planteront un espalier d'orangers seront probablement obligées d'employer des arbres dont la tête aura déjà une forme arrondie, contiendra plusieurs branches inutiles ou nuisibles au but que l'on se proposera d'atteindre : alors il faudra choisir les individus qui auront la tête moins compacte, susceptibles d'être formés en évantail avec moins de difficulté, en supprimant les branches sur deux côtés opposés, sans qu'il en résulte de plaies considérables, ou que du moins on puisse espérer de les voir se cicatriser et se recouvrir promptement. Il n'y a guère qu'un horticulteur exercé qui puisse faire ce choix avec discernement, et juger ce que peuvent devenir des orangers auxquels on supprime une plus ou moins grande partie de la tête pour les assujettir à la forme de l'espalier.

De la plantation.

Cette opération peut se faire en tout temps, puisque les Orangers ont dû être élevés en pot, et qu'il n'est question que de les dépoter pour les mettre en pleine terre; cependant l'époque la plus favorable est celle où leur végétation est sur le point de se ranimer sous notre climat, c'est-à-dire dans les premiers jours de juin. La tige des arbres ne sera guère plus grosse que le doigt ou le pouce, et sa hauteur ne dépassera pas un pied depuis les racines jusqu'au commencement des rameaux : lorsqu'ils seront tous apportés sur le terrain dans leur pot, ou, du moins, avec leur motte bien conservée, et qu'on sera bien arrêté sur la distance qu'on devra leur donner, on posera chacun à la place qu'il doit occuper pour se faire une idée de l'effet qu'ils doivent produire. Mon avis serait qu'on les mît à 6 pieds l'un de l'autre, afin que le mur fût plus tôt couvert, avec la ferme résolution d'en supprimer un entre deux, dès qu'ils commenceraient à se nuire, ct que les restans se trouvent ensuite espacés de 12 pieds, si ce sont des arbres greffés sur bigaradier : on pourra les mettre à une distance moins grande s'ils sont greffés sur citronnier.

Comme le bois de l'oranger est fort dur, on fera bien de le tailler ou de supprimer tout ce qui doit être retranché de sa tête avant de le planter, afin de ne pas l'ébranler quand il sera placé. Ensuite, on le dépotera, on fera tomber une partie de sa motte en la grattant tout autour, pour mettre le bout de ses racines à nu ; on fera un trou dans la terre auprès du mur, proportionné à la longueur des racines, et on y placera l'arbre, de manière que sa tige soit à 4 ou 5 pouces du mur par en bas, et qu'elle touche le treillage par en haut ; que ses racines soient bien étendues, les plus grosses et les plus longues dirigées en avant et sur les côtés, autant que possible, et qu'après avoir fait couler de la terre bien divisée entre elles et l'avoir légèrement plombée, les supérieures n'en soient recouvertes que de 2 pouces; car l'oranger n'aime pas à avoir ses racines profondément enterrées. On forme de suite un petit bassin autour du collet, et on donne une légère mouillure pour remplir les vides et attacher les racines à la terre.

La plantation terminée, on recouvre toutes les plaies qu'on a pu faire aux arbres par l'amputation de leurs rameaux, avec de la cire à greffer; on ombre légèrement pour prévenir l'endurcissement et la dessiccation des écorces, pour faciliter la reprise, et le repercement de nouveaux bourgeons.

De la taille et du palissage.

Comme l'usage des espaliers d'orangers n'est pas encore établi, il n'existe pas de préceptes pour leur taille. L'espalier de M. Fion est certainement trèsbeau; mais cet habile horticulteur sent mieux que personne qu'on pourrait le tailler mieux, et s'il plantait un nouvel espalier, il y apporterait encore plus de perfection que dans celui que nous admirons dans son jardin. La théorie m'indique bien quelques règles qu'il serait peut-être convenable de poser ; mais la prudence et la crainte de dépasser les bornes que vos Annales me prescrivent ne me permettent pas de vous les exposer. Je me bornerai à rappeler que la taille d'un arbre quelconque se fonde sur son mode de végétation et sur son mode de floraison ou de fructification. Quant au mode de végétation, l'expérience démontre que l'oranger reperce avec la plus grande facilité; quant à son mode de floraison, on sait que ses fleurs viennent toujours dans les aisselles des feuilles supérieures et à l'extrémité des rameaux. Ces deux connaissances suffisent à un horticulteur expérimenté pour tailler un oranger en espalier, lui donner la grâce et l'harmonie de nos plus beaux pêchers, et faire en sorte qu'il soit toujours couvert de fruits.

Epoques de couvrir et de découvrir les orangers.
L'époque de mettre les panneaux sur une serre que contient un espalier d'orangers, et celle de les ôter sont exactement les mêmes que pour les plantes de serre tempérée : la première arrive dans la dernière quinzaine d'octobre, et la seconde dans la première quinzaine de mai, sauf les variations qui peuvent survenir dans la température de ces deux saisons; mais, dès le mois de mars, il faut donner de l'air tous les jours que le temps le permet, afin d'y accoutumer les arbres peu à peu, et qu'ils ne se mettent pas trop promptement en séve. On agira de même en octobre, tant qu'il y aura des jours doux et du soleil.

Du chauffage.

L'oranger ne demande aucune chaleur pendant l'hiver, il lui suffit d'être préservé de la gelée, encore peut-il en supporter deux ou trois degrés sans souffrir, lorsqu'il ne végète pas. Une obscurité complète d'un mois ou six semaines ne le fatigue nullement; profitant de cette remarque, on préfère couvrir la serre d'une double ou triple couverture de paillassons, plutôt que de faire du feu dans son intérieur. Cependant, la serre doit être munie d'un poêle, au cas qu'il survienne de fortes gelées, et pour chasser l'humidité, qui est funeste aux orangers.

Des arrosemens.

L'oranger planté en pleine terre n'a aucun besoin d'arrosement pendant l'hiver; quand bien même la terre se trouverait un peu sèche en mars, il ne faut pas encore arroser, afin de ne pas hâter la végétation; mais, vers la fin d'avril, lorsqu'on lui donne beaucoup d'air et que le moment de dépanneauter la serre n'est pas éloigné, on donnera une bonne mouillure avec de l'eau qui aura été dégourdie durant quelques jours dans la serre; c'est surtout pendant la floraison, tandis que les fruits nouent, et jusqu'à ce qu'ils soient gros comme des noix, qu'il faut veiller à ce que l'oranger ne manque pas d'humidité : autrement, ses fruits tomberaient en tout ou en partie. Dans le courant de l'été, les arrosemens seront subordonnés à la chaleur, aux hâles et à la pluie. Il est bon cependant de se rappeler que l'oranger portugais a probablement besoin d'être arrosé plus fréquemment ou plus abondamment que les autres espèces, car on remarque dans les collections des fleuristes de Paris, que c'est toujours lui qui a soif le premier. Une autre remarque qui vient d'être faite à Hyères, c'est que l'oranger portugais n'y a presque pas souffert du rigoureux hiver de 1829 à 1830, tandis que les autres espèces ont été gelées jusqu'à fleur de terre. Cela confirme ce que j'ai dit en commençant, savoir : que l'oranger portugais est plus rustique que les antres, et que c'est lui que l'on doit préférer pour cultiver en espalier.

Quelques soins généraux.

Non-sculement il convient que le mur contre lequel on établit un espalier d'orangers soit bien crépi et bien uni; mais il est encore avantageux qu'il soit bien sec, afin qu'il ne communique pas d'humidité aux arbres. On obvie à ce dernier inconvénient en établissant du côté opposé à l'espalier un hangar, un logement, ou, mieux encore, une serre froide, comme l'a fait M. Fion. Il convient aussi que le sol de cette serre froide soit 12 ou 15 pouces plus bas que la platebande de l'espalier qui est de l'autre côté, afin que les racines des arbres soient à l'abri d'une humidité stagnante.

L'Oranger a un ennemi qu'il faut surveiller, c'est un gallinsecte, coccus hesperidum, L., appelé vulgairement puceron, cochenille, punaise, qui s'attache sur les jeunes rameaux et sur les feuilles, vit à leurs dépens, les salit, et altère leur végétation. Tous les jardiniers le connaissent, et savent qu'on le détruit par des fumigations de tabac, et en lavant les tiges et les feuilles, au moyen d'une éponge avec une infusion de tabac. En détruisant ces insectes, on éloigne en même temps les fourmis, qui ne sont attirées sur les orangers que parce que les pucerons leur procurent une nourriture qu'elles recherchent avec avidité.

Quand le temps est sec, et quand la poussière s'attache aux feuilles, on lance de l'eau sur toutes les parties des arbres avec une seringue appropriée à cet

usage.

Résumé.

Mon but n'étant que d'attirer l'attention des amateurs sur l'agrément et les avantages de la culture de l'oranger en espalier, et de leur démontrer, par l'exemple de M. Fion, qu'on peut réussir complétement dans cette culture sous le climat de Paris, je termine en mettant sous leurs yeux le plan et les coupes de l'espalier de M. Fion, et en les invitant à aller voir cet espalier en nature. M. Fion se fera un véritable plaisir de répondre à toutes leurs demandes, et de leur expli-

quer plusieurs faits de détails, de localités et de circonstances que je n'ai pu exposer ici (1).

Explication des figures de la planche Irc.

- Fig. 1. Elévation de la serre tempérée qui contient l'espalier d'orangers de M. Fion. Elle a 112 pieds de longueur sur 10 pieds de hauteur et 11 de largeur. Elle est orientée ici au soleil de onze heures, parce que cette exposition est la meilleure, quoique chez M. Fion elle regarde le soleil de deux heures. On a ôté quelques panneaux pour laisser voir les orangers.
- Fig. 2. Coupe de profil de la même serre un peu modifiée: a représente la terre ferme; b, les pierrailles, plâtras et graviers qu'il faudrait étendre sur la terre ferme si elle était argileuse, crayeuse, ou de nature à ne pas laisser écouler les eaux; c est une pierrée pour l'écoulement des eaux dans le cas précédent; d, bonne terre pour la nourriture des orangers; e, bâche pouvant servir à la culture et à la multiplication des plantes exotiques d'agrément et de commerce, en pleine terre ou en pots; f, banquette pour les plantes délicates qui ont besoin d'être très-près de la lumière: g, tuyau de poêle; h, sentiers pour le service et la promenade.
 - Fig. 3. Autre coupe oblique de la même, montrant une partie de l'espalier et de la serre froide, qui est de l'autre côté du mur. On voit que le sol de la terre froide est plus bas que la plate-bande des orangers, afin que les racines de ceux-ci n'aient pas à craindre d'humidité permanente.

Greffor Noisette. Cet instrument très-ingénieux a été imaginé par M. Noisette, il y a déjà plusieurs années, pour exécuter la greffe à la Pontoise et autres qui ont du rapport avec elle, et il vient d'être amélioré par MM. Arnheiter et Petit, mécaniciens brevetés de S. A. R. monseigneur le

⁽¹⁾ M. Fion élève de jeunes orangers en éventail propres à former promptement un espalier.

duc d'Orléans, rue Childebert, nº. 13, Abbaye-Saint-Germain , à Paris. La principale pièce de ce greffoir est une lame à deux faces, Pl. 2, fig. Aa, formant un angle d'environ 45 degrés, à extrémité tronquée et très-acérée. Elle s'insère par le bas dans un trou carré b, à l'extrémité d'un manche long de 5 pouces, et s'y fixe solidement au moyen d'une vis à pression c. Cette lame a deux usages, selon l'intention de l'auteur; 1º. quand l'endroit du sujet sur lequel on veut poser la greffe est au moins aussi élevé que le bras, et que le sujet est coupé à cet endroit, on applique l'angle de la lame contre le sujet à environ un pouce au-dessous de son sommet, et posant l'instrument en montant, on enlève un coin triangulaire; en répétant cette opération deux, trois ou quatre fois, on obtient un vide triangulaire sur le sujet d, propre à recevoir la greffe; 2º. cette même lame est propre aussi, selon l'auteur, à préparer le biseau triangulaire e de la greffe dans une proportion juste, à le faire entrer dans le vide triangulaire du sujet. Autant la première opération se fait avec facilité et perfection, autant cette dernière est difficile, et se fait imparfaitement, soit qu'on veuille agir comme avec un emporte-pièce, soit qu'on veuille aiguiser le biseau peu à peu. Pour atteindre le but désiré, il faudrait ajonter à cet instrument quelque chose d'analogue au taille-plume. Nous invitons MM. Arnheiter et Petit à s'en occuper.

Lorsque le sujet est court, et qu'on ne peut l'entailler en montant, on ôte la lame a du manche, et on la remplace par l'appareil f, qui a aussi une lame triangulaire g, disposée en sens inverse de la précédente, et, en renversant l'instrument, on fait l'entaille triangulaire au sujet avec toute la facilité possible.

L'un des persectionnemens apportés à cet instrument par MM. Arnheiter et Petit, c'est d'avoir rendu le manche creux comme un étui s'ouvrant en h au moyen d'un couvercle à vis, et dans lequel on enserme les lames lorsqu'on ne s'en sert plus. La lame Aa estreprésentée de grandeur naturelle.

MARTEAU-SCIE. Pl. 2, fig. 2. Il suffit de jeter les yeux sur la figure de ce marteau pour en recon-

naître l'utilité. Son manche, long de 12 ou 13 pouces, est aplati dans une longueur de 7 ou 8 pouces; d'un côté c'est une scie, et de l'autre une plane; de sorte qu'il suffit pour faire une grande quantité de petits ouvrages qui exigent ordinairement plusieurs outils. On en doit l'invention à MM. Arnheiter et Petit, qui en débitent déjà beaucoup.

Thermometre-piquet. Pl. 2, fig. 3. Cet instrument imaginé par feu Regnier, à qui l'agriculture et le jardinage doivent beaucoup de perfectionnemens dans leurs instrumens, a été reçu avec un grand intérêt lors de son invention, et son utilité continuant d'être sentie par les cultivateurs, nous croyons devoir le figurer ici, et rapporter un extrait du compte favo-

ble qui en a été rendu dans le temps.

« Les savans qui ont voulu suivre avec attention la marche de la nature dans la végétation, ont employé des thermomètres pour observer la différence qui existe souvent entre l'état de la température de l'atmosphère et celle de la terre, à différentes profondeurs, mais la fragilité de l'instrument a dû mettre dans ses expériences des obstacles qui seront faciles à vaincre si on veut employer le moyen que nous allons décrire.

Description.

» A, figure 3, piquet vu à l'extérieur, formé d'un tuyau en bois de chêne d'environ 27 centimètres de

long (10 pouces).

» B, virole conique en laiton, terminée par une pointe d'acier. Cette virole, fixée au tuyau, forme un récipient dans lequel est logée la boule du thermomètre, et cette virole, criblée de petits trous, laisse un passage libre aux impressions du calorique sur le thermomètre.

» C, couvercle en fer-blanc vernissé, qui recouvre l'orifice du piquet, afin que la pluie ni l'air extérieur

ne puissent pénétrer dans l'intérieur.

"La partie supérieure du piquet est cannelée de petites rayures à l'extérieur, qui présentent des aspérités à la main, pour l'enfoncer plus facilement, et tout ce qui entre en terre est noirci au feu pour la conservation du bois. » D, coupe qui donne le développement du thermo-

mètre dans le piquet.

» Par cette coupe, on remarquera, 1º. que le thermomètre est construit comme les thermomètres à bains ordinaires, mais avec un tube isolé pour recevoir plus promptement les impressions du calorique;

» 2°. L'intérieur du piquet garni vers sa partie supérieure d'une enveloppe de drap épais, afin d'adoucir le frottement du thermomètre quand on l'introduit

daus le tuyau;

» 3°. Enfin, une petite boulette de crin au fond de la virole, qui forme un coussinet sur lequel repose le

tube du thermomètre.

Par cette disposition, le thermomètre, 1º, ne pent pas être cassé, comme cela arriverait s'il était mis à nu dars la terre, puisque le piquet et la virole le garantissent des corps durs qu'il pourrait rencontrer;

» 2°. Il ne peut recevoir que les impressions de la température de la terre dans laquelle il est enfoncé, puisque la partie supérieure du piquet est bouchée

hermétiquement;
3°. Il facilite l'observation, puisqu'on peut le retirer pour le regarder et le remettre aisément sans

déranger le piquet.

Ainsi, en enfonçant le piquet à une profondeur déterminée, on a justement l'état de température de la

terre dans laquelle ce thermomètre est placé.

Or, cet instrument, bien simple et peu dispendieux, offre aux jardiniers un excellent moyen de régler la chaleur des couches, et de connaître par l'usage celle qui est la plus convenable aux différens légumes qui exigent des soins particuliers.

Le naturaliste aura un moyen de plus pour connaître et indiquer les différentes températures qui con-

viennent le mieux aux différentes plantes.

» Le cultivateur pourra connaître le rapport de la température des terres froides avec celles qui sont plus productives ; il pourra apprécier la différence qui existe souvent entre la température de l'atmosphère et celle de la terre.

» Pendant l'hiver, par des froids excessifs, il pourra

savoir tout de suite si ses semailles en auront été at-

teintes d'une mauière préjudiciable.

» Enfin, on voit qu'il est une infinité de circonstances où le piquet à thermomètre peut être utile à l'agriculture; et l'empressement que plusieurs propriétaires instruits mettent à s'en procurer de semblables, détermine à le faire connaître (1). »

Jardin de la société d'horticulture de Bruxelles.

Le magnifique établissement de la Société royale d'horticulture de Bruxelles, ce monument que quelques zélés botanophiles viennent, tout récemment, d'élever à la science la plus amie de la paix et de l'ordre, a été, dans les troubles civils qui agitent encore la Belgique, le théâtre d'une scène de dévastation que l'on croyait n'avoir point à craindre à l'époque actuelle. Le 23 septembre, des troupes, auxquelles il avait été commandé de ramener la tranquillité dans une ville levée tout entière pour obtenir le redressement des griefs que légalement elle avait en vain réclamé, pénétrèrent de vive force dans l'établissement, prirent position dans les serres d'où elles firent, pendant cinq jours, un feu terrible et continu sur les bourgeois, qui de l'autre côté, du boulevart, opposaient la résistance la plus héroïque à une attaque aussi brutale qu'inattendue. On laisse à penser ce qu'ont eu à souffrir des plantes habituées à une autre chaleur que celle des combats, et que. pour la première fois peut-être ainsi rassemblées, l'on voyait servir de retranchemens à un corps d'armée assiégant. Renversées pour la plupart, mitraillées et coupées, elles recurent encore le dernier coup du désespoir d'une troupe sauvage et vaincue, voulant marquer sa retraite par la ruine et la dévastation de l'établissement.

⁽¹⁾ MM. Arnheiter et Petit étant devenus propriétaires du fonds de feu Regnier, ils continuent de fabriquer et de distribuer le Thermomètre-Piquet dans leur atelier, rue Childebert, n°. i3, à Paris.

C'est dans l'une de ces serres, les plus belles sans contredit que l'on ait vues (nous en avons donné les plans et les dessins dans nos précédens volumes), que peu de jours auparavant nous admirions dans un pied du Cobæa scandens, âgé de dix-huit mois au plus. un exemple étonnant de végétation. Ce pied , qui n'avait pas six lignes de diamètre, s'élevait à la hauteur de la serre, mesurant cinquante pieds, s'y divisant en d'innombrables rameaux, lesquels, dirigés dans une longueur de plus de trois cents pieds sur les appuis d'une galerie semi-circulaire et sur les fermes qui soutenaient la bâtisse en fer, s'y développaient en brillans festons, d'où se détachaient des milliers de fleurs. Ces rameaux mariés, avec ceux des plus belles espèces de Passiflora, de Bignonia, etc., formaient la décoration la plus riche qu'il soit possible d'ima-

Indication sommaire des articles qui ont paru dans les quatre numéros de la Revue horticole de l'année 1830 (1).

1. PHYSIQUE OU PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Observations sur l'origine ou la formation primitive du tissu cellulaire, sur chacune des vésicules composantes de ce tissu, considérées comme autant d'individualités distinctes, ayant leur centre vital particulier de végétation et de propagation, et destinées à former par agglomération, l'individualité composée de tous les végétaux dont l'organisation de la masse tissulaire comporte plus d'une vésicule; par M. Turpin, page 145.

Mémoire sur l'organisation intérieure et extérieure des tubercules du solanum tuberosum et de l'helianthus tuberosus, considérées comme une tige souterraine, et sur un cas particulier de l'une de ces tiges; par M. Turpin, pag. 148.

Expéaience sur la pomme-de-terre ; par M. Soulange-Bodin ,

pag. 151. Amélionation des fruits par semis; par M. Van Mons, p. 289.

⁽¹⁾ Beaucoup de ces articles ou leur extrait ont été intercalés à leurs place respectives dans l'édition du Bon Jardinier pour 1831. Quant à ceux qui ne s'y trouvent pas, c'est que nous attendons que l'experience no s' ait appris s'it sont de nature à y figures.

H. CULTURE.

Norice sur le magnolier à grandes fleurs et ses variétés ; par M. Margat aîné, pag. 193.

Son la culture des roses par la chaleur; par M. Salisbury,

pag. 195.

Note sur la culture du bananier à fleurs pourpres, musa coccinea; par M. Lemon, pag. 196.

Moyen de transmettre la chaleur du fumier par des tuyaux.

(Gardener's Magazine), pag. 197.

Terres incultes en Angleterre. (Gard. Mag.), pag. 197-Marière d'arroser l'intérieur de la terre. (Garden. Magaz.), pag. 198.

Taches sur les feuilles des plantes (Gard. Mag.), pag. 198. Sur la culture de l'ananas sans pots dans les jardins potagers royaux de Nymphenburg; par M. Long, pag. 242.

, Observations sur la culture des melons; par M. Poiteau,

pag. 245.

Sua la culture de l'oranger en pleine terre : par M. Poiteau, pag. 205.

Moyen de fortifier ou d'affaiblir une branche d'arbre frui-

tier; par M. Poiteau, pag. 295.

Sur les marcottes; par M. Dalbret, pag. 296. Remède contre les ulcères des ormes. (Journal des forêts),

Pag. 297.
RECETTE pour détruire les mauvaises herbes. (Revue nat.),

pag. 208.

Valiation dans la grandeur des plantes; par M. Poiteau, pag. 298.

Diverses observations de culture adressées à l'éditeur de la

Revue horticole, par M. Brivel, pag. 299.

Moven d'obtenir des artichauts bons à manger en totalité, pag. 304.

Nouvelle manière de propager les pivoines en arbre. (Gard.

Mag.), pag. 304.

Reproduction des tiges des arbres à feuilles persistantes, et principalement des arbres résineux; par M. le chevalier Debran-des-Beaumes, pag. 306.

Moven de faire fructifier les camellia; par M. Laffay-Four-

nier, pag 269.

Note sur le daphne altaica, pag. 271.

AMENDEMENS ET ENGRAIS.

Du pteris aigle impérial, considéré comme propre à rendre la terre poreuse, pag. 198.

Des engrais salins, pag. 247.

ACCLIMATATION.

Acclimatation du begonia discolor, par M. Millet, à Angers, pag. 247.

Acclimatation de l'olivier odorant, Olea fragrans, à Paris, du Lagerstræmia indica, pag. 313.

OUTILS ET INSTRUMENS.

Rapport sur un nouvel échenilloir, inventé par MM. Arnheiter et Petit, pag. 200.

Balance pour mesurer l'humidité de la terre, pag. 254.

Tracoir trident; par M. Sieuble, pag. 255.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Destruction des cochenilles de l'ananas; par M. W.-M. Murtrie, pag. 250.

Sur la destruction des punaises et des pucerons sur les ana-

nas; par M. James Dall, pag. 250.

Destruction des limaçons par l'eau de chaux, au lieu de paille coupée; par M. W.-P. Waughan, pag. 252.

Moyen de détruire les taupes; par M. Dalbret, pag. 253.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Fruits comestibles.

Rapports sur la pomme de violette du Havre, et sur la belle

du Havre; par M. Poiteau, pag. 202-206.

Rapport sur la pomme Joséphine; par M. Poiteau', p. 206. Rapport sur la pomme de mignonne; par M. Poiteau, p. 211. Rapport sur le bon-chrétien d'Espagne et sur le Gile-à-Gile; par M. Poiteau, pag. 213.

Doyenné blanc musqué, pag. 214.

Verte longue d'automne, qu'il vaudrait mieux appeler poire Desfontaines, en l'honneur du célèbre professeur de botanique au Jardin du Roi, qui l'a fait connaître, pag. 214.

Beurré-curtet, pag. 256.

Poire goulue-morceau-de-chambron, pag. 257. Poire innominée; par M. Van Mons, pag. 313. Bezi-Vaet; par M. Van Mons, pag. 314.

Beurré d'amanlis ; par M. Noisette, pag. 314.

Pêches lisse-pourpre, — lisse à cœur rouge, — lisse-blanche précoce, — lisse d'Amérique; par M. Noisette, pag 315.

Pêche presle; par M. Noisette, 215.

Prune d'octobre et prune de Waterloo (par M. Van Mons, pag. 208.

Cerise bleue (à suc bleu); par M. Van Mons, pag. 314. Vigne-cassis, par M. Jacques, pag. 215. Sur un nouveau figuier; par M. Madiot, pag. 257.

Prunier fébrifuge, pag. 260.

PLANTES D'AGRÉMENT.

Roses. — Belle de Landrecy, pag. 258; — François-Mathurin (pimprenelle), pag. 315; — thé Trouillet, pag. 316; — Noisette fillette, pag. 316.

Eccremocarpus scaber, pag. 258.

Justicia speciosa, pag. 258.

Amaranthus speciosus, pag. 259. Gardenia agréable, pag. 259. Sarracenia pourpre, pag. 259.

Trillium à grandes fleurs, pag. 260.

Phlox à grandes fleurs panachées, pag. 261.

Géranium brun superbe, pag. 261.

Amaryllis dorée de Jonckson, pag. 261; A. psittacina, pag. 320.

Passiflora carmisina , pag. 261.

Hibiscus rosa sinensis, flore pleno luteo, pag. 262.

Méthonique du Sénégal, pag. 262.

Crinole hybride.

Pitcairnia integrifolia, pag. 263. P., albiflora pag. 266. P. fulgens, pag. 326.

Lupin polyphylle et L. changeant, pag. 263.

Yucca glaucescens, pag. 266.

Paonia papaveracea fimbriata, pag. 267.

Calceolaria corymbosa, pag. 267.

Mauve de l'Ile de-France, pag. 263.

Maïs gigantesque, pag. 267.

Liste de pusieu.s plantes agréables cultivées en Angleterre et désirées en France, pag. 268.

Jone marin à fleurs doubles, Ulex europœus flore pleno, pag. 316.

Philadelphus dubius , pag. 316.

Verbena chamcedrifolia, pag. 317.

Gilia capitata, pag. 317.

Œillet Masson et OE. multiflore, pag. 318.

Sinningia Helleri, pag. 319. Pelargonium convessum, pag. 319. Imatophyllum Aitoni, pag. 139.

Musa violacea, pag. 320. Abricotier de Sybérie, pag. 316.

Cytise Adam, pag. 317.

Pterospermum acerifolium, pag. 319.

Carolinea princeps, pag. 321. Peuplier plombé, pag. 264.

Peuplier pendant de Sybérie, pag. 265.

Peuplier de la Vistule, pag. 265. Arbousier hybride, pag. 265.

Sociétés de Flore et d'Horticulture.

Discours et allocutions prononcés dans la séance publique de la Société d'Horticulture de Paris, le 8 novembre 1829, pag. 153-189. Première exposition publique de plantes, fleurs, fruits et légumes de la Société nantaise d'Horticulture, à Nantes, le 4 octobre 1820.

Exposition de la Société d'Horticulture du Nord, à Lille.

pag. 323.

Société royale d'Horticulture des Pays-Bas. — Expositions publiques. — Règlemens de la Société, pag. 229. — Première exposition, pag 326.

Exposition de la Société de Mons, pag. 233 et 327.

Exposition de la Société de Flore de Bruxelles, pag. 324. Exposition de la Société d'Horticulture d'Anvers, pag. 325. Exposition de la Société d'Horticulture de la ville d'Alost, pag. 328.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE,

Utilité des fruits pour la conservation de la santé, p. 328. Moyen de conserver les petits pois verts pour l'hiver, pag. 273.

MÉLANGES.

Encouragement pour l'horticulture, pag. 216. Produit extraordinaire d'un grain de ble, pag. 216. Grandeur des feuilles de Talipot, pag. 216.

Chou-arbre de Laponie, pag. 217.

Sur une nouvelle variété de rai-grass, pag. 217.

Sociétés formées dans le but d'améliorer la condition des classes laborieuses, avec une notice sur la société coopérative de Brighton, pag. 218.

Note sur le jardin de M. le baron de Pappeinhem, pag. 219. Observations sur la nomenclature des plantes, pag. 221.

Note sur le thermomètre horizontal, pag. 222.

Sucre de melon, pag. 224-

Plantes nouvelles de Caraccas, pag. 224. Sur la cuisson du pois chiche, pag. 270. Note sur le murier Perrotet, pag. 273.

Sur l'introduction des arbres étrangers en France, p. 273.

Sur la greffe des plantes grasses , pag. 273.

Note sur un nouvel haricot appelé fève en travers, p. 274-Rapport sur le marché aux fleurs de Paris; par M. l'abbé Berlèse, pag. 277. Institut royal horticole de Fromont, pag. 190.

Institut royal horticole de Fromont , pag. 190. Il n'y a rien de nouveau sous le soleil , pag. 33 2. Eau-de-vie tirée de la gentiane jaune , pag. 333.

Réflexions sur l'usage de dire et d'écrire que la culture produit de nouveaux fruits améliorés, par M. Poiteau, pag. 278.

BIBLIOGRAPHIE.

Album des plantes indigénes de la France, ou Botanique élémentaire à l'usage des jeunes personnes; par MM. Leféburs et Leforestier, pag. 233.

Collection de dahlia et de pelargonium de M. Wallner, à Genève, pag. 234.

Essai sur les roses; par M. Vibert, pag. 236.

La Maison de Campagne; par M^{ms}. Adanson, pag. 282. Observations sur la nomenclature et le classement des roses; par M. Vibert, pag. 334.

Supplément au catalogue des rosiers de M. Laffay, pag. 335. Nouvel Herbier de l'Amateur; par M. le docteur Loiseleur

Deslongchamps, pag. 335.

Essai sur la culture, la nomenclature et la classification des dahlia; par MM. Jacquin frères, pag. 335.

Observations sur la famille des cactées; par M. Turpin,

pag. 336.

BIOGRAPHIE.

Prednik Set aged alle See of the ble page 145 of Createse are built a hog built of page 150 of the Missourites are to paste 150 been

conversion described desi le lon alternations in entition des classes le les regions que le son les compensations de la les compensations de la les compensations de la lettre de la lettre

Sur la gibble de placeas general, pt. 23. Note sur un recevel paranta seguit receptar travens receptar llapport sur la marche aux français finit, par M. Tübbe relear, pag. 27.

Actorious at 7 mages to the set of squire que la culture page de dell'internation page 258.

Althor des circus interes este a grante, varietamente de contraction de la contraction del contraction de la contraction

Notice sur N. Félix, de Lahaye, pag. 237

BON JARDINIER

POUR L'ANNÉE 1831.

CALENDRIER D'HORTICULTURE,

Ou observations sur les temps propres à semer, à planter, etc.

Nota. Les travaux du jardinage roulant dans un cercle non interrompu qui n'a ni commencement ni fin, c'est pour nous conformer à l'usage que nous commençons ce Calendrier par le mois de janvier. Il est pourtant des époques où ces travaux sont plus multipliés que dans d'autres; tout le monde sait que c'est en mars que la terre a coutame d'ouvrir son sein, et que c'est alors qu'on lui confie le plus grand nombre de semences. Si cependant il n'était question ici que du jardin potager, nous pourrions fixer le commencement de l'année horticole au mois d'août, parce que c'est à cette époque que le jardinier commence à travailler par prévision éloignée, qu'il commence à calculer les saisons et à semer un assez bon nombre de graines, dont le produit doit se faire attendre jusque dans l'année suivante.

La température de toutes les années n'étant pas uniforme, on conçoit que les indications qui suivent ne peuvent être d'une exactitude rigoureuse, et que l'on devra avancer ou retarder les semis selon que la saison sera plus ou moins hâtive ou tardive. On observera encore que ce calendrier est fait pour le climat de Paris, et ne sanrait être appliqué aux departemens du midi, du nord et de l'ouest de la France, qu'avec les modifications que nécessite la différence du climat.

JANVIER.

1°. POTAGER. Travaux de pleine terre. On continue les défoncemens qui ont pu être entrepris dès novembre et décembre; et, si l'on craignait que ces opérations ne fussent arrêtées par la gelée, il faudrait avoir soin de couvrir le terrain qui doit être défoncé, d'un lit de fumier ou de feuilles épais de quelques pouces. On amène sur les carrés le fumier ou les engrais destinés à y être enterrés au premier labour. Quand le temps est doux ou pluvieux, on écarte un peu la litière ou les feuilles qui couvrent les artichauts, le céleri et autres plantes délicates; mais il ne faut pas oublier de les recouvrir au premier signe de gelée. On continue d'amonceler le fumier destiné à faire des couches, des réchauds, des paillis, etc. On ouvre les fosses pour planter des asperges en mars et avril, afin que la terre du fond ait le temps de se mûrir. Si le temps ne permet pas de travailler dehors, on fait des paillassons, on remet les outils en état, on raccommode les vieux coffres qui ne sont pas employés, on vitre, on remastique et on peint les panneaux; on visite ses graines pour s'assurer de ce qu'on a, afin de pouvoir se procurer celles dont on pourrait manquer.

On sème, en petite quantité à la fois, des pois hâtifs, des fèves de marais sur les côtières, sur les ados au midi, ou dans les endroits bien abrités; vers la fin du mois on peut semer de l'ognon en terre légère, avec la précaution de le couvrir avec de la litière s'il survient des gelées.

Couches, chassis, cloches, etc. On renouvelle et on entretient la chaleur des réchauds des asperges forcées en pleine terre; on en force de nouvelles pour ne pas trop épuiser celles qui donnent depuis la fin de novembre; on force de même des fraisiers 4-saisons plantés en pleine terre dans le mois d'août. On continue de planter d'autres asperges sur couches pour manger en petits pois. On réchauffe les couches sur lesquelles on a replanté des concombres semés en pots en décembre, ainsi que celles ou croissent les radis, les raves, les salades et fournitures semées à la même époque. On fait des couches nouvelles pour de pareilles plantations et de pareils semis ; on seme de plus de la laitue à couper, des laitues printanières pour pommer sous cloches, telles que la gotte, la crêpe, etc., des romaines, du cresson alénois, du pourpier et d'autres fournitures; de la chicorée d'été, des carottes, du céleri pour couper, des choux-fleurs, le petit radis blanc de Hollande et le rose et le violet hâtifs; des melons et concombres à nu, ou mieux en petits pots, pour dépoter le plant une quinzaine de jours après et le planter à demeure sur une couche nouvelle. On seme dru sur une couche tiède des pois, des haricots hâtifs, des feves, pour les replanter sur une autre couche lorsqu'ils auront poussé quelques feuilles; on arrache dans la pleine terre des pieds de persil, d'oseille, d'estragon que l'on replante dru sur une couche et que l'on recouvre de panneaux; enfin, on continue de faire des couches à champignons dans des caves sombres et chaudes. On seme des choux-d'Yorck et autres choux-pommes si l'on n'en a pas élevé de plant avant l'hiver, ou si ce plant a été endommagé par les gelées.

Serre, bache à ananas. Les soins à donner aux ananas sont absolument les mêmes que dans le mois précédent. S'il y a dans la serre des banquettes ou des tablettes, on peut les garnir de pots de fraisiers des 4 saisons, plantés d'automne, qui donneront des fruits des février, jusqu'à ce qu'on en obtienne en pleine terre.

Serre à légumes. Il faut visiter souvent les chouxfleurs, les cardons, le céleri, la chicorée, qui restent dans la serre, afin d'ôter tout ce qu'il y a de pourri, et prendre de préférence pour la consommation ce qui est le plus avancé; on visitera également, et dans le même but, les racines, telles que carottes, navets, salsifis, betteraves, chervis. Quant aux ognons, qui ont dû être placés ailleurs dans un lieu sec, on aura soin qu'ils ne puissent jamais être atteints de la gelée.

2°. Arbres fruitiers et pépinière. Les défoncemens se font ici plus profondément que dans les carrés à légumes. Si on a des arbres à planter, on aura dû faire les trous dès l'automne, si le temps, la localité et les circonstances l'ont permis : on peut planter toutes espèces d'arbres (excepté les résineux) dans les terrains secs ; mais dans ceux qui sont humides, froids et pourrissans, il vaut mieux ne planter qu'en mars et même en avril. Quand il ne gèle pas, on commence à tailler la vigne, les pommiers et les poiriers faibles, et ceux dont la vigueur est modérée; quant à ceux qui sont trop vigoureux, on attend jusqu'en mars et avril pour

les tailler. Dans les temps de pluie, on racle l'écorce des vieux arbres pour en ôter la mousse et les lichens qui les mangent; on les débarrasse de leur bois mort. C'est le dernier moment pour mettre en stratification les amandes qui doivent être semées au printemps, et toutes les espèces de noyaux, à moins qu'on ne veuille les semer immédiatement quand on n'a pas pu le faire à l'automne. Si des arbres levés ne peuvent être replantés de suite, il faut les mettre en jauge et couvrir suffisamment leurs racines, afin qu'elles ne puissent être atteintes de la gelée. Pendant le mauvais temps on fait des échalas, des lattes de treillage, des tuteurs; on épluche de gros osiers pour attacher les arbres à leur tuteur, et du fin pour attacher les branches des arbres en espalier quand on ne palisse pas à la loque; mais, si on v palisse, on fait amas de clous et de petites bandes d'étoffe pour s'en servir à l'époque de la taille. On coupe des moyennes branches ou rameaux des arbres et arbrisseaux qui se multiplient bien de boutures, on les divise par troncons longs de 8 à 10 pouces munis de plusieurs yeux, et on en fait de petites bottes, espèce par espèce, que l'on enterre à moitié par le gros bout, dans du sable frais ou de la terre légère, à l'abri des grandes gelées, du hâle et du soleil, jusqu'en mars et avril, époque favorable à leur plantation. Si le temps menacait de la gelée, il serait prudent de jeter de la litière sur les semis faits l'automne, et qui seraient en germination, sur le jeune semis d'arbres verts, de catalpa, de tulipiers, et des espèces qui craignent la gelée pendant leurs premières années.

3°. Jardin d'agrément. Travaux de pleine terre. On continue les défoncemens, les transports et les grands mouyemens de terre qui ont pu être commencés les mois précédens. On détruit les gazons usés ou défectueux en les labourant profondément à la bêche, en ayant soin d'enlever les racines des mauvaises herbes susceptibles de repousser, et en enterrant les autres dans le fond de la jauge. On relève les allées effondrées ou trop humides, en les repiquant d'abord avec la tournée, en les rechar-

geant d'une quantité convenable de pierrailles, de gravois, de gros gravier sur lequel on répand du gravier fin ou du sable de rivière. On enlève la terre jusqu'à 18 pouces ou 2 pieds de profondeur aux endroits où l'on devra planter en mars des rosages, des bruyères, des bengales francs en massifs ou en planches, et on la remplace par de la terre de bruyère. On fait provision de terre normale ou franche, de terre de bruyère, de sable, et de toutes les substances animales et végétales qui penvent entrer dans les différens compots, dont on a soin de ne jamais manquer. On continue d'arracher les arbres destinés à être réformés, et si on veut les remplacer de suite, après toutefois avoir bien remué et mélangé la terre, il est bon que ce soit avec des espèces différentes. On peut planter toutes les espèces d'arbres (excepté les arbres verts) dans les terres qui ne sont pas trop humides, ainsi que des anémones et des renoncules, et même des ognons de jacinthes et de tulipes, si on avait négligé de planter ces derniers à l'automne. Quand le temps est doux ou pluvieux on ôte la litière de dessus les plantes herbacées qui craignent autant la pourriture que le froid, et on les recouvre si la gelée revient. On met les outils et instrumens en état, afin de les avoir prêts au moment de s'en servir. En général, il y a peu de travaux de pleine terre à faire dans un jardin d'agrément, pendant ce mois, quand on n'y exécute ni changemens, ni plantation nouvelle.

Serres, baches, orangerie, etc. On continue de donner aux plantes rentrées en orangerie, serre, baches, les mêmes soins que dans le mois précédent; mais il faudra encore plus de surveillance, parce que le défaut d'air, et l'absence des rayons solaires, déterminent la pourriture, et la croissance de plusieurs moisissures dont il faut soigneusement purger les plantes à mesure qu'on les aperçoit. Il arrive assez souvent que c'est en janvier qu'arrivent les plus fortes gelécs; on aura donc toujours sous la main des paillassons, de la litière ou des feuilles, pour doubler les couvertures des serres, et empêcher le froid de pénétrer jusqu'aux plantes.

Les serres chaudes et tempérées étant des sortes de jardins d'hiver, ce serait n'en pas tirer tout le parti possible que de se borner à n'y loger que des plantes exotiques, dont la conservation exige une température plus élevée que celle de notre climat : on doit donc , à la fin de ce mois , placer çà et là parmi les plantes exotiques et sans fleurs , quelques potées de narcisse , de jonquille , de tulipe Duc de Thoi , de violette de Parme ; quelques lilas Saugé, quelques roisers du Bengale, Noisette , du roi, etc., et même de petits orangers marquant fleurs ; on renouvelle toutes ces plantes à mesure qu'elles défleurissent, afin que l'effet charmant qu'elles produisent se prolonge tout l'hiver. Cela n'empêche pas de forcer de ces mêmes fleurs sous châssis pour garnir les appartemens ou pour mettre en vente.

4°. Produits. Légumes. La serre à légumes fournit abondamment des choux-fleurs, brocolis, des cardes, du céleri ordinaire et céleri-raye, de la barbe de capucin, de la chicorée frisée, des carottes, navets, betteraves, salsifis, scorsonères, chervis, pommes-de-terre, potirons et courges : les ognons, serrés à part dans un lieu sec, sont encore nombreux et d'une grande ressource. La pleine terre donne des poireaux, des ciboules, des choux de Milan, des choux de Bruxelles, des choux à grosses côtes, et des choux cabus, si on a eu soin de les garantir des fortes gelées, soit en leur enterrant la tête, soit en les couvrant de litière ou de feuilles; les mâches et les raiponces sont en pleine saison. Si le temps est doux, on peut cueillir un peu de persil et d'oseille : ces deux plantes végètent et allongent leurs feuilles même sous la neige. Les couches fournissent de la laitue à couper, du cerfeuil, du cresson alénois, du pourpier, des radis, ainsi que de l'oscille, du persil et de l'estragon, si on a eu soin d'y en planter de vieux pieds le mois précédent, des asperges vertes en quantité, mais petites, tandis que celles forcées en pleine terre seront blanches et beaucoup plus grosses.

Fruits. On a des fraises 4-saisons, forcées sur couche ou en pleine terre. Le fruitier fournit encore quelques

grappes de chasselas; et on y puise avec abondance des poires de St.-Germain, de Bezi-Chaumontel, Passe-Colmar, Virgouleuse, Eeurré d'Arenberg, Bon Chrétien, ainsi que plusieurs autres. En fait de pommes, on a différentes Reinettes, telles que celles d'Angleterre, grise, dorée, blanche, Fenouillet jaune, etc.

Fleurs, On a 1°. en pleine terre, Calycanthe du Japon, Calycanthus præcox; Laurier-tin, Viburnum tinus; Lauréole rouge et blanc ou Bois-gentil, Daphne mezereum; Lauréole ordinaire, Daphne laureola, à feuilles persistantes et à fleurs verdàtres; Tussilage odorant ou Héliotrope d'hiver, Tussilago fragrans; Ellébore noire ou Rose de Noël, Helleborus niger; 2° en serre, Tulipe Duc de Thol, Narcisse de Constantinople, Narcissus tazetta; Iris scorpion, Épidendre en coquille, Asclépias de Curaçao, quelques Geranium; Ruellie à fleurs bleues, Ruellia varians; Malpighia glabra; plusieurs variétés de la Rose du Bengale, de la Rose Noisette, quelques Bruyères du Cap, Phylica; Strelitzia reginæ; enfin quelques Camelia des plus précoces.

FÉVRIER.

1º. POTAGER. Travaux de pleine terre. On continue tout ce qui n'a pu être achevé dans les mois précédens; mais, dans celui-ci, les travaux prennent plus d'extension. On laboure toutes les fois que le temps le permet, afin de ne pas se trouver arriéré au mois de mars. On seme de l'oignon, des lentilles, pois hâtifs et feves de marais; après le 15, on peut semer sur côtière, des épinards, cerfeuil, chicorée sauvage, pimprenel, oseille, panais, carotte; du poireau, destiné à être replanté plus tard; du persil en planche ou en bordure. On sème des petites laitues de printemps, comme la gotte dans les planches d'ognon. On plante l'ail, les echalottes; on peut déjà, sur de bonnes côtières, planter de la romaine verte élevée sous cloche; semer de la graine d'asperge en pépinière ou en place. On donne de l'air aux artichauts et au céleri, toutes les fois que

le temps est doux, et on les recouvre si le ciel menace de la gelée. A la fin du mois, on peut replanter les bordure d'oseille, de thym et d'estragon. On continue de faire des paillassons par le mauvais temps, et de mettre les outils et ustensiles en bon état.

Couches, chássis, etc. On continue de réchauffer les couches garnies de semis ou de plantes déjà repiquées; on en fait d'autres, sur lesquelles on repique à demeure des concombres, des melons, des laitues gotte et crêpe, de la romaine, (en observant qu'il faut très-peu de chaleur aux laitues et aux romaines), des choux-fleurs hâtifs; on continue de semer des melons, des concombres, des radis, des laitues pommées, des romaines; différentes fournitures, de la laitue à couper en attendant les laitues pommées. On détruit les couches faites en décembre, qui sont vides et ont perdu leur chaleur, et on en prend le fumier non consommé que l'on mêle avec du neuf pour faire de nouvelles couches. On doit encore semer des pois nains à châssis, des haricots nains et des fèves près à près pour les repiquer ensuite sur couches tièdes. On plante des asperges sur couche pour remplacer celles dont le produit s'épuise ou est épuisé, et l'on en force de nouvelles planches en pleine terre, ainsi que des fraisiers; on seme des chouxfleurs et des aubergines qui se trouveront bons à être plantés en mars, sur couche ou sur côtière.

2°. Arbres fruitiers, pépinière. Les travaux indiqués pour le mois précédent se continuent dans celui-ci; mais il est temps de penser sérieusement à terminer les plantations en terre sèche et légère. On continue la taille des pommiers et poiriers; la vigne doit l'être entièrement dans ce mois, car, si on la taillait plus tard, il en découlerait des pleurs. On rabat la tête des framboisiers pour les faire ramifier et obtenir plus de fruits. Si en décembre ou janvier, on n'a pas coupé et fiché en terre au nord sa provision de rameaux d'arbres fruitiers et autres, pour faire des greffes en fente, fin de mars et avril, on aura soin, en taillant, de choisir, parmi les rameaux supprimés, les plus propres à la

greffe, et on les fichera en terre, chacun au pied de son arbre, pour éviter les erreurs, jusqu'à ce qu'on en dispose. Après le 15 du mois, on entreprend le labour général, partout où les arbres sont taillés, afin qu'il soit terminé quand les hâles de mars arriveront. On peut encore, si on ne l'a fait plus tôt, couper les rameaux d'arbres et d'arbrisseaux qui reprennent de bouture, et les disposer comme il est dit, dans le mois précédent. On peut semer des pépins de poirier et de pommier, ainsi que plusieurs graines d'arbres et d'arbrisseaux qui n'ont pas l'enveloppe osseuse, telles que marronniers, châtaigniers, érables, frênes, ébéniers, spirea, rosiers, etc.

3º. JARDIN D'AGRÉMENT. Travaux de pleine terre. Il faut dans ce mois visiter tous les arbres et arbrisseaux, pour les nettoyer de leur bois mort, supprimer les branches nuisibles ou mal placées, afin que, cette opération finie et le bois retranché enlevé, on puisse commencer le labour des bosquets et massifs, ainsi que le pied des arbres isolés; ce labour doit se faire plutôt à la houe fourchue qu'à la bêche, pour ne pas couper les racines qui, surtout dans les massifs, courent cà et là presque à la surface de la terre. On peut aussi labourer les parties destinées à être semées en gazon, et le semer à la fin du mois. On rafraîchit les filets ou bordures de gazon, afin qu'ils ne s'avancent pas progressivement dans les allées; on emplit ou on achève d'emplir de terre de bruyère les fossés où l'on doit planter des rosages en mars; on plante en motte plusieurs plantes vivaces et bisannuelles sur les plates-bandes des parterres, si on n'a pu le faire en automne, telles que, œillet de poëte, julienne, giroflée, soleil vivace, verge d'or, aster, etc. On seme en bordures ou en potelets, giroflée de Mahon, pied-d'alouette, pavot et coquelicot, réséda et plusieurs autres fleurs qui réussissent mal ou point du tout, étant transplantées. Si on ne craint plus de fortes gelées, on peut replanter toutes sortes de bordures, comme buis, lavande, sauge, hyssope, pâquerette, mignardise, etc.

Couches. Le jardin d'agrément nécessite beaucoup

moins de couches que le potager; cependant il en faut aussi, 1°. pour avoir du terreau, dont on ne peut se passer; 2°. pour avancer ou refaire certains arbrisseaux, tels que héliotrope, différens jasmins, oranger, plusieurs rosiers, etc.; 3°. pour semer des graines de fleurs qui viendraient trop tard, ou dont on ne jouirait pas assez long-temps, si on les semait en pleine terre, telles que différentes espèces de Quarantaine, Giroflée, Amaranthes, Amaranthoïde, Pervenche de Madagascar, Sensitive, Datura fastueux, Coréopsis, Lotier de Saint-Jacques, Cobéa, Verveine de Miquelon, Dahlia, Malope trifide, Lavatère trimestre, Sauge éclatante, etc.; 4°. et enfin pour semer des graines de plantes exotiques cultivées en serre, et qui ne lèvent qu'à une haute température.

Serre, bache, orangerie. On continue de donner aux plantes qui y sont renfermées les mêmes soins que dans le mois précédent; mais, comme le soleil prend de la force, qu'il échauffe et sèche l'intérieur des serres au travers du verre, l'humidité et la pourriture sont moins à craindre : on renouvelle l'air toutes les fois que le temps le permet ; si par un beau soleil, l'air extérieur était trop frais pour qu'on ne pût ouvrir quelques châssis sans danger, on exciterait ine légère vapeur dans les serres en seringuant les feuilles des plantes et en répandant de l'eau dans les sentiers; on continuera cependant d'entretenir les plantes dans la plus grande propreté. en leur ôtant soigneusement les feuilles mortes, les parties altérées, et en binant la terre des pots. Les arrosemens se feront avec l'intelligence nécessaire, en ayant toujours égard à la nature des plantes, à leur état de vigueur plus ou moins grande.

4°. Produrts. Légumes. La serre à légumes fournit encore des choux-fleurs, du céleri, de la chicorée et de la scarole, quelques cardons, de la barbe de capucin et toutes les racines du mois précédent; des potirons; les ognons sont toujours abondans; la pleine terre peut offrir encore quelques choux cabus, des choux de Bruxelles; les choux de Milan y sont encore nombreux, attendris et bonifiés par la gelée; ceux à grosses côtes ne sont pas encore épuisés; les épinards semés d'automne, l'oseille, le persil, fournissent un peu quand on a quelques jours doux. Il reste encore un peu de céleri; les mâches et la raiponce sont toujours abondantes. Les couches produisent comme dans le mois précédent des radis, toutes sortes de fournitures, de la laitue à couper, et de plus de la laitue crêpe pommée. Les asperges vertes sur couche, et les asperges blanches forcées en pleine terre, sont toujours abondantes et très-recherchées; et l'on peut avoir du crambé forcé sur place.

Fruits. Les fraises 4-saisons forcées sous châssis donnent plus abondamment que dans le mois précédent. Le fruitier peut fournir encore quelques grappes de raisin, et, outre une partie des fruits dont la maturité a puêtre, retardée en janvier, il offre dans ce mois-ci, en poires, Orange d'hiver, Muscat Lallemand, Bellissime d'hiver, Colmar, etc. En pommes, on a tous les Fenouillets, Reinette franche et autres, Calville blanc, gros et petit Faros, Châtaignier, etc.

Fleurs. La pleine terre donne de plus qu'en janvier, Helleborine, Helleborus hyemalis; Petite Pervenche, Vinca minor; Marguerite vivace, Bellis perennis; quelques Violettes odorantes, Viola odorata; Perce-Neige, Galanthus nivalis; Bruyère herbacée, Erica herbacea; Daphné des collines, Daphne collina; Safran printanier, Crocus vernus, et toutes ses nombreuses variétés; Hépatique, Anemone hepatica; Spirée du Japon, Spira Japonica; Romarin, Rosmarinus officinalis, etc. Outre un grand nombre de fleurs forcées sous châssis, les serres offrent naturellement, Corrée élégante, Correa elegans; Calla d'Éthiopie, Calla Æthiopica; Céanothe azurée, Ceanothus azureus; Westringie à feuilles de romarin, Westringia rosmarinifolia; Cinéraire pourpre, Cineraria cruenta, et Cineraria aurita; Oxalide bigarré, Oxalis versico-

MARS.

1°. POTAGER. Travaux de pleine terre. C'est dans ce mois que la terre ouvre son sein et appelle toute l'acti-

vité des jardiniers. On ne peut plus retarder à faire tous les labours, à enterrer tous les fumiers et engrais, à replanter les bordures de Fraisier, d'Oseille, d'Estragon, etc. On commence à semer abondamment diverses sortes de Pois, des Fèves de marais, de la Romaine, plusieurs espèces de Laitue, Chicorée sauvage en bordures ou en planches, du Cerfeuil, Persil, Bonne-Dame, Ognon, Porreau, de la Ciboule, des Carottes, Epinards, des Raves et Radis, et de tous les légumes de pleine terre, excepté les haricots, parce qu'ils ne peuvent supporter la moindre gelée. On plante les premières pommes-deterre hâtives. On découvre, on débutte et on laboure les artichauts après le 15 du mois ; on laboure et on fume les asperges ; on met en terre les bulbes et racines de l'année dernière destinées à porter graines, telles que céleri, ognon, carotte, navet, betterave, etc; et, pour éviter les mauvais effets du hâle et des petites, gelées qui règnent ordinairement dans cette saison, on recouvre les semis et plantations d'une mince couche de terreau ou d'un léger paillis. On plante les asperges; mais, en terre forte et froide, il vaut mieux attendre jusqu'aux premiers jours d'avril. S'il reste encore des salsifis on les arrache et on les porte dans la serre, afin d'en retarder la pousse.

Couches, chássis. On entretient la chaleur des couches sur lesquelles sont plantés à demeure les melons et concombres de première saison, les choux-fleurs: on replante sur de nouvelles couches, pour la seconde saison, des melons et concombres, des choux-fleurs et des laitues déjà élevés, des aubergines, et on sème des mêmes graines pour une troisième saison; on sème encore, en outre, des raves, des salades et fournitures pour attendre les produits de la pleine terre, des haricots, les uns pour donner en place, les autres pour être replantés ou sur couche ou sur bonne côtière avec les soins convenables. Il faut encore planter des pates d'asperge sur couche, et en forcer quelques planches en pleine terre pour attendre la saison où ce précieux végétal donne naturellement.

Mars.

- 2º. Arbres fruitiens, pépinière. On doit achever dans ce mois la taille de tous les arbres fruitiers en espalier, excepté peut-être ceux qui sont d'une trop grande vigueur, afin de leur laisser porter un peu de séve dans les bourgeons à supprimer, ainsi que les pêchers, pour ne pas hater leur floraison, qui pourrait être endommagée par les gelées tardives; quant aux contrespaliers et aux quenouilles, on pourra les tailler aussi, mais après l'espalier. Tous les rameaux qui doivent être attachés le seront immédiatement après la taille, avant que leurs yeux se soient allongés, afin que ceux-ci ne puissent être cassés ou abattus dans l'opération de l'attache : après avoir enlevé tout le bois supprimé, on labourera le pied des arbres, et on y répandra un bon paillis. On doit aussi se hâter d'achever les plantations en pépiniere, de tailler les quenouilles et les arbres à haute tige, de leur donner des tuteurs et de labourer le tout. On marcotte ou l'on butte les mères de coignassier, de paradis, et de tous les arbrisseaux que l'on multiplie de cette manière : on peut encore semer des pepins de pommier, de poirier, et beaucoup de graines d'arbres et d'arbrisseaux en pleine terre ou en terrine. A la fin du mois on pourra commencer à planter les boutures préparées comme nous l'avons dit en février, et les pailler de suite convenablement.
- 3°. JARDIN D'AGRÉMENT. Travaux de pleine terre. Il est temps d'achever tous les labours, toutes les plantations d'arbres, d'arbrisseaux et de plantes vivaces, excepté les arbres verts ou résineux que l'on plante avec plus de succèsen avril; enfin, donner au jardin toute la propreté qu'il exige, en ratissant et sablant les allées si elles en ont besoin, et nettoyant les gazons de tout ce qui peut nuire à leur beauté. On peut encore semer en bordures, en touffes ou en massifs, plusieurs fleurs annuelles, comme giroflée de Mahon, pied-d'alouette, réséda, pavot et coquelicot, pour succéder aux semis d'automne, ou pour les remplacer s'ils ont mai réussi.

Couches, châssis. On seme sur couche des Basalmi-

nes, des Quarantaines, des Senecons des Indes, Belle-de-Nuit, Capucine, Zinnie élégante, Cosmos pinnatifide, ainsi que plusieurs autres plantes pour en hâter la floraison, ce qui n'empêche pas d'en semer aussi à bonne exposition, en terre légère, jusqu'au 15 avril. On dépose à nu sur une couche les tubercules de dahlia, et on les recouvre de châssis pour que la chaleur les mette en végétation, et détermine la sortie des bourgeons de leur collet; alors on divise les touffes, en ayant soin que chaque tubercule emporte au moins un bourgeon, et on les plante dans des pots tenns sur couche, ou du moins en châssis jusqu'au moment de les planter en place. On met sur couche tiède les petits orangers malades, ainsi que plusieurs autres plantes de serre qui sont dans le même cas, après avoir visité leurs racines et rafraîchi les tiges s'il y a lieu : dans ce cas, il est ordinairement très-avantageux de dépoter les plantes, et de mettre leurs racines à nu dans la terre de la couche. A l'automne elles sont refaites et on les rempote pour les rentrer en serre.

Serres, baches, orangerie. Le soleil prenant de la force, on a moins besoin de faire souvent du feu : il est même quelquefois nécessaire de couvrir les serres d'une toile légère pour préserver les plantes, dont les pousses sont tendres, de ses rayons brûlans; on arrose plus amplement; on seringue les feuilles, et on répand de l'eau dans les sentiers des serres, pour produire une vapeur salutaire, quand on ne peut donner d'air aux plantes. La propreté est toujours de rigueur. On peut commencer à faire des boutures sous cloche et des marcottes selon les différens procédés. Si on n'a pas porté les tubercules de dahlia sur une couche pour exciter leur végétation, on pourra les jeter dans un coin de la serre chaude, où ceux qui sevont sains développeront promptement des bourgeons.

4º. Produits. Légumes. La serre à légumes est à peu près épuisée; il n'y reste plus guère que des carottes, navets, salsifis, betteraves et pommes-de-terre. En pleine terre, l'oseille, les épinards, la chicorée sau-

Mars.

vage, la poirée, le cerfeuil, le persil, commencent à allonger leurs feuilles et augmenter leur produit; on récolte les pousses blanchies de crambe; la laitue de la passion peut, à bonne exposition, fournir déjà quelques têtes bien pommées; les choux de Milan, qui n'ont pas été consommés, allongent leurs rameaux pour fleurir, et on les cueille pour les manger en asperges ou autrement, ce que l'on peut faire aussi pour les pousses de navet; mais si la pleine terre offre encore peu de choses, les couches sont amplement garnies, et on peut y cueillir des asperges, des raves et radis, des laitues pommées, toutes sortes de fournitures, des carottes, courtes semées d'automne, des petits pois, des haricots, et même quelques choux-fleurs semés d'automne.

Fruits. Les cueillettes de la fraise 4-saisons forcée sur couche ou sous châssis en pleine terre, deviennent plus fréquentes et plus abondantes. Le fruitier, outre une partie des fruits du mois précédent, offre en poires, Catillac, Colmar, Orange d'hiver, Bon Chrétien d'hiver, différentes Bergamottes, Royale d'hiver, Épine d'hiver, Ambrette, Échassery, Virgouleuse, etc. En pommes, on trouve encore presque toutes les Reinettes, parmi les-quelles figurent au premier rang, la reinette de Canada, la grise et la franche, qui reste bonne jusqu'en juillet; le Calville blanc, qui se conserve presque aussi long-temps, Court-pendu, Francatu, Châtaignier, etc.

Fleurs. En pleine terre on a , Amandier satiné, Amygdalus orientalis; A. nain, A. nana; A. de Géorgie, A. Georgica; plusieurs Épines et Alisiers, les Sorbiers, quelques Spirées, plusieurs Bruyères, Andromèdes, Viornes, quelques Iris, des Tulipes, des Narcisses, Primevères, Oreilles-d'Ours, Cynoglosse printanière, Anémones Sylvie et de l'Apennin, Populage à fleurs doubles, Ibéride, Orobe printanier, Arbousier, etc., etc. Les serres et châssis offrent naturellement, ou au moyen d'une chaleur forcée, des Rosiers, plusieurs Acacias, Sparmanie d'Afrique, différens Diosma, Alisier de la Chine, Carmantines peinte et

jaune, Justicia picta et lutea; Indigotier austral, et beaucoup d'autres.

AVRIL.

1°. Potager. Travaux de pleine terre. On continue les travaux du mois précédent; mais, les gelées fortes n'étant plus à craindre, on seme et on plante en abondance toutes sortes de légumes : on sarcle les semis précédens, on éclaircit ceux qui sont trop drus, on ceilletonne les pieds d'artichauts, et on plante les plus beaux ceilletons pour former un nouveau plant, si on en a besoin : on continue les plantations d'asperges ; on a soin de pailler toutes les plantations pour les garantir des hâles et de la sécheresse. Les arrosemens se font le matin, dans la journée, et non le soir de crainte du froid. La végétation prenant beaucoup d'activité dans ce mois, le jardinier ne doit pas perdre de vue les plantes qui passent vite, telles que raves et radis, épinards, cerfeuil, laitue, romaine, pois, etc., afin d'en semer assez souvent pour ne pas en manquer. On seme de la chicorée d'été, du céleri, les premiers cardons en pleine terre, de la tétragone, des choux de Milan et de Bruxelles : on étête les premiers pois, les premières feves, pour avancer leur fruit; on plante en pleine terre des laitues, choux-fleurs, concombres élevés sur couche. On seme les betteraves, les premiers haricots en pleine terre à bonne exposition, des concombres et cornichons dans des potelets de terreau sur côtière, et des potirons de plusieurs espèces lorsqu'on n'a pas élevé ces plantes sur couche. Des que les asperges donnent naturellement en pleine terre, on cesse d'en forcer sous châssis; il faut retirer les réchauds des sentiers et y remettre la terre qu'on en avait enlevée.

Gouches, chássis. On ne fait plus de couches pour les raves, salades, fournitures, pois, etc., puisque la pleine terre commence à en fournir de plus en plus chaque jour; mais on en fera encore pour des Haricots, pour semer ou planter des Melons, des Concombres, des Choux-fleurs, des Aubergines, des Tomates. A la fin du mois on fera des couches sourdes pour y plan-

Avril.

17

ter les Melons de la dernière saison, des Patates, des Pimens.

20. ARBRES FRUITIERS. PÉPINIÈRE. On achève de tailler les arbres fruitiers vigoureux qu'on avait laissés les derniers, ainsi que les pêchers dont on avait craint d'avancer la floraison par une taille trop précoce. Quand les bourgeons des arbres soumis par la taille à une forme quelconque, se sont allongés de 8 à 12 lignes, il faut supprimer tous ceux qui sont inutiles, nuisibles ou mal placés, et ne laisser que ceux qui sont nécessaires aux fruits, à la beauté et à l'harmonie de l'arbre. Si des gelées tardives menaçaient d'endommager ou de détruire les fleurs des espaliers, il faudrait les couvrir avec des toiles ou des paillassons, surtout au lever du soleil si les arbres sont exposés à ses rayons. Dans la pépinière on plante les amandes stratifiées, on achève les labours et les plantations qui n'ont pu être terminés en mars; et après avoir mis des tuteurs partout, avoir fait les boutures et couchages nécessaires, on fera bien de répandre un bon paillis partout pour empêcher la sécheresse, et s'opposer à la production des mauvaises herbes. S'il était échappé quelques nids de chenilles à l'échenillement d'hiver, on s'en apercevrait aisément aux jeunes feuilles mangées; il faudrait alors se hâter de détruire les chenilles pour arrêter leur dégât. On a dû exécuter toutes les greffes en fente quand les boutons des arbres ont commencé à s'allonger.

3°. JARDIN D'AGRÉMENT. Travaux de pleine terre. Il faut que, dès les premiers jours de ce mois, le jardin d'agrément soit en grande tenue; que les allées soient bien ratissées et retirées, que tous les arbres et arbrisseaux soient bien nettoyés, les gazons fauchés, les massifs et les plates-bandes bien labourées, toutes les plantes vivaces nettoyées, et les plantes annuelles semées sur place, en pleine végétation. On visitera les nouvelles plantations afin de favoriser par des mouillures faites à propos, celles qui paraîtraient en retard. On fera la chasse aux insectes nuisibles, et surtout aux chenilles

dont les nids auraient échappé à l'échenillement d'hiver.

Couches, chassis. On n'a plus ordinairement besoin de couches pour élever les fleurs européennes, mais on pourra en avoir besoin encore pour des semis de graines de plantes équatoriales qui ne lèvent qu'à une haute température, et pour placer quelques plantes de prédilection ou pour en rétablir d'antres altérées ou malades. On doit toujours se souvenir qu'en tout temps et partout, les plantes malades ne doivent être mouillées qu'avec le plus grand ménagement.

Serres, baches. Le soleil échauffant maintenant les serres suffisamment, et quelquesois même trop, on n'a plus besoin d'y faire de seu; mais il saut leur donner de l'air toutes les fois que le temps le permet; on augmente les mouillures en raison de la force de la chaleur et de la végétation; s'il est possible de donner plus d'espace aux plantes, en en sortant une partie des moins délicates, les autres s'en trouveront mieux. On bouture sous cloches différentes plantes, et on en gresse en approche ou autrement.

4°. Produits. Légumes. La pleine terre produit des Asperges, Laitue de la passion, Oscille en abondance, Persil, Cerfeuil, Ognon blanc, différentes fournitures, quelques Choux d'Yorck, des jets de Choux ou brocolis, Asperges, des pousses de navet, du Crambe, du brocolis, Pois et Fèves à bonne exposition. Les couches produisent en abondance plusieurs Laitues, de la Chicorée frisée, des Choux-fleurs, des Pois et des Haricots.

Fruits. Le fruitier se dégarnit chaque jour; cependant on y trouve encore des poires de Catillac, Bergamotte de Pâques, Muscat l'Allemand, Bergamotte de Hollande, de la Pentecôte, de Soulers, Bellissime d'hiver, enfin le Bon Chrétien d'hiver, qui se conserve même jusqu'en juin. En fait de pomme, on a différentes Reinettes, Calville blanc, gros et petit Faros, Court-pendu, Châtaignier.

Avril.

Fleurs. La pleine terrre offre à nos regards la grande tribu des Primevères et des Oreilles-d'Ours, les Anémones, les Narcisses, les Tulipes et un grand nombre d'autres Liliacées, les Fume terres bulbeuses et les Corydales leurs voisines, le Troll d'Europe et celui d'Asie, les Lilas, les Merisiers et cerisiers à fleurs doubles, le Faux Ébénier, plusieurs Cytises, la Coronille des jardins, enfin plusieurs plantes et arbrisseaux qui s'empressent d'ouvrir leurs fleurs à la douce haleine du printemps: les serres et les châssis renferment aussi un grand nombre de fleurs qui attestent sa présence.

MAI.

1º. POTAGER. Travaux de pleine terre. Les travaux de ce mois sont si variés et si multipliés, qu'il serait trop long de les rappeler tous. Nous dirons seulement qu'on ne doit pas voir le plus petit coin de terre vide; qu'il faut, dans la première quinzaine du mois, faire la grande plantation de haricots pour manger en sec, ce qui n'empêche pas d'en semer tous les 15 ou 20 jours pour manger en vert, ainsi que des pois et des feves; et comme les laitues, les romaines, les épinards, le cerfeuil, etc., montent vite en graines, il faut en semer souvent et peu à la fois. On continue les semis de Carottes, Betterayes, Chicorées d'été, Céleri, ceux de Cardon, de Tétragone. On seme Choux de Milan à grosse côte, Brocoli, Choux de Bruxelles, Choux-navet et Navet de Suède, un peu de navets hâtifs. On met en place du céleri et des cardons élevés sur couche, ainsi que des aubergines, tomates, concombres, cornichons, choux-fleurs; enfin, on seme et on plante de tous les légumes usités dans le pays qu'on habite.

Couches. On fait des couches tièdes et sourdes pour les Melons de la dernière saison, pour des Patates, si on ne plante pas ces dernières sur des buttes: on fait aussi des meules à Champignons en plein plein air; on replante du Céleri, des Choux-fleurs sur de vieilles couches pour les faire avancer plus vite qu'en pleine terre, et on les tient à l'eau pour augmenter leur végétation.

- 2º. Arbres fruitiers. Pépinière. Outre les soins généraux de conservation, les espaliers demandent que le jardinier les visite souvent pour suivre les progrès que fait le développement des fruits, et aviser aux moyens de le favoriser; il faut aussi qu'il porte son attention sur l'accroissement des diverses sortes de branches, afin que chacune d'elles atteigne le plus possible le but de sa destination Quand par malheur une branche à fruit d'un pêcher n'a conservé aucune pêche, il convient de la rabattre de suite sur la branche de remplacement, afin que celle-ci prenne plus de force. C'est aussi le moment de supprimer les pousses nuisibles ou mal placées qui auraient pu échapper à l'ébourgeonnement à œil poussant, exécuté le mois précédent. Les soins à donner aux pépinières consistent à surveiller les greffes en fente, à détruire les limaçons qui pourraient monter les manger, à faire la chasse aux lisettes ou coupe-bourgeons, à rattacher les arbres qui se seraient détachés, et, enfin, à donner le premier binage. On commence à greffer en flûte et en écusson.
- 3°. Jardin d'agrément. Le ratissage des allées, le binage des plates-bandes et massifs, l'extraction des mauvaises herbes dans les gazons, et la fauchaison de ceuxci, sont les principaux travaux de ce mois et du suivant, nonobstant les arrosemens; on met les dahlia en place du 10 au 15 du mois, c'est-à-dire quand on n'a absolument plus de gelées à craindre.

Couches. On n'en a plus ordinairement besoin pour élever des fleurs; mais en tout temps elles sont utiles pour recevoir des plantes malades, soit en pot soit plantées à nu. Il n'y a guère de plante qui ne soit infiniment mieux sur couche que partout ailleurs.

Serres, baches, orangerie. Du 10 au 15 on met les orangers dehors, ainsi que toutes les plantes d'orangerie, et du 15 au 30 on sort de la serre chaude toutes les plantes qui peuvent passer quatre mois dehors, et on en profite pour mettre plus au large celles qui ne sortent jamais. On continue de faire des boutures sous

Mai. 21

cloche et des greffes en approche. Quant aux serres tempérées, on enlève leurs châssis pour les mettre à l'abri sous un hangar; soit qu'on porte dehors les plantes en pots et en caisses qu'ils couvraient, soit qu'étant plantées en pleine terre, on les laisse en place. Aucune de ces plantes ne craint la chaleur de notre été, mais beaucoup craignent d'être exposées aux rayons directs du soleil-midi ; la tradition , l'expérience et la connaissance que l'on a du parallèle et de la hauteur du lieu où croît naturellement chaque plante. apprennent cette distinction. Ainsi, on placera les bruyères, et une partie des plantes de la Nouvelle-Hollande, au levant, ou dans un endroit où les rayons du soleil seront brisés par quelques grands arbres ; si les plantes grasses n'exigent pas précisément le midi. du moins elles ne lè craignent pas ; mais toutes les plantes délicates, comme les Protées, Bruniées, Diosma. demandent une lumière diffuse.

4°. Produits. Légumes. Le temps de l'abondance est enfin arrivé. On a des Asperges en profusion, des Pois, Fèves, Laitues, Raves et Radis, Céleri à couper, Cardes de Poirée, toutes sortes de menues fournitures, Choux d'York, Cœur de bœuf et pain de sucre, Choux-Fleurs, Brocolis, Crmabé, Artichauts. Du 15 au 20, on commence à voir à Paris des nayets longs de Choisy. Les couches sont de leur côté garnies de Chicorée frisée, de Choux-Fleurs, de Haricots et de Concombres; et les châssis fournissent des melons.

Fruits. Les Fraisiers quatre-Saisons sont en plein rapport; la Fraise de Virginie et le Cerisier précoce, en espalier, commencent à donner du 15 au 20 du mois. Les couches offrent quelques Melons mûrs: le fruitier est maintenant bien dégarni; cependant, on y trouve encore, outre le Bon Chrétien d'hiver, la Bergamotte de Hollande, le Catillac, et quelques autres. Les Pommes sont le gros et le petit Api, Reinette franche, etc.

Fleurs. Les Roses du Bengale, Noisette, de mai ou canelle, sont en pleine floraison, et attendent

l'épanouissement complet et plus ou moins prochain de la prodigieuse quantité d'autres Roses qui feront, sans contredit, le plus gracieux ornement des jardins pendant le mois suivant. Les autres fleurs sont si nombreuses et si variées, qu'il devient inutile d'en désigner

JUIN.

1°. Potager. Travaux de pleine terre. Les travaux, les semis et les plantations sont absolument les mêmes, ou plutôt ne sont que la continuation de ceux du mois précédent. L'important est de faire en sorte qu'on ne manque d'aucun des légumes de la saison, et que ceux qui doivent donner leur produit plus tard soient en nombre suffisant et dans un état de végétation satisfaisant. Sous ce dernier point de vue, on sèmera des Choux-Fleurs pour l'automne, des Brocolis, des Navets, Choux-navets et Navets de Suède, des Choux à grosses côtes, de la Chicorée, de la Scarole, des Haricots, des Pois Clamart, un peu de Radis noir : la Carotte peut encore se semer dans tout ce mois.

Couches. Les Melons ayant envahi toutes les couches, elles n'offrent plus guère, en fait de légumes, que quelques Choux-Fleurs et des Aubergines.

2º. Arbres fruitiers, Pépinière. On visite les espaliers pour veiller au maintien de l'équilibre dans toutes les parties de chaque arbre; si on y trouvait quelque désordre on y remédierait par les moyens indiqués à la taille des arbres : l'Abricot précoce est le seul fruit qui puisse avoir besoin d'être découvert dans ce mois, et dont les branches exigent d'être palissées : quant aux branches des autres arbres, il sera peutêtre besoin d'en attacher quelques-unes, d'en pincer d'autres pour maintenir l'équilibre. Dans la pépinière on entretient la propreté par des sarclages, des binages; on veille à ce que les arbres se forment bien. et en cela on les aide merveilleusement par le pincement et par la suppression des bourgeons inutiles et des gourmands. On peut greffer en écusson à œil poussant tous les Rosiers, si on n'a pas de raison pour

Juin.

23

préférer la greffe à œil dormant. On greffe aussi beaucoup d'autres arbres et arbustes.

3º. Jardin d'agrément. Travaux de pleine terre La fauche des gazons, le ratissage des allées, le binage des massifs et bosquets, la mouillure des fleurs et des nouvelles plantations, sont les plus grandes occupations de ce mois : il ne faut cependant pas négliger de donner de bons tuteurs à toutes les plantes qui ne se soutiennent pas d'elles-mêmes, telles que les Roses trémières, les Dahlia, quelques Asters, etc.; de donner des rames ou échalas à celles qui grimpent, comme le Quamoclit, Convolvulus, Cobæa, Clématite, etc. On coupe les tiges de toutes les plantes herbacées dont la fleur est passée, en ne réservant que celles dont on veut recueillir des graines.

Couches. Les couches qui ont servi à élever des fleurs sont excellentes pour recevoir les plantes languissantes, soit qu'on les y place à nu ou en pot. Avec les soins nécessaires, des mouillures bien raisonnées, ces plantes redeviennent promptement en parfaite santé.

Serres, baches. Les soins à donner aux plantes restées en serre consistent à les ombrer quand le soleil est trop ardent, à les mouiller et à les entretenir dans un grand état de propreté. On fait des boutties sous cloches et des greffes en approche comme dans le mois précédent; quant aux plantes de serre mises dehors, la mouillure à propos est de première nécessité; vient ensuite le binage des pots et caisses, l'entretien des tuteurs, des abris, la conservation de leurs formes, et l'attention qu'elles n'enfoncent pas de trop grosses racines en terre au travers des fentes de leurs pots.

4°. Produits. Légumes. Il n'ya presque pas un légume dont on ne puisse jouir abondamment dans ce mois. Bientôt on ne mangera plus d'Asperges, mais les Pois les remplacent avantageusement; déjà on a du Céleri blanc, et les Artichauts donnent toujours avec profusion, ainsi que les Choux-Fleurs. Le Chou cœur-de-bœuf remplace le Chou d'Yorck, et il sera remplacé bientôt

par le Chou cabus blanc. L'Ognon blanc, qui donne depuis long-temps, a bientôt atteint son dernier degré de croissance. Le légume dont on pourrait manquer dans ce mois et le suivant, c'est l'Épinard; mais en en semant souvent à demi-ombre, et en l'arrosant copieusement, on n'en manquera pas. Les Haricots, les Fèves de marais, différentes Laitues, les Romaines, et la Chicorée frisée, ne manquent pas; les Aubergines et les Concombres élevés sur couche produisent en quantité; les Tomates élevées de même commencent à être en rapport : le Cerfeuil, semé souvent et bien mouillé, ne doit pas manquer, non plus que toutes les petites fournitures annuelles ou vivaces.

Fruits. Toutes les espèces de Fraisiers sont en plein rapport, ainsi que les Framboisiers, plusieurs Cerisiers et Groseilliers; à la fin du mois on voit mûrir les Poires de petit muscat et d'Amiré-Joannet, la Prune Myrobolan. Le fruitier offre encore, en Poires, le précieux Bon Chrétien d'hiver, l'Impériale à feuilles de chêne et autres; on y trouve aussi en Pommes, les Reinettes franche et grise qui peuvent se conserver un an, et la Pomme de Finol dix-huit mois.

Fleurs. C'est dans ce mois que les Roses s'empressent d'ouvrir leur corolle et d'embaumer l'air de leur parfum. Les Dahlia commencent à s'épanouir pour ne s'arrêter qu'aux premières gelées d'octobre. Chacun de ces deux beaux genres de plantes offre les fleurs les plus variées et les plus brillantes du règne végétal, et sont l'objet des soins et des affections du plus grand nombre d'amateurs. Quant aux autres fleurs, il y en a tant dans ce mois, qu'il serait aussi long que superflu de les énumérer.

JUILLET.

1°. Potager. Travaux de pleine terre. Les semis et plantations de tous les légumes, dont le produit peut être obtenu en moins de quatre mois, se continuent comme dans le mois précédent, tels que toutes sortes de salades et fournitures, des Haricots pour manger en vert, des Pois et Fèves dans les endroits où le

blanc ne les prend pas en septembre; des Concombres et Cornichons, des radis noirs, des Choux-Fleurs d'automne, Brocolis, Choux-Navets, Navets. On butte du Céleri tous les quinze jours pour en avoir toujours de prêt à consommer, etc. A la fin du mois on seme pour l'année suivante des Choux-Pommes que l'on repique ensuite en pépinière sur côtière pour y passer l'hiver si on craint qu'ils ne souffrent du froid étant plantés en place en septembre ; on pourra même semer aussi des Choux d'Yorck qu'on replante sur côtière pour pommer à la fin de mars suivant. On sème des ciboules pour l'hiver et du porreau pour succéder à celui qui a été semé au printemps; mais il est bon de se souvenir que si les graines que l'on sème alors pour donner leur produit au printemps suivant étaient trop nouvelles, les plantes seraient sujettes à monter : la saison la plus sûre pour faire ces sortes de semis est du 10 au 15 août. C'est le temps de semer l'Ognon blanc pour être replanté en octobre, et les Scorsonères pour passer l'hiver. On fait blanchir la Scarole et la Chicorée. Enfin, le jardinier ne perdra jamais de vue la récolte des graines à mesure qu'elles mûriront. C'est dans ce mois ou le suivant qu'on arrache l'ail et les échalottes aussitôt que leur fanes sont desséchées; on les laisse plusieurs jours exposées au soleil, ensuite on étend les échalottes dans un endroit sec, et on y suspend l'ail après en avoir fait de petites bottes.

Couches. Tous les semis réussissant bien en pleine terre, on n'a pas plus besoin de faire de couches dans ce mois que dans les précédens, mais on soigne les Melons, les Patates, les Aubergines et toutes les plantes qui couvrent celles qui existent. On rentre sous un hangar les coffres, les panneaux et les cloches dont on n'a plus besoin.

2°. Arbres fruitieus, Périndère. Les espaliers, surtout les Pêchers, demandent toujours d'être visités pour voir si l'équilibre se conserve bien partout; pour le rétablir quand il est rompu, on palisse strictement

2

et on pince les branches qui s'emportent, et on tire en avant celles qui sont trop faibles. On découvre modérément les fruits qui approchent de leur maturité, en coupant quelques feuilles au devant; et dans les temps secs, outre l'eau qu'on verse au pied des arbres, on en seringue sur les fruits pour les attendrir et leur donner de la couleur. Les travaux de la pépinière consistent en ratissage, ébourgeonnemens pour former les quenouilles, et dans l'exécution de la greffe en écusson à œil poussant sur les arbres dont la séve se prolonge jusqu'aux gelées, et à œil dormant sur ceux dans lesquels elle s'arrête plus tôt; mais il est souvent plus sûr d'attendre au mois prochain pour écussonner à œil dormant.

3º. Jardin d'agrément. Travaux de pleine terre. Les ratissages, les arrosemens, les tontes et les élagages sont les principaux et les plus dispendieux travaux du mois. On soigne les pépinières de fleurs d'automne pour les planter en motte sur les plates-bandes et au bord des massifs à la fin de ce mois ou dans le commencement du suivant. On a soin que les grandes plantes ne manquent pas de tuteur, afin que le vent ne puisse les briser. On marcotte les OEillets à la fin du mois et dans le commencement du suivant. On relève les ognons et griffes de fleurs dont les feuilles et les tiges sont desséchées, pour les replanter en automne ou même de suite, après en avoir séparé les caïeux, et avoir changé la terre si on tient à les remettre à la même place.

Couches. Si on fait des boutures, si on reçoit des graines équatoriales qu'il faille semer de suite, on a besoin d'une couche pour les recevoir; on peut en avoir besoin aussi pour quelques plantes délicates ou malades de serre chaude, auxquelles l'air chaud et concentré d'un châssis sur couche est favorable. Les coffres, châssis et cloches étant maintenant la plupart inutiles, on les rassemble à l'abri sous un hangar.

Serres, baches. Des arrosemens, de l'air modéré, de l'ombre quand le soleil est trop ardent, sont ce que les plantes restées en serre exigent indispensablement. Si les couches de tannée n'avaient pas été refaites en juin, on pourrait les refaire dans ce mois-ci, afin de soutenir la chaleur intérieure des pots et caisses jusqu'en octobre, époque où l'on remaniera les couches de fond en comble pour leur donner une chaleur forte et durable. Les poteries de plein air n'exigent guère que des arrosemens jusqu'au mois prochain, époque du rempotage.

4°. Produits. Légumes. Si on en excepte les Asperges qu'on a dû cesser de cueillir à la Saint-Jean, on a abondamment toutes sortes de légumes. Le Gerfeuil et les Epinards sont ceux qu'on se procure le plus difficilement pendant les grandes chaleurs; mais en en semant souvent et en les arrosant copicusement, on n'en manque pas non plus; au reste, à partir de ce mois jusqu'à la fin de l'été, les épinards peuvent être remplacés complètement par la tétragone.

Fruits. Les Fraisiers non remontans ont cessé de produire avec le mois précédent; mais le Fraisier quatre-saisons ou des Alpes continue et continuera de donner abondamment jusqu'aux gelées; les Melons de seconde saison sont en plein rapport : si le fruitier est à peu près vide, on a sur les arbres en pleine maturité des Figues en abondance, diverses sortes d'Abricots, beaucoup d'espèces de Gerises, Guignes et Bigarreaux, des Framboises, des Groseilles à grappes Groseilles à maquereau, Cassis : des Pêches hâtives, telles que l'avant-pêche blanche, double de Troyes; beaucoup de Prunes, dont les meilleures sont la Prune de Tours, Royale hâtive, Monsieur hâtif, Diaprée rouge. Parmi les douze ou quinze espèces de Poires qui mûrissent dans ce mois, les plus estimées sont, le Muscat Robert, Rousselet hâtif, Cuissemadame, Madeleine, l'Epargne à la fin du mois, En fait de Pommes, on n'a encore guère que le Calville d'été ou Passe-Pomme.

Fleurs. Les Roses les plus suaves et les plus gracieuses ont passé avec le mois de juin; mais les Roses

Bengale et Noisette embelliront encore nos parterres et bosquets jusqu'aux gelées : les Roses quatre-saisons et perpétuelles, telles que Rose du Roi, Belle-Fabert, se montreront encore plusieurs fois à des distances plus ou moins rapprochées. Les Roses trémières, les Dahlia attirent nos regards à leur tour, ainsi qu'une infinité de plantes vivaces et d'arbrisseaux étrangers qui ont besoin d'une grande chaleur pour fleurir.

AOUT.

1º. Potager. Travaux de pleine terre. Il n'est pasplus permis de voir un seul coin de terre vide dans ce mois, qu'en juin et juillet. Les Concombres et Cornichons veulent de nombreux bassinages quand il ne pleut pas, et les Choux-Fleurs, les Cardons, le Céleri, exigent de copieux arrosemens, quand même il pleuvrait un peu. Outre les semis et plantations de tout ce qui doit être consommé dans l'année, il faut aussi s'occuper de ce qui peut passer l'hiver et donner son produit l'année suivante. Ainsi, on semera encore de l'Ognon blanc, du Porreau, des Salsifis, Scorsonères; de la Laitue de la Passion que l'on replante en pleine terre sur côtière; des Choux-Fleurs durs, des Choux d'Yorck et Pain de sucre que l'on traite de même; des Epinards, Cerfeuil, Navets et Mâches pour l'hiver, des Carottes pour le printemps. Le jardinier devra étudier soigneusement son terrain et sa localité, afin d'en connaître les avantages et les inconvéniens : il y a en effet des terrains où il faut faire les semis d'automne quinze jours plus tôt ou plus tard que dans d'autres; il y en a où l'on a des Pois et des Fèves jusqu'aux gelées, et d'autres où on ne peut plus en avoir après le mois de septembre. Tous ces soins, tous ces travaux, ne doivent pas faire oublier les mouillures et les sarclages, les binages; de lier la Chicorée et la Scarole, d'empailler les Cardons et les Cardes de Poirée, de butter du Céleri souvent et peu à la fois ; de faire de nouveaux plants de Fraisiers si les anciens sont dégarnis ou s'ils ont plus de deux ans; de replanter les bordures d'Oseille, Lavande, Hysope, Thym, Estragon, etc. Les Ognons pour l'hiver mûrissent ordinairement dans ce mois et le suivant : si quelquesuns ne laissaient pas tomber leur fane, on l'abattrait avec le dos d'un râteau pour empêcher la séve d'y monter, afin que l'Ognon mûrisse mieux. On peut semer à la fin du mois, des Pois et des Haricots si on veut les couvrier de châssis la veille des premières gelées.

Couches. On n'a pas ordinairement plus besoin de faire des couches dans ce mois que dans le précédent. Mais on commence à faire des meules à Champignons en plein air, ce qui n'empêche pas de continuer à en faire dans des caves.

2º. Arbres fruitiers, Pépinière. Jusqu'à présent on n'a fait que des palissages partiels et des pincemens pour maintenir l'équilibre; maintenant on doit commencer à palisser complétement, c'est-à-dire mettre toutes les branches dans la direction qu'elles doivent occuper, dans la crainte que plus tard leur endurcissement ne s'y oppose. Cependant, si quelques branches faibles, qu'on voudrait plus fortes, poussent encore, on les laissera en liberté quelque temps pour qu'elles prennent de la force, et on ne les palissera que quand elles ne pousseront presque plus. Si on a bien exécuté l'ébourgeonnement à œil poussant en avril et mai, il n'y aura que peu ou point de branches à supprimer actuellement. On découvre avec prudence les fruits qui approchent de la maturité pour augmenter leur saveur et leur couleur.

Dans la pépinière, on ébourgeonne les arbres pour leur donner la forme voulue; on a soin qu'ils soient toujours attachés solidement à leurs tuteurs; et on greffe en écusson à œil dormant toutes sortes d'arbres fruitiers, arbres et arbustes d'ornement, excepté peutêtre les Amandiers d'une excessive vigueur, dont la végétation se prolonge souvent jusqu'aux gelées.

3º. JARDIN D'AGRÉMENT. Travaux de pleine terre. Si toutes les fleurs annuelles d'automne, telles que Balsamine, Reine-Marguerite, OEillets d'Inde, etc., n'ont pas été mises en place dans le mois précédent, il faut les lever en motte et les y mettre dans le commencement de celui-ci. Du reste, l'entretien qui consiste en arrosement, ratissage, binage, coupe de gazon, tonte de bordures, etc., est à peu près le même que dans le mois précédent. On sèvre les marcottes d'OEillet et on les plante en pot ou en pleine terre. On sème des Quarantaines pour repiquer; on sème en place Adonis, Pieds-d'Alouette, Thlaspi, Coquelicots, Pavots et Bleuets, etc.

Serre, orangerie. Vers le 15 du mois on doit s'occuper de rempoter les plantes qui en ont besoin, afin qu'elles aient le temps de reprendre avant l'hiver. Cette opération, qui ne devrait se faire que par un homme consommé dans le métier, instruit en physiologie et en anatomie végétales, s'exécute néanmoins trop souvent plus par routine et par habitude qu'autrement. De quelque manière que le rempotage ait été exécuté, il faut mettre les plantes à l'ombre pour faciliter leur reprise, afin que leur végétation soit rétablie lorsqu'on les rentrera en serre ou en orangerie.

4°. Produits. Légumes. On a toujours en abondance de tout ce que peut produire la terre. Les Artichauts plantés au printemps doivent être maintenant en plein rapport s'ils ont été arrrosés et bien cultivés.

Fruits. Aucun mois n'est aussi riche en fruits que celuici. On en énumérerait aisément plus d'un cent qui s'empressent de mûrir, et de récompenser la main qui les a soignés. La Fraise quatre-saisons se trouvant soûs la main pendant douze mois de l'année, il est juste que nous lui maintenions toujours la première place. Nous signalerons ensuite plusieurs espèces de Cerises et de Bigarraux, plusieurs Abricots, à la tête desquels se place l'Abicot-Pêche; trois ou quatre sortes de Figues, les Amandes et Noix vertes, une douzaine d'espèces de Pêches, une vingtaine de Prunes, autant de Poires parmi lesquelles on distingue, la Bellissime d'été, l'Epargne, le Salviati, l'Orange rouge, l'Epine rose, l'Angélique de Rome, etc. Les Pommes de ce mois sont

Août. 31

celles d'Astracan, Passe-Pomme rouge et blanche, Rambour d'été. Enfin, c'est dans ce mois que les Melons abondent le plus et que leur prix, devenu plus modéré, permet à la petite fortune de s'en procurer.

Fleurs. Les Rosiers quatre-saisons, du Roi, Belle Fabert, du Bengale, Noisette, continuent de montrer leurs fleurs, et sont accompagnés des Dalhia, d'une nombreuse légion d'Asters, de plusieurs Clématites, de plusieurs Phlox, du Soleil vivace, des Mufles de veau, de la Matricaire madiane, et d'une infinité d'autres fleurs plus ou moins éclatantes. On voit peu d'arbres de pleine terre en fleurs dans cette saison; cependant c'est l'époque ou l'Acacia de Constantinople ou Julibrizin se couvre de ses élégantes aigrettes pourprées, le Troëne du Japon de ses panieules de fleurs blanches, les Bignones de Virginie et de la Chine de leurs grappes de longues fleurs rouges. Les serres chaudes et tempérées offrent aussi un assez grand nombre de fleurs, parmi lesquelles nous citerons seullement, le Metrosideros anomala, Protea cynaroides, Lambertia formosa, Tristania neriifolia, Fuschia gracilis, Polygala cordata et plusieurs Melaleuca.

SEPTEMBRE.

1°. Potager. Travaux de pleine terre. On continue d'une part à semer et planter tout ce qui peut être consommé ou recueilli avant les gelées, comme Raves ou Radis, diverses salades et fournitures, même des haricots que l'on couvre de chassis la veille des gelées; de l'autre part on peut encore semer pour l'automne et l'hiver des Navets, des Mâches, du Cerfeuil, des Épinards, et pour l'année suivante, des Choux-d'York, Pain-de-Sucre, Cabus, Choux-Fleurs, de la Laitue de la Passion, que l'on repiquera sur côtière ou en pépinière, et même sur les premières couches que l'on fera en décembre.

On fait des meules à Champignons, et on s'occupe sérieusement d'amonceler du fumier pour l'époque oùil faudra faire des couches. On butte successivement du Céleri, ou on en arrache pour le replanter dans de profondes rigoles pratiquées dans le terreau des vieilles couches. On empaille des Cardons pour les faire blanchir, ainsi que des Cardes de poirée, si on n'aime mieux les planter en rigoles comme le Céleri, ce qui est plus simple et vaut mieux. Si les Pommes-de-Terre, sont mûres on les arrache.

20. Arbres fruitiers, Pépinière. Il n'y a ordinairement rien à faire aux arbres fruitiers pendant ce mois, si ce n'est aux Pêchers, qui poussent encore et dont l'équilibre pourrait être dérangé par l'emportement de quelques branches, ou la faiblesse de quelques autres; dans ce dernier cas, on pincera et on palissera strictement les plus vigoureuses, et on tirera en avant celles qui seraient trop faibles. On continuera de découvrir les fruits trop ombragés pour leur donner de la conleur et de la saveur. On donne le dernier sarclage dans la pépinière, et on greffe les sujets dont la séve était trop forte le mois précédent. On met les plus belles grappes de chasselas en sac de papier ou de crin pour les garantir des oiseaux, des mouches, et même des premières gelées, afin de les conserver le plus long-temps possible.

3º. Jardin d'agrément. Travaux de pleine terre. Les travaux d'entretien et de propreté sont les mêmes que précédemment. On parcourt attentivement tout le jardin pour voir si tous les végétaux remplissent bien leur destination. Si quelques-uns végétent mal ou paraissent souffrir, si quelques autres sont mal placés ou ne produisent pas l'effet qu'on en attendait, on prend ses mesures pour y remédier à l'époque de la plantation prochaine. On surveille la maturité des graines, afin de récolter chacune au moment convenable. Si on a de grands changemens à faire dans le plan ou dans la disposition de quelques parties du jardin, on fera bien de commencer le mouvement des terres dès à présent, afin qu'elles aient le temps de s'affaisser avant qu'on ne plante de nouveau

On sème des Quarantaines pour repiquer sur côtière ou dans des caisses, qu'on rentre quand il gèle. On peut encore semer des graines d'Anémone, Renoncule et autres plantes bulbeuses ou à tubercules. A la fin du mois on plante les Jacinthes, Jonquilles et Tulipes.

Serre, orangerie, baches. Vers le 15 on rentre les plantes de serre chaude, et on se hâte d'achever le rempotage de celles d'orangerie et serre tempérée qui en ont besoin et qui sont encore dehors, afin qu'elles soient reprises avant la rentrée. On sent bien que les arrosemens doivent être d'autant plus modérés que la chaleur est plus diminuée, et qu'il vaut mieux les faire le matin que le soir. Vers la fin du mois on remettra les panneaux sur les serres tempérées, baches et châssis.

40. Produits. Légumes. On a en abondance toutes sortes de légumes avec plus de facilité que dans les deux mois précédens, parce que, la chaleur étant devenue plus modérée, toutes montent moins vite, et exi-

gent moins d'arrosemens.

Fruits. Outre la Fraise quatre-saisons, qu'on a toujours sous la main, on a encore la Cerise du Nord, fort beau fruit pas assez multiplié à Paris, et quelques Griottes à l'exposition du nord. Les Melons de la dernière saison, plantés sur couches sourdes, donnent abondamment dans ce mois. Les Figues d'automne commencent à mûrir si la saison est favorable, et si on a eu soin de pincer les extrémités des branches pour les faire avancer. C'est dans ce mois que mûrissent les meilleures Pêches, telles que Madeleine de Courson, Madeleine à moyenne fleur, Chevreuse hâtive, Bourdine, Téton de Vénus, Admirable, Royale, Brugnon ordinaire, Violette hâtive, Grosse violette. L'excellent Chasselas, quelques autres raisins de choix ou de fantaisie, et même le Muscat, quand l'année est favorable, abondent dans cemois. Il y a aussi une grande quantité de Prunes dont les plus belles et les meilleures sont, Damas de Mongeron, Reine-Claude, Prune de Jérusalem, Damas de septembre, Prune de Monsieur, Surpasse-Monsieur, Diaprée rouge, Sainte-Catherine, enfin Dame Aubert et Couetsche estimées en pruneaux. Parmi les Poires de la saison, on préfère le Beurré gris, Beurré d'Angleterre, Bon Chrétien d'été, Epine d'été, Bergamotte d'été, Orange tulipée, Gros Rousselet, Doyenné, etc.

En fait de Pommes de table, on a la Reinette jaune hâtive et la Belle d'août.

Fleurs. Les plus gracieuses fleurs de ce mois sont certainement l'Amaryllis Belladone et le Colchique d'automne; elles sont accompagnées d'un grand nombre d'Asters, de plusieurs Soleils, des Sarrètes élevées, Verges d'or, Silphium, Coreopsis, et plusieurs autres radiées, auxquelles se joint la nombreuse tribu des Dahlia, tous plus éclatans les uns que les autres. Si on a fait un semis de Pavots et de Coquelicots au printemps, il pourra être couvert de fleurs dans ce mois; on pourra aussi avoir de charmantes bordures de Thlaspi, de Giroflée de Mahon, si on a eu soin de les semer en juin et juillet. La Balsamine, les Reines Marguerites, les OEillets d'Inde, brillent sur les parterres et aux premiers rangs des massifs.

OCTOBRE.

10. Potager. Travaux de pleine terre. On ne peut plus guère semer pour rester en place qu'un peu de Mâche, d'Epinards et de Cerfeuil qui, si l'automne est favorable, donneront en mars; mais on seme avec avantage de la Laitue crêpe, Laitue gotte et de la Romaine hâtive pour replanter sur couche en novembre et décembre. On repique le jeune Chou d'Yorck et autres Choux pommes semés en août, soit en pépinière pour n'être mis en place qu'en février et mars, soit immédiatement en place, si on ne craint pas trop les ravages de l'hiver. On repique aussi l'Ognon blanc en place, et la Laitue de la Passion ainsi que les Choux-Fleurs, sur côtières; mais ces derniers aurons besoin d'être protégés pendant les fortes gelées sous des cloches ou des châssis, ou au moins des paillassons soutenus avec des perchettes. C'est dans ce mois et avant les gelées qu'on arrache les patates : il faut choisir une belle journée pour eette opération; quand les racines sont sorties de terre, on les laisse ressuver en les exposant au soleil dans le milieu du jour; il faut ensuite les rentrer dans un lieu très-sain, à l'abri de la gelée et de l'humidité. A la fin du mois on coupe les tiges d'Asperges, on fume et on en laboure la terre; c'est aussi l'époque de couper les montans d'Artihauts, de nettoyer les pieds, d'en raccourcir les feuilles extérieures, de donner un labour pour faciliter le buttage que l'on fera le mois prochain. On continue de faire blanchir le Céleri, les Cardons, la Scarole et la Chicorée. On amoncèle le fumier neuf, dont on doit faire une grande consommation dans les mois prochains. On détruit les vieilles couches en mettant de côté le fumier non consommé pour en faire des paillis ou pour l'enterrer comme engrais. Lorsque dans ce mois le temps annonce quelques petites gelées, il est fort utile de couvrir de paillassons les dernières planches de chicorées et de Scaroles qui ne sont pas encore faites, et surtout celles de Haricots verts de la dernière saison ; il arrive souvent qu'avec cette précaution: soutenue pendant quelques jours, on s'assure pour plusieurs semaines la jouissance de légumes qui auraient été perdus sans cela.

Couches. On ne fait pas encore de couches dans ce mois ; mais dans la dernière quinzaine, on sème sous cloche sur une vieille couche , des Laitues crêpe et gotte, de la Romaine pour être repiquées près à près sur ados de terreau, et recouvertes de cloches, où elles se fortifieront pour être replantées sur couche neuve en décembre et janvier , et en pleine terre sur côtière en février et mars. On peut aussi semer des Choux-Fleurs et les cultiver de la même manière. Ces semis sont la première saison de primeurs ; le jardinier paraîtra d'autant plus intelligent, et retirera d'autant plus de profit de cette première saison , qu'il l'amènera à sa plus grande perfection.

2º. Arbres fruitiers, Pépinière. Pendant ce mois les arbres fruitiers ne demandent guère qu'à être déchargés de leurs fruits, et rester en repos jusqu'au moment de la taille. Les fruits d'hiver se cueillent par un temps sec, un à un, avec la précaution de ne pas les froisser, se mettent doucement dans des paniers pour être portés d'abord dans une pièce sèche où on les étalera et où ils se ressuieront pendant cinq ou six

jours, pour de là être transportés sur les tablettes de la fruiterie. On peut marquer les arbres à lever dans la pépinière; mais, excepté les cas extraordinaires, on ne commence guère à les lever qu'avec le mois prochain. Si on a du terrain vide, il faut, tandis qu'on n'est pas pressé, le défoncer et le fumer, afin de pouvoir le planter au premier moment favorable.

3º. JARDIN D'AGRÉMENT. Travaux de pleine terre. Le ralentissement de la séve et la fraîcheur des nuits donnent aux feuilles des arbres diverses teintes jaunes, brunes, pourpres, attendues avec impatience par le peintre paysagiste, mais que le cultivateur regarde comme l'avant-coureur des frimas qui vont bientôt venir engourdir la végétation. Cette nouvelle parure, de courte durée, annonce la chute des feuilles, et prévient le jardinier qu'il est temps de mettre à exécution ses projets de déplantations et de plantations. On donne la dernière façon aux allées; on ramasse les feuilles qui y tombent et sur les gazons; on coupe les tiges des plantes vivaces qui ont cessé de fleurir; à la fin du mois, quand les fleurs d'automne sont passées, telles que Balsamine, Reine-Marguerite, OEillet d'Inde, Coréopsis des teinturiers, etc., on en nettoie les plates-bandes, qu'on fume et qu'on laboure pour y planter de suite des OEillets depoète, Musle de veau, Scabieuse, Campanule, Valériane grecque, etc., pour fleurir au printemps. On met en pots la Giroflée royale ou grosse espèce, pour pouvoir la rentrer pendant les gelées.

Serre, bache, chássis. Toutes les plantes équatoriales végètent en tout temps, et la plupart conservent chez nous l'habitude qu'elles avaient dans leur pays, de fleurir et fructifier pendant notre automne et notre hiver : on doit donc favoriser leur végétation. Pour cela, on refait à neuf les couches de tannée dans les serres chaudes; on peut mettre au fond de ces couches un fort lit de feuilles ou de fumier neuf, ou de tous les deux mêlés ensemble, ensuite la tannée sur laquelle on doit poser les pots jusqu'à ce que la couche ait jeté son grand feu et qu'elle se soit affaissée au point convenable; alors on y enfonce les pots jusque près

de leur bord, en les disposant en lignes régulières, et de manière que les plus grandes plantes se trouvent sur le derrière, et les plus petites sur le devant, en suivant une dégradation telle, que toutes puissent jouir également de la lumière, de l'air et du soleil. Toutes les plantes de serre chaude n'exigent pas d'être ainsi dans la tannée; celles auxquelles la température générale de la serre suffit, se placent ou sur le sol ou sur des banquettes : celles qui par leur délicatesse exigent beaucoup de lumière, se placent sur des tablettes contre le verre même. On ne parvient à faire ce choix judicieusement, que par des observations sur la nature de chaque plante, et par la connaissance que l'on a du parallèle et de la hauteur du lieu où elle croît naturellement.

La prudence demande que les orangers et les plantes d'orangerie se rentrent vers le 15 de ce mois, quand même on ne craindrait pas la gelée, parce qu'alors la fraîcheur des nuits ou la pluie froide fait jaunir lesorangers dehors. La place que doit occuper chaque plante dans l'orangerie est déterminée par la connaissance que l'on a de sa nature et de son état de santé; ainsi les plus rustiques et qui peuvent se passer de lumière comme Grenadiers, Lauriers-Roses ordinaires, se placent derrière les Orangers; on place au contraire au devant de ceux-ci les plantes toujours vertes, ligneuses ou herbacées qui ne pourraient se passer long-temps d'air et de lumière sans souffrir; enfin, les plus petites et les plus délicates se mettront sur les premiers rangs, et sur des tablettes dans les embrasures des croisées, que l'on tiendra ouvertes tant qu'il ne gèlera pas. Soit qu'on ait ou qu'on n'ait pas de gradins, il faut arranger toutes ses plantes de manière que celles du devant cachent les tiges nues de celles de derrière, et que les rameaux et les feuilles de toutes se marient avec grâce, et produisent dans leur ensemble un rideau agréable à la vue. Cette disposition est de rigueur dans toute espèce de serre, tant pour l'avantage des plantes que pour la satisfaction du coup d'œil. Quand tout est en place, on donne un labour aux pots et aux caisses, et on les mouille si cela est jugé nécessaire, surtout aux gros orangers et aux grandes plantes dont les racines auraient pu être

ébranlées par le transport.

Quoique le printemps soit l'époque la plus favorable pour greffer et bouturer la plus grande partie des végétaux, il en est cependant plusieurs qui, étant de nature à croître en serre, peuvent encore être greffés et bouturés sous cloche dans ce mois et les suivans. Les Camélias, par exemple, se greffent en fente et se bouturent sous cloche avec le plus grand succès, si on a eu soin de prolonger leur végétation.

4°. Produits. Légumes. Excepté les Pois et les Féves qui ne veulent plus venir dans beaucoup de localités, ce mois-ci offre encore tous les légumes des mois passés; les Chicorées frisées, le Céleri, les Choux-Fleurs et les Cardons sont même plus beaux; les Artichauts plantés en avril et mai donnent leurs pommes depuis le mois précédent jusqu'à la fin de celui-ci. On commence à avoir des Choux de Bruxelles dont on pourra jouir tout l'hiver si on a eu soin de faire des semis successifs.

Fruits. Nous avons toujours le plaisir de trouver sous la main la délicieuse Fraise 4-saisons en abondance. On a encore quelques Melons Cantaloups, et des Melons d'hiver, qui se conservent au fruitier jusqu'en janvier. Les secondes Figues continuent de mûrir jusqu'à ce que la gelée les arrête. Les espaliers offrent plusieurs Pêches tardives, telles que, Admirable, Jaune tardive, Violette tardive, Pavie jaune, Pavie de Pomponne, la plus grosse des Pêches, mais qui mûrit difficilement dans les années froides sous le climat de Paris. Le Prunier bifère mûrit ses seconds fruits, et l'excellente Prune suisse vient étonner ceux qui croient que le temps des Prunes est passé. Le Chasselas devient de plus en plus délicieux, et les Raisins muscats atteignent le degré de maturité qui leur est nécessaire. Parmi les Poires qui mûrissent dans ce mois, on distingue, la Crasanne, Mouille-Bouche, Doyenné, plusieurs Bergamottes, Beurré Capiaumont, Sucré vert, Bezy de Montigny, Sylvange, etc.

Les Pommes sont, Reinette de Canada, Gros Pigeon, Fenouillet jaune, etc.

Fleurs. Il semble que les fleurs doivent être rares dans ce mois; cependant, si on voulait réunir toutes celles qui brillent encore de quelqu'éclat, on en trouverait un nombre assez considérable pour causer de l'embarras dans le choix. Outre les Roses du Bengale, Noisette, Muscades, la Sange éclatante, et les nombreux Dahlia que l'on peut considérer comme le fond d'un jardin d'agrément, on a encore les Aster Novæ Angliæ, lævigatus, tenuifolius, grandiflorus, et enfin roseus, la plus belle espèce de ce genre nombreux; plusieurs Phlox, Linaria bipartita; Datura fastuosa et metel; Menziezia poliifolia; Erica ciliaris; Solidago fusca et lævigata; Zinnia elegans; Ximenesia enceloïdes; Helianthus atropurpureus, altissimus et giganteus; Cosmos bipinnata; Boltonia asteroides; capucine; Hibiscus palustris, speciosus, militaris et roseus; Tamarix gallica; OEnothera tetraptera, odorata; Crotalaria bengalensis; Chelone campanulata, glabra, rosea; Vernonia præalta; et si au mois de mai on a eu soin de mettre certaines plantes de serre en pleine terre où elles fleurissent abondamment jusqu'aux gelées, telles que le Plumbago aurita, le Begonia discolor, etc., on conviendra que toutes ces fleurs de pleine terre forment encore un assez beau cortége au mois d'octobre.

NOVEMBRE.

1°. Potagen. Travaux de pleine terre. Les travaux de pleine terre sont peu considérables dans ce mois. Dans la dernière quinzaine on sème des Pois Michaux, de préférence au pied des murs, à bonne exposition. Il est encore temps de labourer et butter les Artichauts, après avoir raccourci les plus longues feuilles, les montans ayant dû être coupés le plus bas possible, à mesure que les fruits en auront été enlevés; on butte du Céleri en place, et on en arrache pour le planter profondément dans du terreau de vieilles couches, où il blanchit plus promptement; on repique

encore sur côtière, des Choux-Fleurs, Choux d'Yorck et Cabus et des Laitues d'hiver; on peut même mettre immédiatement en place une portion de Choux d'Yorck et Cabus, ils y gagneront si l'hiver n'est pas rigoureux. Si la gelée menace, on arrache les Carottes, Betteraves, Navets, Radis noirs, Chicorées et Scaroles, Cardons, Céleris, que l'on porte dans la serre à légume ; il faut avoir soin aussi d'y rentrer pour les besoins de la consommation, et pour le cas de fortes gelées qui ne permettraient pas d'arracher une provision des espèces suivantes, Salsifis, Scorsonnères, Choux-Navets, Navets de Suède, Poireau, Topinambour : les racines s'accumulent en tas dans les encoignures, en mettant alternativement un lit de racines et un lit de terre légère ou de sable; les autres légumes se plantent avec leurs racines près à près. On enjauge les Choux-Pommes et les Choux de Milan dont les Pommes sont faites, c'est-à-dire qu'on les arrache et qu'on les replante près à près en les inclinant, et lorsqu'il vient de fortes gelées on les couvre de paille ou de litière que l'on retire quand le temps est doux. On met de la litière ou des feuilles sur les Artichauts, Céleri, Chicorée et Scarole restés en place : on arrache les Choux-Fleurs qui marquent, et on les replante près à près dans la serre à légumes, après avoir coupé une partie de leurs plus grandes feuilles, ou bien on les replante dans de larges tranchées creusées en terre, et sur lesquelles on place des châssis : ce dernier moyen est préférable au premier. Les jeunes Choux-Fleurs repiqués sur côtière dans le mois précédent et dans celui-ci, demandent d'être couverts de litière légère lorsqu'il gèle, et d'être découverts toutes les fois que le temps se radoucit,

Couches, chássis. On sème encore sur de vieilles couches ou sur du terreau et sous cloches, Laitue crêpe, gotte, Romaine, Choux-Fleurs durs pour être traités comme les pareils semis du mois précédent. On fait des couches tièdes sur lesquelles on sème de la Laitue à couper, des Radis hâtifs; on y replante les plants assez forts de semis de Salades et Choux-Fleurs faits en octobre, et on continue les semis

et plantations sur couches jusqu'à ce qu'on puisse les faire en pleine terre, c'est-à-dire en mars et avril; mais il faut pour cela avoir toujours d'avance un amas de fumier neuf pour faire successivement de nouvelles couches et de nouveaux réchauds pour entretenir leur chaleur. On commence à forcer des Asperges en pleine terre et à en chauffer sur couches. On a dù aussi poser des châssis sur une ou plusieurs planches de Fraisiers quatre-saisons en plein rapport pour entretenir leur végétation, de manière que les récoltes de Fraises ne soient pas interrompues pendant l'hiver. A la fin du mois on sème les premiers Concombres en petits pots, sur couche et sous châssis pour être mis en place sur une autre couche, à la fin du mois suiyant.

2°. Arbres fruitiers, Périnière. On peut commencer à tailler les arbres à fruits à pepins qui sont vieux ou faibles, afin que la séve ne monte pas inutilement dans les bourgeons à supprimer. On arrache les arbres usés ou à supprimer, et on en change la terre de suite, afin de pouvoir les remplacer le plus tôt possible.

Les travaux de la pépinière ne consistent guère que dans la levée des arbres à mesure qu'on en a besoin, et dans le défoncement du terrain que l'on destine à une nouvelle plantation. Toutes les fois qu'on en aura la possibilité, on fera bien d'attendre trois ou quatre ans avant de replanter des arbres-tigés dans le carré qui vient d'en produire; et au bout de ce temps on fera encore bien de n'y pas remettre la même espèce. En attendant, on y sème des légumes ou du grain. Quand les Figuiers ont perdu leurs feuilles ou même plus tôt si on craint la gelée, on rassemble leurs branches en faisceaux et on les enveloppe avec de la paille ou de la fougère sèche. On couvre également dans la pépinière les arbres, arbrisseaux, semis et plantes que l'on connaît pour craindre la gelée.

3°. Jardin d'acrément. Travaux de pleine terre. Ainsi qu'on a dû faire depuis le 15 du mois précédent, il faut, une fois par semaine, ramasser au râteau toutes les feuilles qui tombent dans les allées, sur les pelouses, afin de s'en servir ou pour couvrir des

plantes délicates, ou pour mélanger avec le fumier des couches, ou enfin pour les faire pourrir et obtenir un terreau particulier. On arrache toutes les plantes annuelles dont les fleurs sont passées, et on replante toutes sortes de plantes vivaces, afin qu'elles fleurissent mieux l'année suivante que si on ne les replantait qu'au printemps. C'est aussi le mois le plus favorable pour la plantation de la majeure partie des arbres d'agrément, excepté les arbres résineux, qu'il vaut mieux planter au printemps, ainsi que la plupart des plantes et arbrisseaux dits de terre de bruyère, parce que leurs racines, extrêmement menues et délicates, souffriraient beaucoup pendant l'hiver si on les déplacait à l'automne.

Serre, orangerie. Toutes les plantes de serre et d'orangerie ayant dû être définitivement mises en place à la fin du mois précédent, il n'est plus question dans celui-ci que de leur donner les soins convenables à leur santé; et ces soins roulent sur quatre points principaux : 10. il faut les mouiller avec discernement; 2º. veiller à ce que la température des serres soit au point convenable; 3°. à renouveler l'air le plus souvent possible; 4°. à entretenir les plantes dans le plus grand état de propreté. Pour bien exécuter ces quatre articles, il faut être déjà consommé dans le métier, et avoir acquis par l'expérience un certain tact, un certain coup d'œil que les livres ne peuvent enseigner; de sorte que quelque habile que soit un jardinier dans la culture de la pleine terre, il ne réussira pas dans la conduite des serres, si auparavant il n'en a fait une étude spéciale de plusieurs années sous les ordres d'un chef habile.

4°. Produits. Légumes. Assez ordinairement la première moitié de ce mois est encore assez douce pour que l'on ait en pleine terre une bonne partie des légumes du mois précédent; mais les Radis et les Laitues n'ont plus la saveur qu'ils avaient précédemment, quand même de premières gelées ne les auraient pas fatigués. On a abondamment toutes sortes de racines, Ognons, Choux-Fleurs, Choux de Bruxelles, Scarole,

Chicorée, Céleri, Cardons, soit restés en terre, soit rentrés dans la serre ou mis à l'abri de quelque autre manière, et toutes sortes de fournitures. Les Asperges, forcées en pleine terre ou chauffées sur couche, sont un ample dédommagement de ce qui manque.

Fruits. Le Fraisier quatre-saisons ne manque pas de fruits, si on a eu soin de le couvrir de châssis pour entretenir sa végétation. Les arbres sont entièrement dégarnis, mais le fruitier est plus riche que dans aucune autre saison. Outre le Chasselas, dont il est abondamment pourvu, on y puise en quantité les Poires Crasanne, Sylvange, Martin-Sec, Duchesse d'Angoulême, Beurré d'Aremberg, Bon Chrétien d'Espagne, Chaumoutel, etc.; les Pommes Reinette de Canada et autres, Calville rouge, etc.

Fleurs. C'est maintenant que les fleurs sont véritablement rares, si, selon l'usage, les premières gelées ont fait disparaître celles des Dahlia. Cependant les Roses du Bengale durent encore, et la nombreuse tribu des Anthemis, ou Chrysanthèmes de l'Inde, supportant aisément quatre ou cinq degrés de congélation, attirent les regards par le nombre de leurs fleurs et l'éclat de leurs couleurs variées; elles sont les dernières à disparaître devant le souffle destructeur de l'hiver; mais on se prolonge leur jouissance en en plantant quelques-unes en pot que l'on rentre dans la serre tempérée, où, mêlées avec les autres plantes, elles produisent un effet charmant pendant près d'un mois.

DÉCEMBRE.

1º. Potager. Travaux de pleine terre. Il y a peu de choses à faire à la pleine terre pendant ce mois, à moins qu'on n'ait des défoncemens à faire ou à continuer. Si cependant le potager est en terre forte, on peut, quand la gelée ne s'y oppose pas, labourer grossièrement la terre des carrés vides, afin que les gelées futures et les frimats la pénètrent et la rendent plus friable, car elle s'échauffera d'autant mieux au printemps, et les semis et plantations y prospèreront d'autant mieux qu'elle aura été plus divisée. On s'oc-

cupe d'ailleurs à porter les engrais et fumiers où l'on doit les enterrer, à démolir les anciennes couches, à séparer la terre ou le terreau du fumier non consommé, à mettre celui-ci de côté pour faire les paillis ou pour l'enterrer. Pendant les pluies ou le froid rigoureux, on fait des paillassons, on raccommode les outils, les coffres et les châssis, on nettoie les graines, et on s'occupe de se procurer celles dont on manque. On peut encore semer du Pois Michaux, si on ne l'a pas fait dans le mois précédent: si l'on est menacé de fortes gelées, il faut avoir soin de couvrir légèrement de foin ou paille l'ognon qui a dû être rentré dans un endroit sain; il faut se souvenir de ne jamais remuer l'ognon pendant qu'il est gelé.

Couches, chássis. Si la pleine terre n'occupe guère, les couches, au contraire, occupent beaucoup : il faut en faire successivement, et pour de nouveaux semis, et pour repiquer le plant de ceux faits dans le mois précédent. Ainsi on en fera pour recevoir les Concombres semés en petits pots sur couche dans le mois de novembre; pour repiquer sous cloche des Laitues crêpe et gotte, de la Romaine, des Choux-Fleurs; pour semer de la Laitue à couper, des Radis, des Laitues et Romaines destinées à pommer; des Concombres pour succéder à ceux semés dans le mois précédent, et enfin les premiers Melons en pots pour être mis en place trois semaines après sur une autre couche neuve. Toutes les couches de primeurs se font à quinze ou dix-huit pouces l'une de l'autre; et, quinze jours après qu'elles sont semées ou plantées, on emplit les intervalles de fumier neuf pour entretenir leur chaleur ou les réchauffer. On continue d'ailleurs à forcer des Asperges en pleine terre, et d'en planter sur couche tous les quinze jours, parce que ces dernières s'épuisent très-vite. Si le froid vient à suspendre la végétation des Fraisiers quatre-saisons sous les châssis, on les entoure d'un bon réchaud de fumier neul', fait dans une tranchée creusée autour des châssis, ou simplement posé sur la terre. Il est inutile de dire que toutes ces cultures précoces ou forcées doivent être soigneusement garanties des froids de la nuit par de la litière ou de bons paillassons.

2º. Arbres FRUITIERS, PÉPINIÈRE. Quand il ne gèle pas trop fort, on taille tous les Pommiers et Poiriers, excepté ceux qui pèchent par trop de vigueur, et on doit attendre jusqu'en février, ou jusqu'à ce qu'on ne craigne plus de fortes gelées, pour tailler les arbres à fruit à noyau, parce qu'ils ont le bois plus tendre et qu'ils pourraient être endommagés s'il survenait des gelées un peu fortes après leur taille ; du reste, il n'y a rien à faire aux unset aux autres, à moins qu'on ne les laboure ou qu'ils n'aient besoin de quelques engrais. Les travaux de la pépinière ne consistent guère que dans la levée des arbres lorsqu'il ne gèle pas, et dans la fumure et le défoncement des carrés que l'on se propose de replanter. Si l'on a de jeunes semis de Tulipier, Catalpa, d'arbres verts en terrine ou en pleine terre, il sera prudent d'avoir toujours sous la main des feuilles ou de la litière pour répandre dessus, la veille des fortes gelées.

3°. Jardin d'agrément. Travaux de pleine terre. Il ne peut y avoir à faire que des changemens de distribution, et des plantations; des défoncemens pour renouveler des gazons et des rechargemens d'allées, enfoncées ou dégradées; des élagages pour obtenir quelque point de vue nouveau ou obstrué par la crue de certains arbres, etc.

Serre, bache. Il faut entretenir les serres chaudes entre 10 et 20 degrés de température, renouveler l'air toutes les fois qu'il est possible, arroser convenablement les plantes qui poussent, et peu celles qui paraissent dans l'inaction, et les tenir toutes dans le plus grand état de propreté, en ôtant les feuilles et les tiges altérées, et en binant la terre des pots. Quand le soleil est vif et qu'il gèle dehors, on détermine une légère vapeur humide dans la serre, en seringuant de l'eau en forme de pluie sur les feuilles des plantes, et en en répandant un peu dans les sentiers; cette opération doit se faire au plus tard à midi, afin que l'humidité soit à peu près dissipée à la nuit. La bache aux

ananas se tient à la même température que la serre chaude. Quant à la serre tempérée et à l'orangerie, il suffit que le thermomètre de Réaumur n'y descende pas au-dessous de zéro; mais on ne s'opposera pas à ce que le soleil y produise une chaleur de 4 à 10 degrés quand il luit, et on profite de ces momens pour renouveler l'air, chasser l'humidité, en ouvrant plus ou moins les châssis ou les croisées aux deux extrémités, et même au milieu de la serre et de l'orangerie, avec l'extrême précaution de les refermer avant la disparition du soleil, afin d'enfermer de la chaleur. Les plantes de serre tempérée et d'orangerie se tiennent aussi dans un grand état de propreté; mais on les arrose moins, parce qu'elles ne poussent que peu ou point: les grosses caisses d'Orangers, Grenadiers, Lauriers-Roses, n'ont même pas besoin d'être arrosées du tout pendant l'hiver.

Les poêles ou fourneaux ne suffisent pas toujours seuls pour entretenir une température convenable dans les serres, lorsque le froid est très-vif dehors; il faut donc avoir toujours sous la main des paillassons que l'on déroule sur le verre et que l'on tend au devant des croisées, quand les fortes gelées menacent. Les couvertures sur les serres, pendant la nuit, sont même préférables à l'augmentation du feu des fourneaux, parce que, dans le premier cas, la chaleur est plus uniforme dans toute l'étendue de la serre, et que, dans le second cas, ce qui avoisine le foyer est chauffé avec excès, tandis que ce qui est près du verre ne l'est pas assez.

4º. Produits. Légumes. La pleine terre n'offre guère dans ce mois que des Choux de Bruxelles, Choux de Milan et à grosses côtes, des Mâches, Raiponces, Épinards, Gerfeuil et Persil; mais la serre à légumes, outre toutes sortes de racines, fournit encore abondamment des Chicorées et Scaroles, du Céleri, des Cardes, des Choux-Fleurs, de la Chicorée sauvage blanchie ou Barbe de Capucin: les couches, de leur côté, donnent des Radis, de la Laitue à couper, des fournitures fraîches, soit en semis nouveaux, soit au moyen d'anciens pieds plantés sur couche, tels que

Persil, Estragon, Cerfeuil, etc.; enfin les Asperges forcées en pleine terre et sur couche sont en plein rapport, et dédommagent de ce qui manque d'ailleurs.

Fruits. Le Fraisier quatre-saisons donnant des fruits toute l'année, on en a aisément dans ce mois-ci et pendant tout l'hiver, en couvrant de châssis quelques planches de ce fraisier et en les échauffant par des réchauds de fumier neuf. Le fruitier, de son côté, offre encore d'excellent Chasselas: les Poires d'hiver qu'il renferme commencent à mûrir, et on peut y trouver pour la consommation, non-seulement une partie de celles indiquées dans le mois précédent, mais encore les Poires Crasanne, Saint-Germain, Royale d'hiver, Angleterre d'hiver, Colmar, Louise-Bonne, etc. Les Pommes sont nombreuses dans ce mois et les suivans; on remarque particulièrement la Calville blanche, Châtaignier, le gros et le petit Api, Fenouillet gris, Court-Pendu, différentes Reinettes, Rambour d'hiver, etc.

Fleurs. Si le temps est doux, on peut voir quelques Violettes odorantes en pleine terre au pied des murs ou dans les endroits abrités, ainsi que la Rose de Noël, Helleborus niger; la Violette de Parme commence à donner sous châssis, ainsi que les Jacinthes blanches et la Tulipe odorante ou Duc de Thol. Les serres offrent toujours naturellement quelques fleurs; mais on peut en augmenter le nombre, si on y a placé en octobre des Narcisses, Hyacinthes, Cyclamens, et plusieurs liliacées qui fleurissent facilement.

grantle productivité de philo, mois sa derbrase paralité de la derbrase qui a l'artinate e et al la flamme paralité phise a l'artinate e et al la flamme paralite particular de de contract de l'artinate de des entracquité , o est un nouve de beau scale.

to metric indicate the metre, also seed, a product to the distriction on crieffic the section of the control of

PRONOSTICS.

Si les étoiles perdent de leur clarté sans qu'il paraisse de nuages, c'est un signe d'orage.

Les couronnes ou cercles blanchatres qui se montrent autour

du soleil, de la lune et des étoiles, sont un signe de plaie.

Lorsqu'au coucher du soleil les nuages se forment à l'ouest et se colorent, cela indique assez généralement vent et temps sec.

Les nuages qui après la pluie descendent près de terre, et semblent rouler sur les champs, sont un signe de beau temps, et s'il survient un brouillard pendant un mauvais temps, il indique sa cessation; mais si le brouillard survient pendant le beau temps, et qu'il s'élève en laissant des nuages, le mauvais temps est immanquable.

Si l'horizon est dépourvu de nuages et qu'il ne souffle aucun vent, ou celui du nord, c'est un signe certain de beau temps.

Si après le vent il s'ensuit une gelée blanche qui se dissipe en brouillard, c'est un signe de temps mauvais et malsain.

Dans le climat de Paris, le vent du sud-ouest est celui qui amène le plus souvent de la pluie, et le vent de l'est, celui qui donne un temps beau, mais très-sec et froid.

Le changement fréquent du vent est l'annonce d'une bour-

rasque.

Les vents qui commencent à souffler pendant le jour sont beaucoup plus forts et durent plus long-temps que ceux qui commencent pendant la nuit.

La gelée qui commence par un vent nord-est dure long-

temps et fait plus de mal.

De petits nuages blancs passant immédiatement sous le soleil lorsqu'il est près de l'horizon, et s'y colorant en rouge,

en jaune, en vert, etc., annoncent la pluie.

Lorsque la suie se détache et tombe de la cheminée, il y a grande probabilité de pluie; mais si la braise paraît plus ardente qu'à l'ordinaire, et si la flamme paraît plus agitée, c'est signe de vent et de froid; lorsqu'au coutraire la flamme est droite et tranquille, c'est un indice de beau temps.

Les chouettes qu'on entend crier pendant le mauvais temps annoncent le retour du beau temps. Les corbeaux qui croassent

le matin indiquent la même chose.

Lorsque les canards volent çà et là, pendant le beau temps en criant et se plongeant dans l'eau, c'est un indice de pluie et d'orage.

Les abeilles qui s'écartent peu de leur ruche annoncent la

pluie, comme lorsqu'elles arrivent en foule à la ruche avant la nuit et sans être entièrement chargées.

Si les pigeons reviennent tard au colombier, ils indiquent la

pluie pour les jours suivans.

Les poules qui se roulent dans la poussière plus que de coutume annoncent la pluie. Il en est de même si les coqs chantent le soir ou à des heures extraordinaires.

C'est un signe de mauvais temps lorsque les hirondelles vo-

lent en rasant la surface de la terre et de l'eau.

Lorsque les mouches piquent et deviennent plus importunes qu'à l'ordinaire, et que les abeilles sont méchantes et attaquent ceux qui les approchent, c'est un indice d'orage.

quent ceux qui les approchent, c'est un maice à orage.

Si les grenouilles coassent plus long-temps qu'à l'ordinaire, si les crapauds sortent le soir en plus grand nombre de leurs trous, si les vers de terre paraissent à la surface du sol, si les taupes labourent plus que de coutume, il y a presque certitude de pluie.

L'arrivée des oiseaux de passage dans nos climats, tels que les canards, oies, etc., est un indice de froid. Celle des cygnes indique un froid plus vif. Si ces oiseaux, après avoir quitté la contrée, reparaissent en volant au midi, c'est un

signe que le froid va reprendre.

Dans l'hiver, une grande quantité de neige promet une année fertile; des pluies abondantes font craindre le contraire. On sait que lorsque le printemps est pluvieux il y a abondance de foin et faible production de blé; que s'il est chaud il y aura beaucoup de fruits; que s'il est froid les re-

coltes seront tardives.

Tels sont les pronostics généraux dont la connaissance est utile aux jardiniers, pour qu'ils prennent les précautions nécessaires à la conservation de leurs plantes. Souvent le défaut de connaissance à ce sujet fait perdre en un jour le fruit des travaux d'une année; ils doivent en outre réunir à ces connaissances les observations particulières à leur canton, et se procurer un baromètre et un thermomètre, dont la marche leur fournira de nouveaux indices.

Pronostics par le baromètre.

Le mercure qui monte et descend beaucoup annonce changement de temps.

La descente du mercure n'annonce pas toujours de la pluie,

mais du vent.

Le mercure descend plus ou moins, suivant la nature des vents; le mercure monte plus généralement lorsque le vent est nord-ouest, nord et nord-est, que jendant tout autre temps.

Lorsqu'il y a deux vents en même temps, l'un près de la terre, et l'autre dans la région supérieure de l'atmosphère, si le vent le plus haut est nord, et que le vent bas soit sud, il survient quelquefois de la pluie, quoique le baromètre soit alors fort haut; si, au contraire, c'est le vent du sud qui est le plus élevé, et le vent du nord le plus bus, il ne pleuvra pas, quoique le baromètre soit très-bas.

Pour peu que le baromètre monte, et continue à s'élever, après ou pendant une pluie abondante et longue, il y aura du

beau temps.

Le mercure qui descend beaucoup, mais avec lenteur, indique continuation de temps mauvais ou inconstant; quand il monte beaucoup et lentement, il présage la continuation du beau temps.

Le mercure qui monte beaucoup et avec promptitude annonce que le beau temps sera de courte durée; quand il descend beaucoup et promptement, c'est une indication pareille

pour le mauvais temps.

Quand le mercure reste un peu au temps variable, le ciel n'est ni serein ni pluvieux, il ne fait ni beau ni mauvais temps; mais alors, pour peu que le mercure descende, il anonce de la pluie ou du vent: si au contraire il monte, ne fût-ce que de très-peu, on a lieu d'espérer du beau temps.

subject of reducing the transport result of the provided for the control of the c

In the control of the control of the country of the country of the control of the

PRINCIPES GÉNÉRAUX DU JARDINAGE.

EXPOSITION D'UN JARDIN.

Sous le climat de Paris, l'exposition d'un jardin est d'une si grande importance, que nous croyons devoir la mettre en tête des Principes exposés dans cet ouvrage.

On pourrait compter autant d'expositions que de rumbs de vent, mais on se borne aux 4 points cardinaux qui sont, le sud ou midi, le nord, l'est ou le levant, l'ouest ou le couchant. Un terrain peut être à l'une de ces expositions par 2 causes différentes , 1º. en s'inclinant vers l'un des 4 points cardinaux, 2º. en étant abrité du côté opposé par une montagne, une fo-rêt, etc. L'exposition du midi est avantageuse pour les arbres et plantes qui ont besoin de beaucoup de chaleur, tels que le figuier, le pêcher, quelques poiriers, le muscat, les melons, les primeurs; mais plusieurs plantes y languiraient par trop de chaleur et de sécheresse. Celle du nord convient aux pommiers, à beaucoup d'arbres verts, aux plantes de terre de bruyère, à beaucoup d'arbres forestiers; mais plusieurs fruits ne peuvent y mûrir ou n'y acquierent pas de qualité, et les légumes du printemps n'y viennent que dans l'été. Celle du levant jouit d'une partie des avantages de celle du midi, mais les gelées tardives y causent souvent des ravages quand le soleil luit en se levant. L'exposition du couchant est plus tardive que celle du levant ; elle ne craint pas les gelées printanières parce que la glace est fondue quand le soleil y darde ses rayons; mais elle souffre souvent des vents d'ouest qui dominent en automne.

On voit que chaque exposition a ses avantages et ses inconvéniens. Quand on cultive des végétaux de différens pays, on a tellement besoin de diverses expositions que, quand elles manquent, on s'en procure artificiellement par des murs, des palissades, des massifs, des talus, etc.

3.

Pour obtenir des productions durables et d'un beau développement, à l'exposition du midi sous le climat de Paris, il faut que la terre soit franche et substantielle; les terres chaudes et légères à cette exposition sont bonnes pour les primeurs, mais elles ne produisent plus rien pendant l'été. Les terres chaudes sont les siliceuses et les noires : les froides sont les alumineuses et les blanches.

Quand on fait un jardin d'agrément ou paysagé, on se conforme à l'exposition naturelle du terrain, et on établit ses points de vue en conséquence; mais quand il est question de former un jardin fruitier et potager, le point de vue est invariable, c'est celui d'obtenir plusieurs sortes de beaux et bons fruits, des légumes en abondance, de bonne qualité, et de bonne heure chaque année: pour atteindre ce but, autant que possible, avec une seule exposition et une seule sorte de terre, on établira son jardin dans une terre franche, douce, profonde, placée sur un coteau au sud-est.

MOYENS DE RECONNAÎTRE LA FERTILITÉ DES TERRES, LEUR COMPOSITION, ET DE FAIRE LEUR ANALYSE.

Lorsqu'on veut former un jardin dans un lieu dont l'exposition convient aux cultures qu'on se propose d'établir, la première chose qu'il faut faire, est d'en examiner la terre. Un cultivateur expérimenté a plusieurs moyens de porter un jugement assez certain sur la qualité du terrain soumis à son examen. Il considère d'abord la vigueur et la nature des plantes qui v croissent; ensuite il fait quelques trous dans différens endroits, jusqu'à la profondeur de 2 ou 3 pieds, et il reconnaît le degré de fertilité de la terre, à sa densité, au toucher, à sa couleur, à sa saveur et à son odeur. S'il trouve toutes les conditions qui constituent une terre fertile, il n'affirmera cependant pas encore que toutes les plantes y prospereront, parce qu'il sait que la terre est rarement homogène à une grande profondeur, et qu'une couche de terre fertile posée sur de l'argile, sur un banc de tuf ou sur une nappe d'eau, ne répond pas toujours aux espérances qu'on en avait

conques. Il fera donc quelques fouilles jusqu'à la profondeur de 5 à 6 pieds, et selon qu'il trouvera le fond semblable à la superficie ou plus ou moins différent, il indiquera les végétaux qui pourraient y croître avec succès, et ceux qui refuseraient d'y prospérer.

Ces moyens de procéder à la connaissance des qualités de la terre, ont été pendant long-temps les seuls connus, ou du moins les seuls pratiqués; cependant ils ne pouvaient être employés avec certitude que par des praticiens consommés tels qu'étaient Olivier de Serre,

La Quintinye, Duhamel etc.

Dumont de Courset, profitant des progrès que la chimie a faits dans ces derniers temps, a le premier joint aux moyens ci-dessus, de nouveaux procédés plus précis et plus certains fournis par cette science; ces procédés étant maintenant assez familiers aux cultivateurs éclairés, nous avons cru devoir les exposer dans le Bon Jardinier, afin qu'ils entrent peu à peu dans la somme des connaissances pratiques du jardinage.

Nous avons prié M. Payen, chimiste distingué, de vouloir bien nous guider dans cette partie de notre travail, et ce qui suit sur l'analyse des terres, est extrait d'une note que nous devons à sa bienveillance.

Composition des terres. Les substances dont la réunion forme les différens sols, sont peu nombreuses; ce sont la silice, l'alumine, la chaux combinée à l'acide carbonique, ou le carbonate de chaux, et quelquefois de la magnésie; d'autres matières s'y rencontrent accidentellement, ou en si petite quantité, qu'il est inutile au cultivateur de s'y arrêter. Ces quatre substances, diversement mélangées ou combinées, se nomment généralement terres, dans la pratique journalière; mais les découvertes des chimistes contemporains ont démontré que ce sont des métaux brûlés ou des oxides métalliques: ainsi, la silice, composée d'un métal et d'oxigène, est un oxide de silicium, l'alumine est un oxide d'aluminium, la chaux un oxide de calcium, et la magnésie un oxide de magnesium.

L'oxide de calcium est le plus généralement uni à

l'acide carbonique, et forme le carbonate de chaux: l'oxide de magnésium forme aussi un carbonate au moyen de l'acide carbonique, et sous ce dernier état il n'est pas nuisible à la végétation; on le trouve aussi dans un état caustique, et des expériences ont démontré qu'alors il nuit à la végétation jusqu'à ce qu'enfin il soit bien saturé d'acide carbonique.

Telles sont les 4 terres qu'on peut appeler primitives; la 5e. appelée spécialement humus ou terreau, est moins ancienne; elle se forme continuellement des débris des animaux et végétaux qui cessent de vivre : elle seule est très-fertile dans son état de pureté: les autres ne le deviennent que quand elles sont mélangee dans des rapports convenables: celle qui domine dans le mélange lui donne son nom, ainsi qu'il suit.

Terre alumineuse ou argileuse, terre forte. Elle est composée d'argile et de silice, mais l'argile v est toujours avec excès : elle contient ordinairement de l'oxide de fer et quelques corps étrangers : son caractère distinctif est une grande ténuité qui la rend onctueuse et douce au toucher : elle se pétrit entre les doigts, et se moule sous toutes sortes de formes; elle est très-difficilement perméable à l'eau, et elle retient fortement ce liquide quand elle en est imbibée; elle durcit, se fendille et prend beaucoup de retrait par la dessiccation (1). Peu de racines peuvent pénétrer une terre aussi compacte, qui est d'ailleurs très-froide et pourrissante quand elle est humide, et très-dure lorsqu'elle est seche; les fentes qui la sillonnent pendant les chaleurs de l'été mettent les grosses racines à l'air et rompent les petites qui n'ont pas la force de résister. On corrige ces défauts en mêlant à la terre d'autant

Terre normale, terre franche. Nous donnons ciaprès, page 60, l'analyse de cette terre qui est la meil-

plus de sable qu'elle est plus argileuse.

⁽¹⁾ Ces caractères généraux sont quelquefois modifiés dans la nature; ainsi le corindon, qui a pour base l'alumine, et dont la poudre forme l'émeri, offre les propriétés physiques des pierres et du sable de silice.

leure que nous connaissions, et qui doit servir de règle toutes les fois qu'on veut, par des amalgames, former une terre substantielle et nutritive, propre aux 10 des arbres et plantes de pleine terre de notre climat. Nous pensons faire une chose utile en proposant de lui donner le nom de terre normale, qui a une signification précise, tandis que celui de terre franche est équivoque ou que chacun le conçoit à sa manière. La base de cette terre est aussi l'argile et le sable, mais dans les propor-

tions les plus favorables à la végétation.

Terre calcaire. Elle a pour base le carbonate de chaux mêlé avec de l'argile et du sable en différentes proportions; elle est douce au toucher, retient assez bien l'eau, et devient friable en se desséchant. Lorsque le carbonate de chaux est très-divisé et intimement lié à l'argile, la terre est blanchâtre, marneuse, crayeuse, etc.; quoique très-peu soluble, elle manifeste des propriétés alcalines qui contribuent puissamment à activer la végétation si on la mêle à une terre plus forte; mais seule, elle ne convient qu'à un petit nombre de plantes. Quand le carbonate de chaux est en pierrailles ou en petits cailloux, il provient alors de débris de marbre, de pierres à bâtir, de galets brisés : sous cette forme, il n'a guère d'autre action que celle reconnue aux sables. Cependant il se désagrège par degrés, et, réduit en poudre, il peut être assimilé à la terre calcaire ci-dessus indiquée. Les terres où le calcaire dit pierres de meulières abonde, nous ont toujours paru produire des fruits plus savoureux que les autres terres.

Terre siliceuse ou sableuse. On la reconnaît en ce que le sable ou la silice y domine avec excès; elle est rude au toucher, manque de liaison, laisse passer l'eau avec trop de vitesse, s'échauffe promptement, et ne peut favoriser une végétation vigoureuse et soutenue Sa base, qui est la silice plus ou moins pure, est formét des débris de grès, de roches quartzeuses, de cailloux ou silex, de cristal de roche, de la partie sablonneuse des terres, le tout dans un état de division plus ou moins grand.

Le sable est utile pour rendre les terres fortes perméables à l'air, à la chaleur, à l'eau et aux racines, en même temps qu'il lie entre elles les parties alumineuses dont il ne suit pas le retrait, et qu'il empêche de se fendre lorsqu'elles se dessèchent. Il agit ainsi d'une manière mécanique, car aucune de ses parties, fortement agrégées, ne saurait être portée à un état de division qui permît à l'eau de la dissoudre et de l'entraîner dans la circulation des liquides des végétaux.

Terre de bruyères. Nous donnons, page 60, l'analyse de cette terre, dont la base est un sable siliceux, analogue au grès, et un peu de carbonate de chaux pulvérulent. Voyez au lieu cité pour ses qualités et

usages.

Humus ou terreau. Produit définitif de la décomposition des végétaux et des animaux à l'air. Lorsque la décomposition des végétaux a lieu à une certaine profondeur dans la terre, il se forme des lignites; dans l'eau, il en résulte de la tourbe. C'est sculement du terreau formé sous l'influence de l'air dont nous nous

occupons ici.

Les plantes privées de vie s'altèrent promptement; leurs parties organiques se décomposent peu à peu en leurs élémens, et elles abandonnent les matières terreuses qui formaient une partie du squelette végétal; · ces matières sont : le phosphate de chaux , le carbonate de chaux résultant souvent de la décomposition des sels végétaux qui perdent leur acide et laissent leur base fixe s'unir à l'acide carbonique de l'air; la silice, l'alumine, quelques millièmes d'oxide de fer et de la manganèse. Avant que cette décomposition soit complète, mais seulement lorsque les premières périodes de la fermentation ont déformé et réduit de beaucoup le volume des matières végétales, on obtient un mélange de substances terreuses très-divisées, et de matières organiques en partie altérées , les unes susceptibles d'être entraînées en solution dans l'eau et de s'infiltrer dans les végétaux, les autres de développer lentement, en achevant leur décomposition, des gaz que les plantes vivantes peuvent s'assimiler. C'est en cet état que les

débris des matières végétales forment le terreau, qui diffère dans ses qualités suivant l'espèce de plante qui l'a fourni.

Les détritus de matières animales mêlées de substances végétales, comme dans les divers fumiers, fermentent activement pendant les premiers temps de leur décomposition, produisent beaucoup de chaleur, de gaz, etc., mais peu à peu les réactions s'amortissent, et des causes semblables à celles ci-dessus désignées, produisent à peu près les mêmes effets. Cependant ce dernier terreau étant plus animalisé, c'est-à-dire contenant plus d'azote, doit être d'autant plus considéré comme une variété particulière, que son influence sur la végétation est beaucoup plus puissante.

Le terreau est noir, lèger, élastique, avide d'eau, très-fertile à cause de sa porosité et de la grande quantité d'acide carbonique qu'il contient, mais il s'épuise très-vite, se dissout en partie, et ne peut suffire pour faire vivre de grands végétaux. Mélangé avec des terres fortes, il les rend plus perméables à la pluie, aux influences atmosphériques et aux racines, en même temps qu'il agit comme engrais : ses bons effets sont de peu de

durée parce qu'il s'épuise promptement.

Tous les sols en culture sont composés d'argile, de sable, de carbonate de chaux et d'humus ou terreau; mais les proportions de ces quatre substances, et surtout le degré de finesse ou de divisibilité des trois premières, modifient les propriétés des divers terrains, et font que les uns sont fertiles, d'autres médiocres, d'autres encore très-mauvais : or, si l'on parvient à connaître la composition d'un terrain quelconque, on pourra, en le comparant à celle d'une terre reconnue d'excellente qualité, déterminer d'avance si cè terrain est convenable à la culture, et, dans le cas contraire, quels sont les mélanges à faire pour l'améliorer. Voici un procédé facile et dont l'exactitude est suffisante au cultivateur.

Analyse. Prenez en plusieurs points de la surface du terrain à examiner et à une profondeur de 20 à 30 centimètres, 2 ou 3 kilogrammes de terre bien purgée de pierres et de racines; après avoir divisé et mélangé

toutes les parties de cette terre, on en prend environ 200 grammes que l'on étale sur une feuille de papier et que l'on fait sécher au soleil ou dans une étuve. Lorsque la dessiccation est complète, on en pèse 100 grammes que l'on délaie bien exactement dans environ 400 grammes d'eau claire, on agite bien avec une baguette ou une spatule de bois et on laisse reposer pendant 4 ou 5 minutes : si des débris de fumier ou de végétaux surnagent, on les enlève à l'aide d'une petite écumoire, et on les met à part pour les sécher et les peser. On agite de nouveau le liquide de manière à mettre en suspens tout le dépôt; on laisse déposer pendant une minute et l'on décante tout le liquide qui surnage le dépôt; on répète cette opération plusieurs fois jusqu'à ce qu'on n'obtienne plus que du liquide clair. Tout ce liquide décanté et recueilli dans un même vase, contient l'humus qu'on laisse déposer totalement pendant 1 heure ou 2; on le sépare de l'eau en décantant celle-ci, et on le fait sécher lentement pour le peser. On sépare l'argile la plus fine absolument de la même manière, mais en laissant déposer au plus une demi-minute après chaque agitation; on l'obtient même directement de cette manière, si l'on reconnaît que la terre ne contient pas de substance brunâtre, légère, etc., qui est l'humus.

Le résidu d'où l'on a séparé ainsi les débris végétaux, l'humus et l'argile fine, peut retenir encore de l'argile sableuse et du sable siliceux; il est très-facile de les séparer par le même procédé, mais en laissant déposer seulement pendant 2 ou 3 secondes; l'argile est entraînée par l'eau en 2 ou 3 lavages, et le sable reste au fond du vase, on les fait encore sécher séparément, puis

on les pèse.

Réunissant tous les poids obtenus ainsi, on obtient en somme le poids total employé, moins une perte légère et la quantité de matière soluble. On obtiendra cette dernière exactement en lavant 100 autres grammes de terre avec 10 ou 12 fois leur poids d'eau claire ajoutée successivement, puis les faisant dessécher; la perte en poids indique la quantité de matière dissoute. Pour connaître

de quoi elle se compose, il faudrait faire évaporer les eaux de lavage et analyser leur résidu; mais cette opération serait trop compliquée pour être exposée ici, et d'ailleurs ses résultats ne sont pas les plus importans.

Il est très-facile de s'assurer si les différens produits éliminés successivement par décantation contiennent du carbonate de chaux; il suffit en effet de verser sur chacun d'eux quelques gouttes d'acide hydro hlorique étendu, ceux qui en contiennent produiront aussitôt un petit bouillonnement que l'on nomme effervescence. Si l'on veut apprécier la proportion de ce carbonate, on ajoutera de l'acide jusqu'à ce que l'effervescence cesse. Alors on lavera avec environ 10 parties d'eau, on fera égoutter et sécher, et en pesant de nouveau, la perte en poids indiquera la quantité de carbonate dissous (1). Celui que l'on aura ainsi reconnu dans la partie sableuse, était nécessairement en fragmens de pierrailles dures, et dans les autres produits il suivait

leur degré de ténuité.

Voici deux résultats d'analyses faites par ce procédé : le premier a été obtenu d'une terre franche par excellence, prise à Clamart près Paris. Non-seulement cette terre est très-fertile sur le lieu, mais elle est encore la plus estimée et la seule employée par les plus habiles jardiniers de Paris pour en faire la base de toutes leurs compositions. Elle est d'un gris jaunâtre, très-douce au toucher, se divise et se pulvérise facilement entre les doigts : c'est avec elle seule et la terre de bruyère de Meudon que M. Richer, jardinier en chef du Jardin du Roi, fait les divers mélanges propres aux plantes confiées à son zèle et à son intelligence. C'est de cette terre franche que nous avons parlé page 54, et c'est elle que nous proposons d'appeler terre normale, parce qu'elle est la meilleure que nous connaissions, et que, sa composition étant bien connue par l'analyse rapportée ci-après, elle doit être comme un point de centre vers lequel tendront tous ceux qui voudront améliorer leurs terres.

⁽t) Il se pourrait qu'il y eût d'autres carbonates, mais ce cas est rare.

La seconde analyse est celle de la terre de bruyère de Meudon, employée au Jardin du Roi, et regardée aussi comme la meilleure dont on puisse se servir, soit seule, soit mélangée avec la terre normale ou avec d'autres.

Composition de la terre normale ou franche de Clamart.

Argile sableuse			57		
Sable siliceux et fragmens de quartz			7.	4	
Carbonate de chaux en petites pierrailles Carbonate de chaux en poussière fine		1	0		in the
Débris ligneux			0	5 5	
structure of a firm of the firm of the first of	lă Ge		100,	0	

Composition de la terre de bruyère de Meudon réputée la meilleure (1).

					17			Sec. 15.
Matière soluble à l'eau froide.	٠		ð	•	٠	٠	·	1,2
Carbonate de chaux					*			0,8
Terreau (Humus) et végétaux								
Racines et débris végétaux								20
Sable siliceux (analogue au gre								

100,0

Ces deux analyses ont été faites avec soin par M. Payen; on peut compter sur leur exactitude. Maintenant si on se rappelle que la terre normale est la meilleure terre arable de France, qu'elle est à la tête des terres substantielles, c'est-à-dire de celles qui ont pour base l'argile, sans excès, unie à un sable siliceux, on verra qu'elle doit sa supériorité aux proportions d'argile et de sable qui entrent dans sa composition; et en analysant de même une terre substantielle quelconque, on jugera de sa plus ou moins grande fertilité par le plus ou moins de rapport qui se trouvera entre ses parties constitutives et celles de la terre normale.

C'est ici le lieu de remarquer qu'il y a des terres qui paraissent assez bien constituées pour être fertiles, et qui cependant sont stériles; l'analyse a prouvé

⁽t) Cette terre avait été passée au crible fin comme lorsqu'on l'emploie pour les plantes délicates.

qu'elles doivent ce défaut à la présence d'une petite quantité de magnésie caustique ou non carbonatée.

L'analyse de la terre de bruyère de Meudon démontre que cette terre ne contient pas d'argile; cependant elle est très-fertile dans son espèce : on pourrait la placer en tête des terres légères, comme la terre normale en tête des terres substantielles; elle doit sans doute sa fertilité à la nature de son terreau et au temps considérable que mettent les détritus de végétaux qui le composent à se réduire tout-à-fait en humus; pendant ce temps il se dégage des gaz et se forme des combinaisons favorables à la végétation. Voilà pourquoi la terre de bruyère vaut mieux que le terreau de fumier pour alléger les terres; elle dure beaucoup plus long-temps.

COMPOST.

Par ce mot anglais reçu dans notre langue horticole, on entend le mélange de diverses terres, de divers engrais propres à former une terre particulière jugée la plus favorable à la culture de telle ou telle sorte de plantes.

Ce serait une erreur de croire qu'en faisant des composts, on a pour but unique de donner aux plantes exotiques une terre absolument semblable à celle qu'elles avaient dans leur pays natal; dans cet amalgame on a beaucoup plus égard au climat qu'à tout le reste : nous savons, par exemple, que, dans les pays chauds, l'oranger vient parfaitement dans une terre forte; et si d'après cette connaissance nous lui donnions ici une terre forte, il viendrait fort mal, parce que la température de notre climat n'est pas assez élevée pour échauffer convenablement une pareille terre : nous donnons donc à l'oranger une terre plus légère afin qu'elle s'échauffe aisément et que l'eau des arrosemens n'y reste pas stagnante. Il en est de même pour toutes les plantes des pays chauds qui y croissent dans de la terre forte; nous les cultivons ici dans une terre légère, à très-peu d'exceptions près.

Dans l'impossibilité de faire un compost particulier pour chaque nature de plantes, on se borne à en faire pour celles cultivées en vase, en serre, et pour un petit nombre de celles cultivées en pleine terre comme certains ognons, la renoncule d'Asie, les patates, les melons, etc. Voici les principaux composts employés en horticulture.

Terre normale. Voyez son analyse, page 60. Elle est la meilleure de toutes pour le plus grand nombre des végétaux cultivés en pleine terre, sous notre climat; heureux celui qui peut établir son jardin dans une telle terre; elle convient aux céréales, aux fourrages, aux légumes, à tous les arbres fruitiers et forestiers, et

à presque tous les arbres d'agrément.

Terre à oranger. La terre normale conviendrait parfaitement aux orangers si la température de notre climat était plus élevée; mais nous sommes obligés de la rendre plus légère par l'addition d'un quart ou d'un tiers de terreau de feuilles et de fumier gras, ou d'une pareille quantité de bonne terre de bruyère. Des gazons levés dans une terre substantielle, mis en tas, bien consommés et mélangés avec un quart de terre de bruyère, forment aussi une excellente terre à oranger. Autrefois on faisait entrer une infinité d'ingrédiens dans la terre destinée aux orangers, et on attendait 2 ou 3 ans pour que toutes ces drogues fussent réduites en terreau avant de les donner aux arbres; ces terres étaient bonnes sans doute, mais on aurait obtenu le même résultat en mêlant immédiatement de bon terreau avec de la bonne terre. Voici la composition de la terre des orangers de Versailles, qui sont certainement très-beaux.

On mêle ensemble de la terre franche et du terreau de couches en parties égales; prenant ensuite cette masse pour unité, on y ajoute un 10me. de bon fumier de vache gras, un 20me, de poudrette, un 40me. de fiente de pigeon ou de poule, un 40me. de marc de raisin, un 20me, de crottin de mouton, un 5me. de terre de gazon faite : on amalgame bien le tout ensemble, on en fait un tas conique que l'on recouvre d'une couche de terreau, on le remue et on le passe à la claie tous les ans ; et après la 3me. année on peut s'en servir sans danger.

On voit qu'on ne se sert de cette terre que quand tous les ingrédiens qui entrent dans sa composition sont réduits en terreau; alors, tout le merveilleux a disparu. Quand on a ces ingrédiens sous la main, on fait trèsbien de s'en servir; mais il faut cesser de les présenter comme indispensables: c'est la thériaque du jardinage, et toutes les thériaques sont d'autant plus ridicules

qu'elles sont plus compliquées.

Terre légère. Celle destinée aux plantes d'orangerie un peu rustiques, se fait avec moitié de terre normale, un quart de terre de bruyère, et un quart de terreau de fumier: quand on la destine à la majorité des plantes de serre chaude ou tempérée, on peut la faire avec un quart ou un tiers de terre normale, et trois quarts ou deux tiers de terre de bruyère, selon que les plantes auront les racines plus ou moins fortes, et qu'elles auront la tige plus ou moins arborée: en général, les plantes à racines très-menues préfèrent la terre de bruyère parce qu'elles s'y développent et s'y multiplient plus facilement que dans toute autre.

Si on manque de terre de bruyère, on la remplace, mais très-imparfaitement, par un mélange à parties égales de sable siliceux et de terreau de feuilles. Le terreau de fumier, quand il est encore neuf, est contraire à beaucoup de plantes et à plusieurs ognons à fleurs; et lorsqu'on n'a pas autre chose pour alléger la terre destinée à ces sortes de plantes, il faut ne l'employer que bien consommé. Enfin, c'est l'expérience et l'observation qui apprendront au cultivateur à connaître le degré de porosité ou de compacité que doit avoir la

terre destinée à telle ou telle plante.

Terre de Bruyère. Voyez son analyse, pag. 60. Elle est d'un noir plus ou moins foncé, sablonneuse, légère, recevant difficilement l'eau quand elle est desséchée. Toutes les plantes s'en accommodent très-bien dans leur jeunesse, et il en est un assez grand nombre qui, en état de culture, en ont besoin toute leur vie, quoiqu'elles s'en fussent très-bien passé dans leur patrie; c'est ainsi que nous avons vu, en Virginie, des andromèdes, des kalmias et des rhododendrons dans

toutes sortes de terres, tandis qu'ici nous ne pouvons les cultiver qu'en terre de bruyère: dans leur pays, l'atmosphère est nourrissante, ici, elle est desséchante;

il faut que la terre vienne à leur secours.

Quand on possède de la terre de bruyère et de la terre normale, on peut, en les mélangeant convenablement, faire des terres de tous les degrés de légèreté, en même temps fertiles, de longue durée, préférables à toutes celles dans lesquelles il entre du terreau, du sable ou quelque substance que ce soit.

DES ENGRAIS.

On appelle engrais, les débris des animaux et des végétaux amenés à un certain état de décomposition. L'engrais purement animal est très-puissant, mais on a rarement l'occasion de l'employer en jardinage : l'engrais purement végétal est beaucoup moins puissant; mais comme on l'a souvent sous la main, on l'emploie très-fréquemment. Celui dont on se sert le plus est un mélange de l'un et de l'autre appelé fumier : il est composé de substances végétales imprégnées d'excrémens animaux; il se réduit promptement en terreau ou humus, terre particulière qui fournit une si grande quantité de nourriture aux plantes, que quelques-unes y sont atteintes d'une sorte de pléthore qui les fait périr; mais elle est excellente pour les 100 des plantes quand elle est amendée par une terre alumineuse qui lui donne de la consistance.

Les fumiers enfouis dans la terre agissent d'abord comme amendement avant de fournir de la nourriture aux plantes; et il convient d'étudier leur nature afin de ne pas s'exposer à des résultats contraires à ceux qu'on attend. Celui de cheval, de mulet et d'âne, est chaud et léger; moins il est consommé, plus il convient aux terres froides, alumineuses avec excès; il les divise, les échauffe et les rend plus susceptibles d'être imprégnées des émanations atmosphériques. Celui de bœuf, de vache, est froid, gras, lourd et compact: il convient aux terres chaudes, légères, siliceuses avec excès; il leur donne du corps, de la fraîcheur en en liant toutes

les parties, ce qui leur permet de résister à la grande chaleur et à la grande évaporation.

Le fumier de poules, pigeons, lapins, passe pour être très-chaud : on l'étend sur les terres froides quelque temps avant de les labourer : celui de pigeon entre encore dans la composition de la terre à oranger. Quant à celui de cochon, que l'on dit très-froid, et capable de faire mourir les plantes, il faut le mêler avec ceux destinés à être enfouis. Les balayures, les épluchures, les curures de mares, se mettent pourrir ou ressuyer dans un coin; on les remue une fois ou deux dans l'année, ensuite on les emploie à ce à quoi elles sont propres.

Les fumiers destinés à former des engrais seront déposés successivement dans une fosse corroyée de manière que l'eau ne puisse s'en échapper que quand on lui donne une issue. Ceux destinés aux couches et aux paillis seront au contraire élevés en tas sur un terrain

sec afin qu'ils se pourrissent moins vite.

Des amendemens.

Les amendemens différent des engrais en ce qu'ils n'apportent aucune partie nutritive à la terre : leur essence est de donner du corps aux terres qui en man-quent, et de rendre plus legeres celles qui sont trop lourdes ou tenaces. Les terres s'amendent réciproquement les unes par les autres : les argileuses se bonifient par le mélange d'une quantité convenable de sable, et la terre sablonneuse ou trop légère par l'addition d'une terre argileuse. L'amendement n'agit pas sur la végétation avec autant d'activité que l'engrais, mais il agit plus long-temps, et plus avantageusement pour la santé et la qualité des plantes. Cependant il n'exclut pas l'engrais qui doit se changer en humus, substance éminemment propre à la végétation.

La terre calcaire peut être ou trop lourde et trop fraîche, ou trop seche et trop chaude. On corrige le premier défaut avec du sable et du vieux terreau, le second avec de l'argile et du fumier de vache. On mêle assez bien du sable dans une terre argileuse; mais on ne mêlerait pas facilement de l'argile dans une terre sablonneuse, si auparavant on ne l'avait pas séchée et réduite en poudre, en la battant comme du plâtre. Alors on la répand sur le terrain et dans la jauge en labourant. Les terres blanches sont froides parce qu'elles repoussent les rayons du soleil; on les corrige de ce défaut en y mêlant du terreau, des terres noires, et de la houille. Une terre légère, hâtive par elle-même, sera froide, tardive, et même pourrissante, si elle repose sur un lit d'argile qui empêche l'eau de s'infiltrer: on a quelquefois corrigé ce défaut en faisant des puits qui traversaient le banc d'argile et dans lesquels les eaux se sont écoulées.

Enfin, les cendres de cheminées, de lessive, de houille, la suie, les plâtras, la chaux, la marne, sont des amendemens: il faut avoir soin de ne les employer que dans des terres d'une nature opposée à la leur;

contraria contrariis sanantur.

DE L'EAU.

Dans son état de pureté, l'eau est composée de 15 parties d'hydrogène et 85 d'oxygène, selon la chimie moderne; mais elle est presque toujours imprégnée de diverses substances qui la rendent plus ou moins propre à la résetz tion. Son étude relativement à la culture, n'est pas très-avancée en jardinage, et il arrive assez souvent que nous ne reconnaissons les eaux nuisibles qu'après qu'elles nous ont causé de grands dommages. Voici

à peu près ce qu'on en sait.

Eaux de pluie. Elles sont considérées comme les meilleures de toutes pour les arrosemens, à cause des principes dont elles ont été saturées dans l'atmosphère: elles sont légères, dissolvent parfaitement le savon, et cuisent très-bien les légumes. On devrait donc les recueillir avec soin en établissant des gouttières tout autour des bâtimens pour rassembler celles qui tombent sur les toits, et de là être conduites dans un grand réservoir placé, s'il est possible, dans la partie la plus haute du jardin, d'où elles seraient distribuées, au moyen de tuyaux, dans les différens endroits qui exigent des arrosemens.

Les pluies surabondantes qui tombent sur la terre et qui ne peuvent plus entrer dans son sein quand elle en est suffisamment imbibée, pourraient être rassemblées et dirigées, au moyen de petites rigoles, dans une mare corroyée de glaise, placée dans la partie basse du jardin; ces eaux sont souvent encore meilleures pour les arrosemens quand elles ont coulé sur la terre, que

lorsqu'elles tombent directement des nues.

Les eaux ainsi recueillies dans un réservoir ou dans une mare, se corrompraient si elles restaient exposées au soleil, et il pourrait en sortir des miasmes nuisibles à la santé des habitans : pour éloigner ce danger, il faut planter de grands arbres autour du réservoir ou de la mare, afin que leur feuillage garantisse l'eau des rayons du soleil pendant l'été. À la chute des feuilles, on retire tous les deux ou trois jours, avec un râteau fait exprès, toutes celles qui tombent dans le réservoir.

Eaux courantes. On appelle ainsi les eaux de ruisseaux et de rivières qui coulent à la surface de la terre :
elles sont généralement bonnes, et d'autaut meilleures
qu'elles coulent depuis plus long-temps et que leur volume est plus considérable. L'eau d'un faible ruisseau peut
quelquefois contenir de l'oxide de fer pas assez divisé, ou
d'autres substances nuisibles à la végétation quand elles
sont trop rapprochées, inconvénient qui ne peut exister
dans les eaux des grandes rivières où tous les principes
sont nécessairement très-divisés.

Eaux stagnantes. Ce sont celles qui n'ont ni courant ni mouvement sensible: exposées au soleil et aux influences de l'atmosphère, elles se peuplent d'animaux et de plantes qui les corrompent bientôt par leur décomposition, et les rendent impotables et même mortelles pour l'homme, mais excellentes pour arroser les végétaux. L'eau stagnante ne serait jamais dangereuse pour les hommes, si un ombrage épais la soustrayait aux influences du soleil.

Eaux de source. Les eaux portent ce nom quand elles jaillissent en sortant naturellement de la terre pour former les fontaines, les ruisseaux, etc., et elles le changent en celui d'eau courante à très-peu de distance de leur source. Ces eaux sont froides; elles ont besoin d'être exposées à l'air avant d'être employées. Comme elles ont souvent traversé plusieurs sortes de terres, de pierres, de minéraux, avant de trouver une issue à la surface du sol, il arrive quelquefois qu'elles tiennent en dissolution beaucoup de substances différentes, les unes favorables, les autres contraires à la végétation. Il faut les employer avec prudence jusqu'à ce qu'on ait reconnu leurs propriétés.

Eaux de puits. Ce sont les plus mauvaises de toutes. et malheureusement les plus employées. Il y en a cependant quelques-unes qui dissolvent le savon et cuisent les légumes ; celles-ci font exception et passent pour bonnes à boire et pour arroser les plantes : il suffit , pour ce dernier usage, de les tenir d'autant plus long-temps à l'air avant de s'en servir, qu'elles ont été tirées d'un puits plus profond. Beaucoup de puits à Paris donnent de l'eau plus ou moins séléniteuse, c'est-à-dire qu'elle contient du gypse en dissolution. Cette eau est lourde, se refuse d'autant plus à dissoudre le savon qu'elle est plus séléniteuse; elle est fort nuisible aux plantes, les fait même périr si la sélénite est en grande quantité : quand on est obligé d'arroser avec une telle eau, il rant ayant de s'en servir la battre et l'agiter beaucoup à l'air et pendant long-temps, afin que la sélénite se précipite; ou, ce qui est plus tôt fait, on met quelques poignées de potasse dans l'eau; elle décompose de suite la sélénite et forme du sulfate de potasse.

Eaux de fumier ou bouillon. Toutes les substances animales et végétales décomposées dans l'eau, lui communiquent des propriétés si actives et si favorables à la végétation, qu'on l'a reconnue très-propre à rétablir la santé des plantes souffrantes, et que bien des cultivateurs l'appellent Bouillon par allusion à celui qu'on donne aux hommes malades pour les fortifier : et comme on ne pourrait donner beaucoup de nourriture substantielle à un malade, sans risquer de le faire périr, de même, il faut donner modérément de l'eau de fumier à une plante languissante si on veut

la rétablir. De tous les procédés employés pour fair e cette eau, nous allons en exposer ici seulement deux;

les autres se devineront aisément.

large de quelques toises, profonde de 2 ou 3 pieds, la revêtir de glaise ou la murailler par les côtés et la paver dans le fond de manière que l'eau ne puisse s'en échapper : on établira dans l'endroit le plus bas une bonde qui communiquera avec un bassin ou un tonneau placé en dehors de la fosse et un peu plus bas que la bonde : on emplira la fosse de fumier de cheval et de vache sortant de l'écurie avec tous les crottins, et on y dirigera l'eau de pluie ou toute autre, de manière que le fumier en soit bien trempé. Quand l'eau aura séjourné quinze jours, un mois ou plus dans le fumier, on ouvrira la bonde et elle s'écoulera dans le bassin. On pourra faire passer ainsi plusieurs eaux dans le fumier pour en soutirer tous les sucs propres à la végétation.

2me. Procédé. On a une ou plusieurs futailles qu'on emplit au tiers ou à moitié de crottins de cheval et de bouzes de vaches avec un peu de fumier le plus imprégné d'urine, et on achève d'emplir les futailles avec de l'eau : on remue le tout de temps en temps, et au bout de quinze jours ou un mois l'eau est faite : on la tire par un robinet placé au bas de la futaille ou on la puise par en haut avec un arrosoir : elle est excellente pour faire reverdir des orangers, rendre la vigueur et la beauté à une infinité de plantes cultivées en vases ou en pleine terre; mais, nous le répétons, si on arrosait long-temps avec une eau aussi substantielle,

les plantes finiraient par en souffrir.

Comme il n'y a rien d'absolu en culture, on doit tirer parti de tout ce qu'on a sous la main; ainsi, on pourra mettre en dissolution de la même manière une terre quelconque, du terreau, de la poudrette, de la fiente de poule, de pigeon, des râpures de cornes et différens débris d'animaux: l'eau s'emparera des propriétés fertilisantes de ces différentes substances.

DES ARROSEMENS.

On fournit l'ean à la terre par deux moyens : le premier, nommé irrigation, consiste à profiter d'une eau plus élevée que le terrain, et à l'y faire couler uniformément au moyen de rigoles; cet arrosement convient particulièrement aux pays chauds et aux grandes cultures: le deuxième, nommé arrosement, a lieu avec des

arrosoirs de plusieurs espèces.

Les uns fournissent l'eau par une pomme fermée, percée d'un très-grand nombre de trous (1) (voyez pl. XXII), les seconds par un bec très-allongé (pl. XXIII) fig. 4, d'autres par un goulot, et enfin on en a dont le goulot est recouvert par une plaque percée comme la pomme. Les premiers servent principalement à rendre, en arrosant, l'effet d'une pluie fine, humectant un grand espace de terre sans la battre, et lavant à la fois les tiges et le feuillage. Les seconds servent à porter l'eau sur un pot éloigné sur les derniers rangs d'un gradin, sans courir la chance de mouiller le feuillage des plantes qui l'entourent. Le troisième sert pour les grandes caisses à orangers, grenadiers, etc., ou à donner de l'eau aux pieds des arbres et arbustes de pleine terre. Le quatrième s'emploie pour les plantes de serre, de bache et orangerie, dont il faut éviter de battre la terre et de mouiller les feuilles. Lorsqu'on arrose avec la pomme, on

⁽¹⁾ Les figures citées dans la suite de cet ouvrage forment un recueil qui se vend sous le titre de : FIGURES POUR LE BON JARDINIER, représentant les Ustensiles le plus généralement employés dans la culture des Jardins, différentes manières de marcotter et de gresser, de disposer et de former les arbres fruitiers, ensin tout ce qui est nécessaire pour la parfaite intelligence des termes de botanique ou de jardinage employés dans cet ouvrage, relatifs aux formes et directions des racines, tiges, feuilles, fleurs, etc.; le tout accompagné, en regard, de notes explicatives : ouvrage utile à toutes les personnes qui, possédant le Bos Jardinier, veulent cultiver par elles-mêmes ou gouverner leur jardin, marcotter, gresser, palisser, etc., et se familiariser, sans une trop grande application, avec la science de la Botanique. Un vol. in-12, 4 fr. A Paris, chez Audort, libraire, rue des Maçons-Sorbonne, no. 11.

doit tenir son arrosoir élevé, pour diviser l'eau davantage et moins tasser la terre. On repasse plusieurs fois sur le même terrain, au lieu de donner toute l'eau à la fois, parce que la terre s'imbibe mieux, et que l'eau ne coule

pas à droite et à gauche.

H est également utile d'arroser, de temps à autre, la tête des arbustes, afin de laver leurs feuilles. On se sert alors d'une petite pompe pour les grands arbustes (pl. XXXVII), et d'une seringue pour les petits (pl. XXIII). Dans l'ardeur de l'été il faut choisir le soir pour l'arrosement; mais au printemps et dans l'automne, il vaut mieux arroser le matin. Dans tous les cas, quand on mouille les feuilles, il est bon qu'elles aient le temps de se ressuyer avant de recevoir les rayons du soleil, car sans cela chaque goutte d'eau pourrait occasioner une tache, une brûlure, qui ferait souffrir et même périr la plante si cela se répétait. Dans l'hiver on ne doit arroser les plantes, dans les orangeries, les serres, etc., que de dix heures du matin à midi; et on ne doit employer que de l'eau qui ait séjourné dans l'orangerie ou la serre au moins 24 heures, quand il gele dehors.

Toutes les plantes ont besoin d'eau, mais en plus ou moins grande quantité, selon leur nature, ce que le jardinier doit étudier avec attention. Elles ne doivent être arrosées qu'autant qu'il le faut pour entretenir leur santé, car une trop grande quantité d'eau, si elle ne les fait pas pourrir, enleve le parfum des fleurs, la saveur des légumes et des fruits. Les jardiniers intelligens couchent leur poterie lorsque la pluie se prolonge trop. On a un moyen facile de reconnaître quand les plantes et la terre ont besoin d'arrosemens; les premières se fanent, la seconde se durcit, se resserre à la surface.

ou se fend, ou se pulyérise.

Influences atmosphériques sur la végétation.

Nous aurions beau donner aux plantes la terre la mieux appropriée à leur nature, elles languiraient et périraient bientôt si l'atmosphère dans laquelle s'élèvent leurs tiges n'était pas d'abord suffisamment chaude et humide; si ensuite elle n'était pas éclairée, et si

enfin elle ne contenait pas en dissolution, sous forme plus ou moins gazeuse, différentes substances dont les unes sont des stimulans et les autres des élémens pro-

pres de la végétation.

Chaleur humide. Comme nous ne pouvons concevoir de végétation sans la simultanéité de la chaleur et de l'humidité, nous confondons ces deux choses sous le nom de chaleur humide. Il paraît qu'il faut qu'elles soient en même rapport dans l'acte de la végétation puisque si l'une diminue ou augmente, l'autre restant la même, la végétation souffre ou est anéantie. Une chaleur humide de 3 à 4 degrés suffit à la végétation d'un petit nombre de plantes; mais le plus grand nombre s'accommode très-bien de 20 à 30 degrés : quand nous voyons la végétation souffrir par la chaleur, c'est que l'humidité de la terre ou de l'atmosphère, ou de toutes les deux ensemble, n'est plus assez grande. Le sol et l'atmosphère de la Guiane étant toujours à un haut degré de chaleur et d'humidité, la végétation y est la plus belle du globe. C'est d'après ces connaissances que la théorie des arrosemens est basée, théorie assez bien établie chez la plupart des cultivateurs pour que nous nous dispensions de la développer ici.

Lunière. Toutes les graines germent parfaitement sans lumière; cependant leurs produits périraient bientôt s'ils en étaient long-temps privés. Sa bienfaisante influence sur la végétation est unanimement reconnue, mais la manière dont elle influe, s'expliquant diversement par les physiciens, c'est assez dire qu'on ne la connaît guère. C'est encore à la lumière que les végétaux doivent les couleurs dont ils brillent : quelques exceptions ne détruisent pas cette seconde loi qui s'étend jusqu'à l'odeur des fleurs et à la saveur des fruits. Voyez encore les avantages de la lumière à l'article

Serre tempérée.

Ombre. Si beaucoup de plantes se trouvent bien de la lumière directe du soleil, il en est aussi plusieurs auxquelles elle nuirait; celles-ci ne veulent qu'une lumière diffuse et plus douce; telles sont celles qui croissent sous de grands arbres, à une exposition inclinée au nord, dans des endroits vaporeux, êtc. Il y en a même qui, croissant au grand soleil dans leur sol natal, ne peuvent se conserver qu'à l'ombre dans nos jardins, parce qu'on ne leur y donne pas de terre semblable à celle qu'elles avaient. Beaucoup de semis, de boutures, ont impérieusement besoin d'ombre pour réussir. L'étude des bons et des mauvais effets de l'ombre, n'est pas la partie la plus avancée du jardinage; il reste encore beaucoup de remarques à faire à ce sujet dans l'intérêt de la science.

Obscurité. Nous ne connaissons en culture que la

germination des graines qui s'effectue parfaitement à une obscurité complète; le reste de la végétation n'y

obtient aucun succès.

Air. Après la chaleur humide et la lumière, l'air est de la plus grande importance pour la végétation; c'est lui qui la complète en donnant aux plantes la robusticité dont elles sont susceptibles : il contribue avec la lumière à augmenter leur couleur et leur saveur : il leur fournit une grande partie de leur nourriture ou de leurs élémens, au moyen des gaz dont il est formé, et des nombreuses substances dont il est saturé; enfin il joue un si grand rôle dans la physiologie végétale que nous regrettons que les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas d'en parler avec détails. Un air stagnant, quel qu'il soit, devient bientôt mortel pour les plantes en pleine végétation. Si on nous disait que l'air enfermé sous une cloche avec des boutures, leur est cependant favorable, nous répondrions, que cet air n'est pas aussi stagnant qu'on pourrait le croire et que d'ailleurs, les boutures ne le décomposant qu'avec une extrême lenteur, ce n'est guère que quand elles ont des racines qu'il leur devient nuisible; mais alors on l'a déjà renouvelé plusieurs fois. Un air sec est toujours nuisible en ce qu'il fait beaucoup transpirer les plantes, et qu'il ne leur apporte rien à aspirer; un air humide et chaud leur est au contraire favorable, surtout quand il est saturé d'électricité, comme dans le moment des orages; c'est alors que la végétation

acquiert une activité extraordinaire : le champignon seul paraît en souffrir. Les exhalaisons marécageuses ou putrides, si fatales à l'homme lorsqu'elles sont mêlées à l'air qu'il respire, sont au contraire très-avantageuses à la végétation. Enfin s'il est quelques plantes qui viennent bien à l'air sec et vif des plaines élevées, il est reconnu qu'elles viennent encore mieux dans un air chargé de

CULTURE DES TERRES.

Nous entendons ici les travaux qui ont pour but de fertiliser la terre sans y ajouter de nouveaux moyens nutritifs; ces travaux sont les défoncemens, les labours,

les binages, etc.

Défoncement. Quelque favorable que paraisse la superficie d'un terrain qu'on veut mettre en culture, il faut d'abord le sonder jusqu'à la profondeur d'environ 3 pieds. Si on ne rencontre ni tuf ni argile en banc, ni l'eau en nappe, on peut espérer du succès dans la culture qu'on y introduira. Si on ne veut y cultiver que des plantes herbacées ou des arbrisseaux, il suffira de le défoncer à la profondeur de 18 pouces et d'en extraire les pierrailles : si on veut planter des arbres à demeure, il faudra le défoncer jusqu'à 2 pieds et demi, ou au moins faire des trous de cette profondeur et larges de 4 pieds, à la place de chaque arbre, mettre la terre de la superficie dans le fond et celle du fond à la superficie qu'on bonifiera ensuite par des amendemens ou des engrais. Si on trouvait le tuf, l'argile ou l'eau en nappe, à moins de 2 pieds de profondeur, il serait inutile ou nuisible de défoncer; il n'y aurait qu'un très-petit nombre d'arbres qui pussent réussir sur un tel fond; il faudrait n'y cultiver que des arbrisseaux, des herbages, ou aller s'établir ailleurs.

Voici la manière de défoncer un terrain : on ouvre une tranchée ou fossé large de 2 ou 3 pieds et de la profondeur convenable à la nature du sol, et on porte la terre extraite à l'endroit où doit se terminer l'opération. Quand cette première tranchée est vide, on la remplit avec la terre d'une autre tranchée semblable. que l'on ouvre immédiatement à côté, en mettant la

terre de dessus dans le fond et celle du fond en dessus, et en ayant soin de bien diviser le tout, d'ôter les pierres, les racines à mesure qu'on en rencontre. On continue jusqu'à la fin du carré où on trouve la terre de la première tranchée pour remplir la dernière. Une terre défoncée baisse d'environ un pouce par pied.

Labours. Ils se font à la houe et à la bêche ; ceux à la houe divisent moins la terre, et ils sont moins propres que ceux à la bêche, mais ils sont plus expéditifs et plus économiques : on se sert de la houe pleine dans les terres sèches et légères ; la houe fourchue convient mieux dans les terres fraîches et un peu tenaces, mais c'est toujours avec la houe fourchue qu'il faut labourer les massifs d'arbres et d'arbrisseaux des jardins paysagers, parce que cet instrument endommage moins que la bêche les nombreuses racines qui courent cà et là dans la terre de ces massifs. La bêche convient pour labourer les terres fortes ou fraîches parce qu'elle les divise mieux et plus proprement. Quand le terrain est en pente, il vaudrait mieux pousser la terre du bas en haut, mais cela serait très-difficile; on se borne à labourer en travers de la pente pour qu'au moins la terre ne descende pas si on ne peut pas la remonter. Pour commencer à labourer on ouvre dans le bout de la pièce une jauge large de 2 fers de bêche, et d'une longueur à volonté; on répand la terre de cette tranchée sur le terrain à labourer, ou on la porte à l'endroit où doit se terminer le travail, si on juge en avoir besoin pour combler la dernière tranchée : ensuite on prend la terre par bêchées que l'on renverse sur l'autre bord de la tranchée, en la divisant et l'émiettant bien avec le tranchant de la bêche de manière que le fond et le dessus soient également divisés, que la surface soit bien égale, et que la jauge conserve toujours sa même largeur et sa même profondeur. Il est bien entendu qu'on ôtera en même temps les pierres et toutes les mauvaises herbes ou racines qu'on rencontrera. Si on a du fumier à enterrer, on l'aura répandu auparavant bien également sur le terrain, ensuite on prend celui qui se trouve sur le bord de la tranchée, et on l'étend, non pas dans le fond de cette tranchée, mais sur le revers opposé, et on le recouvre avec une partie de la terre qu'il recouvrait lui-même, et ainsi de suite jusqu'à la fin du labour en tâchant qu'il n'y ait jamais guère que

deux pouces de terre sur le fumier.

La profondeur des labours est subordonnée à la nature de la terre et à celle des plantes qu'on veut y mettre. Dans les terres légères et peu profondes, un labour de 6 à 8 pouces suffit; dans celles qui sont fortes et profondes, on lui donne une profondeur de 10 à 12 pouces, alors on peut lui confier des arbrisseaux et des racines pivotantes, tandis qu'on ne doit mettre que des plantes à racines courtes, fibreuses et traçantes, dans un labour moins profond.

Presque toujours, dans les jardins, on divise son labour en planches larges de 4 ou 5 pieds, séparées par des sentiers d'un pied de largeur; on ameublit encore le dessus de la terre en la brisant avec une fourche à 3 dents, et enfin on y passe le râteau pour achever de la rendre très-fine, et pour amener sur les deux bords un petit bourrelet qui doit maintenir l'eau des arrosemens

sur la planche.

Binage, sarclage, serfouissage. Ces opérations ont pour but de briser la croûte qui se forme à la superficie de la terre par la sécheresse, par les arrosemens, et de détruire les mauvaises herbes qui croissent parmi les plantes cultivées: on se sert d'une lame étroite qu'on enfonce à la profondeur de 2 à 4 pouces entre les plantes rangées en lignes, et d'une fourchette à 2 ou 3 dents pour les plantes semées sans ordre.

Il y a des semis si drus qu'il est impossible de les sarcler avec aucun instrument, alors on est obligé d'ar-

racher les mauvaises herbes à la main.

OUTILS ET USTENSILES DU JARDINAGE.

Béche. On se sert de bêches de différentes formes, selon le pays et la nature du terrain. La plus usitée est celle figurée pl. XIX du volume de figures. Il est essentiel qu'elle soit d'une bonne qualité, et corroyée avec de l'acier. Une bêche doit toujours être d'une grandeur proportionnée à la force de celui qui l'emploie, et au plus ou moins de légèreté de la terre, comme à la pro-

londeur du labour que sa qualité exige.

Béche en fourche. Pl. XXV. Pour labourer un terrain rempli de racines, comme des terres couvertes de pommiers, d'asperges, etc., on emploie cette bêche qui n'est autre chose qu'une fourche à dents plates avec laquelle on évite de couper les racines.

Houe. Pl. XXV. La lame, ou carrée, ou arrondie, ou triangulaire, ou fourchue, fait un angle de 45 degrés avec la douille destinée à un manche court. Cet instrument est plus expéditif que les bêches pour remuer les terres légères, mais le trayail à la bêche est plus parfait.

Binette. Pl. XXV. C'est une sorte de houe, mais elle est bien plus mince et plus légère; le manche est aussi plus long. Elle sert à faire les trous ou potelots pour planter les pois, haricots, pommes-de-terre, et à biner et butter les plantes pour lesquelles cette opération est nécessaire.

Serfouette. Pl. XIX et XXVIII. C'est une binette très-étroite, dont le côté opposé à celui de la lame a ordinairement 2 dents aussi longues que cette lame. On s'en sert pour serfouir la terre autour des petites plantes trop rapprochées pour y faire passer la binette. CROCHET. Pl. XXIX, fig. 5. Propre pour biner lé—

gèrement dans les semis un peu drus, autour des plantes en pots, et pour arracher les mauvaises herbes entre

les pavés.

Féchou. Pl. XIX. Instrument publié pour la première fois par madame Adanson. Le fer se fait dans la proportion d'un fer de houe, mais le manche est plus allongé. Il est très-utile pour enlever la terre du fond des fossés, curer les boues qui ont de la consistance, amonceler les terreaux, dresser les terrains, etc. Sa courbure donne beaucoup de facilité à l'ouvrier.

La houe, la binette, la serfouette, le féchou, la ratissoire, la houlette, la serpe et le croissant, doivent être, comme la béche, corroyés avec de l'acier.

Pelle. Pl. XIX. Instrument de bois, ordinairement d'une seule pièce, et dont le manche a environ 3 pieds. Dans quelques cantons, toute la palette est de fer.

Râteau. Pl. XX. Il demande diverses proportions quant à sa largeur, à la longueur de son manche, à celle de ses dents en bois ou en fer, et à l'espace qui sépare ces dernières, selon les travaux que l'on doit exécuter.

Ratissoires à pousser et à tirer. Pl. XIX. La première est une lame de fer acérée ou une portion de faux longue de 8 à 9 pouces, soudée ou attachée en travers à une douille droite dont le manche a 4 ou 5 pieds: très-expéditive dans les allées tendres ou sablonneuses; l'ouvrier se tient droit, va en avant ou en arrière. L'autre n'a que 6 pouces de longueur, est attachée à une douille recourbée en demi-cercle; sert dans les allées dures, ou à biner des légumes; l'ouvrier est courbé et ne va qu'en avant. La charrue à ratisser les allées, figurée planche XXXVIII, les remplace avec un très-grand avantage.

Pioche. Pl. XXV. Instrument très-utile pour faire des trous et pour la déplantation des arbres. On a des pioches à deux taillans qui servent dans les pierrailles et

les terrains compacts.

Fourche. Pl. XIX. Elle est indispensable pour tra-

vailler les fumiers, faire les couches, etc.

Houlette. Pl. XXII. On s'en sert pour tirer de la terre des ognons, pates ou griffes de fleurs, et pour lever des marcottes et autres petites plantes. Voyez aussi

les transplantoirs, pl. XXVIII et XXXVI.

Transplantoir. Cet instrument a plus besoin, pour être compris, d'une figure que d'une description. On verra des transplantoirs dans les pl. XXII, XXVIII et XXIX. Celui de M. Legoube, pl. XXXVI, est trèsingénieux, d'une grande utilité et ne coûte presque rien.

Brouette. Pl. XXII. Elle doit être faite dans des proportions calculées sur la force de celui qui l'emploie. La même planche représente une brouette à civière.

La hotte est très-commode pour le transport des fumiers, terres et terreaux, dans les parties où la brouette ne peutêtre employée. On fait des hottes à claire voie, pour les matières volumineuses, comme les fumiers, les feuilles, les litières.

Paniers. Il est essentiel d'en avoir de diverses proportions. Ils servent, lorsqu'on sarcle ou qu'on épierre à la main, pour y mettre ce qu'on tire de la terre, pour y placer les fruits et les légumes qu'on récolte. Voyez, pl. XXIII bis, un panier d'une forme très-commode pour l'usage d'un jardinier. Les paniers nommés mannes, faits grossièrement, sont employés pour y planter de jeunes élèves d'arbres pivotans et dont la reprise est difficile, ou des marcottes et autres plants qu'on veut enlever en tout temps avec leur motte sans qu'ils souffrent de la transplantation. On les laisse en terre jusqu'au moment où l'élève est bon à mettre en place. Le panier est souvent à moitié pouri; mais la motte est bien garnie de racines, et la reprise assurée.

Serpette. Pl. XVIII. Petite serpe destinée à la taille des arbres et des vignes. La lame a 3 pouces de hauteur et un pouce de largeur dans le bas. Cette serpette sert pour la taille des branches fortes; mais on en a une plus petite pour les pêchers, arbrisseaux et arbustes délicats. Les lames doivent être d'un bon acier bien trempé, et les manches faits d'une matière qui, comme la corne de cerf, ne glisse pas dans la main: les manches doivent encore se terminer au bas par un point d'arrêt qui les

maintienne quand on fait un effort.

Greffoir. Pl. XVIII. La lame doit être arrondie sur le bout, du côté du tranchant; le manche, en corne

de cerf, est terminé par une spatule d'ivoire.

Sécateur. Cet instrument a deux branches qui saisissent un scion et le coupent net, lorsqu'il n'est pas plus gros que le petit doigt. On en fabrique depuis peu dans des dimensions assez fortes pour couper des branches d'une certaine grosseur; d'autres au moyen de manches de 5 à 6 pieds permettent d'atteindre à des branches élevées. Voy. le volume de figures, où il y en a 6 de dessinés. Plusieurs jardiniers préfèrent maintenant le sécateur à la serpette, pour tailler leurs arbres.

Serpe. Pl. XXI. Cet instrument sert pour couper des branches un peu grosses dans les arbres en plein vent et d'agrément, pour faire des fagots, préparer des pieux,

des échalas, des marques, etc.

Croissant. Pl. XX. Instrument, dont la lame, demi-circulaire, d'environ un pied, est tranchante

dans la partie intérieure. Armé d'un grand manche de bois léger, il sert à élaguer et toudre les arbres des allées.

Ciseaux ou cisailles de jardin. Pl. XXI. On les emploie à tondre les petites palissades, les buis, et arbris-

seaux des plates-bandes.

Echenilloir. La description des différentes sortes d'échenilloirs serait trop longue et peu claire. Le volume de figures en contient plusieurs nouveaux qui réunis-

sent tous les avantages.

Scie. Pl. XXI. On emploie deux espèces de scies. L'une est en forme de couteau de 6 à 8 pouces de long, pour couper les branches trop fortes pour la serpette ; l'antre est la scie à main ou égoine. Elle sert pour scier des branches placées de manière que la serpe ou la hache ne peuvent y atteindre.

Hachette. Petite hache plus commode que la serpe

dans beaucoup d'occasions.

Cordeau. Pl. XXI. Ficelle de 10 à 16 toises, attachée par ses deux extrémités à deux piquets d'environ

un pied. Le cordeau sert pour les alignemens.

Marques. Quand on cultive un grand nombre d'espèces ou de variétés de plantes, il faut les marquer pour les reconnaître. On se sert, pour les pots, de plomb laminé que l'on coupe en morceaux de 2 pouces de longueur sur 8 lignes; on coupe un des bouts en pointe et on frappe à l'autre extrémité les numéros avec des poincons d'acier, qui se trouvent chez les quincailliers, et sont peu coûteux. Les étiquettes des arbres sont des petits carrés de plomb laminé frappés de nos, et suspendus aux branches par un fil de laiton. On fait aussi ces marques sur de petites bandelettes de plomb laminé, que l'on roule sur les branches. Enfin on se sert encore d'ardoises sur lesquelles on grave, ou de bouts de lattes de 12 à 18 pouces de long sur lesquels on peint ses numéros. Voy. la pl. XXIX.

Arrosoir. Voy. les pl. XXII et XXIII. Cet instrument doit être en cuivre pour être de meilleur usage; cependant quelques personnes se contentent d'arrosoirs en fer-blanc qu'elles couvrent, en dehors, de deux couches de peinture à l'huile, et qu'elles ont soin, quand elles ne s'en servent plus, de tenir renversés et à couvert. Plus les gerbes sont percées fin, moins l'arrosement bat la terre et couche les plantes.

Pompe à main. Cette machine, en cuivre ou en ferblanc, lance l'eau à plusieurs toises de hauteur dans l'atmosphère où elle s'imprègne des diverses substances de l'air. Voy. la pl. XXXVII, où elle est dessinée fort en détail, et avec des changemens produisant à volonté un jet ou une pluie très-fine.

Rouleau. Pl. XXII. C'est un cylindre d'un bois dur et pesant, quelquesois de pierre ou de sonte. Ses dimensions varient suivant la qualité des terres. On s'en sert pour unir les pièces de gazon, pour resserrer leurs par-

ties et pour forcer les plantes à taller.

Echelles. Les échelles simples employées pour la taille ou le palissage des espaliers doivent avoir à leur extrémité supérieure deux chevilles longues de 6 à 8 pouces, qui forment un angle droit avec les traverses, et empêchent l'échelle de porter sur les arbres. Pour tailler les arbres élevés, il faut une échelle double.

Couteau pour les asperges. Pl. XX, fig. 6. On s'en sert pour couper les asperges visibles, sans nuire aux nou-

velles pousses ni aux racines.

Cucilloir. Les pl. XXV, XXXV et XXXVI en représentent 4 de différentes formes, dont un très-simple et que l'on peut fabriquer soi-même. Ils servent à cueillir

des fruits et des raisins sans monter à l'échelle.

Claie. Cadre en bois de 5 pieds de hauteur sur 3 à 4 de largeur, avec une traverse en croix au milieu. On la garnit de tringles en bois ou en fer à 6, 8 ou 10 lignes de distance. On jette avec une pelle la terre contre la claie; la terre la plus fine passe au travers; les mottes et les pierres tombent au pied: on brise les mottes et on repasse la terre.

Crible. Nécessaire à ceux qui cultivent beaucoup de plantes en pots. Il sert à rendre la terre plus meuble, et à enlever les petites pierres qui ont passé à travers la claie. On doit en avoir 2 en fil de laiton, dont l'un ait les mailles de 6 lignes, et l'autre seulement

de 3 lignes.

Van. Nécessaire à un jardinier pour nettoyer ses graines, les purger des corps étrangers et de la poussière.

ORGANES EXTÉRIEURS DES VÉGÉTAUX.

Les végétaux qu'il nous importe le plus de connaître offrent, la plupart, des fleurs, des fruits, des graines, des racines, des tiges et des feuilles. Nous allons rappe-

ler succinctement les fonctions de ces organes.

La fleur renferme les organes de la génération. Elle est composée d'une ou de deux enveloppes : l'enveloppe extérieure s'appelle calice (1) et l'intérieure corolle. Les organes de la génération sont les étamines et le pistil : l'étamine est l'organe mâle, et le pistil l'organe femelle. L'étamine se compose d'un filet surmonté d'une anthère : le pistil se compose d'un ovaire et d'un stigmate qui lui adhère immédiatement, ou médiatement au moven d'un style. L'anthère renferme une poussiere appelée pollen, dans laquelle réside la vertu prolifique. Le stigmate est la partie de l'ovaire sur laquelle agit immédiatement la vertu du pollen. Quand l'époque de la fécondation est arrivée, le stigmate s'humecte ou devient visqueux 4 l'anthère s'ouvre, le pollen s'en échappe, les globules qui le composent se crèvent et lancent un fluide appele par les physiciens aura seminalis : le stigmate, avide de ce fluide, s'en imprègne : la vertu prolifique du fluide agit jusque sur les ovules renfermés dans l'ovaire, et la fécondation est consommée. Un voile, impénétrable jusqu'aujourd'hui, couvre à nos yeux le chemin que suit cette aura seminalis pour arriver jusqu'aux ovules, et nous ne saurons probablement jamais comment elle agit pour les féconder.

L'étamine et le pistil ne sont pas toujours contenus dans la même fleur : l'étamine peut être dans une fleur et le pistil dans une autre sur la même plante, comme, par exemple, sur le melon. Ces organes peuvent même être l'un sur une plante et l'autre sur une autre plante, comme dans le chanyre, le pistachier : dans ce dernier

⁽¹⁾ Pour l'explication de ces termes, voyez le vocabulaire explicatif à la fin de l'ouvrage, et le volume des figures.

cas, la fécondation est plus exposée à être incomplète ou nulle à cause des distances, des corps interposés, des pluies, etc. C'est depuis que le phénomène de la fécondation, quoiqu'inexplicable, est devenu, en quelque sorte, une connaissance vulgaire, que nous avons obtenu ce grand nombre de variétés de roses, de dahlia, d'œillets, d'auricules, etc., nombre qui augmente tous les jours par les nouvelles opérations des physiciens, des curieux et des amateurs. Voici l'un des procédés qui peuvent s'appliquer à tous les végétaux florifères pour en obtenir de nouvelles variétés. Supposons que nous n'ayons encore qu'un rosier à fleur rouge et qu'un rosier à fleur blanche, et que nous voulions en obtenir d'autres dont les fleurs aient ces deux couleurs. Il faudra avoir grand soin de couper et d'enlever toutes les étamines des fleurs de l'un de ces deux rosiers avant qu'elles répandent leur pollen, et de saupoudrer deux ou trois fois les stigmates de ces mêmes fleurs avec le pollen des anthères de l'autre rosier. Si l'opération réussit bien, les graines qui en proviendront donneront des rosiers dont les fleurs auront certainement du rouge et du blanc. Quand cette fécondation adultérine a lieu, soit naturellement, soit par l'industrie humaine, sur des plantes qui ne sont congénères qu'à un degré éloigné, la plante nouvelle qui peut en résulter se nomme hybride, et elle est quelquefois privée de la faculté de se reproduire par graines.

Les fruits succèdent aux fleurs et renferment les graines; il y en a de toutes les formes, de toutes les grosseurs, de toutes les consistances, et plusieurs sont

des alimens aussi sains qu'agréables.

Les graines sont le résultat de la floraison et de la fécondation. Elles sont le moyen le plus naturel de la multiplication des plantes, quoiqu'on emploie très-souvent d'autres moyens pour arriver à ce but. On doit étudier leurs formes pour apprendre à les reconnaître au premier coup d'œil, et par-là éviter des méprises désagréables. Il est très-essentiel aussi de savoir distinguer les vieilles d'avec les nouvelles, parce que toutes ne conservent pas leur vertu germinative pendant le même

espace de temps. Telle graine cesse d'être fertile après un an, tandis qu'une autre germera après 10 et 15. Il est de principe général qu'une vieille graine donne des fleurs plus souvent doubles, des fruits meilleurs, et que la nouvelle graine pousse des tiges et des feuilles plus vigoureuses. Les graines ne se recueillent qu'à leur parfaite maturité, ce qui se reconnaît lorsqu'elles se détachent facilement de la plante.

Les feuilles sont extrêmement utiles aux végétaux, parce que leurs surfaces, étant plus criblées de pores que les autres parties des plantes, absorbent aussi une plus grande partie des fluides indispensables à leur nourriture. Quand on les supprime pour aider à la coloration des fruits, il faut toujours y mettre beaucoup de réserve.

Les tiges sont le principal produit de la végétation et le support des feuilles et de la fructification. Elles sont recouvertes d'une écorce qui , outre ses fonctions particulières, exerce aussi en partie celle des feuilles : il faut donc la tenir toujours bien nette: ses couches les plus intérieures portent le nom de liber, et la couche la plus extérieure celui d'épiderme. C'est entre le liber et le bois que la nature organise la matière de la végétation : à certaine époque de l'année, cette matière a la consistance d'un mucilage et porte le nom de cambium; dans d'autres temps elle est fluide et limpide comme de l'eau et porte celui de séve; ou bien elle est colorée ou imprégnée de sucs particuliers et n'a plus de nom bien déterminé. Dans tous les cas, c'est elle qui, se changeant en liber d'une part et en bois de l'autre, fait grossir les plantes. C'est en mettant en contact, avec de certaines conditions, le cambium des deux végétaux qu'on opère leur greffe. Les tiges sont dites herbacées, quand elles n'ont pas de consistance et meurent après avoir fructifié une seule fois; elles sont ligneuses quand elles persistent plusieurs années, et prennent le nom de tronc si elles deviennent un grand arbre.

Les boutons ou bourgeons croissent aux aisselles des feuilles, et sont enveloppés d'écailles nues, velues, en duites de gomme, de résine, et chargées par la nature de les garantir du froid et de l'humidité. En se développant ils produisent du bois, des feuilles ou des fleurs. On doit s'habituer à les reconnaître, avant leur épanouissement, sur les arbres fruitiers. Les boutons à bois sont ovales et pleins; les boutons à feuilles sont allongés et très-minces; les boutons à fleurs ou à fruits sont gros, gonflés et arrondis. (Voyez pl. XVII bis, fig. 4.)

La racine, en se développant, est extrêmement délicate; trop faible encore pour tirer sa nourriture de la terre, elle la reçoit des deux premières feuilles ou cotylédons de la petite plante : ainsi ces cotylédons ne doivent jamais être retranchés. Lorsqu'elle prend de la force elle s'enfonce verticalement dans la terre, et dans ce cas on l'appelle pivotante; ou elle rampe parallèlement à la surface, à peu de profondeur, et on la nomme traçante. Elle est ou ligneuse, ou fibreuse, on bulbeuse, et alors, selon sa forme, elle peut porter les noms de bulbe, griffe, tubercule, etc. Ses fonctions sont de fixer les plantes à la terre, et d'en tirer les sucs nutritifs; aussi, lors des transplantations, ne doit-on couper que celles qui sont altérées. Les racines sont annuelles quand elles vivent un an, bisannuelles quand elles en vivent deux, et vivaces lorsqu'elles durent plusieurs années. Le contact de l'air leur est tellement nuisible qu'il faut les y laisser exposées le moins long-temps possible.

MULTIPLICATION DES PLANTES.

Toutes les plantes se multiplient par leurs graines. Une grande partie se reproduisent par leurs racines; d'autres par leurs tiges, leurs branches, et même par leurs feuilles. La multiplication par graines, donne quelquefois de nouvelles variétés; celle par racines, par tiges et par branches, perpétue les variétés.

Multiplication par graines.

Les semis sont en général la manière la plus sûre et la meilleure pour obtenir des individus sains et vigoureux, d'une croissance rapide. Il n'y a qu'un petit nombre d'arbres, parmi les érables, les sorbiers et quelques autres, qui prennent un plus grand développement étant greffés, que francs de pied. C'est aussi par les

semis seuls qu'on peut se procurer de nouvelles variétés. Chaque plante se sème à une époque déterminée, in-

diquée à son article particulier.

Choix et conservation des graines. Il importe beaucoup de n'employer que des graines bonnes et bien mûres, ce que l'on reconnaît aisément à leur poids, à leur couleur, et surtout à leur grosseur. Quand elles sont bien pleines, ce dont on s'assure en en coupant une dans son milieu, qu'elles n'ont ni rides ni aucun indice de corruption, elles sont susceptibles de germination, à moins qu'elles ne soient trop vieilles. L'épreuve de l'eau, par laquelle les mauvaises graines surnagent et les bonnes vont au fond, est assez certaine quand on ne l'emploie pas sur celles qui sont huileuses et sur celles qui, venant de loin, ont été mal préparées.

On conserve les graines plus ou moins long-temps, selon leur faculté germinative; il y en a qui la perdent de suite. Quand on est forcé de les garder quelque temps avant de les semer, on les mêle avec de la terre et du sable frais, puis on les enferme dans une boîte de ferblanc ou dans une bouteille que l'on bouche de manière à les défendre du contact de l'air. Lorsque le moment cst arrivé, on les sème avec la terre qui les contient. Quant à celles que l'on peut garder long-temps, il faut les garantir du contact de l'air, et les serrer dans un lieu qui ne soit ni humide ni trop chaud. On laisse dans leurs enveloppes naturelles celles à siliques et à capsules sèches. Celles à enveloppes humides, susceptibles de retenir l'humidité, seront mieux dans des sacs.

Préparation des graines. Les graines nues, comme celles de l'œillet, de la balsamine, n'ont pas besoin de précautions pour être semées également. Il n'en est pas de même des graines aigrettées, velues et membraneuses: il faut, avant de les semer, les frotter dans ses mains avec du sable très-fin ou de la cendre; autrement elles s'attacheraient ou pelotonneraient ensemble. Les graines très-fines se mêlent avec de la terre

sèche bien tamisée.

Stratissication. Pour hâter la végétation de quelques graines et de tous les noyaux, on doit les mettre à stra-

tifier avant d'être semés. Au mois de novembre on les place dans des vases, par lits, sur de petites couches de terre ou de sable, de 1 à 2 pouces d'épaisseur chacune. On ferme les vases et on les porte à la cave, où on les enterre à 1 pied de profondeur, au midi. Vers la fin de février, si ces graines ne commencent pas à germer, on les arrose légèrement; au mois de mars on

les retire pour les mettre en place.

Modes de semis. Ils varient selon la nature des végétaux, le volume des graines, selon qu'ils sont faits en plein champ ou dans des jardins, selon que les plantes sont plus ou moins délicates. Il est un principe général qu'il ne faut pas oublier : c'est que toutes les plantes font plus de chevelu dans une terre douce légère, comme le terreau de couches, que dans une terre forte. Si donc on seme dans l'intention de repiquer ou de replanter ailleurs les plantes qui en proviendraient, on doit faire son semis dans une terre douce, fertile, très-divisée et tenue fraîchement, afin d'obtenir du plant bien garni de chevelu, ce qui en facilite beaucoup la reprise à la plantation. On n'est pas tenu à cette rigueur lorsqu'on seme des plantes pour rester en place; mais alors la terre a dû être défoncée d'autant plus profondément, que les plantes doivent faire de plus longues racines. Dans tous les cas la terre doit être bien ameublie, amendée, et composée convenablement. Souvent aussi il est nécessaire d'abriter par un paillis ou par un terreautage les graines délicates; on étend sur le semis une couverture légère de terreau, de mousse ou de paille menue provenant des débris de couche ; elle empêche la terre de se plomber et protège les jeunes plantes contre l'ardeur du soleil.

Semis à la volée. C'est jeter les graines à la main. Pour les enterrer on aplanit la terre à la herse ou au râteau, selon la nature et la grandeur du semis. Il faut beaucoup d'habitude pour semer ainsi avec égalité. Quand on veut que les plantes s'effilent, comme le chanvre et le lin, on seme dru; on seme au contraire trèsclair lorsqu'on désire qu'elles grossissent, par exemple, les carottes, salades, etc. On éclaircit à la main les

plantes qui se gênent entr'elles.

Semis en rayons. Les plantes qui demandent à être binées et sarclées se sèment ainsi : on ouvre, au cordeau, des rayons d'un pouce ou 2 de profondeur; on y jette de la graine, et l'on recouvre avec la terre qu'on a déplacée.

Semis en potelots ou pochets. On fait des trous à une distance et à une profondeur déterminées par la nature de la plante; on recouvre d'abord avec une partie de la terre déplacée, et plus tard on butte en rapprochant et relevant autour de la tige la terre des côtes.

Semis en pépinière. On place, un à un, des pepins ou noyaux à des distances égales et combinées d'après la grandeur de la plante, la faculté de la biner, et l'époque à laquelle on doit la lever. On fait ce semis en automne, et en terre convenable. Les pepins doivent être enfoncés d'un pouce de profondeur dans la terre, et les noyaux de 2. On couvre pendant les fortes gelées avec de la paille ou des feuilles, et l'on découvre au

printemps.

Semis en terrines et en pots. Il se fait, avec les mêmes précautions que les autres, pour les plantes délicates qui demandent à être changées d'exposition, et serrées l'hiver. On met dans des pots sépares (voy. pl. XXIII bis) les plantes qui craignent la transplantation à racines nues, comme les melons. Le fond de la terrine doit être garni d'un bon lit de gros sable, pour faciliter l'écoulement des eaux. Les terrines ou pots dans lesquels on a semé des graines très-fines, et qui aiment l'humidité, se placent dans un vase plein d'eau, de manière à ce qu'elle atteigne le quart de leur hauteur. L'eau s'insinue par-dessous et humecte suffisamment la terre, qui par ce moyen ne peut plus être battue ni tassée par des arrosemens devenus inutiles.

Semis sur couche. On sème, de même qu'en pleine terre, sur couche simplement, ou sous cloches, toutes les graines dont on veut hâter la germination, ou d'au-

tres trop délicates pour la pleine terre.

Multiplication par racines, tubercules, ognons, etc.

Caïeux et bulbilles. Les bulbes, ou ognons, produisent de petits caïeux, qui, enlevés et replantés,

servent à multiplier la plante. On ne doit les en détacher que lorsqu'ils sont mûrs, ce qui arrive quand la plante est entièrement desséchée. Les bulbilles ou soboles sont de petits corps charnus qui croissent aux aisselles des feuilles et à la place des fleurs de quelques

plantes. On les cultive comme les caïeux.

Tubercules. Certains végétaux convertissent leurs racines, en tout ou en partie, en tubercules de diverses dimensions dans lesquels la vie de la plante se retire quand la végétation cesse. Ces tubercules séparés et remis en terre forment de nouvelles plantes. Pl. I, fig. 3, 8. Telles sont les racines de la patate. L'étude de l'organisation végétale nous apprend que le tubercule appelé pomme-de-terre, celui du topinambour et de quelques autres regardés vulgairement comme des racines, sont de véritables tiges souterraines, munies d'yeux ou de bourgeons comme les tiges aériennes. En effet, quand on plante une pomme-de-terre, elle ne grossit pas et ne produit aucune racine ; mais ses veux se développent en tiges, lesquelles produisent de véritables racines et de petits rameaux souterrains munis d'écailles au lieu de feuilles, et qui se gonflent en nouvelles pommes-de-terre à leur extrémité ou dans quelques autres parties de leur longueur. Quand les tubercules sont gros et munis d'yeux à leur surface, on peut les couper en autant de morceaux qu'il y a d'yeux : chacun produira une nouvelle plante.

OEilletons, rejetons. Ce sont des rejets enracinés qui croissent au collet ou sur les racines de la plante-mère. On les sépare et replante avec les précautions indiquées

à chaque culture particulière. (Pl. I.)

Racines. On relève une racine et on expose son extrémité à l'air. Il s'y forme bientôt des bourgeons qui se développent et fournissent une plante nouvelle. Lorsqu'elle est assez forte, on sépare la racine et on l'enlève pour la transplanter ailleurs. On peut encore couper une racine (cela ne doit pas s'appliquer à toutes les plantes) en tronçons, planter les morceaux en laissant à l'air leur extrémité; tous pousseront bientôt des tiges.

Éclat, ou séparation des racines. Les plantes à racines vivaces poussent des touffes épaisses de gemmes, boutons ou turions, que l'on sépare en autant de petites touffes, soit par déchirement, soit en coupant avec la bêche ou avec un autre instrument.

Multiplication par les tiges.

Stolones, traces, coulans. (Pl. I et II, fig. 7.) Quelques plantes, par exemple le fraisier, produisent des coulans qui produisent des bourgeons à chaque articulation. Ces bourgeons, séparés et replantés, produiront autant de nouvelles plantes.

MARCOTTE. Marcotter une plante c'est provoquer une ou plusieurs de ses branches, à produire des racines tandis qu'elles tiennent encore à leur mère.

Marcotte simple. (Pl. XV, fig. 1, 6.) Elle consiste à coucher en terre, à 3 pouces de profondeur plus ou moins, une branche que l'on y fixe par le moyen d'un crochet en bois (fig. 2), et que l'on recouvre ensuite. On a eu soin d'effeuiller la partie qui se trouve enterrée, et l'on redresse celle qui reste au-dessus, mais avec ménagement pour ne pas la casser. Cette marcotte est appelée provin ou en archet. Lorsque la branche, au lieu d'être coupée hors de terre, est recouchée de nouveau pour fournir une seconde, une troisième ou un plus grand nombre de marcotte, le marcottage est en serpenteaux ou arceaux (fig. I, a, a).

Marcotte par strangulation. Fig. 1, c. La même que la précédente, avec cette différence qu'à la partie de la branche mise en terre, on serre l'écorce sans la couper, près et au-dessous d'un œil ou d'un nœud, avec

du fil de fer, de laiton ou de lin.

Marcotte par torsion. (Fig. 1, b.) Elle consiste à tordre la branche dans l'endroit où on veut qu'elle prenne racine. On l'emploie pour les plantes sarmenteuses dont l'écorce est très-mince.

Marcotte par circoncision. Comme celle par étranglement, excepté qu'au lieu de la ligature, on enlève, au-dessous d'un œil, un anneau de l'écorce.

Marcotte par incision. (Fig. 1 d et 6 a.) Differe de

la précédente par une seule opération, mais qui se fait de plusieurs manières. 1º. L'incision en fente simple : elle consiste à fendre la branche dans le milieu avec un instrument tranchant et pointu, et à mettre entre les 2 parties, un petit corps, une pierre par exemple, pour les tenir écartées. 2°. L'incision à talon : on fait une incision horizontale qui doit pénétrer jusqu'au milieu de l'épaisseur de la branche, puis on détourne le tranchant de l'instrument et l'on divise la branche en 2 en remontant de 8 ou 10 lignes sans rien amputer ; on écarte le talon qui reste dans une position presque perpendiculaire lorsqu'on relève la branche pour faire sortir son extrémité hors de terre. 3º. L'incision compliquée : employée pour les arbres les plus rebelles; on entaille horizontalement la branche à moitié ou aux 2 tiers de son épaisseur, puis on fait 2 ou 3 fentes perpendiculaires sur cette entaille : on les tient écartées par le moyen de petits corps durs, et l'on place dessus un morceau d'éponge mouillée.

Marcotte par amputation. On la fait comme celle par incision à talon, mais on enlève entièrement le morceau incisé. Les marcottes par circoncision, incision, et amputation ne peuvent se faire sur les arbres

et arbustes à écorce mince.

Marcotte par cépée. On coupe rez de terre un arbre ou un arbuste, et l'on recouvre la souche avec de la terre : elle donne plusieurs rejets qu'on enlève lorsqu'ils

ont pris racine.

Ces marcottes ne peuvent pas toujours se faire an pleine terre, ou dans la même terre que la plante-mère, parce que souvent les branches sont trop élevées pour être couchées, ou que les plantes sont dans des pots trop petits pour y faire le couchage, ou que la transplantation de la marcotte, après sa reprise, peut l'exposer à mourir. On les couche, si c'est en pleine terre, dans un panier ou dans un pot auquel on fait une profonde échancrure d'un côté pour y faire passer la branche, à moins qu'on ne puisse la faire passer aisément par le trou du fond, qu'on élargit à cet effet. (Voyez pl. XV, fig. 1.) Pour celles que l'on ne peut coucher,

soit à cause de leur fragilité, soit à cause de leur hauteur, on se sert d'un pot en 2 parties (fig. 5), d'un cornet en plomb (fig. 4, b), ou d'une espèce d'entonnoir de fer -blanc qui s'ouvre avec des charnières; on emploie aussi des vases de verre (fig. 3, et fig. 1) composés de 4 ou 6 morceaux plus larges dans la partie supérieure que dans la partie inférieure, unis avec du plomb comme les vitraux, ce qui donne moyen de voir quand les marcottes ont poussé des racines. Enfin, si la reprise est prompte, comme par exemple celle des œillets, on peut faire avec du papier fort un cornet maintenu avec deux épingles : la branche préparée , on la place dans le vase que l'on remplit de terre recouverte de mousse et tenue constamment humide. On n'enlève les marcottes que lorsqu'elles sont bien enracinées : chez les arbres et arbrisseaux difficiles ou d'un grand prix, on les sevre peu à peu en faisant une entaille, d'abord jusqu'au tiers de leur diamètre, huit jours après, on la creuse jusqu'à la moitié, ensuite jusqu'au trois quarts, et enfin on la détache tout-à-fait.

Boutures. Ce mode de multiplication a fait de grands progrès depuis le commencement du siècle, et il est devenu d'une telle importance en horticulture, que nous croyons devoir le développer ici avec quelques détails.

Une bouture est une branche détachée d'un végétal et que l'on plante afin qu'elle se forme des racines et se développe en une plante semblable à sa mère. Certaines boutures, telles que celles de sanle, de sureau, de quelques peupliers, réussissent presque sans soins; mais le plus grand nombre exige des soins assidus et l'emploi de divers procédés que nous allons rapporter. Il y a cependant encore quelques végétaux qui se sont refusés jusqu'ici à tous ces modes de reproduction. La condition la plus indispensable au succès des boutures, est de les mettre dans une humidité et une température convenables à leur nature. Les plantes qui ont beaucoup de tissu cellulaire, reprennent plus facilement de bouture que celles qui ont le bois sec et dur; une température plus élevée que la température ordinaire leur est favorable; mais il faut les empêcher de transpirer, et

s'opposer à l'évaporation de l'humidité de la terre dans laquelle elles sont plantées : enfin il faut tâcher de faire en sorte, autant qu'il dépend de nous, que leur température soit toujours égale ainsi que l'humidité de leur pied.

Section I. Végétaux de pleine terre qui se dépouillent l'hiver, et dont les boutures se font à l'air libre.

Bouture en plançon, usitée dans la multiplication des arbres aquatiques ou qui reprennent très-facilement, comme les saules et plusieurs peupliers; on prend une branche de ces arbres, longue de 12 à 15 pieds; on l'émonde en ménageant sa tête, on l'aiguise un peu par en bas pour l'enfoncer dans un trou fait avec un pieu, selon l'usage le plus général, mais il vaudrait mieux faire un trou plus large qu'on remplirait avec la même terre quand la bouture serait en place, et qu'on foulerait tout autour pour lui donner de la solidité. On l'attache de suite à un tuteur si elle est dans le cas d'être

ébranlée par les vents.

Bouture simple. Elle sert à multiplier presque tous les arbrisseaux propres à l'ornement des jardins pittoresques et plusieurs grands arbres. En février, on coupe des branches de la pousse précédente bien aoûtées; on les divise par tronçons longs de 4 à 8 pouces, selon les espèces, et de manière que la coupe inférieure soit immédiatement au-dessous d'un nœud, et qu'il y ait de 4 à 6 nœuds sur chaque tronçon ou bouture : on en fait de petites bottes par espèce, qu'on enterre au quart par le bas dans du sable frais, dans un lieu abrité du grand vent et de la gelée. Au commencement d'avril, on les plante au plantoir, en laissant 2 ou 3 yeux dehors, dans une côtière au levant ou au nord, bien labourée, déjà paillée on que l'on paillera immédiatement après la plantation. Aussitôt que la sécheresse et les hâles se font sentir, on arrose avec assiduité.

Bouture avec bourrelet. Quand on s'est aperçu qu'une espèce ne réussit pas par le moyen précédent, il faut, en juin, pratiquer la plaie annulaire immédiatement au-dessous d'un nœud, sur les branches qu'on youdra

bouturer l'année suivante, ou les lier avec un fil de fer, pour déterminer un bourrelet mamelonné; avant l'hiver on les coupe quelques pouces au-dessous pour mettre le bourrelet en terre afin qu'il s'attendrisse, et au printemps on supprime tout ce qui est au-dessous du bourrelet, on raccourcit la branche à 4 ou 6 yeux, et on la plante comme ci-dessus.

Bouture à talon. Elle se fait avec une branche qu'on éclate de dessus sa mère en la tirant du haut en bas, de manière qu'elle emporte avec elle l'empatement qui lui servait de base : l'empatement contenant beaucoup de tissu cellulaire, tient lieu de bourrelet, et favorise le développement des racines. Cette manière d'arracher les boutures, pouvant nuire aux mères qui les fournissent, ne doit être pratiquée qu'avec circon-

spection.

Bouture à bois de 2 ans ou crossette. Certains végétaux produisent mieux des racines sur le bois de deux ou trois séves que sur le nouveau; tels sont la vigne, le groseillier, plusieurs rosiers et beaucoup d'autres : alors les boutures de ces espèces pouvant être longues de 1 à 3 pieds, on ne pourrait pas les planter perpendiculairement, position qui d'ailleurs ne serait pas la plus favorable au succès. Après les avoir habillées et taillées sur de bons yeux, on les couche donc dans des rigoles à 4 ou 5 pouces de profondeur dans une terre douce terreautée ou mélangée de terre de bruyère, et de manière qu'il n'y ait que 2 ou 3 yeux du bout supérieur qui sortent de terre. Il est inconcevable comme la terre de bruyère est favorable au développement du chevelu des plantes. Il est trèsimportant de préserver les boutures des hâles et des vents desséchans. Si on n'en faisait qu'un petit nombre on pourrait les couvrir d'un châssis; autrement on les abritera avec un bon paillis. Il faut que leur terre soit fraîche, mais non froide ni pourrissante.

Section II. Végétaux de pleine terre qui conservent leurs feuilles.

Boutures d'arbres verts. On n'obtient ordinairement

qu'un succès incomplet en bouturant les arbres verts à l'air libre, probablement parce que ces boutures étant munies de feuilles, elles transpirent plus qu'elles ne peuvent aspirer, et sont desséchées la plupart avant d'avoir pu produire des racines. On obtiendrait un succès plus satisfaisant en faisant ces sortes de boutures sous cloches ou sous châssis, où la transpiration, la chaleur et l'humidité se règlent à volonté. Enfin tous les arbres et arbrisseaux de pleine terre perdant ou ne perdant pas leurs feuilles, et dont les boutures ne réussissent pas à l'air libre, doivent être bouturés comme les plantes de serre chaude, dont nous allons parler.

Section III. Végétaux d'orangerie, de serres tempérée et chaude.

Bouture sous cloche. C'est dans cette section que l'art a fait le plus de progrès, et où toute l'intelli-gence du jardinier et les soins les plus minutieux sont indispensables. Les boutures de plantes d'orangerie et de serre tempérée se font dans de la terre de bruyère pure, bien tamisée, pour celles qui craignent l'humidité; et dans une composition de trois quarts de terre de bruyère et un quart de terre normale, pour celles qui la craignent moins. Quoiqu'on puisse réussir dans toutes les saisons de l'année, les mois de mai et de juin sont cependant les plus favorables au succès du plus grand nombre de boutures sous cloches. On peut opérer dans des vases grands comme un verre à boire aussi-bien que dans des terrines de 10 pouces de diamètre; mais il est bon que ces vases, quels qu'ils soient, n'aient pas plus de 4 ou 5 pouces de profondeur, afin d'éviter un excès d'humidité stagnante. On mettra un bon pouce d'épaisseur de gros gravier dans le fond du pot ou de la terrine, on achèvera de l'emplir avec la terre appropriée à la sorte de plante qu'on veut y mettre, et on la tassera convenablement. On coupera les boutures net, immédiatement au-dessous d'un nœud, en leur donnant une longueur appropriée à leur force, et en leur laissant la tête, autant que faire se pourra; il faut ne mettre qu'une seule espèce dans chaque vase, et faire en sorte de laisser un certain espace entre le bord du vase et les boutures; après avoir coupé les feuilles de toute la partie inférieure qui doit être enterrée, on fera un petit trou dans la terre avec un bâton non pointu, vers le milieu du vase; on v mettra une bouture et on pressera bien la terre tout autour avec le bâton et les doigts ; on en plantera d'autres autour de la même manière, depuis r jusqu'à 3 pouces de distance, selon la grosseur des boutures et la grandeur de leurs feuilles. Quand la terrine sera garnie jusqu'à environ un pouce du bord, on donnera une bonne mouillure avec un arrosoir trèsfin, et on placera les terrines dans un endroit où il n'y ait ni soleil ni grand vent, et quand l'eau surabondante sera ressuyée, on les enterrera dans une couche chaude à 15 ou 18 degrés; on mettra une cloche sur chaque terrine et le tout sera recouvert d'un châssis. Si on a pu faire sa couche dans une bache peu élevée et peu aérée, l'opération en vaudra mieux ; on ombre toutes les fois qu'il fait du soleil, et on ne donne un peu d'air que quand on juge que les boutures ont déjà un peu de racines. Il est rare qu'elles aient besoin d'eau avant d'être enracinées; si cependant elles en demandaient, on bassinerait sur la cloche sans la lever; l'eau tomberait sur la terre entre elle et le bord du vase, cela suffirait pour humecter suffisamment toute la terrinée. Si au contraire l'humidité se manifestait par de grosses gouttes à la partie intérieure de la cloche, on la leverait pour l'essuyer, et on regarderait s'il n'y a pas quelques moisissures sur les boutures, afin de les en purger avant de les recouvrir. Il faut d'ailleurs visiter ces boutures tous les jours plutôt deux fois qu'une.

La pratique apprend qu'il y a des espèces de plantes qui préfèrent le verre blanc au verre commun ; il y en a aussi qui s'enracinent très-difficilement; on leur fera l'incision annulaire un an avant de les boutures, comme nous l'avons dit pour celles de pleine terre. Il est avantageux qu'il reste peu de vide dans le haut de la cloche au-dessus des boutures; il faut donc, quand celles-ci sont courtes, avoir des cloches surbaissées. Les

plantes à petites feuilles et à bois sec, comme les bruyères, réussissent bien dans le sable blanc fin et pur; mais il faut lever les boutures aussitôt qu'elles sont enracinées pour les planter en terre de bruyère. Quand les boutures sont long-temps à s'enraciner, la superficie de la terre se couvre de byssus et de mousse qu'on est obligé d'enlever avec danger pour les plantes : on évite cet inconvénient en couvrant la terre de 2 lignes de sable blanc quand les boutures sont plantées.

Les plantes de serre chaude se bouturent aussi dans la terre de bruyère pure ou mélangée; mais on plonge les pots ou terrines dans une couche de tan qui a de 20 à 30 degrés de chaleur établie dans une bache enfoncée, un peu humide, sans courant d'air et où on ne laisse pénétrer qu'un jour doux. On a remarqué que ces sortes de boutures réussissaient mieux dans des pots étroits couverts de verres cylindriques un peu opaques, que dans de larges terrines couvertes de cloches ou d'entonnoirs de verre blanc renversés dont on bouche le trou avec un bouchon : quand les boutures d'arbres de pleine terre ne réussissent pas à l'air libre, on leur fait la plaie annulaire pour déterminer un bourrelet, et on les traite ensuite comme les boutures de plantes de serre chaude; mais quand elles sont reprises, il faut les rendre au jour et à l'air libre progressivement et avec beaucoup de circonspection.

Multiplication par la greffe.

Théorie générale de la greffe. Si, au printemps, on enlève un morceau d'écorce sur le tronc d'un arbre et qu'on garantisse l'aubier, mis à découvert, des impressions de l'air et de la lumière, en mettant au-devant, par exemple, un morceau de verre recouvert d'un morceau d'étoffe, on verra bientôt des gouttelettes de liqueur, d'abord limpides, ensuite blanchâtres, suinter à la surface de l'aubier : leur nombre et leur volume augmentera; elles deviendront mucilagineuses, plus opaques, s'étendront de plus en plus, finiront par se toucher et recouvrir l'aubier en tout ou en grande partie. Si on examine ce mucilage à une forte loupe, on n'y

5

aperçoit encore aucune organisation. Quelque temps après, il prend de la solidité, son intérieur montre le rudiment d'un tissu cellulaire qui se caractérise de plus en plus, s'etend d'une gouttelette à l'autre, les réunit toutes et n'en fait plus qu'un seul corps. D'après cette observation, on s'est dit : puisque deux gouttelettes de séve d'un même arbre, mises en contact, s'unissent par une organisation commune, et ne font plus qu'un, la même chose arriverait, sans doute, en mettant en contact la séve de deux arbres séparés. L'expérience a démontré que l'union ne se faisait qu'entre des végétaux

parens à un degré très-rapproché.

La greffe a pour résultat immédiat le changement du tronc ou des branches d'un végétal, en tronc ou branches d'un autre végétal. Ce changement ne peut s'opérer qu'entre plantes qui ont entr'elles beaucoup d'analogie. Toutes les greffes hétérogènes décrites dans les ouvrages des anciens, comme la vigne sur le noyer pour avoir des grappes d'huile, le rosier sur le houx pour avoir des roses vertes, etc., sont tombées devant l'expérience et reléguées au rang des fables. La botanique est un excellent guide pour nous conduire dans la recherche de l'analogie qui existe entre deux végétaux ; cependant la nature a, sans doute, des secrets qui échappent à cette science, car les botanistes placent le poirier et le pommier dans le même genre, et pourtant on n'a jamais pu faire prospérer une greffe de pommier sur un poirier, ni celle d'un poirier sur un pommier, tandis que le chionanthe réussit à merveille sur le frêne, et que beaucoup de genres des rosacées font très-bien sur l'épine-blanche. L'analogie dans les sucs et dans la. structure interne du sujet et de la greffe sont la condition indispensable à la reprise. Il existe encore une autre condition nécessaire pour obtenir un résultat aussi durable que possible; c'est qu'il faut que les deux arbres soient d'une végétation et d'une force à peu près égales. Dans la pratique, mille raisons nous obligent à négliger souvent cette dernière condition : nous posons des arbres faibles sur un sujet vigoureux quand nous greffons certains érables sur un sycomore ; des arbres vigoureux

sur un sujet faible quand nous greffons des poiriers sur un coignassier, etc. Il en résulte des arbres qui ne vivent pas aussi long-temps que si le sujet et la greffe

eussent été d'une force égale.

Plusieurs greffes successives d'un arbre sur lui-même, diminuent sa vigueur et affinent ses fruits. Une greffe posée sur un sujet très-jeune se met plus tôt à fruit que quand le sujet est plus âgé; mais l'arbre vit moins long-temps: il faut donc prendre un terme moyen pour obtenir des arbres qui donnent des fruits bien nourris et pendant longues années. Les divers procédés employés pour mettre la séve de deux arbres en contact sont devenus autant de sortes de greffes décrites dans différens ouvrages: nous allons exposer ici la manière de faire celles de ces greffes qui sont le plus en usage et d'un

succès plus certain.

Les objets nécessaires pour greffer sont, outre le greffoir figuré pl. XVIII, le greffoir angulaire, inventé par M. Noisette pour la greffe en approche (pl. XXIX, fig. 7); de l'onguent de Saint-Fiacre, mélange moitié terre glaise, moitié bouse de vache; de la cire à greffer, qui est une fusion de colophane et de cire jaune en égale quantité; ou de cinq huitièmes de poix noire, un huitième de résine, un huitième de suif, et autant de cire jaune; ou de deux tiers de cette dernière, avec un tiers de suif. On peut y ajouter une certaine quantité de brique bien pulvérisée, pour lui donner de la force. Il faut chauffer cette cire pour la rendre malléable, et ne l'employer que lorsqu'on peut en supporter la chaleur sur la peau des doigts.

Gresse par approche. Elle exige les précautions suivantes : 1°. couper une partie de la tête du sujet pour déterminer la sève à se porter dans la gresse; faire aux parties que l'on vent gresser l'une sur l'autre des plaies bien nettes, d'une longueur proportionnée à leur grosseur, depuis l'épiderme jusque dans l'épaisseur du bois, et quelquesois jusqu'à la moelle, suivant l'exigence du cas; et pour augmenter la chance du succès, on fait une coche sur la plaie du sujet et une sur celle de la gresse en sens inverse, de façon que l'esquille de l'une entre

5.

dans la coche de l'autre ; 2º. joindre ces plaies de manière que les libers coıncident parfaitement par les bords de leur surface interne, sans avoir égard à la partie extérieure des écorces; 3º. fixer ces parties au moyen de ligatures solides, de cordes, d'osier, d'écorce ou de laine, suivant leur grosseur, en leur donnant au besoin des tuteurs ; 4º. abriter ces plaies de la lumière, de l'air et de l'eau, au moyen de l'onguent de St.-Fiacre, que l'on recouvre d'une toile grossière pour les greffes ordinaires : dans les plantes délicates , la greffe se recouvre avec de la cire à greffer ; 5°. surveiller leur croissance pour prévenir les nodosités, et empêcher que les branches soient coupées par les ligatures que l'on relâche au besoin: toutes ces conditions sont indispensables pour toutes les greffes par scions ; 6°. ne sevrer les greffes de leur pied naturel que lorsque la soudure des parties est complétement effectuée. Quand il est question de plantes délicates, on coupe peu à peu, pendant 15 jours, au lieu de sevrer la greffe dans le même moment. (Vovez

pl. XVI, fig. 1.)

On greffe en approche pendant que la séve est en mouvement. Far son moyen on peut croiser des haies en losange; changer la tête d'un arbre en celle d'un autre, ou la porter sur un autre tronc si le sien est malsain. A cet effet on plante un ou deux sujets, d'une force proportionnée à cet arbre, à droite et à gauche de sa tige; après la reprise on leur coupe la tête, et on les taille en biseau ou en bec de flûte, du côté du tronc contre lequel on veut les appliquer; on retranche l'extrémité aiguë du biseau pour lui donner une épaisseur telle que la communication des deux libers ait lieu par la partie supérieure de ces tiges comme par les côtés. On fait au vieux tronc, à droite et à gauche, une incision horizontale, aussi large et profonde que la partie supérieure du biseau des jeunes tiges a de largeur et d'épaisseur ; ensuite on enlève , au-dessous de cette incision, la portion d'écorce et de bois nécessaire pour y insérer l'extrémité des jeunes tiges, et on les maintient avec les précautions indiquées ci-dessus. La greffe en approche sert à beaucoup d'usages dans les grandes cultures, mais généralement dans les jardins on ne l'emploieque pour les végétaux délicats, qui se prêtent difficilement au mode d'une greffe plus simple. La nature exécute fréquemment toute seule la greffe par approche dans les forêts et dans les haies: quand deux branches qui se touchent sont agitées par le vent, elles se déchirent réciproquement au point de contact; si c'est au printemps et que le vent vienne à cesser de les agiter, elles se greffent en très-peu de temps à l'endroit blessé.

Greffe en fente ou en poupée. Lors de l'ascension de la seve du printemps, on ampute horizontalement, et à telle hauteur qu'on le veut, un arbre, ou seulement une branche; à l'extrémité nue que laisse l'amputation, on fait, en descendant droit, une fente longue d'un à deux pouces. Cette fente doit diviser longitudinalement le sujet, de manière à ce que chaque côté présente des lignes droites et bien unies ; voilà pour le sujet. On choisit, parmi les branches aoûtées et bien saines de l'arbre qu'on yeut multiplier, une branche de l'année précédente. On coupe l'extrémité supérieure au-dessus d'un bouton à bois, et on en conserve 3 si cela se peut. A 3 ou 4 lignes au-dessous du bouton inférieur, on taille cette extrémité en biseau des 2 côtés, sur la longueur d'un à 2 pouces. Ensuite l'on ouvre la fente du sujet, soit avec un greffoir, soit avec un coin, et l'on pose la greffe dans cette fente, de manière à ce que, de chaque côté, le liber du sujet coïncide exactement avec celui de la greffe dont l'écorce est tournée en dehors et le tranchant du biseau en dedans, car c'est de cette coïncidence que dépend la reprise. Cette opération faite, on ligature la gresse pour bien l'assurer, si les individus sont faibles; ensuite on défend les plaies du contact de l'air avec de la cire à greffer ou une poupée faite avec de l'onguent de Saint-Fiacre, recouverte par un morceau de toile. Sur un sujet plus fort, on peut mettre deux greffes. (Voyez pl. XVI, fig. 2.) Si la greffe et le sujet étaient d'égale épaisseur, on taillerait l'extrémité de la première en coin, on fendrait le sujet diamétralement et l'on placerait la greffe de manière à ce qu'elle présentât sur les 2 lignes marginales, et à chaque bord du coin, son liber au liber des quatre lignes de la fente diamétrale du sujet, ce qui

donnerait 4 chances au lieu de 2 pour la reprise de chaque greffe taillée pour une fente simple. On nomme greffe d'ourche cette dernière, qu'on ligature comme la

précédente.

Nous devons avertir qu'il faut que le sujet soit décidément en seve pour faire cette greffe avec le plus de chance de succès; mais si la greffe était aussi en mouvement et que ses veux se fussent déjà allongés, ils se dessécheraient certainement avant la reprise et l'opération réussirait mal. Pour obvier à cet inconvénient, on coupe pendant l'hiver les branches dont on veut faire des greffes; on les fiche en terre au nord, afin que leurs veux ne se développent pas aussi promptement que ceux des sujets sur lesquels on veut les greffer. On peut donc établir, comme règle générale, que pour greffer par scion, il faut que le sujet soit en seve et

que la gresse soit sur le point d'y entrer.
Gresse en couronne. Sous ce nom on comprend 2 sortes de greffes assez différentes. La première n'est que la greffe en fente compliquée , c'est-à-dire qu'au lieu de ne faire qu'une fente au sujet on en fait 2, 3, 4, etc., qui forment le double de rayons; au bout de chacun, on met une greffe de la manière indiquée pour la greffe en fente. La seconde sorte se pratique sur des sujets trop gres pour être fendus. (Voyez pl. XVI, fig. 3.) Après avoir bien uni la coupe horizontale du sujet, on ensonce un petit coin en bois dur, fait expres pour cet usage, entre le bois et l'écorce à la profondeur de 2 pouces ; on taille la greffe en biseau , d'un seul côté , sur une longueur d'un pouce et demi, de manière qu'il ne reste que très-peu ou point de bois à la partie inférieure du biseau : on retire le coin , on met la greffe à la place, le biseau appliqué contre l'aubier du sujet, et on l'enfonce jusqu'à ce que tout le biscau soit caché, et ainsi de suite fout autour de la coupe à 2 ou 3 pouces de distance l'une de l'autre. Si l'effort du coin fait fendre l'écorce du sujet, on la rapproche avec une ligature quand la greffe est placée. Le reste comme la greffe en fente.

Greffe à l'anglaise ou Miller. C'est couper l'extrémité d'un sujet en biseau dans un sens, et le bas d'une greffe aussi en biseau de même surface, mais du côté inverse, afin de rapprocher exactement les deux plaies, de manière qu'en se couvrant, les libers s'appliquent avec justesse l'un sur l'autre. Du reste, l'opération, que l'on peut compliquer par des crans inverses, se termine comme dans la greffe en approche. On fera bien de mettre ces greffes sur couche, ou en bache, jusqu'à leur reprise.

(Voy. pl. XVI, fig. 6.)

oy. pl. AVI, ng. 6.) Greffe à la pontoise. Comme la précédente, excepté qu'à l'extrémité tronquée du sujet, on creuse en descendant un angle très-prolongé; et à l'extrémité de la greffe, du côté opposé, on taille un angle saillant dont les dimensions sont tellement exactes, qu'elles remplissent l'angle creux du sujet avec la même coincidence que dans la greffe précédente pour la jonction des libers. Ou bien on fend tout uniment le sujet à moitié ou aux trois quarts de son diamètre, sans rien retrancher dans la fente, on y place une greffe préparée comme pour la greffe en fente : elle réussit très-bien. Le reste comme dans la greffe à l'anglaise. (Voy. pl. XVI, fig. 7.)

Ces deux sortes de greffes demandent beaucoup de justesse et de rapidité dans l'exécution qui doit avoir lieu à l'ombre, par une température douce, toujours dans un temps où la séve est en activité, et entre individus de même épaisseur cylindrique, et de quelques lignes de

diametre.

Greffe en flûte ou chalumeau. A l'époque ou l'écorce commence à se détacher du bois, on coupe la tête du sujet au-dessus d'une partie où l'écorce est bien unie. On fait ensuite, à l'extrémité de la tige, des incisions longitudinales d'un pouce ou 2, qui ne fendent que l'écorce et la divisent en lanières, séparées du bois, et n'y tiennent que par leur extrémité inférieure. On prépare en même temps la greffe. C'est un tube d'écorce muni d'yeux bien aoûtés, d'une hauteur égale à la longueur des lanières qu'on a enlevées; on le détache du bois par un mouvement circulaire de droite et de gauche, pour ne pas s'exposer à vider les yeux, parce que, si le germe n'y était plus, ils ne pousseraient pas. Si ce tube est du diamètre du sujet, on le fait glisser sur son bois jusqu'à la naissance des lanières, qu'on relève et dont on le recouvre à l'exception des yeux. On lie les lanières et on enveloppe avec un des englumens cités plus haut. Si le tube a un plus petit diamètre que le sujet, on le fend et on conserve, sans la détacher, la partie de l'écorce du sujet nécessaire pour couvrir le bois. Si le tube est au contraire plus large, on lui enlève une lanière pour le réduire au diamètre du-sujet. On se sert de cette greffe pour le noyer et le châtaignier. (¡Voy. pl. XVI, fig. 4.) Mais la greffe en fente peut leur être appliquée aussi-

bien qu'aux autres arbres.

Greffe en écusson à œil poussant ou à œil dormant. (pl. XVI bis.) La première se fait de mai en juillet, soit sur la tige, soit sur les branches vigoureuses de l'année. Alors on a soin, des le départ des bourgeons, de ne laisser pousser que ceux destinés à cette greffe, afin qu'ils soient assez forts et vigoureux pour la recevoir. La greffe faite, on coupe aussitôt le sujet au-dessus d'elle, pour la faire pousser de suite, afin qu'elle ait le temps de s'aoûter pour l'hiver. Si le sujet est très-moelleux, on laisse quelques feuilles au-dessus de la greffe jusqu'à ce qu'elle puisse attirer toute la séve ; énsuite on les coupe avec tout ce qui est au-dessus d'elle. La seconde on à œil dormant se fait des la fin de juillet, jusqu'à ce que la seconde séve s'arrête, ce qui varie suivant les espèces et les dispositions des plantes. On a soin de ne laisser pousser sur les sujets que les branches destinées à être greffées; et si l'on a negligé cette précaution, il faudra couper les branches superflues quelques jours à l'avance, afin que la séve troublée ou arrêtée par cette opération ait eu le temps de reprendre son cours. Il est encore bon, pour entretenir ou raviver la séve, d'arroser les sujets quelques jours avant de les greffer. S'ils sont en pots on pourra les mettre sous chassis, ou les enterrer avec le vase sur une couche chaude pour activer la séve. La greffe à ceil dormant ne se lance qu'au printemps de l'année suivante : alors on rabat le sujet au-dessus d'elle, avec les précautions indiquées pour la greffe à œil poussant.

Quand on veut écussonner et que les sujets sont préparés, on coupe sur l'arbre à multiplier les rameaux dont on a besoin. S'il est question d'arbres fruitiers, il faut savoir distinguer les bonnes branches à bois, et parmi celles—ci, celles qui ontles yeux bien nourris: les meilleurs yeux sont ordinairement sur la partie moyenne du rameau; ceux du bas sont trop maigres et ceux du haut trop développés ou pas assez mûrs. On coupe de suite toutes les feuilles au milieu de leur pétiole, afin que, par leur transpiration, elles ne dessèchent pas le rameau: s'il y a de grandes stipules, des oreillettes, des aiguillons sur l'écorce, comme dans certains rosiers, on les supprime aussi; il ne doit rester auprès de l'œil qu'un bout de pétiole long de 6 à 8 lignes, pl. XVI bis, fig. 1, a, qui servira d'abord à tenir l'écusson quand on l'aura levé, et ensuite à aider à juger du succès heureux ou malheureux de la reprise, selon qu'il tombera promptement

ou qu'il se ridera sans tomber.

Tout étant ainsi préparé, on tient son rameau de la main gauche et son greffoir de la main droite; on porte obliquement la partie b de la lame sur la partie c du rameau, en même temps qu'on place le pouce au bas de l'œil en f; on appuie un peu pour entamer l'écorce, et de suite on dirige la lame parallèlement au rameau ; on appuie légèrement sur le manche en tirant un peu à droite et en soutenant toujours l'écusson avec le pouce, de manière que ce soit la partie d de la lame qui arrive en e pour terminer la levée qui se fait beaucoup mieux quand la lame descend ainsi obliquement. L'écusson étant levé, on le retourne, fig. 3, pour voir s'il est en bon état. Or il arrive nécessairement l'un de ces 2 cas en levant un écusson, ou la lame du greffoir a glissé juste entre le bois et l'écorce, ou elle a entamé le bois plus ou moins : dans le premier cas, l'écusson est excellent, on peut le poser de suite : dans le second cas, s'il est resté peu de bois dans l'écusson on peut encore le poser de suite; mais s'il en restait assez pour qu'un tiers ou davantage du liber en fût recouvert, il faudrait l'ôter : pour cela on passe la pointe du greffoir entre le liber et le bois, celui-ci étant un peu levé, est facilement saisi entre la lame et le pouce, et on l'enlève; cependant il arrive assez souvent qu'on ne l'enlève qu'en

partie et qu'il faut achever à diverses reprises, ce qui est long et toujours nuisible à l'écusson; ou bien en l'enlevant d'un seul coup on emporte avec lui le cœur de l'œil; alors l'écusson est perdu. Nous avons représenté, fig. 3 et fig. 4, deux écussons, le premier bien levé et le second mal levé; le premier est plein sans aucun enfoncement, il montre en g une tache verdâtre qui est la racine du bouton, et en h celle de la feuille; le second, au contraire, a un grand enfoncement au milieu qui laisserait un vide si on le mettait en place. Quand ce vide est peu considérable, l'œil boude à la pousse, mais il finit enfin par se développer; mais quand le vide est trop grand, l'œil ne pousse pas, quoique l'écorce de l'écusson se soit bien soudée au sujet.

Un bon greffeur leve et pose 160 écussons par heure, sur coignassiers, paradis, amaudiers, quand ils ont l'œil plat, c'est-à-dire porté sur une console peu saillante, comme dans la crassane, le dovenné, parce que ces écussons se levent aisément sans bois, et qu'on n'arien à ôter de leur intérieur. Quand, au contraire, il greffe des espèces dont les yeux sont portés sur des consoles trèssaillantes, commedans le bon-chrétien d'été, les beurrés, fig. 2, il ne peut guère poser plus de 50 écussons par heure , parce que ceux-ci ne peuvent se lever qu'avec beaucoup de bois, qu'il faut ôter ensuite avant de les poser. On a cru obvier à cet inconvénient en levant l'écusson à emporte-pièce, fig. 5, c'est-à-dire qu'avec la pointe du greffoir on coupe l'écorce jusqu'au bois tout autour de l'écusson à la distance requise, qu'ensuite on prend la console entre le pouce et l'index, et qu'on la pousse à droite et à gauche jusqu'à ce que l'écusson se détache. Cette manière est sujette à deux inconvéniens; d'abord on peut froisser l'œil en le poussant ainsi , ensuite il arrive assez souvent que le cœur de l'œil se vide plus qu'on ne voudrait et quelquefois même tout-à-fait, ce qui produit des écussons boudeurs ou aveugles. Mais voici un moyen infaillible pour qu'un écusson soit toujours excellent, quand même la main qui le leverait n'aurait aucune expérience, Voy. fig. 6; on enlève une lanière d'écorce autour de l'écusson, on soulève le bord

supérieur de celui-ci avec la pointe du greffoir, on engage derrière un crin ou un fil de soie dont les bouts n, prolongés à volonté, sont attachés au gilet de celui qui opère; tenant le rameau de la main gauche et posant un doigt sur les deux branches du fil pour les diriger, on avance le bras ou on recule la poitrine; le fil glisse entre le bois et l'écorce, et l'écusson se trouve levé avec toute la perfection désirable. Ce moyen, pratiqué au Jardin du Roi, réussit partout et doit être préféré quand les greffes sont très-petites, comme dans certains rosiers

et dans d'autres plantes plus menues encore.

Enfin de quelque manière qu'on ait levé son écusson, il faut le mettre immédiatement en place; on coupe jusqu'au bois l'écorce du sujet en forme de T droit ou renversé, fig. 7: on soulève les lèvres de la plaie, fig. 8. avec la spatule du greffoir, et on la coule à droite et à gauche sous l'écorce pour la détacher du bois jusqu'à la ligne ponctuée a : pendant cette opération de la main droite, on tient son écusson par la queue de la main gauche, on l'insinue parallelement au sujet dans la fente en appuyant légèrement sur la queue et sur la console : si le haut de l'écusson débordait un peu la ligne transversalequand il est posé, on le raccourciraità cet endroit, afin que rien negênat son application sur le bois du sujet : on rapproche les levres latérales de la plaie sur l'écusson, fig. 9, on assujétit le tout avec du fil de laine en 4, en commençant la ligature par en bas; 8 tours doivent suffire, 4 au-dessous et 4 au-dessus de l'œil en faisant en sorte de ne pas le couvrir. Voy. fig. 10. On doit savoir rendre cette ligature solide sans y faire de nœud ; pour cela on passe le second tour sur le premier, et le dernier sous l'avant-dernier.

Le contact immédiat du liber de l'écusson avec le liber du sujet, toujours tant recommandé par ceux qui ne connaissent pas la physiologie végétale, est une chose indifférente à la reprise de l'écusson : ce n'est ni par en haut, ni par en bas, ni par les côtés que l'écusson s'unit immédiatement au sujet; c'est par sa face interne au moyen des igradiations qui sortent de la partie du bois qu'il recouvre : ce n'est que long-temps après sa reprise qu'il communique avec les productions qui sortent sous les lèvres latérales et supérieures de la plaie.

Jusqu'à ces derniers temps nous n'avions pas approuvé et encore moins conseillé l'usage de placer 2 écussons opposés l'un à l'autre sur une même tige, dans la vue d'obtenir une plus belle tête, tant était grande la difficulté de rabattre ensuite convenablement le sujet quand ces deux greffes avaient poussé; mais depuis l'invention de la pince, pl. XXXII, fig. 2 et 3, nous pensons tout différemment : au moyen de cet instrument, on coupe très-aisément le sujet juste au-dessus des écussons ; de sorte que, la difficulté qui nous arrêtait étant évanouie, nous conseillons de placer deux écussons opposés l'un à l'autre, tant pour obtenir une plus belle tête que pour accélérer le recouvrement de la plaie. On peut mettre différentes variétés sur différentes branches ; mais il faut pour cela qu'elles soient naturellement d'une force égale de végétation; autrement les plus vigoureuses seraient bientôt périr les autres en les affamant; ou il faudrait être très-attentif pour arrêter la végétation des plus fortes en faveur des plus faibles.

On visite de temps en temps les écussons comme les autres greffes, et on s'assure de la reprise quand le pétiole se détache naturellement et promptement. Quoique les écussons à œil dormant soient destinés à ne se développer qu'au printemps suivant, on peut les forcer à pousser de suite, en coupant la tête du sujet au-dessus de l'écusson aussitôt qu'il est posé, au lieu d'attendre la fin de l'hiver comme on fait ordinairement; mais cette pousse accélérée court des dangers l'hiver si elle n'a pas

eu le temps de se bien aoûter.

Les greffes en fente, en couronne, en écusson, sont les plus usitées dans le jardinage pour les arbres à fruits et à fleurs; les autres en approche, à l'anglaise, à la pontoise, etc., sont plus convenables pour les plantes de serre; toutes ces greffes sont indiquées à la culture de chaque plante. Nous nous bornerons donc à rappeler ici quelques règles générales : c'est que pour greffer il faut une température douce, sans pluie ni vent froid; que les arbres soient en séve pour conserver les greffes; il faut

aussi veiller à ce que la séve ne les abandonne pas , et supprimer dans cette vue tous bourgeons au-dessous de ces greffes; enfin les desserrer une quinzaine de jours après l'opération, tant pour favoriser la greffe que pour empêcher que les ligatures ne forment ni exostoses ni bourrelets. Si l'on était obligé de couper plusieurs greffes à la fois, on les tiendrait le pied dans l'eau et à l'ombre. S'il fallait les transporter d'un lieu à un autre, on les piquerait dans une boule de glaise humide, on les envelopperait de linges ou de mousse mouillés, et on les placerait ainsi dans une boîte hermétiquement fermée.

Greffe herbacée. Connue et pratiquée au 16e. siècle, ensuite oubliée ou perdue, enfin retrouvée et mise en vogue par le baron de Tschudy, au commencement de ce siècle. C'est une greffe en fente exécutée avec les parties encore herbacées des végétaux. On sent de suite qu'il faut l'abriter du soleil et du grand air qui la dessécheraient avant la reprise; elle peut s'appliquer aux plantes de pleine terre qu'il est possible d'abriter, à celles cultivées en pots, en serre et sous châssis. Elle réussit mieux que toutes les autres sur les arbres verts, probablement parce que les rameaux encore tendres et herbacés de ces arbres, ont la séve plus fluide et moins chargée de résine que quand ils sont aoûtés. Sa condition est que la partie du sujet sur laquelle on opère soit herbacée aussibien que les greffes. D'après cela on coupe le bourgeon du sujet à l'endroit déterminé, on le fend et on y introduit la greffe préparée comme pour la fente, et on la maintient avec une ligature; ou bien, sans couper la tête du bourgeon, on lui fait latéralement une incision longitudinale en descendant, dans laquelle on place la greffe. Si le sujet est tel qu'on puisse faire l'incision dans l'aisselle d'une feuille, et remplacer, par la greffe, le bouton qui y existe naturellement, la chance du succès en sera augmentée. Quand la reprise est assurée on coupe les feuilles et les rameaux qui se trouvent audessous; si la greffe est latérale, on supprime le bourgeon du sujet qui la surmonte. Voyez pl. XVI, fig. 5, la préparation de cette greffe sur épicéa.

ÉDUCATION DES PLANTES.

Le repiquage et la transplantation des plantes doivent se faire par une température douce et humide, dans des terres préparées selon la nature de chaque végétal et avec les précautions indiquées à leur culture particulière. Nous avons figuré, pl. XXXVI, le transplantoir de M. Legoube, qui convient parfaitement à toutes les plantes, et principalement à celles qui sont délicates et craignent d'avoir leurs racines remuées. Du reste, des abris pour les garantir des rayons du soleil, et plus ou moins d'arrosemens sont les seuls soins généraux que l'on ait à prendre. Les transplantations d'arbres réussissent mieux à l'automne, à l'exception des arbres verts qui demandent à être levés en motte et plantés au printemps. Jamais un arbre ne doit être transplanté pendant sa végétation, à moins qu'on ne soit force à le faire par des circonstances particulières et impérieuses. Dans ce cas, on l'arrachera avec les plus grandes précautions pour laisser autour des racines le plus de terre possible ; on le mettra en place et on recouvrira de suite ses racines; on le dégagera de toutes les branches qui peuvent être coupées sans gâter sa forme, ainsi que de ses fleurs ou de ses fruits. S'il est mis dans une terre meilleure et qu'on lui donne de fréquens arrosemen , on courra moins de chances de le perdre. Jamais on ne doit toucher aux racines d'un végétal que l'on transplante, à moins qu'il ne s'en trouve d'altérées; dans ce cas ou enlève celles-ci et l'on ménage les autres.

Taille des arbres.

Cette opération a pour but de donner aux arbres 1°. une forme et des proportions qu'ils ne prendraient pas d'eux-mêmes; 2°, de leur faire produire des fruits plus volumineux et plus savoureux, mais la quantité en est souvent diminuée, excepté dans la vigne, qui produit plus étant taillée que ne l'étant pas. On peut commencer à tailler quand on croit n'avoir plus de fortes gelées à craindre, c'est-à-dire vers le 15 janvier, et continuer jusqu'en avril. L'usage est de commencer par les poiriers et pommiers, parce qu'ils craignent peu la gelée; on

taille le pêcher et l'abricotier plus tard, quand leurs boutons grossissent sensiblement, afin de n'en pas hâter la floraison, qui pourrait être endommagée par les gelées tardives du printemps. C'est aussi une loi générale de commencer par les arbres faibles et de finir par les plus vigoureux. Dans l'opération de la taille, on a égard à la nature de l'arbre, à son mode de végétation, à son état de santé, à la place qu'il occupe et à la forme qu'on a résolu de lui donner. Le poirier, le pommier et le prunier prennent aisément toutes les formes usitées, et se placent à toutes les expositions : le cerisier et l'abricotier se prêtent très-bien à l'espalier, mais ils figurent toujours mal sous toutes les autres formes artificielles : le pêcher n'accepte que la place et la forme de l'espalier sous le climat de Paris; c'est là qu'il déploie toute sa beauté, qu'il prolonge son existence, qu'il prend en peu d'années un développement qu'il n'atteindrait jamais ailleurs, qu'il nous donne des fruits aussi gros et aussi délicieux qu'il nous en donnerait de petits et de revêches abandonné à lui-même et sans abri. On aurait de la peine à énumérer les livres qui ont été faits sur la culture du pêcher, les systèmes qui ont été inventés sur sa taille, et les controverses auxquelles il a donné lieu. M. le comte Lelieur a publié, en 1816, sous le titre de Pomone française, le premier livre dans lequel la taille du pêcher est ramenée à sa simplicité naturelle, d'après l'examen des procédés suivis par un petit nombre de praticiens éclairés, et d'apres ses propres observations. Nous pensons qu'on s'épargnerait bien des dégoûts, en ne remontant à aucun ouvrage plus ancien que celui de M. Lelieur, pour prendre des notions exactes sur la taille de cet arbre. Comme le pêcher ne donne de beaux et bons fruits qu'étant cultivé en espalier, aux environs de Paris, nous devons dire ici ce que c'est qu'un espalier.

ESPALIER. On appelle ainsi un arbre ou l'ensemble de plusieurs arbres plantés au pied d'un mur sur lequel on étend et on attache leurs branches dans tel ou tel ordre; chaque ordre a reçu un nom particulier, comme taille en Éventail, à la Montreuil, en Palmette, etc. Ces branches, après avoir été raccourcies ou

taillées selon certaines règles, sont entourées d'une petite bande d'étoffe que l'on fixe au mur avec un clou, ou bien sont attachées avec de l'osier à un treillage fait d'avance contre le mur.

On trouvait, dans le Bon Jardinier, avant que nous en devinssions le rédacteur, une suite de préceptes que l'on supposait applicables à la taille de tous les arbres fruitiers: après les avoir lus avec attention, nous sommes resté convaincu que leur auteur n'avait pas atteint le but qu'il s'était proposé; nous doutons même qu'on parvienne jamais à faire rien de semblable qui ne soit rempli d'exceptions, de contradictions, et auquel on ne

puisse opposer des objections sans nombre.

En appliquant l'état des connaissances actuelles à l'étude du mode de végétation propre à chaque genre de nos arbres fruitiers, nous croyons voir que le pommier et le poirier peuvent être soumis à la même règle ; que le coignassier, qui en est si près sous beaucoup de rapports, en est à 100 lieues pour la taille ; que le prunier, le cerisier, et, avec un petit effort, l'abricotier, peuvent marcher sous une même loi; que le pêcher a ses règles à part, que la vigne a les siennes, que le figuier a les siennes aussi, et qu'enfin il est impossible de les comprendre tous dans le même précepte. C'est d'après cette manière de voir que nous allons exposer succinctement la taille des arbres fruitiers, en commençant par celle du pêcher; nous la ferons précéder de quelques notions propres à faciliter l'application des règles qui seront prescrites après.

Notions préliminaires. 1°. Avant de commencer à tailler un pécher, il faut examiner son âge, sa vigueur, le sujet sur lequel il est greffé, et le terrain où il est planté. Un arbre vigoureux, tout étant égal d'ailleurs, doit se tailler plus long qu'un faible : un arbre peut être faible par sa constitution ou par la faute du terrain; dans ces deux cas, ce serait perdre son temps et son arbre que de vouloir lui donner un grand développement par le fait de la taille seulement; il faut recourir à d'autres moyens. Nous connaissons deux frères jardiniers: l'un s'est fait une réputation distinguée en éle-

vant des pêchers de la plus grande étendue dans un terrain excellent ; l'autre, croyant qu'il suffisait de tailler comme son frère, pour avoir de Jeaux arbres, s'est trompé et a trompé l'espérance d' ses maîtres pendant huit années, en promettant des arbres semblables dans un terrain très-léger.

2º. La pratique a senti le besoin de donner des noms différens aux branches qui paraissent remplir des fonctions différentes. Il faut savoir reconnaître ces diverses sortes de branches qui sont 1º, le gourmand, branche d'une voracité excessive qui attire à elle la séve destinée aux branches voisines et cause souvent leur ruine : on n'en doit jamais voir sur un pêcher bien conduit. 2º. La branche à bois est celle qui termine naturellement les membres ou les principales branches : elle est généralement moins forte que les gourmands et ses yeux sont mieux nourris. 3º. La branche à fruit; on en distingue deux sortes : la première est celle qui croît le long des membres et des branches à bois; elle est rarement plus grosse qu'une plume à écrire, et ne développe pas de sousbourgeons comme le gourmand et la branche à bois; elle a souvent des boutons à fleur et à bois dans toute sa longueur, qui varie de six à vingt-quatre pouces: la seconde est une sorte de lambourde appelée à Montreuil petit-bouquet, cochonnet; on ne la voit que sur les arbres faits; elle est longue d'un à trois pouces, couronnée par plusieurs boutons à fleur et terminée par un bouton à bois; elle s'allonge très-peu, ne se taille jamais, donne du fruit pendant trois ou quatre ans, et périt épuisée.

3°. Un jeune pécher pousse naturellement ses pre-miers rameaux verticalement : ce serait nuire à leur développement que de les éloigner beaucoup de la ligne verticale. On doit donc regarder comme vicieux l'usage d'ouvrir les deux membres d'un jeune pêcher à 45 degrés des la première année : cette ouverture ne doit

se faire que progressivement.

4º. La seve des arbres, tendant toujours à monter, afflue avec abondance dans les branches supérieures et verticales, tandis qu'elle se porte avec moins de force dans celles qui sont horizontales. D'où il suit que les branches inférieures et latérales s'amaigriraient de plus en plus et périraient bientôt si nous ne maintenions l'équilibre entre les unes et les autres, 1º. en inclinant à droite et à gauche les branches trop vigoureuses, et en relevant et tirant en avant celles qui sont trop faibles; 2°. en traitant les branches faibles comme nous yenons de dire, et en palissant et pinçant strictement les trop vigoureuses. Une branche strictement palissée est dans un état de gêne qui nuit beaucoup à son développement; elle ne reçoit plus la lumière que d'un côte; au lieu de nager dans l'air, son élément naturel, elle n'en ressent plus qu'une légère influence : le pincement apporte une sorte de stupeur dans la séve, qui la tient pendant huit jours sans mouvement sensible; de sorte qu'une branche pincée deux fois en quinze jours, est retardée au moins d'un mois.

5°. Plus une brancheressemble par sa vigueur et par son volume à ce que nous appelons gourmand, plus ses yeux inférieurs sont faibles et près de s'éteindre. Si donc une telle branche s'était développée, à notre insu, où nous n'en aurions voulu qu'une moyenne, nous devons la tailler sur le plus maigre de ses yeux inférieurs: il ne pourra sortir d'un œil ainsi appauyri qu'une branche d'abord faible, d'une croissance lente, qui paraîtra avoir perdu le caractère de sa mère; si cependant au bout de quelque temps elle montrait plus de vigueur qu'on ne lui en demande, on la modérerait

aisément par le pincement et le palissage.

6°. Quand une branche a crû sans trop de contrainte, les yeux placés vers le milieu de sa longueur, sont ordinairement les plus parfaits, ceux du bas sont mal nourris, et les supérieurs développés ou pas assez aoûtés. Il suit de la que, quand on vent qu'une branche prenne un beau développement, il faut la tailler sur ses yeux du milieu; quand on trouve qu'elle remplit bien sa place, ou qu'on ne veut plus qu'elle grandisse sensiblement, on la taille sur les yeux de son extrémité supérieure; si enfin elle est trop forte pour la place qu'elle doit occuper, on la taille sur les yeux qui avoisinent la naissance, par les raisons développées au 5°.

7°. La nature a placé sur chaque branche du pêcher plus de boutons à bois qu'il ne lui en faut quand il est cultivé en espalier, et si on les laissait tous se développer en bourgeons, ceux-ci affaibliraient l'arbre, et nuiraient à la forme que nous voulons lui donner. Rien n'est plus aisé de faire en sorte qu'un arbre n'ait que le nombre juste de branches nécessaires à sa santé et à sa beauté : il suffit de surveiller le développement des boutons à la fin d'avril et dans le commencement de mai; quand ils auront de 4 à 8 lignes de longueur, on abattra tous ceux qui se trouveront mal placés ou superflus, c'est-à-dire, qui nuiraient à l'équilibre et à la symétrie imposée à l'arbre. Ceux placés devant et derrière les branches se suppriment généralement quand ceux des côtés sont bons et assez nombreux ; mais si, parmi ces derniers, il s'en trouvait un trop faible ou éteint dans un endroit où il faudrait nécessairement une branche, alors on ménagerait le bouton de devant ou de derrière le plus voisin de cet endroit ; à la fin de mai et en juin, quand son bois serait un peu formé, on le dirigerait peu à peu, à plusieurs reprises distantes l'une de l'autre de quelques jours, vers l'endroit vide : le petit coude causé à la base de ce bourgeon, par une direction forcée, sera d'autant moins sensible, que l'opération aura été faite plus adroitement et à temps opportun. On abat les bourgeons naissans superflus, ou mal placés en les poussant de côté avec le doigt ou le pouce : l'expérience nous a démontré que la crainte qu'on a de voir la gomme fluer par la petite plaie que cause cette cassure, n'est nullement fondée, quand on supprime le bourgeon à l'époque que nous indiquons : plus tard on ne pourrait plus le casser sans danger pour l'arbre, il faudrait alors le couper, et il en résulterait une plaie beaucoup plus grande.

Nous ne pouvons approuver l'usage de l'ébourgeonnement à sec, c'est-à-dire de supprimer à la taille même les yeux mal placés sur les branches taillées, parce qu'il peut arriver, dans ce cas, qu'un œil sur lequel on aurait compté périsse, et qu'il n'y ait plus moyen de le remplacer, inconvénient qui n'a pas lieu quand on

attend que les yeux aient déjà poussé de 4 à 8 lignes. Nous préférons l'ébourgeonnement à œil poussant ; il fixe le nombre et la place des branches qui doivent être conservées; il évite une perte de séve considérable qui aurait été employée à développer des bourgeons nuisibles que les jardiniers peu habiles ne suppriment qu'en juin et juillet quand ils palissent leurs arbres; il est de la plus grande importance, pour la conservation, la beauté du pêcher, et fort économique pour le jardinier entendu. Nous ne concevons pas pourquoi on le fait si négligemment dans quelques endroits et pas du tout dans d'autres.

8º. Les boutons à bois du pécher sont simples, doubles ou triples : ceux du bas des bourgeons sont souvent simples; les autres se trouvent dans la partie supérieure. Quand tous ces boutons se sont allongés de 4 à 8 lignes, on peut déjà apprécier leur vigueur respective et choisir, pour les conserver, ceux qui par leur position et leur force, peuvent le mieux contribuer à l'équilibre de l'arbre : les deux bourgeons d'un œil double divergent plus ou moins en s'allongeant, et peuvent différer de vigueur; on doit conserver celui qui se dirige le mieux vers l'endroit qu'on veut garnir : quand l'œil est triple c'est le bourgeon du milieu qui est ordinairement le plus fort, à moins que quelque accident ne l'ait affaibli; il est propre à allonger la branche ou le membre qu'il termine, tandis que l'un des latéraux sera supprimé et l'autre converti en une branche à fruit.

90. Les branches supérieures du pécher tendent la plupart, dès le mois de juillet, à développer des sous-bourgeons dans leur partie moyenne ou vers leur sommet, et comme ces sous-bourgeons se développent avec une extrême rapidité, leur partie inférieure est dénuée d'yeux dans une longueur de 3 à 5 pouces, ce qui est un grand inconvénient et rend leur conservation difficile à la taille. On a dû suivre le développement de ces sous-bourgeons et abattre à mesure ceux qui se trouvaient en avant, en arrière, et ne laisser que ceux des côtés pour être palissés. Au moment de la taille, il peut paraître avantageux de tailler au-dessous de ces sous-bourgeons, alors ils sont comme non avenus, ou il faut tailler au-dessus si la branche est forte et qu'on ait un grand espace à remplir; dans ce dernier cas on examinera s'ils n'au-raient pas de sous-yeux à leur origine; ceux qui en au-ront seront supprimés pour faire développer leur sous-œil; ceux qui n'en auront pas seront taillés sur leur premier bouton à bois si l'espace à garnir exige leur conservation. Quand on supprime un sous-bourgeon en palissant, il faut ménager soigneusement la feuille dans l'aisselle de laquelle il est né.

10°. Tous les boutons à bois d'un pécher se développent en branches au plus tard la seconde année de leur existence ou s'éteignent irrémissiblement. Cette connaissance a fait imaginer l'art du remplacement sans la pratique duquel un pêcher se dégarnit promptement

de branches à fruit dans sa partie inférieure.

11°. Quand un pécher bien formé est en rapport, ses membres dirigés obliquement sont garnis de branches à fruit sur leurs côtés supérieur et inférieur dans toute leur longueur : celles du côté supérieur étant plus favorablement placées que celles du côté inférieur, ne tarderaient pas à s'emporter et à devenir branches à bois, si on ne les contenait pas. Pour maintenir l'équilibre, il faut palisser le côté supérieur des membres huit ou quinze jours avant le côté inférieur; pincer même celles des branches à fruit qui voudraient s'emporter; tirer en avant les branches faibles du côté inférieur, pour les exposer à l'air et à la lumière, et quand on verra que ces branches inférieures commenceront à devenir plus fortes que les supérieures, on les palissera aussi. De cette dernière circonstance découle la loi générale qu'il faut palisser le haut d'un pêcher huit ou quinze jours avant le bas.

12°. Le pécher tendant toujours à produire de grosses branches sur le côté supérieur de ses membres inclinés, il faut le forcer d'en produire du côté inférieur avant que de lui permettre d'en avoir du côté supérieur. A mesure qu'un membre s'allonge vers la circonférence du cercle qu'il doit atteindre, il s'éloigne de

plus en plus de ses voisins, et l'espace qui l'en sépare s'agrandit aussi de plus en plus; il faut donc pour que cet espace se garnisse faire ramifier les membres, c'està-dire, faire qu'ils se soudivisent en branches de 2º., 3º. ordre, etc., à mesure qu'ils s'allongent. Si on laissait faire le pêcher, il produirait sur le côte supérieur de ses membres beaucoup plus de branches secondaires que nous n'en voudrions, et point du tout du côté inférieur, ce qui détruirait de suite l'équilibre que nous sommes intéressés à maintenir. Si quelques circonstances nous forcent à choisir une branche quelconque du côté supérieur, pour l'élever au rang des branches de 26. ou 36. ordre, avant que d'en avoir établi une semblable du côté inférieur, au moins un an auparayant; nous maintiendrons cette branche par la taille, par le pincement, par l'arcure et par un palissage rigoureux, jusqu'à ce que labranche inférieure, que nous nous hâterons de favoriser en l'attirant en avant, ait acquis l'étendue et la vigueur nécessaires pour balancer la supérieure quand on lui aura donné l'essor.

13º. Il est important d'asseoir la taille du pêcher à une distance raisonnée de l'œil qui doit devenir terminal, et de veiller à ce que les branches attachées ne soient pas coupées par leurs liens. Le pêcher ayant le jeune bois mou et moelleux, exige une attention plus particulière dans sa taille pour que le bord de la plaie ne se dessèche pas et qu'elle se recouvre le plus tôt possible. Les bons praticiens commencent la coupe de la branche vis-à-vis le tiers inférieur de l'œil du côté qui lui est diamétralement opposé, et viennent finir à environ une ligne au-dessus de la pointe de l'œil. On emploie la loque, l'osier et le jonc pour attacher les branches du pêcher : la loque est usitée quand on n'a pas de treillage et que le mur, de pierre tendre on revêtu de platre, permet d'y enfoncer des clous ; l'osier s'emploie pour attacher les branches taillées au treillage, et le jonc pour y palisser les jeunes pousses. Il faut veiller à desserrer les branches attachées avec de l'osier à mesure qu'elles grossissent, dans la crainte qu'elles n'en soient étranglées. 14°. Il faut visiter ses péchers au moins une fois

par semaine, depuis le 15 avril jusqu'en octobre pour prévenir les désordres qui pourraient arriver. Une branche dépalissée ou qu'on aurait oublié de pincer, un cil mal placé qu'on n'aurait pas abattu, apportent en quinze jours de temps un grand désordre dans l'équilibre d'un pêcher: l'écoulement de la gomme peut être arrêté en s'y opposant dans les premiers jours; plus tard, le mal est incurable.

Munisde ces notions préliminaires, nous allons opérer sur un pêcher nouvellement planté ou du moins qui n'a qu'un an de greffe. S'il est bien venant, sa greffe aura poussé un jet de 3 à 5 pieds de hauteur et gros comme le pouce, par en bas : on aura dû, en le plantant, supprimer adroitement le chicot du sauvageon jusqu'au-

près de la greffe.

TAILLE DU PÊCHER A LA MONTREUIL en espalier

contre un mur de 9 à 10 pieds de hauteur.

1re. Année. Du 15 mars au 1er. avril on rabattra la tige de notre jeune arbre sur ses yeux inférieurs en ne lui laissant que de 4 à 6 pouces de longueur. Quand les yeux ménagés se seront développés en bourgeons longs de 4 à 8 lignes, on choisira le plus beau du côté droit et le plus beau du côté gauche pour les conserver, et on supprimera les autres. Les deux branches qui en proviendront seront surveillées et favorisées dans leur développement par tous les moyens indiqués précédemment. Il faudra les palisser légèrement au mois d'août seulement pour ne pas gêner leur croissance : si l'une paraissait devenir plus forte que l'autre on la palisserait seule, et la seconde ne serait attachée que quand l'équilibre serait rétabli. Les sousbourgeons de devant et de derrière seront coupés à 4 lignes de la tige à la fin de juillet, en ayant soin de ne pas endommager la feuille qui est à leur base; les autres seront attachés légèrement.

2^e. Année. C'est toujours à la fin de mars ou dans les premiers jours d'ayril qu'il faut revenir à son pêcher. La première chose à faire est de le dépalisser, de couper bien proprement l'onglet qui a pu rester au-dessus de la naissance de la plus haute branche, et de recouvrir la plaie

avec de l'onguent de St.-Fiacre. Ensuite on examine la force de ses branches pour déterminer la longueur qu'on doit leur laisser; si elles sont vigoureuses, on pourra les tailler à la longueur de 12 à 18 pouces et leur laisser quelques sous-bourgeons taillés à un œil qui donnera peutêtre déjà quelques fruits. Si on ne jugeait pas l'arbre capable de supporter une taille aussi longue, c'est qu'il serait faible; alors il faudrait recourir aux engrais. Il faut, autant que possible, tailler sur un œil placé en dehors ou en avant: dans le premier cas, le bourgeon sortira du côté extérieur quand on aura écarté les deux membres; dans le second cas, il cachera la plaie et contribuera à son recouvrement en la mettant à l'abri du soleil et des intempéries ; on n'ouvrira ces membres que de 15 degrés environ en les attachant au treillage. Quand les yeux se seront allongés de 4 à 8 lignes, on supprimera ceux de devant et de derrière, on favorisera le bourgeon terminal pour allonger les membres, et l'un des inférieurs de chaque côté pour en faire deux branches secondaires en-dessous; on maintiendra ceux de dessus par le palissage et le pincement, et on laissera ceux de dessous en liberté jusqu'à la fin de juillet, et même plus tard, si besoin est, pour qu'ils prennent de la force : tous les soins de l'année se borneront au maintien de l'équilibre entre les deux membres, entre les branches secondaires et les branches à fruit qui doivent se caractériser dans cette seconde année. (pl XVII, fig. 4.)

3e. Année. En examinant son arbre, si on s'aperçoit qu'il n'a pas conservé l'équilibre, on décidera quelle modification il faudra apporter dans la taille et dans l'inclinaison de ses branches pour le lui rendre, ensuite on le dépalissera. Les branches qui terminent et allongent les membres pourront encore se tailler à 12 ou 18 pouces ainsi que les deux branches secondaires a; il faudra établir aussi une branche secondaire du côté supérieur sur chaque membre en choisissant les plus fortes et les mieux placées de ce côté; on ne devra laisser à cellesci que six pouces de long pour faire développer leurs yeux inférieurs, afin qu'elles se garnissent bien. Les branches à fruit seront taillées depuis 6 jusqu'à 12

pouces en raison de leur force. En rattachant l'arbre, on lui ouvrira les deux membres à 25 ou 30 degrés. L'ébourgeonnement à œil poussant s'exécutera sur les branches à bois comme dans les années précédentes et comme dans toutes les suivantes; mais les branches à fruit se gouvernent différemment : de tel côté que se présente leur bourgeon le plus inférieur, il ne faut jamais le supprimer; car c'est lui qui, à la taille suivante, remplacera la branche à fruit. Il ne faut pas non plus ôter aucun bourgeon accompagné de boutons à fleur, car ils sont si nécessaires aux fruits, que quand ceux-ci en sont dépourvus, ils parviennent très-rarement jusqu'au terme de leur croissance. Quand sur la longueur d'une branche à fruit il y a quelques bourgeons qui ne sont pas accompagnés de fruits, on doit les supprimer entièrement excepté le terminal que l'on maintiendra par le pincement, et le plus inférieur, dont au contraire on favorisera le développement. Quant aux bourgeons accompagnés de fruits, on les pincera avec circonspection jusqu'à ce que les fruits se soient bien emparés de tonte la séve. Si, par quelque accident, il ne nousit aucune pêche sur une branche à fruit, ou qu'elles tombassent toutes avant la maturité, on la rabattrait de suite sur le bourgeon inférieur. Si ce bourgeon inférieur ne se développait pas comme il faut sur une branche chargée de fruits, il faudrait supprimer un, deux ou trois bourgeons immédiatement au-dessus de lui, et même une partie des fruits, et pincer rigoureusement le bourgeon terminal, car il ne peut exister un beau pêcher sans la pratique du remplacement. On sent bien qu'ayant supprimé à œil poussant tous les bourgeons inutiles et mal placés, l'ébourgeonnement d'été est presque nul; on n'a plus à l'opérer que sur les sousbourgeons des pousses actuelles : l'attention doit se porter sur le maintien de l'équilibre de toutes les parties de l'arbre : on aura quelquefois besoin pour cela de tirer des branches inférieures en avant, de les attacher pendant quelque temps à des piquets plantés audevant de l'espalier, et de les remettre en place quand elles auront pris la force qu'on veut leur donner, tandis qu'on aura pincé et palissé rigourcusement celles de dessus qui auraient voulu devenir trop fortes.

4°. Année. On examine, comme dans les années précédentes, si l'arbre a conservé son équilibre; on avise aux moyens de le lui rendre, s'il l'avait perdu, ensuite on le dépalisse. Non-seulement il faudra obtenir une autre branche secondaire du côté inférieur de chaque membre ; mais il faudra encore faire que la première obtenue de ce côté en produise une tertiaire, c'est-à-dire qu'elle se divise en deux branches à bois, car les extrémités doivent se multiplier au fur et à mesure qu'elles s'éloignent du centre, afin que le mur soit garni partout. L'arbre étant dans l'âge de la plus grande vigueur, sa taille s'allongera de 18 pouces au moins sur les branches à bois, excepté sur les deux tertiaires qu'on établit actuellement, et qu'on taillera à 6 ou 8 pouces: les branches à fruits se taillent toujours entre 6 et 12 pouces quand elles sont bien conditionnées. Ces opérations faites, on rattachera l'arbre en ouvrant ses deux membres à 35 ou 40 degrés, et on attendra le moment d'ébourgeonner, à œil poussant, les branches à bois comme à l'ordinaire, et les branches à fruit comme nous l'avons indiqué pour la 3me, année : on favorisera le développement d'une nouvelle branche secondaire du côté supérieur de chaque membre, et la ramification de celles précédemment établies au-dessus et au-dessous, afin que la charpente de l'arbre se forme; toutes les autres branches seront restreintes ou favorisées par les movens indiqués, selon qu'elles seront trop vigoureuses ou trop faibles; les branches de remplacement surtout obtiendront notre sollicitude et notre surveillance.

5°. Année. On ouvrira les deu, membres du pêcher à 45 ou 50 degrés pour ne plus les ouvrir davantage; on augmentera le nombre des branches à bois, à mesure que l'espace à garnir grandira; du reste ce sont les mêmes opérations, les mêmes soins que par le passé. Si un pêcher de 5 ans n'a pas 25 pieds d'envergure, c'est qu'il a été mal conduit, ou que l'arbre est malade, ou que la

terre est mauvaise.

Taille du pécher en éventail. Elle diffère de la pré-

cédente en ce qu'au lieu de former l'arbre sur deux membres seulement, on lui en établit de suite 3, 4 ou 5, qui partent de la première taille; on abaisse peu à peu les membres extérieurs, de manière qu'à leur troisième ou quatrième année, ils soient dans une position à peu près horizontale. Les autres s'inclineront autant qu'il faudra pour égaliser les distances. L'ébourgeonnement à œil poussant, le pincement, le palissage, l'arcure, le remplacement des branches à fruit se font de la même manière; seulement on a besoin d'une moins grande quantité de nouvelles branches à bois, puisque tous ces

membres en tiennent déjà lieu.

Taille du pêcher en pyramide. L'arbre soumis à cette forme conserve sa tige verticalement, et tous ses bras sont étendus horizontalement : on en a deux variétés; dans l'une les bras ont des branches à fruit sur le côté supérieur et sur l'inférieur ; dans l'autre ils n'en ont que sur le côté supérieur; on trouve un exemple de la première chez M. Demours aux Termes, et plusieurs de la seconde à l'ancienne pépinière du roi, au Roule. Que les branches à fruit ne soient qu'en-dessus ou qu'elles soient en-dessus et en-dessous, il n'en faut pas moins que les bras soient espacés à au moins 20 pouces les uns des autres pour qu'on puisse palisser leurs branches à fruit On sent qu'un tel arbre a besoin d'un mur beaucoup plus haut que ne sont ordinairement les murs de clòture, que ses fruits, étant portés à une grande hauteur, sont souvent exposés à manquer de la chaleur nécessaire à leur perfection : aussi voit-on très-peu de pêchers en pyramide ou en palmette. Cette forme ainsi que quelques autres moins usitées encore, sont curieuses seulement en ce qu'elles font voir que le pêcher, qui passe pour un arbre rebelle, est aussi docile que la vigne sous une main intelligente et active.

TAILLE DE L'ABRICOTIER EN ESPALIER. On ne doit mettre en espalier que quelques abricotins ou abricots hâtifs, et quelques abricotiers-pêches, pour en avancer la maturité et pour être moins exposé à manquer de fruits, si ceux des arbres en plein-vent venaient à être gelés; car on sait que les abricots d'espalier sont fades,

peu savoureux, tandis que ceux en plein-vent sont sapides et bien parfumés, quand toutefois l'année est
favorable et que les arbres ne sont pas trop chargés.
Outre que l'abricotier commun ne mérite pas l'honneur
de l'espalier, il serait impossible de lui donner une forme agréable dans cette position, tant il se dégarnit vite.
Ge que nous allons dire s'applique particulièrement à
l'abricotier-pêche. Cet arbre n'a pas la souplesse du
pêcher, et on ne pourra jamais lui donner des formes
aussi gracieuses; d'un autre côté il est plus fertile,
moins difficile à gouverner, selon sa nature, puisque ses
branches à fruits durent plusieurs années et qu'il reperce
facilement sur le vieux bois. La taille en éventail ou
une modification entre l'éventail et la Montreuil, lui
suffit et lui convient à merveille.

1re. Année. Soit un abricotier d'un an de greffe et nouvellement planté. A la fin de mars on lui rabat la tige à la hauteur de 6 à 8 pouces, et on attend que les yeux ménagés se développent: en avril on choisira deux jeunes bourgeons, un de chaque côté, les mieux placés, qu'on destinera à former deux membres, et on abattra tous les autres. Ces deux bourgeons croîtront à volonté tant qu'ils conserveront une force égale; mais si l'un paraissait vouloir devenir plus fort que l'autre, on le modèrerait par tous les moyens indiqués pour le pêcher; on ne les palissera qu'en septembre, en les ouvrant seulement de 10 à 15 degrés. Si ces deux jeunes membres n'ont pas de 4 à 5 pieds de longueur, c'est que l'arbre n'a pas la vigueur nécessaire; il faudra lui donner de la nourriture.

2° Année. On rabattra le chicot sur le plus haut membre, et on couvrira la plaie avec de l'onguent de Saint-Fiacre. On taillera à la longueur de 6 à 8 pouces seulement, afin de forcer ces deux jeunes membres à se ramifier le plus possible; quand tous les yeux se seront développés on ne supprimera que ceux de derrière; tous les autres seront conservés; les deux plus élevés de chaque membre seront favorisés dans leur développement, pour en faire des prolongations; les latéraux seront destinés à faire des branches à fruits; quant à

ceux du devant, ils se trouveront dans l'un de ces deux cas; ou ils ne s'allongeront que de 1 ou 2 pouces, et pourront être conservés en entier; ou ils deviendront plus longs et par conséquent nuisibles, alors on les coupera, en mai et juin, comme dit la Quintinie, à l'épaisseur d'un écu; il en sortira une ou deux petites branches à fruits qui se dirigeront ou qu'on dirigera sur les côtés, et qui, au lieu de nuire à la beauté de l'arbre, l'embelliront en le fertilisant. Le palissage et la suppression des sous-bourgeons, le maintien et l'équilibre entre les membres, seront les soins de la campagne.

3°. Année. S'il n'est pas arrivé d'accident, toutes les branches, excepté les quatre grosses terminales, auront des boutons à fleurs. Celles qui n'ont que 2 pouces de longueur ne se taillent pas; les autres se taillent depuis 2 jusqu'à 8 et 12 pouces, selon leur force et selon le besoin qu'on aura de les faire ramifier; quant aux 4 branches terminales, on les taillera à la longueur de 18 à 24 pouces, si on espère que cette longueur ne les empêchera pas de développer la plupart des yeux placés sur leurs côtés: autrement il vaudrait mieux tailler un peu plus court que de s'exposer à avoir des vides. Nous ne pousserons pas plus loin la taille de l'abricotier; il nous suffira de rappeler que ses branches à fruits durant de 4 à 8 et 10 ans, que ses grosses branches repoussant de nouveaux bourgeons partout où on les coupe, il n'y a pas de raison pour que cet arbre soit jamais dégarni entre les mains d'un jardinier habile.

Taille du prunier et des cerisiers en espalier, au midi, pour avancer la maturité de leurs fruits, et au nord, pour la retarder. On les dispose en éventail et en palmette avec la plus grande facilité, parce que leurs rameaux ont beaucoup de longueur et de souplesse. Leurs branches à fruits étant toujours fort courtes, elles n'occupent pas beaucoup de place; en conséquence on multiplie beaucoup les bras ou grosses branches sur lesquelles naissent les petites branches à fruits qui durent de 4 à 8 ans, si on ne les laisse pas s'épuiser par une trop grande quantité de fruits. La taille de ces arbres

ne consiste guère que dans la suppression des branches qui ne peuvent pas être palissées, soit faute de place, soit parce qu'elles seraient mal placées, et dans le raccourcissement ou la suppression de celles qui affameraient les autres ou qui détruiraient l'équilibre. En général on ne doit raccourcir les branches palissées que pour les forcer à développer leurs yeux latéraux en branches à fruit, toutes celles qui viennent en avant se suppriment tout-à-fait si on n'en a pas besoin, ou se taillent à l'épaisseur d'un écu pour en obtenir quelques petites branches à fruit. Si on se rappelait combien une reine-claude venue en espalier, au midi, est supérieure à la meilleure reine-claude venue en plein-vent, on en planterait beaucoup plus à cette position avantageuse.

TAILLE DU POIRIER ET DU POMMIER EN PALMETTE. Il n'y a guère plus de 25 ans qu'on a commencé à donner cette forme à quelques arbres fruitiers ; l'idée en a été fournie par Forsyth, jardinier du roi d'Angleterre, de sorte que taille en palmette et taille à la Forsyth sont synonymes. Elle se distingue en ce que la tige de l'arbre est élevée verticalement, sans bifurcations, et que toutes les branches latérales sont palissées horizontalement. On en connaît deux variétés principales : la première a lien quand on laisse allonger la tige sans la tailler; dans ce cas, il y a nécessairement beaucoup d'yeux latéraux qui ne se développent pas et il en résulte des vides plus ou moins grands; la séve abandonne promptement les branches inférieures qui maigrissent et périssent bientôt; de manière qu'une palmette ainsi élevée ne remplit qu'imparfaitement la place qu'elle occupe, blesse le goût épuré du véritable cultivateur, et meurt encore jeune après avoir donné quelques fruits prématurés; nous la proscrivons d'un jardin bien tenu. La seconde, au contraire, nous semble la forme la plus parfaite et la plus naturelle que l'on puisse donner à un poirier en espalier. L'usage commence à s'en répandre et probablement il se généralisera de plus en plus. Voici la manière aussi simple que facile de la former.

Poirier en palmette. 1ºe. Année. Il faut que l'arbre soit greffé près de terre et que la greffe n'ait qu'un an de pousse. On la rabattra de manière qu'il reste au moins trois bons yeux bien placés; les deux inférieurs formeront les deux premiers bras, et le supérieur servira à prolonger la tige; s'il s'en développait un plus grand nombre, on ne conserverait également que les trois plus beaux bourgeons; le supérieur sera attaché verticalement; les deux latéraux resteront en liberté jusqu'en septembre, pour qu'ils acquièrent toute la force possible; alors on les palissera horizontalement tandis qu'ils con-

servent encore de la souplesse.

2°. Année. A l'époque de la taille il faut détacher son arbre et rabattre le chicot qui aura pu exister audessus de la naissance du bourgeon vertical. C'est alors qu'il faut bien se représenter en imagination la forme qu'on désire donner à l'arbre. Un poirier en palmette doit avoir ses branches éloignées de 5 à 6 pouces les unes des autres, et celles du côté droit doivent alterner, autant que possible, celles du côté gauche; c'est d'après ce principe qu'on allongera ou raccourcira la taille du bourgeon vertical. Les branches étendues horizontalement seront taillées longues, afin que leurs yeux latéraux ne se développent qu'en bourses , lambourdes et brindilles; si, contre notre attente, les yeux inférieurs ne se développaient pas comme ceux du sommet, alors on arquerait la branche de manière à faire descendre son sommet plus bas que son origine, et que l'œil qu'on veut faire développer se trouve dans la partie la plus élevée de l'arc; quand l'équilibre sera rétabli, on remettra la branche en place; si au contraire un œil latéral se développait en branche à bois, on la convertirait en brindille par le pincement et le palissage. Nous ne pousserons pas plus loin ces raisonnemens; il suffit de savoir qu'il faut obtenir chaque année deux branches latérales et une verticale, jusqu'à ce que l'arbre ait atteint la hauteur qu'on veut lui donner; qu'il faut pratiquer l'ébourgeonnement à œil poussant pour supprimer ce qui se dirigerait trop en avant ou qui ferait confusion: que les branches étant à six pouces l'une de l'autre de chaque côté, elles n'ont pas besoin de se ramissier, et que tous leurs boutons, excepté le terminal,

doivent être convertis en branches à fruit; si cependant une branche venait à mourir, on ferait ramifier la plus voisine pour remplir le vide. Un arbre en palmette est plus aisé à conduire que sous une autre forme; le prunier et le cerisier s'en accommodent très-bien. (Voy. pl. XVII, fig. 5.)

Contre-espalier. On donne aux arbres en contre-espalier la même forme qu'à ceux en espalier: quand ils sont trop vigoureux, on leur laisse une branche du milieu s'élever en quenouille; c'est même le meilleur moyen de faire mettre à fruit un arbre rebelle. La taille, l'ébourgeonnement, le palissage, l'arcure, se pratiquent comme en espalier; il faut pourtant être prévenu que le palissage est bien moins puissant en contre-espalier pour modérer la trop grande vigueur d'une branche et pour rétablir l'équilibre, parce qu'on ne peut la soustraire à l'influence de l'air et de la lumière.

Taille en quenouille. (Pl. XVII bis, fig. 2.) La pyramide diffère si peu de la quenouille que nous ne nous occuperons que de cette dernière. Elle s'établit sur une basse-tige que l'on rabat à 5 ou 6 pouces en lui conservant 3 ou 4 boutons pour former des branches latérales et le prolongement de la tige. Ces premiers bourgeons sont essentiels à obtenir, car c'est d'eux seuls que la quenouille prendra toute sa beauté en se garnissant bien du bas, chose à laquelle il est impossible de remédier lorsqu'une fois elle est parvenue à une certaine hauteur. On s'oppose au développement de toute autre branche. On arrête tous les ans, à 1 pied ou 18 pouces, la tige du milieu, quand elle arrive à cette hauteur, afin de donner plus de force aux branches latérales dirigées horizontalement par étage chaque année. Il faut choisir, d'année en année, pour branches latérales ou principales, les bourgeons alternes le long de la tige. A la taille on rabat les branches latérales plus ou moins ; suivant la vigueur de l'arbre, et d'après la nécessité d'une distribution proportionnelle de séve entre toutes les branches. On taille sur un bouton placé en dessus de la branche, s'il est nécessaire de relever sa direction; placé en dessous, pour l'abaisser; et du côté

droit ou gauche pour l'éloigner tant soit peu du côté opposé, suivant que cela convient pour donner de l'harmonie aux directions. Dans l'un ou l'autre de ces cas, l'on peut rabattre la branche à dix lignes seulement au-dessus du bouton pour l'empêcher de se prolonger droit : à la première taille de l'automne, on supprime l'onglet qui dans toute autre circonstance serait une faute, puisqu'il empêche la branche de se continuer en ligne droite. C'est d'après ces principes que se continue la taille. Comme les branches inférieures ont toujours un an de plus que les supérieures, cette gradation d'année doit être observée dans la longueur de ces branches, longueur qui doit nécessairement toujours diminuer par étage, de la base au sommet. Ce genre de taille concilie en même temps les avantages de la fructification et de la durée de l'arbre.

TAILLE EN GOBELET. (Pl. XVII bis, fig. 3.) Le gobelet n'est rien autre chose qu'un espalier à la Montreuil, dont les deux côtés, arrondis en demi-cercle, forment, en se réunissant, la figure d'un vase élargi à son sommet et commençant en cône à sa base. Pour y parvenir, on élève l'arbre sur 4 ou 5 branches le plus près possible du collet, et on conduit les branches principales comme celles d'un espalier. On doit supprimer tous les bourgeons qui croissent à l'intérieur et déformeraient le vase en le remplissant. On palisse les branches par le moyen de cerceaux. Cette taille, offrant beaucoup de difficultés et aucun avantage particulier, est presque abandonnée

depuis l'usage des quenouilles.

TAILLE EN BUISSON. Elle ne s'emploie guère que sur les arbres nains, particulièrement sur les pommiers, dont on forme souvent un carré entier nommé Normandie. Elle consiste à laisser prendre à l'arbre sa forme naturelle, et à ne tailler que pour avoir du fruit et maintenir l'équilibre entre les branches à fruits et celles à bois.

TAILLE DES PLEINS-VENTS A DEMI-TIGE ET A HAUTE TIGE. Si l'arbre a été greffé en place, on peut ne rien couper à la greffe la première année : dans le cas de la transplantation, on la ravale sur 2 ou 3 boutons. On choisit, l'année suivante, le plus fort bourgeon pour pro-

longer la tige, et on pince les autres à 6 pouces pour -favoriser le bourgeon dominant, qui formera la tige. Si elle pousse des bourgeons latéraux, on les taille en crochets, c'est-à-dire sur un œil ou 2 seulement. A l'automne, on rabat jusque sur la tige les crochets de la taille du printemps, et les bourgeons pincés en faveur de la tige pendant la végétation. On continue à traiter ainsi l'arbre jusqu'à ce qu'il ait atteint la hauteur que l'on veut donner à son tronc, soit demi-tige, soit pleinvent. Si la branche destinée à former ce tronc se bifurquait avant d'atteindre cette hauteur, on pincerait, aussitôt qu'elle aurait 3 à 4 pouces, l'une des 2 branches. L'on choisirait pour cette opération la moins vigoureuse, et on la supprimerait entierement à la première taille. Enfin si cette branche-tige se contournait, piquée par un insecte, ou se cassait par quelque accident, on la pincerait ou couperait au-dessous du point endommagé, et à la première taille de l'automne, on la rabattrait audessus du plus fort bourgeon que l'on aurait favorisé attentivement aux dépens des autres, pour continuer la tige.

Lorsqu'elle s'est élevée à la hauteur désirée, on l'arrête en la pinçant, si c'est dans le temps de la végétation; et en la coupant à hauteur en automne, si elle ne s'élève suffisamment qu'à la seconde séve. On fait disparaître en même temps, à cette taille, tous les autres bourgeons

que l'on aurait pincés.

A la séve du printemps, l'on surveille la pousse de l'extrémité de cette tige, sur laquelle on ne laisse, parmi les bourgeons qu'elle donne, que les 3 à 4 plus vigoureux et les mieux espacés entr'eux, pour représenter des branches principales. On pince tous les autres bourgeons pour protéger ces dernières, sur lesquelles on laisse pousser les rameaux qu'elles peuvent donner, mais aussi en pinçant ceux qui seront trop près les uns des autres, en attendant qu'ils disparaissent à la taille. A l'automne on taille les branches principales, et les rameaux destinés à former les branches secondaires, absolument comme nous l'avons dit des espaliers. Après avoir ainsi taillé le plein-vent un an ou deux, on peut laisser pousser la tête à volonté, et se borner à couper

annuellement les branches mortes. L'arbre bien formé, en bonne terre bien cultivée, pourra durer un siècle.

Quelquefois une branche plus vigoureuse que les autres peut nuire à des branches plus utiles; si on tient à la conserver, on diminue sa vigueur en l'arquant, la taillant très-long, ou même en lui faisant l'incision annulaire.

EBOURGEONNEMENT. Il n'y a pas encore long-temps que cette opération n'avait pour but que la suppression des bourgeons développés inutilement sur les arbres soumis à la taille ; aujourd'hui l'ébourgeonnement est l'art d'empêcher les bourgeons inutiles de se développer aux dépens de ceux qui doivent être conservés, parce qu'on en est venu à penser qu'il était plus avantageux de supprimer un œil non développé que d'attendre qu'il ait dépensé, souvent au préjudice de l'arbre, une plus ou moins grande quantité de séve. Nous ajouterons qu'un bourgeon, en se développant vigoureusement au dehors, développe aussi de nouvelles fibres dans le corps de l'arbre et de nouvelles racines dans la terre; de sorte que, quand on le supprime, les fibres et les racines qui lui appartenaient, n'ayant plus de fonctions directes à remplir, doivent déterminer quelques crises dans l'économie végétale ; il serait même facile de citer plusieurs arbres que ces crises répétées ont fait mourir. Il est donc, en général, plus avantageux de ne pas attendre que les bourgeons inutiles ou mal placés soient développés, pour les supprimer. Cependant l'ébourgeonnement du poirier et du pommier exige un discernement des plus subtils, parce que les boutons à fruits de ces arbres étant de 1 à 4 ans à se former, il a une très-grande influence sur eux; il peut les favoriser ou les détruire par exces comme par défaut selon la manière dont il sera exécuté. La suppression d'un bourgeon près d'un bouton disposé à fruit, peut changer ce dernier en branche à bois ; trop de bourgeons contre un bouton à fruit peuvent l'affamer et le faire avorter, etc. Une taille trop courte entretient ou amène nécessairement la stérilité dans un poirier qui n'est pas naturellement aussi fertile que le beurré et le doyenné.

Palissage. Depuis les modifications apportées à l'és

bourgeonnement, le palissage n'est plus regardé comme propre seulement à découvrir les fruits et à donner un aspect agréable aux arbres; on a reconnu qu'il est un moyen puissant de modérer les branches trop vigoureuses et qu'on rétablissait l'équilibre dans un arbre en palissant les bourgeons trop forts, et laissant les faibles en liberté. D'après ces observations il n'y a que des palissages partiels à faire pendant le printemps et l'été; ce n'est que quand la séve baisse sensiblement qu'on doit palisser les branches faibles, avant qu'elles ne s'endurcissent dans une direction qui n'est pas celle

qu'on veut qu'elles aient.

L'incision annulaire se fait en coupant à l'écorce une lanière circulaire et large de quelques lignes, au collet d'un arbre ou d'une branche seulement. Cette opération peut s'exécuter avec tout instrument tranchant, et mieux encore avec celui appelé inciseur annulaire. (pl. XXVI.) Il y a peu d'années que cette opération était vantée comme une merveilleuse découverte. Des cultivateurs se sont abusés jusqu'à imaginer qu'elle pouvait empêcher l'accident connu des vignerons sous le nom de coulure. L'incision annulaire pratiquée quelques jours avant la fleur sur un arbre à fruit, en interceptant la marche de la séve la fait profiter à la fructification; maisles beaux fruits obtenus par ce moyen épuisent la plante ou la partie à laquelle il a été appliqué; et suivant que le végétal est plus ou moins robuste, et que l'opération se renouvelle plus ou moins de fois, il perit plus ou moins vite. Cette operation peut être appliquée à des végétaux ou parties de végétaux dont la séve trop vigoureuse contrarie le plan du cultivateur dans la disposition d'un arbre; mais il faut ne la considérer que comme un remède contre une tropgrande abondance de séve, et n'en user qu'avec prudence.

L'ARCURE s'opère en courbant en demi - cercle plus ou moins ouvert les branches, dont ou rapproche ainsi l'extrémité vers la terre. Cette situation gêne le mouvement de la séve, la ralentit et la force à se porter aux boutons inférieurs, qu'elle transforme en

branches à fruit.

L'ÉLAGAGE est une opération par laquelle on retranche aux arbres les branches mortes ou inutiles. Les petites se coupent à la serpette, et les grosses à la scie; maisdans ce dernier cas il faut avoir la précaution d'unir la plaie avec un instrument tranchant. On élague en automne et au printemps.

LA TONTE n'est employée que sur les arbres d'ornement auxquels on veut donner une forme déterminée. On la fait entre la première et la seconde séve, soit au croissant, soit à la cisaille, et de préférence par un

temps couvert.

ABRIS POUR LA CONSERVATION DES PLANTES.

On appelle ainsi tout ce qui défend les plantes contre les froids, les vents, la trop grande ardeur du soleil, etc. Des coteaux empêchent les mauvais effets des vents qui soufflent des côtés auxquels ils sont opposés; mais ils sont insuffisans pour des plantes délicates auxquelles il en faut encore d'artificiels, tels que des ados, des murs, des palissades, des haies d'arbres verts, des paillassons, des couches; des châssis, une bache,

des serres de toutes les températures.

Ados. C'est une pente dirigée du nord au sud. Pour s'en procurer dans un terrain plat, on trace une ou plusieurs planches de l'est à l'ouest, et en les labourant on éleve la terre de 6 pouces du côté du nord en la baissant de 6 pouces du côté du midi, de sorte que la largeur de la planche ait une pente d'environ 1 pied vers le midi. Les ados favorisent les primeurs: on y sème des salades, des raves, des pois; on y plante des fraisiers des 4 saisons, etc. Tout y vient plus tôt que sur un sol horizontal.

Murs. Dirigés de l'est à l'ouest, ils remplissent deux fonctions diamétralement opposées : du côté du midi, ils hâtent la maturité des fruits et des légumes, protégent les plantes méridionales contre les atteintes du froid : de l'autre côté, ils défendent les plantes alpines

et boréales des rayons brûlans du soleil.

Palissades d'arbres verts et autres. On peut les regarder comme d'excellens abris pour les plantes qui

ont besoin d'air et redoutent néanmoins un soleil trop ardent ou trop continu : ces abris ont encore l'avantage de conserver la fraîcheur requise pour certains semis d'arbres et de plantes des Alpes ou du nord de l'Amérique, et de toujours laisser pénétrer quelques faibles rayons du soleil. On préfère le thuia d'Orient, dans bien des cas, parce qu'il s'étend aisément en palissade au moven d'un coup de croissant chaque année, et qu'il ne grandit pas trop vite; mais son ombrage est trop dense pour certaines plantes. Le peuplier d'Italie fait très-bien pendant cinq à six ans : le prunier myrobolan palissé sur un treillage forme un excellent abri pour les plantes cultivées en pot et que l'on rentre l'hiver. En Angleterre, l'if est fréquemment employé au même usage. Quand il n'est question de garantir des semis que pen-

dant l'été, 2 rangs de topinambours suffisent.

Paillassons. Quelques plantes délicates périraient l'hiver, si l'on n'avait soin de les couvrir, soit par une certaine épaisseur de litière ou de feuilles sèches, soit par des paillassons. Tous ces abris, surtout pour les plantes qui, conservant leurs feuilles, ne venlent pas être privées trop long-temps de la lumière, doivent s'enlever chaque fois qu'il ne gèle pas, ou que le froid n'est pas trop fort, pour être remis les soirs, et même pendant le jour, lorsque la prudence l'exige. Celui qui veut récolter ses fruits doit se précautionner contre les gelées tardives du printemps; c'est pour cette raison qu'à Montreuil, et dans tous les jardins fruitiers bien tenus, on voit les chaperons des murs d'espaliers disposés pour qu'on puisse y mettre des planches ou des paillassons maintenus solidement devant les arbres, de manière à ne pas froisser ou faire tomber les fleurs.

Il est certaines plantes auxquelles il convient de n'avoir que le soleil du matin, ou seulement pendant quelques heures de la journée. Lors donc que l'on n'a ni palissades, ni murs, ou qu'ils ne sont pas dans la direction nécessaire, on y supplée par des paillassons maintenus droits au moyen de pieux auxquels on les attache

avec des liens d'osier.

Celui qui manque de toiles doit aussi, pendant l'été,

jeter des paillassons légers sur les vitraux des châssis et des serres lorsque le soleil y darde trop fort. Les paillassons sont de nécessité rigoureuse pour les bien couvrir toutes les nuits d'hiver, et même quelquefois pendant le jour, s'il neige ou si le froid est trop intense. Pour ne pas s'exposer à des pertes considérables on doit se hâter de jeter des paillassons sur tout ce qui est vitrage, lorsqu'on est menacé de grêle. (Voy. la pl. XXXIX pour

la manière de les faire.)

Paillis. Couche de litière courte ou de fumier non consommé, épaisse de 1 ou 2 doigts, que l'on étend sur les planches avant ou après les avoir plantées. Si le paillis est un peu dispendieux, il dédommage bien le cultivateur qui en fait usage: 1°. il empêche la terre de sécher, de durcir, de se fendre, et favorise ainsi la reprise du jeune plant; 2°. il étouffe les graines des mauvaises herbes, et les empêche de lever; 3°. il protége le cœur des plantes tendres contre les gelées tardives du printemps; 4°. il retient l'eau des pluies, des arrosemens en empêchant leur évaporation. Aussi l'usage du paillis se généralise-t-il dans tous les jardins où il ne répugne

pas de voir la terre couverte de paille.

Mousse. Elle sert à couvrir les planches de terre de bruyère au nord, où sont les petites plantes alpines et boréales délicates ou d'une conservation difficile. On l'étend aussi sur les couchages des plantes pour y main-

tenir l'humidité.

Toiles. Elles ont trop peu d'épaisseur pour servir d'abri contre un grand froid; mais l'amateur, pour prolonger ses jouissances, les emploie avantageusement contre le vent, la pluie, une gelée blanche et le soleil. Lors donc qu'il voit ses fleurs suffisamment épanouies et colorées, il ajuste à sa plate-bande, soit un berceau portatif construit exprès en fer, et haut d'environ 4 pieds et demi, soit des piquets propres à recevoir des cerceaux sur lesquels il étend et attache des toiles. On les y laisse tout le temps du danger, mais seulement depuis 8 heures du matin jusqu'à 4 ou 5 heures du soir : rien n'empêche de relever ces toiles successivement par les côtés d'où le vent. la pluie ou le soleil ne viennent point. Des fleurs

ainsi ménagées gardent leurs belles formes et tout leur éclat 10 à 12 jours de plus que si on ne les eût pas garanties. Enfin les toiles et canevas sont préférables aux pailles et paillassons dont on couvre les cloches et châssis pendant le soleil; parce qu'à l'avantage d'intercepter ses rayons brûlans ils joignent, pour les plantes, celui de

ne point les priver de lumière.

Cloches. Les cloches en verre dont on se sert pour les melons, ont 10 pouces de hauteur sur 14 de large (pl. XXIV, fig. 2). On s'en sert tant pour concentrer la chaleur sur des plantes délicates et des boutures, que pour les garantir du froid et de la pluie. Si la chaleur devient trop forte, on les couvre d'une toile ou d'un peu de paille courte; et si les nuits sont froides, on les couvre d'un paillasson. On donne encore le nom de cloches obscures à des pots qu'on place sur des boutures ou des plantes nouvellement transplantées, pour faciliter leur reprise, et sur d'autres pour les garantir, la nuit, du froid, et, le jour, des rayons solaires, depuis 10 heures du matin jusqu'à 3 heures de l'après-midi.

Verrines. Les verrines, ou cloches à facettes, sont composées de carreaux de verre à vitre, assemblés avec du plomb laminé (pl. XXIV, fig. 3). Quand on veut donner de l'air aux plantes, on soulève les verrines du côté du midi, ainsi que toutes les cloches quelconques, au moyen d'une ou de plusieurs crémaillères. (Voyez

pl. XXIV, fig. 4.)

Entonnoirs. Ce sont de véritables entonnoirs de verre blanc, de différentes grandeurs, dont on couvre les boutures délicates qui sont sous châssis ou en serre chaude. Leur utilité est de pouvoir ne laisser qu'une petite quantité d'air aux boutures, d'y concentrer la chaleur ou de la diminuer à volonté, et de renouveler l'air au besoin, sans déranger l'entonnoir, mais en bouchant en tout, ou seulement en partie, le trou de l'extrémité supérieure.

Cages. Les unes sont des verrines proportionnées aux arbustes ou arbrisseaux qu'on veut couvrir pour leur donner plus de chaleur. Il faut un carreau de verre mobile pour donner de l'air au besoin. (Voy. pl. XXIV.) Ces cages sont aussi des cylindres faits en osier, qu'on met sur une plante quand on veut la priver d'une partie des rayons du soleil, ou la garantir des animaux.

Contre-sol. C'est une moitié longitudinale de grand pot à fleur, dont on entoure à moitié une petite plante, du côté du soleil pour la préserver de ses rayons, ou du

vent. (V. pl. XXIV, fig. 8.)

Couches. Leurs usages sont nombreux et fort importans : elles avancent la germination et le développement d'un grand nombre de plantes qui, sous notre climat, n'auraient pas le temps de montrer leurs fleurs ou de mûrir leurs fruits dans le cours de l'année, si on confiait leurs graines simplement à la terre : elles nousfont obtenir des fleurs et des fruits long-temps avant la saison naturelle; elles favorisent la végétation des plantes en général, mais particulièrement de celles qui, venues des pays chauds, trouveraient la température de notre sol trop froide. D'après le degré, la durée, et l'époque de la chaleur qu'on désire obtenir, on modifie les couches dans leur parties constitutives, dans leur forme, leur volume et dans leur position. Toutes, cependant, doivent être protégées d'un abri naturel ou artificiel contre les vents du nord, et placées sur un sol plus sec qu'humide. Les couches de primeurs seront hautes et étroites, afin que la chaleur des réchauds dont on les entourera puisse les pénétrer jusqu'au centre : à mesure que le printemps approchera, et qu'on aura moins besoin de réchauds, on fera les couches plus larges et moins hautes. Il est avantageux que le fumier avec lequel on les fait, soit amoncelé d'avance : il est indispensable même que si on emploie plusieurs fumiers ou plusieurs substances, toutes ces choses aient été mêlées auparavant afin que la fermentation et la chaleur soient également réparties partout. La longueur des couches est indéterminée; leur largeur varie de 2 pieds et demi à 4 pieds, et leur hauteur de 2 à 3 pieds, pour les raisons exposées ci-dessus. On les distingue en couche chaude, couche tiède, et couche sourde. La première se fait avec du fumier de cheval dans son premier feu, ou peu de temps après sa sortie de l'écurie; elle fournit

BIELIOTEGA

une chaleur élevée, mais qui baisse assez rapidement si on ne la ranime pas avec des réchauds. La seconde se forme avec du fumier de cheval, de vache, et des feuilles, le tout bien mélangé; sa chaleur est moins forte que la première, mais elle se prolonge plus long-temps et plus uniformément. Ces 2 couches se chargent ou avec du terreau pur, quand les plantes qu'on sème dessus ne doivent pas y rester long-temps, ou mélangé avec un quart, moitié ou trois quarts de bonne terre meuble, quand les plantes qu'on y sème doivent devenir fortes et y rester long-temps.

La troisième, ou couche sourde, peut se monter avec les matériaux de la première ou de la seconde, selon qu'on la fera plus tôt ou plus tard, ou selon le point de vue qu'on aura : son caractère distinctif est en ce qu'on l'établit dans une tranchée creusée en terre, qu'on lui donne une forme bombée en dessus, et qu'on la recouvre entièrement de la même terre bien ameublie et mélangée avec du terreau : elle est excellente pour les melons d'espèces de 2^{me}. et 3^{me}. saison, pour les patates et pour les plantes d'une végétation vigoureuse.

Les couches sourdes ne peuvent pas se réchausser comme les autres, mais on empêche leur propre chaleur de s'évaporer en mettant une bonne épaisseur de fumier chaud et sec dans les sentiers, et de la litière sur elles-mêmes, en forme de paillis : d'ailleurs, elles ne se font guère qu'à la fin d'ayril et en mai, époque

où la température est déjà élevée.

Manières de monter une couche. On commence par faire apporter une forte charge de fumier mélangé sur la longueur du terrain que doit occuper la couche; et si on n'a pas le coup d'œil juste, ou qu'on ne soit pas capable de former deux lignes droi tes parfaitement parallèles, on plantera 4 piquets, un à chaque coin de la couche projetée, et on tendra un cordeau de chaque côté, pour guide. Il est très-important de s'assurer si le fumier qu'on va employer est assez humide pour produire une fermentation prolongée et ne pas se brûler: si on le juge trop sec, on peut le mouiller d'avance avec un arrosoir à pomme, ou en l'employant, ou quand il

est employé: on portera la même attention sur le fumier des réchauds. Quelques jardiniers montent leurs couches en posant d'abord un lit de fumier dans toute la longueur et largeur du sol, ensuite un second lit, puis un troisième, etc., jusqu'à la hauteur requise: mais les plus habiles commencent par un bout qu'ils montent de suite à la hauteur que doit avoir la couche, et travaillant à reculons en élevant toujours le fumier à la même hauteur, la couche est montée et terminée quand ils arrivent à l'autre bout. Dans l'une comme dans l'autre manière, il faut diviser et mélanger exactement le fumier long avec le fumier court, le neuf avec le plus consommé, le sec avec l'humide, le pesant avec le léger, l'étendre par petites fourchées égales avec uniformité, le presser et le frapper également avec le dos de la fourche, monter les deux côtés ou bords bien verticalement, soit qu'on les monte avec des torchés, c'est-à-dire avec des fourchées de fumier pliées en deux et présentant le dos en dehors, soit qu'on les monte sans torchés, ce qui vant mieux quand on doit réchauffer la couche. Comme il faut que le fumier soit imprégné d'une certaine humidité pour s'échauffer convenablement, on le mouille avec l'arrosoir à pomme quand la couche est montée, ensuite on met les coffres dessus, et on les remplit de 6 ou 8 pouces de terreau pur ou mélangé selon la nature des plantes qu'on devra v mettre, et même selon la saison.

Mais si on ne doit pas mettre de coffre dessus, ou la charge d'abord avec du terreau qu'il faut ensuite border sur la couche; et il y a deux manières de la border.

1°. Quand la couche doit rester isolée et sans réchauds, on fait avec de la litière un gros bourrelet ou une sorte de grosse corde du diamètre de 6 pouces, et assez longue pour entourer toute la couche; on la place sur le bord de la couche et on l'y fixe avec des chevilles de bois; (cette manière de border conserve mieux la chaleur que la suivante); ensuite on attire le terreau contre, on l'y presse même un peu et on achève de charger la couche. 2°. Ou bien on a une planche longue de 10 à 12 pieds, et large de 6 à 8 pouces; on la pose de

champ sur la couche à 2 pouces du bord, on attire le terreau qu'on presse bien contre la planche sur une hauteur de 6 pouces au moins, on ôte la planche, on la glisse plus loin en continuant de presser le terreau contre, tout autour de la couche, et on achève de charger en égalisant bien le terreau, et de sorte qu'il y en ait au moins 8 pouces au milieu, et 6 sur les bords. On accélère le développement de la chaleur, en cou-

vrant le tout avec des paillassons.

Tant qu'on sent le besoin de réchauffer les couches, c'est-à-dire, depuis décembre jusqu'au 15 avril, on les établit parallèlement à 18 pouces l'une de l'autre, et, quand la chaleur baisse, on emplit les entre-deux avec du fumier de cheval, sortant de l'écurie. C'est ce fumier qu'on appelle réchaud: il s'échauffe promptement et communique sa chaleur aux deux couches voisines: on le change ou du moins on le remanie tous les 15 jours, en y en ajoutant une moitié de nouveau, afin d'entretenir la chaleur. Les couches que l'on fait après le 20 ou 25 avril, ne se réchauffent pas ordinairement; alors on les monte en les appuyant immédiatement l'une contre l'autre. Celles qu'on forme dans les baches, et dans les serres chaudes, se chargent avec du tan.

Chassis portatif. Pl. XXIV, fig. 1. Les chassis sont indispensables dans les jardins où l'on veut obtenir des primeurs; leur longueur est de 4 à 12 pieds, et leur largeur de 3 à 5 : ceux de 3 pieds de largeur se placent sur les couches étroites qui se font pour les primeurs de décembre en mars, l'usage des autres est plus varié. Un châssis est composé de deux parties, la caisse ou le coffre, et les panneaux. (Voy. pl. XXIV, fig. 1, 6me. édit., et sa description en regard.) Un panneau commode a 4 pieds de largeur, et sa longueur doit être égale à la largeur de la caisse sur laquelle il repose. La longueur de celle-ci est subordonnée au nombre des panneaux qu'on veut mettre dessus : les châssis à 3 panneaux sont les plus usités. Toujours le derrière de la caisse est plus élevé que le devant, afin que les panneaux soient inclinés au midi; mais cette inclinaison varie selon les cultures : elle est presque nulle pour

les primeurs, et le verre n'est qu'à 1 ou 2 pouces des plantes qu'il recouvre: On donne de l'air par derrière ou par devant, selon l'occurrence, en levant plus ou moins les panneaux d'un seul côté avec une petite hausse; mais alors il est prudent d'y attacher un petit bout de ficelle qui tourne autour d'un clou fiché à la caisse, quand il fait du vent. Une caisse ordinaire a de 6 à 8 pouces de hauteur par devant, et de 8 à 10 par derrière, mais il y en a de plus hautes pour les pois, haricots, etc. On l'entoure de fumier chaud pour hâter ou forcer les plantes qu'elle contient, et de litière ou de feuilles sèches, lorsqu'on ne veut que les préserver du froid.

Chassis fixe. Celui-ci peut être considéré comme une espèce de petite serre, et il en tient quelquefois lieu. Il se construit en fichant en terre 4 bons piquets carrés contre lesquels on cloue des planches pour former une caisse semblable à celle d'un châssis portatif, dont la longueur et la largeur sont aussi subordonnées au nombre de panneaux qu'on doit y adapter. On peut lui donner une hauteur de 2 pieds sur le devant et de 3 à 4 sur le derrière : alors on met dedans des plantes en pots, des arbrisseaux en pleine terre que l'on veut seulement préserver du froid, ou que l'on veut faire fleurir ou fructifier avant la saison. Dans le premier cas, on l'entoure de feuilles seches ou de litière ; dans le second cas, on l'entoure d'un réchaud de fumier neuf qu'on renouvelle ou qu'on remanie tous les 15 jours, en y en ajoutant moitié de neuf. Quelquefois on ôte la terre de l'intérieur du châssis pour le rendre plus profond, ou pour établir à la place une couche sourde sur laquelle on place des plantes. Pour empêcher l'écartement et pour plus de solidité, une caisse a toujours autant de barres d'écartement, moins une, qu'il y a de panneaux. et fixées à queue d'aronde dans le bord supérieur : ces barres, larges de 2 pouces ; à 3 pouces, et creusées d'une gouttière au milieu pour l'écoulement des caux, servent en outre à supporter les côtés des panneaux. Quand il y a beaucoup d'inclinaison, on cloue des taquets saillans sur le devant de la caisse pour empêcher les panneaux de glisser. Les caisses à châssis se font avec des planches de sapin ou de bois blanc, épaisses de 12 à 15 lignes, non peintes, jointes à queue d'aronde ou seulement avec des clous : si on faisait ces caisses en bois de chêne épais, et qu'on les peignît pour plus de solidité et de propreté, la chaleur des réchauds pénétrerait avec plus de difficulté dans leur intérieur, et ce serait un inconvénient; mais les panneaux doivent toujours être faits en bois de chêne par un menuisier adroit, peints à l'huile, bien entretenus et rentrés, ainsi que les caisses, sous un hangar dès qu'ils ne servent plus.

Bache. Outre qu'elle est toujours plus grande qu'un châssis, elle s'en distingue en ce que sa caisse est ordinairement en maçonnerie, que son sol est plus bas que le sol extérieur, et qu'il y a dans son intérieur un petit sentier pour le service. Elle se chauffe quelquefois au moven d'un poêle. Son exposition est subordonnée aux plantes qu'elle contient : son sol est ou une excellente terre composée, plantée en mères dont on couche annuellement les rameaux, ou c'est une couche plus ou moins chaude, pour des primeurs, des ananas, etc. : dans ce dernier cas, son sol sera très-peu enfoncé, elle sera au midi et très-éclairée. Si elle est destinée aux boutures difficiles, elle sera également au midi, mais fort enfoncée, plus humide que sèche, un peu obscure, et susceptible d'être fortement chauffée par un poêle. Si enfin elle est destinée à la conservation et à la multiplication des bruyères et plantes semblables, elle sera mieux à l'exposition du levant qu'à toute autre, et n'aura besoin que d'être préservée de la gelée.

Orangerie. Nous ne pouvons tracer ici de règles ni pour la grandeur, ni pour la hauteur à donner à une orangerie; nous nous bornons à rappeler qu'elle doit être exposée au midi, que ses murs doivent être assez épais pour que la gelée ne puisse les traverser, ou qu'il faut y établir un poêle en cas de besoin; que sa hauteur doit être subordonnée à celle des arbres; qu'il vaut mieux la faire plus longue que trop profonde; que son sol doit être sec; que les fenêtres de sa façade ne peuvent être ni

trop grandes ni trop multipliées; que son entrée ait assez de largeur et de hauteur pour que la tête des arbres y passe aisément; que les croisées aient double châssis, l'extérieur garni de verres, et l'intérieur garni de papier; que le dessus doit être des logemens habités ou un grenier rempli de foin pendant l'hiver. Quant à la disposition des arbres dans l'orangerie, le goût et le bon sens apprennent assez qu'il faut placer les plus hauts et les plus vieux par derrière, les plus jeunes et les plus bas par devant, afin que tous jouissent autant que possible de la lumière, et que leur ensemble produise un rideau agréable à la vue. On doit laisser toutes les fenêtres ouvertes tant qu'il ne gèle pas, et il est rare qu'on ait besoin d'arroser plus d'une ou deux fois avant le mois de mars Les grenadiers, oliviers, lauriers-roses, n'ayant besoin ni de lumière ni d'arrosement, se mettent derrière les orangers. Les plus petites plantes qui, en conservant leur verdure, ne poussent que peu ou point avant le mois de mai, se placent sur les appuis des croisées, dans les embrasures, etc. Quant à la température moyenne de l'orangerie, il suffit que le thermomètre n'y descende pas au-dessous de zéro, mais on ne s'opposera pas à ce que le soleil l'échauffe de 4 à 10 degrés. Cette variation de température s'oppose à la stagnation des sucs, change l'état de l'air, et les végétaux s'en portent mieux.

Nous devons avertir qu'on désigne mal à propos, même dans le commerce, sous le nom de plantes d'orange-rie, beaucoup de végétaux qui seraient fort mal dans une orangerie, non pas qu'ils demandent de la chaleur, mais parce que, poussant en février, mars et avril, fleurissant même la plupart à cette époque, parce qu'ils conservent l'habitude de leurs pays, ils n'ont pas assez de lumière dans une orangerie; leurs pousses s'étiolent ou pourrissent, leurs fleurs tombent sans s'ouvrir, la plupart perdent leurs rameaux, et les plus délicats perissent. Quand des plantes de cette nature sont encore basses, on peut leur faire passer l'hiver dans un châssis ou dans une bache : si elles sont grandes, on les mettra dans la serre tempérée.

Serre tempérée. Croyant nous être-aperçu que les amateurs n'attachent pas un sens assez déterminé aux mots serre tempérée et plantes de serre tempérée, nous allons tâcher de fixer leurs idées à cet égard, afin qu'ils ne confient plus à l'orangerie des plantes qui y

périssent faute de lumière suffisante. Une serre tempérée diffère d'une orangerie sous deux rapports; 10. sa façade et son toit sont en verre et elle est conséquemment beaucoup plus éclairée; 20. sa température, pendant l'hiver, ne doit guère descendre audessous de 4 degrés; mais il est avantageux que le soleil la fasse monter de temps en temps à 8, 10 et 12 degrés, darce que la plupart des plantes qu'on place en serre tempérée, végétent des février selon la loi de leur pays, et que plusieurs fleurissent en mars et avril : or la lumière est si favorable aux plantes, qu'elles ne végètent bien que quand elles y sont largement exposées. La lumière diffuse d'une orangerie suffit à des plantes rustiques qui ne végètent pas pendant l'hiver; mais elle est insuffisante, 1º. pour celles qui poussent et fleurissent même dans cette saison, 2º. pour celles qui sont d'une structure délicate, 3°. pour celles qui, quoique devant devenir rustiques, sont encore jeunes, tendres et sujettes à fondre en orangerie. On a pu remarquer combien les géraniums s'étiolent dans ce dernier local, combien de boutons de camellia tombent sans pouvoir s'ouvrir ; que quand l'oranger lui-même y fleurit, parce que le cours de sa végétation aura été contrarié, ses fleurs s'épanouissent mal, se moisissent ou tombent en bouton, tandis que, s'il se fût trouvé exposé à la lumière d'une serre tempérée, sa floraison aurait réussi. On peut donc établir comme principe, que toutes les plantes d'orangerie réussissent très-bien, et même mieux, en serre tempérée, à cause de la grande lumière qu'elles y trouve, et que par une raison contraire les plantes de serre tempérée ne peuvent réussir en orangerie, faute de lumière suffisante à leur végétation ou à leur entretien. Nous observerons que le châssis et la bache peuvent tenir lieu de serre tempérée, et qu'ils suffisent lorsqu'on n'a que de petites plantes à conserver. Les panneaux s'en-

lèvent

levent et se mettent à l'abri sous un hangar quand

on arrive à la fin de mai.

On donne différens noms à la serre tempérée, en raison de sa forme et des sortes de plantes qu'elle contient: n'ayant pas assez de place ici pour décrire ces différentes modifications, nous renvoyons au volume des figures pour le Bon Jardinier, 6^{me}. édition, où l'on trouve les plans et coupes de plusieurs serres, avec des notes explicatives sur leur construction: nous rappellerons seulement qu'il faut que toutes les serres, et même l'orangerie, aient une porte pratiquée à l'une de leurs extrémités, dans un avant-corps, ou cabinet, afin que le froid extérieur ne puisse pénétrer dans la serre avec la personne qui y entre, et que c'est dans ce cabinet qu'on place la bouche du fourneau qui sert à

chauffer pendant l'hiver.

Serre mobile. Elle n'est autre chose que de longs panneaux de châssis vitrés que l'on adapte contre un mur d'espalier, en leur donnant l'inclinaison la plus favorable : son usage est de faire avancer de la vigne, des figuiers, des pêchers, et toute espèce d'arbres fruitiers déjà en rapport contre ce mur. On la pose ordinairement en février ou mars, et on ajuste un poêle avec de longs tuyaux dans son intérieur. Si le bas des panneaux est à 5 ou 6 pieds du mur, on y ménagera une plate-bande pour des fraisiers des Alpes, des pois, ou d'autres petites plantes qui ne portent pas d'ombrage. Il est inutile de dire qu'il faut que cette serre soit bien calfeutrée partout, pour y maintenir la chaleur qui, pour la vigne, peut être constamment de 25 à 30 degrés, sans danger. La théorie dit qu'on doit laisser les arbres ainsi forcés se reposer un an ou deux avant de les forcer de nouveau; cependant nous connaissons des jardins où l'on force la même vigne et les mêmes pêchers sans interruption depuis douze ans; ils donnent toujours beaucoup de fruits et se portent très-bien.

Serre portative. C'est une caisse destinée à transporter des plantes équatoriales dans les pays froids. Elle est longue de 3 pieds, large de 15 ou 18 pouces et profonde de 12 ou 15; enfin d'une capacité telle que, lorsqu'elle est pleine de terre et de plantes, deux hommes puissent la porter et l'arrimer à bord d'un bâtiment. Elle est couverte d'un châssis figuré en toit de maison, garni de vitres ou de planches, que l'on ouvre ou que l'on ferme selon la température et selon que les plantes sont plus ou moins exposées à être mouillées par l'eau de la mer : on monte cette serre sur le pont quand il fait chaud et que la mer est calme, et on la descend dans l'entrepont quand il fait froid ou que la mer est grosse.

Serre chaude. Elle se construit absolument comme une serre tempérée (Voyez le volume des figures du Bon Jardinier, qui en donne plusieurs exemples); mais étant destinée à la conservation des plantes équinoxiales, on la tient constamment à une température de 10 à 20 degrés au moins, au moven de poêles ou d'une machine à vapeur : ce dernier procédé, déjà familier en Angleterre, est encore peu connu en France, malgré les grands avantages qu'il présente. Parmi les plantes de serre chaude, les unes sont plantées dans des vases, et ces vases sont les uns placés sur le sol ou sur des tablettes, les autres enfoncés dans une couche de tannée dont la chaleur naturelle est augmentée ou du moins entretenue par celle des fourneaux ; d'autres sont plantées en pleine terre composée exprès pour elles au milieu de la serre ou contre le mur du fond, ou enfin contre des pilastres ou les montans de la serre qu'elles revêtent en formant des guirlandes. On est amené à placer les plantes plus ou moins chaudement dans la serre, par la connaissance que l'on a du parallèle de leur lieu natal et de la hauteur de ce lieu, et par l'observation de ce que produit le chaud ou le froid sur leur santé. La culture a fait des progrès sensibles sous ce dernier rapport, puisqu'on met aujourd'hui beaucoup de plantes dehors, pendant 4 mois, qui ne sortaient jamais de la serre il y a peu d'années, et qu'on a reconnu que plusieurs pouvaient se passer d'être enfoncées dans la tannée pendant l'hiver, quoique nos pères les y eussent toujours enfoncées. Des observations suivies à cet égard amèneront encore d'autres modifications avec le temps.

Des soins à donner aux serres. Il faut d'abord veiller à ce qu'il y ait dans chaque serre, et dans l'orangerie, au moins un thermomètre de Réaumur placé sur le mur du fond, et un autre place sur l'un des pilastres du devant, afin qu'en entrant on puisse s'assurer de suite de la température. Le jardinier doit visiter souvent ses plantes pour les nettoyer, en ôter les feuilles et bois morts, et surtout la chancissure et les cochenilles qui ne tarderaient pas à se multiplier. De temps en temps, il faut encore lever les pots pour s'assurer si les plantes ne poussent pas de racines au dehors, par les fentes et les trous du fond. Il faut aussi arroser toutes les fois que les plantes le demandent, tantôt avec le goulot, tantôt avec une pomme dont les trous très-petits versent l'eau en forme de pluie : de temps à autre , il est bon de seringuer de l'eau sur le feuillage des plantes élevées que l'arrosoir ne peut atteindre. L'eau dont on se sert pour les arrosemens et les aspersions doit avoir séjourné quelques jours dans la serre pour avoir le temps d'y prendre le degré de chaleur convenable. Chaque jour, dans la matinée, il faut, quand il ne gèle pas à glace, renouveler l'air des serres, en y établissant un courant au moyen d'un des châssis du haut que l'on tient ouvert plus ou moins, et plus ou moins long-temps, selon la température extérieure. Si le feu a été trop poussé, ou que le soleil ait procuré une chaleur de 25 degrés, il faut aussitôt ouvrir quelques croisées; on les ouvre encore tous les jours quand le soleil luit, mais on les ferme avant que l'atmosphère se refroidisse. Dans l'hiver, et surtout pendant les fortes gelées, on doit, aussitôt que le soleil ne brille plus, dérouler les paillassons pour conserver la chaleur que les rayons de cet astre ont pu procurer, et d'autres fois pour empêcher l'air intérieur de se refroidir pendant la nuit : les toiles se déroulent aussi pour briser les rayons du soleil quand il darde trop fort. Lorsque la chaleur de la tannée commence à se perdre, on la remue, ou bien on la renouvelle, soit en totalité, soit en introduisant moitié de tan nouveau dans autant de l'ancien. Quant au surplus de la chaleur artificielle, on la procure au moyen des poèles qu'on

entretient avec du bois, du charbon de terre, de la tourbe: le feu s'allume tous les soirs: pendant les froids, il a quelquefois besoin d'être renouvelé dans la nuit, et même aussi pendant le jour: bien ménagé et bien conduit, il épargne beaucoup de dépense; tellement qu'avec 2 cordes de bois il est très-possible d'entretenir, d'octobre à la fin de mars, une serre chaude de moyenne grandeur.

Il est essentiel de varier le degré de chaleur du jour et de la nuit : 2 ou 3 degrés suffisent la nuit pour les serres tempérées, et 8 ou 10 pour les serres chaudes. Quand les plantes ont été privées pendant quelque temps de l'air libre et du soleil, soit dans les chàssis, baches ou serres, on doit les accoutumer à l'air peu à peu, en ouvrant les communications avant de les sortir, et, pour les exposer au dehors, on doit attendre un jour pluvieux, ou sombre et couvert.

MALADIES DES PLANTES.

Les plantes sont, comme nous, exposées à diverses maladies, et jusqu'à présent nous avons bien peu de moyens de les en délivrer. Il est vrai qu'on ne s'en est encore occupé ni assez méthodiquement ni assez sérieusement.

Le blanc, lèpre, ou meunier, est une espèce de poussière ou de moisissure blanchâtre qui se montre à l'extrémité des jeunes pousses du pêcher, s'étend bientôt jusqu'à leur origine, gagne même quelquefois le fruit, et fait périr les feuilles et les jeunes tiges. Lorsque cette maladie se déclare au printemps, elle est beaucoup plus dangereuse qu'à l'automne. On croit qu'elle est occasionée par des changemens trop brusques de température, et que, par conséquent, on pourrait la prévenir par une honne exposition et des abris. Lorsqu'un arbre en est atteint c'est pour la vie; elle se reproduit chaque année avec plus ou moins d'intensité; on coupe les parties malades à mesure qu'elles sont affectées, plutôt pour la propreté que dans l'espoir d'arrêter le mal.

C'est sur les pêchers dénués de glandes pétiolaires que le blanc se manifeste plus particulièrement : et si les fonctions des glandes sont d'élaborer les sucs , ne pourrait-on pas penser que c'est parce que les péchers madeleines n'ont pas de glandes pour élaborer et purger leur séve, qu'ils éprouvent cette espèce de pléthore au bout de leurs rameaux? Nous avons vu cependant le blanc se communiquer, par attouchement, à un autre pêcher pourvu de glandes pétiolaires. Il paraît néanmoins qu'il n'est pas contagieux;

Il paraît néanmoins qu'il n'est pas contagieux; quoi qu'il en soit, on fera toujours bien d'enlever toutes les parties attaquées pour aller les brûler ou les enterrer

dans un endroit écarté.

Le rouge est une maladie propre au pêcher et regardée, jusqu'à présent, comme incurable. Le jeune bois prend une teinte rougeâtre qui devient de plus en plus dense, et l'arbre périt ordinairement de la 3° à la 5° année: nous n'avons remarqué cette maladie que sur des pêchers royales et admirables.

La rouille a beaucoup d'analogie avec le blanc. Elle se manifeste par des taches rousses, saillantes sur les feuilles et les jeunes pousses. Elle fait tomber les feuilles et développer des pousses à contre-temps. On croit qu'elle est produite par des pluies froides de l'été, par des coups de soleil ou des piqûres d'insectes; mais on ne sait pas mieux la guérir que la précédente.

La cloque affecte le pêcher à la pousse. Les feuilles deviennent boursoufflées, épaisses, ternes, crispées et contournées. Les bourgeons cessent de croître et se tuméfient ; les pucerons et les fourmis viennent augmenter le mal. Les jeunes pousses, ainsi attaquées, restent rabougries quand elles ne meurent pas, et sont peu propres à donner des fruits l'année suivante. Cette maladie est attribuée aux vents froids qui viennent attaquer les arbres après quelques jours de chaleur. On ne doit pas se presser d'extraire les parties attaquées, mais seulement on attend la fin de la crise, et, au moment de la reprise du cours de la séve, quand la saison est peu avancée, on rabat les bourgeons sur les yeux sains, et assez souvent il en repousse de nonveaux qui ont encore le temps de mûrir. Si la saison est trop avancée on ajourne toute suppression à la taille du printemps; et, en attendant, on entretient la vigueur de l'arbre et on excite sa végétation par de bons engrais et des fumiers bien consommés.

La gomme, propre à tous les arbres à noyau . est un suc morbifique que la séve laisse échapper ; il s'amasse entre l'écorce et le bois d'une branche, y forme un dépôt où il se coagule, devient corrosif, intercepte le mouvement de la séve et occasione une destruction plus ou moins étendue du tissu de la branche. Le dépôt crève quelquefois en se formant, et la gomme en sort en forme de larmes, alors le mal se borne à peu de chose; mais si l'écorce a de la solidité, et qu'elle ne fasse jour à l'écoulement de la gomme qu'au bout d'un certain temps, la maladie devient considérable et fort dangereuse. Si on s'en aperçoit dès le principe, on peut en arrêter les progrès en pratiquant des incisions longitudinales dans toute l'épaisseur de l'écorce; mais le meilleur moyen est de couper les branches attaquées à quelques pouces au-dessous de la partie affectée. Cette maladie, qui se montre ordinairement aux deux époques de l'année où la séve est en mouvement, peut être occasionée par des déchirures, des ruptures, des contusions à l'écorce, par une taille intempestive, et enfin par des variations subites dans la température.

Le chancre est un ulcère quelquesois sec, ordinairement sanieux, qui ronge et creuse plus ou moins promptement et prosondément les parties de l'arbre sur lesquelles il s'établit. Il est souvent le résultat d'un dépôt de gomme : d'autres sois il est produit par une meurtrissure, par la piqûre d'un insecte, ou par toute autre cause qui fait plaie à l'écorce et met le bois en contact avec l'air. Cette maladie n'est mortelle qu'autant qu'on l'a négligée; car un moyen infaillible, mais unique, de la guérir, c'est d'enlever la partie malade sans en laisser le moindre vestige, et de couvrir la plaie avec l'onguent de saint Fiacre ou avec la cire à gresser.

Les lichens et les mousses, en s'amassant sur les arbres négligés, y forment des couches épaisses qui interceptent les influences de l'atmosphère en bouchant les pores de l'écorce, entretiennent une humidité pernicieuse presque toujours suivie du chancre ou de la gomme. On doit en débarrasser les arbres toutes les fois qu'on y en trouve, et pour cela on emploie avec avantage les émoussoirs, (Voyez pl. XXIX). De l'eau, dans

151

laquelle on a fait éteindre de la chaux, appliquée sur l'écorce avec un gros pinceau, est aussi un fort bon moyen.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Oiseaux. On connaît les moyens employés jusqu'à ce jour contre les oiseaux, tels que les appâts, les épouvantails, les filets, les claquets. M. DELAUNAY a vu réussir un épouvantail fait avec une feuille de clinquant suspendue au bout d'un bâton, qu'on attache horizontalement à un mur, un treillage ou un arbre. Le moindre vent l'agite en le faisant résonner et briller.

Quelquefois on réussit à chasser les moineaux en plaçant dans les endroits qu'on veut garantir de leur voracité, un chat, ou un oiseau de proie empaillé, ou vivant retenu dans une cage, d'où il peut être aisément aperçu. On les effraie encore par des guirlandes de plumes enfilées vers leur milieu par un nœud coulant dans une ficelle que le moindre vent fera tourner, si elle est un peu tendue et suffisamment écartée du mur ou de la treille par des bâtons placés de distance en distance. Enfin, pour garantir les jeunes greffes de la brusquerie des oiseaux qui, en venant se poser dessus, ne manquent pas de les décoller, on y place de petits moulins de plumes très-mobiles. On les fait en fichant en croix 4 plumes, de longueur égale, sur la partie ronde d'un bouchon de liége, dont le milieu sera traversé par un tuyau de plume, d'un volume suffisant pour laisser jouer la grosse épingle qui doit servir d'axe au moulin. Cette épingle , passée par le tuyau , s'enfonce dans la partie qui reste du bouchon, et que l'on aura fixée sur un bâton pointu assez long, attaché verticalement à l'arbre greffé. Pour que ces moulins aient toute la mobilité possible, il faut que le tuyau dans lequel passe l'axe soit un peu plus long que le bout du bouchon qu'il traverse; la pointe de l'épingle doit aussi fixer sur l'autre partie du bouchon un morceau de tuyau de plume étalé, sur lequel glissera le bout du tuyau au travers duquel passe l'épingle; autrement il serait arrêté par le liége. On se sert de plumes blanches de poules ou de pigeons, dont les barbes sont un peu fermes et pas trop longues.

Tous les oiseaux ne sont pas dangereux, et même ceux qui vivent d'insectes sont plus utiles que nuisibles. En conservant ceux qui sont utiles, on doit s'attacher à détruire les autres, les moineaux surtout, dont tout le monde connaît les énormes dégâts. Pour y parvenir il existe plusieurs moyens. Le premier et le plus sûr est de les tuer à coups de fusil, non pas qu'on puisse espérer de les détruire tous, mais le bruit les épouvante et les écarte pour long-temps. On doit aussi, dans le temps de la ponte, chercher leurs nids et s'emparer des œufs et des petits. Quelques personnes placent contre les murs des pots de terre dans lesquels ces oiseaux viennent volontiers nicher. On les prend aussi avec des trébuchets dans lesquels on en renferme des jeunes pour appelans; avec des filets; avec de petites baguettes extrêmement légères, enduites de glu, et passées dans le milieu d'un petit morceau de mie de pain que l'on a semée dans l'endroit où ils ont l'habitude de venir se poser; enfin, on les empoisonne avec de la mie de pain ou des grains de blé que l'on mélange avec de la noix vomique réduite en poudre. LE TRAITÉ DES CHASSES AUX PIÈGES, publié par le libraire Audot, offre pour prendre ces oiseaux toutes sortes de moyens très-ingénieux.

Chenilles. Le plus sur moyen de les détruire est d'écheniller; etcette opération consiste à rechercher avec soin, en taillant les arbres, les anneaux d'œufs qu'elles ont déposés sur les branches, à couper et enlever les nids, et à les brûler; enfin, à détruire les chenilles éparses sur les plantes, ainsi que les papillons qui viennent y faire leur ponte. Lorsqu'on n'a écarté que les oiseaux nuisibles, les autres chassent les chenilles et en

font une grande destruction.

Araignées. Celles qui font des toiles pour prendre des mouches nuisent très-peu dans les jardins : mais il y en a une espèce qui est toujours en mouvement sur la terre, et qui attaque plusieurs jeunes semis, particulièrement celui de carottes dont elle pique la tigelle pour en pomper les sucs. La plante alors se fane et périt. Cette araignée est quelquefois si multipliée, qu'elle détruit les semis, quelque considérables qu'ils soient.

Il n'est qu'un moyen de les en écarter : comme elles craignent l'humidité, on donne chaque jour un léger arrosement aux plantes lorsque le temps est chaud et sec, jusqu'à ce qu'elles aient poussé 2 ou 3 feuilles. Une

décoction de suie produit plus d'effet.

Courtilière. La courtilière, courterole ou taupegrillon, est un insecte carnivore et herbivore : s'il rend quelques services en détruisant beaucoup d'insectes et leurs larves, ces services sont loin de compenser les dégats qu'il cause dans les cultures, 10. par les nombreuses galeries qu'il pratique en tous sens, qui soulèvent et eventent les racines des jeunes semis et les font périr; 20. par la grande quantité de plantes venues qu'il fait mourir en coupant leur racine entre deux terres, soit seulement pour se faire un passage comme on le dit, soit aussi pour les manger comme nous nous en sommes assuré. On n'emploie ordinairement pour le détruire que de l'eau sur laquelle on jette un peu d'huile. On verse cette eau dans les trous de la courtilière, et, si l'eau parvient au fond du trou, elle remonte pour éviter l'inondation; et traverse la couche d'huile qui la fait périr our le champ. Ce moyen réussit assez bien dans les terres fortes; mais dans les terres légères et dans les terreaux l'huile et une partie de l'eau sont absorbées par les parois des trous et galeries des courtilières, la terre s'éboule et la courtilière se fait un autre passage par lequel elle s'échappe. Ce moyen peut cependant être d'une grande utilité lorsque les courtilières se sont réunies dans les couches, où elles s'assemblent à raison de la chaleur et du grand nombre d'insectes qui y éclosent, et où elles détruisent les melons et les autres plantes. On sacrifie alors sa couche, on la bat, on enlève le terreau et le fumier. Le bruit oblige les courtilières de se retirer dans les trous qu'elles ont pratiqués au fond du fumier, et surtout dans la terre au pied de la couche. Après cette opération, on enlève à reculons avec la bêche un demi-pouce de terre du fond de la couche, tant pour l'aplanir que pour déboucher les trous des courtilières, ce qui forme un bassin. On met dans une quantité d'eau, assez grande pour couvrir la

surface de ce bassin, un ou plusieurs verres d'huile commune, et on la répand dans le bassin. L'eau pénètre dans les trous, les courtilières sortent de terre, et viennent périr à la surface en moins de 20 minutes. Dans les carrés et les plates-bandes on peut employer le moyen suivant : on enterre une caisse sans couvercle, de plusieurs pieds de longueur, sur 14 à 18 pouces de profondeur; on fait à sa partie supérieure, à 1 pouce du bord, 2 ou 3 trous de chaque côté, assez grands pour le passage des courtilières; on remplit la caisse de fumier chaud, que l'on couvre d'un pouce de terre : le rebord de la caisse doit être au niveau du terrain. La chaleur du fumier et les insectes attirent les courtilières de tout le carré. On place, 8 ou 10 jours après, devant chaque trou, une ardoise ou un morceau de planche mince, enfoncé de manière à le boucher. On bat la terre, on l'enlève, mais en l'éparpillant, de crainte qu'il n'y reste des courtilières, qui se retirent dans le fond de la caisse, où on les laisse après les avoir tuées. S'il y en a beaucoup à détruire, on recommence l'opération en emplissant de nouveau la caisse. Quelques jardiniers se contentent d'enterrer de distance en distance des petits tas de fumier chaud dans lesquels elles vont se loger en automne. Lorsque les premières gelées sont arrivées, ils les y trouvent engourdies.

On enfonce encore le long des murs degrands pots ou de mauvaises cloches renversés, enterrés un pouce au-dessous du niveau du terrain, qu'on établit en pente rapide. On remplit les vases à moitié d'eau; les courtilières, comme d'autres insectes, ainsi que les rats, mulots, souris, etc. qui courent la nuit, y tombent et ne peuvent en sortir.

Vers de terre, Achées, Lombrics. On parvient à les détruire par les moyens suivans. Lorsque le temps est humide sans être froid, on leur donne la chasse avant le lever du soleil, ou une heure ou 2 après qu'il est couché. On a un pot à fleurs et une mauvaise paire de ciseaux. On les cherche au moyen d'une lanterne sourde; on jette dans le pot ceux qui sont hors de terre, et on arrache avec précaution ceux qui n'ont qu'une partie pu corps hors de leur trou : l'usage assez générale de les

couper en deux d'un coup de bêche ne suffit pas pour les détruire, car le bout qui s'étend depuis la tête jusqu'aux organes sexuels continue de vivre et reproduit une autre partie postérieure. C'est au printemps qu'on en détruit le plus par cette chasse, dont on donne les produits à la volaille qui en est très-friande, et on a l'avantage d'arrêter leur multiplication. Le jour on prend un pieu de 4 à 5 pieds de long, affilé par un bout; on l'ensonce de 12 à 15 pouces, en l'agitant en tous sens pendant 10 à 12 minutes. Ce mouvement fait sortir les lombrics de terre. S'ils étaient dans une caisse ou dans un pot à fleurs, on le frapperait légèrement de côté, avec un maillet, pendant 8 ou 10 minutes, et les vers sortiraient. On les en fait sortir aussi avec une infusion de brou de 3o à 40 noix vertes qu'on jette dans un seau d'eau, qu'on y laisse infuser quelques jours, et dont on arrose ensuite la terre.

Tiquet, Altis bleue. Cet insecte vit sur les plantes de la famille des cruciferes, et fait, dans certaines années, le désespoir des jardiniers, dont il détruit les semis de choux, de navets, de raves et de radis. Des qu'on approche des jeunes plantes, on en voit des centaines s'élancer et retomber à terre, où il est très-difficile de les saisir. On n'a d'autres moyens de les faire périr que des décoctions de plantes âcres, telles que le tabac, le noyer, le sureau; de l'eau chargée de potasse ou de suie; de l'urine, et de la composition de M. Tatin. Voy. page 108.

Fourmis. L'huile produit sur la fourmi le même effet que sur la courtilière. Ainsi on peut inonder les fourmilières avec de l'eau et un peu d'huile. De l'eau bouillante versée dedans les détruit entièrement; mais, lorsque la position d'une fourmilière s'oppose à ces moyens, on suspend aux arbres voisins de petites bouteilles d'eau miellée, où elles viennent se noyer. On bouleverse la fourmilière et on la couvre d'un pot; les fourmis y montent et on les noie. On empêche les fourmis de monter dans les arbres en entourant les troncs d'un anneau de glu ou de peinture à l'huile, et en les renouvelant quand ils sont desséchés. Un flocon de laine bien cardée et dont on fait un anneau produit le même

effet. On peut encore placer sous le pied des caisses un vase de terre cuite rempli d'eau, et mettre les pots des plantes qui aiment l'humidité dans des assiettes ou plats remplis d'eau. Enfin on peut transporter dans son jardin une grande quantité de carabes dorés; ils chassent continuellement aux fourmis et aux autres insectes, et

n'attaquent jamais les végétaux.

Limaces, Escargots. Le moven le plus sûr de détruire ces animaux est de leur donner la chasse le matin et le soir des jours de printemps et d'automne, lorsque le temps est doux et lorsqu'il pleut. La chaux vive éteinte à l'air (en poudre), l'eau de chaux et plusieurs autres substances caustiques les font périr, mais leur emploi par simple inspersion est difficilement praticable dans les potagers. Le moyen suivant, indiqué par M. Marcellin Vetillart, l'est davantage. On place de distance en distance de petits tas de son; les limaces s'y rassemblent, et là on peut facilement les faire périr en répandant sur elles de la chaux en poudre. Des planchettes ou quelqu'autre abri du même genre, soulevé du côté exposé au nord et sous lequel trouvant de la fraîcheur elles vont se réfugier pendant la chaleur du jour, offrent encore un moyen de les détruire en bon nombre.

Taupes. La taupe, ainsi que la courtilière, travaille au lever, au coucher du soleil et à midi. Un peu avant qu'elle se mette en mouvement, on renfonce une des taupinières (petit monticule que fait la taupe en formant ses galeries); on reste à l'affût sans faire le moindre bruit, et pendant qu'elle travaille à rétablir sa galerie, on

l'enlève d'un coup de bêche en dessous.

On les prend aussi avec 2 piéges. Le premier consiste en un tube de bois cylindrique de 9 à 10 pouces de long et de 18 lignes de diamètre, fermé à l'une de ses extrémités par un grillage en fil de fer, et à l'autre par une soupape ou porte en tôle suspendue par une charnière, et s'ouvrant au moindre effort de l'extérieur à l'intérieur, mais arrêtée à l'extérieur par 2 fils de fer contre lesquels elle bat. Le 2^e, est une espèce de pincette élastique en fer et qui est fermée. (Voyez pl. XXI.)

On débouche une galerie, et si on sait de quel côté vient la taupe, on y met un des piéges tourné de ce côté. Si on ne sait de quel côté elle vient, on met un piège semblable tourné en sens contraire. On recouvre le trou pour intercepter la lumière. La taupe entre dans le tube et ne peut en sortir, ou elle est tuée par la pince. Une noix bouillie dans la lessive, et mise dans le premier piége ou placée derrière le 26., attire par son odeur la taupe qui en est friande, et qui périt, dit-on, lorsqu'elle en mange; ce qui a déterminé à se contenter de mettre 4 ou 5 de ces noix dans les galeries. D'autres coupent des vers de terre ou lombrics par tronçons de 3 ou 4 pouces; ils les saupoudrent de râpure de noix vomique, ou se contentent de les laisser pendant 24 heures dans cette rapure, et ils en mettent un ou 2 morceaux dans chaque boyau. Si la taupe les mange, elle périt.

On peut encore enterrer un pot ou une cloche de verre en l'enfonçant à un demi-pouce au-dessous de la galerie, et en le remplissant d'eau jusqu'à la moitié. On recouvre comme pour les piéges, et la taupe, en con-

tinuant sa route, y tombe et s'y noie.

Rats, Mulots, Souris, etc. Le meilleur moyen pour la destruction de ces animaux est d'avoir de bons chats. Le second est d'employer les ratières, souricières, quatre-de-chiffre, pots enterrés et autres piéges. En voici un par lequel on peut en détruire beaucoup. On coupe une barrique en deux, on en enterre la moitié qu'on remplit d'eau à la hauteur de 6 pouces; on la recouvre avec des planches jointes, et on met sur la couverture un morceau de fil de fer placé verticalement, et dont l'extrémité supérieure est recourbée. On suspend à cette extrémité, avec un fil ordinaire, à 4 pouces de la couverture, un morceau de lard rôti, ou un fruit, ou tout autre appât, au-dessus d'une bascule établie dans la couverture même. Cette bascule, large de 3 pouces et longue de 8, doit être très-légère et seulement plus pesante d'un demi-gros sur le devant que sous l'appât. L'animal vient sur la bascule, la fait trébucher par son poids et tombe dans l'eau ; la bascule se rétablit, et par ce moven un autre peut être pris le moment d'après.

On peut encore employer la mort aux rats et d'autres poisons; mais il faut les placer dans des endroits où les chats et surtout les enfans ne puissent les atteindre.

Vers blancs, Mans, Tons ou Turcs. La larve du hanneton, connue sous ces noms, cause de grands ravages, et malheureusement ce n'est que par la destruction des racines des plantes dont elle se nourrit qu'on s'apercoit de sa présence. Un des meilleurs moyens à employer est de prévenir sa multiplication. Pour réussir, il faut, dans la saison des hannetons, leur donner la chasse à midi, en secouant les arbres et leurs branches. L'insecte tombe, on l'écrase, et par ce moyen on diminue la ponte; si on craint qu'il y ait des vers blancs dans un carré ou dans une planche dans laquelle on a mis des plantes qui craignent leurs ravages, on y plante quelques pieds de fraisier ou de la laitue. De temps à autre on visite les racines du fraisier ou la laitue, parce que les vers blancs les attaquent de préférence, ou on examine l'état des laitues, en cherchant au pied de celles qui sont fanées; et dans les deux cas, on détruit le ver, qui ne peut échapper, parce que ses mouvemens sont très-lents. On peut encore, si la terre est un peu ferme, faire des trous avec un plantoir; le ver, en traversant les trous , y tombe ; on les visite une fois par jour pour les détruire.

Frelons, Guépes. Dès qu'on aperçoit un nid de guêpes suspendu à une branche, on le détruit en le brûlant avec une poignée de paille enflammée que l'on tient audessous. Lorsque les nids sont dans un mur ou dans tout autre endroit élevé, on examine s'il y a plusieurs passages, et on les bouche, à l'exception d'un seul, avec de la glaise ou du plâtre, ou un mortier quelconque. On prépare une mèche un peu grosse qu'on trempe à 2 ou 3 reprises à une de ses extrémités, dans du soufre liquide, et on enfonce l'autre dans une poignée de la matière avec laquelle on a bouché les trous. On met le feu à la mèche, et on la fait entrer dans le trou conservé qu'on ferme exactement avec le mortier. La vapeur du soufre se répand dans l'intérieur, et tue tous les insectes. Si le nid est enterré, on le remue au moyen d'un coup

de bêche, et on v répand de l'eau bouillante. Ces opérations se font le soir, après le soleil couché. On suspend à l'automne, aux arbres chargés de fruits, de petites bouteilles ou fioles débouchées et remplies à moitié d'eau miellée. Les jeunes mères de frelons ou de guêpes y entrent et s'y noient, ce qui diminue le nombre des nids au printemps, parce qu'il n'y a que ces mères qui résistent pendant l'hiver. Aussi doit-on leur donner la chasse au printemps où on trouve les guêpes sur le vieux bois et les boutons de poirier, et les frelons sur les frênes. On les prend avec un filet à papillons.

Piqure des guépes, Abeilles, Cousins. Lorsqu'on est piqué par un de ces insectes, il faut de suite tirer l'aiguillon, sucer la plaie, et y mettre, aussitôt qu'on peut s'en procurer, un peu de chaux vive en poudre, ou de l'alcali volatil fluor: le verjus appliqué sur la piqure fait cesser la douleur sur-le-champ ; le jus d'oseille , d'alleluia et de toutes les plantes acides, produirait sans doute le même effet.

Petits insectes, Punaises, Pucerons, Kermès. II est difficile de les détruire. S'il est question d'une plante précieuse, on la nettoie et on la lave avec une décoction de tabac ou l'eau préparée par M. TATIN (1). Cette der-

M. Bosc dit dans une note du Dictionnaire d'agriculture, à l'article Artichant, que les champignons ne servent à rien ; que le savon suffit. Nous ne contestons rien au sujet des insectes des artichauts; mais nous avons expérimenté que le savon ne tue pas l'un des trois insectes qui tourmentent l'homme.

⁽¹⁾ Composition de M. TATIN. - Savon noir, 2 livres et demie; fleur de soufre, a livres et demie; champignons des bois, ou de couche, 2 livres; 60 pintes d'eau : on partage l'eau en 2 parties égales, dont une se verse dans un tonneau ; on y délaie le savon noir, et on y ajoute les champignons après les avoir écrasés légèrement; on fait bouillir l'autre partie de l'eau pendant 20 minutes : on y met avant l'ébullition le soufre renfermé dans une toile claire, et attaché à un poids pour le retenir au fond; on remue pendant ce temps, avec un baton, l'eau pour lui faire prendre de la couleur, et l'on presse de temps en temps le soufre avec l'extrémité du bâton; on verse ensuite l'eau bouillante dans le tonneau, on la remue un instantavec le bâton, et on l'agite chaque jour jusqu'à ce que son odeur soit fétide. Plus cette composition est ancienne et fétide, plus elle produit d'effet. On y plonge les branches, on les arrose et on les seringue avec cette composition. L'extremité de la seringue est terminée par une petite tête à trous très-fins. (Voyez planche XXIII, figure 6.)

nière eau, n'étant pas chère, peut servir à bassiner les semis. La cendre, un peu de fleur de soufre ou de la suie, éloignent momentanément plusieurs insectes. On fait tremper les graines dans de l'eau chargée de suie, ou bien on les mêle avec de la fleur de soufre dans un vase qu'on tient fermé pendant 3 jours, et l'odeur contractée empêche plusieurs insectes d'attaquer les semis au moment de la levée. Les pucerons, qui portent un préjudice considérable à de certains arbres, particulièrement au pêcher, ne résistent pas une demi-heure à la fumée de tabac, distribuée, par le moyen d'un soufflet, sur toutes les branches qui en sont attaquées. Une boîte en cuivre, fermant hermétiquement, renferme une certaine quantité de tabac auquel on met le feu ; à un des côtés de cette boîte est un tuvau auguel on adapte un soufflet de cuisine ; à l'autre côté est un autre tuyau de 7 pouces de longueur, servant de conducteur à la fumée, et la lançant en jet partout où on veut la diriger, par le moyen du soufflet que l'on fait jouer. (Voyez le volume des figures, où cet instrument est dessiné et décrit dans tous ses détails.) En l'employant il faut avoir la précaution de ne pas trop approcher le tuyau des feuilles et des pousses délicates, dans la crainte de les brûler.

On détruit les kermes qui sont fortement collés contre les branches, en frottant ces dernières avec une brosse rude, ou mieux avec le dos de la lame d'une serpette, de bas en haut, et en la lavant ensuite; mais il vaudrait mieux ne pas les laisser se multiplier en arrosant la tige, les rameaux et les feuilles des arbres, plusieurs fois en mai, au moyen d'une seringue à pomme, avec la liqueur fétide de M. Tatin. On assure que les charançons qui attaquent le blé sont chassés par l'odeur de la corne brûlée et du sureau; celle de résine, de térébenthine, de lavande, de camphre, éloigne les teignes. Enfin, depuis qu'on s'éclaire au moyen du gaz hydrogène extrait du charbon, un jardinier anglais a cru reconnaître que rien n'est aussi efficace pour détruire les insectes sur les arbres fruitiers et autres qu'une lotion d'eau à travers laquelle on a fait passer ce gaz, qui lui communique une odeur extrêmement fétide. On l'emploie aussi de la manière suivante. : on mêle une livre de soufre dans 18 pintes d'eau ainsi hydrogénée, ensuite on y ajoute du savon en quantité suffisante pour faire du tout une sorte de bouillie claire qu'on applique sur les branches avec une brosse de peintre. Cette composition n'étant pas inflammable, on peut la faire sur le

feu sans danger.

Tigre. Petit insecte du genre punaise, ainsi appelé à cause de sa bigarrure. Il vit sur le dos des feuilles de poirier, particulièrement sur celles du bon chrétien, dont il mange le parenchyme, les dessèche et les fait tomber long-temps avant l'époque naturelle, ce qui nuit beaucoup aux fruits. On conseille, pour s'en débarrasser, de laver les branches et les feuilles avec une lessive caustique, ou mieux avec de l'eau hydrogénée décrite ci-dessus.

PLANTES POTAGÈRES.

AIL, Allium sativum. L. (Hexandrie Monogynie, famille des Liliacées). De la Sicile, vivace. Cette plante est cultivée pour ses bulbes (auxquelles on donne le nom de têtes) dont l'odeur et la saveur sont trèsfortes, et dont on fait une assez grande consommation dans certains pays, surtout dans le Midi. En février et mars on plante les caïeux (gousses) à 6 pouces de distance, en planche ou mieux en bordure; au commencement de juin on fait un nœud avec les feuilles et la tige pour en arrêter la séve au profit des bulbes ; lorsque les fanes sont desséchées on arrache l'ail qu'on laisse quelque temps se ressuyer au soleil, puis on le lie par bottes et on le suspend dans un endroit sec. On n'emploie pas ordinairement la voie du semis parce qu'elle est plus lente que celle des caïeux, en ce que la graine ne fournit la première année que des bulbilles propres seulement à la plantation pour l'année suivante; une terre trop humide ne convient pas à l'ail qu'elle fait graisser. - AIL D'ESPAGNE OU ROCAMBOLE. A. Scorodoprasum. Diffère de l'espèce précédente en ce que sa tige, au lieu de produire des fleurs et des graines, porte à son sommet des bulbilles. Même usage et même culture; les bulbilles servent à la reproduction, mais c'est un moyen plus lent que l'emploi des caïeux (gous-

ses) pour la plantation.

ANANAS. Bromelia ananas. (Hexandrie Monogynie, famille des Narcisses). De l'Am. mér. Plante à racines fibreuses et qui ne produit sa tige qu'à l'époque où elle se dispose à fleurir, ce qui, dans la culture de ce pays-ci, n'arrive guère qu'à la 3me. année : jusque-là, l'ananas n'offre que des feuilles radicales, divergentes, roides, longues de 1 à 3 pieds, larges de 2 à 3 pouces, couvertes d'une poudre glauque, garnies ou non garnies sur les bords d'épines plus ou moins courbées. Du cen-tre de ces feuilles s'élève une tige grosse et succulente, droite, très-simple, haute de 1 à 2 pieds, terminée par un faisceau de petites feuilles appelé couronne, audessous de laquelle se développent des sleurs bleuâtres sessiles, formant par leur ensemble un épi que surmonte la couronne. Après que les fleurs sont fanées, les ovaires, qui sont tous soudés ensemble, grossissent, deviennent charnus, et forment un seul fruit ovale ou conique, figuré à facettes comme une pomme de pin, haut de 4 à 12 pouces, selon les variétés, prenant une couleur ordinairement jaunâtre ou violette dans la maturité, répandant alors l'odeur la plus suave, et contenant dans sa chair ferme, fondante et blanchâtre une eau sucrée, agréablement acidulée, dans laquelle on retrouve la saveur de la fraise, de la framboise, de la pêche et de tous nos meilleurs fruits.

Le commerce possède aujourd'hui une vingtaine de variétés d'ananas dont la nomenclature est encore fort arbitraire et très-obscure. Voici quelques-unes de celles que l'on trouve chez M. Lemon, celui des cultivateurs marchands qui, à notre connaissance, cultive le plus d'ananas, et qui s'en occupe le plus particulièrement.

Ananas commen. A. sativa, fructu rotundo. — A. pyramidalis, fructu aureo. — id. fructu roseo. — A. variegata lutea. — A. variegata alba. — A. antigua, dont le fruit est fort gros et délicieux : il a deux sous-variétés, l'une à fruit aurore et l'autre à feuilles bordées de rouge. — A. jamaica violacea spinosa. —

id. inermis. — A. semiserrata, fructu flavo. — id. fructu aurantiaco. — A. providentialis, fructu magno.

Multiplication. Le fruit de l'ananas ne contenant pas ordinairement de graines, la plante se multiplie par œilletons qu'elle produit à son pied , le long de sa tige, et par sa couronne. On détache toutes ces parties en les éclatant, en les tordant ou en les coupant : on dénude le talon des œilletons qui ont au moins 2 pouces de longueur, en ôtant quelques feuilles inférieures sur la partie qui doit être enterrée : on arrase bien la plaie avec la serpette, on la laisse sécher en plaçant les œilletons sur des planches élevées dans un endroit sec, aéré, pendant 5 ou 6 jours et plus. On peut, dans un cas pressant, enlever des œilletons sur les tiges d'ananas quand ils ne sont pas encore plus gros qu'une noisette, et les planter 2 jours après : on peut aussi, quand le fruit est coupé, soigner et cultiver le vieux pied jusqu'à ce que les œilletons de sa base et de sa tige soient devenus aussi forts qu'une petite couronne, avant de les détacher. Dans tous les cas, on mettra toujours à nu le talon des œilletons, en leur enlevant les feuilles inférieures sur toute la partie qui doit être enterrée, et on fera sécher les plaies en mettant les œilletons sur des planches élevées, dans un endroit sec et aéré à l'abri du soleil, pendant 5 ou 6 jours, et plus; ensuite on les plantera.

Culture. La plupart des fruits d'ananas mûrissent de juin en octobre, et les couronnes pouvant se conserver un mois et plus, sans être replantées, on peut attendre qu'on en ait une certaine quantité pour les mettre en terre; on tâchera seulement de les planter assez tôt pour qu'elles puissent bien s'enraciner avant l'hiver. Quant aux œilletons, comme on est maître de les détacher quand on veut, on fera bien de les planter au printemps, afin qu'ils se fortifient pendant l'été. Dans tous les cas, on a dû préparer d'avance un châssis dans lequel on a formé une couche de fumier neuf et de feuilles assez épaisse pour produire une chaleur forte et soutenue, et recouverte d'un pied de tannée neuve. Cela étant fait, on a des pots de 4 à 5 pouces

de diamètre, percés de 3 fentes dans le bas; on met au fond 6 lignes de gros gravier, et on achève d'empliravec une terre composée de ; de terre normale ou franche, de 4 de terre de bruyère, et 4 de bon terreau et de fumier gras, le tout mélangé 6 mois d'avance, et remué plusieurs fois sous un hangar à l'abri de la pluie. Il ne faut pas que cette terre, quand on l'emploie, soit seche comme la cendre, mais elle doit l'être assez pour qu'on ne puisse pas la pétrir entre les doigts; on la tasse légèrement dans le pot : on enfonce deux doigts et le pouce réunis au milieu pour y former un trou profond de 12 à 15 lignes, en raison de la force de l'œilleton qu'on y plante droit, et que l'on maintient en appuyant la terre tout autour de sa base. Si on craignait que la terre ne fût trop humide, on mettrait un peu de sable fin dans le trou, et l'œilleton par dessus. On enterrera de suite tous les pots par rang de hauteur dans la tannée de la couche, et on aura dû calculer de manière que quand on mettra les panneaux sur le tout, le verre soit trèsprès des plantes sans cependant les toucher.

L'ananas pouvant supporter 40 degrés de chaleur, il n'est pas du tout nécessaire d'attendre, pour le mettre sur la couche, qu'elle ait, comme on dit, jeté son feu: on place cependant un thermomètre dans le châssis, plus pour s'assurer que la chaleur ne descend pas audessous de 20 degrés, que dans la crainte qu'elle ne monte trop. On couvre avec des paillassons pendant les nuits, si elles sont froides, et on rompt les rayons du solcil avec des toiles ou paillassons clairs pendant le jour, s'ils sont trop ardens, et sans donner d'air, à moins qu'une humidité surabondante accidentelle n'oblige à

essuver les carreaux.

Environ 3 semaines après, le plant doit avoir des racines; on s'en assure par sa nouvelle pousse, et en en dépotant quelques-uns: alors on commence à arroser, et on augmente la mouillure en raison de la multiplication et de la longueur des racines et en raison de l'augmentation de la chaleur. On répand de l'eau en forme de pluie fine dans le châssis, au moyen d'une seringue à pomme fine, pour produire une vapeur chaude

et humide toutes les fois que la température est élevée : en tout temps, il faut n'employer pour mouiller les ananas que de l'eau déjà échauffée dans une serre, ou autrement.

Si, à la fin de juillet, la couche était trop affaissée ou que les réchauds ne la tinssent pas assez chaude, on en ferait une autre sur laquelle on transporterait les pots; mais on attend le plus souvent jusqu'en octobre pour préparer une autre châssis dans lequel on aura fait une bonne couche de fumier neuf mélangé de feuilles, si on peut, afin que la chaleur dure plus long-temps, soit moins humide, et on y transportera les pots par un beau jour, pour y passer l'hiver au moyen de réchauds qu'on renouvelle tous les mois, et de bonnes couvertures quand le froid augmente, et qu'on ôte quand le soleil luit. Si on a une bache ou une serre chaude basse, on y fera la couche dont nous venons de parler, et on y mettra les plantes; mais ces constructions dispendieuses, commodes à la vérité, ne sont pas indispensables; on peut amener des ananas à fruit sans serre chaude : il suffit d'avoir des châssis de hauteur différente, pour les 3 âges, du fumier et de la tannée.

A la fin d'avril de l'année suivante, les plantes se trouvant trop à l'étroit dans leur pot, il faut leur en donner d'autres qui aient de 6 à 7 pouces de diamètre : on choisit un temps doux pour cette opération, qui n'est qu'un rempotage soigné fait avec de la même terre. On dépote les plantes par le procédé ordinaire, on supprime les feuilles inférieures qui seraient desséchées ou malades, on gratte légèrement avec les doigts le tour de la motte pour faire tomber un peu de terre et mettre l'extrémité des racines à découvert, on examine leur état, en prenant garde de les offenser : sion en trouvait une ou deux endommagées, on les retrancherait jusqu'au vis, s'il s'en trouvait un plus grand nombre d'altérées, on mettrait la plante de côté pour la traiter comme nous dirons tout à l'heure. On se gardera bien de raccourcir une racine saine, quelle que soit sa longueur. La motte étant visitée, et l'extrémité des racines mise à nu, on a des pots garnis d'un pouce de gros gravier dans le fond, recouverts jusqu'au tiers ou à la moitié de terre préparée sur laquelle on pose la motte en écartant les racines, on verse de la terre que l'on fait couler entre les racines, on la tasse, en tapant le cul du pot sur la table à différentes reprises, et ayant soin que le collet de la plante affleure le bord du pot. Enfin quand elle est solidement plantée, on mouille pour lier la nouvelle terre à l'ancienne, on la laisse un peu ressuver, ensuite on place les plantes sur la nouvelle couche préparée dans un châssis plus haut que celui de l'année précédente, en les mettant par rang de taille et à une distance les unes des autres proportionnée au développement qu'elles doivent prendre pendant le courant de l'été. On les gouverne d'ailleurs comme l'année précédente, en observant toutefois qu'étant plus fortes, elles demanderont plus de chaleur, plus d'arrosement, et que les bains de vapeur leur seront encore plus avantageux.

Au lieu du rempotage dont nous venons de parler, on replante quelques is les ananas à cul-nu, c'est-à-dire qu'on coupe la plante au collet, et qu'on la traite ensuite comme un œilleton : quelques jardiniers emploient indifféremment ces deux modes de plantation, quoique le dernier doive, selon les apparences, retarder plus ou moins le développement de la plante. On est cependant forcé de l'employer quand les racines sont en mauvais état, ou quand la plante est tellement sale ou couverte d'insectes, qu'on ne pourrait pas la nettoyer convenablement en lui conservant la motte.

Au lieu de replanter les ananas d'un an dans des pots en avril, on peut attendre jusqu'en mai, et les planter alors à nu, en pleine terre dans un châssis que l'on entourera de réchauds renouvelés tous les mois. Gette méthode, que nous n'avons vu pratiquer qu'an potager du Roi à Versailles, paraît offrir l'avantage de faire fortifier les plantes plus en un été qu'elles ne font ordinairement en deux ans tenues dans des pots. Mais elle a l'inconvénient d'obliger à replanter tout à culnu lorsqu'à l'automne il faut remettre les plantes sur couche, parce qu'il est impossible de conserver les grandes racinesqu'elles ont produites dans la pleine terre, et que si on se bornait à les raccourcir, elles périraient

et formeraient un obstacle à la plante pour en produire d'autres. Cette méthode mérite néanmoins d'être étudiée, elle nous paraît susceptible d'offrir beaucoup d'é-

conomie de temps et de dépense.

Enfin au printemps de la troisième année, on mettra les plantes dans des pots de 10 à 12 pouces avec toutes les précautions et les procédés indiqués ci-dessus, et on les soignera encore mieux, s'il est possible, en augmentant la chaleur, les arrosemens, et les bains de vapeur. On consultera souvent le thermomètre, afin de tacher qu'il ne descende pas au-dessous de 30 degrés. L'habitude fait reconnaître les plantes qui sont prêtes à pousser leur tige et fleurir; on les rassemble pour leur donner des soins particuliers plus aisément. Quand le fruit est noué on le pousse à la chaleur et à l'eau jusqu'à ce qu'il ait atteint toute sa grosseur, ensuite on ne l'arrose plus que très-peu, dans la crainte d'affaiblir son parfum. On reconnaît qu'il est mûr à son changement de couleur, et surtout à l'odeur extrêmement agréable qu'il répand. Il est avantageux de ne le manger que 3 ou 4 jours après avoir été coupé, afin que son acide malique soit transformé en acide saccharin.

Depuis que nous avons exposé l'avantage qui peut résulter de faire passer les ananas en pleine terre sous châssis, M. Lemon a eu la bonne idée d'y mettre des ananas prêts à fleurir, et il en a obtenu des fruits beaucoup plus beaux que par la manière ordinaire. C'est un perfectionnement peu coûteux que la pratique doit

s'empresser d'adopter.

Oßs. Nous avons cru remarquer que généralement les jardiniers de France donnent de la terre trop légère à leurs ananas, et ne les arrosent pas assez. L'ananas a besoin d'une grande chaleur, de beaucoup d'eau et d'une terre assez substantielle. Ce n'est que pendant l'hiver

qu'il faut ménager les arrosemens.

Insectes nuisibles. Le cultivateur est souvent contrarié dans la culture de l'ananas par un petit insecte du genre cochenille, appelé vulgairement pou. Les moyens proposés pour s'en garantir sont peu efficaces quand il est nombreux, parce qu'il se place de préférencel au

bas des feuilles intérieures, où il est fort difficile de l'atteindre. On conseille de l'écraser avec un petit bâton aplati, de le brosser (ce qui est presque toujours impossible) avec une brosse mouillée d'une décoction d'eau de tabac, ou d'une légère lessive de potasse, tous procédés fort longs et de peu de succès. Depuis long-temps on savait que l'huile tue les insectes, mais on savait aussi qu'elle tue les plantes, et personne n'osait s'en servir pour détruire les pous de l'ananas. Cependant, à l'imitation de ces médecins habiles, entre les mains desquels les poisons les plus dangereux deviennent des remèdes salutaires, quelques cultivateurs distingués ont essayé, depuis peu, d'employer l'huile d'olive à petite dose, et ils ont eu lieu d'être satisfaits de leurs essais. Voici comme on opère : après avoir ôté le plus gros des ordures et débris des insectes attachés aux feuilles de l'ananas, on prend de l'huile d'olive fine au bout d'un petit pinceau et on le passe sur tous les endroits où on soupconne des insectes ou de leurs œufs; une heure ou deux après on lave les plantes à grande eau, et on les met sécher renversées ou couchées au grand air le dos tourné au soleil. Nous pensons qu'une huile plus siccative, telle que l'huile de noix amenée à l'état dans lequel les peintres de tableaux l'emploient, serait préférable.

ANGÉLIQUE. Ângelica Archangelica. (Pentandrie Digynie, famille des Ombellifères). Bisannuelle, indigène. On connaît l'emploi des tiges ou côtes de cette

plante confites au sucre.

ARACACHA. Conium moschatum. Kunth. (Pentandrie Digynie, famille des Ombelliferes). D'après les relations des voyageurs, la racine de cette plante est d'une ressource non moins précieuse que la pomme de terre. M. Soulange Bodin en a fait venir quelque pieds qu'il cultive et multiplie afin de constater si en effet l'aracacha soutiendra chez nous la réputation qu'elle a dans l'Amérique du sud, sa patrie.

M. Decandole en a également reçu, en 1830, une douzaine de plantes qu'il a distribuées entre divers établissemens du midi de la France et de l'Italie (le Jardin des Plantes, celui de Montpellier et de Toulon, MM. Audibert frères, etc.) Deux pieds, mis en pleine terre au Jardin botanique de Genève, étaient bien portans au mois d'août dernier.

ARACHIDE. (Voir aux plantes économique).

ARROCHE DES JARDINS, BONNE - DAMÉ, BELLE-DAME. Atriplex hortensis. L. (Polygamie Monœcie, famille des Atriplicées). Annuelle, de Tartarie. L'usage de cette plante est d'adoucir l'acidité et la couleur trop verte de l'oseille: elle est annuelle, monte vite en graine, dure peu; quoiqu'elle se sème et se reproduise souvent senle, il est prudent d'en semer en mars et successivement tous les 20 jours pour n'en pas manquer: tout terrain lui convient. On en distingue 3 variétés, la blonde, la rouge,

et la très-rouge.

ARTICHAUT. Cinara scolymus. L. (Syngénésie Polygamie égale, famille des Flosculeuses). Vivace, de Barbarie et du midi de l'Europe. Ses variétés les plus remarquables sont : le GROS VERT ou de LAON, le meilleur, le plus cultivé et le plus estimé à Paris. Le GROS CAMUS DE BRETAGNE, apporté par M. Féburier aux environs de Paris, tête large, plus aplatie que dans le précédent, d'un vert plus pâle : il est un pen plus précoce mais moins charnu. Le violet, hâtif, peu gros, excellent à la poivrade, mais médiocre étant cuit; le ROUGE, le BLANC, variétés du midi de la France, analogues au précédent pour leurs qualités, et, comme lui, un peu délicates pour le climat de Paris et sujettes à dégénérer. Les artichauts ayant de grosses et longues racines, ils demandent une terre profonde, fraiche, fertile et friable. Les variétés cultivées se reproduisent rarement de graines; c'est par œilletons qu'on a coutume de les multiplier. Voici comme on s'y prend : vers le 15 avril, ou quand les anciens pieds d'artichaut ont des feuilles hautes d'environ 8 à 12 pouces, on les déchausse avec une bêche jusqu'à l'origine de leurs jeunes tiges pour mettre celles-ci à découvert; on en trouve ordinairement de 6 à 12 sur chaque pied : on fait choix des 2 à 4 plus belles pour les conserver, et on éclate toutes les autres le plus près possible de la racine, afin de les en170

lever avec leur talon; ce sont ces jeunes tiges enlevées qu'on appelle œiltetons. On choisit les plus forts et ceux qui ont un bon talon d'ou doivent sortir de nouvelles racines; on nettoie et on arrase ce talon avec la serpette s'il v a des lambeaux, et on raccourcit les feuilles à la longueur de 6 pouces. Mais, avant de lever ces œilletons, on a dû ayoir labouré profondément, bien ameubli et bien fumé le terrain où on doit les planter, car s'il est bon que la plaie du talon ait le temps de se sécher un peu avant qu'on la remette en terre, il ne faut pas que les feuiles se fanent trop. Ce qu'on ne peut planter de suite se porte dans la serre à légumes où le plant se tient en bon état pendant 3 ou 4 jours, ou davantage si on lui met le pied dans le sable. L'artichaut se plante en échiquier, à 2 pieds et demi ou 3 pieds de distance, selon la bonté du terrain, et l'usage est de mettre deux œilletons à 4 pouces l'un de l'autre pour former chaque touffe. La théorie dit qu'il faut arracher ensuite le plus faible de ces œilletons s'ils reprennent tous deux, mais la pratique les laisse sans inconvénient. On les plante au plantoir à 3 pouces de profondeur; on pratique un petit bassin autour du pied, et on arrose de suite pour attacher le plant à la terre : pour peu que le temps soit sec il faut continuer d'arroser tous les deux jours, jusqu'à ce qu'il pousse bien, ensuite on donnera un binage pour ameublir la terre; si la mouillure et les binages ne manquent pas, une grande partie du plant donnera du fruit à l'automne. Il faut avoir soin de couper toutes les tiges montées le plus près possible des racines, et aussitot qu'elles sont dégarnies. A la veille des gelées on coupe les plus grandes feuilles à un pied de terre, on les rapproche en amoncelant de la terre, avec une bêche ou une houe, tout autour, sans en mettre sur le cœur : c'est ce qu'on appelle butter ; si la gelée augmente, on couvre chaque touffe avec des feuilles ou de la litière , qu'on ôte dans les temps doux pour éviter la pourriture, et que l'on remet quand la gelée reprend. A la fin de mars, ou quand la gelée n'est plus à craindre, on enlève la couverture, et on donne un bon labour en détruisant les buttes de chaque pied;

en avril, quand les feuilles ont 10 à 12 pouces de longueur, on œilletonne comme nous avons dit plus haut, pour ne laisser que les 2 ou 4 plus beaux œilletons sur chaque pied. Un plant d'artichauts n'est guère en bon rapport que pendant 4 ans; on doit faire un autre

plant la 3°, année pour le remplacer.

Si on avait beaucoup de pommes d'artichaut quand les gelées arrivent, il faudrait couper les tiges de toute leur longueur et les planter dans la serre à légumes, les pommes s'y conserveraient long-temps; on peut même y planter des pieds d'artichauts tout entiers chargés de leurs fruits en supprimant la plus grande partie de leurs feuilles; les fruits continueront de grossir et seront d'une

ressource précieuse pendant l'hiver.

Lorsque les artichauts ont péri par l'hiver, ou que l'on n'est pas à même de s'en procurer des œilletons, on peut alors reconrir à la voie du semis qui se fait en février ou en mars, sur couche tiède et sous châssis, soit en pots, soit en pleine terre, pour mettre en place quand les intempéries ne laissent plus rien à redouter; ou bien encore en place, fin d'avril ou commencement de mai, en planches et à la distance requise pour les œilletons. Ordinairement on seme plusieurs graines ensemble, pour ne laisser ensuite qu'un plant. Quelques personnes déplantent chaque pied pour couper le pivot de la racine, et replantent à mesure. Elles croient que ce retranchement porte l'artichaut à donner sa production plus belle, plus abondante et plus hâtive. Parmi les pieds obtenus de semis, il s'en trouve toujours un certain nombre à détruire, qui donnent des fruits petits et piquans, ressemblant à de gros chardons; mais on en obtient aussi d'excellents, surtout lorsqu'on a pu faire son semis avec des graines d'artichaut de Laon, dont les produits sont, en général, très-supérieurs à ceux des graines des variétés méridionales. La graine se conserve 5 à 6 ans.

ASPERGE ORDINAIRE. Asparagus officinalis. (Hexandrie Monogynie, famille des Asperges.) Vivace, du midi de la France. La culture, les terrains et les climats divers ont produit des différences dans la grosseur, la couleur et la sayeur de cette plante. Parmi

les pays nombreux dont les asperges sont en réputation, on distingue la Hollande, Marchiennes, Strasbourg, Sarre-Louis, Gravelines, Besançon, Vendôme, etc. On multiplie l'asperge de deux manières, ou par le semis en place, ou bien au moyen de plants élevés en pépinière; cette dernière méthode est la plus usitée. Pour le semis en pépinière, la terre étant préparée par de bons labours et de bons engrais, en octobre ou novembre pour les climats méridionaux et les terres sèches et légères, en mars pour les environs de Paris, et en avril seulement pour les climats plus septentrionaux ou pour les terres fortes et humides, on répand, à la volée ou en rayons, et très-clair, les semences qu'on recouvre d'environ un doigt de terreau bien consommé. Il ne s'agit plus que de biner légèrement, d'arroser quelquefois et d'ôter les mauvaises herbes à mesure qu'il en paraît, avec la précaution de ne point briser ni déraciner le nouveau plant, dont les pousses sont coupées à l'arrière-saison. Pendant l'hiver on recouvre le plant d'environ 3 pouces de bon terreau. Ce plant pourra être levé et mis en place à 1 ou 2 ans, jamais plus tard. On doit avoir soin, lorsqu'on l'arrache, de faire ce travail avec précaution, de manière à ne pas casser les racines. Nous allons indiquer plusieurs méthodes employées pour la plantation. On prépare à l'avance des fosses qui doivent avoir une profondeur d'environ 2 pieds, et une largeur de 4, sur la longueur qu'on voudra. On laisse entre elles un intervalle à peu près égal à leur largeur, sur lequel on jette la terre de la fouille. Dans les terrains humides, il faut creuser dayantage et remplir l'excédant avec des plâtras, pierrailles, décombres, broussailles on autres matériaux. Cela fait, on jette au fond des fosses une épaisseur d'environ 1 pied de bons engrais, tels que fumiers, gazons, boues des rues, que l'on foule ensuite en piétinant bien dessus; puis on recouvre de 3 pouces de terre de la fouille, en supposant que préalablement elle aura été nettoyée, amendée et rendue légère par un mélange d'engrais ou de terreau bien consommé. Après cette opération, on tire dans la longueur des fosses, 3 lignes à égale distance, sur lesquelles on marque, à environ 15 à 18 pouces l'une de l'autre, les places des racines par de très-petits monticules de terreau. On étend à la main les racines sur le monticule, en inclinant leurs extrémités, et l'on couvre aussitôt le tout de 3 bons doigts de terre. Au moven de ces distances, il sera facile de biner, arroser et sarcler d'autres plantes qu'on peut cultiver sur les talus; mais on doit observer, quant à ces derniers, de n'employer que des plantes basses qui ne donnent point d'ombre aux fosses, qui n'effritent point la terre, et qui, en moins de 6 mois, aient donné leur production; car, en novembre suivant, il faudra encore y prendre 3 doigts de terre pour les répandre dans les fosses. Le printemps d'après, on bine, sarcle et arrose au besoin; à l'arrière-saison, on doit couper toutes les pousses rez-terre, et couvrir les fosses de 2 ou 3 doigts de bon fumier qu'on enterre par un léger labour au printemps, et recharger encore de 2 ou 3 pouces de terre; à la 3e. année, on peut commencer à couper les plus belles asperges; à la 5°., le plant est en plein rapport. Ainsi conduit et fumé tous les 2 ans, il en peut durer 12 ou 15. Si l'on préfère se faire une aspergerie de semis, au lieu de placer des racines sur les monticules, on fait un petit creux dans lequel on met 3 graines d'asperges qu'on recouvre de terreau; en juin suivant, on retire 2 des nouveaux pieds pour ne laisser que le plus vigoureux, ou mieux, on coupe le collet de 2 pour ne pas ébranler les racines du 3º. Du reste, l'aspergerie se conduit de même.

Cette méthode est un peu moins dispendieuse que la suivante, mais aussi moins productive. Les asperges sont plus belles, et le carré peut durer plus long-temps par la méthode que voici : On fume bien la terre du carré au mois d'août. Si elle est forte, on y mêle du sable, et de la terre de bruyère si on en a. En mars suivant, pour la température de Paris, on divise le carré en planches de 5 pieds. On enlève de la 1^{re}. planche 8 à 9 pouces de terre qu'on jette sur la 2^e. planche. On creuse ensuite la 1^{re}. de 16 à 18 pouces, et on en porte la terre dans un dépôt. Si le terrain est fort humide, on creuse en outre 6 pouces de plus, et on remplace cette dernière terre par du gros sable et des cailloux. On remplit en-

suite à 18 pouces cette fosse avec des engrais, soit des fumiers ou du tan mêlé avec des retailles, soit des feuilles, des coquilles d'huîtres pilées, etc.; on couvre ces engrais de la terre jetée sur la 2e. planche, de manière que la 1re, planche soit au niveau des autres. On opère de même et successivement sur les autres planches, de facon que le terrain se trouve uni et à la même hauteur qu'avant l'opération ; on plante ou on seme, comme il a été dit plus haut , et on donne les mêmes soins au jeune plant. Si le criocère l'attaque, on le cherche pour le détruire, ainsi que ses œufs, qui sont des points noirs rangés par ordre, et on seme autour du carré quelques graines de chanvre, plante dont l'odeur écarte ces insectes. Si le ver blanc l'attaque, on y seme de bonne heure de la laitue; et, quand on en voit se faner, on trouve le ver à la racine : le fumier baisse , et il est possible l'année suivante de recharger le carré de 3 pouces de bonne terre. Pour le reste on continue comme il a été dit.

Les asperges d'hiver ou de primeur s'obtiennent au moyen de couches ou de châssis, par divers procédés; voici les deux plus usités par les jardiniers de Paris. 1º. Pour chauffer des asperges sur place, on dispose des planches de 4 pieds de large, entre lesquelles on laisse des sentiers de 2 pieds. On défonce et l'on amende les planches mieux encore que pour une plantation ordinaire, et on les garnit de 4 rangs de plants à un pied, ce qui laisse 6 pouces de bord de chaque côté, les griffes à 9 à 10 pouces sur le rang. On soigne et cultive ce plant pendant 3 ans. La 4e. année, lorsqu'on veut chauffer, ce qui a lieu de décembre en mars, selon que l'on désire avancer la végétation, on creuse et on enlève la terre des sentiers à la profondeur de 18 à 20 ponces, et on la remplace par du fumier chaud, bien foulé. On recharge les planches de 3 à 4 pouces, avec une partie de la terre des sentiers, afin que les asperges aient plus de longueur; on place des coffres de châssis sur les planches; on emplit aussi ces coffres de fumier chaud; enfin on place les panneaux sur le tout. Une douzaine de jours après, on lève un peu de fumier du châssis pour voir si les asperges commencent à pousser ; quand

elles poussent, on ôte tout le fumier de l'intérieur du chássis et on coupe les asperges à mesure qu'elles atteignent la longueur convenable. Il est bon que le verre des panneaux ne soit qua six pouces de terre. On entretient la chaleur des réchauds en en renouvelant et remaniant le fumier, et en couvrant avec les paillassons la nuit et par le mauvais temps. En avril on ôte les châssis, on enlève le fumier des sentiers, et on y remet la terre qui en avait été tirée; on laisse le plant se reposer un an et la seconde année on peut le chauffer de nouveau, et ainsi alternativement tant que son produit sera satisfaisant. Les asperges obtenues ainsi, s'appellent asperges blanches par les jardiniers de Paris, parce qu'elles ont peu de couleur, et ils appellent asperges vertes, celles obtenues par le procédé suivant. De décembre en mars, on fait successivement des couches larges de 4 pieds, hautes de 2, que l'on charge de 3 à 4 pouces de terreau ou terre douce; on place dessus les châssis que l'on couvre encore de paillassons pour accélérer la chaleur. Quand elle est au point convenable. on prend des griffes d'asperges de 3 ou 4 ans, ou d'anciennes griffes d'un plant qu'on yeut détruire, on en raccourcit les racines pour les rendre égales et longues seulement de 8 à 9 pouces ; on les place debout près à près, de manière à ce qu'elles se soutiennent mutuellement et que les têtes soient à la même hauteur; ensuite on insinue avec la main un peu de terreau entre elles; l'opération faite, on remet les panneaux. Les asperges ne tardent pas à pousser : elles sont très-vertes , mais minces et propres à manger en petits pois. Une couche ne donne guère que pendant 15 jours ou 3 semaines; c'est pourquoi il faut en faire peu à la fois et souvent.

BASELLE, Basella. L. Plante bisannuelle, mais que dans la culture potagère on traite comme annuelle. Les feuilles de 2 espèces sont employées en aliment dans les Indeset à la Chine; ce sont la rouge et la blanche, ou épinard rouge et blanc du Malabar, toutes deux à tiges grimpantes et rouges ou blanches, de même que les feuilles. On sème, en mars, sur couche chaude et sous châssis; et, lorsqu'on n'a plus à craindre de froid, on repique en pleine

terre et contre un mur treillagé, exposé au midi, où les graines mûrissent bien. On prépare leurs feuilles comme les épinards. Les baies fournissent un suc d'un très-beau

pourpre, qu'il serait utile de savoir fixer.

BASILIC COMMUN. Ocymum Basilicum. L. (Didynamie Gymnospermie, famille des Labiées.) Des Indes. Plante annuelle, aromatique, employée comme assaisonnement. Le basilic fin y serait également propre ainsi que le basilic anisé, et les variétés à feuilles de laitue et à feuilles d'ortie. Se sème sur couche en mars et se

replante en mai, à une exposition chaude.

BETTERAVE. Beta vulgaris. L. (Pentandrie Digynie, famille des Atriplicées.) Bisannuelle, de l'Europe méridion. Ses principales variétés sont: 1º. la GROSSE ROUGE, la plus cultivée de toutes; 2º. la PE-TITE ROUGE; 3º. la ROUGE RONDE, PRÉCOCE; 4º. la JAUNE, plus sucrée que les autres variétés; 5°. la BLANCHE; 6°. la BETTERAVE CHAMPÊTRE OU RACINE DE DISETTE, plus employée dans la grande culture que dans celle des jardins; 7°. enfin la JAUNE à CHAIR BLANCHE, une des meilleures pour l'extraction du sucre, d'après les observations de M. Mathieu de Dombasle. Toutes se conduisent de même, c'est-à-dire que, selon la qualité plus ou moins chaude du terrain et la température du lieu, après avoir bien ameubli la terre par un ou deux labours profonds, on sème, à la volée ou en rayons, depuis la mi-mars jusqu'en mai ; on éclaircit de manière à ce que les plants restent éloignés les uns des autres, d'un pied à 18 pouces, suivant la qualité du sol; on sarcle et on donne plusieurs binages; on peut aussi semer la betterave en pépinière pour la mettre en place lorsque la racine a atteint la grosseur du doigt, sans rien retrancher de celle-ci, de préférence par un temps humide, autrement il serait à propos de les tremper dans un mélange d'eau de fumier, de bouse de vache et de terre. Les betteraves préférent une terre douce et profonde, et fumée de l'année précédente. Si on est forcé de donner de l'engrais en labourant la terre pour semer, on ne doit employer que des fumiers consommés. On fait la récolte

des racines en novembre; on les met dans une cave ou une serre sèche et à l'abri de la gelée, après avoir coupé ou tordu les feuilles et avoir laissé les racines se ressuyer. (Voy. CAROTTE.) Pour récolter de la graine, on plante en mars des racines choisies et bien conservées. Cette graine se conserve pendant 4 ou 5 ans.

CAPRIER. (Voir à l'article des plantes d'ornement). CAPUCINE. Tropæolum. L. (Octandrie Monogynie, fam. des Géraniées.) Du Pérou. LA GRANDE et la PETITE sont cultivées pour parer les salades. Les boutons des fleurs à peine formés, et les graines prises encore vertes, se confisent au vinaigre et remplacent les câpres. On préfère, pour cet usage, la petite espèce, qui a l'avantage de pouvoir se passer d'appui et de fleurir plus abondamment. (Voyez, pour la culture, aux plantes d'a-

grément.)

CARDON. Cynara cardunculus. L. (Syngénésie Polygamie égale, fam. des Flosculeuses.) Bisannuelle, de Barbarie. On préfère le CARDON DE Tours, qui est très-épineux, au CARDON D'ESPAGNE, qui est sans épines, parce que ce dernier joint au désavantage d'être plus sujet à monter, celui d'avoir les côtes moins épaisses et moins tendres. L'un et l'autre se sement des janvier, en pots, sur couche et sous châssis, si l'on veut avoir des cardons de primeur, mangeables en mai et juin; mais il en monte toujours une partie. Pour les avoir, au contraire, à l'arrière-saison ou en hiver, on ne les sème qu'en avril et mai, dans des trous garnis de fumier consommé, espacés d'environ 3 pieds en tous sens, où l'on place 2 à 3 graines ensemble pour ne laisser dans la suite qu'un seul pied. Ces plantes doivent être conduites comme les artichauts, mais plus fréquemment arrosées. Il faut les blanchir lorsqu'elles sont devenues assez fortes : on les butte avec de la terre qu'on amoncelle au pied; on rapproche les feuilles souvent longues de 6 pieds; on les retient avec de l'osier, des liens de paille qui valent mieux, ou de la ficelle, puis l'on met une couverture de paille sèche et longue, qu'on attache avec des liens. Ainsi caché et serré pendant 3 semaines, le cardon aurablanchi, et ses côtes se seront attendries ; laissé plus long-temps dans cet

état, il pourrirait: par cette raison il ne faut empailler que successivement, et par partie, selon les besoins de la consommation. Avant les fortes gelées on arrache en motte par un temps sec, et on replante près à près dans une cave, ou dans la serre à légumes, les cardons que l'on destine à la provision d'hiver, on a soin de les her une huitaine ou une quinzaine à l'avance; ils achèvent de se blanchir étant rentrés; ils peuvent se garder jusqu'en mars si le local est sain. Pour la récolte de la graine, qui se conserve 5 à 6 ans, on garde, sans les blanchir, quelques pieds que l'on conserve pendant l'hiver en les buttant et les couvrant comme les artichauts.

CARDON PLEIN ET SANS ÉPINES. Ce qui vient d'être dit peut s'appliquer à cette variété, qui ne diffère des autres que par le précieux avantage d'avoir les tiges aussi pleines et aussi succulentes que celles du cardon de Tours, et en même temps dépourvues d'épines.

CARDON A côtes ROUGES. Autre variété également sans épines, plus belle encore et plus charnue que la précédente, envoyée à M. Vilmorin par M. Delacour Goussé, directeur du Jardin botanique de Marseille.

CAROTTE. Daucus Carota. L. (Pentandrie Digynie, fam. des Ombellisères.) Bisannuelle, indigène. Les variétés principales sont: la ROUGE LONGUE; la ROUGE PALE DE FLANDRE; la ROUGE COURTE HATIVE, dite carotte de Hollande; la JAUNE LONGUE; la JAUNE COURTE, nouvellement obtenue dans les semis de M. V.; la BLANCHE ORDINAIRE; la BLANCHE DE BRETEUIL, très-grosse; la BLANCHE A COLLET HORS DE TERRE, très longue et trèsgrosse, nouvellement reçue des Pays-Bas; la VIOLETTE, très-grosse, excessivement sucrée. Envoyée d'Espagne à M. V., par M. le marquis de la Bendana.

Les carottes rouges ont en général le goût plus relevé que les jaunes et les blanches; leur couleur leur donne, en beaucoup de lieux, de l'avantage pour la vente sur les marchés, et les cuisiniers les préferent aux autres pour les coulis et divers emplois. — La rouge courte de Hollande est très-recommandable par sa grande précocité et par sa bonne qualité. C'est celle que l'on doit employer de préférence pour les semis d'automne et pour

ceux du premier printemps; les maraîchers de Paris ont adopté à peu près exclusivement dans leur culture cette espèce de carotte, et en ont en quelque sorte fait ou du moins fixé une sous-variété plus grosse, un peu moins courte et plus avantageuse pour la vente. Employée jeune et à demi formée, elle est très-délicate en ragoûts, particulièrement accommodée à la crême. La jaune est douce et d'excellente qualité, surtout celle d'Achicourt près Arras, qui est peut-être la meilleure de toutes les carottes. Les blanches sont estimées aussi pour leur douceur et parce qu'elles sont de longue garde. Celle de Breteuil est demi-courte et souvent d'une couleur citronnée. La blanche hors de terre, nouvellement reçue des Pays-Bas, est fort longue et fort grosse, avec le collet vert. La violette dont l'intérieur est ordinairement jaune, est excessivement sucrée et acquiert un volume considérable : mais elle se conserve assez difficilement en hiver et est sujette à monter si on la sem e de bonne heure.

Quoique nous venions d'indiquer autant que nous l'avons pu les qualités des diverses carottes, il est cependant vrai de dire que la nature du terrain influe sur ce point autant et peut-être plus que la variété. Le sable gras et profond, ou la terre franche donce est le sol qui convient le mieux à cette racine, et elle sera en général d'autant meilleure que le terrain où on la sèmera, approchera plus de celui-là. Il ne lui faut point d'engrais nouveau; une fumure donnée l'année précédente ou au plus tard à l'automne précédent, est de beaucoup préférable à celle qui serait plus récente. Les semis peuvent être commences des février, à une exposition abritée : on les continue ensuite en mars , avril , mai et jusqu'en juin ; on en fait d'autres en septembre, particulièrement de carotte hâtive, pour passer l'hiver, sur place et fournir des racines nouvelles au printemps et au commencement de l'été. La terre doit ayoir été préparée par de bons et profonds labours. Le semis se fait ordinairement à la volée, quelquefois par lignes espacées de 6 à 8 pouces; on recouvre au râteau ou en hersant légèrement avec les dents d'une fourche de fer : dans les terres fortes, il est mieux de recouvrir le semis

par un terreautage. Les carottes demandent après leur levée et pendant leur jeunesse, des soins assidus de sarclage; lorsqu'elles commencent à prendre de la force, on les éclaircit et on continue de le faire ensuite à mesure de leur développement. Au milieu de l'été, celles que l'on arrache ainsi sont bonnes à employer, et la provision doit se prendre successivement dans les planches par le même moyen d'éclaircissement, jusqu'à ce que les racines destinées à s'achever pour l'hiver, se trouvent espacées à la distance de 5 à 6 pouces. Les carottes sont exposées dans leur jeunesse aux ravages des limaces et de l'araignée : on se délivre des premières par les moyens indiqués p. 152 ; quantà l'araignée c'est par des bassinages répétés chaque jour et de préférence avec une infusion de suie, que l'on parvient à l'écarter du semis. Lorsqu'il y a des manques dans le semis, on peut regarnir par le repiquage; on lève des plantes dans les endroits trop épais, avec un morceau de bois aplati et aminci à son extrémité, on l'enfonce en terre, puis en le soulevant on enlève le plant doucement de manière à ne point casser l'extrémité des racines; la plantation doit en être faite avec les soins qu'on met aux repiquages délicats, particulièrement avec celui de ne point recourber la racine au fond du trou. On arrose ensuite et on continue de le faire pendant quelque temps si la saison l'exige, jusqu'à parfaite reprise.

La carotte résiste assez bien à des gelées même un peu considérables; et dans les terres saines particulièrement on en laisse des planches entières sur place, avec le soin de les couvrir de litière ou de quelque autre abri si le froid devient rigoureux. Toutefois, la pratique la plus ordinaire et la plus sûre est d'en faire la récolte et de les rentrer au commencement de l'hiver; c'est, selon la température, en novembre ou en décembre. La fourche à dents plates est l'instrument le meilleur pour l'arrachage des racines. On coupe les feuilles au-dessous du collet, ou bien on se contente de les tordre. On place ensuite les racines par lits avec du sable, dans la serre aux légumes, dans une cave ou autre lieu abrité, les têtes en dehors et affleurant la couche de sable; si la

serre peut être aérée dans les temps doux, il convient de le faire. En hiver et surtout à la fin de cette saison, les racines poussent de leur collet, des jets et des feuilles qui finiraient par les épuiser, il faut alors recommencer la coupe du collet au-dessous de ces pousses et refaire le tas ainsi qu'il l'était précédemment; ce soin prolonge la conservation.

Lors de la récolte des carottes, on choisit les racines les plus belles et les plus franches qui devront être plantées pour graines; on se contente de tordre les feuilles sans couper le collet, puis on les ensable à part; mais le mieux est de faire en sorte de les hiverner dehors enjaugées avec soin et près à près, les recouvrant, lors des froids, de grande litière que l'on ôte toutes les fois que le temps le permet; si le temps est doux, on les relève une ou deux fois, on les laisse un peu fancr et on les replace ensuite, ce qui retarde la production des chevelus. De février en mars, on met ces racines en place à 2 pieds environ de distance de l'une à l'autre. La graine se conserve pendant 4 ou 5 ans et quelquefois davantage; les semis faits avec celle de l'année sont sujets à monter, et,

sous ce rapport, la graine de 2 ans est préférable.

CÉLERI CULTIVÉ. Apium graveolens. L. (Pentandrie Digynie, fam. des Ombellifères.) Indigene, bisannuel. Variétés: le Céleri creux, petit Céleri ou Céleri A COUPER, dont les feuilles s'emploient comme fourniture de salade ; le PLEIN BLANC ; une très-grosse variété du même, appelé le Céleri Turc ou de Prusse; le NAIN FRISÉ, très-tendre et cassant; le PLFIN ROSE; le GROS VIOLET DE Tours, remarquable par l'épaisseur de ses côtes, la grosseur de son pied et le volume entier de la plante qui est plus considérable que dans la plupart des autres; et enfin le CÉLERI-RAVE dont la racine grosse, et en forme de navet, se mange cuite : celui-ci a une sous-variété veinée de rouge. Pour avoir des céleris à différentes époques, on en sème depuis janvier jusqu'en mai. De janvier en avril, on sème sur couche et sous cloche ou châssis. On repique sur couche et avec le même abris, pour ne mettre en pleine terre que vers le commencement d'avril, dans une planche de terre légère bien amendée, où l'on dispose le céleri en quinconce, dans des rayons éloignés d'environ 8 à 9 pouces. Chaque pied, arrosé sur-le-champ pour la reprise, doit être monillé tous les deux ou trois jours s'il ne pleut pas. Lorsque le plant est assez fort, on le fait blanchir en le liant de trois liens , par un temps see , et en garnissant la planche de paille seche, de manière à ne laisser voir que l'extrémité des feuilles; ou bien, après l'avoir lié, on amoncelle la terre autour du pied jusqu'au premier lien d'abord, 8 jours après jusqu'au 2e., et enfin jusqu'au 3º. Sautres jours après. Lorsqu'on veut le butter, on laisse un intervalle égal à la largeur des planches qu'on plante en laitue, chicorée, etc., et dont la terre sert ensuite à butter le céleri; ou bien on fait une fosse de 2 ou 3 pieds de large, et de la profondeur d'un fer de bêche, on en fame le fond, on bêche et on y plante 2 on 3 rangs de céleri : la terre de la fosse sert ensuite à le butter. Les semis de mai se font en pleine terre et doivent être soigneusement éclaircis pour être mis en place sans repiquage, asin de ne pas retarder la crue du céleri. On paille et butte les pieds du dernier semis avant les fortes gelées. Celui que l'on conserve en serre doit être abrité du froid et de l'humidité : il faut l'aérer toutes les foi qu'il ne gele point. Quelques pieds restés en pleine terre et couverts de paille servent pour portegraines. Les semences les plus nouvelles sont les meilleures, quoiqu'elles puissent se conserver bonnes pendant 3 ou 4 ans. Le céleri-rave demande une terre douce en même temps que substantielle, et beaucoup d'arrosemens; il n'a pas besoin d'être butté; on peut le laisser dehors en ayant soin de le couvrir, ou mieux on rentre les racines que l'on enterre dans du sable, après avoir enlevé toutes les feuilles; eulement on couvre pendant le froid les pieds destinés à donner des graines. Les jardiniers qui ont beaucoup de terreau arrachent le céleri à l'automne et l'y enterrent. Cette plante exige de fréquens arrosemens.

ZERFEUIL. Scandix Cerefolium. L. (Pentandrie Digynie, fam. des Ombellifères.) Indigène et annuel. On le sème à toutes les époques, depuis mars jusqu'en septembre, avec ces différences qu'au premier printemps c'est au pied d'un mur au midi. tandis qu'en juin, et pendant toute la durée des chaleurs, c'est au nord et à l'ombre, et à toute exposition dans les autres temps. Sa graine mûrit dans l'année, et se conserve 3 ans. CERFEUIL FRISÉ, très-jolie variété; même culture. CER-FEUR MUSQUÉ ou D'ESPAGNE, FOUGÈRE MUSQUÉE, Scandix odorata. Plus grand et vivace; saveur anisée bien prononcée : on le seme à l'automne, aussitôt après

la récolte des graines, mieux qu'au printemps.

- CHAMPIGNONS. Agaricus edulis, L. (Cryptogamie.) La famille des champignons est très-nombreuse, et plusieurs espèces peuvent se manger; mais il est trèsfacile de s'y méprendre, et les méprises, toujours dangereuses, sont souvent mortelles; il est certain que le champignon le moins nuisible ne se digère jamais que difficilement. Quant au champignon commun, on en fait naître artificiellement sur des couches de diverses manières. Nous allons indiquer la méthode la plus usitée par les jardiniers de Paris. Les 2 opérations nécessaires à distinguer dans la culture du champignon sont : la préparation du fumier destiné à former les meules; la formation et la conduite de ces meules. La préparation du fumier est une chose extrêmement essentielle, et à laquelle le succès tient absolument. C'est le plus souvent à l'ignorance de cette particularité qu'est dû le peu de réussite des tentatives que l'on fait.

Préparation du fumier. En toute saison, mieux au printemps et en automne, le succès étant plus certain alors, il faut prendre du bon fumier de cheval, en quantité proportionnée au nombre de meules que l'ou veut établir. Il est utile de choisir un terrain uni et sain, à l'abri des incursions des volailles et des oiseaux de basse-cour. On dispose le fumier en toisé ou plancher, de longueur et largeur à volonté , et de 2 pieds d'épaisseur, le faisant exactement passer à la fourche pour en retirer tous les corps étrangers et les portions de foin et de grande paille, qui ne seraient point imprégnées de l'urine des chevaux. Il faut bien marcher ce tas qui doi être uni comme un toisé de moellons : si c'est en éte

et que le temps soit très-sec et chaud, on fait mouiller abondamment; dans le cas contraire, il ne faut pas arroser du tout, le fumier ne devant être ni sec, ni trop humecté. Au bout de 8 à 10 jours, le fumier ayant fermenté vivement, ce que l'on reconnaîtra à la couleur blanche qu'il aura prise à l'intérieur, tout le tas sera remanié et reconstruit sur le même terrain, avec l'attention de remettre dans l'intérieur le fumier qui était sur les côtés et à la superficie, ainsi que les portions qui auraient éprouyé moins de fermentation que les autres. On aura encore soin de retirer les immondices étran-

gères que l'on trouverait.

Le tas établi, on le laissera reposer encore 8 à 10. jours, au bout desquels le fumier a ordinairement acquis le degré de douceur nécessaire pour être bon à employer. C'est ce qu'il est difficile mais essentiel de reconnaître; c'est aussi pourquoi il saut de la pratique, car de ce point précis dépend en grande partie le succès de la meule. Si ce fumier a une couleur brunâtre, qu'il soit bien lié et moelleux, que, pressé dans la main, il ne rende point d'eau, mais qu'il y laisse une onctuosité douce et grasse, on peut le juger bon. S'il est sec et peu lié, ou gâcheux et mouillé, il ne sera pas au point convenable. Dans le premier cas, on pourra, en l'humectant modérément, l'y ramener; dans le second, une surabondance d'humidité l'aura probablement gâté, ce qui a quelquefois lieu par l'effet des grandes pluies : il y aura alors peu de succès à en espérer, et le plus sûr sera de recommencer avec du nouveau fumier.

Formation et conduite des meules. Je suppose le fumier amené à son juste point; il s'agit maintenant de procéder à l'établissement de la meule. Au printemps et en été, son emplacement sera à l'ombre: en automne et au commencement de l'hiver, au midi; mieux, en tonte saison, dans une cave ou autre lieu abrité; bien clos et obscur, parce que les champignons cultivés dehors ont à redouter en été l'influence des orages, et en hiver celle des gelées. On donnera à la meule 20 pouces à 2 pieds de largeur à sa base, et on l'élèvera à la même hauteur, en la rétrécissant de manière à ce qu'elle

n'ait plus aucune largeur à son sommet, et qu'elle se termine en dos d'âne. On battra doucement les côtés avec une pelle pour la régulariser et la consolider, puis on la peignera, c'est-à-dire, qu'avec les doigts on la fourche, on ratissera légèrement, du haut en bas, la surface de chaque côté, pour l'approprier et retirer les pailles qui passeraient. On arrangera alors pardessus, une couverture en grande litière, appelée chemise, et on laissera la meule dans cet état pendant quelques jours, la bassinant de temps à autre, si c'est en été. Cette couverture n'est utile que pour les meules élevées dehors, ou dans les lieux abrités où la lumière a accès; celles établies dans les caves ou autres emplacemens

tout-à-fait obscurs, n'en ont pas besoiu.

Après quelques jours, la meule étant parvenue à un degré modéré de chaleur, dont on jugera au moyen des sondes placées dedans, ainsi qu'on le pratique ordinairement pour les couches, il faudra larder ou garnir de blanc. On doit avoir pour cela de bon blanc de champignon : on nomme ainsi des galettes de fumier provenant de couches à champignons, et imprégnées de germes, ou, si l'on veut, de semences de ce végétal. On trouve aussi de bon blanc lorsque l'on défait les couches à melon ou autres; on le reconnaît à l'état plutôt sec du fumier, et aux filamens blanchâtres dont il est rempli. Avec la main, on fait dans les flancs de la meule de petites ouvertures de la largeur de 4 doigts, et profondes d'autant ; on remplit à mesure chacune d'elles aves un morceau de blanc de champignon de même dimen-sion, enfoncé de manière qu'il paraisse à fleur de la meule; on appuie doucement au-dessus pour que le blanc se trouve bien en contact avec le fumier. Les ouvertures se font régulièrement à 1 pied l'une de l'autre, sur 2 lignes, dont la première règne à 4 pouces environ de la base, et la seconde à 5 ou 6 pouces audessus de la première, les lardons de l'une alternant avec ceux de l'autre, en échiquier.

Ce travail fait, on remet sur la meule la couverture qui y était auparavant; au bout de 8 à 10 jours on visite pour voir si le blanc a pris, ce que l'on connaît à une espèce de fermentation que l'on remarque sur le fumier, autour des lardons, présentant l'apparence d'une moisissure naissante. Si au bout de 15 jours on ne voyait rien, c'est que probablement le blanc n'était pas bon : il faudrait en remettre de meilleur dans de nouvelles ouvertures pratiquées à côté des anciennes. Le blanc, au contraire, étant bien attaché, l'on gopte la meule, c'est-à-dire qu'on la recouvre de terre : pour cela. il faut d'abord raffermir les côtés en les frappant doucement avec le dos d'une pelle; si le temps est sec, on bassine très-légèrement, puis avec la pelle on applique sur toute la surface une couche de terre tamisée, trèsmeuble et légère, on de terreau fin, de l'épaisseur d'environ i pouce. On remet encore la couverture aussitôt cette opération faite, et on arrose légèrement par-dessus, si la saison l'exige. On observera encore que la chemise ne doit jamais être enlevée en telle saison que ce soit, son utilité s'étendant à toute la durée de la meule. Pour faire la récolte, on découvre à mesure devant soi, on bassine légèrement, et l'on recouvre de suite.

CHENILLETTE. Scorpiurus. L. (Diadelphie Décandrie, fam. des Légumineuses.) Petites plantes annuelles, indigenes, dont les fruits hérissés, écailleux, sillonnés, imitent ou des chenilles, ou des vers, ou des limaçons; et comme ils sont très-innocens, on les met dans les fournitures de salade, pour surprendre les personnes qui ne les connaissent pas. On déchire les fruit pour en extraire les graines, que l'on sème en place, en avril ou mai, en terre légère de préférence, les plantes

espacées à environ un pied les unes des autres. CHERVIS, CHERUI, CHIROUIS, et GIROLES. Sium sisarum. L. (Pentandrie Digynie, fam. des Ombelliferes.) Indigene, vivace. Racines charnues et très-sucrées qui se mangent comme les scorsonères. On peut les multiplier par pieds éclatés, mais les racines d'un semis de l'année sont plus tendres et meilleures. Semer au printemps ou en septembre, en terre douce, fraîche et profonde, et bassiner souvent ; biner, sarcler et arroser fréquemment; en novembre et tout l'hiver, à mesure du besoin, on fait la récolte des racines.

CHICORÉE SAUVAGE. Cichorium intybus, L. (Syngénésie Polygamie égale, fam. des Semi-flosculeuses.) Indigene et vivace. On en seme toute l'année et tous les quinze jours, sur couche ou en pleine terre, selon la saison, pour en couper de feuilles encore jeunes, que l'on mange en salade : ces semis ont besoin de quelques soins, et surtout d'être arrosés. C'est avec cette chicorée que l'on fait la salade d'hiver, appelée Barbe-de-Capucin et Cheveux de Parsan. Les semis destinés à cet usage se font plus clair, d'avril en mai. On établit dans une cave, en novembre et décembre, une ou plusieurs couches de terre légère et sablonneuse, ou de fumier bien consommé, de 2 à 3 pouces d'épaisseur, et 2 pieds de largeur, sur la longueur que l'on veut. On y couche, la tête en dehors, des racines de chicorée semée dans l'année, et l'on reconvre d'un lit de même terre et de même épaisseur, sur lequel on place un nouveau rang de racines qu'on recouvre de même, et ainsi de suite. La température égale et douce de la cave, et le défaut de lumière, ne tardent pas à faire pousser des feuilles étiolées et sans couleur, que l'on récolte à mesure qu'elles paraissent, en les coupant ou en arrachant les racines qu'on met en bottes. Ces couches se mouillent au besoin, si l'on a employé de la terre trop sèche. Les cultivateurs des environs de Paris emploient une méthode plus expéditive; ils font, dans des caves ou celliers, des couches de bon fumier chaud, sur lesquelles ils placent debout les racines de chicorées, liées par paquets plus ou moins gros; ils arrosent ces racines de temps en temps, de manière à les maintenir fraiches. On cultive une variété à feuilles panachées et une autre dite à caré, dont les raeines charnues comme des carottes, servent à faire le café-chicorée ; les feuilles s'emploient aussi en salade.

CHICORÉE BLANCHE OU FRISÉE. Cichorium endivia. L. Des Indes et annuelle. Elle a deux races principales, 1°. la chicorée frisée, Cich. end. crispa; 2°. la

scarole, Cich. end. latifolia.

Les variétés les plus estimées de la première sont : la Ch. de Meaux : elle était autrefois presque la seule cultivée; elle l'est moins aujourd'hui, parce qu'elle se garnit assez lentement et qu'elle est sujette à monter lorsqu'on la sème avant le mois de juin; elle est cependant encore estimée pour les semis qui ont lieu depuis cette époque. La Chicoré d'été ou Chic. d'Italie, se garnissant plus promptement et plus pleinement que celle de Meaux, excellente pour les premières saisons, et même fréquemment employée pour l'automne. La Chic. Toujours blanche, blonde en naissant, mais peu cultivée, parce que son cœur ne s'emplit presque pas: son meilleur emploi est pour être coupée toute jeune et sans être replantée, comme la petite laitue.

La Scarole présente pour principales variétés, la GRANDE; la RONDE, plus prompte à se faire, et qui dans sa perfection a le cœur très-fourni et presque pommé; la BLONDE ou à feuille de laitue, qui est jaunâtre en naissant; c'est une belle et bonne race, mais qui convient plus aux amateurs qu'aux maraîchers, parce qu'elle est un peu plus délicate que les autres, et plus sujette à se tacher et se détériorer par

l'humidité.

La culture des chicorées frisées et celle des scaroles étant tout-à-fait analogues, nous les réunirons dans un seul article.

Les semis de chicorée commencent des le mois de janvier, sur couche et sous châssis, pour les cultures de primeur, et se continuent sous cloche, puis en pleine terre, jusqu'à la fin de juillet. Les premiers en pleine terre ont lieu dans le commencement d'avril, on les fait ordinairement sur un ados exposé au midi; plus tard c'est sur une plate-bande de terre douce et légère on allégie par du terreau; on bassine, on sarcle, on éclaircit au besoin, de façon à obtenir du plant vigoureux : quand il est d'une force suffisante, (et il vaut mieux trop que trop peu, car, s'il est très-tendre, il est sujet à fondre), on le met en place, en quinconce, à environ 32 centimetres (un pied) sur tous sens; si l'on a pu pailler préalablement les planches, c'est au mieux; le paillis favorise la végétation, et entretient l'effet des arrosemens, qui doivent être assidus, pour la reprise du plant d'abord, et ensuite pour obtenir la chicorée plus tendre et plus douce. Lorsque les plantes sont suffisamment garnies, on lie chacune d'un lien de paille pour faire blanchir le cœur, ce qui demande 12 à 15 jours : on ne doit lier que par un temps sec, et ensuite n'arroser qu'au pied de la plante avec le goulot de l'arrosoir. Lorsque de bonne heure en automne le temps annonce de petites gelées, il est à propos de couvrir de paillassons ses planches de chicorées et de scaroles : il arrive souvent qu'après quelques jours de gelées blanches, suffisantes pour détruire ces plantes, le temps se radoucit pour plusieurs semaines; auquel cas on jouit encore pendant long-tems des chicorées qui ont été ainsi préservées. A la dernière saison, lorsque l'on risquerait trop de les laisser dehors, on rentre dans la serre à légume et l'on enterre à moitié, près à près, ce qui reste de ces salades; elles achèvent de s'y faire, et l'on en prolonge ainsi la durée quelquefois jusqu'en janvier. Lorsque les gelées avrivent et que l'on a des chicorées toutes venues mais qui n'ont pas encore été liées ni blanchies, on peut les arracher en motte et les renverser sur le terrain la tête contre terre; elles pourront rester ainsi une huitaine de jours en supportant quelques degrés de froid : pendant ce temps le cour blanchit, après quoi on les rentre à la serre, comme il vient d'être dit.

Les dernières plantations en planche pour ces chicorées d'hiver se font jusqu'au 15 à 20 septembre; on en fait même jusqu'à la fin du mois, sur plate-bande au midi un peu en ados, et les plantes plus rapprochées (à 8 pouces environ) que l'on couvre de litière ou de paillassons pendant la gelée en découvrant et recouvrant au besoin. Cela fait de petites chicorées qui donnent en hiver, et jusqu'en mars, mais plutôt propres à cuire que pour salade.

Pour les primeurs forcées, on sème à grande chaleur, sous châssis, en janvier et février, sur le terreau de la couche, sans recouvrir; on replante sur d'autres couches également sous châssis. On vend à Paris, des le mois de mars, des chicorées parfaitement blanches et bonnes, obtenues par cette culture artificielle.

La chicoree frisée d'été est exclusivement propre à ces semis de primeur et à tous ceux du printemps jusqu'en juin; ensuite on peut employer ou encore celle-là, ou la chicorée de Meaux; pour la dernière saison celle-ci a peut-être l'avantage de résister un peu mieux au froid et à l'humidité. La graine se conserve pendant 5 à 6 ans; la vieille est préférée parce que ses produits sont moins sujets à monter.

CHOU. Brassica oleracea. L. (Tétradynamie Siliqueuse, fam. des Crucifères.) Bisannuel et indigène. On en distingue plusieurs races principales, savoir : les Choux cabus ou pommés, à feuilles lisses et ordinairement glauques; les Choux de Milan, pommés, à feuilles cloquées et généralement d'un vert foncé; les Choux verts ou sans tête, qui peuvent durer 3 ans et plus ; ceux à racine ou tige charnue; enfin les Choux-fleurs et les

Brocolis.

1. CHOU POMMÉ OU CABUS. Sessous-variétés principales,

suivant l'ordre de leur précocité, sont :

Снои р'Yorck. Pomme petite, allongée, très-précoce et très-estimée. Il a quelques sous-variétés, telles que le Chou cabage on superfin hatif, encore plus petit, et plus précoce de quelques jours; le Chou nain hatif, plus bas de pied et à pomme un peu plus courte, aussi précoce que le précédent ; le gros Chou d' Yorck , dont la tête acquiert plus de volume et se forme un peu moins vite.

CHOU HATIF EN PAIN DE SUCRE. Feuilles d'un vert un peu blond , capuchonnées : pomme allongée et quelque-

fois en cône renversé, tendre et très-bonne.

CHOU COEUR-DE-BOEUF. Trois sous-variétés: le petit, le moyen et le gros. Le petit forme sa pomme presque aussitôt que le Chou d'Yorck. Le gros est assez voisin du gros chou cabus blanc. Ils sont bons et fort cultivés.

GROS CHOU CABUS BLANC, OU CHOU POMMÉ. Celni-ci offre le plus grand nombre de variétés. Voici les meilleures et le plus généralement connues : Chou de Saint-Denis ou Chou blanc de Bonneuil; pied très-court, feuille très-glauque, pomme grosse, ordinairement aplatie, quelquefois ronde. Chou cabus d'Alsace, deuxieme saison; pied un peu élevé, feuilles détachées, arrondies, un peu capuchonnées; tête grosse, arrondie, quelquefois plate. C'est un des plus prompts à former sa tête parmi les gros choux pommés. Gros Chou d'Allemagne. d'Alsace ou Chou quintal, tige courte, trèsgrosse, feuilles larges, un peu festonnées, d'un vert plus clair que dans les espèces précédentes; pomme énorme dans les terrains riches et frais. Chou de Hollande à pied court, de moyenne grosseur, hâtif parmi les gros choux cabus, très-bonne race. Gros Chou cabus de Hollande, ou Chou cauve. Chou trapude Brunswick; à tige extrêmement courte; pomme de moyenne grosseur, serrée, aplatie; à feuilles rondes, courtes, peu nombreuses.

Снои ромме́ воисе. On en distingue deux races principales : le gros et le petit dit chou noirâtre d'Utrecht. L'un et l'autre sont très-estimés dans le Nord ; plusieurs personnes les mangent en salades; leur pomme coupée en petites lanières et confite au vinaigre est excellente à la manière des cornichons. Le chou rouge est regardé comme très-pectoral et fréquemment em-

ployé comme tel en médecine.

CHOU VERNI ou GLACÉ. Je ne sais si je dois placer ici cette variété, qui m'a été envoyée récemment de l'Amérique septentrionale, et qui semble intermédiaire entre les Choux cabus et les Choux verts. Je le crois plutôt curieux qu'utile. Sa feuille offre un aspect tout particulier, en ce qu'au lieu d'être glauque à la surface comme celle des autres Choux, elle est d'un vert vif comme verni et brillant, de la teinte à peu près de celle du cranson ou raifort. On m'avait annoncé d'Amérique que cette variété n'était pas attaquée par la puce ou tiquet, mais j'ai vu au contraire chez moi qu'elle l'était plus que les Choux glauques. Un mérite réel que je lui ai reconnu, c'est d'être extrêmement peu sensible au froid, puisqu'elle a résisté à la rigueur du dernier hiver (1830). Les plantes, quoique fortes, n'avaient pas pommé la première année, mais à la seconde, et seulement en septembre, la plupart forment des têtes grosses et peu fournies. Je doute que ce Chou se maintienne long-temps dans la culture, il dégénère

très-facilement, et la plupart des plants retournent à la teinte glauque; sa singularité pourra toutefois le faire rechercher quelque temps chez nous par les amateurs, comme il me paraît qu'il l'est en Amérique. Sa culture ne m'a présenté rien de particulier que la nécessité d'un choix rigoureux de plantes très-vertes et vernies pour rapporter graine.

Tous les gros choux cabus servent à faire la choucroûte, lorsque leurs pommes sont pleines et serrées.

On sème le chou cabus à plusieurs époques : 1º. de la mi-août au commencement de septembre (les choux d'Yorck et autres petits hâtifs pas avant la fin d'août). Ces derniers sont replantés en place en octobre ; les grosses espèces peuvent l'être dans le même temps, ou bien repiquées en pépinière, pour être plantées à demeure en février et mars, à la distance de 15 pouces pour les petits, 18 pouces à 2 pieds pour les moyens, 2 pieds et demi à 3 pieds pour les gros. Semés comme dessus, les choux d'Yorck en terrain hâtif viennent à pomme vers la mi-avril jusqu'en mai, et les autres successivement jusqu'en août; 2°. en février sur couche; 3°. fin du même mois et commencement de mars, sur plate-bande bien terreautée, au pied d'un mur au midi ; 4°. courant de mars, en pleine terre avec terreautage. Les plantes provenant de ces semis sont mises en place, fin de mars et courant d'avril, et leur produit succède à celui des semis d'automne, et se prolonge jusqu'en novembre et décembre. On pourrait à la rigueur semer les grosses espèces et les petites, pour ainsi dire, en avril toute l'année; mais il y aurait peu d'avantage, les choux-milans étant préférables pour les semis tardifs du printemps.

Les choux en général, et particulièrement les gros choux pommés, demandent une bonne terre, un peu consistante et bien fumée; lorsqu'elle est naturellement fraîche, ils en deviennent plus beaux et plus gros. Pour les semis, la terre doit être plutôt légère que forte, bien ameublie, un peu ombragée, ce qui surtout est essentiel pour les semis de printemps et d'été. Il faut, si le temps est sec, les bassiner régulièrement, les visiter pour détruire les insectes qui pourraient les attaquer, et particulièrement

eulièrement le tiquet, ou puce de terre, qui leur est quelquefois très-nuisible. Le meilleur moyen d'écarter ces insectes est de semer le matin, à la rosée, de la cendre sur le jeune plant. Lorsqu'on replante, on visite le pied au point de départ des racines, et si l'on y aperçoit ûne tumeur, on en coupe la moitié et on détruit le ver qui l'occasione, et qui arrêterait le développement de la plante; on arrose chaque pied au moment de la plantation, et il faut ensuite continuer les arrosemens au-

tant que la saison l'exige. II. CHOU DE MILAN ON POMMÉ-FRISÉ. Ses têtes sont moins serrées et ordinairement plus tendres et moins sujettes au goût de musc que celles des Choux cabus blancs. Les principales variétés sont le Milan très-hatif d'Ulm, à tige un peu haute, très-prompt à pommer, peu gros, excellent ; le Milan court ou nain, extrêmement trapu, d'un vert très-foncé, assez hâtif à pommer, tendre et très-bon; le Pancalier de Touraine, bas de pied, et d'un vert très-foncé comme le précédent, mais à côtes plus fortes; le Milan ordinaire ou gros Chou-Milan, plus fort de pomme que tous les précédens : le Milan à tête longue, dont la pomme est pointue, peu grosse, mais tendre et excellente; le Milan doré, dont la couleur, d'un vert un peu blond, devient tout-à-fait jaune en hiver : il a une pomme peu serrée et fort tendre; le Milan des Vertus, ou gros Chou pommé-frisé d'Allemagne, a la tête aussi grosse que celle des gros Choux cabus, dont il se rapproche un peu par sa manière de pommer, et parce qu'il est moins cloqué que les autres Milans et quelquefois glanques; il exige, plus que les petites variétés, une terre bonne et bien engraissée. Le Chou de Bruxelles à jets, Chou rosette, à tige haute de 2 à 3 pieds, produisant à l'aisselle des feuilles de petites pommes frisées, tendres et fort estimées, que l'on cueille à mesure qu'elles grossissent: au moyen de semis successifs on jouit de cet excellent légume depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, car il possède le mérite de résister aux fortes gelées mieux qu'aucun des Milans, bien que plusieurs de ceux-ci soient fort rustiques, surtout lorsqu'ils ne sont qu'à demi-pommes and a sattres , quantos and an op est an

Les choux-milans pourraient être semés, comme les choux cabus, en août et septembre; mais l'usage le plus ordinaire est de les semer au printemps, depuis la fin de février jusqu'en mai, à l'exception du milan des Vertus, qui ne doit pas être semé plus tard qu'en avril. La distance, pour les petits et moyens milans, est de 18 pouces à 2 pieds, et 2 pieds et demi à 3 pieds pour les gros. Les premiers semés des variétés hàtives viennent en juin, et les derniers pomment au commencement de l'hiver, et se conservent jusqu'en mars. On peut laisser dehors ceux à demi faits, surtout les pancaliers et milans ordinaires; la gelée attendrit le cœur sans les détruire, à moins qu'elle ne soit extraordinaire. Pour prolonger la jouissance, soit des choux-milans pommés. soit des choux cabus de l'arrière-saison, on peut les coucher avant le froid, pour les garantir plus facilement. On enlève un peu de terre au nord, on incline le chou de ce côté, et on met la terre de l'autre sur les racines. On peut aussi les enjauger et les couvrir de feuilles s'il gèle fort.

Chou de Russie. Variété fort singulière du chou de Milanqui a été adressée à M. Vilmorin, par M. Perkins, de Boston, amateur très-instruit. Le chou de Russie a les feuilles découpées jusqu'à la côte, en lanières étroites et irrégulières, mais qui conservent la roideur particulière aux feuilles de choux de Milan, ce qui contraste avec l'élégance des découpures. Au sommet de la tige, haute d'environ 1 pied (30 centim.), les feuilles se réunissent en une pomme arrondie, de moyenne grosseur, très-tendre et d'excellente qualité. Ce chou semé en ayril et mai, comme les milans et traité de même

qu'eux, nous a fort bien réussi, aller al lange al lange

III. CHOUX VERTS OU NON-POMMÉS. On réunit sous cette dénomination plusieurs variétés, qui ne forment point de pommes, et dont les unes sont vertes, les autres rougeâtres, violettes, panachées, etc. Ces choux résistent mieux au froid que ceux des autres divisions, et la plupart ne sont bien bons la manger que lorsque la gelée a attendri leurs feuilles. On mange également, au printemps, leurs pousses nouvelles avant le développement des fleurs : c'est ce qu'on nomme Brocolis-asperges. On ne les coupe pas comme les autres, quand on veut s'en

servir, mais on casse les feuilles à mesure du besoin. Les variétés principales sont : le Chou cavalier, grand Chou à vache, Chou en arbre, qui s'élève jusqu'à 6 pieds et plus, sur une seule tige; ses feuilles sont grandes et unies, ou faiblement cloquées, très-bonnes à manger, et très-employées à la nourriture des bestiaux (1). Le Chou moellier, sous-variété du précédent, dont la tige augmente en grosseur depuis le milieu jusqu'au haut, et qui a été envoyé à M. Vilmorin par M. Robineau, amateur demeurant près de La Flèche; le Chou caulet de Flandre, qui ne diffère du chou cavalier que par sa couleur rouge; le Chou vert branchu du Poitou, moins élevé que le cavalier, mais formant une touffe considérable et très-productive; le Chou vivace de Daubenton, distingué du précédent par ses ramifications inférieures, qui s'allongent et s'inclinent jusqu'à terre, où elles s'enracinent quelquefois naturellement. Le grand frisé vert du Nord, Chou frangé, ou frisé d'Écosse, et le grand frisé rouge, résistent mieux au froid que les autres, et sont en outre des plantes

⁽¹⁾ Chou arbre de Laponie. M. Madiot, directeur de la pépinière de Lyon, a recommandé sous ce nom un Chou qu'il dit durer 8 à 10 ans, résister à tous les froids, et être d'un trèsgrand produit. J'ai déjà eu l'occasion de faire connaître que, dans un premier essai, cette variété m'avait paru entièrement semblable au Chou à vache ou Chou cavalier. M. Madiot avant réclamé, j'ai recommencé l'épreuve avec des graines que luimême m'a envoyées, et j'ai obtenu le même résultat, c'est-àdire des Choux ressemblant si exactement aux Choux cavaliers plantés à côté, qu'il m'est impossible d'y trouver aucune différence. Ceux de M. Madiot vivront ils beaucoup plus longtemps que les autres, c'est ce que j'ignore; mais ce qui est certain, c'est que l'hiver dernier (1829-1830), ils ont tous péri par la gelée aussi-bien que les cavaliers, quoique d'autres espèces aient résisté, notamment les frisés du Nord, vert et violet. le Chou vivace de Daubenton, et même une partie des Choux de Bruxelles. Ainsi, d'une part, le Chou de M. Madiot ne résiste pas à tous les froids comme ce cultivateur l'avait avancé. et, d'un autre côté, plusieurs agriculteurs qui ont fait l'essai comparatif des deux espèces les ayant, ainsi que moi, trouvées semblables, je persiste à croire que très-probablement elles le sont réellement, et que le Chou arbre de Laponie ne sera pas pour la France une acquisition nouvelle.

d'ornement, par leur port et la découpure élégante de leurs feuilles. Il en est de même de la variété panachée et de celle à feuilles prolifères, trouvée par M. Vilmorin, et ainsi nommée à cause des productions foliacées implantées sur les nervures des feuilles; cette dernière à une sous-variété panachée.

Ces choux, très - utiles pour la nourriture des bestiaux, sont d'une culture facile. On pourrait les semer pendant tout le printemps, l'été et l'automne; mais on le fait plus ordinairement en mars et avril, pour obtenir leur produit en hiver et à l'entrée du printemps; et en juillet et août, pour les produits d'été. Distance de 2 pieds et demi à 3 pieds, pour les 5 pre-

mières variétés, et 2 pieds pour les autres.

Le Chou palmier, ainsi nommé parce que ses feuilles longues, étroites, cloquées, d'un vert foncé, sont réunies au sommet d'une tige élevée; et le Chou de Naples, à tige basse et renssée, à feuilles planes au milieu et frangées sur le bord, viennent d'Italie. Ils sont délicats, et passent assez difficilement l'hiver, ils se sement aux mêmes époques. Les plants de juillet et août résistent mieux au froid que ceux du printemps.

CHOU A GROSSE CÔTE, dont on cultive deux variétés anciennement connues, le vert et le blond, et une 3°, nouvelle, à bord frangé. Ce sont d'excellens légumes d'hiver; mais le vert, très-dur au froid, a besoin de fortes gelées pour acquérir toute sa qualité. Semer depuis la mi-mai jusqu'à la fin de juin pour planter

en juillet et août. Du reste, même culture.

IV. CHOUX A RACINE OU TIGE CHARNUE.

Chou-rave ou de Siam. On le distingue par sa tige renssée au-dessus de terre, et qui forme une boule, sur les sommets et les côtés de laquelle les feuilles sont implantées. Le chou-rave, à moitié grosseur, est un bon légume quand on l'a beaucoup arrosé. Il participe du chou et du navet pour le goût. Il a 3 variétés, le blanc, le violet, et le nain hâtif. Ce dernier a les feuilles petites, peu nombreuses, et sa boule se forme très-vite. Semer en mai et juin, et le nain hâtif jusqu'en juillet.

Les choux-raves résistent à des gelées assez fortes : dans les lieux où l'hiver est rigoureux, on les dépouille de leurs feuilles, et on les conserve comme les autres racines. Les feuilles et les racines peuvent servir pour nourrir les bestiaux.

Chou-navet, Chou-turners, Chou de Laponie. Il produit en terre une racine charnue, comme un gros navet oblong qui a la saveur du chou-rave. 3 variétés, Chou-navet ordinaire; Chou-navet hâtif, plus prompt à se faire et plus tendre que le précédent; et Chou-navet à collet rouge; ce dernier a les côtes et les nervures teintes de rouge. Ils résistent aux plus grands froids, et on ne les arrache qu'au besoin. Même culture que le Chou-rave; mais on peut se dispenser de les transplanter.

Chou rutabaga, Navet de Suède, assez semblable au précédent, mais jaunâtre, plus net, plus prompt à se faire, et méritant la préférence comme légume. Semer en place, aussi clair que pour les gros navets, depuis la mi-mai jusqu'à la mi-juillet. On peut aussi le transplanter. Il est presque aussi rustique que le chou-

navet, et peut être laissé dehors l'hiver.

Pour se procurer de bonne graine de chou, on choisit, pour leur faire passer l'hiver, des individus bien francs dans leur espèce, et on a soin d'isoler les diverses variétés. S'il s'agit de choux pommés ou d'autres espèces délicates, on les abrite au moyen de litières et de paillassons. Lorsqu'il arrive qu'au printemps les pommes ne veulent pas s'ouvrir pour laisser monter la tige, on les fend légèrement en 4 pour faciliter sa sortie. Si le dessus des pommes est gâté par la gelée, ce qui souvent a lieu, on l'enlève de manière à ne conserver que la partie vive. Plusieurs jardiniers sont dans l'usage de couper à l'automne la tête des choux pommés, et de conserver seulement les trognons pour graine, en les abritant; d'autres, après avoir coupé la pomme, prennent les rejets qui viennent sur la couronne autour de la coupe, et les replantent pour porte-graines. La graine de chou se conserve 6 à 7 ans. V. CHOU-FLEUR. Brassica botrytis. Dest. Le choufleur est regardé comme faisant une race à part, quoiqu'il vienne peut-être originairement du chou vert. On en distingue 3 variétés principales, le tendre, le demi-dur, et le dur. Ces variétés n'offrent pas de caractères extérieurs bien déterminés, qui les distinguent nettement l'une de l'autre, mais elles diffèrent assez sensiblement par leurs qualités. Le tendre fait ordinairement une plante moins forte; sa feuille est plus unie, plus droite, moins large que celle des autres. Sa pomme, plus prompte à se faire, est moinscompacte et moins serrée, et se divise assez promptement. Le dur a communément la tige grosse et courte, la feuille grande, plus repliée et ondulée que celle du tendre; il marque sa pomme beaucoup plus tard, mais elle est plus serrée et plus pesante, et elle se maintient aussi plus long-temps. Le demi-dur participe de l'un et de l'autre par son apparence et par ses qualités. Les choux-fleurs renommés de Malte, de Chypre, de Hollande, d'Angleterre, etc., offrent encore moins de caractères distinctifs que les précédens, et rentrent dans l'une ou l'autre de ces 3 sortes. Le chou-fleur, de quelque espèce qu'il soit, demande une bonne terre douce, bien fumée, et surtout beaucoup d'eau. Une température humide lui convient beaucoup mieux qu'un air très - sec et chaud : aussi réussit-il bien plus facilement au printemps et en automne qu'en été. Le chou-fleur dur, surtout, ne peut aucunement s'accommoder de cette saison, particulièrement dans les terres d'une nature brûlante. On peut cependant, lorsqu'on ne manque ni d'engrais ni d'eau, se procurer des choux-fleurs à peu près toute l'année, ainsi que le prouve la pratique des maraîchers de Paris, qui en fournissent les marches pendant 9 et 10 mois. Nous allons indiquer les semis des diverses saisons et les soins particuliers qu'ils exigent.

Chou-fleur semé à l'automne pour le printemps.

Du 5 septembre à la fin du mois, on sème en plein air sur le terreau d'une vieille couche, ou sur une planche de jardin terreautée. 15 à 20 jours après la

levée, on dispose au pied d'un mur, au midi, un ados très-peu incliné, de largeur à recevoir 1, 2 ou 3 rangs de cloches : on le charge de 3 à 4 pouces de terreau, et là on repique le plant à raison de 20 à 25 par cloche; un moindre nombre est encore mieux si l'on a de la place et des cloches. On ne pose celles-ci que quand vient le froid, d'abord le soir seulement, donnant de l'air tous les jours autant que le temps le permet. Si la saison est très-douce, et que le plant s'avance trop, on l'arrache, on laboure légèrement l'ados, et on repique de suite sur la même place. Quand les gelées deviennent un peu fortes, on jette de la litière sur les cloches, et, dans les froids rigoureux, on les entoure et les couvre entièrement de litière, et on y ajoute des paillassons, s'il est nécessaire. On donne toujours de l'air dans le jour, quand il fait beau. Enfin, il s'agit d'une part, d'empêcher le plant de geler, de l'autre, de le fortifier autant que possible en le nourrissant d'air, sans quoi il s'étiolerait et périrait. Ce plant ainsi hiverné se met en place, à la distance de 2 pieds, dans le courant de mars, un peu plus tôt ou plus tard, selon qu'il est robuste et que la saison le permet; il produit vers la fin de mai, en juin, et quelquefois jusqu'en juillet. C'est le chou-fleur dur et le demidur qui conviennent pour ces semis. A défaut de cloches, on peut entreprendre de faire passer l'hiver à son plant dans de petits encaissemens formés de litière sèche, maintenue par des piquets avant la même inclinaison que l'ados, de sorte que celui-ci soit renfermé dans une espèce de petit mur de fumier sec, à la hanteur de 5 à 6 pouces. Des perches transversales, portées par les piquets, reçoivent des paillassons que l'on redouble dans les grands froids, et que l'on ôte par le beau temps.

Quand on veut obtenir, des semis d'automne, des choux-fleurs qui donnent en ayril et mai, on les modifie de la manière suivante : on seme du 25 août au 5 septembre; on hiverne son plant de préférence sous châssis, et repiqué à 4 pouces de distance. Au commencement de février on dresse, dans une tranchée de 18 pouces, une couche sourde de moitié feuilles sèches et moitié fumier, par lits alternatifs, que l'on monte jusqu'à la hauteur de 14 pouces, et que l'on charge de 9 à 10 pouces de terre et terreau mêlés par moitié. Dix à 12 jours après, on y plante ses choux-fleurs à la distance de 20 pouces, une cloche sur chaque; et, si l'on veut, on peut encore mettre sous chaque cloche 4 laitues-crêpes à graine noire, qui seront bonnes à manger en mars. L'entre-deux des cloches doit être garni de litière sèche jusqu'au sommet, et doubles pail-lassons par-dessus s'il gèle fort. On ôte les paillassons le jour; et après la reprise, on donne de l'air graduellement par-dessous les cloches, jusqu'en mars, qu'on les ôte tout-à-fait. Ces choux-fleurs donnent des avril.

Semis de l'hiver et du printemps pour l'été.

A la fin de janvier, mieux du ro au 15 février, semez très-clair sur couche chaude et sous cloche ou sous châssis; 3 semaines après, repiquez sur une autre couche, sous cloche ou avec abri de paillassons. A la fin de mars ou en avril, le plant sera mis en place en pleine

terre et produira en juin et juillet.

Du 1^{et}. au 15 mars, pareil semis sur conche, abrité sous cloche ou sous paillassons. Le plant peut être repiqué comme au semis précédent, mais on peut aussi le laisser 3 à 4 semaines sur place, moyennant qu'on puisse lui donner beaucoup d'air, et qu'il ait été semé exprès extrêmement clair. Alors on le met immédiatement en place, en avril; et il donne en juillet. Le chou-fleur demi-dur convient le mieux pour ces 2 saisons : on peut aussi y employer le tendre, surtout pour le semis de mars.

Depuis la mi-avril jusqu'à la mi-mai, on sème à plusieurs reprises, en plein air, du chou-fleur tendre, que l'on met en place sans repiquage. Ces plantations donnent de juillet en septembre. C'est la saison la plus ingrate et où les choux-fleurs réussissent le moins, surtout dans les étés secs et chauds. Comme c'est le tendre qui convient le mieux ici, particulièrement au semis d'ayril, et qu'il ne tient pas long-temps la

pomme, il en faut semer peu à la fois. Pour les semis de mai, on préfère généralement le demi-dur, espèce que les maraîchers emploient exclusivement aux deux autres, pour toutes les saisons.

Semis de l'été pour l'automne.

Du 10 au 15 juin, et même jusqu'au 25 dans les terrains légers et hâtifs, on seme sur plate-bande de terreau, à l'ombre; puis on met en place, sans avoir repiqué, en juillet. C'est là le semis le plus ordinaire, et qui est pratiqué par le commun des jardiniers bourgeois, dans les maisons où l'on n'accorde au potager que le strict nécessaire. Cette culture en effet est fort simple, et se réduit à celle des choux communs. Avec cela, elle ne réussit pas toujours bien, ce qui tient le plus souvent au défaut d'arrosemens suffisans. Il faut en effet que les choux-fleurs de cette saison soient constamment entretenus à l'eau, durant presque tout le temps de leur végétation, et surtout dans les 1ers. mois. Ils donnent depuis la fin d'août jusqu'en octobre et novembre. Les derniers semés sont ceux que l'on conserve l'hiver : ils durent quelquefois jusqu'en février. Pour cela, on les coupe à 3 pouces au-dessous de la pomme, en les dégarnissant de toutes leurs feuilles, même des petites intérieures; l'on y parvient avec un peu d'adresse. On les place sur des tablettes, ou bien on les pend au plancher, dans un cellier sain, ou dans une serre aérée. Le chou-fleur demi-dur convient particulièrement pour le dernier semis. On v emploie souvent le chou-fleur dur, mais il réussit mal pour peu que les arrosemens soient négligés, et il se trouve quelquesois trop tardif. Passé le 15 juin, on est presque sûr qu'il ne pommera pas; il faut donc employer alors le demi-dur, ou, à son défaut, le tendre.

Il arrive quelquesois qu'une partie des choux-sleurs d'automne n'ont pas pommé quand les gelées viennent; alors on les dépouille de la plus grande partie de leurs seuilles extérieures, et on les plante très-près les uns des autres, avec leur motte, dans une cave ou cellier; ou bien on fait une tranchée de 2 pieds de proson-

9

deur, et de la largeur d'un coffre de châssis; on la remplit de débris de couche, et on les y plante fort serrés; on place les châssis; l'on met à l'entour un réchaud de fumier neuf, que l'on entretient tant que cela est nécessaire. Les choux-fleurs ainsi traités ne sont pas gros, mais on en jouit quelquefois jusqu'en mars.

La graine se récolte de préférence sur ceux semés à l'autonne et hivernés sous cloche ou sous châssis. On choisit des plantes dont la tige soit grosse et courte, et

la pomme ferme, nette et bien blanche.

CHOU - BROCOLI. Brassica Botrytis cymosa. Il ressemble au chou-fleur, dont il ne differe que par ses feuilles ondulées, par ses dimensions en tout plus grandes, et par ses couleurs. Les variétés principales sont : le blanc, le violet, et le violet nain hatif, tous les 3 pommés ; il y en a aussi de rouges , de jaunâtres , de verts , les uns pommés et les autres sans pomme et se divisant en jets nombreux. On préfère le violet et le blanc. On seme les brocolis en mai et juin ; on leur donne la même culture qu'aux choux-fleurs d'automne, si ce n'est qu'on les espace à 2 pieds : A l'approche des froids, on doit les garantir de la manière suivante : on fait au pied, du côté du nord, une fosse étroite, où l'on couche la tige en l'inclinant à plusieurs reprises; on la couvre de terre en laissant seulement passer la tête : ou bien on enlève le brocoli en motte et on l'enfonce debout, jusqu'à la naissance des feuilles, dans un trou fait à côté. Si le froid augmente jusqu'à 6 ou 7 degrés, on couvre les brocolis de grande litière, et on leur donne de l'air, quand le temps le permet. Ainsi traités, ils sont bons à la fin de l'hiver et au commencement du printemps. Le blanc donne une pomme semblable à celle du choufleur, mais de meilleure qualité. Le violet nain semé en mai ou juin pomme des l'automne suivant; pour l'obtenir après l'hiver, comme les autres, il faudrait ne le semer qu'en juillet. On peut aussi l'élever sur couche et sous cloche en février et mars; il pomme alors au milieu de l'été. Une distance de 2 pieds suffit pour cette variété.

CHOU MARIN, ou CRAMBÉ MARITIME. Crambe

maritima. L. (Tétradynamie Siliculeuse, famille des Crucifères.) Excellent légume, très-cultivé en Angleterre, et qui mérite de l'être également en France. Le crambé est une plante voisine des choux, mais dont la racine est vivace, et reproduit chaque année des feuilles et des tiges nouvelles; ce sont ces pousses annuelles, blanchies au moment de leur premier développement par des moyens que nous indiquerons, qui constituent son produit. Une terre saine et profonde est celle que préfere le chou-marin ; il est probable que des engrais salins lui conviendraient beaucoup, la plante croissant naturellement dans les sables maritimes. Elle se multiplie de semence ou par boutures de racines : le semis se fait soit en place ou en pépinière; ce dernier moyen est celui que, d'après une longue expérience, je préfère comme plus sûr et plus facile. Plusieurs jardiniers sèment sur couche tiède et sous châssis ou sous cloches, soit en trèspetits pots, dans chacun desquels ils mettent 4 ou 5 graines, soit à même le terreau; ce moyen est bon, mais on peut aussi élever très-bien son plant en pleine terre. En mars, avril et jusqu'en mai, on ouvre des rigoles espacées entr'elles d'un pied, on y répand de la graine, plus épais que moins, parce que souvent une partie est inféconde; on recouvre d'un pouce de terreau et l'on arrose, ce qu'il faut continuer de faire jusqu'à la levée, et ensuite pendant la jeunesse du plant. Celuici est au moins aussi sujet que celui des choux à être attaqué par la puce ou tiquet; on tâche de l'en préserver au moyen du cendrage à la rosée et après les bassinages. Si le plant a levé trop épais, on éclaircit de façon à ce qu'il reste espacé de 5 à 6 pouces, (celui que l'on enlève peut être repiqué et élevé ailleurs). Pendant l'été, on donne les sarclages et binages nécessaires. En octobre, on ôte toutes les feuilles qui sont alors mortes on dépérissantes, et l'on recouvre les rigoles d'un à 2 pouces de terreau. En février ou mars suivant, on relève le plant pour le mettre en place : une ou plusieurs planches ayant été bien défoncées et amendées, on y trace des rangs à 2 pieds l'un de l'autre, sur lesquels

on plante les crambés à 18 pouces entre chacun. On entretient cette plantation par les binages et quelques arrosemens au besoin. A l'automne on enlève, comme l'année précédente, tous les débris des feuilles, et l'on couvre chaque plante, ou encore mieux toute la planche de quelques doigts de terreau. Ordinairement, à la pousse suivante, c'est-à-dire 2 ans après le semis, tout on partie est bon à faire blanchir. Voici comme on y procède : en février ou dans les premiers jours de mars, on place sur chaque plante un pot de jardin renversé, exactement bouché; on l'appuie en le tournant, pour que le bord porte également partout; on le reborde même d'un petit bourrelet de terre, de façon que l'air ni la lumière n'y puissent pénétrer. A défaut de pots on peut simplement butter soit avec la terre même de la planche on du sentier, soit avec du terreau, du gros gravier, ou de la cendre de charbon-de-terre, formant au-dessus de chaque plante une butte en forme de taupinière. Par l'un ou l'autre moyen, la pousse, privée de lumière, est contrainte de blanchir. Lorsqu'elle a atteint 4, 5 on 6 pouces, on la coupe quelques lignes au-dessus du collet pour en faire usage.

Si, au lieu de planter, on voulait semer en place, on préparerait son terrain comme nous venons de le dire; mais à chaque distance, au lieu de mettre un plant, ce seraient des graines au nombre de 5 à 6, réparties dans un petit espace circulaire de 3 pouces de diamètre. Ces fossettes doivent être bien terreautées et ensuite arrosées assidûment. Quand les jeunes plantes sont assurées contre le tiquet, on ne laisse que la plus forte. Quelques personnes cependant en conservent 2 et jusqu'à 3, réunies en un groupe; dans ce cas, il faut avoir espacé les fossettes à 2 pieds sur le rang, et mettre à chacune un plus grand nombre de graines. Ensuite c'est le même traitement que pour une plantation; mais ce n'est qu'à la 3°. pousse, c'est-à-dire deux ans

après le semis que l'on fait blanchir.

Lorsque l'on possède quelques pieds de crambé déjà forts, on peut facilement les multiplier par boutures de racines; celles-ci sont longues, épaisses et charnues; chaque tronçon de 2 ou 3 pouces, planté en février ou mars avec quelque soin, devient dans l'année même une plante de bonne force. On élève ces boutures ou dans de petits pots sur couche, ou en pleine terre, en rigoles, comme nous l'avons dit pour les plantes de granne. Celles faites sous châssis sont bonnes à mettre en place dans le même printemps, et souvent elles produisent dès l'année suivante, c'est-à-dire à l'âge d'un an (1).

A mesure que l'on a récolté les pieds de crambé, on les découvre pour leur laisser faire à l'air libre une nouvelle pousse, qui préparera d'autres bourgeons pour l'année suivante. La plante, dans les terrains qui lui conviennent parfaitement, vit et produit pendant de très-longues années; mais en général on peut compter sur 5 à 6 années de durée. On prolongerait celle-ci par les engrais, et aussi en ne récoltant que de deux années l'une; mais, dans ce dernier cas, il faudrait

avoir double plantation pour alterner.

Ce que j'ai dit jusqu'ici se rapporte au traitement à froid. On obtient par lui le chou-marin dans sa saison naturelle, c'est-à-dire en mars et avril, avant l'asperge, et au moins aussitôt que le brocoli; mais il est facile de hâter encore cette jouissance et de se la procurer au milieu de l'hiver. Pour cela il faut placer les pots ou butter les plantes en novembre, décembre ou janvier, puis couvrir entièrement la planche de 15 à 18 pouces de fumier long, dont la chaleur fait développer en quetques semaines les pousses du crambé. On peut aussi forcer sous châssis de la même manière qu'on le fait pour l'asperge chausse sur place (voir cet article). Seulement si l'on destine une planche à cet usage, les plants doivent y être un peu plus rapprochés que pour la cul-

⁽t) Les personnes qui voudraient hâter leur jouissance et s'épargner l'embarras d'élever leur plant de chou-marin, en trouveront dans le commerce à Paris de tout venu et bon à mettre en place; j'en élève annuellement beaucoup dans cette vue, et l'on pourra s'en procurer dans mon établissement (la maison Vilmorin-Andrieux et C.), ainsi que chez plusieurs de mes confrères.

ture ordinaire, et l'on doit mettre 3 rangs dans une planche de 4 pieds de large. Les châssis peuvent également servir à faire blanchir à froid, en calfeutrant bien tous les joints, et en couvrant les panneaux de plusieurs doubles paillassons pour intercepter la lumière, ou bien en substituant des planches ou des panneaux pleins aux panneaux vitrés. Enfin, les moyens soit d'élever, soit de faire blanchir on de forcer le crambé, sont susceptibles de beaucoup de modifications. J'ai indiqué ici les procédés les plus usités jusqu'à présent; mais chacun pourra chercher à les améliorer, ce dont ils sont très-probablement susceptibles. Ce légume s'emploie bouilli, puis assaisonné au beurre ou à la sauce blanche comme le chou-fleur, l'asperge, etc. Sa saveur participe à la fois de celles de l'asperge et du brocoli. Si on le coupe un peu trop développé, il est sujet à un léger goût d'amertume, qu'on lui enlève facilement en le faisant bouillir un instant à une première eau; il est du reste d'une cuisson très-facile et qui ne demande que quelques minutes à l'eau bouillante, lorsqu'il est employé tout fraîchement coupé.

CIBOULE COMMUNE. Allium fistulosum. I. (Hexandrie Monogynie. fam. des Liliacées.) Plante vivace mais traitée dans la culture comme bisannuelle. On la multiplie de graine qui se seme de préférence en terre légère et substantielle, 1°. en février et mars pour replanter en avril et mai, deux plantes ensemble à 6 pouces de distance entre les touffes; 2°. du 15 à la fin de juillet. On cultive de la même manière la Ciboule blanche hative, laquelle se traite aussi comme vivace en lui laissant former de groses touffes que l'on éclate pour les besoins ; elle dure fort long-temps. Leurs graines se conservent pendant 2 ans et même 3 si on les garde dans leurs capsules. On cultive en outre dans les jardins la CIBOULE VIVACE dont il existe plusieurs variétés; on les multiplie par leurs caïeux que l'on éclate et que l'on plante de préférence en bordure soit au printemps soit à l'automne.

CIBOULETTE, CIVETTE, AFPÉTIT. Allium schænoprasum. L. Indigène, vivace. Se multiplie par ses caïeux que l'on sépare en mars pour les mettre en planche, ou plus ordinairement en bordure; elle aime une bonne terre, une exposition chaude et quelques arrosemens en été.

CONCOMBRE. Cucumis sativus. L. (Monœcie Monadelphie, fam. des Cucurbitacées.) Plante annuelle, originaire des Indes. LE CONCOMBRE CULTIVÉ offre plusieursvariétés: le blanc long; le blanc hatif; le gros blanc de Bonneuil ; le hatif de Hollande , d'abord blanc , et qui jaunit promptement, propre au châssis; le jaune long; le vert petit à confire, appelé Cornichon; le vert long;

Le Concombre de Russie, fort petit, presque rond

et venant par bouquets ; le plus hâtif de tous.

LE CONCOMBRE ARADA, C. anguria gros comme une noix allongée; très-fécond quand il réussit, mais délicat; propre à confire.

LE CONCOMBRE SERPENT. C. flexuosus. L. Fruit très-curieux, devant son surnom à sa forme allongée et flexueuse. On en fait des cornichons.

On seme le concombre 1°. sur les couches à melon, ce décembre au commencement de mars, et on le replante à mesure que le plant est en état, sur de nouvelles; pouches; 2°. en place, sur couche sourde en mars; 3º. de la mi-avril au commencement de mai, en pleine terre et en place, dans des trous remplis de fumier, recouverts de terreau. Le cornichon ne se seme guere qu'en place, en avril et mai. Les concombres de primeur (première époque ci-dessus) ne peuvent s'élever que sous châssis, et l'on doit pour le mieux les semeren pots pour la facilité de la transplantation; 15 jours après la levée, on les repique sur une nouvelle couche dans d'autres pots ; et 15 autres jours après , ils sont mis en place sur une autre couche sous châssis. C'est le hâtif qui convient pour cette culture. La taille consiste à pincer au-dessus du second œil , peu de temps après le premier repiquage en pots, ensuite à pincer successivement les branches à 3 ou 4 nœuds, et à ôter une partie des feuilles les plus grandes , à mesure qu'elles vieillissent, pour donner de l'air. Dans les semis en place, c'est la même taille, sauf que l'on pince à 5 ou 6 yeux, et que l'on n'ôte pas de feuilles. Tous les concombres aiment la chaleur et l'eau. On se procure les graines en laissant

des fruits sur le pied jusqu'à ce qu'ils pourissent; elles se conservent 6 à 8 ans.

COQUERET comestible, Alkekenge Jaune Douce, Physalis pubescens, L. Ph. edulis. Bot. Mag. (Pentandrie Monogynie, fam. des Solanées.) De l'Amér. mér. Annuelle? Elle forme d'assez fortes touffes de 2 à 3 pieds et donne en abondance des fruits juteux d'un jaune orange et de la grosseur d'une cerise, qui sont envelopés dans le calice; leur saveur, lègerement acide, les fait rechercher dans plusieurs pays méridionnaux. On sème en mars sur couche et sous cloche ou chassis, pour repiquer de même et mettre en place, à bonne exposition, en mai.

CORNE-DE-CERF (PLANTAIN). Plantago Coronopus. L. (Triandrie Monogynie, fam. des Plantaginées.) Petite plante, annuelle, indigène, dont les feuilles s'emploient comme fourniture dans les salades. Sa graine, très-menue, se sème en place, en mars, dans une terre légère. Les feuilles cueillies à mesure des besoins se renouvellent pendant long-temps, mais elles ne sont tendres

qu'au moyen d'arrosemens assidus.

COURGE. Cucurbita. L. (Monœcie Monadelphie. fam. des Cucurbitacées.) Toutes les plantes qui composent cette famille, originaires des pays chauds, aiment la chaleur et l'humidité. On met leurs graines germer sur couche et sous cloche, en mars, dans un pot rempli de terreau; puis, après les avoir habituées à l'air, on les dépote pour les placer à bonne exposition en pleine terre de la fin d'avril à la mi-mai; autrement on se contente de faire un trou à une bonne place et en bonne terre, on le remplit de fumier et de terreau par-dessus, et on y sème, de la fin d'avril à la mi-mai, 2 ou 3 graines, pour ne laisser ensuite que le pied le plus fort, qu'on a soin d'arroser souvent. On cultive plusieurs espèces de ce genre et un grand nombre de variétés. Nous allons en citer quelques-unes:

Potinon. C. Pepo. L. Des Indes. Cette plante couvre un grand espace par ses longues tiges rampantes et par ses larges feuilles. Fruits souvent énormes et très-pesans, dont l'écorce unie, verruqueuse ou brodée, est d'un jaune plus ou moins foncé, ou blanche ou verte,

quelquefois à bandes ou tachée.

POTIRON D'ESPAGNE. Variété propagée par M. Gondouin, ancien jardinier du roi; elle charge beaucoup: ses fruits très-aplatis et de moyenne grosseur, ont l'écorce lisse, très-dure, et ordinairement verte. Leur chair, très-peu aqueuse, se distingue par son moelleux et sa

saveur. Beaucoup meilleur que le précédent.

GIRAUMON TÜRBAN. Chair plus ferme et plus sucrée que celle du potiron. Courge Melonée ou Musquée de Marseille, très estimée en Provence; GIRAUMON NOIR; GIRAUMON LONG DE BARBARIE, ou COURGE LONGUE A BANDES. Le PATISSON, BONNET D'ÉLECTEUR OU ARTICHAUT DE JÉRUSALEM, est un des bons fruits de ce genre, et a le mérite de ne pas courir comme les autres, mais de pousser en tousses arrondies; il a une jolie variété rayée de vert. La plupart des giraumons sont présérables au potiron par la qualité de leur chair.

COUCOURZELLE, COURGE D'ITALIE. Envoyée d'Italie à Ms. le duc d'Orléans, en 1820. Cultivée abondamment, comme un excellent légume, au potager du Roi à Versailles: tige couchée, très-courte, fleurs de potiron; feuilles à 5 lobes. On coupe les jeunes fruits aussitôt qu'ils sont défleuris; ils ont alors 4 à 5 pouces de longueur sur 1 ou 2 de diamètre. C'est dans cet état qu'on les envoie aux cuisines du Roi où l'on en fait une grande consommation. Il y a long-temps que M. Vilmorin cultive cette plante sous le nom de courge d'Italie; mais on ne connaissait pas la meilleure manière de la préparer: le fruit mûr est long de 15 à 18 pouces, sur 5 à 6 de diamètre, souvent rayé de bandes vertes; il est alors moins bon qu'un potiron ordinaire.

COURGE BLANCHE NON COUREUSE, qualités analogues

à celles de la précédente.

Course de Valparaiso, Course a la moelle. Fruit ovale, souvent à côtes, plein, long de 5 à 8 pouces, d'un jaune très-pâle; chair douce, fondante, succulente jusqu'à l'époque de la maturité des graines, ensuite fibreuse et coriace, de sorte qu'il faut le manger avant que les graines ne soient tout-à-fait mûres, circonstance par-

ticulière fort connue en Angleterre, et que madame Adanson vient de rappeler dans sa Maison de campagne, en parlant de cette espèce sous le nom de Courge
de Valparaiso, nom sous lequel elle l'avait reçue, mais
ce dernier nom s'applique, aux États-Unis, à une autre
espèce, dont le fruit est cylindrique, oblong, vert,
taché dejaune.

COURGE PLEINE. Fruit long, gros, analogue pour la forme et la couleur au giraumon noir; mais dont la chair est très-rouge et l'intérieur presqu'entièrement plein. Cette variété remarquable nous a été communiquée par M. Jacques, jardinier en chef de S. A. R. mon-

seigneur le duc d'Orléans.

Tous les fruits de Courges, Melons et Potirons cueillis petits et encore très-tendres sont excellens cuits et assaisonnés de diverses manières; c'est à tort qu'on laisse perdre tous ceux que l'on supprime à la taille pour faire parvenir à leur grosseur ceux que l'on destine à mûrir. Les courges, citrouilles et potirons mûrs se placent dans un lieu sec et tempéré; ils se conservent bons à manger pendant 3 ou 4 mois.

Courge-cougourde, Cucurbita leucantha lagenaria; les C. Poire a Poudre, C. L. pyrotheca; C. Trompette, Cucurbita leucantha longa; le Melopepon Orange, et le Pyriforme, C. Melopepo aurantiiformis et pyriformis, Duch., et plusieurs autres espèces ou variétés, donnent des fruits qu'on garde pour la singularité de leur forme, et que mal à propos on

nomme coloquintes.

Benincasa cerifera et B. Cylindrica. Ces deux cucurbitacées sont remarquables en ce que leurs fruits allongés, cylindriques, et à peu près de la grosseur d'un concombre, sont recouverts de cette fleur ou espèce de cire que l'on remarque sur les prunes et quelques autres fruits. Cette particularité en fait un objet de curiosité: mais les Benincasa, d'après les observations de M. Sageret, sont mangeables cuits et assaisonnés comme les concombres. Leur semence lève difficilement et demande la couche et le châssis.

La graine de toutes les courges se conserve 6 à 8 ans ;

on peut propager de boutures et par la greffe herbacée. CRESSON DE FONTAINE, Sisymbrium nasturtium. L. (Tétradynamie Siliqueuse, fam. des Crucifères.) plante vivace, indigène, que dans beaucoup de lieux on se contente de ramasser sur le bord des ruisseaux où elle croît naturellement. On peut se procurer du cresson de fontaine par la culture, en le semant au printemps sur les bords des eaux courantes, où il s'étend par ses racines traçantes. A défaut d'eau courante, on remplit à moitié de terre, des baquets auprès des puits; on y sème de la graine, ou l'on y plante des racines de cette plante, et l'on couvre d'eau qu'on renouvelle de temps en temps pour l'empêcher de se corrompre.

CRESSON DES PRÉS, Cardamine pratensis. L. Vivace, indigène. Une terre humide, où on la sème au printemps, convient à cette plante Sa variété à fleurs doubles est très-jolie: mêmes propriétés et usages que le cresson de

fontaine.

CRESSON DE TERRE, CRESSON VIVACE, SISYMBRIUM, VELAR BARBARÉ, Erysimum præcox. Smith. Cette plante indigène a des rapports avec le Cresson de fontaine, et peut le remplacer. Dans une terre franche, légère et humide, semer en lignes, mais plus clair que le cresson

alénois

CRESSON ALÉNOIS, PASSERAGE CULTIVÉ, Lepidium sativum, L. Thlaspi sativum, DESF. Annuelle, de Perse. Cette plante a reçu le nom de cresson à cause de sa saveur piquante et un peu âcre. Elle dure peu, et monte promptement à graine, ce qui oblige à semer tous les 15 jours, et à l'ombre en été. Trois variétés outre l'ordinaire, savoir : le frisé, celui à larges feuilles et le doré.

ÉCHALOTE, Allium Ascalonicum. L. (Hexandrie Monogynie, famille des Liliacées.) De Palestine. Les bulbes, qu'on retire de terre lorsque les feuilles sont desséchées, et qu'on garde au sec et à l'abri du froid pendant l'hiver, se replantent en février et en mars, en planches ou en bordures, à 3 pouces de distance, et à fleur de terre, de peur qu'elles ne pourissent. Elles donnent beaucoup de caïeux, et déjà on peut en faire usage au mois de juin. Il faut à cette plante une très-bonne terre

légère, ce qui influe considérablement sur la grosseur des ognons; télle est, peut-être, la cause pour laquelle on croit qu'il existe une variété appelée GROSSE ÉCHALOTE; elle craint une terre trop fumée et trop humide.

ÉPINARD, Spinacia oleracea. L. (Diocie Pentandrie, fam. des Chénopodées.) Annuelle, de l'Asie septent. Ses principales variétés sont : GRAINES ÉPINEUSES , l'Épinard commun et celui d'Angleterre, à feuilles plus larges et épaisses; GRAINES LISSES ou SANS PIQUANS, l'Épinard de Hollande ou E. rond, et celui de Flandre, à très-larges feuilles; cette dernière est la plus belle et la plus productive de toutes les variétés. Pour avoir des épinards en tous temps, il faut semer tous les mois, depuis mars jusqu'à la fin d'octobre, en rayons espacés de 6 pouces, et dans une terre bien fumée et bien ameublie, un peufraîche ou arrosée. On choisit une situation ombragée pour les semis d'été dont on ne jouit pas longtemps, parce que la chaleur fait monter très-vite l'épinard. On garde pour graine une planche des premiers semis du printemps, ou mieux encore des semis d'automne; on arrache les individus mâles aussitôt que leurs fleurs sont passées; les graines se conservent 2 ou 3 ans.

ESTRAGON, Artemisia dracunculus. L. (Syngénésie superflue, famille des Flosculeuses.) Plante vivace, aromatique, de Sibérie, que l'on multiplie par l'éclat des pieds, en avril et mai. On met les plants à 1 pied de distance l'un de l'autre, dans une terre bien labourée

FENOUIL, Anethum fæniculum. L. (Pentandrie Digynie, famille des Ombellifères.) Indigène, dans les terres sèches et chaudes du Midi. Ses graines, employées dans les ratafiats, tombent et se sement d'ellesmêmes si on ne les cueille pas avant leur complète maturité. Dans les jardins, l'époque de leur semis est en mars, en terre légère. Fynouil d'Italie. On cultive en Italie, et particulièrement dans la marche d'Ancône, une autre variété on peut-être une espèce de fenouil qui s'emploie comme légume, et sur laquelle nous donnons ici les détails qu'a bien voulu nous communiquer M. H. Maupoil de Dolo, qui a traduit en italien l'Almanach du Bon Jardinier.

Le fenouil se seme ordinairement en février (à Paris ce doit être seulement en mars), et ensuite successivement; je préfère les terres franches légères et les sablonneuses, pourvu qu'elles soient bien amendées; il peut se semer à la volée ou en pépinière, et alors on le replante à 6 à 7 pouces de distance, lui donnant les binages et sarclages nécessaires; les arrosemens ne doivent point être négligés, ce qui le fait croître promptement et grossir sa tige, qui est la partie que l'on mange. On en consomme une grande quantité en Italie : il se mange cru, comme les artichants à la poivrade, généralement sans aucun assaisonnement; il est très-bon pour garniture de ragoûts, soit de volaille, soit de grosse viande, à la sauce blanche, au jus, au gratin ou macaroni. Pour ces trois dernières manières, on doit le faire cuire à l'eau auparavant; pour ceux an gratin ou macaroni, on prend une casserole, dans le fond de laquelle on met du beurre; ensuite un lit de fenouil déjà cuit et égoutté, coupé par quartier ; on le sale et poivre légèrement, et l'on saupoudre avec du fromage de Parme gratté, et de petits morceaux de beurre, et on continue ainsi de suite jusqu'à ce que la casserole soit pleine. On fait cuire à feu modéré, couvrant la casserole ou tourtière de son couvercle, sur lequel on doit mettre de la braise.

FÈVE DE MARAIS. Faba major. H. P. (Diadelphie Décandrie, fam. des Légumineuses.) Annuelle, de Perse. On la sème du commencement de février à la fin d'avril, et même plus tard dans des terrains frais non exposés au grand soleil. Pour en avoir de bonne heure, on sème en décembre et janvier dans des planches ou plate-bandes exposées au midi. Les semis se font en rayons, ou en touffes: on forme ces dernières en metant 3 ou 4 fèves dans des trous faits à la houe, et espacés d'environ 1 pied. Les rayons se font à la même distance. On bine les fèves ordinairement deux fois, et à la seconde on les rechausse, ce qui augmente leur force et leux produit. La fleur est très-recherchée par les abeilles; lorsqu'elle est entièrement passée, on pince le bout des branches et de la tige pour arrêter la sève et la porter à l'avanches

tage du fruit. Beaucoup de personnes aiment à consommer la fève très-jeune et à peu près au quart de sa grosseur; quand elle a été récoltée ainsi, on peut en coupant les tiges de suite, espérer, si la saison est favorable, une seconde récolte, produite par les nouvelles branches qui repousseront du pied. Les tiges coupées sont très-bonnes pour les vaches. Les fèves, surtout si on les garde dans leurs cosses, conservent leur faculté germinative au delà de 5 ans. Les principales variété sont : la GROSSE FÈVE ORDINAIRE; la FÈVE DE WINDSOR, trèsgrosse aussi, de forme arrondie; la PETITE FÈVE, dite JULIENNE, Faba minor; la FÈVE NAINE, hâtive, propre à cultiver sous châssis; la FÈVEVIOLETTE.

LAFÈVE VERTE, Faba viridis. Son fruit, mûr et sec, reste vert: elle nous vient de la Chine, est très-productive, mais donne un peu plus tard que quelques autres.

LA Fève A LONGUE COSSE, Faba longisiliqua, est hâtive. Ses cosses fort longues contiennent plus de fruits,

et peuvent lui mériter la préférence.

FRAISIER. Fragaria. L. (Icosandrie Poligynie, famille des Rosacées.) Plantes vivaces à tiges courtes, sous-ligneuses. Tous les fraisiers paraissent former six races distinctes que l'on reconnaît à leur port, à leur couleur, à la grandeur, à la structure de leurs fleurs, à la grosseur et aux qualités de leurs fruits. Trois de ces races sont européennes; les trois autres sont américaines. Toutes aiment une terre douce, chaude, substantielle sans être forte, et riche d'engrais bien consommés; les 3°., 4°. et 5°. races végètent parfaitement dans une terre plus forte et plus fraîche, mais leur fruit y est sans saveur et en moindre quantité. La fraise préfère l'eau que le jardinier lui donne à celle des pluies et à l'humidité naturelle du sol.

Feu M. Duchesne, qui avait étudié les fraisiers avec une grande persévérance et publié sur eux un très-bon mémoire, avait établi les races sous les noms de majaufes, Breslinges, Coimios, etc.; mais ces noms n'ont pas été admis dans la pratique. Nous indiquerons donc les principales espèces et variétés, selon les divisions atablies plus haut. I. Les communs. Feuillage blond, petit ou de moyenne grandeur; fleurs petites; fruits ronds ou oblongs, très-sapides.

1. FRAISIER DES BOIS. F. vesca, petit fruit rond on allongé, estimé le meilleur de tous quand il a crû au soleil; moins cultivé depuis que la 4-saisons est devenue

commune. VAR. à fruit blanc.

2. FRAISIER DE MONTREUIL. F. portentosa. Plus grand que le précédent, remarquable par ses premiers fruits diversement lobés, monstrueux, 6 ou 8 fois plus gros que les autres; saveur plus faible que dans la fraise des bois, originaire des environs de Mont-l'Héry, cultivé à Montreuil, avec des soins tout particuliers; donne du 1er, juin au 15 juillet. VAR, à fruit blanc moinsestimée.

3. Fraisier des Alpes. F. semperflorens. Peut tenir lieu de tous les autres fraisiers; fruit presque aussi bon que celui des bois, beaucoup plus gros, de forme allongée; donne depuis avril jusqu'aux gelées en pleine terre, et pendant tout l'hiver sous chassis ou en serre chaude; sujet à dégénérer en fruit rond, mais se régénère par le semis, qui est la meilleure manière de le renouveler; semé en mars sur couche, il fructifie en mai; les coulans fleurissent à l'âge de 20 jours. Var. à fruit blanc.

4. Fratsier de Gallon. F. semperflorens efflagellosa. Trouvé depuis peu d'années par M. Le Baube, à Gaillon; fleurit et donne des fruits toute l'année comme celui des Alpes, mais n'a pas de coulans, ce qui le rend propre aux bordures. Il faut le renouveler souvent, parce que quand ses touffes sont grosses, leur milieu s'étouffe et ne produit plus rien. Var. à fruit blanc communiquée à M. Vilmorin, par M. de Vindé, excellente et très-productive; on l'a vue se reproduire franche de graines; on l'a vue aussi se reproduire avec des coulans et des fruits rouges. Les gaillons donnent plus en seconde saison et à l'automue qu'au printemps.

5. Fraisier Buisson. F. efflagellosa. Cultivé depuis fort long-temps en bordure, parce que, ne produisant pas de coulans, il n'a pas l'inconvenient de s'étendre dans les allées: son fruit est bon mais n'est guère plus gros que celui des bois. Le fraisier de Gaillon remplacera celui-ci avec avantage quand il sera plus répandu.

6. FRAISIER A FLEUR DOUBLE. F. duplex. Les fleurs doubles de ce fraisier donnent des fruits gros comme ceux des bois, mais d'une acidité repoussante. Îl est plus curieux qu'utile.

7. FRAISIER A UNE FEUILLE. F. monophylla. Obtenu en 1761 par M. Duchesne à Versailles, de graines du fraisier des bois; la plupart de ses feuilles sont simples; quelquefois il en moutre de trifoliées; premières fleurs souvent à 10 ou 15 pétales; fruit allongé régulier ou difforme, rouge et sapide comme ceux des bois.

II. Les étoilés. Feuillage petit, vert sombre ou bleuatre; hampe grêle; fleur petite, hermaphrodite ou unisexe; calice rabattu sur le fruit et y formant une étoile; fruit rond, petit, diversement coloré et de diverses saveurs, faisant un petit bruit lorsqu'on le dé-

tache, d'où leur autre nom, les craquelins.

8. Fraisier de Bargemont. F. Bergemontis. Feuillage blond, ramification des hampes très-longues; fruit nombreux, arrondi, rouge foncé, ferme, parfumé; n'est bon que très-mûr; vient après la fraise de Montreuil et l'ananas, remonte à l'automne, mais les se-

conds fruits n'ont pas le temps de mûrir.

9. Fraisier hétérophylle. Fraisier vert. Duch F. heterophylla. Feuillage blond à 3, 4, 5 folioles; quelques pétioles munis d'oreillettes dans leur partie supérieure; premières fleurs verdâtres, très-près de terre; les autres sur des hampes aussi hautes que les feuilles; fruit arrondi, un peu velu, succulent, d'une saveur exaltée; graines nombreuses, désagréables sous la dent; remonte à l'automne, mais n'a pas le temps de fructifier.

10. Fraisier de Champagne, Vineuse de Champagne. F. campana. Feuillage blond, petit, hampe et ramifications grêles: anthères très-petites; fruits les uns arrondis, les autres oblongs, anguleux et bizarres; on leur trouve un goût vineux qui ne nous paraît pas constant.

11. Fratsier à petites feuilles. F. parvifolia. Feuillage petit, soyeux, vert bleuâtre; hampe trèsgrêle toujours couchée; fruit petit, un peu allongé, rouge-clair.

rouge-clair, succulent, sapide; peu de graines : cultivé chez M. Vilmorin.

III. Les Capronnièrs. Feuillage d'un vert-blond, grand, velu; hampes droites, fortes; fleurs moyennes, hermaphrodites ou unisexes; calice relevé; fruit gros, arrondi, rouge foncé; saveur particulière, souvent musquée.

12. CAPRON ROYAL. F. elatior. WILLD. Fleurs hermaphrodites; étamines persistantes; fruit musqué à

chair ferme.

13. CAPRON MALE. F. elatior mascula. Fleurs toutes mâles, plus grandes que les femelles, ne donnant jamais de fruit; mais se plante avec les suivans, et sert à les féconder.

14. CAPRON COMMUN. F. elatior communis. Fleur femelle; fruit allongé, dénué de graines à la base; chair succulente, fondante, parfumée.

OBS. Les caprons abricot et framboise sont moins con-

nus et n'ont rien qui doive les faire rechercher.

IV. Les Écarlates. Feuillage tres-grand, vert-bleuâtre; fleurs petites et moyennes, unisexes et hermaphrodites; fruit petit et moyen, écarlate; plus hâtif que dans les autres races en général et ordinairement moins soutenu par la tige; calice rabattu sur le fruit; graines enfoncées dans de grandes alvéoles.

15. Fraisier de Virginie. F. canadensis. Mich. Feuillage élevé, folioles étroites, fleurs petites, femelles ou hermaphrodites; hampes très-courtes; fruit petit, rond, le plus précoce de tous; graines très-enfoncées; fin de mai jusqu'à la fin de juin; varie beaucoup en qualité.

Parmi les collections de fraisiers reçues d'Angleterre dans ces dernières années, plusieurs variétés nous ont paru, sous divers rapports, mérîter d'être introduites et répandues dans nos jardins. Au nombre de celles appartenant à la race des écarlates que nous avons été à même d'observer, nous avons surtout remarqué les suivantes:

16. Roseberry, fruit plus gros, plus allongé, beaucoup plus abondant que dans l'espèce décrite ci-dessus, à laquelle elle mérite d'être préférée; elle a une disposition à donner une seconde floraison à l'automne, mais dont les fruits ne viennent pas à bien en plein air; sa grande abondance et sa facilité à fleurir la rendent propre à la culture sous châssis, d'autant mieux que la plante n'est pas très-forte en feuilles; c'est une des espèces employées à cet usage en Angleterre; elle a, comme presque toutes les écarlates, le défaut de laisser ses fruits traîner sur terre, ce qui rend pour elle l'opération du paillage presque indispensable.

17. ECARLATE OBLONGUE, très-grosse et tardive pour une écarlate, productive; les fruits un peu mieux sou-

tenus que dans la précédente.

18. Grimstone, grosse, tardive, très-sucrée; plante

forte, très-traçante.

19. ÉCARLATE AMÉRICAINE, une des plus belles et des plus tardives de la classe; fruit oblong, couleur très-foncée; très-productive; sa tige soutient assez bien les fruits.

20. Duc de Kent; la plante est très-petite, très-traçante; le fruit est petit, rond, très-abondant, bien sou-

tenu et très-hâtif.

V. Les Ananas. Feuillage très-grand; folioles plus larges que dans les écarlates; fleurs très-grandes, hermaphrodites; calice rabattu sur le fruit qui est gros, arrondi ou allongé, rouge, rose, blanc, très-succulent,

variable dans son parfum.

21. Fraisier de Caroline. F. caroliniana. Fruit rond, rouge-cocciné ou écarlate, mat ou luisant, trèssucculent, blanc ou rosé intérieurement, peu sapide; plus fertile que les suivans. Var. à fruit long; autre Var. à fruit blanc, plus rare, obtenue de graines par M. Duchesne.

22. Fraisier de Bath. F. bathonica. Feuillage moins élevé que le précédent, plus étoffé, plus large; hampes plus courtes; fleurs id.; fruit plus gros, variable dans sa forme, mais toujours lavé de rose on ponceau sur un fond blanc; il reste même tout-à-fait blanc dans l'ombre; chair succulente, peu parfumée.

23. FRAISIER ANANAS. F. grandiflora. WILLD. Plus court que le précédent; fruit gros, écarlate très-vif; graines peu nombreuses placées dans des alvéoles pro-

fondes; mais ce qui distingue surtout l'ananas, ce sont ses pédoncules qui grossissent et s'épaississent en massue à mesure que le fruit grossit. VAR. à fruit long. Toutes les fraises de cette section se vendent sur les marchés, sous le nom d'ananas. Elles sont fades quand la saison est pluvieuse.

Parmi les variétés reçues d'Angleterre qui appartien-

nent à cette race, nous citerons les suivantes :

24. Fraisier Downton; plante très-forte, feuillage blond et comme cloqué, d'un aspect qui lui est particulier; tiges nombreuses, hautes et bien soutenues au-dessus des feuilles; fruits gros, oblongs, d'un rouge très-foncé presque noir, à chair ferme et très-parfumée, tar-difs, très-abondans et se succédant pendant long-temps. Cette variété, par l'abondance et la longue succession de ses fruits, leur belle couleur et leur qualité, est une de celles qui méritent le mieux d'être introduites et répandues dans nos jardins.

25. Fraisier de semence de Keen (Keen's Seedling); fruit rond, remarquable par son volume et sa couleur d'un rouge très-foncé; la chair est aussi trèsrouge et bien parfumée. Cette variété fruite facilement et en grande abondance; elle nous a paru jusqu'à présent une des meilleures, si ce n'est la meilleure des acquisitions nouvelles faites en ce genre, et nous en re-

commanderons particulièrement la culture.

VI. Les Chiliens. Feuillage soyeux, moins élevé que celui de la race précédente. Fleurs très-grandes, unisexes ou hermaphrodites; ici les fruits se redressent pour mûrir, tandis que tous les précédens s'inclinent.

dans la maturité.

26. Fraisier du Chili. F. chiloensis. Willd. Fleurs unisexes, femelles: fruit gros comme un petit œuf de poule, redressé, lavé de vermillon plus ou moins vif sur un fond blanc-jaunâtre, souvent monstrueux; peu savoureux à Paris. Espèce difficile non-seulement à multiplier, mais même à conserver; elle demande une exposition chaude en pente, vers le midi, une bonne terre de potager bien ameublie où l'eau ne séjourne pas; la terre de bruyère lui convient aussi beaucoup;

pour en obtenir des fruits, il faut la planter auprès des fraisiers carolines, ananas ou caprons dont on aura retardé la floraison, car on ne lui connaît pas d'individu mâle. Il prospère à merveille à Brest, depuis 1712, qu'il y fut apporté de la Conception par un officier de

marine, nommé Frezier.

27. Fraisier superbe de Wilmot. Cette variété paraît tenír le milieu, pour le port, entre le Chili et l'ananas; elle est remarquable par la beauté et la grosseur de ses fruits, qui atteignent, suivant M. Wilmot, jusqu'à 8 pouces de circonférence; l'auteur d'un trèsbon article sur les fraisiers, inséré dans le 6°. vol., 2° part. des Transactions de la société d'horticulture de Londres, dit en avoir mesuré de 6 p°. ½. Les plus gros que nous ayons été à même d'observer jusqu'à présent, ne dépassaient guère 5 p°. ½. Ces fruits sont d'un beau rouge, et de bonne qualité, quoiqu'inférieurs sous ce rapport à ceux de plusieurs autres fraisiers; il arrive souvent qu'une partie des fleurs ne noue pas, ce qui fait que la plante n'est pas très-productive.

Les fraisiers se multiplient quelquefois de semences; beaucoup plus habituellement par leurs filets ou coulans, ou, à défaut de ceux-ci qui manquent dans cer-

taines variétés, par œilletons.

Multiplication par graines. Il est avantageux de semer aussitôt que les graines sont mûres, c'est-à-dire à la fin de juin. On choisit les plus belles fraises qu'on laisse bien mûrir; on les écrase dans l'eau, et au moven de plusieurs lavages on en extrait les graines que l'on fait , non pas sécher , mais seulement un peu ressuver, et on les mêle avec de la cendre ou de la terre très-fine et sèche. On a dû labourer et ameublir , d'avance, un petit coin de terre, légère, douce, extrêmement divisée, l'avoir terreautée et bien égalisée au râteau: on la mouillera avec un arrosoir à pomme, de manière à ne pas la battre : on semera de suite sur cette terre humide la graine et la cendre, le plus également possible, ensuite on tamisera sur le tout une demi-ligne de terreau le plus fin ou de terre de bruyère. Il faut faire ce semis dans l'endroit le plus chaud du jardin, l'abriter du soleil et du grand vent par des paillassons : on le bassinera souvent afin de ne pas laisser sécher du tout la superficie de la terre avant que la graine soit levée. Si on faisait son semis an nord ou à l'ombre on craindrait moins la sécheresse, mais la terre serait trop froide, et la germination irait moins vite. Quinze jours après le plant levera ou sera levé, et on pourra le repiquer en place ou en pépinière à l'âge de six semaines ou deux mois. Il est loisible de conserver la graine jusqu'au printemps suivant pour la semer sur couche ou en pleine terre; dans ce cas, on la fait sécher complétement, et ou ne la mêle pas de cendre.

Par coulans. Tous les fraisiers, excepté le F. buisson et le F. Gaillon, produisent des filetsou coulans qui s'allongent au loin sur la terre, et qui, de distance en distance, sont garnis de nœuds, où se développent autant de petits fraisiers qui servent à multiplier l'espèce. Quand on n'a pas besoin de plant, on détruit, ou plutôt on ne laisse pas pousser ces coulans parce qu'ils affaiblissent les pieds-mères et nuisent à la récolte; mais quand on en a besoin, on leur donne l'essor en août et septembre. Le plant qu'ils produisent est bon à lever et

mettre en place en octobre.

Par éclats. On divise les gros pieds en séparant les œilletons qui les composent, de manière à ce que chaque éclat conserve quelques racines pour en faciliter la reprise : ce mode s'applique surtout aux fraisiers sans filets.

De la plantation. Les fraisiers se plantent en planches ou en bordure, dans une terre bien ameublie, bien divisée par un labour, et amendée avec du fumier réduit en terreau : les fruits seront d'autant meilleurs et plus hâtifs, que la terre sera plus douce, plus chaude et l'exposition plus au midi. Si l'on plante en bordure, on pourra espacer les pieds à 10 ou 12 pouces pour les espèces des deux premières races; et à 15 pouces, pour celles des 4 autres races : si on plante en planches ce sera toujours en quinconce. Quoique la largeur des planches soit subordonnée au goût et aux localités, les plus commodes sont celles qui contiennent 4 lignes espacées à 12 pouces l'une de l'autre, et dont chaque

pied de fraisier est éloigné de 15 pouces de son voisin. pour les 2 premières races, mais pour les 4 dernières il faudra mettre chaque pied de fraisier à 18 pouces l'un de l'autre. Cette opération se fait en septembre et octobre , en mars et avril. La 1'e. récolte est assez abondante sur la plantation d'automne, tandis qu'elle est faible ou nulle sur celle du printemps, excepté avec la quatre saisons. Il est avantageux de pailler la planche avant de la planter, car il est long et difficile de bien faire cette opération indispensable, après la plantation. On donnera immédiatement une bonne mouillure pour attacher le plant à la terre. Dans la plantation d'automne on perd inévitablement quelques pieds pendant l'hiver, qu'il faut remplacer au printemps. Les soins de la 1re. campagne sont des sarclages , binages, des mouillures à propos et la suppression des coulans. Au printemps de la 2°. année, après avoir ôté les feuilles mortes et les coulans, s'il y en a, on donne un léger labour, on terreaute et on paille par-dessus : l'entretien consistera, comme précédemment, à biner, sarcler, mouiller, et à supprimer les coulans au moins jusqu'en août. Après cette époque, on laissera les coulans se multiplier autant qu'on en aura besoin pour faire un nouveau plant en octobre, car la plupart des fraisiers ne rapportent abondamment que dans leur 2º. et 3°. année; il faut les renouveler au bout de ce temps.

En faisant un nouveau plant tous les deux ans, on sera sûr d'avoir toujours abondamment de belles et

bonnes fraises.

Si cependant on ne pouvait pas ou si l'on ne voulait pas renouveler ses fraisiers tous les trois ans, il faudrait les rechausser de temps en temps, c'est-à-dire apporter quelques pouces de bonne terre autour des pieds; cela leur ferait pousser de nouvelles racines au-dessus des anciennes qui entretiendraient leur vigueur et leur fertilité.

Plusieurs jardiniers de Paris qui ne cultivent que le fraisier 4-saisons, le sèment en mars sur couche, et ils en obtiennent du fruit en mai. C'est l'espèce qui se chauffe le mieux, soit en place couverte d'un châssis entouré de fumier chaud, soit planté dans des pots

rangés sur les tablettes d'une serre chaude.

Le ver blanc est friand des racines de fraisier: on s'aperçoit qu'il les mange quand leurs feuilles se fanent sans raison apparente; alors on se hâte de fouiller au pied et de tuer le ver. Si le fraisier n'est pas trop endommagé on le replante et on le mouille de suite.

La grande récolte des fraises est pendant tout le mois de juin. Tout le monde connaît ce fruit délicieux. On dit que si les personnes sujettes aux engelures s'en rottaient les mains dans la saison, elles n'en auraient pas l'hiver suivant. On rapporte aussi que le grand Linné s'est guéri de la goutte en mangeant beaucoup de fraises.

GESSE CULTIVÉE, LENTILLE D'ESPAGNE, Lathyrus sativus. L. (Diadelphie-Décandrie, famille des
Légumineuses.) Cette légumineuse annuelle et indigène
appartient essentiellement à la grande culture. Cependant quelques personnes l'admettent dans les potagers,
et font usage de ses semences encore vertes, comme des
petits pois; mûres, ces semences sont bonnes en purée.
Semer en mars et avril, de la même manière que les pois.

GOMBAUD, GOMBO, KETMIE COMESTIBLE, Hibiscus esculentus. L. (Monadelphie-Polyandrie, famille des Malvacées.) Plante annuelle, de l'Am. mér., haute de 2 à 4 pieds, cultivée pour ses fruits, avec lesquels on fait un ragoût liquide et visqueux très-recherché par les Créoles: à Paris, il faut la semer sur couche en février, la transplanter également sur couche jusqu'en mai, époque où on la mettra à demeure sur une couche neuve, dans un châssis élevé, ou sur une côtière bien abritée, en terre légère, bien fumée: il lui faut beaucoup d'eau dès que les chaleurs sont déterminées. Dans le midi de la France, le Gombaud se cultive facilement, et ses graines y mûrissent chaque année.

HARICOT, PHASÉOLE, Phaseolus. L. (Diadelphie-Décandrie, famille des Légumineuses.) Annuel; de l'Inde. La culture et les différences de climat ont fait un nombre prodigieux de variétés de cet excellent légume; nous n'en désignerons qu'un petit nombre des meilleures, lesquelles, à l'exception du HARICOT D'ESPAGNE, Ph. cocquelles, à l'exception du HARICOT D'ESPAGNE, Ph. cocquelles.

cineus, et des Haricots de Lima et de Siéva, qui se rapportent au Ph. lunatus, sont regardées comme appartenant à l'espèce du Haricot commun, Phaseolus

vulgaris (1).

Les haricots, considérés sous le rapport de leur culture et de leur emploi, présentent quelques différences assez grandes auxquelles on doit avoir égard dans le choix des espèces. Ainsi les uns sont à rames, leur tige grimpante a besoin, pour se soutenir, de rames de 5 à q pieds; les autres sont nains; et plusieurs tiemment le milieu entre ces deux variétés. Les uns sont particulièrement propres à manger en grains, les autres à consommer en petites cosses vertes (haricots verts); une troisième sorte, que l'on nomme mange-tout ou sans parchemin (cette dernière expression s'applique à la cosse et non au grain), peut être mangée cosse et grain ensemble, presque jusqu'au point de maturité. Une de ces qualités n'exclut pas toujours les autres. Par exemple le suisse rouge, qui est un des meilleurs haricots verts, est aussi fort bon en sec, et la plupart des mangetous sont très-estimés en grain. En faisant connaître quelques-unes des meilleures variétés, on indiquera leurs qualités sous ces divers rapports.

Haricots a rames. — De Soissons. Graine blanche, plate, grosse. Ce haricot, le plus estimé en sec à Paris, n'est autre que le blanc commun plat, cultivé presque partout; mais il acquiert à Soissons une finesse de goût et de peau qui le rend supérieur à ceux de même espèce récoltés dans la plupart des autres terrains. — Sabre. Graine blanche, aplatie, de moyenne grosseur. Cette variété est peut-être la meilleure de toutes : elle produit considérablement; ses cosses sont d'une longueur et d'une largeur extraordinaires : jeunes, elles font

⁽¹⁾ M. Decandolle, dans son *Prodromus*, a classé, sous un certain nombre d'espèces, la plupart des haricots confondus autrefois sous le nom de *Ph. vulgaris*. Nous n'avons pas suivi ce classement, quoique fondé sur des caractères botaniques, parce qu'il n'aurait pu s'accorder avec les divisions établies jusqu'ici, et qui se rapportent principalement aux différences dans les qualités économiques et dans la culture.

d'excellens haricots verts; parvenues à presque toute leur grosseur, elles sont encore tendres et charnues, et penvent être consommées en cet état, soit fraîches, étant cassées par morceaux, soit en hiver, après avoir été conpées en lanières et confites au sel; enfin le grain, soit nouveau, soit sec, est égal et peut-être supérieur à celui du haricot de Soissons. Il monte très-haut, et il lui faut de grandes et fortes rames. - Prédome, prudhomme, prodommet. Graine blanche, ronde, petite. C'est un. mange-tout par excellence. Sa cosse est absolument sans parchemin, et encore bonne étant presque sèche. Le grain, en sec, est d'une qualité estimée. Il y en a une variété jaune. - Prague, ou Pois rouge. Grain rond , d'un rouge violet, très-tardif, mais extrêmement productif dans les automnes favorables, et quand il est ramé très-haut, ce qui lui est nécessaire. Il est sans parchemin, et très-bon comme tel. Le grain, en sec, a la peau un peu épaisse, mais il est très-farineux, et d'une pâte seche, analogue à celle de la châtaigne, et d'une bonne saveur. - Prague bicolor. Il a les mêmes qualités que le précédent ; il est aussi très-tardif. - Sophie. Variété semblable au prague, avec cette différence que les grains sont blancs et un peu plus gros. Son meilleur emploi nous paraît être comme mange-tout, c'est-àdire, en cosses grosses; en sec, nous l'avons trouvé médiocre et aqueux, avec la peau dure. Pent-être est-il meilleur dans d'autres terrains. - Riz. Cette petite variété plait par la finesse de son grain blanc, oblong et très-menu. Il charge beaucoup : il est bon en vert, et surtout en grains frais écossés. Quelques personnes le trouvent excellent en sec; il ne nous a jamais semblé tel, différencequi tient sans doute à celle des terrains. - De Lima. Ph. lunatus. Grain très-gros, épais, d'un blanc sale, cosse large, courte, un peu rude, et chagrinée comme celle du haricot d'Espagne. C'est une variété remarquable par son énorme produit et la qualité farineuse de son grain; mais il est un peu délicat et tardif pour le climat de Paris, où l'on n'obtient la maturité d'une partie des gousses qu'en l'avançant sur couche dans de petits pots pour les planter ensuite en mai, un à la touffe :

on le mange écossé et en vert. Il rame très-haut, et pourrait devenir précieux pour le midi de la France. M. Vilmorin a reçu d'Amérique, sous le nom de Sieva, une variété du précédent un peu plus petite et beaucoup plus hâtive. — Haricot d'Espagne ou écarlate, Phaseolus coccineus. Cette espece, distincte du haricot commun, a 2 variétés. Celle à fleur écarlate n'est guère cultivée que comme plante d'agrément, quoique son grain soit bon à manger. Celle à fleur blanche sert aussi aux deux usages; mais elle est préférée à la première comme plante alimentaire. Quelques personnes l'estiment à raison de sa qualité farineuse, quoiqu'elle

ait la peau un peu épaisse.

HARICOTS NAINS OU SANS RAMES. - Nain hatif de Hollande. Analogue au flageolet ; le plus hâtif et le plus propre de tous pour le châssis; cosse longue, étroite, excellente en vert. - Flageolet ou Nain hatif de Laon. Graine blanche, étroite, longuette, un peu cylindrique. Cette variété est une des plus estimées, et peutêtre la plus répandue aux environs de Paris. Elle est très-naine, très-hâtive, propre aux châssis, fort employée pour faire des haricots verts, et assez bonne en sec. _ De Soissons nain , gros-pied. Grains et cosses analogues à ceux de Soissons ; presque aussi hâtif que le précédent, très-bon en grain frais écossé, et en sec. On cultive dans plusieurs lieux , sous le nom de gros-pied, des variétés différentes de celle-ci. - Nain blanc sans parchemin, et Sabre nain. Ces 2 variétés ont entre elles beaucoup d'analogie; elles font une touffe grosse, trèsramifiée; les cosses sont fort longues et très-larges dans le sabre nain. La graine est blanche, aplatie, assez petite. Ces haricots sont, ainsi que le sabre à rame, trèsbons en vert, sans parchemin jusqu'aux trois quarts de leur grosseur, et de plus excellens en sec. Les terrains humides leur conviennent moins qu'à d'autres, parce que leurs longues cosses attachées très-bas trainent à terre, et quelquefois y pourissent. A ce défaut près, ils sont excellens et très-féconds. Il n'en faut mettre que 2 ou 3 à la touffe. - Nain blanc d' Amérique. Pied court, à tousse et ramifiée, filant quelquesois un peu, mais plus ordinairement nain, et n'ayant pas besoin de rames; très-fécond. Sa cosse grosse, renslee, un peu arquée, se colorant fortement en rouge brun, surtout aux 2 extrémités, est absolument sans parchemin. Le grain petit, blanc, un peu allongé, est très-bon en sec. On n'en met que 2 ou 3 par tousse. — Deux à la tousse. Très-fécond; à cosse sans parchemin; bon en

vert et en grain, qui est blanc.

Le Haricot suisse a plusieurs variétés, dont les principales sont, le blanc, le rouge, le gris, le gris de Bagnolet, le ventre de biche; elles ont du rapport entre elles, par leurs qualités et par la forme allongée de leurs grains. Elles sont excellentes en haricots verts, et c'est là leur principal emploi. Le suisse gris surtout, et le bagnolet, se sèment en très-grande quantité aux environs de Paris pour cet usage, soit pour être mangés frais, ou séchés et conservés pour l'hiver; le bagnolet a sur le gris l'avantage d'être hâtif et de ne pas filer, ce à quoi les suisses sont sujets. Le blanc, le rouge et le ventre de biche sont bons en sec. Ce dernier est cependant meilleur

en purée qu'avec sa peau.

Haricot noir ou nègre nain. Il rivalise avec les suisses pour sa bonne qualité en vert. On le préfère en Touraine pour cet usage. Il est hâtif et fructueux, mais il file beaucoup. — Rouge d'Orléans. Particulièrement estimé pour manger en sec, en étuvé. Le grain est rouge aplati et petit. — Nain jaune du Canada. Le plus nain et un des plus hâtifs, sans parchemin, et par conséquent bon en vert, et en cosse grosse. Le grain, presque cond, d'un jaune pâle, avec un petit cercle brunâtre autour de l'ombilic, est fort bon en sec. — Dela Chine. Variété très – productive, excellente fraîche écossée et en sec. Le grain est assez gros, arrondi, soufre pâle. Il a une sous-variété bronze clair, qui paraît être aussi bonne.

DOLIQUE, Dolichos. A la suite des haricots, nous devons parler d'un genre voisin, celui des doliques qui fournit, dans les pays chauds surtout, plusieurs espèces et variétés cultivées pour la nourriture de l'homme. L'espèce la plus répandue en Europe est le Dolique à

onglet ou à ceil noir; Dolichos unguiculatus, nommé en Provence Mongette et Bannette. Il est estimé, et d'un bon produit, mais il vient difficilement à maturité. Celui d'Égypte ou Lablab, qui se cultive en Égypte, n'est pas moins difficile. C'est principalement comme plante d'ornement qu'il est admis dans nos jardins. Enfin il en est une 3°. espèce nommée Dolique à longue gousse, haricot, asperge, D. sesquipedalis, que la longueur extraordinaire de ses cosses étroites, charnues, et bonnes en vert, fait admettre dans les jardins d'amateurs.

La culture des haricots est facile et trop connue pour demander de longs détails. Cette plante aime beaucoup l'engrais consommé. Une terre douce , légère et un peu fraiche, est celle qui lui convient le mieux. Dans les terrains argileux et compacts, il faut plus de façon et plus d'engrais, semer plus tard et recouvrir peu la semence. Dans les terrains légers, on commence vers le 20 avril (aux environs de Paris) de petits semis d'espèces hâtives, mais la grande saison est pendant la première quinzaine de mai. Il ne faut guère passer cette époque, lorsqu'on veut récolter en sec, si ce n'est pour les espèces hâtives, qui, semées jusqu'à la mi-juin, et même en terre légère jusqu'à là fin de ce mois, peuvent encore venir à maturité. Les semis pour haricots verts se continuent pendant tout juillet; on les peut même pousser jusque vers le 10 d'août, en faisant ces derniers sur plates-bandes abritées. Pour les semis de juin et juillet, les suisses et surtout le flageolet et le nain hatif de Hollande sont les espèces préférées aux environs de Paris. Les semis tardifs sont quelquefois exposés à être détruits par les petites gelées d'automne au moment où ils entrent en produit; on doit, pour éviter cet accident, prendre la précaution de les garantir avec des paillassons posés sur des perches, comme nous l'avons dit pour les chicorées tardives. Dans les terres légères, on doit semer le haricot par touffes, pour ombrager les pieds et conserver plus d'humidité. Dans les terres fortes, au contraire, on doit préférer de semer en ligne, grain à grain, à 3 pouces environ de distance, avec un intervalle de 12 à 15 pouces entre les

lignes. Si l'on sème par tousses, on ne doit mettre que $\tilde{\sigma}$ à 6 grains dans chaque trou, à moins que le froid ou l'humidité du sol et de l'atmosphère ne fassent craindre la destruction d'une partie, parce que le trop grand nombre de pieds réunis mut à la récolte. Si les pluies tassent la terre, et sorment à sa surface une croûte qui s'oppose à la levée des haricots, il saut la rompre, afin de faciliter la sortie des jeunes plantes. On donne au moins z binages, au second desquels on doit rechausser légèrement; il saut éviter de travailler les haricots lorsque les feuilles sont mouillées. Leur semence, conservée sèchement et surtout dans la gousse, est bonne plusieurs années.

LAITUE, Lactuca sativa L. (Syngénésie égale, fam. des semi-flosculeuses.) D'Asie. Deux variétés ont donné naissance à deux divisions: les LAITUES POMMÉES, Lactucæ capitatæ, et les LAITUES ROMAINES, Lactucæ longæ. La première se distingue à sa forme arrondie, et l'autre à sa forme plus allongée. Le cœur de la seconde se développe plus aisément: elle a aussi une saveur beaucoup plus douce. Nous indiquerons les variétés les plus estimées, en nous bornant à un nombre beaucoup moindre que celui existant; car il est peu de plantes qui aient autant varié que la laitue.

1. LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS.

LAITUE GOTTE ou GAU. Petite, fort blonde; feuilles plissées et cloquées : elle pomme promptement, et elle monte de même. Cette espèce sert principalement pour les plantations sur couche, sous cloches et sous châssis. Cependant on la fait aussi sur terre au printemps. Graine blanche; 2 sous-variétés à graine noire, aussi hâtives, et tenant mieux la pomme, surtout celle nommée GOTTE LENTE A MONTER, qui, même en été, ne monte que très-difficilement. — A bord rouge, ou cordon rouge; petite, quoique plus forte que la précédente; feuilles d'un vert blond un peu huilé, le dessus de la pomme teint de rouge; prompte à se faire, mais tenant peu; très-bonne pour le printemps; passe bien aussi l'hiver. Graine blanche. — Dauphine. Feuilles assez lisses, d'un vert un peu blond, tant soit peu rouge sur la pomme,

celle-ci d'une bonne grosseur, hâtive, tenant assez bien au printemps, seule saison qui lui convienne. Graine noire.

2. LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ.

- De Versailles. Fort ample, à feuilles minces. bosselées, d'un blond blanchâtre; pomme grosse, un peu haute, bien fournie sans être dure. Excellente pour l'été, assez prompte à pommer : elle monte difficilement. Graine blanche. - Blonde à graine noire. Feuilles d'un blond luisant, un peu doré; pomme ferme, d'une bonne grosseur moyenne. La blonde de Berlin et la royale à graine noire sont très-voisines de cette espèce ; la dernière est un peu plus verte. - Blonde paresseuse ou jaune d'été. Très-blonde ; feuilles unies , surtout sur la pomme, laquelle est très-bien faite, serrée, un peu plate, d'une belle grosseur; elle se maintient parfaitement en été. Graine blanche. - Blonde trapue. Feuilles étalées, extrêmement travaillées et plissées ; pomme élargie, un peu écrasée, très-serrée: elle monte fort difficilement. Graine blanche. - Batavia blonde ou Silésie. Extrêmement grosse; feuilles ondulées sur les bords, d'un vert un peu doré, teint de rouge. Elle est sujette à prendre de l'amertume si elle souffre de la sécheresse, et sa pomme est rarement très-pleine. Toutefois c'est une des meilleures laitues quand elle réussit bien, et aucune ne la surpasse en volume. Graine blanche. - De Malte. Belle variété de la précédente, d'un vert pâle, uni, tête aplatie, fort tendre; graine blanchε. - Chou ou Batavia brune. Feuilles d'un vert très-brun ; poinme au moins aussi grosse que celle de la batavia. Cette espèce est superbe, mais un peu dure, et meilleure cuite que crue. Graine blanche. - Turque. Feuilles grandes, presque unies, d'un vert terne; pomme trèsgrosse et ferme, une des plus belles et des meilleureslaitnes d'été. Elle ne diffère de l'espèce décrite sous le nom d'impériale, dans le Nouveau la Quintinie et le dictionnaire de l'abbé Rozier, que par sa graine qui est noire. - De Génes. Feuilles très-unies, huilées, d'un vert doux, un peu dorées; pomme très-bien faite, un peu aplatie et teinte de rouge sur le sommet, se formant assez vite et tenant bien. Graine noire. - Méterelle.

Quelque ressemblance avec la Versaillaise et avec la blonde à graine noire, mais un peu plus verte ; pomme très-serrée, composée de feuilles très-repliées; un peu lente à se faire et montant difficilement. Graine blanche. - Grosse brune paresseuse, grosse grise des maraîchers de Paris. Feuilles d'un vert gris, marquées çà et là de quelques taches d'un brun pâle, grandes, arrondies, un peu cloquées. Pomme très-grosse et régulière, un peu teinte de rouge sur le sommet, très-lente à se faire, et cependant d'une moindre durée que plusieurs des précédentes. Graine noire. - Palatine, rousse. brune hollandaise, petite brune. Cette variété est trèsrépandue sous différens noms; feuilles presque unies, fortement teintes de rouge; pomme moyenne mais trèsferme. Nullement difficile sur le terrain ni sur la saison, et convenant mieux qu'aucune autre pour les derniers semis de l'été. Graine noire. - Sanguine ou flagellée, à graine blanche. Variété agréable par la moucheture rouge de ses feuilles, et d'ailleurs tendre et fort bonne. Elle monte facilement dans les chaleurs, et convient mieux pour le printemps et l'automne. - Sanguine à graine noire. Plus rare que la précédente ; tenant beaucoup mieux la pomme en été, plus fortement fouettée de rouge. On en obtient difficilement de la graine.

3. LAITUES D'HIVER.

LAITUE PASSION, OU DE LA PASSION, ainsi nommée parce qu'elle pomme vers la semaine sainte. Elle est plus verte que blonde, parsemée de quelques faibles taches rougeâtres. Sa pomme n'est ni belle ni teudre; mais elle a cela de commun avec toutes les laitues d'hiver, dont le principalmérite consiste dans leur rusticité. Elle a une sous-variété toute mouchetée de rouge qui ne lui est pas préférable. Graine blanche.—Morine. Un peu plus verte que la passion, moins étendue en feuilles, mais au moins aussi grosse en pomme : elle tient plus long-temps. Graine blanche. — Petite crépe. Quoique cette espèce ne se cultive pas de même que les 2 précédentes, elle appartient cependant aux laitues d'hiver. Elle est petite et pomme peu; mais elle vient trèsbien sous cloche en hiver, et n'est même propre qu'à

cet usage. Celle que les maraîchers nomment petite noire paraît en être une sous-variété qui s'élève sous cloches, sans qu'on soit obligé de lui donner de l'air. Graine noire.

4. LAITUES A COUPER.

Toutes les laitues, particulièrement celles dont le plant est blond, sont propres à faire de la laitue à couper, mais on préfère ordinairement pour cet usage, de petites espèces hâtives, telles que les crépes, la gotte, etc. Il en est deux autres qui méritent une mention particulière, parce qu'on peut les couper plus fortes que les précédentes. Ce sont, la laitue chicorée, dont les feuilles crépues imitent une petite chicorée jaune; et la L. épinard, découpée à peu près comme la feuille de chêne. Cette dernière repousse, et peut être coupée plusieurs fois.

5. LAITUE VIVACE. Lactuca perennis. L.

Cette plante n'a pas été cultivée jusqu'ici dans les jardins, mais elle pourrait probablement l'être avec avantage; dans plusieurs parties de la France, où elle croît naturellement, on en fait habituellement usage, et on la regarde à juste titre comme un bon légume. En avril et mai, les pousses nouvelles que l'on coupe à quelques pouces au-dessous du sol fournissent une excellente salade; quand les feuilles sont plus développées elles sont très-bonnes, cuites et apprêtées à la manière de la chicorée; enfin, dans les ménages de ferme. on les emploie quelquefois au défaut de choux pour faire le soupe au salé, et fournir conjointement avec celui-ci le plat fondamental de la journée. Si quelques amateurs voulaient essayer de la cultiver, ce que j'ai commencé à faire de mon côté, voici quelques indications que je puis leur fournir pour avoir souvent observé et mangé cette plante sur une ferme que je possède, où elle vient en abondance, et où l'on en consomme beaucoup chaque printemps. La laitue vivace croît habituellement, et je crois même exclusivement, dans les terrains calcaires et très-secs. Les pousses blanches et tendres du printemps se récoltent principalement dans les avoines, et doivent provenir de racines qui ont été coupées ou enterrées profondément par la charrue ; on devra donc probablement

imiter ce procédé pour en obtenir de la salade blanche, ou bien la faire pousser en cave comme la barbe de capucin, si elle veut s'y prêter. Si on voulait l'essayer en petite salade verte, il faudrait la semer épais et en rayon comme la chicorée sauvage, tandis que pour avoir des plantes à cuire, il conviendrait au contraire de la semer clair ou de la replanter à environ 25 centimètres (8 à 9 pouces). Le nom vulgaire de cette plante, dans l'arrondissement de Montargis, est Égreville; à Bourges, où l'on en mange aussi beaucoup, et où elle se vend sur les marchés, on la nomme Chevrille; il est probable qu'ailleurs on en fait également usage sous d'autres noms.

CULTURE. — Les laitues du printemps se sement en mars sur une petite couche, ou, à défaut, sur terreau à un bon abri, et se replantent en avril; ou bien on les sème clair en place en février et mars parmi l'ognon, les carottes, les salsifis. Cette dernière méthode, quoique très-usitée, n'est pas sans inconvénient; cependant on peut la pratiquer avec profit en semant très-clair et en

n'employant que de petites espèces.

Celles d'été se sement des deux manières précédentes et à la même époque, pour que leur produit succède à celui des hâtives; mais leurs semis, au lieu de se borner au premier printemps, se prolongent successivement jusqu'en juillet. Passé le mois de mars, on élève le plant en pleine terre. La transplantation ne demande d'autre attention particulière que de ne pas trop plomber la terre autour des racines, surtout si elle est forte. Une terre franche, l'égère et substantielle, est celle qui convient le mieux à la laitue, et les arrosemens fréquens sont le moyen d'obtenir cette salade tendre et douce.

Les laitues d'hiver se sement depuis la mi-août jusque vers le 10 septembre. On les replante à la fin d'octobre sur les plates-bandes du midi, au pied des murs, et on les préserve des fortes gelées et des neiges en les couvrant de grande litière ou de paillassons que l'on ôte des que le temps le permet. Il est bon d'en faire 2 semis à une quinzaine de distance, parce que quelquefois les premières semées s'avancent trop, et sont plus su-

jettes à périr que les autres.

On se procure de la laitue tout l'hiver avec la petite crépe, en la traitant de la manière suivante. Au commencement d'octobre, on seme sur un ados de terreau et sous cloche; des que les 2 premières feuilles après les séminales commencent à paraître, on repique sur un autre ados de terreau, à i pouce et demi ou 2 pouces de distance. On élève ce repiquage sous cloche sans lui donner d'air. Vers la fin de novembre, on dresse de petites couches avec du vieux fumier, telles qu'elles ne puissent prendre qu'une chaleur modérée, que l'on entretient ensuite avec des réchauds. On met en place le plant le plus fort, sur ces couches, à raison de 5 par cloche. On abrite la couche des froids, de la neige et des grandes pluies, en garnissant bien les cloches de litière et de paillassons, que l'on ôte dans le milieu du jour si le temps le permet, maissans donner d'air. Cetteplantation produit à la fin de décembre ou au commencement de janvier. Le plant qui est resté sur l'ados lors de la première plantation, et sur lequel on a dû remettre les cloches, sert à en faire une 2e., et si l'on veut une 3e. et même une 4e. semblables, à 12 ou 15 jours d'intervalle entre chacune. On a ainsi une succession de petites laitues pommées jusqu'à la fin de février.

La gotte peut être traitée de même quant au semis et au repiquage; mais elle se met en place seulement de la fin de décembre à la mi-février, et on lui donne de l'air quand elle est aux trois quarts faite, et prête à pommer. Elle produit pendant tout mars et le commencement d'ayril. On en peut mettre en place sous châssis; elle y fait très-bien, au contraire de la petite crêpe qui ne reus-

sit qu'étouffée sous les cloches.

La laitue à couper se sème sur les couches de janvier, février et mars, sous châssis, cloches, ou sur terre en avril et plus tard. Il est facile d'en avoir toute l'année au moyen de semis successifs.

5. LAITUES ROMAINES on CHICONS.

Verte hâtive, bonne pour les couches et les plantations du printemps. Verte maraîchère, se coiffant trèsbien d'elle-même. Grise maraîchère, ayant la même propriété. Verte d'hiver. Grosse grise, d'été et d'hiver. Rouge d'hiver, la plus dure pour passer l'hiver. Alphange blonde, très-grosse, à feuilles grasses, épaisses et jaunes. Panachée ou sanguine, à graine blanche et graine noire. Blonde maratchère. Blonde de Brunoy.

La culture des laitues pommées convient en tout point aux romaines. On sait que celles-ci ont besoin d'être liées pour que leur tête s'emplisse mieux. On peut, à la rigueur, se dispenser de ce soin pour la verte maraîchère, les deux grises et les deux dernières blondes, lesquelles se coiffent naturellement; mais on les aura toujours mieux pommées en les liant. La panachée, qui est une charmante salade, très-tendre, monte promptement en été. Il en faut, par cette raison, semer peu à la fois tous les 15 à 20 jours. Les espèces d'hiver se sement et se traitent comme la Laitue passion. Les maraîchers de Paris emploient la verte hative pour la culture d'hiver, de la même manière que la laitue crépe et la gotte. Seulement on la laisse en pépinière jusqu'au commencement de janvier, et on fait alors la première plantation sur conche tiède et sous cloche, donnant de l'air plus souvent, et plus que pour la laitue gotte. Le reste du même plant, auquel on donne de temps en temps de l'air pour l'endurcir, s'emploie ensuite depuis la mi-janvier jusqu'à la mi-février à planter sur plate-bande terreautée au pied des murs du midi, avec un paillis de fumier court sur le terrain. Ces plantations procurent de la romaine mangeable depuis février jusqu'en avril, auquel temps viennent celles d'hiver, qui, à leur tour, sont remplacées par les premières semées au printemps. On se procure de la graine bonne et pure, en choisissant les plus belles laitues de chaque variété, qu'on tient éloignées les unes des autres, pour éviter le mélange des poussières fécondantes. Elle se conserve 4 ans et plus.

LENTILLE COMMUNE, GROSSE LENTILLE, LEN-TILLE BLONDE, Ervum lens. L. (Diadelphie-Décandrie, famille des Légumineuses.) Du midi de la France. Elle est très-cultivée aux environs de Paris, soit dans les jardins, au milieu d'autres cultures et en touffes ou en rayons, soit en plein champ, où on la sème aussi en rayons et à la volée. Elle se plaît et produit dayantage dans les terrains secs et sablonneux. Elle donne beaucoup d'herbe et peu de semences dans les terrains gras. On la sème de la fin de février à la mi-mars. Pour que sa graine soit de meilleure qualité et plus belle, on ne la bat qu'à mesure qu'on en a besoin, soit pour la manger, soit pour la semer, et de cette manière, elle est encore très-bonne la seconde année. Une variété dite Lentille a la reine, Lentille rouge, Ervum lens minor, donne une graine beaucoup plus petite, rousse, bombée et plus estimée dans certains cantons. Comme la précédente, elle est annuelle et de France. M. Bosc rappelle que les anciens avaient l'habitude de faire germer les lentilles avant de les faire cuire pour développer

leur principe sucré.

MACHE, BOURSETTE, DOUCETTE, BLANCHETTE, Valeriana locusta. L. (Triandrie Monogynie, famille des Valérianées.) Annuelle; indigene. On en seme tous les 8 à 10 jours, à commencer de la mi-août jusqu'à la fin d'octobre, à la volée, dans une terre meuble, douce et fumée au plus de l'année précédente. On recouvre très-légèrement avec le râteau, et on arrese, si cela devient nécessaire. Comme les mâches s'emploient entières, et seulement dans leur jeunesse, en cueillant les plus avancées pour la consommation, le plant se trouvera suffisamment éclairci. On laisse quelques pieds pour graines; celles-ci tombant à mesure qu'elles mûrissent, il faut en faire la récolte à plusieurs reprises, en secouant les pieds sur un linge ou un carton, ensuite on les attache et on les suspend dans un lieu qui ne soit pas trop sec, afin que les graines qui restent encore puissent achever de mûrir. On cultive une variété sous le nom de mâche ronde, beaucoup plus étoffée et meilleure que la commune. La MACHE D'ITALIE ou RÉ-GENCE, Valeriana coronata, est une espèce distincte, à feuilles plus larges, un peu blondes, et fort estimée. Leurs graines se conservent au moins 6 ans.

MACRE, CHATAIGNE D'EAU, TRUFFE D'EAU, Trapa natans. L. (Tétrandrie Monogynie, famille des Onagres.) Indigène et annuelle, dans les eaux stagnantes, mais non croupissantes. Elle donne des fleurs blanches, de juin en août, auxquelles succèdent des fruits ayant à peu près la couleur des châtaignes, mais moins gros et munis de leurs calices, dont les 4 divisions sont autant de cornes piquantes. Ces fruits, remplis d'une pulpe blanche, assez agréable au goût, se mangent crus, ou cuits dans l'eau ou sous la cendre. On les conserve dans l'eau pendant tout l'hiver. Il suffit, pour multiplier cette plante, d'en jeter les fruits mûrs dans la pièce d'eau où l'on veut se la procurer. Ensuite, on n'a d'autre peine que celle de la récolte, qu'il faut ne pas trop retarder, autrement les fruits se détachent et vont à fond.

MAIS, Zea Mais. L. (Monœcie Triandrie, famille des Graminées.) Le mais doit trouver place dans le potager, puisque ses jeunes épis encore tendres se confisent en cornichon. Les variétés dites mais quarantain et mais à poulet sont préférées pour cet usage à raison de leur précocité et de la petitesse de leurs épis

et aussi du peu de volume des plantes.

MARJOLAINE. Origanum majoranoïdes. (Didynamie Angiospermie, famille des Labiées). Indigène, vivace. On fait, dans une partie du nord de l'Europe, un grand usage de cette plante en cuisine comme assaisonnemens; elle se multiplie facilement par éclats. Pour l'élever de graine, on la sème en mars, en pot ou sur une plate-bande de terre très-douce; recouvrir très-légèrement, et élever ensuite le plant jusqu'à force suf-

fisante pour sa mise en place.

MELON, Cucumis melo. L. (Monœcie Syngénésie, fam. des Cucurbitacées.) De l'Asie. Sa saveur et son parfum délicieux l'ont fait rechercher de temps immémorial, et propager dans presque toutes les parties du globe; aussi ses variétés se sont-elles beaucoup multipliées; c'est à tel point aujourd'hui, que le plus grand nombre d'entre elles sont à peine distinctes, et que tous les jours on voit celles qui ont eu pendant un certain temps des caractères un peu prononcés, les perdre et se confondre avec d'autres. Nous citerons cependant quelques-unes des plus estimées, les divisant, comme nous l'avons fait jusqu'ici, en trois races principales: 1°. celle des melons communs ou brodés, 2°. celle des canta-

loups, 3°. celle des melons à écorce unie, mince, et à grandes graines.

VARIÉTÉS DE LA PREMIÈRE RACE.

MELON MARAÎCHER, brodé, rond, quelquefois un peu déprimé de l'ombilic au pédoncule, sans côtes et de moyenne grosseur. Chair très-épaisse et abondante en eau; saveur médiocre. Ce melon, et tous ceux de la même race, passent pour être plus fiévreux que les autres à l'arrière-saison. - Sucrin de Tours. Rond et brodé comme le précédent, mais inconstant dans sa forme. Chair rouge, ferme et très-sucrée. - Sucrin à petites graines. Petit, rond, chair rouge, fruit très-plein, précoce et propre au châssis. - de Langeais. Ovale, à côtes peu saillantes; chair rouge, sucrée et vineuse. - des Carmes. Deux variétés : l'une moyenne, l'autre petite. Chair pâle, mais bien fondante et bien sucrée. — Sucrin à chair blanche. Espèce excellente, très-fondante et d'une réussite facile. - Ananas à chair verte, des États-Unis, petit, rond, à côtes, peu brodé; d'une qualité parfaite. - de Honfleur. Trèsgros, allongé, côtes larges; chair un peu grossière, mais pleine d'eau, de bonne qualité. - de Coulommiers. Très-gros, forme moins régulière, fond plus vert, inférieur en qualité au précédent.

VARIÉTÉS DE LA SECONDE RACE.

Cantaloup orange. Petit, rond, à côtes; fond vert clair ou brun; chair rouge, un peu trop ferme, mais assez bonne. Le plus hâtif des melons, et conséquemment destiné pour la primeur. — Fin hâtif. Aussi précoce que le précédent, plus petit, un peu plus aplati, à côtes plus marquées, avec quelques petites gales, ou parfois un peu de broderie; chair rouge, très-fine et bonne. — Noir des Carmes. Fruit rond, d'un vert noir, sans gales; à côtes peu enfoncées; chair rouge, vineuse, fondante, excellente. Cette variété, propagée par feu M. Beville, amateur très-distingué, fait fort bien sous châssis, quoiqu'un peu forte en bois et en feuilles; elle y est très-hâtive. — Petit prescott. Fond noir ou brun, un peu aplati aux extrémités, couronné, avec un point saillant au centre de la couronne, à côtes galeuses; hâtif, un des meilleurs

pour le châssis. — Gros prescott. Deux variétés fond noir et fond blanc. Même forme que le précédent, mais plus gros, et presque aussi hâtifs; excellens, le fond blanc surtout, qui est aujourd'hui le melon le plus cultivé et le plus estimé à Paris. — Boule de Siam. Très-aplati à ses 2 extrémités, à fond noir, à côtes larges et relevées, à forte gale sans point saillant; chair un peu moins fine que les précédens. Il y en a encore plusieurs autres variétés, telles que le Gros Cantaloup noir de Hollande; le Gros Portugal; le Mogol; celui à chair verte; à chair blanche, etc., tous très-bons, mais que les bornes de cet ouvrage ne permettent pas de décrire.

VARIÉTÉS DE LA TROISIÈME RACE.

MELON de Malte, à chair blanche. Hâtif, de movenne grosseur, de forme allongée; chair fondante et sucrée. - de Malte, à chair rouge. Très-hâtif. Même forme; saveur sucrée et aromatisée. - Muscade des États-Unis. Petit, oblong; fond vert, brodé, chair verte, fondante; excellent. - du Pérou. Forme ovale; écorce mince, fond vert noir; chair très-blanche, fondante, très-sucrée. - de Morée, de Candie, de Malte d'hiver. Écorce lisse; chair verdâtre, fondante et parfumée. Il a l'avantage de se conserver jusqu'au mois de février. - de Perse ou d'Odessa. Vert rayé de jaune; très-allongé; chair verte, fondante; d'hiver comme le précédent. Les melons de cette série sont désignés dans quelques pays sous le nom de Melons d'eau; mais ce nom a été plus spécialement appliqué au Pastique, dont il sera parlé ci-après.

CULTURE. Si l'on veut des primeurs, on seme en janvier ou février, sous châssis, ou dans une bache, lorsque la couche a la chaleur convenable, chaleur qu'il faut avoir soin d'entretenir, soit en renouvelant les réchauds des couches, soit en entretenant la chaleur de la bache. (Voy. les articles Châssis, Bache.) On enterre dans le terreau de la couche des pots de 4 pouces de diamètre en dehors. On les remplit de terreau qu'on foule très-peu, et on sème une graine dans chaque pot. On pose le châssis qu'on couvre de paillassons pour garantir du froid et accélérer la végétation. Lorsque les

graines sont levées, on habitue les petites plantes peu à peu à la lumière, en soulevant les paillassons, pour les ôter ensuite tout-à-fait, et n'avoir à les remettre que pour les nuits et les gelées. On donne un peu d'air dans le moment le plus chaud du jour, en soulevant d'un à 2 pouces, les panneaux par derrière. Si ces panneaux étaient charges d'humidité en dedans, on profiterait du moment où on renouvelle l'air pour les essuyer. On continue ces soins, et surtout celui d'entretenir la chaleur. jusqu'à ce que le plant ait 2 feuilles, non compris les cotylédons. On pince alors la tige au-dessus de la 26. feuille; ce qui force le développement des bourgeons placés à l'aisselle des feuilles, donne lieu à la naissance de 2 ou 3 branches latérales au lieu d'une verticale, et oblige la séve à dévier et à accélérer le moment de la fructification. Deux jours après, la plaie est bien cicatrisée, et l'on met le plant en place. A cet effet, on a préparé une couche un peu inclinée au midi, chargée de terreau neuf et pur, ou mélangé avec un quart de terre légère, on la couvre de châssis pour accélérer le développement de la chaleur. Quand la couche a jeté son grand feu, on fait deux trous par panneau, on y porte les melons, on les dépote et en les plante en motte un à un dans chaque trou, de manière qu'ils soient enterrés jusqu'auprès des cotyledons, et on arrose légèrement. On continue les soins indiqués plus haut, en donnant plus d'air à mesure que la chaleur augmente. Si les branches poussent très-vigoureusement, on les dispose d'une manière un peu tortueuse pour faire dévier dayantage la séve. Bientôt la plante fleurit : les fleurs mâles paraissent les premières; huit à dix jours après les femelles se montrent.

Lorsque le fruit est noué, on taille les branches principales, auxquelles on laisse de la longueur à raison de leur vigueur, en allongeant plus les fortes que les faibles. Quatre ou 5 jours après cette taille, on supprime les branches secondaires nuisibles. S'il y a plus d'un fruit sur une branche, on retranche les autres en conservant le mieux faits. S'il n'y en avait qu'un, et qu'arrondi d'un côté il ne le fût pas de l'autre, on passerait lége-

rement le tranchant de la serpette sur le côté qui ne l'est pas, et on ferait 2 ou 3 incisions longitudinales, qui ne penétreraient que dans l'écorce. Quelque temps après on pince l'extrémité des branches à fruit, et on supprime encore les branches inutiles. Pendant ce temps on leur donne le plus d'air qu'il est possible, on les fait jouir, autant qu'on le peut, de l'influence directe des rayons solaires. On les arrose peu, surtout les variétés de la première classe. L'eau dont on se sert doit être au moins aussi chaude que l'atmosphère.

Lorsque les fruits approchent de leur maturité, on les place sur une tuile, ou mieux sur un morceau de

planche, et on les couvre avec une cloche.

Les amateurs qui font des melons plus tardifs s'évitent beaucoup de peine, et les mangent meilleurs. Ils sement en avril, et préparent leurs couches, dont ils ne font qu'un massif. Ils ajoutent un tiers de terre dans le terreau qu'ils emploient pour recouvrir leurs couches. Ils replantent comme on l'a dit, mais ils peuvent se passer de châssis: des cloches ou des verrines suffisent en les couvrant toutes les fois que le temps l'exige. Si au mois de mai la chaleur devient forte, ils mettent un peu de paille sur la cloche pour amortir les rayons du soleil, et une légère couche de litière sur la couche pour arrêter la trop grande évaporation. On en use de même pour les châssis, si le soleil de mars était trop chaud les premiers jours qu'on aurait repiqué le plant.

Lorsqu'on seme en mai, une couche sourde suffit. On seme en place sur une terre nutritive, en y mêlant un tiers de terreau consommé. On recouvre d'une cloche, on pince et l'on taille comme il a été dit précédemment. Mais si l'espèce est petite on laisse deux fruits au lieu

d'un sur chaque branche.

Dans les pays méridionaux, on se contente de jeter un peu de fumier dans une petite fosse, qu'on recouvre de terre, et où l'on met 5 à 6 graines. Quand les plantes ont 4 ou 5 feuilles, on conserve les 2 plus belles plantes, et on les abandonne ensuite à la nature; mais l'effet du défaut de soins est tel dans ce cas, que les melons sont à peine aussi bons que dans les contrées plus froides. Une

taille raisonnée y ferait prospérer tous les fruits, dont une partie est à peine bonne pour les bestiaux, pendant qu'à Honfleur, où l'on se contente de faire des fosses de 2 pieds à 2 pieds et demi, que l'on remplit de fumier bien tassé, recouvert de 9 pouces d'une terre substantielle, sur laquelle on jette le terreau de la fosse de l'année précédente, on a des melons de 24 à 36 livres. Voici la marche que l'on y suit : 15 jours après avoir disposé les couches sourdes, les jardiniers les couvrent avec des verrines. Quand la chaleur est forte, ils y sement plusieurs graines à la distance de 4 pouces. Aussitôt que les plantes ont 3 ou 4 feuilles, ils détruisent tous les plants, à l'exception de deux : ils pincent l'extrémité des plantes, et conservent les cloches jusqu'à ce qu'elles ne puissent plus les contenir (ce qu'on doit aussi faire sur couche, ainsi que ce qui suit). Si le temps est froid, principalement la nuit, et qu'il soit pluvieux, on couvre de paillassons. On sarcle et on bine au besoin. Lorsque les plantes s'étendent, on élève les cloches qu'on soutient par des supports. On ne laisse que 2 ou 3 fruits; on taille et supprime ainsi qu'on l'a dit plus haut.

Il ne faut pas approcher les concombres, les potirons et autres plantes de la famille des cucurbitacées, des plants de melon, ni même les diverses espèces de melons entre elles, si l'on veut les conserver franches, à moins qu'on ne les plante à des époques différentes, et que la

floraison n'ait pas lieu en même temps.

On peut multiplier le melon de bouture, ainsi que le pratique habituellement M. Decouflé, l'un des plus habiles cultivateurs de Paris; il fait ses boutures de suite en place, les couvre d'une cloche, et au bout de 8 jours elles sont ordinairement reprises; elles ne demandent plus alors d'autres soins que les pieds pro-

venus de graine.

Pour avoir de bonnes graines, on choisit dans chaque espèce le fruit le plus beau et le plus franc, qu'on laisse sur pied parvenir à la plus grande maturité. Les semences sont alors séparées du jus et des filamens, puis bien ressuyées et séchées; elles se conservent 7 à 8 ans et quelquefois plus: on préfère, pour semer, celles de

plusieurs années. Les graines des fruits mangés à leur point ordinaire de maturité peuvent aussi servir, quand même elles auraient été layées.

Les fruits cueillis jeunes (ceux que l'on supprime parce qu'ils sont mal formés ou surabondans) peuvent se manger cuits, et offrent un mets fort délicat, assaisonnés à la manière des jeunes fruits de courges ou de concombres.

Melon d'eau, citrouille pastèque, Cucurbita citrullus. L. Feuilles rudes, très-découpées; fruit ordinaire ment arrondi, à écorce lisse, verte, marbrée ou mouche ée. Chair ronge ou blanche, très-fondante, sucrée, mais un peu fade; graines noires ou ronges. En le semant de très-bonne heure, comme les melons hâtifs, et en repiquant ensuite le plant dans de la bonne terre préparée sur couche ordinaire ou sourde, et à la meilleure exposition, on peut hâtersa maturité, et s'en procurer la jouissance à l'époque où il doit être le plus agréable, c'est-à-dire pendant les grandes chaleurs. On taille cette courge comme les melons, et lorsque les pieds sont garnis d'un nombre suffisant de bras, on les laisse courir en liberté, sans arrêter ni supprimer aucun des fruits. Il suffit ensuite de donner les arrosemens nécessaires.

MÉLONGENE, MÉRANGÈNE, MAYENNE, AUBER-GINE, Solanum Melongena. L. (Pentandrie Monogynie, famille des Solanées.) De l'Amérique méridionale. On seme cette plante aux mois de février et de mars, sur couche et sous cloches ou châssis, pour repiquer ensuite chaque pied en pot séparé, qu'on replace sur couche modérée et qu'on couvre d'une cloche tant que les froids sont à craindre. On peut ensuite dépoter la plante et la mettre en bonne exposition au pied d'un mur. Ordinairement elle donne ses fruits en septembre : ils sont, suivant la variété, ronds, ovales, ou allongés, et de couleur violet sale. On en mange beaucoup maintenant à Paris: on les coupe en deux parties sur la longueur, on fait quelques incisions à la chair; on recouvre celle-ci d'une farce composée de mie de pain, huile, sel et poivre, et on les fait cuire sur le gril, ou entre deux plats. On mange encore les aubergines coupées par tranches et

frites. Une variété à fruit petit, ovale, et d'un blanc luisant, fort semblable à un œuf, se cultive comme plante d'agrément : elle est malsaine à manger : c'est le Solanum Melongena ovifera, que trivialement on appelle Poule pondeuse ou Plante aux œufs. Ces plantes sont annuelles et un peu aiguillonnées ; elles aiment la chaleur et l'eau.

MENTHE DES JARDINS, OU BAUME A SALADE. Mentha sativa. (Didynamie Angiospermie, fam. des Labiacées). On admet souvent dans les potagers quelques pieds de cette plante indigene, qui est vivace et trèstraçante. Elle se plaît dans un terrain frais, où quelques drageons plantes ont bientôt garni tout l'espace qu'on

veut leur donner.

ut leur donner. MORELLE. Solanum nigrum. L. (Pentandrie Monogynie, famille des Solanées.) Plante annuelle qui croît naturellement en Europe et en Amérique. Jusqu'à présent on l'a considérée en France comme mauvaise herbe, et on lui a fait la guerre dans les jardins et les lieux cultivés où on la trouve souvent en abondance; mais elle pourrait être utilisée en l'employant à la manière des épinards : quoiqu'elle appartienne à la famille des Solanées, il est certain qu'elle n'est aucunement malfaisante; on en fait un tres-grand usage aux îles de France et de Bourbon (1) sous le nom de Brède, ainsi qu'aux Antilles sous celui de Laman. Beaucoup de créoles, qui viennent en France, la recherchent et la mangent ici aussi-bien que chez eux sans en éprouver plus d'inconvéniens. Cette plante peut donc offrir au jardinage une ressource de plus pour l'été; elle se multiplie très-facilement de graine, semées en place et clair, en mars, avril et mai

MOUTARDE, ou Sénevé, Sinapis nigra. Tétradynamie Siliqueuse, famille des, Crucifères.) Annuelle, indigene. Nous ne parlons ici de cette plante que parce

⁽¹⁾ Des graines de Brède, que nous avions recues de l'île de Bourbon, nous ont produit une plante en tout semblable à la Morelle sauvage de ce pays-ci, mais beaucoup plus grande, plus vigoureuse, et à plus larges feuilles, comme il arrive aux espèces cultivées depuis long-temps.

qu'on emploie ses jeunes feuilles en fourniture de salade; pour cet usage on la sème dru comme le cresson alénois. LA MOUTARDE BLANCHE, Sinapis alba, sert au même usage et se cultive de même. Voyez leur article

aux plantes économiques ci-après.

NÂVET, Brassica Napus. L. (Tétradynamie Siliqueuse, famille des Crucifères.) Bisannuel, indigène. Soumis de temps immémorial à la culture, et facilement influençable dans sa saveur et ses caractères extérieurs par le sol et le climat, le navet présente aujourd'hui un grand nombre de variétés souvent peu déterminées, et dont nous citerons seulement quelques-unes des plus distinctes. On peut les rapporter toutes à 2 divisions principales, et à une 3° intermédiaire: les navets secs, dont la chair est fine, et ne se délaie point en cuisant; les navets tendres, dont le nom indique la qualité de chair; et les demi-tendres, qui participent des uns et des autres.

1. Les navets secs sont : le freneuse; petit et demilong. On a introduit depuis quelques années, à Freneuse, une race de même forme, plus grosse, et qui ne vaut pas l'ancienne. Le Navet de Meaux; très-allongé et en forme de carotte effilée. Le saulieu; même forme et écorce noirâtre. Le petit berlin ou teltau; le plus petit des navets, et n'ayant pas plus de feuilles qu'un radis. Ces variétés, et toutes celles appartenant à la même section, ne réussissent que dans les terrains privilégiés, sablonneux et doux. Ce sont des navets par excellence, surtout pour mettre en ragoût; mais, dans les terres fortes, ils deviennent fibreux, véreux, et valent moins que les espèces plus communes.

2. Parmi les Navets tendres, nous citerons celui des Vertus, qui est oblong, très-blanc, hâtif et de bonne qualité. Le Navet des Sablons, demi-rond, blanc, très-bon. Le Navet rose du Palatinat, à collet rose, à chair très-tendre et douce. Le gros long d'Alsace, d'un volume énorme et peu délicat. Le Navet de Clair-Fontaine, très-long, sortant presqu'à moitié hors de terre. Le Navet blanc-plat hâtif, et le rouge-plat hâtif, ayant pour principal mérite leur grande précocité. La rave du Limousin, ou rabioule, ou turneps, qui, bien que cultivée pour les bestiaux, est cependant très-bonne

dans la plupart des terrains. Il y en a un grand nombre d'autres. En général, les navets hâtifs, ceux de forme ronde, ou qui sortent de terre, appartiennent à cette division. Ils sont moins fins de goût que les navets secs, mais ils ont l'ayantage de réussir beaucoup mieux dans

les terrains qui ne sont pas sablonneux.

3. Les suivans peuvent être considérés comme demitendres. Ils participent des deux autres races; néanmoins, comme tous les navets, quelle que soit leur espèce, ils seront d'autant meilleurs, que le sol sera plus
doux et plus près du sablonneux. Le jaune de Hollande,
de forme ronde, écorce et chair jaunâtre. Le jaune d'Écosse, propagé depuis peu en Écosse et en Angleterre,
à raison de la qualité qu'on lui a trouvée de mieux résister aux gelées que le précédent et que les autres navets.
Le jaune de Malte, petit, rond, très-hâtif, à petite
feuille, nouvellement reçu des États-Unis. Le noir
d'Alsace, long, ordinairement très-doux et bon. Le

gris de Morigny, de forme obronde.

La saison ordinaire de semer les navets est depuis la mijuin jusqu'à la moitié d'août. Cependant, dans les terres légères, on peut semer les espèces hâtives jusqu'au commencement de septembre; de même que des semis faits en mai ou au commencement de juin réussissent quelquefois bien si la température est humide et peu chaude. Quelques jardiniers, dans la vue d'avoir des navets d'été, risquent des semis des avril et mars, mais il est rare que ceux-ci ne montent pas, même en y employant de la graine vieille, ce qui est essentiel. Ce sont les navets tendres seuls, et notamment celui des Vertus, et les plats hâtifs, blancs ou rouges, qui conviennent pour ces semis hâtifs. On seme sur la terre fraîchement remuée, clair et à la volée, autant que possible par un temps pluvieux ou couvert. Les terrains sablonneux et doux sont de beaucoup préférables aux forts et argileux, pour avoir des navets de bonne qualité. Il est même plusieurs races de navets fins, tels que le freneuse, le saulieu, le petit berlin, qui n'acquierent toutes leurs qualités propres que sur le territoire en possession de les produire,

Lorsqu'au printemps les navets montent en graine,

leurs pousses vertes sont un très-bon légume, bouillies et mangées avec la viande ou assaisonnées au beurre; on en fait beaucoup d'usage en Angleterre. Les mêmes pousses blanchies à la cave ou dans une serre à légume, sont encore plus tendres et plus douces, et offrent en hiver une excellente ressource, extrêmement facile à se procurer, et qui a sur les autres primeurs l'avantage que tout le monde peut en jouir, et qu'elle ne coûte que la peine de les cueillir, les navets qui ont fourni ces produits n'étant pas perdus pour cela. Les pousses printanières du colza et de la navette sont employées aussi comme légume dans quelques pays.

NIGELLE AROMATIQUE ou QUATRE ÉPICES, Nigella sativa. L. (Polyandrie Pentagynie, famille des Renoncules.) Plante annuelle, de l'Orient. Cultivée pour ses graines qui servent à assaisonner les viandes sous le nom de quatre-épices. On la sème au printemps

dans une terre ordinaire.

OGNON, Allium cepa. L. (Hexandrie Monogynie, famille des Liliacées.) Cette plante, une des plus importantes parmi les racines potagères, est vivace par sa nature, mais considérée et traitée dans la cultuture comme bisannuelle. Ses variétés sont nombreuses et se modifient très-facilement par l'influence du sol et du climat. Nous ne citerons qu'un certain nombre des plus estimées ou des plus distinctes par leurs caractères : l'Ognon rouge foncé; large et plat, préféré dans quelques pays à tous les autres. Le rouge pâle; le plus ordinaire en France et qui dans beaucoup de localités est de très-bonne qualité. Le jaune ou blond, des Vertus près Paris, et celui de Cambrai; excellens, gros et de bonne garde l'ognon double tige; rougeatre, très-plat; hâtif, à petite feuille. L'ognon d' Espagne; de couleur soufrée, large, d'une saveur douce et à chair tendre. Le blanc gros; le blanc hatif; l'un et l'autre connus par leur douceur et leur bonne qualité; le dernier est le plus précoce de tous les ognons. L'ognon poire ou pyriforme; rougeâtre, chair un peu grossière, saveur forte, d'excellente garde. L'ognon de James; voisin du précédent; couleur plus blonde, forme un peu moins'

allongée; très-estimé en Angleterre pour sa longue conservation. L'ognon globe; sous-variété du James, remarquable par sa beauté, mais difficile à conserver sous sa forme globuleuse. L'ognon bulbifère ou à rocambole, ou encore O. d'Égypte, qui porte sur sa tige des rocamboles ou petites bulbes réunies en tête. L'ognon patate ou sous-terre, probablement sorti du précédent; ne donnant ni graines ni rocamboles, et se multipliant uni-

quement en terre par ses caïeux. Les deux ognons blancs, surtout le hâtif, sont propres à la consommation du printemps et de l'été; cependant le gros, lorsqu'il n'a été semé qu'au printemps, peut être conservé assez long-temps en hiver. Celui d'Espagne, quoique d'un peu meilleure garde, doit être consommé aussi à l'automne et au commencement de l'hiver, attendu qu'il monte assez promptement. Les autres sont des ognons d'hiver ou de garde. Celui en poire, qui est à la fois excellent sous ce rapport et très-fort de goût, serait avantageux pour les ménages de fermes, et autres établissemens où l'on nourrit beaucoup d'ouvriers. Mais l'ognon d'Egypte nous paraît surtout approprié aux jardins des fermes, du moins à tous ceux qui sont traités rustiquement et sans des soins assidus, parce que c'est l'espèce dont les produits sont à la fois le moins casuels et le plus faciles à obtenir.

La culture de l'ognon n'est pas partout la même : sans s'attacher aux différences trop minutieuses, on peut distinguer 4 méthodes principales, dont 3 s'appliquent aux ognons de graine. La première et la plus usitée, surtout dans les pays du Nord, est le semis en place. La seconde consiste à semer en pépinière pour établir ses carrés au moyen de la plantation ; elle convient dans les terres fortes ; elle est fort en usage dans le Midi de la France; à Paris, c'est le mode ordinaire pour l'ognon blanc. La troisième, nonvellement indiquée comme très-avantageuse, consiste à semer excessivement épais, pour obtenir seulement des grenons gros à peine comme des nois ttes, qui l'année suivante sont employés au lieu de graine, en les plantant à 3 ou 4 pouces l'un de l'autre. Enfin, la quatrième, particu-

lière à l'ognon d'Égypte, est la plantation par rocamboles, à laquelle on peut rapporter encore la plantation par caïeux, qui est propre à l'ognon patate. Tout en décrivant la culture d'une manière générale, nous donnerons sur chacune de ces méthodes les détails les

plus essentiels.

L'ognon aime une bonne terre substantielle, mais plutôt légère que trop forte; amendée pour le mieux de l'année précédente, ou au moins avant l'hiver pour le semis du printemps. Si l'on était forcé de mettre de l'engrais au moment de semer, il faudrait qu'il fût bien consommé. Le fumier de mouton est regardé comme préférable aux autres; le marc de raisin est aussi un excellent amendement pour cette plante, soit enfoui, soit répandu sur le semis à la place de terreau. On prépare la terre à l'automne ou au commencement de l'hiver, et assez à l'avance pour qu'elle ait le temps de se tasser, car les semis faits en terre trop creuse ne réussissent pas; c'est pour cela que, surtout dans les sols naturellement meubles, on a soin de bien piétiner les planches, ou, dans la culture en grand, de passer le rouleau avant et après le semis. Une étendue d'un are (2 perches de la mesure de 22 pieds) emploie 3 à 4 onces de graine. On enterre celle-ci légèrement avec le râteau ou avec les dents d'une fourche, ou bien on la recouvre d'une couche mince de terreau. La règle pour Paris était autrefois de semer le premier ognon à la St. Antoine (17 janvier), et quelques jardiniers la suivent encore; mais l'époque ordinaire des semis est de la mifévrier à la mi-mars. Les arrosemens au besoin, les sarclages exacts et l'éclaircissage sont les soins que reclame l'ognon pendant sa végétation. Le plant que l'on éclaircit peut servir à replanter, ou bien on le consomme en ciboule lorsqu'il est assez fort. Si à l'automne l'ognon reste vert, et tarde trop à s'achever, on force les fannes à se coucher en appuyant légèrement dessus le dos d'un râteau, ou par tout autre moyen équivalent; cette opération accélère un peu la maturité. L'ognon mûr et arraché, on le laisse étendu quelques jours sur une allée, puis on le rentre par un temps sec. Ces détails

se rapportent spécialement au semis en place. Les soins sont les mêmes pour la culture par transplantation; elle comporte seulement en plus l'opération même de la plantation; le semis se fait un peu plus épais; et enfin, dans le Midi de la France, il a lieu souvent en automne. Nous devons ici parler de l'ognon blanc, attendu qu'il se traite presque toujours par cette méthode. On le sème quelquefois au printemps et en place, comme les ognons d'hiver, mais la saison ordinaire est en août et septembre. Communément on le replante soit en octobre ou bien en mars, ce qui n'est cependant pas indispensable, dans les terres légères surtout; on l'abrite, si faire se peut, en hiver contre la la neige et le grand froid; il est bon à consommer dès le mois de mai, à demi-grosseur, et successivement

pendant tout l'été.

La troisième méthode mentionnée plus haut a été conseillée et mise en pratique par MM. Nouvellon et Lebrun de Meun, dept. du Loiret. Dans une terre bonne, sans excès, mais surtout bien saine, on sème en mars ou avril, excessivement épais; (M. Lebrun indique une livre de graine par toise carrée, ce qui nous paraît cependant trop considérable); on arrose une seule fois, immédiatement après le semis. Si l'opération réussit, on obtient pour récolte une multitude de bulbilles grosses comme des pois et au-dessus, que l'on conserve l'hiver en lieu sain, comme d'autre ognon. Après l'hiver, on dispose son terrein en rayons espacés entre eux de 6 à 8 pouces, et l'on y plante les bulbilles une à une, à 3 ou 4 pouces de distance. Chacune d'elles devient un gros et bon ognon. Par cette plantation on évite tous les risques et les accidens auxquels sont sujets les semis en place; les soins minutieux de sarclage et d'éclaircissage sont remplacés par des serfouissages, bien plus faciles à donner et plus économiques; enfin MM. L. et N. assurent que par aucune méthode on ne peut obtenir des produits aussi considérables. La difficulté nous paraît être d'obtenir au point convenable ces ognons petits-pois nécessaires pour la plantation. Dans les terres fortes, ou humides ou trop riches, ou bien dans un été pluvieux, il doit être malaisé d'y parvenir. Toutefois cette méthode est ingénieuse et nous engageons

les amateurs à l'essayer (1).

Le moyen d'obtenir du petit ognon à confire a du rapport avec ce qui précède; c'est de semer bien dru (quoique non pas au même excès), en terre seche, et de n'arroser que dans la première jeunesse. L'ognon blanc hâtif est le meilleur pour cet usage; le double-tige y est propre aussi par sa facilité à tourner, mais il est beaucoup plus fort de goût. Toute espèce, au reste, peut être, au besoin, traitée de cette façon.

Si l'on veut au contraire se procurer de très-gros ognons, c'est par la plantation; mais au lieu de ficher le plant, comme à l'ordinaire, on le couche à plat dans un rayon très-peu profond, la tête en dehors et excédant un peu le rebord du rayon. On garnit ainsi le rayon de plants mis tête-bêche à 5 à 6 pouces les uns des autres. On recouvre à la main avec de bonne terre douce; on arrose pour la reprise et ensuite autant qu'il est besoin; cette opération ne peut se faire qu'avec du

plant déjà un peu fort.

L'ognon d'Egypte ou bulbifère possède complètement les avantages dont nous parlions plus haut, de la sûreté dans la récolte, et de l'économie dans la culture. Au lieu de l'élever de graine, on plante les rocamboles qu'il produit sur sa tige; chacune d'elles se transforme dans le cours de l'été en un ognon ordinairement fort gros. Il a donc sous ce rapport tout le mérite de la méthode Nouvellon, mais de plus il n'en a pas la difficulté, puisque pour se procurer ces rocamboles il suffit de planter des ognons faits, qui montent en tige et amènent ces petites bulbes au lieu de graine, ou du moins conjointement avec une fort petite quantité de graines. Il faut donc chaque année planter un nombre de ces ognons proportionné à ses besoins. On ne risque rien de dépasser la quantité strictement nécessai-

⁽¹⁾ Des détails plus étendus sur cette méthode, et sur l'ognon d'Egypte, ont été donnés par l'auteur du présent article dans les cahiers de féyrier et mai 1828 des Annales de la Société d'horticulture.

re, car les plus grosses rocamboles s'emploient à la cuisine, tandis que les moyennes et petites servent pour planter, sauf les par trop menues, que l'on néglige. De plus, l'ognon même que l'on a mis en terre en reproduit deux ou trois autres de moyenne grosseur, que l'on trouve au pied quand on l'arrache. Ainsi il y a multiplication en terre par les caïeux, et hors de terre par les rocamboles. A côté de toutes ces qualités, l'ognon bulbifere a aussi des défauts : sa chair est grossière, et il pourrit facilement en hiver s'il est exposé à la moindre humidité; il faut donc le tenir dans un lieu extrêmement sec, en même temps que froid, ou du moins non chauffé; placé ainsi, il se conserve bien. Un litre de rocamboles peut fournir à la plantation d'une planche de 6 à 7 toises sur 4 pieds de large, et ce litre est lui-même le produit de 6 à 8 ognons faits que l'on a mis en terre. Quand ceux ci sont montés, il est trèsutile de les soutenir par des tuteurs, car les tiges sont facilement entraînées et versées par le poids des bulbes qu'elles portent. Les ognons se plantent à un pied sur tous sens en février et mars; les rocamboles de mars à la mi-avril, à 6 à 8 ponces entre rangs et 3 à 5 pouces sur le rang, selon leur grosseur.

L'egnon patate se plante pour le mieux après l'hiver, quand on a pu le conserver jusque-là; autrement, pendant ou même avant, à la distance de 12 à 15 pouces; on le butte à une et deux reprises, très-légèrement la première, et davantage la seconde. Lorsqu'il a bien réussi, chaque bulbe plantée présente à la récolte une masse d'ognons et de caïeux. Il lui faut comme au précédent une température très-sèche pour sa con-

Les ognons destinés pour graine (je parle des espèces ordinaires) se plantent en février et mars, quelquefois même l'ognon blanc avant l'hiver, quand il pousse trop; on les espace d'environ un pied. La graine est bonne pendant 2 ans, rarement 3.

servation en hiver.

OSEÎLLE, Rumex acetosa. (Hexandrie Trigynie, famille des Polygonées.) L. Vivace et commune dans les prés. On la sème à la volée, en planche ou en

bordure, au printemps, et mieux en automne : elle vient assez bien dans toutes les terres, quoiqu'elle préfere un sol leger et profond , ni trop sec ni trop humide. Pour s'en servir, on est dans l'usage de la couper rezterre; mais les maraîchers préférent avec raison la cueillir feuille à feuille, et toujours les extérieures. Comme les chaleurs de l'été augmentent son acidité, on doit avoir la précaution d'en semer une planche ou une bordure au nord, pour l'usage de cette saison. On cultive plusieurs variétés parmi lesquelles nous citerons l'oseille de Belleville, à feuilles plus larges, moins acide que l'oseille commune, et généralement cultivée aux environs de Paris. On peut aussi multiplier l'oseille par l'éclat des pieds; c'est même le moyen presque unique de propager l'espèce que les goûts délicats préférent ; nous voulons parler de l'Oseille vierge , Rumex montanus, H. P. Dioïque. Ses feuilles sont plus blondes, plus larges et moins acides. L'individu mâle est très-propre aux bordures du potager, parce que, ne produisant pas de graines, il ne pullule pas dans les allées comme les autres : il en existe une très-belle variété à feuilles plus larges, plus vertes, plus lisses, qui est plus hative à pousser au printemps. L'oseille à feuilles cloquées, très-belle race, encore peu répandue, se multiplie aussi d'éclats de pieds pour la conserver franche. Les graines de l'oseille germent pendant 3 ans.

OSEILLE-ÉPINARD. On a donné ce nom à la patience des jardins, Rumex patientia. L., plante depuis long-temps connue pour les vertus médicinales de sa racine, mais qui mérite au moins autant de l'être comme bonne espèce potagère. Dans plusieurs parties de la France, les gens de campagne font usage de ses feuilles, et M. Decandolle a cité ce fait et le nom d'Épinards immortels qu'on leur donne en Dauphiné. Elle a été, au rapport de Miller, autrefois cultivée en Angleterre, et elle l'est probablement encore aux Etats-Unis. Sa saveur est plus douce que celle des autres oseilles; on peut même la manger en épinards, mais elle nous a paru meilleure préparée à la manière de l'oseille. Ce qui lui donne surtout du mérite, c'est son extrême pré-

cocité; elle est bonne à cueillir 8 a 10 jours plus tôt que les espèces les plus hâtives, et c'est un grand avantage à la fin de l'hiver, quand on ne jouit encore d'aucune verdure nouvelle.

Nous devons dire, d'un autre côté, que le volume de la plante, sa voracité, la force et la hauteur des tiges, et surtout la facilité avec laquelle les graines se repandent et se resèment aux alentours, petivent être un inconvénient à son admission daus les petits jardins. Nous ne pensons pas toutefois que ce défaut puisse balancer ses ayantages. Mais c'est un avertissement pour ne laisser monter en tige que le petit nombre de pieds dont on peut ayoir besoin pour semence; un ou deux en fournissent abondamment.

La patience se multiplie très-facilement soit de pieds éclatés, soit par ses graines semées au printemps en place, fort clair, ou en pépinière pour être replantée; elle nous a paru n'être aucunement difficile sur la qualité du terrain. Nous pensons que cette plante pourrait

être utilisée comme fourrage vert précoce.

PANAIS, Pastinaca sativa. L. (Pentandrie Digynie, famille des Ombellifères.) Indigène. Grande plante bisannuelle, à racine longue, simple, sucrée et aromatique: elle donne du goût au potage. Même culture que la carotte. Il existe, sous le nom de Panais rond, une variété en forme de toupie, plus hâtive que l'ordinaire, et convenant mieux pour les terres qui ont peu de fond. Sa graine n'est bonne qu'un an.

PASTÈQUE. Voyez MELON D'EAU.

PATATE DOUCE, BATATE. Convolvulus batatas. L. (Pentandrie Monogynie, famille des Liserons.) De l'Inde et de l'Amér. mérid Plante alimentaire dont la culture est très-étendue dans les pays chauds, et qui est pour eux ce qu'est la pomme-de-terre pour les pays froids et tempérés. Sa racine grosse, charnue, farineuse ou moelleuse selon la variété, est sucrée, agréable au goût, et fournit un très-bon aliment. Ses tiges rampantes ressemblent, ainsi que ses feuilles, à celles des liserons, à la famille desquels elle appartient. Les variétés de la patate sont fort nombreuse; on n'a jusqu'à

présent réussi à cultiver avec succès aux environs de Paris que deux d'entre elles, qui nous sont venues de l'Amérique septentrionale, la rouge longue et la jaune longue, toutes deux à chaire onctueuse, et que M. Poiteau assure n'être jamais farineuses, même en Amérique. Mais tout récemment M. Vallet, de Villeneuve, a fait, près de Frejus, de grandes plantations de plusieurs variétés plus grosses et plus productives, avec un succès si complet, que l'on peut espérer qu'elles se naturaliseront au moins dans le midi de la France. La culture de cette plante demande des soins, mais qui ne sont pas tels que l'on ne puisse les pratiquer assez facilement dans les jardins, et même, quant au midi de la France, dans les champs, ainsi que l'a prouvé M. Vallet, et comme le prouvent aussi les grandes plantations que l'on en fait aux environs de New-Yorck, sous une latitude correspondant à celle de Bordeaux.

Une couche et un châssis sont indispensables pour la première végétation des tubercules et pour en obtenir le plant nécessaire, mais ensuite on peut, dans plusieurs

cas, se passer de moyens et d'abris artificiels.

Nous donnerons d'abord, comme la plus simple, la méthode suivie aux environs de New-Yorck, telle qu'elle nous a été communiquée par nos correspondans MM. Thorburn. Nous indiquerons ensuite les points principaux en quoi s'en écartent quelques-unes des cul-

tures pratiquées en France.

Courant d'avril ou commencement de mai, on fait une couche de 18 pouces d'épaisseur avec du fumier de cheval; on couvre cette couche de 3 pouces de terre sur laquelle on place ses patates que l'on recouvre de 4 pouces de nouvelle terre. Lorsque les jets que poussent les tubercules ont atteint 3 pouces au-dessus du sol, on les détache avec la main; et on les transplante (comme on ferait du plant de chou) dans une terre douce et riche, à bonne exposition, par rangs à 4 pieds de distance entre eux, les plants à 1 pied sur le rang. On sarcle jusqu'à ce que les pousses couvrent le sol, après quoi on abandonne la plantation à elle-même. Si la couche est faite de bonne heure en avril,

les premiers jets seront bons à planter au commencement de mai : elle continuera de donner une seconde et une troisième provision de jets qui pourront fournir de bonnes patates, pourvu qu'on ne les transplante pas plus tard que la fin de juin. 4 litres de patates plantées comme il est dit ci-dessus, sur une couche de 4 pieds carrées, peuvent donner une succession de jets dont le produit peut aller à 17 hectolitres.

M. Dupuy, du jardin botanique de Bordeaux, a fait connaître, en 1802, une méthode suivie par lui, qui se rapproche beaucoup de celle-là: seulement il coupait ses racines par tranches (procédé généralement regardé comme défectueux); laissait les jets atteindre une hauteur de 7 à 8 pouces, en retranchait les feuilles, excepté celles de l'extrémité; plantait ces boutures presque horizontalement, et espacées à 2 pieds sur tous sens.

M. Vallet, dont les plantations ont eu un succès si remarquable, a mis ses tubercules en végétation sur couche des le 3 mars, avec abri de châssis vitrés. A partir du dix avril, et successivement, il a planté les pousses en pépinière sur des plates-bandes de terre trèsmeuble et douce, recouvertes de châssis à panneaux garnis de papier. Le 25 avril il a commencé à mettre en place les meilleures de ces boutures, et il a continue pendant tout le courant de mai, à mesure qu'elles se trouvaient enracinées. Toutefois, une partie de ses plantations a été faite avec des jets immédiatement détachés des mères plantes, et sans avoir passé par la pépinière d'enracinement. Il faut remarquer que ces mères-plantes (qui sont les tubercules mis sur couche) donnent une succession de jets si abondante et prolongée, que M. Vallet nous a assure avoir obtenu d'une seule plusieurs centaines de boutures. La distance observée dans la plantation a été d'un peu moins de 2 pieds sur un.

Dans les jardins de Paris et des environs, on a longtemps suivi la méthode de faire végéter d'abord chaque patate dans un pot sur couche, et lorsqu'elle était bien poussée, de la dépoter et la planter en motte avec tous ses jets; aujourd'hui on regarde généralement comme beaucoup meilleur un petit plant provenant de boutures. On fait ordinairement celles-ci une à une dans de petits pots, et on les plante en motte. Pour la plantation à demeure, on relève le terrain de la planche en ados sur le milieu duquel on établit les plantes à 2 pieds l'une de l'autre. Dans une terre légère et sèche, on peut aussi planter en planches labourées à plat, cela nous a quelquefois mieux réussi que les ados. Enfin, M. le comte Lelieur a planté avec avantage sur des buttes en forme de grosses taupinières, de 2 pieds et demi de haut, mais cette méthode n'est presque plus suivie aujourd'hui.

C'est vers le 15 mai que l'on met en place, lorsque l'on ne veut donner aucun abri. Si la saison était froide, il serait cependant utile de tenir pendant les premières nuits chaque plante couverte d'une cloche ou d'un pot

de jardin.

Lorsqu'au contraire on plante par le beau temps, il est à propos d'ombrager chaque plante pendant quelque temps, surtout si ce sont des boutures peu ou point enracinées. Un carré de papier, une feuille, des rameaux d'arbres, un pot, tout y est bon, pourvu que la jeune plante se trouve parée du soleil; si ce sont des cloches,

on met un peu de litière dessus.

Quand on veut avancer la maturité des patates, on fait en mars une couche sourde, bombée, de fumier et feuilles, celles-ci au moins pour moitié; on la recharge de 15 à 18 pouces de bonne terre légère, dans laquelle il ne faut que peu ou point de terreau de couche; on peut planter sur cette couche en avril, et l'on place sur chaque plante une cloche, que l'on y maintient aussi long-temps que la température l'exige. Ces cloches sont soutenues sur des piquets à crémaillère et exhaussées à mesure du besoin. Enfin on fait aussi des patates de primeur sur couches chaudes, dans des baches ou sous châssis; plusieurs jardiniers en ont fourni ces années dernières aux fruitiers de Paris, élevées de cette manière, dès la fin de juin et pendant tout l'été.

Dans les divers modes de plantation, on ne doit arroser au momeut de la plantation que si l'état de la terre et de l'atmosphère l'exige absolument; mais lors-

que les plantes sont bien développées, quelques mouillures à fond de loin en loin, pendant les sécheresses, leur sont très-utiles. Vers la fin d'août, on cesse tous arrosemens. Des ce mois, et plus tôt dans les plantations avancées, on peut trouver au pied des plantes des tubercules déjà bons à consommer; on les fouille et les détache avec précaution, recouvrant ensuite les racines avec soin. En octobre, on arrache pour faire la récolte entière, choisissant autant que possible un jour beau et sec. On met ressuver les tubercules à l'air et au soleil; on les rentre ensuite dans un lieu bien sain et sec. Ceux destinés à hiverner pour la reproduction, sont placés dans des caisses, lits par lits, sur du sable trèssec, avec le soin qu'aucun ne se touche; les caisses sont ensuite conservées dans un local très-sain, dont la température soit maintenue autant que possible entre 8 et 12 degrés (Réaumur). M. Lelieur a encore indiqué comme un bon moyen de placer en caisses soutenues sur des piquets, afin qu'elles ne posent pas sur le sol, dans le fond d'une fosse de 4 ou 5 pieds de profondeur; après quoi on les garnit et recouvre exactement de grande litière ou de fumier long, remplissant entièrement la fosse, de facon à ce que le tas s'élève au-dessus et tout autour d'elle.

PERCE-PIERRE, et par corruption Passe-Pierre, Crithmum maritimum. L. (Pentandrie Digynie, famille des Ombellifères.) Plante vivace des bords de la mer, et qu'on nomme encore fenouil marin, herbe Saint-Pierre, criste ou créte marine, et bacile. Ses feuilles, confites au vinaigre, entrent dans les salades et les assaisonnemens. Quoique la plus estimée soit celle que l'on recueille dans son lieu natal, toutefois on la cultive avec succès dans les jardins : elle se seme en terre légère qu'on tient humide, en mars, ou mieux sitôt après la maturité de la graine qui, conservée, lève très-difficilement. Il est à propos de la garantir des fortes gelées par une couverture de paille ou de feuilles sèches; elle se conserve encore mieux plantée ou semée dans les joints des pierres, au pied des murs, an midi ou an levant.

PERSIL , Apium petroselinum. L. (Pentandrie Digynie, famille des Ombelliseres.) Plante bisannuelle de Sardaigne. Ses graines , qui ordinairement mettent un mois à lever, doivent être semées depuis mars jusqu'en août, dans une bonne terre bien meuble; et à l'autoinne, au pied d'un mur au midi, pour en avoir de bonne heure au printemps. Cette plante monte seulement à graine la seconde année, et les graines se conservent 2 ans. Lorsqu'on veut avoir du persil pendant l'hiver, il faut le convrir de bons paillassons dans les temps de neiges et de gelées. Le Persil commun, Apium petroselinum vulgare, a plusieurs variétés, telles que le Frisé; A. P. crispum, dont les semences jouent et donnent souvent le persil ordinaire; le NAIN TRÈS-FRISÉ, variété nouvelle fortremarquable par la beauté de ses feuilles, et par sa lenteur à monter ; celui à LARGES FEUILLES, A.P. latifolium, sujet à avorter ; celui à GROSSES RACINES, A. P. tuberosum, dont la racine charnue s'emploie en cuisine; le Persil de Naples à grosses côtes, ou Persil-CÉLERI, qui produit une plante beaucoup plus grande que les autres, et dont les côtes blanchies se mangent cuites comme celles du céleri. Pour ce dernier usage, il est nécessaire de le semer très-clair, ou mieux de le replanter à 1 pied environ en tous sens.

PICRIDIE CULTIVÉE, TERRE CRÉPIE, TERRA CREPOLA. Picridium vulgare. H. P. (Syngénésie égale, fam. des Semiflosculeuses.) Du midi de la France. Plante annuelle que l'on coupe en petite salade verte, comme la chicorée sauvage: elle repousse et peut être coupée 2 ou 3 fois. On la seme par rayons, en mars et successivement pendant l'été et l'automne. Cette salade est fort estimée en Italie; elle est douce et bonne quoique avec une petite saveur de gigot de mouton, qui étonne d'abord. Les semis d'été doivent être faits à demi-ombre et

souvent arrosés.

PIMENT, Capsicum. L. (Pentandrie Monogynie, famille des Solanées.) Plusieurs espèces de ce genre sont employées comme assaisonnement; la plus usitée est le piment annuel, appelé encore poivre-long, poivre de Guinée, corail. On sème cette plante sur cou-

ches, en février ou mars, ou bien sur terreau en avril. On la replante fin d'avril ou commencement de mai, soit sur une plate-bande au midi, soit dans des pots que l'on expose de même, ou que l'on enterre dans une couche. Le piment ordinaire, le rond, le gros doux d'Espagne, le violet et plusieurs autres variétés ou espèces, traités de cette manière, rapportent leurs fruits mûrs dans l'année. L'espèce appelée aux Antilles piment enragé, est un arbuste qui demande la serre.

PIMENT TOMATE. Fruit jaune, arrondi, toruleux comme la tomate dont il a emprunté le nom. Il est doux et mûrit plus difficilement que le piment ordinaire.

PIMPRENÈLLE, Poterium sanguisorba. L. (Monœcie Polyandrie, famille des Rosacées.) Plante vivace, indigène, employée dans les fournitures de salades. On la sème ordinairement en bordures au printemps ou à l'automne, ou bien on la multiplie aux mêmes époques, en éclatant les pieds. Ce qu'on n'emploie pas pour la cuisine se donne aux bestiaux; sa graine est

bonne pendant 3 ans.

PORREAU, POIREAU, Allium porrum. L. (Hexandrie Monogynie, famille des Liliacées.) De Suisse, bisannuel. Il demande une terre légère, substantielle, et qui n'ait pas été fumée depuis 2 ou 3 ans. On le seme en février, mars et juillet. Lorsqu'il a acquis la grosseur d'un tuyau de plume, on saisit un temps pluvieux et couvert pour le déplanter avec précaution, et sur-le-champ on le replante dans une planche de même terre bien ameublie, à 6 pouces environ de distance et à 3 ou 5 de profondeur, après avoir coupé l'extrémité des feuilles et des racines. Pendant l'été, on sarclera et arrosera souvent, surtout dans les temps secs. Pour obtenir de la graine, on replante en mars quelques-uns des pieds les plus gros et les plus vigoureux ; la graine est bonne pendant 2 ans ; il faut la conserver de préférence dans les têtes. On connaît 2 variétés du porreau : l'une longue, l'antre courte et plus grosse.

POIRÉE, ou BETTE, Beta. (Pentandrie Digynie, fam. des Atriplicées.) D'Europe. Les feuilles de la poirée ordinaire, Beta vulgaris, L. ne servent guère, en cuisine.

qu'à corriger l'acidité de l'oseille. On les coupe souvent pour en faire produire de nouvelles, qui sont plus tendres. La variété Poirée à cardes est adoptée généralement, parce que les pétioles et les côtes de ses feuilles, plus tendres et plus larges, se cuisent à l'eau salée et se mangent à la sauce blanche. La race la plus cultivée est la carde blanche ; il en est d'autres dont les côtes rouges , roses ou jaunes , sont remarquables par leurs belles couleurs, et sont peu inférieures en qualité à celles de la blanche. La poirée ordinaire se seme, en bordure ou en planche, depuis mai jusqu'en août, et ne demande d'autres soins que d'être arrosée au besoin. Celle à cardes doit être semée clair et encore éclaircie, pour que les pieds se trouvent espacés d'environ 15 pouces; ou bien replantée à pareille distance. On en fait en 2 saisons ; en mars pour donner l'hiver, et fin de juillet et commencement d'août pour le printemps. Dans les grandes gelées, il est bon de les couvrir. Ce n'est qu'à la seconde année que la plante monte en graines lesquelles se conservent bonnes pendant 5 à 6 ans.

POIS, Pisum Sativum. L. (Diadelphie Decandrie, fam. des Légumineuses.) De l'Europe méridionale. Les nombreuses variétés de cet excellent légume peuvent être divisées en deux sections principales: les pois à écosser, dont on ne mange que le grain, et les pois sans parchemin, ou mange-tout, goulus ou gourmands, dont on mange la cosse et le grain. Parmi les uns et les autres on distingue les variétés naines et celles à rames.

Voici les principales :

1. Pois à écosser. Les nains. — Pois nain hâtif. Haut de 15 pouces à 2 pieds, suivant le terrain; plus précoce que les autres nains, et sous ce rapport propre aux châssis; dans ce cas, il faut le pincer, et c'est même le mieux à faire en pleine terre. Sa saison est celle du michaux. Il prend fleur dès le 2°. ou 3°. nœud, ce qui le distingue de tous les autres pois. Sa cosse est plutôt petite que grande: il est de bonne qualité sans être marquant. — Nain de Hollande, plus nain que le précédent et de saison moyenne, chargeant bien, mais à cosse et à grains petits. Il peut être mis en bordure

dans les terres médiocres. On l'emploie aussi pour les châssis, quoique non hâtif, parce qu'il est franc nain.

— Nain de Bretagne, le plus petit de tous, et ne s'élevant qu'à 5 ou 6 pouces. Il est très-propre aux bordures : c'est même son seul mérite. — Gros nain sucré. Tardif, productif, gros grains de fort bonne qualité. La plante, forte et trapue, demande un peu plus d'espace que les autres pois nains. — Nain vert petit. — Nain vert de Prusse. Ces 2 espèces sont bonnes et productives. La végétation en est un peu forte pour des pois nains : le petit se distingue par la finesse du grain, et

celui de Prusse par une plus grande fécondité.

2. Pois a écosser, a rames. - Pois michaux de Hollande. Sa grande précocité le met au rang des espèces les plus recommandables. Il est plus délicat que le michaux et passe difficilement l'hiver; mais, semé à la fin de février ou au commencement de mars, il devance ordinairement le michaux semé à la Sainte-Catherine. Il est moins haut que celui-ci, et peut trèsbien se passer de rames, étant pincé. Les terrains humides ne lui conviennent pas. - Michaux, Petil pois de Paris. La précocité et l'excellence de ce pois l'ont mis depuis long-temps en réputation. C'est celui qu'on sème le plus ordinairement avant l'hiver, au pied des murs du midi. On en cultive, sous le nom de Pois de Ruelle, une sous-variété perfectionnée, plus précoce que l'ancienne, et ayant des cosses un peu plus fortes. L'une et l'autre doivent être pincées à 3 ou 4 fleurs : dans les bonnes terres on les rame. - Michaux à œil noir, aussi hâtif, ou à peu près, que le michaux : grain un peu plus gros , très-bonne espèce. - Hatif à la moelle, d'Angleterre. Il succède au michaux à 8 jours environ de distance ; plus élevé, cosse plus forte, très-bonne qualité. - Dominé, fort analogue au précédent ; cosses moins rondes , productif et bon .- D' Auvergne, variété nouvelle, cosse très-longue, arquée, très-garnie de graines (elle en contient jusqu'à 11); très-bonne qualité. - De Marly, tardif, très-grand; belles cosses, gros grain très-rond et tendre. - De Clamart ou Carré fin , grand , tardif , très-productif et sucré ; grain fort serré dans la cosse. C'est celui qu'aux environs de Paris on seme le plus tard pour l'arrière-saison en plein champ et sans rames; mais dans les jardins, il ne peut guère se passer d'ètre ramé. - Carré blanc et Carré à œil noir, encore plus tardifs et plus élevés, bons et sucrés, surtout le blanc, mais s'emportant trop souvent en tiges et en feuilles, au détriment du fruit. - Sans pareil, grain gros, allonge, très-tendre. - Feve, tres-grand et tardif; grains très-gros, tendres, mais peu sucrés. - Géant; encore plus grand que le précédent ; grain d'une grosseur extraordinaire, moelleux, peu sucré. - Gros vert normand, tardif et à grandes rames, estimé surtout pour son excellente qualité en sec .- Ridé, ou de Knight. Espèce nouvelle trouvée par le célèbre Knight, président de la société horticulturale de Londres, et introduite en France par M. Vilmorin. Ce pois tardif, à grandes rames, l'emporte peut-être sur tous les autres par la qualité sucrée et moelleuse de son grain carré, gros et ridé. La cosse est grosse, longue et bien fournie.

3. Pois sans parchemen ou mange-tout. Pois sans parchemin nain et hatif. Variété de Hollande ou on la cultive sous châssis, quoiqu'un peu grande pour cet emploi. Elle est très-bonne aussi pour la pleine terre. - Sans parchemin nain ordinaire. Il s'élève à 2 et jusqu'à 3 pieds. Ses cosses sont petites, fort nombreuses et très-tendres. - En éventail, le seul sans parchemin tout-à-fait nain, ayant à peine 1 pied de haut, branchu du pied et formant à peu près l'éventail, tardif et médiocrement productif. - Sans parchemin blanc à grandes cosses, le meilleur peut-être de tous les mange-tout; cosses grandes, larges, charnues, crochues, ce qui le fait encore nommer cornes de bélier : il est à grandes rames, tardif et très-productif dans les bons terrains .- Sans parchemin à demi-rames, rès-productif aussi; cosse plus étroite, plus remplie : il donne avant le précédent. - Sans parchemin à fleurs rouges, très-élevé, très-tardif; grande cosse crochne comme celle du blanc à rames. - Turc ou couronné, nom tiré de la disposition des fleurs ; à grandes rames ; cosses très-nombreuses, si tendres et si sucrées que les

oiseaux en détruisent quelquesois une grande partie, Variété du même à sleurs pourpres d'un assez bel effet

pour qu'on en fasse une plante d'agrément.

Les pois, sans être fort difficiles sur la qualité du terrain, préferent cependant un sol sain et léger à celui qui est trop humide ou compacte, mais ce qui est surtout avantageux à leur produit, c'est la terre neuve, ou du moins qui n'en ait pas produit depuis plusieurs années. On les sème en touffes, ou bien en rayons, souvent sur les plates-bandes, le long des murs exposés au midi, quand on veut obtenir quelque precocité : alors aussi il faut choisir des terrains chauds et sablonneux. Les rayons se pratiquent à environ 8 pou-ces les uns des autres, et c'est la distance d'un pied qui doit exister entre les trous faits à la houe, et dans lesquels on jette les 5 ou 6 pois qui doivent former la touffe. Jusqu'à la récolte, il ne s'agit plus que de biner, de sarcler, de ramer les grandes espèces, et de pincer les hâtives à la 3°. ou 4°. fleur: Dans les terres naturellement bonnes on doit éviter de fumer les pois : l'engrais les rend trop vigoureux, et alors ils donnent peu de fruit.

On seme en novembre et décembre, le long des platesbandes au midi, le michaux et les autres hatifs : fin de janvier, février, mars et successivement, les mêmes espèces et celles de 2e. et 3e. saisons ; on prolonge les semis en pleine terre au moyen du Clamart, jusqu'à la fin de juillet. Pour les primeurs, lorsque l'on a des baches, on y établit une couche que l'on recouvre de 8 à 10 pouces de terre. On seme en place en novembre, décembre et janvier, et l'on pince à 3 à 4 fleurs. A défaut de baches on force sur couche et sous châssis. On seme en décembre et janvier quelquefois en place, mais plus ordinairement en pépinière et dès lors plus épais, dans la vue de replanter lorsque le plant aura 3 ou 4 pouces. Cela se fait sur une nouvelle couche peu forte et qui ne soit que tiède. On met 2 plants ensemble, à 4 pouces d'intervalle sur la ligne, et à 6 à 7 pouces de distance entre les lignes. On donne de l'air toutes les fois

que le temps le permet.

Quand

Quand les pois plantés ou semés sous châssis (ceci s'applique également aux haricots) sont hauts de 8 à 9 pouces, on les couche vers le fond du châssis en mettant des lattes sur leurs tiges; leurs têtes se relèvent et continuent de pousser; 4 ou 5 jours après, on ôte les lattes et le bas des tiges reste couché. Cette opération, trèsimportante, les fait ramifier davantage et augmente par conséquent le nombre des cosses.

Tout ce qui vient d'être dit doit s'entendre de la culture qui a pour but de produire des pois à manger en vert; quand on veut récolter en sec, la saison ordinaire du semis est en mars et avril, et même pour les espèces

hatives jusqu'au commencement de juin.

Les graines des pois de primeur sont exposées à être attaquées par un insecte nommé bruche des pois. Comme on a remarqué que les pois plus tardifs l'étaient beaucoup moins, probablement parce que l'insecte avait terminé sa ponte, on parviendrait peut-être à préserver de ces inconvéniens les pois destinés pour graine ou pour purée, en les semant seulement en avril. Nous engageons les amateurs à faire sur ce sujet des essais et des observations. Les pois germent pendant 3 ou 4 ans, et

plus si on les conserve dans la cosse.

POIS CHICHE, Cicer arietinum. L. (Diadelphie Décandrie, famille des Légumineuses.) Plante annuelle, d'Italie, très-cultivée dans les parties méridionales de l'Europe, en Asie et en Afrique. Cuits entiers, les poischiches ne sont pas d'une digestion facile, mais tout le monde les mange avec plaisir en purée. Ce sont eux qui font la base de la purée aux croûtons tant estimée à Paris. Dans les pays chauds on les sème en automne et on les récolte l'été suivant; ici il faut les semer au printemps et les récolter l'automne, un peu avant la parfaite maturité, pour qu'ils cuisent bien.

POMME-DE-TERRE, ou PARMENTIÈRE. Solanum tuberosum. L. (Pentandrie Monogynie, famille des Solanées.) Nous ne parlons ici de la pomme-de-terre que pour rappeler qu'il est avantageux d'en planter, lorsqu'on le peut, de quelqu'une des variétés les plus précoces, à une bonne exposition du potager, afin d'en

jouir de bonne heure Il faut pour cela ne les point fumer, et les mettre dans une terre sablonneuse et légère. On plante en mars et l'on met à chaque trou (sur terre) une petite masse de litière pour préserver les pousses en cas de gelées, lorsqu'elles commencent à sortir de terre. La naîne hâtive, la shaw, la truffe d'août, la fine hâtive, nouvelle variété reçue d'Amérique par M. Vilmorin, sont excellentes pour ces plantations de primeur.

Nous donnérons aussi, comme renseignement qui peut appartenir au potager, l'indication de quelquesunes des variétés les plus fines pour la table; ce sont : la jaune longue de Hollande, lisse et aplatie; la Descroizille; une variété jaune et oblongue obtenue de graine par M. de Sainville, et que nous avons nommée la Châtaigne-Sainville; nous l'avons trouvée égale, si ce n'est supérieure en qualité à tout ce que nous con-

naissons de meilleur en pomme-de-terre.

M. le comte de Bussy a aussi propagé une bonne espèce, la *Chandernagor* (du pays d'où elle est venue), à épiderme, d'un violet-brun, grosse et de bonne garde. La grosse jaune du baron d'Hoogsword, mentionnée dans l'addition de 1829, sous le nom de *Pomme-deterre de Limail*, est une variété très productive analogue à la patraque jaune, mais dont la qualité ne nous a pas paru offrir une supériorité marquée sur ses analogues.

Cette plante étant beaucoup plus cultivée dans les champs que dans les jardins, nous renvoyons pour sa culture et ses variétés à l'article des Fourrages.

POURPIER, Portulaca oleracea. L. (Dodécandrie Monogynie, famille des Portulacées.) Plante annuelle, du midi de la France, estimée par sa qualité douce et rafraîchissante. Pour en avoir de primeur, on la sème sur conche et sous châssis: elle craint la moindre gelée. Sa graine, très-fine, se jette clair et à la volée sur du terreau bien consommé: on ne l'enterre point, mais on se contente de l'appuyer sur terre. L'on arrose ensuite légèrement. On sème en pleine terre lorsque les froids ne sont plus à craindre, fin d'avril ou commencement de mai et successivement. Variété dite Pourpier doré,

plus estimée, mais qui souvent dégénère en reprenant sa couleur verte primitive. La graine se conserve bonne

pendant 5 ou 6 ans.

RAIFORT SAUVAGE, Cochlearia armoracia. L. (Tétradynamie Siliculeuse, fam. des Crucifères.) Cette plante se cultive dans quelques jardins pour sa racine que l'on râpe et que l'on mange avec le bouilli en place de moutarde. Elle est vivace, aîme la terre fraîche, ombragée, et se multiplie de racines.

RAIPONCE, Campanula rapunculus. L. (Pentandrie Monogynie, famille des Campanulacée.) Elle a deux variétés, la velue, et la glabre. On sème au mois de juin, sur terre préalablement bien labourée et ameublie, à une exposition ombragée. On recouvre très-légèrement de terreau fin; on bassine souvent avec un arrosoir à trous fins: ces précautions sont essentielles à cause de l'extrême finesse de la graine, laquelle est bonne pendant 3 ans. Quelquefois on couvre les semis de mousse hachée, ou bien on sème parmi des radis qui produisent de l'ombre. Dans les mois de février, mars et avril suivans,

on mange en salade la plante entière, dont la racine est blanche, charnue et ferme.

RAVE, Raphanus sativus oblongus; et Radis, Raphanus sativus rotundus. (Tétradynamie Siliqueuse, famille des Crucifères.) Ces racines annuelles, venant originairement de la Chine, offrent plusieurs variétés; telles sont les raves de corail ou rouge longue; petite hâtive; couleur de rose ou saumonée; blanche; tortillée du Mans: le radis blanc hâtif; le blanc ordinaire; le petit rose ou saumoné; le rose hâtif; le petit rouge ou violet; le violet hâtif; le gris long d'été; le petit gris rond; le radis jaune; le gros blanc d'Augsbourg; le raifort ou gros noir d'hiver, le gros violet d'hiver.

La plupart de ces variétés, surtout les petits radis ronds, se sement presque toute l'année, sur couche en hiver et au premier printemps, en pleine terre dans les autres saisons. Pour obtenir des radis bien ronds, il faut que la terre soit fortement piétinée avant de semer. Dans les chaleurs il faut beaucoup d'eau, un peu d'ombre,

et semer peu à la fois.

Nous avons reçu depuis peu, de Metz, une très-jolie variété appelée, d'après sa forme, Radis rose demilong ; elle est très-hâtive , peu feuillée , d'un beau rose vif, et d'excellente qualité: on commence à la vendre à la halle de Paris.

La rave hâtive se seme particulièrement sur les couches, la rouge longue, au contraire, en pleine terre ; la rave tortillée demande une terre douce et profonde, et veut être semée plus clair que les autres. Le petit radis gris et le jaune doivent aussi être semés un peu clair. Ils vont bien pendant tout l'été, mais surtout en automne. Le gros blanc d'Augsbourg fort clair depuis mai jusque fin d'août, et arrosé assidûment. Le gros noir et le violet d'hiver, depuis juin jusqu'en août. Ceux-ci se conservent tout l'hiver enterrés dans le sable, ou mis en rigole dehors, et couverts dans les gelées. On peut aussi conserver des petits radis une partie de l'hiver, en les semant fin de septembre, les déplantant en novembre, et les replantant très-près les uns des autres sur un ados de terreau au midi, enterrés jusqu'à la naissance des feuilles. On les couvre dans les fortes gelées. Les graines se conservent environ 6 ans.

RHUBARBE, Rheum. L. (Ennéandrie Trigynie, fam. des Polygonées). D'Asie. On fait en Angleterre un usage assez fréquent des côtes de la Rhubarbe ondulée, Rheum undulatum, pelurées et coupées par troncons pour mettre dans les tartes avec ou en place de fruit. La BHUBARBE GROSEILLE, Rheum ribes, est réputée la meilleure comme plante potagère, et très-vantée sous ce rapport; mais malheureusement la plante est extrêmement rare en France et même en Angleterre, ce qui empêche les amateurs d'en pouvoir faire l'essai.

ROQUETTE, Brassica eruca. L. (Tétradynamie siliqueuse, fam. des Crucifères.) Annuelle et indigène. On la seme fort clair au commencement du printemps, et successivement, si on veut en avoir des feuilles fraîches tout l'été; on sarcle, on éclaircit au besoin, et on arrose. Ces soins diminuent sa saveur âcre, qui est moindre dans les jeunes feuilles. On les mange en salade. Elle fleurit en mai ou juin , et ses fleurs ont l'odeur de la fleur d'oranger. Ses graines se conservent 3 à 4 ans.

SALSIFIS, CERCIFIS, Tragopogon porrifolium. L. (Syngénésie égale, famille des Semi-flosculeuses.) Indigene et bisannuel. On seme à la volée, en février, mars et avril, en terre substantielle, labourée profondément, bien ameublie, et qui n'ait pas été nouvellement fumée : il ne s'agit plus que d'arroser souvent nour que la graine ne se dessèche pas avant d'avoir levé : quelques binages suffiront ensuite jusqu'à la récolte des racines, qui se fait successivement en automne et jusqu'au printemps, avant qu'elles ne montent à graine. On cultive de même et pour le même usage, le Sconsonère d'Espagne, Scorzonera Hispanica, dont la racine est noire; on le seme en février, mars et avril, ou à la fin de juillet et en août. Il differe du salsifis par l'usage, en ce qu'on ne le mange communément qu'à sa seconde année, excepté dans les terres très-douces, où il peut acquérir, des la première année, une grosseur suffisante. La graine de ces 2 plantes ne se conserve qu'un à 2 ans au plus.

SARIETTE DES JARDINS. Satureia hortensis. L. (Didynamie Gymnospermie, famille des Labiées.) Indigène, annuelle. Petite plante dendroïde, haute de gà 10 pouces, aromatique, ayant beaucoup de rapport avec le thym. On l'emploie en cuisine pour assaisonner les fèves de marais. Elle se sème et se perpétue d'ellemême dans les jardins quand une fois on l'y a intro-

duite. Elle lève au premier printemps.

On cultive aussi la Sariette vivace, Satureia montana, qu'on multiplie de graine ou d'éclats; on la plante ordinairement en bordure.

SCAROLLE. Voyez CHICORÉE.

SENNEBIÈRE PINNATIFIDE, Sennebiera pinnatifida. (Tétradynamie Siliqueuse, fam. des Cruciferes.) M. Bosc a présenté dernièrement cette plante comme pouvant être mangée en place de mâche et de fournitures de salade. L'expérience a besoin de confirmer cette opinion. Dans les essais que nous avons faits de cette plante, nous lui avons trouvé une saveur âcre et une odeur forte qui nous ont paru désagréables.

SOUCHET COMESTIBLE, AMANDE-DE-TERRE, Cy-

perus esculentus. L. (Triandrie Monogynie, famille des Cypéracées.) Du midi de l'Europe. En Espagne, en Allemagne, et dans quelques départemens de la France, les tubercules nombreux dont ses racines sont garnies, servent d'aliment, ou à faire une sorte d'orgeat fort agréable: on peut aussi en tirer de l'huile. On plante en mars, à la profondeur d'un pouce, dans une terre de préférence légère et humide, bien ameublie, par touffes espacées entr'elles d'environ un pied, 3 ou 4 tubercules qu'on fait ordinairement gonfler dans l'eau; on bine, on sarcle et on arrose; au mois d'octobre, on arrache les tubercules qu'on conserve pour l'usage, et pour planter l'année suivante.

SPILANTHE, ABÉCÉDAIRE, Spilanthus. (Syngénésie égale, famille des Radiées.) Nom de deux plantes annuelles que leur saveur piquante fait employer en cuisine comme assaisonnement; l'une est appelée Cresson de Para, S. oleracea, et l'autre, Cresson de Brésil, S. fusca. P. H. On les seme au printemps sur couche, et lorsque le plant est assez fort, on les repique à bonne exposition, ayant soin d'arroser souvent. Si l'on prend une tête de fleurs de ces plantes et qu'on s'en frotte les levres et les gencives, elle occasione une sorte de fourmillement très-singulier, un salivement

abondant et ensuite une fraîcheur agréable.

TÉTRAGONE ÉTALÉE ou CORNUE, Tetragonia expansa. L. (Icosandrie Pentagynie, famille des Onagres.) Plante de la Nouvelle-Zélande et des îles de la mer du Sud, reconnue par le capitaine Cook pour un bon légume et un excellent anti-scorbutique, et intro-

duite en Europe par sir Joseph Banks, en 1772.

L'expérience à aujourd'hui pleinement constaté en France, aussi-bien qu'en Angleterre, le mérite de cette plante comme Épinard d'été. Elle a en effet absolument la qualité de l'Épinard, au point que souvent on puisse s'y méprendre; mais l'avantage particulier de la tétragone, c'est que plus il fait chaud, plus elle produit; tandis que dans cette saison l'Épinard monte si vite que l'on en peut quelquefois à peine obtenir une cueillette. On prend de la tétragone les feuil-

les et l'extrémité tendre des pousses, qui se renouvellent sans cesse. La plante est rampante, et lorsqu'elle est développée, elle couvre entièrement le terrain à plusieurs pieds autour d'elle. On peut la semer avec succès en place à la fin d'avril, en terre douce, terreautée, en espaçant à 2 pieds en tous sens, 3 ou 4 graines par touffe, pour ne laisser ensuite que le pied le mieux venant ; mais il faut si peu de plant pour garnir le terrain, qu'il est encore plus commode de l'élever soit sur couche, soit sur un bon ados recouvert de terreau. On seme, en ce cas, ou en petits pots, on en plein terreau, en espaçant les graines à 4 ou 5 pouces, de façon à pouvoir relever les plants en motte; et à la fin d'avril, ou au commencement de mai, on met ceux-ci en place à 2 pieds, comme nous l'avons dit.

TOMATE, POMME D'AMOUR, Solanum lycopersicon. L. (Pentandrie Monogynie, fam. des Solanées:) Du Mexique, annuelle. On la sème de bonne heure, sur couche et sous châssis, pour la repiquer en pleine terre, au midi, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, et à 24 ou 30 pouces de distance. Quand les plantes ont environ 15 pouces, on les attache à un échalas ou sur un treillage; on les arrête à 2 ou 3 pieds en pinçant le sommet des tiges; on pince également ensuite les pousses secondaires au-dessus des fleurs. Lorsqu'il y a un bon nombre de fruits arrivés à moitié grosseur, on commence à effeuiller, et l'on retranche les petites pousses nouvelles. Sur l'arrière - saison , on effeuille complétement, afin que les fruits soient tout-à-fait exposés au soleil. Beaucoup d'eau en été. La tomate a plusieurs variétés ; la grosse rouge qui est sillonnée et la plus cultivée pour la cuisine; la petite rouge, la petite jaune, la tomate en poire et la tomate cerise. Les graines germent pendant 3 ou 4 ans. On greffe avec un plein semis la tomate sur la pomme-de-terre, au moyen de la greffe herbacée ou à la Tschudy. On obtient par ce moyen une récolte de pomme-de-terre en terre, et une récolte de tomates en l'air.

TOPINAMBOUR, POIRE DE TERRE, Helianthus tu-

berosus, L. (Syngénésie Polygamie frustranée, fam. des Radiées.) Du Brésil. Tiges de 6 à 8 pieds de haut, terminées par des fleurs semblables, en petit, à celles du soleil. On le cultive comme les pommes-de-terre, mais il veut être planté dès février ou mars. Les tubercules résistant absolument au froid, on peut n'en faire la récolte qu'à mesure du besoin et même c'est le mieux. Ceux qui par leur petitesse échappent à l'arrachage, se détruisent difficilement, et un terrain où l'on a cultivé des topinambours peut en rester garni pour aiusi dire indéfiniment; aussi leur consacre-t-on, en général, un coin écarté du jardin. Legoût de ce tubercule a du rapport avec celui de l'artichaut cuit. M. Vilmorin a obtenu de semis une variété à tubercules jaunes ou d'un blanc jaunâtre.

TRÍQUE - MADAME, OBPIN BLANC, TRIPE - MA-DAME, Sedum album. L. (Décandrie Pentagynie, fámille des Joubarbes.) Indigène et annuel. On en use comme fourniture de salade. Il se multiplie ou de semences ou de boutures, et s'étend bientôt pourvu qu'il aît été mis à exposition chaude, dans une terre sablonneuse, et qu'il soit un pen arrosé. L'Orpin réfléchi, Sedum reflexum, a aussi, dans quelques cantons, le nom de Trique-Madame. Nous ignorons si on le mange.

TRUFFE, Lycoperdon Tuber. L. (Cryptogamie, famille des Champignons.) Végétal extrêmement singulier, puisque, n'ayant ni tiges, ni feuilles, ni racines, il consiste uniquement en une tubérosité noirâtre, plus ou moins foncée ou blanche suivant la variété, toujours cachée sous terre. On ignore aussi de quelle manière il se produit. On le cherche en automne dans les bois de chênes surtout. Les truffes les plus estimées en cuisine viennent du Périgord. On a essayé, on a indiqué même une manière de faire des Truffières, mais jusqu'à présent le succès n'a pas répondu aux intentions; peut-être n'a-t-on pas bien choisi les moyens.

SERRE A LÉGUMES.

Lieu dans lequel on rassemble les légumes aux approches du froid, pour les préserver des gelées et les avoir sous la main pendant l'hiver. La meilleure serre serait une voûte sèche, à l'abri de la gelée, munie de deux portes ou de deux fenêtres opposées, afin que l'on put en renouveler l'air aisément, car il se corrompt promptement quand les légumes y sont rassemblés en quantité. Le sol de ce souterrain doit être du sable ou une terre sablonneuse, légère, de 8 ou 10 pouces d'épaisseur, et facile à labourer. On le divisera en plusieurs compartimens proportionnés à la quantité d'objets qu'on aura à placer. Les racines, comme carottes, salsifis, corsoneres, panais, navets, betteraves, seront arrachées dans le jardin, avec soin, un peu nettoyées et séchées our le terrain ; on coupera les feuilles de très-près à celles qui en auront, ensuite on portera les racines dans la serre : ces légumes pourront être élevés en tas carrés en mettant alternativement un lit de racines et un lit de sable, ou terre sèche. On plante aussi près à près dans la serre les choux-fleurs dont la tête n'est pas encore faite, après leur avoir retranché les trois quarts de leurs feuilles, des choux pommés, du céleri, des poirées à cardes, des cardons, des chicorées frisées et des scaroles levées soigneusement avec leurs racines, par un temps sec.

Pour avoir beaucoup de chicorée sauvage ou de barbede-capucin dans un petit espace, on élève un talus de terre adossé contre le mur, ou un cône isolé, en mettant d'abord un lit de racines, les têtes en dehors, tout du long de la base du talus, ou sur le contour de la base du cône; puis on met un pouce de terre sur ces racines, un autre lit de racines sur cette terre, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le talus ou le cône soit élevé à la hauteur requise, ou jusqu'à ce qu'on ait employé toutes les racines. Au lieu de mettre les racines libres, on peut les lier par petites bottes aplaties; on aura eu soin de couper auparavant toutes les feuilles vertes ou gâtées; il en repoussera bientôt de nouvelles plus longues, plus étroites, blanches, fort tendres et qu'on coupera au fur et à me-

sure pendant tout l'hiver.

Quelques personnes ont une futaille criblée d'un trèsgrand nombre de trous tout autour; on l'emplit de sable et de racines de chicorées couchées lit par lit, de manière que chaque tête de chicorée sorte par un trou; ce procédé économise beaucoup de terrain. Tous ces légumes seront visités souvent et on consommera de préférence ceux qui montreraient des dispositions à ne pas durer long-temps.

DU HANGAR.

Ce local est de première nécessité dans une maison où il y a quelque culture. Il est ou isolé dans la cour, ou appuyé d'un côté sur le mur de clôture. Sa grandeur est relative à celle de l'établissement. Il sert à mettre à l'abri les échelles, les grands instrumens et outils de culture: c'est sous le hangar qu'on taille les bois, qu'on fait des assemblages, que le jardinier fait ses paillassons, qu'il a c commode ses brouettes, emmanche ses outils, etc.

JARDIN DE PLANTES MÉDICINALES.

M. le docteur A. GAUTIER, auteur du Manuel des plantes médicinales, ayant bien voulu nous donner une liste des plantes dont les propriétés constatées peuvent être utiles dans tous les cas prévus en médecine, nous nous sommes empressés d'en présenter le tableau à nos lecteurs. Elles sont classées dans l'ordre de leurs propriétés, et nous avons ajouté la culture qui convient le mieux à chacune, afin de satisfaire également les personnes qui désireraient les cultiver pour l'usage, et celles qui voudraient en faire un jardin d'étude. Nous indiquons à chaque article les parties des plantes qui sont employées, et pour celles décrites dans le Bon Jardinier nous y renvoyons pour leur description et leur culture.

Émolliens. — GUIMAUVE. Althæa officinalis. Fleurs, feuilles et racines. — MAUVE A FEUILLES RONDES. Malva rotundifolia; et Mauve sauvage, Malva sylvestris. Feuilles et fleurs. Elles se cultivent comme la guimauve. — Lin. Linum usitatissimum. Graines. — Consoude (grande). Symphytum officinale. Tige d'un à 2 pieds; fleurs rouges, jaunâtres

ou blanches. Racine sèche ou verte.

Pectoraux émolliens. - VIOLETTE. Viola odorata.

Fleurs et feuilles. — BOUILLON BLANC. Verbascum thapsus. Tige de 2 à 3 pieds; en juillet et août, fleurs jaunes, en long épi. Terre légère, chaude; exposition au midi. Multiplic. de graines. Fleurs et feuilles.

Diurétiques émolliens. — CHIENDENT. Triticum repens. Plante graminée; tiges articulées; racines de 2 ou 3 pieds de long, rampantes, articulées. Tout terrain et exposition. Multiplic. par ses traces. Racines. — Pariétaire officinale. Parietaria officinalis. Tiges droites, d'un à 2 pieds; feuilles entières, oyales, pointues; fleurs verdâtres, petites, en été. Terre seche et de décombres. Multiplic. de graines ou d'éclats. Plante entière. — Bourrache officinales. Borrago officinalis. Feuilles et fleurs fraîches ou sèches.

Rafraichissans. — Réglisse. Glycyrrhiza glabra. Racine. — Épine-vinette. Berberis vulgaris, Baies.

Narcotiques. - JUSQUIAME NOIRE. Hyoscyamus niger. Tiges d'un à 2 pieds; feuilles grandes, molles, lancéolées; en juin-juillet, fleurs jaune pâle, veinées de pourpre et de noirâtre. Terre seche legère, ou de décombres. Multiplic. de graines. Feuilles, racines, graines et fleurs. - Belladone. Atropa belladona. Tige herbacée, de 4 à 5 pieds; feuilles entières, larges, ovales; en juin-juillet, fleurs penchées, solitaires, d'un rouge brun. Toute terre; exposition chaude. Multiplic. de graines ou de racines. Feuilles et racines - CIGUE. Conium maculatum. Plante de 3, 4, ou même 5 pieds; feuilles grandes, 3 fois ailées et à folioles pinnatifides; en juin et juillet, fleurs blanches, en ombelles. Terre substantielle, humide et à l'ombre. Multiplic. de graines au printemps, en place, ou en pépinière pour repiquer à 3 pieds de distance. Feuilles et racines. - Pomme épineuse; stramoine. Datura stramonium. Suc de la plante et feuilles. - PAVOT. Papaver somniferum. Petales, feuilles et capsule. -MORELLE NOIRE. Solanum nigrum. Tiges d'un à 2 pieds; feuilles ovales, pointues, dentées ou anguleuses; tout l'été, fleurs blanches, en grappes pendantes. Toute terre et exposition. Multipl. de graines en avril. Plante entière.

Antispasmodiques excitans. - MENTHE POIVRÉE. Mentha piperita. Tiges de 15 à 20 pouces; feuilles ovales-lancéolées, dentées; en août et septembre, fleurs d'un rouge violâtre, en épis courts. Terre franche légère, fraîche. Multiplic. de drageons d'une reprise très-facile, au printemps et en automne. Toute la plante. - MAROUTE, ou CAMOMILLE PUANTE. Anthemis cotula. Tige d'un à 2 pieds ; feuilles bipinnées, à divisions linéaires; en juin-juillet, fleurs blanches, à disque jaune. Terre légère et maigre. Multiplic, de graines. La plante entière. - MATRICAIRE. Matricaria parthenium. Comme la précédente. - TANAISIE. Tanacetum vulgare. Sommités des tiges, fleurs et graines. - VALÉRIANE OFFICINALE. Valeriana officinalis. Tige simple, de 5 à 6 pieds; feuilles ailées avec impaire, à folioles lancéolées, dentées; de juin en octobre, fleurs blanches ou purpurines, en panicule terminale. Terre franche et fraîche. Multiplic. de graines semées en place au printemps, ou d'éclats en automne. Racine arrachée avant la végétation de la plante. -PIVOINE OFFICINALE. Pæonia officinalis. Graines, fleurs et racines. - SAFRAN. Crocus sativus. Les stigmates seuls sont employés.

Excitans aromatiques. — Sauge. Salvia officinalis. Feuilles et fleurs. — Romarin. Rosmarinus officinalic. Sommités des rameaux; feuilles et fleurs. —
LAVANDE. Lavandula spica. Épis fleuris et feuilles. —
Mélisse. Mélisse officinale, citronelle. Melissa
officinalis. Indigène. En juin-septembre, fleurs verticillées, petites, blanches, à odeur de citron. Terre légère, au midi. Semis, ou éclats des pieds. Mêmes parties que la précédente. — Marjolaire. Origanum

majoranoides. Mêmes parties.

Stomachiques toniques. — GENTIANE (grande). Gentiana lutea. Racine. — PETITE CENTAURÉE. Gentiana centaurium. Tiges droites, d'un pied; feuilles petites, ovales lancéolées; de juin en août, fleurs d'un rose foncé, en corymbes terminaux. Terre légère, un peu sèche. Multiplic. de graines au printemps. Sommités fleuries. — TRÈFLE D'EAU. Menyanthes trifo-

liata. Feuilles. — Absenthe. Artemisia absinthium. Feuilles et sommités des rameaux. — Camomille romaine. Anthemis nobilis. Les fleurs et les tiges fleuries.

Dépuratifs. - BARDANE. Arctium lappa. Tiges de a à 3 pieds, droites; feuilles grandes, ovales, pointues, cotonneuses en dessous; en août, fleurs solitaires, purpurines, arrondies, en grappes. Tout terrain. Multiplic. de graines. Racines. — CHICORÉE SAUVAGE. Cichorium intybus. Racines et feuilles. - PISSENLIT. Leontodon taraxacum. Pas de tige; feuilles longues, étroites, profondément découpées et dentées. Au printemps, fleur grande, jaune, solitaire, sur une hampe fistuleuse. Tout terrain. De graines. Racines et feuilles. - Houblon. Humulus lupulus. Ses cônes floriferes. - FUMETERRE. Fumaria officinalis. Tige de 8 à 12 pouces; feuilles ailées, à folioles ailées, ovales; tout l'été, fleurs petites, en épis, rougeatres, labiées, éperonnées. De graines au printemps et en place. Toute terre. Toute la plante. — PATIENCE. Rumex patientia. Tige de 4 à 5 pieds, droite, épaisse; feuilles trèsgrandes, ovales-lancéolées, entières; en juin-juillet, fleurs verdâtres, en épi. Terre fraîche et substantielle. De graines à l'automne. Racines. - SAPONAIRE. Saponaria officinalis. La plante entière. Douce-AMERE. Solanum dulcamara. Les tiges sarmenteuses.

Antiscorbutiques. — RAIFORT SAUVAGE. Cochlearia armoracia. Tige de 2 à 3 pieds, droites; feuilles ovales très-allongées, crénelées ou pinnatifides; en mai et juin, fleurs blanches, petites, en grappes. Terre frache et ombragée. Multiplic. de graines et d'éclats. Racines. C'est cette racine que l'on râpe pour manger avec le bouilli. — Cochléaria. Cochlearia officinalis. Tiges un peu couchées, de 8 à 10 pouces; feuilles ovales, pointues, luisantes; en mai, fleurs blanches, petites. De graines au printemps. Toute terre, mais mieux substantielle, légère et fraîche. Ses feuilles. — Moutarde. Sinapis nigra. La graine. — Cresson. Sisymbrium nasturtium. La plante entière. — Vélar. Ery-

simum officinale. Toute la plante.

Purgatifs. - RHUBARBE, Rheum undulatum. La

racine. - Rhapontic. Rheum rhaponticum. La racine. — CONCOMBRE SAUVAGE. Momordica elaterium. Fruit et racines. - BRYONE. Bryonia alba. Tiges grimpantes, de 5 à 6 pieds, herbacées; feuilles un peu en cœur, à 5 lobes anguleux; en juin, sleurs d'un blanc verdâtre, en grappes. Toute terre. Multiplic. de graines aussitôt mûres, ou d'éclats des racines tuberculeuses. Racines. — Ellébore noir. Helleborus niger. Racine. - NERPRUN. Rhamnus catharticus. Arbrisseau de 8 à 10 pieds et plus; feuilles ovales arrondies; en mai-juin, fleurs d'un jaune verdâtre, réunies. Tout terrain et toute exposition. Multiplic. de graines ou de marcottes. Fruits. - GLOBULAIRE TURBITH. Globularia alypum. Feuilles. - RICIN. Ricinus communis. Les semences et les feuilles. - GRATIOLE. Gratiola officinalis. Tige de 12 à 18 pouces, droites, simples; feuilles ovales lancéolées, peu pointues, dentées au sommet; en juin et juillet, fleurs jaunâtres ou purpurines. Terre humide. Multipl. par éclat des touffes. Tiges et feuilles.

Expectorans excitans. — Hyssope. Hyssopus officinalis. Toute la plante. - LIERRE TERRESTRE. Glecoma hederacea. Plante d'un pied ; feuilles crénelées , cordiformes; en avril et mai, sleurs bleues ou blanches. Terre sèche. Multiplic. de graines. Toute la plante. -MARRUBE BLANC. Marrubium vulgare. Tiges d'un à 2 pieds, droites; feuilles ovales, crénelées, ridées, crépues, cotonneuses; tout l'été, fleurs blanches, petites, en verticilles. Terre légère substantielle ; exposition chande. Multiplic. de graines et d'éclats. Feuilles et sommités fleuries. - Scille. Scilla maritima. L'ognon. - Aunée. Inula helenium. Tiges de 3 à 4 pieds, droites; feuilles un pen embrassantes, d'autant plus petites qu'elles sont plus élevées ; les inférieures d'un pied de long , ovales , dentées ; en juillet-août , fleurs radiées, jaunes, grandes. Terre humide, ombragée.

Multiplic. de graines et d'éclats. Racines.

Diurétiques excitans atoniques. — Petit houx. Ruscus aculeatus. Racine. — Arrête-Boeuf. Ononis arvensis. Tiges d'un à 2 pieds, épineuses; feuilles supérieures simples, les inférieures à 3 folioles; en juin-

juillet, fleurs roses, papilionacées. Terre légère. Mutiplication de graines; exposition chaude. Racine. — Céleri. Apium graveoleis. Racine. — Genévrier.

Juniperus communis. Baies.

Carminatifs excitans. — Anis. Pimpinella anisum. Annuelle. Tige d'un pied: feuilles à 3 folioles: fleurs petites, blanches. Semer à bonne exposition en terre légère et chaude: arrosemens fréquens. Graines. — Angélique. Angelica archangelica. Des Alpes. Bisannuelle, et quelquefois trisannuelle: plante de 3 à 4 pieds, d'une végétation vigoureuse, à feuilles surcomposées. Semer au printemps et à l'automne en couvrant peu la graine: tenir à l'eau; repiquer en place. Racines et feuilles. — Coriandre Coriandrum satifum. Du Levant. Annuelle. Tige de 18 pouces, feuilles très-découpées: fleurs blanches ou rosées; récolte de graines en septembre. Graine. — Fenouil. Anethum feniculum. Toute la plante.

Astringens. — BISTORTE. Polygonum bistorta. Tiges d'un pied; feuilles supérieures, petites et amplexicaules, les inférieures grandes, pétiolées, ovales-lancéolées; en mai, fleurs couleur de chair, en épi serré ovale, épais. Terre marécageuse, ou au moins fraîche et ombragée. Multiplic. de graines ou d'éclats. Racine-

— TORMENTILLE. Tormentilla erecta. Tiges d'un pied; feuilles à 3 ou 5 folioles ovales, allongées, fortement dentées; tout l'été, fleurs jaunes, solitaires. Terre légère et sèche. Multiplic. de graines ou d'éclats. Racines. — Rose de Provins. Rosa gallica. Les pétales de la fleur non ouverte.

GRANDE CULTURE.

Des principales espèces de fourrages et de plantes économiques, et de quelques espèces de céréales; par M. VILMORIN.

LE BON JARDINIER ayant de tout temps contenu un chapitre des *Plantes à fourrages et économiques*, on a cru devoir le conserver, comme pouvant être utile à un grand nombre de lecteurs. Cette partie, étrangère au jardinage, ne devant toutefois occuper qu'un fort petit espace, j'ai dû me restreindre aux notions les plus essentielles sur l'emploi et la culture de chaque espèce, et ne pas parler de toutes les plantes qui pourraient figurer dans un traité plus étendu. J'ai fait en sorte, cependant, de n'omettre aucune de celles dont l'utilité est bien constatée; et, parmi les autres, j'ai fait un choix de celles qui m'ont paru offrir le plus d'intérêt. — J'ai classé distinctement, à raison de la différence de leur emploi, les céréales, les fourrages, et les

plantes propres aux arts (1).

Afin d'éviter les répétitions, je donnerai ici quelques indications générales sur le semis et la culture de ces plantes, et surtout de celles à fourrage. Dans un semis de prairie artificielle, on doit considérer que le succès intéresse non-seulement le produit en fourrage que l'on en attend directement, mais encore la récolte de grains ou d'autres productions qui suivra le défrichement, quelquefois même plusieurs récoltes subséquentes. On doit donc donner à cette opération des soins proportionpés à l'étendue de ses résultats. Les plantes qui durent plusieurs années, et dont les racines descendent profondément, comme la luzerne et le sainfoin, demandent des labours aussi profonds et aussi complets qu'on puisse les donner; et pour toutes les espèces de fourrages, à bien peu d'exceptions près, on réussira d'autant mieux que la préparation et le nettoyement du terrain auront été plus parfaits. Il faut toutefois éviter, autant qu'on le peut, de semer sur un labour trop récent et lorsque la

Pour faciliter au public la connaissance des plantes fourragères et économiques, donner les moyens de vérifier les espèces dont les noms sont douteux, etc., M. Vilmorin a formé un Merbier de ces plantes destiné pour son magasin et que chacun

pourra y consulter an besoin.

⁽¹⁾ On trouvera dans la maison de commerce de MM. Vilmotin-Andrieux et compagnie, marchands grainiers du Roi, quai de la Megisserie, nº. 30, des graines de toutes les plantes économiques désignées ici, et de celles dont on n'a pu faire mention; comme aussi des semences potagères, de fleurs, d'arbres, des bulbes et ognons de fleurs, etc.

terre est encore trop creuse et soulevée. Cette précaution est surtout essentielle pour les semences fines et dans les cas de labours profonds. Lors donc que le guéret n'est pas suffisamment rassis, il convient en certains cas d'obtenir cet effet artificiellement par l'emploi du rouleau, par les hersages répétés, les dents de la herse inclinées en arrière, ou par le piétinement des bestiaux. Quand il s'agit d'une prairie à faucher, la surface du sol doit être aplanie et nivelée autant que possible, épierrée s'il est nécessaire, enfin débarrassée de ce qui pourrait gêner le fauchage, qui est d'autant meilleur qu'il est plus ras. - L'application des fumiers aux plantes fourragères plutôt qu'aux grains qui doivent ordinairement les suivre, est une très-bonne méthode, dont les avantages s'étendent à la fois sur le produit actuel, sur la bonté et la netteté de la moisson suivante, enfin sur l'état du terrain après cette moisson. Je parle surtout des plantes annuelles ou d'une courte durée, comme la vesce, le trèfle et les racines fourragères. Les fumiers nouveaux conviennent en général aux plantes vigoureuses et à grosses graines; à celles qui doivent être fauchées en fleurs peu de temps après leur semis; à celles que l'on sème ou plante en rangées alignées dont les intervalles doivent être cultivés, telles que les pommes-de-terre, le mais, les fèves, les choux, etc. Quelques espèces, au contraire, dont les semences sont très-fines, ou qui sont délicates dans leur jeunesse, comme la luzerne, la carotte, demandent des engrais consommés, ou préferent même la fumure donnée une année d'avance, pour la récolte qui les a précédées. Les engrais consommés sont encore à préférer pour entretenir et raviver les prairies déjà établies; mais, dans ce cas, on leur associe, ou même on leur substitue souvent, les cendres, la chaux, les plâtras pulvérisés, ou d'autres amendemens calcaires et alcalins, qui conviennent surtout aux terrains humides, enfin, on sait que le plâtre, répandu sur les trèfles, les luzernes, et en général sur les plantes de la famille des légumineuses, donne à leur végétation une force extraordinaire. - Les graines menues doivent être semées sur un hersage plutôt que sur le dernier labour, et il faut

ne les recouvrir que légèrement; pour cette opération on se sert d'une herse légère et à dents courtes, ou de la herse ordinaire entre les dents de laquelle on entrelace des branches d'épines, ou seulement du rouleau. L'usage de ce dernier instrument, même après le hersage, est toujours excellent pour les semis faits en terre légère. Très-souvent on seme les fourrages avec l'orge, l'avoine, ou d'autres céréales; ou bien un semis de pré se trouve composé de graines grosses ou légères. comme celles du sainfoin, du fromental, etc., et d'autres fines et coulantes, comme celles du trefle blanc: dans ces deux cas, on seme d'abord les grosses graines, les avant préalablement mêlées ensemble, s'il y en a de plusieurs espèces; on herse ce premier semis; ensuite on répand, sur tout le champ, les semences fines (également mêlées, s'il y en a de plusieurs sortes), puis on herse de nouveau en travers, ou bien on roule de même. D'autres fois, et cela est surtout usité pour le trèfle, le semis se fait sur un froment, une avoine, ou un autre grain en végétation; dans ce cas, les uns jettent la graine sur ces céréales, sans préparation et sans la recouvrir; d'autres, après avoir semé, passent le rouleau; d'autres, enfin, hersent d'abord le grain, sement et recouvrent en passant de nouveau la herse ou seulement le roulcau. La première méthode est la moins sûre pour la germination de la graine et ne convient que dans un bien petit nombre de cas : la dernière pourrait nuire à un blé trop clair; mais quand le grain est épais, ou la terre croûtée, elle est de beaucoup préférable aux autres. C'est la nature de la terre et surtout son état au moment du semis qui doit déterminer sur le mode à suivre. — Dans les semis alignés, on doit suivre à peu près les mêmes règles, c'est-à-dire semer toujours en terre bien meuble, ne recouvrir que légèrement les graines fines, et davantage les autres, faisant usage de la charrue pour quelques-unes, et pour le plus grand nombre, de la herse et du rouleau. On observe des intervalles plus ou moins grands, (communément de 20 à 24 pouces) entre les lignes selon la nature des plantes, le mode que l'on veut employer pour les binages,

et les façons qu'elles devront recevoir. L'usage des petites charrues à biner et à butter, appelées houes à cheval, cultivateurs, etc., est très-avantageux pour ce travail. M. YVART a donné, dans le tome XII°. du Nouveau cours d'Agriculture, à la suite de son excellent article Succession de cultures, le dessin d'un de ces instrumens, et d'une petite herse triangulaire, qui exécutent on ne peut mieux les opérations du sarclage et du buttage.

J'ai indiqué à la plupart des articles la quantité approximative des semences à employer pour un hectare de terre ; je dois prévenir que ces indications ne sont pas du tout des règles fixes. Un point semblable ne peut être déterminé exactement, car une livre de la même graine peut contenir un nombre très-différent de semences, suivant le terrain où elle aura été récoltée, et la température de l'année; de plus, il est nécessaire, selon les circonstances diverses, de semer plus ou moins épais : ainsi un mauvais terrain demande plus de semences qu'un bon : sur une terre médiocrement préparée, par un temps sec et défavorable, dans une situation exposée à des gelées tardives, dans toutes les circonstances enfin désavantageuses à un semis, il faut le faire plus épais que si le sol et la saison le favorisent. J'ai cru nécessaire néanmoins de donner des à peu près, pour diriger les propriétaires qui, voulant faire des essais, n'ont quelquefois aucune donnée sur la quantité de graines nécessaire pour le terrain qu'ils veulent ensemencer.

Ire. DIVISION. - Des Plantes à fourrages.

1^{re}, SECTION. — Plantes à fourrages de la famille des graminées.

Agrostis traçante, ou stolonifere, Fiorin des Anglais, Agrostis stolonifera. Le genre Agrostis, fort nombreux en espèces, en comprend plusieurs qui croissent abondamment dans les prairies humides, où elles sont regardées comme des plantes de bonne qualité. De leur nombre est l'Agrostis traçante; mais celle-ci ne croît pas seulement dans les bas près, on la trouve commu-

nément sur les terres cultivées où elle se propage rapidement par ses tiges nombreuses, conchées sur le sol et qui s'y enracinent à chaque nœud; elle devient dans ce cas une mauvaise herbe, fort incommode, désignée dans beaucoup de lieux sous les noms de Terre nue, Éternue et Trainasse. C'est cette plante à la fois bonne et mauvaise que le docteur Richardson a préconisée pendant plusieurs années, avec enthousiasme, sous le nom de Fiorin, comme le meilleur de tous les fourrages. Les essais faits en Angleterre n'ont pas tous confirmé à beaucoup près les résultats annoncés par le docteur Richardson; ceux faits en France ont été encore moins favorables. Au total cependant et quoique l'on doive continuer à détruire avec soin le fiorin dans les terres régulièrement cultivées, ce fourrage possède quelques qualités qui peuvent le rendre utile. La plus marquante est sa végétation presque continuelle et la faculté qu'ont ses tiges de conserver long-temps en hiver leur fraîcheur, et la qualité très-nourrissante qui leur est propre. D'un autre côté il réussit dans de mauvais terrains de diverses natures, par exemple dans les sols tourbeux, et sur les sables froids et humides qui conservent l'eau à la surface en hiver. Ces indications suffirent pour montrer les cas où l'on pourrait tirer du fiorin un parti utile. Sa graine étant extrêmement fine doit être à peine recouverte et semée à raison de q à 10 livres par hectare, en mars ou septembre. On peut aussi multiplier aisément cette plante en couchant des tiges coupées dans des rigoles peu profondes et les recouvrant légèrement.

Agnostis d'Amérique, Agrostis dispar. Mich. Cette espèce, cultivée aux États-Unis sous les noms de herdgrass et de red-top-grass, y est principalement employée sur les terrains humides et tourbeux, où elle produit en abondance un fourrage un peu gros, mais de bonne qualité. Dans les cultures que j'en ai faites pour la propager en France, elle m'a fort bien réussi sur des terrains d'autre nature; savoir, dans de bons sables profonds, où son produit a été extraordinaire, et sur une terre calcaire un peu fraîche, mais non point humide. Le herd-grass talle beaucoup, et une fois établi il

devient très-vigoureux et de longue durée, ce qui le rend fort propre à entrer dans la composition des prairies permanentes. Malheureusement l'extrême finesse de la graine, et la lenteur du premier accroissement de la plante, rendent difficile le succès complet des semis; souvent le jeune plant est étouffé par les mauvaises herbes, et il m'est arrivé en plusieurs occasions de trouver préférable. par cette raison, la plantation au semis sur place, me servant pour cela soit du plant élevé à dessein sur un petit espace bien soigné, soit de celui que je faisais arracher dans une pièce déjà en rapport. Je ne propose point ici l'adoption de cette méthode, ne pouvant entrer dans les développemens nécessaires pour justifier la préférence que je lui donne dans certains cas. Je traiterai ce sujet ailleurs plus au long. Je recommanderai seulement, quant au semis en place, l'observation la plus stricte possible des précautions nécessaires pour le succès des semences très-fines. 9 à 10 livres de graine par hectare; semis en mars ou en septembre.

AVOINE ÉLEVÉE, FROMENTAL, Avena elatior. L. Graminée vivace, une des plus grandes et des plus productives que l'on trouve en France. Elle convient particulièrement aux prés hauts et moyens, et craint l'excès d'humidité; son foin, quoique de bonne qualité, est un peu gros, et sujet à sécher trop promptement sur pied; par ces raisons, il convient de faucher le fromental de bonne heure, de le semer dru, de lui associer des plantes de la famille des légumineuses, telles que sainfoin, trêfle, etc.: traité ainsi, ce gramen sera supérieur à tous les autres pour former des hauts prés à faucher. Un hectare demande environ 200 livres de graine. Le fromental est souvent désigné sous le nom impropre de

Ray-Grass de France.

BROME des prés, Bromus pratensis. Lam. Fort commun dans les hauts prés, ce gramen y présente les mêmes inconvéniens que le dactyle, et peut au plus y être classé parmi les espèces passables. Mais il est des terrains et des circonstances où une plante médiocre d'ailleurs peut devenir très-utile; c'est ainsi que sur un sol calcaire, trop pauvre même pour le sainfoin,

et où il s'agissait d'obtenir des fourrages quelconques, le brome des prés m'a donné des résultats plus satisfaisans qu'aucune autre espèce. Il s'y est établi vigoureusement, de manière à fournir une bonne pâture et même à devenir fauchable, mieux que le fromental et le dactyle. Il en a été de même sur des sables fort médiocres. On peut donc ranger cette plante au nombre de celles qui, par leur vigueur et leur rusticité, sont en état de réussir sur les plus mauvais terrains et d'y offrir des ressources et des moyens d'amélioration que l'on n'obtiendrait pas d'espèces plus précieuses. Sa durée paraît être longue; elle a été chez moi de 5 à 6 ans, en trèsmauvaise terre. Le brome des prés gazonnant bien, sa feuille étant étroite, douce et de quelque ressemblance avec celle du ray-grass, il offrira encore l'avantage d'être propre à former des gazons d'agrément d'assez longue durée sur des terres très-calcaires où ce même raygrass et les herbes de bas-prés ne peuvent vivre. Un hectare emploie 90 à 100 livres de graines.

DACTYLE PELOTONNÉ, Dactylis glomerata L. Cette plante, alternativement recommandée et décriée. convient peu pour la formation des prairies à faucher, parce que ses tiges sont trop grosses et durcissent promptement; mais employée convenablement, c'est-à-dire, coupée en vert de bonne heure, ou pâturée, elle présente des avantages réels; elle est rustique, précoce, réussit sur des terrains médiocres et secs, où elle repousse et se maintient mieux que presque aucune graminée des prés. Ces considérations doivent la rendre recommandable surtout aux cultivateurs qui connaissent tous les inconvéniens du pâturage des prairies artificielles composées de plantes légumineuses; il est présumable qu'elles rendront, par la suite, la culture de ce fourrage plus étendue qu'elle ne l'a été jusqu'à présent Semis au printemps ou à l'automne; So livres environ

par hectare.

FÉTUQUE DES PRÉS, Festuca pratensis L. Plante vivace des prairies naturelles; l'une des meilleures que l'on puisse employer dans les ensemencemens de bas prés, à raison de l'abondance et de la qualité de son

produit. Elle est un peu tardive, et ne doit pas être, par cette raison, associée avec les espèces de la première saison, telles que le vulpin et le pâturin des pres. Semée seule, elle demanderait environ 100 livres de graine par hectare. - Fétuque élevée, Festuca elatior. Cette espèce a beaucoup de rapport avec la précédente, et a souvent été confondue avec elle par les botanistes, ou considérée seulement comme une variété; mais dessemis répétés et faits en grand de l'une et de l'autre m'ont donné la preuve que ce sont deux espèces distinctes. La fétuque élevée est plus tardive, plus forte dans toutes ses parties et beaucoup plus durable ; elle offre d'ailleurs, avec celle des prés, des différences botaniques que le défaut d'espace ne me permet pas d'exposer ici. Quoique le foin de cette plante soit gros , comme il est en même temps d'assez bonne qualité, aussi-bien que fort abondant, je la regarde comme une des espèces les plus

utiles à cultiver dans les fonds de bas prés.

FÉTUQUE OVINE, OU FÉTUQUE DES BREBIS. Festuca ovina. L. Cette espèce, signalée par Linnée comme une plante par excellence pour la nourriture des moutons, a failli plus tard perdre entièrement cette réputation, des essais faits en Angleterre et en France ayant paru prouver que ces animaux, loin de la rechercher, refusaient absolument de la manger. Cette contradiction apparente reposait sur une erreur d'espèce, et se trouve aujourd'hui expliquée. Les botanistes avaient réuni à la fétuque ovine, à titre de variété, une plante fort voisine d'elle, mais qui est réellement une espèce distincte, et que les moutons ne mangent pas. C'est sur cette dernière qu'avaient porté très-généralement les essais de culture, et de la aussi étaient nées les préventions défavorables. Une observation faite en 1826, par M. Vintry, ayant reproduit les doutes avec plus de force qu'auparavant, j'ai fait de nouvelles recherches pour les éclaircir, et avec l'aide principalement de M. John Lindley, botaniste très-exact, qui a bien voulu faire pour moi, dans l'Herbier de Linnée, les confrontations nécessaires, je suis parvenu à reconnaître la cause de l'erreur que je viens d'indiquer. Non-seulement notre fetuque ovine ne se rapportait pas à l'échantillon de celle de Linnée, maiselle n'existe même pas dans son Herbier. Elle a été décrite comme espèce, par Sibthorp, sous le nom de Festuca tenuifolia, qui désormais devra ser-

vir à la distinguer.

A l'égard de la vraie Fétuque ovine, la même vérification m'a fait reconnaître que c'était la plante que j'ai recommandée et cultivée depuis longues années, sous les noms incertains de Fétuque rouge et d'ovine major. On a pu voir, dans les éditions précédentes du Bon Jardinier, que, sans la connaître alors sous son vrai nom, je la regardais comme une espèce précieuse pour établir des patures sur les mauvais terrains. Elle n'a peutêtre pas cependant en France, pour la nourriture des moutons, le degré particulier de mérite que Linnée et Gmelin ont cru lui reconnatire en Suède et en Sibérie : j'ai remarqué chez moi que les troupeaux ne la pâturaient bien qu'en hiver, et qu'en été ils ne mangeaient guère que les pieds isolés, ce qui paraît être une indication pour la semer plutôt mélangée que seule. Je l'emploie souvent de cette manière , mais j'en fais aussi des pièces séparées à raison des ressources qu'elle office pour l'hiver, et de l'avantage qu'elle possède éminemment de s'établir avec vigueur sur les terres arides, soit siliceuses, soit calcaires, et de les couvrir d'un gazon épais et durable. Cette plante mériterait certainement de devenir l'objet d'expériences exactes sous le rapport de ses qualités nutritives ou engraissantes, ce qui est également désirable pour plusieurs autres herbes à pâture, tels que le Brome des prés, la Fétuque tracante, etc., dont le degré de mérite n'a été déterminé jusqu'ici que très-imparfaitement. - Si l'on sème la fétuque ovine seule, il faut environ 30 kil. de graine

FÉTUQUE A FEUILLE FINE, Festuca tenuifolia, SIBTH. On vient de voir, par ce qui précède, que cette espèce (notre ancienne ovine) a désormais peu de droits à l'intérêt des cultivateurs, puisque les moutons ne la mangent pas, ou, pour parler plus exactement, ne la pâturent pas vive et sur pied, car j'ai plusieurs fois éprouvé

qu'ils

qu'ils mangent fort bien en hiver son fourrage sec et même ses pailles battues pour graine; mais ce produit est trop faible pour encourager à sa culture. Chez M. Vintry, les vaches l'ont également refusée sur pied; chez moi, au contraire, elles la paissent on pourrait dire avec avidité; il est donc difficile d'en porter un jugement sous ce rapport, et il ne lui restera guère, pour propriété reconnue, que de réussir aussi-bien que l'espèce précédente sur les sables très-secs et pauvres.

FÉTUQUE TRAÇANTE, Festuca rubra. L. (1). Cette espèce rentre dans la qualité des deux précédentes ; elle est, ainsi que l'ovine, très-propre à former des pâtures sur des terrains fort secs et arides. Sa durée est très-longue à raison des traces nombreuses qu'elle reproduit chaque année et qui finissent par arrêter le développement des tiges. Quoiqu'elle croisse naturellement dans des situations fort sèches, on la trouve cependant aussi dans les prés frais : là elle change d'aspect, s'élève beaucoup davantage et se classe parmi les plantes à faucher, d'assez bonne qualité. Environ 70 livres de graines par hectare. - FÉTUQUE FLOTTANTE, Festuca fluitans. L. Plante des lieux aquatiques, dont le fourrage vert est très-recherché des animaux, et qu'il serait utile de pouvoir multiplier dans les pacages marécageux, les prés très-humides, sur le bord des étangs, etc. Dans les marais de plusieurs pays du Nord, où elle est abondante, on ramasse sa graine, qui, mondée, est employée à l'instar du riz, bon passe pour un très-bon aliment. Cette graine est connue sous les noms de manne de Pologne, de Prusse, etc. On peut la semer au printemps et à l'automne.

FLÉOLE, ou FLÉAU DES PRÉS, TIMOTHY des An-

⁽t) C'est par erreur que j'avais précédemment nommé cette espèce Duriuscula. M. Lindley l'a reconnue pour être la véritable F. rubra de l'Herhier de Linnée. Elle porte le même nom au Jardin des Plantes, et il faut le lui conserver, bien qu'il soit propre à en donner une idée fausse, puisque, ses tiges et ses panicules sont presque constamment vertes, tandis qu'elles sont colorées en rouge dans d'autres espèces du même genre.

glais, Phleum pratense L. Le produit considérable de cette plante a engagé, depuis long-temps, à la semer séparément pour en faire des prairies à faucher. Elle convient particulièrement aux terrains humides, soit argileux, tourbeux ou sablonneux. J'en ai vu des pièces excellentes sur des terres de cette dernière nature, à la sablonnière près Bonny, département du Loiret, chez feu M. le comte de Chazal, agriculteur plein de zele et de mérite, qui en obtenait depuis 1000 jusqu'à 1400 bottes de 5 à 6 kil. par hectare. Le foin de cette plante, quoique gros, est de très-bonne qualité. Le timothy étant une des graminées les plus tardives, si on l'emploie pour former le fonds d'une prairie naturelle, on doit éviter de lui adjoindre les espèces très-hâtives : les agrostis , les fétuques des prés et élevée, etc., sont celles qui sous ce rapport iraient le mieux avec lui. On peut encore employer très - avantageusement le timothy en pâture, même sur des terrains médiocres, pourvu qu'ils aient de la fraîcheur; M. de Chazal en faisait également un grand emploi de cette manière. La graine se sème en septembre et octobre, ou en mars et avril, à raison de 14 à 16 livres par hectare.

FLOUVE ODORANTE, Anthoxantum odoratum L. Graminée d'un faible produit, mais recommandable par sa grande précocité et par son odeur aromatique; cette plante croît dans des situations et des terrains trèsdifférens: on la trouve, plus communément qu'ailleurs, dans les bois, sur les coteaux secs et élevés, mais elle n'est pas rare dans les prairies, même humides. Seule elle ne saurait faire de bonnes prairies à faucher: on peut la semer avec plus d'avantage sur des terrains sablonneux et médiocres, pour y fournir un pâturage précoce. Un autre emploi auquel elle convient, est d'être mélangée en petite quantité avec les graines que l'on destine à l'ensemencement d'un pré; la bonne odeur qu'elle communique au foin rend celui-ci plus

appétissant pour les bestiaux.

HOUQUE LAINEUSE, Holcus lanatus L. Il est peu de plantes, parmi les graminées vivaces, qui conviennent mieux pour entrer dans la composition d'un fond de pré, surtout pour terrain frais. Elle croît abondamment dans les meilleures prairies des environs de Paris, soit humides, soit sèches. L'époque de sa floraison, qui tient le milien entre les espèces hâtives et les tardives, et la faculté qu'elle a de se conserver sur pied quelque temps après sa maturité, sans trop perdre de sa qualité, permettent de l'associer avec la plupart des autres gramens; enfin elle est très-bonne en pâturage. Il faut à peu près 40 livres de graines par hectare.

Si le mélange des graminées avec les plantes de prairies artificielles, et particulièrement avec le trèfle, est une bonne pratique, comme j'en suis convaincu pour beaucoup de cas, la houque laineuse serait sans contredit une des espèces les plus propres à cet usage, et préférable à plusieurs égards au ray-grass et au dactyle.

que les Anglais y emploient ordinairement.

IVRATE VIVACE, RAY-GRASS d'Angleterre, Lolium perenne L. C'est, de toutes les herbes de pré, celle dont on seme le plus, séparément en France, parce qu'elle est trèsemployee sous le nom de GAZON ANGLAIS, pour former des tapis de verdure. Dans la grande culture, les résultats qu'on en obtient varient infiniment en raison du climat, du sol et des autres circonstances locales; ce qui est sans donte une des causes de la grande dissidence des opinions sur son mérite. En général, on peut admettre que le ray-grass n'est pas (en France du moins) une bonne plante à faucher. Il y a cependant des exceptions; on le voit quelquefois, dans les prés bas et frais, haut de 2 à 3 pieds, vif, bien feuillé, ne devançant pas la maturité des autres gramens ; dans ce cas , on l'estime et on regarde comme très-bon le foin où il se trouve. On peut donc l'admettre partiellement dans les ensemencemens de semblables prairies; mais, hors ces circonstances favorables, son foin blanchit, seche trop complétement; et j'ai vu des chevaux le réfuser, quoique coupé au commencement de la floraison. C'est donc en pâturage qu'il faudrait l'employer de préférence, dans tous les terrains où il ne peut jouir d'une humidité soutenue. Sur les terres en plaine, particulièrement sur celles qui sont plutôt fortes que légères, il peut être très-utile de cette

13

manière. Sa précocité, son aptitude à repousser sons la dent des bestiaux, à taller et se fortifier d'autant plus qu'il est plus brouté et piétiné, enfin la qualité nourrissante et engraissante de son herbe, ont été parfaitement reconnues par l'expérience, et lui assigneront toujours une place utile parmi les fourrages. Dans les situations et sur les terrains secs et brûlans, le ray-grass, soit pour pâturage, soit pour gazon, est d'une re source médiocre; et, dans tous les cas, son succès et son produit sont toujours proportionnés au degré d'humidité du climat et du terrain. En Angleterre, ou, par cette raison, il est d'une réussite plus générale qu'en France, on forme sonvent avec un mélange de ray-grass et de trèfle rouge ou blanc, des prairies destinées à durer de 2 à 4 ans et plus. Si l'on seme le fond d'un herbage en ray-grass, l'addition de ces deux plantes, en petite proportion, y est toujours utile. Pour les gazons, on lui associe le treffe blanc seul ; mais on pourrait y ajouter letrèfle fraise, et surtout le lotier corniculé. (Voy. ce mot.) Cent livres de graine de ray-grass par hectare sont un bon ensemencement, s'il s'agit d'un pré: pour les gazons, on en met communément le double. On seme en février et mars, septembre et octobre. Lorsqu'il ne s'agit que d'une petite pièce de gazon en bonne terre, et que l'on est à même d'arroser au besoin, on peut semer presque toute l'année. L'année d'en l'endre l'année de l'année

IVRAIE D'ITALIE ou BAY-GRASS D'ITALIE, Lolium italicum. La Suisse et l'Italie septentrionale nous ont fourni récemment ce fourrage, qui y est cultivé depuis quelques années ayec beaucoup de succès. Les uns le regardent comme une variété du Ray-grass (Lolium perenne), les autres comme une espèce distincte. Gette dernière opinion me paraît plus fondée : la plante, quoique ressemblant à notre ray-grass par ses épis, en differe beaucoup d'ailleurs; elle ne gazonne pas comme lui, ses jets et ses feuilles poussent plus verticalement, celles-ci sont plus larges, d'un vert plus blond, les tiges plus élevées, les fleurs constamment barbues, enfin l'ivraie d'Italie a une disposition à reuronter après la coupe et une continuité de végétation qui n'existent

point dans l'autre espèce. On l'a annoncé comme vivace et devant durer au moins 3 à 4 ans; mais, d'après les remarques de M. Mathieu de Dombasle et celles que j'ai faites de mon côté , il y a lieu de croire que , soumise à la faulx, elle ne sera pas plus de deux années en bon produit. A Roville elle a très-bien réussi sur une terre médiocre, mais fumée et bien cultivée pour une récolte précédente de colzat; chez moi je n'en ai obtenu quelque succès que sur les terres fraiches et d'une qualité bonne ou au moins passable; les terrains secs surtout quand ils sont de nature calcaire, m'ont paru ne pas lui convenir. Là où elle se plaît, cette plante est tout-à-fait remarquable par sa vigueur et par l'abondance et la précocité de ses produits. Son accroissement est si prompt que l'on doit éviter de la semer avec des céréales, elle leur dispute trop la nourriture, et pendant le temps qu'il faut à celles-ci pour mûrir, elle aurait déjà donné une et même deux bonnes coupes dans le cas d'un semis d'automne. Ceux de cette saison, c'està-dire de septembre et d'octobre, paraissent être les plus avantageux; cependant on peut très-bien aussi semer l'ivraie d'Italie en mars et avril. Dans l'hiver de 1829, j'en avais perdu une petite pièce par la gelée, mais c'était dans un terrain tout-à-fait humide; l'épreuve beaucoup plus rigoureuse de l'année 1830 a fait voir que cette plante pouvait résister à tous les froids de notre climat : sur six pièces que j'avais en épreuve, une seule, qui était à sa seconde année et avait porté graine, a été détruite, les autres se sont très-bien maintennes. M. Mathieu de Dombasle a semé à raison de fo kilogr. à l'hectare; chez moi, où la plante se plait moins, les semis ne sont que suffisamment garnis avec 50 kilogr.

PANIS ÉLEVÉ, ou HERBE DE GUINÉE, Panicum altissimum. Fourrage très-estimé en Amérique, à cause de l'abondance et de l'excellente qualité de son produit, et que des essais faits depuis quelques années, donnent l'espoir de pouvoir naturaliser. On en a dès long-temps recommandé la culture en France; mais les expériences, faites sans doute avec des semences ve-

nues des Antilles, n'avaient pas réussi. Un envoi de graine provenant de la Caroline, recu au Jardin du Roi dans ces dernières années, en a produit une race qui a passablement résisté à plusieurs de nos hivers. Plusieurs pieds ont bien supporté chez moi le froid rigoureux de 1820, et M. Lullin cultive cette plante avec succès dans les environs de Genève. Elle aime un terrain substantiel et frais , quoiqu'elle puisse aussi fort bien réussir dans une bonne terre sèche. Le semis demande quelques soins, la plante étant délicate et craignant le froid dans sa première jeunesse; il doit être fait dans la dernière quinzaine d'avril sur planche, ou plate-bande bien préparée et exposée au midi ; de la fin de mai à la mi-juin , suivant que le plant a profité , on le met en place en l'espaçant de 12 à 15 pouces. Lorsqu'on en est une fois monté, il est peut-être autant et plus avantageux de la multiplier par la séparation de ses touffes que par le semis de la graine, attendu que la très-grande majorité de celle-ci avorte ; circonstance qui contribue souvent à rendre fort incomplet le succès des semis. La souche de cette plante est composée d'especes de nœnds fort durs , tendant à s'élever au-dessus du sol. Comme ils restent par+là plus exposés à la gelée, il serait probablement avantageux de les recharger de terre à l'entrée de l'hiver, afin de les mieux garantir contre les froids. - Depuis la première rédaction de cet article, j'ai continué et étendu la culture de l'herbe de Guinée avec un succès satisfaisant ; elle produit de beaucoup meilleure graine, et se resseme même naturellement. M. le comte de Mosbourg en a fait dans les environs de Cahors un semis en place qui lui a trèsbien réussi; on peut donc espérer que ce fourrage remarquable finira par s'acclimater tout-à-fait en France

D'autres plantes ont encore reçu le nom d'hérbe de Guinée notamment les panicum virgatum et eoloratum PATURIN, ou Pos nes prés, Pos pratensis L. Les paturins offrent plusieurs plantes intéressantes sous

Les pâturins offrent plusieurs plantes intéressantes sous différens rapports, mais surtout sous celui de la qualité de leur fourrage. L'espèce dite pâturin des prés est peut-être la plus difficile à apprécier. Peu de gramens

sont aussi communs que celui-là, et se présentent sous des aspects plus différens. On le voit petit et sec sur le bord des routes et les berges des fossés, grand et fourrageux dans les prairies humides, mais partout extrêmement tracent et très-précoce. Ces deux caractères le rendent souvent plus nuisible qu'utile dans les mélanges formés par le hasard, et doivent engager à ne l'employer qu'avec circonspection dans la formation des prés, quoique son foin passe pour être d'excellente qualité. Le mieux serait peut-être de le semer seul , ou du moins de ne l'associer, dans les terrains humides, qu'avec le vulpin des prés et le pâturin commun, qui, bien que plus tardif, demande à être coupé à peu près en même temps que lui; et, dans les terrains secs, avec le dactyle et le fromental, un peu de flouve et des légumineuses, ayant soin, dans ce dernier cas, de le faucher de trèsbonne heure. Semé seul, il demanderait environ 35 à 40 liv. de graines par hectare. Le PATURIN COMMUN, Poa trivialis, aussi commun que le précédent, croît comme lui dans des terrains très-différens ; il est abondant dans les plaines sèches, parmi les prairies artificielles, et cependant l'humidité lui est si favorable qu'on le trouve souvent dans des situations tout-à-fait aquatiques. Je le crois préférable à l'espèce des prés ; il est nécessaire de le faucher de bonne heure, parce qu'après sa floraison il sèche très-promptement sur pied. Environ 36 liv. par hectare. Je ne parlerais pas du PA-TURIN COMPRIMÉ, Poa compressa, si de bons ouvrages n'avaient accrédité de nouveau, dans ces dernières années, une ancienne erreur sur son compte, savoir, que le Poa compressa était le Bird-grass on herbe d'oiseau, fourrage vanté, mais sur lequel il est presque impossible d'obtenir des éclaircissemens. J'ai fait beaucoup de recherches pour me procurer ce bird-grass, et savoir précisément ce que c'était ; leur résultat a été de me convaincre que , s'il a jamais existé en Virginie une plante cultivée sous ce nom , cette plante n'était certainement pas le Poa compressa. Celui-ci est un fort petit gramen ; venant ordinairement sur les murs et dans les endroits très-secs, dont les tiges rares et les feuilles

courtes s'éloignent absolument de cette abondance et de cette permanence de verdure que l'on attribue au birdgrass. Par la description incomplète que l'on a donnée de ce dernier, il me paraîtrait que c'est un agrostis, et la ressemblance de noms pourrait faire supposer que c'est le Herdgrass, qui est aussi une plante américaine.

Vovez Agrostis d'Amérique. PATURIN DES BOIS OU A FEUILLE ÉTROITE, Poa nemoralis seu angustifolia. Dans les cultures en grand que j'ai faites depuis plusieurs années, de beaucoup d'espèces de graminées séparées, le poa des bois s'est constamment montré avec avantage. C'est à peu près le plus hâtif des gramens (ou du moins des espèces cultivables) dans le développement de sa feuille au printemps. Chaque année, en mars, il présente une masse de verdure nouvelle et bien fournie, tandis que la plupart des autres espèces entrent à peine en seve. Quoique sestiges s'élèvent peu, elles sont cependant si nombreuses en même temps que bien soutenues, qu'elles offrent une coupe assez abondante même dans un terrain sablonneux et médiocre. Le foin, sous le rapport de la finesse, de la souplesse et de la verdeur, l'emporte sur celui que donnent presque toutes les autres graminées. Le pâturin des bois est d'ailleurs rustique, durable et peu difficile sur le terrain, pourvu que celui-ci soit sec ou sain, car je ne l'ai jamais trouvé dans les prairies basses et humides. Une particularité remarquable qu'offre ce gramen, c'est que venant naturellement dans les bois et se maintenant fort bien sous l'ombrage des taillis, il croît cependant aussi avec vigueur sur les terrains découverts et même sur les murs, où on le trouve fréquemment, ce qui prouve en lui une vigueur de constitution peu commune. A côté de ces qualités le pâturin des bois offre un défaut notable , celui de ne pas bien gazonner le terrain ; ses rejets, quoique nombreux, poussent toujours verticalement, et ne s'étalent point sur terre comme ceux de quelques autres herbes et surtout du ray-grass. Malgré cet inconvénient, je le regarde comme une des meilleures entre nos graminées indigenes, soit pour former des pâturages précoces, soit pour entrer dans les ensemencemens de hauts prés que l'on voudrait composer entièrement de plantes fines et de première qualité. Il est encore très-propre, ainsi que j'en ai fait l'épreuve, à couvrir de verdure le dessous des massifs et les parties ombragées des jardins d'agrément, où il se maintient longues années, tandis que le ray-grass et les autres herbes à gazon y périssent promptement. Employé seul, il demanderait environ 40 liv. de graines par hectare.

PHALARIS ROSEAU, Phalaris arundinacea L. Quoique cette plante ait l'apparence d'un roseau, elle en est cependant fort différente par sa qualité; ses tiges coupées jeunes sont tendres, nourrissantes, et fournissent un bon aliment aux bestiaux. Le phalaris roseau ne réussit que dans les terrains aquatiques ou du moins

très - humides, qui deviennent cashimit sar

ne croît naturellement que dans les terrains très-humides, car un cultivateur très-recommandable et éclairé, M. Jacquemet Fonnefond, d'Annonay, m'a cité cette année une plantation de Phalaris roseau par lui faite avec un succès complet sur un terrain granitique fort sec et en pente, que l'on n'avait pu jusque là couvrir de verdure. Il y est parvenu avec cette plante qui, non-seulement a végété dans cette situation, mais y a donné 2 ou 3 petites coupes que les vaches ont fort bien mangées. Ce fait remarquable mérite de donner lieu

à d'autres essais du même genre. In lint no ne point vine

VULPIN DES PRÉS, Alopecurus pratensis L. Presque tous les observateurs qui, en France, en Angleterre et en Allemagne, ont étudié les graminées des prés, s'accordent à regarder le vulpin comme une des plus précieuses de toutes par sa précocité et l'abondance de son fourrage. Dans les cultures que j'en ai faites pour graine, je lui ai reconnu ces qualités; aucune espèce ne mérite plus d'être soumise à des essais pratiques. Le vulpin des prés aime l'humidité. Dans les éditions précédentes j'ai dit qu'il ne pouvait guère aller avec d'autres gramens à cause de sa précocité: des observations plus suivies ont changé mon opinion à cet égard. Bien qu'il

épie en effet beaucoup plus tôt qu'aucune autre des bonnes espèces, sa végétation soutenue et une longue reproduction de nouvelles tiges font qu'il est encore vert et fourrageux lorsque le ray - grass, la houque et d'autres bonnes espèces sont à leur point de fauchaison. Il peut être semé de bonne heure en automne, ou au printemps. Il faut environ 40 livres de semence pour un hectare.

2°. Section. Plantes à fourrages de la famille des légumineuses.

AJONC, JONC MARIN, LANDE, LANDIER, JEAN, BRUSC, GENÊT ÉPINEUX, Ulex europæus L. Arbuste extrêmement épineux, naturel aux terrains incultes et aux landes de l'Europe : l'abondance et la durée de ses fleurs légumineuses et jaunes le rendraient propre à l'ornement des jardins paysagers, si les sommités de ses rameaux et ses feuilles, qui deviennent des épines fort acérées et fort dures, ne le faisaient redouter. Il convient bien pour former des clôtures presque impénétrables; pour cela, après l'avoir semé, au mois de mars, sur le revers des fossés, on défend ses jeunes pousses de la dent des bestiaux et des chevaux , qui s'en accommodent très-bien. Cela a donné l'idée de cultiver l'ajonc dans les pays où l'on manque de prairies et de pâtures artificielles. On seme à la volée 30 liv. environ de graines par hectare de terre médiocre, mais bien labourée. La seconde anuée on commence à couper les jeunes pousses avant la floraison qui a lieu en mars; et dans les années suivantes on en fait la récolte en hiver, à mesure que l'on en a besoin; on le donne aux animaux, après en avoir écrasé les piquans avec un maillet, ou sous une meule à cidre. Cet arbrisseau a encore l'avantage de fournir un très-bon combustible, et on le cultive exprès pour cet usage dans une partie de la Normandie. L'ajonc passe pour fertilisant : après lui , l'on a de belles récoltes de blé, ce qui tient sans doute pour beaucoup à l'usage où l'on est, quand on l'extirpe, de brûler les souches et les racines sur le terrain. La petite espèce d'ajone, Ulea nanus, commune aux environs de Paris, sert aux pauvres gens pour nourrir leurs bestiaux dans sa nouveauté, et pour chauffer leur four dans l'arrière-saison agifs 100 signification

ERS ERVILLIER, KOMIN, Ervum Ervillia L. Fourrage annuel, usité dans quelques-uns de nos départemens méridionaux. L'ers, sans être élevé, ne laisse pas d'être fourrageux, et produit surtout beaucoup de graine que l'on donne aux pigeons, mais avec ménagement, parce qu'elle les échauffe. Le fourrage participe de cette qualité ; il ne doit être administré aux chevaux que par petites rations, et lorsqu'on veut leur donner de l'ardeur et les soutenir pour des travaux pénibles. On m'a assuré que la plante mangée verte par les cochons leur était mortelle. La semence, comme aliment pour l'homme, est également très-suspecte, et l'on doit se garder de l'employer en mélange dans le pain. On voit par-là que je veux moins engager à cultiver ce fourrage que prémunir contre ses dangers ceux quine les connaîtraient pas. L'ers peut être semé à l'automne, mais il m'a mieux réussi au printemps. Enfoui en fleur, il passe, dans quelques cantons, pour l'engrais végétal le plus efficace.

FÉVEROLLE, Faba vulgaris equina C. V. La grande utilité des feves, pour la nourriture des hommes et des animaux, est généralement connue; cependant il est bien des cantons de terres fortes et argileuses que cette culture pourrait améliorer considérablement, et où elle n'est pas pratiquée. Les feves donnent un bon fourrage, soit coupées en fleurs, ou lorsque leurs gousses sont formées; souvent elles entrent dans la composition des dragées et des hivernages (mélanges de légumineuses et d'avoine ou de seigle, destinés à couper en vert pour fourrage) ; mais c'est surtout de leur grain sec que l'on tire le plus de parti. On seme ordinairement la féverolle de la fin de février en avril, soit à la volée, soit en lignes. Cette dernière méthode est préférable en général, mais surtout pour les terres compactes, auxquelles les binages et houages, que l'on a en vue dans ce mode de semis, sont très-profitables. La culture de la fève est reconnue, non-seulement pour une des moins épuisantes qui existent, mais encore comme la meilleure de toutes, pour préparer de belles récoltes de froment sur les sols argileux. Enfouie en vert, la feve est encore un des meilleurs engrais végétaux connus. Toutes les espèces pourraient être employées dans la grande culture; mais la petite, appelée féverolle, est celle adoptée généralement pour cet usage. Il en existe plusieurs variétés; celle d'Héligoland quej'ai rapportée d'Angleterre, où elle est fort estimée, est une des meilleures sous le rapport du produit. Dans le midi de la France, les fèves passent assez bien l'hiver, et par cette raison on les y sème souvent en automne; mais dans le nord, où l'espèce ordinaire gèlerait, ou du moins souffrirait beaucoup, on se sert, pour les semis de cette saison, d'une variété particulière, plus rustique, et que l'on appelle féverolle

d'hiver. 2 hectolitres par hectare.

GALÉGA, on RUE DE CHEVRE. Galega officinalis L. Ceux qui voient le galéga dans les jardins, où ses tousses sont si fournies et si fourrageuses, doivent en concevoir une idée avantagense, et désirer l'essayer en prairie artificielle; mais, quoique recommandé dans plusieurs ouvrages, malheureusement il paraît, d'après diverses observations, que ce fourrage ne convient pas aux bestiaux, ou que du moins ils le refusent d'abord, et que, dans les pâturages, ils n'y touchent point. S'il n'a pas été fait d'expériences positives à ce sujet, ce que j'ignore, il est à désirer qu'on les fasse ; car on sait que les bestiaux refusent souvent une nourriture, même fort bonne pour eux, et à laquelle ils s'accoutument très-bien après quelques tentatives. S'il en était ainsi du galéga, il deviendrait précieux par sa grande vigueur, son produit considérable et sa longue durée. Environ 40 livres pour un hectare.

GESSE CULTIVÉE, ou LENTILLE D'ESPAGNE. Lathyrus sativus L. Fourrage annuel, très-bon pour
les moutons surtout, moins échauffant que la vesce.
La gesse n'est pas très-difficile et réussit sur des terres
soit fortes, soit légères, pourvu qu'elles ne soient pas
très-humides. On la sème en mars et avril, et quelquefois, dans le midi de la France, en automne. On la coupe soit en fleur, pour donner en vert, soit quand les premières gousses commencent à mûrir, si l'on veut la faner; soit enfin lors de leur maturité complète, si l'on ne

vise qu'à la récolte de la graine. Dans plusieurs parties de la France, celle-ci sert aux habitans des campagnes à faire de bonnes purées. La quantité de semence pour un

hectare est d'environ un hectolitre et demi.

GESSE VELUE, Lathyrus hirsutus L. M. le baron de Wal , cultivateur éclairé à Baronville , près Givet , m'a fait part des succès qu'il a obtenus de la culture de cette plante comme fourrage. Semée en automne, elle lui a paru pouvoir rivaliser d'utilité avec la vesce d'hiver. Je l'ai essayée d'après son conseil, et je l'ai trouvée en effet rustique et très-fourrageuse, mais un peu moins hâtive que la vesce et le pois d'hiver ; elle produit une quantité considérable de semences plus petites que celles de la vesce, mais qui paraissent être une bonne nourriture pour les pigeons; au reste, dans le fourrage coupé encore vert, comme il doit l'être, la plupart de ces semences restent dans les cosses. Cette plante pourra entrer en ligue à côté de celles à cultiver utilement pour la nourriture des bestiaux ; ce sera une conquête de plus sur les mauvaises herbes de nos champs, car la gesse velue n'a

été autre chose jusqu'à présent.

GESSE CHICHE, GESSETTE, JAROSSE, GAROUSSE, JA-RAT, PETITE-GESSE, Lathyrus cicera L. Elle est d'hiver, et aussi rustique, peut-être plus rustique même que la vesce d'hiver. Elle fournit un fourrage très-estimé pour les moutons, mais trop échauffant pour les chevaux, et qu'il ne faut leur donner qu'avec beaucoup de ménagement. Je dois prévenir aussi que sa graine est un aliment extrêmement dangereux pour l'homme. Dans quelques cantons, les gens de campagne la font moudre pour mêler, en petite portion, dans leur pain. Il ne paraît pas qu'il en résulte de mauvais effets, tant que cette proportion est très-faible; mais, dans les années de pénurie, quelques personnes l'ayant augmentée plus que de coutume, les unes en sont mortes, les autres ont été frappées de paralysies incurables. Ce fait m'a été attesté par un témoin véridique et estimable, feu M. DE LA NOUE, chirurgien à Bourgueil, et a été confirmé par M. DESLANDES, dans une observation insérée au Journal des Maires. Il est d'autant plus essentiel de lui donner de la publicité,

que la culture de la jarosse s'est considérablement étendue en France dépuis quelques années, et que, par-là, les

occasions de danger se sont multipliées.

LENTILLE A UNE FLEUR, LENTILLE D'AUVERGNE, Ervum monanthos L., Vicia monantha Lam. Elle est cultivée dans quelques parties de la France, comme fourrage, et pour ses semences farineuses. Sans être trèsproductive, elle a des qualités qui peuvent la rendre précieuse dans certains cas, celle, par exemple, de réussir dans de très-mauvais terrains où l'on ne pourrait élever la vesce ni le pois gris. Ses tiges fines et grimpantes ont besoin d'être soutenues par un peu de seigle ou d'avoine d'hiver, que l'on seme avec. Le fourrage est doux et de bonne qualité; les semences se mangent comme les lentilles; on en fait depuis quelques années beaucoup d'usage à Orléans et dans les environs, où cette plante est désignée sous le nom impropre de Jarosse. Elle se seme ordinairement en automne, et résiste très-bien à l'hiver : coviron un hectolitre à l'hectare.

Depuis plusieurs années j'ai été à même de reconnaître l'extrême utilité de cette plante pour les mauvais sables, soit par l'emploi que j'en ai fait sur mon exploitation, soit surtout par les cultures très-étendues que j'en ai vues chez un agriculteur fort instruit de mon voisinage, M. Valentin de Gullion, maire de Châtillon-sur-Loing. Les masses de fourrages qu'il a obtenues de la lentille d'Auvergne et du pois gris d'hiver, sur des terrains qui jusque-là étaient réputés incapables d'en produire une botte, sont telles qu'elles auront et ont déjà pour résultat une immense amélioration dans l'état de ses fermes. Je ne saurais trop engager les propriétaires qui possèdent de très-mauvais terrains siliceux, et qui manquent de fourrages, à introduire chez eux la culture de la lentille d'Auvergne; je suis assuré qu'ils y trouveront de grands avantages. Je dis terrains siliceux, car, sur de mauvais sols calcaires où je l'ai également essayée, elle n'a végété que très-mé-

diocrement.

LENTILLON, Ervum Lens minor C. V. Plante annuelle, dont le fourrage est fort estimé, et que l'on

cultive beaucoup dans quelques-uns des départemens voisins de Paris. Le lentillon aime les terres seches; on le sème à la volée, au printemps, et communément avec un peud'avoine destinée à le soutenir. Il y en a une variété d'hiver que l'on seme en septembre, et à laquelle on associe le seigle au lieu d'avoine. Un hectare emploie 12 décalitres de semence.

LOTIER CORNIGULE, Lotus corniculatus L. Peu connu jusqu'à présent dans la culture, il mérite certainement de l'être. Dans les prés, où il se trouve fréquemment, il est estimé et ne laisse pas d'être fourrageux quoiqu'il s'élève peu. Il est bon en pâturage, vient fort bien sur les terrains secs, et y maintient sa végétation en été. Il est propre à la plupart des usages auxquels on emploie le trefle blanc, et lui serait souvent préférable, notamment pour garnir les gazons de graminées, où ses fleurs jaunes font un très-joli effet : malheureusement sa graine est si peu abondante et si difficile à récolter, que l'on ne peut supposer que la culture de cette plante soit jamais d'une certaine étendue.

LOTIER VELU, Lotus villosus THUILLIER. Cette espèce ressemble assez à la précédente pour que plusieurs botanistes ne l'aient regardée que comme en étant une variété : mais elle est véritablement distincte à titre d'espèce. Elle se plaît dans des terrains plus humides, est plus élevée, plus fourrageuse, et d'après sa longue durée et ce que j'en ai vu, tant à l'état sauvage que dans les semis que j'en ai faits, je ne doute point que ce lotier ne soit une bonne plante à cultiver, peut-être seule, mais tout au moins dans les mélanges destinés à former des prairies naturelles. Il graine beaucoup plus abondamment que l'autre. Semis en mars et avril à raison d'environ i6 livres à l'hectare.

LUPIN BLANC, Lupinus albus L. C'est surtout dans le midi de la France et en Italie que cette plante est connue par l'excellent engrais qu'elle fournit aux terres, étant enfonie pendant sa floraison. Sa graine, macérée dans l'eau, est un bon aliment pour les bœufs; enfin la plante encore jeune est employée en pâturage

pour les montons. Un des principaux avantages du lu-

pin est de prospèrer sur de très-mauvaises terres ; telles que les sables graveleux, ferrugineux, les argiles maigres, et de fournir le moven de les améliorer, soit en le faisant pâturer sur place, soit surtout en l'enfouissant. Il est un peu sensible au froid, et ne doit être semé sous le climat de Paris que vers la mi-avril; 10 à 12 decelitees de stimeneer con so

décalitres par hectare.

EUPULINE , MINETTE , Medicago Lupulina L. Elle a la feuille et l'apparence d'un trefle, ce qui lui fait donner quelquesois le nom de trèfle jaune, trèfle noir, dérivés, l'un de la couleur de sa fleur, l'autre de celle de sa gousse. Sa culture a été long-temps confinée dans le Boulonnais et un petit nombre d'autres cantons : mais depuis quelques années elle s'est considérablement étendue dans le centre de la France. Un de ses principaux avantages est de réussir sur les terres seches et de médiocre qualité; elle est bisannuelle, et peut occuper, dans les assolemens des terres à seigle, la même place qu'occupe le trèfle dans ceux des terres à froment; son fourrage, moins abondant, est fin, de bonne qualité, et presque sans dangers pour les bestiaux. Au reste, le pâturage de la lupuline, pour les moutons, est peut-être encore plus avantageux que sa conversion en foin. On la seme ordinairement avec les mars, et à raison de 30 livres par hectare.

LUZERNE, Medicago sativa L. On connaît tous les avantages de cette plante, la plus productive de celles employées en prairies artificielles. Elle préfère une bonne terre, profonde, saine, bien nettoyée, et fumée l'année qui précède le semis; néanmoins elle réussit dans beaucoup de sols de nature différente, excepté dans ceux tourbeux ou argileux à la surface, ou d'une maigreur extrême; si l'on fume à l'époque du semis, il faut le faire avec des engrais consommés. Les produits considérables et la longue durée de cette plante tiennent pour beaucoup à la facilité que trouvent ses racines à pénétrer à une grande profondeur dans la terre, qui doit à cet effet être bien défoncée. La méthode ordinaire de la semer est sur une avoine ou une orge, au printemps. Dans les situations un peu basses, voisines des bois, ou exposées

par une cause quelconque aux gelées blanches tardives, il est prudent de ne semer qu'en mai; il est même habituel, dans certains cantons, de ne le faire qu'en été. Dans les terres sèches et légères , on peut la semer avec avantage, comme M. Yvart l'a pratiqué, de bonne heure en automne, avec de l'escourgeon ou du seigle. La terre étant bien ameublie et nivelée, on exécute le semis avec les soins indiqués pour les graines fines. Pour soutenir les produits d'une luzernière, et prolonger sa durée, il est avantageux de répandre dessus, en hiver, ou au commencement du printemps, un engrais bien consommé et à l'état de terreau, des cendres de tourbe ou de houille, ou encore mieux du plâtre calciné et pulvérisé, substance qui produit sur toutes les plantes de la famille des légumineuses des effets étonnans. On choisit, pour le répandre, un temps couvert et qui promette de la pluie. Cette opération peut se faire non-seulement à la fin de l'hiver, avant la végétation, mais encore au printemps et en été, sur la première ou la seconde pousse déjà développée. Peu de personnes ignorent les accidens fréquens qui résultent du pâturage des regains de luzerne et de trèfle : lorsqu'on y laisse aller les bestiaux avant que la rosée soit dissipée, ou après la pluie, les animaux gonflent et souvent périssent. Les propriétaires ne sauraient donc être trop surveillans à cet égard, aussibien que sur l'emploi en vert de ces fourrages à l'étable; car, donnés encore humides ou en trop grande quantité, ils occasionent des accidens semblables. On met ordinairement 40 livres de graine par hectare.

LUZERNE RUSTIQUE, Medicago media. Il croît naturellement en France une luzerne voisine de l'espèce cultivée, mais qui en diffère par la disposition de sa tige à s'étaler plutôt qu'à se dresser, et par sa végétation un peu plus tardive: c'est celle que j'appelle ici luzerne rustique. D'après plusieurs observations qui m'ont été communiquées et celles que j'ai faites moimême, j'ai lieu de croire qu'elle est en effet plus rustique et moins difficile sur le terrain que l'espèce que nous cultivons. Elle est très-vigoureuse et produit souvent des tiges de 4 pieds et plus de longueur. Quoique

les essais que j'en ai faits, ne soient pas assez avancés pour que j'en puisse porter un jugement assuré, cette plante me paraît cependant offrir assez d'intérêt pour que je croie devoir l'indiquer aux cultivateurs et appeler sur elle leur attention. Elle est intermédiaire entre la luzerne ordinaire et la luzerne faucille (medicago falcata), et je soupconne, sans en être assuré. que c'est la plante désignée dans Persoon (Synopsis plantarum) sous le nom de medicago media.

A l'égard de la luzerne faucille, dont la culture a été plusieurs fois conseillée, elle s'est toujours montrée dans les essais que j'en ai faits, fort inférieure à celle dont je viens de parler ; cependant comme elle croît naturellement dans les plus mauvais terrains, elle mérite aussi, sous ce rapport, d'être soumise à l'épreuve de la

culture. Je me propose d'en reparler plus tard.

Après des essais continués pendant plusieurs années, j'ai renoncé à tirer parti pour mon exploitation de la luzerne faucille, quoiqu'elle y croisse naturellement sur de mauvais terrains calcaires. Semée sur ces mêmes terrains, les plantes rapprochées ne végètent plus du tout avec la vigueur que montrent celles qui croissent isolément cà et là. Les tiges ont d'ailleurs une disposition trop prononcée à rester couchées sur le sol. Finalement, pour qu'elles donnent des produits avantageux dans ces mauvaises terres, il faudrait que celles-ci fussent fortement améliorées, auquel cas la luzerne ordinaire, incontestablement préférable, y réussirait au moins

La Luzerne rustique, quoiqu'ayant beaucoup mieux réussi, ne me paraît pes non plus offrir d'avantages prononcés sur l'espèce ordinaire, et il est probable que

je renoncerai aussi à l'employer.

MÉLILOT DE SIBÉRIE, Melilotus alba. H. P. Plusieurs plantes de cette famille ont souvent été essayées pour fourrage sans qu'aucune se soit encore établie dans la culture. Le mélilot de Sibérie même, si beau, si vigoureux, si fourrageux, et malgré les recommandations de DAUBENTON et de notre célèbre et regrettable Andué Thourn, n'est pas devenu jusqu'ici

d'un emploi usuel. Ses tiges, trop aqueuses dans leur jeunesse, trop grosses et trop dures un peu plus tard, rendent sa conversion en fourrage difficile et peu avantageuse. Son emploi en vert serait plus profitable, mais il exigé des précautions et de la surveillance, les mélilots passant pour être encore plus dangereux que le trefle et la luzerne. J'ai eu connaissance de quelques essais heureux faits en Beauce, au moyen de semis très-épais; mais qui n'ont point eu de suites décisives. Le mélilot de Sibérie est bisannuel et s'intercalerait dans les assolemens de la même manière que le trefle. Il craint moins que lui les terres médiocres et sèches. Quelque jugement qu'on en porte dans la suite comme fourrage, il possede un avantage bien reconnu maintenant, celui de fournir aux abeilles, par ses fleurs très-nombreuses et successives , une pâture abondante qu'elles recherchent avec avidité. On seme ordinairement à raison de 25 à 30 l. par hectare ; mais dans les essais dont j'ai parlé plus haut, on avait doublé cette quantité, ce qui était le moven d'obtenir les tiges plus fines et plus propres à être converties en foin.

POIS GRAS, BISAILLE, POIS AGNEAU, POIS DE BRE-RIS, Pisum arvense L. Fourrage très-estimé, particulièrement pour les moutons. C'est une plante annuelle et d'une végétation rapide, propre, ainsi que la vesce, à être semée sur les jachères : traitée convenablement, elle les dispose très-bien à rapporter du grain. Les terres à froment, peu humides, conviennent le mieux an pois gris; il réussit aussi sur celles à seigle quand elles sont passables. Il est bon de fumer quand on veut le faire suivre par du grain. On le seme presque toujours à la volée : on le coupe quelquefois en fleur, mais plus souvent quand la plus grande partie des cosses sont formées : on le fait sécher ensuite pour l'hiver. Deux variétés de printemps sont les plus ordinaires, l'une hâtive, se semant en mars, l'antre, plus tardive, jusqu'en mai; une troisième, dite pois gris d'hiver, que l'on sème à l'automne, commence à se répandre depuis quelques aunees, et paraît fort avantagense, surtout pour les terrains secs. Les pois gris entrent ordinairement dans les

mélanges fourrageux appelés dragées. On emploie communément 24 à 26 décalitres de graine par hectare.

- SAINFOIN, BOURGOGNE, ESPARCETTE, Hedrsarum onobrychis L. Les bonnes qualités du sainfoin sont tron connues pour qu'il soit nécessaire de les indiquer mais on peut insister avec plus d'utilité sur la faculté qu'a cette plante de réussir dans des terrains médiocres. soit sablonneux et graveleux, soit surtout calcaires, et sur son mérite de les améliorer sensiblement. Parmi les exemples d'améliorations semblables, je citerai celui fourni par M. YVART, sur son exploitation de Maisons, près Charenton. C'est avec le sainfoin qu'il a converti en terres à froment des champs de sable graveleux où, malgré beaucoup de tentatives, on n'avait jamais recueilli que du seigle; la démonstration a été telle, et l'exemplesi influent, que, de proche en proche, une grande partie des terres de la plaine de Maisons a subi, à l'aide du même moyen, une semblable transformation. Lorsque l'on destine une prairie de sainfoin à être fauchée, et qu'on veut entretenir sa durée le plus long-temps possible, on doit éviter de faire pâturer le regain, surtout dans les premières années; mais il est des cas, particulièrement sur de mauvais terrains, où on le seme expres pour le pâturage des bêtes à laine ; alors il dure peu, mais néanmoins il est encore d'une grande ressource. On le sème ordinairement au printemps, quelquefois de bonne heure en automne, et presque toujours avec les grains. La quantité de semence à mettre par hectare est d'environ 36 à 45 décalitres. La variété SAINFOIN A DEUX COUPES, ou SAIN-FOIN CHAUD, propagée d'abord aux environs de Péronne par M. PINCEPRÉ DE BUIRE, s'est considérablement répandue en France depuis quelques années. Elle est plus vigoureuse, plus forte et plus productive que le sainfoin ordinaire; enfin elle donne une seconde coupe abondante, là où celui-ci ne produit qu'un faible regain. Plusieurs fermiers, qui l'ont adoptée, m'ont dit qu'il lui fallait de meilleures terres qu'à l'espèce ordinaire. Comme il est présumable que ce n'est qu'une variété en quelque sorte artificielle, obtenue par une culture longtemps continuée sur de très-bons terrains, les personnes

qui l'admettront sur des sols médiocres, devront en renouveler de temps en temps la semence, pour en obtenir constamment des produits supérieurs à ceux du sainfoin ordinaire. Ses tiges étant encore plus grosses et plus dures, et sa graine plus volumineuse, il faut le semer plus épais, c'est-à-dire à raison d'au moins 45 decalitres à l'hectare.

M. Terris, propriétaire à Forcalquier, département des Hautes-Alpes, a, de même que M. Yvart, opéré une revolution agricole, non-seulement sur son domaine de la Brillane, mais dans tout le canton adjaçant, par l'introduction d'un fourrage qu'il nommait sainfoin d'Espagne, et qu'il croyait être le véritable sulla (1). Vérification faite, cette plante dont il m'a envoyé de la graine, était le sainfoin à deux coupes dont je viens de parler. Le véritable Sainfoin d'Espagne, Hedysarum coronarium, L. n'a pas encore pris rang, à ma connaissance, parmi nos plantes fourrageres, quoique très-probablement il dût réussir dans

nos départemens méridionaux. Lord by pout les app. angl

TRÉFLE COMMUN, GRAND TRÈFLE ROUGE, TRÈFLE ROUGE DE HOLLANDE, Trifolium pratense L. Le trèfle est, de toutes les prairies artificielles, la plante dont la culture est la plus étendue en France ; ce qui tient sans doute à la facilité avec laquelle il entre dans l'assolement de 3 années, suivi presque généralement encore, sans en déranger l'ordre. Sons cerapport, cette plante a rendu et rendra encore les plus grands services, en contribuant plus qu'aucune autre à la suppression de l'année de jachere, et en démontrant qu'elle peut être remplacée avec tout avantage par une année productive. Il est à souhaiter néanmoins que cette manière d'utiliser le trelle soit remplacée par une autre moins défectueuse; car des terres ou on le ramenerait plusieurs fois de suite, avec une seule année d'intervalle, en seraient certainement bientôt lasses. Le trèfle aime les terrains frais et profonds; il réussit très-bien sur les sols argileux convenablement amendés, et assez bien sur ceux de nature

⁽¹⁾ Voir les Annales d'Agriculture, juillet 1828, t. 43,

sablonneuse si le fond n'en est pas brûlant. Le plus souvent on le seme au printemps avec les avoines ou les orges, assez fréquemment sur les blés en herbe, et quelquefois en automne, mais cette époque ne convient que sur des terres bien saines et que les gelées ne travaillent pas. Quand on seme sur des céréales déjà venues, et qu'on ne veut pas les herser, on choisit un temps disposé à la pluie : dans tous les cas , il faut avoir soin de recouvrir la graine légèrement, à cause de sa grande finesse. Le pâturage du trèfle chargé de rosée ou d'humidité est très-dangereux, aussi bien que son emploi en vert dans les mêmes circonstances : on ne doit donc le donner aux bestiaux que convenablement ressuvé et flétri. Le platre est l'amendement par excellence pour cette plante. La quantité de graine pour un hectare est de 30 à 32 livres; la pratique des divers lieux est étrangement différente sur ce point; dans les uns, on ne met que de 3 à 4 livres à l'arpent; dans d'autres, 20 livres et au-delà. GIL-BERT a pris le terme moven d'un grand nombre de cantons, qui s'est trouvé être de 15 livr. et demie pour l'arpent de 48,400 pieds, répondant à un demi-hectare. - GRAND TREFLE NORMAND. M. de Laquesnerie, savantagriculteur, a fait connaître cette variété du trèfle ordinaire, et a bien voulu m'en envoyer de la graine : les semis que j'en ai faits, m'ont mis à même de reconnaître l'exactitude des détails qu'il avait donnés sur ce fourrage. Le grand trefle normand ou plutôt, suivant M. de Laquesnerie, du pays de Caux, est beaucoup plus élevé que le commun , plus tardif, et ne donne ordinairement qu'une coupe, mais qui souvent équivant aux deux coupes du trèfle ordinaire. Son fourrage est plus gros et la plante m'a paru être plus durable. Ce trefle doit-il être préféré à l'espèce ordinaire? Je ne prendrai pas sur moi de résoudre cette question, qui, d'ailleurs, est probablement susceptible de solutions opposées dans des terrains et des circonstances différentes. Cette espèce est encore trop récemment connue pour qu'il soit possible d'en porter un jugement; mais j'ai cru devoir l'indiquet aux cultivateurs comme un sujet intéressant d'épreuves et d'observations.

TREFLE D'ARGOVIE. Autre variété du trêfle rouge, cultivée depuis quelques années en Suisse, et qui paraît posséder des qualités importantes. On assure qu'il dure 4 à 5 ans, ce qui lui a fait donner le nom de trèfle perpétuel. Je n'ai pas encore été à même de vérifier ce point, mais ce que j'ai reconnu en lui, et qui me paraît encore plus intéressant, c'est une disposition trèsprononcée à monter en tiges, et une précocité d'au moins 15 jours sur le trèfle ordinaire; il est d'ailleurs vigoureux et à large feuille. Si les caractères que présente en ce moment cette variété, sont confirmés par des épreuves plus nombreuses, et s'îls se conservent sans altération sensible pendant une suite de générations, ce sera certainement une acquisition précieuse pour l'agriculture.

TRÈFLE BLANC, PETIT TRÈFLE DE HOLLANDE, Trifolium repens L. Cette espèce, appelée encore fin
houssy, est vivace et particulièrement propre au pâturage des moutons; on la sème aussi pour faucher dans
quelques parties de l'Allemagne; mais son produit, de
cette manière, est peu considérable. Le trèfle blanc résiste
bien dans les terres sèches et légères, et peut y être employé fort utilement. Il vient aussi dans les terrains humides ; je l'ai trouvé très-beau dans des prairies assez mouillées pour que la Fétuque flottante y vînt en abondance. On
l'emploie fréquemment, avec beaucoup d'avantage, pour
garnir le fond des prés et des gazons semés en graminées.
Seul, on le sème à raison d'environ 24 livres par hectare.

TREFLE INCARNAT, FAROUCHE, TREFLE DE ROUSSII-LON, Trifolium incarnatum L. Fourrage annuel, dont la culture, long-temps limitée à quelques-uns de nos départemens méridionaux, s'est étendue depuis dans plusieurs de ceux du nord, et deviendra probablement d'ici à peu d'années générale en France. Quoique le trèfle incarnat ne donne qu'une coupe, et que son fourrage sec soit inférieur en qualité à celui du trèfle ordinaire, cependant il est peu d'espèces qui puissent rendre d'aussi grands services à l'agriculture, attendu que presque sans frais, sans soins, et sans déranger l'ordre des cultures, on en peut obtenir d'abondantes récoltes

de fourrages. Il a de plus le mérite d'être très-précoce. et soit en pâturage, soit coupé en vert, d'offrir au printemps des ressources pour la nourriture du bétail, presque avant aucune autre plante. On sème ce trèfle en août ou au commencement de septembre, ordinairement sur les chaumes après les avoir retournés par un très-léger labour à la charrne ou à l'extirpateur. Cette façon, ou du moins l'ameublissement de la surface du sol par des hersages répétés, est nécessaire pour la graine mondée, qui a besoin d'être recouverte à la herse. Mais lorsque l'on a de la graine en gousse, il suffit de la répandre sur le chaume sans aucune façon préalable, et de passer ensuite le rouleau; elle reussit presque toujours très-bien ainsi, surtout lorsque l'on s'est pressé de semer aussitôt après l'enlèvement de la moisson; on voit par là avec quelle facilité les pays dépourvus de fourrage, ceux surtout qui suivent l'assolement triennal, pourraient améliorer leur situation agricole; qu'un fermier, par exemple, sème ainsi une portion de ses chaumes d'avoine, je supposerai le quart. Dans les premiers jours de mai, s'il veut couper en vert, du 15 au 25, s'il récolte en sec, tout peut être débarrassé. Il est encore à temps de lever les guérets sur cette portion de sa sole, et de lui donner toutes les facons de jachères. Ainsi, sans dérangement aucun, il aura obtenu de cette partie de ses chaumes, une forte provision de fourrage, entre la récolte et l'époque où naturellement il y aurait mis la charrue. Le trèlle incarnat offre une ressource précieuse pour regarnir un trèfle manqué, en jetant simplement de la graine en gousse sur les clairières, ou même, au moyen de hersages ou ratissages suffisans, de la graine mondée.

Presque toute terre à froment ou à seigle, pourvu qu'elle soit saine, peut porter du trèfle incarnat; j'en seme beaucoup, et j'en vois semer avec succès sur des sols très-divers, il ne manque chez moi que sur des terrains excessivement calcaives qui se gonflent beaucoup par l'effet des gelées. Quelquefois nos hivers font périr cette plante, mais cet accident est rare, et quoiqu'on en ait eu l'exemple en 1820, cela n'a point empêché sa culture de faire depuis d'immenses progrès. On emploie de graine mondée 36 à 40 livres (20 kilogrammes) à l'hectare, et de graine en gousse environ 8 hectolitres,

ou en poids 90 à 100 livres

TREFLE DE MOLINERI. Trifolium Molinerii, Balbis. On a désigné sous ce nom un trèfle incarnat sauvage qui croît communément dans les provinces du centre et du nord de la France. Il se distingue principalement de la race cultivée, ou trèfle de Roussillon, par la couleur beaucoup plus pâle de ses fleurs, qui sont d'abord d'un blanc sale, et prennent ensuite une teinte de rouge pâle ou de couleur de chair. Mais cette différence, quoique générale, n'est pas constante, et bien qu'il en existe quelques autres dans le port, la longueur des épis de fleurs, etc., je n'en connais point d'assez tranchées pour que l'on puisse séparer botaniquement ces deux plantes. Toutefois, malgré leur étroite conformité botanique, il est certain qu'elles different sensiblement par leur tempérament et leur mode de végétation. D'abord le trèfle de Molineri croît spontanément dans le nord, où l'autre n'a été introduit que par la culture ; ensuite il est plus lent dans son développement et même dans la germination de sa graine; il a moins de disposition à monter en tiges, et je l'ai vu durer deux années tandis que le trèfle de Roussillon, semé le même jour et à côté, s'était entièrement éteint dans le premier été. Cequi m'a engagé à essayer la culture du molineri et à le comparer à son analogue, c'est que l'ayant souvent rencontré sauvage aux environs de Paris, j'ai pensé qu'accoutumé depuis une longue suite de générations à notre climat, il serait probablement plus rustique, et résisterait plus constamment au froid de nos hivers que la race méridionale, et que des-lors aussi ses récoltes seraient plus assurées. Je n'ai pas obtenu jusqu'ici de preuves décisives à cet égard, et je dois dire que d'un autre côté il me paraît, sous plusieurs rapports, inférieur à l'espèce cultivée. J'ai cru néanmoins devoir mettre ces essais sous les yeux des cultivateurs, parce qu'ils ont un but d'utilité réel; le trèfle incarnat est une plante si précieuse pour l'agriculture qu'il serait d'un grand intérêt pour nos départemens du nord d'en trouver une race qui ne fût point

exposée à geler.

Dans un ouvrage récemment publié, le trèfle de Molineri et l'incarnat sont présentés comme étant une seule et même plante. Cela peut être vrai en botanique, ainsi que je l'ai dit plus haut; mais en culture il en est autrement; je cultive le premier depuis plusieurs années, j'en ai eu sur pied plusieurs arpens à la fois comparativement avec l'autre, j'ai toujours trouvé entre eux des différences sensibles. Je ne suis pas, au reste, seul de cette opinion: plusieurs praticiens qui ont essayé les deux plantes, en ont jugé de même que moi; je citerai parmi eux un agriculteur très-distingué, M. Descolombiers, de Moulins, qui, dans des vues semblables aux miennes, a fait, de son côté, sur le trèfle de Molineri les épreuves que je faisais du mien, et dont les remarques se sont trouvées d'accord avec celles que je viens de

présenter.

Une troisième variété a été annoncée et recommandée depuis deux ans, par M. Juery de Toulouse; c'est le Trèfle incarnat tardif. Son nom indique sa qualité; il se sème et se cultive comme l'autre et lui succède dans son produit. D'après les notions publiées à Toulouse, ce trèfle ne commencerait à fleurir que quand le farouch ordinaire est consommé. Toutefois, dans les essais que j'en ai faits, tant aux environs de Paris qu'en Gatinais, je n'ai trouvé dans la floraison des deux variétés qu'une différence de 5 à 6 jours. Je présume que le trèfle incarnat, cultivé depuis long-temps dans le nord, a pu y perdre d'année en année un pen de sa précocité primitive, précocité qu'il a dû au contraire conserver entière dans le midi. Cela expliquerait comment la distance entre lui et le tardif serait ici beaucoup moindre qu'elle ne l'est à Toulouse. Dans ce cas aussi, la variété tardive serait moins importante pour le nord de la France que pour le midi.

pour le nord de la France que pour le midi.

VESCE commune, Vicia sativa L. Très – bon fourrage annuel, propre à utiliser les jachères, et offrant plusieurs autres avantages considérables, dont un des principaux est de pouvoir être semé jusqu'en juin sur les

terres fortes et fraîches, et d'offrir ainsi une ressource pour parer au manque de fourrage, quand la récolte des prés s'annonce mal. Il existe 2 variétés principales de vesce : celle de printemps, qui se seme de mars en mai , et quelquefois jusqu'en juin ; et celle d'hiver , qui se seme en automne. L'une et l'autre aiment les bonnes terres plutôt fortes que légères : cependant une humidité un peu considérable en hiver, exposant souvent la vesce d'hiver à périr, elle ira mieux dans un terrain léger et sec que celle de printemps; cette dernière, au contraire, aime beaucoup la fraîcheur, surtout pour les semis tardifs. Il faut recouvrir la graine avec soin pour la préserver des pigeons qui en sont très-avides. On coupe le fourrage quand il est en fleur, ou quand une partie des gousses commence à mûrir, ou enfin après leur entière maturité, si l'on tient plus à la graine qu'au fourrage. La vesce est très-bonne à donner en vert à l'étable, ou à faire pâturer, mais avec les précautions nécessaires pour les fourrages fort succulens et nourris. sans; car, donnée trop fraiche ou trop abondamment, elle incommode les animaux non moins dangereusement que le trèfle trop humide. La quantité ordinaire de semence est de 24 à 26 décalitres par hectare. Il est bon de semer avec les vesces un pen d'avoine ou de seigle pour les soutenir et les ramer. La Vesce blanche, LENTILLE DU CANADA, Vicia sativa alba, est moins cultivée que les 2 précédentes : cependant il paraît qu'elle n'offre pas moins d'avantages comme fourrage; de plus, son grain, blanc et plus gros, est utile pour la nourriture de l'homme. Dans plusieurs cantons, les habitans des campagnes le mangent en purée, ou font entrer sa farine dans leur pain , associée en petite proportion avec celle des céréales. Plusieurs autres especes de vesces pourraient être cultivées utilement.

3°. Section. — Plantes à fourrages, de diverses familles.

BUNIAS D'ORIENT, Bunias orientalis L. Le besoin qu'éprouve notre agriculture, de fourrages offrant leur produit en vert en mars et avril, a fixe l'attention sur le bunias. MM. THOUIN et Arth. Young l'ont recommandé sous ce rapport, et de plus comme abon dant et de bonne qualité. Je l'ai observé dans les jardins, en pleine végétation en mars, haut alors d'environ 1 pied, et bien fourrageux. Néanmoins M. Charles Pictet, de Genève, m'a mandé que le bunias, transporté dans les champs, n'avait pas répondu à ce qu'il avait promis d'abord : dans un essai semblable, j'ai aussi reconnu qu'il n'était pas plus hâtif, et peut-être moins, au premier printemps, que la chicorée sauvage; mais en avril il offrait une végétation vigoureuse et un fourrage vert abondant. Il a de plus présenté, en 1818, une autre qualité précieuse, celle de résister à une sécheresse rigoureuse. Des essais plus multipliés sur cette plante seraient fort intéressans. Le bunias, dans les essais en petit, doit être semé en pépinière en mars ou avril, et replanté ensuite à 8 ou 10 pouces de distance; si sa culture s'étend, on le semera sans doute en place. Il dure

plusieurs années.

CHICORÉE SAUVAGE, Cichorium intybus L. Fourrage très-productif, précoce, résistant bien à la sécheresse, fort utile en pâturage, ou pour être donné en vert à l'étable : il est excellent pour les vaches, semé avec du trèfle ronge par moitié; il réussit bien dans des terres fortes ou légères, pourvu qu'elles aient un peu de fond. On le seme ordinairement au printemps et à la volée, soit seul, soit avec de l'orge ou de l'avoine, à raison de 24 livres par hectare. On peut aussi le semer en septembre. Il dure 3 à 4 ans. Une variété, la CHICO-RÉE SAUVAGE A NAVET, a des racines longues et charnues comme des carottes blanches : elles servent à la fabrication du café de chicorée; mais on en pourrait tirer un parti avantageux pour la nourriture des bestiaux, ou au moins des porcs, qui mangent bien les racines plus dures et plus fibreuses de l'espèce ordinaire. Ces racines ne gelent pas, et peuvent rester l'hiver en terre, ce qui est important; de plus la plante est aussi vigoureuse, et a les feuilles plus larges que celles de la chicorée sauvage ordinaire; de sorte que, comme fourrage, elle ne sera probablement pas inférieure à celle-ci. Semée un

peu claire, elle fournit de très-belles racines; on pour-

rait la cultiver en lignes sarclées et binées.

CHOU CAVALIER, CHOU A VACHES, Brassica oleracea vaccina, seu procerior C. V. Partout on connaît l'utilité des choux pour la nourriture des bestiaux; mais ce n'est que dans quelques localités qu'on les cultive exprès pour cet usage, qui mériterait d'être étendu. Parmi les espèces qui y sont propres, le chou cavalier paraît être le meilleur, au moins pour les terrains fertiles, à raison de son élévation considérable et de l'ampleur de ses feuilles; on le cultive beaucoup dans plusieurs de nos départemens de l'ouest. Tous les choux aiment la bonne terre, plutôt forte que légère, et bien fumée. On seme le chou cavalier, et toutes les grandes espèces, en pépinière dans un coin du jardin, en juillet et août, ou en mars et avril; on les replante en place, les premiers de septembre en novembre; les seconds en avril et mai, par lignes espacées d'environ 3 pieds, et à 2 ou 3 pieds de distance sur la ligne (l'espacement varie selon l'espèce et la fertilité du terrain). Pendant leur végétation, on entretient ce terrain net et meuble, par des labours ou des binages. Ces choux donnent leur produit en feuilles jusqu'au printemps de leur seconde année, qu'ils montent à graine. Le Caulet de Flandre, cultivé surtout dans les environs de Lille, est voisin du chou cavalier par son port, sa hauteur et son produit. Le Chou branchuou chou mille-tétes du Poitou est cultivé de préférence dans les environs de Chollet, de Beaupréau et la partie orientale du Bocage de la Vendée, pour l'engrais des bœufs : il est moins élevé que le cavalier , mais peut-être aussi productif; il est garni, depuis le pied, de jets nombreux et forts qui en font une espèce de buisson très-épais. Le Chou vivace de Daubenton est voisin du précédent, mais ses tiges latérales, plus particulièrement situées à la partie inférieure du tronc, s'allongent considérablement et souvent se couchent et forment un coude sur le sol où elle s'enracinent, ce qui lui avait fait donner aussi par Daubenton le nom de Chou de bouture. Il résiste très-bien au froid et est du petit nombre des espèces qui ont supporté l'hiver rigoureux

de 1830. Ces diverses variétés, ainsi que tous les choux verts proprement dits, se cultivent de la même manière et sont peu sensibles au froid. Six à 8 onces de graines fournissent assez de plant pour 1 hectare. Chou arbre de Laponie, de M. Madiot. (Voir l'art. Chou aux

plantes potageres.)

Chou frisé vert du Nord, et Chou frisé rouge du Nord, Brass. oler. fimbriata C. V. Ces 2 choux sont très-cultivés dans le nord de l'Europe. Ils différent des espèces précédentes par la découpure de leurs feuilles; ce qui les rend moins productifs, mais ils ont d'un autre côté l'avantage de mieux résister aux froids trèsrigoureux: l'hiver de 1830 en a offert une nouvelle preuve remarquable; ils l'ont supporté sans presque aucune altération (le frisé rouge surtout), tandis que le chou cavalier, celui de Poiton et la plupart des autres ont été détruits.

Chou-navet, Chou turner, Chou de Laponie, Brassicanapo-brassica L. Son produit principal consiste dans sa racine charune comme un gros navet et l'une de ses plus précieuses qualités est de supporter de trèsgrands froids sans altération. On le traite ordinairement par la transplantation comme les précédens, à cette différence près qu'on doit davantage rapprocher les plants; mais on eu obtient aussi de belles racines en le semant en place, soit en lignes, ce qui est le mieux, soit à la volée: dans tous les cas, on éclaireira de manière que les plants soient à 12 ou 15 pouces de distance; ce semis peut se faire d'avril en juin, et demande 3 à 4 livres de graine par hectare, si l'on sème en place.

CHOU-RUTABAGA, NAVET DE SUÈDE, Brassica rutabaga C. V. Cette plante, introduite en France vers 1792, s'était répandue peu d'années avant en Angleterre, où elle est devenue d'une culture très-étendue. Elle ressemble un peu au chou-navet, avec lequel M. Sonnini l'avait mal à propos confondue, car ce sont deux plantes distinctés. Le rutabaga peut être replanté, mais son semis en place est plus avantageux. Ce semis doit être fait en lignes pour le mieux, et espacé de même que le chou-navet. Il se forme plus vite que celui-ci, et, par cette raison, peut être semé environ i mois plus tard. L'un et l'autre s'accommodent mieux que les grands choux, d'une terre légère et médiocre, quoiqu'ils la préfèrent bonne et fumée. Le rutabaga supporte un froid considérable, et peut être laissé l'hiver dans les champs, pour n'être arraché qu'au besoin; néanmoins j'ai remarqué plusieurs fois que la grande humidité et les alternatives de gelée et de dégel lui étaient plus nuisibles qu'au chou-navet, sur lequel il l'emporte d'un autre côté par la beauté et la netteté de ses racines. Tous les 2 sont une ressource précieuse pour la nourriture d'hiver des bêtes à cornes et des moutons, auxquels on les donne coupés par tranches. Le Chou-rave, dans quelques pays, les gros choux cabus, se cultivent encore pour la nourriture des bestiaux.

CHOU-COLZA, Brassica oleracea campestris DEC. C'est principalement pour l'huile que l'on retire de sa graine, et qui est un grand objet de commerce en Flandre, en Belgique, etc., que le colza est cultivé; mais il sert aussi comme fourrage. On peut, dans cette vue, le transplanter aligné comme les autres choux verts; mais la meilleure manière me paraît être celle pratiquée par M. YVART, et indiquée par lui dans son article Succession de culture, du nouveau Cours d'agriculture. Elle consiste à donner, immédiatement après la récolte des grains, un labour au chaume, soit avec une forte herse de fer, soit à la charrue, et à semer à la volée, sur ce guéret, la graine de colza, à raison de 8 à 10 livres par hectare. Le plant passe ordinairement l'hiver sans être endommagé; et, à la fin de cette saison, il fournit soit une pâture, soit du fourrage vert à donner à l'étable, l'un et l'autre précieux par l'époque où ils viennent. Tous les choux rustiques, et encore mieux le rutabaga et le chou-navet, peuvent être employés de cette manière; le seul avantage particulier au colza dans ce cas est le bas prix de sa graine.

Culture du colza pour graine. La méthode ci-dessus n'est bonne que pour le cas où l'on veut tirer du colza un fourrage vert au printemps, la culture pour graine demande plus de soin. De la mi-juillet à la fin d'août, on seme, sur des planches bien préparées, la graine destinée à produire le plant; on sarcle et soigne celui-ci. et 6 à 8 semaines après, on le transplante en place dans un terrain également bien préparé et fumé, par rangées espacées d'un pied, et à même distance sur la ligne. On fait ainsi des planches de 12 rangs, laissant entre chacune et la suivante un intervalle de 2 à 3 pieds non planté, dont la terre, répandue avec la bêche entre les pieds de colza, sert à les rechausser. Si l'on préfère faconner les entre-deux des rangs avec le cultivateur ou la binette, on leur donne alors une distance de 18 pouces à 2 pieds. Il est essentiel de faire la récolte aussitôt que la maturité du plus grand nombre des cosses est à peu près complète, car on pourrait perdre beaucoup en différant. Quelquefois on seme le colza en place à la volée, et on le laisse venir sans culture; il serait mieux néanmoins, dans ce cas, de l'éclaircir et de le biner. Ceci s'applique au colza ordinaire ou d'hiver. Il en existe une variété de printemps, le COLZA DE MARS, qui, semée en mars et avril, mûrit sa graine dans l'été même, particularité remarquable pour un chou. Cette variété est beaucoup moins cultivée que l'autre, mais elle offre une ressource intéressante lorsque celle-ci a manqué. On la sème ordinairement en place.

MILLEFEUILLE, Achillea Millefolium L. Cette plante, peu productive, et qui n'est pas propre à faucher, n'occupera jamais qu'un rang secondaire parmi les fourrages; néanmoins elle peut être fort utile dans certaines circonstances. Son pâturage est très-bon pour les moutons; elle a le mérite de résister aux plus grandes sécheresses, et cela sur des terrains fort secs eux-mêmes. Il est très-présumable que les propriétaires de bêtes à laine, surtout dans le midi de la France, trouveraient, dans la culture de la millefeuille, des ressources intéressantes pour la nourriture de leurs troupeaux pendant les mois d'été. Cette plante est d'une longue durée; elle devra être semée au printemps : elle réussirait sans doute aussi, semée de bonne heure en automne. Elle vient plus communément sur les argiles sèches et les terrains battus, que dans les terres meubles et sablonneuses. Je pense que 10 à 12 livres de graine semeraient un hectare.

MOUTARDE NOIRE, Sinapis nigra L.; et Mou-TARDE BLANCHE, Sinapis alba L. La moutarde est cultivée en grand pour la récolte de sa graine avec laquelle on fait la moutarde proprement dite. On la sème aussi, surtout la blanche, pour fournir du vert aux vaches à la fin de l'été. Dans le premier cas, on choisit de bonnes terres profondes, fraîches, et l'on seme un peu clair au printemps. Dans le second cas, la moutarde blanche est préférée; on la regarde même comme si bonne, qu'on lui donne, dans plusieurs cantons, le nom de plante au beurre. La manière ordinaire dont je l'ai vu employer est de la semer sur les chaumes immédiatement après la récolte, au moyen d'un léger labour, qui pourrait être remplacé avantageusement par la scarification avec la herse à couteau. Ce semis, s'il est favorisé par la saison, croît promptement et fournit de la nourriture aux vaches, jusqu'aux gelées. Le semis pour graine emploie 8 à 10 livres par hectare : celui pour fourrage le double.

NAVETTE, RABETTE, Brassica-Napus sylvestris C. V. La navette sert de fourrage, en la semant sur les chaumes après la moisson, à raison d'environ 20 livres par hectare; nous connaissons même des cultivateurs qui la préférent, pour cet usage, à la moutarde blanche; mais son principal emploi est comme graine oléagineuse. On la seme pour cet objet, de la fin de juillet au commencement de septembre, sur une terre préparée par plusieurs labours, ordinairement à la volée, quelquefois en rayons; on bine, on au moins on sarcle et l'on éclaircit le plant : l'été suivant on récolte la graine, lorsque la plus grande partie des cosses est jaune, c'està-dire, avant leur complète maturité, qui occasionerait un égrènement considérable. L'espèce qui se cultive ainsi est la navette ordinaire ou d'hiver. Il en existe une autre appelée navette d'été ou quarantaine. Elle ne se sème qu'au printemps et graine dans l'année même : elle est moins productive que celle d'hiver, mais elle présente l'avantage de remplacer les autres cultures oléagineuses, lorsque la rigueur de l'hiver ou quelque accident les a fait manquer. On seme, par hectare, environ 6 livres de celle d'hiver et 8 livres de celle d'été.

PASTEL, Isatis tinctoria L. Le pastel, considéré comme plante fourragère, se recommande sous un seul mais important point de vue, celui de son extrême précocité. L'hiver n'arrête sa végétation que pendant le temps des fortes gelées; et en mars, quelquefois même en février, il offre déjà un développement considérable. S'il était plus recherché par les bestiaux, il deviendrait une des plus précieuses ressources du cultivateur; malheureusement il paraît qu'il peche sous ce rapport. Je ne crois pas néanmoins que ce point ait été suffisamment approfondi. Je ne connais pas d'essai sur le pastel pour la nourriture des vaches en hiver; et, quant à sa convenance pour les moutons, les autorités pour et contre sont également recommandables. Je pense donc que de nouvelles recherches sur ce sujet seraient fort utiles; on ne peut renoncer à un avantage tel que celui qu'offre la végétation hivernale du pastel, qu'après une conviction pour ainsi dire surabondante. Cette plante, cultivée pour fourrage, doit être semée à la volée, dans des terrains plutot secs qu'humides. On la seme ordinairement au printemps, quelquefois à la fin de l'été, et sur le pied de 40 livres par hectare. Cultivé pour la teinture, le pastel demande un bon sol, bien préparé et fumé : on le seme, dans ce cas, plus clair et en rayons dont on bine et cultive soigneusement les intervalles.

1830. Plusieurs années de culture et d'emploi du pastel, depuis que cet article a été écrit, m'ont donné la preuve que les moutons, les vaches et les bœufs le mangent très-volontiers en vert. Je ne suis pas en état toutefois de prononçer sur ses qualités nutritives, ne l'ayant fait consommer que concurremment avec d'autres nonrritures. Ce dont je me suis assuré, c'est qu'il vient facilement sur des terres médiocres et fort sèches, même sur celles de nature très-calcaire. Cette qualité, jointe à sa grande précocité, me le fait considérer comme une plante vériblement utile, et dont on pourrait dans

bien des cas tirer un parti avantageux.

PIMPRENELLE, Poterium sanguisorba L. Le

grand mérite de cette plante est de fournir d'excellentes pâtures sur les terres les plus pauvres et sèches, soit sablonneuses soit calcaires; elle résiste aux extrêmes de la sécheresse et du froid, et offre surtout une ressource très-précieuse en hiver pour la nourriture des troupeaux. Quelques parties de la Champagne Pouilleuse ont dà à la culture de la pimprenelle une amélioration sensible dans leur situation agricole, amélioration dont bien des milliers d'hectares en France seraient susceptibles. Sur les bonnes terres elle est relativement moins avantageuse, quoique sa végétation y soit beaucoup plus forte et permette de la faucher. D'après le témoignage de plusieurs praticiens, son foin ne convient ni aux cheyaux ni aux vaches et n'est réellement bon que pour les moutons. Je pense néanmoins que sur toutes les exploitations on l'on entretient un troupeau d'hivernage, si bonnes qu'en puissent être les terres, il serait trèsavantageux d'avoir toujours une ou plusieurs pièces de pimprenelle pour la pâture d'hiver. Elle peut être encore très-utile sur de pareils terrains pour fournir en été du vert à donner à l'étable : elle repousse en cette saison plus vite peut-être qu'ancune autre plante, et son fourrage vert convient à tous les animaux.

L'époque ordinaire des semis de la pimprenelle est en mars; le mois de septembre y est également convenable sur les terres tégères. 60 livres de graine environ

pour un hectare.

SPERGULE, Spergula arvensis L. Fourrage annuel, particulièrement propre aux sables frais, et qui fournit une nouvriture excellente pour les vaches. Dans une
partie des Pays-Bas, où cette plante est très-cultivée, le
beurre des vaches qui en sont nouvries, est regardé comme
d'une qualité supérieure, et désigné sous le nom de
beuvre de spergule. On la seme quelquesois au printemps; mais la saison ordinaire est en été sur les chaumes que l'on retourne par un léger labour, aussitôt après
la moisson. On la fait consommer sur place, ou on la
donne en vert à l'étable, ressource qui dure jusqu'aux
gelées. Quelquesois on fauche et l'on fait faner celle semée de bonne heure; mais ce soin perd considérable-

ment à la dessiccation, difficile à cause de la nature aqueuse de la plante. On trouve dans plusieurs ouvrages, que la graine de spergule est très-bonne pour la volaille; j'en ai vu plusieurs fois donner à des poules qui toujours l'ont refusée. Cette graîne, très-fine, doit être fort peu recouverte. On en sème environ 24 livres par hectare.

4º. Section. - Fourrages-Racines.

BETTERAVE CHAMPÊTRE, DISETTE, Beta vulgaris campestris C. V. Toutes les betteraves sont une excellente nourriture pour le bétail, surtout pour les vaches laitières; mais on cultive particulièrement, pour cet objet, la Betterave Champêtre, à cause de son produit plus considérable. Elle demande un bon terrain bien préparé, et, pour le mieux, fumé de l'année précédente ; on la seme de la fin de mars en mai, souvent à la volée, mais la culture en ligne est préférable, à une distance de 15 pouces au moins, qui est nécessaire pour travailler les intervalles, soit à la binette ou à la houe à cheval. On éclair cit, on sarcle et l'on bine les plantes sans les rechausser. Labetterave se sème aussi en pépinière pour être replantée dans les champs, quand le plant est déjà fort et que les racincs ont atteint la grosseur du doigt. Sur la fin de l'été, quand elles ont acquis à peu près tout leur développement, on peut récolter les feuilles successivement, en ne prenant que celles du bas, et laissant toujours un bouquet bien fourni au sommet. D'octobre à novembre, avant les gelées, on arrache les racines, et, après les avoir effeuillées complétement et laissées ressuyer, on les serre dans un lieu sain, ou dans une fosse ou des tranchées faites dans la terre, garnies et recouvertes de grande paille, et que l'on défend le mieux possible contre la gelée et l'humidité. On fait consom mer ces racines pendant tout l'hiver. La betterave champêtre a plusieurs variétés, dont la plus estimée et la plus belle est celle qui sort à moitié et plus de terre, et que l'on appelle, par cette raison, BETTERAVE SUR TERRE. LA BETTERAVE BLANCHE DE PRUSSE, que M. Achard préférait pour l'extraction du sucre, devient aussi d'un volume énorme, et pourrait être essayée comparativement avec la précédente, pour la nourriture des bestiaux. Je citerai aussi la JAUNE BLANCHE, une des meilleures pour l'extraction du sucre, d'après les observations de M. Mathieu de Dombasle de qui je la tiens; elle acquiert, de même que les deux précédentes, un volume considérable, et me paraît ainsi qu'elles trèspropre à la culture fourragère. Le semis en ligne de l'une ou de l'autre emploie à peu près 6 livres de graine par hectare; celui à la volée en demande 8 à 10.

CAROTTE, Daucus Carota L. L'excellente qualité de la carotte, pour la nourriture de tous les animaux, devrait rendre sa culture plus générale qu'elle ne l'est : un de ses avantages est de pouvoir très-bien se passer d'être fumée. Elle préfère une terre douce, profonde, bien ameublie, amendée l'année précédant celle du semis, ou bien avec des engrais consommés. On sème depuis mars jusqu'en mai, et quelquefois en juin, selon le climat et le terrain, à raison de 8 à 10 livres par hectare, à la volée, ou mieux en rayon; on recouvre la graine par un léger hersage, et l'on roule. Quelquefois la carotte se seme avec de l'avoine, de l'orge, du lin ou autres graines du printemps, ou même sur les seigles et fromens en herbe, après un hersage; le succès en est moins assuré que lorsqu'on la seme seule. Dans ce dernier cas, on la sarcle, l'éclaircit et la bine. On coupe la feuille au moment d'arracher les racines, ou après leur extraction; on serre celles-ci en un lieu à l'abri de la gelée, ou même, si le sol est sain et sec, dans des tranchées profondes ou dans une fosse, comme il a été dit à l'article potager. Plusieurs sortes de carottes sont cultivées pour les bestiaux. En Angleterre, on préfère les rouges; en Flandre, les rouges pales à grosse tête; ailleurs, les jaunes ou les blanches : il y a quelques différences entre ces variétés, indépendamment de la couleur; mais toutes peuvent être employées utilement. La jaune d'Achicourt m'a paru être la meilleure de toutes ; la grosse blanche de Breteuil est aussi très-bonne et vigoureuse. Depuis 1825 j'en ai une autre race qui m'a été envoyée de Bruxelles, et qui me paraît fort intéressante pour la grande culture ; elle est blanche, avec le collet vert, et sortant de terre, extrêmement grosse, et d'une vigueur tout-à-fait remarquable.

NAVET TURNEPS, RABIOULE, RAVE PLATE, Brassica Rapa L. Les ressources que fournissent les navets pour la nourriture des animaux, pendant l'hiver, sont généralement connues. De temps immémorial, on a fait usage de cette racine, dans plusieurs parties de la France, pour l'engrais des bœufs, et pour aider à nourrir les vaches, les moutons et les porcs. Les navets aiment la terre plutôt légère et sèche, ou du moins saine, que forte et humide, bien préparée, nettoyée, et, pour le mieux, fumée. La saison ordinaire de la semaille est depuis la fin de juin jusqu'au commencement d'août; elle peut être néanmoins, dans certains cas, prolongée jusqu'aux premiers jours de septembre ; et , dans d'autres, devancée de plusieurs semaines. La méthode ordinaire, en France, est de semer les navets à la volée : celle de les semer en lignes serait certainement préférable, par la plus grande facilité des sarclages et binages, si les instrumens propres à ce travail, tels que le cultivateur, la petite herse triangulaire et autres analogues, étaient plus usités parmi nous. On peut encore, après avoir semé à la volée, tracer les rayons avec ces instrumens en donnant le premier binage ; mais , de quelque manière que l'on s'y prenne, il est toujours aussi profitable pour les navets, que pour la récolte qui les suivra, qu'ils soient éclaircis, sarclés et façonnés. Quoiqu'il y ait en général beaucoup d'avantage à donner à la culture des navets les soins que nous venons d'indiquer, nous devons cependant ajouter que, dans la pratique usuelle, on oblient fréquemment d'assez bonnes récoltes de cette racine avec beaucoap moins de soins, eten les semant au moyen d'un seul labour léger donné au chaume ; ces semis réussissent si la saison les favorise. Bien que cette méthode ne soit pas la meilleure, dans les pays où la culture est encore peu avancée, elle rend souvent de fort bons services aux cultivateurs : c'est particulièrement dans les terres à seigle, légères et sablonneuses, que ces sortes de semis peuvent être mis en pratique avec avantage. Toutes les espèces de gros navets sont propres à la grande culture ;

mais les raves, proprement dites (de forme ronde ou aplatie) sont les plus employées pour cet usage, et principalement la grosse rave du Limousin et de l'Auvergne, appelée rabioule, à laquelle on a consacré le nom intpropre de turnep. Il en existe plusieurs variétés. Le navet jaune rond (ou plutôt rave jaune) est aussi une fort bonne espèce ; il sort moins de terre que la rabioule, et n'acquiert pas un si gros volume; sa chair est plus serrée et plus ferme ; elle résiste un peu mieux à la gelée. Une nouvelle variété, le navet jaune d'Écosse, s'est répandue depuis peu en Écosse et en Angleterre, à cause de la qualité qu'on lui attribue de mieux supporter le froid que toutes les autres. Parmi les navets longs, un des plus beaux et des plus propres à la grande culture est celui d'Alsace, appelé navet long de campagne, et désigné quelquefois sous le nom de gros navet de Berlin. Les rayes et les navets doivent être enlevés des champs et serrés avant les gelées, à moins qu'on ne veuille les faire consommer sur pied, en automne, par les montons, ce qui est avantageux dans certains cas. On emploie ordinairement 6 liv. de graines par hectare.

PANAIS, Pastinaca sativa L. C'est un fait remarquable et qui atteste la lenteur avec laquelle les bonnes pratiques se répandent, qu'une racine cultivée depuis des siècles en Bretagne, dont on tire, en ce pays, le plus grand parti, qui y est reconnue excellente pour presque tous les animaux, soit restée, à peu près dans tout le reste de la France, plante exclusivement potagère, et qu'on n'y en fasse presque nulle part un champ destiné pour les bestiaux. Un avantage très-marquant de cette racine est de ne souffrir aucunement des gelées, et de pouvoir rester dans le champ tout l'hiver, ce qui sauve les frais et les risques de la conservation. Ce mérite compense bien les inconvéniens de la culture, dont le plus considérable consiste dans le défoncement ou les labours profonds qu'exige cette racine, et dans le choix d'un terrain substantiel et frais. Les procédés de cette culture sont les mêmes que pour la carotte; il faut seulement que les panais soient éclaircis davantage, à cause des plus grandes dimensions de leurs feuilles;

cette circonstance les rend moins propres aussi à être semés parmi les céréales. Le Panais rond, variété nouvellement connue dans le jardinage, a l'avantage de réussir sur des terrains moins profonds et moins riches que ceux nécessaires pour la variété longue. Il rendra la culture du panais praticable dans un beaucoup plus grand nombre de localités, et si cette culture devient générale, c'est sans doute cette variété que l'on adoptera. On sème 10 à 12 livres de graine de l'une et de l'autre, par hectare.

POMME-DE-TERRE, ou Parmentière, Solanum tuberosum L. Cette plante précieuse n'a heureusement plus besoin de recommandation en France; son mérite y est apprécié, et, s'il est quelques parties du royaume encore en arrière pour sa culture, elles ne le seront pas long-temps. Les soins, désormais, porteront principalement sur les améliorations dont cette culture est susceptible, soit quant aux diverses opérations qu'elle embrasse, soit quant aux diverses opérations qu'elle embrasse, soit quant au choix des variétés, relativement aux terrains et à la différence des climats. Le défaut d'espace ne me permettant pas d'entrer dans des détails suffisans sur aucun de ces objets, je me bornerai à présenter un petit nombre d'observations détachées.

Les procédés de culture de la pomme-de-terre sont trèsvariés, et l'on peut dire qu'il n'en est aucun qui ne soit avantageux, principalement lorsque les travaux ont été faits avec assiduité, et que le buttage surtout a été soigné. Quelque méthode que l'on suive, il ne faut pas perdre de vue que plus et mieux on travaille les pommesde-terre, et plus leur produit est considérable. On n'est pas encore entièrement d'accord sur le meilleur mode de fumure ; la méthode de réunir l'engrais au fond des sillons, et de placer les pommes-de-terre immédiatement dessus, paraît cependant prévaloir. Dans les terrains forts et argileux, où généralement les pommesde-terre sont de mauvaise qualité, on parvient à en obtenir de bonnes en employant, au lieu d'engrais, de la grande litière, ou même des pailles neuves, ou d'autres tiges sèches de végétaux, qui soulèvent et divisent la terre. Nous donnerons ici une idée de la culture irlandaise, qui diffère beaucoup de la nôtre, que l'on dit plus

productive, et qui a surtout le mérite de donner de bonnes pommes-de-terre, dans des terrains naturellement trop humides pour cette plante: on divise le terrain en bandes plus ou moins larges, par exemple de 5 pieds, sépárées entre elles par des intervalles d'environ 2 pieds. Ces intervalles ne seront point plantés, et serviront à rechausser la plantation. On pioche, on bêche ou on laboure légèrement la surface des planches; on y répand le fumier, sur lequel on place les pommes-de-terre, à des distances à peu près égales, ordinairement 9 à 10 pouces en tous sens; on recouvre de 2 à 3 pouces de terre, pris dans les intervalles non plantés. Lorsque les plantes ont quelques pouces de hauteur, on les recharge d'une nouvelle couche de terre, prise de même aux dépens des intervalles ou tranchées de séparation. Cette opération se répète plus tard une troisième fois. Il est inutile de dire que la terre des tranchées doit être bien divisée par la bêche, avant

d'être répandue sur les planches.

La question de la préférence à donner aux gros ou aux petits tubercules, aux quartiers ou aux yeux, ne peut être discutée ici. Je me bornerai à dire que, d'après des expériences comparatives, il paraît démontré qu'à nombre égal et à terrain égal, les gros tubercules entiers sont ceux qui donnent le produit net le plus considérable, et que les petits tubercules ou les morceaux reproduisent un plus grand nombre de fois leur semence. Ainsi, on devra préférer les uns ou les autres, selon que l'on aura intérêt à ménager davantage sa semence ou son terrain. Les yeux détachés avec une portion de pulpe ont été fortement recommandés; c'est un moyen supplémentaire fort utile dans des années de pénurie, mais qui, dans les cas ordinaires, ne vaut pas les tubercules entiers ou coupés. Les germes déjà poussés, détachés du tubercule qui les porte, et plantés, donnent aussi d'assez bons résultats. Le semis des graines est un moyen précieux de reproduction, qu'il serait à désirer que chacun connût pour en faire usage au besoin : il peut donner, des la première année, même en plein champ, si la terre est légère et douce, des produits de bonne grosseur. On l'exécute de deux manières : ou en semant en pépinière

dans un jardin, pour replanter à 15 ou 18 pouces entre chaque plant, ou bien en semant en place ainsi qu'il suit : le terrain étant bien préparé, on trace des rigoles peu profondes, espacées entre elles de 18 pouces à 2 pieds: en mars ou avril, on seme très-clair dans ces rigoles, et l'on recouvre très-peu, de préférence avec du terreau bien consommé. Quand les jeunes plantes ont levé, on arrache à la main la mauvaise herbe; lorsqu'elles ont quelques pouces de hauteur, on sarcle de nouveau, on éclaircit dans les places trop garnies, et, avec le couteau à sarcler, on fait couler un peu de terre autour des plants qui restent, pour les raffermir et les rechausser. Plus tard on fait un second éclaircissage qui laisse les plantes à 1 pied environ l'une de l'autre ; cette fois on les butte modérément. On continue ensuite de les butter comme on ferait de pommes-de-terre plantées. Dans un semis d'expériences, en plein champ, exécuté pour la société d'agriculture par M. Sageret et moi, nous avons obtenu, par ce procédé, des pommes-de-terre dont plus de la moitié étaient de grosseur ordinaire, et le reste comme des noix.

Les diverses variétés de pommes-de-terre offrent entre elles des différences quelquefois fort grandes; il en est de très-hâtives et de très-tardives : quelques-unes se distinguent par leur grand produit, d'autres par leur bonne qualité; certaines ont des tiges peu nombreuses, peu feuillées, laissant un libre accès aux rayons du soleil, tandis que dans quelques races les tiges forment une touffe épaisse qui ombrage absolument le sol. Ces différences doivent influer beaucoup sur le choix des espèces à cultiver dans des circonstances et des terrains différens. Ainsi, les espèces à tiges rares seront de meilleure qualité, et mûriront plus complétement dans un terrain froid ou humide : tandis que celles qui couvrent bien le sol, se défendront mieux contre la sécheresse dans un terrain sec et brûlant. Les espèces (comme il en est) dont les tubercules tendent à s'élever à la surface du sol, devront être buttées davantage, et par conséquent plantées plus espacées, à végétation égale d'ailleurs, que celles dont les tubercules s'enfoncent naturellement. On voit par là que l'étude des variétés est loin d'être indifférente, et que, pour obtenir en quantité et en qualité le meilleur produit possible, il faut combiner les circonstances locales avec la manière d'être de l'espèce, et mo-

difier en conséquence la culture de celle-ci.

Parmi les variétés très-nombreuses qui existent, j'en citerai quelques-unes des plus recommandables. Le Cornichon jaune, appelé Hollande jaune à la halle de Paris, très-farineux et léger. La Truffe d'août, rouge pâle, hâtive et fort bonne. La Descroizille, rose, longuette, d'excellente qualité et de bonne garde. La Naine hative, jaune, ronde, et remarquable par son extrême précocité : elle mûrit en juin. La Fine hative, variété nouvellement reçue des États-Unis, presque aussi précoce que la précédente, mais plus farineuse et de meilleure qualité. La Chave ou Shaw , jaune , obronde , plus précoce, plus grosse et plus productive que la truffe d'août : c'est la plus précieuse des espèces hâtives que je connaisse. La Tardive d'Irlande, appelée Américaine à Neufchâtel en Suisse, où M. Th. de Meuron la cultive depuis long-temps, et Pommede-terre suisse à Valenciennes, recommandable par la faculté qu'elle possède de se conserver bonne, et presque sans pousser, jusqu'au milieu de l'été. Beaucoup d'autres variétés pourraient encore être citées, surtout parmi les rouges pâles et les grosses jaunes; plusieurs de ces dernières ont le mérite d'être à la fois productives et fort bonnes. Au reste, les qualités des pommes-de-terre ne sont pas toujours absolues, mais dépendent souvent du climat et du terrain, de sorte qu'il est à propos d'en essayer plusieurs avant de se fixer à celle que l'on doit cultiver. Le semis peut être ici d'une grande utilité en créant des variétés en quelque sorte locales, plus convenables au sol et au climat où elles sont nées, que celles apportées de loin.

Le premier binage à donner aux pommes-de-terre peut être remplacé avantageusement par un hersage sur le travers des rangées, donné cinq à six semaines après la plantation, lorsque les premières pousses commencent à pointer. On passe deux fois de suite la herse.

Cette façon est économique et d'un très-bon effet.

J'ai reçu de M. Sabine quelques tubercules de la pomme-de-terre sauvage, type de toutes nos variétés cultivées; la plante est remarquable par ses racines fort traçantes et par le grand nombre et la longue reproduction de ses corymbes de fleurs blanches; mais ses tubercules, petits et brunâtres, sont infiniment loin de la qualité de nos bonnes variétés. Je ne cite cette acquisition nouvelle que par l'intérêt qu'elle offre sous le rapport de l'histoire naturelle et sous celui de l'historique d'une plante si importante dans notre économie rurale.

1830. Aux espèces citées plus haut, j'ajouterai ici la Sainville, jaune oblongue, gagnée de graine par M. de Sainville, agriculteur distingué, qui a bien voulu me la communiquer, ainsi que plusieurs autres bonnes variétés obtenues par lui de la même manière. C'est une des meilleures pommes-de-terre que je connaisse, à chair fine, sèche, féculente et d'une excellente saveur. Elle et la Descroizille sont les seules qui me paraissent pouvoir être, sans trop d'exagération, comparées à la

châtaigne.

RAIFORT CHAMPÈTRE, Raphanus sativus campestris. Très-grosse variété de radis, que l'on cultive particulièrement dans le département de l'Ardèche, pour la nour-riture des vaches. On la sème en juillet et août, assez fréquemment mélangée avec les navets. M. Jacquemet-Bonnefond, d'Annonay, m'a assuré que le raifort réussissait mieux que ces derniers dans les terres très-légères et pauvres, et qu'il leur était également supérieur sous le rapport de la quantité de lait qu'il procurait aux va-

ches. Environ 4 kil. à l'hectare.

TOPINAMBOUR, Helianthus tuberosus L. Ce n'est que depuis peu que l'on a entrepris de cultiver le topinambour en grand, et cette culture est due surtout à l'exemple de M. YVART, qui en a tiré le plus grand parti pour la nourriture de ses troupeaux. Les avantages qu'elle présente sont nombreux et importans; le topinambour donne des récoltes considérables de tubercules propres à la nourriture de presque tous les animaux. Ces tubercules ne gèlent jamais; la plante réussit sur des terrains médiocres, et résiste bien aux sécheresses; enfin les feuilles sont une bonne nourriture pour les ani-

maux, et les tiges fournissent un combustible abondant. A la vérité, le topinambour a aussi quelques défauts; celui de repousser obstinément dans les champs qui en ont produit, et la qualité un peu aqueuse de ses tubercules, qui les rend dangereux pour les moutons si on leur en donne trop. Il est assez difficile de remédier au premier inconvénient : le meilleur moyen paraît être (après avoir fait l'extirpation aussi complète que possible) de faire pâturer au printemps suivant, par les vaches on par les moutons, toutes les tiges qui repoussent. Quant à la qualité trop rafraîchissante des tubercules, on la corrige en mélant à ceux-ci une petite quantité de sel, de baies de genièvre concassées, ou de quelque autre substance tonique : mais on y obvie surtout par le soin de les allier avec la nourriture sèche, et de ne les comprendre que pour moitié dans la ration journalière des moutons; précaution nécessaire pour tonte espèce de racines ou de nourriture fraîche que l'on donne en hiver à ces animame A l'égard des vaches et des cochons, le même inconvénient n'existe pas. Les topinambours doivent être cultivés comme les pommesde-terre, c'est-à-dire, plantés en lignes assez espacées pour qu'on puisse les biner et les butter, opérations indispensables, la première surtout. La plantation se fait de bonne heure au printemps, et emploie de 20 à 25 hectolitres de tubercules par hectare.

II^e. DIVISION. — De quelques espèces et variétés de plantes céréales.

ALPISTE, GRAINE D'OISEAU, GRAINE DE CANARIE, MILLET LONG, Phalaris canariensis L. Plante annuelle, analogue au millet par sa culture et son emploi. Sa paille est un bon fourrage pour les chevaux et pour les bêtes à cornes. Semer clair, à la volée, en avril et mai, sur une bonne terre meuble et engraissée.

AVOINE, Avena sativa. Cette céréale présente un grand nombre de variétés dont il est difficile de déterminer le mérite respectif, attendu que le terrain et le climat influent souvent beaucoup sur leur succès et leur qualité. J'indiquerai ici les principales de ces variétés,

en faisant observer que c'est seulement par des essais faits sur son propre terrain, que chacun pourra juger de

celles auxquelles il devra donner la préférence.

AVOINE PATATE, ou AVOINE POMME-DE-TERRE, Avena sativa turgida C. V. Grain blanc, court, pesant, à écorce fine, abondant en farine. Cette variété, fort multipliée depuis quelques années en Angleterre, conserve difficilement ici les qualités qui la font rechercher dans ce pays; elle est très-sujette au charbon: dans plusieurs essais, cependant, elle s'est montrée encore supérieure à notre avoine ordinaire.

Avoine de Géorgie, Av. sat. georgiana C. V. firain d'un blanc jaune, fort gros et pesant, à écorce dure; panicule très-grande; feuille large; paille grosse, élevée, douce cependant et de bonne qualité pour le bétail; maturité très-précoce; elle fournit au battage

plus de balle qu'aucune autre espèce.

AVOINE JOANETTE, Av. sat. var. Multipliée depuis peu dans les environs d'Orléans, à cause de sa précocité; sujette à s'égrainer, et demandant par cette raison à être coupée avant sa parfaite maturité. Grain noir,

d'assez bonne qualité.

AVOINE A TROIS GRAINS, Av. trisperma C. V. Ainsi nommée de ce que ses épillets sont en grande partie composés de trois grains qui restent attachés par leur base; fort productive et peu difficile sur le terrain, grain assez volumineux, mais barbu, à écorce dure et de médiocre qualité.

AVOINE NOIRE DE BRIE, Av. sat. var. Une des meilleures variétés et des plus productives dans les bons terrains; grain court, renslé, de très-bonne qualité. Une partie des grains ne se séparent point au battage

et restent attachés deux ensemble par leur base.

AVOINE D'HIVER, Av. sat. hyemalis. Tres-cultivée et estimée en Bretagne et dans une partie de l'ouest de la France, mais d'une réussite incertaine dans les contrées de l'est et du nord, où les gelées la fatiguent et quelquefois la font périr; très-productive en paille et en grain, qui est pesant et d'excellente qualité; maturité précoce. On la sème en septembre ou au commence-

ment d'octobre, dans les pays où elle ne craint point l'hiver; dans les autres, on peut l'employer très-utilement, ainsi qu'on le fait dans une partie du Berry, pour les premiers semis de février, ou même de la fin de janvier, qui, faits avec cette espèce, sont bien plus assurés qu'avec les avoines de mars.

Avoine de Hongrie, de Russie, unilatérale. Av. orientalis. Deux variétés, la blanche et la noire, fort distinctes des autres avoines en ce que leur panicule est resserrée, et tous les grains attachés de court, et pendans d'un seul côté, ce qui leur fait donner aussi le nom d'avoine à grappe. La noire est extrêmement productive dans les bons terrains; M. le Vte. de Morel-Vindé en a obtenu des récoltes extraordinaires, et a beaucoup contribué par ses écrits et par son exemple à la propager. Le grain de cette avoine est ordinairement un peu maigre et d'un faible poids; elle est, d'un autre côté, assez sujette à échauder; enfin je l'ai trouvée inférieure à l'avoine commune dans les terrains pauvres ; malgré ces défauts, son grand produit en grain et en paille lui fait donner, dans plusieurs lieux, la préfé-rence sur toutes les autres. L'avoine blanche de Hongrie, est surtout remarquable par la force et la hauteur de sa paille ; son grain est souvent encore inférieur en qualité à celui de la noire ; néanmoins j'en cultive depuis peu une sous-variété sans barbes ou rarement barbue, dont le grain est bon et nourri. Elle produit ainsi que l'autre très-abondamment dans les terrains riches, et réussit mieux que la noire dans les mauvais ; l'une et l'autre sont dures à battre et leur paille est un moins bon fourrage que celle des autres espèces.

AVOINE NUE, Avena nuda. Remarquable par ses épillets composés de 4 à 5 grains pendans en une petite grappe et par son grain sans écorce et qui , au battage , sort de la balle tout mondé; produit faible; grain petit. M. Ardent en a introduit, il y a quelques années, une variété plus grosse; mais dont une partie des grains ne se dépouille pas naturellement. Leur grain mondé semblerait les rendre plus propres que d'autres à la confection du gruau, mais je n'ai pas connaissance que l'essai

en ait encore été fait.

FROMENT. Ne pouvant donner ici un travail suffisamment étendu sur les diverses espèces et variétés de froment, je me bornerai à indiquer quelques-unes des plus marquantes, et qui me sont plus connues par les essais que j'en ai faits.

Blés d'hiver sans barbes. — Blé Blanc de Flandre, dit blanc zée ou blazée. Un des fromens les plus beaux

et les plus productifs qui se récoltent en France.

ELÉ BLANC DE HONGRIE. Remarquable par la forme très-arrondie de son grain.

BLÉ DE TALAVERA. Fort multiplié depuis quelques années en Angleterre; paille élevée; épi long; beau

grain blanc, de forme un peu allongée.

BLÉ DE HAIE. A grand et gros épi dont les balles sont recouvertes d'un duvet cotonneux. Ce blé m'a été envoyéd'Angleterre et me paraît être une fort bonne race Quoiqu'on me l'ait donné sous le nom de blé de haie (hedge wheat), je ne suis pas certain que ce soit le même que celui décrit autrefois sous ce nom par M. Tessier.

BLÉ LAMMAS. Rouge, précoce, productif; veut être semé de bonne heure et craint les terrains trop humides; sujet à s'égrener et demandant, par cette raison, à

être coupé avant sa complète maturité.

Blés d'hiver barbus. — Blé Du Caucase. Épi trèsallongé; grain dur et pesant; paille grosse et cependant sujette à verser. Ce blé est remarquable par sa grande précocité et peut être semé au printemps aussi bien qu'à l'automne. Il a une sous-variété à épi rouge et sans barbes, qui ne diffère du barbu que par ces deux caractères. Je dois l'un et l'autre à M. Durand de Metz, agriculteur distingué.

Tous les blés qui viennent d'être décrits appartiennent à l'espèce du blé commun, triticum sativum.

BLÉ POULARD BLANC, CARRÉ, ou POULARD DE BAR-BARIE, Triticum turgidum, var. Ce froment appartient à la race des gros blés barbus dit poulards, dont le grain est en général d'une qualité commune et peu estimée; mais le poulard blanc l'emporte sensiblement à cet égard, sur ses analogues, en même temps que, comme eux, il a le mérite d'être très-productif en paille et en grain, et plus rustique que les blés fins. Sa paille

est pleine et dure.

BLE BLEU CONIQUE, Triticum turgidum, var. Un de ceux de cette même race de poulards qui se distinguent le plus par la grandeur des épis et l'abondance du

BLÉ DE MIRACLE OU DE SMYRNE, Triticum compositum. Remarquable par ses épis rameux, c'est-à-dire composés de plusieurs épis réunis en une seule tête grosse et élargie; grain blanc, fort gros et arrondi. Quoique ce froment ait été à diverses époques très-préconisé, et qu'il ait le mérite d'être d'un grand produit, sa culture s'est cependant très-peu étendue jusqu'ici , parce qu'il est assez difficile sur le terrain, et qu'il donne une farine rude et grossière; il est de plus extrêmement sujet à dégénérer et à reprendre un épi simple. Sa paille est

pleine et tres-dure.

BLÉ DE POLOGNE, Triticum polonicum. Celui-ci se distingue de tous les fromens par ses épis très-grands et longs, dont les balles sont d'une dimension extraordinaire, aussi-bien que par la forme de son grain trèsallongé et complétement dur ou glacé. Son apparence lui a fait donner les noms de seigle de Pologne, seigle de Russie, etc. Ce blé est d'une bonne qualité, mais je l'ai toujours trouvé d'un faible produit. Il peut être semé au printemps, quoique la saison à préférer soit l'automne; dans ce dernier cas, il craint plus l'humidité que les autres fromens; il est du reste moins exigeant que la plupart d'entr'eux, sous le rapport de la qualité du terrain, et réussit assez bien dans les sables à seigle. Sa paille est très-longue, dure et pleine.

FROMENT DE MARS, Triticum sativum vernum. Cetterace de grain n'est pas aussi cultivée qu'elle devrait l'être ; si l'excès des pluies, une inondation, les insectes ont détruit ou endommagé fortement des pièces semées en blé d'automne; si les fermiers, contrariés par une saison trop pluvieuse, n'ont pu achever leurs semailles, il en résulte un déficit, quelquefois considérable, dans la récolte des fromens; déficit qui pourrait être rempli par les blés de mars, si leur culture était plus générale

et plus étendue qu'elle ne l'est. Il faudrait pour cela que l'on en semât annuellement, sur chaque exploitation, quelques arpens. Cette ressource pourrait être d'autant plus facilement étendue que les blés de mars réussiraient dans beaucoup de terrains trop légers pour ceux d'automne. Parmi les variétés de ce grain nous citerons les suivantes : Froment de mars à épi blanc sans barbes, le plus cultivé aux environs de Paris, quoiqu'on l'y trouve plus souvent mêlé du suivant que pur ; à épi blanc barbu, un peu plus hâtif que le précédent ; rouge sans barbes, espèce que j'ai reçue du Nord, et qui paraît être fort bonne; carré de Sicile, épi rouge, court, ramassé, sans barbes; Trimenia barbu de Sicile, hâtif et d'un bon produit; blé Fellemberg , paille aussi haute et épi aussi long que dans le blé d'automne; il a le défaut de s'égrener facilement, et doit, pour cette raison, être coupé un peu avant la maturité complète ; blé Pictet, sous-variété du précédent, dont le grain tient mieux dans la balle, et qui paraît lui être égal et peut-être supérieur sous les autres rapports ; blés d'Odessa et de Taganrock, qui, dans des essais nombreux faits en France, ont généralement bien réussi, mais qu'il est difficile de bien caractériser, parce que la plupart des lots importés sous ces noms se sont trouvés mélangés de plusieurs variétés; celle qui dominait se rapproche du trimenia barbu de Sicile. Blé du Cap, joli grain , jaune , dur et pesant ; dans mes essais de 1822, il a mieux résisté à la sécheresse que presque toutes les autres espèces. Ces divers blés peuvent être semés jusqu'à la mi-avril, et même à la rigueur dans les premiers jours de mai ; cependant il ne faudrait pas le faire de préférence aussi tard ; ceux qui m'ont paru se prêter le mieux à ces semis tardifs sont : celui à épi blanc barbu, le carré de Sicile, et le trimenia barbu. Depuis plusieurs années on a recommandé, sous le nom de blés de mai, divers fromens, pouvant, disait-on, être semés dans ce mois avec un entier succès. Des essais comparatifs m'ont donné la preuve que ce n'était que des blés de mars déjà connus, et j'ai la conviction que, jusqu'à présent, nous ne possédons aucune variété exclusivement propre à ces semis tardifs, et qui mérite véritablement

le nom de blé de mai.

ÉPEAUTRE, Triticum spelta L. Ce froment, par sa rusticité, est une espèce utile dans les pays froids et montagneux, et dans les terrains trop tenaces, où il vient mieux que les autres. La farine de l'épeautre est supérieure à toutes les autres, mais le grain est difficile à extraire de la balle; la variété de printemps, dite ÉPEAUTRE DE MARS, est estimée dans quelques parties de l'Allemagne. LA PETITE ÉPEAUTRE, INGRAIN et ENGRAIN, Triticum monococcum L., est également remarquable par sa facilité à réussir sur de mauvais terrains, même sur ceux à seigle. On la sème à l'automne et au printemps. C'est la plante qu'on a cultivée

dans certains cantons sous le nom de Riz sec.

MAIS, BLÉ DE TURQUIE, BLÉ D'INDE, Zea Mais L. L'utilité de ce grain pour l'homme et les animaux est bien connue. Le mais aime les bons terrains, quoiqu'il réussisse passablement dans ceux de médiocre qualité : mais il lui faut de l'engrais. On le seme de la fin d'avril à la fin de mai, à la volée, ou mieux par rangées alignées . distantes d'environ 3 pieds, et les plantes à 2 pieds à peu pres sur la ligne; on met cependant les semences plus rapprochées, mais on supprime ensuite les pieds excédans. On donne deux et trois binages, rechaussant à chaque fois les plantes, et, à la dernière façon, on les butte tout-à-fait; on supprime les drageons ou rejetons qui viennent au pied, l'on coupe les sommités au-dessus du dernier épi, après que la fécondation a eu lieu; ce qui se reconnaît quand les pistils, qui pendent du sommet de l'épi comme une barbe soyeuse, se dessèchent et se noircissent. Toutes ces parties supprimées sont excellentes pour les bestiaux. La maturité des épis se reconnaît aisément au desséchement des enveloppes qui les recouvrent: on les détache alors par un temps sec, en cassant leur pédicule; on les étend clair dans un grenier, ou bien, ce qui convient surtout dans les années où la chaleur est peu considérable, on les lie par paquets que l'on suspend au soleil ou dans un lieu couvert, pour que le desséchement se complète le mieux possible. La cul-

15

ture du maïs a l'avantage d'améliorer les terres, par la diminution des jachères, sur lesquelles on le sème fréquemment, et par les sarclages et binages qu'elle nécessite.

Les variétés de cette céréale sont très-nombreuses : il y en a de toutes couleurs de grain; les plus estimées sont ou jaunes ou blanches. Le mais le plus ordinaire en France est jaune et à gros grains; on en cultive, dans le dép*. des Landes, une belle variété blanche à épi plus court et plus conique que celui du précédent, un peu plus hâtive et de très-bonne qualité: elle m'a été communiquée par mon ami, M. Clerisse, de Hastingues. On a aussi recommandé, depuis quelques années, un mais de Pensylvanie, sensiblement plus hâtif que le nôtre, et qui sous ce rapport offre de l'intérêt pour nos départemens du centre. J'ai reçu nouvellement des États-Unis, sous le nom de mais des Sioux, une race analogue à la précédente, mais à épis et grains beaucoup plus gros; aussi un mais perle, blanc, très-petit et fort joli, mais mûrissant difficilement, et qui paraît spécialement propre à donner du fourrage par le grand nombre de tiges et de feuilles qu'il produit. Parmi les variétés tout-à-fait hâtives, nous citerons les deux suivantes comme avant un mérite particulier :

MAÏS QUARANTAIN, moins élevé et moins productif que l'ordinaire, mais beaucoup plus précoce, au point que, dans le Piémont, il mûrit semé en juin et juillet sur les chaumes des grains qui viennent d'être récoltés. Cette qualité permet de le cultiver beaucoup plus au nord que les grandes races, et lui donne un véritable intérêt

pour nos contrées.

MAÏS A POULET. Nous devons cette jolie race à M. le Gomte Lelieur, qui l'a rapportée d'Amérique : elle diffère de la précédente en ce qu'elle est plus petite dans toutes ses parties, et encore plus précoce. La petitesse de ses grains est indiquée par son nom, aussi-bien que l'usage qu'on peut en faire. Sous le rapport du produit, cette variété ne peut être comparée même au quarantain; mais elle possède encore à un plus haut degré tous les avantages attachés à une grande précocité, et, sous ce rapport, elle est véritablement intéressante. Ces

deux maïs doivent être semés plus rapprochés que le grand. Dans les parties septentrionales de la France, le mais,

considéré uniquement comme fourrage et sans aucunes vues sur la récolte de son grain, offre une des ressources les plus précieuses possibles pour la nourriture au vert, à l'étable, des bœufs de labour, des vaches et même des chevaux. En en semant successivement sur les jachères tous les 15 à 20 jours, depuis le commencement de mai jusqu'à la mi-juillet, on se procure pendant 3 à 4 mois une abondance du meilleur fourrage vert qui existe. Il faut pour cela fumer cette portion de sa jachère au printemps ou à mesure des semis ; on seme en lignes à environ 60 centimètres (2 pieds), et, avec la houe à cheval entre les rangs, et la binette à main sur le rang, on a soin d'entretenir son terrain parfaitement propre, auquel cas on obtient de très-bon blé après cette récolte verte. On coupe lorsque les fleurs mâles commencent à montrer leurs pointes au sommet des plantes, et successivement jusqu'à la pleine floraison, point qu'il faut faire en sorte de ne pas dépasser. Si l'on en avait de trop, on ferait sécher l'excédant, qui serait une très-bonne nourriture pour l'hiver. Je ne saurais, d'après mon expérience, trop recommander aux cultivateurs l'emploi de cette méthode, qui joint à l'avantage d'un entretien parfait du bétail pendant plusieurs mois, celui d'une grande augmentation des fumiers.

ORGE NUE A DEUX RANGS, GROSSE ORGE NUE, Hordeum distichum nudum H. P. Cette variété a un avantage considérable sur l'orge commune, par la qualité de son grain, aussi lourd et même plus que celui de froment, et qui, au moulin, rend son poids presque entier d'une farine fort supérieure à celle de l'orge ordinaire. Son mérite, sous ce rapport, aurait sans doute rendu sa culture générale depuis long-temps, si elle ne présentait quelques défauts assez notables, tels que celui d'avoir la paille trop cassante, de se battre fort difficilement, et enfin de brunir lorsqu'elle est récoltée par un temps humide, ce qui n'altère pas d'ailleurs la qualité du grain. Malgré ces défauts, quelques cultivateurs en font beaucoup de cas, et la sement de préférence

aux autres variétés. Elle est de printemps et hâtive. ORGE CARRÉE DE PRINTEMPS OU ÉSCOURGEON DE PRIN-TEMPS, Hordeum vulgare L. Malgré son nom botanique latin, cette espèce, répandue en Allemagne et dans le nord de la France, est à peu près inconnue dans la plupart de nos départemens. C'est la plus hâtive des orges, et celle qui convient le mieux aux semailles faites très-tardivement, par exemple à la fin de mai ou en juin. Elle est intéressante sous ce rapport et sous celui de son aptitude à réussir dans les terres qui ont peu de qualité. ORGE CARRÉE NUE, PETITE ORGE NUE, ÔRGE CÉLESTE, ORGE NUE A SIX RANGS, Hordeum vulgare nudum, Hordeum cæleste L., connue depuis long-temps en Europe, y était très-peu cultivée jusqu'à ces dernières années qu'on l'a multipliée en Belgique, sous les noms impropres de blé de mai et blé d'Égrpte (1); elle est plus productive que celle à 2 rangs; sa paille est plus haute; et, d'après les essais multipliés qu'on en a faits en Belgique, on peut la regarder comme un excellent grain, très-profitable à cultiver. Elle peut être semée avec succès jusqu'au commencement de mai, ce qu'elle a au reste de commun avec toutes les orges de printemps. ORGE ÉVENTAIL OU ORGE REZI, Hordeum zeocriton L., a le mérite particulier de réussir sur des terrains médiocres et dans des situations très-froides ; elle a une certaine réputation en Allemagne, mais elle est peu connue en France. En 1818, cette orge a considérablement produit malgré la sécheresse; son grain est fort lourd et supérieur en qualité à celui de la plupart des autres espèces. ORGE NOIRE, Hordeum vulgare nigrum C. V. Cette variété se distingue autant des autres par sa manière de végéter que par la couleur de son grain. Selon la température et surtout selon l'époque où elle a été semée, elle présente d'une année à l'autre des différences fort sensibles; tantôt donnant une récolte considérable en paille et en grain, comme je l'ai éprouvé en 1821, tantôt ne montant point ou à

⁽¹⁾ Dans une partie de la Belgique on a aussi donné le nom de blé de mai et blé d'Égypte, à un blé de mars, qui s'est trouvé être le même que celui cultivé aux environs de Paris.

peine. L'expérience m'a fait reconnaître que semée sous le climat de Paris, plus tard que le 15 avril, elle ne monte pas; le mieux est de la mettre en terre dans le courant de mars. Si on la sème à la fin d'avril ou en mai, les touffes se conservent vertes toute l'année, passent l'hiver et montent l'année suivante. J'ai essavé de traiter cette orge comme l'escourgeon, c'est-à-dire de la semer en automne, elle a péri presqu'en entier. Ce qu'elle m'a surtout offert de remarquable est cette lenteur à monter, qui la rend presque bisannuelle, et qui permettrait (au moins, à ce qu'il me semble, dans le nord de la France), en ne la semant qu'à la fin d'avril ou en mai, d'en obtenir du fourrage la première année et du grain la seconde. Si on l'essayait dans ce sens, il serait utile de lui comparer le seigle de la Saint-Jean, le seigle ordinaire même, et les espèces tardives de froment, en les traitant de la même manière.

PANIS D'ITALIE, ou MILLET A GRAPPE, Panicum italicum L., et MILLET COMMUN, Panicum miliaceum L. La culture et l'emploi de ces deux plantes se ressemblent beaucoup. L'une et l'autre ne sont guère cultivées pour la nourriture de l'homme que dans le midi de l'Europe. Elles demandent une bonne terre, plus légère que forte, bien ameublie et fumée. On les sème clair, à la volée et un peu tard, c'est-à-dire, après les gelées. Il est convenable de les sarcler et biner. Elles peuvent fournir un bon fourrage vert, étant semées dru; j'ai vu employer la seconde pour cet usage; leur paille, surtout celle du millet commun est également une ex-

cellente nourriture pour les bœufs.

Мона ре Номские, Panicum germanicum. Une autre plante de la même famille a été depuis quelques années introduite en France et cultivée pour fourrage aux environs de Metz, sous le nom de moha qu'elle porte en Hongrie. Les avantages de cette culture ont été exposés dans une notice et publiés par les journaux agricoles, avec un peu d'enthousiasme. Bien que j'ajoute foi aux résultats énoncés dans ces écrits, je dois dire cependant que je n'en ai point obtenu d'aussi avantageux. Depuis 1820, j'ai cultivé le moha

qui m'avait été donné par M. de Borda, et je l'ai introduit dans ma collection commerciale. Des essais comparatifs avec le panis d'Italie, dont il est fort voisin, me l'ont montré supérieur à celui-ci comme fourrage , à raison du plus grand nombre de ses tiges et de leur moindre grosseur ; mais je ne l'ai obtenu qu'une seule fois très-vigoureux et abondant : c'était sur un sable gras, frais et bien amendé; des semis en grand faits sur des terres calcaires d'assez bonne qualité, ne m'ont donné que de faibles produits. C'est donc, si je ne me trompe, seulement dans les très-bons fonds que cette plante peut être considérée comme un fourrage de grande ressource. Sous le rapport de l'utilité de son grain, je pense que l'on peut au plus l'assimiler au panis d'Italie. J'engage les amateurs qui voudront essaver le moha à semer comparativement ces deux plantes pour établir entr'elles un parallèle qui ne peut que tourner

au profit de la pratique agricole.

RIZ DE CARRO, OU RIZ SEC DE LA CHINE, Oriza sativa mutica C. V. Parmi les nombreuses variétés de riz cultivées dans l'Inde et dans certaines parties de l'Amérique, il en est quelques-unes qui, se semant à l'époque de la saison des pluies, réussissent à l'aide de cette circonstance, sur les terrains élevés et sans le secours de l'inondation. C'est ce qu'on appelle riz secs ou riz de montagne. Plus d'une fois on a tenté de les naturaliser en Europe, et surtout en Piémont, où l'insalubrité des rizières inondées décime la population de certains villages. Ces essais ont toujours été infructueux : le seul riz de Carro, variété précoce et fort intéressante, a donné quelques espérances qui, jusqu'à présent, ne se sont pas réalisées. Cependant les journaux d'agriculture ont plusieurs fois annoncé des récoltes complètes et des succès décisifs obtenus de la culture du riz sec dans plusieurs de nos départemens de l'est. Il est nécessaire de prévenir les amateurs de cultures étrangères, que les annonces en question n'étaient fondées que sur une erreur d'espèce. J'ai reçu, de plusieurs endroits, de ce prétendu riz sec; tous les échantillons m'ont uniformément présenté le froment locular ou petite Épeautre (Triticum monococcum), appelée encore Engrain ou Aingrain, et cultivé sous ces derniers noms, comme la ressource des plus pauvres terres, dans une partie du

Berry et du Gâtinais.

Pour prévenir les cultivateurs contre la méprise que je signale ici, il suffit de leur rappeler que les véritables riz sont tous paniculés, comme le millet des oiseaux (Panicum miliaceum) et l'avoine commune, tandis que la petite épeautre porte un épi raide, aplati, dont les grains sont serrés et disposés sur deux rangs comme dans l'orge.

SARRASIN, BLÉ NOIR, CARABIN, BUCAIL, etc., Polygonum fagopyrum L. C'est, en général, la ressource des pays pauvres et des terrains sablonneux, froids et médiocres. Il offre aussi des avantages qui peuvent le faire admettre, avec utilité, sur des exploitations mieux partagées. Son grain très-abondant, et qui sert, comme on sait, à la nourriture de l'homme, convient encore beaucoup pour la volaille et les pigeons; il est excellent pour l'engrais des cochons, et bon pour les chevaux : ses fleurs fournissent une abondante pâture aux abeilles. Coupée en vert, la plante donne un assez bon fourrage; enfouie en fleur, elle est regardée par plusieurs praticiens comme un des meilleurs engrais végétaux connus : de plus, la végétation du sarrasin étant très-rapide, et permettant de le semer tard en saison, il offre une grande ressource, comme récolte auxiliaire ou intercalaire. On le seme presque toujours à la volée, et quand la terre est humide on la relève en billons, parce qu'il craint l'humidité : il ne craint pas moins les gelées tardives, et il ne faut le semer que quand leur saison est passée. On emploie un demi-hectolitre de semence par hectare pour récolter à graine, et le double si c'est pour enfouir. Les cendres de ses tiges contiennent beaucoup de potasse. Cette plante fleurissant pendant long-temps, ses premières graines sont tombées avant que les dernières ne soient mûres; on est donc obligé de prendre un terme moyen entre les unes et les autres pour faire la récolte. Le SARRASIN DE TARTARIE, Polygonum tataricum L., dont le grain est inférieur en qualité, est plus rustique et moins sensible au froid; 15 8

la plante est plus forte, plus ramifiée et plus productive en grain. Il réussit également dans des terrains fort médiocres, notamment dans ceux de la Sologne: il peut être semé plus tôt et plus tard que le commun, et demande moins de semence.

SEIGLE DE MARS, Secale cereale vernum C. V. Il a la paille moins longue et plus fine que celle du sei-gle d'automne; son grain est un peu plus menu, mais lourd et d'excellente qualité. Sa culture s'est beaucoup étendue depuis quelques années. On le sème en mars ainsi que son nom l'indique. J'en ai obtenu d'Allemagne une variété plus élevée, à plus longs épis, et un

peu plus tardive que celle de France.

SEIGLE DE LA SAINT-JEAN, SEIGLE DU NORD. Variété du seigle d'automne qui se distingue par la longueur de sa paille et de ses épis, par son grain un peu plus court et plus mince; et en ce qu'il est plus tardif et qu'il talle dayantage. En Saxe, on le cultive à la fois pour fourrage et pour grain; on le seme vers la Saint-Jean (ce qui lui a fait donner son nom); on le coupe en fourrage vert à l'automne, ou on le fait pâturer jusqu'à la fin de l'hiver, et l'été suivant on le récolte en grain. Cette époque de semaille n'est cependant pas de rigueur, le seigle de la St.-Jean pouvant être, aussi-bien que notre espèce commune, semé à l'automne et donner sa récolte au temps ordinaire l'année suivante : d'un autre côté, il est reconnuque notre seigle commun d'automne peut, comme l'espèce du nord, être semé au milieu de l'été, et donner des résultats analogues; la différence entre les deux races, sous ce rapport, n'a pas encore été parfaitement établie. Ce qui est, quant à présent bien constaté, c'est que le seigle de, la Saint-Jean constitue une variété intéressante par sa grande vigueur, et qui mérite d'être essayée comparativement avec notre espèce ordinaire et comme grain et comme fourrage. A raison de la petitesse de son grain et de la force de ses touffes, il demande environ un cinquieme de semence de moins que le seigle commun.

SORGHO, Holcus sorghum L. Ce grain ne peut convenir que dans le midi de la France, et y offre même

peu d'avantage, parce qu'il est un médiocre aliment, et qu'il exige de bons terrains. On en donne aux volailles, quoique, d'après quelques rapports, il ne leur soit pas très-bon. On peut employer la plante en fourrage vert. On en cultive un peu en Anjou pour faire des balais avec ses panicules. On le sème tard, parce qu'il est sensible aux gelées; et clair, parce qu'il devient presque aussi fort que le maïs. Le Sorgho blanc est plus gros et plus farineux que le commun; mais il est encore plus tardif, et mûrit très-difficilement sous le climat de Paris.

III°. DIVISION. - Plantes économiques, ou em-

ployées dans les arts (1).

ARACHIDE, PISTACHE DE TERRE, Arachys hypogea L. Cette plante, originaire du Mexique, est cultivée principalement dans les colonies espagnoles, pour sa graine, qui fournit une huile bonne à manger et propre à divers autres usages. Elle fut introduite, il y a environ quinze ans, dans le département des Landes, et y réussit parfaitement ; mais le défaut d'emploi de la graine y a fait tomber complétement cette culture, qu'il serait à désirer de voir revivre dans le midi de la France, où elle pourrait être d'une grande utilité, moyennant que l'on s'assurat des moyens de tirer partide ses produits. La culture de l'arachide se rapproche beaucoup de celle des haricots; il ne faut semer cette plante, comme eux, que quand la terre est assez échauffée pour la faire germer de suite. On doit choisir une terre légère, douce, et une bonne exposition; façonner et biner les intervalles entre les touffes ou les rayons, de manière que les gousses, qui, après leur floraison, s'enfoncent en terre pour y prendre leur accroissement et leur maturité, puissent aisément y pénétrer. Ces gousses tenant toutes à la plante, étant très-friables, et les amandes grosses, la récolte et l'extraction sont d'une grande facilité. On peut espérer de voir réussir l'arachide dans les parties de la France où les melons viennent en plein champ; plus au nord, il n'y faut pas compter.

⁽¹⁾ Plusieurs plantes qui appartiennent à cette division, étant aussi cultivées pour faire du fourrage, se trouvent comprises dans la division des plantes à fourrages; telles que le colsa, la navette, la moutarde, le pastel, etc.

CAMELINE ou CAMOMILLE, Myagrum sativum I. Plante oléagineuse. Elle se sème au printemps, et peut l'être jusqu'en juin; ce qui fait qu'en en tire souvent parti, pour remplacer les cultures printanières ou hivernales qui ont manqué. Son plus grand produit est dans les bonnes terres à blé, cependant elle vient assez bien sur les sols sablonneux et médiocres. On la sème ordinairement à la volée, et il est bon de la sarcler une fois. On la récolte quand les capsules jaunissent, et avec les précautions que demandent les espèces sujettes à s'égrener. Dix livres peuvent ensemencer un hectare.

CARDERE, CHARDON A FOULON, CHARDON A BON-NETIER, Dipsacus fullonum Wild. Sp. Ses têtes, garnies de crochets nombreux et fermes, servent à peigner les draps. Il lui faut une très-bonne terre, profonde et bien amendée. On la seme au printemps dans les contrées du nord, et à l'automne, dans le midi de la France, à la volée, ou en rayons (ce qui est préférable). On donne des sarclages et des binages fréquens, et on éclaircit, de manière que les plantes soient espacées d'environ un pied. Si l'on a semé en ligne, il faut que les intervalles soient assez grands pour permettre le passage de la houe à cheval ou du cultivateur, qui sont bien plus économiques que le travail à la main. On peut aussi semer la cardère en pépinière au printemps, et la replanter à l'automne. La récolte se fait en plusieurs fois, lorsque les têtes et les tiges commencent à jaunir et en laissant à celles-ci une longueur d'environ un pied, nécessaire pour les lier par poignées.

CARTHAME, SAFRAN BATARD, Carthamus tinctorius L. Les sommités de ses sleurs fournissent une teinture rouge, et, sous le nom commercial de safranum, sont pour la France un objet d'importation assez considérable; importation à laquelle elle pourrait aisément se soustraire, car cette plante n'est pas délicate, et viendrait très-bien, dans les départemens du midi surtout. Les terrains secs, qui ont de la prosondeur, conviennent au carthame. On le sème quand les dernières gelées ne sont plus à craindre, c'est-à-dire, selon le climat, de mars au commencement de mai, à la volée, ou mieux

en rayons, pour la facilité des façons et de la récolte. On bine, et, s'il y a lieu, on éclaircit de manière que les plantes se trouvent espacées d'un pied au moins. On fait la cueillette des fleurons successivement et par un temps sec, tant que dure la floraison, et on les met sécher avec soin, en évitant de les entasser. La graine de carthame fournit une huile assez abondante, employée dans le Levant. Cette graine convient aux volailles; elle

est un aliment favori pour les perroquets. CHANVRE, Cannabis sativa L. La culture du chanvre demande une terre franche, légère et bien substantielle, fumée et labourée à l'automne, et labourée de nouveau au printemps, de préférence à la bêche, et dans tous les cas autant de fois qu'il le faut pour qu'elle soit parfaitement ameublie. Lorsqu'on ne craint plus les gelées, on seme le chanvre immédiatement après une pluie, ou ,si la terre n'est pas sèche, aussitot après le dernier labour, afin que la graine trouve assez de fraîcheur pour germer sur le-champ. On seme plus ou moins dru, suivant que l'on désire une filasse plus fine ou plus forte, mais dans tous les cas assez épais pour que les plantes ne pussent se ramifier. On enterre très-peu la graine; un serclage est quelquefois utile, et même un éclaircissage dans les places où le plant serait par trop, épais. Pour faciliter ces opérations, aussi-bien que l'extraction des pieds mâles (que l'on appelle femelles dans la campagne), on dispose ordinairement le terrain en planches, avec un petit sentier entre deux. La récolte se fait à deux reprises, parce que la plante est dioique, et que les pieds mâles mûrissent les premiers. On les arrache des qu'ils commencent à jaunir. On récolte les pieds femelles lorsque la graine est mûre; celle-ci doit être souvent remuée pour l'empêcher de fermenter, et être mise à l'abri des rats et des oiseaux. Il en faut environ 4 hectolitres et demi à 5 hectolitres par hectare. La graine de chanvre fournit une bonne huile à brûler Elle engraisse et échauffe les oiseaux de basse-cour et ceux de volière. Si la grêle avait fortement mutilé le chanvre avant que les pieds mâles eussent commencé à

jaunir, il faudrait le faire faucher, et on aurait encore

l'espérance d'une bonne récolte. LE CHANVRE DE PIÉ-MONT est une race ou une variété particulière, qui s'élève beaucoup plus haut que le chanvre commun ; sous ce rapport, il présente de l'intérêt, surtout lorsqu'il s'agit d'avoir de grands et forts chanvres comme ceux destinés pour la marine. M. Dupassage, ancien maire de Caillouel, a tiré parti d'une manière fort ingénieuse de cette grande force de végétation; ayant remarqué que le chanvre de Piémont, semé sur de bonnes terres fumées, devenait trop grand et trop gros, il l'a mis sur des pièces de moindre qualité, point ou très-peu fumées, et il a eu de cette mamere des chanvres aussi beaux que ceux obtenus de l'espèce du pays, sur les terres les plus riches. On conçoit l'avantage de cette méthode, qui épargne la plus grande partie des engrais ordinairement prodigués aux chenevières. Si l'on voulait faire cet emploi du chanvre de Piemont, il faudrait en semer à part une petite pièce sur une excellente terre, pour récolter de la graine franche; car celle cultivée comme nous ve-

nons de le dire dégénèrerait bientôt.

GARANCE. Rubia tinctorum. Vivace; indigene. Cette plante aime une terre légère, substantielle et fraîche, ou susceptible d'irrigation, préparée par de bons labours et bien fumée. On seme en mars et avril, à la volée et très-clair, ou mieux en rayons et par planches: on plante aussi, à défaut de graines, les œilletons enlevés sur les grosses racines, chaque œilleton à la distance d'un pied, et en rayons, ce qui se fait à la fin de septembre ou en octobre ; mais les productions sont moindres et les graines moins bonnes. La semence doit être nouvelle, autrement elle mettrait plus d'une année à lever : il en faut à peu près 80 livres par hectare. Chaque année il faut biner, sarcler et même recharger les pieds de garance, ce qui est le moyen d'en faire grossir les racines. Voilà pourquoi quelques personnes préférent la culture en planches larges de 4 pieds, et que l'oncreuse d'environ 6 pouces; on rejette la terre de la fouille sur les intervalles entre les fosses, qui doivent avoir la même largeur qu'elles. Chaque année, on jette sur les fosses un tiers de la terre des fouilles, de manière qu'à la troisième année le terrain se trouve de niveau. On récolte les racines de garance en octobre ou novembre de la troisième année, en ouvrant une tranchée pour attaquer les racines par leur partie inférieure. On doit les laver à grande eau, enlever les parties pourries et les boutons. On les dépose ensuite dans un lieu couvert et à l'abri de la pluie, tel qu'un hangar, etc., et, lorsqu'elles ont perdu une grande partie de leur eau de végétation, on achève de les sécher au soleil ou dans un four. On les bat ensuite légèrement avec un fléau, pour en séparer l'épiderme et la terre. Ensuite, on les réduit en poudre dans des moulins à tan ou à farine. Elles fournissent une cou-

leur jaune et une couleur rouge.

GAUDE, Reseda luteola L. Cette plante se seme ordinairement en juillet, dans les terrains secs et sablonneux, assez fréquen ment entre les rangs de quelque culture binée, notamment parmi les haricots, avant ou après la dernière façon : il faut avoir soin , dans tous les cas, de recouvrir la graine très-légèrement, à cause de son extrême finesse. A l'automne et au printemps suivant, on donne des sarclages rigoureux, afin, d'un côté, de favoriser la végétation, et de l'autre, d'avoir la gaude aussi pure que possible. Au commencement de l'été, lorsque les tiges commencent à prendre une couleur jaune, ce qui est leur point de maturité pour la teinture, on les arrache et on les fait sécher par petites bottes : il ne faut point les entasser ; cela occasionerait une fermentation qui détruirait la partie colorante. On emploie environ 8 livres de graines par hectare.

HOUBLON, Humulus lupulus L. Les détails étendus, mais indispensables, dans lesquels il faudrait entrer pour donner une idée exacte de la culture du houblon, ne pouvant trouver place ici, je suis obligé de renvoyer aux ouvrages qui en ont traité, et notamment au 10°. volume du Nouveau Cours d'agriculture, édition de Déterville, où se trouve un très-bon article de M. Yvart, sur cette culture; je me contenterai de dire qu'on ne peut entreprendre, avec profit, la culture du houblon, que sur des sols très-riches, et au moyen de préparations

et de soins dispendieux.

LIN, Linum usitatissimum L. On cultive le lin pour

la filasse que procure son écorce, et pour l'huile que l'on tire de sa graine; dans le midi de l'Europe, on l'emploie aussi quelquefois comme fourrage. Suivant le climat et l'usage qu'on veut en faire, on le seme plus ou moins dru, ordinairement au printemps, quelquefois en automne, et toujours à la volée, dans une terre légère, très-meuble, préparée par de bons labours en tous sens, et amendée avec de bons engrais; enfin, disposée en planches bombées, s'il faut donner aux eaux la facilité de s'écouler. On herse ensuite et l'on passe le rouleau; quelques sarclages sont les seuls soins qu'exige le nouveau plant, tant que son peu d'élévation permet de les faire. Si l'on seme dru et en terre légère, on obtiendra la plus belle filasse: la graine sera plus abondante et meilleure, si l'on seme clair et en terre forte. On a , pour les divers cas, des variétés différentes connues sous les noms de lin froid, lin chaud, lin de mars, de mai, etc. La graine que l'on tire de Riga est généralement la plus estimée. On arrache le lin lorsque les tiges et les capsules ont pris une couleur jaune, et que les premières se dépouillent de leurs feuilles. On le met debout, en petits faisceaux liés par le sommet, pour le faire sécher : on sépare la graine le plus tôt possible après l'arrachage, soit en battant avec précaution les sommités des tiges, soit en les faisant passer entre les dents d'une espèce de râteau : les tiges se mettent ensuite à rouir. La quantité de graine employée varie suivant les diverses destinations des semis, le terrain, etc., entre 250 et 350 livres par hectare.

LIN VIVACE, Linum perenne L. On a proposé, depuis long-temps, de cultiver, pour les usages économiques, cette espèce de lin, qui a le mérite d'être vivace et très-rustique; je sais que beaucoup de personnes l'ont essayée, mais je ne connais pas assez les résultats obtenus, pour indiquer, avec quelque certitude, son mérite ou ses défauts. D'après ce que j'en ai observé moimême, il paraît qu'il faut au lin vivace, comme au commun, une terre bonne et bien amendée, et qu'il doit être semé, quoique beaucoup moins dru que celui-ci, assez épais pour forcer les tiges à se dresser et à s'allonger; car leur disposition naturelle est de s'incliner et

de se ramifier à la hauteur d'un pied environ. L'essai de cette plante est assez intéressant pour être suivi, et surtout pour que les personnes qui l'ont déjà fait, ou qui le feront par suite, en fassent connaître les résultats au public. Je pense, d'après quelques données, que 80 livres ou environ semeraient un hectare.

LIN DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE, Phormium tenax.

Voyez son article aux plantes d'agrément.

PAVOT, OLIETTE, ou OEILLETTE, Papaver somniferum L. L'huile que l'on retire de la graine de pavot est un objet de consommation et de commerce considérable, et donne lieu à une culture étendue de cette plante dans plusieurs de nos départemens du nord. On a long-temps accusé l'huile d'oliette d'être malfaisante; mais des épreuves authentiques ont constaté que cette supposition était sans aucun fondement, ce qui est, au reste, suffisamment démontré par l'immense consommation qui s'en fait en Allemagne, en Flandre et même à Paris. Le payot aime une terre douce et substantielle; il réussit particulièrement bien sur les trèfles et les luzernes défrichés, et mal après les avoines. On le sème ordinairement à la volée, depuis la fin de mars jusqu'en mai et même juin ; dans le midi , on pourrait aussi le semer très-convenablement en septembre. La terre doit être parfaitement ameublie et préparée, et la graine, qui est très-fine, répandue avec soin et fort peu recouverte. On donne, à la binette, plusieurs façons, dont la première quand les plantes ont cinq à six feuilles, et la dernière quand elles commencent à monter en tige. En binant, on les éclaircit de manière qu'elles se trouvent espacées de 6 à 8 pouces, même davantage si la terre est très-bonne. Vers septembre, quand la maturité s'annonce par la couleur grise que prennent les têtes, on arrache les plantes; on les lie par poignées sans les incliner, et l'on réunit ces poignées debout, par petits faisceaux. On laisse ainsi la maturité et la dessiccation se parfaire; après quoi, par un beau temps, on bat dans le champ même, sur des draps ou des toiles. Cela se fait ordinairement en frappant deux poignées l'une contre l'autre, jusqu'à ce que toute la graine soit tombée,

ce qui a lieu facilement au moyen des petites ouvertures dont la capsule est percée dans le haut. 4 à 5 livres de

cette graine sement un hectare.

On connaît, sous le nom d'OEILLETTE AVEUGLE, une variété à capsules fort grosses, et sans trous ou opercules; elle a, sous ce dernier rapport, le même avantage que le pavot blanc, qui est de ne pas laisser échapper ses graines. Cepéndant elle est moins cultivée et moins estimée dans les pays à culture de pavot que la race ordinaire.

PAVOT BLANC, Papaver somniferum album, C. V. Cette variété (ou peut-être espèce) est cultivée plus fréquemment pour ses têtes plus grosses, dont on fait usage en médecine, que pour sa graine. J'ignore si la préférence que l'on donne à l'oliette grise, sous ce dernier rapport, est fondée sur une comparaison bien approfondie; le pavot blanc me semblerait avoir certains avantages: par exemple, ses capsules plus grosses et fermées, qui n'exposent pas à la perte d'une partie de la graine, comme il arrive avec les capsules ouvertes du commun; sa graine, plus donce au goût, et qui semblerait promettre une huile plus fine. A la vérité, la plante est moins ramifiée que l'autre, et produit moins de têtes; mais c'est seulement un sujet d'essai que j'indique; on balancerait, dans cette comparaison, les avantages et les inconvéniens respectifs. Les capsules vertes de ces deux espèces de pavots, incisées sur pied, fournissent l'opium. On a constaté, par des épreuves, que celui de France égale en qualité celui du Levant.

RADIS OLÉIFÈRE; RAIFORT DE LA CHINE, Raphanus sativus oleifer, C. V. On cultive, en Chine, un radis à graine douce, et dont on fait une huile que l'on mange. Gette plante a été introduite et essayée avec succès en Italie, d'où elle nous est venne. Il lui faut une terre douce, et quelque profondeur. Dans le midi de la France, le mieux sera sans doute de la semer en automne; dans le nord, il faut attendre le printemps: j'en ai perdu un semis fait avant l'hiver. Il est utile de sarcler, de biner et d'éclaireir, de manière que les plantes restent à environ un pied d'intervalle. Cette plante donne sa graine dans l'année; elle ressemble absolument à nos radis cul-

tivés, excepté que sa racine blanche ou grisâtre et pivotante, est moins charnue. Il s'agira de la comparer avec nos autres graines grasses, sous le rapport du produit et de la qualité de l'huile; ces essais pourraient être faits, mieux qu'ailleurs, en Flandre et en Artois, où les cultures de ce genre sont fréquentes, et portent sur plu-

sieurs espèces différentes.

RÉGLISSE, Glycyrrhiza glabra L. La réglisse demande un sol doux, profond et substantiel. On la multiplie de drageons ou pieds enracinés, que l'on plante au printemps, par lignes distantes d'environ un pied, et en planches séparées par des tranchées garnies de fumier. On cultive soigneusement les intervalles pendant les trois années que les racines mettent à acquérir la grosseur et la qualité requises pour le commerce; on les fouille alors par –dessous, en creusant les tranchées comme pour la garance. Cette opération doit être faite par un temps très-sec, et les racines soigneusement nettoyées à mesure. On les fait ensuite sécher par petites bottes, après quoi elles sont propres à la vente.

RHUBARBE, Rheum. La rhubarbe aime les terres franches légères, profondes, plutôt sèches qu'humides, et l'exposition en pente au levant. On la seme après la récolte de la graine, ou bien on plante au printemps des drageons qu'on sépare des fortes racines, et qu'on place à 3 ou 4 pieds de distance. On la sarcle et ou la bine la première année ; dans les années suivantes , ilsuffit d'un léger labour au printemps. Il faut au moins laisser les racines 4 ou 5 ans en terre; on les en tire à la fin de l'automne ; on les coupe en morceaux de deux pouces, on enlève l'épiderme, et on les dessèche à une chaleur modérée sur une claie. Après la dessiccation, on unit les morceaux avec une râpe, on arrondit les angles, et ensuite on les roule dans une barrique avec la râpure. Ce sont les Rheum compactum et undulatum qu'on cultive principalement en France. Le Rheum palmatum leur est probablement fort supérieur en qualité, mais il est encore rare. Un propriétaire des environs de Paris est cependant parvenu depuis peu à en établir les plantations considérables, et je commence,

de mon côté, à le multiplier. On possède encore les Rheum rhaponticum et hy-bridum.

ARBRES FRUITIERS.

N. B. Le procédé ordinairement employé, par les personnes qui sèment des pepins ou des noyaux de fruits dans l'espoir d'en obtenir de nouveaux fruits améliorés, n'étant presque jamais suivi de succès, voici le moyen que nous leur conseillons d'employer pour être plus heureuses dans leur résultat.

Quand, dans un semis, on a fait choix des individus dont on espère obtenir de bons fruits, on ne doit pas, selon l'usage, rejeter ces fruits s'ils se trouvent de médiocre ou de mauvaise qualité; il faut au contraire en prendre les graines et les semer pour avoir une seconde génération : si les fruits de cette seconde génération ne sont pas encore satisfaisans, on en seme les graines, pour obtenir une troisième génération; et ainsi de suite jusqu'à ce qu'on obtinne enfin d'excellens fruits.

Les fruits à noyaux donnent ordinairement d'excellens fruits dès la troisième génération, mais les fruits à pepins sont un peu plus lents; ce n'est guère qu'à la cinquième ou sixième génération qu'on en obtient de bons et d'excellens fruits, qui récompensent avec usure la main qui leur a donné naissance.

Fruits à noyaux (1).

PÈCHER, Amy gdalus persica. De Perse. Fleurs en mars. Ses nombreuses variétés se distinguent en plusieurs races, dont la 1^{re}. a la peau velue, la chair fondante, se détachant aisément de la peau et du noyau; la 2°. a la peau également velue, une chair ferme et adhérente au noyau; la 3°. se distingue des 2 premières par une peau lisse et violette, la chair fondante, quitant le noyau; la 4°. par une peau lisse, le noyau adhérant à la chair. En joignant à ces caractères ceux tirés de la grandeur des fleurs, de la présence ou de l'absence et de la forme des glandes du bas des feuilles du pêcher, on a les moyens de ranger toutes les pêches connues en un certain nombre de séries qui en facilitent la connaissance et les distinctions. L'astérisque *indique les meilleurs fruits.

⁽¹⁾ Nous croyons devoir avertir les amateurs que les espèces ou variétés rares ou nouvelles, se trouvent toutes ches M Noisette, rue du Faubourg Saint Jacques, nº 51, qui les a introduites pour la plupart.

I. Pèches duveteuses, A Chair Quittant le Noyau.

† Grandes fleurs; glandes globuleuses.

AVANT-PÈCHE ROUGE. Péche de Troyes. Fruit petit arrondi avec un petit mamelon, rouge vif du côté du soleil, blanche ou jaunâtre du côté de l'ombre: chair blanche très-fondante, délicieuse. Mûrit dans le commencement d'août. Cultivée an Jardin du Roi.

- MIGNONNE HATIVE. POIT. Variété de la grosse mignonne, à fruits plus petits, souvent mamelonnés au

sommet. Mûrit au commencement d'août.

— MIGNONNE FRISÉE. POIT. Fleurs tellement frisées et contournées, qu'à une certaine distance on a de la peine à reconnaître l'arbre, en fleurs, pour un pêcher. Mûrit à la fin d'août.

— VINEUSE DE FROMENTIN *. Très-bonne; grosse variété de la mignonne. Elle mûrit presqu'en même temps qu'elle, et s'en distingue par sa couleur plus forte et sa chair plus vineuse.

- Belle beauce. A beaucoup de rapport avec la mignonne : aussi bonne, plus grosse, mais plus tar-

dive de 15 jours.

- Belle Beauté. Très-beaufruit, mûrit presqu'en

même temps.

— GROSSE MIGNONNE *. JARDIN FRUITIER, pl. 19(1). Fruit gros, arrondi, aplati et même creusé au sommet par un large sillon qui le divise en deux lobes; peau jaune, mais d'un rouge foncé du côté du soleil; noyau petit et se détachant aisément de la chair qui est fine, fondante, sucrée, délicate. Cette espèce est précieuse, parce que l'arbre se contente de toutes les expositions, vient partout, et produit beaucoup. Mûrit du 20 au 30 août.

⁽¹⁾ Le Jardin fruiter, ouvrage indispensable à tous ceux qui cultivent les fruits, contient la description étendue de tous les fruits connus, la figure coloriée du plus grand nombre des plus intéressans, et d'excellens principes généraux de culture. Cet ouvrage forme 3 vol. in-4°s, du prix de 37 fr. 50 c. avec figures noires et 225 fr. avec figures coloriées. A Paris, chez Audot, éditeur du Bon Jardinier.

†† Grandes fleurs; glandes réniformes.

PÈCHE POURPRÉE HATIVE, la Vineuse. JARDIN FRUI. TIER, pl. 18. Fleurs plus vives que celles de la grosse mignonne; fruit gros, plus coloré; chair également fine et fondante; plus vineuse, plus relevée, mai sujette, en certaines années, à devenir cotonneuse. Miaoût. L'arbre souffre le plein vent; en espalier au levant il est sujet au blanc.

— A FLEURS DOUBLES, ou plutôt semi - doubles. On cultive cet arbre pour la beauté de ses grandes fleurs: à la mi-septembre, il donne des fruits très-bons et as-

sez nombreux quand l'arbre est fort.

— ABRICOTÉE*, Admirable jaune, Grosse jaune, Péche de Burai, Péche d'Orange, Sandalie hermaphrodite. Jardin fruitier, pl. 22. Fruit très-gros, jaune en dehors et en dedans avant la maturité, ensuit un peu lavé de rouge du côté du soleil; chair ferme, jaune, ayant un peu le goût d'abricot, mais ayant be soin d'un automne chaud, pour mûrir parfaitement à la mi-octobre; autrement la pêche est farineuse. Ce pécher se reproduit de semence.

††† Grandes fleurs; glandes nulles.

AVANT-PÊCHE BLANCHE. JARDIN FRUITIER, pl. 17. Arbre maigre et délicat; fenilles bordées de grande dents; fleurs très-pâles; fruit petit, arrondi, toujous blanc, à gros noyau, chair succulente, sucrée, mais pas toujours parfumée. Mûrit fin de juin, et n'est cultivé que pour sa précocité.

PÈCHE MAGDELEINE BLANCHE. JARDIN FRUITIER, pl. 17. Arbre vigoureux, moelle noirâtre, feuilles bordes de grandes dents, fleurs pâles; fruit gros, blanc et rougissant à peine du côté du soleil; chair blanche, fine, fondante et agréablement musquée. Fin d'août

— DE MALTE *, BELLE DE PARIS. Moelle brune; feuilles à grandes dents; fleurs pâles; fruit de moyenne grosseur, aplati en dessous, légèrement marbré de rouge du côté du soleil; chair la plus délicate de toutes quand elle réussit bien. Cette pêche, qui a des rapports avec la magdeleine blanche, mûrit en août et en septembre.

L'arbre souffre le plein vent. Il demande le levant en

espalier, et se reproduit de semence.

— MAGDELEINE DE COURSON *, Magdeleine rouge. Paysanne. JARDIN FRUITIER, pl. 18. Espèce plus vigoureuse que la précédente; feuilles aussi dentées; fleurs pâles; fruit plus gros, arrondi, d'un beau rouge, chair ferme et vineuse. Commencement de septembre.

— CARDINALE, Cardinale de Furstemberg. JARDIN FRUITIER, pl. 25. Flenrs très-pâles; fruit de la grosseur et de la forme de ceux de Malte, mais d'un rouge terne et obscur en dehors, et entièrement marbré, comme une betterave rouge, en dedans. On le mange cuit avec un assaisonnement. 15 octobre.

— р'Ізранам. Petit arbre ; feuilles fortement dentées ; fleurs pâles; fruit petit, peu coloré, suscepti-

ble d'être perfectionné. Mûrit en plein vent; mi-septemb.

— NAIN. JARDIN FRUITIER, pl. 24. Petit arbrisseau à gros bois, à feuilles grandes et dentelées, à fleurs très-pâles; fruits ronds très-tardifs, ne mûrissant qu'en bache. Sa variété à fleurs donbles est un charmant arbuste qu'on cultive à demi-tige et en boule : il est superbe par ses fleurs qui ressemblent à de petites roses pompons : on ne le taille qu'après qu'elles sont passées. On peut hâter sa floraison en le mettant en pot et sous châssis.

+ Fleurs movennes; glandes globuleuses.

PÈCHE ADMIRABLE*, Belle de Vitry. Arbre grand et vigoureux; fruits très-gros, ronds, d'un jaune clair, mêlé d'un peu de rouge vif du côté du soleil; chair ferme, fine, sucrée, vineuse, et une des meilleures pêches. Mi-septembre. Toute exposition. Vient en plein vent dans les lieux abrités.

†† Fleurs moyennes; glandes réniformes.

— Alberge Jaune *, Péche jaune, Saint-Laurent jaune, Petite Rossanne. Jandin fruitier, pl. 17. Arbre très-fertile; feuilles denticulées; fruits moyens, d'abord jaunes, d'un rouge foncé à la maturité; chair très-jaune à la circonférence, très-rouge auprès du noyau, ferme, sucrée et vineuse. Fin d'août.

- CHEVREUSE HATIVE *. JARDIN FRUITIER , pl.

21. Fruits gros, allongés, rarement mamelonnés, jaunissant de bonne heure, et se marbrant de rouge vif du côté du soleil; chair fondante, très-sucrée et agréable. Commencement de septembre.—Sous-variété. La Chancelière.*. Fruits moins allongés, plus sucrés et un peuplus tardifs.

††† Fleurs moyennes; glandes nulles.

— MAGDELEINE A MOYENNES FLEURS *, Magdeleine rouge tardive ou à petites fleurs. Arbre moins fort que la Magdeleine de Courson; feuilles aussi dentées; fruits ordinairement un peu plus petits et moins ronds, très-rouges, plus vineux, excellens et ne manquant presque jamais. Fin de septembre.

† Fleurs petites; glandes globuleuses.

— GALANDE *, Bellegarde. JARDIN FRUITIER, pl. 23. Arbre vigoureux et fertile, un des moins sensibles à la gelée, et dont les fruits se gâtent le moins par la pluie. Ils sont de moyenne grosseur, et tellement colorés qu'ils paraissent presque noirs; chair presque semblable à l'admirable. Fin d'août. Exposition du levant. Il faut peu découvrir le fruit.

— Bourdine *. Jardin fruitier, pl. 20. Fleurs mal faites et pâles; fruits gros, arrondis, quelquefois mamelonnés, lavés de rouge foncé du côté du soleil; chair fondante, sucrée et vineuse; noyau petit et gonflé. Misseptembre. Espèce productive qui supporte le plein vent: vient en espalier au levant, et se reproduit de semence.

PÈCHE TÉTON DE VÉNUS *. JARDIN FRUITIER, pl. 22. Fleurs comme celles de la bourdine; fruits plus gros, moins colorés, surmontés communément d'un gros mamelon; chair délicate, surtout dans les terrains chauds et légers. Fin de septembre. Exposition du midi.

— NIVETTE *, Veloutée tardive. JARDIN FRUITIER, pl. 25. Gros fruits, un peu allongés, vert et rouge foncé, velus; chair ferme, sucrée, relevée; petit noyau. Fin de septembre. Amère dans les terres et les expositions froides, et ne mûrit bien qu'à une exposition chaude.

- ROYALE *. JARDIN FRUITIER, pl. 23. Cette espèce a de grands rapports avec l'admirable, mais les

fruits ne mûrissent qu'au commencement d'octobre.

— A FEUILLES DE SAULE. Feuilles linéaires comme celles du saule; fruits moyens, arrondis, encore blan-châtres à la fin d'octobre. Mûrit en novembre. Exposition du midi. Propre seulement au midi de la France.

†† Fleurs moyennes; glandes réniformes.

— Chevreuse tardive *. Jardin fruitier, pl. 21. Espèce très – fertile; fruit très – velu; très – allongé jusqu'au 25 août, puis arrondi et d'une couleur foncée. Excellent, mûr du 15 au 30 septembre.

— Petite Mignonne. Espèce fertile ; feuilles menues et blondes ; fruits petits , ronds , colorés , d'un rouge vif du côté du soleil , et les plus estimées des pêches hà-

tives. Commencement d'août.

II. Pêches duveteuses, a chair adhérente au noyau.

† Fleurs grandes; glandes réniformes.

— PAVIE DE POMPONE. Pavie monstrueux, Gros dersèque rouge. Gros mélecoton. JARDIN FRUITIER, pl. 24. Fleurs assez vives; fruits les plus gros de toutes les pêches, souvent terminés par un mamelon, d'un blanc de cire dans l'ombre, et d'un rouge très-vif du côté du soleil; chair ferme, excellente cuite; fin d'octobre si la saison est favorable. L'exposition la plus chaude et la mieux abritée.

Glandes nulles.

PÈCHE PAVIE MAGDELEINE, Pavie blanc. L'arbre, les feuilles, les fruits, ressemblent à la Magdeleine blanche. Les seules différences consistent dans l'adhérence de la chair au noyau, et dans la maturité qui a lieu à la fin de septembre.

†† Fleurs petites; glandes réniformes.

— PAVIE ALBERGE. Pavie jaune, Persèque jaune. Fruits très-gros et fort beaux; peau et chair jaunes avant la maturité. Le côté du soleil se colore d'un rouge très-foncé. Chair supérieure au Pavie de Pompone. Fin de septembre. Exposition chaude et abritée.

- Perseque, Gros persèque ou persèque al-

10

longé. JARDIN FRUITIER, pl. 25. Arbre très-fécond. même en plein vent, et qui se reproduit de semence. Gros fruits, allongés, tuberculés, rouges. Commencement d'octobre. Terre et exposition chaudes.

- PAVIE TARDIF. POIT. Ce fruit, ne mûrissant qu'en novembre, ne peut être cultivé que dans le midi de la

France. On peut en faire de bonnes compotes.

III. FÉCHES LISSES, A CHAIR QUITTANT LE NOYAU.

† Fleurs grandes; glandes réniformes.

- Després. Poit. Fleurs pâles; fruit moven, d'un blanc jaunâtre à peine marbré de rouge du côté du soleil. Mi-août.
- JAUNE LISSE. Lissée jaune, Rossanne. JARDIN FRUITIER, pl. 20. Tardive; fruit petit, à peau jaune un peu lavée de rouge. Il a le goût d'abricot. Il mûrit fin d'octobre lorsque l'automne est chaud; autrement il pourrit. Exposition chaude et abritée.

†† Fleurs petites; glandes réniformes.

- Cerise. Jardin Fruitier, pl. 31. Petit arbre délicat ; feuilles étroites ; fruit gros comme une prune de reine-claude, couleur rouge de cerise, ayant une petite pointe au sommet. Fruit bon. Fin d'août.

PÊCHE VIOLETTE HATIVE *. Arbre très-productif, plus fort que le précédent ; fruit gros comme une petite mignonne, jaunâtre et d'un violet obscur du côté du soleil; chair sucrée, vineuse, bonne; commencement

de septembre. Exposition chaude.

- GROSSE VIOLETTE, Violette de Courson. JARDIN FRUITIER, pl. 21. On la distingue de la précédente par le fruit une fois aussi gros, plutôt marbré que lavé de rouge violet; chair moins vineuse. 15 septembre. On donne, dans plusieurs départemens, le nom de brugnon à ces 2 pêches violettes.
 - IV. Pêches lisses, a chair adhérente au novau. † Fleurs grandes; glandes réniformes.
- Brugnon musqué. Jardin fruitier, pl. 20. Fruit aussi gros que la grosse violette, d'un rouge plus clair et plus vif du côté du soleil; chair jaune, vineuse

et musquée. Fin de septembre. Quand le fruit de ces 3 dernières variétés est mûr, il faut le laisser faner sur

l'arbre, et faire son eau dans la fruiterie.

Pêches dans l'ordre de maturité: avant-péche blanche, petite mignonne, mignonne hâtive, pourprée hâtive, Després, grosse mignonne, vineuse de Fromentin, belle Beauce, belle beauté, mignonne frisée, galande, Magdeleine blanche, péche de Malte, alberge jaune, péche cerise, violette hâtive, Chevreuse hâtive, Magdeleine de Courson, bourdine, grosse violette, admirable, péche d'Ispahan, Chevreuse tardive, nivette, pavie Magdeleine, Magdeleine à moyennes fleurs, pavie alberge, téton de Vènas, brugnon musqué, royale, persèque, abricotée, cardinale, pavie de Pompone, jaune lisse, pécher à feuilles de saule, pécher nain, pavie tardif.

Culture. Terre douce, profonde, substantielle, mais plus légère que forte. On sème et on élève le pêcher avec les mêmes soins qui sont indiqués pour le semis de l'abricotier et de l'amandier, et, soit qu'on le veuille en espalier à la Montreuil ou en éventail, soit en plein vent, à demi-tige ou haute tige, on le conduit comme nous l'avons dit à ces articles, avec la précaution de donner les labours et binages nécessaires, et une bonne fumure tous les 3 à 4 ans; mais l'année qu'on fumera, il faudra allonger la taille, afin que l'abondance de sève

trouve une issue et ne produise pas la gomme.

Le semis du pêcher donne généralement des fruits tres-bons, surtout si l'on sème la Magdeleine, la grosse mignonne, l'admirable, etc. Dans les lieux où la température est contraire aux pêchers en plein vent, on les cultive en espaliers, communément greffés. L'amandier à coque dure, et dont l'amande est douce, est le meilleur sujet pour fixer toutes les espèces. Il croît avec vigueur, même dans les sols rocailleux et sablonneux. On le préfère aux autres amandiers, parce qu'il est le moins sujet à la gomme, à la cloque et à la perte de ses branches. C'est pourquoi, lorsqu'on achète des pêchers greffés sur amandier, il faut préfèrer ceux-ci; cependant on greffe aussi avec avantage sur l'amandier-pêche, surtout pour

16.

le plein-vent. Dans les terrains peu profonds ou humides il faut greffer sur pruniers, dont les racines traçantes sont moins difficiles, et n'occupent d'ailleurs qu'une couche de terre plus facile à améliorer et à entretenir par la culture. On préfere pour greffer, les pruniers de semence de damas noir, du Saint-Julien, etc., aux rejetons ou drageons qui ont l'inconvénient de trop pulluler au pied de l'arbre. On greffe le pêcher en écusson sur le prunier, depuis la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre, suivant la disposition des sujets et la saison. La séve plus ou moins prolongée et la température doivent guider le cultivateur. En greffant trop tôt, il exposerait ses écussons à être noyés par la séve, et trop tard à ne pas reprendre. Il faut greffer de 4 à 6 pieds de hauteur, si le sujet est destiné à plein-vent; et de 4 à 6 pouces du collet, si l'on se propose d'en faire un espalier.

On plante les pêchers précoces et tardifs au midi, et les autres à toutes les expositions, excepté celle du nord. On laisse devant le mur une plate-bande de 6 pieds, qu'on réduit à 4 en faisant un petit sentier à un pied du mur, pour soigner les arbres. Si l'on veut avoir un bel espalier, on défonce cette plate-bande à 4 pieds, on ameublit la terre; on y mêle du fumier consommé si elle est maigre. Si l'on y a cultivé des pêchers, pruniers ou abricotiers, on remplace la terre tirée de la tranchée par de la terre nouvelle. On fait des trous le long du mur, à 3 toises de distance, si les greffes sont sur prunier, et de 4 à 5, si la greffe est sur amandier. On plante le jeune pêcher comme l'abricotier, en tenant sa greffe à 2 pouces audessus de la terre, en ne coupant aucunes racines, à moins qu'elles ne soient gâtées, chancreuses ou fracturées, et l'on enfonce verticalement les racines du prunier pour les empêcher de pousser des rejetons. La plantation faite, on peut couvrir la plate-bande de 4 bons pouces de fumier un peu passé, et laisser les choses en cet état jusqu'à la fin de l'hiver; et l'on ferait très-bien d'en mettre ainsi tous les ans.

En même temps que l'on dirige et taille les pêchers, on a soin de donner de temps en temps des binages et râtelages à la plate-bande. Si le temps est sec, on ne laisse pas suspendre, par la sécheresse, la végétation des jeunes pêchers. On arrose les feuilles et les jeunes pou ses avec une pompe à main, Voy. pl. XXXVII, quand le soleil ne donne plus dessus, et on répand un arrosoir d'eau sur les racines.

Pendant l'hiver, si les givres, les neiges, couvrent les rameaux, on s'empresse de les ôter avec un balai de bruyère peu serré, dans la crainte de blesser les yeux ou boutons de ces plantes. On prévient, par cette précaution, les ravages que causent souvent les gelées, toujours plus dangereuses quand elles prennent sur l'humidité.

Ordinairement aux mois de juillet et août, la sécheresse est très-grande: dans ce cas on peut encore arroser; mais huit jours environ avant la maturité des fruits, on cesse tout arrosement, pour ne pas rendre leur chair trop aqueuse; enfin, pour concilier tout, on couvre la tige de ces arbres, avec des planches ou de petits paillassons, afin d'empêcher qu'elle s'épuise ou se fatigue

par cette sécheresse.

Aux mois d'août et de septembre, on ne s'occupera donc plus qu'à recueillir les fruits. Les pêches annoncent leur maturité par leur brillant coloris. En les cuellant, on a soin de ne pas offenser les jeunes branches qui doivent remplacer celles qui portent actuellement fruit. Quand les pêches sont bien mûres, elles ont une flexibilité que le tact le plus léger reconnaît d'abord, et sur lequel l'œil de l'expérience se trompe bien rarement. Si l'on a des motifs pour cueillir des pêches un peu avant leur parfaite maturité, soit pour les envoyer, soit pour les conserver dans la liqueur, on les tourne légèrement sur leur pédoncule pour les en détacher : alors elles cèdent volontiers.

Malgré les soins et les précautions du cultivateur, quelques pêchers sont sujets à la cloque, à la rouille, à la gomme, et au chancre; on les traite comme nous

avons dit à l'article Maladies des plantes.

Les amateurs qui voudraient voir de beaux pêchers peuvent aller visiter les espaliers de M. le duc de Praslin, à Praslin, près Melun. Ces arbres, dirigés par M. Sieule, sont les plus beaux que nous connaissions, non-seulement dans les environs de Paris, mais même en Europe. Pour se convaincre que le pêcher se laisse diriger tout aussi-bien que la vigne, il faut voir ceux élevés par Corbie, à Boissy-Saint-Léger.

AMANDIER, Amygdalus communis. D'Asie. Arbre de moyenne grandeur, racines pivotantes. Les fleurs précèdent les feuilles et paraissent en mars; ce qui les

expose à être quelquefois gelées.

On seme, avec les mêmes précautions que l'abricotier, en terre légère et profonde, et exposition chaude, les plus belles amandes tombées naturellement. En pépinière, on les met à un pied dans les rangs, pour greffer le pêcher, et à 2 pour le former à haute tige. Semé en place, il est bon de mettre, à l'automne, 2 amandes à 2 ou 3 pouces l'une de l'autre; on détruit un plant, si les deux réussissent bien, et on peut le greffer et le tailler, soit en plein vent, soit en espalier, pour avoir de plus beaux fruits; on le cultive alors comme l'abricotier et le pêcher, et on le garantit de même des gelées. Dans les terres franches, où les racines de l'amandier plongent profondément et aspirent trop d'humidité, on le greffe sur prunier.

Il y a plusieurs variétés, dont on peut faire 3 divisions. La 1re. fournit les amandes douces, qu'on distingue en grosses, petites, à coque dure, JARDIN FRUITIER, pl. 3; amande-princesse ou des dames, JARDIN FRUITIER, pl. 3; amande-sultane, et amandepistache, toutes 3 à coque tendre. On classe dans la 2º. les amandes amères, dans lesquelles on en trouve de petites, de moyennes et de grosses, à coque plus ou moins dure. La 3º. division comprend l'amandierpecher, Jandin fruitien, pl. 3, espèce d'hybride du pêcher et de l'amandier. On trouve quelquefois sur la même branche de cette variété, surtout dans les étés chauds, les 2 sortes de fruits : les uns gros, ronds, trèscharnus, et succulens comme la pêche, mais d'une saveur amère, et seulement propres à être employés en compote; les autres gros, allongés, n'ayant qu'un brou sec. Leur amande est douce. L'amandier se reproduit rarement semblable à lui-même, par la graine : il est sujet à la gomme; son bois est dur.

ABRICOTIER, Armeniaca vulgaris. De l'Arménie.

Arbre de moyenne grandeur, à racines pivotantes; fleurs en février et mars, avant les feuilles. On sème ou l'on greffe l'abricotier, suivant l'espèce. Pour semer, on choisit les plus beaux noyaux des meilleurs fruits; c'est un principe général applicable à tous les semis d'arbres fruitiers : on les met de suite à stratifier. On les plante ensuite à 2 pouces de profondeur en automne, et on couvre le semis avec des feuilles jusqu'au printemps. L'abricotier n'est pas difficile sur la qualité de la terre, pourvu qu'elle ait été bien ameublie, et qu'elle ne soit pas trop argileuse et humide; parce qu'il aime la chaleur, et que ces terrains naturellement froids, rendraient les fruits aqueux et peu sucrés. D'ailleurs ses fleurs sont très-sensibles à la gelée, qui produit plus d'effet dans les sols humides et argileux que dans les sablonneux. Si l'on veut un arbre en plein vent, on peut mettre le noyau en place; mais, si l'on désire un espalier, il est essentiel de le mettre en pépinière, ou au moins de pincer légèrement, de très-bonne heure, l'extrémité du pivot, autrement on ne pourrait le diriger. On le conduit comme il a été dit à l'article de la Taille des arbres, pour le former pendant les premières années. On place l'abricotier en espalier au levant, excepté pour les terres froides et humides, dans lesquelles on le met au midi : on lui donne peu d'engrais, et des engrais consommés, formés principalement avec des végétaux.

On le greffe ordinairement en écusson à œil dormant, sur l'amandier, et sur les pruniers damas noir, cerisette, Saint-Julien, et quelquefois sur l'abricotier de semis. Comme les greffes de l'abricotier-pêche, de l'angoumois et de l'albergier sont sujettes à se décoller sur l'amandier, on donne la préférence au prunier; mais il faut des sujets de graine et non des rejetons, parce que ces derniers sont trop sujets à pousser des drageons.

Après avoir formé les arbres pendant trois ans, ils sont assez vigoureux pour commencer à porter des fruits; on allonge alors dayantage la taille des arbres en plein vent, et un peu moins celle des espaliers. L'arbre en plein vent, une fois formé, pourrait être dispensé de la taille; mais

il se dégarnirait promptement par le bas, et, après quelques années, on serait contraint de le ravaler sur les mères branches, ce qui retarde la jouissance de quelques années, et rend désagréable la tête de l'arbre en la déformant. On prévient cet inconvénient par la taille qui force la séve à refluer dans les parties inférieures des branches; on retranche celles mal placées et inutiles, qui gênent la circulation de l'air par leur trop grand nombre, surtout à l'intérieur de l'arbre. Il ne faut pas mettre l'abricotier commun en espalier, parce qu'on ne peut pas l'empêcher de se dégarnir, et quand on le cultive en plein vent, on doit se borner à le nettoyer de son bois mort, et à s'opposer à ce qu'il ne s'emporte sur des gourmands.

Les abricotiers portent quelque fois trop de fruits: il fant en retrancher; la qualité dédommagera amplement de la quantité; et les racines, mieux nourries, nourriront mieux les branches à leur tour. Si on n'avait pas fait ce retranchement, il faudrait l'hiver suivant tailler très-court.

Les fleurs de l'abricotier, paraissant de bonne heure, sont conséquemment exposées aux gelées tardives; pour les en préserver, on les couvre de toiles ou de paillassons. Si l'humidité et le froid avaient saisi les fleurs, on essaierait de remédier au mal en brûlant quelques poignées de paille humide, pour en diriger la fumée sur les fleurs et faire fondre la glace avant le lever du soleil, dont les rayons les brûleraient sans cette précaution. Ce moyen produit souvent d'excellens effets pour l'abricotier, le pêcher et l'amandier.

Les fruits des espaliers situés au midi sont exposés aux coups de soleil, lorsqu'on les a inconsidérément découverts en palissant, ou en coupant trop de feuilles à la fois : on évite cet inconvénient en ne découvrant

que peu à peu.

Il serait utile de laisser, autant qu'on le pourrait, les abricotiers de semence donner du fruit avant de les greffer; ces fruits ne sont pas mauvais, et on aurait l'espoir de se procurer de nouvelles variétés. Les fruits des arbres en plein vent, quoiqu'un peu plus petits, sont en général meilleurs, lorsque la chaleur a été suffi-

sante; mais ceux des arbres en espaliers, pouvant concentrer plus de chaleur, ont plus de chances pour parvenir à maturité; ils sont aussi plus beaux.

ABRICOT PRÉCOCE, Abricotin. JARDIN FRUITIER, pl. 1. Petit, presque rond, vermeil du côté du soleil, et jaunâtre de l'autre; chair jaunâtre, de médiocre qualité, et un peu musquée; amande amère. Il mûrit fin de juin, en espalier, et au commencement de juillet, en plein vent. Non greffé, l'arbre dure plus long-temps.

— Blanc. Chair plus blanche que les suivans, meilleure, ayant un léger goût de pêche; amande amère; plus de chaleur qu'au précédent : mûrit un peu plus tard. On le greffe sur le damas noir.

Angoumois. JARDIN FRUITIER, pl. 1. Plus petit ou plus allongé que le précédent; chair d'un jaune presque rouge, un peu acide, mais bonne, à odeur forte et pénétrante; amande douce, souvent double et bonne: mûr à la mi-juillet.

— Commun. Jandin fruitier, pl. 1. Trèsproductif; fruit gros si l'arbre est bien cultivé; chair supérieure à celle du précédent, surtout en plein vent, mais pâteuse quand elle est trop mûre. Amande amère; mûr à la mi-juillet. Arbre très-vigoureux, se dégarnissant promptement du bas.

— de Hollande ou amande aveline. Mûr à la fin de juillet; petit, à chair jaune, fondante, vineuse; amande douce, ayant le goût d'aveline.

— de Provence. Petit, à chair jaune, quelquefois un peu sèche, mais d'un goût sucré et vineux; noyau raboteux; amande douce; fin de juillet.

— de Portugal. Abricot male de quelques pays. Janus fruttier, pl. 2. Petit, arrondi, très-bon, chair fondante; mi-août.

— Alberge. Arbre assez grand, de noyau, point grefféordinairement, ou greffé sur amandier pour qu'il fructifie plus tôt. Fruits mûrs à la mi-août, toujours abondans, meilleurs en plein vent, souvent raboteux et colorés, à chair fondante et vineuse: on en fait d'excellentes confitures. Il lui arrive souvent de dégénérer.

16

Amande grosse et amère. 2. Variétés, de Mongamet et de Tours, supérieures en saveur et en grosseur.

ABRICOT Aveline. Variété de l'alberge; amande douce.

— Péche. Jardin fruitier, pl. 2. Feuillage comme fané. Fruit de la fin d'août, plus gros que les autres, un peu aplati, excellent en plein vent où il devient raboteux et coloré: sa chair est d'un jaune rouge, trèsfondante, d'une saveur qui lui est particulière. Son noyau se reconnaît en ce qu'il est le seul au travers duquel on trouve un trou pour passer une épingle. L'abri-

graine, on en a beaucoup de variétés.

— Royal. Nouvelle espèce obtenue à la pépinière du Luxembourg : plus rond et encore meilleur que

cot-pêche se reproduisant toujours plus ou moins bon de

le précédent.

— Pourret. Plus vineux que l'abricot-pêche duquel il se distingue encore en ce que son noyau n'est pas perforé d'un bout à l'autre. Se trouve au Jardin du Roi et chez M. Pourret, pépiniériste à Brunoy.

— Noir. Dun. du Pape. Prunus dasicarpa. Willd. Fruit petit, couleur de lie de vin foncée, chair d'un rouge de feu obscur de très - médiocre qualité. Va-

riétés à feuilles panachées et à feuilles de saule.

— Musch. Rapporté depuis quelque temps de la ville de Musch, sur les frontières de la Turquie, du côté de la Perse. Arrondi, d'un jaune foncé, rémarquable par la transparence de sa pulpe qui laisse entrevoir le noyau. Chair très – fine, agréable; mûr à la mi-juillet. Cet arbre délicat doit être en espalier.

- Gros Musch. Arbre vigoureux; fruit parfumé, profondément sillonné d'un côté, comprimé de l'autre; chair n'adhérant pas au noyau; amande douce; fin

juillet.

-A fleurs doubles, joli arbuste d'ornement.

Entre autres moyens d'employer les abricots, on indique celui d'ouvrir en deux chaque fruit mûr, et de les faire sécher au soleil ou au four. On les conserve pour l'hiver dans un endroit sec. Trempés de la veille dans l'eau, on les cuit avec du sucre, et l'on en fait d'ex-

cellentes compotes (1), Le bois de l'abricotier sert à des

ouvrages de tour.

PRUNIER, Prunus. Arbre moyen, dont les racines traçantes poussent des rejetons de tous côtés. Il fleurit en mars.

PRUNE de Catalogne ou de St.-Barnabé jaune-hâtive. JARDIN FRUITIER, pl. 53. Arbre moyen, très-productif; se met en espalier au midi. Fruit petit, allongé, jaune, sucré quelquefois insipide. Commencement de juillet.

- Précoce de Tours, Prune noire hâtive. Fruit

petit, ovale, peu relevé. Mi-juillet.

— Damas musqué. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Arbre moyen originaire de Damas, en Syrie. Peu fécond. F ruit petit, violet foncé, ferme, musqué. Mi-août.

— de Damas violet. JARDIN FRUITIER, pl. 54. Moyen, allongé, violet, ferme, sucré un peù aigre.

Fin d'août.

Damas d'Espagne. Fruit ovale, médiocre, fort fleuri, violet et taché de rouge du côté du soleil, Chair sucrée, parfumée, se séparant du noyau. Commencement de septembre.

— Damas de septembre. JARDIN FRUTTIER, pl. 54. Arbre vigoureux et très-productif. Fruit petit, oblong, violet foncé, relevé, agréable. Fin de septembre. Tous

les damas se perpétuent par leurs semences.

- Royale hative. Beau et bon fruit; saveur et couleur de la reine-claude violette; mur au commen-

cement de juillet.

— Bisere. Jardin fruitier, pl. 59. Fruit allongé, vert tirant sur le jaune, saveur agréable. Il mûrit à la mi-juillet, et donne sa 2^{me}. récolte au 15 septembre.

— * Monsieur. Jardin fruitier, pl. 57. Arbre vigoureux, productif. Fruit gros, rond, beau, violet, fondant, peu relevé, meilleur dans les terres chaudes et légères. Fin de juillet. — Monsieur hâtif. Jardin frui-

⁽¹⁾ On trouvera, pour chaque fruit, beaucoup d'autres procédés excellens, dans l'Art de conserver et d'employer les fruits, ouvrage en un volume.

TIER, pl. 56. Fruit semblable au précédent, mais d'un

violet plus foncé. Mi-juillet.

* Prune Surpasse-Monsieur. Ce fruit superbe a été obtenu de semis par M. Noisette. Il est plus beau et pluparfumé que la prune monsieur, et l'arbre a le précieux avantage de produire sur ses rejetons des prunes dans toute leur beauté et qualité. Mûrit fin d'août.

et rouge clair, fin , sucré. Fin de juillet.

- Monsieur tardive, altesse. Arbre moyen. Fruit ressemblant au monsieur; mais plus gros, plus sucré,

tardif. De septembre en novembre.

. — * Perdrigon blanc. JARDIN FRUITIER, pl. 53. Petit, longuet, blanc, fondant, très-sucré, très-par-fumé et excèllent. Il se reproduit de noyau. En espalier, il donne du fruit au commencement de septembre; plus abondamment en contre-espalier; meilleur en plein vent, où il réussit bien au sud de Paris. Au nord et à l'onest, il exige l'espalier.

- Perdrigon violeî. JARDIN FRUITIER, pl. 53. Même forme, un peu plus gros, mêmes qualités. Éspalier

au midi. Fin d'août.

— * Perdrigon rouge. Jandin fruitier, pl. 56. Mêmes forme, grosseur et qualité, d'un beau rouge presque violet. Septembre.

- Péche. Très-grosse chair de la prune de mon-

sieur, moins bonne et mûre à la même époque.

— de Jérusalem. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Trèsbeau fruit adhérent au noyau: goût de la prune de monsieur; chair de l'abricot.

- Sans noyau. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Petit fruit d'une qualité médiocre et seulement curieux.

— Brignole. Prune oblongue, médiocre, d'un jaune pâle, rougeâtre du côté du soleil; chair jaune très-su-

crée, dont on fait les pruneaux dits de Brignole.

— de Briançon. Fruit qui tient de la prune et de l'abricot, et qu'on cultive uniquement parce qu'il four—

nit l'huile de marmotte. Il n'est pas mangeable.

— Petite Bricette. Jardin fruitier, pl. 56. Fruit

tardif; chair de la Sainte-Catherine, et même couleur.
PRUNE Rouge et blanche. Espèce jardinière d'Amé-

rique , très-sucrée et tardive.

—*Reine-Claude. JARDIN FRUITIER, pl. 57. — A Tours, abricot vert. — A Rouen, verte-bonne. Arbre vigoureux, grand et productif. Fruit gros, sphérique, vert piqueté de gris et de rouge: la meilleure de toutes les prunes. Mûre en août. Cette prune se reproduisant plus ou moins parfaitement de graine, on en a plusieurs variétés moins bonnes qu'il faudrait détruire: elle est excellente en plein vent au soleil, et de qualité encore supérieure en espalier au midi.

- * Petite Reine-Claude. Inférieure en grosseur et en qualité, un peu plus tardive. Il y a une sous-

variété à fleurs semi-doubles.

- * Reine-Claude violette. Presque aussi bonne que la précédente. C'est une variété qui en diffère par sa conleur, et par sa durée quelquesois jusqu'en octobre.

— abricotée. Jandin fruitier, pl. 55. Gros fruit plus long que rond, blanc jaunâtre d'un côté, rouge de l'autre; chair jaune quittant le noyau, ferme, musquée, excellente. Commencement de septembre. La prune-abricot, que l'on confond avec elle, est moins bonne.

- * Petile mirabelle. Arbre petit, touffu, très-fécond. Feuilles petites. Fruit petit, rond, un peuoblong,

jaune-ambré, ferme, fort sucré. Mi-août.

- * Grosse mirabelle. JARDIN FRUITIER, pl. 55. Presque ronde, jaune, piquetée de rouge, fondante, sucrée, très-bonne. Mi-août. Les arbres poussent des touffes confuses de branchettes dont on les débarrasse.

On doit aussi les tailler plus court.

— Impériale violette, prune-œuf. Jann. fault., pl. 50. Gros fruit de la forme et quelquefois de la grosseur d'un œuf, violet-clair, ferme, sucré, relevé, trop souvent gommeux et véreux dans les terres fortes ou froides. Fin d'août.

— Impériale blanche. Même forme, mais plus grosse que la précédente. Peau coriace, chair blanche, ferme et adhérente au noyau. Cette prune est inférieure

pour la sayeur à l'impériale violette.

PRUNE Dame Aubert. JARDIN FRUITIER, pl. 59. Fruitencore plusvolumineux, mais d'un goût médiocre.

— Diaprée violette. Jardin fruitter, pl. 58. Fruit moyen, allongé, violet, fleuri, ferme, sucré, délicat, bon, souvent véreux. Commencement d'août.

Diaprée rouge. Jardin fruitien, pl. 59.
 Mêmes forme et grosseur, rouge-cerise d'un côté, ferme,

sucré, relevé. Commencement de septembre.

— Impératrice blanche. JARDIN FRUITIER, pl. 58. Moyenne, oblongue, jaune-clair, ferme, sucrée, agréable. Fin d'août.

- Ile-verte. Jardin fruitier, pl. 59. Fruit moyen, allongé, bon en confiture. Commencement de septembre.

— * Sainte-Catherine. JARDIN FRUITIER, pl. 55. Fruit abondant, moyen, allongé, jaune, sucré; trèsbon. C'est, sous le climat de Paris, la meilleure espèce pour faire des pruneaux. Septembre et octobre.

— Couetsche. Violette, médiocre, très-allongée, renflée au milieu; chair douce et agréable en pruneaux.

— de Saint - Martin. Bon fruit, gros comme la Reine-Claude violette, ayant la même couleur; c'est la plus tardive des prunes.

- Cerisette, blanche et rouge. Feuille petite et presque ronde; fruit médiocre, allongé. Cultivé pour greffer

les autres variétés du prunier et de l'abricotier.

— Saint-Julien, gros et petit. Fruit violet foncé, fort fleuri. Cultivé seulement pour greffer les autres pruniers, l'abricotier et le pêcher; est préféré aux cerisettes et aux espèces suivantes.

— Damas noir, gros et petit. Cultivé comme les deux précédens, pour greffer l'abricotier, le prunier et le pêcher. On doit préférer le gros damas pour la greffe du pêcher. Son bois farineux et son cœur blanchâtre le font reconnaître. Le bois du petit est d'un brun égal, et sa pousse de l'année est rougeâtre.

CULTURE. Le prunier n'est pas difficile sur la qualité du terrain : il vient partout, pourvu que le sol ne soit pas glaiseux, marécageux ou trop sablonneux. Une bonne terre franche et légère lui convient mieux que toute autre, parce que ses racines traçantes ne peuvent chercher leur nourriture à une grande profondeur. Dans une terre trop forte il ferait de plus grandes pousses, mais ne donnerait que peu de fruits, peu sucrés et sans saveur. Il en est de même à la température de Paris, quand l'arbre est exposé au nord ou trop ombragé. Il lui faut, dans ces climats, l'exposition du levant, ou même celle du midi.

On fait stratifier les semences ou noyaux de prunes indiquées ci-dessus pour la greffe, ou ceux de bons fruits qu'on ne devrait greffer qu'après leur fructification. On les sème et cultive comme les abricotiers et pêchers. Les jeunes plants n'ont pas une croissance très-rapide les 2 premières années : c'est pourquoi beaucoup de pépiniéristes leur préférent les rejetons, parce que ces derniers poussent très-promptement, et sont quelquesois bons à greffer dans l'année où ils ont été mis en pépinière, et mieux greffés sur place; mais ces rejetons ne deviennent pas aussi grands et ne sont pas toujours aussi robustes que les sujets de semis ; ils ne vivent pas aussi long-temps ; leurs racines tracent davantage, et s'épuisent à fournir de nouveaux rejetons bien plus tôt et en plus grande quantité que les plants de semis. On doit donc donner la préférence à ces derniers, quand on désire des arbres en plein vent, soit pruniers, abricotiers ou pêchers, soit des arbres en espaliers d'un grand développement, ou de grandes pyramides. Il faut n'employer les rejetons que pour les petits espaliers, les contre-espaliers, et les moyennes pyramides.

On attend, pour greffer les jeunes pruniers, qu'ils aient la force relative à l'emploi qu'on en veut faire. Il faut être attentif à l'époque de l'été où ils sont en état de recevoir la greffe en écusson, la plus ordinaire pour le prunier; il faut opérer de suite. Si on a beaucoup de sujets à greffer, et qu'on ait de l'eau à sa disposition, on donne aux jeunes plants un ou 2 arrosemens copieux en cas de sécheresse; car dès que la terre se desseche, l'écorce se colle contre l'aubier, et les écussons, qu'on place avec plus de peine, réussissent rarement. On prépare le prunier comme le pommier, 15 jours, ou davantage,

avant de greffer. On peut, au printemps, employer la

greffe en fente pour les forts sujets.

On plante les pruniers l'année qui suit la première pousse de la greffe, qu'on rabat à 4 ou 6 yeux, et plus, suivant leur force et celle des racines, qu'on ne saurait trop ménager comme celles de tout arbre. Le prunier donne beaucoup de rejetons qu'il faut détruire en les coupant sur la racine. Un conserve, par cette suppres-

sion, toute la séve aux arbres.

La taille du prunier en espalier se fait suivant les principes indiqués, et en allongeant un pen plus. Si on veut des arbres en plein vent, de la plus grande dimension, il est essentiel de les tailler les 3 premières années. Au cas qu'on ne veuille qu'accélérer la fructification, on se contente de couper les branches qui font confusion, et on ne taille pas. On n'a, par la suite, qu'à débarrasser les pleins-vents du bois mort. Ces arbres, dans certaines années, sont tellement chargés de fruits, qu'on est obligé de soutenir leurs branches comme celles du pommier. Quand on n'a pas le courage de retrancher le frop à aucun de ces arbres, on les épuise, à moins que l'automne ou l'hiver n'occasione souvent la mort de quelques branches. On doit, par cette raison, rapprocher la taille du prunier en espalier de celle du pêcher, et ravaler, sur 3 ou 4 yeux, une branche à côté de celle qu'on allonge pour la remettre à fruit.

Le prunier est très-sujet à la gomme, et quelquesois au blane et à la brûlure. Son bois, rougeâtre, assez

dur, peut servir en menuiserie.

CERISIER, Cerasus. Quatre espèces, dont 2 indigènes, une originaire du Nord, et une du Pont, en Asie, ont fourni toutes les variétés au nombre de plus de 70. Lucullus, après sa conquête du royaume de Pont, rapporta un de ces arbres des environs de la ville de Cerasonte, d'où vient le nom de cerisier. Leurs fruits sont doux, surtout ceux de la première espèce, et leur chair plus ou moins ferme. Les feuilles sont légèrement velues en dessous. Ces deux espèces sont à racines pivotantes. Les fleurs sortent du bois d'un à deux ans leurs bouquets de fleurs sont légèrement pédonculés, et quelquefois accompagnés d'une feuille; leurs fruits ronds sont plus on moins acidulés; la chair en est tendre et aqueuse, les racines traçantes. Tous fleurissent en mai, et murissent leurs fruits en été.

Toute terre convient aux cerisiers, pourvu qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop sèche, ni trop argileuse. Ils préfèrent les terres profondes et légères, et demandent quelques arrosemens dans les sécheresses. On les multiplie de noyaux et de rejetons. Ces derniers donnent des

arbres moins beaux et plus sujets à la gomme.

On greffe sur les sujets venus de noyaux, si on désire de grands arbres; les greffes sur les rejetons en donnent de movens, et celles sur le cerisier-griottier, de plus petits. Si on greffe sur merisier, il faut choisir la variété à fruit rouge ou blanc , parce qu'elle a la séve plus douce et que la greffe prend micux que sur la variété à fruit noir, dont la séve est âcre : et, quand on veut avoir des cerisiers en terre marneuse ou crayeuse, il fant les greffer sur Sainte-Lucie on Mahaleb. La greffe doit se faire en écusson à œil dormant; lorsque les branches sont trop grosses on ravale l'arbre, et on attend qu'il en soit sorti de beaux scions, pour les écussonner. Comme cet arbre se cultive en plein vent, on se contente de détruire le bois mort; nous pensons cependant qu'il serait utile de le diriger comme les autres arbres, les trois premières années, en allongeant davantage la taille. On accélère la maturité du fruit, et on augmente son volume, en le mettant en espalier, et en conservant, après trois années, les petites branches qui poussent sur le devant. On a adopté cette marche pour le cerisier précoce et celui d'Angleterre. Lorsque le cerisier est sur le retour, on ravale sur les grosses branches, et il forme promptement une nouvelle tête.

Variettes. — 1^{re}. division. — Le Merisier ou Cerisier sauvage a fourni plusieurs variétés, dont nous ne noterons que les principales; nous ferons de même pour les autres divisions. Le Guignier à gros fruit noir. Jandin fruitier, pl. 5. Les bourgeons sont bruns et assez gros; les feuilles des branches à fruits, presque ovales, et celles des branches à bois, deux fois plus longues. Fleurs

en avril, comme toutes celles des variétés de merisiers, à l'exception du Guignier tardif; fruit gros, à peau fine et d'un brun noir ; chair d'un rouge foncé et d'une saveur douce; maturité en juin. GUIGNIER à petit fruit noir : diffère peu du précédent ; fruit plus petit, et aussi précoce. - à gros fruit blanc. Fruit à peau mince, rougeâtre du côté du soleil, et blanchâtre de l'autre côté; chair blanche, un peu ferme, mais trèsagréable; mûr 15 jours après les précédens. - à fruit rose hatif. Fruit rouge tendre; chair très-aqueuse; maturité idem. - à gros fruit noir et luisant. Bourgeons jaunâtres et fleurs petites; fruit à peau noire, luisante; chair rouge, tendre, et meilleure que celle des autres variétés. Il mûrit fin de juin. Il a une sous-variété qui n'en diffère que par un pédoncule très-court, et un fruit plus aromatisé. - à rameaux pendans. Fruit tardif et bon.

2°. Division. - BIGARREAUTIER, Cerasus bigarella, - BIGARREAUTIER HATIF, à petit fruit rouge. Fruit moyen, rouge clair: chair parsemée de fibres blanches; bourgeons d'un brun noir; mûrit à la mi-juillet; souvent attaqué de vers. - à gros fruit rouge. Fruit plus gros, d'un rouge plus foncé; chair idem, mais meilleure; mûrit fin de juillet. - à gros fruit blanc. Il differe du précédent par sa couleur beaucoup plus claire du côté du soleil, et blanchâtre à l'ombre; chair moins ferme et plus succulente ; bourgeons cendrés. — Belle de Rocmont, cœur de pigeon. Fruit moins gros et moins long que le précédent; peau luisante et marbrée; mûrit à la mi-juillet. Branches pendantes. - à fruit couleur de chair. Variété du précédent, est aussi bon. -Gros cœuret. Fruit en cœur raccourci, déprimé; peau luisante; passe du rouge au cramoisi presque noir; mûrit en août; le meilleur de tous. - Napoléon. Trèsbelle espèce obtenue par M. Parmentier à Enghien, qui l'a multipliée dans ses pépinières et qui peut en fournir depuis quelques années. - A feuille de tabac. Arbre vigoureux, produisant des feuilles énormes : fruit petit, tardif, d'un rouge pâle, terminé par une pointe courbée. Introduit dans le commerce sous le nom de quatre à la livre, pour exprimer la grosseur supposée de son fruit; il est loin d'avoir répondu à l'idée qu'on s'en était faite. — à fruit jaune. Fruit petit; saveur agréable.

3°. Division. - CERISIER. - CERISIER ANGLAIS. royal hatif. Fruit gros, un peu comprimé dans ses extrémités; pédoncule court, vert et pourvu d'une foliole. Chair douce et bonne. Produit beaucoup; mûrit fin de mai. - à bouquets ou trochets. JARD. FRUIT. , pl. 7. Fleurs réunies sur le même pédoncule; fruit à chair délicate, mais acide, produit beaucoup et mûrit en juin. - Cerise-guigne. Fruit turbiné, très-délicat; mûrit fin de juin. - de Prusse. Semblable à la précédente en se rapprochant un peu de la tardive d'Angleterre ; mûrit fin de juin. - Cerisier de Montmorency à gros fruit. Fruit gros, aplati à ses 2 extrémités, d'un rouge vif; chair d'un blanc jaunâtre, légèrement acidulée et très-bonne. L'arbre produit peu de fruits ; mûrit en juillet. - Gros gobet. JARDIN FRUIT., pl. 5. Variété du précédent ; arbre moins fort ; bourgeons plus effilés; feuilles plus étroites; fruit moins gros, ayant la gouttière plus profonde et le pédoncule plus court : fruits fort bons. - GRIOTTIER de Villènes ou à fruit rouge pale. Bon fruit, mais sujet à couler; mûrit en juin. Il a une variété ambrée très-vigoureuse, peu productive, et dont les fruits excellens ne mûrissent qu'en juillet. - Royal tardif. CERISE ANGLAISE TARDIVE. Excellente espèce dont les fruits, très-abondans, gros et d'une couleur très-foncée, mûrissent en juillet. Il y en a une variété dont le fruit devient presque aussi noir que la guigne noire. Elle a les mêmes qualités que le précédent. - DOUCETTE, BELLE DE CHOISY, de la Palembre. Fruit très-gros, à long pédoncule, d'un jaune rougeâtre marbré, transparent, goût délicieux. L'arbre produit peu; fruit mûr en juillet. - de Varenne. Fruit rapproché du Montmorency à long pédoncule, mais meilleur; mûrit en zoût. - à gros fruit blanc. Fruit trèssucré; mûrit en août. - Cherry duck. Bon fruit, mûrit en août. - tardif, ou de la Toussaint. JARD. FRUIT., pl. 6. Des fleurs depuis mai jusqu'à la Toussaint ; fruits tardifs, acides, en grappes terminales et pendantes. Bourgeons grêles et pendans.

4e. Division. — Cerisier du nord. — Fruit trèstardif, bon pour ratafia et confitures. — De Sibérie à gros fruit et à rameaux pendans. Fruit ovale, noir; mûrit en août et septembre. — de Sibérie à fruit rond; plus petit que le précédent; mûrit en août. Ces 2 espèces sont de médiocre qualité. — Griottier commun, Jardin fruitier, pl. 8. Fruit petit, très-acide; quand onne le greffe pas, le fruit est moins gros. — Nain précoce. Branches longues et grêles, fruit petit, très-médiocre: mûrit en mai. — d'Allemagne. Fruit à chair rouge et à eau abondante; mûrit à la mi-juillet. — de Portugal. Fruit d'un rouge foncé, à chair ferme et rouge; mûrit en août.

USAGE. On conserve les merises, les guignes, et quelques griottes, en les exposant sur des planches à l'ardeur du soleil. Les griottes se mettent à l'eau-de-vie, en confitures, etc. On fait du raisiné des merises; on en fabrique un petit vin, mais qui se conserve peu de temps: on en extrait le kirschen-waser et le marasquin. Le bois, et particulièrement celui du merisier à fruit noir, est employé pour la menuiserie et pour le tour. Les merisiers, par la beauté de leur port et de leurs feuilles, feraient un bel effet dans les jardins paysagers, où le cerisier de la Toussaint, qui a des fleurs pen-

dant 4 mois , mérite aussi d'être placé.

OLIVIER CULTIVÉ. Olea europæa. Arbre de 25 à 30 pieds de hauteur, originaire de l'Asie, introduit en Europe par les Romains lorsqu'ils firent la conquête de la Grèce où il était cultivé et consacré à Minerve à cause de sa grande utilité; son huile servait dans les libations et les sacrifices. Notre climat est un peu trop froid pour lui; on n'a encore pu le cultiver en grand que dans la Provence, dans le Languedoc et dans une partie du département des Pyrénées-Orientales. Dans le reste de la France on ne le voit que chez quelques curieux où il est reçu à cause de la célébrité attachée à son nom, car son port, son feuillage et sa fleur n'ont rien qui puisse le faire rechercher: quant à ses fruits, nous n'avons aucune connaissance qu'il en ait jamais produit aux environs de Paris, quoique Miller ait écrit

qu'en 1719, des oliviers bien abrités à *Kinsington*, près de Londres , produisirent une grande quantité de fruits

qui devinrent assez gros pour être marinés.

Quoi qu'il en soit, nous ne cultivons l'olivier à Paris que comme plante d'orangerie, et en petite quantité, parce qu'il n'est pas propre au décor, et que ses petites fleurs blanches disposées en grappe au bout des rameaux, ne se montrent même pas constamment chaque année, en mai ou juin, époque de leur développement. On le tient en pot ou en caisse dans une terre à oranger, et il s'élève avec difficulté à la hauteur de 8 ou 10 pieds sous la forme de baliveau. Nous pensons que si on le mettait en espalier au midi, et qu'on le couvrît l'hiver avec des paillassons, il végéterait plus vigoureusement, et qu'on pourrait espérer de lui voir rapporter quelques olives.

On le multiplie de graines, de marcottes, de boutures et par la greffe sur le troëne. Les graines sont des olives bien mûres qu'on fait venir de Provence, et qu'on seme toutes fraîches dans des pots remplis de terre à oranger, placés sur une couche tiède pour avancer leur germination qui est naturellement fort lente, comme celle de beaucoup de noyaux. Les marcottes se font avec ou sans incisions: les boutures avec du jeune bois, se font sous cloche, dans une terre légère et pressée; celles avec du vieux bois et des bourrelets se font en pleine terre au frais et à demi-ombre; et comme il est rare qu'elles aient des racines la première année, on les couvre l'hiver avec de la litière, pour qu'elles restent deux ans en place.

La greffe se fait en approche sur le troëne lorsque la séve est en plein mouvement, et en fente, immédiatement avant qu'elle ne s'y mette. Quand le troëne du Japon sera plus commun, qu'il fructifiera dans notre climat, on pourra en faire des sujets qui vaudront probablement mieux que le troëne commun pour recevoir l'olivier, parce qu'il y aura moins de différence entre

leurs grandeurs respectives.

L'olivier supporte aisément 4 degrés de froid. On le rentre dans l'orangerie en même temps que le grenadier, et on ne lui donne que très-peu d'eau pendant l'hiver. Nous en avons vu de 30 pieds de hauteur sons le 17°. degré de latitude nord, pendant notre séjour dans les régions équatoriales, qui ne donnaient jamais de fruit : et tout le monde sait que cet arbre cesse d'être productif au-delà du 45^{me} degré de la même latitude; de sorte qu'il paraît démontré que le grand chaud et le

grand froid sont nuisibles à son produit.

Maintenant nous allons prendre le titre d'historien pour donner une idée de la grande culture de l'olivier dans la partie de la France où il est devenu un objet de commerce et de prospérité. Quoique très-multiplié en Languedoc, en Provence et sur le littoral français de la Méditerranée, il n'y est pas tellement acclimaté, qu'il ne soit de temps en temps plus ou moins endommagé par les gelées qui s'y font sentir; il en souffre moins dans les cantons où la terre est sèche, légère, aérée, et son fruit y est meilleur: il végète avec plus de vigueur et devient plus grand dans une terre fraîche, substantielle, et il rapporte beaucoup plus de fruit, mais ce fruit a moins de qualité, et l'arbre est plus sujet à la gelée.

Quelques années avant 1788, on a essayé d'arroser les oliviers dans le pays situé entre Arles et Aix, au moyen d'un grand canal d'irrigation connu sous le nom de Canal Boisgelin. Cette tentative eut des succès inouis : en 1787, le produit en huile de ce canton excéda de 300,000 francs celui d'une année commune avant l'irrigation, quoique l'huile de cette grande récolte fût inférieure à celle des années qui avaient précédé l'usage des arrosemens. Mais de tels succès ne furent pas de longue durée; le terrible hiver de 1789 survint; il ne resta pas un seul olivier de tous ceux qui avaient été arrosés; ils périrent tous jusque dans leurs racines; inutilement furent-ils recépés, aucun rejeton ne se montra: depuis cette fatale époque, les oliviers ne sont plus arrosés en Provence.

Un hiver plus reculé et non moins funeste, celui de 1709, avait donné occasion de remarquer que l'olivier produit une immense quantité de racines qui se conservent en terre pendant des siècles. Plusieurs propriétaires de cette époque vendirent de ces racines pour plus que

ne valuit leur fonds. Ce fait est une conséquence de l'ex-

trême longévité de l'olivier.

Un olivier venu de graine commence à donner quelques olives à l'âge de 5 à 6 ans, et ce n'est guère que vers la 12e. année que sa récolte devient intéressante. Cette longue attente fait qu'il n'y a que quelques curieux qui sement l'olivier en Provence. Les uns vont lever du plant dans les endroits vagues , où les oiseaux ont laissé tomber les noyaux des olives qu'ils ont mangées, le plantent en olivettes et le greffent quand il est devenu assez fort ; les autres font des boutures en pépinières et mettent le plant en place à l'âge de 5 à 6 ans ; ceux-ci établissent des marcottes sur de vieilles souches et les enlèvent quand elles ont des racines ; ceux-là, enfin, éclatent les drageons plus ou moins enracinés pour les mettre immédiatement en place, ou pour les faire fortifier en pépinière. Avec tous ces moyens, l'arbre se forme toujours lentement, et son produit se fait beaucoup attendre ; inconvénient qui n'aurait pas lieu , si on élevait les oliviers en pépinière comme nous élevons ici nos arbres fruitiers.

Rosier vante beaucoup la multiplication par racine, qui consiste, quand on arrache un vieux olivier, à prendre des tronçons de moyennes racines, longs d'un pied, et à les enterrer à la profondeur de 4 à 5 pouces,

le gros bout un peu incliné par en-bas.

Les vieux oliviers, à force d'avoir produit des drageons à leur pied, ont souvent à cette partie une protubérance du poids de plusieurs quintaux, sur laquelle naissent toujours des drageons qu'on enlève successivement avec une grande portion de vieux bois, au moyen d'une hache ou d'un ciseau; plus on emporte de vieux bois avec le drageon, mieux celui-ci réussit à la plantation.

La greffe en couronne est la plus usitée sur l'olivier, quoique celles en fente et en écusson réussissent égale-

ment bien.

On plante l'olivier en quinconce ou en bordure, et on l'espace à la distance de 30 ou 40 pieds, selon la bonté du terrain et la vigueur de l'espèce. Les trous se font en raison de la grosseur des arbres; il est toujours bon de les faire grands, et de les ouvrir long-temps d'avance: on butte un peu les arbres nouvellement plantés, pour les maintenir contre la violence des vents. On les fume de temps en temps avec du fumier consommé, et ils profitent des cultures céréales ou autres qu'on établit dans l'olivette. On considère comme un excellent engrais les chiffons de laine, le poil, les cornes et les

ongles des animaux. La longue multiplication de l'olivier par boutures et marcottes lui a fait perdre son port primitif et sa grandeur naturelle. Dans beaucoup de plantations, il ne s'élève plus qu'à la hauteur de 12 pieds, et sa tête est un hémisphère aplati. Il fleurit en avril dans toute la Provence, et assez souvent une partie de ses fleurs est détruite par les gelées tardives. Les fruits les plus hâtifs mûrissent en novembre, et la cueillette se prolonge jusqu'en mars, quoique les fruits soient mûrs depuis décembre. L'usage de laisser les olives sur les arbres ou tomber à terre long-temps après leur maturité, paraît contraire à l'intérêt des propriétaires ; cependant il se maintient malgré tout ce qu'ont pu dire contre beaucoup d'écrivains très-recommandables. Pour obtenir la meilleure huile possible, il faut cueillir les olives par un beau jour, lorsqu'elles ne sont qu'au 5/6°. de leur parfaite maturité, les porter à la maison, les étendre de l'épaisseur de 3 à 4 pouces sur un plancher sec ou plutôt sur des claies, afin qu'elles perdent leur eau de végétation et ne puissent pas s'échauffer, et quand elles se seront ressuyées ainsi pendant 5, 6, 7 ou 8 jours au plus, on les portera au moulin où on les pressera sans Ecraser le novau, car son huile et celle de l'amande sont inférieures à celle de la pulpe. Plus les autres manières de recueillir et de presser les amandes s'éloignent de celle que nous venons d'exposer, plus l'huile qu'on en obtient est inférieure.

L'huile se conserve douce dans l'olive pendant un mois, après quoi elle se détériore et n'est plus bonne que dans les arts. Chaque variété d'olive donne une huile différente et en plus ou moins grande quantité; plusieurs des plus petites, donnent la meilleure; quelques-une; ques-unes sont préférées pour confire, d'autres le sont pour la grande quantité d'huile qu'elles contiennent : on distingue toutes ces variétés au port de l'arbre, à la grandeur et à la couleur de ses feuilles ; à la forme , à la grosseur, à la couleur, aux qualités et à l'époque de la maturité des fruits. Quand on veut confire des olives, on les cueille avant leur maturité, et pour leur ôter une partie de leur amertume, on les soumet à une préparation dont le sel marin est la base. Quand on veut en manger de mûres, on les assaisonne avec du sel, du poivre et de l'huile. Nous allons relater ici celles de ces variétés qui sont le plus généralement cultivées et celles qui offrent quelque chose de particulier.

1. OLIVE GALININGUE, OULIVIÈRE. LAURINE. O. angulosa Gouan. Résiste bien au froid : feuillage peu nombreux : fruit rougeâtre à long pédoncule : on le confit en quelques endroits : son huile est médiocre , selon Gouan ,

très-bonne selon d'autres.

2. O. AGLANDEAU, CAJANNE. DEC. O. subrotunda. Fruit

petit, arrondi, très-amer : huile excellente.

3. O. AMELLON, AMELLINGUE, PLANT D'AIX. O. amygdelina Gouan. L'une des plus cultivées. Fruit ressemblant un peu à une amande : se confit souvent , quoique son huile soit fort douce.

4. O. CORMEAU. O. cranimorpha GOUAN. Branches inclinées vers la terre : très-productive : fruit petit , arqué, pointu, fort noir : noyau aigu aux deux extré-

mités.

5. O. AMPOULLEAU, BARRALINGUE. O. sphærica GOUAN. Fruit plus arrondi qu'aucun autre, huile délicate.

6. O. PICHOLINE, SAURINE. O. oblonga GOUAN. Fruit réputé le meilleur étant confit. Huile fine et douce. Selon Rosier on donne aussi ce nom à un autre fruit plus ar-

rondi et dont la pulpe est fortement colorée.
7. OLIVE VERDOLE, VERDAU. O. viridula GOUAN. Fruit ovoïde, conserve long-temps sa couleur verte; sujetà pourrir à l'époque de la maturité: estimé à Pont-Saint-Esprit ; négligé ailleurs : cela tient-il au sol ou à la culture?

8. OLIVE MOUREAU, MOURETTE, MOURESCOLE, NÉ-GRETTE. O. præcox GOUAN. Fruit ovale, très-foncé en couleur: noyau petit: huile estimée: on compte plusieurs variétés de Moureau.

9. O. BOUTEILLEAU, BOUTINIANE, NOPUGÈTE. O. racemosa GOUAN. Peu sensible au froid. Variable dans son produit: huile bonne, mais déposant beaucoup de lie.

10. O. SAYERNE, SALIERNE. O. atrorubens GOUAN. Arbre de petite taille, craignant le froid, aimant la terre caillouteuse et les roches calcaires. Fruit d'un violet noir, fleuri; huile des plus fines.

11. O. MARBRÉE, PIGAU. O. variegata GOUAN. Fruit variable en forme et en grosseur; passant du vert au rouge et du rouge au violet pointillé de blanc.

12. O. Turquoise. O. odorata Rosier. Feuilles larges et nombreuses : fruit allongé, odeur agréable, exquis étant confit, ne se conservant pas autant que les autres.

13. O. D'ESPAGNE, L'ESPAGNOLE, plant d'Aiguières. O. hispanica Rosier. La plus grosse olive de France, estimée confite; huile amère.

14. O. ROYALE, TRIPARDE, TRIPARELLE. O. regia ROSIER. Fruit gros, propre à être mariné. Huile de mauvaise qualité.

15. O. POINTUE, PUNCHUDE, ROUGETTE. O. atrovirens Rosier. Fruit allongé, pointu aux deux extrémités, rouge de jujube dans la maturité. Huile estimée.

16. 17. Ne pouvant rapporter ici toutes les variétés cultivées, nous citerons cependant encore l'olive noire douce et l'olive blanche douce, parce qu'elles ont cela de particulier qu'étant mûres, elles ne sont pas âpres comme les autres et qu'on peut les manger sans préparation.

CORNOUILLER MALE, Cornus mas. Indigène. Arbre de 15 à 25 pieds. En février, fleurs petites, jaunes, en ombelles. Ses drupes rouges, nommés cornes ou cornouilles, aigrelettes, bonnes quand elles sont bien mûres, servent à faire d'excellentes confitures, des liqueurs, etc. Cet arbre robuste vient bien dans toutes les terres, dans une situation ombragée; multiplication de semences, marcottes et traces, ou par la greffe sur les autres es-

pèces. On en cultive deux variétés, l'une à gros fruit rouge, l'autre à fruit jaune.

Fruits à pepins.

POIRIER, Pyrus. Indigène. Bel arbre de 20 à 40 pieds; à racines pivotantes. Fleurs en avril. Ses varié-

tés, très-nombreuses, sont

— Petit muscat, sept-en-gueule. Jardin fruitier, pl. 26. En tige ou espalier au levant: fruit très-petit, précoce, plus abondant sur les vieux pleins-vents, en bouquets: peau unie et d'un jaune rouge-brun; chair demi-beurrée et musquée; fin de juin.

- Amiré-Joannet, petit Saint-Jean. Fruit petit,

jaune-citron, tendre, peu de goût; fin de juin.

— Muscat-Robert, gros Saint-Jean musqué. JAR-DIN FRUITIER, pl. 26. Son jeune bois est jaune. Fruits plus gros que les précédens; peau unie, jaune, quelquefois vermeille; chair tendre, sucrée et relevée; mijuillet; greffe sur franc.

—Aurate. JARDIN FRUITIER, pl. 26. Productif; fruit en bouquets, petit, turbiné, jaune et rouge clair, demi-beurré, un peu musqué; fin de juillet.

— petit - blanquet, poire-à-perle. Petit fruit en forme de perle, jaune très-pâle, demi-cassant, musqué.

Fin de juillet.

— Blanquette à longue queue. JARDIN FRUITIER, pl. 27. Petit, pyriforme, blanc, demi-cassant, sucré, parfumé. Disposé comme on voudra, mais en terrain léger et profond. Commencement d'août.

- Blanquet, gros-blanquet, roi-Louis. Moyen, pyriforme, blanc et rouge clair, cassant, sucré, relevé.

Fin de juillet.

- Magdeleine. Jardin fruitier, pl. 26. Fruit moyen, turbiné, vert clair, fondant, parfumé, mûr en juillet, vers la Magdeleine, mollissant promptement. En buisson, en éventail. Soleil et chaleur.
- Cuisse-madame. JARDIN FRUIT., pl. 27. Arbre tardif à se mettre à fruit, mais ensuite très-productif; pouvant se mettre en plein vent, ou en espalier au le-

vant, et en entonnoir. Fruit moyen, allongé, vert et roux, demi-beurré, un peu musqué. Fin de juillet.

* Poire d'Épargne, beau présent, grosse cuisse-madame. Jardin fruitier, pl. 27. Arbre assez fort, difficile à mettre en pyramide; boutons gros, fleurs grandes; fruit moyen, très-allongé, vert, fondant, le meilleur de la saison, mais mollissant promptement; en espalier au couchant, terrain sec et aéré; autrement il est sans goût. Fin de juillet.

— * Bellissime d'été, suprême. Gros fruit, en forme de calebasse; jaune pâle; chair blanche, demi-beurrée, parfumée, agréable, mais seulement dans les étés chauds. Fin de juillet. Arbre vigoureux, chargeant pen.

Bellissime d'autonne, vermillon, supréme, petit certeau. JARDIN FRUITIER, pl. 27. Moyen, encore plus allongé, rouge foncé, cassant, demi-fondant, sucré,

relevé. Fin d'octobre.

— Bellissime d'hiver, téton de Vénus. Fruit gros, presque rond, jaune et rouge, tendre, bon à cuire. En quenouille et en contr'espalier. Février, mai.

— de vallée. L'arbre greffé sur franc devient trèsconsidérable et très-productif. Fruit médiocre. Fin

d'août.

-bourdon musqué, cu orangé d'été. Petit, rond, vert clair, cassant, musqué. Juillet.

— Ognonet, archiduc d'été, amiré roux, poireognon. JARDIN FRUITIER, pl. 27. Moyen, turbiné, jaune et rouge vif, demi-cassant; goût de rose et relevé. Commencement d'août. On ne le greffe sur le cognassier que dans les bons terrains.

— * Salviati. Jardin fruffier, pl. 28. Moyen, rond, jaune et rouge clair, demi-beurré, sucré, trèsparfumé. Se greffe sur franc. Août.

— Orange musquée ou d'été. Moyen, rond, boutonné, jaune et rouge clair, cassant, musqué. Août.

— Orange tulipée, poire aux mouches. JARDIN FRUI-TIER, pl. 39. moyen, vert et brun, rayé de rouge clair et marbré de gris, demi-cassant. Commencement de septembre. Poire Orange rouge, d'automne. Jardin fruitter, pl. 31. Même forme, un peu plus gros, gris et rouge vif, cassant, sucré et musqué. Août.

- Orange d'hiver. JARDIN FRUITIER, pl. 29. Moyen, rond, boutonné, vert, cassant, musqué. Février et mars.

— Rousselet hatif, poire de Chypre, perdreau. Petit, pyriforme, jaune et rouge vif, taché de gris, demi-cassant, sucré, très-parfumé. Mi-juillet.

— Gros rousselet, roi d'été. Jardin fruitier, pl. 30. Arbre s'élevant et se formant très-bien en pyramide. Fruit moyen, pyriforme, vert foncé et rouge-

brun, demi-cassant, parfumé. Septembre.

- * Rousselet de Reims, petit rousselet. Jardin fruitier, pl. 31. Tardif, à pousses grêles et brunes, à yeux plats; terre profonde. Fruit petit, vert foncé, rouge brun; demi-beurré, fin, très-parfumé. Fin d'août. Bon à mettre à l'eau-de-vie et à sécher.

— Rousselet d'hiver. JARDIN FRUITIER, pl. 29. Beaucoup de bourgeons. Petit fruit, vert foncé et rouge brun, demi-cassant; à cuire. Février et mars.

— Sans peau, fleurs de guignes. JARDIN FRUITIER, pl. 28. Grand arbre productif. Fruit moyen, pyriforme, vert et jaune, tacheté de rouge, fondant, parfumé. Commencement d'août.

— cassolette, muscat vert, friolet, lèche-friand. JARDIN FRUITIER, pl. 30. Petit, vert clair et rouge, pâle, cassant, tendre, sucré, musqué. Fin d'août.

— Épine d'été, fondante, musquée, satin-vert. Jardin fruitier, pl. 37. Moyen, pyriforme, allongé, vert, très-musqué. Commencement de septembre.

- Robine, royale d'été. Jandin fruitier, pl. 36. Fruit en bouquet, moyen, turbiné, court, jaune pi-

queté, demi-cassant, sucré, musqué. Août.

— Épine-rose. JARDIN FRUITIER, pl. 44. Vient bien dans les terres fraîches en plein vent, ou en espalier, greffé sur cognassier. Gros, sphérique, jaune et rouge clair, demi-fondant, musqué, sucré. Août.

Poire Épine d'hiver. Jardin fruit., pl. 35. Gros, allongé, vert pâle, fondant, doux; excellent s'îl est greffé sur cognassier, et si le terrain lui convient. Novembre, décembre, janvier.

- Bon-Chrétien d'été. JARDIN FRUITIER, pl. 40. Moyen, en poire de coing, jaune et rouge léger, cas-

sant. Fin d'août. Se greffe sur franc.

- Bon-Chrétien musqué. Fruit petit, mais bon :

il est très-nombreux sur l'arbre.

— Gros Bon-Chrétien, Gracioli d'été. JARDIN FRUITIER, pl. 41. Se greffe sur franc; vient bien dans les cours pavées; pousse de longs bourgeons qui se terminent souvent par un bouton à fruit. Fruit gros, pyramidal, tronqué, bossu, jaune, demi-cassant, sucré, très-succulent. Commencement de septembre.

- Bon - Chrétien d'Espagne. Très-gros, pyramidal, jaune et beau rouge, cassant, doux. Novembre

et décembre. Bon cuit.

*— Bon-Chrétien d'hiver, poire d'angoisse. Jar-DIN FRUITIER, pl. 42. Arbre un peu tortu et noueux, productif, se mettant tard à fruit. Greffer sur cognassier: en espalier, au midi ou au levant; terre substantielle, un peu fraîche et profonde. Fruit gros, à peau unie, épaisse, d'un jaune verdâtre. Le soleil d'automne lui donne un peu de rougeur et de la qualité. Chair ferme, grenue, sucrée. En octobre, et se conserve pendant tout l'hiver. Le Bon-Chrétien d'Auch est une variété excellente, qui donne de plus beaux et de meilleurs fruits.

- * Bon-Chrétien de Vernois. Même forme et même grosseur que le bon-chrétien d'hiver. Chair plus fondante, meilleure, sans pierres, peau mince et jaune.

— Bon - Chrétien Spina. Nouveau fruit d'Italie, plus ramassé que le bon-chrétien d'hiver; même chair et même peau.

-Bon-Chrétien de Bruxelles. Beau et bon fruit, qui

mûrit en mars.

- Bon-Chrétien à bois jaspé. Variété. Fruit curieux, Bon, et mûrissant un peu plus tôt.

-Bon-Chrétien Turc. Le plus beau et le plus gros fruit

de toutes les variétés du bon-chrétien: il est parfumé.

* POIRE Beurré. JARDIN FRUITIER, pl. 39. Gros, varié de couleur, fondant, très-beurré, fin, relevé, excellent; meilleur, mais moins coloré greffé sur franc. Fin de septembre. L'arbre se met promptement à fruit, aussi-bien que ses variétés: on le dispose en entonnoir, ou on le met en espalier. Les beurrés doivent se cueil-

* - Beurré d'Arembert. Très-beau et bon fruit, verdâtre, forme et grosseur du beurré gris, le meilleur

lir avant la maturité. Quand l'arbre est chargé de fruits,

des beurrés. En novembre et décembre.

- Beurré de Coloma. Fruit moyen, bon; mûr au

commencement de septembre.

on cueille des la mi-septembre.

— Beurré capiémont. Très-bon; mûr en octobre.

— * Angleterre. Beurré d'Angleterre. Jardin fruitier, pl. 39. L'arbre se greffe sur franc et charge beaucoup. Livré à lui-même et en plein vent, il devient fort grand; mais en espalier il donne du fruit plus gros : celui-ci est ordinairement moyen, ovoïde, allongé, gris, demi-beurré, fondant et succulent dans les terres sèches, légères et douces. Septembre. — Grosse Angleterre de Noisette. Variété obtenue par M. Noisette, plus grosse et plus tardive.

- Angleterre d'hiver. Jardin fruitier, pl. 29. Moyen, pyriforme, jaune-citron, doux, un peu sec.

Décembre, janvier, février.

- spingola. Fruit de Florence ; même forme que le

beurré d'Angleterre, et chair agréable.

— Doyenné blanc, beurré blanc, Saint-Michel. Jardin fruitier, pl. 40 et 41. Gros, presque rond, jaune, très-sucré, quelquefois relevé, excellent, mais sujet à cotonner. Mi-septembre. Les doyennés doivent être taillés plus court, pour leur faire pousser du bois, et arrêter l'excès de leur fécondité.

— Doyenné gris ou d'automne. Se met promptement à fruit. En entonnoir. En espalier au levant, au couchant, même au nord où son fruit devient de meilleure garde: on doit aussi le laisser mûrir dans la fruiterie: il est moyen, gris, beurré, fondant, meilleur que le précédent. Il peut durer jusqu'en novembre. Poire Doyenné galeux. Fruit rapproché du précédent, couleur plus claire, mais tachetée; même chair,

souvent pierreuse d'un côté.

— * Doyenné d'hiver. Semblable à celui d'automne, vient plus gros à égalité de circonstances de culture, a l'épiderme piqueté de brun, et du reste a toutes les propriétés et qualités de l'autre, avec cette différence qu'il mûrit beaucoup plus tard.

- Bergamote d'été, de la Beuvrière, Milan blanc. Jardin fruitier, pl. 30. Gros, turbiné, vert gai et roux, demi-beurré, presque fondant, un peu re-

levé. Commencement de septembre.

— Bergamote d'automne. JARDIN FRUITIER, pl. 29. Bel arbre. Espalier au levant ou au midi, et terre légère. Fruit gros, turbiné, jaune et rouge-brun, beurré, sucré, doux, parfumé. Octobre, novembre, décembre. — Bergamote suisse. Moyen, turbiné, rayé de vert, de jaune et de rouge, beurré, fondant, sucré. Octobre.

- Bergamote Sylvange. Jardin fruitien, pl. 55. Fruit gros, fondant et excellent. Trouvédans les bois de Sylvange, près de Metz. Se greffe sur franc. Mûr

en novembre et décembre.

— Bergamote de Paques ou d'hiver. JARDIN FRUITIER, pl. 33. Plus gros, court, turbiné, vert, piqueté de gris, demi-beurré, peu relevé. Janvier, mars. L'ar-

bre donne de très-gros bourgeons.

- —bergamote de la Pentecôte*. Fruit gros, ovale arrondi; queue grosse et fort courte dans une petite cavité: peau verte, marquée de points gris saillans, légèrement colorée du côté du soleil. L'époque de la maturité varie de novembre en mai. Les premières mûres sont moins bonnes que les tardives. Un sol trop frais ou une mauvaise année, donnent à cet excellent fruit une sorte d'âcreté qui en diminue le mérite.
- Bergamote de Hollande, d'Alençon. JARDIN FAULTIER, pl. 34. Très-gros, aplati, jaune clair, demicassant, relevé. Très-tardif. Se garde jusqu'en juin.
- * Bergamote-crassane, crassane, crésane. JAR-DIN FRUITIER, pl. 32. Fruit rond, gros, gris-vert, trèsfondant, sucré, relevé, excellent; plus beau, meilleur.

et plus abondant en espalier et terre légère; plus petit, se conservant mieux, en plein vent. Se cueille du 8 au 15 octobre au plus tard, et se conserve jusqu'en janvier : il a une variété à feuilles panachées.

Poire Cassante de Brest, Cheneau. Jardin Fruitier, pl. 28. Moyen, turbiné, allongé, vert gai et rouge clair, cassant, sucré, relevé. Commencement de septembre.

- Caillot rosat. Assez semblable au précédent,

meilleur, mais mollissant vite. Fin de septembre.

- olive (de sa forme). Fruit moyen, très-bon, fondant, mûr en septembre.

- Poire-figue. Moyen, très-allongé, vert brun, fon-

dant, sucré. Commencement de septembre.

- Verte-longue, mouille-bouche, muscat fleuri. Gros, allongé, vert, fondant, doux, sucré, bon. Commencement d'octobre.

- Verte-longue panachée, culotte de Suisse. Jan-DIN FRUITIER, pl. 38. Varié de vert et de jaune.

-Sucré-vert. JARDIN FRUITIER, pl. 37. Fruit moyen, allongé, vert, beurré, sucré, bon. Fin d'octobre.

- Belle de Bruxelles, belle d'août. Superbe fruit,

bon; mûr en août.

- noir grain. Fruit moyen, chargeaut beaucoup,

très-estimé en Flandre; mûr en septembre.

— Angélique de Bordeaux, Saint-Marcel, gros Franc-Réal. JARDIN FRUITIER, pl. 41. Gros, turbiné, à longue queue, plus pâle que le précédent, un peu fondant à sa maturité, doux et sucré. Janvier, février.

- Angélique de Rome. JARDIN FRUITIER, pl. 42.

Fruit moyen, fondant, très-bon. D'automne.

- Calebasse (Poire). Gros et bon fruit, cassant ;

mûr en septembre et octobre.

— Jargonelle. JARDIN FRUITIER, pl. 38. Fruit turbiné, moyen; peau luisante, jaune, rouge vif au soleil; demi-cassant, musqué, médiocre; commen-

cement de septembre.

* Messire - Jean, chaulis. Jandin fruitier, pl. 34. Plein vent, si on gresse sur franc, et alors terre prosonde et fraîche. Buisson ou espalier au couchant, et même au nord; mais dans ce cas il faut qu'il soit gressé sur cognassier. Fruit gros, presque rond, cassant, sucré, relevé, très-bon, quelquefois pierreux. Octobre.

Poire Sieulle (Poire). On doit cette nouvelle poire à M. Sieulle, très-habile cultivateur et jardinier de M. le duc de Choiseul à Praslin. Son apparition date de 1815, et depuis cette époque M. Noisette la cultive dans ses pépinières. Fruit moyen, forme de crassane, plus renslée vers la base : queue longue, placée dans un enfoncement entouré de quelques petits lobes; œil peu enfoncé ; prau fine , jaune citron , légèrement layée de ronge du côté du soleil ; chair demi-fondante ; eau sucrée, relevée, abondante et agréable. Murit d'octobre en novembre. Bel arbre vigoureux et fertile. Se greffe sur franc et sur coignassier.

- Bezy de Chaumontel. JARDIN FRUITIER, pl. 39. Trouve a Chaumontel, pres de Chantilly. En entonnoir, ou en espalier au couchant. Il lui faut une terre légère, peu humide, sans quoi il a de l'acreté. Il en est de même des beurrés. Tailler court. Fruit gros, varié de forme et de couleur, demi-beurré, fondant, sucré, relevé. Excellent. Novembre, décembre, janvier.

de Bezy de la Motte. JARDIN FRUITIER, pl. 35.

Bois épineux, fruit gros, renflé à sa base, roux, trèscoloré du côté du soleil, piqueté de gris, cassant et su-

cré. Mûr en octobre et novembre. - Bezy de Montigny, JARDIN FRUITIER, pl. 35. Moyen, forme du doyenné, jaune, très-fondant, musqué. Commencement d'octobre.

- Frangipane. JARDIN FRUITIER, pl. 41. Moyen, long, renslé par le milieu, beau jaune, demi-fondant,

doux, sucré : parfum particulier. Fin d'octobre.

Jalousie. JARDIN FRUITIER, pl. 41. Gros, allongé, renflé, boutonné, roux, très-beurré, sucré, relevé, fort bon. Se greffe sur franc. Fin d'octobre.

- de rateau. Fruit très-gros, turbiné, blanc-verdâtre d'un côté, rougeatre de l'autre, parsemé de points roussâtres; chair ferme, cassante, un peu sucrée, assez parfumée. Propre à faire l'ornement des desserts pendant une partie de l'hiver; bon cru, meilleur en compote; mûrit fin de décembre.

Poire de Jardin. Jardin fruit., pl. 29. Gros fruit rond, boutonné, jaune d'un côté et rouge de l'au-

tre, cassant, sucré, bon. Décembre.

— Rousseline. JARDIN FRUITIER, pl. 31. Petit, pyriforme, turbiné, couleurs plus claires que celles du précédent, demi-beurré, sucré, musqué, agréable. Novembre. Se greffe sur franc.

- Marquise. Jardin fruitier, pl. 32. En plein vent, mieux en espalier au levant et au couchant. Gros et pyramidal allongé, jaune, beurré, fondant, doux,

sucré. Novembre et décembre.

-Mansuette solitaire. Jandin fruitier, pl. 43. Gros, pyramidal, peu régulier, vert et jaune, demifondant; bonté médiocre.

- Martin-sire, Ronville. Moven, beau, pyriforme,

vert clair, cassant, doux et sucré. Janvier.

— Martin-sec*, rousselet d'hiver. JARDIN FRUITIER, pl. 31. Arbre très-productif, naturellement touffu, à bois jaune, à feuilles aiguës. Il s'accommode de tous terrains et de toutes formes. Fruit moyen, pyriforme, allongé, isabelle et rouge, cassant, sucré, bon. Novem-

bre, décembre, janvier.

— Sabine. En l'honneur de M. Sabine, secrétaire de la société horticulturale de Londres; obtenu de graines aux environs de Metz, par M. Jaminet. Fruit moyen, renslé vers la base; peau verdâtre, marquée de points gris, nombreux; chair molle, d'un parfum très-agréable. De décembre en février. Arbre facile à conduire sous toutes les formes, se greffe sur franc et sur cognassier.

- Virgouleuse (de Virgoulé, village près de St.-Léonard, Haute-Vienne). Poire-glace. JARDIN FRUI-TIER, pl. 32. Arbre vigoureux et tardif; branches longues, jaunes, luisantes; greffer sur franc, parce que la greffe se décolle sur cognassier. Fruit gros, allongé, jaune, tendre, beurré, relevé, excellent; en espalier au levant: au midi il se fend. Novembre, février.

- * Saint-Germain (du nom de la forêt). JARDIN FRUITIER, pl. 40. L'arbre fructifie promptement; fruit pyramidal allongé, vert, fondant, excellent, mais souvent pierreux. Se cueille au commencement d'octobre, et mûrit de novembre à avril. — Saint-Germain à fruit strié ou rayé de jaune. Variété; même qualité.

Poire Pastorale, musette d'autonne, petit râteau. Jardin fruitier, pl. 40. Gros, très-allongé, jaune semé de roux, demi-fondant, un peu musqué, bon. Oc-

tobre, novembre, décembre.

- Lansac, satin, dauphine. Jardin fruitier, pl. 36. Moyen; presque rond, jaune, fondant, sucré;

relevé. Depuis octobre jusqu'en janvier.

— Duchesse d'Angouléme. Des environs d'Angers. Fruit gros, ventru, rétréci d'une manière obtuse aux deux bouts, lavé de rouge brun du côté du soleil; chair fondante, vineuse, ayant les qualités de la crassane sans défaut. Octobre et novembre. Arbre d'un beau port, ayant les rameaux érigés. Sur franc et sur cognassier.

- Bonne ente. Fruit moyen, très-bon, mûr en dé-

cembre. Planter au midi, près d'une muraille.

— royale d'hiver. Jardin fruitier, pl. 38. Fruit gros, pyriforme, jaune clair et beau rouge, demi-beurré, fondant, sucré dans les terres chaudes. Vient bien en entonnoir ou en espalier au midi, et mieux greffé sur franc que sur cognassier. Décembre, février.

— Echassery, Bezy de Chassery. JARDIN FRUITIER, pl. 37. Presque mêmes grosseur et couleur, ovale, fondant, sucré, musqué dans les terres qui lui conviennent.

Novembre, décembre, janvier.

- Ambrette. JARDIN FRUITIER, pl. 34. Arbre épineux; fruit moyen, rond, blanchâtre, fin, fondant, sucré, relevé dans les terrains chauds et les années se-

ches. Novembre à février.

- Franc réal. Très-productif en plein vent, en entonnoir, même en espalier au couchant; terres profondes, point sèches. Feuilles cotonneuses : fruit gros, renflé par le milieu, vert jaune, plaqué et piqueté de roux; bon à cuire en octobre, décembre.

— Bezy de Caissoy (forêt de Bretagne), Roussette d'Anjou. JARDIN FRUITIER, pl. 34. Petit fruit, presque roud, jaune brun, tendre, beurré, sucré, excellent se greffe sur franc, excepté pour espaliers et contre-espaliers. Il devient plus gros en espalier, se conserve moins. Novembre, décembre, janvier et même février, pour les fruits de plein vent.

Poire Double fleur ou Arménie. Jardin fruitier, pl. 36. Fruit gros, rond, jaune; bon à cuire de février en avril. — Panachée. Variété rayée de vert et de jaune.

— * Colmar, poire manne. JARDÍN FRUITIER, pl. 32. Frait très-gros, pyramidal tronqué, vert et rouge léger, beurré, fondant, sucré, relevé, excellent. Entonnoir ou espalier au levant. Janvier, février et mars.

Colmar doré. Fruit plus allongé que le précé-

dent, fondant, très-bon; mûr en mars.

— Passe-Colmar, Gros, un peu allongé, à peau jaune-citron et piquetée, à chair succulente, fondante, beurrée, très-sucrée. Décembre, février.

— * De saint-père (Poire). Gros comme le précédent: plus coloré; mûr en mars; meilleur cuit que cru.

- Louisebonne. Ressemble au St.-Germain; gros, blanc, demi-beurré; bon seulement dans les terrains

secs. Décembre et janvier.

— Impériale à feuilles de chêne. Jardin fruitier, pl. 33. L'arbre s'étend beaucoup. Son fruit, moyen, ressemble à une petite virgouleuse : il est inférieur

en qualité. Mars et avril.

— Catillac. JARDIN FRUITIER, pl. 43. En gobelet, ou en contre-espalier attaché sur un treillage, à cause du poids de son fruit, très-gros, obtus, jaune et rougebrun; âcre, bon cuit. De novembre à la fin d'avril.

— Livre (poire d'une), gros râteau gris. Arbre vigoureux; terre substantielle, profonde, un peu fraîche; en espalier au couchant ou en entonnoir, vu le poids de son fruit très-gros, aplati dans sa longueur, vert jaunâtre, pointillé de roux; très-bon cuit. En décembre, janvier et février. Se gresse sur franc.

- Trésor d'amour. Très-gros, renslé, jaune-citron, tendre, doux, très-bon à cuire. Depuis décembre jusqu'en mars. Mettre en entonnoir ou en contre-espalier

et sur un treillage.

- De tonneau. Jandin fruitier, pl. 43. Très-

gros; forme de tonneau, jaune et rouge vif; bon à cuire en février et mars; disposer de même.

Poire Chaptal. Jardin fruitien, pl. 45. Gros, pyramidal, vert jaunatre, bon cuit; se garde jusqu'en avril.

— De Naples. JARDIN FRUITIER, pl. 36. Moyen, forme de calebasse, jaune, lavé de rouge-brun, demicassant, doux. Février et mars.

- Chat brûlé. Moyen, pyriforme, allongé, jaune et beau rouge vif; très-bon à cuire, en février et mars.

— Sarrazin. Moyen, allongé, brun, pointillé de gris et de jaune, presque beurré, sucré, parfumé, bon cuit. Se garde d'une année à l'autre.

- Sanguine d'Italie. Fruit petit, grisâtre, rugueux; chair cassante, marbrée de carmin : curieux.

— Muscat Lalleman. JARDIN FRUITIER, pl. 38. Très-gros, ventru, gris et rouge, beurré, fondant, musqué et relevé. Mars, avril, mai. En entonnoir ou en espalier au couchant.

— Fortunée. Fruit gros arrondi, à chair beurrée, fondante, délicieuse, se conservant jusqu'en juillet. C'est la meilleure de toutes les poires selon M. Parmentier d'Enghien, qui l'a trouvée et mise dans le commerce.

CULTURE. Le poirier aime une terre profonde, plus légère que forte, dans laquelle il puisse plonger ses racines pivotantes. Les terrains glaiseux, compactes et froids, ne lui conviennent pas. Lorsque ses racines parviennent jusqu'à l'eau, ses rameaux sont minces, allongés; ses feuilles sont également longues et étroites; elles jaunissent, et ont quelque fois l'extrémité comme brûlée. L'arbre ne produit presque plus, et les fruits tombent avant-la maturité, ou ils se fendillent et sont pierreux.

Les semis de poirier se font ordinairement avec les pepins des poires qui ont servi à faire le cidre nomme poiré. On les laisse dans le marc jusqu'au moment de s'en servir, et ils fournissent des sujets excellens pour greffer des pleins-vents. Si l'on se servait, pour semis, de pepins provenus d'arbres entièrement sauvages, les sujets seraient forts, vigoureux, et vivraient des siècles, mais les fruits que l'on grefferait dessus seraient ordinairement moins gros, moins colorées, d'une saveur

moins fine et moins relevée; aussi ne greffe-t-on guère

sur sauvageons que les fruits à poiré ou à cuire.

Les sujets provenus de poires à couteau, c'est-à-dire de bonnes poires, sont les moins vigoureux. Ils le sont en général d'autant moins que les fruits dont on a pris les pepins sont plus volumineux. Les arbres greffés sur ces sujets, deviennent moins forts que ceux greffés sur sauvageons, mais ils semettent plus tôt à fruit, ce qui est un assez grand avantage. Les cultivateurs qui désirent des sujets pour les poires à couteau, doivent donc ramasser chaque jour les pepins de leurs meilleurs fruits, les laisser quelque temps à l'air, et les mettre ensuite par couches dans un peude terre ou de sable, pour les semer en temps convenable. Ces élèves conviendront pour tous les fruits à couteau en buissons, pyramides et grands espaliers, pour les espèces très-vigoureuses, et qui par cette raison ne font pas si bien sur le cognassier. Les poiriers seront plus faciles à diriger que s'ils étaient greffés sur sauvageons, ou sur francs des espèces cultivées pour le poiré: on n'aura pas à craindre que les

fruits diminuent de volume et de saveur.

On seme les pepins du poirier à l'entrée du printemps, dans une terre bien meuble. On y fait des rayons d'un pouce de profondeur, et à une distance de six pouces. On y répand les pepins, et on remplit le rayon; puis on couvre d'un peu de litière pour conserver la fraîcheur de la terre. Quelque variété qu'on ait semée, on donne aux élèves les mêmes soins, qui consistent à sarcler, biner, éclaircir, si le jeune plant est trop épais. Lorsque l'année a été favorable, et que le plant est fort, on le met en pépinière, à la fin de l'automne, dans les terres sablonneuses, et en février ou mars dans les sols humides et plus argileux. On lui conserve son pivot autant qu'il est possible. Au cas que le jeune plant ait fait une faible pousse, on retarde la transplantation jusqu'à l'année suivante, en le laissant 2 années en place. On donne de fréquens binages à cette plantation. On la visite souvent. On a soin de ne laisser à chaque élève qu'une seule pousse, celle de son prolongement; mais s'il paraissait vouloir s'emporter de préférence sur un bourgeon

près du collet, il faudrait le rabaisser sur ce bourgeon. Si, dans un semis, l'on obtient des sujets à feuilles larges et sans épines, il faudra les soigner et les cultiver; il est probable que ce seront de nouvelles espèces de fruits précieux. Lorsqu'on aperçoit un de ces sujets, on peut, à la seconde année, couper l'extrémité de la tige pour la greffer en fente sur un sujet sain et vigoureux, ou, si l'on ne greffe pas, diriger les branches horizontalement sur un treillage. Ces deux méthodes fournissent le moyen d'obtenir du fruit beaucoup

plus tôt, et de pouvoir le juger.

On greffe le poirier en écusson à œil dormant sur de très-jeunes sujets, si on veut des arbres d'une taille médiocre et une prompte fructification; sur des sujets plus âgés, si on désire des arbres plus grands. Ainsi la greffe peut être faite sur des sujets de 2 à 4 ans. Ceux qui ne désirent que des arbres en espaliers, pour des murs de 8 à 9 pieds, peuvent greffer sur le cognassier de Portugal ou grand cognassier, mais nous observons qu'il craint davantage le froid. On greffe sur le petit cognassier quand on veut des poiriers nains. On ne doit greffer le poirier qu'à 6 ou 8 pouces au-dessus de la terre. On y trouve un double avantage; si la tige vient à être rompue, on peut rétablir l'arbre, à moins que la fracture n'ait lieu au-dessous de la greffe, ce qui arrive rarement.

Nous invitons les amateurs à essayer de greffer les poiriers d'une vigueur modérée, tels que le doyenné, le beurré, sur le cognassier de la Chine, cy donia sinensis, pour voir s'ils ne pourraient pas obtenir des poiriers à peu près aussi nains qu'un pommier greffé sur paradis. Si l'expérience réussissait, et que les poires devinssent aussi plus grosses, comme cela a lieu pour les pommes sur paradis, nous nous féliciterions d'avoir don-

né ce conseil.

Quel que soit le sujet sur lesquel on greffe, il faut choisir les greffes sur des arbres bien sains, car, sans cette précaution, on s'expose à communiquer une maladie au nouvel arbre. On prépare les sujets comme il est dit à l'article *Pommier*. Il y a des espèces qui ne réussissent pas bien sur le cognassier. Elles sont indiquées dans la nomenclature.

L'exposition du levant convient aux fruits précoces et même aux fruits d'été, qu'on peut également placer à celle du couchant, mais il faut l'exposition du midi pour les fruits d'hiver. Les poiriers greffés sur cognassier préfèrent l'exposition du levant et du couchant. Quand on les place au midi, il faut mettre une planchette ou ardoise devant le tronc, pour les préserver des rayons du soleil, pendant les grandes chaleurs.

On trouvera au chapitre Transplantation les précautions à prendre pour planter le poirier, et à celui Taille, la marche à suivre pendant les premières années. Le poirier a, comme le pêcher, ses branches à bois, dont les principales forment la charpente, et sur lesquelles il en pousse de nouvelles pour les prolonger et pour garnir le mur. On les taille comme il a été indiqué. Il a aussi des branches à fruit de plusieurs sortes, mais elles différent de celles du pêcher en ce qu'elles donnent du fruit plusieurs années de suite, et qu'elles sont pour la plupart 2 ou 3 ans pour se mettre à fruit. Les premières sont des branches qui poussent assez vigoureusement au printemps, qui s'arrêtent bientôt, ou qui se garnissent de boutons à fleurs et donnent du fruit l'année suivante. Si les boutons à sleurs s'allongent un peu, ils prennent le nom de bourse et durent plusieurs années, en fleurissant au moins tous les 2 ans. On ne les taille pas, et on se contente de rafraîchir leur extrémité si on veut avoir du fruit. Les 2es. sont les brindilles; on les taille sur un bon œil à bois, et environ à moitié de leur longueur. Les jardiniers qui craignent de les voir se couvrir de boutons à bois les cassent à la taille d'été pour perdre plus de séve, l'expérience leur ayant démontré que les plaies unies se cicatrisent plus facilement. Ces brindilles et les branches à fruits se taillent très-court, si l'on veut les transformer en branches à bois ; on allonge beaucoup les dernières si l'on veut en faire des branches à fruits. Les 3es. sont les lambourdes, que l'on ne taille jamais. Voy. pl. XVII bis, fig. 4. Le poirier a aussi quelquefois des branches chiffonnes qu'on retranche si elles sont inutiles, ou l'on en conserve une dans les parties vides de l'arbre, on la taille courte pour donner naissance à une branche à bois. Quant aux branches dites gourmandes, si on a été assez maladroit pour en avoir laissé croître, on les supprimera si elles gênent, ou on les traitera comme nous l'avons dit à l'article Pécher.

Les fleurs naissent en bouquets : elles sont en trop grand nombre pour pouvoir réussir toutes ; celles dont l'ovaire ne grossit pas promptement tombent bientôt après être écloses ; celles qui persistent sont exposées à la gelée , à la pluie et à toutes les intempéries du printemps , de sorte que quand un sixième seulement des fleurs donne du fruit , on est très-heureux , et la récolte est abondante. Si même il en restait une plus grande quantité, il faudrait en supprimer une partie

sur les espèces à gros fruits.

On taille court les arbres très-fertiles, tels que le doyenné et le beurré, afin de les forcer à pousser des branches à bois : on taille long, au contraire, ceux qui se mettent difficilement à fruit. Quand une branche à fruit est épuisée, il faut voir si, en la raccourcissant beaucoup, on pourrait faire sortir de sa base une autre branche pour la remplacer : s'il n'y a pas de probabilité de succès, on la supprime et on tâche de masquer sa place en en rapprochant les branches voisines. Les poiriers en espalier doivent être labourés tous les ans à l'automne, sarclés et binés plusieurs fois dans le courant de l'été : le labour du printemps vaudrait mieux dans quelques terres; mais il développe une certaine fraîcheur qui attire la gelée sur les fleurs. Si on met quelques plantes dans la platebande de l'espalier, il faut que ce ne soit que des primeurs peu élevées, de peu de durée, et qui ne creusent guère la terre : il vaudrait mieux, dès la mi-mai, mettre un bon paillis sur toute la plate-bande; il empêchcrait la terre de se durcir, de se fendre, de se couvrir de mauvaises herbes qu'il faudrait détruire : il tiendrait les racines des arbres fraîches, éviterait des arrosemens coûteux et souvent infructueux. Tous les 4 ou 5 ans, il est bon d'enterrer une couche de fumier pouri, épaisse

de 3 ou 4 doigts dans toute la plate-bande: si la terre est légère, on préférera le fumier de vache; si elle est froide ou compacte, on prendra du fumier de cheval. Le contre-espalier se gouverne de la même manière avec la modification indiquée à l'article taille. Nous nous bornons à rappeler ici que, si un contre-espalier avait plus de 4 pieds et demi de hauteur, il empêcherait la vue du jardin, inconvénient qu'on évite en y plantant des poiriers greffés sur le petit cognassier et taillés en palmette.

Dans les terrains humides, le tronc et les branches se couvrent de lichens et de mousse. On les détruit comme nous l'avons dit à l'article Maladies des plantes. Le poirier est quelquefois sujet à la carie et au chancre; on prévient ces maladies en assainissant le terrain. Lorsqu'un arbre est vicié, les élèves qu'on en obtient par le semis ou la greffe sont communément atteints de la même maladie. L'Attelabe bleu, les Pucerons, les chenilles des Hépiales, les Pyrales, les Alucites, la Tenthrède du cerisier, et l'Acanthie du poirier, attaquent quelquefois son feuillage : les feuilles jaunissent, se dessechent et même noircissent par l'effet des ravages de ces insectes. Il est très-difficile d'arrêter le mal, par la difficulté de détruire ces animaux. Le point essentiel est de le prévenir en tenant les murs bien crépis, et l'écorce des arbres bien nette, sans lichen ni mousse. On a employé le moyen suivant avec succès pour détruire ces animaux. Après avoir laissé de la chaux vive s'éteindre à l'air, on en a saupoudré la surface des arbres au moment où ils étaient couverts de rosée.

Nous joignons ici la liste des poiriers les meilleurs et les plus productifs de ceux cultivés pour faire du poiré. Le Moque Friand, rouge et blanc; le Robin ou gris cochon; le Gréal, le Raguenet, un des plus productifs et qui donne le meilleur poiré; d'Angoisse, Hectot, de Mier; de Chemin, égal au Raguenet; Grippe, grosse, petite et d'auge; Gros vert; Carisi, rouge et blanc; le Billon, Binetot, de Branche, une des meilleures et des plus fertiles espèces; Lantriccotin, Trochet de Fer, de Roux; Grosménil; Sabot, très-productif, bon poiré; de Maillot; enfin le Sau-

GER OU POIRIER DE SAUGE, arbre très-vigoureux du Gatinais; le fruit de ce dernier fournit un excellent cidre; et les pepins produisent des sujets propres à

greffer les fruits en plein vent.

COGNASSIER , Cydonia communis. De l'Europe méridionale. Fleurs en avril et mai. Il aime un sol léger et frais, et une exposition chaude. On seme ses graines, immédiatement après leur maturité, dans une terre bien ameublie. Illève au printemps suivant. On le sarcle, et on le bine au besoin. Îl pousse lentement, ce qui fait préférer sa multiplication par boutures, marcottes et rejetons. Quand on le multiplie par boutures, on conserve un talon de bois de 2 ans; on les met en terre à la fin de l'hiver, et elles reprennent promptement. Elles n'exigent d'autres soins qu'un peu d'eau si le printemps est très-sec, un binage et un sarclage. Si le terrain et la température leur sont favorables, on peut les placer de suite à 15 ou 18 pouces de distance, et en rangs éloignés de 2 pieds. Dans le cas contraire, on les met en pépinière à 4 ou 5 pouces, pour les relever au printemps suivant. On marcotte rarement le cognassier, parce qu'il pousse lentement des racines ; mais on emploie dans beaucoup de lieux la méthode de le couper un pied rez-terre, et de le buter un peu : il en sort un grand nombre de rejetons, qu'on peut souvent détacher l'année suivante. Le cognassier se taille rarement, et ne demande d'autres soins que d'être débarrassé de quelques branches, quand elles sont trop multipliées, et des rejetons qui poussent au pied. Il a 2 variétés. La meilleure est celle de Portugal; il est fâcheux qu'elle ne mûrisse pas toujours sons le climat de Paris : c'est pourquoi nous conseillons de cultiver les deux. Ses fleurs sont beaucoup plus grandes, ses fruits plus gros, moins cotonneux, moins graveleux, plus tendres et plus parfumés. Elle a 2 sous-variétés : celle à fruits ronds, nommés coings - pommes ; celle à fruits allongés , nommés coings-poires. JARDIN FRUITIER, pl. 9 et 9 bis.

On cultive quelques cognassiers pour leurs fruits dont on fait des confitures; mais le plus grand nombre des élèves est destiné à servir de sujets au poirier qui fructifie plus tôt par ce moyen, et dont les fruits sont généralement plus sucrés et plus savoureux que lorsqu'il est greffé sur sauvageon et même sur franc; mais il faut choisir des sujets bien sains. Le bois en est assez dur.

COGNASSIER DE LA CHINE, Cydonia sinensis. Hen-BIER DE L'AMATEUR, vol. 2. De la Chine. Fleurs en avril et mai, d'un beau rouge, d'une odeur suave. Fruits ovoïdes-allongés, très-gros. Juqu'à présent ils n'ont pu atteindre, sous le climat de Paris, à une maturité assez parfaite pour être mangés. On peut espérer qu'une culture soignée, et surtout la multiplication par les semis, pourront un jour modifier ce beau fruit et le rendre aussi bon au goût qu'il est agréable à l'odorat. Il n'est point délicat sur la nature du sol, mais les gelées tardives lui sont funestes. On le multiplie de marcottes, même de boutures, et surtout en le greffant sur le cognassier commun.

POMMIER. Pyrus Malus, L. Malus, Juss. Arbre indigene et de moyenne grandeur, fleurit en mai. On connaît plus de 100 variétés de pommes à couteau ou à cuire. Nous citerons les meilleures, et nous indi-

querons par un astérisque * celles à préférer.

POMME CALVILLE d'été, passe - pomme, grosse pomme-Magdeleine. JARDIN FRUITIER, pl. 48. Fruit petit, conique, à côtes, blanc et beau rouge, chair sèche, de peu de saveur. Il n'a guère que le mérite de la précocité. Juillet. En compote.

- Passe - pomme rouge. Arbre très - hâtif et productif. Fleurset feuilles grandes. Fruit petit, aplati, rouge léger et rouge vif, peu relevé; juillet, en compote;

mûr fin d'août.

— Calville blanc d'hiver *, bonnet carré. JARDIN FRUITIER, pl. 49. Grand arbre très-fécond. Fruit trèsgros, à côtes relevées; peau jaune pâle tirant sur le vert; chair fine, tendre, grenue, légère, goût relevé. Se cueille à la Saint-Denis, et se mange de décembre en avril.

- Calville rouge d'hiver. Arbre donnant peu de bois, mais de très-gros fruits à côtes; peau d'un rouge très-foncé, chair presque toute rose, fine, légère, gre-

nue, vineuse. Jusqu'à la fin de mars.

- * Postophe d'hiver (corrompu de Brostorff ou

Postdoff, en Allemagne, d'où cette variété est venue). Arbre moyen, très-productif quand il est jeune; feuilles plus unies, plus luisantes, plus rondes que dans les autres espèces. Pomme grosse, excellente, et belle comme la reinette du Canada.

Pomme * Calville rouge d'automne. Fruit moyen, conique et rouge foncé; chair un peu teinte, sucrée, parfumée de violette. Jusqu'en mai; cotonneux dès fé-

vrier. Plus beau en entonnoir sur doucin.

— Châtaignier (Pomme de). On a cru aperceyoir quelque ressemblance dans le port de cet arbre avec celui du Châtaignier. Fruit gros, allongé, d'un rouge vif, meilleur cuit. On le cueille en octobre. Se greffe sur franc pour être mis en plein vent. Décembre.

— à feuilles d'aucuba. Bon fruit, rapproché du châtaignier, mais plus allongé; mûr en mars; curieux par

son feuillage.

- cœur de bœuf. Beau fruit rouge, à compote; mûr en décembre.

- Figue sans pepins. Fruit petit, ovale, jaune piqueté de rose; bon, et mûr en mars.

Violette ou des 4 goûts. Fruit moyen; février.
 Des quatre goûts. Mûrit en octobre et novembre.

— D'Astracan, Transparente de Moscovie. Médiocre; extraordinaire par sa transparence. Mûr en août.

- Culotte suisse. Bois et fruit rayés comme la poire

du même nom. Fruit moyen, mûr en décembre.

- Coing. Fruit de la forme du coing de Portugal et

gros; qualité médiocre; mûr en décembre.

- *Fenouillet gris; Anis. JARDIN FRUITIER, pl. 48.

Arbre moyen, à bois et feuilles blanchâtres, très-fécond; fruit bien fait, ventre de biche, tendre, à odeur de fe-

nouil ou d'anis. Décembre, février.

-*Fenouillet jaune, drap d'or. Assez grand arbre, très-productif; fruit moyen, de même forme que le précédent; peau d'un beau jaune, marquée de traits fins, ressemblant à des lettres, et qui ont fait donner au fruit le nom de pomme de caractère. On le cueille à la fin de septembre. Chair ferme, délicate, douce, fort bonne. De décembre à février.

Pomme Fenouillet rouge, bardin, azerolly. Jardin fauttier, pl. 50. Moyen, gris foncé et rouge brun; plus ferme, sucré et relevé que l'anis. Jusqu'en mars.

- * Reinette franche. JARDIN FRUITIER, pl. 52. Fruit très-gros, aplati, jaune, ferme, sucré, relevé, excellent. Jusqu'en août. Se conserve d'une année à l'autre

- * Reinette d'Angleterre, pomme d'or. Jandin FRUITIER, pl. 51. Très-productif. Fruit moyen, de la couleur du fenouillet jaune, rayé de rouge; ferme, sucré, très-relevé. Excellent jusqu'en mars.

- * Reinette dorée, ou rousse, ou jaune tardive. Arbre moyen, productif; fruit moyen, raccourci, à peau rude, et d'un gris clair sur un fond jaune; chair ferme, sucrée, relevée, peu acide. Jusqu'en mars.

- Reinette blanche. Fruit moyen, abondant, jaune pâle, très-odorant, agréable. Jusqu'en mars. Se

greffe le plus ordinairement sur paradis.

- Reinette rouge. Fruit gros, raccourci, jaune trèsclair et beau rouge, ferme, aigrelet, tardif. Autre Reinette rouge. Fruit piqueté, moyen et bon. Février.

-*Reinette de Hollande. Fruit gros, très-bon; mur

en octobre et novembre. Arbre très-productif.

— Reinette jaune hâtive. Fruit bon, semblable à la reinette franche; mûr en septembre.

- Reinette rousse ou des Carmes. Fruit moyen,

bon; mûrit sin d'ootobre.

-Reinette tendre, Blancd' Espagne. Fruit très-gros,

mais d'une qualité médiocre; mûrit en octobre.

- * Reinette de Bretagne. Beau fruit, rouge foncé et vif, piqueté de jaune, ferme, sucré, peu acide. Ex-

cellent; pas assez connu. Finit en décembre.

— * Reinette de Canada. JARDIN FRUITIER, pl. 52 bis. Assez grand arbre, très-productif, qu'on met en plein vent, mais qui, en entonnoir, donne des fruits plus beaux et moins sujets à être véreux. Fruit trèsgros, à côtes, jaune lavé de rouge; chair caverneuse, sans acide: très-bonne. Jusqu'en février et mars.

- * Reinette d'Espagne. Se greffe sur paradis et se met en entonnoir. Fruit gros, allongé, à côtes relevées;

l'un des meilleurs, se gardant jusqu'en mars.

Pomme *Reinette grise haute bonté. Jardin fruitier, pl. 49. Gros, aplati, gris, ferme, sucré, fin, excellent. Jusqu'en juillet.

- * Reinette grise de Granville. Excellente qualité.

— Reinette de Caux. Fruit très-gros, comprimé, de forme irrégulière, comme les rambours; vert-jaunâtre, acide très-doux, agréable. De décembre en février. En quenouille sur doucin et sur paradis.

-Reinette Princesse noble. Excellent et beau fruit,

gros et aplati; charge beaucoup.

—Reinette de Saint-Laurent. Fruit remarquable par l'élégance de sa forme, l'éclat de son coloris et sa saveur agréable. Trouvée à St.-Laurent-du-Mont en Normandie.

- * Pigeonnet, cœur-de-pigeon, museau-de-lièvre. Moyen, allongé, rouge, rayé de rouge foncé, fin, doux,

agréable. Jusqu'en décembre.

— * Pigeon, Jérusalem. JARDIN FRUITIER, pl. 51. Arbre moyen, très-fécond; fruit petit, co-nique, couleur de rose changeante, fin, délicat, grenu, léger, très-bon. Jusqu'en février.

-*Rambour franc, gros rambour. JARDIN FRUITLER, pl. 52. Bois fort gros; feuilles larges; fruit gros, aplati, à côtes, jaune pâle, rayé de rouge, léger, aigrelet. Bon

à cuire en septembre et octobre.

-* Rambour d'hiver. Mêmes forme et couleur, plus acide; bon à cuire jusqu'en mars.

- * Api. JARDIN FRUITIER, pl. 48. C. APPIUS apporta, dit-on, du Péloponèse, cet arbre moyen, trèsproductif, à rameaux redressés et longs. Fruit fort petit, jaune pâle, d'un beau rouge vif du côté du soleil, ferme, croquant. Jusqu'en avril. Variétés: api noir, à peau d'un rouge très-brun. Gros api, pommerose, parce que le fruit est plus gros et sent la rose: moins bonne que l'api ordinaire.
- Court-pendu, Capendu. Jardin fruitier, pl. 50. Arbre moyen, fécond. Fruit petit, conique, à queue très-courte, rouge pourpre et rouge brun, piqueté de fauve, aigrelet; bon jusqu'à la fin de mars.
 - De Lestre. Fruit gros, oblong, rouge du côté du soleil,

soleil, et se conservant jusqu'en mai. Trouvée en Limousin et mentionnée par Cabanis.

Pommier doux d'Angers. Fruit moyen, d'un vert roussâtre du côté du soleil; chair d'un blanc très-prononcé, d'un acide fort doux; il dure très-long-temps.

- Sucrin. Fruit applati, d'un vert clair, à chair fine et d'un parfun particulier; mis dans le commerce par

M. Mauget, pépiniériste à Orléans.

CULTURE. Une terre franche, douce et un peu humide. Il n'est pas nécessaire qu'elle ait autant de profondeur que pour le poirier, parce que les racines du pommier sont plus traçantes que pivotantes. C'est par cette raison que le pommier demande une terre plus forte, qui lui fournisse l'humidité nécessaire à la végétation. Aussi végète-t-il aussi mal dans les terrains sa-

blonneux que dans les craies.

On se procure des sujets de poinmiers en les prenant dans les forêts, où, par la disposition de leurs racines, ils sont plus faciles à lever que les sauvageons du poirier, et beaucoup moins mutilés; ce qui leur donne du prix pour greffer le pommier à cidre. Ces plants, quand ils proviennent de semence, et non de rejetons, dont il faut bien les distinguer, sont très-vigoureux : ils ménagent aux cultivateurs 6 ou 7 années d'attente et de soins. Quand on yeut des arbres de la plus forte taille ou de la plus grande durée, il faut se procurer des semences ou pepins de fruits sauvages. Quand on en manque, on emploie les pepins de pommes à cidre dont le germe est encore vigoureux, quoiqu'il le soit moins; ils produisent de beaux arbres. Ces sujets, nommés égrins, qui se développent un peu plus promptement que les sauvageons, et qui sont excellens pour greffer les pommes à cidre, sont presque toujours employés pour les fruits à couteau, cultivés en plein vent, ou en grande pyramide.

Les pepins des bons fruits à couteau donnent les sujets propres à former les pommiers de la 3°. grandeur. C'est sur ces sujets qu'on devrait greffer les belles espèces qu'on met en plein vent, ainsi que les gobelets. On aurait en outre l'ayantage de trouver dans ces sujets d'excellentes variétés ou espèces jardinières, si l'on attendait, ayant de les gref-

fer, que ceux sans épines et à larges feuilles eussent donné du fruit; ou plutôt si on les greffait sur paradis, car dans ce cas on pourrait juger du fruit plus promptement:

Le doucin fournit les sujets de 4e. grandeur; il est propre pour les gobelets, contre-espaliers, et pour les pyramides moyennes. Il doit s'employer de préférence dans les terrains légers, parce que ses racines, pivotant plus que celles du paradis, atteignent l'humidité et se nourrissent où l'autre se dessèche et meurt. Enfin, le paradis est propre pour les sujets de 5e. grandeur, pour les nains de l'espèce. On l'emploie communément pour les petits vases ou entonnoirs connus sous le nom de paradis, pour les quenouilles et les contre-espaliers de 4 pieds. On taille court ces derniers sujets pendant les premières années, pour donner une certaine étendue aux arbres, qui fleuriraient des la 2º. année, si on les abandonnait à eux-mêmes : alors ils ne s'élèveraient pas à plus de 3 pieds. Ces petits arbres, bien conduits, donnent les fruits les plus beaux et les meilleurs; mais les germes de leurs pepins sont les plus faibles, ce qui prouve que, plus l'espèce est modifiée pour avoir de beaux et bons fruits, moins l'arbre acquiert de développement.

On conserve les pepins de pomme comme ceux des poires, on les seme de même, et on leur donne les mêmes soins; mais les labours peuvent être moins profonds. On attend plus ou moins, pour greffer les sujets, suivant le désir d'accélérer ou de retarder la fructification. On greffe assez ordinairement en fente quand on établit les greffes à 4 ou 6 pieds de hauteur. Cette greffe a quelque avantage à une telle hauteur, parce que la tête de l'arbre est formée plus promptement, et se met plus tôt à fruit. Le cultivateur, après avoir été chercher les sujets, et les avoir greffés, borne ses soins à les planter et à les envelopper de quelques branches d'épines. Il aurait, au contraire, le travail de former la tige, s'il greffait à 6 ou 8 pouces de terre; mais la reprise de cette dernière greffe serait plus assurée; et, en cas de rupture de la tige, on aurait plus de ressources.

Dans les pépinières, la greffe en écusson est plus gé-

néralement adoptée, parce qu'elle est plus facile, qu'on l'exécute plus promptement, et qu'elle est plus propre aux sujets de doucin et de paradis. On prépare ces sujets quelques jours d'avance, en les débarrassant des branches qui peuvent gêner la greffe, que l'on place à 6 ou 10 pouces du collet : quand on transplante le sujet, on n'enterre pas la greffe, par les raisons indiquées à l'article du poirier. On plante les pommiers en plein vent, à 30 pieds de distance dans les sols de médiocre qualité, et à 40 dans les bons fonds de terre, à 20 pieds pour les buissons et les contre-espaliers, 12 pour les pyramides, 6 ou 8 pour les petites, et 4 ou 5 pour les paradis. La direction du pommier est la même que celle du poirier, et la tendance de ses branches vers la ligne horizontale rend sa conduite plus aisée. On le taille d'après les mêmes principes, mais en général plus court, surtout les nains, dont les pousses acquièrent rarement une grande longueur.

Les pommiers cultivés sont plus délicats que ceux abandonnés à la nature; leurs fleurs sont moins exposées que celles du poirier, à être détruites par la gelée, parce qu'elles s'épanouissent plus tard; mais en revanche, elles ont, ainsi que les feuilles, plus d'ennemis à craindre; elles sont attaquées par les chenilles de plusieurs bombices, noctuelles et teignes, par le charançon gris et le puceron dit du pommier, qui, en détruisant nonseulement les fleurs, mais même les feuilles, peuvent nuire à la récolte pour 2 ans. On n'a pas d'autres moyens pour diminuer le mal que de détruire les œufs de ces insectes, dont quelques espèces forment des anneaux

autour des branches, et de tuer les chenilles.

Le pommier est un des arbres les plus sujets à la carie et au chancre que l'on traite comme il a été dit à

l'article Maladies des plantes.

On donne un labour annuel au pommier comme au poirier; mais, les racines du pommier étant traçantes, on ne laboure pas profondément. Tous les 3 ou 4 ans, on enlève à l'automne, autour du pied de l'arbre, une couche de terre de 5 ou 6 pouces de profondeur, jusqu'à la distance de 6 pieds, tant pour faire arriver plus

directement les principes de la végétation fournis par tous les météores d'hiver, jusqu'aux racines, que pour détruire les insectes rassemblés au pied de l'arbre où ils cherchent alors un abri. On remet la terre après l'avoir amendée, ou mieux, on la remplace par de la nouvelle bien substantielle; et, dans les terrains frais, on y mêle de la marne calcaire, mûrie pendant 2 ou 3 saisons. Si le terrain est sec, on préfère un fumier gras réduit en terreau.

Quand le pommier a pris une grande étendue, ses branches inférieures s'inclinent tellement, qu'elles empêchent l'air de circuler autour de la tige, et qu'elles y concentrent l'humidité. Il faut alors couper les plus in-

clinées, et recouvrir les plaies.

Nous joignons ici la liste de quelques pommiers à cidre, réputés les meilleures espèces. Pommiers précoces ou de première saison : Girard, lente au gros, relet, cocherie flagellée, doux-veret, Guillot-Roger, Saint-Gilles, blanc-doux, haze, renouvelet, la fausse-varin, amer-doux-blanc, l'orpolin jaune, greffe de monsieur, blanc-mollet .- 2º. saison : frequin , petit-court, doux-évêque, héronet, amer-doux, Saint-Philibert, long-pommier, cimetière, d'avoine, Ozanne, grosdoux, moussette, gallot, d'Amelot, rouget, cul-noué, souci, blanchette, turbet, becquet, doux-ballon, l'épice, de rivière, préaux, de côte. — 3°. saison : germaine, béboi, Marin-Onfroi, Barbarie, peau-de-vache, bédan, bouteille, la petite-ente, duret, hautebonté, de chenevière, de massue, de cendres, fossetta, ros, prépetit, pétas, doux-belle-heure, camière, sauvage, gros-doux, sapin, doux-Martin, muscadet, tard-fleuri, à-coup-venant, Jean-Huré.

Nous terminons l'article POMMIER en prévenant les personnes qui ne connaissent pas la fabrication du cidre, et qui cependant voudraient élever des pommiers pour en faire, qu'elles doivent planter des espèces à pommes douces, amères et acides, parce que ces trois sortes entrent dans la confection des bons cidres, mais dans des proportions si diverses, selon les différens cantons de la Normandie, que nous ne devous

en préciser aucune ici. Le bois du pommier est assez

dur et solide pour servir en menuiserie.

NEFLIER, Mespilus germanica. Arbrisseau indigene, de moyenne grandeur. La culture a produit des variétés à fruits plus gros, d'une saveur moins sauvage: l'une d'elles, Mespilus apyrena, donne des fruits sans noyaux. Les autres principales variétés sont le néssier à gros fruit, à fruit allongé, et à fruit précoce. Les fruits, âpres avant leur maturité, cueillis au commencement d'octobre, et restés quelque temps sur la paille, acquierent une saveur douce. On y trouve'5 noyaux qui sont ordinairement 2 ans à lever. Aussi emploiet-on le moyen plus court des marcottes et de la greffe en fente ou en écusson sur l'épine, le néssier des bois, l'azérolier, le cognassier, le poirier. Tout terrain qui n'est pas marécageux, et toute exposition, conviennent aux néfliers, et leur culture n'exige pas de grands soins. Il serait même désavantageux de vouloir corriger par la taille, la forme bizarre qu'affectent ces arbres; car alors on diminuerait la récolte des nelles, qui viennent toujours au bout des rameaux. Le bois est dur.

GOYAVIER, GOUYAVIER, POIRIER DES INDES, Psidium pyriferum. Des Indes. Arbrisseau de 12 pieds, naturalisé dans le midi de la France, où il donne de bons fruits et des graines parfaites. De serre chaude dans le climat de Paris. Tige droite, écorce lisse et d'un vert roussâtre; feuilles entières, ovales, allongées, persistantes; fleurs en mai, blanches, grandes, solitaires ou ternées. Fruit de la forme et de la grosseur d'une pomme, à peau jaunâtre dans la maturité, parfumé comme la framboise, aigre-doux et astringent; il se mange cru ou en compote. On le sème et on le traite comme l'oranger, et dans la même terre en Italie; mais, à Paris, il lui faut la serre chaude l'hiver. Le GOYAVIER pomifère

n'est qu'une variété qui se cultive de même.

GRENADIER, Punica granatum. D'Afrique. Arbrisseau naturalisé dans la France méridionale, et qu'on trouve même ici dans quelques jardins, en pleine terre, mais dans un sol substantiel, et placé contre un mur à l'exposition la plus chaude et la mieux abritée; encore ne parvient-on à le conserver qu'en couvrant sa tige avec des paillassons, et son pied avec de la litière sèche pendant les froids. On le tient en caisse dans les départemens du nord, pour le serrer en orangerie pendant l'hiver. Fleurs de juillet en septembre ; fruits gros comme de grosses pommes, et renfermant un nombre infini de graines qu'entoure une pulpe rouge acide, agréable, et fondante dans la bouche. On le multiplie de graines et de bouture, par la séparation des rejetons, ou par les marcottes strangulées. A la fin de l'été, la marcotte sera en état d'être sevrée, surtout si l'on a eu soin de la faire en pot, et d'entretenir la terre du pot assez humide. Pour déterminer le grenadier à fleurir, il suffit de pincer les sommités de ses nouvelles pousses, lorsqu'elles ont atteint une certaine longueur. Il faut aussi l'arroser souvent, surtout s'il est en caisse; et alors il demande encore à être changé de terre tous les 3 ans. On le taille comme l'oranger. Il forme naturellement un buisson, surtout quand il n'est point élevé de semence, parce qu'il pousse beaucoup de rejetons. On peut donc, dans les départemens méridionaux, en former des haies. On en cultive plusieurs espèces : le Grenadier à fruit acide, sur lequel on greffe en fente les autres variétés; le Grenadier à fleur blanche, et le nain à petit fruit.

ORANGER. Citrus. Des Indes et de la Chine. Naturalisé dans tous les pays du monde où la température ne descend pas au-dessous de 2 ou 3 degrés de la congélation, devenu une branche de commerce importante sur tout le littoral européen de la Méditerranée; enfin, cultivé dans des vases, qu'on rentre pendant l'hiver partout où le froid descend au delà de 3 à 4 degrés de

la congélation.

L'élégance de l'oranger, la beauté de son feuillage, la grâce et la suavité de ses fleurs, la couleur, le parfum et les qualités bienfaisantes de ses fruits, le rendent le plus riche et le plus bel ornement du globe : déjà célèbre dans les temps héroïques et fabuleux, il a traversé les siècles, et il est arrivé parmi nous, avec toute la fraîcheur du jeune âge et de la nouveauté.

En l'an 1500, il n'existait encore qu'un seul pied d'oranger en France : cet oranger avait été semé en 1421, à Pampelune, alors capitale du royaume de Navarre : après être venu de Pampelune à Chantilly et de Chantilly à Fontainebleau, il est depuis 1684 à l'orangerie de Versailles, où il tient le premier rang par sa taille et par sa beauté, sous les noms de Grand Bourbon, Grand Connétable, François Ier. Depuis cette époque les orangeries se sont beaucoup multipliées en France ; l'oranger a été l'arbre à la mode pendant deux siècles; mais vers le milieu du 18°. siècle, les goûts se sont tournés vers la culture des plantes étrangères, et celle de l'oranger a été presque abandonnée. Aujourd'hui ce bel arbre a repris faveur, et les jardiniers de Paris le multiplient considérablement. Le nombre des espèces et variétés d'orangers, bigaradiers, limettiers, lumies, pampelmouses, limoniers, cédratiers, etc., s'élève à plus de cent.

Multiplication de l'oranger à Paris. Par semis. Quand on sème des pepins d'orange, de bigarade, de limon ou citron, ce n'est pas dans la vue de multiplier ces espèces, mais dans l'espoir d'en obtenir de nouvelles variétés propres à enrichir le commerce. Il n'y a guère que le pompoléon, la poire du commandeur, les perrettes et quelques autres qui se reproduisent de graines sans changement considérable, de sorte que la multiplication se fait plus généralement par la greffe. On se procure des sujets en semant des pepins de citrons de la

manière suivante.

En février, mars et avril, on achète chez les confiseurs et distillateurs, un marc de citrons; on le délaie dans de l'eau et on y trouve de 4 à 5 mille pepins que l'on plante à la distance de 15 lignes l'un de l'autre dans des terrines profondes de 5 à 6 pouces, remplies de terre légère à oranger; ou bien on les met un à un dans autant de pots de 3 pouces, et on recouvre de 6 à 8 lignes de la même terre. On a préparé d'avance une couche à panneaux, amenée à la température de 15 à 18 degrés : on plonge les terrines ou les pots dans le terreau, et on couvre le tout de panneaux vitrés. Les pepins lèvent

la plupart du 10^{me}. au 15^{me}. jour. On entretient la chaleur par des réchauds, et l'humidité par des arrosemens fréquens. Si le soleil devenait ardent on couvrirait les panneaux avec des paillassons clairs, plutôt que de donner de l'air, dans la crainte de faire durcir le jeune plant, ce qui l'empêcherait de grandir. On ne commencera à donner un peu d'air que vers la fin de juin. En août, quelques sujets pourront être greffés à la l'ontoise.

En octobre beaucoup seront de la grosseur d'une plume à écrire, et hauts de 12 à 15 pouces. On les rentrera dans une bâche, ou bien on fera une nouvelle couche tempérée sur Iaquelle on les enterrera sous des panneaux où ils passeront l'hiver au moyen de réchauds et de couvertures proportionnés à l'intensité du froid.

Au mois de mai suivant il faut mettre chaque plant dans un pot de 5 pouces, placer le tout sur une couche comme l'année précédente, et donner peu d'air pour faciliter la reprise. Une grande partie pourra être greffée à la Pontoise dans le courant de l'été. On leur donnera plus d'air que dans l'année précédente, sans cependant les dépanneauter. On les fera passer ce second hiver comme le premier : au printemps suivant on leur donnera de plus grands pots: ils passeront encore leur 3me. année sous châssis, mais avec beaucoup d'air, afin de les accoutumer à la température de l'atmosphère à laquelle on les exposera entièrement pendant l'été de leur 4me. année. Tant qu'il fait chaud, les jeunes citronniers veulent beaucoup d'eau; mais il faut cesser de les mouiller quand la végétation est suspendue : il est bon de se souvenir qu'ils végètent mieux dans une caisse que dans un pot, et qu'il est avantageux de leur en donner une à la 3me, année. Ils se greffent depuis l'âge de 3 mois jusqu'à l'âge de 10 ans et plus : les plus petits se greffent de préférence à la Pontoise, et les grands en écusson : on en a, par ce moyen, qui n'ont que 4 à 5 pouces de tige et d'autres qui l'ont haute de 5 à 6 pieds.

Par bouture. Tous les orangers reprennent parfaitement de bouture, mais il n'y a guère que les poncires, les cédrats et quelques autres qui fassent des pousses satisfaisantes de cette manière; les orangers et les bigaradiers restent faibles pendant un si grand nombre d'années qu'on a renoncé à les multiplier de bouture.

Par marcotte. Ce procédé, encore moins avantageux que la bouture, n'est pratiqué par aucun jardinier de

Paris

De la terre à oranger. Dans les pays chauds, l'oranger prospère à merveille dans une terre forte ; mais à Paris la température n'est pas assez élevée pour échauffer convenablement une terre compacte, ni pour en absorber l'humidité surabondante qui est pernicieuse aux racines de l'oranger pendant l'hiver. On tâche donc, au moyen des mélanges, d'obtenir une terre très-nutritive, perméable aux racines, qui puisse s'échauffer aisément, qui s'imprègne facilement de l'eau qu'on lui donne, mais qui la laisse ensuite s'écouler librement. Nous avons la preuve que l'oranger végète parfaitement dans une bonne terre à potager, mêlée par moitié avec un bon terreau de fumier de vache et de cheval. Nous avons aussi la preuve qu'il réussit également bien dans des terres très-composées; mais c'est quand toutes les drogues qui entrent dans ces terres sont réduites en terreau, qu'on la donne aux orangers; alors tout le merveilleux a disparu. Voyez la composition de la terre des orangers de Versailles, pag. 12.

En général, on fait maintenant toutes les terres plus légères qu'autrefois, et on a raison : on est obligé d'arroser davantage, mais les plantes poussent mieux; leurs racines sont moins grosses, mais elles sont plus nombreuses. Une fois, on nous à confié de jeunes orangers malades, parce que leur terre était trop compacte; nous les avons décaissés, avons mis leurs racines à nu en faisant tomber les 3/4 de leur motte, et les avons plantés, ainsi à nu, au mois d'avril, dans du terreau pur sur une conche tiède. En octobre ils étaient de la plusgrande beauté : leurs racines étaient une véritable perruque à laquelle était attachée une masse considérable de terreau; nous leur avons conservé cette nouvelle motte, les avons replantés en caisse, dans de la terre de potager mêlée avec partie égale de terreau. Ils ont passé l'hiver dans l'orangerie sans souffrir aucunement, quoiqu'on les cût remaniés un peu tard, et ils devinrent, les années suivantes, les plus beaux de la collection. C'est le moyen de refaire promptement des orangers malades, pour avoir été mal soignés, et qui n'ont pas encore de lésions organiques : quoique nous nous soyous bien trouvés d'avoir mis les nôtres dans du terreau pur, nous conseillons cependant de mélanger un tiers de bonne terre dans le terreau de la couche où l'on voudrait en

planter de la même manière. Culture de l'oranger à Paris. Les orangers qu'on élève à Paris se mettent en caisse à 1 ou 2 aus de greffe, dans une terre fertile, rendue légère par de bon terreau et un peu de vieille terre de bruyère si on en a : on les enfonce très-peu dans la caisse, parce que l'oranger n'aime pas à avoir ses racines fort enterrées : on les tient au midi, à l'abri des vents, et on les mouille quand leurs feuilles mollissent, et quand la chaleur est considérable. Lorsqu'on les rentre dans l'orangerie, vers le 15 octobre, il faut tâcher de les mettre le plus près possible de la lumière pendant leur jeunesse. On doit les rencaisser tous les 2 ou 3 ans jusqu'à l'àge de 8 ou 10 ans, ensuite tous les 5 ou 6 ans : cependant ces époques peuvent varier en raison de la vigueur ou de la faiblesse de l'arbre, de la plus ou moins grande capacité de la caisse; mais on se tromperait beaucoup, si, afin de rencaisser moins souvent, on donnait à l'oranger une caisse plus grande que ne comporte sa taille; il languirait dans une masse de terre trop considérable; il n'en serait pas de même s'il était en pleine terre. A mesure que les orangers grandissent, on leur donne une terre plus consistante. Si la poussière ou les vapeurs grasses les salissent, on frotte leur tige et leurs rameaux avec une brosse mouillée et on lave leurs feuilles avec une éponge. On enlève, par le même procédé, les punaises, les kermes, et tous les insectes qui s'attachent aux arbres et qui attirent les fourmis : on les lave en outre de temps en temps avec une pompe à bras qui fait tomber l'eau dessus en forme de pluie. Quand les arbres ont une vingtaine d'années, il est bon de leur donner des caisses à panneaux mobiles, pour que les rencaissemens et les demi-rencaissemens soient moins

difficiles. Enfin, quand un oranger est devenu trop gros et trop lourd pour être décaissé et rencaissé avec les bras seulement, on emploie une grue appropriée à cet usage.

Rencaissement. Quand l'arbre est ôté de sa caisse, on coupe avec une bêche bien tranchante, 2, 3, 4 pouces de terre tout autour et au-dessous de la motte, selon sa grosseur et selon l'état des racines qui se trouvent ellesmêmes coupées nettement. S'il s'en trouve de viciées, on les supprime jusqu'au vif en creusant dans la motte; ensuite on gratte la terre tout autour afin de mettre les bouts des racines à nu sur une longueur de 15 à 18 lignes. Si la motte paraît très-sèche, on la plonge un quart d'heure dans l'eau; pendant ce temps on met un lit de plâtras ou de coquilles d'huîtres dans le fond de la caisse, on recouvre ce lit de bonne terre à la hauteur convenable, on la presse, ou la foule bien, afin que le poids de l'arbre et les arrosemens ne lui causent que peu ou point de retrait, on pose la motte sur cette terre, on tient l'arbre bien verticalement tandis que d'autres ouvriers mettent les panneaux à la caisse, qu'ils jettent dedans de la terre que l'on étend et que l'on foule à mesure tour autour de la motte, avec des bâtons aplatis, jusqu'à ce qu'enfin il y en ait quelques pouces plus haut que la caisse. On fait un bassin autour du pied de l'arbre: on met de petites hausses provisoires contre les bords de la caisse pour soutenir la terre exhaussée, et on donne une bonne mouillure.

Le rempotement, et le rencaissement des petits arbres, n'étant qu'un diminutif de ce que nous venons de dire,

nous ne nous y arrêterons pas.

De la taille. Chez les marchands, la taille des orangers se réduit à bien peu de chose : on vise à obtenir beaucoup de belles fleurs; leurs arbres ont la tête plus ou moins arrondie, et assez souvent fort irrégulière : on se borne à arrêter les pousses qui s'élancent trop, à supprimer celles qui sont trop faibles ou usées ou qui feraient confusion; enfin les marchands veulent de la fleur et pas autre chose. Il n'en est pas de même à l'orangerie de Versailles, et dans celles des maisons opulentes : là, on veutdb'a ord une belle forme, la fleur vient après.

L'oranger cultivé en caisse se forme lui-même une tête assez arrondie; l'art ne fait que l'aider dans cette disposition par des pincemens à propos, par la suppression de branches mal placées, en éclaircissant les endroits confus ou trop serrés, en supprimant les petites branches de l'intérieur qui, outre qu'elles ne peuvent rien produire, nuisent à la circulation de l'air et rendent la tête trop compacte. Il faut que la tête d'un oranger soit arrondie sans contrainte, qu'elle ait de la grâce, de l'aisance, de la légèreté, rien de lourd, rien de roide, enfin qu'on ne puisse s'apercevoir qu'elle est ce qu'on appelle taillée. On pince à la sortie de l'orangerie les branches qu'on veut faire ramifier; on épluche après la fleur, mais on ne doit tailler qu'en septembre. Presque partout, les orangers ont la tête plus large que haute, comme du temps de La Quintinye; cette forme exige beaucoup de place dans l'orangerie, et souvent il en resulte des dommages considérables. Autrefois les orangers de Versailles avaient aussi la tête fort large ; à la fin ils ne purent plus tenir dans l'orangerie; ils se brisaient les uns les autres. On a pris le parti de les couper beaucoup tout à l'entour, et de les laisser monter davantage : cette opération avant parfaitement réussi, il en est résulté une forme nouvelle, qu'on ne cherchait pas, mais qui est plus agréable que l'ancienne, plus favorable aux arbres, et beaucoup plus commode pour le placement : cette forme est un cylindre bombé en dessus. La surface de la tête ayant gagné en hauteur ce qu'elle a perdu en largeur, on est parvenu à placer trois orangers où on ne pouvait en placer que deux. On devrait donner partout aux orangers cette nouvelle forme plus avantageuse que l'ancienne, lorsqu'ils deviennent un peu gros.

Rapprochement. Aucun arbre ne repousse mieux sur le vieux bois que l'oranger: c'est un avantage dont on profite pour le rajeunir de temps en temps, lorsqu'on s'aperçoit qu'il ne pousse plus. Ce fut par un rapprochement considérable, qu'on a donné aux orangers de Versailles la forme cylindrique qu'ils ont aujourd'hui: on rapproche sur le bois de 4,5,6 et même

10 ans. Cette opération est pour les branches ce que le rencaissement est pour les racines : et comme ces deux opérations sont violentes, on a soin de ne pas les faire toutes deux dans la même année. La théorie et l'expérience ont appris qu'il fallait faire d'abord le rencaissement, et n'exécuter le rapprochement que l'année suivante.

Soins divers. Moins la terre a de consistance, plus les arrosemens doivent être fréquens : c'est surtout à l'époque de la floraison qu'il faut arroser souvent. Sur trois mouillures, il faut que l'une traverse toute la motte de terre et qu'on voie l'eau sortir sous la caisse. On diminue les arrosemens à mesure que la température baisse.

Un jardinier serait blâmable si ses orangers étaient surpris par une gelée après le 15 octobre; ils doivent être rentrés à cette époque, quand même il ne gelerait pas, parce que les nuits sont froides et que les orangers jaunissent dehors. Quand ils sont placés dans l'orangerie on leur donne une bonne mouillure pour raffermir la terre qui a été ébranlée, et il est rare que les forts orangers aient besoin de plus d'une ou deux mouillures pendant tout l'hiver. On ôtera les feuilles jaunes, les moisissures; on tiendra la terre des caisses nette, on la binera quand elle sera ressuyée après les mouillures, enfin on balaiera proprement le sol de l'orangerie. Au to ou 15 d'avril, quand la végétation sera sur le point de se mettre en mouvement, on donnera le plus d'air possible et une bonne mouillure qui sera la dernière, jusqu'au 10 ou 15 de mai, époque où on les sort pour les mettre en place dehors. Quand ils sont placés, on laboure la terre des caisses, on la couvre de 2 ou 3 pouces de fumier gras, et on mouille amplement par-dessus.

Nous ne connaissons d'orangers en pleine terre, à Paris, que chez M. Boursault et chez M. Fion: ce dernier les cultive et les multiplie avec le plus grand succès. Son espalier d'orangers est une des merveilles qu'on admire à Paris.

Les orangers produisent des fleurs sur le bois d'un an et sur les pousses actuelles : c'est vers la mi-juin qu'elles se développent en grande quantité. Comme elles durent peu étant épanouies, on les cueille tous les deux jours, et même tous les jours quand la chaleur est forte : on

les étend sur du linge blanc, et il faut les employer le 2e. ou le 3e. jour au plus tard. Jusqu'à présent, les fruits de nos orangeries n'ont encore en aucune importance, ni pour leur nombre, ni pour leurs qualités : on recueille cependant quelques oranges assez bonnes sur les portugais: les bigarades et les limons servent à assai-

sonner les viandes et les poissons.

Outre les orangers qu'on élève à Paris, nous avons encore ceux que les Génois et les Provençaux nous envoient tout greffés en écusson, chaque année, en mars et avril: ils sont souvent en fort mauvais état; mais l'oranger est si dur, qu'il faut le tuer pour qu'il meure : on lave leurs racines, on les nettoie de la tête au pied : si la tige paraît un peu ridée de séchcresse, on la fait revenir dans l'eau: après les avoir bien habillés, on les plante en pot, on les met sur une couche tiède, sous un chassis, on les y étouffe en les privant d'air et de lumière, et on en sauve beaucoup par ce moyen.

Les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas de parler de la culture des orangers en pleine terre, ni de décrire les nombreuses espèces ou variétés, cultivées à Paris et sur le littoral de la Méditerranée ; nous renvoyons, pour cet article et pour de plus grands détails, à l'Histoire naturelle des orangers, que M. Risso et nous avons publiée en 1818(1). Nous rappellerons seulement que la culture de l'oranger ayant repris faveur depuis une vingtaine d'années, plusieurs jardiniers de Paris en cultivent maintenant un très-grand nombre d'espèces et variétés, qui se rangent naturellement dans les divisions que nous avons établies dans l'ouvrage que nous venons de citer. Voici les titres et l'abrégé des caractères de ces divisions.

1. Orangers. Tige arborée ; feuilles à pétiole ailé ; vésicules de l'écorce du fruit convexes; pulpe pleine de jus doux, sucré, très-agréable (2).

⁽t) « Cette Histoire des orangers" (disent les auteurs du » Nouveau Cours d'Agriculture, 2e. édition) doit être regardée » comme l'onvrage le plus complet qui existe dans aucune

[»] langue; il est enrichi de nombreuses figures. »

⁽²⁾ Nous avons, le premier, remarqué que les oranges ont les vésicules d'huile essentielle de leur écorce, d'autant plus

2. Bigaradiers. Tige moins élevée; feuillage plus étoffé, à pétiole plus ailé; vésicules de la peau du fruit

concaves; pulpe pleine de jus acide et amer.

3. Limoniers ou Citronniers. Tige arborescente à rameaux effilés, flexibles, souvent épineuse; à feuilles oblongues portées sur des pétioles marginés; fleurs lavées de rouge en dehors : fruit ovale oblong, lisse ou rugueux, à vésicules concaves, rempli d'une pulpe abondante contenant beaucoup de jus acide et savoureux.

4. Cédratiers. Diffèrent des limoniers par des rameaux plus courts, plus roides; par des fruits plus gros, plus verruqueux, et surtout par une chair plus épaisse, plus ferme, très-bonne à confire; leur pulpe et leur jus sont

moins considérables.

5. Limettiers. Port et feuilles de limonier: fleurs blanches, petites, d'une odeur douce; fruit d'un jaune pâle, ovale arrondi, mamelonné; vésicules de l'écorce planes ou légèrement concaves, pulpe douceâtre, fade ou légèrement amère.

6. Lumies. Different des limettiers par leurs fleurs

rouges en dehors.

7. Pampelmouses. De moyenne taille; rameaux gros, obtus, glabres ou pubescens dans leur jeunesse; feuilles fort grandes, à pétiole largement ailé: fleurs les plus grandes du genre, souvent à 4 pétales; fruit très-gros, arrondi ou pyriforme, à écorce lisse, jaune pâle, à vésicules planes ou convexes selon que le jus de l'intérieur est plus ou moins doux, pulpe verdâtre, peu abondante.

Fruits en Baies.

VIGNE, Vitis vinifera. Ce que nous allons dire de la vigne, s'applique aux espèces ou variétés dont le fruit est recherché pour le service de la table, et non à celles cultivées en grand pour faire du vin.

Un sol leger et profond est celui qui convient le mieux pour avoir du raisin excellent. Dans un sol moins

convexes, que le jus de leur pulpe est plus sucré; les limes, qui ont le jus fade, ont les vésicules planes; les bigarades, qui ont le jus acide et amer, ont les vésicules concaves.

bon la vigne y languirait; dans un sol plus consistant ses productions seraient trop fortes, trop aqueuses, et son fruit aurait moins de qualités. Il faut encore à la vigne, sous le climat de Paris, une exposition chaude pour que le raisin mûrisse parfaitement, et ce n'est guère que le long d'un mur, au midi ou au levant, qu'il trouve la chaleur nécessaire à sa perfection. De toutes les manières usitées de tailler la vigne, de la palisser ou de l'étendre contre un mur, nous ne parlerons que de celle pratiquée à Thomery, village près de Fontainebleau, parce qu'elle nous semble préférable à toutes les autres, par sa simplicité et par ses résultats.

Quant à ses résultats tout le monde les connaît ; on sait que le plus beau et le meilleur raisin qui se mange à Paris, vient de Thomery, sous le nom de chasselas de Fontainebleau. On croit que c'est à la position et à la nature du terrain, que les habitans de ce pays doivent leur beau raisin ; point du tout. Thomery n'est pas heureusement exposé, et son terrain est argileux, froid , pourrissant et d'une difficulté inouïe à travailler. Il faut donc convenir que c'est à la manière seulement dont ces habiles cultivateurs travaillent leur vigne, qu'ils doivent les qualités supérieures de leurs raisins. Avant que de décrire leur méthode, nous devons avertir qu'ils sont très-soigneux dans le choix des variétés, et qu'ils les épurent continuellement en ne prenant du plant que sur les pieds de meilleures qualités, chose qu'on néglige trop partout ailleurs.

Les murs sur lesquels on palisse la vigne à Thomery ont à peu près 8 pieds de hauteur, et sont terminés par un chaperon saillant de 9 à 10 pouces : ce chaperon garantit la vigne de la gelée, de la violence des pluies, et empêche le cordon supérieur de pousser avec trop de force. Ces murs sont garnis de treillages dont les montans sont espacés à deux pieds l'un de l'autre et les lattes horizontales seulement à 9 pouces. La première rangée de celles-ci est à 6 pouces de terre. Voici

comme on procède à la plantation de la vigne.

La plate-bande qui regne le long du mur sur lequel on veut établir une treille, est défoncée, ameublie et famée sur une largeur de 5 pieds au moins et sur 15 ou 18 pouces de profondeur. Si le terrain est humide, on donne à la plate-bande une pente suffisante pour éloi-gner les eaux du mur. Le défoncement étant fait, on ouvre, à 4 pieds du mur, une tranchée parallèle à ce mur, large de 2 pieds et profonde de 9 à 10 pouces : on prépare la quantité de marcottes (1), ou de crossettes, dont on a besoin; après qu'on en a ôté les er-gots, les vrilles et tout ce qu'il y avaît de nuisible ou d'inutile, on les couche en travers dans le fond de cette tranchée, la tête tournée vers le mur, et à la distance de 20 pouces, l'une de l'autre; quand elles sont recouvertes de 4 à 5 pouces de terre, on les plombe un peu avec le pied, tandis qu'on releve l'extrémité du côté du mur pour lui donner à peu près une direction verticale; on remplit ensuite la tranchée jusqu'aux deux tiers seulement; le reste de la terre se répand sur la plate-bande, et on met dans la tranchée une couche de fumier de 3 pouces d'épaisseur, qui sert à tenir la crossette au frais, à empêcher la terre de se dessécher, de durcir et de se fendre : en mars on coupe chaque plant à 2 yeux au-dessus de la terre; on sarcle, on bine et on arrose pendant l'été, si la chaleur l'exige ou si la sécheresse se prolongeait, car il faut qu'une bouture de vigne soit toujours dans une douce humidité pour produire des racines; on attachera les pousses à un échalas, en favorisant leur développement par tous les moyens connus. Au printemps suivant, on supprime par la taille les pousses faibles, et on ne conserve que la plus belle sur chaque pied, pour la coucher à son tour vers le mur, comme dans l'opération de l'année précédente, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'enfin elle arrive au-dessus du pied du mur. Comme chaque fois qu'on couche une nouvelle pousse il faut la rabattre sur du bois assez fort et garni de bons veux, on est ordinairement trois ans

⁽¹⁾ A Thomery on ne plante que des crossettes, probablement parce qu'il n'est pas aisé de faire des marcottes sur les treilles conduites comme celles du pays. Les marcottes enracinées que Thomery fournit au commerce, se font sur des mères destinées à cet usage, et jamais sur les treilles.

sans atteindre le mur; mais on recueille toujours en attendant quelques grappes ordinairement fort belles,

Maintenant il est question de former les cordons. Si le mur est haut de 8 pieds on y établira 5 cordons; le premier à six pouces de terre, et les quatre autres à 18 pouces l'un de l'autre, sur les lignes transversales du treillage disposées d'avance à cet effet. Le cep destiné au cordon le plus bas, sera taillé juste à la hauteur du cordon s'il a un œil double à cet endroit, autrement il faudrait le tailler sur l'œil qui est immédiatement audessus de l'endroit marqué; on favorisera aussi le développement de l'œil qui est le plus près au-dessous ; ces deux yeux doivent fournir les deux branches avec lesquelles on formera les deux bras du cep, l'un à droite et l'autre à gauche : quand le bois sera mûr, si la branche supérieure s'élevait un peu au-dessus du treillage sur lequel il faut la coucher, on la ploierait doucement jusqu'à ce qu'enfin elle s'appliquât exactement sur le treillage : si l'autre branche, au contraire, avait pris naissance un peu trop bas, on la dirigerait verticalement jusqu'à la hauteur de l'autre, et là, on la ploierait aussi sur le treillage du côté opposé de manière à ce que les deux branches fussent sur la même ligne et parussent sortir du même point.

Le second cordon, qui est à deux pieds de terre, ne peut pas être formé aussitôt que le premier; le troisième le sera encore plus tard, et ainsi de suite. Quelle que soit la hauteur à laquelle il faille faire parvenir le cep, pour le former en cordon, il convient de ne l'allonger que de 12 ou 15 pouces chaque année, et de lui conserver les bourgeons latéraux, qu'on taillera en coursons pour le faire grossir et obtenir du raisin; mais des qu'il aura atteint la hauteur requise, et que ses deux bras auront reçu la première taille, il faudra supprimer scrupuleusement tous les coursons qui pourraient exister sur

toute sa longueur.

Nous supposons tous les ceps arrivés à la hauteur qui est assignée à chacun, et que leurs deux dernières branches sont étendues l'une à droite, l'autre à gauche, pour former les deux bras du cordon; voici comme on doit tailler ces deux branches jusqu'à ce qu'elles aient chacune quatre pieds de longueur, pour ne plus s'allonger: On taillera, la première année, de manière à obtenir trois bourgeons placés à la distance de 4 à 6 pouces l'un de l'autre : deux de ces bourgeons seront convertis en coursons à la taille suivante et le troisième, qui est le plus éloigné, sera destiné à prolonger le bras ou cordon. On aura soin pendant l'été d'attacher verticalement sur le treillage, les pousses destinées à faire des coursons, et d'étendre horizontalement celle qui termine la taille et qui est destinée à allonger le cordon. A la seconde taille les deux coursons seront taillés à deux yeux, et la branche terminale sera encore taillée de manière à ce qu'il en sorte 3 bourgeons éloignés de 4 à 6 pouces l'un de l'autre; 2 de ces bourgeons seront palissés verticalement, et le troisième sera étendu horizontalement, comme l'année précédente, et ainsi de suite jusqu'à ce que chaque bras ait la longueur de quatre pieds; alors la pousse terminale se taillera aussi en courson: chaque bras doit avoir huit coursons, tous placés du côté supérieur autant que possible. Voyez pl. XVII, fig. 6. Quand le cinquième cep sera aussi parvenu à avoir ses deux bras, longs de 4 pieds chacun, on aura, sur une surface de 8 pieds carrés, 80 coursons qui, étant taillés à 2 yeux, donneront chacun 2 branches qui produiront chacune au moins deux grappes d'excellent raisin, ce qui fera 320 grappes sur une surface de 8 pieds carrés.

Les yeux du bas des bourgeons dans la vigne sont très-rapprochés et très-petits, il y en a au moins six sur une longueur de deux lignes : quand on taille le bourgeon long, c'est-à-dire, à 1 ou 2 pouces, ces petits yeux s'éteignent et ne poussent pas; mais si on taille dessus, ils se développent parfaitement et donnent de très-belles grappes. Les jardiniers habiles ne l'ignorent pas; ils taillent toujours les coursons à une ligne, et quelquefois moins, c'est pourquoi ces sortes de branches ne s'allongent jamais entre leurs mains. Ceux qui ne connaissent point l'organisation de la vigne, ne conçoivent pas comment un courson qui

donne des grappes depuis vingt ans, n'a pas encore un pouce de long. Le sécateur est infiniment plus commode qu'une serpette, pour tailler ainsi les coursons à moins d'une ligne de longueur. Si quelques personnes ont décrié cet instrument, c'est qu'elles n'en ont vu que de mal faits et qu'elles ont exagéré la pression qu'il exerce sur l'un des côtés de la branche que l'on coupe.

Si après la taille il se développait plus de deux bourgeons sur un courson, il faudrait supprimer le surplus quand même il y aurait des grappes; deux bourgeons garnis chacun de deux belles grappes valent mieux qu'un plus grand nombre avec des grappes plus petites. Les jeunes bourgeons de la vigne se décollent aisement ; il faut bien prendre garde, quand on les palisse pour la première fois, de les forcer à prendre une direction trop opposée à celle qu'ils peuvent avoir. On ne doit chercher à les diriger très-verticalement que quand le grain est gros ; jusque-là on se contente de supprimer ceux qui n'auraient pas de grappes, à ôter les vrilles, et à pincer l'extrémité de ceux qui en ont, après que la floraison est passée, s'ils paraissent vouloir trop grandir. Il est bien que tous les bourgeons s'allongent jusqu'au cordon qui est au-dessus d'eux, mais aucun ne doit le dépasser; on supprime avec soin toutes les pousses qui s'élèvent au-delà.

Quand le raisin est près d'atteindre sa grosseur, il est avantageux de faire tomber dessus de l'eau en forme de pluie, au moyen d'une pompe à main : cela attendrit la peau et le fait grossir : on le découvre peu à peu, avec précaution, pour l'exposer au soleil, lui faire prendre de la couleur et augmenter sa qualité : si on se propose d'en conserver sur la treille jusqu'aux fortes gelées, on l'enferme dans des sacs de papier ou de crin, huit ou dix jours avant sa parfaite maturité : c'est aussi le moyen de les mettre à l'abri des mouches et des oiseaux.

Nous admirons, comme bien d'autres, des cordons de vigne qui ont jusqu'à 200 pieds de longueur, et nous reconnaissons qu'il y a des parties de mur qui ne peuvent être couvertes que par des cordons dont le pied se trouve fort éloigné: mais nous rappellerons que quand un cordon a dépassé une certaine longueur, il ne donne plus de belles grappes qu'à son extrémité ; les coursons du centre ne produisent plus que des grappillons, et meurent peu à peu d'inanition. Cet inconvénient des grands cordons a sans doute frappé les habitans de Thomery, et c'est d'après un excellent calcul qu'ils ont fixé la longueur de leurs cordons de vigne à 8 pieds : il en résulte que la séve est également répartie entre tous les coursons, et que toutes les grappes sont bien nourries et plus belles. Nous rappellerons encore, que quoique les cordons n'aient que 8 pieds d'étendue a Thomery, ils ne poussent pas extraordinairement. parce que les ceps étant plantés à 20 pouces l'un de l'autre, leurs racines se disputent la nourriture ; le chaperon du mur, qui fait une saillie de q à 10 pouces, contribue aussi à modérer la végétation : de sorte que, la vigne ne péchant par aucun excès, son fruit a toutes les qualités qu'il est susceptible d'acquérir.

La vigne, plantée en contre-espalier, en tonnelle, peut se traiter absolument de la même manière. Nous ne pourrions parler de la culture des vignes à faire du vin sans sortir des bornes prescrites à cet ouvrage.

Quoique les habitans de Thomery ne plantent jamais que des crossettes non enracinées, pour former leurs belles treilles, l'usage de multiplier la vigne par marcotte n'en est pas moins général et fort avantageux. Les marcottes se font en abaissant le milieu d'un sarment dans une fosse naviculaire et en le recouvrant de terre: on marcotte aussi dans un pot à fleur, dans un panier, dans l'intention de rendre la reprise de la marcotte plus certaine quand on la mettra en place l'année suivante ; mais ces procédés sont à peu près supersus pour la vigne, qui fait des racines avec la plus grande facilité. Le climat de Paris n'est pas propre à la multiplication de la vigne par semis, il faut attendre 6 ou 8 ans, pour connaître le résultat, et nous sommes trop pressés de jouir. La marcotte, la bouture et la greffe sont les moyens de multiplication usités parmi nous: on ne pratique que deux sortes de greffes sur la vigne dans les jardins, celle en fente un peu modifiée, et celle en navette : la première se fait, comme à l'ordinaire, sur du bois de plusieurs années ; il est nécessaire que les écorces coincident exactement, quoi qu'en aient dit quelques auteurs : mais ce que la vigne demande de particulier, c'est qu'il faut enfoncer la greffe bien plus avant qu'à l'ordinaire, parce que le bout du sujet meurt toujours jusqu'à une certaine longueur, voy. pl. XVII, fig. 10. Après la reprise on coupe jusqu'au vif les deux chicots desséchés. La greffe en navette se pratique plus particulièrement vers le pied des ceps déjà gros dont on voudrait supprimer l'espèce et conserver la racine : on fend d'outre en outre la tige au moyen d'un ciseau approprié à cetusage, pl. XVII, fig. 11. On prend un morceau de sarment muni d'un bon œil , on le taille en coin en dessus et en dessous de l'œil a, fig. 14, sur une longueur de 18 à 24 lignes de chaque côté, on tient la fente bouverte au moyen d'une fourche de fer c, introduite du côté opposé à celui qui doit recevoir la greffe qu'on place de manière à ce que les libers coincident le mieux possible : on retire ensuite la fourche de fer et la fente se resserre sur la greffe d fig. 15 : on fait une poupée, ou on recouvre les plaies avec la cire à greffer : quand la greffe est reprise, on coupe le cep au-dessus : si elle ne reprend pas, rien n'est gâté, et c'est en quoi cette greffe vaut mieux que celle en fente ordinaire qui oblige à couper le cep d'avance.

La coulure à lieu sur les vignes en espalier aussi bien que sur celles en plein champ. Les causes qui la produisent sont indépendantes de nous; des pluies intempestives, des changemens subits de température, paraissent en être les principales: la plaie annulaire, proposée comme remède à ce fléau, loin d'avoir obtenu tous les suffrages, n'est employée généralement nulle part; on la pratique dans quelques coins comme un objet de curiosité, et son efficacité est encore contestée: mais ce qu'on ne peut lui contester, c'est de faire grossir les grains du raisin et de les faire mûrir une hui-

taine de jours plus tôt.

Voici les variétés de raisins cultivées dans les jardins, pour la table et pour l'office.

RAISIN précoce de la Madeleine. Morillon hatif.

Petite grappe; très-petit grain violet-noir, de peu de goût, mais précoce. Placer au midi. Variété à fruit blanc.

— Chasselas de Fontainebleau. Grande grappe peu serrée, à gros grain, d'un jaune verdâtre ou doré, excellent. Ses variétés sont: Chasselas noir; très-bon. — Chasselas violet. — Chasselas rouge; fruit de bonne qualité, se colorant des qu'il est noué. — Chasselas rose; gros fruit. — Petit chasselas hûtif.

- Chasselas doré (1), Bar-sur-Aube, raisin de Champagne. Grande grappe; gros raisin rond, jaune d'ambre, fondant, doux, sucré, très-bon. Le placer au

levant. Il y a une variété rouge.

- Chasselas musqué. Un peu moins gros et plus

tardif; vert, sucré, relevé de musc.

- Ciouta, raisin d'Autriche. Variété du chasselas; feuilles laciniées; grappes et grains plus petits; bon.

Sous-variété à feuilles de persil.

RAISIN. Verdal. Le meilleur et le plus sucré des raisins de dessert; mais, comme il vient du Languedoc, il lui faut des années très-chaudes pour mûrir dans le climat de Paris. Grappes belles; très-gros raisins verts, à peau mince, contenant un ou 2 pepins. Toujours en treille, et dans les meilleures expositions. Près d'une serre chaude, on peut y en faire passer quelques branches qui fleurissent de bonne heure: le soleil de juillet et d'août achève d'en mûrir les grains.

Raisin muscat blanc ou de Frontignan. Grosse grappe très-longue, conique; grains très-serrés, cro-

quans; peau blanche; eau sucrée et musquée.

- Muscat rouge. Grain moins serré, moins gros, rouge vif, musqué, moins bon; mûrit mieux que le

blanc. Le violet et le noir sont moins bons.

— Muscat d'Alexandrie, passe-longue musquée. Peu de grains, ovales, jaunes, musqués et très-bons; mûrit rarement. Les muscats se taillent plus longs que les autres, et se mettent, au midi, en treilles, mieux dans les angles de 2 murs exposés au levant et au midi.

⁽¹⁾ Le Januar exurrien, déjà cité, contient les figures de dixhuit espèces de raisins.

On éclaircit les grappes pour aider la maturité, qui n'est parfaite qu'autant qu'elles ne sont élevées au-

dessus du sol que de 2 à 4 pieds.

Raisin Cornichon blanc. Peu de grains, très-longs, renslés par le milieu, blancs, doux, sucrés, très-bons; mûrit rarement. — Cornichon violet; mûrit encore plus rarement. On met ces raisins au midi.

— Corinthe blanc. Petite grappe allongée, très-garnie de fort petits grains ronds, jaunes, succulens, succeés, sans pepins. — Corinthe violet; même qualités.

— Verjus, bourdelas, bordelais: en Languedoe, Agyras. Très-grosse grappe, bien garnie de fort gros grains oblongs, jaune pâle, noirs ou rouges, suivant la variété, pleins d'une eau agréable dans leur maturité. Le verjus se taille long: comme on ne le mange guère et qu'il ne s'emploie pas mûr, on le place ordinairement au couchant et même au nord.

- Saint-Pierre. Gros et très-beau fruit , grains

ronds, blancs, serrés, excellens. (Allier.)

GROSEILLIER ORDINAIRE, Ribes rubrum. Arbrisseau d'Europe, formant un buisson, ou dont on fait des palissades et même qu'on élève en tige de 4 à 5 pieds et en quenouille. Ce groseillier a une variété à feuilles panachées, une autre à gros fruits blancs et d'un suc beaucoup plus doux, Ribes album H. P.; une 3e. à fruits couleur de chair: enfin le groseillier blanc a une sous-variété qu'on nomme perlée. Depuis quelques années on cultive le groseillier Gondouin, espèce plus trapue que les autres, à feuilles plus étoffées, à grains rouges, plus gros, ramassés au bout de la grappe. On la doit au patriarche des jardiniers, et elle en porte le nom.

2. GROSEILLIER A FRUIT NOIR, CASSIS, POIVRIER. R. nigrum. Plus grand dans toutes ses dimensions, et aromatique dans toutes ses parties. Les fruits en grappes sont gros et noirs; on les emploie à faire des ratafias. On en a une variété à feuilles réniformes et tomenteuses, à fruits plus petits, et une autre panachée

3. GROSEILLIER ÉPINEUX ou A MAQUEREAU, R. uvacripsa. Tiges plus courtes, plus nombreuses et couvertes de forts aiguillons qui le rendent très-propre à

former

former des haies impénétrables. Feuilles plus petites. Fruits, ordinairement solitaires, plus gros (quelques variétés atteignent le volume d'un œuf de pigeon), verts ou jaunes, rouges, blancs, violets, etc., dont M. Noisette a une nombreuse collection. Voici les principales.

GROSEILLES LISSES. — Grosse verte ronde; — grosse verte longue; — grosse lobée; — grosse ambrée; — très-grosse jaune, assez allongée, que ce cultivateur a obtenue de semis. — GROSEILLES HÉRISSÉES: à fruits ambrés; — à couleur de chair, longs; — à couleur de chair, ronds, — verte — blanche, — grosse jaune, — grosse ronde, couleur olive, fruit tardif, le plus gros et le meilleur, trouvé par M. Noisette: Nouvelle-Angleterre, très-grosse. Il existe beaucoup d'autres variétés lisses ou hérissées. Tous ces fruits ont une peau épaisse, un suc abondant plus ou moins sucré. Avant qu'ils soient mûrs, on les emploie au lieu de verjus pour assaisonner les maquereaux.

Les groseilliers, en général, se contentent de tout terrain et de toute exposition. Leurs fruits seront plus gros et plus doux dans une terre douce, sableuse et fraîche. En février, on retranche les bois morts ou trop vieux, on rabat les branches plus ou moins, suivant leur force et leur âge. Ils se propagent de semences et de boutures, en automne ou en février, ou bien de marcottes et d'éclats des vieux pieds. Il faut les replanter tous les cinq ans; sans cette opération indispensable, ces arbrisseaux, qui tendent toujours à sortir

de terre, maigrissent et dégénèrent.

ÉPINÉ-VINETTE, VINETIER. Berberis vulgaris. Arbuste indigène, qui croît en buisson de la hauteur de 6 à 8 pieds. Fruit aigrelet, recherché pour les confitures : on préfère les fruits sans pepins : ceux-ci viennent sur de vieux pieds produits de marcottes ; les fruits verts se confisent au vinaigre. L'épine-vinette peut servir à former des haies impénétrables. Outre l'espèce ordinaire, on cultive les variétés à gros fruit, à fruit blanc, et à fruit violet dont la saveur est moins acide. L'ÉPINE-VINETTE DE LA CHINE, B. sinensis H. P. est aussi un fort joli arbuste, plus faible que le précédent, formant

un buisson plus bas, plus touffu, plus vert, mais donnant moins de fruits. Ces arbustes sont très-rus-tiques, et n'exigent que très-peu de soins; cependant ils viennent plus vigoureux et plus beaux quand ils sont bien cultivés. On les multiplie de graines, rejetons, boutures et marcottes. Celles-ci sont 2 ans à s'enraciner, et doivent être séparées en automne, époque à laquelle il faut aussi éclater et replanter les rejetons. On tire du bois de l'épine-vinette et de ses racines une cou-

leur jaune assez belle et solide.

FRAMBOISIER, Rubus idæus. Arbuste du mont Ida à tiges bisannuelles. Ses fruits mûrissent en juillet. Variété à fruits blancs; autre dite Framboisier des ALPES DE TOUS LES MOIS, à fruits rouges. Ce dernier donne jusqu'aux gelées. Framboisier rouge à gros fruits; - et à gros fruits couleur de chair, les plus gros et les meilleurs fruits du genre, introduits par M. Noisette. Le framboisier, effritant la terre et nuisant aux autres plantes, doit être cultivé à part, dans un endroit dont il faut le changer lorsqu'il en a épuisé les sucs, ce qu'on aperçoit lorsque les fruits rapetissent. Il peut rester plus long-temps dans la même place, au moyen d'engrais qu'on lui donne à l'automne. Du reste, il n'est pas difficile sur le terrain, quoiqu'il préfère un sol frais et une exposition demi-ombragée. On le multiplie par ses drageons, qu'on plante depuis novembre jusqu'en mars. En février, on retranche tous les brins qui ont donné fruit parce qu'ils sont morts; on taille à 2 ou 3 pieds une partie des jeunes pour les faire ramifier; on laisse les plus faibles entiers; enfin on laboure.

FIGUIÉR, Ficus carica. Arbre cultivé en grand dans le levant et dans le midi de la France, où il s'élève à la hauteur de 25 pieds, et où son fruit forme un objet de commerce considérable. Mais aux environs de Paris, s'il n'est pas favorisé de la protection de quelque haute muraille, il ne s'élève guère qu'à 8 ou 10 pieds; il est même de notre intérêt de ne le laisser s'élever qu'à la hauteur de 5 ou 6 pieds, afin que la cueillette en soit plus facile, et qu'on puisse mieux le garantir des gelées pendant l'hiyer. On en cultive un grand nombre de variétés

sur le littoral de la Méditerranée : à Paris, nous n'en cultivons que cinq avec plus ou moins de succès, selon que les années sont plus ou moins chaudes. Ce sont, 1°. la figue blanche ronde. C'est la meilleure et la plus multipliée aux environs de la capitale : elle enrichit nos marchés depuis la fin de juin jusqu'au commencement d'août. — 2°. Blanche longue. Un peu plus grosse et plus difficile sur l'exposition : elle est aussi moins abondante. —3°. Violette. Assez grosse, violette en dehors et en dedans : préférée à la blanche, par quelques personnes, lorsqu'elle est bien mûre. — 4°. Jaune angélique. Médiocre, jaune et ponctuée de vert, chair rougeâtre, très-fertile. — 5°. Poire, figue de Bordeaux, Jardin fruitier, pl. 10 bis. Médiocre, très-longue, d'un rouge brun, chair fauve rougeâtre.

Tous les figuiers tendent à donner deux récoltes par an . l'une en juillet , l'autre en septembre et octobre ; mais la seconde n'arrive que très-rarement à maturité sous le climat de Paris ; il y a pourtant quelques variétés dont la seconde récolte réussit mieux que la première. On plante le figuier dans un sol sablonneux, doux, à l'exposition du midi, protégé par un mur, un édifice ou une montagne. Il pousse, ordinairement du pied, beaucoup de rejetons qui servent à le multiplier; on enleve ces rejetons avec un talon plus ou moins enraciné; on les met de suite en place s'ils sont assez forts, ou en pépinière s'ils sont trop faibles. Si on n'avait pas besoin de plants, il faudrait supprimer de même les rejetons, du moins en grande partie, parce qu'ils nuisent aux deux ou trois tiges fructiferes qui composent ordinairement chaque touffe de figuier : on n'en laisse que pour remplacer successivement les tiges épuisées ou qu'un accident fait périr. Les pépiniéristes cultivent le figuier en mère et ils en marcottent les branches chaque année : il réussit aussi de bouture. Cet arbre vit des siecles, sinon par son trone, du moins par ses racines qui repoussent de nouvelles tiges quand on coupe les anciennes ou qu'elles périssent. Sa culture se réduit à tenir la terre propre autour de lui, à l'arroser dans les grandes chaleurs, s'il en a besoin; à le nettoyer de sou

bois mort, à supprimer les branches faibles, parce qu'elles ne donnent jamais de fruit, à pincer les fortes pour les faire ramifier, et empêcher qu'elles ne s'allongent trop. Le pincement de juin se fait pour hâter la maturité des fruits d'été; mais il détruit l'espoir d'une récolte d'automne. Si on répand, ou plutôt si on mêle 6 ou 8 pouces de sable doux ou de terre de bruyère, avec la terre du pied d'un figuier, et qu'on le tienne à l'eau, on le verra croître et embellir rapidement. Les cultivateurs d'Argenteuil suppriment le bouton à bois qui se trouve auprès d'une figue naissante, pour que celle-ci en profite, et ils pincent le bourgeon terminal en juin pour hâter la maturité des figues; deux opérations qu'on devrait pratiquer dans tous les jardins. Mais un usage plus répandu est celui-ci : quand les figues ont atteint plus des deux tiers de leur grosseur, on accélère leur maturité en enfonçant de 3 ou 4 lignes, dans leur œil, le bout d'un poincon trempé dans de l'huile d'olive. Nous n'ayons pas réussi à faire grossir les figues au moyen de la plaie annulaire, comme nous avions réussi à faire grossir les pêches.

Quand on a beaucoup de figuiers, il faut en choisir un certain nombre pour leur faire porter des figues d'automne. Voici comme on doit s'y prendre: on leur ôtera toutes les figues d'été quand elles seront grosses comme le bout du doigt, en cautérisant en même temps la plaie avec de la chaux ou du plâtre en poudre, afin que le lait ne s'écoule pas. La branche s'allongera davantage et les figues d'automne paraîtront plus tôt: quand il y en aura 6 ou 8 sur une branche, on la pincera; les figues en profiteront, grossiront plus vite, et

elles auront le temps de mûrir avant les gelées.

On peut greffer le figuier en flûte; mais on emploie rarement la greffe sur cet arbre, parce qu'il prend facilement de marcotte, de bouture, et qu'il pousse toujours beaucoup de drageons du pied. A l'approche des grands froids, on rassemble en faisceaux toutes ses branches en les liant fortement avec de l'osier; ensuite on recouvre ces faisceaux de deux pouces de litière ou de paille neuve qu'on lie également avec de l'osier, et on finit par met-

tre un capuchon de paille au sommet pour éloigner les eaux. Au potager du roi, à Versailles, où les figuiers sont cultivés en touffes hautes seulement de 5 à 6 pieds, on couche toutes les tiges jusqu'à terre, on les réunit en faisceaux qu'on tient couchés au moyen de forts crochets enfoncés en terre, et on enveloppe chaque faisceau avec de la paille, dont on augmente l'épaisseur si la gelée devient très-forte : c'est le meilleur et le plus simple moven de conservation que nous connaissions; mais il faut que les tiges des figuiers ne soient jamais très-grosses, et qu'elles ne s'élèvent pas au-delà de 5 à 6 pieds, deux conditions qu'il est fort aisé d'obtenir. En avril, on ôte cette couverture, on donne la liberté aux branches, et on attend que les gelées ne soient plus à craindre pour faire le nettoiement dont nous avons parlé plus haut. A Argenteuil, on cultive le figuier en plein champ, et comme il faudrait trop de paille pour couvrir la quantité considérable de pieds cultivés ainsi, voici comme on les préserve de la gelée : quand la saison est arrivée, on ôte toutes les feuilles qui pourraient rester sur les rameaux, on fait des rigoles autour des pieds dans la direction des branches; on abaisse cellesci dans les rigoles; on les y fixe au moyen de quelques crochets fichés dans le sol, on les recouvre de 5 à 6 pouces de terre, et on butte les parties qui n'ont pu être ainsi enterrées : les figuiers restent sans danger, dans cette position, jusqu'à la fin de mars, qu'on va les rendre à l'air et à la lumière.

Malgré tant de soins les tiges du figuier gèlent, à Paris, au moins une fois tous les 12 ou 15 ans : c'est peut-être ce qui a déterminé quelques personnes à le cultiver en caisse qu'on rentre l'hiver dans l'orangerie; mais on n'obtient, de cette méthode, que de petits fruits peu savoureux, parce que l'arbre n'a pas assez de nourriture, quoiqu'on y supplée autant que possible

par des arrosemens copieux et fréquens.

Quand on établit une figuerie en pleine terre, il faut mettre les plantes en quinconce à 12 pieds de distance l'une de l'autre. On force le figuier très-facilement, en introduisant ses branches sous un châssis chauffé par du fumier, ou en le levant en motte et le replantant dans une serre chaude.

Le figuier a pour ennemi une sorte de kermès ou un psyle qui, lorsqu'il est fort abondant, arrête la végétation, dessèche les branches, et empêche les fruits de grossir. On le détruit en frottant les rameaux infestés, avec une brosse rude, trempée dans des eaux amères ou alcalines.

Les figues fraîches sont agréables et rafraîchissantes; elles nourrissent peu dans cet état; mais, étant sèches, elles sont très-nutritives.

MURIER, Morus nigra. De l'Asie mineure. Arbre de 25 à 30 pieds, presque toujours relegué dans les cours ou basses-cours, où il trouve ordinairement un terrain mêlé de décombres, tel qu'il lui convient, et un abri contre les vents du nord. Ses grandes feuilles donnent une ombre épaisse, agréable à la volaille: ses fruits se mangent depuis juillet jusqu'en septembre. On ne taille cet arbre que pour le débarrasser de son bois mort, ou pour le rajeunir quand il ne donne plus que du petit fruit. - MURIER ROUGE, M. rubra. De l'Amér. sept. Arbre de 40 pieds et plus. Il a des feuilles plus grandes et plus rudes; et son fruit, qui est fort bon, est d'un rouge très-foncé. Ces mûriers se propagent de semences, ou de marcottes et de boutures faites en été ou en automne. On peut aussi les greffer de toutes manières, sur franc ou sur le murier blanc, M. alba: le fruit de ce dernier convient beaucoup aux volailles, et ses feuilles aux vers à soie ; on peut consulter les nombreux ouvrages qui ont été faits à son sujet.

Fruits en chatons.

CHATAIGNIER COMMUN, Castanea vulgaris. Arbre indigène de 1re. grandeur, à racines pivotantes. Une terre franche légère lui convient; il ne réussit pas dans un sol gras et trop frais, ni dans les terres calcaires. Quand on veut faire un semis, on choisit les plus belles châtaignes qu'on met stratifier, et on les garantit de la gelée. En février et mars, on les plante dans une terre bien ameublie mais non fumée, à 18 pouces de distance,

et 3 pouces de profondeur, dans des rayons espacés de 2 pieds et demi, et dirigés du nord au midi. On fait un léger labour l'hiver suivant, et on bine l'été d'après. Au second hiver, on laboure; et on continue ces soins jusqu'à ce que les plants aient acquis environ 6 pouces de circonférence. Si on sème en place, on donne un labour profond dès le printemps; ou réitère ce labour au mois d'octobre, et on sème alors les châtaignes en les enfonçant à 3 pouces, à une distance déterminée, avec l'attention d'en mettre deux à chaque place, à 2 ou 3 pouces l'une de l'autre. Cette méthode est préférable au semis à la volée. Il est également avantageux de semer en automne si l'on n'a rien à craindre des mulots et des rats; autrement il vaut mieux faire stratifier les châtaignes, et ne les semer qu'au printemps, mais sans pincer le pivot;

l'arbre en devient plus grand et plus vigoureux.

Quand le châtaignier de pépinière a acquis la grosseur convenable, on le lève, on le met en place, et l'on rabat les branches latérales. Il est bon de buter un peu le jeune plant pour le fortifier contre l'action du vent; de l'entourer d'épines s'il est exposé aux bestiaux, et de jeter, au printemps suivant, un peu de paille ou de fougère autour du pied pour y conserver l'humidité. La seconde année on greffe en flûte ou en écusson à œil poussant, lorsque la séve est montée. On lui donne ensuite peu de soins. On détruit les brindilles ; on retranche aussi quelques-unes des branches les plus vigoureuses pendant que l'arbre est jeune, si ces dernières étaient trop serrées ou trop nombreuses ; mais, lorsqu'il est sur le retour et que ses branches se rapprochent de la ligne horizontale, on conserve celles dites gourmandes, pour remplacer les autres. Lorsque l'arbre devient vieux, et que l'extrémité de ses branches ne pousse plus ou se dessèche, on les coupe toutes à 3 pieds du tronc. L'année suivante il pousse de forts scions, qui en 3 ou 4 ans commencent à donner du fruit peu abondant, mais très-gros. On peut renouveler cette opération. On doit écarter les châtaigniers, de manière que les branches d'un arbre ne recouvrent pas celles d'un autre, car celles couvertes donneraient peu de fruit, et de médiocre qualité. wite 3. Nover Pinner, No.

On distingue les châtaignes en 2 espèces : la châtaigne proprement dit, et le marron. Ce dernier est plus rond, plus gros et meilleur que la plupart des châtaignes. Voici les variétés les plus communes : La châtaigne des bois. Elle est petite et a peu de saveur. — ordinaire. Un peu plus grosse et meilleure que la précédente. - pourtalonne. Fruits beaux, bons et nombreux. - printanière. Elle n'a d'autre mérite que d'être précoce. - verte du Limousin. Grosse, de bon goût et se conservant long-temps.exalade. La meilleure. L'arbre produit beaucoup et s'épuise promptement. Le marron de Lyon, d' Aubray, d'Agen, de Luc. Le plus gros de tous : très-renommé. Dans le département de la Corrèze, on cultive de préférence les variétés nommées la hâtive noire, la hâtive rousse, la hátive de mai, les huminaux, les huminaux roux, la mastrone et la carrive. On attend pour faire la récolte des châtaignes qu'elles tombent naturellement, et on les emporte avec leur coque ou hérisson : elles achèvent de mûrir et d'acquérir de la qualité. On les place sous un hangar ouvert, et on peut les conserver ainsi un ou 2 mois. On les sépare au fur et à mesure de leur coque, et on les expose 7 à 8 jours au soleil, sur des claies qu'on rentre après le coucher du soleil et qu'on place dans un lieu sec. Dans les cantons où les habitans en font leur principale nourriture, on les dessèche au moyen de la fumée qui circule entre des claies couvertes de ces fruits. Le bois du châtaignier est employé pour la charpente et la menuiserie. Il dure très-long - temps dans l'eau. On en fait des cerceaux et du treillage.

NOYER CULTIVÉ. Juglans regia. D'Asie. Arbre trèsélevé et très-beau. Ses fruits différent en forme, grosseur et qualité, suivant la variété. Fleurit en avril ou en mai. Le mot Juglans est une contraction de Jovis glans, gland de Jupiter.— 1. Noyer commun. Le plus productif; fruits ovales arrondis: amande fournissant beaucoup d'huile. JARDIN FRUITIER, pl. 16.—2. Noyer a coque TENDRE ou Noyer-Mésange, ainsi nommé, parce que sa coque est si tendre que la mésange la perce pour en manger l'amande. Fruits plus allongés, bien pleins, et meilleurs que ceux de l'espèce précédente: ils fournissent beaucoup d'huile.—3. Noyer tardif, Noyer de la Saint-Jean.

J. serotina. H. P. Espèce précieuse dans les cantons où les gelées sont tardives, parce qu'elle ne fleurit qu'à la fin de juin. L'amande donne assez d'huile, et on la mange en cerneaux sur la fin de septembre.-4. Nover a gros FRUIT, J. maxima. De peu de rapport; noix trèsgrosses : il faut les manger fraîches ; gardées , elles diminueraient de moitié. On les appelle noix de jauge. Elles donnent peu d'huile. JARDIN FRUITIER, pl. 16. -5. NOVER A FRUIT ANGULEUX OU A NOIX ANGULEUSE, J. angulosa. Amande très - bonne, mais enfoncée dans la coque, de laquelle il est d'autant plus difficile de la tirer, que cette coque est très-dure. Elle fournit une meilleure huile, et en plus grande quantité que les autres. Cet arbre, le plus grand et le plus vigoureux de son espèce, est cultivé pour son bois, qui est le plus dur, le plus fort et le mieux veiné. - 6. Noyer A gros FRUITS LONGS. L'amande remplit bien la coque, qui n'est pas dure. Son fruit ne le cède en bonté qu'à celui de la mésange, mais l'arbre produit beaucoup plus. -7. Noix A Bijoux. Fruit très-gros, presque carré, dans la coquille duquel on loge une paire de gants, ou différens petits instrumens ou bijoux, pour donner en étrennes. L'amande est bonne en cerneaux; mais, comme elle remplit peu la coquille, elle rancit facilement. -8. NOYER A GRAPPE, J. racemosa; fruits disposés 15 à 20 ou plus ensemble, en une sorte de grappe.

Le noyer se cultive pour son bois, son fruit, et l'huile qu'on en tire. La culture doit un peu varier, relativement à la destination qu'on veut lui donner. Si on tient plus à la qualité du bois, on retarde la fructification; on place l'arbre dans un terrain sablonneux, et même pierreux, pourvu qu'il y ait assez d'humidité. Ce terrain convient aussi pour donner de la qualité à l'huile. On sème, s'il est possible, en place, afin de ne pas endommager le pivot qui pénètre à travers les fissures des rochers; et, pour obtenir des tiges plus hautes, plus droites, et des arbres moins sensibles aux gelées, on ne greffe pas. On donne la préférence au no. 5, si l'on désire un très-bel arbre; et attendu la difficulté de séparer l'amande de sa coque, on préfère les nos. 1, 2 et 6, si

on tient à l'huile. Si, au contraire, on veut manger les noix, soit en cerneaux, soit parvenues à leur maturité, il faut pour greffer donner la préférence aux aos. 2, 3 et 6. Ce dernier a l'avantage de fournir des cerneaux plus tard. La terre doit être moins légère, moins sablonneuse et plus substantielle, parce que l'arbre ne peut pas plonger ses racines aussi profondément.

Le semis se fait avec des fruits choisis, et parvenus à leur maturité, dans les espèces qu'on veut cultiver, si l'on ne greffe pas. Dans le cas contraire, on prend les noix du nover commun : ou mieux les noix anguleuses, quand on préfère des arbres plus vigoureux ou plus grands. On les stratifie en les mettant dans un endroit frais et à l'abri des gelées. On ne les seme qu'au printemps pour les préserver des rats. Lorsqu'on les met en place, on a l'attention de placer 2 noix à 3 pouces l'une de l'autre, et à 2 pouces de profondeur, dans une terre bien défoncée et ameublie, sans fumier. Veut - on les mettre en rayons: on laisse 18 ou 20 pouces d'intervalle entre chaque noix, et deux pieds entre les rayons. On donne les soins ordinaires aux plantes en pépinière. Après la chute des feuilles dans les terres sablonneuses, et après les gelées dans les terres plus fortes et humides, on leve un plant entre deux, ce qui établit une distance de 3 pieds dans les rayons. On examine auparavant les sujets qui doivent rester, et on remplace ceux qui manquent on sont mal venus. Comme on peut lever les plants en motte, il n'y a rien à refrancher après cette opération. On plante les autres de la même manière dans une terre préparée d'ayance.

Les années suivantes, on donne de légers labours et on taille en crochet. Quelques pépiniéristes cernent les sujets entre les deux séves, la 2^e, ou 3^e, année de la plantation en pépinière. Cette opération se fait en enfonçant verticalement en terre, à distance égale des sujets, tout le fer d'une bêche tranchante. On coupe ainsi les parties de racines qui dépassent; les plaies se cicatrisent, et il se forme beaucoup de chevelu. L'arbre pousse, il est vrai, moins vigoureusement l'année suivante, mais sa reprise est assurée quand on le transplante. Lorsque les

sujets ont environ 4 pouces de circonférence et 5 à 6 pieds de hauteur, on peut les greffer en flûte, en fente, en écusson à œil poussant, ou en anneau. Cette dernière greffe se fait en enlevant, dans le moment de la plus grande séve, un anneau d'écorce muni d'un œil; on en enveloppe le sujet dans son pourtour, sur une place où l'on a ôté un semblable anneau. (Voyez pl. XVII, fig. 16.) On conçoit que pour placer cette greffe il faut la fendre d'un côté afin de pouvoir ouvrir l'anneau et lui faire embrasser le sujet. Lorsqu'elle est adaptée de manière à ce que les écorces se joignent bien en haut et en bas, on recouvre d'onguent de saint Fiacre ou de cire à greffer, et l'on ne fait aucune ligature. Si l'on greffait en fente, il faudrait tailler la greffe et la placer comme celle de la vigne. Pl. XVII, fig. 10. Pour la greffe en écusson, on coupe les branches lorsque le mouvement de la séve commence à faire grossir les boutons, et on conserve le pied dans l'eau jusqu'à ce que l'écorce puisse se détacher avec facilité. L'inconvénient de cette greffe est d'être exposée à se décoller lorsque l'arbre est en place et isolé; on y remédie en pinçant l'extrémité du jet, ou mieux en liant contre le sujet un petit tuteur qui le dépasse d'un pied, et contre lequel on attache le jet de la greffe. Si l'on greffait les sujets plus jeunes, cette opération nuirait au développement de ces arbres comme à celui de tons les arbres en général, mais ils fructifieraient plus tôt. L'année suivante ils peuvent être mis en place dans une terre défoncée de 2 pieds et demi à 3 pieds. On rabat la greffe à 5 ou 6 yeux, après la plantation, si elle est faite au printemps; mais, si elle a lieu entre les deux séves, on attend que les fortes gelées soient passées pour tailler les branches. On peut greffer de vieux noyers, qu'on a étêtés l'année précédente pour leur faire pousser de beaux scions sur lesquels on établit les greffes.

Ces arbres prennent de grandes dimensions; il faut au moins 6 à 8 toises de distance entre ceux greffés, et 10 à 12 entre ceux qui ne le sont pas. On ne les plante pas sur la lisière ou au milieu d'un champ à blé ou d'autre terre en rapport, parce que le noyer étend très-loin ses racines, qu'il effrite et épuise la terre, que son ombrage fatigue les autres végétaux, et que l'eau qui a été quelque temps sur ses feuilles nuit aux plantes sur lesquelles elle tombe. Il aime le grand air et réussit mal en massifs, où il donne peu de fruit. On ne peut donc l'employer qu'isolé ou en avenue.

Quand cet arbre est sur le retour, l'extrémité de ses branches supérieures se dessèche : on l'abat, si on ne veut pas nuire à la qualité du bois; mais si on met plus de valeur au fruit, on ravale à 2 ou 3 pieds du tronc, et il pousse des branches qui lui forment une nouvelle tête. Le noyer forme naturellement sa tête et n'a besoin que d'être débarrassé du bois mort et des branches rompues. On ne lui coupe du bois vert qu'autant qu'il pousse

des branches mal placées ou trop vigoureuses.

Le temps de la récolte des noix est indiqué par le brou qui se crevasse. On la fait avec des gaules, parce que le fruit est placé à l'extrémité des branches. Il faut frapper légèrement pour ne pas effeuiller l'arbre, et pour ne pas blesser les boutons à fruit et à bois. On porte la récolte dans des lieux bien secs et bien aérés; on l'étend sur 2 ou 3 pouces d'épaisseur, et on la remue chaque jour jusqu'à ce que les noix soient desséchées et que le brou s'en sépare. Ensuite, on les renferme dans un endroit sec, ni trop chaud ni trop froid, et on peut les conserver ainsi un an sans qu'elles rancissent. On mange les noix vertes en cerneaux, et parvenues à leur maturité. On en tire une huile qui , pendant qu'elle est fraîche , sert aux mêmes usages que celle d'olive et qu'on brûle ou qu'on emploie dans divers arts lorsqu'elle vieillit. Le brou et les racines donnent une teinture assez solide. Le bois du noyer est précieux; on en fait de jolis meubles, quand on réduit le tronc en planches, six mois après l'avoir abattu. On met ces planches tremper pendant six mois, et on ne les emploie que bien sèches.

NOISETIER, COUDRIER. Corylus. Arbrisseaux et moyens arbres indigènes et étrangers, dont le jeune bois, souple et fort élastique, sert particulièrement à faire des cerceaux. Le fruit du noisetier des bois est abandonné aux enfans et aux bêtes fauves, à cause de sa pe-

titesse ; mais on cultive dans les jardins, pour l'usage de la table, le Noisetier Franc, Corylus tubulosa WILLD., dont le fruit allongé et peu dur est très-estimé avant sa parfaite maturité : il a deux variétés ; dans l'une l'amande est recouverte d'une pellicule blanche ; dans l'autre la pellicule est rouge. - AVELINIER. C. Avellana. Celui-ci a le fruit plus gros et moins allongé : il a aussi quelques variétés qu'on trouve dans les 4 mendians, sous les noms de C. ovata, maxima et striata. Les avelines du commerce viennent en grande partie de l'Espagne. - Noisetier a grappes. C. racemosa, variété encore assez rare, dont le fruit est gros et trèsbon. Les fruits des C. americana, rostrata et colurna ne valent pas l'honneur d'être mangés, quand nous avons les avelines d'Espagne; aussi ces trois espèces ne figurentelles dans nos jardins que comme arbres d'agrément.

Les noisettes mûrissent et tombent en août et septembre. On les recueille comme les noix et on les conserve de même : elles contiennent une huile beaucoup plus précieuse. Le noisetier se multiplie de graines, de marcottes et de drageons : il aime l'exposition du nord, et ne demande d'autre culture que de n'être pas dévoré ni étouffé par des arbres plus grands ou plus vigoureux que lui. Celui des bois a une variété à feuilles panachées.

PISTACHIER CULTIVÉ, Pistacia vera. De Syrie. Arbre de 20 pieds, naturalisé dans le midi de la France. En mai, fleurs mâles et femelles en grappes, mais les sexes placés sur des individus différens, ce qui oblige à les avoir tous deux pour obtenir des fruits. Le fruit, d'un vert cramoisi, contient une amande verdâtre, d'une saveur agréable. La pistache est recherchée par les confiseurs et pour l'office. Terre franche légère, au midi, en espalier contre un mur. Multiplication de marcottes, mieux de semis sur couche chaude et sous châssis; repiquage en pots pour rentrer pendant 3 ou 4 ans dans l'orangerie, où on les tient sèchement.

Depuis un grand nombre d'années, on voit à la pépinière du Roule et à celle du Luxembourg, des pistachiers en espalier, qui rapportent de bons fruits, et on a lieu de s'étonner que ces exemples n'aient pas encouragé à multiplier davantage cet arbre intéressant, partout aux environs de Paris où il y a des abris et des positions avantageuses. Pour l'acclimater de plus en plus, il faudrait ne le multiplier que de graines récoltées dans les pépinières que nous venons d'indiquer. Il se trouverait, sans doute, beaucoup d'individus mâles dans les jeunes pieds qu'on obtiendrait; mais, quand on les aurait reconnus à la fleur, on transformerait, par la greffe, en femelles tous les pieds mâles superflus ou inutiles à la fécondation des pieds femelles. Si on formait un espalier des pistachiers, il conviendrait de les espacer à au moins 12 pieds les uns des autres, et qu'il y eût un individu mâle entre trois ou quatre femelles; ou, ce qui vaudrait encore mieux, greffer une branche male au milieu des branches de chaque individu femelle. Thouin enseignait que le Pistachier franc gelait à 6 deg., et que greffé sur le térébenthier, il en supportait 10 sans souffrir.

DU FRUITIER.

On appelle fruitier ou fruiterie, un local dans lequel on dépose les fruits qui ne peuvent pas mûrir sur les arbres avant la saison des gelées. Ce local, pour réunir les meilleures conditions, doit être au rez-dechaussée, enfoncé de deux ou trois pieds, très-sec, peu susceptible d'être échauffé ou refroidi par la présence ou l'absence du soleil, et impénétrable à la gelée. Le point le plus important pour que les fruits se gardent long-temps dans un fruitier, c'est que la température soit toujours la même et peu élevée au-dessus de zéro ; que l'air y soit plus sec qu'humide, qu'il soit sans courant, qu'il ne se renouvelle que quand on le juge nécessaire pour détruire l'humidité, et qu'enfin la lumière n'y pénètre que quand on renouvelle l'air. Si on peut faire lambrisser et parqueter ce local, il en vaudra encore bien mieux. On établira tout autour des tablettes larges de 20 à 24 pouces, bordées en avant d'une petite tringle de bois, haute de 15 lignes, pour empêcher les fruits de tomber, et on couvrira ces tablettes d'un lit de paille neuve, fort menue, très-sèche, exempte d'odeur, et la plus fine qu'on pourra trouver. Si le fruitier a une assez grande largeur, on placera au milieu une table longue, avec des étagères également bordées de tringles, et qu'on couvrira de paille sèche et fine, comme les tablettes.

Quand l'époque de cueillir les fruits d'automne et d'hiver arrive, il y en a qui sont à la veille de mûrir, d'autres qui ne muriront que dans 1, 2, 3 ou 4 mois, et d'autres enfin qui ne mûriront pas, mais qu'on trouve fort bons cuits ou crus quand ils sont parvenus à un certain état. On cueille à part chaque sorte de fruit; on a même soin de ne pas mêler ceux d'espalier avec ceux de plein-vent, quoique de même espèce, parce que ceux d'espalier mûrissent plus tôt. A mesure qu'on les cueille on les pose doucement dans des paniers, et quand ceuxci sont pleins, on les porte dans une pièce bien aérée où on étend les fruits pour les faire ressuyer. Cinq ou six jours après, quand on juge que l'humidité de leur peau est entièrement évaporée; on les porte dans la fruiterie, espèce par espèce, et on les range sur les tablettes à côté les uns des autres, en les posant sur l'œil autant que possible. Si le temps est beau, on pourra donner de l'air à la fruiterie pendant quatre ou cinq jours, pour chasser l'humidité s'il y en a; ensuite on la ferme her-métiquement. Non-seulement il faut jeter un coup d'œil sur toutes les tablettes , quand on va chercher des fruits pour la table, mais il faut encore s'assujettir à visiter la fruiterie en entier, deux fois par semaine, pour mettre de côté les fruits tachés afin de les manger les premiers et qu'ils ne gâtent pas les autres.

Il faut qu'un fruitier soit éloigné de tout ce qui répand une mauvaise odeur, de la chaleur et de l'humidité.

Des auteurs, respectables d'ailleurs, recommandent d'établir la fruiterie au premier ou au second étage, et de lui donner souvent de l'air et de la lumière; nous avons reconnu que les fruits se gardent moins longtemps par ce procédé à cause de la grande transpiration qu'ils y éprouvent, et de la variété de température à laquelle ils y sont exposés.

Les raisins se conservent couchés sur des tablettes garnies de paille comme les poires et les pommes, mais avec moins de facilité. On les pend aussi par la queue à des cerceaux attachés au plancher, ou bien on les pend par le bout opposé à la queue afin que les grains s'éloignent les uns des autres et ne se pourrissent pas mutuellement. Un autre moyen de conservation est de mettre le raisin dans des tiroirs ou dans des caisses entremêlé, lit par lit, avec de la sciure de bois fine, sans odeur et bien sèche. De quelque manière qu'on s'y prenne, le raisin exige une grande surveillance à cause de l'abondance de son eau qui fait que plusieurs grains se pourrissent assez promptement : il faut se hâter de couper les grains gâtés, par la queue, avec des ciseaux, afin qu'ils ne pourrissent pas leurs voisins.

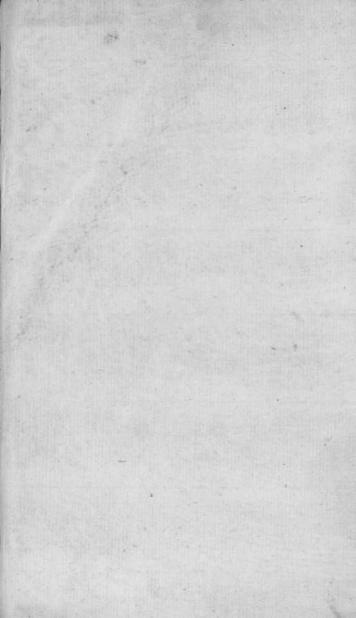
Toutes les fois qu'on en aura la possibilité, on fera bien d'avoir une serre particulière pour les raisins, parce que la grande humidité qui s'échappe des grains

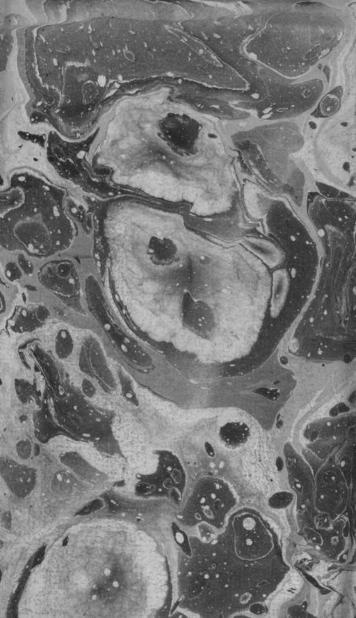
pourris nuit à la durée des autres fruits.

Les fruits d'un jardin ne sont pas tous dignes d'aller à la fruiterie. Il y en a de petits, pierreux, mal faits, blessés ou tachés, et susceptibles de pourrir bientôt si on ne se hâtait de les employer; alors on les fait cuire de différentes manières, soit pour être mangés de suite, soit pour être conservés. Il est mille moyens de tirer parti de toutes ces pommes et poires inférieures, souvent abondantes, ainsi que des prunes et fruits rouges qu'on laisse trop ordinairement perdre, faute de penser à les convertir en diverses sortes de confitures aussi saines qu'agréables.

Amanuscope, small or company of , suchtice and

tents qu'est reconstitue le l'entre es gentlère profine littes. L'aups per ce procéde à contro de la grandle transpondant









TO LE TON
JAROINIE





388

DE CHALANZOI