DICTIONNAIRE

VILMORIN

DES

PLANTES POTAGÈRES



VILMORIN-ANDRIEUX S. A.
4, QUAI DE LA MÉGISSERIE
PARIS

Tous droits de reproduction,
de traduction, d'adaptation et d'exécution
réservés pour tous pays

Copyright J947
by Vilmorin-Andrieux S. A.

PARIS

INTRODUCTION

La Maison VILMORIN a maintenant plus de deux cents ans d'existence.

Tout en restant à l'avant-garde des progrès scientifiques et techniques, nous avons été, au cours de ces deux siècles, à même d'accumuler une expérience considérable en matière de culture de légumes. Ces connaissances sont réunies déjà dans nos ouvrages antérieurs qui se trouvent entre les mains de tous les spécialistes. Mais les plantes, comme tous les êtres vivants, sont soumises à une évolution, à des variations perpétuelles qui nécessitent des mises au point périodiques.

Dans les sélections apparaissent de nouvelles variétés qui supplantent les anciennes, des races rustiques, plus résistantes aux maladies, de meilleur rendement, et ce d'autant plus rapidement que les méthodes d'amélioration atteignent à une plus grande précision.

L'outillage, la composition des engrais et amendements, etc... se transforment parallèlement, en même temps que se modernisent les moyens dont nous disposons pour défendre les végétaux contre les intempéries.

Enfin, la lutte contre les ennemis des jardins, insectes et maladies cryptogamiques a été, au cours de ces dernières années, l'objet de travaux approfondis qui ont abouti à de précieuses découvertes.

A tous ces progrès, nous avons participé largement dans nos champs d'expérience et nos laboratoires. C'est donc après avoir éprouvé nous-mêmes la valeur des nouvelles variétés, de nouveaux produits, des nouvelles méthodes que nous vous conseillons de nous suivre. Et, plutôt que de rééditer nos ouvrages spécialisés, nous avons préféré adopter la formule originale du présent dictionnaire. Les reproductions en noir et en couleur, que vous trouverez dans cet ouvrage, vous permettront de déceler, et en toute sécurité, la nature des ennemis qui attaqueront vos légumes et vous trouverez, en même temps, le moyen de les combattre.

Son but est de faciliter la culture des légumes, l'entretien et la protection du jardin à tous les cultivateurs professionnels ou amateurs, de les aider, sans autres moyens qu'un matériel courant, à tirer de leur terre le meilleur rendement. Nous avons pensé que de nombreuses illustrations, jointes à la présentation alphabétique, rendraient la consultation de ce dictionnaire à la fois facile et attrayante.

Toutefois, nous n'avons pas voulu surcharger cet ouvrage d'un trop grand nombre de détails techniques sur des cultures particulières, mais, pour les spécialistes de ces cultures, nous donnons une bibliographie spéciale qui leur permettra de trouver aisément les meilleurs ouvrages traitant de ces questions.

Nous comptons sur nos lecteurs pour nous communiquer leurs réflexions relatives à notre Dictionnaire.

Conscients de rendre service à la culture en publiant cet ouvrage, nous sommes heureux, en le faisant, de suivre la ligne traditionnelle de notre Maison.

VILMORIN-ANDRIEUX

CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATION

	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÈTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
JANVIER								
1	CERFEUIL TUBÉREUX	juin-juillet	450	2 gr.		ne pas enterrer		2 mois
2	PANAIS	juin-novembre	220		0 gr. 6 en lig. 1 gr. à la vol.	plomber		20 à 25 jou
3	POIS (variétés hâtives).	mai-juin	2 a 6,5		20 à 30 gr.	6 cm.		10 jour
FÉVRIER								
4	AIL BLANC (caïeux).	juin-juillet			150 gr. de caïeux		2 à 3 cm.	1 mois
5	ASPERGE (griffes).	avril-juin de la 3e année			12 griffes aux 10 m.		8 à 10 cm.	20 jour
6	CAROTTE HÂTIVE	juin-juillet	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		10 à 15 jo
7	CÉLERI A COUPER	mai-aut.	2.500	0 gr. 2		recouvrir peu		18 à 20 jot
8	CERFEUIL	avril-mai	450		3 à 4 gr.	1 cm.		6 à 8 jot
	CERFEUIL TUBÉREUX	juillet	450	2 gr.	ne pas enterrer			1 mois
10	CHICORÉE SAUVAGE	mai-sept.	700		3 à 5 gr.	1 cm.		6-8 jour
11	CHOU MILAN HÂTIF	été	300-320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jou
12	CIBOULETTE (graines) ...	été, années suivantes	300		0 gr. 5 par m. courant	recouvrir peu		15 à 20 jo
13	CROSNE du JAPON (rhizomes).	partir d'oct.	500 à 600 rhizomes au kg.		100 gr de rhizomes		10 cm.	
14	ÉCHALOTE (caïeux)	juillet-août	envir. 300 au kgr. (caïeu)		120 gr. de caïeux		caïeux peu enterrés 2 cm	I mois
15	ÉPINARD D'ÉTÉ	mai-été	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jou
18	FÈVE	juin-juillet	40 à 115 dans 100 gr		25 à 30 gr.	3 à 4 cm.		8 à 12 jo
17	OGNON BLANC..	juillet-août	250	2 à 3 gr.	2 gr. 5 à 3 gr.	graines peine enterrées		10 à 15 jo
18	OGNONS DIVERS	juillet-sept.	250	2 à 3 gr.	2 gr. 5 à 3 gr.	Ibid.		10 à 15 jo
19	PANAIS	été-aut.-printemps	2.20		0 gr. 6 à 1 gr.	plomber		20 à 25 jo
20	PIMENT	août	150	1 gr.		1 cm.		15 à 20 jo
21	POIREAU D'ÉTÉ	été-automne	400	1 gr. à 1 gr. 5		graines peine enterrées		15 a 30 jo
22	POIS HÂTIF	juin	2 à 6,5		20 à 30 gr.	6 cm.		8 à 10 jo
23	RHUBARBE (éclats)	années suiv. avril-juin	35 à 60					
MARS								
24	AIL BLANC (caïeux)..	juillet-août			150 gr. de caïeux		2 à 3 cm.	1 mois
25	ALKÉKENGE	Août-sept.	1.000	3 gr.		enterrer légèrement		10 à 15 jo
26	ARROCHE	été-automne	250		0 gr. 5	1 cm.		8 jours
27	ARTICHAUT (oeilletons) ..	automne et années suiv.					collet 2 cm.	
28	ASPERGE (griffes).	juin-juillet avril-juin de la 3e année			12 griffes au 10 m².		8 a 10 cm.	20 jour
29	AUBERGINE	Août-sept.	250	1 gr.		1 cm.		10 à 15 jo
30	CAROTTE HÂTIVE	mai-nov.	950 (graines persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		15 jour
31	CERFEUIL	avril-mai	450		3 à 4 gr.	1 cm.		5 à 6 jot
32	CERFEUIL TUBÉREUX	juillet	450	2 gr.		ne pas enterrer		15 à 20 jou
33	CHICORÉE SAUVAGE	mai-sept.	700		3 à 5 gr.	1 cm.		6 à 8 j ou
34	CHOU	aut.-hiver	300-320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jou

www.frenchpdf.com

DES PRINCIPALES VARIÉTÉS POTAGÈRES

MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE	ESPACEMENT A OBSERVER	ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU METRE CARRE	OBSERVATIONS
volee ligne bordure poquet	entre les lignes	sur la ligne		
JANVIER				
m. 20 à 0 m. 25	0 m. 10	3-4 feuilles	graine	graine stratifiée lève en mois ; non stratifiée ell. leve après 6 mois ou plus
0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 15	3-4	2 à 3 kg.	st un peu tôt. Levée capo neuse.
0 m. 43 à 0 m. 50	0 m. 02 à 0 m.		g. 120 à 0 kg. 40 en grains	
FÉVRIER				
0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 50	
m.	0 m. 75 à 0 m.		0 kg. 400 à 1 kg.	
0 m. 25	0 m. 10	3-4 feuilles	1 kg. 500 à 3 kg	En cotière, à bonne exposition.
0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 25 à 0 m. 30	3-4 feuilles	2 à 4 kg.	Semis sur couche, mise place en avril-mai.
0 m. 15 à 0 m. 20			2 kg.	Exposition chaude et abritée.
0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 10	3-4 fouilles	2 kg.	La graine stratifiée lève en 1 mois ; non stratifiée elle lève après 6 mois ou plus.
0 m. 20	0 m. 15	2 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg. 500	
0 m. 40	0 m. 40		5 à 10 kg.	
	0 m. 15 à 0 m. 20		0 kg. 500 à 1 kg.	Diviser les touffes tous les 2 ou 3 ans et planter les divisions à 0 m. 12-0 m. 14.
0 m. 40	0 m. 40		1 kg. à 1 kg. 500	
0 m. 15 à 0 m. 20	0 m. 12 à 0 m. 15		1 kg. à 1 kg. 500	
0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
0 m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		4 kg. à 4 kg. 500 0 kg. 250 à 0 kg. 500 de grains	
0 m. 20	0 m. 10 à 0 m 15		1 kg. 500 à 2 kg.	
0 m. 20	0 m. 10 à 0 m. 15		1 kg. 500 à 2 kg	
0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 15 à 0 m. 20	3-4 feuilles	3 kg.	Levée capricieuse.
0 in. 65	0 m. 50		1 kg.	Le semis doit se faire sur couche.
0 m. 40	0 m. 10 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	
0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 02 à 0 m. 03		a écosser: 200 à 300 gr. Mange-tout : 400 à 500 gr.	
1 m. à 1 m. 50	1 m. à 1 m. 50		2 kg.	
MARS				
0 ni. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
0 m. 40 à 0 m. 80	0 m. 40 a 0 m. 80		0 kg. 300 à 0 kg. 400	Sous le climat de Paris, il faut sener sur couche.
0 m. 30	0 m. 40	3-4 feuilles	4 à 5 kg.	
0 m. 80 à 1 m.	0 m. 80 à 1 m.		1 kg. 400	Produit au bout de 5 mois.
1 m.	0 m. 75 à 0 m. 80		0 kg. 400 a 1 kg.	
0 m. 40	0 m. 40		2 kg.	Sous re climat de Paris, il faut semer sur couche.
0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	1 kg. 500 à 3 kg.	
0 m. 15 à 0 m. 20			2 kg.	Exposition chaude et abritée.
0 m. 20 a 0 m. 25	0 m. 10	3-4 feuilles	2 kg.	Semer dela graine stratifiée.
0 m. 20	0 m. 15	2 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg.	
0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 40 à 0 m. 50		5 à 10 kg.	

www.frenchpdf.com

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 METRE CARRE DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
			MARS (suite)					
1	CHOU DE BRUXELLES ...	oct.-print.	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jou
	CHOU-FLEUR (3e saison).	juillet-nov.	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jot
3	CHOU-RAVE	aut.-hiver	300	0 gr. '3		1 à 2 cm.		6 à 8 jot
4	CIBOULETTE	à partir fin avril et ann. suivantes.	300		0 gr. 5 par mètre courant	recouvrir peu		12 à 15 jo
5	CRAMBÉ	printemps 3e année	15 à 18 non décortiquées	1 gr.		5 cm		25 à 30 jo
6	CRESSON ALÉNOIS	avril	450		0 gr. 5	recouvrir peine		1 à 2 jo
7	CROSNE du JAPON (rhizomes)	partir d'octobre	500 à 600 rhizomes au kilo environ		100 gr. de rhizomes		10 cm	
8	ÉCHALOTE (caïeux)	juillet-août	300 caïeux au kilo		120 gr. de caïeux		caïeux peu enterrés 2 cm.	1 mois
9	ÉPINARD D'ÉTÉ.	mai-été	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jo
10	ESTRAGON (plant)...	été			8 éclats racinés			
11	FÈVE	juin-août	40 à 115 aux 100 gr.		25 à 30 gr	3 à 4 cm.		8 à 12 jo
12	LAITUE ET ROMAINE DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ.	mai-sept.	800	0 gr. 1		recouv. peu		5 à 10 jot
13	LAITUE A COUPER	avril-oct.	800		0,2 à 0 gr. 3	Ibid.		5 à 10 jo
14	NAVET	mai-aut.	450 a 700		1 gr. à 2 gr.	1 à 2 cm.		4 a 6 jou
15	OSEILLE	à partir de mai	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jo
16	PERSIL	toute l'année	600		1 à 3 gr.	1 cm. 5		20 jour
17	PIMPRENELLE PETITE ...	juin-aut.	150		2 gr. 5 à 3 gr.	2 à 3 cm.		12 jour
18	PISSENLIT	aut.-print.	900 a 1.700	gr. à 1 gr. 5		1 cm.		15 à 20 jo
19	POIRÉE	juillet-aut.	60 a 90		1 gr. 5 à 2 gr	4 cm.		10 à 15 jo
20	POIS	juin-août	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm.		8 à 10 jo
21	POMME de TERRE (germée).	partir de mai-juin	15 à 20 tubercules au kilo		150 à 250 gr. de tubercules		10 à 15 cm	15 à 20 jo
22	RADIS DE TOUS LES MOIS.	avril-mai	120		3 gr.	2 à 3 cent.		3 à 4 jot
23	RAIFORT SAUVAGE (racines).	oct.-print.			250 gr. de racines			
24	RHUBARBE (éclats)	mai-juin années suiv.	35 à 60					
25	SALSIFIS	oct.-hiver	100		1 à 2 gr.	ne pas trop recouvrir		8 à 20 jo
26	SCORSONÈRE	oct-hiver	90		1 à 2 gr.	ne pas trop recouvrir		20 jo
27	TOMATE	juillet-oct.	300 à 400	0 gr. 1		recouvrir peu		5 à 8 jot
28	TOPINAMBOUR (tuber.) ..	aut.-hiver			200 gr. de tubercules		15 cm.	
			AVRIL					
29	ANETH	septembre	1000		2 gr.	recouvrir peu		8 a 10 jou
30	ANGÉLIQUE	juillet-août année suiv.	200	5 gr.		peu		2 mois à 2 mois
31	ANIS VERT	août-sept.	250		1 gr. 5	recouvrir peu		15 jour
32	ASPERGE (griffes)	3e année avril-juin			12 griffes aux 10 m²		8 a 10 cm.	20 jour
33	BETTERAVE 1re SAISON	juillet-août	50		2 gr.	1 cm.		8 à 10 jot
34	CAROTTE HÂTIVE	été-aut.	glomérules 950 (graines persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		10 à 12 jo
35	CÉLERI A COTES.	juillet-aut.	2.500	0 gr. 2		recouvrir peu		18 à 20 jot
36	CÉLERI-RAVE	automne	2,500	0 gr. 1		recouvrir peu		15 à 18
37	CHICORÉE ET SCAROLE D'ÉTÉ.....	automne	600	0 gr. 3 sur couche		1 ou 2 cm.		3 à 8 jou

www.frenchpdf.com

	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU METRE CARRE	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	paquet	entre les lignes	sur la ligne			
					MARS (suite)				
					0 m. 50 à 0 m. 60	0 m. 50 à 0 m. 60		5 kg.	
					0 m. 60 à 0 m. 80	0 m. 60 à 0 m. 80		2 à 3 kg.	
					0 m. 35 à 0 m. 40	Cm. 35 à 0 m. 40		I à 2 kg.	Doivent se recoller à demi-développement.
			x			Om. 15 à 0 m. 20		0 kg. 500 à 1 kg.	Diviser les touffes tous les 2 ou 3 ars et planter à 0 m. 12-0 m. 14.
					O m. 80	0 m. 60	2-3 feuilles si semé en place	1 kg. par année	La plantation dure de 8 à 10 ans, on sème la graine entourée de son enveloppe.
					O m. 20			1 kg.	Faire des semis échelonnes.
					0 ni. 40	u m. 40		1 kg. à 1 kg. 500	
					Om. 15 à 0 m. 20	0 m. 12 à 0 m. 15		1 kg. à 1 kg. 500	
					0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
			x		0 m. 35	0 m. 35		0 kg. 200 à 0 kg. 300 de jeunes pousses	
11		×			O m. 30 à 0 m. 40	O m. 15 à O m. 20		O kg. 250 à 0 kg. 500 de grains	
12					0 m. 30	0 m. 25		1 à 3 kg.	
13					0 m. 15	0 m. 10	3-4 feuilles	1 à3 kg.	On consomme le produit du premier éclaircissage.
14					0 m. 15	0 m. 12	2–3 feuilles	2 kg.	
15					m. 20 à 0 m. 25	0 m. 15 à 0 m. 20	2 feuilles	à 3 kg	'Dure de 3 à 4 ans.
16		×	×	×	O m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	1 kg. 500	
17		×			0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 15	2 feuilles	I kg.	
15					0 m. 25	0 m 10		2 kg.	
19!					0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 35 à 0 m. 40	2 feuilles	5 kg.	
					0 m. 40 à 0 m. 50	3 m. 02 à 0 m. 03		à écosser : kg. 200 à 0 kg. 300 mangetout : kg. 400 à 0 kg. 500	
					0 m. 60	0 ni. 4u		'1 kg. 500 à 4 kg.	
23					O m. 03	U m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
23					O m. 50 à O m. 60	O m. 30		1 kg. à 2 kg.	
24					1 m. à 1 m. 50	1 m. à 1 m. 50		2 kg. de côtes	
25					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500	
26					0 m. 25 à 0 m.	0 m. 10 à O m. 12	2 feuilles	1 kg. à 3 kg.	
27					O m. 80	O m. 50 à 0 m. 60		3 à 5 kg.	Semer sur couche tiède ou en pépinière bien exposée.
28					0 m. 80 à 0 m. 801	0 m. 40		3 à 4 kg.	Planter les tubercules entiers.
					AVRIL				
					0 ni. 30	0 m. 10 à 0 m. 1		a 90 gr. de grainer	Los touilles, les fleurs et lus graines sont utilisées.
30					1 m.	1 m.		kg. 500 à 2 kg. de pétioles	La plantation dure 3 ans.
31					0 m. 40	O m. 20	3 feuilles	80 à 100 gr. de graines	
32					1 m.	0 m. 75 à 0 m. 80		0 kg. 400 à 1 kg.	En plantant des griffes de 2 ans on peut récolter l'année d'après.
33					0 m. 40	0 m. 20 à 0 m. 30	3 feuilles	2 à 4 kg.	
34					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	i kg. 500 à 3 kg.	
35					Om. 25à Om. 30	O m. 25 à 0 m. 30		2 à 4 kg.	
36					0 m. 35 à 0 m. 40	Om. 35 à 0 m. 40		3 à 4 kg.	
37'					in. 40	0 in. 30		à 4 kg.	

www.frenchpdf.com

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÈTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	AVRIL (suite)							
1	CHOU — NAVET, RUTA-BAGA	novembre	375		0 gr. 3 à 1 gr	1 à 2 cm		6 à 8 jou
2	CONCOMBRE.	juin-août	35	0,2 à 0 gr. 3		2 cm.		4 jours
3	CORNICHON	juin-août	35	0,2 à 0 gr. 3		2 cm		6 à 8 jou
4	CRAMBÉ..	printemps 3e année	15 à 18 non décortiquées	1 gr.		5 cm,		25 à 30 jo
5	FENOUIL DE FLORENCE..	hiver	200		2 gr	mn.		12 à 20 jo
6	FÈVE	juin-août	40 à 115 dans 100 gr.		25 à 30 gr.	3 à 4 cm.		8 à 12 jou
7	FRAISIER A GROS FRUITS (plants)	aut. et années suivantes			4 pieds			
8	FRAISIER DES 4-SAISONS (plants)	au' et ann. suivantes			15 pieds			
9	HARICOT	juillet-oct.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jou
10	HÉLIANTI (racines)	aut.-hiver			150 gr de racines		8 à 10 *cm*	
11	LENTILLE	juillet	10 à 40		10 gr.		3 cm.	
12	MELON	sept.-oct.	35	0,3 à 0 gr. 5		2 cm.		après 8 jo
13	OGNONS DIVERS	juillet-sept.	250		2à 3 g r .en lig 3 à 4 gr. à la volée	graines peu enterrées		10 à 15 jo
14	OGNON DE MULHOUSE (bulbes)	juin-août		4 à 5 gr.	60 à 80 gr. de bulbes		2 à 3 cm.	
15	PASTÈQUE.	sept.-oct.	5 à 6		4 à 5 graines par poquet	1 cm. 5		8-10 jou
16	PATIENCE OU OSEILLE ÉPINARD .	aut.-print.	450	1 gr.	1 à 2 graines par poquet			5 à 8 jou
17	PIMENT	août-sept.	150	1 gr.		1 cm,		15 à 20 jo
18	POIS	juill.-sept.	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm.		8 à 10 jo
19	POMME DE TERRE NON GERMÉE.	juin-oct.	15 20 tuber-cules au kilo		150 à 250 gr de tuber.		15 cm	25 joug
20	RADIS DE TOUS LES MOIS	mai	120		3 gr.	2 à 3 cm		3 à 4 jou
21	TÉTRAGONE	juillet-oct.	10 à 12	1 gr.		2 cm.		1 mois
22	THYM ORDINAIRE	toute l'année	6.000			recouvrir peu		8 jours
23	TOMATE	août	300-400	gr. 1		recouvrir peu		5 à 8 jou
24	TOPINAMBOUR.	aut.-hiver			10 gr. de tubercules		15 cm	
	MAI							
25	ARROCHE	juillet-août	250		0 gr. 5	1 cm.		8 jours
26	ARTICHAUT (oeilletons)	été-aut. année suiv.					collet à 2 cm.	
27	BETTERAVE 3e SAISON...	août-sept.	50 glomérules		2 gr.	1 cm		8 à 10 jo
28	CARDON	nov.-hiver	25		3 ou 4 graines par poquet	2 cm.		10 à 12 jo
29	CAROTTES (d'automne et d'hiver)	nov.-déc.	950 (graines persillées)		0,3 0 gr. 5	1 cm.		6 à 8 jou
30	CÉLERI A COTES.	juillet-hiver	2.500	0 gr. 2		recouvrir peu		18 à 20 ja
31	CERFEUIL	juin-juillet	450		3 gr.	1 cm.		6 jours
32	CHICORÉE DE BRUXELLES	nov.-avril	600		0 gr. 5 à 1 gr.	recouv. peu		6 à 8 jou

www.frenchpdf.com

	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
					AVRIL (suite)				
1		x			0 m. 40	0 m. 35	2-3 feuilles	5 kg.	
2				x	I m. 20 à 1 m. 30	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis sur couche en petits pots.
3		x		x	1 m. 50	0 m. 75		0 kg. 500 à 1 kg.	
4					0 m. 80	0 m. 60	2-3 feuilles si semé en place	1 kg. par année	Une plantation dure une dizaine d'années.
5					0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 30	2-3 feuilles	2 kg.	
6					0 m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		0 kg. 250 à 0 kg. 50.)	
7					0 m. 50	0 m. 50		1 kg. 500	
8					0 m. 30 à 0 m. 35	0 m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	
9					0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 200 à 1 kg. 500 en vert	200 à 300 gr. en grain fin avril.
10					0 m. 80	0 m. 50		1 kg. 500	2 ou 3 racines par poquet Se conserve l'hiver.
11					0 m. 35	0 m. 35		0 kg. 100 à 0 kg. 150	
12					1 m. 20	0 m. 60		2 kg. à 2 kg. 500	Culture du Midi, de Touraine et de Bretagne.
13					Ci m. 20	0 m. 10 à 0 m. 15		1 kg. 500 à 2 kg.	
14					0 m. 20	0 m. 10 à 0 m. 12		2 kg. 500	
					I m. 20	0 m. 60		2 à 3 kg.	Plante méridionale.
16		x			0 m. 30	0 m. 30	2 feuilles	0 kg. 500 à 1 kg.	
17					0 m. 65	0 m. 50		1 kg.	Le semis doit se faire sur couche.
18					0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 02 à 0 m. 03		à écosser 0 kg. 200 à 0 kg. 300 mangetout 0 kg. 400 à 0 kg. 500	
19				x	m. 50 à 0 m. 60	0 m. 40		1 kg. 500 à 4 kg. suivant variétés	
20					O m. 03	O m. 03		1 kg. à 1kg. 500	
21					0 m. 80 à 1 m.	0 m. 80 à 1 m.		3 à 4 kg.	
22						0 m. 15 à 0 m. 20		kg. 200 à 0 kg. 300 de jeunes pousses	
23					0 m. 80	0 m. 50 à 0 m. 60		3 à 5 kg.	Semer sur couche, repiquer en pleine terre.
24					0 m. 60 à 0 m. 80	0 m. 47		3 à 4 kg.	Planter les tubercules entiers.
					MAI				
25					0 m. 30	0 m. 40	3-5 feuilles	4 à 5 kg.	
26					0 m. 80 à 1 m.	O m. 80 à 1 m.		1 kg. 400	Produit au bout de 5 mois. On plante parfois 2 oeillettons ensemble à 10 cm. de distance.
27					0 ni. 40	0 m. 20 à 0 m. 30	3 feuilles	2 à 4 kg.	
28					1 m.	I m.		4 kg. de côtes	
29					0 m. 25 à 0 m. 40	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	3 à 4 kg.	
30					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 25 à 0 m. 30		2 à 4 kg.	
31			x		0 m. 15 à 0 m. 20			2 à 3 kg.	Exposition fraiche et ombragée.
32					0 m. 30	0 m. 20	2-3 feuilles	2 à 3 kg.	Arrachage en octobre pour ensiauger et mettre en tranchée à mesure des besoins.

www.frenchpdf.com

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 METRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
			MAI (suite)					
1	CHOU BROCOLI	mars-min	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jot
2	CIBOULETTE (graines)	été et années suiv.	300		0 gr. 5 par mètre courant	recouvrir peu		10 jour
3	CONCOMBRE	août-sept.-octobre	35		5 graines	2 cm.		6 à 8 jou
4	CORNICHON	août-sept.-octobre	35		5 graines	2 cm.		6 à 8 jou
5	COURGE	sept.-oct	3 à 8		2 à 3 graine par poquet	2 cm.		9 jours
6	GIRAUMON	sept-oct.	3			Voyez Courge		
7	HARICOT	juillet-oct.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jou
8	IGNAME DE CHINE (rhizomes)	nov.-hiver			4 rhizomes		collet à 4 cm	10 à 15 jo
9	MAÏS SUCRÉ	août-oct.	4 ou 5		5 gr.	3 à 4 cm.		12 jour.
10	MELON	août-oct.	35		0,3 à 0 gr. 5	2 cm.		8 jours
11	NAVET HÂTIF	juillet-août	450 à 700		1 à 2 gr.	1 à 2 cm.		4 à 6 jou
12	OSEILLE (graines)	juillet-août et ann. suiv.	1.000		1 gr. 5 à 2 gr	1 cm		5 à 8 jot
13	OXALIS TUBÉREUX (tubercules)	novembre	15 à 20 tuber aux 100 gr		130 à 40 gr. de, tubercules			
14	PASTÈQUE.	août-oct.	5 a 6		3 graines par poquet	1 cm. 5		8 à 10 jo
15	PATATE (boutures)	octobre		20 gr. de tuberc. p. production des bourgeons				
16	PERSIL	juillet-pr nt.	600		1 à 3 or	1 cm. 0		20 jours
17	PISSENLIT	aut.-print.	900 à 1.700	1 gr. à 1 gr. 5		2 cm.		15 à 20 jo
18	POIREAU	sept.-hiver	400	1 gr. à 1 gr. 2		recouv. peu		12 à 30 jot
19	POIS	août-sept.	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 0 gr.	6 cm.		8 à 10 jot
20	POMME DE TERRE NON GERMÉE	juin-oct.	15 à 20 tubercules au kilo		150 à 250 gr. de tuberc.		10 à 15 cm.	25 jours
21	POTIRON	sept.-oct.			Voyez Courge			
22	POURPIER	juillet-oct.	2.500 a 3.000		0,3 à 0 gr. 6	recouv. peu		10 à 12
23	RADIS DE TOUS LES MOIS	juin	120		3 gr.	2 à 3 cm.		3 à 4 jou
24	SALSIFIS	oct.-hiver	100		1 à 2 gr.	2 à 3 cm.		8 à 20 jot
25	SCOLYME	nov.-mars	300		1 gr.	1 à cm		6 jours
26	SCORSONÈRE	aut.	90		1 a 2 gr.	2 à 3 cm.		8 à 20 jo
27	SOJA	sept.-oct.	5 à 10		10 à 15 gr.	3 cm		8 à 10 jo
28	TÉTRAGONE.	juillet-oct.	10 à 12	1 gr.				18 à 20 jot
			JUIN					
29	ASPERGE (grames)	printemps année suivante	50		gr.	1 cm		1 mois
30	BETTERAVE (3e saison).	oct.-nov.	50		gr.	1 cm		8 10 jou
31	CAROTTE	nov.-déc.	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm		6 a 8 jour
32	CÉLERI A COTES ET CELERI RAVE	automne	2.500	0 gr. 1		recouv.		15 à 18 jou

www.frenchpdf.com

MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRE	OBSERVATIONS
volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
				MAI (suite)				
				0 m. 75	m. 75		3 *kg.*	
					0 m. 15 à 0 m. 20		0 kg. 500 à 1 kg.	Diviser les touffes tous les 2 ou 3 ans et planter les divisions à 0 m. 12-0 m. 14.
			x	1 m. 50	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis en poquets remplis do fumier.
			x	1 m. 50	0 m. 75		0 kg. 500 à 1 kg.	Semis en poquets remplis de fumier.
			s.	1 m. à 2 m. 50	1 m. à 2 m. 50		4 à 50 kg.	
					Voyez Courge.			
				0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 200 à 1 kg. 500 en vert	200 à 300 gr. on grain.
				0 m. 60	0 m. 40		3 à 4 kg.	
				0 m. 50	0 m. 40		1 kg.	
				1 ni. 20	0 m. 60		2 à 3 kg.	Semis sur couche.
				0 m. 15 à 0 m. 20	Om. 10 à 0 m. 15	2-3 feuilles	2 kg.	
				m. 20 à 0 m. 25	0 m. 15 à 0 m. 20	2 feuilles	2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans, commence à produire 2 mois après le semis.
				1 m.	0 m. 50		I à 2 kg.	
				1 m. 20	0 m. 60		2 à 3 kg.	Culture méridionale. Sur couche dans les autres régions
	x			1 m. 25	0 m. 40 à 0 m. 45		1 à2 kg.	Boutures faites sur couche et mises en place en mai en pleine terre, culture méridionale.
				0 ro. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	1 kg. 500	La production commence au bout de 3 mois. Levée très lente.
				0 m. 25	0 m. 10	2 feuilles	2 kg.	
				0 m. 40	0 m. 08 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	
				0 m. 40 à 0 m. 50	0 in, 02 à 0 m. 03		à écosser: 200 à 300 gr. mangetout : 400 à 500 gr.	
	x			0m. 50 à Om. 60	0 m. 90		2 à 4 kg.	
					Voyez Courge			
x	x			0 m. 20 à 0 m. 25			1 kg. 500	
	x			0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à1 kg. 500	
				0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg.	
				0m.50	0m.20	2 feuilles	1 à 2 kg.	
				0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 à 3 kg.	
	x		x	0 m. 50	0 m. 10		0 kg. 150	
				O m. 80	O m. 80		3 à 4 kg.	
				JUIN				
				0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 10			Pour produire des griffes d'un an.
				0 m. 25 0 m. 40	0 m. 20 à 0 m. 30	2-3 feuilles	2 à 4 kg.	
				0 m. 25	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	3 à 4 kg.	
				0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 40		3 à 4 kg.	

www.frenchpdf.com

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÈTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	JUIN (suite)							
	CHICORÉE	juin-juillet aut.-hiver	600	0 gr. 3		1 ou 2 cm.		4 à 5 jou
2	CHICORÉE ET SCAROLE	été-aut.	600	gr. 3		1 ou 2 cm.		4 à 5 jou
3	CHICORÉE de BRUXELLES	nov.-avril	600		0 gr. 5 à 1 gr	recouv. peu		6 à 8 jou
4	CHOU	juillet-hiver	300-320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jou
5	CHOU DE BRUXELLES	oct.-print.	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jou
6	CHOU-FLEUR (3e saison)	juillet-nov.	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jou
7	CONCOMBRE ET CORNICHON	août-sept. octobre	35		S graines	2 cm.		6 à 8 jou
8	ÉPINARD D'ÉTÉ	juillet-août	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 out
9	ESTRAGON (plants)	été, année suiv.			8 éclats racines			
10	HARICOT	août-sept.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jou
11	LAITUE ET ROMAINE	août-sept.	800	0 gr. 1		recouv. peu		5 à 10 jo
12	MELON	août-oct.	35		0,3à0 gr. 5	2 cm.		8 jours
13	NAVET HÂTIF	août-oct.	450 à 700		1 à 2 gr.	1 à2 cm.		4 à 6 jou
14	OSEILLE (graines)	août-nov. et ann. suiv.	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jour
15	PANAIS	aut.-print.	220		0 gr. 6 à 1 gr.	plombe r		20 à 25 jou
16	PERSIL	août-déc.	600		1 à 3 gr.	1 cm. 5		20 jours
17	PIMPRENELLE PETITE	juin-aut.	150		2 gr. 5 à 3 gr.	2 à 3 cm.		12 tours
18	POIRÉE	nov.-print.	60 à 90		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		10 à 15 jou
19	POIS	août-sept.	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm		8 10 jou
20	RADIS D'HIVER	sept.-hiver	120		1 gr. 5 à 2 gr			5 à 8 jour
21	SCORSONÈRE	oct.-hiver et ann. suiv	90		1 gr. 5	2 à 3 cm.		8 à 20 jou
22	THYM	années suiv.	6.000		0 gr. 1	recouv. peu		12 à 15 jou
	JUILLET							
23	CAROTTE HÂTIVE	oct.-nov.	950 (persillés)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		6 à8 jour
24	CERFEUIL	août-oct.	450		3 gr.	1 cm.		6 jours
25	CHICORÉE ET SCAROLE	sept.-nov.	600	0 gr. 3		1 à 2 cm.		4 à 5 jour
26	CHOU DE PRINTEMPS	avril-juin	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jour
27	CHOU-BROCOLI	mars-juin	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jour.
28	CHOU-NAVET	nov.-hiver	375		0 gr. 3	1 à 2 cm.		5 à 6 jour
29	CHOU DE CHINE (Pé-tsaï)	octobre	350	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jour
30	CONCOMBRE ET CORNICHON	sept.-oct.	35		0,2 à 0 gr. 3	2 cm.		6 à 8 jour
31	CRESSON DE FONTAINE	aut-print.	4.000		1 gr.	recouv. peu		3 à 5 jour
32	ÉPINARD	août	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jour
33	HARICOT NAIN HÂTIF (en vert)	sept.-oct.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jour
34	AITUE ET ROMAINE	septembre	800	0 gr. 1		recouv. peu		5 à 10 jeu

www.frenchpdf.com

No.	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
					JUIN (suite)				
1		×			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 kg.	
2		×			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 *kg.*	
3		×			0 m. 30	0 m. 20	2-3 feuilles	2 à 3 kg.	Arracher en octobre pour enjauger et mettre en tranchées au fur et à mesure des besoins.
4		×			0 m. 40 à 0 m. 60	0 m. 40 à 0 m. 60		5 à 10 kg.	
5		×			0 m. 50 à 0 m. 60	0 m. 50 à 0 m. 60		5 kg.	
6		×			0 m. 60 à 0 m.75	0 m. 60 à 0 m. 75		2 à 3 kg.	
7		×		×	1 m. 50	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis en poquets remplis de fumier.
8	×	×			0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
9		×	×		0 m. 35	0 m. 35		0 kg. 200 à 0 kg. 300 de jeunes pousses	
10		×		×	0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 300 à 1 kg. 500 en vert	200 à 300 gr. en grain.
11	×	×			0 m. 30	0 m. 30		1 à 3 kg.	
12		×		×	1 m. 20	0 m. 80		2 à 3 kg.	
13	×	×			0 m. 15 à 0 m. 20	0 m. 10 à 0 m. 15	2-3 feuilles	2 kg.	
14	×	×	×		0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 15 à 0 m. 20	2 feuilles	2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans, commence à produire 2 mois après le semis.
15	x	×			0 m. 40 0 m. 50	0 m. 15 0 m. 20	3-4 feuilles	3 kg.	Levée capricieuse.
16	×	×	×		0 m. 25	0 m. 05		1 kg. 500 à 2 kg.	
17	×	×	X		0 m. 25 0 m. 30	0 m. 15	2 feuilles	1 kg.	
18		×			0 m. 40 à Om. 50	0 m. 35 à 0 m. 40		5 kg.	
19		×			Om. 25 à Om. 30	Om. 02 à Om. 03		à écosser 200 à 300 gr. mangetout 400 à 500 gr.	
20		×			0 m. 25 à 0 m.30	0 m. 10 0 m. 12		*1 kg.* 500 à 4 kg.	
21		×			0 m. 25 0 m. 30	0 m. à 0 m. 12		1 à 3 kg.	
22		×	×			0 m. 15 à 0 m. 20		250 à 350 gr. de jeunes pousses	
					JUILLET				
23		×			0 m. 25	0 m. 10	2-3 feuilles	2 kg.	
24	x	×	×		0 m. 15 à 0 m. 20			2 à 3 kg.	Exposition fraîche et ombragée.
25		×			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 kg.	
26		×			Om. 40 à 0 m. 50	0 m. 40 à 0 m. 50		4 kg.	
27		×			0 m. 75	0 m. 75		3 kg.	
28		×			0 m. 40	0 m. 35	3 feuilles	5 kg.	
29		×			0 m. 30	0 m. 20		4 à 6 kg.	
30		×		×	1 m. 50	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis en poquets remplis de fumier.
31		×			0 m. 15 à 0 m. 20	Om. 12 à 0 m. 15		1 à 2 kg.	On peut commencer à récolter 3 mois après le semis.
32	×	×			0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
33		×		×	0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 800 à 1 kg.	
34		×			0 m. 30	0 m. 30		1 à 3 kg.	

www.frenchpdf.com

CALENDRIER DES SEMI

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÉTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
			JUILLET (suite)					
1	MÂCHE.	aut.-hiver	600 à 1 000		1 gr. à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 à 10 jour
2	MAIS SUCRÉ	août-oct.	4 ou 5		3 à 4 graines par poquet	3 à 4 cm.		8 12 jou
3	NAVET	automne	450 à 700		1 à 2 gr.	1 à 2 cm.		4 à 6 jour
4	PERSIL	oct.-déc.	600		1 à 3 gr.	1 cm. 5		20 jours
5	PISSENLIT	aut.-print.	900 à 1.700	I gr. à 1 gr. 5		1 cm.		15 à 20 jou
6	POIREAU D'HIVER	déc.-print.	400		1 gr. à 1 gr. 5	recouv. peu		15 à 30 jou
7	POIS NAIN HÂTIF	sept.-nov.	20 à 65 gr. dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm.		8 à 10 jou
8	POURPIER	août-sept.	2.500 à 3.000		0gr.3 à 0 gr.5	recouv. peu		10 à 12 jou
9	RADIS DE TOUS LES MOIS.	août-sept.	120		3 gr.	2 à 3 cent.		3 à 4 jour
10	RAIPONCE	déc.-avril	25.000		0,2 à 0 gr. 3	sous terreau ne pas recouvrir		15 jours
11	SARRIETTE VIVACE	années suiv.	2.500					
12	SCOLYME	nov.-mars	300		1 gr.	1 à 2 cm.		8 jours
13	THYM	année suiv.	6.000		0 gr. 1	recouv. peu		12 à 15 jou
			AOUT					
14	AIL ROSE HÂTIF (caïeux)	mai-juin			150 gr. de caïeux		3 cm.	1 mois
15	ARROCHE	octobre	250		0 gr. 5	1 cm.	3 à 5 cm.	8 jours
16	CAROTTE COURTE	aut.-print.	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		6 à 8 jou
17	CHICORÉE et SCAROLE	aut -hiver	600	0 gr. 3		1 à 2 cm.		4 à 5 jour
18	CHICORÉE SAUVAGE	mai-sept.	700		3 à 5 gr.	1 cm.		6 à 8 jour
19	CHOU-FLEUR (1 re saison)	mai-juin	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jour
20	CRESSON ALÉNOIS	oct.-nov.	450		0 gr. 5	.recouvrir à peine		1 à 2 jour,
21	ÉPINARD	aut.-hiver	90 à 110		2,5 à 4 gr	2 cm.		4 à 5 jour.
22	FRAISIER	années suivantes	800 à 2.500	0 gr. 1		recouvrir peu		15 jours 1 mois
23	HARICOT (en vert)	octobre	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jour
24	LAITUE ET ROMAINE D'HIVER	A partir d'avril	800	0 gr. 1		recouv. peu.		5à 10 jou
25	MACHE	oct.-hiver	600 à 1.000		1 gr. à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 A 10 jour.
26	MOUTARDE DE CHINE	oct.-hiver	650		0,3 à 0 gr. 5	recouvrir peu		5 à 6 jour
27	OGNON BLANC de NIORT	avril-mai	250	1 gr. 5		recouv. peu		10 A 15 jou
28	OSEILLE (graines)	oct.-nov. et années suiv.	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jour
29	PERSIL	nov.-print.	600		1 à 3 gr.	1 cm. S		20 jours
30	POURPIER	octobre	2.500 à 3.000		0,3 à 0 gr. 6	recouv. peu		10 à 12 jou
31	RADIS DE TOUS LES MOIS	sept.-hiver	120		3 gr.	2 A 3 cm.		3 à 4 jeun
32	RADIS D'ÉTÉ	septembre	120		1 gr. 5 à 2 gr.	sous terreau 2 A 3 cm.		3 à 4 jour
33	RADIS D'HIVER	sept.-hiver	120		1,5 à 2 gr.	2 à 3 cm.		4 A 5 jour
			SEPTEMBRE					
34	AIL ROSE HÂTIF (caieux)	mai-juin			150 gr. de caieux		3 cm.	1 mois
35	ARROCHE	automne	250		0 gr. 5	1 cm.	3 à 5 cm.	8 jours
36	CAROTTE HÂTIVE	nov.-mai	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		15 jours

www.frenchpdf.com

ET PLANTATIONS *(Suite.)*

N°s	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
JUILLET (suite)									
	×							1 kg.	
2					0 m. 50	0 m. 40		1 kg.	
3	x	X			0 m. 15 à 0 m. 20	0 m. 10 0 m. 15	2-3 feuilles	3 à 4 kg.	
4	x		×		0 m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	2 kg.	
5		×			0 m. 25	0 m. 10	2 feuilles	2 kg.	
6		×			0 m. 40 à 0 m. 60	0 m. 10 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	Laisser les plants assez dru sur la ligne.
7		×			0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 02 à Om. 03		0 kg. 200 à 0 kg. 300	
8	×	×			0 m. 20 à 0 m. 25			1 kg. 500	La récolte peu commencer au bout de 2 mois.
9	x				0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
10	×				0 m. 25	0 m. 05	dès que possible	1 kg. à 1 kg. 500	
11		×	×		0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 30			
12		x			0 m. 50	0 m. 20	2 feuilles	1 à 2 kg.	
13			×			0 m. 15 à 0 m. 20			La plantation dure de 3 à 4 an
AOUT									
14					0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
15		x			0 m. 30	0 m. 40	3-4 feuilles	4 à 5 kg.	
16		x			0 m. 30	0 m. 10	3 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg. 500	
17		x			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 kg.	
18	×	×			0 m. 20	0 m. 15		1 kg. 500 à 2 kg. 500	
19					0 m. 50 à 0 m. 60	0 m. 75		2 à 3 kg.	ouvrir pendant les froids
20	x				0 m. 20			1 kg.	
21	×				0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
22					0 m. 30 0 m. 35	0 m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	Repiquer en pépinière à 0 m. 12 en tous sens. Le semis s'emploie surtout pour les fraisiers des 4-saisons.
23		×		×	0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 300 à 1 kg. 500	
24	×	x			0 m. 30	0 m. 25		1 à 3 kg.	
25	×							1 kg.	
26		x			0 m. 40 à 0 m. 50			2 kg.	On peut commencer à cueillir au bout de 6 semaines.
27		×			0 m. 12 à Om. 15	0 m. 10 0 m. 15		2 kg. à 2 kg. 500	
28		×			0 m.20 à 0 m. 25	0 m. 15 à 0 m. 20		2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans.
29	×	x	×		0 m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	1 kg. 500	
30	×	×	×		0 m. 20 à 0 m. 25			1 kg. 500	
31	X				0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
32	×	×			0 m. 20 à 0 m.25	Om. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 4 kg.	
33	X	X			0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 4 kg.	
SEPTEMBRE									
34		×			0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
35	×	×			0 m. 30	0 m. 40	3-4 feuilles	4 à 5 kg.	
36		X			0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 0 m. 15	3 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg. 500	

www.frenchpdf.com

CALENDRIER DES SEMIS

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE IDE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÉTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	SEPTEMBRE (suite)							
1	CERFEUIL	hiver	450		3 à 4 gr.	1 cm.		5 à 6 jours
2	CHOU DE PRINTEMPS	avril-juin	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jours
3	CRESSON ALÉNOIS	oct.-nov.	450		0 gr. 5	recouvrir à peine		1 à 2 jours
4	ÉPINARD	eut.-hiver	9) à 110		2 gr. 5 à 4 gr	2 cm.		5 à 6 jours
5	LAITUE ETROMAINE D'HIVER	á partir avril	800	0 gr. 1	recouv. peu			5 à 10 jours
5	LAITUE A COUPER	avril-oct.	600		0,2 à 0 gr. 3	recouv. peu		5 à 10 jours
7	MÂCHE	nov.-mars	600 à 1.000		1 gr. à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 à 10 jours
	MOUTARDE DE CHINE	d'octobre aux gelées	650		0,3 à 0 gr. 5	recouvrir peu		6 à 7 jours
9	OGNON	avril-mai	250	2 à 3 gr.		recouv. peu		10 à 15 jours
10	OSEILLE	à partir de mai	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jours
11	PERSIL	toute l'année	600		1 gr à 3 gr.	1 cm, 5		20 jours
12	POIREAU	mai-juin	400		1à1 gr. 5	à peine enterrée		15 à 30 jours
13	RADIS HÂTIF DE TOUS LES MOIS	oct.-déc.	120		3 gr.	2 à 3 cm. sous terreau		5 à 8 jours
14	RADIS D'HIVER	oct.-déc.	120		1 gr. 5 à 2 gr.	2 à 3 cm.		5 à 8 jours
	OCTOBRE							
15	AIL (mieux).	mai-juillet			150 gr de caïeux		3 cm.	1 mois
16	CERFEUIL TUBÉREUX	juin-juillet		2 gr.		ne pas enterrer		mars
17	CHOU-FLEUR (1re saison).	mai-juin	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jours
18	CRESSON ALÉNOIS..	novembre	450		0 gr. 5	recouvrir à peine		1 à 2 jours
19	ÉPINARD	aut.-hiver	90 à 110		2,5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jours
20	FRAISIER A GROS FRUITS (plants)	mai-juin			4 pieds			
21	FRAISIER DES 4-SAISONS (plants)	mai-juin			15 pieds			
22	MÂCHE..	hiver	600 à 1.000		1 à1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 à 10 jours
23	RADIS DE TOUS LES MOIS.	décembre	120		3 gr.	2 à 3 cm. ous terreau		5 à 8 jours
24	THYM ORDINAIRE (touffes).	toute l'année			10 touffes au mètre courant			
	NOVEMBRE							
25	AIL ROSE HÂTIF (caïeux)..	mai-juillet			150 gr. de caïeux		3 cm,	1 mois
26	CHAMPIGNON DE COUCHE	janv.-mars			5 mises		4 à 5 cm	6 à 7 sem.
27	ÉPINARD	janv.-print.	9) á 110		2,5 à 4 gr	2 cm.		4 à 5 jours
28	FÈVE	juin-août	40 à 115 (dans 100 gr.)		25 à 30 gr.	3 à 4 cm.		8 à 12 jours
29	FRAISIER A GROS FRUITS	mai-juin			4 pieds			
30	FRAISIER DES 4-SAISONS.	mai-juin			15 pieds			
31	POIS MICHAUX	mars-juin	65 (dans 10 gr.)		20 à 30 gr.	6 cm.	8 cm.	1 mois
	DÉCEMBRE							
32	CHAMPIGNON de COUCHE.	fév.-avril			5 mises		4 à 5 cm.	6 à 7 sem.
33	FÈVE	juin-juillet	40 à 115 (dans 100 gr.)		25 à 30 gr.	3à4 cm.		8 à 12 jours

www.frenchpdf.com

ET PLANTATIONS *(Suite et fin.)*

N°s	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
SEPTEMBRE (suite)									
1	×	×	×		0 m. 15 à 0 m.			2 kg.	Exposition chaude et abritée.
2		×			0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 40 à 0 m. 50		4 à 5 kg.	
3	×	×	×		0 m. 20			1 kg.	
4	×	×			0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
5	×	×			0 m. 30	0 m. 30	3-4 feuilles	1 kg. 500 à 3 kg.	
6	×	×			0 m. 20	0 m. 10	3-4 feuilles	1 à 3 kg.	On consomme le produit du premier éclaircissage.
7	×							1 kg.	
8		×			0 m. 40 à 0 m. 50			2 kg.	On peut commencer à cueillir au bout de 6 semaines.
9		×			0 m. 12 à 0 m 15	0 m. 10 à 0 m. 15		2 kg. à 2 kg. 500	
10		×	×		0 m. 20 à 0 m 25	0 m. 15 à 0 m. 20		2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans.
11	×	×	×		0 m. 25	0 r 05	2-3 euilles	2 kg.	
12		×			0 m. 40	0 m. 08 0 m. 20		3 à 5 kg.	
13	×				0 m. 03	0 m. 03		1 kg. 1 kg. 500	
14	×	×			0 m. 25 à 0 m 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 4 kg.	
OCTOBRE									
15		×			0 m. 25	0 m. 12		1 kg. a 1 kg. 500	
16		×			0 m. 20 à 0 m	0 m. 10	3-4 feuilles	2 kg.	La graine stratifiée lève en 1 mois. On la sème en mars.
17		×			0 m. 50 à 0 m. 6)	0 : 75		2 à 3 kg.	Couvrir pendant les froids.
18	×	×	×		0 m. 20			1 kg.	
19	×	×			0 m. 25 à 0 m 33			1 à 2 kg.	
20		×			0 m. 50	0 m. 50		1 kg. 500	
21		×			0 m. 30 à 0 m. 35	0 m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	
22	×							1 kg.	
23	×				0 m. 03	0 m 0.)		1 kg. à 1 kg. 500	
24		×			0 m. 10				Refaire les bordures tous les 3 ou 4 ans.
NOVEMBRE									
25		×			0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
26		×			0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 20 à 0 m. 25		3 à 4 kg. par mètre courant	Les mises sont placées en quinconce.
27	×	×			0 m. 25 à 0 m.			1 à 2 kg.	
28		×			0 m. 30 à 0 m. 40	10 m. 15 à 0 m. 20		4 à 4 kg. 500 de cosses	
29		×			0 m. 5)	0 m. 50		1 kg. 500	
3)		×			0 m. 30 à 0 m. 350	m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	
31		×			0 m. 50	0 m. 05		1 litre en cosses	A bonne exposition.
DÉCEMBRE									
32		×			0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 20 à 0 m. 25		3 à 4 kg. par mètre courant	Les mises sont placées sur 2 rangs en quinconces.
33		×			0 m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		4 à 4 kg. 500 de cosses 250 à 500 gr. de grains	(Avec abri.)

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

OUVRAGES CONSULTES

ARTICHAUT.	LAROUSSE
ATLAS DES ENNEMIS ET MALADIES DE LA BEI LERAVE . .	L. DECOUX et G. ROLAND
BOTANIQUE AGRICOLE	E. CHANCRIN
BON JARDINIER (LE)	LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE
CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS	VILMORIN-ANDRIEUX
CAROTTES, NAVETS, SALSIFIS	A. LEROY
CHIMIE AGRICOLE	E. CHANCRIN
CHOUX	A. LEROY
COLÉOPTÈRES DE FRANCE	L. AUBER
COMMENT DÉFENDRE NOS VERGERS ET NOS JARDINS	J. VERGUIN
COMMENT ON SOIGNE SON JARDIN	G. TRUFFAUT
CULTURES LÉGUMIÈRES	O. BUSSARD
CULTURE POTAGÈRE	J. VERCIER
DÉFENSE DES PLANTES CULTIVÉES .	H. FAES, M. STAEHELIN et P. BOVEY
DES ORCHIDÉES A LA POMME DE TERRE	J. MAGROU
DICTIONNAIRE D'AGRICULTURE	B. ZOLLA
DU JARDIN FAMILIAL AU PETIT DOMAINE	L . DUPOUY
ÉLÉMENTS DE PATHOLOGIE VÉGÉTALE	E. MARCHAL, P. MANIL et P. VANDERWALLE
FAUNE ILLUSTRÉE DE LA FRANCE	R. PERRIER
FUMURE DES JARDINS (LA)	A. KILE
HARICOTS, POIS .	A. LEROY
LES HOTES UTILES DU JARDIN.	R. THEVENIN
LES INSECTES	PAUL.-A. ROBERT
LES INSECTES ET LEURS DÉGATS..	E. DONGS et P. ESTIOT
LES INSECTES NUISIBLES AUX PLANTES CULTIVÉES	A. BALACHOWSKY et L. MESNIL
INTRODUCTION A L'ENTOMOLOGIE	Docteur R. JEANNE'.
JARDIN DE LA FAMILLE (LE)	P. CHOUARD
JARDIN POTAGER (LE)	MARÉCHAL
LAROUSSE AGRICOLE	LAROUSSE
MANUEL DE CULTURE POTAGÈRE	E. DELPLACE
MALADIES DE LA POMME DE TERRE	CH. CRÉPIN et G. ARNAUD
MALADIES NON PARASITAIRES DES PLANTES CULTIVÉES.	G. DELACROIX
MALADIES PARASITAIRES DES PLANTES CULTIVÉES	DELACROIX et MAUBLANC
MAMMIFÈRES DE FRANCE	P. RODE et Docteur R. DIDIER
OGNONS, POIREAUX, AILS, ÉCHALOTES	A. LEROY
PARASITES DES CULTURES (LES)	Docteur R. POUTERS
PETIT ATLAS DES AMPHIBIENS ET REPTILES	F. ANGEL
PETIT ATLAS DES INSECTES	G. COLAS
PETIT ATLAS DES OISEAUX,.	L. DELAPCHIER
PETIT GUIDE DU JARDIN (LE)	VILMORIN-ANDRIEUX
PLANTES POTAGÈRES (LES)	VILMORIN-ANDRIEUX
POTAGER FAMILIAL (LE)	A. LEROY
POTAGER DE VRAI RAPPORT (LE)	J. DELAYS
PRINCIPES DE PATHOLOGIE VÉGÉTALE.	P. LIMASSET
REPTILES ET BATRACIENS DE FRANCE	G. PORTEVIN

www.frenchpdf.com

ACHEVÉ D'IMPRIMER
LE 30 MAI 1947
PAR LES SOINS DES
ATELIERS A. B. C.
A PARIS

DÉPOT LÉGAL 2e TRIMESTRE 1947, N° 17

www.frenchpdf.com



ABRI Toute protection des plantes contre les intemperies dans le but soit de hâter leur végétation, soit de les forcer à produire hors de saison, soit de réussir des cultures dans un climat sous lequel il leur est impossible de venir en pleine terre.

Description. — Les abris sont naturels : crête, haie, rideau d'arbres, etc... ou artificiels.
Les abris artificiels en usage au potager sont : l'ados formant côtière, la bâche, les brise-vents, le châssis, la cloche, le coffre, les paillassons, les panneaux *(voir ces mots)*.

ABRIGEL Sorte de cloche en carton spécial breveté, imputrescible, de forme conique, permettant de protéger les plantes contre les gelées printanières. Sert également pour le blanchiment des salades *(voir tarif Vilmorin)*.



POSITION D'ANCRAGE AU SOL



POSITION RELEVÉE POUR L'AÉRATION

ABSINTHE Appelée aussi Aluine, Artémise amère, Armoise amère, Herbe aux vers *(Artemisia absinthium. Famille des Composées)*.

Description. — Plante vivace indigène, poussant à l'état sauvage dans les terres incultes. Hauteur 0 m. 50 à 1 m. 50 ; tiges rudes, cannelées, grisâtres, abondamment garnies d'un feuillage léger, très découpé, soyeux et argenté, surtout à la face inférieure. Les fleurs jaune verdâtre sont réunies en grappes au bout des rameaux. La graine est grise, très fine, sa durée germinative moyenne est de 4 ans. Un gramme en contient environ 11500.

Culture. — L'absinthe se plaît a peu prés en toutes terres ; on la sème en avril-mai en pépinière, à la volée ou en lignes. Après la levée, biner plusieurs fois et éclaircir. Mettre en place les jeunes plants (ou des éclats de vieux pieds) en septembre, ou mieux au printemps, sur des lignes espacées de 0 m. 50 avec 0 m. 30 d'écart entre chaque plant. Floraison de juillet à septembre. Semer au mètre carré 1/2 gr. Recouvrir la graine de 1 mm. de terre. Levée en terre 8-10 jours. On récolte au mètre carré 150 grammes environ de feuilles.
Une plantation bien fumée et tenue tres propre peut produire pendant une dizaine d'années.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Absinthe officinale

Graines
Par sachet de 100 gr.
Par paquet de 30 gr.
N° 45.105

Plants
Par pièce, par 10
ou par 100 plants

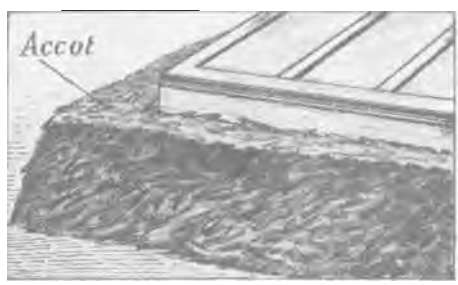


ABSINTHE. — A, fleur isolée ; B, fleur composée ; C, rameau.

Usages. — On cultive l'absinthe au potager pour l'utiliser soit comme assaisonnement, soit pour confectionner un sirop (infusion concentrée des feuilles, avec égale quantité de sucre), soit comme tisane (15 gr. de feuilles récoltées à la floraison et séchées à l'ombre par litre d'eau), soit comme anti-mites (bottes de rameaux verts disposées dans les armoires).

ACCOT Épaisseur de fumier refroidi « accotée » contre les parois extérieures des coffres pour les isoler du froid. Quand les accots sont faits avec du fumier chaud pour forcer une culture, on les nomme « réchauds ».

ACHAINE ou AKÈNE. Fruit sec qui ne s'ouvre pas et ne contient qu'une seule graine facilement détachable de la paroi extérieure du fruit. La châtaigne, le grain de blé, d'avoine, la graine de sarrasin, de cerfeuil, d'angélique, de fraise, sont des achaines.



ACHE DOUCE (Voir CÉLERI)

L'ache **des marais** *(Apium graveolens. Famille des Ombellifères),* est également appelée céleri sauvage. Sous notre climat il croit spontanément dans les milieux humides.



LA CHATAIGNE EST UN AKÈNE

ACHE DE MONTAGNE (*Levisticum officinale. Famille des Ombellifères).* —

Appelée aussi Livèche et Céleri bâtard.

Description. — Plante vivace, de haute taille, à grandes feuilles luisantes, vert foncé ; tige épaisse, creuse, dressée, se divisant au sommet en rameaux opposés et verticillés ; fleurs jaunes, en ombelle ; graine fortement aromatique d'une durée germinative moyenne de 3 ans. Un gramme en contient environ 300.



ACHE DE MONTAGNE. — A, fleur ; B, fruits ; C, feuille,

Culture. — Se fait par semis ou par division des touffes. Semer la graine dès qu'elle est mûre vers le mois d'août, en pépinière, mettre en place au commencement du printemps, en bonne terre fraîche, en lignes espacées de 0 m. 60 avec 0 m. 40 d'écart entre chaque plant. La plantation peut durer plusieurs années. Les soins sont les mêmes que ceux que demande l'Angélique *(voir ce mot).* Semer au mètre carré 5 gr. Recouvrir la graine de 3 mm. de terre. Levée en terre 21 jours. On récolte au mètre carré environ 1 kilo de côtes.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Ache de montagne Graines Par paquet N. 45.189

Usages. — La base de la tige centrale et des côtes latérales se mange blanchie comme le céleri. On l'utilise également dans la confiserie.

ACHERONTIA Papillon nocturne *(famille des Sphingidés)* appelé communément Sphinx tête de mort. La chenille de grande taille (10 cm.), jaune verdâtre avec bandes bleuâtres en diagonale sur les flancs, vit aux dépens de la pomme de terre *(voir ce mot)*.



SPHINX TÊTE DE MORT, vu de dos. Grandeur nature.

ADOS Inclinaison donnée à une planche de terre face au soleil pour accélérer la végétation des légumes et les obtenir plus tôt ou meilleurs.

La pente à donner à l'ados est de 25 à 30 cm. par mètre et la largeur de chaque planche de 1 m. à i m. 20. Si le sol n'est pas assez consistant, il faut retenir la face nord de l'ados par une planche de bois maintenue par des piquets. La planche peut même franchement dépasser l'ados de façon à l'abriter des vents du nord et constituer ainsi une côtière.

Les ados peuvent hâter de 15 jours la récolte. Ils sont surtout utiles en février-mars pour les premières plantations.

AÉRATION Pour que le sol conserve toute son activité végétative, il est indispensable que l'air puisse y circuler aisément et y déposer l'humidité qu'il contient.

La circulation de l'air dans le sol s'obtient par l'ameublissement, ou division de la terre en fragments menus.



ADOS. — A droite : ADOS DON'T LE SOMMET EST MAINTENU PAR DES PLANCHES.

Le défoncement, le bêchage, le griffage, le ratissage ou râtelage et le sarclage *(voir ces mots)* sont les façons employées au potager pour ameublir le sol.

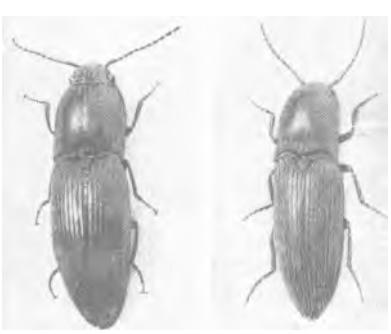
Dans une terre convenablement ameublie, l'air se renouvelle entièrement en une heure.

On a calculé que cet air abandonnait au sol, sous forme de vapeur d'eau et de rosée, une moyenne de 1 litre 30 d'eau par mètre carré en 24 heures.

AGRIOTES Nom scientifique des Taupins *(voir ce mot)*.

AIL *(Allium sativum. Famille des Liliacées)*.

Description. — L'ail est une plante vivace à feuilles longues en lanières rappelant celles des poireaux, munie à la base d'un bulbe donnant lui-



AGRIOTES SPUTATOR Grossi 5 fois. AGRIOTES LINEATUS Grossi 3 fois.

www.frenchpdf.com

même naissance à des bulbilles ou caïeux, encore appelés gousses, enfermées dans une pellicule blanche ou rose suivant la variété. La tige est haute de 0 m. 40 à 0 m. 60 et porte rarement des fleurs sous notre climat. Elles sont parfois remplacées par de petits bulbes aériens qui peuvent servir à la reproduction.

Culture. — L'ail peut être cultivé avec succès dans toute la France. Toutefois, il réussit particulièrement bien sous les climats doux de la Bretagne et du Midi.

Sa culture est simple, il *se* développe presque sans autres soins que le sarclage. Tous les sols lui conviennent à l'exception des terres humides ou bourbeuses dans lesquelles il a tendance à pourrir. Il faut lui réserver de préférence les terrains sableux et légers et ne pas abuser du fumier.

Ce sont les caïeux, ou gousses, qui servent à la multiplication. L'on choisira ceux qui se trouvent à l'extérieur du bulbe, sous la pellicule et qui sont les plus volumineux. La plantation se fera en novembre si le sol n'est pas trop humide, en février-mars-avril, selon le temps, dans le cas contraire. Dans le midi, l'on plante couramment à l'automne.

Dans un terrain convenablement préparé, disposer les caïeux en lignes à 12 cm. l'un de l'autre ; les enfoncer de 3 cm. environ, la partie effilée dirigée vers le haut. S'il y a plusieurs lignes, laisser entre elles un espace de 25 cm.

Nettoyer la terre en avril et en mai. Les feuilles doivent se coucher à l'été. Si en juillet le feuillage est encore debout, le rabattre sur le sol avec le dos d'un rateau, ou encore, nouer les feuilles de chaque plant pour favoriser le développement et la maturation des bulbes.

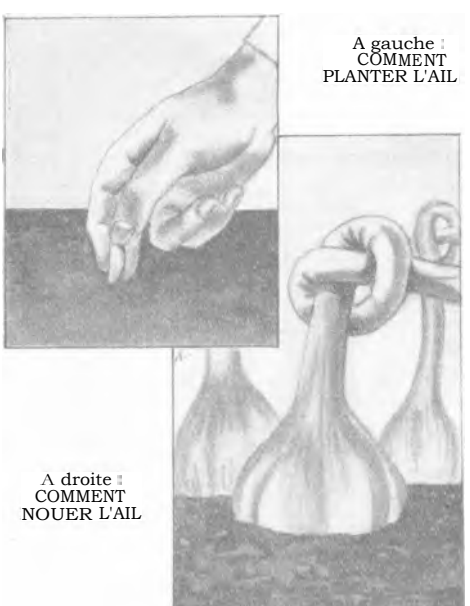
Arracher à mesure que les tiges se dessèchent, en fin juillet dans le Nord et le Centre, en mai-juin dans le Midi. Profiter d'un temps sec si possible, de façon à laisser les bulbes achever de sécher pendant 2 ou 3 jours, étendus à la surface du sol. Nettoyer les bulbes et les pendre en lieu frais par les tiges tressées entre elles. On récolte au mètre carré environ 1 kg. à 1 kg. 500 de gousses. L'ail épuise fortement l'azote du sol, mais il a surtout une prédilection pour la potasse. Attendre 2 ans au moins avant de replanter de l'ail au même endroit.



AIL BLANC, AIL COMMUN



AIL ROCAMBOLE



A gauche : COMMENT PLANTER L'AIL

A droite : COMMENT NOUER L'AIL

Variétés. — L'Ail blanc ou Ail commun qui se plante à la sortie de l'hiver.

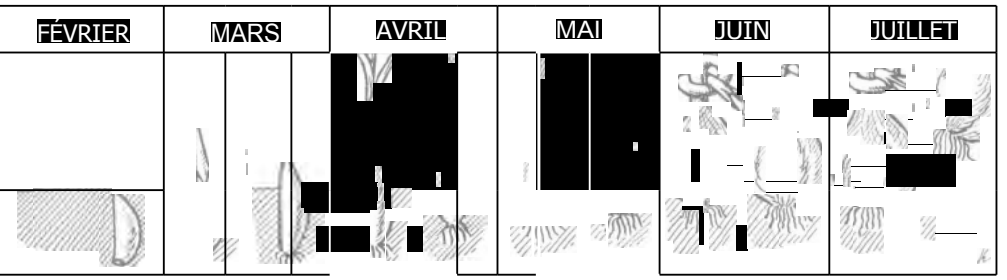
— L'Ail rose hâtif, plus précoce que l'ail blanc. La tunique enveloppant les caïeux est rose. Aux environs de Paris, l'ail rose se plante presque toujours à l'automne et passe pour ne pas bien réussir quand il est planté au printemps. Cette variété est réputée comme supportant mieux l'humidité que l'ail blanc.

On donne le nom d'Ail rouge à une variété assez répandue en France, surtout dans l'Est. Les caïeux, gros et courts, sont d'un rouge vineux. L'ail rouge demande une terre plus riche et plus substantielle que l'ail blanc.

— L'Ail rocambole ou Ail d'Espagne est une espèce voisine, originaire de l'Europe méridionale dont la tige, contournée en spirale à sa partie supérieure, porte à son sommet un groupe de bulbilles pouvant servir à la repro-

www.frenchpdf.com

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE L'AIL



duction ; mais ce moyen est peu employé, la plantation des caïeux donnant des résultats plus rapides. La plantation doit se faire à l'automne, ou au plus tard en février. On place les bulbilles à 0 m. 10 les unes des autres sur des rangs espacés entre eux de 0 m. 30.

On connaît également en Europe méridionale une espèce dite Ail d'Orient, Ail à cheval, Pourrat, Pourriole, qui donne un bulbe très gros, mais de saveur moins forte que l'ail blanc. L'ensemble de son aspect porte à croire qu'il est une modification du poireau.

SÉLECTION VILMORIN

Ail blanc ou Ail commun

Bulbes vendus par kilo			N• 150
»	»	a 500 grammes	» 151
»	»	» 200 »	» 152
»	»	» loo »	» 153

Ail rose hâtif

Bulbes vendus par kilo			N° 180
»	»	» 500 grammes	» 181
»	»	» 200 »	» 182
»	»	» 100 »	» 183



COMMENT CONSERVER L'AIL EN CAVE

Maladies. — On en connaît trois :

La rouille *(voir ce mot)* attaque les feuilles et se manifeste par la présence de pustules allongées, de coloration jaune orange, Les dégâts sont insignifiants, il n'y a pas lieu de s'en préoccuper.



(Cl. J. Vincent.)

FEUILLES D'AIL FORTEMENT GROSSIES MONTRANT LES PUSTULES DE LA ROUILLE

La pourriture ou graisse *(Bacillus cepivorus)* qui pourrit les bulbes en terre.

Remède : Éviter l'humidité. Cultiver l'ail en terrain très perméable. Planter sur ados si le terrain est trop frais. Employer des engrais minéraux.

La moisissure noire provoquée par un champignon : le Pleospora herbarum qui attaque les bulbes secs.

Remède : Conserver les bulbes en milieu sec et bien aéré.

Insectes nuisibles. — On en connaît quatre :

La teigne du poireau *(Acrolepia assectella)*, papillon nocturne dont la chenille verdâtre clair, longue de 1 cm., s'attaque aux feuilles et à la tige.

Destruction : Couper et brûler les feuilles attaquées au ras du sol. Arroser ce qui reste de la plante avec une solution savonneuse nicotinée à 1,5 °/00. En général, l'ail repart après ce traitement.

L'Anthomyie de l'ognon *(voir ce mot)* ou ver des bulbes *(Chortophila antiqua)*, ver blanc qui dévore l'intérieur des bulbes. Les bulbes attaqués pourrissent.

Destruction: Arracher et brûler d'urgence les bulbes atteints.

www.frenchpdf.com

Désinfecter le terrain *(voir* Désinfection). Laisser le terrain 3 ans sans y replanter ail, ognon, échalote ni poireau,

Le charançon *(Brachycerus, voir ce mot),* insecte particulier au Midi et à l'Afrique du Nord dont la larve ravage le bulbe où elle a élu domicile.

Destruction : Arracher et brûler d'urgence les plants ravagés. Laisser le terrain 3 ans sans replanter d'ail, d'ognon, d'échalote ni de poireau.

L'anguillule de la tige *(voir ce mot) (Anguillulina dipsaci = Tylenchus devastatrix),* ver qui atteint les tiges et aussi les bulbes qu'il déforme et fait pourrir.

Destruction : Arracher et brûler le plus tôt possible les plants malades.

Usages. — L'ail est utilisé en cuisine comme condiment dans presque toute la France et aussi comme aliment dans les régions méridionales. La médecine le recommande pour divers usages, en particulier comme vermifuge.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par Vilmorin.

AILERON

Tête (ou **CAPITULE)** d'Artichaut, portée par un rameau latéral de la plante et plus petite que les têtes des tiges principales. On compte que, en pleine production, un plant d'Artichaut produit de 4 à 5 grosses têtes et de 2 à 3 ailerons.

AKÈNE **Voir ACHAINE**

ALKÉKENGE

Dit aussi : Coqueret, Physalis, Groseille du Cap *(Physalis peruviana. Famille des Solanacées).*

Description. — L'alkékenge jaune doux, parfaitement acclimaté en France, est une plante de 0 m. 70 à 1 m. de haut, produisant de nombreux rameaux. Feuilles ovales, molles, velues, un peu visqueuses. Fleurs solitaires, petites, jaunâtres, marquées au centre d'une tache brune. Calice très ample renfermant un fruit juteux, jaune orangé, de la grosseur d'une cerise. Graine petite, en forme de lentille, lisse, jaune pâle, d'une durée germinative de 8 ans. Un gramme en contient 1000.

Culture. — Dans le Midi, l'alkékenge réussit en pleine terre sans réclamer de soins particuliers ; sous le climat de Paris, il est bon de le semer sur couche et de lui donner la culture des aubergines et des tomates *(voir ces mots).* Semer au mètre carré 3 gr. Recouvrir la graine de 2 mm. de terre. Levée en terre 10 jours. On récolte au mètre carré environ 150 à 200 fruits, soit de 300 à 400 grammes.



ALKÉKENGE JAUNE DOUX

SÉLECTION VILMORIN

Alkékenge jaune doux	Graines vendues par 10 gr. ou en paquet N° 229

Usages. — Le fruit, à saveur légèrement acide très rafraîchissante, se mange cru ou confit. On en fait aussi des confitures.

ALTISE

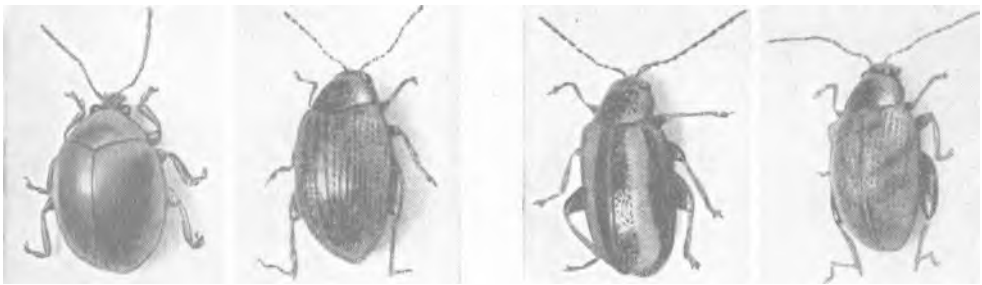
Communément nommée puce de terre, puce de jardin, pucette, pucerotte.

Description. — Insecte nuisible, rongeur de feuilles et sauteur. Sa taille varie de 1 à 4 mm. 5 de long suivant les espèces.

Variétés potagères attaquées par les altises. — L'artichaut, la betterave, les Crucifères (choux, cresson, navet, radis) et la pomme de terre sont parasités par une ou plusieurs espèces d'altises qui se sont spécialisées sur chacun de ces légumes.

L'attise de l'artichaut *(Sphæroderma rubidum).* — Longue de 3 mm. à 3 mm. 5, est presque ronde, très bombée sur le dessus et entièrement jaune rouille. Elle pond en octobre sur les feuilles. De ses oeufs naissent des larves qui creusent des galeries à l'intérieur des feuilles en laissant intact l'extérieur. Sa croissance achevée, la larve tombe à terre et s'y enfonce jusqu'au mois de mars, époque à laquelle elle devient nymphe, puis insecte, pour sortir du sol en avril. Ce sont surtout ces insectes parfaits (altises) qui sont dangereux pour les artichauts dont ils dévorent les feuilles, en suivant les nervures.

www.frenchpdf.com



SPHÆRODERMA RUBIDUM* Grossi 7 fois. CHŒTOCNEMA TIBIALIS* Grossi 12 fois. PHYLLOTRETA VITTULA* Grossi 7 fois. PSYLLIODES AFFINIS* Grossi 9 fois.

Destruction : Pulvérisations de solution nicotinée sur les feuilles au milieu de la matinée.

Les altises de la betterave. — Il en existe deux espèces dont l'une est cantonnée dans le Midi *(Chætocnema concinna)* et l'autre, d'ailleurs moins dangereuse, dans le Nord de la France *(Chætocnema tibialis)*. Toutes deux sont longues de 1 à 2 mm., ont le corps ovale et bombé, entièrement coloré de vert métallique avec les pattes jaunes, sauf les cuisses des pattes postérieures qui sont noires.

Les larves ne sont pas à redouter, mais les insectes parfaits perforent de trous multiples les feuilles des jeunes betteraves.

Destruction : Pulvérisations arsenicales sur le feuillage.

Les altises des Crucifères (choux, cresson, navet, radis). — Ces altises sont nombreuses, mais elles peuvent être divisées en 3 groupes :

1° Les altises à deux bandes jaunes longitudinales, représentées par 4 espèces du genre Phyllotreta. Longueur de 2 mm. à 3 mm. 5.

2° Les altises toutes noires, également du genre Phyllotreta. Il y en a deux espèces d'une taille uniforme de 2 mm. à 2 mm. 5, différant seulement par le grain plus ou moins fin de leur livrée.

3° Une altise noire à tête légèrement roussâtre sur le devant. Plus large aux épaules que les autres, plus étroite aux extrémités, elle est aussi plus grande : 3 mm. à 4 mm. 5. C'est un Psylliodes.

Les altises, devenues insectes parfaits, criblent le jeune feuillage des Crucifères de morsures qui ne traversent pas entièrement l'épaisseur de la feuille, mais qui provoquent son dépérissement.

Le Psylliodes, toutefois, fait exception : ce sont ses larves qui, creusant des galeries dans les radis roses ou noirs et dans les navets, sont surtout dangereuses.

Destruction : Plusieurs moyens ont été préconisés; les plus efficaces sont des poudrages ou pulvérisations au roténone, (au clorane) ou au D. D. T. ou des pulvérisations nicotinées, faites au petit matin quand les insectes, encore engourdis, sont lents à fuir.

L'altise de la pomme de terre *(Psylliodes affinis)*. — Longue de 2 mm. à 2 mm. 8, a le corps ovale et bombé, coloré en jaune clair brillant avec une tête brune. Cet insecte s'attaque aux feuillages des pommes de terre, à la fin de l'été, et peut causer des dégâts sérieux.

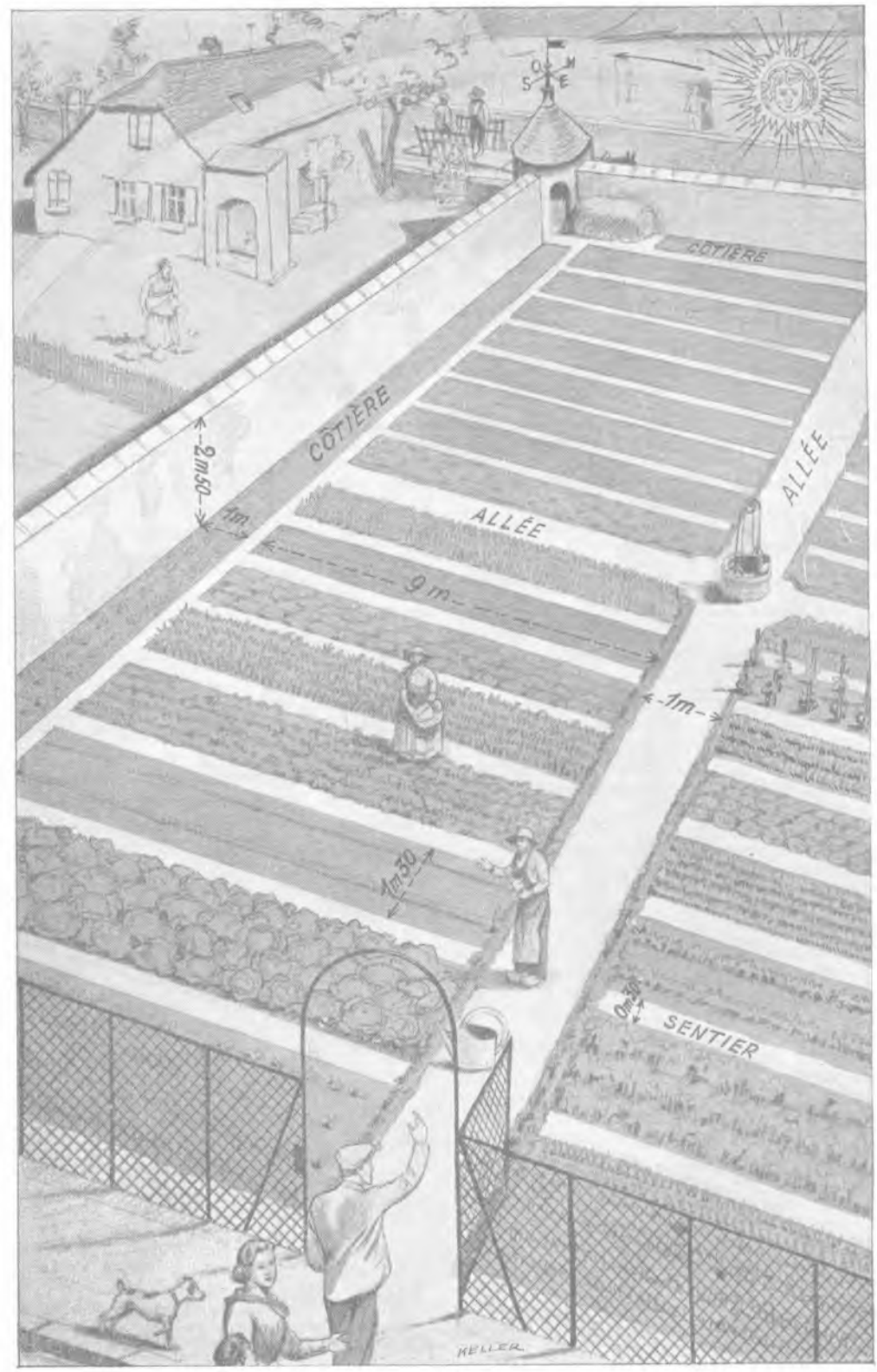
Destruction : Pulvérisations arsenicales ou poudrages à base de roténone (de clorane, de poudre Biquinze) ou de D. D. T.



Vincent.)

DÉGATS D'ALTISES SUR FEUILLE DE JEUNE BETTERAVE*

www.frenchpdf.com



www.frenchpdf.com

AMÉNAGEMENT D'UN POTAGER

Ne pouvant étudier ici tous les cas d'aménagement d'un potager, nous nous limitons au potager-type le plus courant : celui capable d'alimenter, toute l'année, une famille de cinq personnes. Pour tous les autres cas, et même pour celui-ci, nous renvoyons au SERVICE VILMORIN de CREATION, d'AMÉNAGEMENT et d'ENTRETIEN des JARDINS. Ce service spécial, qui groupe une élite d'ingénieurs horticoles, résout au mieux tous les problèmes posés par la création, la transformation ou l'amélioration d'un potager.

Surface. — Elle peut s'estimer à un are (100 m^2) par personne, soit pour cinq personnes, 5 ares ou 500 mètres carrés, à condition, bien entendu, que le potager soit cultivé rationnellement et que les légumes s'y succèdent logiquement. Si la qualité de la terre, l'habileté du jardinier, sa vigueur, le temps dont il dispose ne sont pas suffisants, la surface minima indiquée ci-dessus devra être augmentée proportionnellement. Chaque planche, à l'exception des légumes vivaces, doit donner 2 et jusqu'à 5 récoltes par an.

Main-d'œuvre. — Le potager type que nous avons choisi comme exemple exige 2 à 3 journées de travail par semaine.

Situation. — Lorsque le choix est possible, il faut préférer un jardin exposé au Sud, au Sud-Est ou au Sud-Ouest et qui soit protégé au Nord et au Nord-Est par un mur, une maison, un rideau d'arbres ou un talus. Une exposition à l'Est peut être admise à la rigueur, Les terrains inclinés vers le Sud-Est sont favorables. Au contraire, les pentes regardant le Nord ou l'Ouest ne le sont pas. Il faut naturellement éviter l'ombre des grands arbres ou de murs élevés qui ferait perdre à la végétation le bénéfice des rayons solaires. Un jardin qui manque d'air et de lumière produit peu et mal.

Clôture. — Le potager idéal devrait être clos, au Sud et à l'Est d'un grillage ou d'une barrière basse, de murs ou de palissades élevées sur les autres côtés. Si possible on donnera aux murs les plus longs une direction Nord-Sud. Ces murs auront une hauteur de 2 m. 50 minimum. Ils seront peints en blanc, couleur qui réverbère la chaleur en même temps qu'elle reflète la lumière. Les haies vives sont à éviter, elles abritent nombre d'insectes nuisibles et leurs racines épuisent le sol.

Mise en état. — S'il y a lieu, niveler correctement, puis amender ou ameublir le sol ainsi qu'on le verra aux articles suivants **AMENDEMENT** et AMEUBLISSEMENT.

Nature du sol. — Les anciennes tourbières, les marais asséchés (d'où le nom de maraîchers donné aux cultivateurs de légumes) sont les meilleurs terrains. Les prairies, les gazons une fois défoncés sont excellents. Il est toujours utile de faire faire l'analyse de son terrain *(voir à* Analyses) pour déterminer les engrais ou les amendements qui lui conviennent.

Tracé. — Le travail d'un jardin est d'autant plus facile que sa forme est plus régulière.

Un jardin carré devra être partagé en quatre parties égales par deux allées en croix de 1 m. de large; un jardin de forme allongée sera divisé en trois bandes de deux allées parallèles si sa longueur suit la ligne Est-Ouest, en deux moitiés par une allée centrale si sa longueur est dirigée Nord-Sud.

Les planches de légumes devront autant que possible avoir leur plus grande dimension dans l'axe Est-Ouest.

Toutefois, s'il s'agit d'un terrain incliné, la plus grande dimension des planches devra être transversale à la pente de façon à éviter le ravinement produit par les eaux de pluie. Si la pente est forte, on devra adopter la disposition en terrasses.

La largeur des planches sera de 1 m. à 1 m. 30, ce qui permet : 1° d'exécuter tous les travaux sans piétiner le sol de la planche, et 2° de recouvrir une partie de cette planche, le cas échéant, par les coffres de châssis qui ont une largeur standard de 1 m. 35.

Le passage, ou sentier, à ménager entre chaque planche, aura 30 cm. de large.

La longueur à donner aux planches dépend de la dimension du terrain. Les longueurs de 8 à 12 mètres sont les plus commodes. Les allées et les planches se tracent au cordeau et à l'aide du râteau ou de la serfouette ainsi qu'on le verra à l'article Planche.

Distribution. — En dehors des planches de légumes, il faut se préoccuper des côtières, des bordures, du fumier et du compost, enfin du point d'eau.

Les côtières sont disposées au pied des murs Nord et Ouest. Elles sont réservées aux pépinières, aux couches et aux cultures exigeant beaucoup de chaleur et de soleil comme la tomate, l'aubergine, si le climat n'est pas assez doux pour permettre de pratiquer ces cultures dans les planches ordinaires du potager. On donnera aux côtières une largeur de 1 m. pour 2 m. de hauteur de mur et de 1 m. 25 à 1 m. 30 si le mur atteint ou dépasse 3 mètres.

Les bordures limitent les planches sur leur partie qui touche à la clôture ou aux allées centrales. On y cultive généralement les plantes condimentaires ou bien la chicorée sauvage, l'oseille et le pissenlit.

www.frenchpdf.com

Le fumier et le compost sont en général placés dans une encoignure *(on trouvera à ces deux mots les renseignements relatifs à leur installation).*

Le point d'eau. — Chaque fois que cela est possible, on dispose le point d'eau, bouche d'arrosage, citerne ou puisard, soit à proximité des côtières, surtout si l'on y a installé des couches, soit vers le centre du potager.

Bien entendu, afin de récolter les eaux de ruissellement, si le terrain est en pente, c'est au point le plus bas, qu'on placera le puisard.

Les planches sont ensemencées ou plantées suivant un plan qui tient compte de l'assolement *(voir ce mot).*

AMENDEMENT

Il arrive souvent que la terre du potager n'offre pas toutes les qualités nécessaires à la culture des légumes. Le sol peut être uniformément pauvre ou présenter seulement des parties de moindre valeur. En cas de doute, l'on pourra facilement faire faire une ou plusieurs analyses physiques et chimiques qui fourniront de précieux renseignements sur l'homogénéité du potager et sa valeur générale. Aux défauts qui se révéleront ainsi, l'on remédiera par des amendements.

Le mot amendement, qui est un terme général, désigne parfois des opérations fort simples telles que : adduction d'eau, assèchement, défoncement, épierrement, nivellement. Ce sont là des amendements mécaniques pratiqués fréquemment dans les potagers sans qu'il soit besoin de procéder à des analyses pour en reconnaître l'utilité.

Les amendements physiques sont les apports de matières premières faits à la terre pour en modifier la composition physique. Les matières premières apportées modifient souvent aussi les qualités chimiques du sol. Mais nous nous occuperons plus spécialement dans cet article des amendements physiques, les amendements chimiques devant être traités en détail aux rubriques Engrais et Fumure *(voir ces mots).*

Les terres physiquement défectueuses qui donnent lieu à amendement sont

10 les terres trop perméables, donc trop sèches ;

2° les terres trop argileuses, trop compactes ;

3° les terres trop sablonneuses;

4° les terres qui manquent de calcaire (parmi lesquelles se trouvent souvent les terres trop argileuses et les terres trop sablonneuses).

1°) **Les terres trop perméables** sont en général les terres où le gravier et les cailloux dominent. Il faut épierrer puis incorporer des matières premières, qui maintiendront dans le sol le degré d'humidité nécessaire. Ces matières premières sont la Tourbe et le Terreau *(voir ces mots).*

2°) **Les terres trop argileuses.** Elles exigent un apport de calcaire qui devra être fait sous forme de marne calcaire ou de carbonate de chaux à la dose de 1 à 5 mètres cubes à l'hectare. Le calcaire coagule l'argile *(voir également ci-après* les terres qui manquent de calcaire) .

3°) **Les terres trop sablonneuses** demandent un apport d'argile. Souvent cette argile se trouve dans le sous-sol. Un défoncement à deux fers de bêche, en mélangeant la terre profonde à la terre de surface, permet alors de réaliser cet amendement.

Si l'argile ne se trouve pas dans le sous-sol, l'opération est plus difficile. Il convient dans ce cas d'effectuer en été un épandage d'argile sèche et tombant en poussière qu'on incorpore au terrain par un bêchage. *(Voir également ci-dessous* les terres qui manquent de calcaire) .

Les terres trop perméables, trop argileuses ou trop sablonneuses tireront encore bénéfice de tout apport d'engrais organiques : compost, fumier, gadoues, goémons, etc., ces substances, toutefois, sont souvent plus coûteuses et d'un effet plus lent que les matières premières indiquées précédemment.

4°) **Les terres qui manquent** de calcaire se trouvent privées d'un élément souvent essentiel à la végétation. Cette carence ne pourra, dans la plupart des cas, être décelée que par une analyse chimique qui fixera le jardinier sur la nature de l'amendement correcteur à utiliser.

Elles comprennent :

— les terres trop argileuses. Le calcaire coagule l'argile et la rend ainsi plus perméable. L'amendement à employer est la marne calcaire à la dose de 1 à 5 mètres cubes à l'hectare.

— les terres trop sablonneuses. La marne argileuse aux mêmes doses que ci-dessus leur donnera la consistance qui leur manque.

— les terres tourbeuses et marécageuses, riches en matières organiques. Elles réclament tous les 3 ans un chaulage à la dose de 25 à 30 litres à lare.

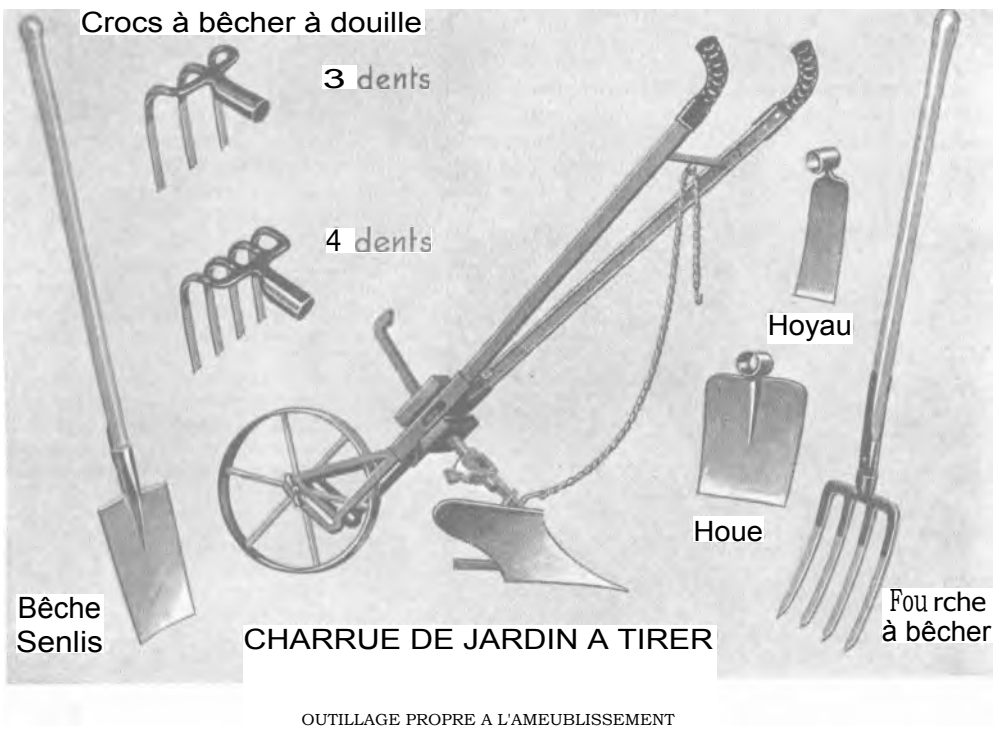
www.frenchpdf.com

— les terres acides décalcifiées soit par l'emploi répété d'engrais acides, soit par l'entraînement du carbonate de chaux dissous dans les eaux d'infiltration, soit par prélèvement des plantes. Ces terres seront chaulées à la Marnose phosphatée à la dose de 10 à 12 litres à l'are.

La façon de procéder à l'incorporation de la marne au sol est expliquée au mot chaulage.

AMENDEMENT VILMORIN « CHOVIL ». Amendement idéal. Chaux en poudre à l'état de carbonate d'une richesse d'au moins 94 % de carbonate de chaux, finement moulu 51 % au tamis 100. C'est la meilleure forme d'amendement. Vendue par 20 et 40 kg., pour 100 et 200 m° *(voir tarif Vilmorin).*

AMEUBLISSEMENT Ameublir une terre c'est l'alléger, la rendre plus perméable et moins compacte en l'émiettant au moyen d'un outil. Les façons d'y parvenir sont : **le défoncement, le bêchage, le binage, le griffage, le ratissage** ou **râtelage** et **le sarclage** *(voir ces mots).*



OUTILLAGE PROPRE A L'AMEUBLISSEMENT

ANALYSES DE TERRE C'est une série d'opérations de laboratoire qui permet de connaître la composition physique et la composition chimique d'une terre. On précise le pourcentage des divers éléments qui entrent dans cette composition et l'on est à même de décider les modifications à apporter à cette terre afin de la rendre propice à la culture envisagée.

Un service spécial Vilmorin est équipé pour procéder à l'analyse des terres. Il suffit d'envoyer à ce service un échantillon de 1/2 kilo de terre prélevé dans le jardin (autant de prélèvement d'1/2 kilo qu'il y a de veines différentes de terru) en indiquant la ou les analyses qu'on désire, accompagné d'une fiche de renseignements sur laquelle on portera notamment: a) l'origine de l'échantillon; b) les fumures antérieures ; c) l'assolement pratiqué ; d) les cultures envisagées ; e) l'analyse qu'on désire :

ANALYSE No 1. Marnose. — Dosage de l'acidité et du calcaire.
» No 2. **Chimique. —** Dosage d'azote, potasse, phosphore, calcaire.
» **No 3. Physique.** — Proportion de sable, cailloux, argile, humus, débris organiques, humidité, etc.
» **N° 4. Complète. —** Physique et Chimique.
» No 5. — (spéciale pour terres acides). Besoins en chaux.

www.frenchpdf.com

Prélèvement des échantillons moyens de terre à analyser.

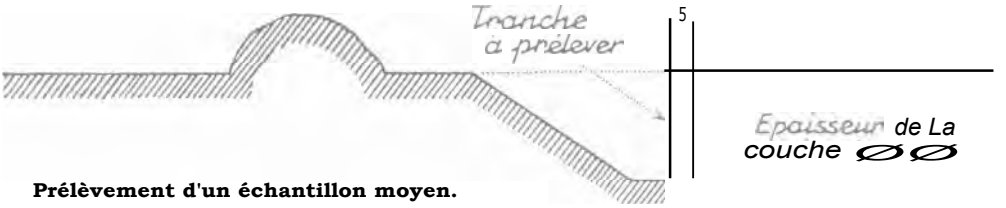
Règles fondamentales :

10 Ne jamais mélanger des sols différents ;

2° Ne prélever des lots que sur des parcelles bien homogènes. En terrain très homogène on peut ne prélever qu'un échantillon moyen pour la surface du jardin.

En terre peu homogène, prélever les échantillons en des points typiques (par exemple sur des planches où les résultats culturaux sont particulièrement caractéristiques, dans un sens ou dans l'autre) ;

3° Éviter les accidents locaux lors des prélèvements (proximité d'un tas de fumier ou de sacs d'engrais renversés, etc.).



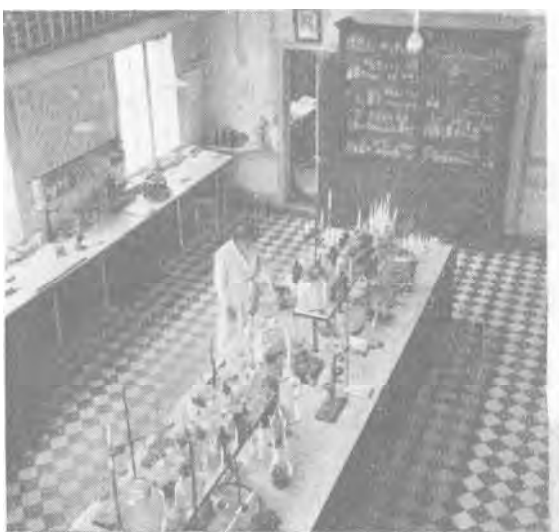
Prélèvement d'un échantillon moyen.

10 Ouvrir la terre à la bêche et prélever sur toute la hauteur de la couche labourée, une tranche prismatique de 5 centimètres d'épaisseur,

2° Placer cette tranche dans une caissette, briser grossièrement les mottes, mélanger et prélever une bonne poignée que l'on place dans une autre caissette. Jeter le reste de la terre.

3° Recommencer l'opération en deux points distants de 20 à 50 mètres du précédent (donc, au minimum, 3 points de prélèvement pour chaque échantillon moyen).

On obtient ainsi six poignées de terre que l'on mélange intimement. En rejeter la moitié, parfaire l'émiettage et le mélange et prélever 500 grammes que l'on expédie au laboratoire de chimie Vilmorin.



LABORATOIRE VILMORIN D'ANALYSE DES TERRES, A VERRIÈRES-LE-BUISSON (S.-et-O.)

ANETH Appelé aussi Fenouil bâtard. *(Anethum graveolens. Famille des Ombellifères).*

Description. — Plante annuelle originaire de l'Europe méridionale. Son aspect rappelle beaucoup celui du fenouil commun.

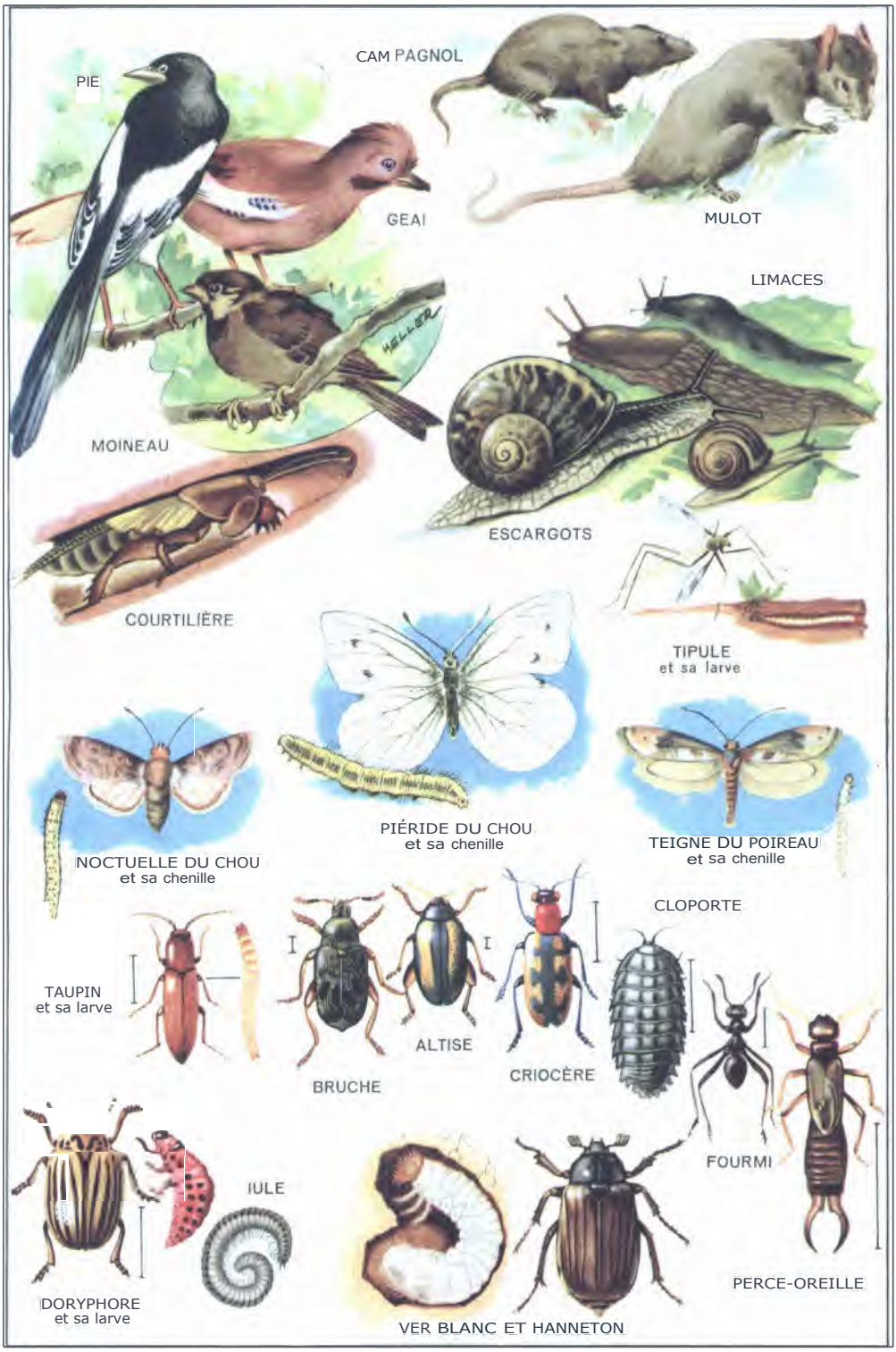
Hauteur 0 m. 60 à 0 m. 80. Tige d'un vert glauque, creuse, très lisse, portant de nombreux rameaux. Feuilles très découpées. Fleurs jaunâtres, disposées en ombelles, à pétales très petits, roulés en dedans. La graine ovale, très aplatie, a une saveur forte et amère. Sa durée germinative moyenne est de 3 ans. Un gramme en contient 1000. Toutes les parties vertes de l'Aneth ont une saveur qui se rapproche à la fois de celle du fenouil et de celle de la menthe.



UNE AUTRE SALLE DU MÊME LABORATOIRE

www.frenchpdf.com

ANIMAUX NUISIBLES



www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

Culture. — L'aneth réussit bien en pleine terre, dans tout sol sain, et surtout à une exposition chaude. Semer clair en place, en avril, 2 gr. au mètre carré. Recouvrir de 4 à 5 mm. de terre. Éclaircir à 10-15 cm. Récolter les graines en septembre. (Environ 50 gr. au mètre carré).

SÉLECTION VILMORIN

Aneth officinal	Graines Par paquet N° 45.389

Usages. — Les graines sont employées comme condiment ou confites avec les cornichons. On s'en sert également pour aromatiser les conserves. Les graines d'Aneth entrent en outre dans la composition de quelques liqueurs de table. En Angleterre, les jeunes feuilles sont employées dans les soupes comme assaisonnement.

Les Russes sont de grands amateurs de l'Aneth (qu'on nomme en Russie, **Oukrop**), qu'ils cultivent et consomment comme du cerfeuil.



ANETH
Rameau portant les fruits. A droite, la racine.

ANGÉLIQUE

Appelée aussi Herbe aux Anges, Archangélique. (*Angelica sylvestris*. *Famille des Ombellifères).*

Description. — Plante vivace poussant à l'état sauvage dans les régions montagneuses et dont on a tiré une variété cultivée *(Angélique officinale).* Hauteur 1 m. 30 environ. Tiges très grosses, creuses. Feuilles très grandes, engainantes de 0 m. 30 à 1 m. de long, rouge violet à la base. Petites fleurs nombreuses, jaune pâle, disposées en ombelles ; ces ombelles sont réunies en bouquets formant des têtes arrondies. Graine jaunâtre, allongée, aplatie d'un côté, bombée de l'autre, marquée de trois côtes saillantes. Un gramme en" contient 200. La durée germinative ne dépasse pas 1 an ou 2.



ANGÉLIQUE OFFICINALE

Culture. — L'Angélique demande une bonne terre riche, fraîche et profonde ; les sols argileux ne lui conviennent pas. Semer en pépinière, au printemps, ou de préférence à la fin de l'été, 5 gr. au mètre carré et recouvrir de 5 mm. de terre. Les graines semées dès leur maturité, (juillet-août), ne lèvent qu'au printemps suivant, mais plus abondamment que celles mises en terre après l'hiver. Tenir la terre très fraîche, sans excès, par de fréquents arrosages. Mettre en place à l'automne ou au printemps suivant, selon l'époque du semis, en conservant un intervalle de 0 m. 80 à 1 m. en tous sens entre les pieds. Pendant la végétation, biner et arroser quand cela sera nécessaire. Il est même bon de pailler le sol au printemps pour conserver l'humidité pendant la saison chaude. La récolte des feuilles et de leur tige peut se faire dès la deuxième année. La troisième année au plus tard l'angélique monte à graine. Couper alors les tiges et les feuilles et détruire la plantation. On récolte au mètre carré de 500 gr. à 2 kg. de tiges et de pétioles.

www.frenchpdf.com

Usages. — Les tiges et les petioles sont utilisés, confits au sucre, pour agrémenter les pains d'épices et gâteaux. Avec les fruits, l'on prépare le Ratafia d'Angélique. La racine, qui est en forme de fuseau, est employée en médecine ; on l'appelle quelquefois Racine du Saint-Esprit et on l'utilise en infusion stimulante digestive (20 gr. de racines par litre d'eau) ou en teinture alcoolique (2 à 10 gr.). Le nom d'Angélique a été donné à cette plante à cause des grandes vertus qu'on lui attribuait.

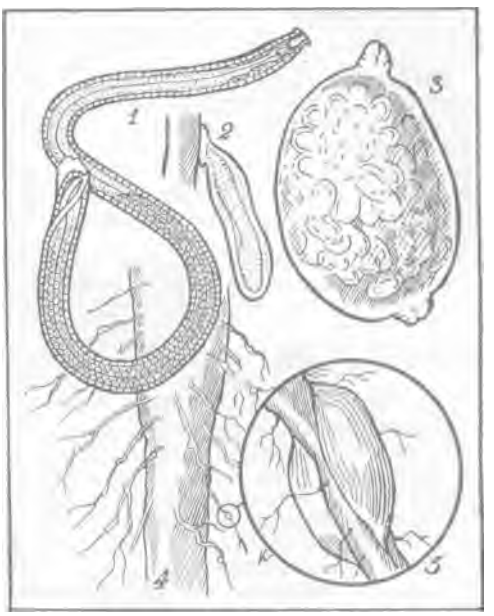
SÉLECTION VILMORIN

Angélique officinale	Graines Par sachet de 30 gr. N° 45.425 Par paquet N° 45.429	
»	Plants Par 100 N. 92.118, par 10 ou par pièce	

ANGUILLULE ou NÉMATODE. — Ver ayant la forme d'un fil. Trois espèces sont des ennemis du potager :

L'anguillule **de la tige ou** tylenche **ravageur.** *(Anguillulina dipsaci = Tylenchus devastatrix)* qui a 2 mm. de long et qu'on trouve à l'intérieur des tiges, des bulbes ou des feuilles des échalotes, des aulx, des ognons, des poireaux et quelquefois dans les pommes de terre. Les ognons, qui survivent à l'attaque des anguillules présentent une déformation de la base de la tige. On dit alors qu'ils sont poireautés. C'est l'inverse qui se produit chez les poireaux attaqués. Ceux-ci ressemblent à des ognons et on dit qu'ils sont ognonnés.

L'anguillule ou nématode de **la betterave ou** Phylloxéra de **la** betterave. *(Heterodera Schachtii)* est un ver dont le mâle a 1 mm. de long. La femelle est de forme largement ovoïde et mesure 1 mm, de long et 0 mm. 8 de large. Elle produit des œufs dont les larves prennent une forme d'outre et c'est la présence de ces outres minuscules et blanchâtres sur le chevelu de la betterave qui dénonce l'invasion des anguillules. Les betteraves atteintes survivent, mais leur développement s'arrête, les feuilles commencent par jaunir puis se fanent et la récolte en souffre. L'anguillule de la betterave s'attaque également au chou, chou-rave, chou-navet et radis.



ANGUILLULE DE LA BETTERAVE
1, mâle grossi environ 110 fois ; 2, larve ; 3, femelle grossie environ 35 fois ; 4, racine de betterave parasitée ; 5, grossissement d'une radicelle attaquée.

L'anguillule ou **nématode de la tomate, du** concombre et **du** melon *(Heterodera Marioni)* ayant l'aspect de la précédente.

Destruction : Désinfecter le sol au sulfure de carbone, à l'aide du pal injecteur ou d'arrosages en surface. Abandonner temporairement la culture des plantes sensibles dans la planche atteinte et les remplacer par des plantes réfractaires.

ANIMAUX NUISIBLES AUX POTAGERS

Nous nous bornons, dans cet article, à donner une simple nomenclature des animaux qui peuvent, dans un potager, dévorer les récoltes ou nuire au développement des légumes. Pour la description de chaque animal et le remède qu'on peut opposer aux dégâts qu'il commet, se reporter à chaque mot en particulier.

1°) **Animaux à poils. —** Le campagnol, l'écureuil, le loir, le lérot, le mulot, le rat, la souris.

2°) **Animaux à plumes. —** Grand corbeau, pie, geai, tourterelle, moineau. (La buse qui détruit un grand nombre de campagnols ne doit pas être considérée comme animal nuisible).

3°) **Les couleuvres et les vipères** qui détruisent les lézards et les jeunes oiseaux, animaux utiles, puisqu'ils se nourrissent d'insectes.

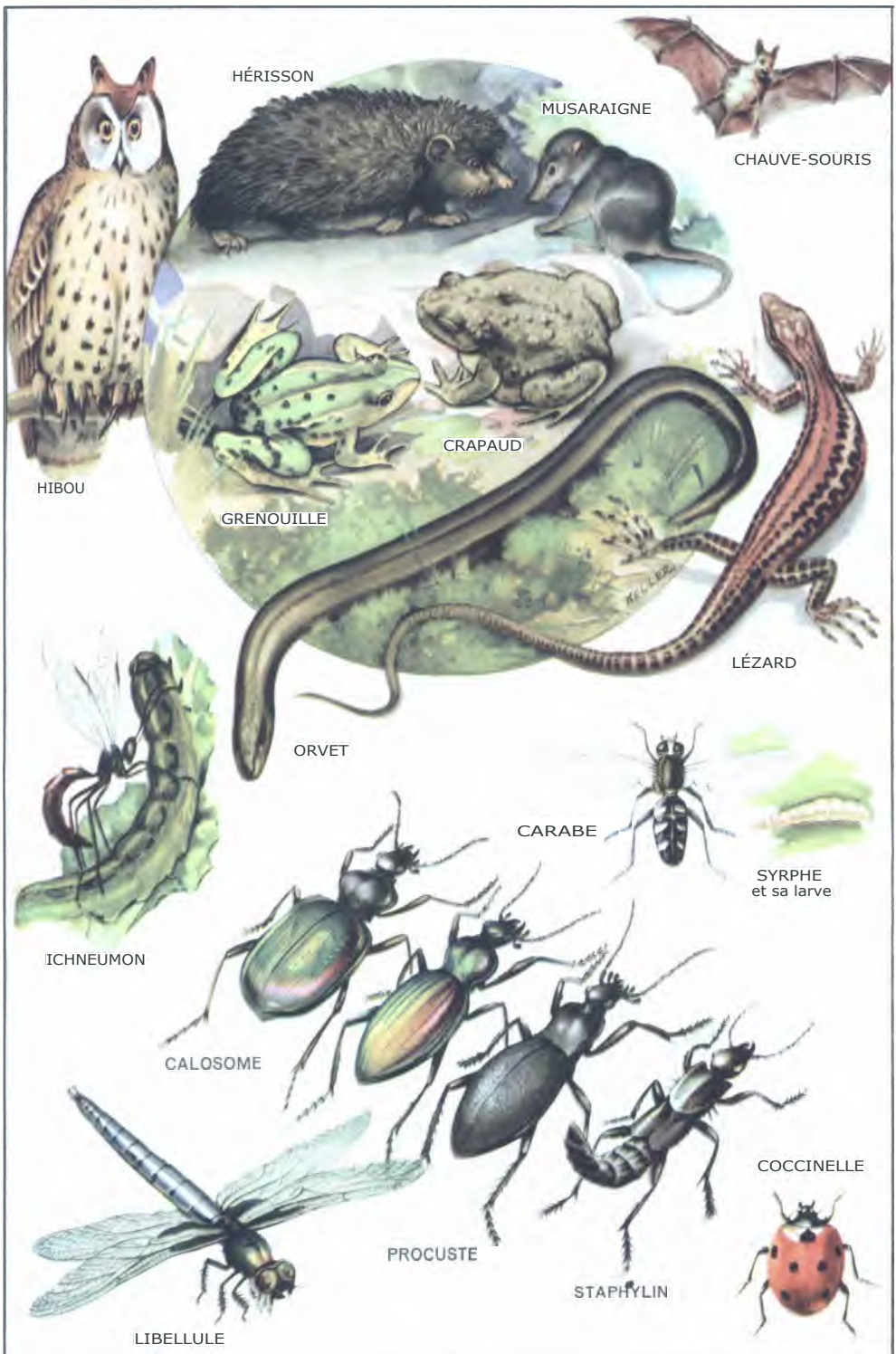
4°) **Les insectes :** Les courtilières, les bruches, l'apion des pois, la noctuelle potagère, les anthomyies, les pucerons, les altises, le doryphore, la piéride du chou, les criquets, les hannetons, les taupins, les fourmis, etc...

5°) **Les mollusques :** Les escargots et limaces.

6°) **Les vers :** Les anguillules de l'ognon, de la betterave, de la tomate et des Cucurbitacés.

www.frenchpdf.com

ANIMAUX UTILES



www.frenchpdf.com

ANIMAUX UTILES AUX POTAGERS

Pour la description des animaux dont nous donnons ici une simple nomenclature, se reporter à chaque mot en particulier.

1°) Animaux à poils. — La musaraigne, la taupe (la taupe devient nuisible lorsqu'elle se multiplie excessivement), le hérisson et la chauve-souris, tous animaux qui détruisent un grand nombre d'insectes nuisibles.

2°) Animaux à plumes. — La buse, les freux et les corneilles ; les chouettes, grand duc et hibou et en general tous les oiseaux, sauf ceux que nous avons cités comme nuisibles.

3°) Les reptiles et les batraciens. — Les lézards, les grenouilles, les crapauds, les salamandres qui détruisent des insectes, des larves et des vers ; l'orvet qui détruit quantité de vers et de limaces.

4°) Les insectes. — Le carabe doré, le staphylin, les coccinelles, la cicindèle, le calosome sycophante, le procuste chagriné, les nécrophores, les libellules, qui détruisent beaucoup d'insectes.

5°) Les vers. — Les lombrics ou vers de terre qui aident le fumier à se transformer en humus et qui, en creusant leur galerie, contribuent à ameublir et à aérer la terre. (Cependant leur trop grande multiplication peut les rendre nuisibles.)

ANIS VERT (*Pimpinella anisum. Famille des Ombellifères).*

Description. — Plante annuelle, originaire du Levant. Hauteur 0 m. 35 à 0 m. 40. Feuilles largement découpées dans le genre de celles du céleri. Fleurs petites, blanches, disposées en ombelles. La graine, petite, allongée, et grisâtre possède un goût fin et parfumé. Un gramme en contient 250. Sa durée germinative est de 3 ans.



ANIS VERT

Culture. — Semer en place en avril 1 gr. 5 au mètre carré, sur terre chaude et saine, bien travaillée. Ratisser légèrement pour recouvrir les graines. Sarcler à la levée qui se produit en 15 jours et au moins une deuxième fois après la floraison en laissant 20 cm. entre chaque plant. Végétation très rapide ; la graine mûrit au mois d'août. Couper les ombelles parvenues à maturité, les faire sécher et les battre pour récolter les graines. Le rendement est d'environ 80 à 100 grammes au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Anis vert	Graines Par sachet de 30 gr. N° 45.465
» »	Par paquet N° 45.469

Usages. — La graine de l'anis vert sert surtout à la fabrication de bonbons (dragées, etc.) et de liqueurs ; quelquefois, on en met aussi dans le pain. La médecine utilise les graines d'anis contre les dyspepsies sous forme d'infusions ou de teinture alcoolique.

ANTHOMYIE Nom donné à plusieurs espèces de mouches dont les larves s'attaquent aux bulbes d'ognons et d'ail (*Chortophila antiqua*) et ont pour effet de les faire pourrir ; et aux tiges et racines des choux, navets, radis (*Chortophila brassicæ*) dont elles font jaunir et faner les feuilles.

Destruction : Arracher les bulbes attaqués et les brûler. Ne pas replanter d'ail ou d'ognon dans



LA MOUCHE DE L'OGNON, Grossie 7 fois.

www.frenchpdf.com

la même planche avant 3 ans. Pour les choux, repiquer les variétés tardives, seulement au début de juin, de manière à éviter les pontes qui se produisent en majorité fin mai. Dès l'apparition des dégâts, pratiquer un buttage. Pour les navets et radis, détruire les plantes très attaquées et fumer abondamment le terrain.

ANTHRACNOSE *(Colletotrichum lindemuthianum).*

Champignon qui ronge les haricots et les pois et qu'on reconnaît à la présence de taches arrondies brun grisâtre, bordées de brun plus foncé sur les feuilles et sur les gousses vertes. Les feuilles sont percées et les gousses sont atteintes jusqu'aux graines.

Remède : N'utiliser que des semences saines pour éviter la contamination. Faire trois pulvérisations à la bouillie bordelaise à 1 % ou à la bouillie à base de Carpinol *(voir ce mot),* la première pulvérisation avant floraison, les deux autres à 15 jours d'intervalle.



ANTHRACNOSE DU HARICOT ET DU POIS

1, 2, 3, 4, anthracnose du Haricot :
I, gousse;
2, grain attaqué ;
3, coupe d'une fructification : Cu, cuticule ; Co, conidies ; Po, poils; Stg, stérigmates ;
4, conidies.
5, 6, 7, anthracnose du Pois :
5, gousse ;
6, coupe d'une pycnide ;
7, stylospores.

AOÛT

Voix CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS h la fin du volume.



APION DE L'ARTICHAUT
Grossi 8 fois.

APION DE L'ARTICHAUT *(Apion carduorum).* —

Charançon de couleur noir bleu sur le dessus, noir franc en dessous, long de 2 mm. 8 à 3 mm. 4, qui pond dans le courant de mai en Afrique du Nord et dans le Midi, un peu plus tard dans la région parisienne. Sa larve, blanche, arquée et sans pattes, creuse des galeries dans la longueur des côtes et des nervures les plus grosses. Les feuilles, surtout celles du pied, montrent d'abord des taches pâles, puis se fanent et pourrissent.

Destruction : On n'en connaît pas d'autre que d'arracher soigneusement et de brûler par le feu les feuilles qui se fanent en mai et juin.

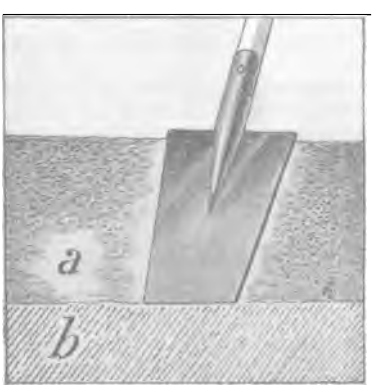
APPÂT VILMORIN

Puissant destructeur de limaces à base de métaldéhyde pure ; il attire et tue limaces, escargots, loches, etc..., et conserve son efficacité pendant plusieurs mois, même après la pluie. Vendu en boîte d'une dose — pour 50 mètres carrés *(voir tarif Vilmorin).*



A gauche :
APPAT VILMORIN

A droite :
a, TERRE ARABLE
b, SOUS-SOL



ARABLE

Terme désignant la couche superficielle de terre dans laquelle s'effectue la culture. La terre arable d'un potager a plus ou moins l'épaisseur d'un fer de bêche. Elle est souvent de teinte plus foncée que le sous-sol, en raison des matières en décomposition (feuilles, fumiers) qu'elle contient.

www.frenchpdf.com

ARACHIDE Appelée aussi Pistache de terre et Cacahuète. *(A rachis hypogea. Famille des Légumineuses).*

Description. — Plante d'origine tropicale, à tiges faibles presque rampantes ou s'élevant à une hauteur de 30 ou 35 cm. et donnant naissance à des ramifications d'égale longueur. Fleurs jaunes. Fruits ou gousses allongées, souvent étranglées vers le centre, ou en forme irrégulière de calebasse jaunâtre, contenant 2 ou 3 amandes de la grosseur d'un pois, revêtues d'une peau brune ou rougeâtre. Les gousses ont la propriété de s'enfoncer dans la terre pour achever leur développement et leur maturation.

Culture. — Semer les arachides au printemps en lignes ou en poquets, comme les haricots, dès que les gelées ne sont plus à craindre. Sarcler et arroser fréquemment suivant l'état du sol. Récolter d'octobre à novembre quand les feuilles ont jauni. Sécher les gousses au soleil ou au four. On récolte environ 75 gr. au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

	Graines
Pistache de terre	Par paquet N° 265



ARACHIDE-PISTACHE DE TERRE

Usages. — L'arachide, cultivée sur de vastes surfaces dans les pays chauds, produit une huile de très bonne qualité employée couramment pour l'alimentation et la savonnerie.

Au potager son intérêt principal est de produire des gousses qui, grillées et salées sont connues sous le nom de cacahuètes et fort appréciées.

ARAIGNÉES ROUGES ou TÉTRANYQUES TISSERANDS. — Ce sont de petits insectes, atteignant au maximum 0,5 mm. de long, de la même famille *(Trombididæ)* que les rougets ou aoûtats. On connaît plusieurs espèces de tétranyques surtout répandues sur les plantes de serre. Au potager, c'est principalement le Tétranychus urticæ ou Tétranychus althææ que l'on rencontre, entre autres sur les haricots, les carottes, les fèves, les Cucurbitacées et les fraisiers.

Les tétranyques, actifs seulement pendant la belle saison, occasionnent deux sortes de dégâts sur les feuilles :

— la face inférieure est détériorée par leur rostre qu'ils y enfoncent profondément,

— ou encore leurs toiles recouvrent tout un ensemble de feuilles d'un réseau qui les asphyxie. Ces toiles, très fines, de même que les taches décolorées, provoquées par les piqûres, donnent aux feuilles attaquées un aspect grisâtre et satiné. Aussi, cette forme d'attaque des araignées rouges est-elle connue des jardiniers sous le nom de «grise ».

Les tétranyques sont rouges, rouge verdâtres ou verts en été et jaunes quand ils hivernent.

Destruction : Bassinages fréquents, l'humidité causant une forte mortalité parmi les araignées rouges. Pulvérisations surtout à la face inférieure des feuilles, de solutions nicotinées, aux extraits de Roténone à 1 ‰, surtout efficaces lorsqu'on y incorpore un produit augmentant le pouvoir mouillant de la solution, à l'huile blanche ou à la bouillie sulfocalcique à 2 % additionnée d'un bon mouillant.

Renouveler l'opération 1 ou 2 fois à 8 ou 10 jours d'intervalle.



TÉTRANYQUE TISSERAND
Grossi 60 fois.

Unité de surface pour les sols cultivés qui vaut 100 mètres carrés. La figure idéale de l'are est un carré de 10 mètres de côté.

ARGILE C'est un élément du sol arable. Lorsque l'argile entre pour plus du tiers dans la composition d'une terre arable, celle-ci est dite forte et il convient de l'amender. La terre forte, en effet, est difficile à travailler. Elle colle à la bêche. Labourée en été, elle

www.frenchpdf.com

donne des mottes qui durcissent au soleil en restant compactes au lieu de s'émietter sous l'influenoe de la sécheresse. Le sol des plantations se craquelle ce qui nuit aux racines. En hiver, la terre argileuse retient l'eau des pluies et conserve les racines dans une humidité qui leur est, le plus souvent, défavorable.



EN ÉTÉ, COMME DE LA PIERRE! EN HIVER, COMME DU MASTIC!

L'amendement à faire subir aux terres trop argileuses consiste à leur incorporer soit du sable grossier à raison de 1 à 2 mètres cubes par are, soit de la chaux, sous forme de chaux grasse éteinte (6 *kilogs à lare)* ou de plâtre-engrais (12 *kilogs à l'are).* Le sable et la chaux seront répandus le plus également possible par temps sec à la surface du sol puis incorporés intimement à celui-ci par un bêchage. Le fumier qui convient le mieux aux terres argileuses est le fumier très pailleux. En effet, la paille divise la terre, la rend plus friable et plus perméable à l'air et à l'eau.

Le service **ANALYSES DE TERRE** *(voir ce mot)* pourra être utilement consulté chez Vilmorin sur la meilleure solution et les meilleures proportions d'amendement à employer.

ARMOISE

Appelée aussi Herbe à cent goûts. *(Artemisia vulgaris. Famille des Composées).*

Description. — Plante vivace très rustique formant des touffes de 0 m. 60 à 1 m. de hauteur. Ses feuilles sont d'un vert foncé à face inférieure blanchâtre. Elles ont un goût fort, amer, aromatique. La durée germinative de la graine est de 3 ans. Un gramme en contient 8000.

Culture. — L'Armoise se cultive dans tous les terrains. Semer en avril-mai en pépinière, à la volée ou en lignes 0 gr. 1 au mètre carré. Recouvrir de 1 mm. de terre. Après la levée, qui a lieu en 8 jours, biner plusieurs fois et éclaircir. Mettre en place les jeunes plants (ou des éclats de vieux pieds) en septembre, ou mieux, au printemps, sur des lignes espacées de 0 m. 50, avec 0 m. 30 d'écart entre chaque plant. Floraison de juillet à septembre.

Une plantation bien fumée et tenue très propre peut durer 5 ou 6 ans. Son rendement est de 150 grammes environ au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

	Graines Par paquet N° 45.579
Armoise commune	

Usages. — Les feuilles peuvent servir de condiment, 'mais elles s'emploient surtout en médecine comme tonique et emménagogue.

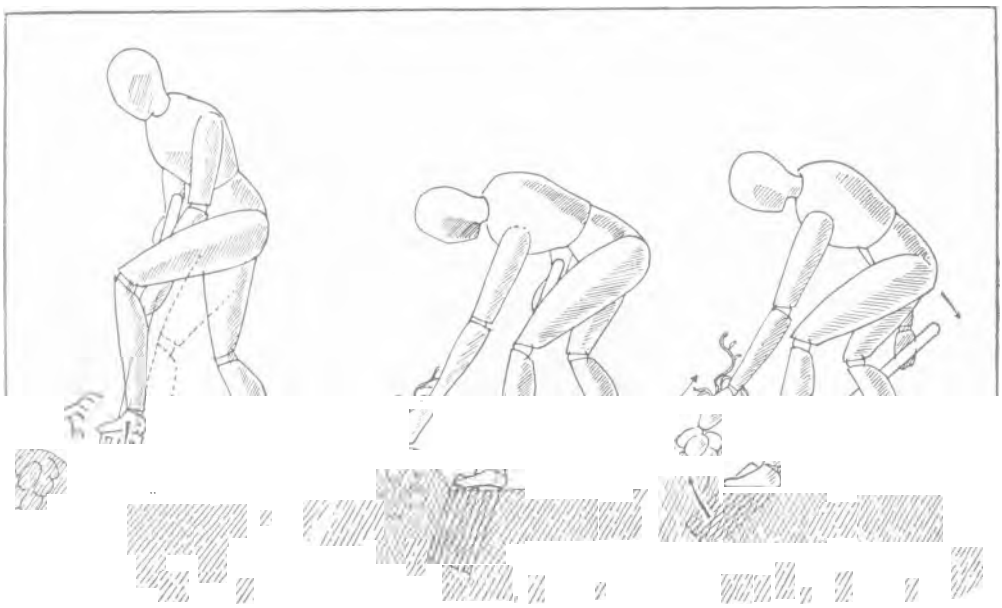


ARMOISE. — A, fleuron ; B , rameau d'Armoise-Estragon

ARPENT Ancienne unité de surface égale a 100 perches et qui suivait la valeur de la perche selon les régions. Ainsi l'arpent commun valait 42 ares 21 centiares, l'arpent de Paris, 34 ares 19 centiares, et l'arpent des Eaux et Forêts 51 ares 7 centiares.

www.frenchpdf.com

ARRACHAGE Il consiste à sortir de terre les tubercules ou racines comestibles qui y sont enterrés : pommes de terre, carottes, topinambours, betteraves, navets, poireaux, salsifis, rutabagas, etc...



LES TROIS TEMPS DE L'ARRACHAGE

Profiter autant que possible d'un temps sec ou venteux. Pour les pommes de terre et les topinambours, utiliser la houe ou pioche à dents plates et pour les autres légumes, suivant la consistance, l'état d'humidité du sol et la longueur de la racine, utiliser la fourche à bêcher à dents à bouts carrés ou simplement la main. Avec la houe, attaquer suffisamment en avant de la butte pour ne pas entamer les pommes de terre ou topinambours et faire pénétrer les dents sous la touffe. Amener la terre à soi en prenant d'une main la touffe par les fanes pour l'aider à venir, puis rejeter le tout derrière soi en étalant la récolte du pied. S'assurer qu'il ne reste plus de tubercules en terre et passer à la touffe suivante. Si le temps est favorable, laisser la récolte se ressuyer quelques heures a l'air libre puis, à la main, ou à la fourche à betteraves, en faire des tas en débarrassant le plus possible les tubercules de leur terre. Laisser encore 1 jour ou 2 le tas s'aérer sur place, puis rentrer.

Pour arracher avec la fourche-bêche, enfoncer l'outil à quelques centimètres en arrière de la racine à récolter, puis, sans sortir le fer de terre, tirer le manche à soi en faisant levier ; prendre d'une main la racine par les feuilles si elle en a encore, sinon par le collet, puis de l'autre, l'aider à sortir soit en rabattant complètement le manche de l'outil vers soi, soit en lui imprimant un mouvement d'avant en arrière.



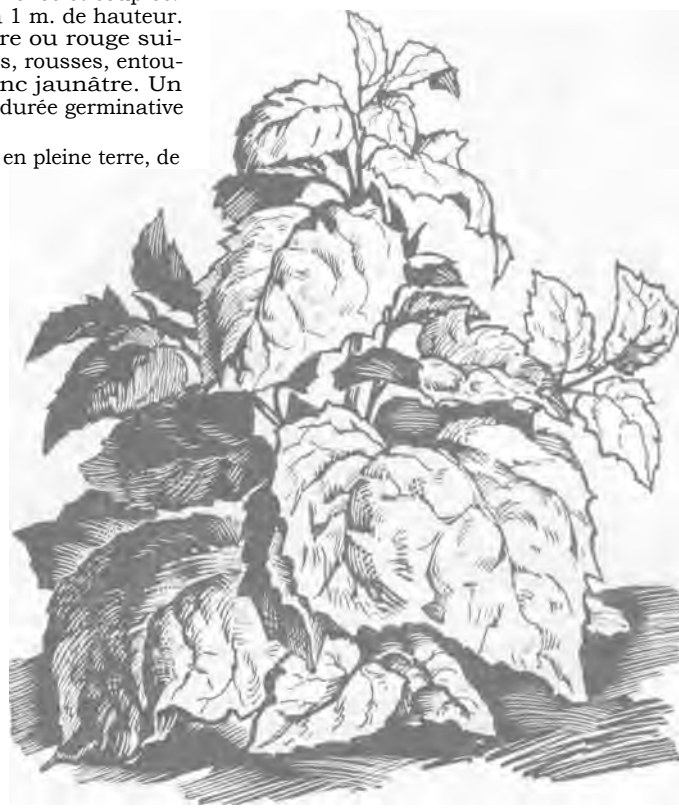
ARRACHAGE A LA HOUE

www.frenchpdf.com

ARROCHE

Appelée aussi Belle-Dame, Bonne-Dame, Épinard géant, Follette, Prudefemme. *(Atriplex hortensis. Famille des Chénopodiacées).*

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Orient. Grandes feuilles en forme de fer de lance, légèrement cloquées, molles et souples. Tiges cannelées de 0 m. 80 à 1 m. de hauteur. Fleurs très petites, verdâtre ou rouge suivant la variété. Graines plates, rousses, entourées d'une membrane blanc jaunâtre. Un gramme en contient 250. La durée germinative est de 6 ans.



ARROCHE BLONDE

Culture. —Semer en place en pleine terre, de mars en juillet, 0 gr. 5 au mètre carré. Recouvrir de 1 cm. de terre. Le semis se fait d'ordinaire en rayons espacés de 30 centimètres. La levée a lieu en 8 jours. Éclaircir le plant a 40 cm. quand il a 3 ou 4 feuilles. Arroser en cas de grande sécheresse. L'Arroche résiste assez bien à la chaleur, mais elle monte vite à graine. Pour remédier à cet inconvénient, il est bon de faire plusieurs semis successifs de mois en mois. La récolte a lieu tout l'été et peut atteindre 4 à 5 kg. de feuilles au mètre carré.

Variétés. — Arroche blonde. Bon épinard d'été.

Arroche blonde cloquée. Variété productive, résistant à la chaleur.

Arroche Bon-Henri. Plante vivace extrêmement rustique pouvant durer et produire abondamment pendant plusieurs années sans autres soins que quelques binages.

Pour la variété BON-HENRI *(voir sélection Vilmorin ci-contre),* semer de préférence au printemps, en place, ou mieux, en pépinière. Dans ce cas, on repique le plant une fois avant de le mettre en place à 0 m. 40 en tous sens.

Usages. — On consomme les feuilles de l'Arroche à la manière des épinards et de l'oseille. On les mêle fréquemment à cette dernière pour en adoucir l'acidité.

SÉLECTION VILMORIN

	Graines
Arroche blonde	Par paquet N° 339
Arroche blonde cloquée	Par sachet de 30 gr. N° 355
Arroche Bon-Henri	Par paquet N° 359
	Par paquet N° 419

ARROSAGE

ou ARROSEMENT. — L'arrosage consiste à fournir artificiellement aux végétaux l'eau indispensable à leur existence. L'eau, en effet, est utile aux plantes, non seulement parce qu'elle existe en abondance dans leurs tissus, parce qu'elle contribue à leur nourriture et leur permet de résister à l'évaporation, mais aussi parce qu'elle sert de solvant aux autres principes nutritifs que les racines absorbent avec elle.

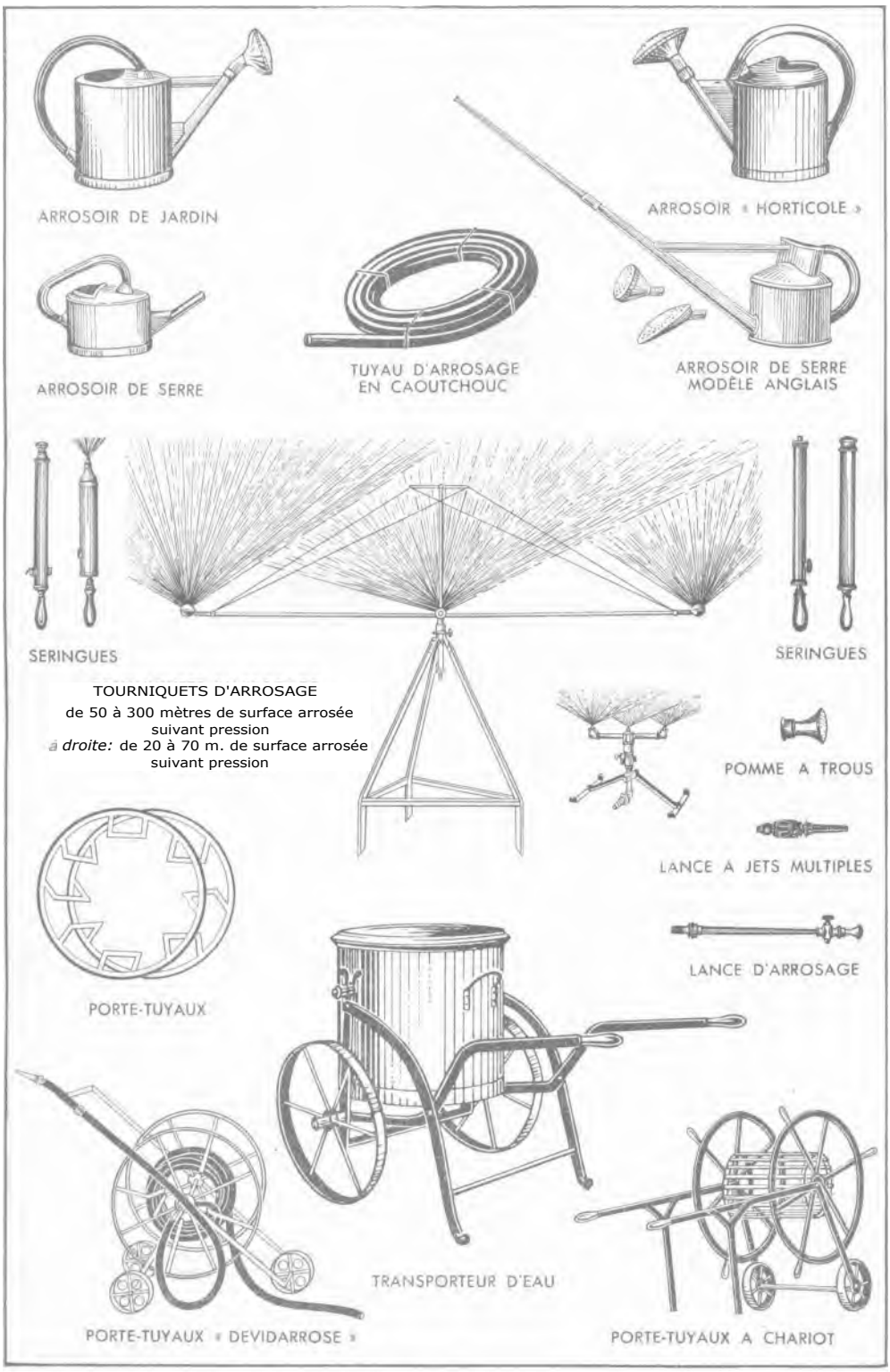
L'arrosage est une opération simple, mais capitale : aussi faut-il savoir avec quoi, quand, comment arroser.

Avec quoi arroser ? — On arrose d'une manière générale avec l'eau que l'on a à sa portée. Les eaux de pluie ou de rivières peu ou pas calcaires, bien aérées sont les meilleures parce qu'elles dissolvent plus facilement les éléments nutritifs du sol.

Les eaux de source et de puits sont en général froides et demandent à être réchauffées dans un réservoir ou bassin au soleil ou tout au moins au contact de l'air. Pour l'arrosage des primeurs notamment, on recommande d'employer l'eau à 18 ou 200. Les eaux de distilleries, d'amidonneries, de féculeries, de dégraissages de laines, de tanneries (sauf les eaux industrielles qui contiennent des poisons comme les eaux de teintureries) sont excellentes pour l'arrosage.

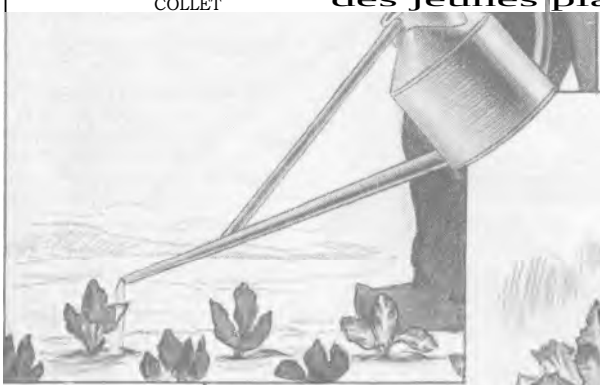
www.frenchpdf.com

OUTILLAGE PROPRE A L'ARROSAGE



www.frenchpdf.com

Où arroser ? — C'est-à-dire quelle partie de la plante convient-il d'arroser ? Cela dépend de l'effet que l'on demande à l'eau de produire ; l'on arrosera le pied des jeunes plantes fraîchement repiquées non seulement pour leur fournir l'humidité nécessaire, mais pour provoquer l'adhérence de la terre aux racines et favoriser la reprise. Ce sera le cas des choux, choux-fleurs, laitues, chicorées, pissenlits, etc... L'on évitera surtout en plein soleil, de trop mouiller les feuilles tendres des jeunes plantes, ce qui risquerait de les faire brûler et faner Dans ce cas, il est préférable d'appliquer l'eau en brouillard c'est-à-dire de bassiner.



POUR LES JEUNES PLANTS VENANT D'ÊTRE REPIQUES, OU POUR LES CHOUX, TOMATES, AUBERGINES, ARROSER AU COLLET



POUR UNE CHICORÉE BIEN REPRISE, ARROSER LE COEUR

Lorsque les plantes sont plus développées, on peut arroser toutes leurs parties sans risque de leur nuire, mais seulement selon leurs besoins le céleri, la poirée, l'oseille, le persil, le cerfeuil, le cresson, les épinards, le fraisier, la tomate, le navet, le panais aiment les arrosages fréquents. Les légumes suivants n'ont par contre besoin que de peu d'eau : l'ail, l'asperge, l'artichaut, le concombre, le crosne, l'échalote, l'ognon, la pomme de terre, le scorsonère, la tétragone.

Quand arroser ? — Quand les plantes semblent se faner, que la terre devient poussiéreuse ou se craquelle, il est grand temps d'arroser, mais il est inutile de le faire tant que la surface du sol conserve encore quelque trace d 'humidité.

En effet, trop d'eau entraîne dans le sous-sol, hors de portée des racines, les principes fertilisants qui s'y trouvent, particulièrement les nitrates. Trop d'eau refroidit la terre et ralentit d'autant la végétation, trop d'eau développe exagérément les tiges et feuilles au détriment des graines et des fruits ; trop d'eau, enfin, risque de provoquer la pourriture, celle, par exemple, des pommes, des laitues ou des cœurs de chicorée et scaroles.

Par contre, la sécheresse arrête la végétation normale des plantes et les pousse à monter à graine comme on le voit souvent pour les salades, les pissenlits, les épinards.

C'est surtout au printemps qu'il faut craindre de trop arroser, car le sous-sol contient encore souvent des réserves d'humidité faites pendant l'hiver. Il y a donc lieu d'arroser le matin de façon que le soleil évapore pendant la journée l'eau en excès.

Pendant l'été, au contraire, lorsqu'il fait plus chaud et que les



AIL, ASPERGE, ARTICHAUT, CONCOMBRE, CROSNE, ÉCHALOTTE, OGNON CRAIGNENT L'ARROSOIR

www.frenchpdf.com

plantes se développent plus vite, on n'a plus à craindre l'excès d'arrosage et il est préférable alors d'opérer le soir ou de bon matin. A midi, l'évaporation est trop intense et l'eau qu'on donne aux plantes, s'évapore et ne leur profite pas.

En arrière-saison, les arrosages doivent être très espacés. En hiver, on les supprimera complètement pour les plantes dont le feuillage est tombé (feuilles caduques).



CERTAINES PLANTES MONTENT " QUAND ON NÉGLIGE LEUR ARROSAGE

Comment arroser ? — On arrose

1° au bec, au goulot, ou à la lance,

2° en pluie,

3° en brouillard.

Qu'on se serve d'un arrosoir, d'une lance ou d'un tourniquet hydraulique, il est indispensable que l'eau arrive avec le moins de force possible sur la plante. Donc, arroser bas, sans pression et en dirigeant obliquement le jet ou la pluie vers la plante.

1°) Arrosage au bec, au goulot, ou à la lance. — A pratiquer quand on veut abreuver un à un des plants écartés les uns des autres. On enlève la pomme du goulot de l'arrosoir ou de la lance et on adapte à la place le bec spécial s'il est fourni avec l'ustensile.

2°) Arrosage en pluie. — On laisse au contraire la pomme quand il s'agit de donner de l'eau à des semis ou à des cultures plantées serré. C'est l'arrosage le plus courant et le plus recommandable pour la généralité des cultures de pleine terre ou sous verre. L'arrosage en



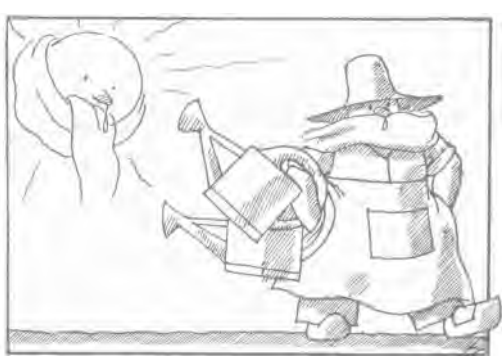
AU PRINTEMPS, ARROSER LE MATIN



EN ÉTÉ, ARROSER LE SOIR



A MIDI, ARROSER SEULEMENT LES CULTURES HATÉES



PAS D'ARROSAGE EN HIVER

www.frenchpdf.com



ARROSAGE AU GOULOT ET A LA LANCE



ARROSAGE EN PLUIE

pluie doit être donné en 2 ou 3 fois : s'il est trop brutal et trop copieux l'eau pénètre moins facilement et risquera d'abattre et de fatiguer les plantes.

30) Arrosage en brouillard ou bassinage. — Employer une pomme très fine ou une pompe à main (seringue) placée dans un seau. C'est l'arrosage qui convient pour les semis ou repiquages encore fragiles.

PAILLAGE. — Pour éviter la trop grande évaporation en été, et économiser ainsi l'eau d'arrosage, il y a intérêt à pailler les cultures qui demandent de l'humidité. Le paillis *(vair ce*



BASSINAGE A LA SERINGUE



LE PAILLAGE

www.frenchpdf.com

mot) est en général du vieux fumier dont la fermentation est éteinte, mais qui n'est cependant pas assez décomposé pour faire du terreau.

Le paillage des planches peut aussi bien être fait avec de la menue paille, des feuilles mortes à moitié pourries, des marcs de pommes ou de raisin venant de l'alambic, etc...

Non seulement le paillage entretient l'humidité, mais il évite aussi le « plombage » de la terre qu'un arrosage trop abondant et donné de trop haut, avec trop de pression, peut occasionner.



ARROSOIR FORME ANGLAISE VERRIÈRES

ARROSOIR Il y en a de plusieurs formes :

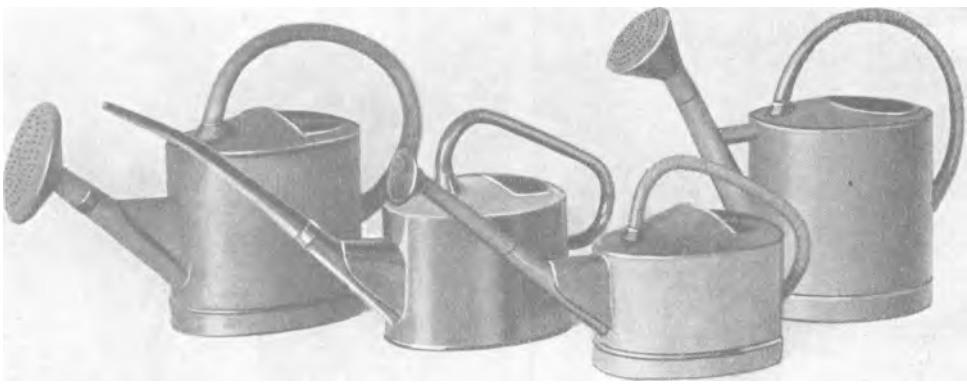
1° ovales (dits parisiens),

2° cylindriques et ventrus (dits forme chou, ou maraîcher),

3° cylindriques droits,

4° forme anglaise, pour la serre ou le châssis.

Leur capacité varie de 8 à 15 litres et ceux de 10 à 13 litres sont les plus répandus, sauf les arrosoirs de serre dont la contenance n'est que de 2 à 5 litres *(voir tarif Vilmorin)*.



De gauche à droite : ARROSOIR L'HORTICOLE, ARROSOIRS OVOÏDES DE SERRE, ARROSOIR DE JARDIN

ARSÉNIATES Produits à base d'arsenic employés comme insecticides *(voir ce mot)*. L'arséniate de chaux, l'arséniate d'alumine, l'arséniate de plomb et surtout l'arséniate basique de cuivre sont utilisés contre le doryphore. Ce dernier produit, appelé également CUPR'ARSETOX, est une spécialité cupro-arsenicale à base d'arséniate basique de cuivre. Son dosage est de :

20 % d'arsenic métalloïdique (combinés de l'arséniate basique de cuivre) ;

35,5 % de cuivre métal.

L'intérêt de cette spécialité est qu'on l'emploie efficacement pour le traitement combiné du mildiou et du doryphore sur la pomme de terre.

Le CUPR'ARSETOX est dissous dans l'eau à la dose de 0 kg. 500 par 100 litres d'eau. La solution est ensuite pulvérisée sur les feuilles. En mangeant ces feuilles, les insectes sont empoisonnés.

Les arséniates sont également très dangereux pour l'homme.



EMPLOI DES ARSÉNIATES

PRECAUTIONS A PRENDRE A LA MAISON

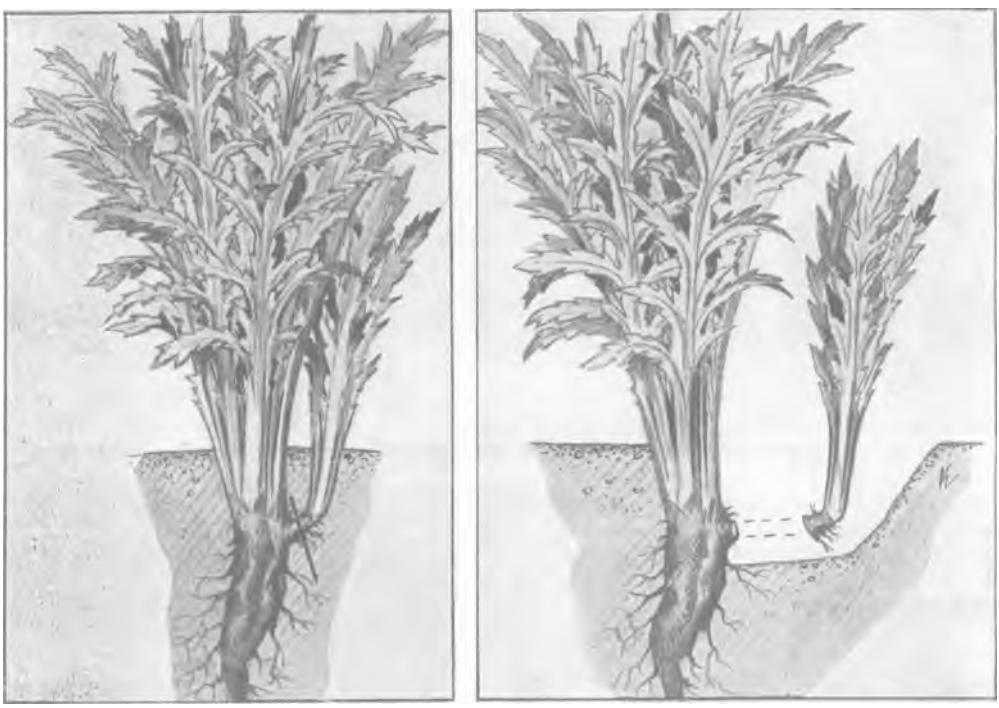
www.frenchpdf.com

ARTICHAUT *(Cynara scolymus. Famille des Composées).*

Description. — Plante vivace, cultivée en bisannuelle ou trisannuelle. Tige de 1 mètre à 1 m. 30, droite ; feuilles grandes, vert blanchâtre, cotonneuses en dessous ; capitules terminaux volumineux composés d'écailles charnues à la base ; fleurs bleues ; graine oblongue, grise, rayée ou marbrée de brun foncé, germant 6 ans. Un gramme en contient 25.

CULTURE DE L'ARTICHAUT. — L'artichaut se plaît dans les terres bien défoncées, riches, fraîches, mais bien drainées. Les plaines basses, les fonds de vallée à terre noire lui conviennent particulièrement. Il est très sensible à l'influence des engrais. Dans le potager on pourra se contenter d'incorporer à la terre 3 à 4 kilos au mètre carré de terreau de couches, ou mieux de fumier. Enfouir profondément terreau ou fumier en préparant la terre, puis tracer des rayons parallèles à 0 m. 80 d'intervalle si la culture doit être maintenue 1 an, à 1 mètre si elle doit durer davantage. Il est bon de renouveler partiellement tous les ans les plantations d'artichaut et de ne pas les faire durer plus de 3 ans.

L'artichaut étant une plante très épuisante, il y a lieu, en cas de culture prolongée, de répandre en surface, chaque année, en mai, 20 grammes d'engrais complet au mètre carré *(voir tarit Vilmorin)*. On attendra 3 ou 4 ans avant de refaire des artichauts sur une planche en ayant porté.



OEILLETONNAGE DE L'ARTICHAUT : Un plant avant et après l'œilletonnage.

Reproduction. — L'Artichaut se multiplie surtout par œilletons et quelquefois, quand on ne peut pas se procurer des œilletons, par semis. La culture par œilletons est préférable, parce qu'elle produit plus tôt et permet de ne planter que des sujets sélectionnés et homogènes.

I) CULTURE PAR ŒILLETONS. — Les œilletons, rejetons ou éclats de pieds sont fournis par les touffes en production. Le prélèvement des œilletons, ou œilletonnage, se pratique en avril. A cet effet, déchausser les pieds en production jusqu'aux racines en se servant de la pioche.

On trouvera un certain nombre de jets destinés à remplacer les tiges qui ont donné l'année précédente. Ces jets sont généralement en trop grand nombre sur chaque tige pour pouvoir se développer tous également. On en conservera seulement les deux ou trois plus beaux qui seront destinés à assurer sur place la récolte de l'année. Tous les autres œilletons seront détachés avec une serpette ou un couteau. L'opération se fera avec précaution, car il est important de détacher avec l'œilleton une portion de la tige à laquelle il adhère et qu'on appelle « le talon ». On évitera cependant de blesser trop gravement le vieux pied, ce qui pourrait amener sa pourriture. Il est du reste plus simple de se procurer des œilletons prêts à planter. Ceux-ci doivent être parés et dressés à la serpette, c'est-à-dire qu'on doit rafraîchir la plaie du talon et raccourcir les feuilles d'un tiers environ.

www.frenchpdf.com

Plantation des oeilletons. — La plantation habituelle se fait en avril avec des oeilletons du commerce ou des éclats prélevés sur de vieux pieds. Les plants sont disposés en quinconce à 80 cm. ou 1 m. de distance en tous sens. Si l'on veut obtenir de fortes touffes, l'on plantera à chaque emplacement 2 oeilletons à 10 cm. l'un de l'autre. Enterrer peu profondément, mais solidement en appuyant bien sur le « talon ». Faire une cuvette autour de chaque touffe pour faciliter l'arrosageen cours d'année. L'artichaut exige des binages fréquents.

Dans l'intervalle des rayons, ont peut cultiver des laitues, chicor e s frisées, etc... en attendant les touffes soient à plein développement.



HABILLAGE D'UN ŒILLETON



BIEN APPUYER LE TALON EN PLANTANT

Après la première récolte faite à l'automne, couper les feuilles sèches et les tiges qui ont fleuri et lier les autres. Butter de 0 m. 20 à 0 m. 25 de hauteur sans recouvrir le sommet des feuilles.

Dans les contrées où il gèle au-dessous de — 6°, il faut recouvrir chaque butte avec de la paille longue, ou des feuilles mortes ; mais l'artichaut souffrant plus de l'humidité que de la gelée, il est bon de découvrir la tête des buttes chaque fois que le temps se radoucit Dès la disparition des froids, en février le plus souvent, on découvre définitivement les buttes, puis on les supprime en nivelant le sol, dans le courant de mars. En avril, on procède au déchaussement et au premier oeilletonnage en conservant deux jets seulement, ainsi que nous l'avons dit plus haut. A la fin de la seconde ou troisième année, on retourne la planche et on y pratique une autre culture.



PLANTER DEUX OEILLETONS POUR FAIRE UNE TOUFFE

Plantation et culture sous verre. — Voir sur ce sujet les OUVRAGES A CONSULTER à la fin de cet article.

Pour obtenir de gros artichauts l'on pratique au couteau une fente au milieu de la tige, juste au-dessous de l'artichaut et l'on maintient la fente ouverte à l'aide d'un fragment de bois ou même d'un caillou de 1 à 2 cm. d'épaisseur. Un autre procédé consiste à ensacher les artichauts dans un sac de papier quand ils sont à mi-grosseur.

Récolte. — La récolte a lieu en mai-juin sur les pieds de 2 et 3 ans ; en août, septembre et octobre sur les plantes de l'année. Le rendement est de 1 kg. 400 environ.

II) CULTURE PAR SEMIS. — Les semis d'artichaut doivent *se* faire :

1° Sur couche tiède, en février ou en mars avec mise en place définitive en mai. Les plants

www.frenchpdf.com



BUTTAGE DES ARTICHAUTS

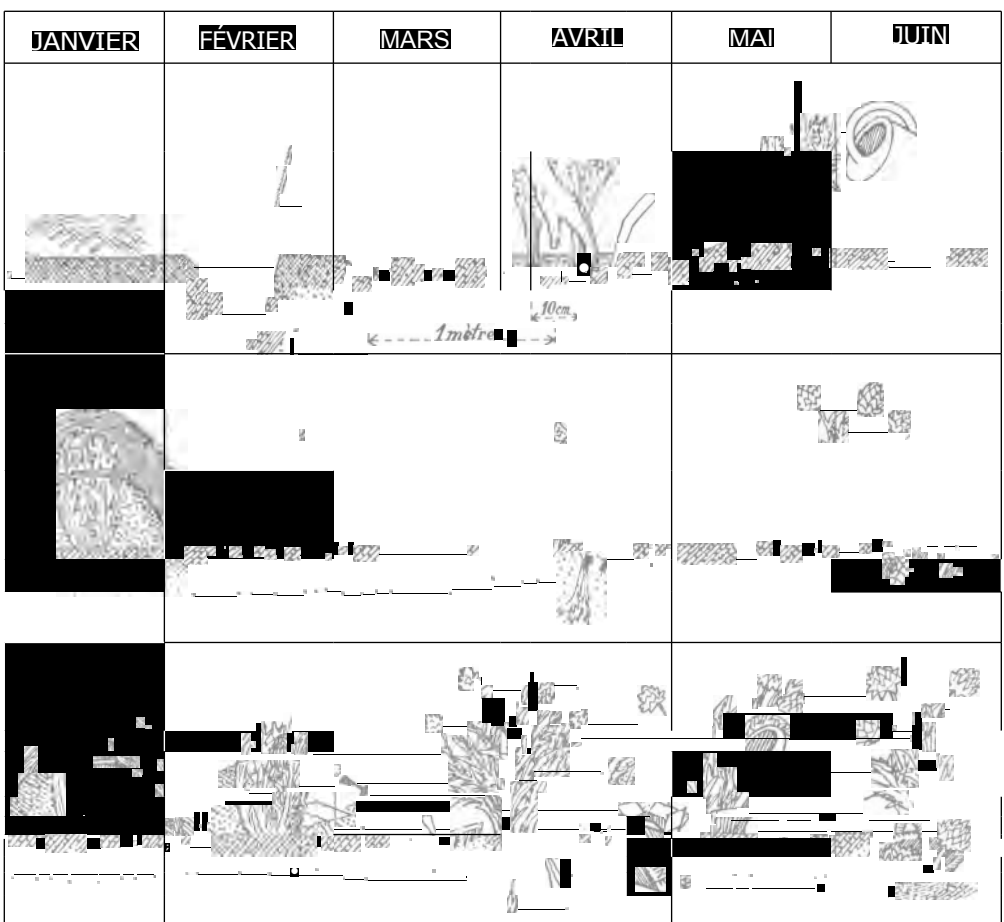
ainsi obtenus peuvent produire dès l'automne de la même année.

20 En place à la fin d'avril ou en mai, mais la production est alors retardée jusqu'à l'année suivante. Semer en poquets de 3 graines, distants de 1 mètre en tous sens. Le semis ne reproduit pas fidèlement les variétés et donne toujours une proportion assez forte de sujets épineux sans intérêt.

Variétés. — On en connaît trois principales dans la région du Nord, de l'Est et du Centre.

Artichaut gros vert de Laon. — Pommes grosses, plus larges que hautes, remar-

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA



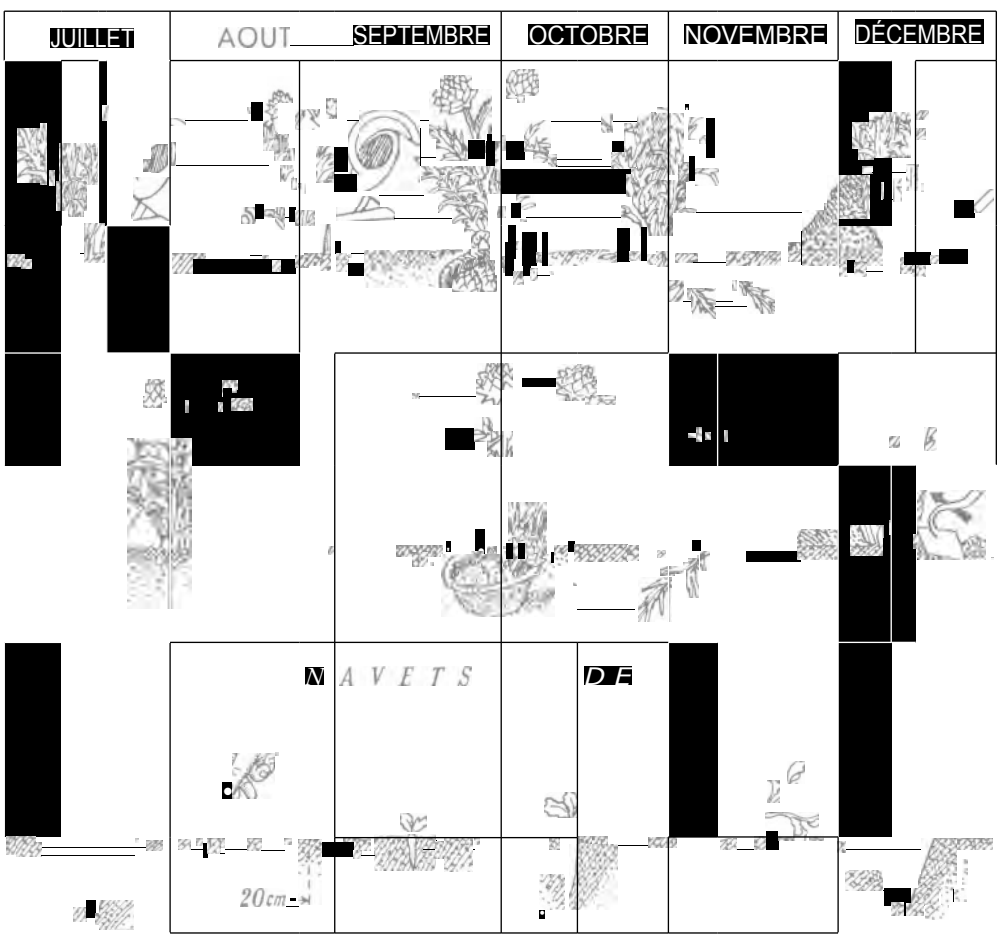
www.frenchpdf.com

quables surtout par la largeur du fond ; les écailles, très charnues à la base, sont fortement écartées et comme renversées en arrière dans les deux tiers supérieurs. Elles sont d'un vert pâle, sauf à la base où elles sont légèrement teintées de violet. Hauteur des tiges 75 à 85 cm. Les touffes de 2 ans portent en général 3 ou 4 tiges. Cette variété est la plus répandue aux environs de Paris. Elle n'est pas très hâtive (récolte été-automne) mais c'est la meilleure pour la production des artichauts à toute venue, aucune n'a le



TÊTE D'ARTICHAUT FLEURIE

CULTURE DE L'ARTICHAUT



www.frenchpdf.com

fond aussi large, aussi épais ni aussi charnu. En outre, elle se reproduit assez bien par le semis.

Artichaut gros camus de Bretagne. — Pommes larges, courtes, grosses, sphériques, légèrement aplaties au sommet, écailles vert brunâtre, violacées sur les bords. Toutes les écailles sont étroitement serrées les unes sur les autres. Hauteur des tiges 1 m. à 1 m. 30. Cette variété est très répandue en Bretagne et en Anjou. Récolte dès le mois de mai. En raison de leur grosseur, les pommes sont plus particulièrement recherchées pour la cuisson. La variété bien connue dans le Sud-Ouest sous le nom d'artichaut de Macau est le gros camus de Bretagne.

Artichaut violet hâtif. — Pommes rondes, vertes à l'état jeune, se colorant de violet à la maturité. Les écailles ou feuilles comestibles sont longues, pointues, légèrement épineuses. Quoique cette variété soit originaire du Midi, elle réussit bien dans toute la France à cause même de sa précocité. Elle est surtout recommandable pour la consommation à l'état jeune. Dans le Sud-Est les variétés vert et violet de Provence sont également cultivées et conviennent aux sols secs et sablonneux.



ARTICHAUT DE LAON (GROS VERT)

SÉLECTION VILMORIN

Œilletons **Graines**

Artichaut gros vert de Laon ou Artichaut parisien

Par 100 œilletons | Par sachet de 5 gr. N° 518
» 10 » | » paquet » 519

Artichaut gros camus de Bretagne

Par 100 oeilletons | Par sachet de 5 gr. N° 718
» 10 » | » paquet » 719

Artichaut violet hâtif

Par sachet de 10 gr. N° 617 j Par paquet de 10 gr. N° 618



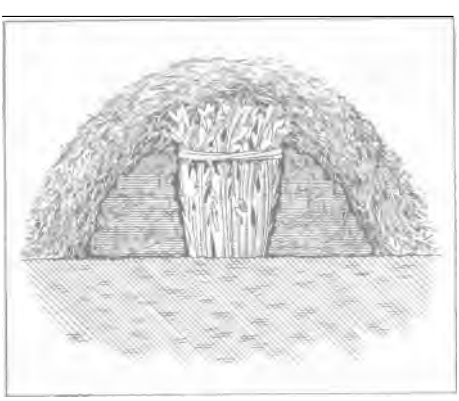
ARTICHAUT GROS CAMUS DE BRETAGNE

Maladies. —La plus fréquente est la **pourriture** des feuilles *(Ramularia cynaræ)*.

Remède : Éviter en hiver l'excès d'humidité, aérer aussi souvent que possible le sommet des buttes en déplaçant la paille, le fumier ou les feuilles qui recouvrent les jeunes plants. Quant aux vieux pieds, mettre chaque touffe sous cloche dès l'entrée de l'hiver.

La fumagine. — Enduit noir qui recouvre les feuilles.

Remède : Pulvérisations sur les feuilles avec une solution nicotinée.



PAILLAGE DES BUTTES



ARTICHAUT VIOLET HATIF DE PROVENCE

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
FUMAGINE SUR FEUILLE D'ARTICHAUT•



(Cl. J. Vincent.)
MALADIE GRISE SUR FEUILLE D'ARTICHAUT•

Le blanc ou meunier. — Le dessous des feuilles se couvre d'une farine blanche.

Remède : Pulvérisations de Carpinol *(voir ce mot).*

La maladie grise. *(Sclerotinia cinerea).* — Taches grisâtres sur les feuilles.

Remède : Pulvérisations de bouillie bordelaise.

Insectes nuisibles. — Les plus courants sont:

L'altise de l'artichaut. *(Sphæroderma rubidum).* — Insecte sauteur de 3 mm. à 3 mm. 5 qui s'attaque aux feuillages *(voir* d Altise**).**

Destruction: Pulvérisations nicotinées sur le feuillage au milieu de la matinée.



(Cl. J. Vincent.)
MALADIE GRISE SUR BRACTÉE D'ARTICHAUT•



(Cl. J. Vincent.)
DÉGATS DE VANESSE SUR FEUILLE D'ARTICHAUT•

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
DEGATS DE CASSIDES SUR FEUILLE D'ARTICHAUT.

L'apion de l'artichaut. *(Apion carduorum).* — Charançon noir-bleu de 2 mm. 8 à 3 mm. 4 dont la larve creuse, de mai à juin, des galeries dans la côte et les nervures principales des feuilles qui jaunissent et se décomposent *(voir à* Apion) .

Destruction : Arracher et détruire complètement par le feu les feuilles qui jaunissent.

Le puceron noir *(Anuraphis cardui)* qui s'attaque aux tiges et aux écailles (feuilles comestibles) au moment des chaleurs et provoque la fumagine.

Destruction : Pulvérisations nicotinées dès l'apparition des premières colonies.

Le puceron blanc des racines *(Trama radicis)* qui provoque des noeuds sur les racines et fait dépérir les pieds.

Destruction : Déchausser et pulvériser une bouillie nicotinée autour du pied.



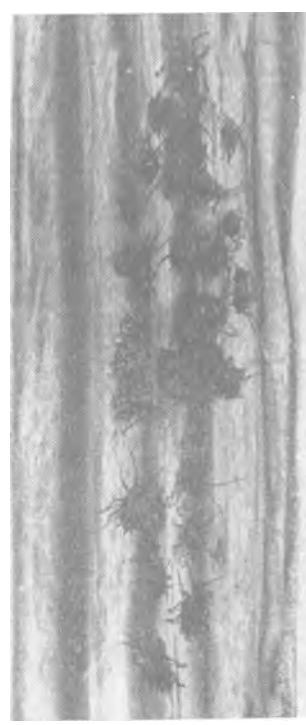
LE PUCERON NOIR
Grossi environ 20 fois.

La casside verte, *(Cassida de florata)* longue de 7 à 9 mm. qui dévore les feuilles tant à l'état de larve qu'à l'état d'insecte parfait.

Destruction : Pulvériser une bouillie nicotinée sur les feuilles.



GALERIES DE LARVES D'APION DANS UNE QUEUE.



COLONIE DE PUCERONS NOIRS SUR TIGE D'ARTICHAUT
Grossissement : 2 fois et demie.

www.frenchpdf.com

Insectes nuisibles cantonnés, ou plus fréquents, dans le Midi et l'Afrique du Nord.

La noctuelle de l'artichaut *(Gortyna flavago) :* papillon nocturne presque entièrement jaune, d'une envergure de 30 à 40 mm. et dont la chenille creuse une galerie dans la longueur des tiges entraînant le fanage de la plante.

Destruction: Couper et brûler fin juin et juillet les tiges atteintes.

La vanesse de l'artichaut *(Vanessa cardui* ou *Pyrameis cardui)* **:** papillon brun foncé, ponctué de rouge, d'une envergure de 58 à 72 mm. et dont la chenille dévore le feuillage des artichauts.

Dans certaines années, les vanesses peuvent s'assembler en groupements immenses et envahir toute une région en provoquant des dégâts considérables sur toutes sortes de cultures.

Destruction : Pulvérisations savonneuses nicotinées sur les feuilles ou avec une émulsion d'huile d'arachide à 1,5 % dans l'eau. Poudrages à la roténone ou à l'hexachlorure de benzène.

Usages. — On mange cuits ou crus la base des écailles et le fond de l'artichaut. Les tiges et les feuilles sont utilisées blanchies, à la manière des cardons. Cueillies très jeunes, les têtes peuvent être conservées confites dans le vinaigre.



LA NOCTUELLE DE L'ARTICHAUT
Grossie d'un cinquième.

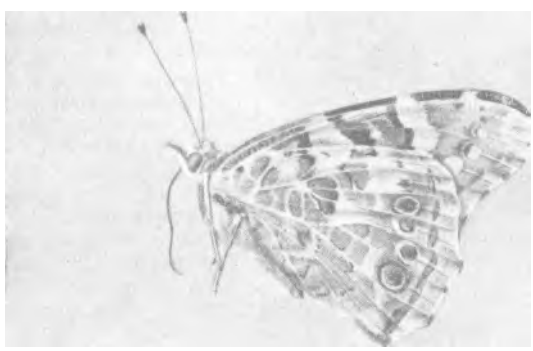


(Cl. J. Vincent.)
DÉFORMATIONS PRODUITES SUR FEUILLES D'ARTICHAUT PAR UNE ATTAQUE DE PUCERONS NOIRS*

ENGRAIS. — Engrais complet à répandre en surface à partir de la 2e année *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillies cupriques ou nicotinées. Carpinol. Poudres roténonées. Exachlorure de benzène *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Artichaut, culture de rapport, brochure Larousse. **Les Plantes Potagères,** par Vilmorin. **Manuel** de Culture Potagère, par E. Delplace. **La Culture Potagère,** par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*



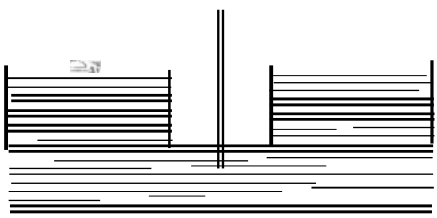


LA VANESSE DE L'ARTICHAUT ET SA CHENILLE*. Légèrement grossies.

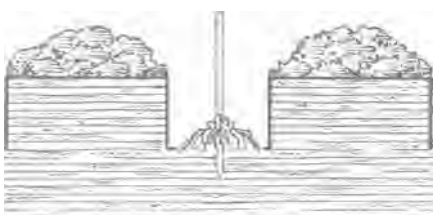
www.frenchpdf.com



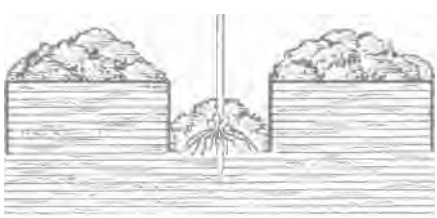
AMÉNAGEMENT DES TRANCHÉES



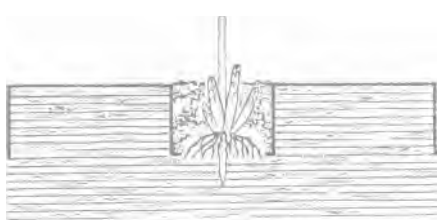
MISE EN PLACES DES TUTEURS



PLANTATION DES GRIFFES



LÉGER ENTERRAGE DES GRIFFES



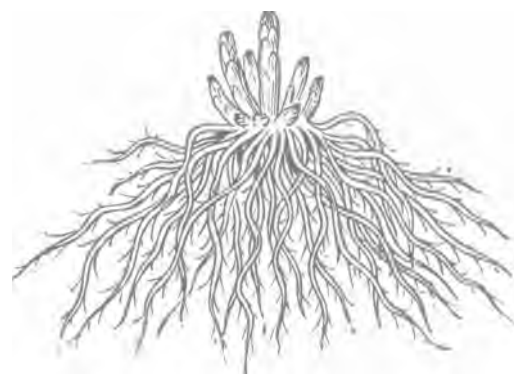
DÉBUT DE LA TROISIÈME ANNÉE, COMBLER LES TRANCHÉES

ASPERGE *(Asparagus officinalis. Famille des Asparaginées).*

Description. — Plante vivace à racines nombreuses, renflées constituant un ensemble appelé griffe, d'où sortent plusieurs tiges de 1 m. 30 environ, droites, ramifiées, à feuilles très menues. Fleurs pendantes, petites, d'un jaune verdâtre ; fruits de la grosseur d'un pois se colorant de vermillon vif à l'automne. Graines noires, triangulaires, germant 5 ans. Un gramme en contient environ 50.

CULTURE. — Tous les terrains conviennent à l'asperge à condition qu'ils ne soient ni trop compacts, ni trop humides. L'asperge préfère les terres légères, mais riches, convenablement défoncées et bien fumées. La plantation peut durer 10 ans et plus. Il sera bon de la renouveler par fraction chaque année après 7 ou 8 ans de production et de s'abstenir pendant plusieurs années de planter de nouveau des asperges dans un terrain en ayant porté.

L'asperge se plante sous forme de griffes ou plants d'un ou deux ans que l'on peut, soit acheter dans le commerce, soit produire soi-même par semis.



GRIFFE DE 2 ANS

I. CULTURE PAR SEMIS. — Pour obtenir du plant:

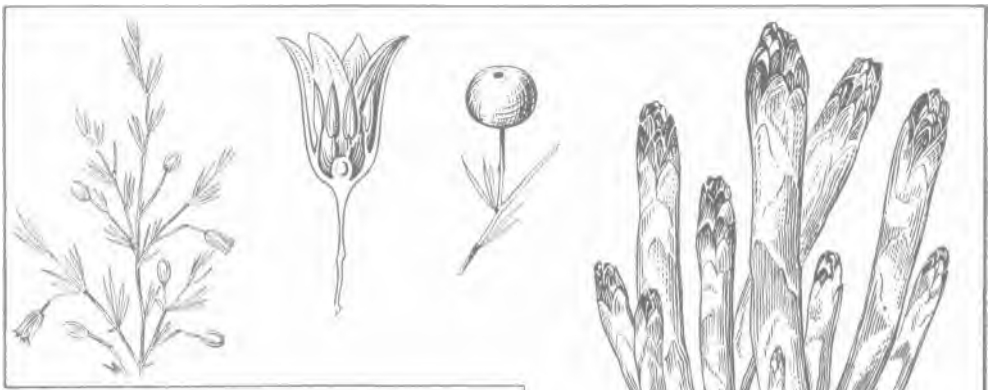
Semer de mars en juin dans une bonne terre riche, meuble et bien fumée 8 gr. au mètre carré, en rayons distants de 20 à 25 cm. et recouvrir la graine d'une couche de 1 cm. environ de terre ou de terreau ;

après la levée, éclaircir pour laisser 5 cm. entre chaque plant ;

un mois après, éclaircir à nouveau, supprimer les plants les plus faibles et laisser 10 cm. environ entre chaque pied. Tenir le terrain propre par des binages donnés avec précaution et arroser toutes les fois que le besoin s'en fait sentir. Le plant sera bon à mettre en place dès le printemps suivant. L'on préfère le plus souvent se procurer du plant tout élevé qui se conserve bien pendant plusieurs semaines et dont la reprise est assurée.

II. CULTURE PAR PLANTS OU GRIFFES. — Plantation. — En février-mars, par temps sec, tracer des tranchées de 40 cm. de large, distantes entre elles de 0 m. 60. Puis creuser ces tranchées à 22 cm. de profondeur en rejetant la terre à droite et à gauche sur les banquettes.

www.frenchpdf.com



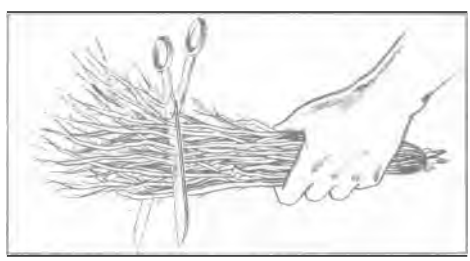
De gauche à droite : RAMEAU D'ASPERGE, COUPE D'UNE FLEUR, FRUIT ET GRIFFE D'ASPERGE DE 7 ANS

Ensuite, au fond de chaque tranchée, et bien au milieu, planter tous les 75 ou 80 cm., un tuteur en noisetier ou en roseau de 50 cm. Chaque tuteur indique la place d'une griffe. Il servira à attacher les tiges pendant les deux premières années. Il permettra de répandre, sans en gâcher, l'engrais à l'emplacement exact des racines et il évitera de blesser celles-ci en donnant les binages nécessaires.

On se procure des griffes de 1 ou 2 ans (80 à 130 griffes à l'are), on égalise à la serpette les racines trop longues, puis on pose une griffe au pied de chaque tuteur sur le tas de terre, en étendant bien les racines.

On les recouvre d'une pelletée de terreau ou de terre bien émiettée qu'on façonne en forme de mamelon rond et bombé.

Puis on fait tomber du sommet des banquettes de quoi recouvrir également tout le fond des tranchées d'environ 5 cm. de terre.



HABILLAGE D'UNE GRIFFE

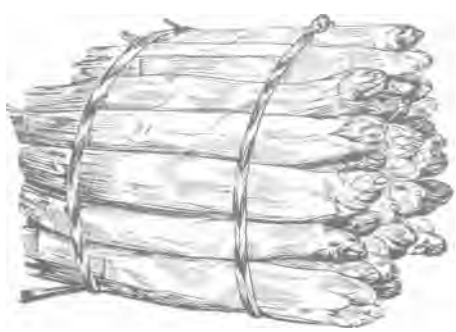
Soins pendant les deux premières années. — C'est dans cet état que la plantation restera pendant les deux premières années, c'est-à-dire jusqu'au deuxième printemps après la plantation. Mais il faudra, par des binages et des sarclages, écroûter la terre, la nettoyer et arroser chaque fois que ce sera utile. On liera les jeunes tiges aux tuteurs avec du raphia.

A l'entrée de l'hiver, on coupera ces tiges à 20 cm. du sol. La portion qui reste sur le pied servira à indiquer la place de chaque griffe. Ou bien encore on conservera les tuteurs à cet effet et on coupera les tiges à 5 cm. du sol. Enfin, on piochera le fond des tranchées tout autour des griffes, en écroûtant seulement la terre au-dessus de celles-ci.

La seconde année, l'on appliquera à la culture les mêmes soins que pendant la première. A l'automne il sera bon de renouveler la fumure.

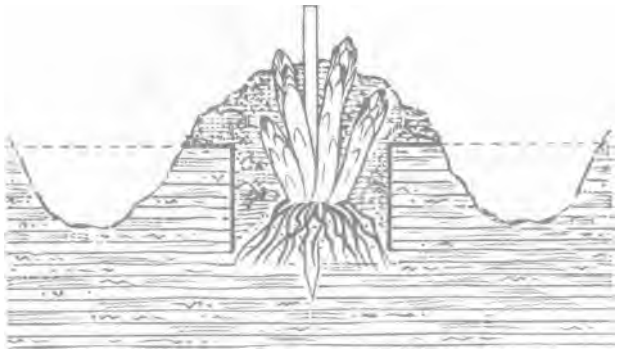
La troisième année, dans les tout premiers jours du printemps, dans le Centre et le Nord, en février-mars dans le Sud, on comble les tranchées en piochant bien la terre des billons qu'on y fait tomber et on nivelle la planche.

Buttage. — Huit à dix jours plus tard, on ramènera sur chaque griffe de la terre prise dans les sentiers et on formera avec cette terre des monticules hauts de 30 cm. environ. Ce buttage peut se faire soit individuellement, soit en lignes : le buttage prend alors l'aspect de billons. Profiter du buttage pour incorporer légèrement au sol au moyen d'une fourche, 100 gr. d'engrais complet au mètre carré.



ASPERGES DE VINEUIL

www.frenchpdf.com



BUTTAGE DES GRIFFES

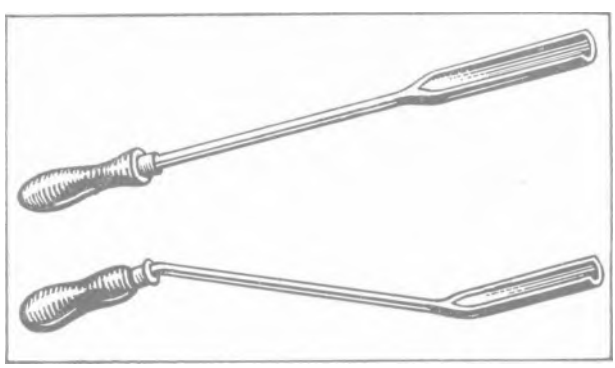
Récolte. — Si la plantation a été bien soignée on peut commencer, en avril, à cueillir quelques asperges sur les plants les plus vigoureux. Mais ce n'est qu'à partir de la quatrième année que la plantation est en plein rapport.

On déchausse l'asperge qu'on veut cueillir jusqu'à sa base en se servant de deux doigts, puis on tranche la tige avec un cueille-asperge. Ensuite on reforme la butte en remettant en place la terre qu'on a écartée.

Dans le Nord et le Centre, ne pas cueillir au delà du 15 juin pour l'asperge hâtive d'Argenteuil. Pour la variété dite tardive, la cueillette peut être continuée jusqu'à **fin juin.**

En pleine production, on peut récolter 1 kilog par mètre carré.

A fin octobre, couper les tiges sèches à 10 cm. Défaire les buttes en rejetant la terre dans les sentiers puis, **en novembre,** fumer avec du fumier de vache (1 kg. 500 au mètre carré) , en l'incorporant légèrement à la terre des tranchées.



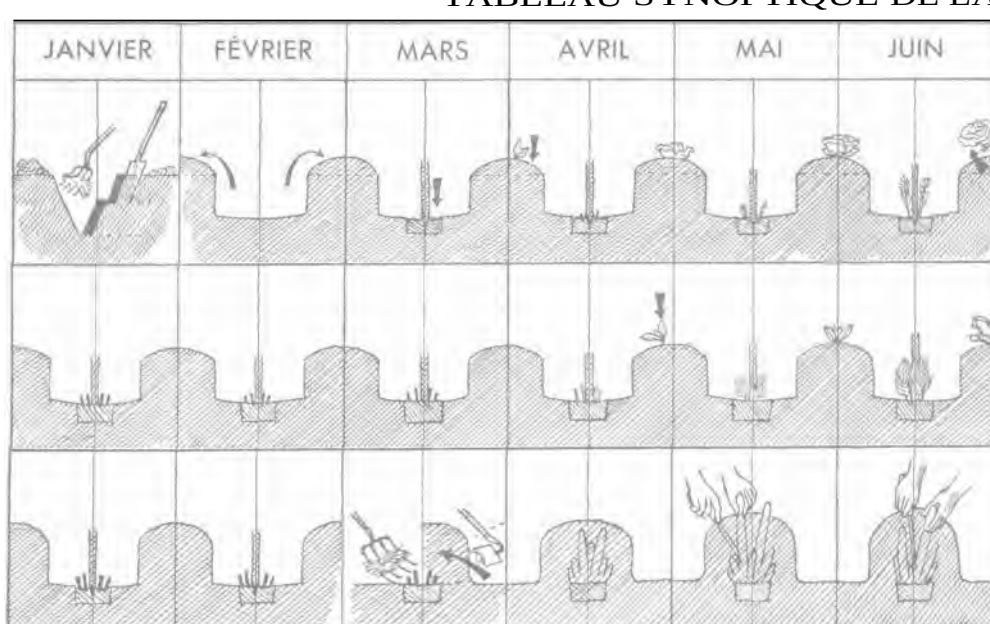
COUTEAUX A ASPERGES, FORME DROITE ET COUDÉE

Soins à partir de la quatrième année. — Dès le printemps, refaire les buttes en incorporant l'engrais complet. Récolter en avril. Défaire les buttes, couper les tiges sèches et fumer en novembre. Et ainsi de suite pendant les autres années.

Variétés. — Celles qui intéressent un potager d'amateur sont :

Asperge d'Argenteuil hâtive. — Très belle race hâtive, la plus

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA



www.frenchpdf.com

cultivée, mais demandant du soleil. Pousses grosses, extrémités pointues, écailles fortement appliquées les unes sur les autres. Saveur très fine, la plus recherchée.

Asperge d'Argenteuil tardive. — Variété donnant des produits égaux en beauté et en qualité à la variété hâtive. Elle commence à produire un peu plus tard, mais continue à donner de belles grosses pousses lorsque celles de la variété hâtive sont déjà moins fortes. La pointe a des écailles un peu écartées, au lieu d'être pour ainsi dire collées les unes sur les autres comme dans la variété hâtive.

Asperge de Vineuil. — Aussi appelée Asperge améliorée de Blois et Asperge très hâtive du Loir-et-Cher. Très belle variété, blanche, hâtive, exigeant moins de soleil et de chaleur que la variété hâtive de l'asperge d'Argenteuil. Recommandée pour le Nord de la France.

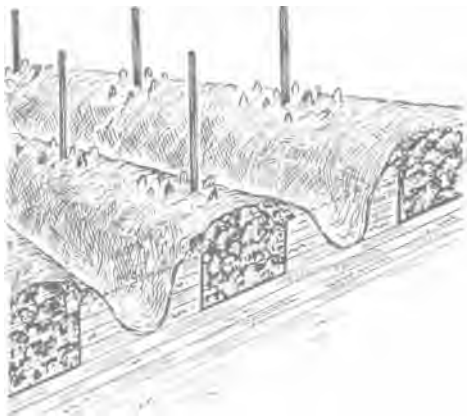
Asperge grosse blanche améliorée. — Variété recherchée pour sa saveur très fine. Remarquable par sa lenteur à se colorer à la lumière : les pousses restent d'un blanc laiteux alors qu'elles sont déjà sorties de terre de plusieurs centimètres. Variété précoce, convenant surtout aux régions du nord de la Loire.

Maladies. — On en connaît deux :

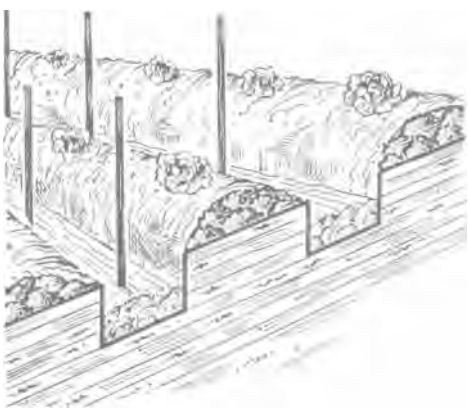
La rouille. — Est due à un champignon *(Puccinia asparagi)* qui se développe sur les tiges pendant l'été sous l'aspect de taches rouge-orange.

Remède : Sulfater les jeunes rameaux en juin avec de la bouillie bordelaise.

La pourriture des griffes. — Provoquée par un autre champignon *(Rhizoctonia violacea)* qui s'attaque aux turions. Ceux-ci se colorent en jaune, leur développement s'arrête et ils dépérissent.

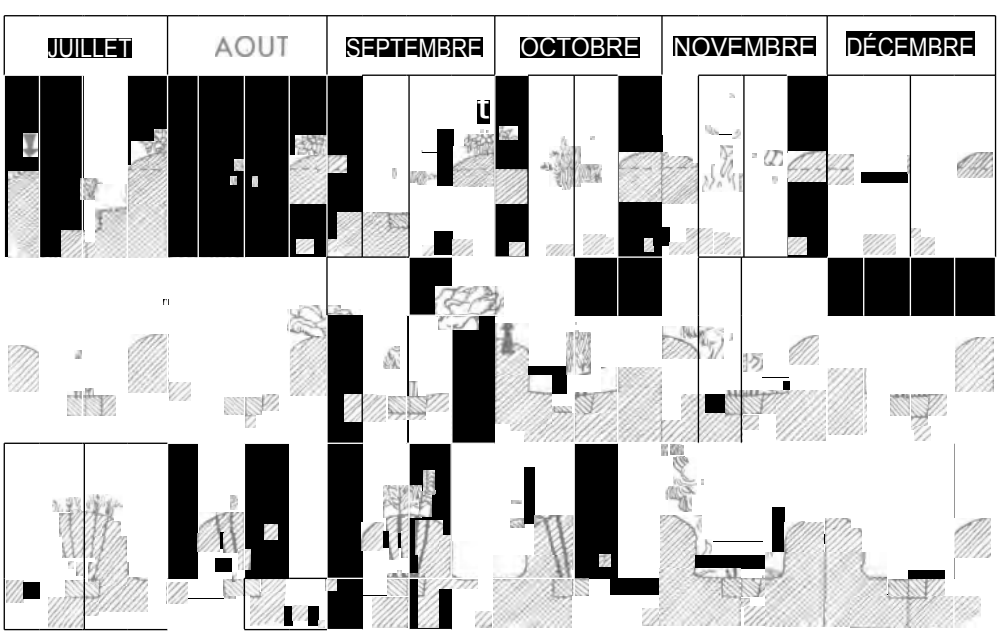


ASPECT D'UNE ASPERGERIE EN AVRIL



CULTURE INTERCALAIRE DE LAITUES

CULTURE DE L'ASPERGE



www.frenchpdf.com

Remède : Arracher et brûler les pieds malades, arrêter la contagion en entourant d'un fossé la zone de terre où les dégâts ont été constatés. En automne, désinfecter le sol au sulfure de carbone au moyen du pal injecteur *(voir ce mot),* 30 grammes de sulfure de carbone par mètre carré ; ou avec du formol à raison de 60 grammes par mètre carre.

Insectes nuisibles. — On en connaît plusieurs :

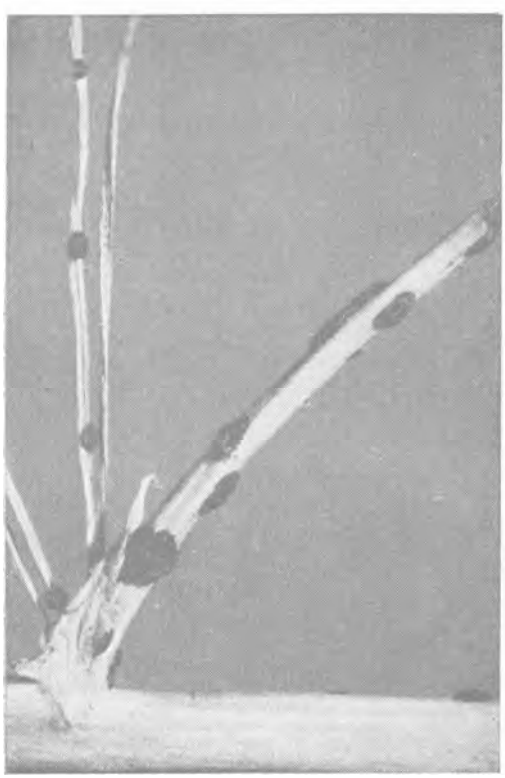
Les criocères dont deux espèces s'attaquent à l'asperge : l'une a le dessus du corps entièrement rouge avec 8 à 12 points noirs disposés en quinconce *(Crioceris duodecim punctata) ;* l'autre a le dessus du corps rouge seulement sur les bords, le reste noir bleu, avec des taches jaunes *(Crioceris asparagi).* La tête est noir bleu. Longueur de ces deux criocères : 6 à 8 mm. Les larves sont jaune-saumon pour la première espèce, gris olivâtre pour la seconde.

SÉLECTION VILMORIN

Plants		Graines
Asperge d'Argenteuil hâtive		
Par 1.000 plants		Par kilo
» 100 »		» 100 grammes N° 923
» 25 »		» 60 » » 924
		» 30 » » 925
		» paquet » 929
Asperge d'Argenteuil tardive		
Par 1.000 plants		Par kilo
» 100 »		» 100 grammes N° 963
» 25		» 60 » » 964
		» 30 » » 965
		» paquet » 969
Asperge de Vineuil		
Par 1.000 plants		Par 30 grammes N° 1.005
» 100 »		» paquet » 1.009
» 25 »		
Asperge grosse blanche améliorée		
Par 1.000 plants (d'un an)		Par 30 grammes N° 1.015
» 100 »		» 15 » » 1.016
50 »		

Destruction : Secouer de bon matin les tiges au-dessus d'un tamis ou d'un entonnoir pour récolter les insectes qu'on brûlera aussitôt. Quant aux larves, saupoudrer les tiges avec une poudre à base de roténone ou de D. D. T. ou pulvériser une bouillie nicotinée.

La mouche de l'asperge ou Platyparée pond en mai entre les écailles de la tête des asperges. Les œufs donnent naissance à des larves qui s'enfoncent dans les tiges et creusent dans l'intérieur, des galeries jusqu'au sol.



(Cl. J. Vincent.)
LA ROUILLE DE L'ASPERGE SUR UN RAMEAU•



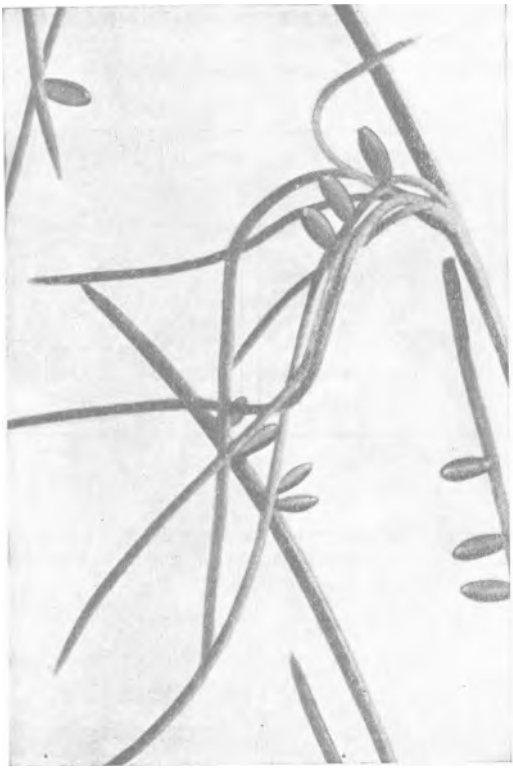
LA POURRITURE DES GRIFFES

Destruction : Brûler les tiges sèches en novembre en les coupant au ras du collet, car c'est dans le pied des tiges que se réfugient à cette époque les larves pour devenir des mouches au printemps suivant. Contre les adultes, pratiquer des poudrages ou des pulvérisations répétées au D. D. T. sur les jeunes pousses dès leur sortie de terre.

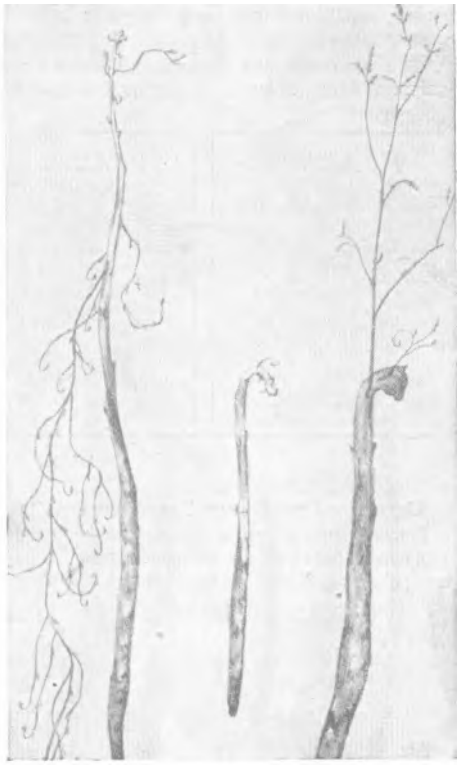
Pour mémoire, nous citerons aussi les **limaces** et les **escargots** qui ravagent les pépinières de griffes d'asperges.

Destruction : Appliquer l'appât Vilmorin *(voir ce mot).*

www.frenchpdf.com



PONTE DE CRIOCÈRES SUR ASPERGE•



DÉGATS DE LARVES DE LA MOUCHE SUR DES TURIONS•

Usages. — L'asperge est utilisée comme légume et très appréciée dans toute la France.

On la consomme cuite, accommodée de différentes façons.

ENGRAIS. — Superphosphates à incorporer au moment du défonçage. Engrais complet à répandre en surface à partir de la seconde année de la plantation *(voir tarif Vilmorin)*.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillie bordelaise, Poudre au roténone, **D. D. T.** Appât Vilmorin, Sulfure de carbone, Formol, Sulfate de nicotine *(voir tarif Vilmorin)*.

OUTILLAGE. — Cueille-asperges : gouges droites ou gouges coudées *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — L'Asperge, par Lesourd et Loisel. La Culture Potagère, par J. Vercier. Asperge, par Vilmorin *(voir tarif Vilmorin)*.

ASSOLEMENT Alternance selon laquelle les différents légumes se succèdent dans les planches du potager. L'assolement prévoit toujours une certaine période pendant laquelle une culture déterminée ne devra pas revenir sur un terrain en ayant porté déjà.

L'assolement le plus courant est l'assolement triennal qui n'autorise le retour d'une même plante à la même place que tous les 3 ans, exemple : haricots, pommes de terre, épinards; puis de nouveau haricots et ainsi de suite.

L'assolement est nécessaire à la bonne conduite du potager.

Pourquoi l'assolement est-il nécessaire?

1° Parce que les différentes plantes ont des exigences très diverses et utilisent selon leur nature les éléments nutritifs du sol.

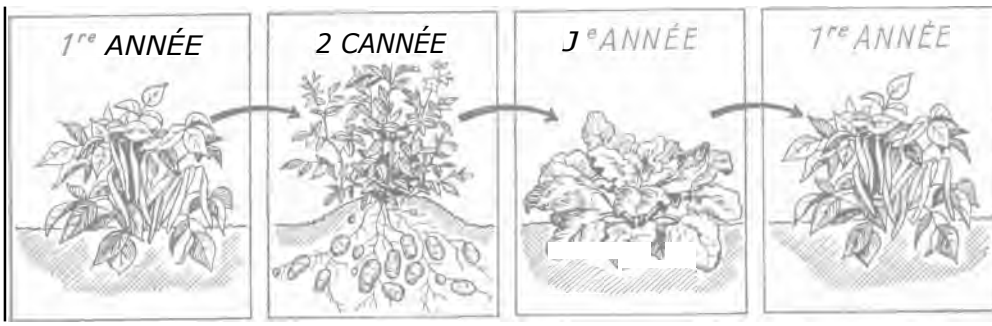
20 Parce que une même culture répétée à la même place épuise la terre et donne des rendements de moins en moins bons.

3° Parce que l'alternance permet de travailler la terre à des profondeurs et à des

www.frenchpdf.com

époques différentes, ce qui a pour but de l'aérer, de lui conserver une constitution physique convenable et de la tenir plus facilement à l'abri des mauvaises herbes.

4° Parce que les insectes et autres parasites propres à chaque espèce de plante disparaissent lorsque celle-ci disparaît elle-même.

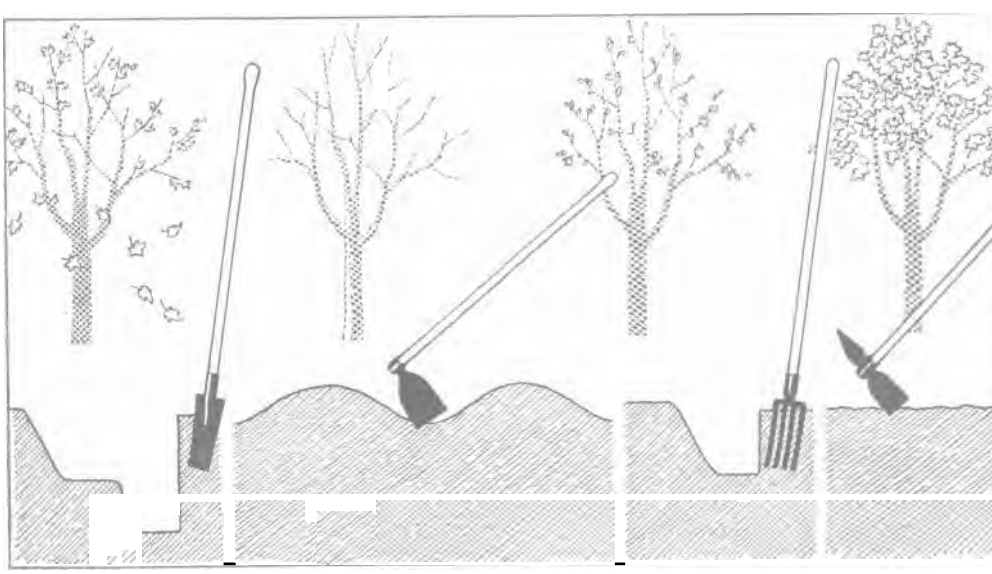


UN EXEMPLE D'ASSOLEMENT TRIENNAL

Comment pratiquer l'assolement ?

Nous avons vu qu'il consiste à réaliser la succession d'espèces diverses à chaque place du potager. Mais cette succession ne doit pas être quelconque. Les légumes ont une nature et des exigences différentes qui permettent de les classer en 3 groupes principaux :

LÉGUMINEUSES	LÉGUMES RACINES	LÉGUMES BULBEUX
Fève	Betterave	Ail
Haricot	Carotte	Ciboule
Lentille	Céleri-rave	Ciboulette
Pois	Chou-navet et rutabaga	Échalote
Pois chiche	Chou-rave	Ognon
Soja	Navet	
	Pomme de terre	
	Radis	
	Salsifis et Scorsonère	

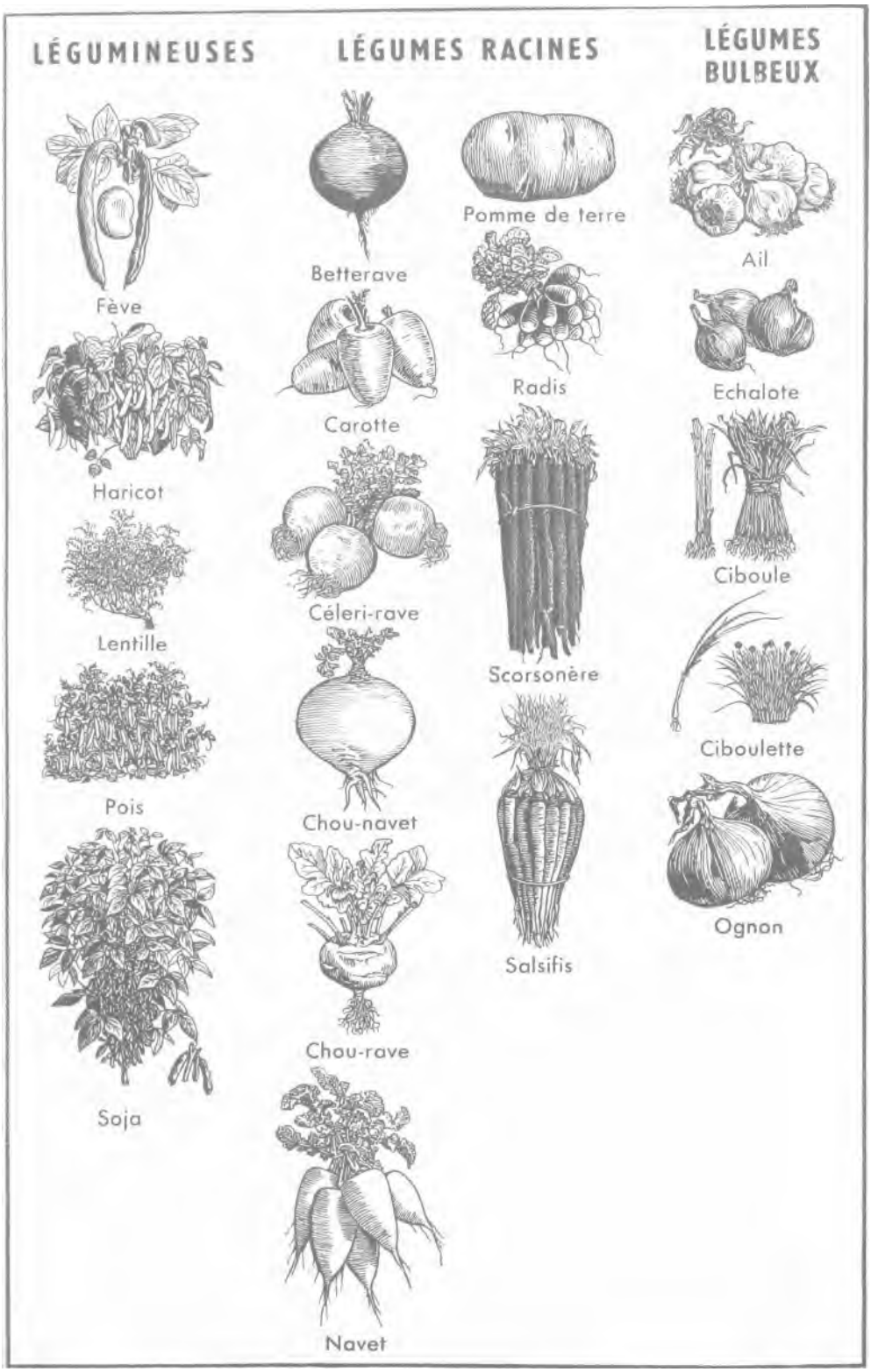


AUTOMNE : labour à double jauge. HIVER : labour en billons. PRINTEMPS : labour à une jauge. ÉTÉ : sarclage.

LES CULTURES VARIÉES PERMETTENT DE TRAVAILLER LE SOL A DES PROFONDEURS ET A DES SAISONS DIFFÉRENTES

L'assolement consiste à remplacer chaque année dans une même planche un légume de l'une de ces catégories par un légume de l'une des autres, mais jamais de la même.

www.frenchpdf.com



www.frenchpdf.com

L'on ne fera pas succéder par exemple des pois à des haricots, mais plutôt des betteraves qui seront elles-mêmes, l'année suivante, remplacées par des ognons.

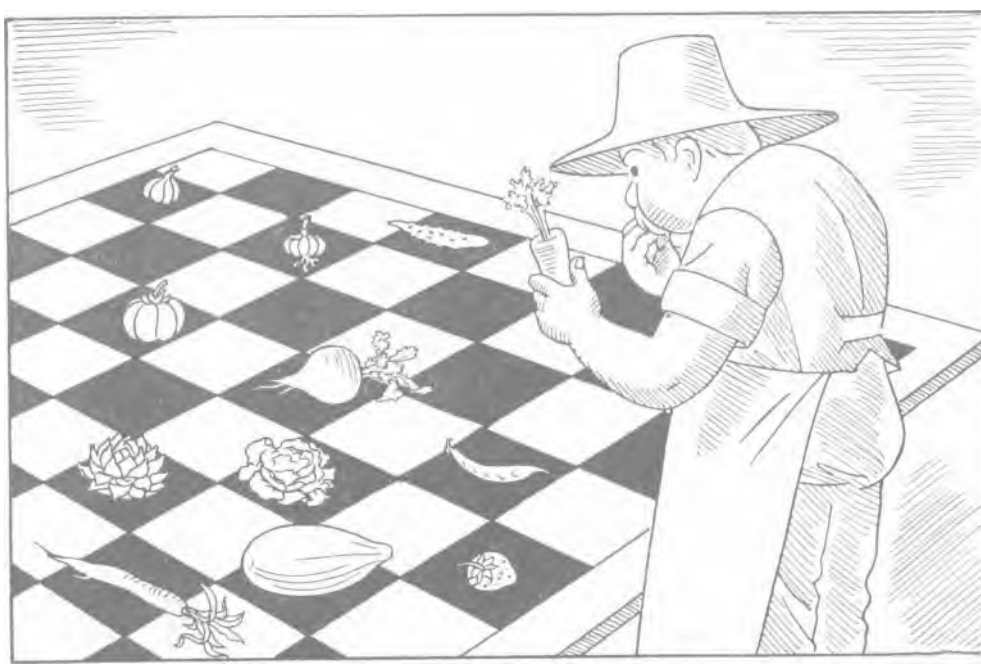
De même l'ail ne pourra remplacer l'ognon, il sera nécessaire d'occuper la terre entre ces deux cultures par une légumineuse ou un légume vert.

LÉGUMES VERTS

Cardon — Chou de Bruxelles — Oseille — Poirée
Chou et chou-fleur — Épinard — Poireau — Tétragone

Les autres légumes, comme les aubergines, le melon, la tomate ou les salades : chicorée, laitue, romaine, dont les besoins sont ou minimes, ou très différents de ceux des catégories précédentes, peuvent être placés au mieux ; il n'y a pas lieu d'en tenir compte dans l'assolement.

On cultive aussi, hors assolement, les légumes condimentaires : cerfeuil, estragon, persil, thym, etc..., qui sont semés dans les bordures.



De même les plantes vivaces, qu'on entretient 3 ans ou davantage à la même place : artichaut, asperge, fraisier, sont élevées dans des planches à part, et toutes exclues de l'assolement.

En théorie, on ne devrait pas, si l'on voulait appliquer un assolement strict, cultiver à la même place, avant trois ans, deux légumes de même catégorie.

En pratique, dans un jardin potager dont on veut tirer le meilleur parti, une telle exigence laisserait la terre trop longtemps inoccupée. On peut donc se contenter de suivre les principes donnés plus haut, tels qu'ils sont mis en évidence dans l'exemple ci-dessous *(à condition toutefois d'appliquer des fumures correctes; voir à* Fumure).

EXEMPLE D'ASSOLEMENT. — Les huit pages en couleurs qui suivent (4 pour les assolements en France-Nord et 4 pour le Midi), figurent un potager familial de 5 ares ou 500 mètres carrés, dont les plans sont donnés pages 48-49 et 50-51.

Mais dans ces pages en couleurs, pour la commodité de la lecture, les 12 grandes planches qui les composent sont représentées par des ronds. Il y a 3 ronds par planche, chacun correspondant à 1 année de culture. C'est pourquoi chaque rond est divisé en 12 mois qui se lisent dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. A).

Les ronds sont teintés en diverses couleurs suivant les cultures qu'ils reçoivent successivement.

Les légumineuses sont représentées par le jaune, les légumes racines par le brun, le rouge et le violet, les légumes bulbeux par le rose pâle, le beige et l'orange et les légumes verts par le vert et le bleu.

Les espaces laissés en blanc figurent le temps pendant lequel la terre de la planche est inoccupée (fig. B, de décembre à mai).

www.frenchpdf.com

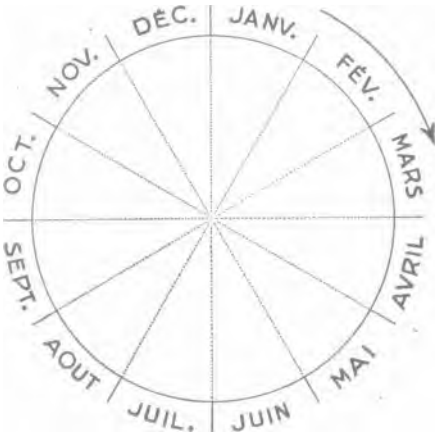


FIGURE A

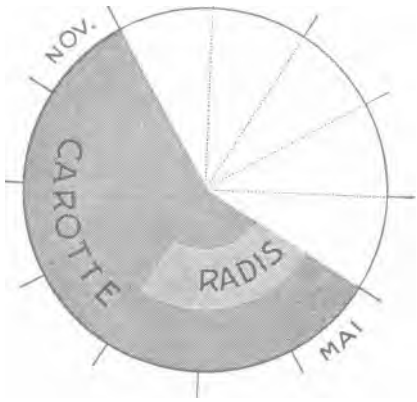


FIGURE B

Les dates indiquées sont celles des semis en pleine terre ou des repiquages en place.

Enfin, on a donné à chaque rond une superficie de 35 mètres carrés. Quand, pendant les mêmes mois, il y a deux couleurs différentes l'une à côté de l'autre dans un rond, cela veut dire que la planche est partagée en deux cultures, l'une occupant, suivant le cas, la moitié, le tiers, le quart (ou moins) du terrain, et l'autre culture occupant le reste *(fig. C).*

Cultures intercalaires. — Quand une couleur vient *s'inscrire* au milieu d'une autre, par exemple : les radis dans les carottes, il s'agit seulement d'une culture intercalaire. Dans ce cas, la culture principale (carotte) occupe tout le terrain *(fig. B).*

Culture passant l'hiver. — On en verra l'exemple dans les scorsonères *(fig. C et D)* qu'on retrouve encore en terre l'année suivante. Dans ce cas on unit par une flèche les deux années pour indiquer qu'il s'agit d'une seule et même plantation dont la récolte *se* continue.

Culture pour la 4e année et les suivantes. — L'exemple que nous proposons est valable pour 3 ans. A partir de la quatrième année et pour les suivantes, il suffit de décaler les planches d'un an. C'est-à-dire que la planche I prendra les cultures de la planche II, la planche II celles de la planche III, et ainsi de suite jusqu'à la planche XII qui devient la planche I.

Au bout de 12 ans, on revient automatiquement à l'implantation primitive en ayant fait faire à tous les légumes leur « tour de jardin ».

FUMURE. — La forte fumure est réservée aux légumes verts. Chaque année elle est appliquée à un tiers de la surface du jardin de sorte que chaque planche se trouve fumée tous les trois ans.

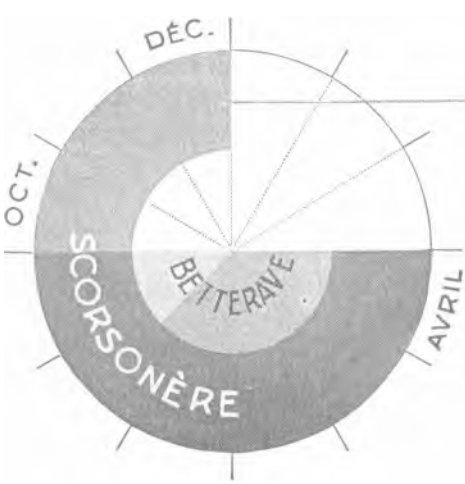


FIGURE C

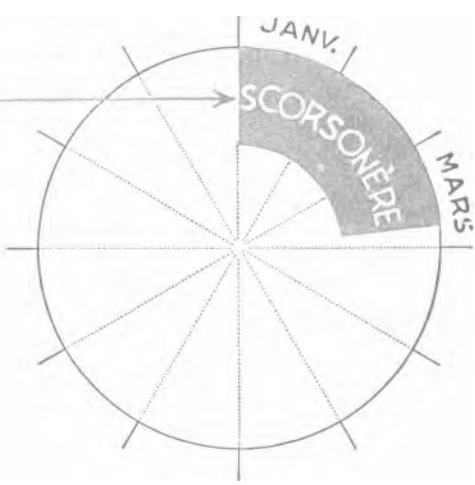


FIGURE D

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi excepté)

	Ire année	Surf. emblavée	2e année	Surf. emblavée	3e année	Surf. emblavée
		m²		m2		m2
PLANCHE I	Semis	35	Semis	35	Artichaut	17,5
					Fraisier	17,5
PLANCHE II	Asperge	35	Asperge	35	Asperge	35
PLANCHE III	Carotte tardive. (et Radis)	25	Pois nain	35	Ognon jaune....	25
			Chou de Bruxelles	17,5	Échalote	10
	Tétragone	10	Chou d'hiver...	17,5	Haricots pour grains	35
PLANCHE IV	Pois nain	35	Ognon jaune....	25		
	Chou de Bruxelles	17,5	Échalote	10	Betterave	17,5
	Chou d'hiver...	17,5	Haricots pour grains	35	Scorsonère	17,5
PLANCHE V	Ognon jaune....	25			Courge olive...	17,5
	Échalote	10	Betterave	17,5	Tomate	17,5
	Haricots pour grains	35	Scorsonère	17,5	Ognon blanc.....	17,5
					Ail rose	17,5
PLANCHE	Betterave	17,5	Courge olive...	17,5	Haricot	35
				17,5	Épinard	25
	Scorsonère	17,5	Ognon blanc..	17,5	Mâche	10
			Ail rose	17,5		
PLANCHE VII	Courge olive...	17,5	Haricot	35	Carotte tardive. (et Radis)	25
	Tomate	17,5	Épinard	25		
	Ognon blanc.....	17,5	Mâche	10	Tétragone	10
	Ail rose	17,5				
PLANCHE VIII	Haricot	35	Carotte tardive. (et Radis)	25	Ail blanc	17,5
	Épinard	25			Laitue d'été....	17,5
	Mâche	10	Tétragone	10		17,5
					Navet de Meaux.	17,5
PLANCHE IX	Cornichon	17,5	Ail blanc	17,5	Chicorée	12
			Laitue d'été....	17,5		
	Scarole d'automne	17,5	Navet hâtif.....	17,5	Arroche	11
			Navet de Meaux.	17,5	Céleri rave....	12
PLANCHE X	Ail blanc	17,5	Chicorée	12	Carotte hâtive..	35
	Laitue d'été....	17,5			Poireau	25
	Navet hâtif.....	17,5	Arroche	11	Céleri	10
	Navet de Meaux.	17,5	Céleri-rave	12	Laitue	10
PLANCHE XI	Chicorée	12	Carotte hâtive..	35	Cornichon	17,5
			Poireau	25		
	Arroche	11	Céleri	10	Scarole d'automne	17,5
	Céleri-rave	12	Laitue	10		
PLANCHE XII	Carotte hâtive..	35	Cornichon	17,5	Pois nain	35
	Poireau	25			Chou de Bruxelles	17,5
	Céleri	10	Scarole d'automne	17,5	Chou d'hiver...	17,5
	Laitue	10				

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

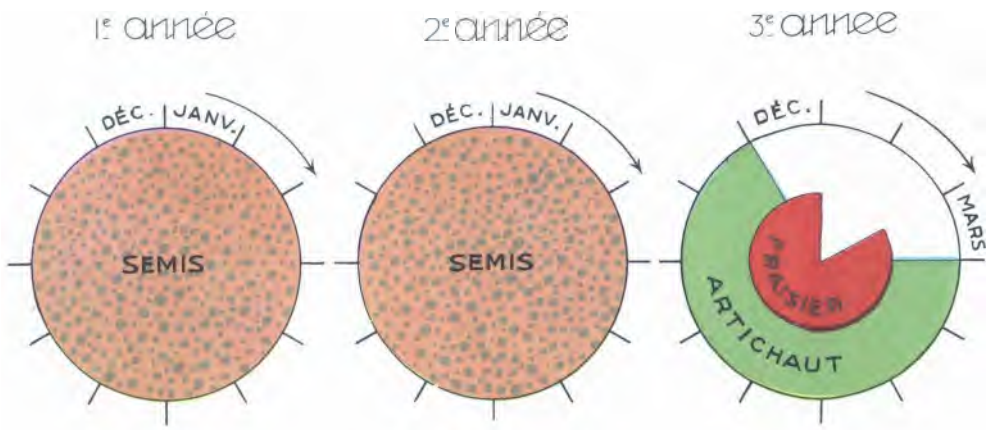


PLANCHE 1

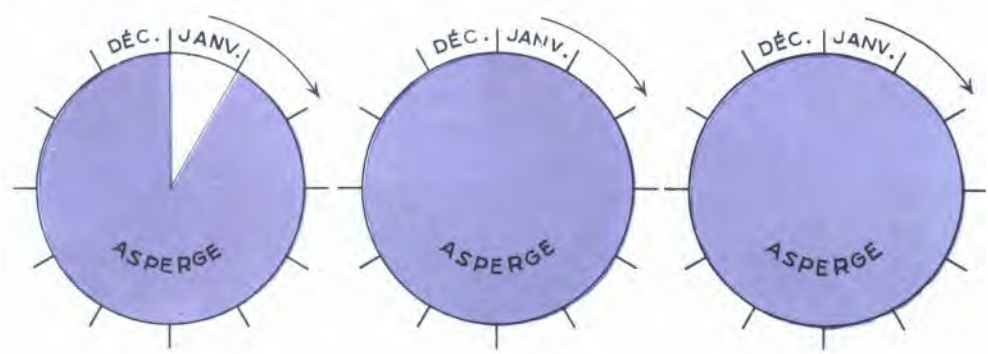


PLANCHE 2

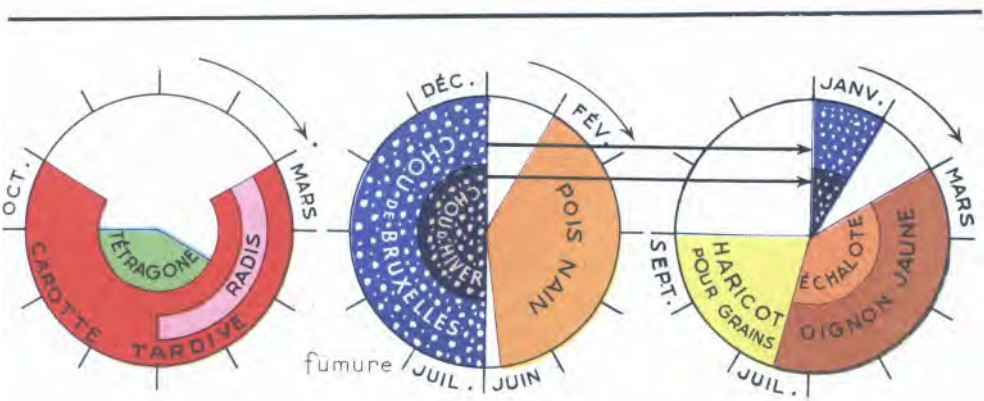


PLANCHE 3

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

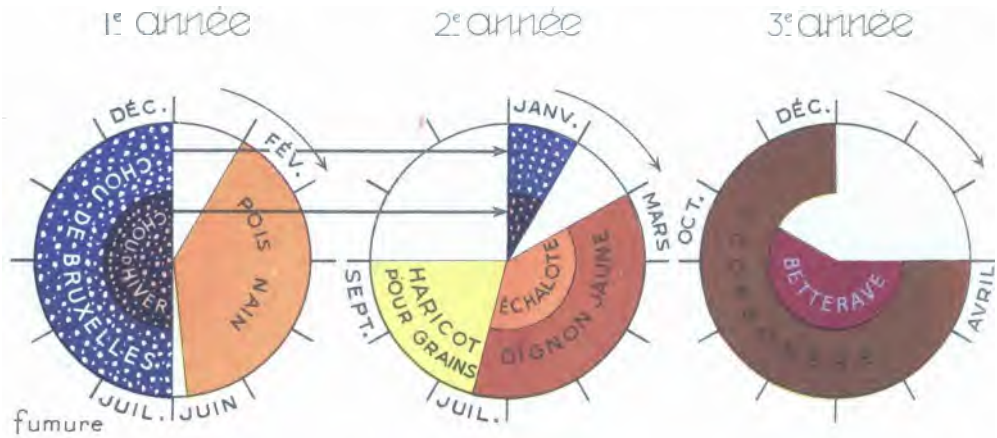


PLANCHE 4



PLANCHE 5

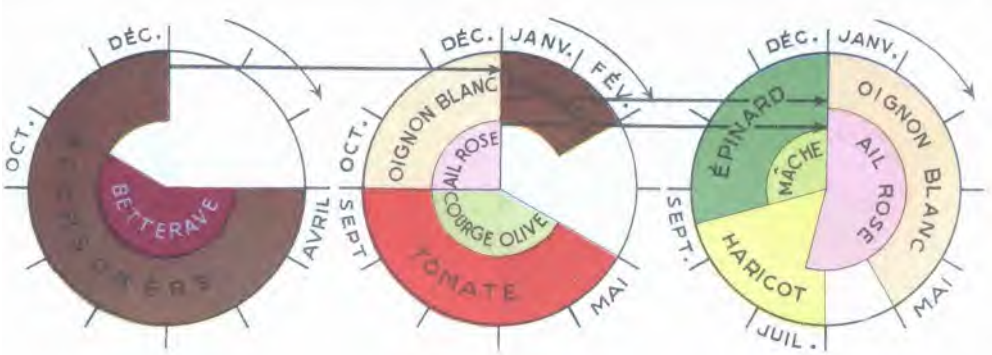


PLANCHE 6

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

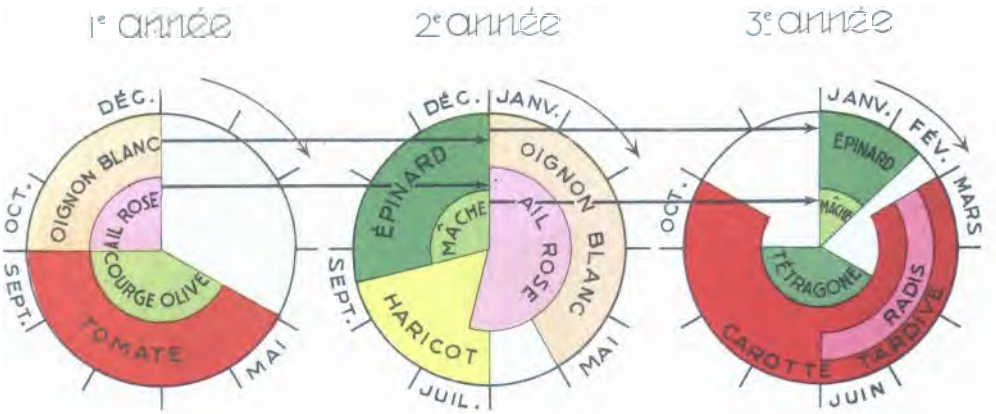


PLANCHE 7

PLANCHE 8

PLANCHE 9

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi Excepté)

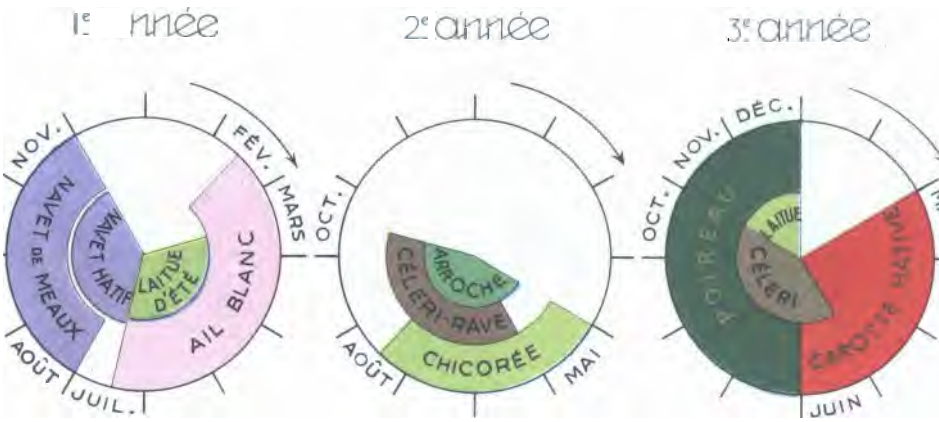


PLANCHE IO

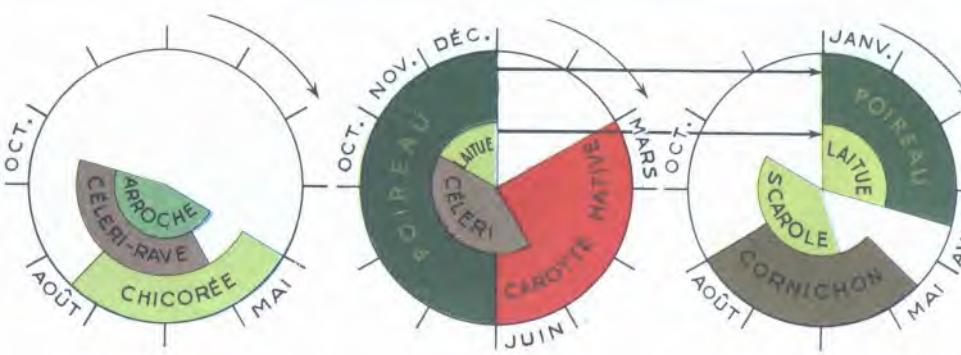


PLANCHE II

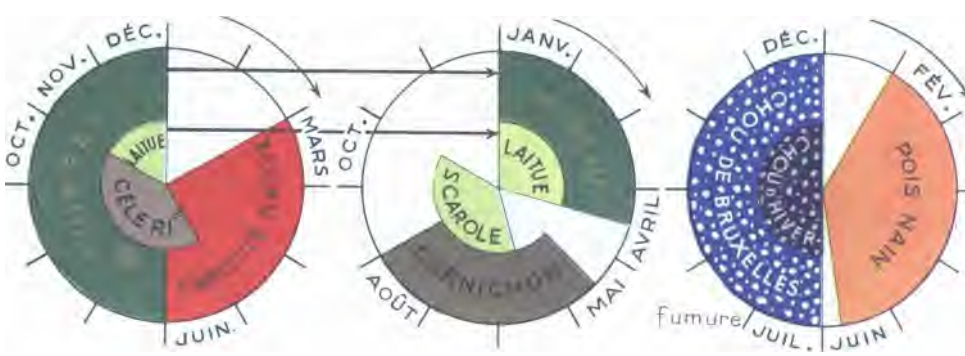


PLANCHE I2

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

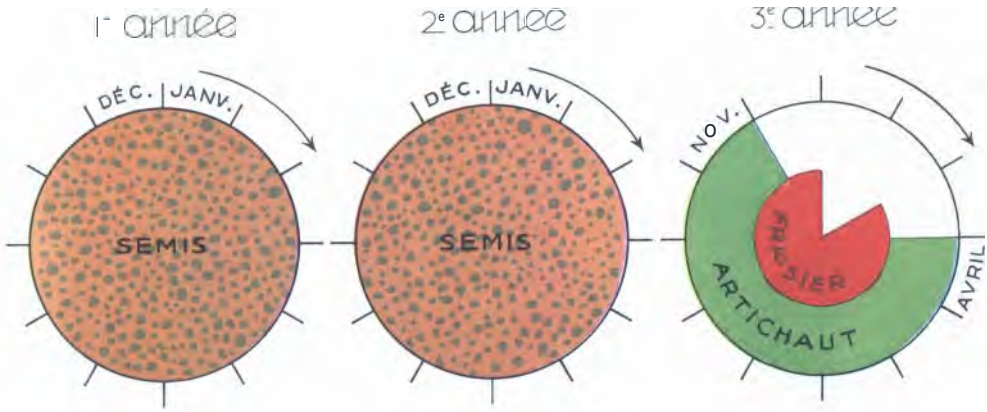


PLANCHE I

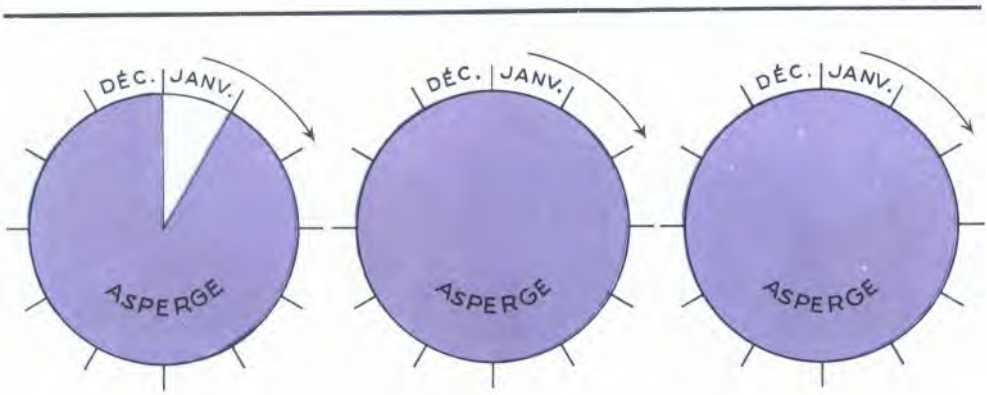


PLANCHE 2

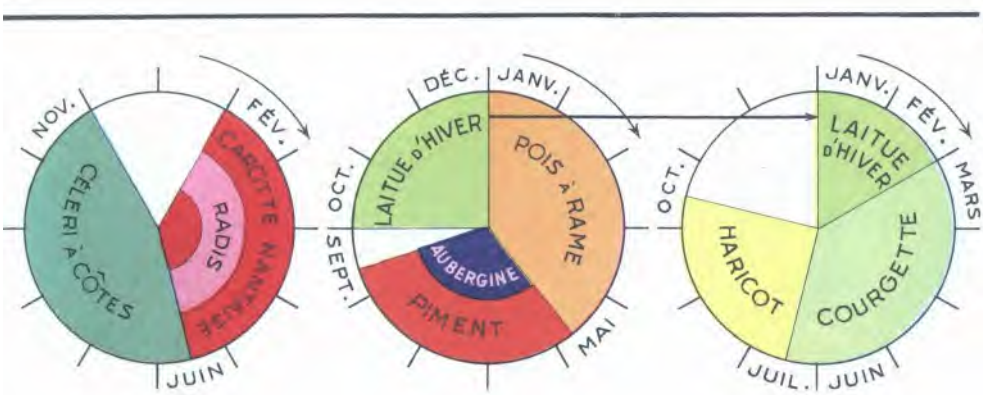


PLANCHE 3

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

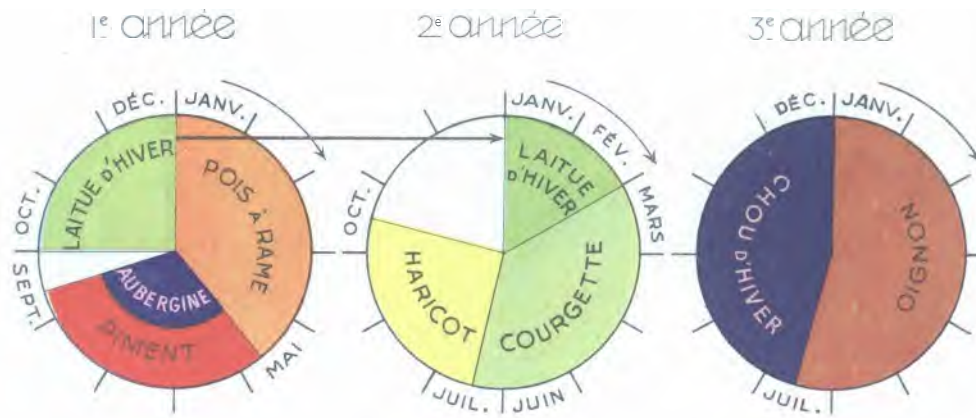


PLANCHE 4

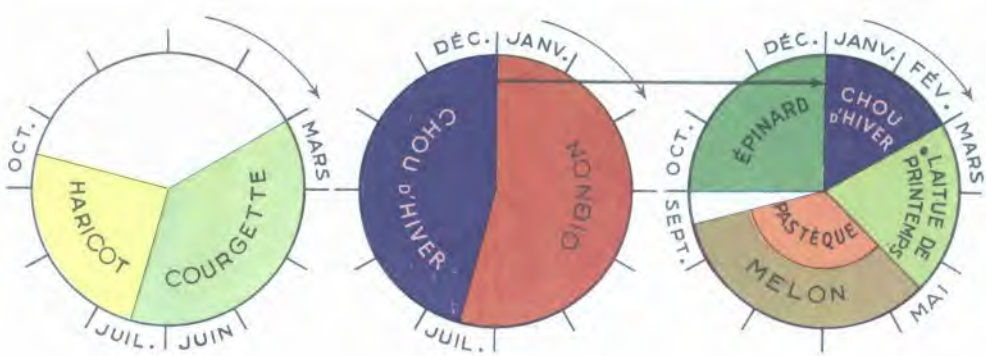


PLANCHE 5

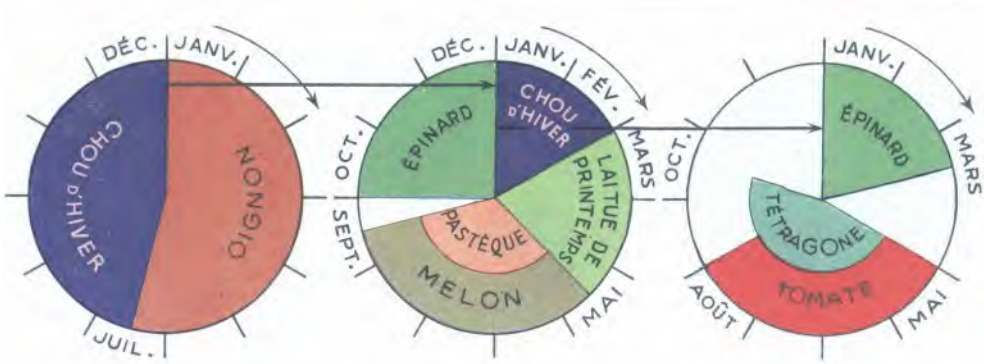


PLANCHE 6

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

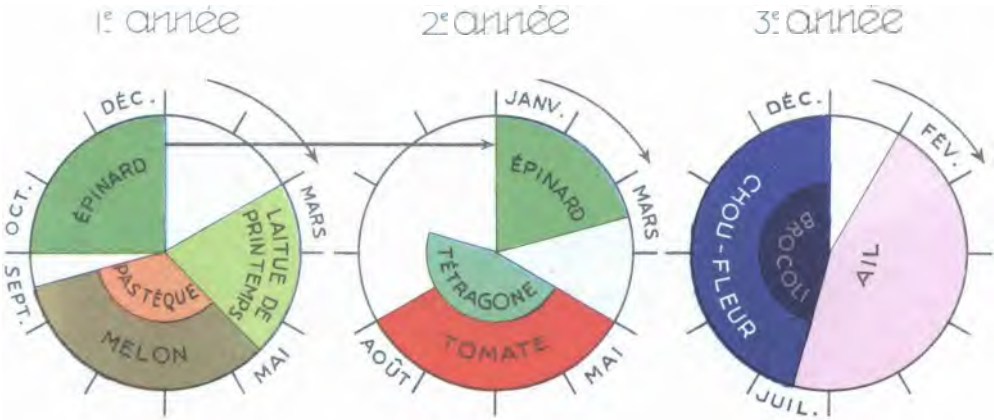


PLANCHE 7

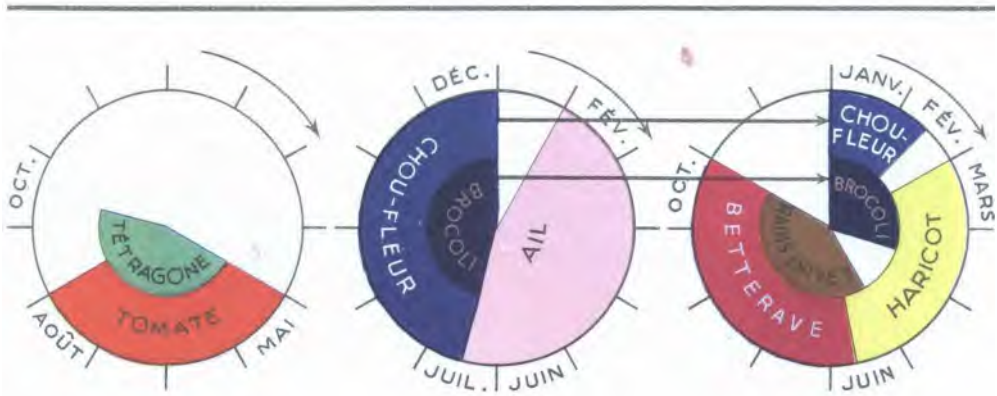


PLANCHE 8

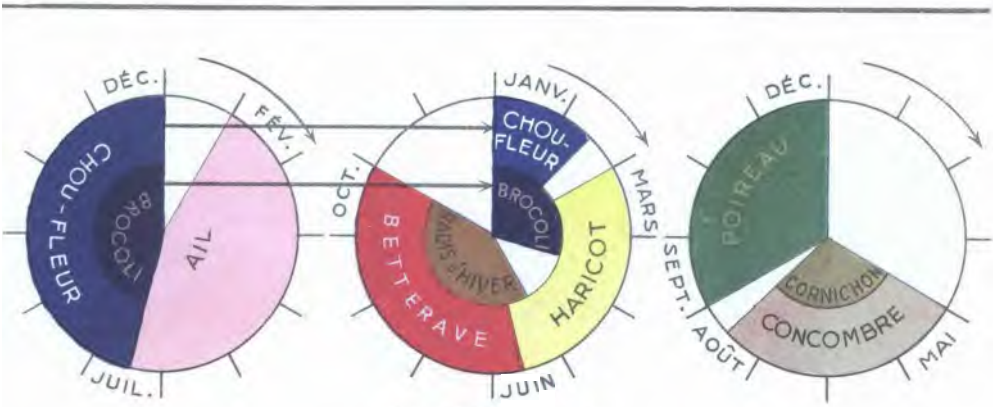


PLANCHE 9

www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LE MIDI ET L'AFRIQUE DU NORD

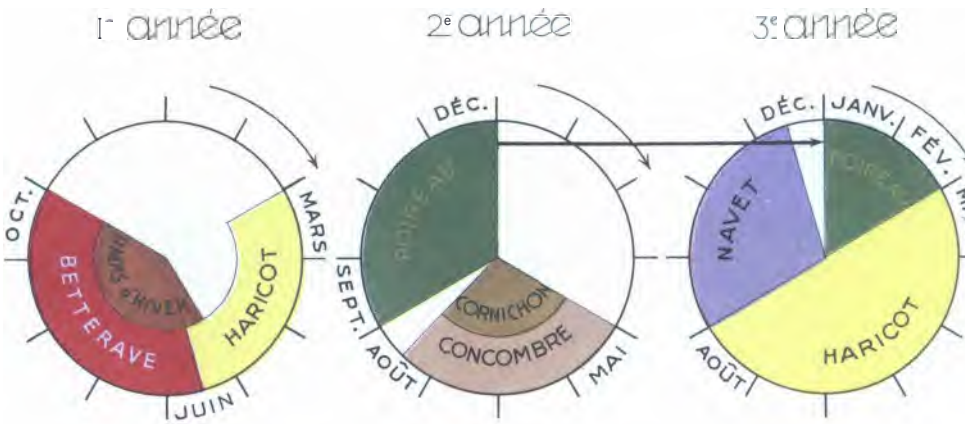


PLANCHE IO

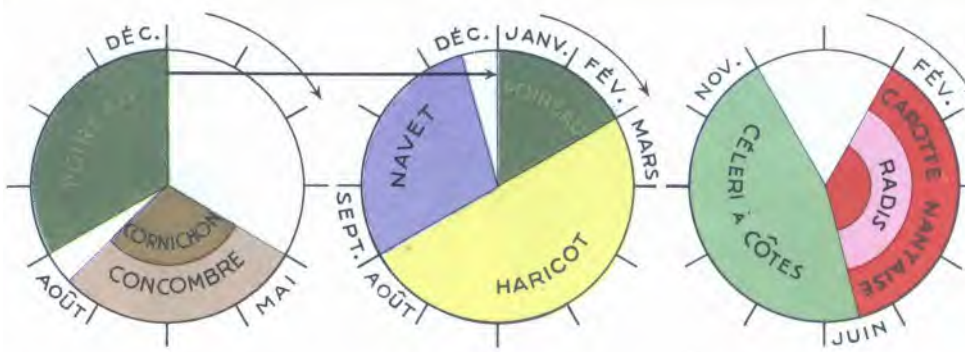


PLANCHE II

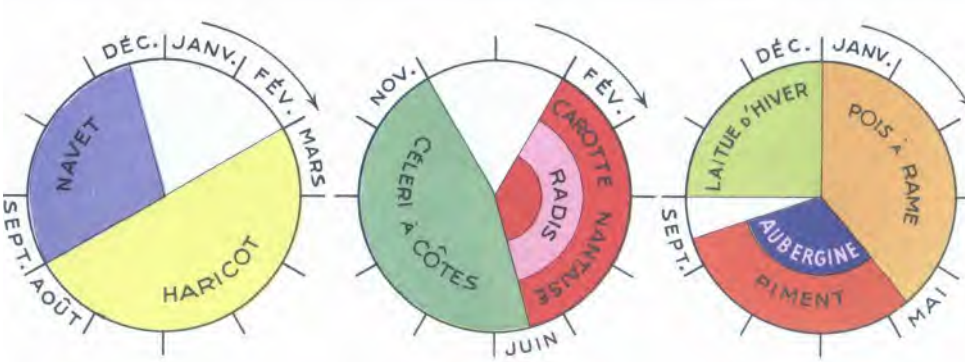


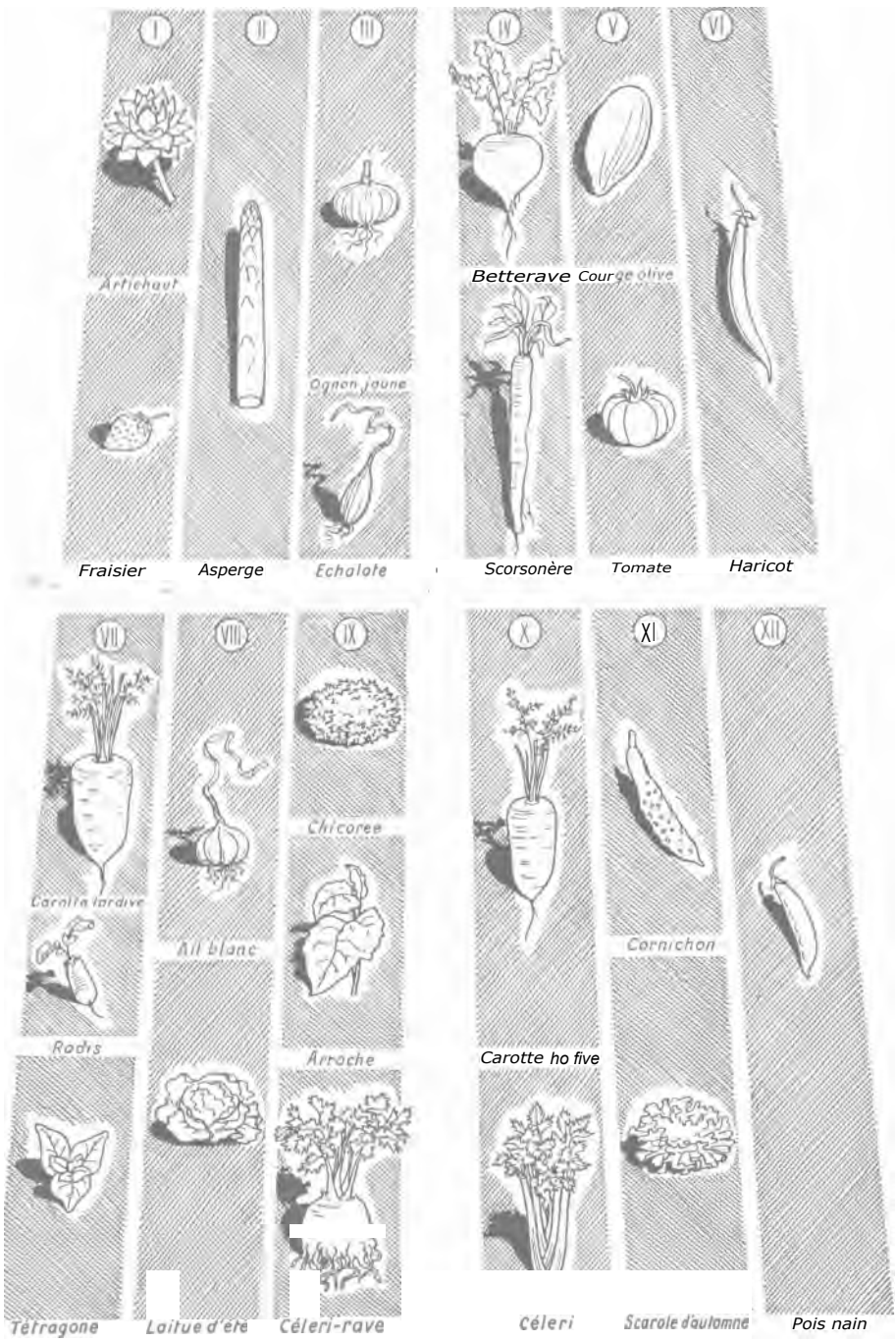
PLANCHE I2

www.frenchpdf.com

EXEMPLE D'IMPLANTATION D'UN POTAGER (Midi excepté)

CET EXEMPLE CORRESPOND AU TABLEAU DE GAUCHE

(3e Année, Printemps)



www.frenchpdf.com

ASSOLEMENT POUR LE MIDI

	ire année	Surf. emblavée	20 année	Surf. emblavée	3e année	Surf. emblavée
		m²		m2		m2
PLANCHE I	Semis	35	Semis	35	Artichaut	17,5
					Fraisier	17,5
PLANCHE II	Asperge	35	Asperge	35	Asperge	35
PLANCHE III	Carotte Nantaise (et Radis)	35	Pois à rames...	35	Courgette	35
			Piment	17,5		
	Céleri à côtes..	35	Aubergine	17,5	Haricot	35
			Laitue d'hiver..	35		
PLANCHE IV	Pois à rames...	35				
	Piment	17,5	Courgette	35	Ognon	35
	Aubergine	17,5	Haricot	35	Chou d'hiver...	35
	Laitue d'hiver..	35				
PLANCHE V	Courgette	35	Ognon	35	Laitue de printemps	35
					Melon	17,5
	Haricot	35	Chou d'hiver ..	35	Pastèque	17,5
					Épinard	35
PLANCHE VI	Ognon	35	Laitue de printemps	35	Tétragone	17,5
			Melon	17,5		
	Chou d'hiver...	35	Pastèque	17,5	Tomate	17,5
			Épinard	35		
PLANCHE VII	Laitue de printemps	35	Tétragone	17,5	Ail ou Échalote,.	35
	Melon	17,5				
	Pastèque	17,5	Tomate	17,5	Chou-fleur	17,5
	Épinard	35			Chou brocoli...	17,5
PLANCHE VIII	Tétragone	17,5	Ail	35	Haricot	17,5
	Tomate	17,5	Chou-fleur	17,5	Betterave	17,5
			Chou brocoli...	17,5	Radis d'hiver...	17,5
PLANCHE IX	Ail	35	Haricot	17,5	Concombre	17,5
	Chou-fleur	17,5	Betterave	17,5	Cornichon	17,5
	Chou brocoli...	17,5	Radis d'hiver ..	17,5	Poireau	35
PLANCHE X	Haricot	17,5	Concombre	17,5	Haricot	35
	Betterave	17,5	Cornichon	17,5		
	Radis d'hiver...	17,5	Poireau	35	Navet	35
PLANCHE XI	Concombre	17,5	Haricot	35	Carotte Nantaise (et Radis)	35
	Cornichon	17,5				
	Poireau	35	Navet	35	Céleri à côtes..	35
PLANCHE XII	Haricot	35	Carotte Nantaise (et Radis)	35	Pois à rames...	35
					Piment	17,5
	Navet	35			Aubergine	17,5
			Céleri à côtes..	35	Laitue d'hiver ..	35

www.frenchpdf.com

EXEMPLE D'IMPLANTATION D'UN POTAGER (Midi, Afrique du Nord)

CET EXEMPLE CORRESPOND AU TABLEAU DE GAUCHE

(3e Année, Printemps.)

TABLEAUX RÉCAPITULATIFS POUR UNE ANNÉE DE CULTURE

ASSOLEMENT POUR LA FRANCE (Midi excepté)

	Nbre de planches	Surface en m2
AIL	1	35
ARROCHE	1/3	11
ARTICHAUT	1/2	17,5
ASPERGE	1	35
BETTERAVE A SALADE	1/2	17,5
CAROTTE HATIVE	1	35
CAROTTE TARDIVE	2/3	25
CÉLERI A COTES	1/3	10
CÉLERI RAVE	1/3	12
CHICORÉE	1/3	12
CHOU D'HIVER	1/2	17,5
CHOU DE BRUXELLES	1/2	17,5
CORNICHON	1/2	17,5
COURGE OLIVE	1/2	17,5
ÉCHALOTE	1/3	10
ÉPINARD	2/3	25
FRAISIER	1/2	17,5
HARICOT	2	70
LAITUE	4/5	27,5
MACHE	1/3	10
NAVET	1	35
OGNON BLANC	1/2	17,5
OGNON JAUNE	2/3	25
POIREAU	2/3	25
POIS NAIN	1	35
RADIS (intercalaire dans les carottes)	1 2/3	60
SCORSONERE	1/2	17,5
SCAROLE	1/2	17,5
TÉTRAGONE	1/3	10
TOMATE	1/2	17,5

ASSOLEMENT POUR LE MIDI

AIL		35
ARTICHAUT	1/2	17,5
ASPERGE	1	35
AUBERGINE	1/2	17,5
BETTERAVE A SALADE	1/2	17,5
CAROTTE	1	35
CÉLERI A COTES	1	35
CHOU		35
CHOU-FLEUR	1/2	17,5
CHOU-FLEUR BROCOLI	1/2	17,5
CONCOMBRE	1/2	17,5
CORNICHON	1/2	17,5
COURGETTE	1	35
ÉPINARD	1	35
FRAISIER	1/2	17,5
HARICOT	1 1/2	52,5
LAITUE D'HIVER	1	35
LAITUE DE PRINTEMPS	1	35
MELON	1/2	17,5
NAVET	1	35
OGNON	1	35
PASTÈQUE	1/2	17,5
PIMENT	1/2	17,5
POIREAU		35
POIS A RAMES		35
RADIS D'HIVER	1/2	17,5
TÉTRAGONE	1/2	17,5
TOMATE	1/2	17,5

www.frenchpdf.com

ASSORTIMENT VILMORIN

Choix de graines potagères vendues à prix réduits, mais ne pouvant être modifiées par le client. La Maison VILMORIN se réserve la liberté de remplacer d'office, par des variétés approchantes, celles qui, en cours de saison, ne seraient plus disponibles. Toutes variétés autres ou quantités autres que celles indiquées dans les assortiments seront facturées au tarif général. Pour recevoir un ou plusieurs assortiments, indiquer seulement le numéro d'ordre de l'assortiment.



No 00 — ASSORTIMENT RESTREINT (12 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 100 METRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 200 gr.)

No 0 — ASSORTIMENT RESTREINT (20 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 200 METRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 930 gr.)

No **1 — ASSORTIMENT RESTREINT** (30 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 300 METRES CARRÉS ENVIRON.
(Poids brut, environ 1 kg. 650.)

No 2 — **ASSORTIMENT** (40 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 500 MÈTRES CARRÉS ENVIRON,
(Poids brut environ 3 kg. 900.)

No 4 — ASSORTIMENT (60 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 800 MÈTRES CARRES ENVIRON.
(Poids brut environ 6 kg. 200.)

No 6 — **ASSORTIMENT** (80 ESPÈCES OU VARIÉTÉS) POUR JARDIN DE 1.000 MÈTRES CARRES ENVIRON.
(Poids brut, environ 8 kg. 400.)

Pour la liste des espèces et variétés, consulter le Tarif VILMORIN.

www.frenchpdf.com

ATOMAIRE Petit coléoptère dont une espèce, l'Atomaria linearis, vit aux dépens de la betterave. Long de 1 mm. 2, ovale, très allongé, cet insecte est brun foncé avec des antennes rougeâtres.

Il attaque les graines de betterave dès leur germination et les jeunes plantes dans la tige desquelles il fore des trous de 1 mm. de diamètre environ. La plante se fane et se couche.

Destruction : La sécheresse étant contraire aux atomaires, il y a lieu de diminuer par des binages répétés, l'humidité de la surface de la planche. On recommande également de mélanger de la naphtaline brute à la semence, à la dose de 5 gr. pour 100 gr. de graines.



ATOMAIRE
Grossi 11 fois.



TROU D'ENTRÉE D'UN ATOMAIRE VISIBLE AU COLLET D'UN JEUNE PLANT DE BETTERAVE •

AUBERGINE

Appelée encore Mélongène, Merinjeane, Viedase. *(Solanum melongena. Famille des Solanacées).*

Description. — Plante annuelle à tiges dressées, à feuilles vert grisâtre, souvent épineuses sur les nervures. F leurs violettes, solitaires. Fruit gros, charnu, lisse, violet ou blanc, arrondi ou allongé selon les variétés. Graine petite, jaunâtre, germant 6 ou 7 ans. Un gramme en contient 250.

Culture. — Dans le Midi, l'aubergine vient en pleine terre. Au-dessus de la Loire, sa culture ne peut guère se faire, tout au moins au début de la végétation, sans le secours de la chaleur artificielle des couches. Semer 1 gr. au mètre carré. Recouvrir de 1 cm. de



AUBERGINE VIOLETTE NAINE TRÈS HÂTIVE

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

terreau. La levée a lieu en 10 jours. Repiquer a 40 cent. en tous sens.

L'aubergine demande une situation chaude et bien abritée, et des arrosages abondants. La terre devra être copieuse ment fumée l'hiver, avec du fumier décomposé, complété par 50 gr. de superphosphate au mètre carré.

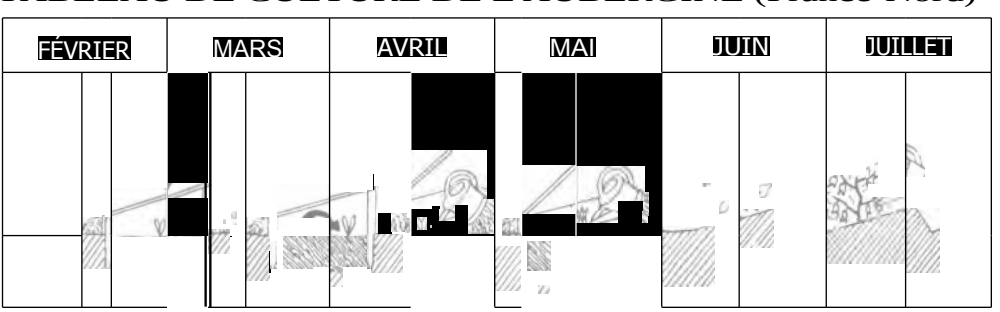
Dès l'apparition des fleurs, épandre 20 gr. d'engrais complet au mètre carré, en 2 fois, à 3 semaines d'écart. Arroser fréquemment avec de l'engrais liquide (2 gr. par litre d'eau) et pailler pour entretenir l'humidité de la terre.

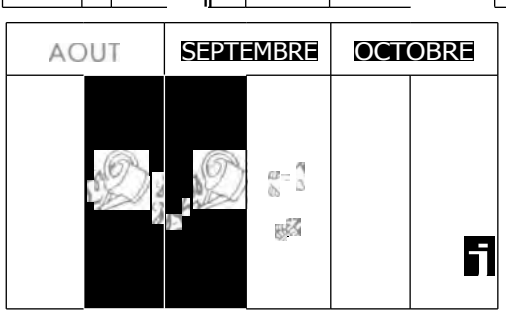
Taille. — Pincer la tige principale au-dessus de la 2e fleur ou du 2e étage de fleurs si les fleurs sont jumelles et dans ce cas supprimer une des deux. Conserver 4 ou 5 branches et supprimer toutes les autres. Les rejets qui se développent au pied doivent également être enlevés.



TAILLE DE L'AUBERGINE. F.. FLEURS

TABLEAU DE CULTURE DE L'AUBERGINE (France-Nord)





Les branches conservées sont à leur tour taillées au-dessus de la 2e fleur, après quoi on supprime tous les bourgeons en ménageant toutefois les tire-sève. Chaque pied peut ainsi porter 6 à 12 fleurs qui deviendront autant de fruits. Tuteurer les plants qui en auront besoin.

Récolte. — Fin juillet, début août, détacher les fruits avant complète maturité et les consommer assez rapidement, car ils ne se conservent pas.

Variétés :

L'aubergine violette longue. — Plante de

www.frenchpdf.com

50 à 70 cm. à fruit ovale, oblong, en forme de massue, très lisse, violet-pourpre. Variété convenant particulièrement au Midi où il lui faut 5 à 6 mois pour mûrir. Il en existe différentes races plus ou moins colorées.

L'Aubergine violette longue hâtive. — Voisine de la précédente mais plus naine. Convient au climat de Paris en raison de sa précocité. Fruit violet-pourpre foncé.

L'Aubergine violette naine très hâtive — Variété de petite taille à fruits courts en forme de poire, mûrissant bien sous le climat parisien.

L'Aubergine argentine. — Nouvelle variété précoce et productive à fruits arrondis violet foncé.

L'Aubergine monstrueuse de New-York. — Plante vigoureuse de 50 cm. de hauteur environ, à fruits très gros, sphériques, violet foncé. Variété un peu tardive pour le climat de Paris, mais donnant dans le Midi des fruits énormes pouvant atteindre le poids de 2 kgs.

SÉLECTION VILMORIN

	Graines
Aubergine violette longue extra	Par 30 gr. N.1.085 » 15 » » 1.088 » paquet » 1.089
Aubergine violette longue hâtive	Par 30 gr. N° 1.125 » 15 » » 1.126 » paquet » 1.129
Aubergine violette naine très hâtive	Par 30 gr. N° 1.165 » 15 » » 1.166 » paquet » 1.169
Aubergine argentine	Par 30 gr. N° 1.175 » 15 » » 1.176 » paquet » 1.179
Aubergine monstrueuse de New-York	Par 30 gr. N° 1.245 » 15 » » 1.246 » paquet » 1.249



(Cl. J. Vincent.)
MILDIOU DE L'AUBERGINE•

Maladie. — Phytophtora infestans, champignon semblable au mildiou de la tomate.

Remède : Pulvériser sur le feuillage, 2 semaines après chaque transplantation, de la bouillie bordelaise *(voir tarif Vilmorin)*.

Usages. — Les fruits se mangent cuits, de différentes manières. Ils sont surtout appréciés dans les pays méridionaux où ils entrent dans la préparation de nombreux plats dont le plus connu est la ratatouille.

AVRIL **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS, à la fin du volume.**

AZOTE Cet élément chimique est indispensable à la vie des plantes et des animaux.

L'Azote est l'élément fondamental des matières albuminoïdes, lesquelles contribuent à la nutrition des récoltes et déterminent, de ce fait, le rendement en quantité.

L'Azote se présente dans le sol sous les formes suivantes :

L'AZOTE ORGANIQUE (Humus, résidus végétaux et animaux de toutes sortes).

L'AZOTE AMMONIACAL, provenant des sels ammoniacaux, formés, soit dans l'air et amenés par la pluie, soit dans le sol.

L'AZOTE NITRIQUE, provenant des nitrates formés surtout dans le sol.

C'est sous cette dernière forme que les plantes absorbent le plus d'Azote.

L'AZOTE DE L'AIR, qui circule à travers la terre, est retenu par les racines des Légumineuses (Haricots, Lentilles, Pois, Soja).

Ces racines portent des nodosités abritant un bactéroïde particulier. Celui-ci a la propriété de transformer l'Azote atmosphérique en matières albuminoïdes.

Cependant, même dans les terres les plus riches en Azote (à partir de 0 20 %), l'apport d'engrais azoté est indispensable et se traduit toujours par une augmentation de rendement, car les

www.frenchpdf.com

PLANTES POTAGÈRES AVIDES D'ENGRAIS AZOTÉS



réserves d'Azote du sol ne sont pas sous une forme immédiatement assimilable par les plantes.

La nitrification du sol se produit sous l'influence de microbes spéciaux (Nitrobactéries), ferments infiniment petits, et sous certaines conditions d'humidité, de température, de porosité et surtout de présence d'une base.

La nitrification ne se produit pas en milieu acide d'où l'utilité du chaulage — apport de

www.frenchpdf.com

Carbonate de Chaux — dans les terres acides qui peuvent être très riches en matières organiques, mais ne donnent que de maigres récoltes, la nitrification s'y faisant mal.

L'Azote constitue pratiquement le pivot de la fumure.

La dose d'Azote à fournir est fonction de la limite de tolérance des récoltes (verse des céréales) et de la capacité de production du sol *(voir le mot* **ENGRAIS).**

La combinaison nitrique à l'état de nitrate de soude est la forme de prédilection pour la betterave.

La forme ammoniacale est à préférer sous un climat humide et pour les prairies, cultures fourragères et de la pomme de terre.

Les nitrates de soude et de chaux ont sensiblement la même efficacité, on préférera le nitrate de chaux dans les terres argileuses.

L'association de ces deux combinaisons — ammonitrates — constitue une fumure de sécurité, en réalisant une sorte d'assurance contre les risques météorologiques à courir.

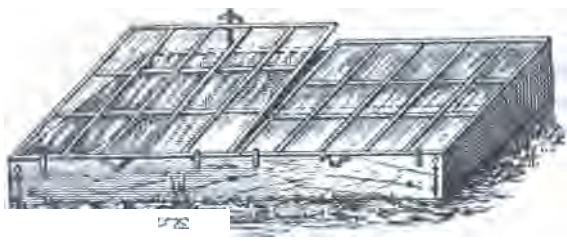
AZOTÉS Les engrais azotés *(voir le mot* **ENGRAIS)** sont : le nitrate de soude, le nitrate de chaux granulé, le nitrate de chaux ammoniacal, le nitrate d'ammoniaque, la cyanamide de calcium et la nitracyanamide granulé, le sulfate d'ammoniaque, l'urée, le crudammoniac et le phosphate d'ammoniaque.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



BÂCHE Caisse en bois ou en maçonnerie, sans fond, rectangulaire, appelée aussi Coffre *(voir ce mot)* et sur laquelle on applique les châssis vitrés mobiles.



BÂCHE RECOUVERTE DE CHÂSSIS

BACTÉRIE (communément MICROBE). — Organisme vivant, mesurant 1 millième à 5 millièmes de millimètre, constitué par une seule cellule. Les bactéries sont rattachées au règne végétal. On les classe généralement en 7 ordres dont 2 seulement contiennent des espèces qui sont nuisibles aux plantes potagères : les actinomycétales et les eubactériales.

Les actinomycétales sont des espèces allongées, filamenteuses, souvent ramifiées, toujours privées de cils. On les a longtemps considérées comme des champignons.

Les eubactériales, tout au moins celles qui attaquent les légumes, ont la forme de bâtonnets. Immobiles et privées de cils on les appelle « aplanobacter » ; mobiles et pourvues de cils une extrémité, on les nomme « bacterium », « pseudomonas » ou encore « phytomonas » pourvues de cils sur toute leur surface, ce sont des « bacillus » ou « Erwinia ».

Les bactéries causent aux plantes des dégâts qu'on peut, d'après leur aspect, classer en 1° Tumeurs ou galles : galle commune de la Pomme de terre ; 2° Pourriture : graisse du Haricot ; 3° Flétrissement ou maladie bactérienne des vaisseaux : nervation noire du Chou.

BAIE Fruit juteux et charnu contenant plusieurs graines.



TROIS EXEMPLES DE BAIES PIMENT, TOMATE, AUBERGINE

www.frenchpdf.com



BARDANE. — Rameau fleuri.



BARDANE GÉANTE. — Racines.

L'aubergine, le piment, la tomate, le fruit de l'alkékenge et de la pomme de terre sont des baies.

BARBE DE CAPUCIN Voir CHICORÉE.

BARDANE GÉANTE à TRÈS GRANDE FEUILLE (*Arctium majus* ou *Lappa edulis*). *Famille des Composées.* –

Appelée aussi Glouteron, Gratteau, Gratteron, Herbe aux teigneux.

Description.— Plante bisannuelle, importée du Japon. Racines pivotantes presque cylindriques, tendres et charnues quand elles sont jeunes. Grandes feuilles. Tige rougeâtre très ramifiée. Fleurs rouge violacé en capitules garnis d'écailles crochues. La graine oblongue, à enveloppe dure, présente une analogie avec celle de l'artichaut. Sa durée germinative est de 5 ans. Un gramme en contient environ 80.

Culture.—En raison de sa racine longue, la bardane a besoin d'un terrain bien défoncé à 0 m. 50 ou 0 m. 60, convenablement épierré et fumé au moyen de fumier bien décomposé. Le semis se fait soit au printemps, soit de préférence en juillet, en rayons distants de 0 m. 25 à 0 m. 30. On sème 2 gr. au mètre carré. On recouvre la semence de 1 cm. de terre. La levée a lieu en 8 jours. On éclaircit le plant plus tard pour obtenir la même distance en tous sens. Un arrosage intensif pendant les chaleurs est recommandé afin d'attendrir les racines. Trois mois apres avoir semé, on peut commencer la récolte ; on la poursuivra pendant tout l'hiver, si on a pris le soin de recouvrir le sol de litière pour l'empêcher de durcir, On récolte 3 à 5 kgs de racines au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Bardane commune	Graines Par paquet N° 45.749

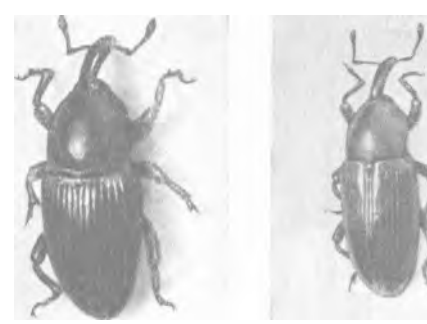
Usages.— Les racines, qui atteignent 0 m. 30 à 0 m. 40, se mangent bouillies et accommodées de diverses manières. Les jeunes pousses, récoltées au printemps, peuvent être consommées comme des asperges. La racine n'est consommable qu'à l'état jeune. Après le troisième mois de végétation, elle devient rapidement dure et ligneuse. Dégusté dans ces conditions, ce légume n'est pas bon, alors que consommé jeune il est fort passable.

On s'en sert surtout en médecine, en infusion, comme soporifique et diurétique.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Les Plantes Médicinales, par Abrial *(voir tarif Vilmorin).*

BARIS Nom général d'une tribu de Coléoptères, dont les larves se développent sur les Crucifères, principalement les choux.

Description. — Charançon de forme



BARIS CÆRULESCENS* BARIS LATICOLLIS*
grossissement : 8 fois environ.

www.frenchpdf.com

très allongée, qui pond en mai dans les tiges, la queue des feuilles ou le collet des choux, des choux-raves, des navets. Dès juillet, la larve pénètre à l'intérieur de la tige ou du collet et se transforme en nymphe, puis en insecte adulte qui s'échappe en ao

Les choux, ainsi parasités, se développent mal. La partie supérieure de la tige se casse facilement au niveau des galeries.

Les baris n'ont qu'une génération par an.

Variétés nuisibles dans le potager. — Deux espèces de baris sont fréquentes en France où elles produisent des ravages importants:

— le Baris laticollis, d'un noir brillant, long de 2 mm. 8 3 mm. 5

— le Baris cærulescens, vert ou bleu métallique avec pattes et antennes noires, long de 4 à 6 mm.

Destruction : On n'en connaît pas d'autres que de brûler les trognons de choux attaqués, au fur et à mesure de la récolte.



BASELLE BLANCHE

BASELLE BLANCHE (*Basella alba) Famille des Chénopodiacées.*

Description. — Plante à tige sarmenteuse pouvant atteindre 1 m. 50 à 2 m., garnie de feuilles alternes assez larges, charnues, vert foncé. Fleurs petites, verdâtres, disposées en épi. Graine ronde d'une durée germinative de 5 ans au moins. Un gramme en contient environ 35.

Culture. — Semer sur couche en avril pour repiquer en mai dans un endroit chaud et abrité. La baselle ne s'accrochant pas naturellement a besoin d'être soutenue par une ficelle ou une baguette de bois ou de roseau.

Usages. — La baselle se consomme en guise d'épinard dans les pays chauds et dans les régions chaudes et sèches de nos pays.



BASILIC FIN VERT

BASILIC GRAND (*Ocimum Basilicum) Famille des Labiées.* — Appelé aussi Basilic aux sauces, Basilic des cuisiniers, Basilic romain, Herbe royale.

Description. — Plante des pays chauds, à tige très rameuse, haute de 0 m. 30 et plus, à feuilles ovales vertes fleurs blanches en grappes. Sa graine petite, oblongue et noire, est entourée d'une substance mucilagineuse comme celle de la graine de lin. Sa durée germinative est de 8 ans. Un gramme en contient environ 800.



BASILIC FIN VERT NAIN COMPACT



BASILIC GRAND VERT

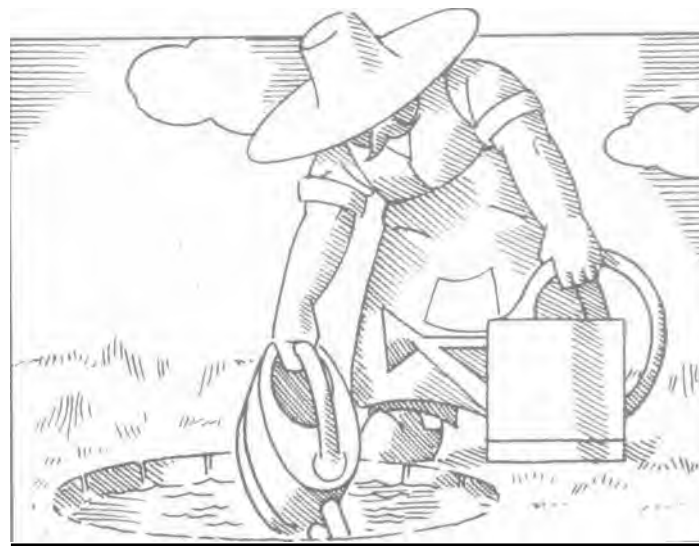
www.frenchpdf.com

Culture. — Semer très clair, sur couche, au mois de mars ou avril. La levée a lieu en 8 jours. Repiquer en mai en pleine terre, à une exposition chaude de préférence, en laissant de 0 m. 20 à 0 m. 25 entre chaque plant. La culture en pots convient à toutes les variétés de basilic, mais surtout aux basilics fins. On récolte au mètre carré 500 gr. à 1 kilo.

Variétés. — Le Basilic grand vert, à feuilles vertes, luisantes, courtement ovales, de 2 3 cm. de longueur, semble le type de l'espèce. Plante formant des touffes compactes et ramassées de 0 m. 25 à 0 m. 30 de hauteur, sur un diamètre à peu près égal.

Le Basilic fin vert, à feuilles ovales, petites. Convient particulièrement pour la culture en pots dans lesquels il forme une verdure fraîche et vive, avec de jolies touffes compactes, qui se couvrent en été d'une multitude de petites grappes de fleurs d'un blanc rosé.

Le Basilic fin vert nain compact, très approprié à la culture en pots, diffère peu du précédent. Tiges plus abondantes, garnies d'un feuillage très fin, luisant et agréablement parfumé ; fleurs extrêmement nombreuses.



SÉLECTION VILMORIN

Basilic grand vert
Par 30 gr. N° 1.505
» paquet » 1.509

Basilic fin vert
Par 30 gr. N° 1.585
» paquet » 1.589

Basilic fin vort nain compact
Par 15 gr. N° 1.616
» paquet » 1 619

Usages. — Outre l'emploi des feuilles très aromatiques comme condiment dans les préparations culinaires, on prête au basilic des vertus médicinales très actives.

Plante potagère recommandable pour son parfum et son goût agréable.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin)*.



BASSINAGE A LA SERINGUE

BASSINAGE A L'ARROSOIR A POMME FINE

BASSIN Réservoir d'eau, naturel ou artificiel, placé dans un potager pour permettre l'arrosage des cultures.

Quand le bassin doit être artificiellement créé, il y a intérêt à le placer au centre du jardin si le terrain est plat. Si, au contraire, le terrain est en pente, on place le bassin soit au point le plus bas pour recueillir les eaux de ruissellement, soit au point le plus élevé si on désire pratiquer l'irrigation par gravité à l'aide de conduites et de rigoles, ou encore l'arrosage par siphonnage à l'aide de tuyaux souples.

Les bassins artificiels peuvent être construits en maçonnerie, ou encore être constitués avec des cuves en ciment, en zinc, des vieilles bassines en fonte, des fûts entiers, dont on a enlevé un fond, ou des baquets qu'on enterre plus ou moins dans le sol.

www.frenchpdf.com

BASSINAGE Arrosage exécuté avec une pompe à main *(seringue)* ou une pomme d'arrosoir à très petits trous, de façon à mouiller légèrement les feuilles d'une pluie fine ou d'un brouillard. C'est le mode d'arrosage qui convient pour les semis ou les repiquages. Le bassinage est également employé comme remède contre les insectes qui craignent l'humidité : altises et araignées rouges par exemple.



DAME-BATTE

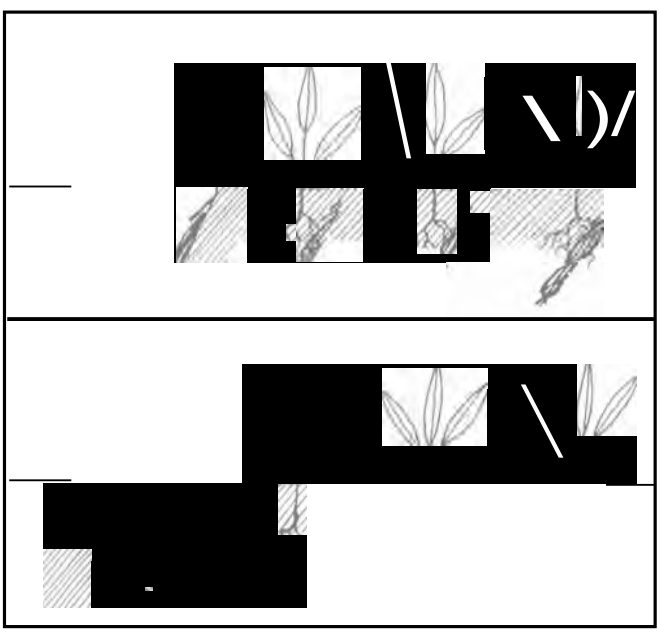
BATTE Outil de jardinage permettant de tasser la terre après certains semis ou avant certains repiquages. On dit aussi Dame-batte *(voir tarif Vilmorin).*

La batte est constituée par un rectangle de bois bien plan, ou plateau de 40 cm. de long et de 20 cm. de large sur une épaisseur de 3 à 4 cm., fixé obliquement sur un manche. Les jardiniers appellent plomber le travail qu'ils réalisent avec la batte.

BÊCHAGE Opération qui consiste à retourner la terre à bras, en se servant d'une Bêche ou d'une Fourche-bêche *(voir ces mots).* Le terme exact est Labour, mais ce mot désigne plus généralement le travail fait avec la charrue.

De la bonne exécution des labours dépend l'abondance des récoltes. On ne bêchera que mieux si l'on sait pourquoi, avec quoi, quand et comment bêcher.

BONNE FAÇON D'ENTERRER LE FUMIER



MAUVAISE FAÇON D'ENTERRER LE FUMIER

Pourquoi bêcher ? — On bêche pour ameublir le sol, pour l'aérer, pour l'humidifier, pour détruire les mauvaises herbes et pour enfouir le fumier ou certains engrais et amendements.

Ameublissement du sol. — Un bêchage fait dans de bonnes conditions assure l'émiettement de la terre, la rend plus apte à la germination des graines et plus facile à pénétrer par les jeunes racines en cours de croissance. C'est là le but essentiel du bêchage.

Aération et humidification. — La terre ameublie, c'est-à-dire divisée en fines particules, devient très perméable à l'air et à l'humidité qu'il contient. Cette pénétration provoque ou active les fermentations et les réactions chimiques qui se produisent dans le sol, et qui sont nécessaires à la nutrition régulière des plantes. Elle est également indispensable à la vie des très nombreux microbes qui peuplent la couche arable et qui sont des éléments essentiels de sa fertilité.

Destruction des mauvaises herbes. — Le bêchage consistant à retourner la terre, c'est-à-dire à faire passer dessous ce qui était dessus, il s'ensuit que les mauvaises herbes qui poussaient à la surface se trouvent enfouies et ne tardent pas à périr, Toutefois, les plantes traçantes que l'enfouissement ne tuent pas, ou celles qui s'enfoncent profondément en terre doivent être retirées à la main et brûlées comme on le verra plus loin.

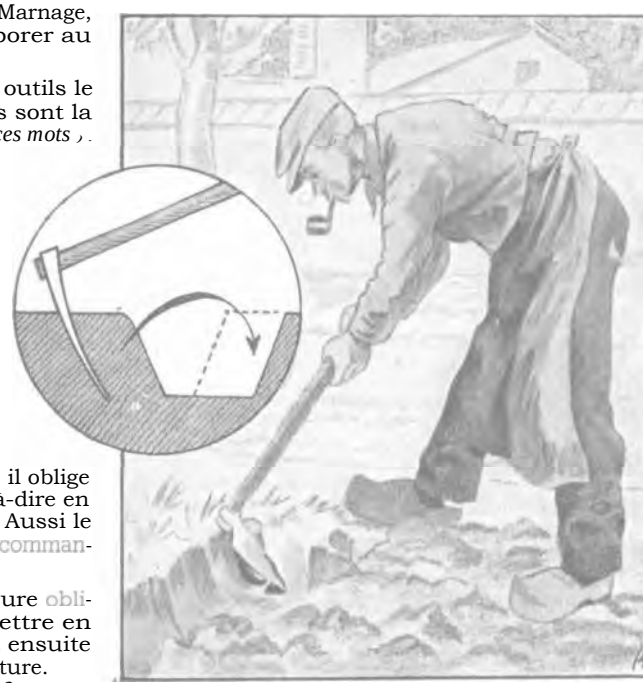
Enfouissement du fumier. — Comme on le verra au mot Fumure, le fumier doit être enterré pour conserver toute sa valeur fertilisante. On profite d'un bêchage pour procéder à cet enfouissement. La figure montre comment il faut étaler le fumier sur le flanc de la jauge et non le faire tomber au fond du sillon. On trouvera également aux articles traitant des diffé-

www.frenchpdf.com

rents amendements : Chaulage, Marnage, etc... la manière de les incorporer au sol à l'occasion d'un labour.

Avec quoi bêcher — Les outils le plus communément employés sont la Bêche et la Fourche-bêche *(voir ces mots)*. La Fourche-bêche convient mieux aux terrains caillouteux ou argileux, parce qu'offrant moins de surface, donc moins d'adhérence à la résistance opposée par un terrain collant ou mélangé de substances dures, elle pénètre plus facilement qu'un fer plein. Elle est également plus légère.

Dans les labours légers, on emploie quelquefois la **Houe** *(voir ce mot)*. Mais cet outil n'assure pas le renversement complet de la terre et, en outre, il oblige à travailler en avançant, c'est-à-dire en piétinant la terre déjà fouillée. Aussi le labour à la houe n'est-il pas recommandable au jardin.



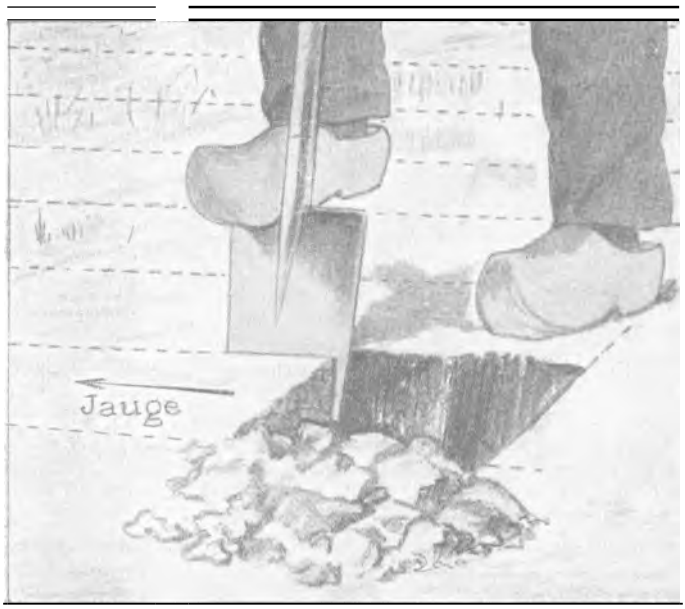
LABOURAGE A LA HOUE

Quand bêcher — On laboure obligatoirement lorsqu'on veut mettre en culture une terre en friche, et ensuite chaque fois qu'on change de culture.

Les meilleurs labours se font en automne. Dès que, à la fin de l'été, une planche se trouve disponible, on a intérêt à la retourner, même si la plantation suivante ne doit avoir lieu qu'au printemps.

Toutefois certaines planches, occupées par des cultures passant l'hiver, ne peuvent être labourées qu'au printemps. Toutes les fois que ce sera possible, il y aura lieu de les bêcher avant fin avril.

Il ne faut pas labourer pendant ou aussitôt après la pluie. Il est nécessaire d'attendre que le sol soit ressuyé, sinon les mottes se présenteraient en masses collantes, compactes, qui, au lieu de foisonner sous l'action de la bêche, se tasseraient en étant rejetées dans la jauge, pour former ensuite, en séchant, une surface peu perméable.



BÊCHAGE. OUVERTURE DE LA JAUGE

Comment bêcher — Profondeurs : il y a deux sortes de labours : les labours à un fer de bêche ou à une jauge, de 0 m. 20 à 0 m. 35 de profondeur, et les labours à double jauge ou défonçage.

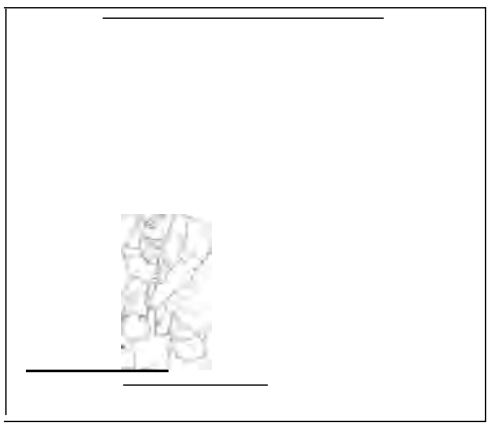
— Le labour à 0 m. 20 ou 0 m. 25 est le labour réservé aux plantes à racines courtes,

— le labour de 0 m. 30 à 0 m. 35 est recommandé avant une culture de légumes-racines ou une culture qui doit se prolonger plusieurs années : artichauts, asperges, fraisiers,

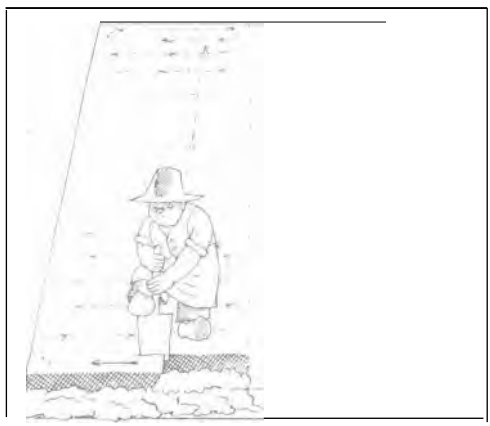
— le défonçage ou défoncement, pratiqué soit avant la mise en culture d'une terre en friche, soit pour améliorer la couche arable en ramenant en surface une partie du sous-sol, est traité à son ordre alphabétique.

www.frenchpdf.com

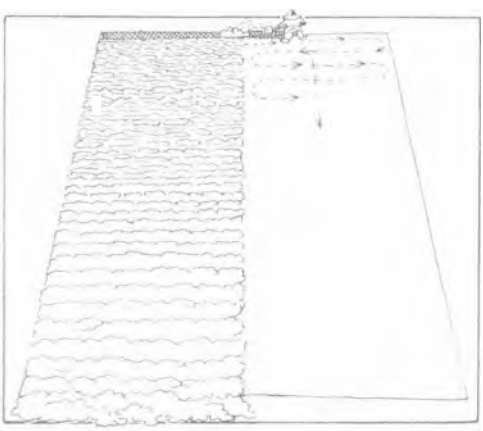
Ouverture de la première jauge. — Pour commencer un labour, il faut d'abord ouvrir une première jauge. On se place à une extrémité de la planche à retourner et on creuse le fossé ou sillon, appelé jauge, à une profondeur de 25 ou 30 cm. sur une largeur égale. La terre enle-



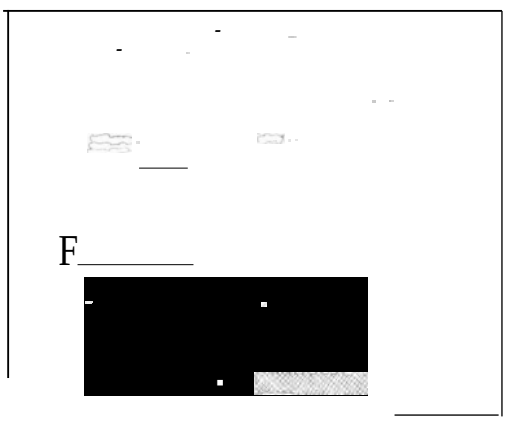
1. OUVERTURE DE LA 1re JAUGE



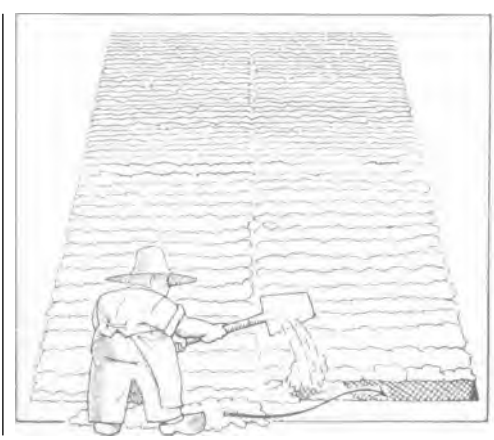
2. LABOURAGE DE LA PARCELLE GAUCHE



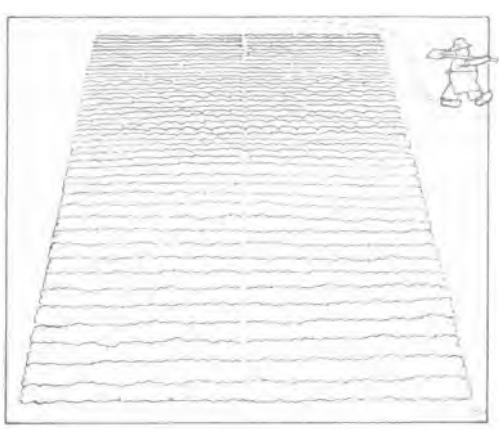
3. OUVERTURE DE LA JAUGE DE LA PARCELLE DROITB LA TERRE ENLEVÉE COMBLE LA DERNIÈRE JAUGE DE LA PARCELLE GAUCHE



4. LABOURAGE DE LA PARCELLE DROITE



LA TERRE LAISSÉE AU DEBUT COMBLE LA DERNIÈRE JAUGE DE LA PARCELLE DROITE



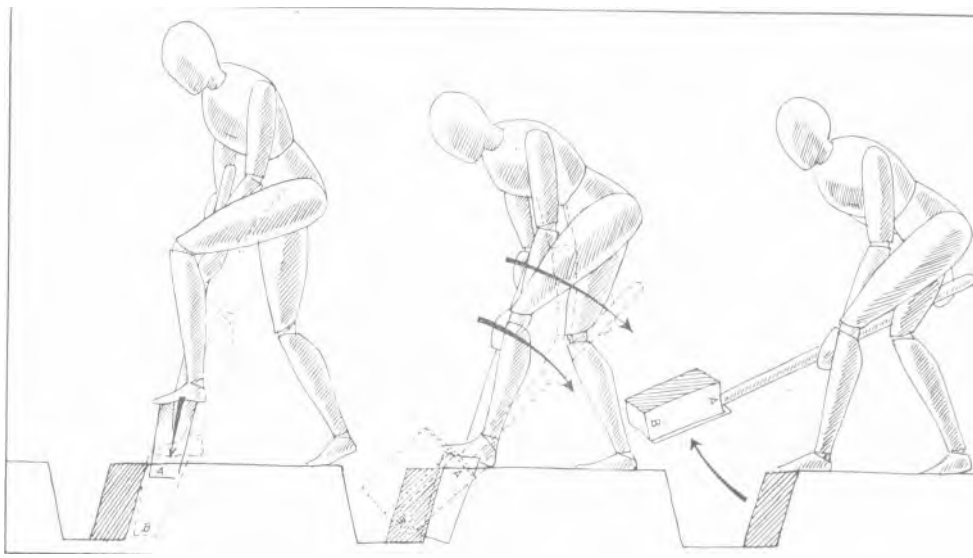
LE LABOUR EST TERMINE SANS QUE L'ON AIT EU BESOIN DE TRANSPORTER DE TERRE

www.frenchpdf.com

vée devrait être transportée à l'autre extrémité de la planche pour combler la dernière jauge laissée ouverte en fin de travail. Pour éviter ce transport, on divise préalablement la planche par moitié. On verse la terre de la première jauge sur la planche en face, on laboure à reculons jusqu'à l'extrémité de la planche. Là, la dernière jauge n'est pas comblée. On passe alors, en se retournant, à l'autre moitié en ouvrant une nouvelle jauge dont le contenu va servir à combler celle qu'on vient de laisser ouverte. Arrivé à l'extrémité de la deuxième moitié, on trouvera derrière soi, sur la planche voisine, la terre de la première jauge qui permettra de remplir le dernier fossé et ainsi de terminer la planche.

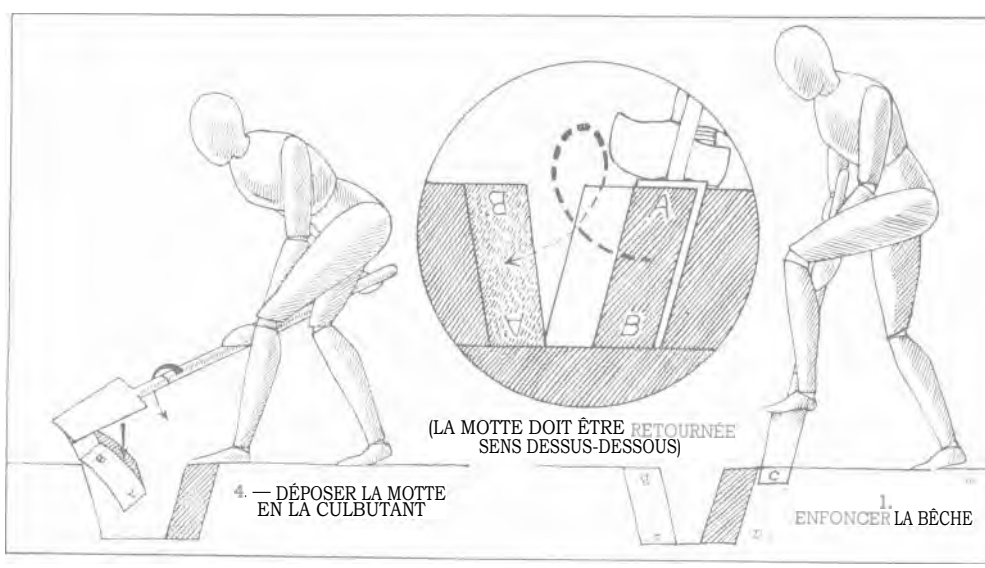
Les quatre temps du bêchage. — Le bêchage se compose essentiellement de quatre opérations

1°) Enfoncer la bêche. L'outil étant tenu des deux mains, on pose verticalement le tranchant à 15 ou 20 cm. de la jauge ouverte et parallèlement à elle. Puis on appuie le pied sur le fer, à droite ou à gauche du manche. Enfin, en penchant le corps en avant, on porte son poids sur



1 — ENFONCER LA BÊCHE 2. — DÉTACHER LA MOTTE 3. — SOULEVER LA MOTTE

le pied, jusqu'à ce que le fer se soit enfoncé de 25 à 30 cm. (On préfère, pour bêcher, être chaussé de sabots ou de galoches dont les semelles de bois se détériorent moins vite au contact de l'arête du fer, que les souliers à semelles de cuir).



4. — DÉPOSER LA MOTTE EN LA CULBUTANT

1. ENFONCER LA BÊCHE

www.frenchpdf.com

2°) Détacher la motte. En se fendant légèrement en arrière, on ramène le manche vers soi. La partie haute du fer s'appuie sur la paroi de la jauge qu'on est en train d'ouvrir et, tout l'outil faisant levier, le tranchant décrit un arc de cercle qui décolle la motte.

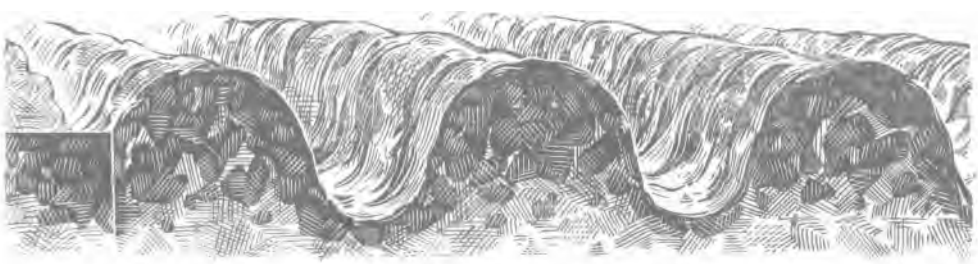
3°) Soulever la motte. On achève le mouvement précédent en sortant la motte de son alvéole pour...

4°) ... la déposer en la culbutant, ce qui s'obtient en imprimant à la bêche un demi-tour sur elle-même et en la lançant en avant dans le même temps. La motte de terre doit se trouver sens dessus dessous et sens devant derrière, accotée à la paroi de la jauge qui fait face au laboureur. Le mouvement qu'a subi la motte fait apparaître les animaux ou insectes parasites qu'on s'efforcera évidemment de détruire, et aussi les mauvaises herbes à racines traçantes ou profondes : chiendent, liseron, rumex, etc., qu'on enlèvera à la main et rejettera dans le sentier pour les brûler en tas. De même les pierres mises au jour seront, bien entendu, éliminées.

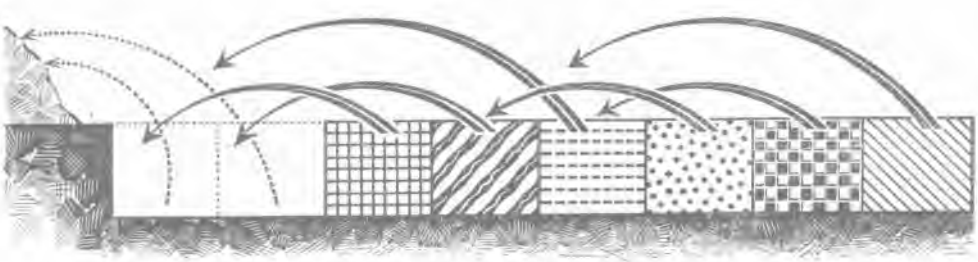
Les différentes sortes de labours. — On distingue : le labour à plat, le labour à mottes entières et le labour en billons.

— Le labour **à plat** consiste à laisser la planche entièrement nivelée après le bêchage. On ajoute alors aux quatre temps ci-dessus énumérés un cinquième mouvement qui obtient l'émiettement de la motte en la frappant du plat de la bêche, ou en y faisant pénétrer le tranchant plusieurs fois de haut en bas. Si besoin est, on parachève le nivellement en passant sur le labour la griffe ou le rateau. Le labour à plat est le labour qui précède immédiatement un semis ou une plantation, c'est le type du labour de printemps.

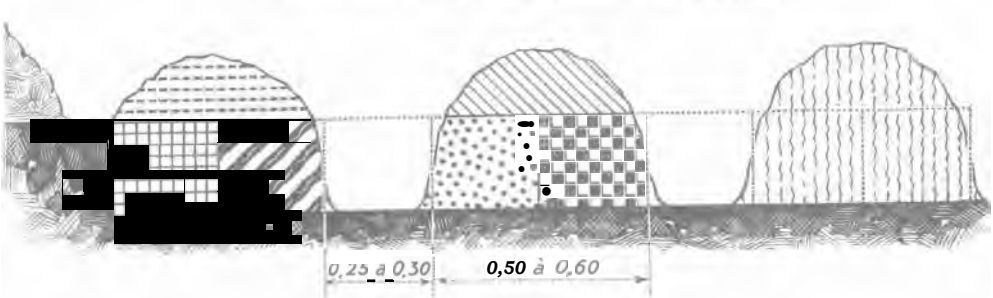
— Le labour **à mottes** entières. On laisse la motte retournée sans chercher à la diviser. C'est ce qu'on doit faire dans les labours d'automne, quand la planche est destinée à passer l'hiver nue. Les intempéries, la pluie et le gel, la neige et le vent, suivant ou précédant le soleil,



LABOUR EN BILLONS. ASPECT DU TERRAIN



CHAQUE BILLON EST FORME PAR LA TERRE DE TROIS JAUGES

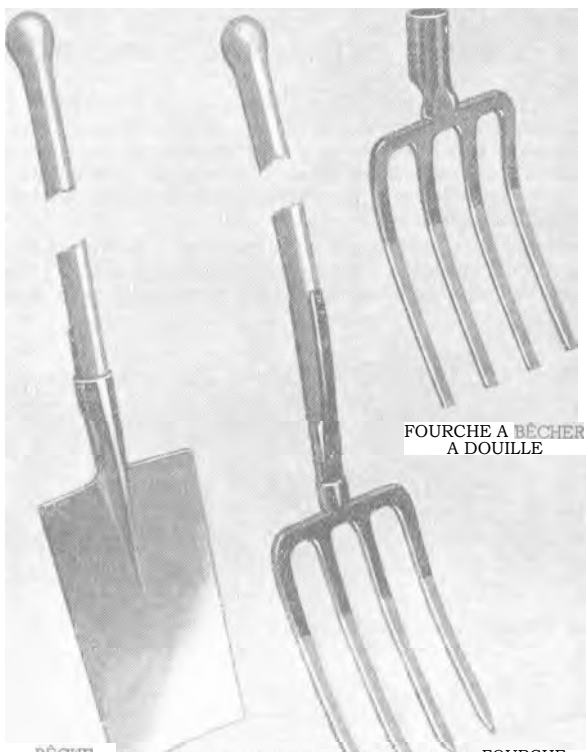


www.frenchpdf.com

réalisent une pulvérisation plus intime de la terre, opèrent une destruction plus complete des mauvaises herbes et chargent mieux d'humidité le sol que cela n'aurait lieu dans le cas d'un labour à plat.

— Labour en billons. — Pour mieux exposer la terre aux actions atmosphériques, on peut avoir recours à la réunion de deux jauges ou davantage. La terre qui en provient est elle-même édifiée en tas alternant avec des fossés. La masse ainsi formée, augmentant la surface exposée à l'air, offre plus de prise aux agents de désagrégation et absorbe mieux le réchauffement du soleil printanier.

Capacité de travail d'un laboureur. — On admet généralement qu'un jardinier travaillant dans des conditions normales peut retourner une moyenne de 15 mètres cubes de terre dans sa journée, soit environ un are, à 15 ou 20 cm. de profondeur.



FOURCHE A BÊCHER A DOUILLE

BÊCHE SENLIS

FOURCHE A BÊCHER A SOIE

BECHE Outil fondamental du jardinage servant à de multiples travaux, mais qui est surtout indispensable la bonne exécution du labour à bras ou bêchage.

La bêche est essentiellement constituée par un fer dont la base est étroite et tranchante et dont la partie supérieure porte une douille. Dans cette douille se fixe un manche droit en bois.

Il existe une gamme très étendue de bêches présentant des dimensions et des formes différentes. Le type classique mesure de 24 à 30 cm. de hauteur pour une largeur de 20 cm. la base et de 22 cm. près du manche. Son poids est d'environ 2 kgs.

Le manche est long de 1 mètre, avec son extrémité libre arrondie en pomme ou terminée par une béquille ou une poignée évidée.

On donne quelquefois à la bêche le nom de Louchet. Ce mot était antérieurement réservé aux bêches étroites adaptées au creusement des tranchées de drainage.

Pour les différents modèles de bêches, voir le *tarif Vilmorin*.

BELLADONE *(Atropa belladona) Famille des Solanacées.* — Appelée aussi Belle-dame, Morelle furieuse.

Description. — Plante vivace, herbacée, dont la tige peut atteindre 1 m. 50. Les feuilles vert foncé, ovales et aigües, sont souvent inégales et dégagent une odeur désagréable. Les fleurs hermaphrodites, d'un rouge violacé, donnent une baie légèrement aplatie et presque noire à maturité, marquée d'un faible sillon indiquant la place de la cloison intérieure. Un gramme en contient environ 900.



BELLADONE. RAMEAU AVEC FLEURS ET FRUIT, ET COUPE D'UN FRUIT

www.frenchpdf.com

La belladone croît sur les montagnes, dans les endroits ombragés. Elle est vénéneuse dans toutes ses parties, mais ce sont surtout ses baies qui sont dangereuses et qui provoquent des cas d'empoisonnement nombreux, en raison de leur ressemblance avec les cerises.

SÉLECTION VILMORIN

	Graines
Belladone officinale	Par paquet N° 45.829

Usages. — La belladone contient un principe toxique, l'atropine, qui a fourni la tropine et l'oxyatropine, entrant dans plusieurs médicaments. L'atropine a la propriété de dilater la pupille. On utilise à sa préparation les feuilles, les racines et les semences.

OUVRAGE A CONSULTER. — Les Plantes Médicinales, par Abrial *(voir tarif Vilmorin).*



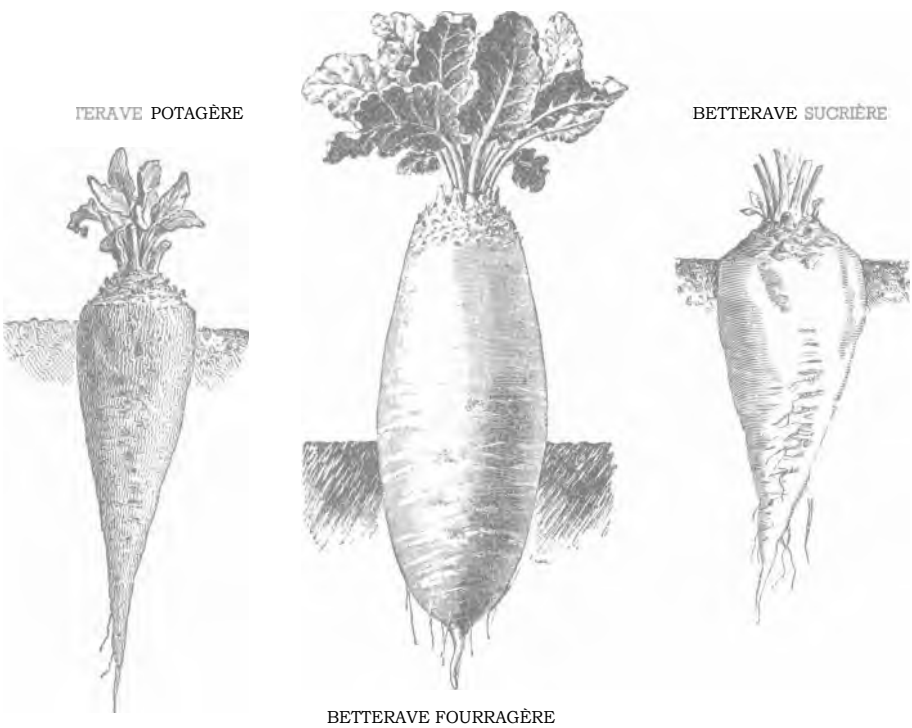
BELLADONE OFFICINALE

BETTE Voir POIRÉE.

BETTERAVE *(Beta vulgaris) Famille des Chénopodiacées.*

Description. — Plante bisannuelle qui, la première année, forme une racine plus ou moins charnue et plus ou moins longue et monte à graine la seconde année. Feuilles de la base ovales, souvent cloquées et ondulées ; tige cannelée, droite, ramifiée, atteignant **1** m. 50 ; **petites**

TROIS RACES DE BETTERAVES



BETTERAVE FOURRAGÈRE

www.frenchpdf.com

fleurs verdâtres, groupées le long des rameaux. Les calices des fleurs, qui continuent à grossir après la floraison, enveloppent complètement la graine et forment, par leur réunion, un fruit de la grosseur d'un pois, qui contient presque toujours plusieurs semences. Ainsi ce qu'on appelle communément graine dans la betterave est donc un fruit *(glomérule).* La graine, brune et luisante, est très petite et conserve sa faculté germinative 6 ans et plus. Un gramme contient environ 50 fruits.

Les anciens connaissaient la betterave, mais il n'est pas certain qu'ils l'aient cultivée. On la croit originaire de Germanie d'où elle aurait passé en Toscane. D'après Olivier de Serres, elle aurait été introduite d'Italie en France peu avant l'époque où il écrivait (1600). La culture de la betterave sauvage a donné naissance à un certain nombre de races qu'on peut diviser en trois catégories

1° les betteraves potagères, chez lesquelles les éléments colorants et les principes sucrés de la racine ont été spécialement développés ;

2° les betteraves fourragères ;

30 les betteraves à sucre.

Cet ouvrage traite uniquement de la 1re catégorie. Pour les autres, *voir le tarit Vilmorin.*

Culture. — Semer 2 gr. au mètre carré, en place en pleine terre en avril-mai, aussitôt que les gelées ne sont plus à craindre, de préférence en rayons espacés de 0 m. 35 à 0 m. 40, pour que les binages soient plus faciles. Recouvrir la graine de un cm, de terre. La levée a lieu en 8 jours. Éclaircir par la suite, en laissant 0 m. 20 a 0 m. 30 entre les plants, suivant la nature du terrain et la force du sujet. Les betteraves demandent une terre riche, profondément ameublie et bien fumée, le fumier étant enterré de préférence à l'automne, afin d'éviter de faire fourcher les racines par leur contact avec de l'engrais frais et pailleux. Arroser pendant les sécheresses. La récolte se poursuit du mois de juillet à la fin de l'automne, selon l'époque du semis. Un mètre carré produit environ 4 kg. de racines.

TABLEAU

AVRIL	MAI	JUIN

Variétés. — Les principales variétés de betteraves potagères à chair rouge sont :

10 la Betterave rouge longue ou des Vertus, produit une racine presque cylindrique longue de 35 à 40 cm., très hors-terre. La chair est rouge foncé, de très bonne qualité. C'est la betterave des Vertus que l'on trouve couramment déjà cuite sur les marchés et chez les fruitiers de la région parisienne;

2° la Betterave rouge crapaudine. Une des plus anciennes variétés connues. Sa peau noire et fortement chagrinée rappelant l'aspect de l'écorce d'un jeune arbre, la fait distinguer facilement des autres ; chair très rouge, ferme et sucrée ; feuilles plutôt étalées, presque entièrement vertes et à pétiole rouge ; on la connaît aussi sous le nom de Betterave écorce ;

3° la Betterave rouge foncé de Massy. Hâtive, à chair rouge-noir, fine et sucrée, de deuxième saison, à consommer jeune ;

4° la Betterave rouge foncé d'été, précoce, se sème d'avril en août et se consomme 50 à 60 jours après le semis. Racine sphérique. Chair rouge foncé, d'excellente qualité ;

5° la Betterave rouge noir

SÉLECTION VILMORIN

Betterave rouge longue des Vertus

Graines. Par 100 gr	N° 2.013
» 60 »	» 2.014
» 30 »	» 2.015
» paquet	» 2.019

Betterave rouge crapaudine — Betterave écorce

Graines. Par 100 gr.	N° 2.053
» 60 »	» 2.054
» 30 »	» 2.055
» paquet	» 2.059

Betterave rouge foncé de Massy
Betterave délicatesse améliorée

Graines. Par 100 gr.	N° 2.073
» 60 »	» 2.074
30 »	» 2.075
paquet	» 2.079

Betterave rouge foncé d'été

Graines. Par 100 gr	N° 2.503
» 60 »	» 2.504
» 30 »	» 2.505
» paquet	» 2.509

Betterave rouge noir ronde hâtive

Graines. Par 100 gr	N° 2.513
» 60 »	» 2.514
» 30 »	» 2.515
» paquet	» 2.519

Betterave rouge noir plate d'Égypte

Graines. Par 100 gr	N° 2.523
» 60 »	a 2.524
» 30 »	» 2.525
» paquet	• 2.529

www.frenchpdf.com

ronde hâtive, à racine bien lisse, chair rouge foncé, d'excellente qualité. Variété de première saison.

6° la Betterave rouge noir plate d'Égypte, extrêmement précoce, la meilleure des variétés hâtives. Chair rouge-sang foncé. Semée en pleine terre dans de bonnes conditions, elle peut être consommée dès le mois de juin, quand elle atteint le diamètre d'une petite orange.

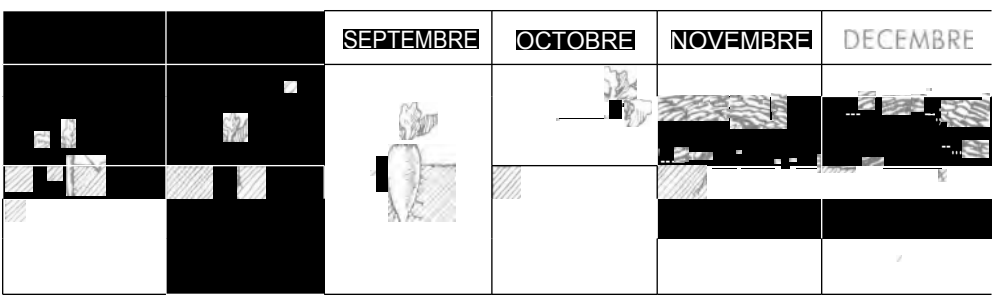
Maladies. — Quoique assez rares dans les jardins, plusieurs maladies peuvent affecter les betteraves, au nombre desquelles la rouille, le mildiou, le Cercospora beticola ou tache des feuilles (qu'il ne faut pas confondre avec la rouille), la pourriture du cœur, qui est due au manque de Bore dans le sol et provoque la pourriture des jeunes feuilles et même du collet de la racine ; enfin la jaunisse maladie à virus, dite de dégénérescence, encore assez rare sur les betteraves potagères, ayant pour symptôme le jaunissement prématuré des feuilles et pour résultat l'arrêt du grossissement des racines.

Remèdes - Pour les trois premières on conseille préventivement la bouillie bordelaise à 0,5 % de sulfate de cuivre. En ce qui concerne la pourriture du coeur, il faut épandre, avant le semis, 200 gr. de borax à l'are. Éviter l'excès d'alcalinité et de sécheresse. Quant à la jaunisse, le remède est encore inconnu. Brûler les feuilles et les collets atteints.

Insectes nuisibles. — De nombreux insectes s'attaquent à la betterave, parmi lesquels il faut citer:

La larve du hanneton (ver blanc ou man), la larve de la noctuelle des moissons (ver gris), la larve du taupin (ver fil de fer) et la larve de la tipule.

SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA BETTERAVE





LA ROUILLE DE LA BETTERAVE•



LE MILDIOU DE LA BETTERAVE•

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

LA POURRITURE DU CŒUR. PORTION DU COLLET VU EN COUPE MONTRANT, AU CENTRE, LA CAVERNE CREUSÉE PAR LA POURRITURE.



LA CERCOSPORIOSE DE LA BETTERAVE OU TACHES DES FEUILLES.



LA JAUNISSE DE LA BETTERAVE. TOUT LE LIMBE EST DÉCOLORÉ. SEULE LA BASE DE LA FEUILLE EST ENCORE VERTE



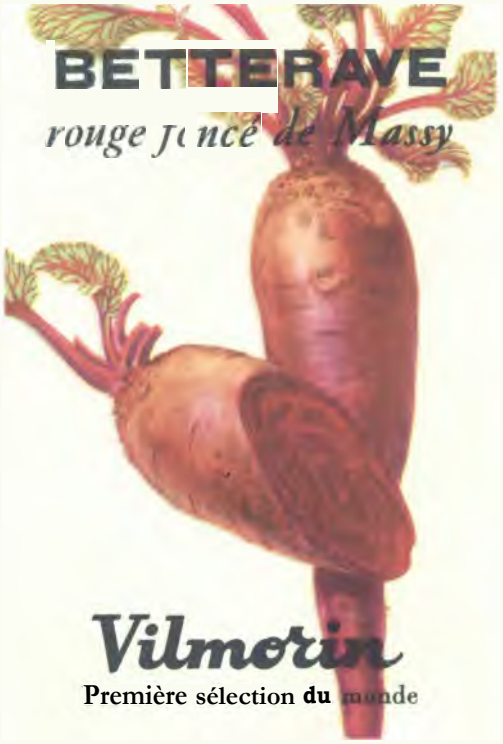
LA MOSAÏQUE DE LA BETTERAVE. OU VIROSE (RARE), VOIR MOSAÏQUE

Destruction : Le meilleur moyen de destruction est le ramassage des larves au moment des labours. En terrain nu on préconise la stérilisation du sol au printemps 3 ou 4 semaines avant la mise en culture, avec 150 à 200 grammes de sulfure de carbone par mètre carré, répartis en 4 trous.

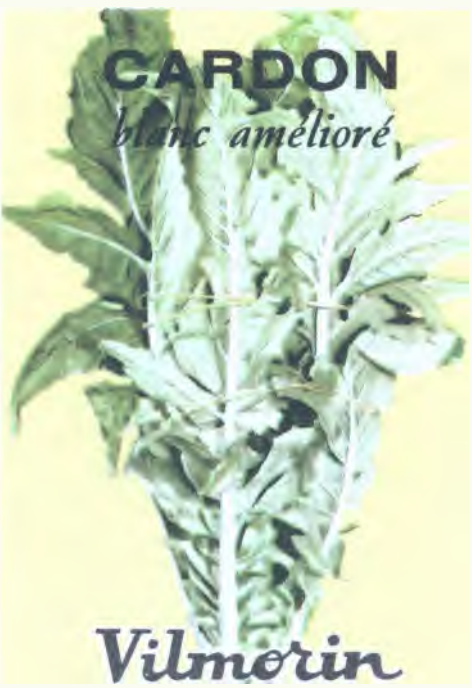
Le Silphe opaque *(Aclypea opaca* ou *Blitophaga opaca)* qui dévore toutes les feuilles jusqu'à la nervure.

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

Les Cassides (*Cassida nebulosa* et *Cassida nobilis*), comme les Silphes, perforent le limbe des feuilles.

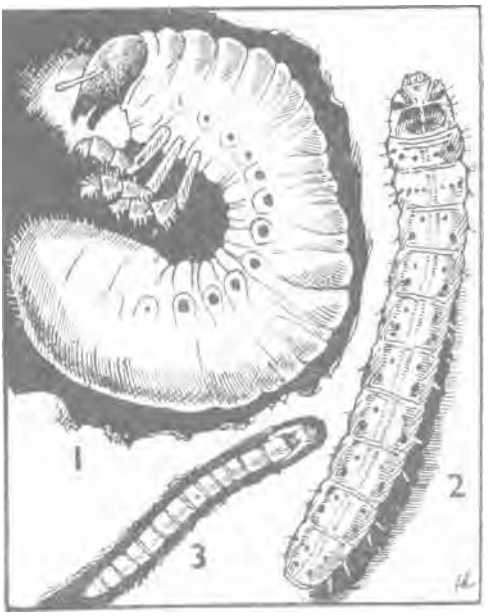
Destruction : Pulvériser sur le feuillage une solution à base de produits arsenicaux (arseniate de plomb, par exemple) ou de D. D. T. Traiter la face inférieure des feuilles.

L'Atomaire (*Atomaria linearis*) petit coléoptère qui attaque la partie souterraine de la tigelle et y pratique de petits trous de moins de 1 mm. de diamètre, à la suite desquels la plante se flétrit et tombe au sol. Les attaques cessent dès que le plant a 4 à 6 feuilles.

Destruction : Biner fréquemment, afin de diminuer l'humidité superficielle du sol et détruire les mauvaises herbes qui, en couvrant la terre, l'empêche de se dessécher. Incorporer à la semence 5 % en poids de naphtaline brute.

L'Altise de la betterave (*Chætocnema tibialis*) qui crible les feuilles de trous de 1 à 2 mm. de diamètre.

Destruction . On préconise les traitements arsenicaux sur les feuilles des betteraves attaquées ; mais, tout en diminuant fortement l'invasion, ils ne donnent jamais de résultats complets. D'autre part, les poudrages à base de *roténone* se seraient montrés efficaces en Tchécoslovaquie.



1. LARVE DE HANNETON (Ver blanc)
2. CHENILLE DE NOCTUELLE (Ver gris)
3. LARVE DE TAUPIN (Ver fil de fer)



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS DE SILPHE SUR BETTERAVE*



(Cl. J. Vincent.)

DEGATS DE LA MOUCHE DE LA BETTERAVE*

www.frenchpdf.com

La Mouche de la betterave *(Pegomyia betæ)*, insecte ayant trois générations par an. C'est dans la première semaine de mai que les adultes commencent à paraître. Ce sont des mouches gris jaunâtre clair, assez peu agiles, volant à de faibles distances. Les premières larves de la génération printanière causent des dégâts importants. Les jeunes feuilles minées complètement se fanent et la plante meurt.

Destruction : Les moyens pratiques de lutte contre la mouche de la betterave sont de deux sortes : les moyens culturaux et les moyens chimiques.

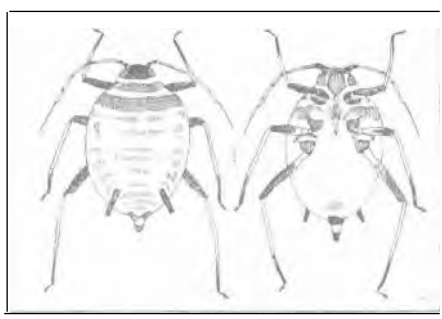
1° Moyens culturaux : Il faut éviter que les mouches ne pondent sur des betteraves trop jeunes ; faire les semis de bonne heure, et employer des semences saines et vigoureuses.

2° Moyens chimiques : Pulvérisation de sulfate de nicotine dilué à 2 0/00 dans une eau contenant 1 % de savon. On admet que le traitement dans ces conditions détruit jusqu'à 70 % des larves

Le Puceron noir de la betterave ou des fèves cause de très grands dégâts dès le printemps, recroquevillant les feuilles et empêchant le développement des racines.



LA MOUCHE DE LA BETTERAVE
grossie environ 5 fois.



LE PUCERON NOIR DE LA BETTERAVE
grossi environ 10 fois.

Destruction : Les pulvérisations d'huile blanche nicotinée donnent satisfaction (on mélange à l'eau 1,5 % d'huile blanche et 1 % de sulfate de nicotine titré à 500 gr.). Le traitement se fera avantageusement aussitôt après le démariage avec des jets dirigés de bas en haut pour bien atteindre le dessous des feuilles où se tiennent les pucerons.

L'Anguillule de la betterave *(Heterodera Schachtii)*, nématode à peu près inconnu en France, mesurant 0 mm. 3 de longueur, qui perce le chevelu des racines et finit par les détruire.

Destruction: Aucun moyen pratique de destruction n'ayant encore été trouvé, on a songé à utiliser les plantes pièges. Un semis printanier de colza recueille toutes les larves. La difficulté est ensuite de détruire ces Crucifères.

Enfin, il ne faut pas oublier les Escargots et les Limaces, toujours redoutables et très communs dans les jardins.

Destruction : Le meilleur est la chasse directe, tard le soir ou très tôt le matin. On peut attirer ces parasites au moyen d'appâts : écorce de melon mûr, rondelles de carottes ou de pommes de terre crues, petits tas de son recouverts d'une planchette oblique. Le soir, placer ces appâts tous les 10 mètres environ et récolter ensuite les ravageurs. Enfin, l'Appât Vilmorin *(voir ce mot)* à base de métaldéhyde, qui garde ses propriétés toxiques pendant des mois, même après la pluie, attire et tue limaces et escargots. C'est leur plus puissant destructeur.

Usages. — Les racines de betteraves potagères se consomment soit simplement cuites, soit confites au vinaigre, mais plus généralement on les coupe en rondelles pour les adjoindre aux salades. La mâche s'accorde particulièrement avec la betterave. Les Japonais cultivent la betterave pour ses feuilles, qu'ils mangent cuites comme les épinards.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Produits arsenicaux, solutions nicotinées. D. D. T. Roténone, naphtaline brute. Appât Vilmorin *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. La Culture Potagère, par J. Vercier, Manuel de Culture potagère, par E. Delplace *(voir tarif Vilmorin).*

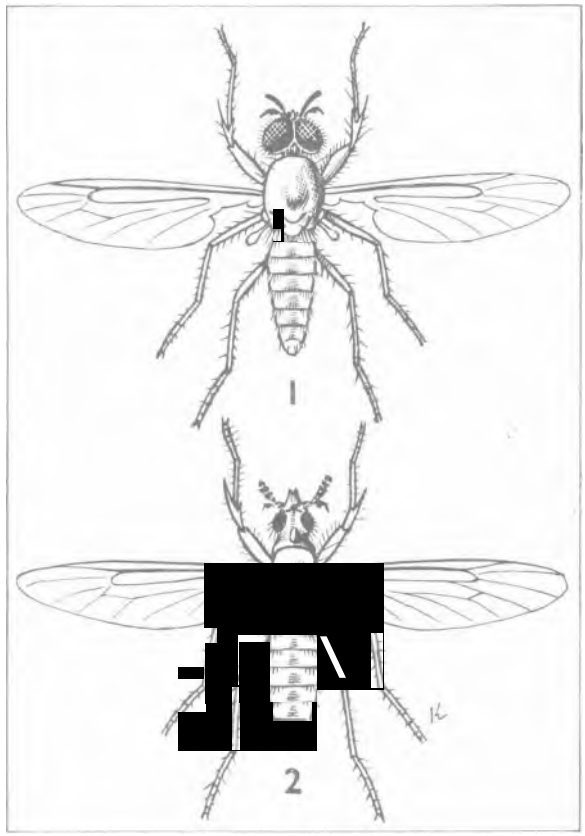
BIBION Diptères voisins des cousins, apparaissant vers le mois d'avril. Le Bibio Marci est long de 12 mm., le Bibio hortulanus, moins courant, est de taille plus réduite. Les larves des bibions dévorent les racines des salades, des asperges, etc...

Destruction : Ces larves se groupent en amas dans les terreaux et les sols riches en humus Si donc on constate une invasion des insectes ailés au printemps, ou encore des dégâts aux pieds des salades, il faudra procéder à la Désinfection *(voir ce mot)* des terreaux, ou bien tâcher de découvrir les amas de larves et les asperger d'eau bouillante.

www.frenchpdf.com

BIGARRURE ou STREAK. — Maladie assez fréquente et très grave de la Pomme de terre, pouvant entraîner une réduction notable du rendement en tubercules.

Manifestations. — La bigarrure est caractérisée par des petites taches étroites à contours parfois déchiquetés et toujours nets, d'un brun très foncé. Ces taches se montrent d'abord à l'envers de la foliole et, généralement, sur les nervures. Puis ces taches se multiplient et s'étendent. Elles gagnent les pétioles, et de là atteignent la tige. A ce moment, elles deviennent apparentes sur la face supérieure des folioles. L'affection se développe d'abord à la base de la touffe. Les feuilles inférieures peuvent tomber, ou bien pendre mortes et noircies, le long des tiges. Dans les cas graves, la maladie progressant de bas en haut ne laisse plus au sommet qu'un panache de feuilles vertes. Fréquemment, les feuilles sont cloquées avant que les taches n'apparaissent et leurs pointes ou leurs bords s'incurvent vers le sol. Les tubercules sont rares et petits.



BIBION. — 1, mâle ; 2, femelle. grossis environ 2 fois %.

Causes. — La bigarrure n'est plus attribuée à l'épuisement progressif des races, qu'on appelait dégénérescence, et dont on rendait responsable leur multiplication trop prolongée par la voie végétative ; elle est due un virus spécifique, dit « virus Y ». (Les virus sont des agents puissamment toxiques, imperceptibles aux microscopes optiques, dont l'élément infectant serait une substance chimique qui, en dépit de sa nature, jouirait de l'extraordinaire faculté de se multiplier. Les virus formeraient ainsi comme un trait d'union entre la matière inerte et les êtres vivants.)

Un autre virus, appelé virus X (mosaïque), se surajoute parfois au virus Y, provoquant une affection très grave, la frisolée-bigarrure (voir **FRISOLÉE**).

Le virus Y peut être transmis

par les tubercules qui, invariablement, donneront des plantes malades, et généralement, plus gravement atteintes ;

par les insectes piqueurs ou suceurs, dont les pièces buccales, qui ont pu se charger de sève malade, inoculent le virus aux feuilles encore indemnes

par le simple frottement des feuilles de plantes malades à plantes saines, ou transport de jus infectieux de l'une à l'autre, par les vêtements, les chaussures, les mains, les outils du jardinier

par l'instrument qui sert à couper les Pommes de terre de semence, en introduisant la sève infectée d'un tubercule malade dans un tubercule sain.

Par contre, le virus Y n'est transmissible ni par la graine, ni par le sol.

Moyens de lutte. — La bigarrure à virus Y n'est pas guérissable, on peut seulement limiter la contagion par les moyens suivants

Dès que la maladie apparaît sur une touffe, extraire le pied en entier avec tous ses tubercules, et brûler l'ensemble sur place

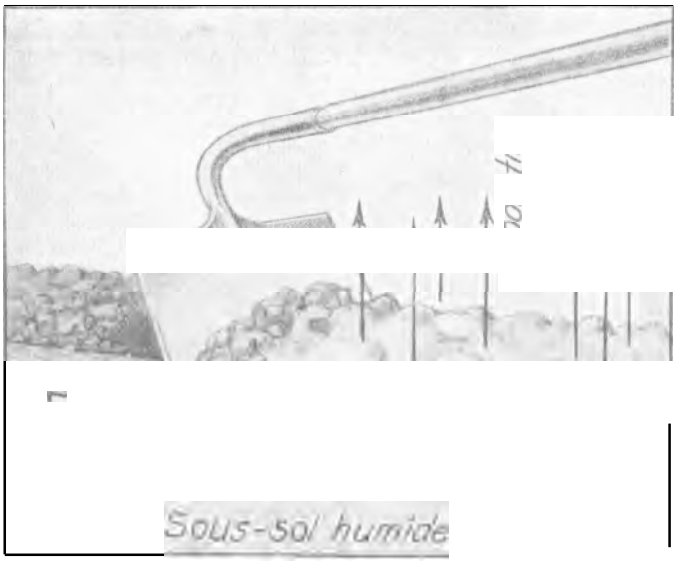
Ne planter que des tubercules récoltés sur des pieds sains

Renouveler souvent les semenceaux, et se fournir exclusivement chez des producteurs sérieux.

BILLONS (LABOUR en) ou BILLONNAGE. Voir **BÊCHAGE.**

BINAGE Opération qui consiste à ameublir la surface du sol. Le binage est souvent confondu avec le Sarclage *(voir ce mot)*. La différence qui existe entre ces deux travaux c'est que le binage se pratique même s'il n 'y a pas de mauvaises herbes à détruire alors que le sarclage n'a lieu que pour supprimer ces herbes. Autrement dit, le binage

www.frenchpdf.com



EFFETS DU BINAGE : LES CHEMINÉES PAR OU S'ÉVAPORAIT L'HUMIDITÉ DU SOL, SONT BOULEVERSÉES ET OBSTRUÉES PAR LE TRAVAIL DE LA BINETTE

est synonyme d'ameublissement superficiel et le sarclage est synonyme de désherbage.

Le binage est un des travaux essentiels au potager. Pour bien comprendre son utilité et l'exécuter convenablement, il est nécessaire de savoir

Pourquoi, avec quoi, où, quand et comment biner.

Pourquoi biner ? — On bine pour émietter la surface du sol. Bien entendu on en profite pour supprimer les mauvaises herbes qui peuvent y croître. Émietter, c'est-à-dire ameublir la terre en surface, a deux buts

1° Obstruer les minuscules cheminées, qui de la profondeur du sol, montent jusqu'à la surface et par où l'humidité interne s'évapore

2° Rompre la croûte qui, au contraire, empêche l'humidité de l'atmosphère de descendre dans la terre, croûte qui se forme sur le dessus des planches, battu et tassé par les pluies et les arrosages.

Comment la division en fines particules de la surface peut-elle empêcher, ou tout au moins ralentir, la remontée de l'humidité du sous-sol ? L'exemple suivant rendra ce phénomène évident : on pose un morceau de sucre sur une soucoupe dans laquelle on a préalablement versé quelques gouttes d'une eau colorée avec du vin rouge. Puis on recouvre le dessus du morceau de sucre d'une couche légère de sucre en poudre. On s'aperçoit que l'eau monte rapidement à travers le morceau mais qu'elle ne pénètre plus que lentement à travers la poudre dès qu'elle l'a atteinte.

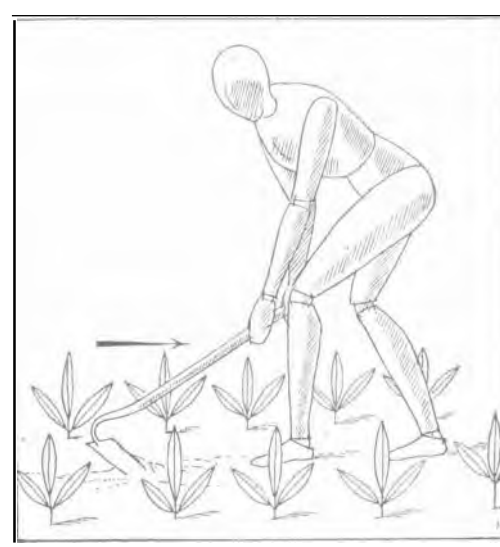
Par contre, si on pose dans une atmosphère humide un morceau de sucre dont la surface est glacée par la scie qui l'a découpé, et si, à côté, on place un peu de sucre en poudre, on vérifie, au bout de peu de temps, que la poudre s'est beaucoup plus chargée d'humidité que le sucre en morceau. Ce deuxième exemple fait comprendre que si la terre est durcie sur le dessus, elle refuse la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère et que, au contraire, quand sa surface est ameublie, elle est avide de cette même vapeur

3° La croûte superficielle formée par les pluies et les arrosages peut gêner la croissance normale des plantes. Le binage qui brise cette croûte est donc également utile à ce point de vue.

Avec quoi biner ? — L'outil principal pour le binage est la binette à col de cygne. Mais on peut aussi opérer soit avec la râtissoire à tirer ou la râtissoire à pousser, soit avec la serfouette, soit encore avec des griffes à sarcler. Ces derniers instruments, qui sont des outils légers, s'emploient surtout pour les sarclages délicats dans les semis drus, notamment dans les cultures de carottes, d'ognons et de poireaux.

Où et comment biner ? — Le binage est utile en toutes terres, aussi bien dans les terres légères que dans les terres argileuses et lourdes.

En général, le binage se pratique **entre** les rangs de légumes. Mais, quelquefois, le binage a lieu en même temps qu'on éclaircit une plantation ; dans ce cas, on opère l'intérieur des rangs et perpendiculairement à ceux-ci.

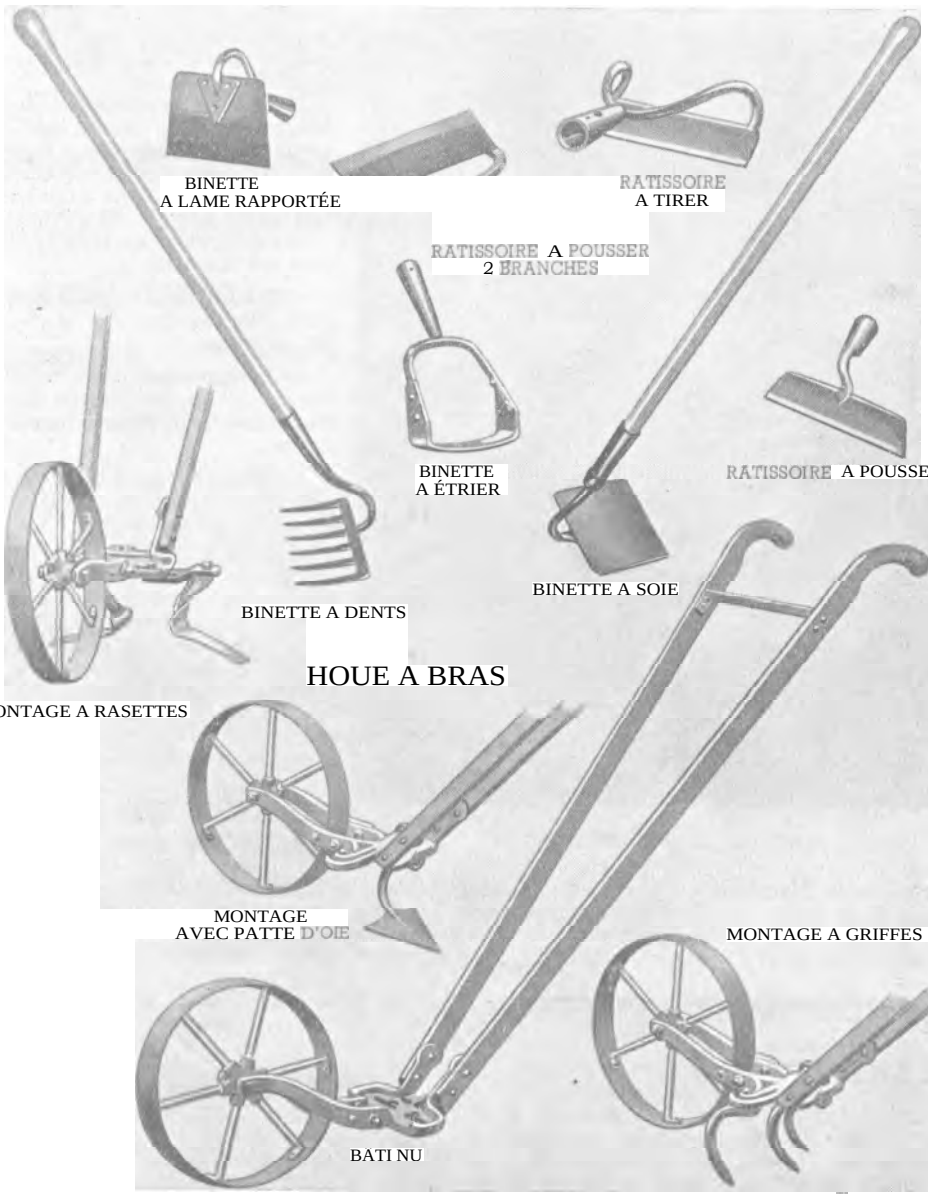


ATTITUDE CORRECTE DU BINEUR

www.frenchpdf.com

Quand le binage a été l'occasion d'un désherbage, on peut, par beau temps, laisser sur le terrain les mauvaises herbes arrachées qui périront par dessèchement. Mais en terres très humides, ou si la pluie survient peu de temps après le binage, il faut enlever les mauvaises herbes, car elles pourraient reprendre à la faveur de la fraîcheur.

OUTILLAGE PROPRE AU BINAGE



Quand biner ? — Les binages doivent être commencés de bonne heure, dès que le sol commence à se durcir. On doit biner après la rosée, quand les plantes sont sèches ou aussitôt après la pluie, avant que la sécheresse n'ait formé une croûte.

Le binage est obligatoire (ou le sarclage) avant le paillage ou le terreautage.

BINETTE Outil de jardinage, adapté au binage ou au sarclage, constitué par une lame d'acier tranchante à la base et terminée à sa partie supérieure par une tige recourbée à laquelle est fixé le manche. La lame peut avoir une largeur de 14 à 24 cm. Elle fait un angle plus ou moins aigu avec le manche. Celui-ci mesure de 60 à 75 cm. de long.

Pour les différents modèles de binettes, *voir le tarif Vilmorin.*

www.frenchpdf.com

BINEUR Voir GRIFFE.

BLANC (MALADIE du) — Affection appelée aussi Oïdium, commune à de nombreuses variétés potagères et ayant pour origine des champignons microscopiques du groupe des *Erysibacées* ou *Erysiphacées*.

Le Blanc se manifeste par la présence sur les feuilles et quelquefois les fruits, de zones blanches ou blanchâtres, formées par le réseau des filaments rampant du *mycelium* et les rameaux dressés de celui-ci.



(Cl. J. Vincent.)

BLANC DES FEUILLES DES COURGES*

Les dégâts, d'ailleurs rarement importants, sont caractérisés par l'épuisement des plantes, consécutif à l'action des suçoirs plantés par le champignon dans l'épiderme des feuilles.

Les différentes espèces de Blanc sont les suivantes

— Sphærotheca humuli attaquant le fraisier, le houblon, la courge et le melon ;

— Erysiphe polygoni parasitant le pois, le chou, le navet, la tomate, la pomme de terre, la courge et le melon ;

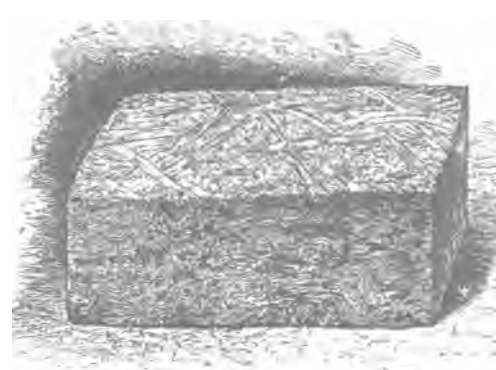
— Erysiphe cichoracearum observé sur l'artichaut, la laitue, la chicorée, le scorsonère.

Remède : Soufrer préventivement ou pulvériser une solution de polysulfures à 0,5 % ou de permanganate de potasse à 0,1 %. Une bouillie à base d'oxyquinoléine est à la fois préventive et curative. Elle protège le feuillage, les rameaux et les fruits, cautérise les taches et arrête immédiatement l'évolution de la maladie.

BLANC DE CHAMPIGNON Nom sous lequel on désigne communément le Mycelium ou réseau de filaments blanchâtres par lequel la plante se nourrit, s'accroît et finalement développe son chapeau. Le Blanc est utilisé pour la reproduction du champignon cultivé. Ce Blanc est vendu sous la forme commode de briquettes ou de tablettes *(voir tarif Vilmorin),* dont l'emploi est indiqué à l'article CHAMPIGNON CULTIVÉ.

BLANCHIMENT Voir ÉTIOLEMENT.

BLANIULE Mille-pattes ou *Myriapode,* de la famille des *Iulidés,* dont une espèce, le Blaniule gouttelettes *(Blaniulus guttulatus)* ou Blaniule des fraises, est nuisible aux fraisiers. On le trouve installé à l'intérieur des fraises mûres et dévorant la pulpe. Il peut également dévaster les semis, notamment ceux des haricots. Au repos, le Blaniule est enroulé sur lui-même en spirale. Allongé, il mesure environ 2 cm. Sa couleur est jaunâtre, ornée sur les côtés de macules rouges en forme de virgules. Le Blaniule, comme tous les Myriapodes, naît d'un œuf et subit quelques transformations avant de parvenir à la forme adulte.



BLANC DE CHAMPIGNON EN BRIQUETTE

www.frenchpdf.com

Destruction : Le moyen le plus simple consiste à attirer les mille-pattes autour de rondelles de betteraves disséminées en guise de piège sur la planche attaquée, à les récolter et à les détruire. En cas d'invasion importante, il faut recourir à la désinfection du sol *(voir ce mot).* On préconise également le traitement à la chaux vive, 30 gr. au mètre carré répandue en surface, avant la mise en culture ; chaux éteinte ensuite.



(Cl. J. Vincent.)
COLONIE DE BLANIULES ATTAQUANT UNE FRAISE • grossie environ 4 fois.

BLETTE Voir POIRÉE.

BON-HENRI Voir ARROCHE.

BONNET D'ÉLECTEUR Voir PATISSON.

BONNET TURC Voir GIRAUMON.

BORDURE Partie des planches qui touche une allée et sur laquelle on fait généralement une culture en ligne.

Certains jardiniers limitent les bordures avec des pierres, des briques ou des plantes d'ornement comme le buis.

Il y a plus d'intérêt à utiliser la terre des bordures pour y cultiver des variétés potagères qui peuvent rester en place plusieurs années, par exemple la ciboulette, le fraisier, la germandrée, l'oseille ou le thym, ou encore des plantes annuelles comme le persil, la chicorée sauvage, le cerfeuil et le pissenlit.



BORDURE DE FRAISIERS

BORE Corps minéral simple entrant dans la composition des terres. Le Bore fournit également des dérivés comme l'acide borique et le borax.

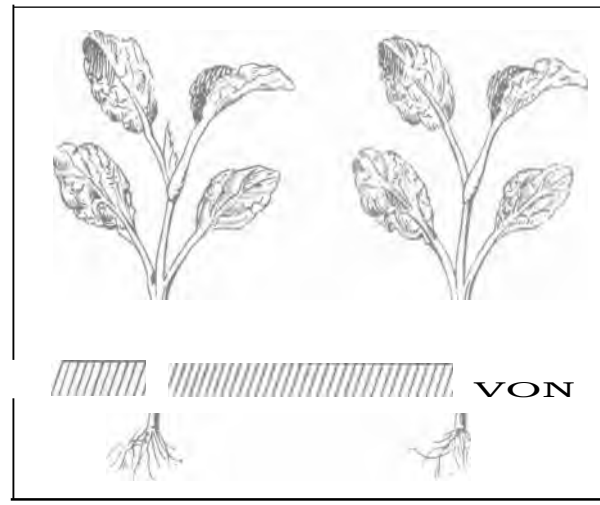
Le manque de bore dans le sol provoque, sur la Betterave, la maladie appelée Pourriture du cœur, qui atteint les jeunes feuilles et même le collet de la racine. La maladie reste localisée et n'entraîne pas de pertes importantes si la plantation est bien arrosée. Par contre, lorsque les Betteraves manquent d'eau l'insuffisance de bore donne son plein effet et le mal s'étend. (La sécheresse exerce dans ce cas une action contraire à celle qu'elle a dans les autres maladies cryptogamiques.) On remédie au manque de bore en épandant, avant les semis, 200 gr. de borax ou 100 gr. d'acide borique à l'are, mélangés aux engrais.



BORDURE D'OSEILLE

www.frenchpdf.com

BORGNE On dit qu'un chou est borgne lorsqu'il est privé de son bourgeon terminal, ce qui l'empêche de pousser. Cette expression peut également s'appliquer aux laitues. A la plantation, il faut éliminer tous les pieds qui présentent ce défaut.



CHOU NORMAL CHOU BORGNE

BORNAGE Action de ramener et de tasser la terre avec le plantoir contre le plant qui vient d'être repiqué. On dit aussi « chaussage ». Le plantoir est enfoncé en terre obliquement quelques centimètres du plant, puis rabattu vers lui jusqu'à être vertical, poussant ainsi la terre et la tassant contre le plant. Le plantoir est ensuite retiré, laissant un trou qu'on peut boucher en se servant de la pointe de l'outil. Le bornage est indispensable à la reprise du plant. Il doit être fait de telle façon qu'en saisissant une feuille du plant borné on la déchire plutôt que de déraciner le plant.



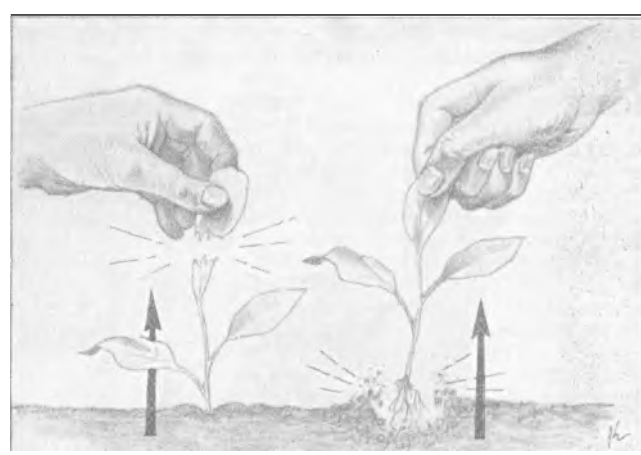
BON BORNAGE MAUVAIS BORNAGE

BORRAGINACÉES Famille botanique comprenant notamment la Bourrache.

BOUILLIE Mélange liquide composé d'eau et d'une ou de plusieurs substances toxiques capables de tuer les parasites ou d'arrêter leur développement.

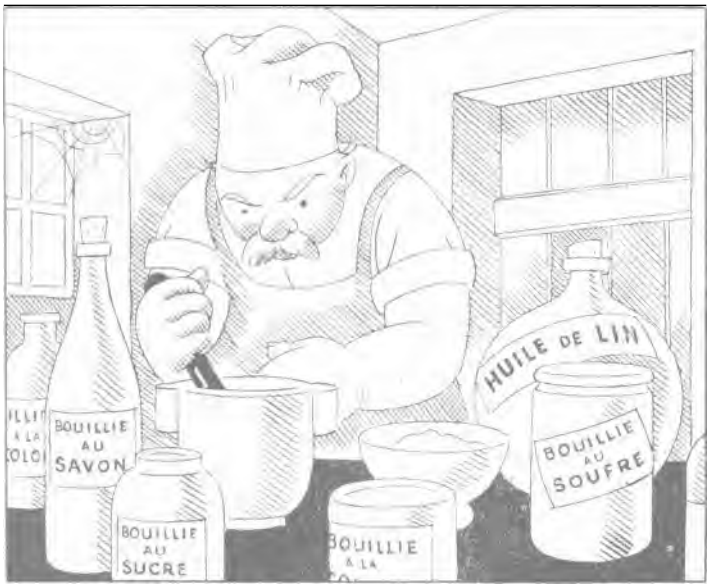
Suivant le cas, on incorpore la bouillie des produits qui sont destinés soit à augmenter son *pouvoir mouillant,* comme le savon et le fiel de bœuf, soit à améliorer son *pouvoir adhérent,* comme le savon, soit encore à stabiliser, comme la colle, les mélanges faits avec des substances insolubles qu'on a réduites à des grains infinité simaux pour accroître leur *pouvoir de dispersion.*

Les bouillies s'emploient en pulvérisations faites sur les plantes au moyen d'une seringue *(voir ce mot)* ou d'un pulvérisateur. En grande culture, on opere avec des ap-



BON BORNAGE MAUVAIS BORNA GE

www.frenchpdf.com



PRÉPARER UNE BOUILLIE, C'EST TOUT UNE CUISINE... MAIS TRÈS PEU COMESTIBLE, CAR...

pareils à dos ou tractés.

Quand les bouillies sont utilisées à la lutte contre les maladies des plantes, dues à des champignons, on les dit BOUILLIES ANTICRYPTOGAMIQUES ou FONGICIDES ; quand on s'en sert contre les insectes nuisibles, on les appelle BOUILLIES INSECTICIDES, et quand elles possèdent à la fois une valeur anticryptogamique et une valeur insecticide, on les nomme BOUILLIES MIXTES.

Les Bouillies **anti**cryptogamiques sont, dans leur grande majorité, préparées avec des sels de cuivre, telles que

La Bouillie bordelaise, résultant de l'action de la chaux sur le sulfate de cuivre ;

La Bouillie bourguignonne, produit de la réaction du carbonate de soude sur le sulfate de cuivre ;

La Bouillie au verdet (solution d'acétate de cuivre), la Bouillie à l'oxychlorure de cuivre, etc...

La neutralisation du sulfate de cuivre par une base donne des bouillies légèrement alcalines qu'on peut rendre acides en ajoutant du sulfate de cuivre. Toutefois on s'en tiendra aux proportions données dans les textes des variétés potagères pour lesquelles ce traitement est indiqué. Un mélange acide provoque, en effet, des brûlures sur les feuilles. On vérifie la nature de la bouillie, soit en y plongeant un clou neuf dont 3 à 4 minutes d'immersion ne doivent pas avoir terni le brillant, soit en utilisant le papier de tournesol qui doit rester bleu dans la préparation.

On emploie également des Bouillies sulfocalciques contenant du soufre et de la chaux et des bouillies sulfobaryques contenant du soufre et du baryum. Ces bouillies sont dénommées généralement : bouillies aux polysulfures alcalins. Elles se trouvent dans le commerce toutes préparées et présentent des propriétés anticryptogamiques bien intéressantes, en particulier pour lutter contre les « blancs » des plantes potagères.

Les Bouillies insecticides *(voir* Insecticides) sont préparées avec des arséniates *(voir ce mot),* des composés fluorés, la nicotine, la roténone, le D. D. T.

Les meilleures bouillies arsenicales sont celles à base d'arséniate de plomb ou d'arséniate de chaux. Ces produits

.. LES ARSÉNIATES, LA NICOTINE LES SELS DE CUIVRE SONT DES POISONS VIOLENTS. ON DOIT TOUJOURS LES TENIR SOUS CLEF



www.frenchpdf.com

sont employés principalement pour la lutte contre le doryphore. La bouillie nicotinée est obtenue en mélangeant a de l'eau du sulfate de nicotine de la Régie et un bon mouillant.

Les Bouillies mixtes s'obtiennent en incorporant à une bouillie anticryptogamique, bouillie bordelaise ou bourguignonne, un produit insecticide, arséniate ou nicotine. Un bon exemple est le Cupr'arsetox à base d'arséniate basique de cuivre, efficace pour le traitement combiné du mildiou et du doryphore sur pomme de terre.

BOUILLON BLANC *Verbascum Thapsus) Famille des Scrofulariacées.* — Encore appelé Molène, Cierge de Notre-Dame.

Description. — Plante à feuilles épaisses et cotonneuses dont la tige forte, pouvant atteindre 1 m. 50 de hauteur, porte des fleurs jaunes, groupées épis.

Culture. — Le Bouillon-blanc ne demande aucun soin ; il croit spontanément en été dans les sols incultes ou au bord des chemins. Cultivé, il devra être semé de mars à juillet, clair, en place ou en pépinière, pour être mis en place demeure à l'automne.

SÉLECTION VILMORIN

Bouillon blanc Graines Par paquet N° 45.929



BOUILLON BLANC OFFICINAL. En haut, à droite : ÉPI DE FLEURS



Usage. — Les fleurs fournissent une tisane pectorale utilisée dans les affections de poitrine, les maux de gorge, etc...

OUVRAGE A CONSULTER. — Les Plantes Médicinales, par Abrial *(voir tarif Vilmorin).*

BOURGEON Bouton contenant des feuilles ou des fleurs en voie de croissance ou de développement. Dans le même sens, on dit quelquefois « œil ». Les bourgeons sont qualifiés différemment suivant les organes auxquels ils donneront naissance ou la situation qu'ils occupent sur la tige. C'est ainsi qu'on les dit « feuilles » ou « à fleurs », ou encore « terminaux » quand ils sont situés au sommet d'une tige et « latéraux » quand ils en occupent les côtés.

Les bourgeons peuvent

www.frenchpdf.com



BOURGEONS

être souterrains, comme, par exemple, ceux qui proviennent des « yeux » de la pomme de terre ou ceux qui constituent les bulbes (oignon, ail, etc...).

On nomme également « bourgeon d'appel » ou « tire-sève », le bourgeon provisoirement maintenu pour attirer la *sève* en un point donné, et « bourgeon de remplacement » celui qui doit fournir une tige qui en remplacera ultérieurement une autre, destinée à être supprimée.

BOURRACHE OFFICINALE *(Borrago officinalis)* Famille des Borraginacées.

Description. — **Plante** à tige de 0 m. 30 à 0 m. 50, fistuleuse, hérissée de poils piquants, feuilles rudes au toucher et piquantes. Ses fleurs sont de belle couleur bleue dans la variété la plus commune et se succèdent pendant la plus grande partie de l'année.

Culture. — Semée en place dans un coin de jardin au printemps ou en automne, elle y fleurit au bout de quelques mois.

SÉLECTION VILMORIN

		Graines
Bourrache officinale	Par 30 gr.	N° 45.975
	» paquet	» 45.979

Usages. — On sert les fleurs, posées sur la salade, pour décorer le plat, ainsi qu'on le fait avec les fleurs de capucine. En médecine, on reconnaît aux fleurs et aux feuilles, infusées en tisane, des vertus diurétiques, sudorifiques et rafraîchissantes (infusion de 5 à 10 gr. par litre d'eau). Dans certains pays méditerranéens, on mange les feuilles de la bourrache à la manière des épinards.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Les Plantes Médicinales, par Abrial *(voir tarif Vilmorin).*

BOURSETTE Voir

BOUTURAGE

Procédé de multiplication qui consiste à prélever un fragment du végétal à reproduire et à le planter séparément afin d'obtenir une nouvelle plante tout à fait semblable à la première et qui soit capable, par la suite, de se reproduire de la même manière.

Le bouturage est différent de « l'éclatage » ou de la « division des touffes ». La bouture, en effet, n'est pas, en général, pourvue de radicelles ou racines (sauf les boutures de Cresson), alors que les éclats de pied, les œilletons, les jets qui servent à la reproduction par éclatage ou division possèdent un système radiculaire déjà développé.

Le Thym est une espèce potagère que l'on peut reproduire par bouturage. On coupe un rameau sur un pied en bon état. On l'enterre au deux tiers de sa hauteur en serrant bien la terre tout autour et l'on termine par un bon arrosage.



BOURRACHE OFFICINALE

Des fragments de jeunes tiges de Pommes de terre, de Tomates, des rameaux de Cresson de fontaine déjà pourvus de racines, des portions de rhizomes de l'Igname de Chine, des tronçons de racines du crambé ou du raifort, que l'on traite comme des boutures, permettent aussi de reproduire fidèlement ces variétés.

www.frenchpdf.com

BRACHYCERUS

Genre de charançons dont les larves parasitent les bulbes des Liliacées : ail, échalote, ognon. La présence des brachycerus n'a été constatée, sur le territoire national, que dans le Midi de la France, la Corse, l'Algérie et le Maroc.



BRACHYCERUS UNDATUS



BRACHYCERUS ALGIRUS

Grossis environ 5 fois.

Description. — Insecte ailé caractérisé par des antennes courtes et une partie arrière du corps presque carrée. Le brachycerus pond en mai sur les bulbes des Liliacées à raison d'un œuf par bulbe. L'œuf, long d'environ 2 mm., est d'un blanc rosé. Il donne rapidement naissance à une larve qui creuse son logement à l'intérieur du bulbe. Cette larve, blanche à tête brune, cambrée en forme de croissant et sans pattes, se métamorphose en nymphe d'août à septembre à l'intérieur même de son logement. De cette nymphe sort bientôt un charançon qui passe l'hiver immobile pour ne quitter qu'au printemps le bulbe attaqué et gagner la surface du sol.

Espèces parasitant le potager. — Deux espèces sont connues sur le pourtour méditerranéen : le Brachycerus undatus, long de 7 mm. 5 à 12 mm. ; et le Brachycerus algirus, long de 5 mm. 5 à 11 mm.

Destruction . Examiner les bulbes à la récolte et brûler ceux qui sont attaqués, constitue le seul moyen de lutte contre le brachycerus.

BRACTEE Feuille modifiée qui se trouve au voisinage d'une fleur ou d'un groupe de fleurs. Ce qu'on appelle les feuilles comestibles de l'artichaut sont des Bractées.



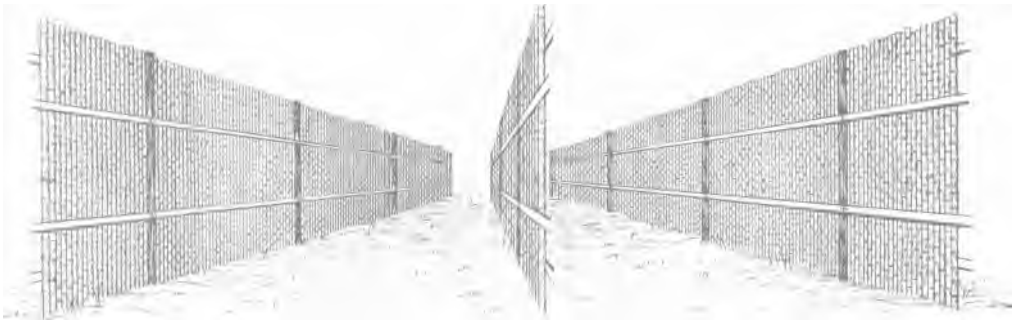
BRACTÉES D'ARTICHAUT ET BRACTÉES DE HOUBLON

BRICOLI **Voir CHOU FRISÉ D'HIVER.**

BRISE-VENT Dans les régions qui bordent la mer, où les vents violents sont à craindre, et notamment dans le Midi de la France où le mistral peut être préjudiciable aux plantations, on installe, perpendiculairement à la direction des vents dominants, des écrans protecteurs constitués par des haies de cyprès, de thuyas ou de roseaux. Ces écrans peuvent être également formés de végétaux secs, par exemple de cannes de Provence, de tiges de maïs ou de rameaux de genêt.

BROCOLI **Voir CHOU BROCOLI.**

www.frenchpdf.com



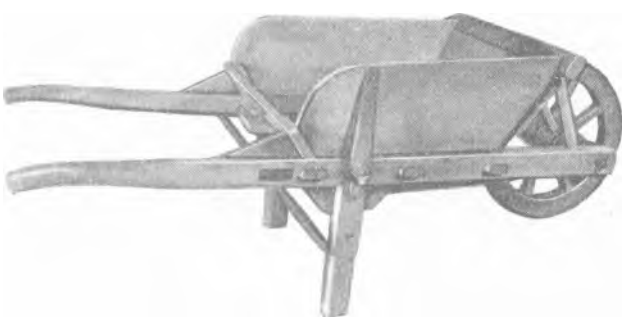
BRISE-VENT CONSTITUÉ PAR DES CLAIES DE ROSEAUX

BROMURE DE MÉTHYLE ou **ENTHANOL.** Liquide qui bout à 4°5 et qu'on utilise pour la destruction des bruches, charançons, mites, vers des grains, de la farine et de la viande.

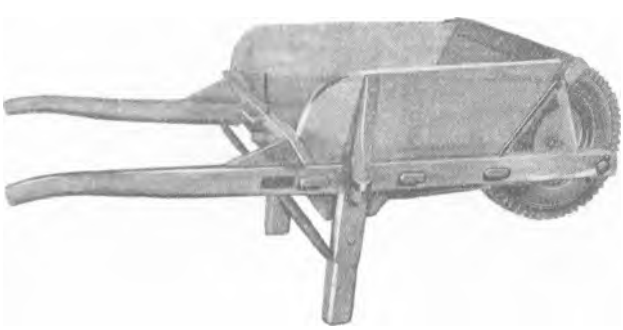
Le bromure de méthyle est présenté en ampoules de verre de 1 cm. et 6 cm. cubes qu'il suffit de casser pour libérer le gaz. La désinfection se fait en vase clos et dure 24 heures.



BROUETTE DE JARDIN, COTES ENLEVÉS



LA MÊME COMPLÈTE



LA MÊME, AVEC ROUE A PNEUMATIQUE

BROUETTE Instrument servant, dans le jardin, au transport de la terre, du fumier, des engrais, des récoltes, etc...

On emploie surtout la brouette en bois, avec roue également en bois ou roue à pneumatique.

On choisira un véhicule côtés mobiles bien inclinés pour que la charge s'équilibre mieux et puisse être vidée d'un coup sans que le renversement complet de la brouette soit nécessaire. On préférera aussi des brancards assez courts, moins fragiles et qui rendent la brouette plus maniable.

Il existe dans le commerce plusieurs modèles de brouettes propres au jardinage, mais qui se distinguent surtout par leurs dimensions *(voir tarit Vilmorin).*

BRUCHE Nom général d'une tribu de Coléoptères dont les larves se développent à l'intérieur des grains des Légumineuses. Les fèves, haricots, lentilles et pois, atteints par les bruches, sont dits « charançonnés ».

Description. — Insecte ailé qui pond en juin sur les gousses des Légumineuses. Les larves perforent les gousses et pénètrent dans les grains

www.frenchpdf.com



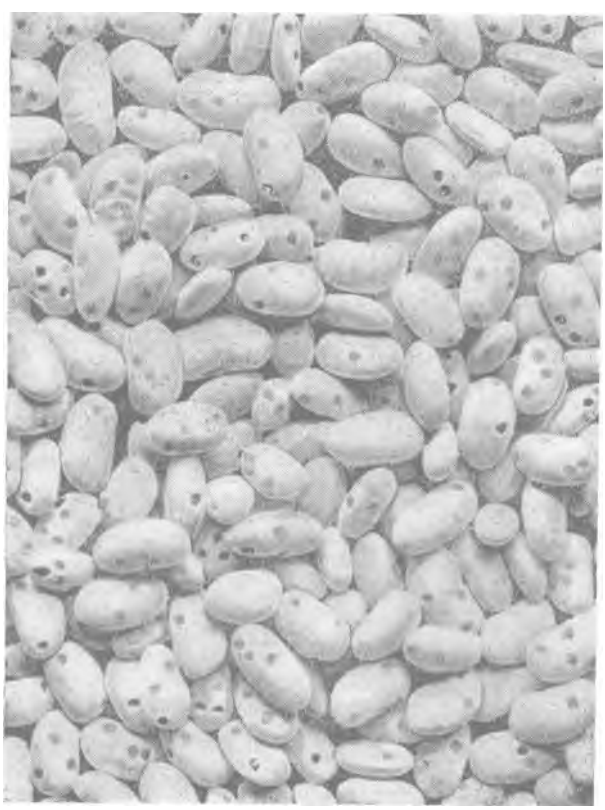
BRUCHE DES FÈVES*
Grossie 9 fois.

a raison de une ou plusieurs larves par grain suivant les espèces de bruches. Là elles se transforment en insectes parfaits vers la fin de l'été ou de l'automne.

Espèces parasitant le potager. — Les fèves, les haricots, les lentilles et les pois sont parasités par une ou plusieurs variétés de bruches qui se sont plus ou moins spécialisées sur chacun de ces légumes. Les différentes bruches ont une forme générale commune.

La Bruche des fèves *(Bruchus rufimanus)* — En dépit de son appellation, cette bruche s'attaque également aux pois et à diverses variétés de haricots. Longue de 3 mm. 5 à 5 mm., elle se distingue des autres bruches par ses pattes de devant entièrement jaunes y compris les cuisses. Les pattes postérieures et les pattes intermédiaires sont noires. Cet insecte peut se trouver au nombre de 2 ou 3 individus par graine ; quelquefois même une seule graine peut en contenir 5 ou 6.

Les adultes hivernent à même les grains jusqu'en juin, époque à laquelle ils s'envolent pour pondre dans les champs



HARICOTS BRUCHÉS*



BRUCHE DU HARICOT*
Grossie 10 fois.



BRUCHE DES LENTILLES
Grossie 10 fois.



BRUCHE DES POIS*
Grossie 9 fois.

www.frenchpdf.com

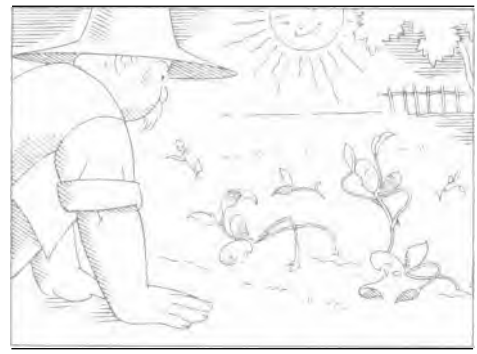
sur les jeunes gousses. Il n'y a ainsi qu'une génération par an.

La Bruche du haricot *(Acanthoscelides obsoletus)* — Longue de 3 mm. 5 à 4 mm., cette bruche a le ventre et les pattes rougeâtres. Elle s'attaque exclusivement aux haricots, et indifféremment à toutes les variétés de ce légume. C'est un parasite extrêmement dangereux capable de produire deux ou trois générations par an, même pendant la conservation de la récolte.

La Bruche des lentilles *(Bruchus signaticornis)* — Longue de 2 mm. 5 à 3 mm. 5, cette bruche a les pattes antérieures entièrement claires. Elle parasite principalement les lentilles. La bruche des lentilles ne se reproduit qu'une fois par an ; son développement est analogue à celui de la bruche des fèves.

La Bruche du pois *(Bruchus pisorum)* — Longue de 4 à 5 mm., cette bruche a les pattes antérieures jaunes, sauf les cuisses qui sont noires. Elle se développe uniquement sur les pois à raison d'un seul insecte par grain. Sa façon de vivre est identique à celle de la bruche des fèves ; elle n'a qu'une génération par an.

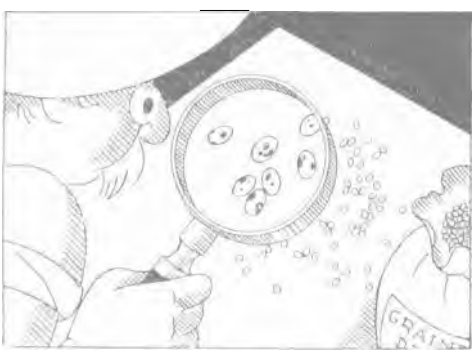
Destruction : Le remède préventif consiste à ne pas conserver, dans les greniers, des graines attaquées par les bruches, celles-ci s'en volant le printemps venu, dans le potager pour pondre sur les nouvelles gousses de Légumineuses. D'où la nécessité de trier les grains secs le plus tôt possible en automne.



LES GRAINS BRUCHÉS LÈVENT MAL



IL FAUT DONC LES TRIER...



ET ÉCARTER IMPITOYABLEMENT CEUX QUI SONT PARASITÉS



MIEUX VAUT ENCORE SE FOURNIR CHEZ UN PRODUCTEUR SANS REPROCHE

Il est surtout recommandé de ne pas utiliser des grains atteints comme semence. En effet, ou bien ceux-ci sont impropres à la reproduction, c'est notamment le cas des pois attaqués par la bruche du pois, qui ne peuvent pas lever, ou bien leur taux de germination est fortement diminué. En outre, dans la plupart des cas, les bruches mises en terre à l'intérieur des grains se libèrent facilement jusqu'à l'air libre, où elles se trouvent à pied d'œuvre pour commencer de nouveaux ravages.

Si l'on a des doutes sur la présence des insectes dans les graines, il y a lieu de les désinfecter, en les soumettant, pendant 24 heures, en vase clos, à des vapeurs de Sulfure de carbone *(voir* **CONSERVES).** On peut employer également, de la même façon, l'Enthanol ou Bromure de méthyle qui bout à 4°5 et se sublime dès que l'on casse l'ampoule.

La meilleure précaution consiste à se procurer des graines offrant toutes les garanties de semences saines telles que les fournissent les maisons spécialisées, qui sélectionnent leurs produits et auxquelles on a toujours intérêt à s'adresser.

www.frenchpdf.com

BULBE Tige souterraine, arrondie ou piriforme, appelé encore **Ognon,** composée d'écailles (lis), de tuniques plus ou moins charnues se recouvrant les unes les autres (ognon) ou d'une masse uniforme (glaïeul). Le bulbe repose sur un plateau d'où partent les racines, et entoure un bourgeon central qui, en se développant, formera les tiges et les feuilles du végétal.



BULBES D'AIL ET BULBE D'OGNON

BULBEUSES (PLANTES) — Les plantes potagères bulbeuses sont l'ail, l'échalote , l'ognon, la ciboulette, le safran et le poireau. Le poireau, qui a des besoins différents des autres plantes bulbeuses, n'est pas compté parmi celles-ci pour les nécessités de l'**ASSOLEMENT** *(voir ce mot),* mais parmi les légumes verts.



UN EXEMPLE DE VIVIPARITÉ : OGNON CATAWISSA A BULBILLES AÉRIENNES

BULBILLE Petit bulbe aérien qu'on rencontre entr'autres sur certaines variétés d'ail, accompagnant la fleur et capable de perpétuer l'espèce comme fait la graine. **La** bulbille se détache spontanément du végétal, s'enracine au contact du sol et produit une nouvelle plante. Les variétés possédant cette faculté sont dites **vivipares.**

BUSE Grand oiseau rapace, de la famille des Falconidés, d'une taille de 50 à 65 cm., habitant les bois, volant le jour, mais surtout actif au crépuscule. La buse est un animal utile pour les potagers, car elle se nourrit notamment de petits rongeurs nuisibles : rats, souris, campagnols, mulots, etc...

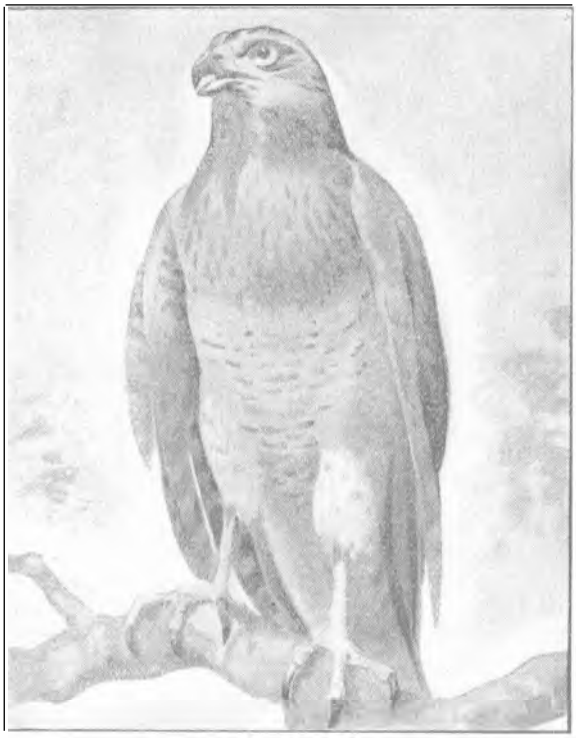
BUTTAGE Opération qui consiste à ramener la terre au-dessus du collet des plantes et parfois à les recouvrir complètement. On dit aussi **chaussage**.

Pourquoi butter ? — On butte soit pour favoriser l'apparition de nouvelles racines autour du collet et augmenter les moyens de nutrition ou de soutien de la plante, c'est le cas pour les har -



PLANTES BULBEUSES : Al, POIREAU ET OGNON

www.frenchpdf.com



Ci-contre : LA BUSE VARIABLE

cots, les pois, les choux ; soit pour obtenir le blanchiment *(voir à* **ÉTIOLEMENT)** des parties vertes comestibles de certains légumes, c'est le cas pour les asperges, les cardons, les céleris en branches ; soit enfin pour protéger les cultures contre le froid et l'humidité, c'est le cas de l'artichaut.

Le buttage permet accessoirement la destruction des mauvaises herbes, il assure l'aération du sol ; enfin, il l'assainit en favorisant la dispersion et l'évaporation de l'eau en excès. C'est pourquoi le buttage est surtout recommandé pour les terres argileuses, alors qu'on le déconseille en terres légères qui n'ont que trop tendance à se dessécher rapidement.

Le buttage peut avoir d'autres avantages particuliers ; ainsi, pour la pomme de terre, il évite la sortie à l air des tubercules et le verdissement qui en résulte. En même temps, il s'oppose à leur contamination par les spores du mildiou,

Avec quoi butter ? — Les outils le

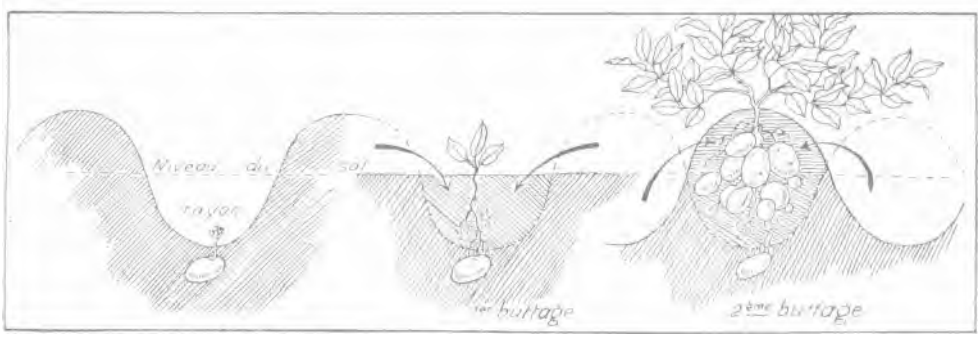
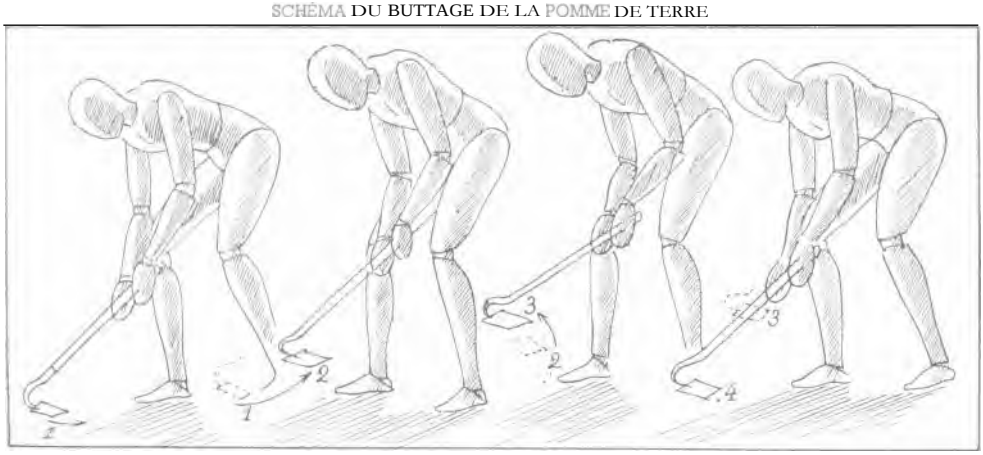


SCHÉMA DU BUTTAGE DE LA POMME DE TERRE



DECOMPOSITION DU BUTTAGE

www.frenchpdf.com

plus communément employés sont la binette et le croc. La binette est surtout utilisée quand le buttage se fait l'occasion d'un binage. C'est ce qui a lieu pour les haricots et les pois. Pour les buttages plus importants, par exemple les pommes de terre ou les artichauts, on se sert du croc ou de la houe.

Quand butter ➢ — Il y a deux époques : au printemps on butte généralement pour obtenir l'émission de nouvelles racines (pois, haricot) ; l'automne pour protéger certaines plantes du froid (artichaut) ou obtenir leur blanchiment (céleri).

Le buttage de printemps doit être exécuté assez tôt, afin de ne pas s'exposer à mutiler les racines.

Comment butter ➢ — Le buttage s'opère soit en se plaçant perpendiculairement à la ligne des plantes et en ramenant la terre vers soi (buttage du pois), soit en tournant autour de la plante (buttage de l'artichaut).

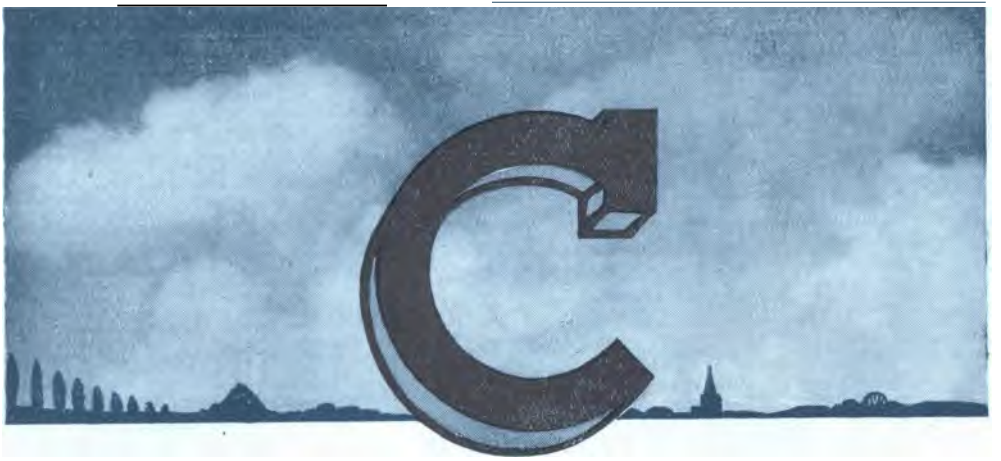


FUI-TAGE A LA BINETTE



Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



CABUS Voir CHOU.

CACAHUÈTE Voir ARACHIDE.

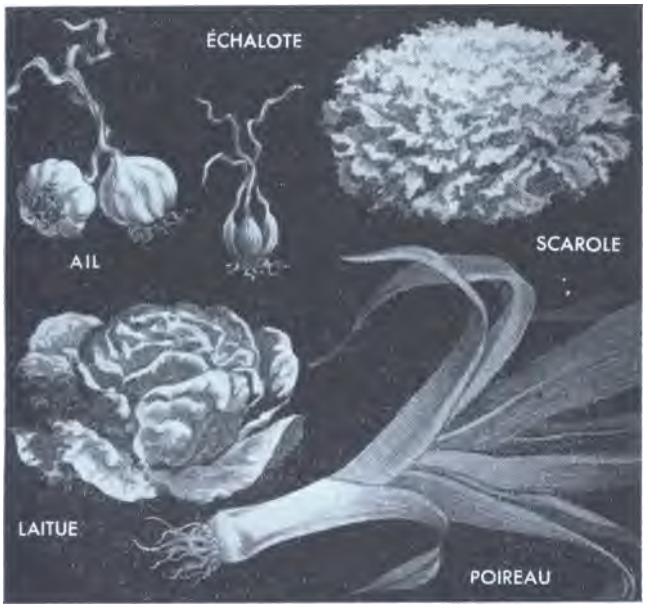

CAIEU D'AIL

CAIEU ou CAYEU. — Bourgeon souterrain qui se forme a Faisselle des écailles dans certains bulbes. Les caïeux servent à la multiplication des espèces *(voir* **AIL, ÉCHALOTE)**, ils en reproduisent les caractères plus fidèlement que la graine..

CALCAIRE (Carbonate de chaux). — Il en existe de nombreuses formes. La plus pure et la meilleure pour les usages agricoles est la craie.

Description. — Le calcaire se présente sous la forme soit d'une pierre assez tendre, soi d'une poudre qui se délaye dans l'eau et prend alors la consistance d'une pâte. Le calcaire fait effervescence au contact de l'acide chlorhydrique. Le calcaire mélangé à l'argile fournit la marne *(voir ce mot)*.

Propriétés. — Le calcaire a le pouvoir de neutraliser l'acidité des terres qui présentent un excès d'humus, de réduire le pouvoir collant de l'argile contenu dans les terres fortes, de donner de la consistance aux terrains siliceux, et surtout d'activer la décomposition des matières organiques, comme le fumier, par la formation des nitrates.

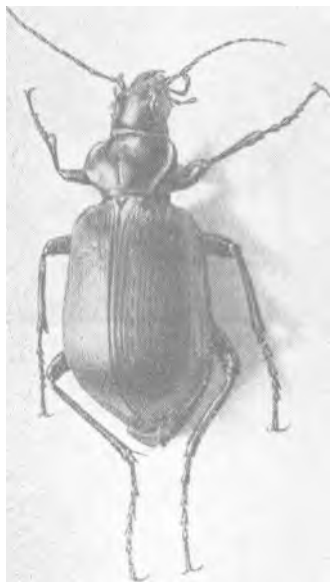


TOUS CES LEGUMES SE PLAISENT EN TERRAIN CALCAIRE

Le calcaire sert directement à la nutrition de certaines plantes, mais, même les plus exigeantes n'en réclament qu'extrêmement peu. La couleur blanchâtre des terres calcaires ralentit leur échauffement sous l'action du soleil ; ceci explique que ces terres soient généralement à végétation tardive.

Le calcaire a la propriété de favoriser le développement des plantes potagères suivantes (parmi celles-ci, les légumes qui peuvent supporter une forte teneur en calcaire ont leur nom imprimé en gras) : **Ail**, Betterave, Céleri, **Chicorée**, Chou, **Échalote**, Laitue, Navet, **Ognon**, Poireau, Salsifis, Tétragone.

www.frenchpdf.com



CALOSOME INQUISITEUR
Grossi 2 fois

Utilisation. — En raison de sa faculté de permettre la fertilisation des substances organiques du sol, le calcaire fournit un amendement de très grande valeur, non seulement dans les terres acides, mais quelquefois aussi, ailleurs. L'amendement, qui consiste à incorporer de la chaux à un sol s'appelle chaulage *(voir ce mot).* D'autres substances peuvent être employées comme amendements calcaires, par exemple : les cendres, la marne, le plâtre *(voir ces mots).*

CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS Voir à la fin du volume

CALOSOME Genre de grands Coléoptères carnivores très utiles aux jardiniers, car les larves, autant que les adultes de cet insecte, sont des destructeurs de chenilles qu'ils vont chercher jusque sur les arbres. Aux États-Unis, on a acclimaté le calosome pour s'opposer à l'invasion du *Lymantria dispar.*

Description. — Insecte à corps volumineux et tête petite, armée de mandibules ; coloration générale d'un brillant métallique. La larve du calosome, munie de mandibules puissantes, dévore les chenilles, tandis que les insectes parfaits attaquent également les larves d'autres insectes, les sauterelles vertes et certains Coléoptères.

Espèces. — Deux sont surtout communes :

— Le calosome sycophante, sa tête et son corselet sont noirs avec reflets bleus ou violets son corps est vert doré avec reflets cuivrés ou pourpre. Longueur 24 à 35 mm.

— Le calosome inquisiteur, de couleur bronzée ou noire. Il a de 16 à 21 mm. de long.

CAMOMILLE Plantes vivaces de la famille des Composées, appartenant aux genres *Matricaria* et *Anthemis*, cultivées dans les jardins pour leurs propriétés médicinales.

Culture. — La Camomille se plaît dans les terrains secs. Elle se multiplie par semis ou mieux par division des touffes.

On replante les éclats au printemps, à 20 ou 30 cm. de distance et on arrose un peu. Les fleurs se récoltent tout l'été, mais surtout en juin-juillet. Il est bon de les cueillir aux trois quarts ouvertes ; on les fait sécher à l'ombre en les remuant de temps à autre, avant de les conserver dans des boîtes hermétiquement closes. On récolte au mètre carré environ 0 kg 500 de fleurs fraiches qui donnent 0 kg 120 de fleurs sèches.

Variétés. — On distingue plusieurs espèces de Camomille, dont les principales sont

1° La **Camomille ordinaire officinale** ou **Camomille allemande** *(Matricaria chamomilla)* ;

2° La **Camomille Romaine à fleur simple,** officinale *(Anthemis nobilis);*

3° **La Camomille Romaine à fleur double** *(Anthemis nobilis flore pleno),* qui ne produit pas de graines et ne se multiplie que par division.

D'autres espèces croissent spontanément dans les champs, où elles envahissent les cultures. Elles constituent alors des plantes adventices qu'il faut détruire.



CALOSOME SYCOPHANTE
Grossi 1 fois 1/2.

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

UNE RÉCOLTE DE TÊTES DE CAMOMILLE PRÊTES POUR LE SÉCHAGE

SÉLECTION VILMORIN

Camomille ordinaire (Matricaria chamomilla)
Graines. Par paquet ..... N° 46.169

Camomille romaine à fleur simple
(Anthemis nobilis)
Graines. Par paquet ..... N° 46.199

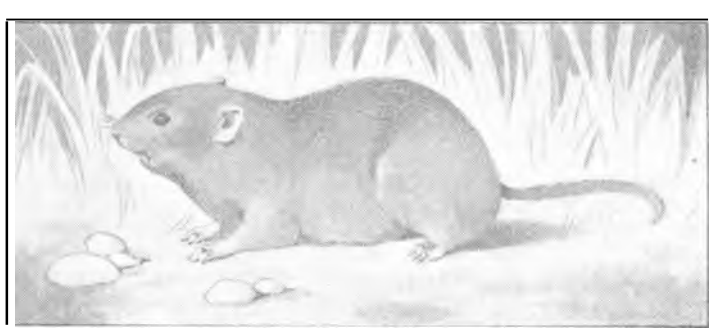
Camomille des pharmaciens
Romaine à fleur double
(Anthemis nobilis flore pleno)
Plants. Par 100 / » 10 / pièce (N° 92.750

Usages. — Les fleurs s'emploient en infusion, raison de 10 à 12 têtes par litre d'eau, dans les cas de langueurs d'estomac ou digestions difficiles. Elles sont en outre considérées comme toniques, fébrifuges, antispasmodiques, emménagogues, etc...

CAMPAGNOL

Description. — Petit rongeur nuisible, qui vit dans les champs et se différencie de la souris par une taille plus grande, une tête plus grosse, un museau plus camus, un corps trapu et une queue courte et velue. Sa coloration générale est grise ou brune, lavée de jaune sur le ventre. La taille (tête et corps) varie entre 90 et 140mm, et le poids de 15 à 35 gr. Le grand campagnol mesure de 140 à 210mm; son poids est de 100 à 275 gr. La durée de vie du campagnol est probablement de deux à quatre ans.

Le campagnol vit en



CAMPAGNOL DES CHAMPS

www.frenchpdf.com

famille dans une chambre ronde, creusée dans le sol, reliée à la surface par de nombreuses galeries. Il commet ses déprédations la nuit pour chercher la nourriture, dont il fait une ample provision dans son terrier, et qui se compose de racines, de plantes et de graines.

Le campagnol se multiplie avec une extrême rapidité ; la descendance d'un seul couple peut dépasser le nombre de 200 individus dans la même année, en tenant compte des causes naturelles de destruction : hiver rigoureux, maladies, oiseaux de proie, renards, belettes, chats, etc...

Espèces. — Il en existe quatre genres et huit espèces parmi lesquelles le campagnol des champs *(Microtus arvalis)* est le plus répandu. Le campagnol des champs est un peu plus grand que la souris, et de teinte gris fauve sur le dos et blanc sale ou gris lavé de jaune sur le ventre.

Destruction : De nombreux moyens ont été expérimentés pour détruire les campagnols : pièges, gaz asphyxiants, pâtes phosphorées, pain barité, noix vomique, etc..., mais ils ont été plus ou moins écartés, les premiers pour leur emploi coûteux, les autres pour le danger qu'ils présentent, soit dans la manipulation, soit pour les autres animaux. Le blé arseniqué donnait d'excellents résultats. On le préparait suivant la formule ci-après : (attention ! poison violent.)

Blé, 1 kg. ; mélasse, 100 gr. ; acide arsénieux, 150 gr. ; farine, 50 gr. et un peu d'anis. On déposait quelques grains dans chaque trou qu'on bornait d'un coup de talon.



VIRUS PASTEUR EN AMPOULE ET SOUS FORME DE GRAINS EMPOISONNES (EN FLACONS)

Saupoudrer avec l'arsenic lui-même des rondelles de betteraves et de carottes ; guidés par leur odorat, les rongeurs les retrouvent facilement, meurent et empoisonnent leurs congénères qui les dévorent. On peut aussi opérer par injections de sulfure de carbone dans le sol.

On emploie surtout les *virus,* qui sont des cultures microbiennes communiquant aux campagnols une maladie mortelle très contagieuse. Les virus se trouvent tout préparés dans le commerce. Pour les utiliser, on les dilue dans une certaine quantité d'eau qui sert à imprégner des grains (avoine en général). L'avoine ainsi préparée est déposée par pincées dans les trous les plus fréquentés.

De tous les traitements, celui par le virus est le moins onéreux, mais son efficacité est subordonnée à son excellente fabrication et à sa bonne utilisation. (*Voir* **RONGEURS).**

CAPITULE Mode de réunion de plusieurs fleurs dans une seule tête, disposées de telle sorte qu'on prend l'ensemble pour une fleur unique. Les fleurs des Composées : artichaut, pissenlit, salsifis sont des capitules. Dans certains de ceux-ci (Marguerite des prés) les fleurs du pourtour, qui semblent être des pétales, sont blanches et celles du cœur, en forme de petits tubes, sont jaunes.

CÂPRIER *(Capparis spinosa). Famille des Capparidacées.* Taperier des Provençaux.

Description. — Arbuste vivace de 1 m. à 1 m. 50 de haut, à rameaux nombreux, étalés, armés d'épines recourbées ; feuilles alternes, arrondies, épaisses et luisantes ; fleurs blanches a étamines violacées de 4 à 5 cm. de diamètre ; graine assez grosse, d'un brun grisâtre, au nombre de 160 par gramme. Il existe une variété de Câprier sans épines, qui se reproduit très bien par semis et qu'il y a lieu de recommander, car la cueillette est plus facile et moins dangereuse que celle de la race ordinaire.

Culture. — Le Câprier ne peut se cultiver utilement que sous le climat de l'Olivier ; on le plante dans les endroits pierreux et secs, dans les remblais, talus, difficiles à utiliser autrement. Il se multiplie par graines, par boutures, par marcottes ou par greffes en fente.

Le semis s'effectue soit en pépinière, soit en pot ou en terrine a raison de 1 gr. de graines au metre carré. La levée a lieu en 1 an. On repique au bout d'un an, également en pépinière, en pot ou en terrine, et après avoir supprimé les rameaux presque au ras du collet, on met définitivement en place au troisième printemps, dans un sol profondément défoncé, en donnant aux plants un écartement de 2 m. en tous sens.

www.frenchpdf.com



CAPRIER

Il faut, autant que possible, planter avec toute la motte, mais si la terre s'est détachée, il y a lieu d'étaler les racines et de les garnir de terre fine. Le sommet des plants doit arriver au niveau du sol, mais on fera au-dessus une petite butte de 2 à 3 cm. pour faciliter la reprise et l'émission de nouveaux bourgeons.

Pendant l'été, les soins se bornent à deux ou trois binages. Un peu avant les gelées, tailler tous les rameaux 0 m. 15 ou 0 m. 20 de la souche et butter assez fortement pour protéger du froid. Au printemps, remettre les souches à jour, supprimer les rameaux au ras du tronc, puis recouvrir à nouveau d'une légère couche de terre. Le Câprier ne fructifiant que sur les rameaux de l'année, ces opérations sont à renouveler tous les ans.

La récolte des boutons se fait tous les deux ou trois jours, de juin septembre, le rendement est variable suivant l'âge du Câprier et les soins dont il est l'objet. Il varie entre 0 kg. 500 et 3 kg. de câpres par pied. Une câprière peut rester en pleine production pendant une trentaine d'années. On doit fumer fortement les Câpriers à partir de leur mise en place ; les engrais à décomposition lente sont ceux qu'il convient d'employer de préférence, tels que fragments de corne, chiffons de laine, débris de cuir, etc...

SÉLECTION VILMORIN

Graines

Câprier sans épines Par paquet nº 3.999

Usage. — Les boutons à fleur cueillis gros comme des pois sont employés comme condiment, confits dans le vinaigre sous le nom de câpres. Les câpres les plus petites sont les plus recherchées.

CARABE Genre de Coléoptères carnassiers de la famille des Carabidés, dont plusieurs espèces fréquentent les jardins, où ils détruisent limaces, escargots, vers de terre, petits insectes, œufs, chenilles et larves de hannetons et de courtilières.

Le plus commun est le carabe doré *(Carabus auratus)*, appelé vulgairement couturière ou jardinière, qui mesure de 20 à 25 mm. Il est vert mordoré ; ses élytres sont cannelés, sans ailes dessous. C'est la nuit qu'il sort pour poursuivre activement son œuvre de destruction des parasites. Sa larve, brun foncé, de 30 mm., se nourrit également d'insectes ; elle est pourvue d'une mâchoire puissante et a des plaques cornées sur le dos. Le carabe doré peut



CARABE DORE
Grossi au double.

www.frenchpdf.com

être considéré comme l'un des plus précieux auxiliaires des jardiniers et doit être protégé contre la destruction irréfléchie dont il est souvent la victime.

CARBONATE DE CHAUX Voir **CALCAIRE.**

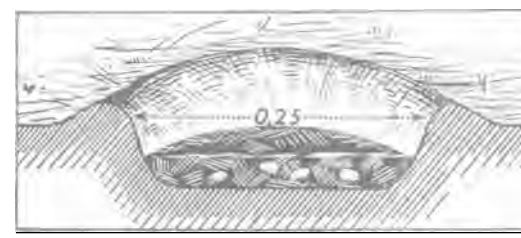
CARBONATE DE POTASSIUM

Sel de potassium appelé vulgairement potasse, employé quelquefois comme engrais. Les Carbonates de potasse ont différentes origines, et la teneur en potasse varie suivant celles-ci. Les sels de potasse peuvent brûler certaines plantes ; il y a donc lieu d'éviter de les répandre sur les feuilles des légumes. La meilleure façon d'employer les Carbonates de potasse est de les incorporer au sol à l'automne ou en hiver, ou au moins huit à quinze jours avant les semis.

CARBONE (SULFURE DE).

— Liquide incolore ou légèrement jaunâtre, qui dégage une odeur nauséabonde. Combinaison de soufre et de carbone, il forme des vapeurs qui prennent feu très facilement, même à distance, ou détonent violemment à l'approche d'une flamme. Aussi ne faut-il manier ce liquide qu'avec beaucoup de précautions, *loin de tout feu, ne fût-ce que celui d'une pipe ou d'une cigarette.*

Le sulfure de carbone est fréquemment employé pour la destruction des animaux qui se terrent : campagnols, rats, taupes, etc., ou des insectes parasites sous leur forme souterraine (altises, anguillules, nématodes, etc.), par injections dans le sol au moyen du pal. On l'utilise également pour traiter les graines attaquées par les charançons, les bruches, etc... *(voir ce mot et aussi* **CONSERVES).**



SEMIS DE CARDON EN POQUET

CARDE

Côte comestible du Cardon *(voir ce mot)* ou de la Poirée à carde *(voir à* **POIRÉE).** La côte est formée par le pétiole et la nervure de la feuille.



(Cl. J. Vincent.)

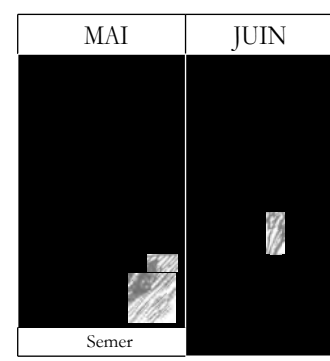
BLANCHIMENT DU CARDON PAR LIAGE

CARDON

(Cynara cardunculus). Famille des Composées. — Cardonnette, Chardonnerette, Chardonette.

Description. — Malgré des noms botaniques différents, il semble que l'Artichaut et le Cardon doivent appartenir à la même espèce, dans laquelle la culture aurait développé ici la côte des feuilles, là le réceptacle des fleurs. Le Cardon est une plante vivace, plus grande que l'Artichaut, d'une végétation plus vigoureuse, mais toutes les deux présentent la plus grande analogie par l'aspect général et les caractères botaniques.

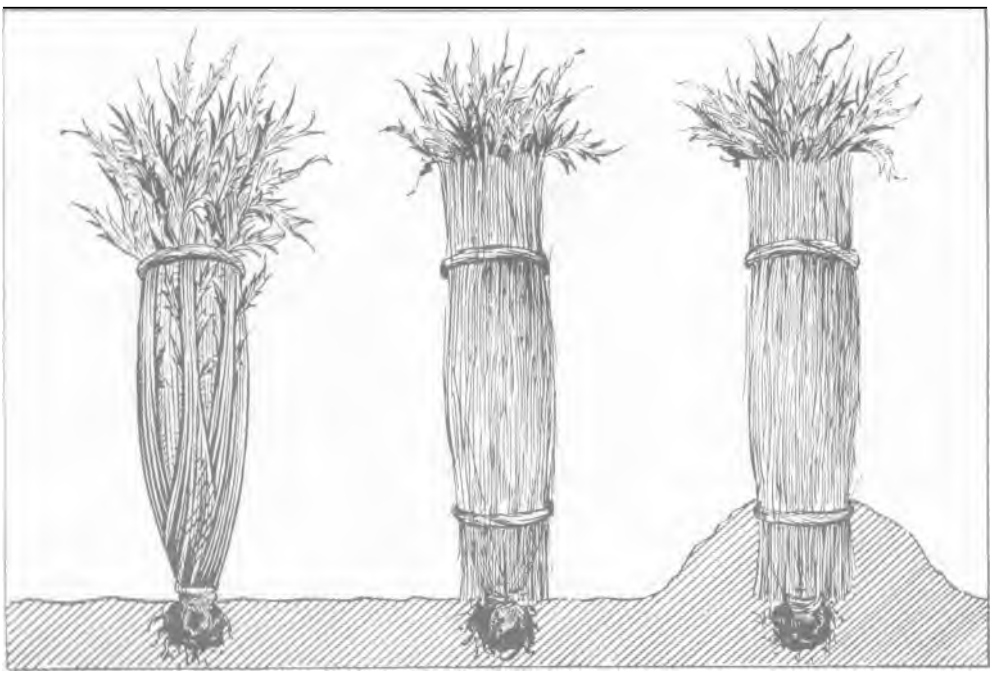
TABLEAU



Le Cardon a une tige de 1 m. 50 à 2 m. cannelée, blanchâtre ses feuilles sont très grandes,

www.frenchpdf.com

d'un vert un peu grisâtre en dessus, presque blanches en dessous. Les côtes des feuilles, très charnues, constituent la partie comestible de la plante. Les fleurs à écailles, généralement pointues et piquantes, ressemblent en plus petit à celles de l'Artichaut. La graine est grosse, oblongue, un peu aplatie et anguleuse, gris, rayé de brun foncé. Sa durée germinative est de 7 ans.

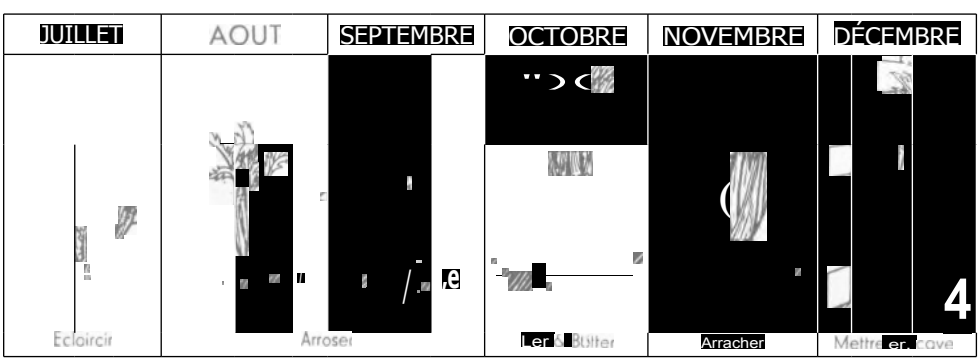


LES DIFÉRENTES OPERATIONS POUR LE BLANCHIMENT DU CARDON SUR PLACE
LIER LES FEUILLES ENTOURER DE PAILLE BUTTER

Un gramme en contient 25. Certaines variétés sont armés d'épines à trois pointes très acérées, à chaque division des feuilles, et rendent la culture et le maniement des plants assez difficiles aussi leur préfère-t-on les variétés inermes.

Culture. — A la différence des Artichauts, qui se multiplient le plus généralement par œilletons, les Cardons s'obtiennent toujours de graines, qu'on sème au mois de mai, en place, dans

SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU CARDON



des poquets remplis de terreau et espacés de 1 m. environ en tous sens et profonds de 3 ou 5 cm.; 3 ou 4 graines suffisent pour donner 2 ou 3 plants, sur lesquels un seul, le plus robuste, est conservé. La levée a lieu en 10 ou 12 jours. Il faut avoir soin de tenir la terre propre et de les arroser fréquemment au pied pendant l'été. Pour maintenir la fraîcheur, il est utile d'établir une cuvette garnie de fumier gras au pied de chaque plante.

www.frenchpdf.com

Jusqu'à ce que les Cardons aient pris assez de développement pour que les pieds se rejoignent (septembre), on peut utiliser les intervalles par d'autres cultures à développement rapide. En août, après avoir récolté les cultures intercalées, on bine, puis on commence de copieux arrosages à l'engrais liquide deux fois par semaine, (purin, matière fécale très délayée, nitrate de soude) jusqu'au moment de procéder à l'étiolage.

Les côtes doivent être blanchies avant d'être consommées. On obtient ce résultat en liant toutes les feuilles ensemble et en entourant le tout de paille qu'on fixe avec d'autres liens. On butte alors le pied jusqu'à 20 ou 23 cm. ; pour les variétés à épines on se sert de bâtons pour relever les feuilles. Au bout de trois semaines les côtes doivent être cueillies. En les laissant plus longtemps on risquerait de les voir pourrir. Le Cardon craint les gelées, aussi il faut arracher avant les grands froids et le mettre à l'abri au cellier ou à la cave. On peut aussi en conserver une provision pour l'hiver en procédant p our les blanchir comme il est dit ci-dessus, par un ou deux pieds à la fois, au fur et à mesure des besoins.



CONSERVATION DU CARDON EN CAVE

Le Cardon doit être cultivé en sol profond, bien fumé, après un bon labour. Dans le Midi, on sème en pépinière à fin mars ; on repique en rangs espacés de 0 m. 70 et à 1 m. 40 sur chaque rang. Pour l'étiolage, on ouvre une tranchée perpendiculaire aux lignes de plantation, dans laquelle on incline les pieds que l'on empaille et butte mi-hauteur.

La récolte produit environ 4 kgs de côtes par mètre carré.



CARDON DE TOURS



CARDON PUVIS

www.frenchpdf.com

Variétés. — Le Cardon blanc amélioré (Vilmorin). — Sans épines ; côtes très larges, épaisses et tendres.

Le Cardon plein inerme, à peu près complètement dépourvu d'épines, atteint 1 m. 20 à 1 m. 30 de hauteur. Bonne variété dont les côtes sont larges mais peu épaisses et deviennent facilement creuses si la plante souffre de la sécheresse ou du manque de nourriture.

SÉLECTION VILMORIN

Cardon blanc amélioré (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr....	N° 4.045
» » 15 »	» 4.046
» paquet..	» 4.049

Cardon plein inerme

Graines. Par 30 gr....	N° 4.145
» 15 »	» 4.146
» paquet	» 4 149

Cardon Puvis

Graines. Par 30 gr...	N° 4.185
» » 15 »	» 4.186
» paquet	» 4.189

Cardon de Tours

Graines. Par 30 gr.	N° 4.235
» » 15 »	» 4.236
» paquet	» 4.239

Le **Cardon Puvis.** — Variété très distincte, complètement dépourvue d'épines, feuilles très larges, peu découpées, d'un vert assez foncé ; plante vigoureuse, à larges côtes, généralement demi-pleines, d'une taille semblable au Cardon plein inerme, le Cardon Puvis a plus d'ampleur dans toutes ses parties et notamment dans le feuillage.

Le **Cardon de Tours** est une des variétés les moins grandes de taille ; les côtes en sont très épaisses et très pleines ; par contre, elle est la plus épineuse de toutes, ce qui ne l'empêche pas d'être très cultivée, en raison de son excellente qualité.

Il existe d'autres variétés, qui ont été plus ou moins abandonnées, car les côtes n'en sont généralement que demi-pleines.

Maladies et ennemis. — *Voir a* **ARTICHAUT.**

Usages. — Les côtes blanchies des feuilles intérieures, ainsi que la racine principale qui est grosse, charnue, tendre et d'une saveur agréable, se mangent comme légume, principalement pendant l'hiver. On peut les accommoder au jus, au gratin ou en sauce blanche.

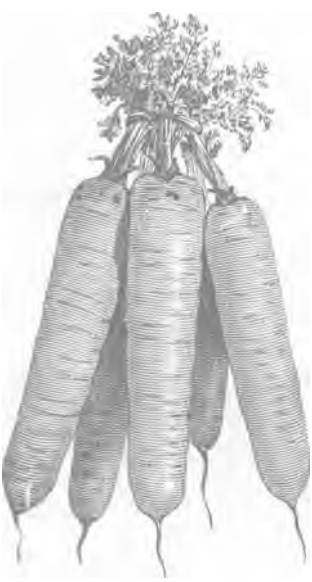
ENGRAIS. — Engrais liquides, nitrate de soude.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — *Voir* d **ARTICHAUT.**

OUVRAGE A CONSULTER. — *Voir à* **ARTICHAUT.**

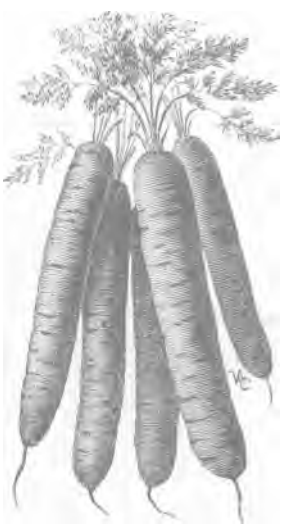
CAROTTE (*Daucus carota*). *Famille des Ombellifères*. — Girouille, Pastenade, Pastenailles, Pastonade, Racine jaune.

Description. — Plante indigène bisannuelle dont la racine, artificiellement développée par la culture, présente les plus grandes différences de couleur, de forme et de volume. Les feuilles sont très découpées, à divisions incisées, aiguës. Les fleurs en ombelles, petites, blanches, serrées, sont portées au sommet des tiges atteignant 0 m. 60 à 1 m. 50 et paraissent seulement la deuxième année. La graine est petite, d'un brun verdâtre ou gris, légèrement convexe d'un côté, aplatie de l'autre, cannelée et garnie, sur deux côtés, d'aiguillons recourbés ; elle dégage une odeur aromatique prononcée, d'autant plus forte qu'elle est plus jeune. Sa durée germinative est de 4 5 ans, mais dans la pratique on admet que les graines de 2 ans sont les meilleures, fournissant des racines mieux caractérisées que les plus jeunes et d'une levée plus régulière que les plus anciennes. Un gramme contient 700 graines non débarrassées de leurs aiguillons et 900 1 000 graines ébarbées.



CAROTTE ROUGE LONGUE LISSE DE MEAUX

Culture en pleine terre. — La Carotte demande une terre légère, riche, de bonne qualité, bien ameublie. Le terrain doit être fumé et labouré profondément à l'automne. Le fumier à employer sera bien décomposé, non pailleux, de façon à éviter les racines fourchues. Quand les terres sont en bon état de culture, le mieux est encore d'employer les engrais minéraux qui remplacent avantageusement le fumier.



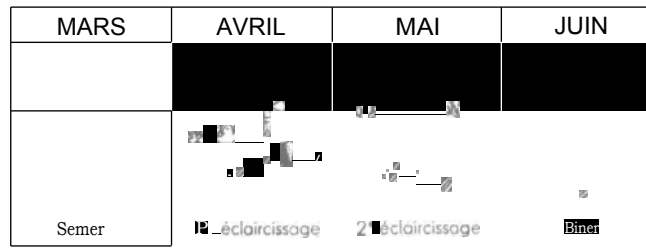
CAROTTE ROUGE LONGUE OBTUSE SANS CŒUR

www.frenchpdf.com

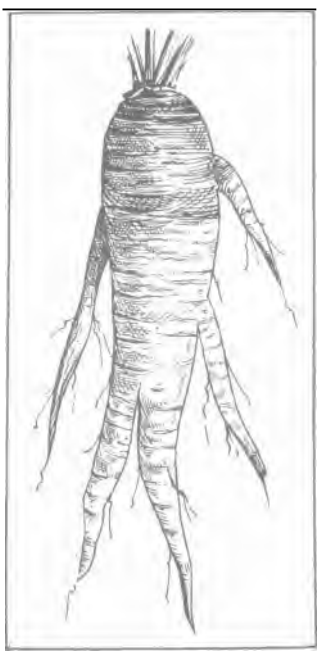
Dans ce cas, incorporer au sol, avant l'hiver : chlorure de potassium, 2 kg. 500, superphosphate de chaux, 2 kg., et répandre 1 kg. 500 de nitrate de soude en couverture, en une ou deux fois après l'éclaircissage. Ces quantités s'entendent pour un are.

Afin d'avoir des récoltes successives, il y a lieu de faire plusieurs semis, échelonnés de 3 semaines en 3 semaines. On peut commencer à semer vers fin février, en côtière, au pied d'un mur exposé au midi, avec de la Carotte très courte à châssis, dite grelot, ou de la Carotte courte hâtive. A partir du 15 mars, jusqu'à fin juillet, on peut faire des semis successifs pour lesquels on emploiera alors la Carotte courte hative, les Carottes demi-longues et les Carottes longues.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA



CULTURE DE PRINTEMPS



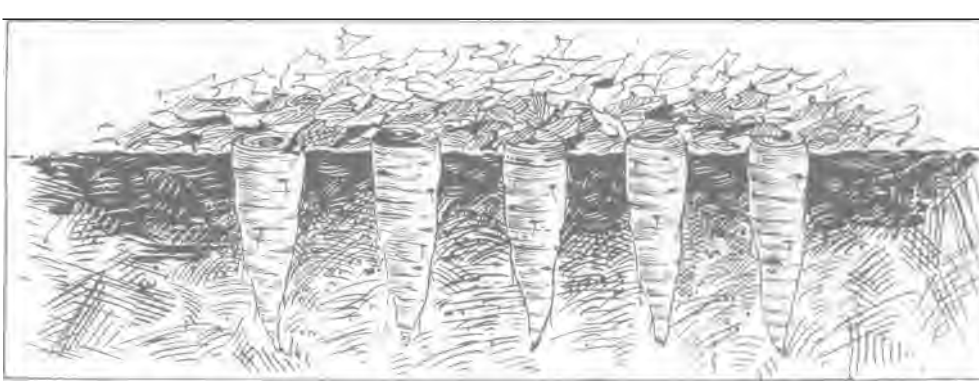
UNE FUMURE AU FUMIER TROP PAILLEUX A RENDU CETTE RACINE FOURCHUE

Dans certaines régions on sème les Carottes fin août-septembre, en terre très saine et à bonne exposition. Les racines, après effeuillage, passent l'hiver en terre, sous une couche de litière ou de feuilles sèches et quand l'hiver n'a pas été trop rigoureux, les Carottes sont bonnes à consommer au printemps. Si l'on emploie les feuilles sèches, il faut choisir celles de chêne, de charme, d'orme ou de peuplier. Pour les maintenir on dispose dessus des fascines (petites branches), ou des lattes de bois. Pour ce mode de culture la Carotte demi-longue nantaise convient particulièrement.

Les semis se font à raison de 3 à 5 gr. de



CAROTTE ROUGE DEMI-LONGUE DE LUC



CAROTTES PROTEGEES EN TERRE PAR UNE LITIÈRE DE FEUILLES

www.frenchpdf.com

graines pour 10 mètres carrés, dans une terre bien ameublie, nivelée au rateau, à la volée ou de préférence en rayons de 2 cm. de profondeur, écartés de 12 à 25 cm. suivant la variété.

CAROTTE

JUILLET



Arrachage

Quelle que soit la méthode adoptée, ne pas serrer les graines et les recouvrir à l'aide du rateau avec un centimètre de terre fine ou de terreau, puis plomber le terrain avec une batte pour faciliter et régulariser la levée qui a lieu au bout de 6 à 8 jours. Lorsque les plants ont atteint 3 cm., éclaircir une première fois, mais légèrement, juste pour permettre aux racines de se développer normalement. Recommencer à éclaircir lorsque les racines ont la grosseur d'un doigt, jusqu'à ce que les plants soient écartés de 5 à 10 cm. suivant la grosseur des sujets. Maintenir le terrain très propre par de fréquents binages qui seront suivis d'arrosages. En sol léger et climat sec, il est bon de pailler pour maintenir la fraîcheur.

La culture de la Carotte épuise le sol, aussi il est bon de ne la répéter sur la même parcelle que tous les 3 ans.

Récolte et conservation. — La Carotte produit toute l'année. On en récolte 2 à 4 kgs par mètre carré. Les variétés d'automne, semées de juillet à septembre, donnent de mars à juin. Les semis ordinaires effectués d'avril juillet produisent l'été, l'automne et l'hiver. La récolte a lieu au fur et mesure des besoins, en commençant par les plus fortes, pour favoriser le développement des autres. Toutefois, à l'automne, les racines doivent être rentrées pour les conserver. Elles sont alors arrachées, nettoyées sans les laver et mises à sécher à l'air pendant 2 ou 3 jours, après en avoir coupé les feuilles un peu au-dessous du collet pour les empêcher de repousser ; puis on les rentre en cave ou en cellier. L'endroit doit être propre, bien aéré, si possible passé au lait de chaux.

Il suffit alors de les placer par lits superposés avec du sable sec ou encore dans des caisses,

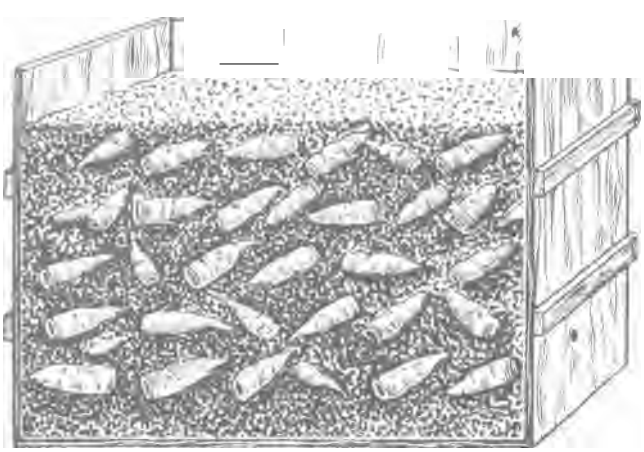
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA CAROTTE

JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Semer	1' éclaircissage	2' éclaircissage			Couper les feuilles et couvrir

CULTURE D'ÉTÉ

en les intercalant de lits de sciure de bois bien sèche. Elles se conservent ainsi très bien jusqu'au mois de mars. On peut également les déposer en petits silos *(voir* CONSERVES), recouverts d'une bonne couche de litière, qu'on enlève pour aérer quand le temps le permet.

Variétés. — Par suite de l'amélioration des anciennes races, le nombre des variétés de choix est aujourd'hui considérable. Parmi celles-ci, il y a lieu de citer



CONSERVATION EN CAVE, DANS LA SCIURE

1° Carotte rouge à forcer Parisienne. — La plus précoce et aussi la plus courte de toutes les Carottes cultivées convient particulièrement à la culture sous châssis. La racine est souvent plus large que longue, un peu aplatie des deux bouts ; le feuillage et le collet en sont remarquablement fins.

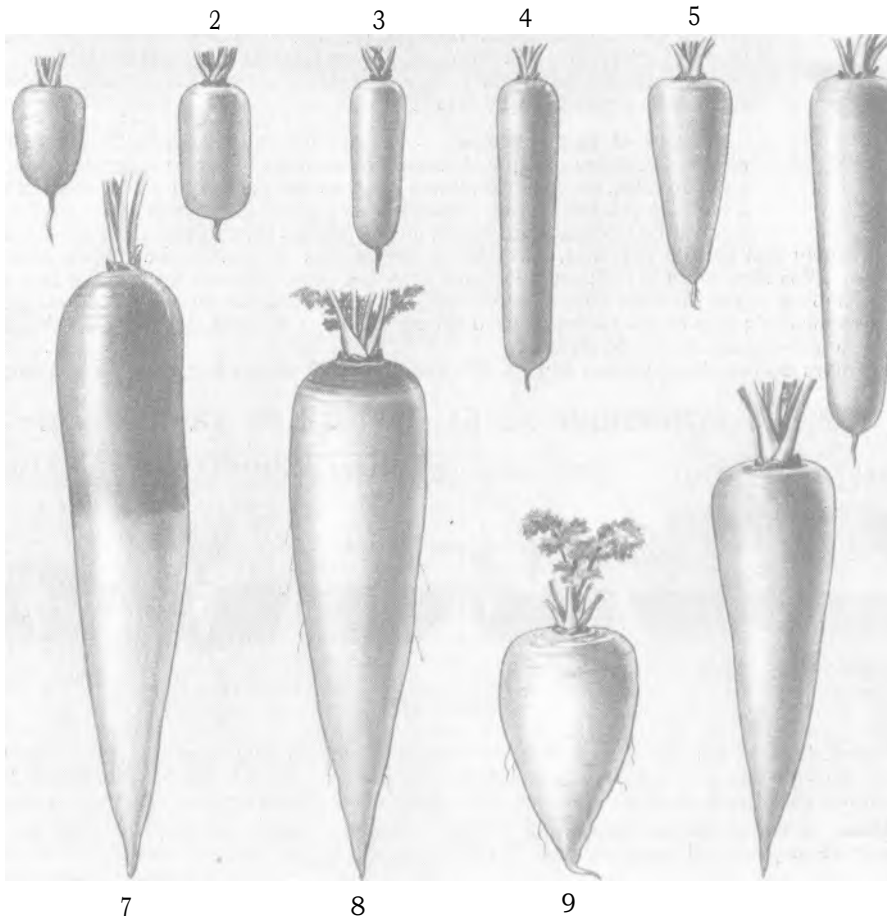
2° Carotte rouge très courte châssis ou Carotte Grelot. — Racine presque sphérique, légèrement en forme de toupie, d'un rouge orangé demi-transparent plus pâle vers la pointe ; collet fin et pincé à feuillage très peu abondant. Cette variété à chair fine et sucrée, de goût très agréable, convient surtout très bien à la culture

www.frenchpdf.com

forcée sous châssis, tant à cause de sa précocité que du peu de longueur de sa racine. On l'emploie également dans la culture de pleine terre pour les semis très hâtifs ou très tardifs.

3° Carotte Davanture. — Carotte rouge à châssis ; très estimée pour les cultures de première saison.

40 Carotte courte améliorée à forcer (Vilmorin). — Carotte Saint-Fiacre, sans cœur, bien lisse, chair rouge sucrée, recommandée pour couche et châssis froid. En pleine terre, demande des sols légers. Variété de première saison.



DIFFÉRENTES FORMES DE CAROTTES
1. CAROTTE DAVANTURE. - 2. CAROTTE COURTE AMÉLIORÉE A FORCER. - 3. CAROTTE DEMI-LONGUE NANTAISE AMÉLIORÉE. - 4. CAROTTE PALAISEAU. - 5. CAROTTE DEMI-LONGUE DE CHANTENAY. — 6. CAROTTE LA MERVEILLE - 7. CAROTTE BLANCHE A COLLET VERT. - 8 CAROTTE D'ORTHE. - 9. CAROTTE BLANCHE DES VOSGES. - 10. CAROTTE SAINT-VALÉRY

50 Carotte courte hâtive Bellot. — Très bonne variété pour châssis froid et pleine terre.

On peut dire de cette variété que c'est une énorme Carotte rouge courte, presque aussi large que longue.

6° Carotte demi-courte de Guérande. — Aussi remarquable par sa qualité que par les fortes dimensions qu'elle peut atteindre et par la rapidité de son développement. La chair en est très tendre, très délicate. Elle doit être cultivée dans une terre douce, substantielle et bien fumée et ne doit pas manquer d'eau pour assurer son développement rapide dans de bonnes conditions

7° Carotte Friandise Vilmorin. — Absolument sans cœur. Racine lisse, rouge vif. Chair bien colorée. Bonne pour pleine terre, mais réussit particulièrement bien sous châssis.

8° Carotte de Croissy améliorée, Croissy première. — Hâtive à feuillage léger et à racine obtuse d'environ 12 cm., bien rouge. Variété d'été et d'automne. Se forme rapidement.

9° Carotte Primerouge (sélection originale Vilmorin). — Se colore dès sa formation. Semée sous châssis en septembre-début octobre, se développera bien pendant l'hiver et donnera en

www.frenchpdf.com

mars-avril de jolies Carottes nouvelles, cylindriques, sans cœur, lisses, tendres et sucrées.

100 Carotte demi-longue Nantaise améliorée. - Carotte sans coeur (race Vilmorin). Cylindrique, obtuse, à chair sucrée, très rouge, de saveur agréable. Variété de troisième saison.

110 Carotte demi-longue d'Amsterdam (race Vilmorin). - Variété de deuxième saison et de première qualité, cylindrique, tout à fait sans cœur. Est recommandée pour culture hâtive. Voisine de la Carotte rouge demi-longue de la Halle.

120 Carotte de Palaiseau (Vilmorin). - Belle Carotte à feuillage peu développé, prompte se former, longue, cylindrique. Chair sucrée, bien colorée, absolument sans cœur et de qualité parfaite.

130 Carotte demi-longue de Chantenay. - Plus grosse et plus large de collet que la Carotte Nantaise. Variété de quatrième saison. Racine de fort volume, sucrée, de goût très fin.

140 Carotte La Merveille (Vilmorin). - Racine demi-longue, à bout arrêté, sans être très obtus, atteignant 16 à 18 cm. ; elle est complètement enterrée et, de ce fait, n'a jamais de collet vert. La couleur rouge est très vive et la chair particulièrement sucrée.

150 Carotte demi-longue de Luc. - Très bonne variété ; hâtive, productive et de longue conservation.

160 Carotte longue lisse de Meaux. - Pour terres profondes, racines très rouges, longues. Bonne conservation. Elle remplace avantageusement les Carottes de Tilques, de Milly et rouge de la Meilleraye, qui en sont très voisines.

170 Carotte longue obtuse sans cœur. - Belle variété potagère sans cœur. Chair extrêmement rouge, sucrée, fondante, d'un goût très fin.

180 Carotte **longue de** Saint-Valéry. - Très grosse, bien droite, lisse, régulière. Bonne conservation.

SÉLECTION VILMORIN

Carotte rouge à forcer Parisienne

Graines. Par 30 gr. ..... N° 4.295
» » 15 » ..... » 4.296
» » 10 » ..... » 4.297
» » paquet ..... » 4.299

Carotte rouge très courte à châssis (Carotte Grelot)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 4.315
» » 15 » ..... » 4.316
» » 10 » ..... » 4.317
» » paquet ..... » 4.319

Carotte Davanture

Graines. Par 30 gr. ..... N° 4.325
» » 15 » ..... » 4.326
» » 10 » ..... » 4.327
» » paquet ..... » 4.329

Carotte courte améliorée à forcer (Vilmorin)

Carotte Saint-Fiacre

Graines. Par 30 ar ..... N° 4.345
» » 15 » ..... » 4 346
» » 10..... ..... » 4.347
» » paquet ..... » 4.349

Carotte courte hâtive Bella

Graines. Par 60 gr. ..... N° 4.364
» » 30 » 4.365
» » 15 » 4.366
» » 10 » 4.367
» » paquet 4.369

Carotte demi-courte de Guérande

Graines. Par 60 gr. ..... N° 4.414
» » 30 » ..... » 4.415
» » 15 » ..... » 4.416
» 10 » ..... » 4.417
» » paquet ..... » 4.419

Carotte Friandise (Vilmorin)

Graines. Par 60 gr. ..... N° 4.424
» » 30 » ..... » 4.425
» 15 » ..... » 4.426
» » 10 » ..... » 4.427
» paquet ..... » 4.429

Carotte de Croissy améliorée (Croissy première)

Graines. Par 60 gr. ..... N° 4.434
» » 30 » ..... » 4.435
» » 15 » ..... » 4.438
» » 10 » ..... » 4.437
» a paquet ..... » 4.439

Carotte Primerouge (Sélection originale Vilmorin)

Graines. Par 60 gr. ..... No 4.434
» » 30 » ..... » 4.488
» » 15 » ..... » 4.486
» » 10 ..... » 4.487
» » paquet ..... » 4.489

Carotte demi-longue Nantaise améliorée sans coeur (Race Vilmorin)

Graines. Par 100 gr. ..... N° 4.873
» » 60 » ..... » 4.574
» » 30 » ..... » 4.575
» » 15 » ..... » 4.576
» » 10 » ..... » 4 577
» » paquet ..... » 4.579

Carotte demi-longue d'Amsterdam (Race Vilmorin)

Graines. Par 100 gr. ..... N° 4.593
» » 60 » ..... » 4.594
» » 30 » ..... » 4.595
» » 15 » ..... » 4.596
» » 10 » ..... » 4.597
» » paquet ..... » 4.599

Carotte de Palaiseau (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr. ..... N° 4.603
» 60 » ..... » 4.604
» 30 » ..... » 4.605
» » 15 » ..... » 4.606
» 10 » ..... » 4.607
» » paquet ..... » 4.609

Carotte demi-longue de Chantenay

Graines. Par 100 gr. ..... N° 4.613
» » 60 » ..... » 4.614
» » 30 » ..... » 4.615
» » 15 » ..... » 4.618
» » paquet ..... » 4.619

Carotte La Merveille (Vilmorin) (Nouveauté)

Graines. Par 100 gr. ..... N° 4 643
» » 60 » ..... » 4.644
» » 30 » ..... » 4.645
» » 15 » 4.643
» » paquet 4.649

Carotte demi-longue de Luc

Graines. Par 100 gr. ..... N° 4.653
» » 60 » 4.654
» 30 » 4 655
» 15 » 4.656
» paquet 4.659

www.frenchpdf.com

(Suite.)

Carotte longue lisse de Meaux

Graines. Par 100 gr.		.....	N° 4.733
a	» 60 »		» 4.734
»	» 30 »	.....	» 4.735
D	» 15 »		» 4.736
»	» paquet	.....	» 4.739

Carotte longue obtuse sans cœur (Carotte Berlicum)

Graines. Par 100 gr.		.....	N° 4.753
5	» 60 »	.....	» 4.754
D	» 30 »	.....	» 4.755
»	» 15 »	.....	» 4.756
»	» paquet	.....	» 4.759

Carotte longue de Saint-Valéry

Graines. Par 100 gr.		.....	N° 4.873
»	» 60 »	.....	» 4.874
»	» 30 »	.....	» 4.875
»	» 15 »	.....	» 4.876
»	» paquet.	.....	» 4.879

Maladies. — Pourriture des racines. — La maladie observée le plus fréquemment sur les Carottes, lorsqu'elles sont conservées en cave ou en silos, est la pourriture des racines due au champignon *Sclerotinia Libertiana (Sclérote),* qui provoque une moisissure blanchâtre.

Remède : Ne rentrer que les Carottes saines, bien décolletées et ressuyées. Visiter fréquemment le stock et éliminer aussitôt les racines atteintes.

Mildiou. — On a observé également quelquefois le mildiou, champignon *(Plasmopara niv e a)* qui détermine sur les feuilles des taches jaunâtres s'étendant peu à peu et se couvrant d'une moisissure blanchâtre et veloutée.

Remède : On peut recourir au traitement cuprique (Bouillie Vilmorin ou Carpinol), mais les meilleures précautions à prendre consistent à éviter la propagation de la maladie par la destruction des sujets atteints et par un assolement rigoureux.



J. Vincent.)

LA POURRITURE DES CAROTTES*

Insectes nuisibles. — La Carotte a de nombreux ennemis, dont les principaux sont

1° L'Iule terrestre, genre de Myriapodes allongé à pattes courtes de la famille des Iulidés, vulgairement connu sous le nom de millepattes, qui s'attaque à la racine.

Destruction : Saupoudrer la planche de suie, de soufre ou de chaux vive.

2° La Mouche des Carottes *(Psila rosæ).* — Petite mouche de 4 à 5 mm. de long et dont les larves pénètrent sous l'épiderme de la racine et y creusent une galerie irrégulière en descendant vers la pointe.

Destruction : On obtient un excellent résultat en déposant à la base des plantes un mélange de suie et de poudre de tabac.

www.frenchpdf.com



MILDIOU DE LA CAROTTE*



LA MOUCHE DE LA CAROTTE
Grossie 5 fois.



LE CHARANÇON
DE LA CAROTTE
Grossi 4 fois.

30 L'Araignée rouge *(voir ce mot)*, qui ronge les toutes jeunes plantules.

Destruction : Bassinages fréquents. Pulvérisations de solution nicotinée ou de roténone à 1 %.

40 La Chenille de l'Acherontia *(Sphinx à tête de mort)* *(voir ce mot)*, d'un jaune verdâtre avec anneaux obliques piquetés de points bleus.

La Chenille du papillon Machaon *(voir ce mot)*, d'un beau vert, aux anneaux noirs, qui dévore les feuilles.

Destruction : Poudrer au roténone.

50 Le Charançon des Carottes *(Liparus coronatus)*. — Gros Curculionidé noir, assez brillant. long de 12 à 15 mm., qui mange les feuilles et dont la larve creuse des galeries dans les racines,

Destruction : Faire la chasse aux insectes parfaits et aux larves. Alterner les cultures. Un moyen de lutte efficace contre cet insecte et qui empêche sa multiplication dans les jardins, c'est la pratique de l'arrachage des légumes avant le mois d'octobre. Les larves se trouvent détruites avec les racines altérées.

Enfin, on compte encore parmi les ennemis de la Carotte les pucerons blancs et noirs, les tipules potagères, le ver-blanc, la courtilière, le rat et le mulot. (*Voir à ces mots -pour les méthodes de lutte à employer.)*

www.frenchpdf.com

Usages. — Les racines de Carottes qui tiennent une large place dans l'alimentation, se consomment cuites, sautées au beurre, au jus de viande, à la crème, etc. Elles forment également l'accompagnement de certains plats (bœuf à la mode), et entrent dans la composition d'une foule de sauces et accommodements.

Le jus de Carottes sert à colorer le beurre et ses graines entrent dans la préparation de certaines liqueurs. La Carotte est, en outre, diurétique et rafraîchissante.

On prête à la Carotte la propriété d'être précieuse dans les affections du foie et de combattre la jaunisse. C'est une réputation certainement usurpée qu'elle doit vraisemblablement à la couleur jaune de la portion centrale de sa racine.



CHENILLE DE MACHAON SUR FEUILLE DE CAROTTE*. Grandeur nature.



(*CI. J. Vincent.*)

ASPECT FRISÉ DU FEUILLAGE DES CAROTTES ATTAQUÉES PAR LA MOUCHE

Plus récemment, on a découvert que le carotène, qui constitue la partie colorante de la Carotte, est une provitamine qui se transforme dans l'organisme en vitamine A, vitamine de croissance. C'est surtout dans la Carotte crue que ce carotène se trouve en quantité appréciable et une préparation culinaire délicieuse, qui devrait figurer sur toutes les tables, consiste en Carotte crue, finement râpée et assaisonnée en salade. La Carotte crue, consommée ainsi, devient une nourriture particulièrement indiquée pour les enfants.

ENGRAIS. — Chlorure de potassium, superphosphate de chaux, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin)*.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Carpinol, soufre, chaux vive, roténone, bouillies nicotinées, sulfure de carbone *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Manuel de culture Potagère, par E. Delplace. *(voir tarif Vilmorin)*.

CARPINOL Nouvelle bouillie à basse d'oxyquinoléine stabilisée, à la fois préventive et

www.frenchpdf.com

curative contre les maladies cryptogamiques des cultures potagères : rouille, mildiou, anthracnose, oïdium, etc... Le Carpinol a l'avantage de ne pas brûler, même à haute dose, et dans les régions humides il stimule la végétation, offrant au feuillage, aux rameaux et aux fruits une protection totale. Employé curativement, il assure la cautérisation des taches et l'arrêt immédiat de l'évolution de la maladie *(voir tarif Vilmorin).*



CARVI

CARVI *(Carum carvi). Famille des Ombellifères.* — Anis des Vosges, Cumin des prés.

Description. — Plante bisannuelle dont la racine, de la grosseur du doigt, longue, jaunâtre, à chair blanche, serrée, a une légère saveur de carotte ; feuilles radicales nombreuses à pétiole en gouttière, creux, ondulé. Tige droite haute de 0 m. 30 à 0 m. 60, fleurs blanches, petites, en ombelles. Graine oblongue, un peu courbée, aromatique, de couleur brun clair ; marquée de 5 sillons. Durée germinative 3 ans. Un gramme en contient 350.

Culture. —Bien que le Carvi pousse spontanément dans les prairies, on le cultive cependant dans les jardins. On sème les graines sur place, d'août à octobre, à raison de 5 à 10 gr. pour 10 mètres carrés en rayons espacés de 40 cm. On recouvre la semence de 2 cent. de terre, lorsque le plant a atteint 10 cm. on l'éclaircit à 0 m. 25 sur les lignes. On n'a plus qu'à tenir la terre en état de propreté par des binages et des sarclages jusqu'à la récolte qui a lieu l'année suivante en juillet-août. Un mètre carré produit environ 50 à 100 gr. de graines.

SÉLECTION VILMORIN

Carvi cultivé	Graines
Kummel Carum	Par 30 gr. N° 5.225

Usages. — Les graines de Carvi, qui sont la partie la plus aromatique de la plante, servent pour la pâtisserie et l'assaisonnement. En Hollande on en parfume le fromage et en Allemagne le pain ; elles entrent aussi dans la fabrication de certaines liqueurs. On peut employer également la racine comme celle du Panais. Une huile volatile extraite des graines est considérée comme ayant le pouvoir d'arrêter les coliques.

CASSIDE **Description.** — Genre de Coléoptères de forme aplatie, ovoïde, à élytres larges, minces sur les bords, surélevés au centre, dissimulant sous eux la tête et les pattes.

Espèces. — Il en existe plusieurs, assez difficiles à distinguer entre elles, parmi lesquelles convient de citer

10 Les Cassides de la Betterave *(Cassida nebulosa, Cassida vittata* et *Cassida nobilis.)*

Ces insectes ont le dos vert clair plus ou moins jaunâtre, ponctué de taches brunes chez la *Cassida nebulosa,* d'une teinte uniforme chez les autres cassides. Une expansion de la partie antérieure du corps (corselet ou pronotum) et des parties latérales et postérieures (élytres) recouvre la tête et les pattes. Les cassides l'état adulte se montrent en avril-mai sur les Ansérines, les Arroches sauvages et les Betteraves cultivées. Elles se nourrissent de leurs feuilles en y laissant de larges trous. Dès cette époque, les insectes s'accouplent, puis les femelles pondent des oeufs que l'on trouve, isolés ou groupés par paquets, à la face inférieure des feuilles. Les larves apparaissent de fin mai à août. Elles s'alimentent aux dépens du limbe dont elles peuvent ne laisser que les nervures ; mais, plus ordinairement, le limbe n'est pas perforé de part en part, l'épiderme du dessus est respecté.

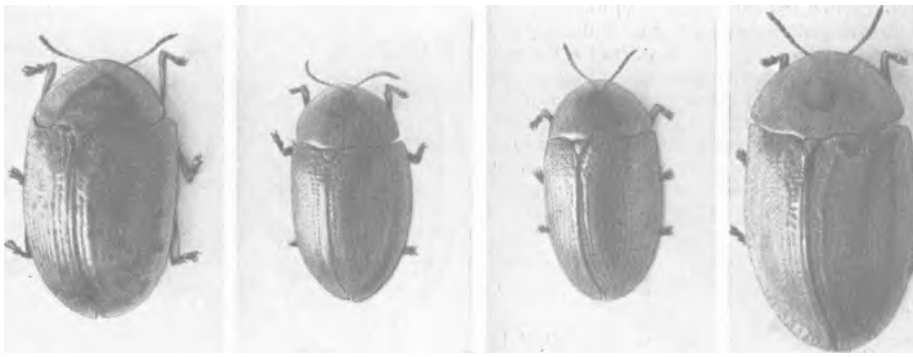


(Cl. J. Vincent.)

LARVE DE CASSIDE*. Grossie environ 10 fois.

Les larves de cassides ont le corps ovale et aplati, leur teinte est vert clair. Elles possèdent six pattes. Une espèce de queue à

www.frenchpdf.com



CASSIDA NEBULOSA• CASSIDA NOBILIS• CASSIDA VITTATA• CASSIDA DEFLORATA•
Grossies 6 fois.

deux dents, formant fourche, se dresse sur le dernier segment du corps. La disposition de l'anus est telle que les excréments de la larve s'agglutinent sur cet appendice, lequel, pouvant se rabattre au-dessus du corps, masque ainsi sa partie postérieure sous un écran de déjections accumulées.

Les invasions de cassides, capables d'avoir des répercussions économiques graves, sont rares en France.

2° La **Casside** de l'Artichaut *(Cassida de&rata)*, présente, ainsi que sa larve, les mêmes caractéristiques et les mêmes mœurs que les précédentes. Elle peut se montrer extrêmement nuisible aux Artichauts.

Destruction : Pulvériser sur les plantes atteintes une solution nicotinée : 3 cm³ de nicotine à 500 gr. par litre, 10 gr. de savon et 1 l. d'eau. Le savon blanc peut être remplacé par un bon mouillant du commerce Pour les cassides de la Betterave on emploie efficacement aussi la bouillie à l'arséniate de plomb au début de l'attaque.

CECIDOMYE Genre d'insectes diptères dont une espèce (*Contarinia nasturtii* ou *C. torquens*) est nuisible aux Choux-fleurs.

Description. — Moucheron de 1 mm. 5 environ, jaune verdâtre clair, à longues pattes, à vol très lent, apparaissant fin mai. La femelle pond dans les fleurs de Crucifères ou entre les feuilles du bourgeon terminal des jeunes plants de Choux. Les larves ne mangent pas les feuilles, mais les épuisent en irritant leurs tissus et en provoquant des exsudations dont elles se nourrissent. La nymphose a lieu dans le sol. Une première génération se produit en juin-juillet, puis une seconde et une troisième au début et en fin d'août. Cette dernière donnera des larves qui hiverneront en terre.



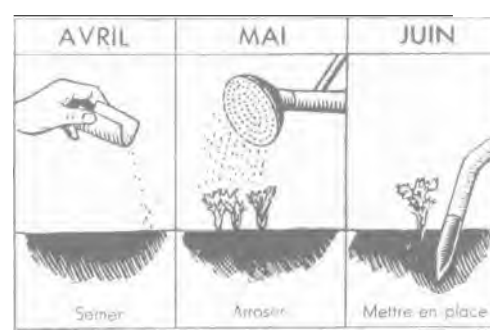
DÉFORMATION PRODUITE SUR UN JEUNE CHOU-FLEUR A LA SUITE D'UNE ATTAQUE DE CECIDOMYE

Au début de l'attaque, les pétioles des feuilles intérieures du Chou s'incurvent vers le centre de la plante. Les limbes attaqués se garnissent de cloques et prennent un aspect plus ou moins frisé. Le Chou ne formera pas sa pomme et, le plus souvent, les parties parasitées pourrissent.

Contarinia nasturtii semble plutôt s'attaquer aux grandes cultures qu'aux jardins. Elle pullule surtout dans les régions où la culture du Choux fleur est continue (région de Saint-Omer.)

Destruction : Arracher les plantes qui donnent des signes de dépérissement et les détruire en les brûlant.

TABLEAU SYNOPTIQUE



CELERI *(Apium graveolens) Famille des Ombellifères.* — Ache douce, Ache des marais, Eprault, Api.

www.frenchpdf.com

Description. — Plante bisannuelle à racine fibreuse, naturellement assez charnue ; feuilles divisées à folioles presque triangulaires, dentées, d'un vert foncé ; pétioles assez larges, sillonnés, creusés en gouttière ; petites fleurs jaunâtres ou verdâtres en ombelle. La tige, ne se développant que la deuxième année, atteint Om. 60 de haut, elle est rameuse et sillonnée. La graine petite, triangulaire, marquée de 5 arêtes a une odeur très aromatique. Sa durée germinative est de 8 ans. Un gramme en contient environ 2 500.



BLANCHIMENT DU CÉLERI EN CAVE



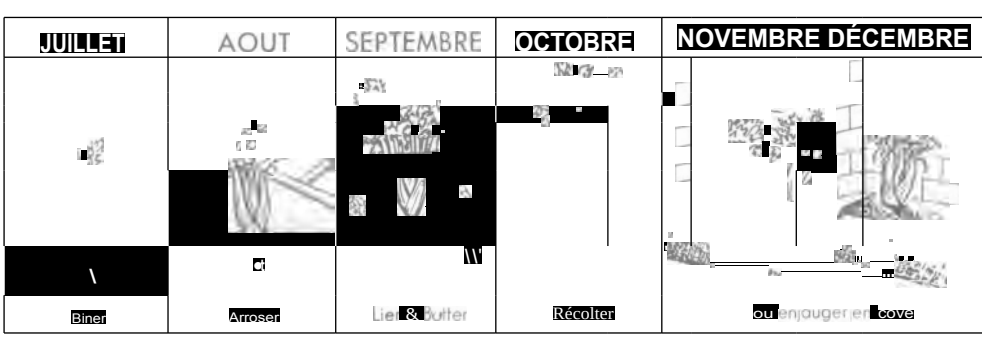
CÉLERI PASCAL PLEIN BLANC

De la culture qui a développé, dans le Céleri, soit les pétioles des feuilles, soit les racines, deux types très distincts sont nés : les Céleris à côtes ou Céleri en branches et les Céleris-raves.

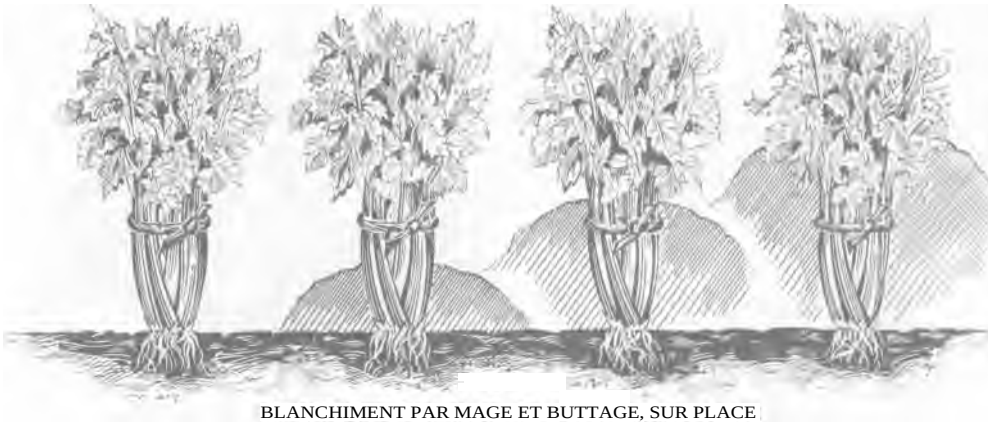
CÉLERI A CÔTES

Culture. — Le Céleri à côtes est une plante épuisante qui demande une terre riche en humus, fraiche et légère. Semer d'avril à fin mai. 0,2 gr de graines par mètre carré, en recouvrant à peine la semence. La levée très capricieuse a lieu en 20 jours. Bien que recommandé, le repiquage en pépinière n'est pas nécessaire ; on se contente d'éclaircir le plant ; puis lorsque celui-ci est assez fort, on le repique sur place après avoir raccourci un peu les racines et les plus grandes feuilles et en laissant 25 à 30 cm. en tous sens entre chaque plant.

DE LA CULTURE DU CÉLERI A CÔTES



www.frenchpdf.com



BLANCHIMENT PAR MAGE ET BUTTAGE, SUR PLACE

La graine de Céleri est assez lente à germer ; on en favorise la levée par de fréquents bassinages. Après la mise en place et jusqu'au moment de commencer. l'étiolage, les soins consistent exclusivement en sarclages et arrosages, aussi copieux que possible, au goulot, dans des cuvettes établies entre les pieds, en évitant de mouiller le feuillage par crainte de la rouille.



(Cl. J. Vincent.)

BLANCHIMENT PAR ENVELOPPEMENT AVEC DU PAPIER ET BUTTAGE

Blanchiment. — Avant de consommer les côtes de Céleri, on doit les blanchir en les privant 'de lumière. Plusieurs manières sont employées pour arriver à ce résultat. La plus commune consiste, 15 20 jours avant le moment où l'on désire récolter, a lier, par temps sec, les feuilles avec un brin de raphia ou de la paille, puis butter les pieds en trois fois : la première fois jusqu'au tiers de leur hauteur, 8 jours après aux deux-tiers et, enfin, 8 jours après jusqu'à la couronne des feuilles. On obtient ainsi des côtes très fermes.

Cette méthode convient particulièrement aux plantations de peu d'importance. On emploie aussi un autre procédé qui consiste planter le Céleri dans des tranchées de 45 cm. de largeur et de 30 de profondeur, espacées de I m. 50 ; on en ameublit convenablement le fond et on plante deux lignes de Céleris distantes de 20 cm. en tous sens. Pour le buttage, il n'y a plus qu'à remettre en place la terre qu'on a extraite pour établir la tranchée.

Toutefois, comme le Céleri blanc ne se conserve pas et pourrit, on ne doit en faire

TABLEAU

AVRIL	MAI	JUIN
Semer	Arroser	Mettre en place

www.frenchpdf.com

blanchir que suivant les besoins et cette méthode ne convient qu'aux cultures maraîchères.

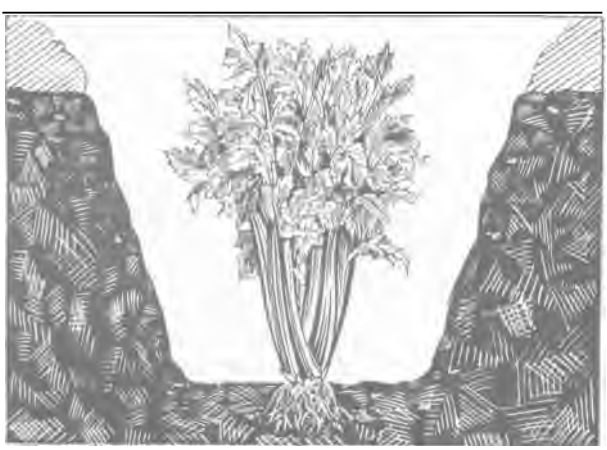
Enfin, un moyen très pratique de blanchiment consiste à se servir de tuyaux de drainage en poteries de 0 m. 45 de haut sur 12 à 15 cm. de diamètre. Par une journée bien sèche, on introduit le pied de Céleri dans ce tuyau après avoir rassemblé les côtes et les feuilles au moyen d'une ficelle en spirale, qu'on retire ensuite, afin de laisser les tiges s'écarter le long de ce tuyau et l'air pénétrer dans le cœur de la plante.

Lorsque les froids arrivent, la plantation doit être protégée avec de la litière ou des paillassons ; on peut aussi rentrer les Céleris en cave, où le blanchiment est facilité par l'absence de lumière. Il suffit de les enterrer dans du sable ou de la terre sableuse.

Un metre carré produit de 2 4 kgs de céleris.



J.
BLANCHIMENT A L'INTÉRIEUR DE TUYAUX DE DRAINAGE

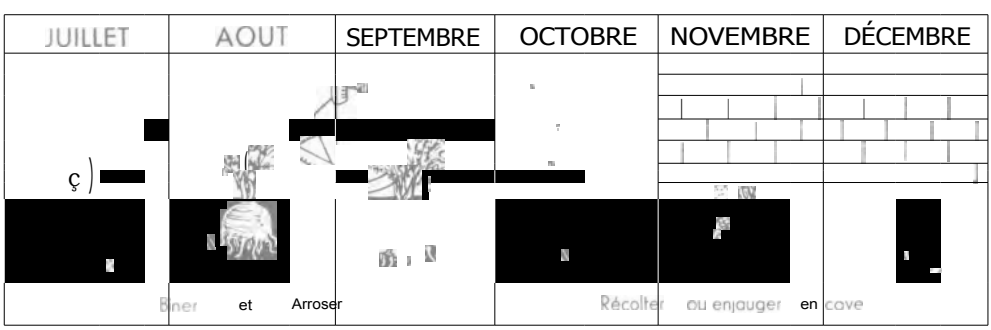


BLANCHIMENT EN TRANCHÉE

CÉLERI-RAVE

Le Céleri-rave se cultive comme le Céleri à côtes, avec cette différence qu'il n'y a pas lieu de butter ni de faire blanchir puisque c'est la racine seule qui est utilisée. Après la mise en place, en juin pour les semis de pleine terre faits en avril-mai, il ne reste plus qu'à sarcler, pailler et arroser copieusement. Il y a lieu d'observer au repiquage un espacement de 35 à 40 cm. en tous sens. On peut supprimer en été es rejets, de même que les racines latérales et les plus grandes

SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU CÉLERI-RAVE



www.frenchpdf.com

feuilles afin d'obtenir des pommes plus belles.

Le Céleri-rave craint le froid, aussi, à l'approche des gelées, on procède l'arrachage et, après avoir supprimé les feuilles, on conserve les racines soit en jauge dehors, en les abritant d'un épais paillis, soit de préférence en cellier ou en cave, en les couvrant de 'sable.

Un mètre carré produit environ 3 à 4 kgs de racines.

Variétés. — Les principales sont :

— Céleri à côtes

Le Céleri plein blanc, plante vigoureuse de 0 m. 40 à 0 m. 50, à côtes charnues, pleines et tendres, vertes, prenant par l'étiolement une teinte blanc jaunâtre.

Le Céleri plein blanc d'Amérique, dont les côtes charnues sont blanches naturellement, mais qui doivent être étiolées pour devenir complètement tendres.

Le Céleri doré amélioré, à côtes jaunes et charnues blanchissant sans être liées, recommandable pour première saison.



CÉLERI-RAVE POMME



CÉLERI-RAVE GÉANT DE PRAGUE

Le Céleri plein blanc doré appelé Céleri Chemin, du nom du maraîcher qui a obtenu cette variété en 1883 ; vigoureux et hâtif, côtes larges et pleines, bien jaunes et charnues. Est en tous points recommandé.

Le Céleri « Le Résistant)) (Vilmorin), vigoureux, résiste aux maladies, coeur plein ; fortes côtes vertes, tendres et presque rondes.

Le Céleri Pascal, plein blanc, excellente variété à côtes arrondies, épaisses et charnues se conservant très bien l'hiver.

Le Céleri plein blanc court à grosses côtes. — Céleri sans drageons. Belle variété à côtes extrêmement larges, nombreuses, très pleines et serrées ; des plus estimées.

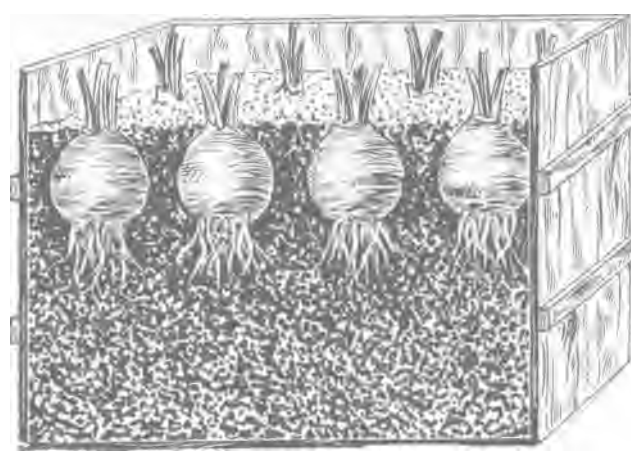
Le Céleri violet à grosses côtes vertes, légèrement teintées de violet, épaisses et tendres, ne creusant pas.

Le Céleri à couper, qu'on nomme aussi Céleri petit, Céleri creux, Céleri fin de Hollande, cultivé seulement pour son feuillage est employé pour l'assaisonnement ; il a des côtes fines, tendres et cassantes.

— Céleris-raves :

Le Céleri-rave de Paris amélioré, à racine grosse et tendre, d'excellente qualité, variété rustique.

Le Céleri-rave hâtif de Chatou (Vilmorin). — Belle racine bien nette, à chair très



CONSERVATION EN CAVE, DANS LE SABLE

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com



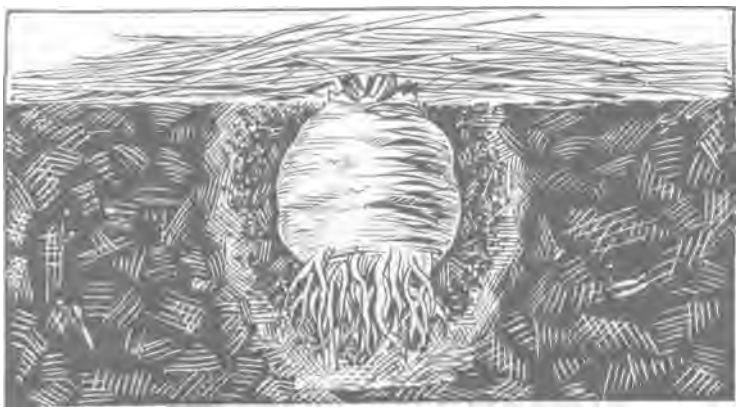
Première sélection du monde







www.frenchpdf.com



CONSERVATION EN JAUGE

blanche, bien serrée et de conservation parfaite.

Le Céleri-rave géant. Céleri-rave de Prague. - Excellente variété ; belle racine arrondie très grosse. Feuillage vert foncé, assez peu découpé.

Le Céleri-rave maraîcher (Vilmorin).

Racine régulière lisse, à chair blanche, tendre. Race maraîchère convenant aussi pour petits jardins.

SÉLECTION VILMORIN

CÉLERIS A COTES - CÉLERIS EN BRANCHES

Céleri plein blanc

Graines. Par 30 gr. N° 5.305
• » 15 » 5.306
• » 10 » » 5.307
» » paquet » 5.309

Céleri plein blanc d'Amérique

Graines. Par 30 gr. N° 5.335
» » 15 » » 5.336
» » 10 » » 5.337
» » paquet » 5.339

Céleri doré amélioré

Graines. Par 15 gr. N° 5.366
» » 10 » » 5.357
» » 5 » » 5.358
• » paquet » 5.359

Céleri plein blanc doré - Céleri Chemin

Graines. Par 15 gr N° 5.386
» » 10 » » 5.387
» » 5 » » 5.388
» paquet » 5.389

Céleri « Le Résistant » (Vilmorin)

Graines Par 30 gr. N° 5.405
» » 15 » » 5.406
» » 10 » » 5.407
• » paquet • 5.409

Céleri Pascal plein blanc

Graines. Par 30 gr. N° 5.425
» 15 » » 5.426
» » 10 » » 5.427
• » paquet » 5.429

Céleri plein blanc court à grosses côtes
Céleri sans dragéon

Graines. Par 30 gr. N° 5.455
Graines. Par 15 » N° 5.458
• » 10 » » 5.457
• » paquet » 5.459

Céleri violet à grosses côtes vertes

Graines. Par 30 gr. N° 5.535
D » 15 » » 5.536
» » 10 » » 5.537
» » paquet » 5.539

Céleri à couper

Graines. Par 30 gr. N° 5.595
• » 15 » » 5.598
» paquet » 5.599

CÉLERIS RAVES - CÉLERIS NAVETS

Céleri-rave de Paris amélioré

Graines. Par 30 gr. N° 5.715
» 15 » » 5.716
• 10 » » 5.717
• » paquet » 5.719

Céleri-rave hâtif de Chaton (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. N° 5.745
» 15 » » 5.746
• » 10 » » 5.747
• » paquet » 5.749

Céleri-rave géant - Céleri-rave de Prague

Graines. Par 30 gr. N° 5.775
» 15 » » 5.776
• » 10 » » 5.777
• » paquet » 5.779

Céleri-rave maraîcher (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. N° 5.815
• » 15 » » 5.816
D 10 » » 5.817
» paquet » 5.819

Maladies. - La maladie la plus répandue est la septoriose du Céleri, due à un champignon *(Septoria apii)* qui détermine en été, sur le feuillage, des taches rouillées d'un jaune brun roux.

Remède : Préventivement : il est recommandé *(voir culture)* d'éviter, à partir de l'été, de mouiller les feuilles en arrosant, cette maladie cryptogamique trouvant dans l'humidité son principe générateur. On peut également traiter à deux reprises avec l'oxychlorure de cuivre ou la bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre.

Éclatement des racines de céleris-raves ou cœur-brun. – Accident physiologique qui se produit lorsque le céleri-rave est cultivé dans une terre légère, fortement fumée avec un engrais riche en azote organique, ou encore lorsque, à une période de sécheresse, succèdent des pluies persistantes, et ceci au moment où la racine est parvenue à maturité. Une coupe pratiquée par le milieu de la racine montre, entre les feuilles du cœur, une cavité



LA MOUCHE DU CÉLERI
Grossie 6 fois.

www.frenchpdf.com

centrale dont les parois sont noires et nécrosées. L'accident est dû à une croissance excessive de la racine, par excès d'éléments fertilisants. Les tissus ne résistent pas à cette poussée consécutive à l'augmentation trop rapide de volume et l'éclatement se produit.

Il n'existe pas de remède à cette affection lorsqu'elle est due, comme c'est le cas le plus fréquent, à des circonstances météorologiques inévitables.

Insectes nuisibles. — La Mouche du Céleri *(Philophylla heraclei)*. Petite mouche qui fait son apparition vers le début de mai, et dont la longueur totale est de 5 mm. Les larves de cet insecte minent les feuilles du Céleri, en se tenant toujours entre les deux épidermes et causent de gros dégâts.

Destruction : Brûler les feuilles attaquées et désinfecter le sol au moyen d'injections de sulfure de carbone. On peut essayer également des pulvérisations de nicotine à 1,5 0/00 (3 cm³ par litre de jus titré à 500 gr. par litre), additionnées de 1 % de savon blanc ou de 0,5 % de sulforicinate de soude. Il est bon de supprimer également tous les plants de Céleri sauvage qui peuvent se trouver à proximité.

Les Limaces et les Escargots sont également friands du Céleri.

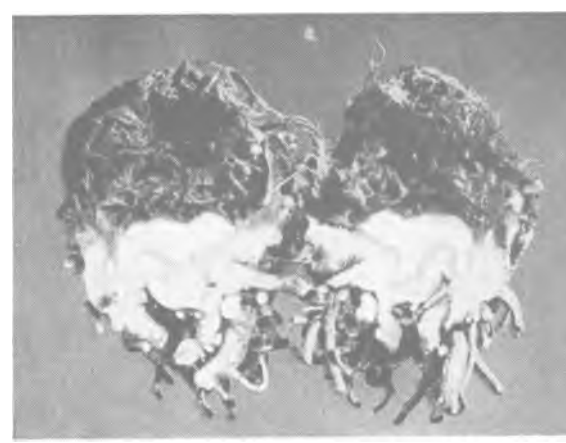
Destruction : Appât Vilmorin.

Usages. — Le Céleri joue un rôle important dans l'art culinaire, il est employé dans les potages, les ragoûts, etc..., qu'il parfume agréablement. Le Céleri en branches et le Céleri-rave se prêtent à différentes préparations : Céleri braisé, à la maitre d'hôtel, à la crème, etc..., on le mange aussi cru et le plus souvent en salade. Coupé en tranches fines, accommodées à la rémoulade, le Céleri-rave est un hors-d'œuvre apprécié. Les graines servent à faire un extrait condimentaire très prisé en Angleterre. Pulvérisées, elles fournissent le sel de Céleri. En médecine, la racine est employée comme apéritive, diurétique, et on accorde au Céleri des propriétés contre les rhumatismes.



(Cl. J. Vincent.)

SEPTORIOSE DU CÉLERI *



(Vincent.)

RACINE SECTIONNÉE PAR LE MILIEU MONTRANT L'ÉCLATEMENT DU CŒUR

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Oxychlorure de cuivre, sulfate de cuivre, solution nicotinée, sulforicinate de soude, sulfure de carbone, appât Vilmorin *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. La Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin)*.

CENDRES Résidu de la combustion d'un grand nombre de matières. On peut utiliser au potager comme amendement calcaire les cendres de bois et les cendres de charbon. Les améliorations apportées à la végétation par les cendres sont exposées a l'article **CALCAIRE.**

Cendres de bois. — Ces cendres contiennent de 20 à 50 % de chaux. La potasse, l'acide phosphorique et la magnésie se partagent le reste de leur composition.

www.frenchpdf.com

Les Cendres de feuilles sont encore plus riches en chaux dont elles contiennent de 45 à 60 %. Les cendres de bois et de feuilles conviennent à tous les sols.

Cendres de charbon. — D'une action fertilisante moins élevée, ces cendres ne contiennent pas plus de 10 % de chaux. Elles conviennent plus particulièrement aux sols argileux et marécageux en raison de la forte proportion de matières terreuses qu'elles renferment.

Citons également les Cendres d'os, contenant environ 75 % de phosphate de chaux et qui sont de provenance américaine, et les Cendres volcaniques. En fait, ces dernières sont simplement de la poussière de terrains d'origine volcanique et ne constituent pas un amendement calcaire, mais plutôt des engrais potassiques et phosphatés

Les cendres de plantes, lavées, fournissent un liquide qui, mis en présence de certains corps gras, donnent des lessives. Les cendres ayant été ainsi traitées par l'eau et qui proviennent de blanchisseries ou de savonneries s'appellent cendres lessivées ou charrées *(voir ce mot)*. Elles renferment de 20 à 35 % de chaux. On les considere comme un amendement et un engrais soit dans les terres fortes, soit dans les terres tourbeuses.

Les cendres s'emploient à la dose de 3 kg. au mètre carré, et s'enfouissent, soit à l'occasion d'un labour, soit, si le labour est déjà exécuté, par un ratissage énergique.

CERFEUIL (*Anthriscus cerefolium* Scandix *cerefolium*). *Famille des Ombellifères.*



CERFEUIL COMMUN

Description. — Plante condimentaire à feuilles très découpées, à folioles ovales, incisées, très odorantes, tige de 0 m. 40 à 0 m. 50 peu feuillue; fleurs en ombelles, petites et blanches ; graine noire, longue et pointue, marquée d'un sillon longitudinal, d'une durée germinative de deux ou trois ans. Un gramme en contient 450.

Culture. — Le Cerfeuil se sème de mars septembre, à raison de 3 gr. de graines au mètre carré, dans un terrain sain et bien fumé, en place, à la volée ou en rayons distants de 15 à 20 cm. ; on recouvre de 1 cent. de terre ; mais dans les jardins familiaux, il est préférable de le semer en bordures. Il faut choisir, autant que possible, une exposition chaude et abritée pendant les mois de mars, avril et septembre, et au contraire, fraiche et ombragée pendant les mois d'été. Plomber la terre après les semis et les recouvrir d'un léger paillis pour favoriser la germination. La levée a lieu en 6 jours. Les *soins* de culture consistent en binages, sarclages et arrosages, fréquents et copieux. Il est bon de n'en semer que de petites quantités à la fois, car sa montée à graines est rapide. Pour la retarder, il faut couper les feuilles et arroser abondamment la plante. Le Cerfeuil provenant des derniers semis faits en septembre peut être facilement conservé pendant une partie de l'hiver, à la condition de le couvrir d'un châssis.

Variétés. — Cerfeuil commun d'un goût très fin, aromatique et pénétrant ; il est très recherché et forme la base du mélange condimentaire désigné en cuisine sous le nom de fines herbes.

Cerfeuil frisé. — Est parfois préféré au précédent pour la décoration des plats.

Cerfeuil nain frisé (Vilmorin). — Jolie race, de port compact, feuillage très finement frisé. Recommandable.



CERFEUIL DOUBLE

SÉLECTION VILMORIN

Cerfeuil commun

Graines Par kilog.		
» » 100 gr.	NO	5.943
» » 60 »	»	5.944
» » 30 s	»	5.945
» » paquet	»	5.949

Cerfeuil frisé (vrai) — Cerfeuil double

Graines Par kilog.		
» » 100 gr.	No	5.983
» s 60 »	»	5.984
» » 30 »	»	5.985
» » paquet....	»	5.989

www.frenchpdf.com

Maladies. — On rencontre quelquefois sur le Cerfeuil deux maladies, d'ailleurs peu graves

Le mildiou du Cerfeuil, dû à un champignon *(Plasmopara nivea)*, qui provoque une moisissure blanchâtre.

Remède : Couper les tiges atteintes et pulvériser une solution cuprique.

La septoriose du Céleri qui recouvre les feuilles, soit de taches de rouille, soit d'une multitude de pustules minuscules.

Remède : Le meilleur est d'arracher les pieds dont le feuillage est atteint.

Usages. — Les feuilles qui sont très aromatiques s'emploient comme condiment dans les salades ou comme assaisonnement dans les potages, les sauces, les omelettes, etc...

SÉLECTION VILMORIN

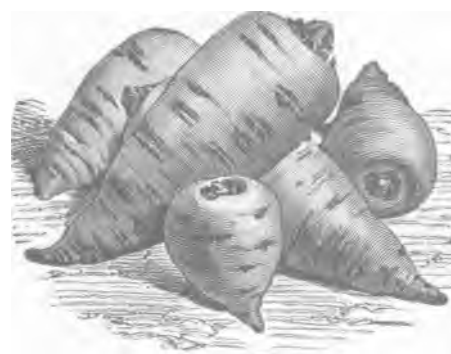
(Suite.)

Cerfeuil nain frisé (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.	N° 6.013
» 60 »	....» 6.014
» 30 »	....» 6.015
paquet	.... 6.019

CERFEUIL TUBÉREUX *(Chærophyllum bulbosum). Famille des Ombellifères.* — Appelé aussi Cerfeuil bulbeux.

Description. — Plante bisannuelle velue, à feuilles très divisées, étalées sur le sol, à pétioles violacés. Racine renflée à peu près analogue à la Carotte courte, plus petite en général, à peau très fine, d'un gris foncé ; chair ferme, blanc jaunâtre. Tige très forte, renflée au-dessous des nœuds, d'une teinte violacée, s'élevant à 1 m. t plus et garnie de longs poils blanchâtres dans sa partie inférieure ; graine longue, pointue, légèrement concave, brun clair d'un côté, blanchâtre de l'autre, marquée de trois sillons longitudinaux peu profonds. Sa durée germinative ne dépasse pas un an ou deux. Un gramme en contient 450.



CERFEUIL TUBÉREUX

Culture.— La graine de Cerfeuil tubéreux doit être semée à l'automne, pour germer au printemps, sur une terre anciennement fumée et bien meuble, en rayons espacés de 20 cm. et à raison de 2 gr. au mètre carré.

Éviter d'enterrer les graines et plomber le sol. La levée aura lieu en février, sans autre soin que de fréquents arrosages au printemps.

Toutefois, l'humidité et le froid détruisent un grand nombre de graines, et il est préférable d'employer des graines stratifiées qu'on sème en mars. Il n'y a ensuite qu'à éclaircir, biner et arroser fréquemment pour récolter dès juillet. Les racines sont bonnes à arracher lorsque les feuilles jaunissent et retombent sur le sol.

Après l'arrachage, couper les feuilles et faire sécher les racines une journée entière au soleil, avant de les rentrer en cave ou au cellier, où on les conservera parfaitement dans du sable sec. Il est bon de s'assurer, au cours de l'hiver, de l'état dans lequel elles se trouvent, en remuant le tas deux ou trois fois. Il est préférable de ne les consommer qu'au bout d'un certain temps, car elles gagnent beaucoup de qualité à mesure qu'elles attendent.

On récolte environ 2 kgs de racine au mètre carré.





STRATIFICATION DES GRAINES

Stratification des graines. — La stratification consiste à disposer les graines par lits, séparés entre eux par des couches de sable frais ou de terre légère, dans le but de les préparer à la germination. C'est souvent en plein air, dans un trou, qu'on procède la stratification ; pour les petites quantités, il est préférable d'utiliser un simple pot à fleurs, que l'on enterre en plein air, dans un emplacement peu ensoleillé, après l'avoir recouvert d'un morceau de vitre ou de grillage, pour mettre la graine à l'abri des rongeurs.

SÉLECTION VILMORIN

Cerfeuil tubéreux **Cerfeuil bulbeux** (graine non stratifiée)	Par 30 gr. N° 6.035
Cerfeuil tubéreux (graine stratifiée en pot)	par pot de 30 gr.

www.frenchpdf.com

Toutefois cette opération est assez délicate et il vaut mieux s'adresser aux marchands grainiers qui fournissent des graines stratifiées en pots prêtes a être semées. Il y a lieu d'enterrer le pot, dès sa réception, dans un endroit sain du jardin, jusqu'au moment du semis.

Maladies. — Les feuilles peuvent être atteintes du Mildiou *(voir* **CERFEUIL)** et les racines en conservation peuvent être altérées par une pourriture sèche.

Remède : Ne rentrer que les racines adultes et par un temps absolument sec, afin d'éviter ces maladies ; si on les constate, enlever immédiatement les sujets atteints.

Insectes nuisibles. — L'Araignée rouge *(voir* à **CAROTTE).**

Le Puceron blanc des racines ou puceron du collet, qui ronge le sommet de la racine ou se fixe dans les gerçures s'il en existe. Fréquent dans les années sèches, ses ravages sont bénins, s'ils sont compensés par les façons culturales.

Destruction: Répandre des déchets de tabac autour des pieds.

Usages. — Les racines du Cerfeuil tubéreux se consomment cuites, à la façon des Pommes de terre ou des Carottes, sautées au beurre, au jus ou à la poulette. Leur chair délicate, sucrée, avec un goût aromatique très particulier, en font un légume très apprécié. Elles ont, en outre, l'avantage de se conserver facilement l'automne et l'hiver, leur chair devenant plus savoureuse lorsqu'elle a perdu une partie de son eau.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Déchets de tabac *(voir tari! Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. La Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

CHAMPIGNON CULTIVÉ

ou CHAMPIGNON DE COUCHE *(Agaricus campestris), Famille des Agaricinées.* C'est le même que celui qu'on trouve dans les prés où il croit spontanément et qui est connu sous le nom de Champignon rose, Champignon de rosée ou Champignon des prés.

Description. — Dans cette espèce, comme dans la plupart des Champignons, les exCroissances blanchâtres qui se développent hors terre en prenant la forme d'un petit parasol, garni la face inférieure de lamell es très minces, rayonnantes, ne sont pas la plante, comme on le croit généralement, mais ses organes de fructification. La plante véritable, celle qui se nourrit, s'accroît et finalement fructifie, c'est le réseau de filaments blanchâtres qui constitue ce qu'on appelle le « blanc de Champignon », ou en termes botaniques, le « mycelium » du Champignon.

C'est quand il est sur le point de fructifier qu'apparaît le chapeau, ordinairement blanc à la par tie supérieure, les lames de la face inférieure passant graduellement du rose pâle, quand il est frais, au brun lorsqu'il est d'un âge avancé, mais à ce moment il vaut mieux ne pas le consommer. Le pied, blanc, charnu et cylindrique, est fixé au mycelium.

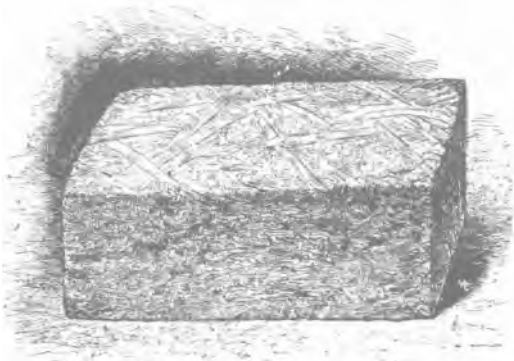


CHAMPIGNONS DE COUCHE AVEC LEUR « MYCELIUM »

Culture. — Le Champignon de couche peut être produit facilement partout et en toutes saisons. Les conditions

www.frenchpdf.com

essentielles pour obtenir un bon resultat consistent : 1° à avoir un blanc sain, vigoureux, non épuisé ; 2° à en faire la culture dans un terrain artificiel très riche et sous l'influence d'une température à peu près constante. C'est pourquoi on choisit de préférence,



BLANC DE CHAMPIGNON VIERGE EN BRIQUETTES



BLANC DE CHAMPIGNON VIERGE EN TABLETTES

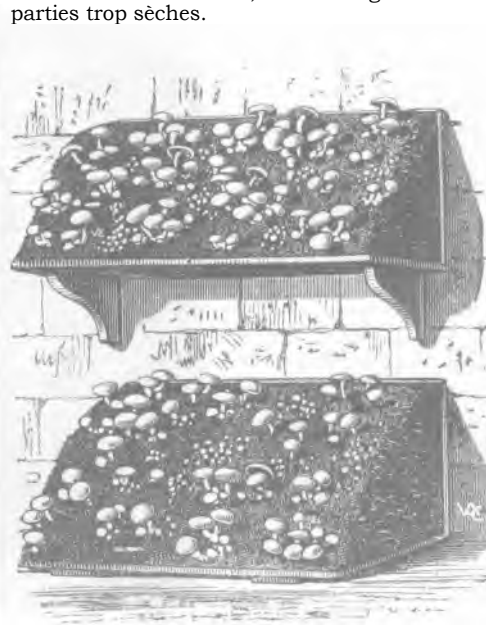
pour y monter les meules ou couches, des caves ou des carrières souterraines. Tout autre local peut cependant convenir, pourvu que l'air y circule et que la température oscille aux environs de 12-15°, sans descendre au-dessous de 10° et sans dépasser 22-25°.

Après avoir choisi l'emplacement convenable, il faut préparer la couche qui doit servir à la production des Champignons. Employer du fumier de cheval frais, pas trop pailleux, peu compact et pas trop chargé d'ammoniaque, provenant le plus possible d'animaux travaillant beaucoup et bien nourris.

Pour éviter que la fermentation d'un tel fumier ne donne une chaleur excessive, on y mêle un cinquième ou un quart de bonne terre de jardin et on le monte en meule d'un mètre cube (quantité nécessaire à une bonne préparation), par couches successives, en ayant soin de retirer tous les corps étrangers qui pourraient s'y trouver, et de mouiller les parties qui paraîtraient sèches ; ensuite on foule fortement et on dresse les côtés du tas ; c'est ce qu'on appelle abattre un plancher. Au bout de 6 à 10 jours, on défait le tas et on le remonte de la même façon, en ayant soin de placer à l'intérieur du plancher le fumier qui se trouvait à l'extérieur, dont la fermentation est moins avancée ; bassiner également les parties trop sèches.



MISE EN MEULE DU FUMIER PAR COUCHES SUCCESSIVES

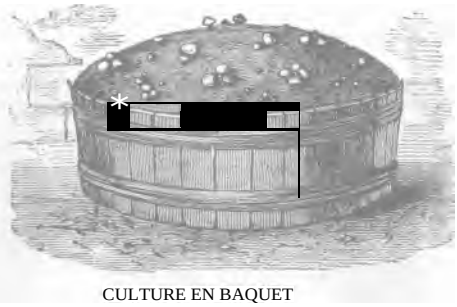


MEULES MONTÉES EN ACCOT OU SUR ÉTAGÈRE

www.frenchpdf.com



MEULE SUR SABLE DE CARRIÈRE



CULTURE EN BAQUET

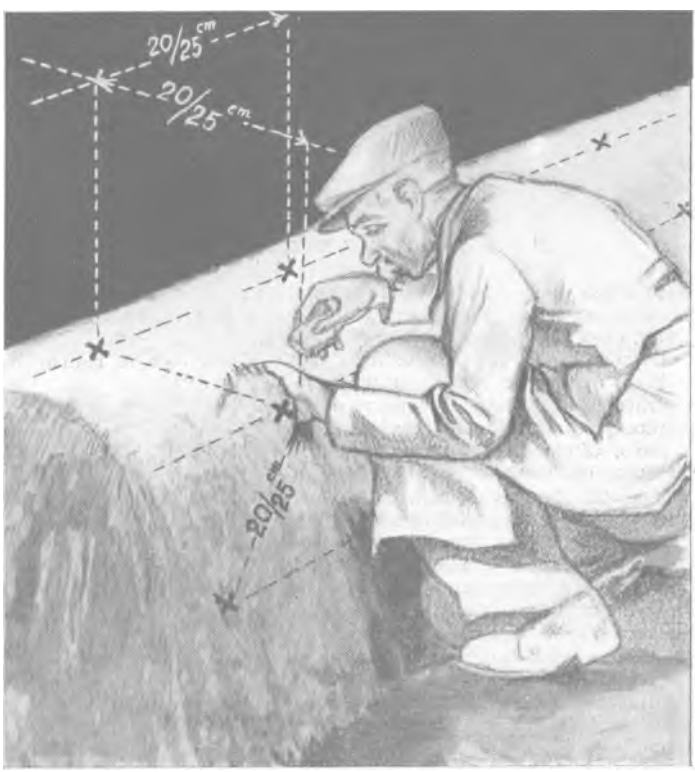
Cette opération se renouvelle une troisième fois, et, quelques jours après, le fumier est devenu brun et onctueux, sans être pourri ; la paille a perdu sa consistance et son odeur rappelle celle du Champignon ; c'est alors le moment de le transporter à l'endroit choisi, pour y monter les meules.

On peut donner aux meules la forme et les dimensions que l'on veut, mais l'expérience, tenant compte de l'espace mis en général à la disposition de cette culture spéciale, a fixé la hauteur à 50 ou 60 cm. avec une largeur à peu près égale à la base. Ces mesures doivent être réduites, si on ne dispose pas d'un local suffisamment aéré, ou si la température y est naturellement élevée.

Si l'espace dont on dispose est assez étendu, on choisit généralement les meules à deux pentes ou en dos d'âne, auxquelles on peut donner une longueur illimitée, en s'en tenant à la hauteur et la largeur indiquées. On peut également monter des meules « en accot », appuyées d'un côté ; dans ce cas, la largeur est moindre que la hauteur. On peut encore se servir de vieux baquets ou établir des meules sur de simples planches en leur donnant la forme d'un cône ou d'un tas de cailloux, ce qui permet de les transporter toutes montées dans des parties d'habitation où l'on n'aimerait pas manipuler du fumier.

Une fois les meules établies, avant d'y placer le blanc, il convient de s'assurer, au bout de quelques jours, que la fermentation n'y recommence pas d'une manière excessive. Lorsque le thermomètre indique que la température se maintient aux environs de 20 à 25°, le moment est venu de « larder » c'est-à-dire d'insérer dans les meules les parcelles de blanc qui font l'office de boutures. Pour hâter le refroidissement on peut faire des trous avec un bâton, afin de laisser échapper l'excès de chaleur.

Le choix du blanc est essentiel pour la réussite de cette culture, aussi convient-il de s'adresser aux maisons spécialisées, pour être sûr d'avoir du blanc de Champignon vierge, qui est fourni sous forme de tablettes. 8 à 12 jours avant de l'introduire dans la meule, il est indispensable de faire « revenir » le blanc, de façon à lui rendre son activité, soit en le plaçant sur la meule elle-même soit, s'il fait chaud, en l'enterrant à 15 ou 20 cm.



LARDAGE DE LA MEULE

www.frenchpdf.com

de profondeur au jardin, mais ce dernier moyen est plus lent. On reconnaît que le blanc est bon à employer à son aspect gras et onctueux et à son odeur caractéristique de champignon. A ce moment, on prépare des « lardons » ou « mises», en divisant chaque tablette en trois parties égales.



LE GOBETAGE

On procède alors au « lardage », en introduisant dans la meule, les mises ainsi obtenues, sur deux lignes, à 20 ou 25 cm. en tous sens. On les introduit d'une main, pendant que de l'autre on soulève et écarte le fumier pour leur faire place. Elles doivent être enfoncées entièrement à plat, le grand côté parallèle au sens de la meule, et à 4 ou 5 cm. de profondeur. Ensuite, on foule légèrement par dessus, pour rendre le contact plus intime.

Au bout de 8 à 10 jours, il faut s'assurer que le blanc commence à végéter, et remplacer les lardons qui n'auraient pas pris, ce qui se reconnaît à l'absence de filaments blancs dans le fumier qui les entoure 15 jours ou 3 semaines après le lardage, le blanc doit avoir envahi la meule et commencé à se montrer à la surface, sous l'aspect de filaments plus gros. A ce moment, il faut procéder au « gobetage ».

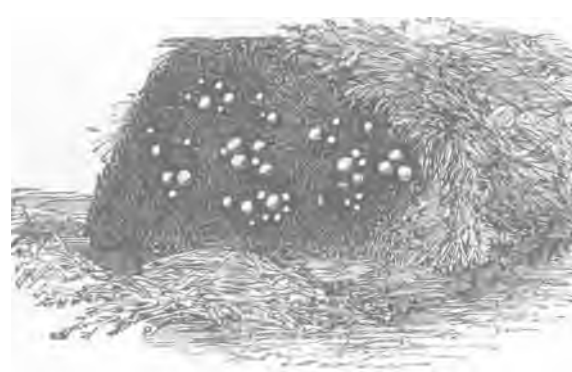
Le « gobetage » consiste à re couvrir la meule d'une couche de 1 cm. à 1 cm. 5 de terre légère, sableuse, riche en salpêtre, fraîche sans être mouillée ; les terres provenant de fouilles, criblées et mélangées avec des sables calcaires ou avec de vieux plâtras bien pulvérisés, conviennent parfaitement. On se sert d'une pelle étroite, en bois ; la terre est appliquée sur la meule en commençant par la base et en remontant progressivement à la partie supérieure ; on bassine ensuite légèrement, et on lisse avec le dos de la pelle.

Étant donné leur faible volume, il n'y a pas lieu de retirer les lardons avant le gobetage.

Trois ou quatre semaines après le gobetage, la récolte commence et se prolonge généralement pendant 2 ou 3 mois, d'une façon intermittente. A mesure qu'on cueille les Champignons, ont doit avoir soin d'enlever, avec la pointe d'un couteau bien effilé, les couches qu'ils laissent, et de reboucher les trous avec la même terre qui a servi à recouvrir la meule.

Pour entretenir la fertilité des meules, on arrose de temps à autre avec de l'eau additionnée de purin et de salpêtre (1 %), en ayant soin de ne pas salir ou endommager les Champignons en voie de développement.

Certains maraîchers montent des meules en plein air, et obtiennent de



MEULE A DEUX FENTES, EN PARTIE DÉCOUVERTE

www.frenchpdf.com

bons produits, mais pour éviter l'action des pluies et des brusques variations atmosphériques, elles doivent être recouvertes de « chemises », c'est-à-dire d'enveloppes de paille ou de fumier long. On peut également utiliser les couches servant aux autres cultures forcées, pourvu que la température soit convenable, et qu'on ait soin de protéger les jeunes Champignons en voie de développement contre les intempéries, par une légère couverture de terre ou de paille qu'il y a lieu de remettre après chaque cueillette.

On récolte environ 2 kgs de champignons par mètre carré de surface de meule.

Variétés. —11 existe un grand nombre de variétés et sous-variétés du Champignon de couche, dont les trois principales sont : la blanche, la blonde et la grise..

La variété blanche est la plus fine et la plus recherchée ; toutefois les produits ont le défaut de se tacher vite et de mal supporter l'emballage et le transport.

La variété blonde est plus vigoureuse, plus productive, les fruits sont plus gros, plus lourds et moins fragiles aux manipulations.

La variété grise a un goût très prononcé, mais le fruit acquiert, lorsqu'il est avancé, une teinte foncé qui lui porte préjudice.

Maladies. — Les maladies qui attaquent les Champignons sont d'origine cryptogamique; au nombre de celles-ci il faut citer

La « Môle », Champignon parasite *(Hypomyces perniciosus)*, qui vit dans les tissus même de l'agaric cultivé. Les chapeaux s'arrêtent de croare et restent l'état de masses irrégulierement bour-souflées, qui se recouvrent d'une pruine d'abord blanche, ensuite brune.

Remède : Enlever les fruits attaqués avec grande précaution, et les détruire au dehors. Désinfecter soigneusement les locaux avec du lait de chaux et des aspersions de lysol à 2 ou 2,5 % avant d'y rétablir des meules.



(Cl. J. Vincent.)

LES PREMIERS CHAMPIGNONS

Insectes nuisibles. —Le plus souvent rencontré est un petit moucheron noir *(Sciara ingenua)*, qui pond presque toujours autour des mises. Les œufs donnent naissance, au bout de 15 à 20 jours, à de petits vers qui, pour arriver à la surface, labourent et réduisent la terre en poussière, détruisant à peu près totalement les bouquets ou rochers de Champignons.

Destruction : Aérer au moment où les meules sont en fermentation, avant le gobetage, ou, quand celui-ci est fait, pulvériser une solution nicotinée.

Les limaces s'attaquent également au Champignon.

Destruction : Appât Vilmorin.

Les souris, les rats, les cloportes et quelquefois les taupes font des ravages dans les meules.

Destruction : Placer des pièges, mais éviter les appâts empoisonnés.

Usages. — Le Champignon frais constitue un mets très fin, en même temps qu'un excellent aliment, sain et nourrissant ; il s'accommode sauté au beurre, à la crème, en omelette, en croûte, etc. Il sert, en outre, une foule de préparations culinaires et de sauces, auxquelles il donne un arome particulier très apprécié. Enfin, il est recherché pour la conserve. Le Champignon, coupé et épluché, noircit et s'altère rapidement, aussi convient-il de ne le préparer, autant que possible, qu'au moment de l'employer. Le Champignon de couche est, à l'état

www.frenchpdf.com

frais, un des légumes qui contient le plus de phosphore.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Solution nicotinée, Lysol, chaux appât Vilmorin. *(voir tarif Vilmorin).*

OUTILLAGE SPECIAL — Pelle en bois à gobeter *(voir tarif Vilmorin).*

SÉLECTION VILMORIN

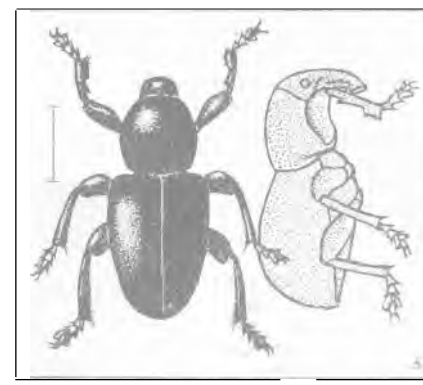
Blanc de champignon	NO 607
Vierge (en tablettes)	Nº 614

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Champignons de couche, par Lachaume et Bellair. Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

CHARANÇON Nom sous lequel on désigne communément certains coléoptères appartenant, pour la plupart, à la famille des Curculionidés. Ils sont caractérisés par un prolongement de la tête en forme de trompe rigide, ou « rostre)> sur lequel s'insèrent les antennes.

Parmi ceux qui sont nuisibles aux Jardins potagers, il faut citer le charançon de la carotte *(Liparus coronatus),* le charançon ou lisette du chou *(Ceuthorrhynchus pleurostigma),* le charançon du pois *(Sitona lineatus),* le charançon du fraisier *(Anthonomus rubi),* le charançon de l'ognon *(Brachycerus algirus et B. undatus)* etc...

On donne généralement aussi le nom de charançons aux bruches qui vivent à l'intérieur des graines de fèves, de haricots, de lentilles ou de pois. *(Voir à* **BRUCHES).**



LE CHARANÇON DES CAROTTES, de dos et de profil, grossi environ 2 fois et demi.

Pour détruire les Charançons, il convient de faire la chasse aux insectes parfaits et aux larves. Employer suivant les cas les pulvérisations nicotinées, les poudrages au roténone ou au D. D. T. et si l'on a constaté dans le sol la présence de larves ou de chrysalides, faire des injections de sulfure de carbone.

CHARBON Maladie due à un Champignon. Le Charbon est rare dans les potagers et n'atteint guère que l'Ognon (*Urocystis cepulæ)* et le Maïs (*Ustilago Maydis).*

Sa présence sur l'ognon est révélée par l'apparition sur les bulbes, les feuilles et les tiges, de lignes charbonneuses longitudinales, présentant un léger relief ; les plants attaqués ne se développent pas.

LE CHARBON DE L'OGNON en bas et à droite: SPORE EN GERMINATION Sp. sporidies. — C. germes. Pr. baside.



Remède : L'arrachage des pieds atteints et leur destruction par le feu est l'obstacle le plus efficace qu'on puisse mettre au développement du charbon. (*Voir* **UROCYSTIS).**

Le charbon du Maïs se manifeste par la formation sur les fleurs, les bourgeons axillaires, les feuilles et les tiges, de boursouflures dont la dimension varie de la grosseur d'une simple pustule au volume d'une tête d'enfant. Ces tumeurs ont extérieurement une couleur blanchâtre ou brunâtre. Elles sont remplies, à l'intérieur, d'une masse d'abord claire et de consistance onctueuse qui devient sèche et pulvérulente lorsque les organes de fructification du champignon dont elle est formée ont atteint leur maturité. L'épiderme des tumeurs se déchire alors pour laisser échapper les spores. Celles-ci sont disséminées par le vent et peuvent germer immédiatement si elles rencontrent le support favorable. Sinon, elles tombent à terre, à la surface de laquelle elles sont capables de se conserver pendant 5, 6 ou 7 ans. Leur cycle végétatif, depuis leur germination jusqu'à leur fructification, a lieu dans un temps très court (1 3 semaines). Le développement du charbon est favorisé par une température comprise entre 26º et 34º. Mais, de 8º jusqu'à 36-38º, il est encore normal ou possible.

www.frenchpdf.com

Le Maïs attaqué par le charbon ne paraît pas intoxiquer le bétail.

Remède On a préconisé la désinfection des graines de semences au formol. Cette précaution n'empêche pas la contamination de la plante par les spores que le vent transporte. Il faut donc recourir à des pulvérisations fongicides (Bouillie bordelaise), au cours de la végétation du Maïs. La lutte contre l'extension du parasite consiste à brûler les tumeurs qui apparaissent et qui sont remplies de spores. On évitera également de reprendre la culture du maïs sur le même emplacement avant 5 ans au moins.



(Cl. J. Vincent.)
STOLON DE CHARDON AVEC REJETS



(Cl. J. Vincent.)
UN COUP DE VENT... ET DES MILLIERS DE GRAINES IRONT INFESTER LES CULTURES !

CHARDON Sous le nom vulgaire de **Chardon** on groupe des plantes appartenant des genres, voire même à des familles différentes; ils ont comme caractère commun d'être épineux.

Le Chardon le plus nuisible aux cultures est le Chardon des champs *(Cirsium arvense)* parce que le plus difficile à détruire. On doit pratiquer l'échardonnage — qui est obligatoire Celui-ci retarde la montée des nouvelles tiges, mais il ne détruit pas les plantes âgées. On conseille également les pulvérisations à l'acide sulfurique dilué, le sel marin ou le crud ammoniac (ces derniers produits à raison de 30 gr. par pied de Chardon).

En terrain infesté, un défoncement est nécessaire pour faire remonter la surface les souches de Chardon afin qu'on puisse les enlever et les brûler.

CHARDONNERETTE, CHARDONNETTE Synonymes de **CARDON** *(voir ce mot).* Sous ces noms on désigne également une variété de Cardon *(Cynara cardunculus). Famille des composées,* dont les inflorescences font cailler le lait.

SÉLECTION VILMORIN

Chardonnerette
Chardonnette

Grames
Paquet .. N° 46.359

Culture. — Semer en pots sur couche et mettre en place à la fin de mai en terrain bien fumé ou semer en mai juin en place dans des trous espacés de 1 m. et remplis de terreau. Arroser copieusement pendant les fortes chaleurs. Récolter en juillet-août. Protéger pendant l'hiver.

Usages. — Les fleurs de cette plante sont employées comme substances présurantes pour faire cailler le lait.

CHARREES Cendres provenant de la combustion de plantes et qui sont traitées par lavage dans les buanderies et les savonneries. Les cendres ainsi lavées, riches de 20 à 35 % de chaux, sont employées à la fois comme amendement et engrais dans les terres fortes ou les terres tourbeuses. *(Voir à* **CENDRES.)**

CHASSIS (on dit aussi Panneau). — Bâti de bois ou de fer, ou bois et fer, garni de vitres, et muni d'une poignée sur deux côtés opposés. Le châssis est destiné recouvrir un coffre *(voir ce mot).* Les châssis se font en plusieurs dimensions *(voir tarif Vilmorin).*

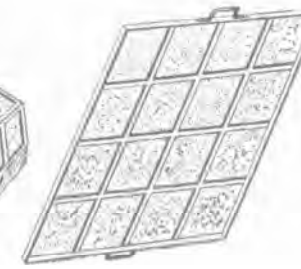
www.frenchpdf.com



CHASSIS DOUBLE



CHASSIS CLOCHE

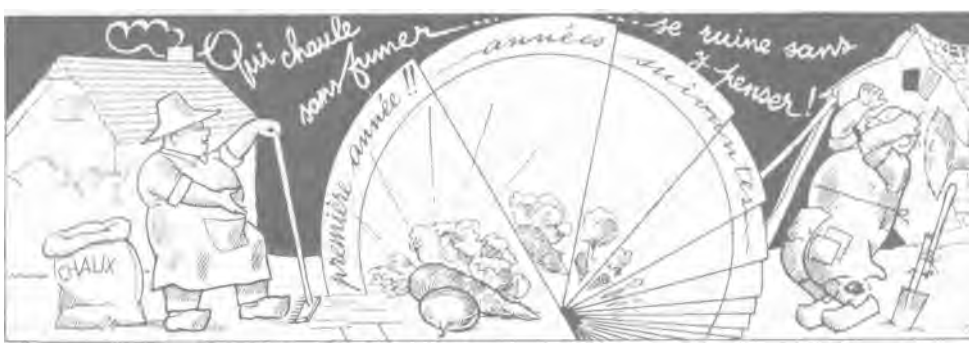


CHASSIS NORMAL

Il existe également des châssis doubles constitués par deux châssis simples réunis au sommet, par une charnière, et ayant à leur base une traverse de bois. Cette traverse reposant sur le sol, il n'y a plus qu'à clore par un assemblage de planches les deux côtés restés sans protection, pour former un coffre léger de faible encombrement et qui procure aux semis un éclairage très intense.

On trouve aussi dans le commerce des châssis cloches, constitués par trois panneaux vitrés, formant deux angles et qui présentent une luminosité encore plus grande.

CHAULAGE Opération qui consiste à incorporer du calcaire aux terrains qui en ont besoin. En terme de jardinage cette opération s'appelle amender. Le chaulage est l'amendement type parmi ceux qui peuvent être faits au potager. Pour pratiquer le chaulage dans les meilleures conditions, il est nécessaire de savoir Pourquoi ? Où ? Quand ? Avec quoi ? et Comment chauler ?



CHAULER SANS FUMER NE VAUT

Pourquoi chauler ? — Comme on le verra à l'article **Calcaire,** la chaux a la propriété d'empêcher l'argile de former pâte avec l'eau, elle la rend donc perméable. Par contre, mélangée aux terrains siliceux et légers, la chaux, en présence du fumier, donne de l'humate de chaux qui possède des vertus agglutinantes ; la chaux apporte donc de la consistance a ces terres. En dehors de ces propriétés physiques, la chaux a, dans les terrains tourbeux assainis, une influence chimique double : elle neutralise l'acidité des terres, et ensuite elle porte à son maximum l'action fertilisante du fumier.

En résumé, l'action du chaulage s'exerce à la fois sur le sol, les engrais et les plantes.

Où chauler ? — Nous venons de le voir, les terres argileuses, silico-argileuses, collantes,. d'une part ; les terres sablonneuses, trop pulvérulentes, d'autre part ; les terres limoneuses, tourbeuses ou marécageuses trop acides en troisième lieu, sont toutes justiciables du chaulage, mais c'est une erreur de croire que ces sols sont les seuls qui manquent de chaux. La pratique montre qu'il existe de nombreuses terres arables, même parmi les terres franches, qui se sont peu près décalcifiées et sont mêmes devenues acides. Or, il vaut mieux prévenir la maladie de la décalcification et de l'acidité du sol que de la guérir.

Le manque de chaux peut se manifester par la présence des plantes sauvages, telles que Ajonc, Bruyère, Digitale, Genêt, Matricaire, petite Oseille, etc...

Mais le plus sûr est de faire analyser la terre de son potager *(voir à* **ANALYSE DES TERRES).**

Quand chauler ? — On chaule en mars pour les semis de printemps et en septembre pour ceux d'automne. Les Légumineuses : Fèves, Haricots, Lentilles, Pois, Soja, sont particulièrement sensibles à la présence de la chaux, elles produisent des grains plus fins et plus lourds, mais qui passent cependant pour être d'une cuisson difficile.

www.frenchpdf.com

Avec quoi chauler ? — Le carbonate de chaux finement moulu, est la meilleure forme sous laquelle on puisse appliquer les amendements calcaires, c'est celle qui a été adoptée pour Chovil *(voir tarif Vilmorin)*. Ce produit prêt à l'emploi, fait du chaulage une opération simple et facile à réaliser. Il s'utilise à la dose de 100 à 300 gr. par mètre carré suivant les résultats de l'analyse.

Comment chauler ? —Après avoir mesuré le terrain et pesé la chaux, on répand la quantité nécessaire aussi également que possible, puis on l'enfouit à l'occasion d'un labour ou par un ratissage énergique.

On doit éviter de fumer et de chauler en même temps, et surtout de mélanger 'la chaux au sulfate d'ammoniaque ou aux phosphates naturels. Si, pour une même plantation, il est nécessaire de chauler et de fumer, il faut procéder séparément aux deux opérations.

NOTA. — Le chaulage, tout en améliorant la nature des sols, permet aux plantes de se mieux nourrir et d'absorber plus facilement les matières fertilisantes contenues dans la terre.

Mais si les plantes se nourrissent mieux, elles épuisent le sol. D'autre part, par la présence dans le terrain de chaux activant la nitrification des matières organiques, l'humus s'use rapidement.

L'appauvrissement de la terre, résultant de ces deux causes, rend nécessaire une fumure abondante. Autrement le chaulage deviendrait une mauvaise opération. D'où le dicton

Qui chaule sans fumer
Se ruine sans y penser.

ou encore

La chaux enrichit le père et ruine les enfants.

CHAUSSAGE **Voir BORNAGE ET BUTTAGE.**

CHAUVE-SOURIS Nom vulgaire de mammifères ailés, de l'ordre des Chiroptères, qui se cachent pendant le jour dans des endroits obscurs et qu'on voit voler au crépuscule.

Les chauves-souris sont caractérisées par le grand développement des bras et des doigts des mains. Ces bras et ces doigts servent de nervures à la membrane qui tient lieu d'ailes et qui vient s'attacher également aux membres postérieurs et, de là, à la queue. Seul, le pouce des membres antérieurs, reste petit et libre.

Les chauves-souris ont une taille (tête et corps) qui varie de 35 à 75 mm., suivant les espèces. Ce sont des animaux migrateurs, c'est-à-dire qu'ils ont un gîte pour l'hiver différent de celui qu'ils habitent en été. Certaines espèces reviennent fidèlement à l'un et à l'autre, comme le font les hirondelles

Les espèces courantes en France sont :

Les Rhinolophes, la Noctule, la Pipistrelle, le Vespertilion et la Barbastelle. Toutes sont utiles à l'agriculture, par le nombre considérable d'insectes nuisibles qu'elles absorbent, et il y a lieu de les protéger, à l'encontre d'un préjugé ayant cours à la campagne qui veut qu'on les détruise.



LA PIPISTRELLE

CHAUX **Oxyde de calcium** obtenu par la calcination du carbonate de calcium *(calcaire ou pierre à chaux)*. La chaux est très employée pour le chaulage des terres *(voir ce mot);* sous forme de lait de chaux, qui s'obtient en délayant de la chaux éteinte dans une certaine quantité d'eau, elle est utilisée en badigeonnages pour désinfecter les locaux, et préserver les arbres fruitiers. La chaux éteinte en poudre, répandue sur le sol, constitue un moyen de lutte contre les limaces.

www.frenchpdf.com

CHENILLE Larve des papillons. Les Chenilles ont le corps formé d'anneaux, elles ont souvent de brillantes couleurs et portent fréquemment des poils, des épines, des brosses, des tubercules etc...

Un grand nombre de ces larves sont très nuisibles aux jardins potagers, dans lesquels elles s'attaquent aux plantes, dévorant les feuilles, les fleurs et les fruits. Un certain nombre de Chenilles se chrysalident à nu, mais, en général, elles filent auparavant un cocon avec la soie qu'elles secrètent.

Outre l'échenillage, on lutte contre les Chenilles avec des pulvérisation de bouillies insecticides. Les petits oiseaux passereaux sont presque tous de grands destructeurs de chenilles.



CHENILLE PETITE

CHENILLES On désigne sous ce nom différentes plantes de la famille des Légumineuses, du genre *Scorpiurus*

Culture. — Semées sur place en avril ou mai, elles commencent à produire au bout de 2 ou 3 mois, sans exiger aucun soin



CHENILLE VELUE



AVEC CES CHENILLES, FAITES UNE BONNE BLAGUE A VOS AMIS



CHENILLE GROSSE

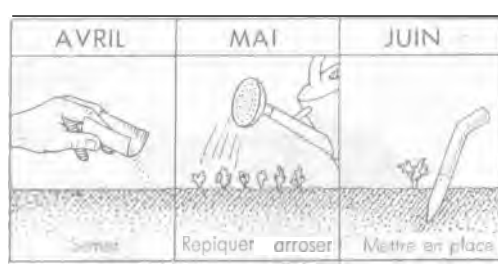
Variétés. — La Chenille grosse *(Scorpiurus vermiculata)* caractérisée par sa gousse pourvue de tubercules non armés d'épines.

La Chenille petite *(Scorpiurus muricata)* dont la gousse étroite est marquée de sillons longitudinaux surmontés de pointes aiguës et crochues.

La Chenille rayée *(Scorpiurus sulcata)*, gousse faisant deux tours complets sur elle-même et présentant 6 sillons longitudinaux séparés par des crêtes en relief, hérissées d'aspérités en forme de dents.

La Chenille velue *(Scorpiurus subvillosa)*, gousse plus ou moins teintée de brun violacé, fortement hérissée de pointes raides, aiguës et crochues.

TABLEAU DE LA CULTURE DE



r SÉLECTION VILMORIN
Chenille variée (Scorpiurus)
Graines
Le paquet N° 6.319

Usage. — Les gousses vertes, imitant les chenilles à s'y méprendre sont servies dans la salade, en manière de plaisanterie, pour abuser et divertir les convives.

CHÉNOPODIACÉES, ou CHENOPODIÉES. — *Famille botanique* dont font partie un certain nombre de plantes potagères, telles que l'Ansérine amarante, les Arroches, la Baselle, la Betterave, l'Épinard et la Poirée.

CHICON ou ROMAINE-CHICON DES CHARENTES, Voir LAITUE-ROMAINE.

CHICORÉE La Chicorée comporte deux espèces cultivées pour l'alimentation : la Chicorée frisée et la Scarole *(Cichorium endivia)* d'une part, la Chicorée sauvage *(Cichorium intybus)* d'autre part. *Famille des Composées.*

www.frenchpdf.com



HABILLAGE DES CHICORÉES AVANT MISE EN PLACE

CHICORÉE FRISÉE ET SCAROLE.

Description. — Plante à feuilles nombreuses, étalées en rosette, lobées et découpées plus ou moins profondément ; tige creuse de 0 m. 50 à 1 m. cannelée, rameuse ; fleurs bleues, graine petite, anguleuse. allongée, de couleur grise, terminée en pointe d'un côté et de l'autre couronnée par une sorte de collerette. Sa durée germinative est de 10 ans. Un gramme en contient environ 600.

Les variétés qui sortent du *Cichorium endivia,* se reconnaissent leurs feuilles uniformément glabres et à leur tempérament délicat, qui les rend beaucoup plus sensibles au froid que les races cultivées du *Cichorium intybus.*

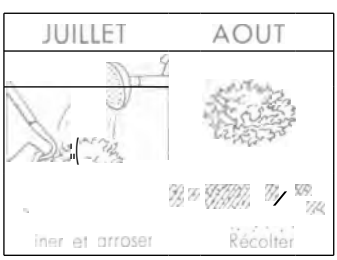
Les semis de pleine terre commencent à partir d'avril à bonne exposition, *sur* côtière au début





BLANCHIMENT PAR LIAGE. A gauche : LE PLANT AVANT MAGE, A droite : LE PLANT LIÉ

LA CHICORÉE D'ÉTÉ



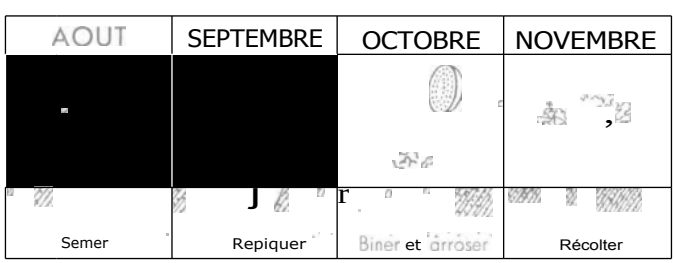
ment qu'en pleine terre, en juin, juillet, et leur culture est la même que celle des Chicorées frisées.

Ces plantes demandent un terrain riche en humus, qu'il faut maintenir propre, ameubli et frais, par des binages, des sarclages et des arrosages copieux. Si le sol n'a pas été convenablement fumé, un apport des engrais minéraux suivants, répandus en couverture, après la reprise du

et se prolongent jusqu'en juin et juillet. On sème 2 à 3 gr. pour 10 mètres carrés. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 3 à 8 jours. Le repiquage n'est pas indispensable, mais on a intérêt à le pratiquer. Après une pluie ou après avoir arrosé copieusement, on arrache les plants qu'on met en place de mai à juillet-août, en espaçant de 30 à 40 cm. suivant les variétés, et la récolte s'effectue de juillet à octobre.

Les Chicorées dites d'hiver, cultivées pour être consommées au printemps se sèment en août, Le repiquage a lieu 1 mois après à demeure, à bonne exposition, en espaçant de 40 à 50 cm. On les préserve des grands froids à l'aide de litière ou de paillassons, qu'il faut retirer quand il fait beau, pour aérer. Les Scaroles ne se sèment ordinaire-

CULTURE DE LA CHICORÉE D'HIVER

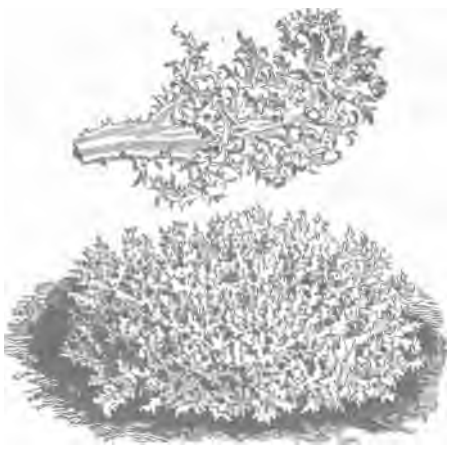


www.frenchpdf.com

plant donne d'excellents résultats : nitrate de soude, 4 kg. ; superphosphate de chaux, 5 kg. sulfate de potasse, 1 kg. 500; kainite, 1 kg. pour 1 are. On peut avantageusement remplacer ce mélange par une application de l'engrais Vilmorin-Légumineuses, à la dose de 100 gr. au mètre carré.

La moitié des quantités ci-dessus est suffisante si, comme il est préférable, une bonne fumure a été appliquée à l'automne.

Blanchiment. — Il est d'usage de blanchir les Chicorées avant de les récolter. Quand la plante a pris tout son développement, par un temps bien sec, on l'attache au moyen d'un ou deux



CHICORÉE FINE D'ÉTÉ, OU D'ITALIE



CHICORÉE-SCAROLE BLONDE

liens en paille ou en raphia, en réunissant toutes les feuilles ensemble, de manière à soustraire le coeur à l'action de la lumière. Au bout d'une quinzaine de jours, la Chicorée est bonne à consommer. Pendant ce traitement, il y a lieu de continuer les arrosages au pied avec le goulot de l'arrosoir.

Bien que les Chicorées d'hiver et les Scaroles supportent mieux le froid que les autres variétés, pour éviter d'avoir à les couvrir et découvrir constamment, comme il est dit plus haut, on peut les rentrer vers la fin d'octobre : ces plantes sont alors enlevées avec leurs mottes puis liées, si elles ne le sont déjà et transportées à la cave ou au cellier où on les place, le pied enfoncé dans du sable. On peut également creuser une jauge dans un coin libre du jardin, bien abrité, dans laquelle les Salades liées et enlevées avec leur motte, sont déposées les unes contre les autres. Par-dessus on dispose des fascines pour supporter une bonne couche de paille, à laquelle on ajoutera du fumier par les très fortes gelées. Avec cette méthode simple, les salades peuvent se conserver 2 mois.

On récolte 3 à 4 kgs de salades par mètre carré.

Variétés. — Chicorées frisées

Chicorée de Meaux. — Variété rustique à cœur plein, convenant particulièrement pour l'automne. Résiste bien à la chaleur et à la sécheresse.

Chicorée d'été, race Parisienne, Chicorée d'Italie. — Pomme serrée et bien pleine, feuilles très découpées, à côtes rosées.

Chicorée d'été à cœur jaune. — Race vigoureuse, rustique et productive, lente à monter. Cœur bien plein, jaunissant naturellement.

Chicorée grosse pancalière. — Feuillage dressé, épais, blanchit sans être liée. Variété d'un développement rapide. Pour cuire, pour salade, et pour couper jeune.

Chicorée des Carmes (Vilmorin). — Variété d'été montant très lentement, réussit aussi bien en culture forcée qu'en pleine terre.

Chicorée de Ruffec. — Très pleine et des plus rustiques ; convient parfaitement pour l'automne et même l'hiver dans le midi, pour production tardive.

Chicorée Impériale. — Belle variété à touffe bien fournie et à feuilles larges complètement blanches sur la moitié de leur longueur.

Chicorée d'Olivet. Chicorée de Tours. — Fine, rustique et vigoureuse, cœur bien plein, se cultive en toutes saisons. Produit très abondant.

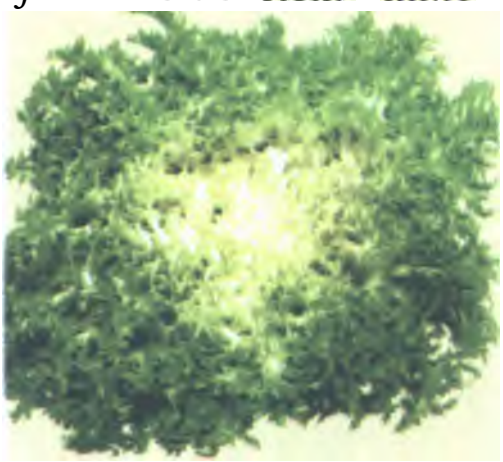
Chicorée fine de Rouen. Chicorée corne de cerf.— Très rustique, excellente variété de pleine terre pour l'été et l'automne.

www.frenchpdf.com

CHICORÉE
frisée de Meaux



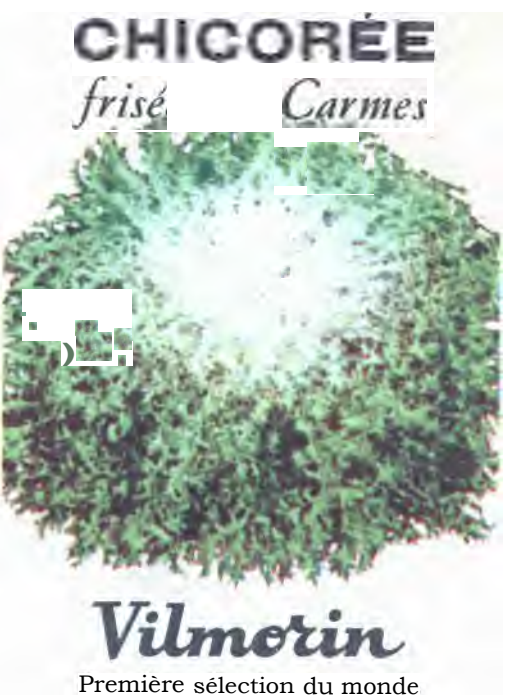
CHICORÉE
frisée été cœur jaune



CHICORÉE
frisée grosse Parisienne



CHICORÉE
frisé Carmes

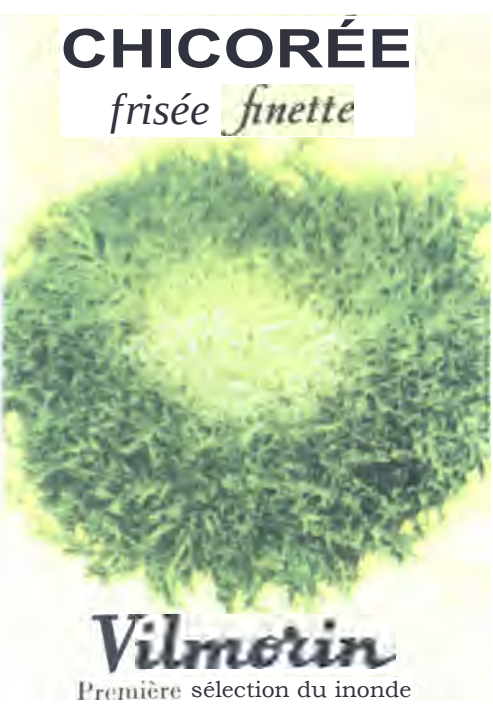


www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

Chicorée Finette (Vilmorin). - Très bombée, cœur bien plein, feuilles à divisions régulières. Résiste bien à la chaleur. Une des meilleures pour l'été.

Chicorée très fine maraîchère. - Recommandable pour le printemps et l'été. Variété très fine.

Chicorée toujours blanche. Endivette. - Délicieuse Salade à couper jeune, comme de la laitue à couper.

Chicorée d'hiver (de Provence). - Très estimée dans le midi, pour expédier en hiver dans les grands centres. Pomme compacte pouvant atteindre 1 kg.

Chicorée Reine d'hiver. - Vigoureuse ; intermédiaire entre Chicorée frisée et Scarole larges feuilles peu frisées ; rustique.

Chicorées scaroles

Scarole géante maraîchère. Scarole batavia, d'automne, volumineuse, atteint 0 m. 55 de diamètre ; feuillage ample, convient surtout pour la pleine terre.

Scarole grosse **bouclée** (Vilmorin). - Vigoureuse, bien bouclée, très grosse, à cœur très plein. Convient aussi bien pour jardin d'amateur que pour culture maraîchère. A cultiver surtout en première saison.

Scarole ronde (ou verte) à cœur plein. Scarole bouclée de Paris. - Sélection extra pour maraîchers. Race à cœur bien plein, feuilles bouclées, courtes ; supporte bien les premiers froids. De bonne conservation pour l'hiver.

Scarole blonde. Scarole à feuille de laitue. - Un peu moins rustique que la Scarole ronde. Feuillage blond. Pour l'été ou l'automne.

Scarole dorée à cœur plein. Scarole blonde de Sézanne. - Volumineuse, à cœur bien plein. et serré.

Scarole en cornet. Scarole **en** cornet Angevine. Cornette. — Feuilles larges en cornet. Résiste bien au froid. Excellente variété d'hiver, cultivée surtout en Anjou.

Scarole en cornet Tourangelle. - Feuillage un peu plus large que la Scarole en cornet Angevine, aussi plus résistante au froid. Cultivée en Touraine et en Orléanais.

Scarole en cornet Bordelaise. Scarole Béglaise. - Feuillage plus large que dans les races précédentes. Pomme haute. Cultivée dans le Sud-Ouest.

Scarole d'hiver du Var. – Sélectionnée pour les cultures méridionales. Rosette compacte ; excellente variété pour les cultures d'hiver.

SÉLECTION VILMORIN

CHICORÉES FRISÉES

Chicorée de Meaux

Graines. Par 30 gr. N° 6.505
» 15 » ..... » 6.506
» » 10 » ..... » 6.507
» » paquet 6.509

Chicorée d'été, race Parisienne
Chicorée d'Italie

Graines. Par 30 gr N° 6.615
» » 15 » ..... » 6.616
10 » ..... » 6.617
paquet » 6.619

Chicorée d'été à cœur jaune

Graines. Par 30 gr N° 6.635
» » 15 » ..... » 6.636
• » 10 » ..... » 6637
» paquet » 6.639

Chicorée grosse pancalière

Graines. Par 30 gr N° 6.655
• » 15 » ..... » 6.656
• 10 » ..... n 6.657
• » paquet. ..... » 6.659

Chicorée des Carmes (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. N° 6.685
• » 15 » ..... » 6.686
e 10 » ..... » 6.687
a paquet » 6.689

Chicorée de Ruffec

Graines. Par 30 gr. N° 6.715
» » 15 » ..... » 6.716
n » 10 » ..... » 6.717
• » paquet. ..... » 6.719

Chicorée Impériale

Graines. Par 30 gr. ..... N° 6.755
» 15 » ..... » 6.756
o » 10 » ..... » 6.757
» paquet. ..... » 6.759

Chicorée d'Olivet – Chicorée de Tours

Graines. Par 30 gr. ..... N° 6.775
» » 15 » ..... » 6.776
» » 10 » ..... » 6.777
» » paquet ..... » 6.779

Chicorée fine de Rouen
Chicorée Corne-de - cerf

Grainas Par 30 gr. ..... N° 6.805
» » 15 » ..... » 6.806
» » 10 » ..... » 6.807
» » paquet ..... » 6.809

Chicorée Finette (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 6.815
• » 15 » ..... » 6.816
» » 10 » ..... » 6.817
» » paquet ..... » 6.819

Chicorée très fine maraîchère

Graines. Par 30 gr. ..... N° 6.825
» 15 » ..... » 6.826
» » 10 » ..... » 6.827
» » paquet ..... » 6.829

Chicorée toujours blanche – Endivette

Graines. Par 30 gr ..... N° 6.915
» » 15 » ..... » 6.916
» 10 » ..... » 6.917
• » paquet ..... » 6.919

Chicorée d'hiver (de Provence)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 6.955
» 15 » ..... » 6.958
• » 10 A ..... » 6.957
• a paquet. ..... » 6.959

Chicorée Reine d'hiver

Graines. Par 30 gr. ..... N° 6.995
» 15 » 6.996
• » 10 » ..... » 6.997
• » paquet. ..... » 6.999

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN (*Suite*)

CHICORÉES SCAROLES

Scarole géante maraîchère
Scarole batavia

Graines. Par 30 gr.		N° 7.025
»	» 15	• 7.026
»	» 10 »	» 7.027
»	» paquet	• 7.029

Scarole grosse bouclée (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.		N° 7.035
»	» 15 »	» 7.036
»	» 10 »	» 7.037
»	» paquet	» 7.039

Scarole ronde (ou verte) à cœur plein
Scarole bouclée de Paris (Sélection extra pour maraîchers)

Graines. Par 30 gr.		N° 7.055
•	» 15	» 7.056
•	» 10 »	» 7.057
•	» paquet	» 7.059

Scarole blonde
Scarole à feuille de laitue

Graines. Par 30 gr.		7.095
•	» 15 »	7.096
•	» 10 »	7.097
•	» paquet.	7.099

Scarole dorée à cœur plein
Scarole blonde de Sézanne

Graines. Par 30 gr.		N° 7.115
»	» 15 »	» 7.116
»	» 10 »	» 7.117
•	» paquet.	» 7.119

Scarole en cornet
Scarole en cornet Angevine — Cornette

Graines. Par 30 gr.		N° 7.175
O	» 15 »	» 7.176
»	» 10 »	» 7.177
»	» paquet.	» 7.179

Scarole en cornet Tourangelle

Graines. Par 30 gr.		N° 7.185
D	» 15 D	a 7.188
D	» 10 »	a 7.187
»	Par paquet	» 7.189

Scarole en cornet Bordelaise
Scarole Béglaise

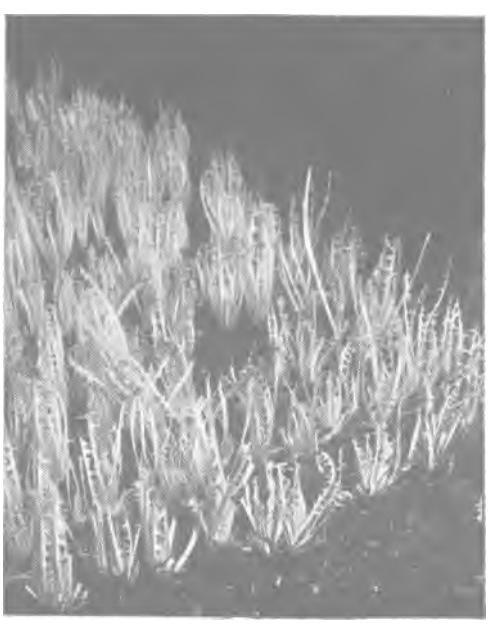
Graines. Par 30 gr.		N° 7.195
»	» 15 »	» 7 196
»	» 10 »	» 7.197
»	» paquet	» 7.199

Scarole d'hiver du Var

Graines. Par 30 gr		N° 7.215
•	» 15 »	7.216
•	» 10 »	7 217
»	» paquet	» 7.219

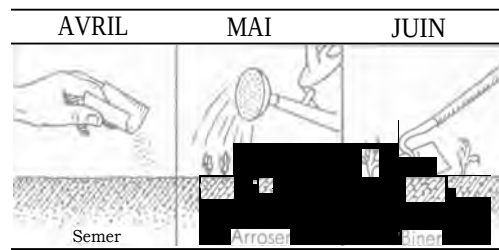
CHICORÉE SAUVAGE (*Cichorium intybus*). *Famille des Composées.* — Chicorée amère, Chicorée Barbe de Capucin, Cheveux de paysan, Chicotin.

Plante vivace à feuilles d'un vert foncé, sinuées, à lobes aigus, dentés ou découpés, côtes étroites, velues, souvent rougeâtres tiges de 1 m. 50 à 2 m., cylindriques, duveteuses, vertes ou rougeâtres à rameaux étalés ; fleurs bleues, grandes ; graine plus petite, plus brune et plus luisante que celle de la Chicorée endive ; sa durée germinative est de 8 ans. Un gramme en contient environ 700.



(*Ci. J. Vincent.*)
PRODUCTION EN CAVE DE LA BARBE DE CAPUCIN

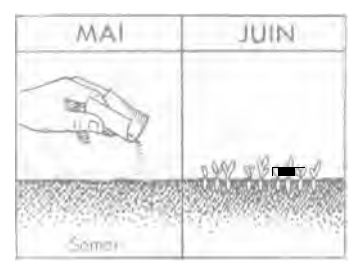
TABLEAU SYNOPTIQUE



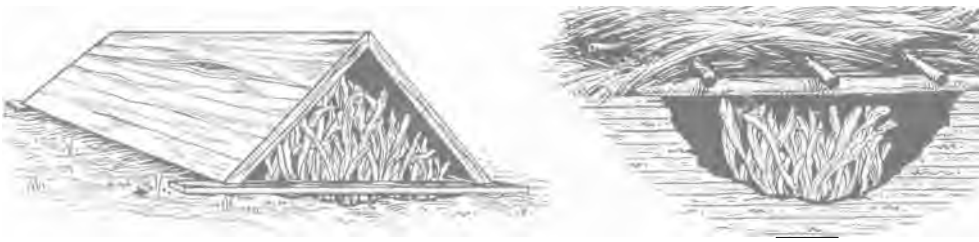
Culture. — La culture en plein air est la seule en usage. On sème au printemps sur place, en rayons, et le plus souvent en bordures. Les semis se font très dru à raison de 3 à 5 gr. par mètre carré. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 6 ou 8 jours. Les feuilles de Chicorée sont, par suite, très serrées les unes contre les autres. 2 ou 3 binages et des arrosages sont suffisants comme soins. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins en coupant les feuilles un peu au-dessus de terre avec un couteau.

La Chicorée sauvage peut rester 2 ou 3 années dans une même planche, mais il ne faut répéter le semis qu'après un assolement de

TABLEAU SYNOPTIQUE



www.frenchpdf.com

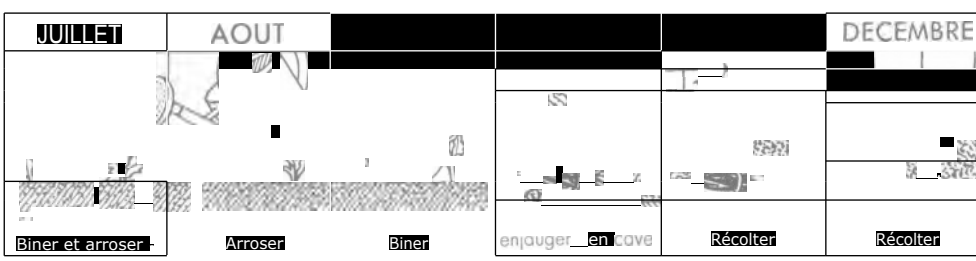


BLANCHIMENT EN TERRE DE LA CHICORÉE.
BLANCHIMENT SOUS UN TOIT DE PLANCHES BLANCHIMENT EN JAUGE

4 ans au moins. Il est bon, cependant, de faire chaque année de nouveaux semis et de détruire les anciens, dont le produit diminue et qui tendent à monter à graine. On récolte 2 kg 500 de salade verte par mètre carré durant l'été.

Pour produire la Barbe de capucin, on sème clair, en place, d'avril à juin, en rayons distants de 0 m. 30 en terre meuble, bien travaillée et bien fumée de l'année précédente. A l'entrée de l'hiver, on procède à l'arrachage des racines au fur et à mesure des besoins. On choisit celles qui atteignent 1 à 2 cm. de diamètre au collet ; on les débarrasse des racines secondaires et on coupe les feuilles à 1 cm. au-dessus du collet. On monte dans un endroit obscur et à température douce, cave ou cellier, un talus composé de lits alternatifs de sable et de terre saine, dans lequel on insère les racines, qu'on a soin de placer la tête en dehors. On arrose légèrement ; puis on laisse le tas à lui-même et au bout de 3 semaines environ on peut commencer à récolter des feuilles longues de 25 à 30 cm. On récolte 1 kg. 5 à 2 kg. de salade par mètre carré.

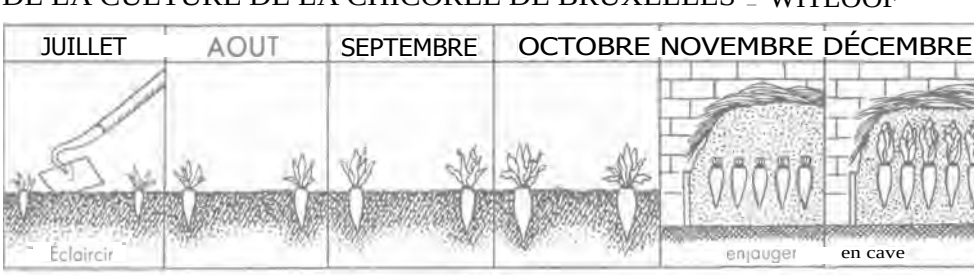
DE LA CULTURE DE LA CHICORÉE BARBE DE CAPUCIN



La Chicorée de Bruxelles ou Witloof, se sème comme la Barbe de Capucin. Après la levée on éclaircit à 20 cm. L'arrachage a lieu en octobre. On choisit les racines ayant 3 cm. de diamètre et on coupe les feuilles à 2 cm. du collet, en ayant soin de ne pas endommager le bourgeon. Celles-ci sont alors plantées debout à 3 ou 4 cm. les unes des autres et 10 à 15 cm. entre les lignes, dans une tranchée de 1 m. 30 à 1 m. 50 de large, établie dans une partie saine et ensoleillée du jardin. On se sert de la terre de la tranchée pour les enterrer jusqu'au collet, puis on recouvre de terre fine, ou plutôt de terreau, sur une épaisseur de 20 cm. ; par-dessus le tout, on établit une bonne couche chaude ; les racines ainsi chauffées, développent dans le terreau une pomme serrée qu'on peut récolter au bout de 3 ou 4 semaines. On peut encore enjauger en cave de la même façon.

La Chicorée à café, se sème en avril-mai dans un terrain profond et bien fumé avant l'hiver. Elle se cultive comme les Betteraves ; on arrache les racines en octobre, on en supprime l'extrémité et on enlève les feuilles que l'on coupe à 1 ou 2 cm. au-dessus du collet. On peut confectionner soi-même

DE LA CULTURE DE LA CHICORÉE DE BRUXELLES - WITLOOF



www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
HABILLAGE AVANT BLANCHIMENT DE LA CHICORÉE WITLOOF

la chicorée à café en coupant la racine en tout petits morceaux que l'on fait torréfier au four.

Variétés. - Chicorée sauvage ou amère (Barbe de Capucin). — Semée au printemps donne la Salade appelée Mignonnette. Le semis de juillet-août produit d'excellentes Salades d'hiver appelées « Barbe de Capucin ».

Chicorée sauvage Mignonnette douce (fine à couper) (Vilmorin). - Excellente à couper ; feuilles longues, lisses, de saveur douce ; donne une Barbe de Capucin régulière, très agréable.

Chicorée sauvage pissenlit. - Feuillage étroit et découpé, ayant l'aspect d'un Pissenlit. Résiste à l'hiver.

Chicorée sauvage améliorée. - Variété presque pommée ayant l'aspect d'une petite laitue ; feuilles larges. Variété dite « en rosette ».

Chicorée sauvage améliorée blonde (double). - Plus blonde que la variété précédente. Variété des plus recommandables.

Chicorée sauvage pommée Milanaise. - Large feuillage vert blond, formant, à l'automne, une véritable pomme. Excellente Salade tendre, de saveur douce et agréable. Peut s'utiliser l'été en Chicorée à couper.

Chicorée de Bruxelles. (Qualité extra) (Witloof ou endive). - Très bon légume d'hiver. C'est par erreur que la Witloof est dénommée Endive à Paris ; le nom d'Endive devrait être réservé aux Chicorées frisées *(Cichorium endivia).*

Chicorée à café améliorée Vilmorin. - Race vigoureuse, à feuilles entières et droites ; fort rendement, riche en matière sèche. Se recommande aussi pour la facilité de son arrachage belles racines de 20 cm. de longueur.

SÉLECTION VILMORIN

CHICORÉES SAUVAGES (Cichorium Intybus)

Chicorée sauvage ou amère (Barbe de Capucin)

Graines Par 100 gr.		N° 7.343
»	60 »	» 7.344
»	» 30 »	» 7.345
»	» paquet	» 7.349

Chicorée sauvage Mignonnette douce (fine à couper) (Vilmorin)

Graines Par 100 gr.		N° 7.363
»	60 »	» 7.364
»	30 »	» 7.365
»	paquet.	» 7.369

Chicorée sauvage pissenlit

Graines Par 100 gr.		N° 7.393
»	60 »	» 7.394
»	30 »	» 7.395
»	» paquet.	» 7.399

Chicorée sauvage améliorée

Graines. Par 100 gr.		N° 7.403
»	60 »	» 7.404
»	30 »	» 7.405
»	» paquet	» 7.409

Chicorée sauvage améliorée blonde (double)

Graines. Par 100 gr		N° 7 423
»	60 »	» 7.424
»	30 »	» 7.425
»	» paquet.	» 7.429

Chicorée pommée Milanaise

Graines. Par 100 gr.		N° 7.433
»	60 »	» 7 434
»	30 »	7.435
»	paquet.	» 7.439

Chicorée de Bruxelles (Qualité extra) (Witloof ou Endive)

Graines. Par 100 gr		N° 7.313
»	60 »	» 7.314
»	30 »	» 7.315
»	15 »	» 7.316
»	10 »	» 7.317
»	paquet	» 7.319

Chicorée à café améliorée (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr.		N° 7.283
»	60 »	» 7.284
»	30 »	» 7.285
»	» paquet	» 7.289

Maladies. - Les Chicorées sont quelquefois attaquées par la rouille due à un champignon *(Puccinia hieracii)*

Remède : On ne connaît pas d'autres moyens de défense que l'enlèvement et la destruction par le feu des feuilles atteintes.

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

A gauche : ASPECT D'UNE SCAROLE ATTAQUÉE PAR LES PUCERONS. A droite : SALADE INDEMNES



(Cl. J. Vincent

PLANTE ARRACHÉE, MONTRANT LA COLONIE DE PUCERONS SUR LES RACINES

Minet de la Chicorée. — Cette maladie, provoquée par un champignon du genre *Sclerotinia* se déclare dans les caves où l'on fait blanchir les Chicorées. Elle provoque le brunissement et la décomposition des plants ; un duvet blanc recouvre feuilles et tiges.

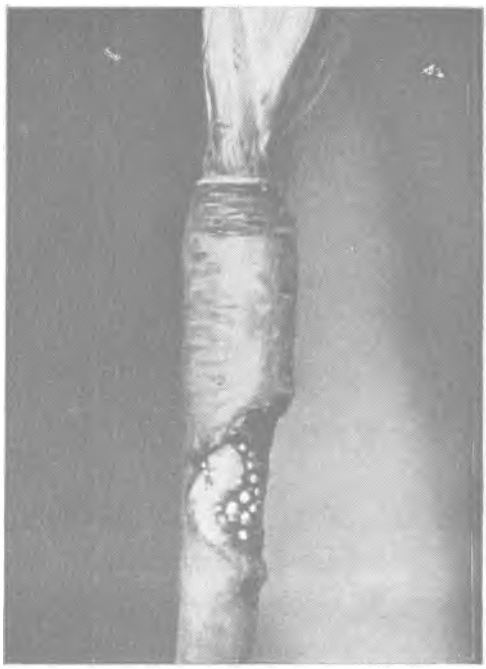
Remède : Afin d'éviter la maladie, ne soumettre au blanchiment que des plants absolument sains. Si la maladie se déclare, enlever et brûler les pieds attaqués et changer la terre.

Insectes nuisibles. — Au nombre des insectes qui attaquent les Chicorées, on peut citer

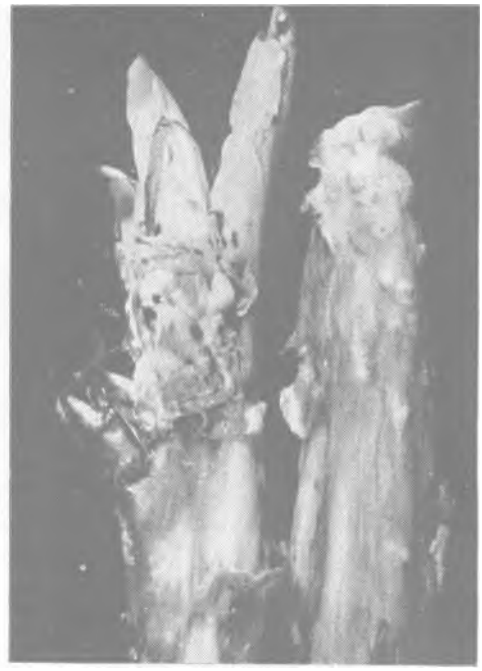
La Chenille noire des salades *(Callimorpha dominula),* qui s'attaque aux salades d'avril en mai.

Destruction : Ramassage à la main ou pulvérisations nicotinées.

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
MINET DE L'ENDIVE SUR RACINE DE WITLOOF*



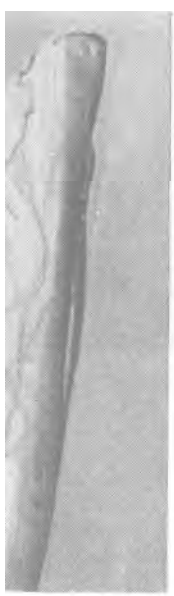
(Cl. J. Vincent.)
MINET DE L'ENDIVE SUR FEUILLES DE WITLOOF*

La Mouche des endives *(Ophiomyia pinguis)* petit Diptère entièrement noir de 2 mm. à 2 mm. 5 de long, dont les larves, qui vivent dans les feuilles, ne sont pas toutes éliminées au moment de la préparation des Chicorées de Bruxelles pour le forçage. Sous l'action de la chaleur, elles se réfugient dans le bourgeon terminal et, au cours de son développement, creusent dans les écailles, de longues et sinueuses galeries qui déprécient considérablement l'Endive.

Destruction : Au moment de la préparation des racines pour le forçage, couper les feuilles, puis abattre obliquement les tronçons qui restent autour du collet, de manière à tailler l'Endive en pointe sans blesser le bourgeon terminal. Plonger ensuite les plantes ainsi préparées dans une solution de 1 % de nicotine titrée à 500 gr. par litre, pendant 15 ou 20 minutes.

Le Puceron des salades *(Macrosiphum sonchi),* dont les colonies se logent à la base des jeunes feuilles et finissent par les envahir en totalité.

Destruction : Pulvérisations nicotinées dès l'apparition.

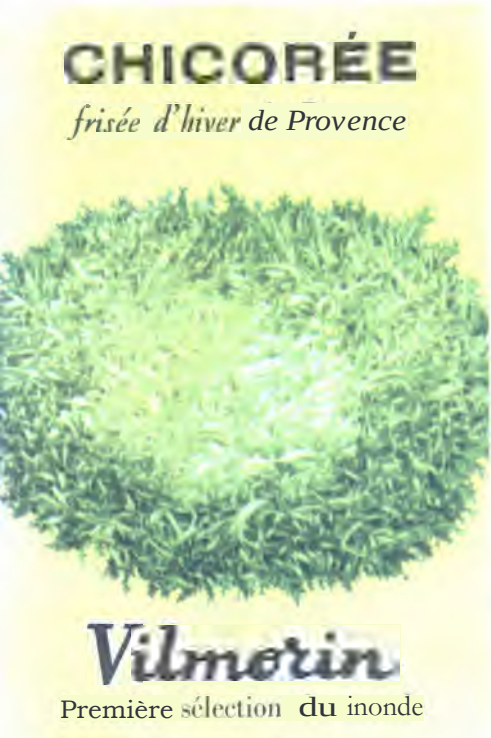


FEUILLES DE WITLOOF MINEES PAR LA MOUCHE DE L'ENDIVE*

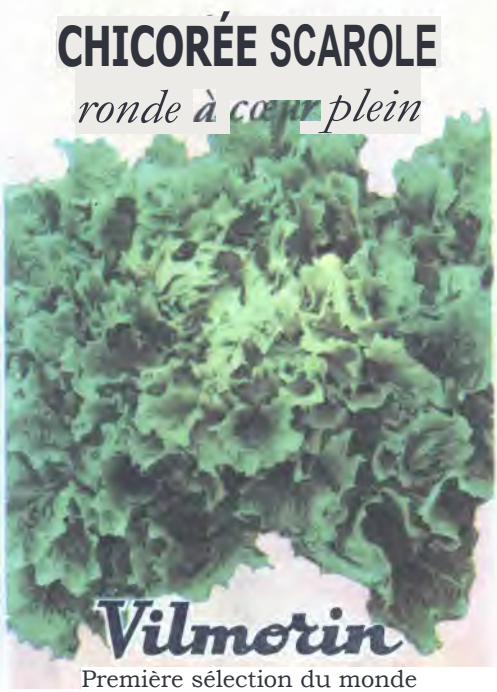


CHENILLES DE « CALLIMORPHA DOMINULA SUR SALADE*, réduites de moitié environ.

www.frenchpdf.com





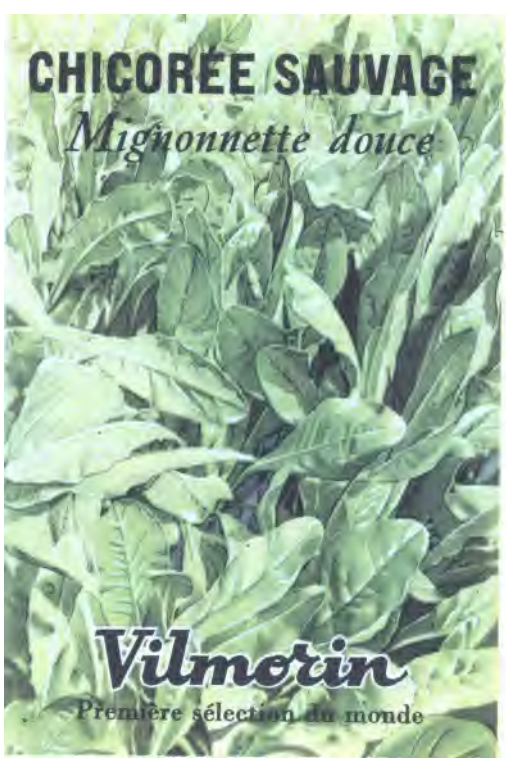




www.frenchpdf.com

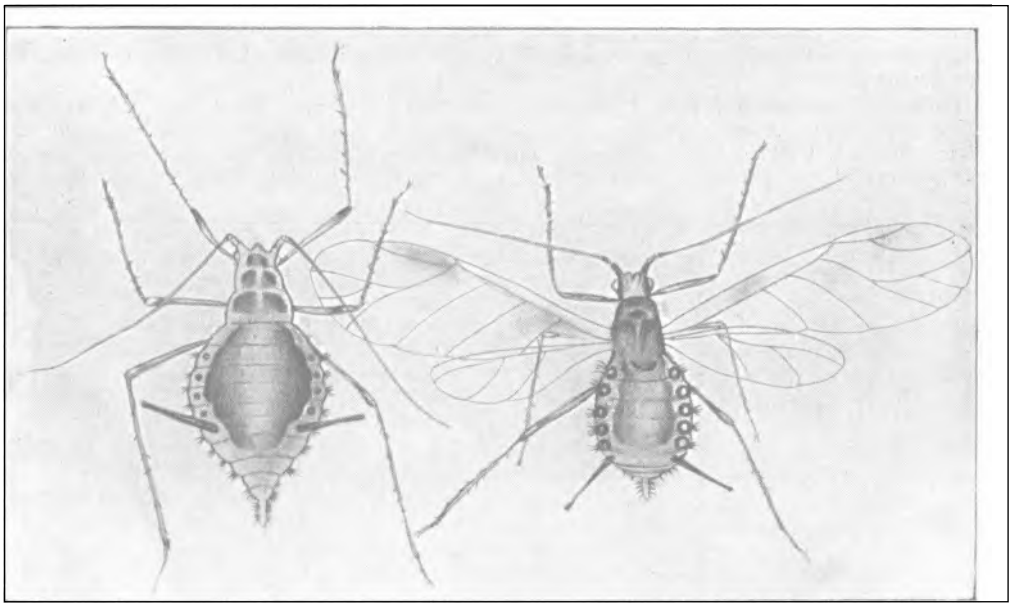




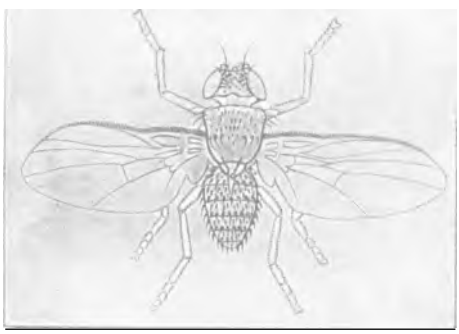




www.frenchpdf.com



LE PUCERON DES SALADES. A gauche : L'INSECTE APTÈRE ; A droite : L'INSECTE AILE ; Grossis 10 fois.



LA MOUCHE DE L'ENDIVE WITLOOF. Grossie 10 fois.

Le Puceron des racines *(Trama radicis)*, de forte taille (2 mm. 5 à 4 mm) de couleur blanche, crème ou jaunâtre, se multiplie sur les racines des jeunes plants qui dépérissent rapidement lorsqu'ils sont attaqués.

Destruction : Injection de sulfure de carbone dans le sol.

On connaît encore comme nuisibles aux chicorées : le Ver blanc, la Courtilière, la Larve du taupin *(ver fil de fer)*, le Ver gris, la Limace grise, etc...

Destruction : Pour les limaces employer l'appât Vilmorin. Faire dans le sol des injections de sulfure de carbone, pour détruire les autres ennemis.

Usages. — Les feuilles blanchies de la Chicorée se consomment crues, en salade ou cuites, accommodées au jus de viande, au beurre ou à la crème elles constituent ainsi un mets rafraîchissant. Les feuilles vertes de la Chicorée amère peuvent se manger en salade quand elles sont jeunes, mais c'est plus généralement cuites qu'on les consomme. La Chicorée a, en outre, des propriétés dépuratives et agit aussi comme stimulant des fonctions stomacales. Le sirop de Chicorée est connu pour combattre la constipation des enfants.

ENGRAIS. — Nitrate de soude, superphosphate de chaux, sulfate de potasse, kainite, Vilmorin-Légumineuses *(voir tarif Vilmorin)*.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Solutions nicotinées, appât Vilmorin, sulfure de carbone *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. La Culture Potagère par J. Vercier, Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin)*.



LE PUCERON DES RACINES (face ventrale Grossi 10 fois.

CHIENDENT

On désigne ordinairement sous le nom de Chiendent un certain nombre de plantes envahissantes de la *famille des Graminées.*

Parmi les autres plantes traçantes de la famille des Graminées, qui sont également désignées sous le nom de Chiendent, citons : l'Avoine ou Fromental à chapelet, appelé aussi grand Chiendent ou Chiendent à chapelet dont les rhizomes

www.frenchpdf.com

sont munis de renflements sphériques, le Cynodon dactylon, dit Chiendent pied-de-poule, la Trainasse qui est une forme de l'Agrostis traçant, la Houque molle et le Brome chiendent ou Pensée, etc...

Le vrai Chiendent ou petit Chiendent, appartient au genre *Agropyrum* (*A. repens*). C'est une plante vivace, d'une couleur vert glauque, dont les tiges partent d'un rhizome rampant. Cette graminée traçante, envahissante, se propage par graines, par tallage, par stolons et par boutures, c'est une mauvaise herbe redoutable, étant donnés ses nom-



A gauche : CHIENDENT COMMUN. A droite : GRAND CHIENDENT

breux moyens de reproduction.

Les produits chimiques essayés jusqu'à ce jour sont insuffisants pour la destruction de ces plantes adventices, et le meilleur moyen de s'en débarrasser, est de ramener les rhizomes à la surface du sol où le soleil les dessèche, au cours des labours de printemps et des sarclages.

Le vrai Chiendent (*Agropyrum repens*), est d'un usage courant en médecine usuelle, en infusions ou en décoctions, comme adoucissant, apéritif et diurétique.



(Cl. J. Vincent.)

ARRACHAGE DU CHIENDENT PENDANT UN LABOUR

www.frenchpdf.com

CHLORURE DE POTASSIUM

Produit obtenu en traitant, par le chlore, un sel brut appelé sylvinite, que l'on extrait des mines de potasse d'Alsace. On obtient également du chlorure de potassium en traitant les eaux mères des marais salants ou des cendres d'algues.

Le chlorure de potassium est un engrais potassique qui, sous une concentration de 75 à 90 % de pureté, peut titrer de 47 à 52 % de potasse. Présenté sous une forme cristallisée, avec une teinte blanc jaunâtre, il se dissout très facilement.

Comme tous les chlorures, cet engrais a l'inconvénient d'entraîner la décalcification du sol ; aussi ne faut-il l'employer que dans les terres riches en calcaire.

Le chlorure de potassium étant également caustique et pouvant brûler les plantes, on l'enfouit, en général, quelques semaines avant d'ensemencer la terre.

Si on l'emploie en surface, on évitera d'en répandre sur les cultures.

Le chlorure de potassium s'utilise à la dose de 20 à 30 gr. au mètre carré (2 à 3 kg. à l'are).

On mélangera sans inconvénient le chlorure de potassium avec tous les engrais azotés ou phosphatés. Cependant, il ne doit être mis en contact qu'au moment de son emploi avec le nitrate de chaux, la chaux, les phosphates naturels et les scories.

CHOU

Famille des Crucifères. — On cultive sous ce nom des plantes appartenant à deux espèces : les Choux potagers *(Brassica oleracea)* et les Choux-navets *(Brassica napus).*

CHOU-NAVET *(Brassica na pus).* — Appelé aussi Chou-rave en terre, Chou turnep.

Le Chou-navet, au lieu d'avoir, comme le Chou-rave, la tige renflée au-dessus du sol, produit en terre une racine grosse, généralement à peu près aussi longue que large.

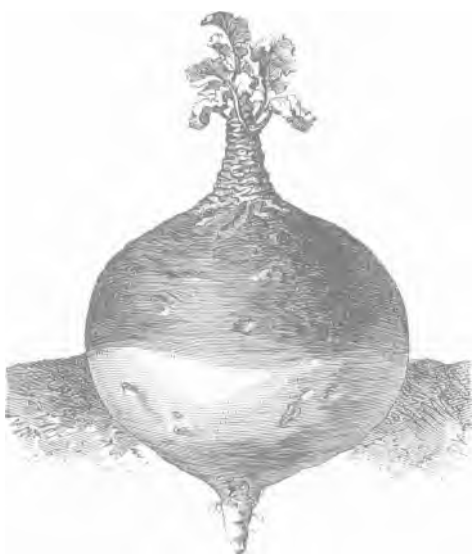
Il est tantôt à chair blanche et tantôt à chair jaune. On réserve le nom de Choux-navets aux variétés à chair blanche, tandis que celles à chair jaune sont dénommées Rutabagas.

Les Choux-navets et Rutabagas se sèment en mai et juin sur place, en rayons espacés de 35 à 40 cm. à raison de 3 gr. de graines pour 10 mètres carrés. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 6 jours. Lorsque les plants ont 5 à 6 cm., on les éclaircit de 30 à 35 cm. sur le rang.

Comme les Choux-raves, ils se plaisent dans des terres riches et fraîches, ils se cultivent de la même façon et on peut employer avec succès le même mode de fumure. En raison de leur grande rusticité, on a avantage, pour l'approvisionnement d'hiver, à les laisser en place, la récolte se faisant au fur et à mesure des besoins ; les racines restent ainsi de meilleure qualité qu'arrachées longtemps à l'avance. Pour empêcher le sol de durcir par la gelée, on se contente de couvrir les planches d'une couche de feuilles ou de litière.



CHOU-NAVET RUTABAGA OVALE



CHOU-NAVET RUTABAGA CHAMPION

On récolte 5 kg. de racines au mètre carré,

Variétés. — Chou-navet blanc (d'Aubigny) à collet vert. — Racine oblongue à chair blanche et ferme. Productif, de rusticité remarquable et supportant bien les grands froids. Sélection nouvelle, donnant des racines énormes et de très bonne conservation.

Chou-navet blanc (d'Aubigny) à collet rouge. — Mêmes qualités que le précédent, n'en diffère que par la teinte rougeâtre du collet de la racine.

Chou-navet blanc hâtif à feuille entière. — Racine lisse et blanche dans la partie enterrée.

www.frenchpdf.com

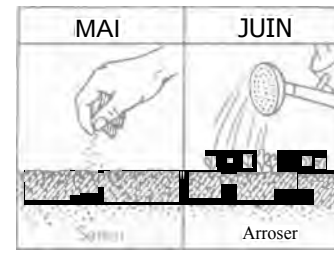
Chou-navet jaune de Saint-Marc. Navet de Saint-Marc. — Excellente variété potagère. Racine jaune, ronde, a collet vert. Très estimé dans l'Orléanais et dans le centre de la France.

Rutabaga jaune plat. — Bonne variété potagère, très prompte à se former.

Rutabaga à collet vert. Chou-navet jaune. — Racine arrondie, presque sphérique, teintée de vert au collet ; peau et chair jaunes. Très productif et de bonne conservation.

Rutabaga Champion (à collet rouge). — Race de grande culture, productive et très recommandable. Racine grosse, arrondie, régulière, rouge violacé sur la partie hors terre et rouge saumoné en terre.

TABLEAU



Rutabaga le Parfait (Vilmorin). — Racine presque sphérique, colorée rouge brun, de très bonne conservation. Rendement très élevé. Chair de bonne qualité qui le fera rechercher aussi comme légume.

Rutabaga ovale. — Belle racine grosse, ovale, à collet rouge violacé luisant dans la partie exposée à la lumière. Prompt à se former.

SÉLECTION VILMORIN

Chou-navet blanc (d'Aubigny) à collet vert

Graines. Par 200 gr	.....	N. 12.412
» » 100	.....	12.413
» » 60 »	.....	» 12.414
» »..... 30 t,	.....	» 12.415

Chou-navet blanc (d'Aubigny) à collet rouge

Graines. Par 200 gr		N° 12.152
» » 100 »	.....	» 12.453
» » 60 »	.....	» 12 454
» » 30 »	.....	» 12.455

Chou-navet blanc hâtif à feuille entière

Graines. Par 100 gr.	.....	N. 12 433
» » 60 »	.....	» 12.484
» » 30 »	.....	» 12.485

Chou-navet jaune de Saint-Marc
Navet de Saint-Marc

Graines. Par 100 gr		N. 12.513
» » 60 »	...	» 12.514
» » 30 »	..	» 12.515

Rutabaga jaune plat

Graines. Par paquet	.....	N. 12,535

Rutabaga à collet vert Chou-navet jaune

Graines. Par 200 gr.	.....	N. 12.552
» » 100 »	.....	» 12 553
» » 60 »	.....	» 12.554
» » 30 »	.....	» 12 555
» » paquet	.....	» 12.559

Rutabaga Champion (à collet rouge)

Graines. Par 200 gr		N. 12.702
» » 100 »	.....	» 12.703
» »..... 60 »	.....	» 12.704
» »..... 30 »	.....	» 12.705
» » paquet		» 12.709

Rutabaga Le Parfait (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr		N. 12 723
» »..... 60 »	.....	» 12.724
» » 30 »	.....	» 12.725
» » paquet	.....	» 12.729

Rutabaga ovale

Graines. Par 100 gr	.....	N. 12.743
» » 60 »	.....	» 12.744
» » 30 »	.....	» 12.745
» » paquet	.....	» 12.749

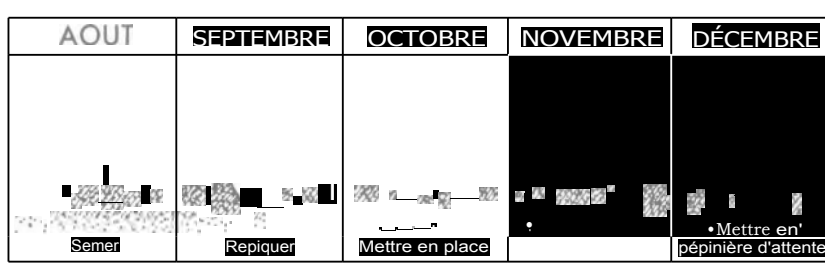
CHOU POTAGER *(Brassica oleracea)*.

Description. — Plante bisannuelle dont les différentes variétés, cultivées dans les jardins potagers dérivent toutes d'une même espèce *(Brassica oleracea)* que l'on rencontre à l'état sauvage sur les côtes de France, d'Angleterre et d'Italie. C'est une plante vivace à feuilles lobées, larges, ondulées, épaisses et glabres, dont la tige s'élève de 0 m. 60 à 1 m. de hauteur. Elle est garnie de feuilles et se termine par un épi de fleurs jaunes et quelquefois blanches.

Dans la plupart des Choux, ce sont les feuilles qui ont été développées par la culture ; le plus souvent elles sont imbriquées les unes par-dessus les autres, se recouvrant mutuellement de manière a former une pomme plus ou moins serrée qui affecte une forme sphérique, déprimée ou conique. Les variétés qui présentent ce caractère sont réunies sous la désignation générale de Choux pommés. Ceux dont le feuillage t r ès ample et tés développé nef orme pas d e pomme sont désignes sous le nom de Choux verts.

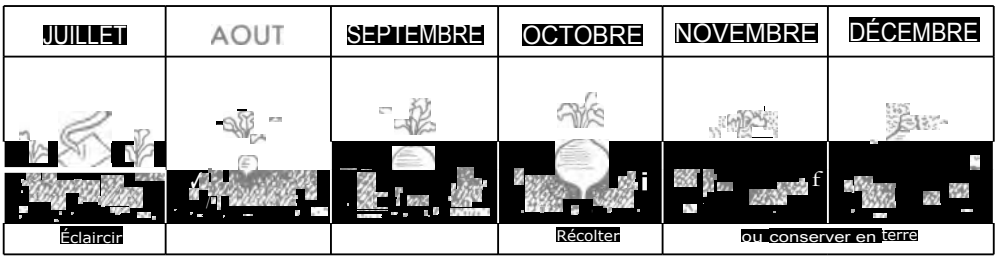
Dans d'autres Choux,

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA



www.frenchpdf.com

SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU CHOU-NAVET (RUTABAGA)



ce sont les pousses portant les parties florales qui ont été modifiées au point de former une masse épaisse, charnue et tendre. Cette classe a été dénommée Choux-fleurs et Brocolis,

Dans d'autres, les feuilles ont conservé des dimensions très ordinaires, mais on a fait prendre un développement considérable à la tige, qui s'est renflée en boule ; ils sont désignés sous le nom de Choux-raves.

Il y a enfin les variétés dans lesquelles les modifications ont porté, soit sur les côtes de feuilles (Choux à grosses côtes), soit sur les rejets qui se développent à leurs aisselles (Choux de Bruxelles) .

Les graines sont brunes et arrondies d'un volume variable suivant l'espèce, les plus grosses sont celles des Choux verts et des Choux-raves ; les Choux pommés et les Choux-navets donnent les graines moyennes, et enfin les graines de Choux-fleurs et de Choux de Bruxelles sont les plus petites. Leur durée germinative est de 3 à 6 ans, mais il est recommandé d'employer des graines de 2 ans. Celles d'un an donnent généralement des plantes qui montent sans pommer.

Culture. — Les différentes races de Choux offrent des particularités si diverses, que la culture de chacune d'elle doit faire l'objet d'une étude particulière.

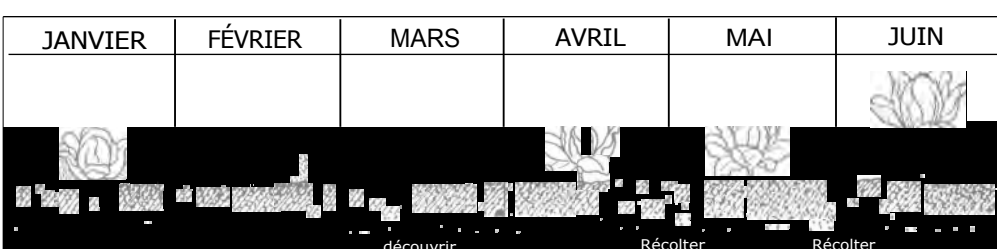
D'une façon générale, les climats frais et humides paraissent convenir à la culture du Chou, et les régions maritimes lui sont particulièrement favorables. Il craint la chaleur et la sécheresse, alors qu'il se développe à merveille dans les saisons humides, brumeuses et même presque froides. Le Cho u est une plante épuisante ; il aime une terre un peu compacte, riche en engrais et vient bien dans les terrains nouvellement défrichés. Dans le potager, il faut lui choisir les places les plus fraîches, sauf pour les choux de primeur, auxquels convient une exposition chaude et abritée.

Le terrain destiné aux Choux doit être labouré profondément et richement fumé. Le fumier de ferme bien décomposé convient particulièrement à ce légume, ainsi que les gadoues, les eaux d'égouts, les vidanges et purins, etc. Les engrais chimiques lui sont également profitables, augmentant le rendement et la précocité. L'aménagement du terrain destiné à cette culture devra comporter, outre les 200 à 300 kg. de fumier décomposé par are, à enfouir, en octobre-novembre, 4 kg. de scories et 2 kg. de sulfate de potasse. Pendant la végétation, au printemps, le Chou se trouvera bien de 2 ou 3 arrosages au nitrate de soude ou au purin, qui activeront le développement des pommes.

La multiplication se fait par semis, en pépinière, ordinairement à la volée, à raison de 1 gr de graines pour environ 1 mètre carré et une plantation finale de 10 mètres carrés ; on recouvre les graines d'une faible couche de terreau, puis on arrose à la pomme. La germination s'effectue en 3 jours sur couche, et en 4 à 5 jours en plein air. Lorsque les plants portent 3 ou 4 feuilles, on procède au repiquage des variétés de printemps, qui est recommandable, ou à la mise en place, s'il s'agit des Choux d'été et des Choux d'automne et d'hiver. Le repiquage se fait en rayons distants de 0 m. 10 et à la même distance sur la ligne. Pour la mise en place, les rayons seront espacés de 40 à 60 cm. suivant les variétés.

Quand on repique directement en pleine terre, ce qui se fait le plus souvent, le plant doit avoir 5 à 6 feuilles, être de la grosseur d'une plume d'oie à celle d'un crayon, au collet ; trapu, bien racine ; on en profite pour éliminer ceux qui sont effilés, noués ou borgnes, c'est-à-dire privés de leur bourgeon terminal et qui ne pommeraient pas. Dans tous les cas, les plants doivent être

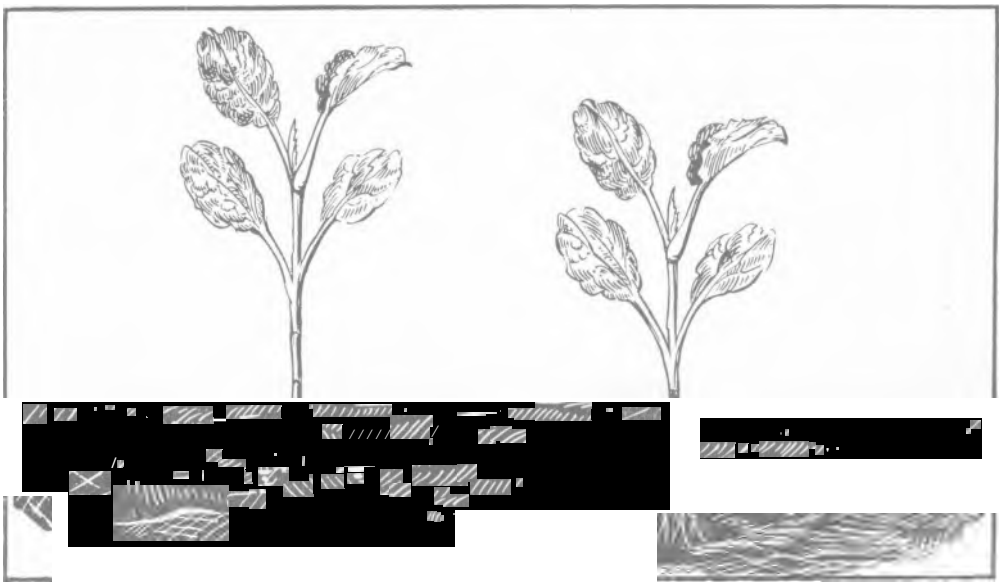
CULTURE DES CHOUX DE PRINTEMPS



www.frenchpdf.com

bien bornés, c'est-à-dire que la terre doit être fortement tassée autour des racines, soit avec le pied, soit avec le plantoir ou la pielle (houe). On reconnaît qu'un jeune Chou est bien planté, lorsqu'en tirant sur une de ses feuilles, par en haut, la feuille se rompt, mais le plant ne s'arrache pas.

Le terrain doit être tenu constamment exempt de mauvaises herbes, par des binages ; un léger



CHOU MAL PLANTE. CHOU BIEN PLANTE

buttage est conseillé pour rechausser les plantes et faciliter l'écoulement des eaux pluviales ; enfin, les arrosages fréquents, en été, assureront le développement des plantes, et complètent les dispositions générales à prendre pour cette culture épuisante qui ne peut être répétée que tous les deux ans dans une même planche, et à la condition d'observer la fumure indiquée.

CHOUX POMMÉS. — On divise en général les Choux pommés en deux classes : les Choux pommés à feuilles *lisses* dits Cabus *(Brassica oleracea capitula),* et les Choux à feuilles cloquées ou frisées, désignées aussi sous le nom de Choux de Milan *(Brassica oleracea sabauda)*.

CHOUX CABUS DE PRINTEMPS. — On les sème ordinairement dans les derniers jours du mois d'août ou au début de septembre ; on les laisse en place jusqu'au mois d'octobre et on les repique, soit directement en place, soit en pépinière d'attente, pour n'être plantés qu'au printemps. Le semis doit être clair, pour éviter les plants faibles et mal conformés. Dans les terres saines, chaudes et légères, on peut planter les choux à demeure dès la fin de l'automne, en rayons espacés de 40 à 45 cm. ; au contraire, dans les sols humides ou dans les régions exposées aux grands froids, il vaut mieux attendre que l'hiver soit passé. Les variétés précoces se plantent de préférence à exposition chaude, abritée, le long d'un mur orienté au midi. La récolte de Choux demi-pommés commence vers la fin d'avril, et se prolonge jusqu'en juin.

On peut également semer les choux hâtifs en février-mars, sur couche, en pépinière ou en terrain bien exposé, en abritant au besoin à l'aide de cloches ou de châssis ; les plants sont ensuite mis en place, aussitôt qu'ils ont atteint un développement suffisant, Cette culture est moins pratiquée que les semis d'automne, ces variétés hâtives étant surtout cultivées pour primeurs et les Choux d'été semés dans les mêmes conditions étant plus productifs et donnant leur produit presque à la même époque.

On récolte environ 4 kgs de choux au mètre carré.

Variétés. — Chou précoce des Marchés (Vilmorin). — Pomme demi-courte, de belle forme , grossissant très vite, dès qu'elle a commencé à se former.

Chou très précoce à grosse pomme. — Excellente variété, hâtive et bien productive.

Chou Express. — Précoce et à pied court ; commence à pommer dès la cinquième ou sixième feuille. Pomme petite, de qualité excellente.

Chou Rapide. Chou d'York, de Lyon. — Pomme conique ; pied court. Semer vers le 15 juillet. Hâtif, tenant bien sa pomme.

Chou petit Normand (Vilmorin). — Pomme courtement conique, serrée. Très hâtif. Semé à l'automne, pourra se récolter quelques jours avant le Chou de Louviers.

www.frenchpdf.com

Chou très hâtif d'Étampes. - Belle pomme conique, se formant vite, l'une des meilleures variétés pour primeurs.

Chou très hâtif de Louviers. - Variété hâtive, productive, de bonne qualité. Très cultivée en Touraine.

Chou Cœur-de-bœuf de Jersey. - Variété hâtive d'origine américaine.

Chou Cœur-de-bœuf de la Halle.. - Appelé aussi Cœur-de-bœuf gros des Vertus. Pomme courte. Demande une bonne exposition.

Chou précoce de Tourlaville. - De primeur pour le bord de la mer où on le cultive en grand. Pomme haute, pointue.

Chou Nantais hâtif (Joanet). - Pomme très serrée. Variété très cultivée en Anjou et dans l'Ouest.

Chou pommé plat de Paris. - Pied très court ; pomme large, plate, très serrée. De production abondante.



CHOU CŒUR-DE-BŒUF GROS



CHOU BACALAN GROS

Chou Bacalan premier (Vilmorin). *(Nouveauté).* - Très précoce. Feuillage vert foncé, grossièrement ondulé. Pomme allongée, légèrement pointue et très ferme.

Chou Bacalan de Rennes. Chou extra-hâtif de Rennes. - Pomme pointue, haute de 20 cm., large de 12 à 15. Feuillage vert blanc. Recommandable pour le Sud-Ouest.

Chou Cœur-de-bœuf gros. - Variété rustique, vigoureuse et productive. Demande à être planté un peu espacé.

Chou Bacalan hâtif. Chou de Saint-Brieuc. - Feuillage glauque, ondulé. Bonne variété hâtive, très estimée pour son excellent produit.

Chou Bacalan gros. - Pomme plus forte que celle du Chou Bacalan hâtif, donne son produit 8 à 12 jours après.

SÉLECTION VILMORIN

Chou précoce des Marchés (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 7.445
» » 15 »	» 7.446
» » 10 »	» 7.447
» » paquet.	» 7.449

Chou très précoce à grosse pomme

Graines. Par 30 gr.	N° 7.485
» » 15 »	» 7.486
» » 10 »	» 7.487
» » paquet.	» 7.489

Chou Express

Graines. Par 30 gr.	N° 7.515
» » 15 »	» 7.516
» » 10 »	» 7.517
» » paquet.	» 7.519

Chou rapide - Chou d'York, de Lyon

Graines. Par 30 gr	N° 7.535
» » 15 »	» 7.536
» » 10 »	» 7.537
» paquet	» 7.539

Chou petit Normand (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 7.545
» s 15 »	» 7.546
» s 10 s	» 7.547
» » paquet	» 7.549

Chou très hâtif d'Étampes

Graines. Par 30 gr	N° 7.555
» » 15 »	» 7 556
» » 10 »	» 7.557
» » paquet	» 7.559

Chou très hâtif de Louviers

Graines. Par 30 gr	N° 7.566
» s 15 »	» 7.568
» » 10 »	» 7.567
» » paquet	» 7.569

Chou Cœur-de-bœuf de jersey

Graines. Par 30 gr	N° 7.575
» » 15 »	» 7.576
» » 10 »	» 7.577
» » paquet	» 7.579

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN *(Suite.)*

Chou Cœur-de-bœuf de la Halle ou Cœur-de-bœuf gros des Vertus

Graines. Par 30 gr.	N° 7.595
» » 15 »	» 7.596
» s 10 »	» 7.597
» » paquet.	» 7.599

Chou précoce de Tourlaville

Graines. Par 30 gr	N° 7.635
» 15 »	» 7.636
» » 10 »	» 7.637
» » paquet	» 7.639

Chou Nantais hâtif (Joanet)

Graines. Par 30 gr.	N° 7.755
» » 15 »	» 7.756
» » 10 »	» 7.757
» » paquet	» 7.759

Chou pommé plat de Paris

Graines. Par 30 gr..	N° 7.775
» » 15 »	» 7.776
» » 10 »	» 7.777
» » paquet	s 7.779

Chou Bacalan premier (Vilmorin) (Nouveauté)

Graines. Par 30 gr.	N° 7.805
» » 15 »	» 7.806
» » 10 »	» 7807
» » paquet....	» 7.809

Chou Bacalan de Rennes
Chou extra-hâtif de Rennes

Graines. Par 30 gr.	N° 7.835
» » 15 »	» 7.836
» » 10 »	» 7.837
» » paquet.	» 7.839

Chou Cœur-de-bœuf gros

Graines. s 30 gr..	N° 7.895
» » 15 »	» 7.896
» » 10 »	» 7.897
» » paquet.	» 7.899

Chou Bacalan hâtif
Chou de Saint-Brieuc

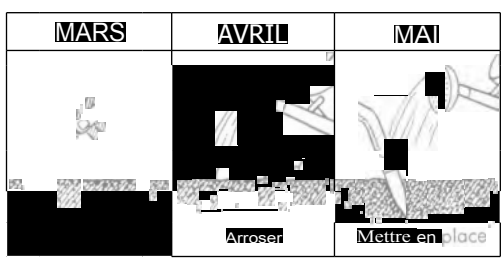
Graines. Par 60 gr.	N° 7.984
» » 30 »	» 7.985
» » 15 »	» 7.986
» » 10 »	» 7.987
n » paquet	» 7.989

Chou Bacalan gros

Graines. Par 60 gr..	N° 8,024
» » 30 »	» 8.025
» » 15 »	» 8.026
» » 10 n	» 8.027
» » paquet	» 8.029

CHOUX CABUS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE. - On les sème de mars à juin, en pleine terre ; on repique le plant en place dans un terrain bien préparé, aussitôt qu'il a acquis la grosseur suffisante. Les arrosages ne doivent pas être ménagés, d'abord pour assurer la reprise du plant, ensuite pour faire face à l'évaporation considérable qui se produit pendant les chaudes journées d'été. La récolte a lieu de juillet à décembre. Elle produit de 5 à 10 kg. de choux au mètre carré.

TABLEAU SYNOPTIQUE



Variétés. - Chou très gros de Lorraine. Chou de Schweinfurt. - Le plus gros des Choux Cabus ; hâtif. Pomme aplatie, de bonne conservation ; pied court.

Chou Nantais de drageons. - Très apprécié dans l'Ouest de la France ; plus blond, à pomme plus forte, plus précoce que le Chou Nantais hâtif (Joanet), qu'il devance d'une quinzaine de jours.

Chou Joanet (Nantais) gros. - Pomme arrondie ; pied extrêmement court. Convient surtout aux climats doux de l'Ouest.

Chou avant-premier (Vilmorin) *(Nouveauté)*. - Pied court ; feuillage très réduit ; pomme ronde et ferme. Intéressant par sa grande précocité.

Chou Primo. - Pied court ; pomme arrondie, de bonne grosseur, ferme et serrée. Hâtif.

Chou de Saint-Denis. Chou de Bonneuil. - Pomme ronde, aplatie, très dure, colorée de rouge au sommet. Variété des plus cultivées.

Chou de Boston à pied court. Chou de Brunswick. - Pomme grosse, large, très plate, cultivé aussi pour la choucroute.

Chou Quintal d'Alsace. Chou à choucroute. - Tardif, rustique et productif. Fréquemment employé pour faire la choucroute. Pomme large, aplatie, très grosse et très ferme.

Chou Quintal d'Auvergne. - Très rustique ; grand rendement ; pomme atteignant 50 cm. de diamètre.

Chou de Hollande tardif. - Pomme très pleine, ronde, déprimée, très ferme. Variété rustique ; résiste aux plus grands froids.

Chou de Dax. - Tardif ; pomme ronde. Feuillage grossièrement cloqué. Cultivé surtout dans le Sud-Ouest.

Chou rouge foncé hâtif. Chou rouge d'Erfurt. - Race à pomme ronde, d'un rouge foncé.

Chou rouge Zénith. - Rustique. Pomme moyenne, ronde, très serrée, rouge pruineux.

www.frenchpdf.com

Chou rouge gros. - Variété tres productive et la plus recommandable pour la grande culture. Pomme assez grosse.

Chou rouge Tête-de-nègre. - Pomme ronde, grosse, bien serrée, très colorée.



CHOU TRES GROS DE LORRAINE
(CHOU DE SCHWEINFURT)

SÉLECTION VILMORIN

Chou très gros de Lorraine
Chou de Schweinfurt

Graines. Par 30 gr	N. 8.105
» » 15 » .	» 8.106
» » 10 » .	» 8.107
» » paquet.	» 8.109

Chou Nantais de drageons

Graines. Par 30 »	Nº 8.175
» » 15 » .	» 8176
» » 10 » .	» 8.177
» » paquet.	» 8.179

Chou Joanet (Nantais) gros

Graines. Par 30 gr	N. 8.205
» » 15 »	» 8.206
» » 10 »	» 8.207
» » paquet.	» 8.209

Chou avant-premier (Vilmorin) (Nouveauté)

Graines. Par 30 gr.	N. 8.265
» » 15 » .	» 8.266
» » 10 » .	» 8.267
» » paquet.	» 8.269

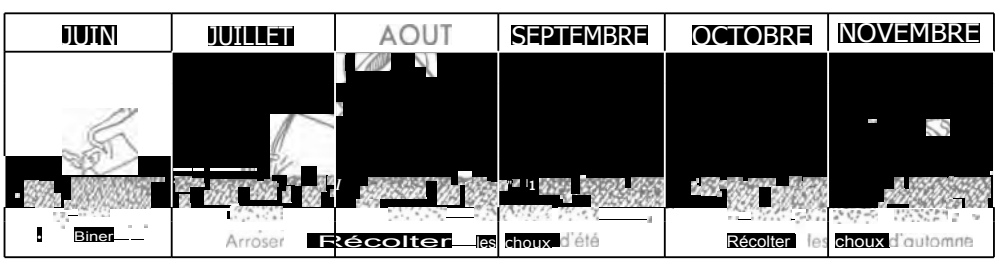
Chou Quintal d'Auvergne

Graines. Par 60 gr..	Nº 8.564
» » 30 » .	.....» 8.565
» » 15 »	.....» 8.566
» » 10 »	.....» 8.567
» » paquet.	» 8.569

Chou de Hollande tardif

Graines. Par 3. gr	N. 8.605
» » 15 » .	. . .» 8.608
» » 10 » .	.....» 8.607
» paquet.	» 8.609

DE LA CULTURE DES CHOUX D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE



Chou Primo

Graines. Par 30 gr.	Nº 8.305
» » 15 »	.....» 8.306
» » 10 »	.....» 8.307
» » paquet.	» 8.309

Chou de Saint-Denis
Chou de Bonneuil

Graines. Par 30 gr	N. 8.415
» » 15 » .	.....» 8.416
» » 10 »	.....» 8.417
» » paquet	» 8.419

Chou de Boston à pied court
Chou de Brunswick

Graines. Par 60 gr.	Nº 8 504
» » 30 » .	.....» 8.505
» » 15 »	.....» 8.506
» » 10 »	» 8 507
» » paquet.	» 8.509

Chou Quintal d'Alsace

Graines. Par 60 gr.	Nº 8.554
» » 30 »	» 8.555
» » 15 ».	.....» 8.556
» » 10 »	.....» 8.557
» » paquet.	» 8.559

Chou de Dax

Graines. Par 30 gr..	N. 8 685
» » 15 » .	» 8.686
» » 10 » .	» 8.687
» » paquet.	» 8.689

Chou rouge foncé hâtif - Chou rouge d'Erfurt

Graines. Par 30 gr	N. 8.825
» » 15 » .	» 8828
» » 10 » .	» 8827
» » paquet.	» 8.829

Chou rouge Zénith

Graines. Par 30 gr.	N. 8.945
» » 15 » .	» 8 948
» » 10 » .	» 8.947
» » paquet.	» 8.949

Chou rouge gros

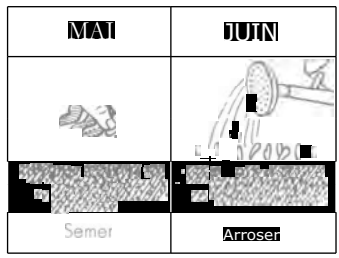
Graines. Par 40 gr.	Nº 9.004
» » 30 » .	» 9 005
» » 15 » .	» 9.006
» » 10 » .	» 9.007
» » paquet.	» 9.009

Chou rouge Tête-de-nègre

Graines. Par 30 gr.	Nº 9.025
» » 15 » .	» 9.028
» » 10 »	» 9.027
» » paquet.	» 9 029

www.frenchpdf.com

TABLEAU DE



CHOUX CABUS D'HIVER. — On les sème d'ordinaire de mars à juin en pépinière ; lorsque le plant a de la force, c'est-à-dire environ 6 semaines après, on le met en place, en espaçant de 0 m. 50 à 0 m. 60. La récolte peut commencer en novembre et se prolonge jusqu'en mars. Comme on vient de le voir, l'époque des semis de ces Choux est la même que celle des Choux cabus d'été et d'automne ; cependant les premiers semis printaniers cessent de présenter de l'intérêt, si l'on a seulement en vue la production de Choux devant rester tout l'hiver en pleine terre. Il vaut donc mieux semer cette catégorie au mois de juin, car les Choux n'en auront que plus de rusticité.

Quelquefois, les Choux de cette section ne forment leur pomme que difficilement. Deux procédés sont en usage pour aider à cette évolution : 1° au moyen d'un coup de bêche donné obliquement, on supprime sous terre une partie du pivot de la racine ; 2° on fait une légère incision de la tige, immédiatement au-dessous de la pomme.

On arrache les Choux au fur et à mesure des besoins, d'autres sont conservés tout l'hiver. Sur place, on peut les protéger de la gelée, mais ils restent à la merci des attaques des rongeurs et de la pourriture. Pour parer à ces inconvénients, dès les premiers froids, et si possible avant que les Choux aient atteint leur complet développement, car ils seront de conservation, on établit de petites tranchées parallèles, orientées sud-ouest, suffisamment larges et profondes pour permettre de les y placer. Il doit rester un espace de 10 à 15 cm. entre le bas de la pomme et le fond de la tranchée pour l'évacuation de l'eau de pluie. Les Choux sont couchés la tête face au nord, les racines sont enterrées et mainte nues sur le sol par la terre extraite pour ouvrir la tranchée suivante et ainsi de suite. Pendant les grands froids, il est bon de recouvrir préventivement le tout, de long fumier ou de grande litière.



(Cl. J. Vincent.)

CONSERVATION HIVERNALE EN JAUGE

Malheureusement, ce procédé de conservation, des plus simples, s'avère insuffisant pour les années humides, car les Choux ont tendance à pourrir, aussi y a-t-il lieu de lui préférer la plantation en talus. Le plus près possible de la maison, on creuse une petite tranchée de 0 m. 40 de profondeur, de 0 m. 50 de large et de la longueur convenable. Au moyen de la terre extraite, on dresse un talus dans lequel on plante horizontalement, sur deux ou plusieurs lignes, la tête au nord, les choux préalablement débarrassés de leurs plus grandes feuilles extérieures, quelques planches, claies ou une vieille tôle posées sur le sommet du talus, et fixées avec des piquets, abriteront de la pluie et de la neige, alors que la condensation de l' humidité se fera dans la rigole laissée libre. Les Choux les plus pommés, se



CONSERVATION HIVERNALE EN TRANCHÉES

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com



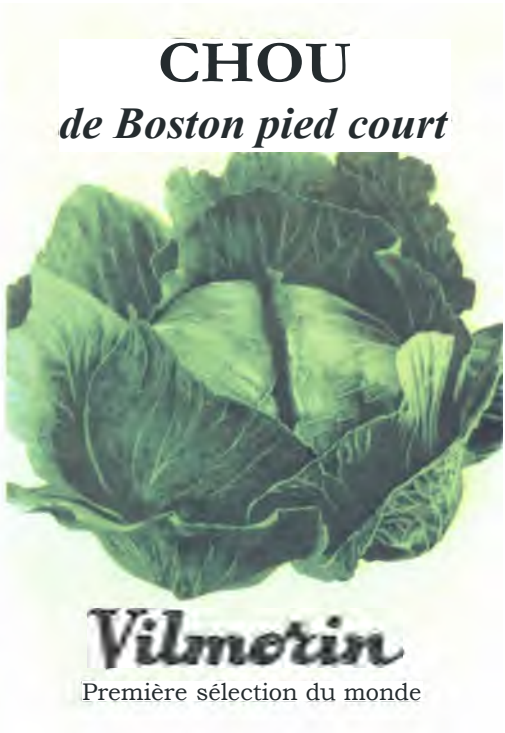






www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com



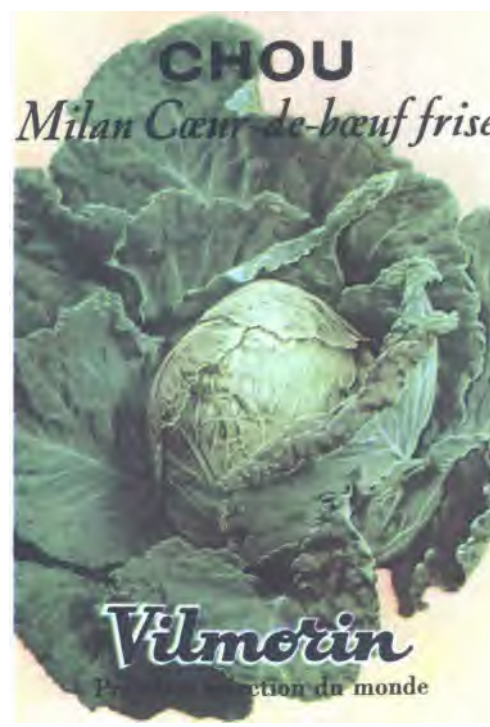
Première sélection du monde



Première sélection du monde

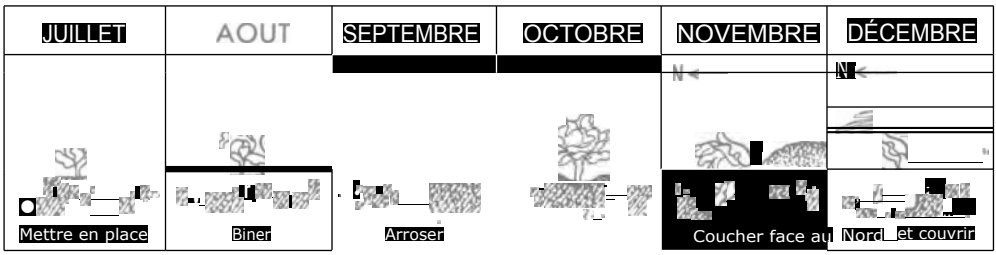


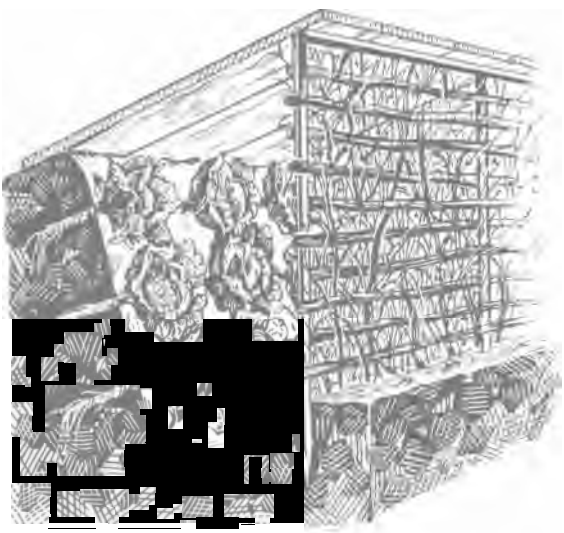
Première sélection du monde



www.frenchpdf.com

CULTURE DES CHOUX CABUS D'HIVER





CONSERVATION HIVERNALE EN TALUS



CHOU DE NOËL

conservant moins facilement, il y a lieu de les placer à la ligne supérieure, pour pouvoir les prendre les premiers. On récolte 6 à 8 kg de choux au mètre carré.

Variétés. — Chou de Noël. Chou ardoisé d'hiver. — Pomme très dure, de grosseur moyenne et se conservant longtemps.

Chou de Vaugirard d'hiver. — Très rustique, un des meilleurs pour conserver en terre l'hiver. Pomme bien ferme.

Chou tardif Charentais. Chou tardif de Saint-Clément. — Se consomme jusqu'en mars-avril. Grand développement.

SÉLECTION VILMORIN

Chou de Noël

Graines. Par 30 gr.		N° 8.705
»	» 15 »	.....» 8.706
»	» 10 »	» 8.707
»	» paquet	» 8.709

Chou de Vaugirard d'hiver

Graines. Par 30 gr.		N° 8.735
»	» 15 »	» 8.736
»	» 10 »	» 8.737
»	» paquet	» 8.739

Chou tardif Charentais

Graines. Par 30 gr.		**N.** 8.745
»	» 15 »	» 8.746
»	» 10 »	» 8.747
»	» paquet	» 8.749

Les **CHOUX DE MILAN** *(Brassica oleracea sabauda)*, appelés aussi : Chou Milan, Chou cabus frisé, Chou cloqué, Chou de Hollande, Chou Pancalier, Chou de Savoie, se cultivent de la même façon que les Choux cabus des saisons correspondantes.

Variétés. — RÉCOLTE D'ÉTÉ :

Chou Milan très hâtif de la Saint-Jean. — Hâtif, forme de Chou Cœur-de-bœuf pied court. Un des Choux les plus prompts à se former.

Chou Milan petit hâtif de Dieppe. Chou Milan d'Ulm. — Chou précoce, à pomme petite, ronde et à cloques saillantes, pouvant se planter serré.

Chou Milan Cœur-de-bœuf frisé. — Précoce, feuillage vert foncé, grossièrement cloqué. Excellent à tous points de vue. D'automne et de printemps.

Chou Milan court hâtif. Chou Marcellin. — Excellente variété bien distincte et de première qualité. Feuilles larges, très finement cloquées ; pied très court.

RÉCOLTE D'AUTOMNE :

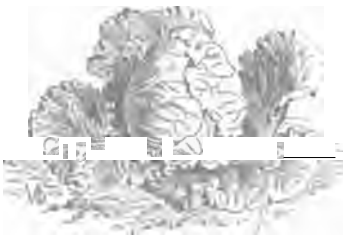
Chou Milan hâtif d'Aubervilliers. — Variété hâtive du Milan des Vertus ; pied plus court et pomme plus plate. Le plus gros et le meilleur des Choux de Milan pour la fin de l'été.

Chou Milan gros des Vertus (amélioré). — Un des plus cultivés pour la fin de l'automne et le début de l'hiver. Pomme grosse et serrée, peu cloquée ; pied haut.

www.frenchpdf.com

Chou Milan Gloire d'Automne (Vilmorin) *(Nouveauté) . - Rustique,* productif, résiste parfaitement aux premiers froids.

Chou Milan Tête-de-fer. - Variété d'arrière-saison, rustique et assez hâtive. Pomme ronde, vert clair, de grosseur moyenne.



CHOU DE MILAN
TEES NATIF DE LA SAINT-JEAN

Chou Milan pancalier de Touraine. - Variété robuste, à pied court et à pomme ronde, peu serrée ; de très bonne qualité.

RÉCOLTE D'HIVER :

Chou Milan Victoria (très frisé). - Pomme ronde, serrée, vert blond. Résiste bien au froid.

Chou Milan de Saint-Brice (Vilmorin). - Pomme conique, de goût excellent. Résiste aux plus fortes gelées.

Chou Milan de Pontoise. - Pomme ronde, grosse et serrée. Bonne variété tardive pour l'hiver.

Chou Milan Cressonnier. - Variété tardive d'hiver ; feuilles extérieures demi-dressées, vert glauque teinté de violet. Supporte les plus grands froids.

Chou Milan de Norvège. - Tardif et dur à la gelée. Feuillage abondant. Pomme ronde. Se teinte de rouge violacé en hiver.

Chou Milan tardif de mars (Vilmorin). - Supporte les froids les plus rigoureux. Pomme ronde dure. Récolte en février-mars.

Chou Milan de Lorient. - Très tardif. Se conserve en excellent état jusqu'en avril-mai. Pomme plate, large, pesant souvent jusqu'à 2 kg. 500.

SÉLECTION VILMORIN

Chou Milan très hâtif de la Saint-Jean

Graines	Par. 30 gr.	N° 9 105
»	» 15 »	» 9.106
»	» 10 »	» 9.107
»	» paquet	» 9.109

Chou Milan petit hâtif de Dieppe
Chou Milan d'Ulm

Graines.	Par 30 gr.	N° 9.195
»	15 »	» 9.196
»	» 10 »	» 9.197
»	» paquet.	» 9.199

Chou Milan Cœur-de-bœuf frisé

Graines.	Par 30 gr.	N" 9.215
»	» 15 »	» 9.216
»	» 10 »	» 9.217
»	» paquet	» 9.219

Chou Milan court hâtif
Chou Marcellin

Graines.	Par 30 gr.	NO 9.245
»	» 15 »	» 9.246
»	» 10 »	» 9.247
»	» paquet	» 9.249

Chou Milan hâtif d'Aubervilliers

Graines.	Par 60 gr.	N° 9.274
»	» 30 o	» 9.275
»	» 15 »	» 9.276
»	» 10 »	» 9 277
»	» paquet	» 9.279

Chou Milan gros des Vertus (amélioré)

Graines.	Par 60 »	N° 9.284
»	» 30 »	» 9.285
»	» 15 »	» 9 286
»	» 10 »	» 9.287
»	» paquet	» 9.289

Chou Milan Gloire d'automne (Vilmorin)
(Nouveauté)

Graines.	Par 50 gr	N° 9.305
»	» 15 »	» 9.306
»	» 10 »	» 9.307
»	» paquet.	» 9.309

Chou Milan Tête-de-fer

Graines.	Par 30 gr	No 9 355
»	» 15 »	» 9.356
»	» 10 »	» 9.357
»	» paquet	» 9.359

Chou Milan pancalier de Touraine

Graines.	Par 30 gr.	N° 9.425
»	» 15 »	» 9.426
»	» 10 »	» 9.427
»	» paquet	» 9.429

Chou Milan Victoria
(très frisé)

Graines.	Par 30 gr	N° 9.465
»	» 15 »	» 9 466
»	» 10 »	» 9.467
»	» paquet	» 9.469

Chou Milan de Saint-Brice
(Vilmorin)

Graines.	Par 30 gr.	N. 9.525
»	» 15 »	» 9.526
»	» 10 »	» 9.527
»	» paquet.	» 9.529

Chou Milan de Pontoise

Graines.	Par 60 gr.	N° 9.554
»	» 30 »	» 9.555
»	» 15 »	» 9.556
»	» 10 »	» 9.557
»	» paquet	» 9.559

Chou Milan Cressonnier

Graines.	Par 30 gr.	N° 9.575
»	» 15 »	» 9.576
»	» 10 »	» 9.577
»	» paquet.	» 9.579

Chou Milan de Norvège

Graines.	Par 30 gr	N° 9.595
»	» 15 »	» 9.596
»	» 10 »	» 9.597
»	» paquet.	» 9.599

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN (suite)

Chou Milan tardif de mars (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr..	.....	N. 3.655
» a 15 »		» 9.656
a a 10 »		» 9.657
n a paquet.....		» 9.659

Chou Milan de Lorient

Graines. Par 30 gr.		N. 9.675
» » 15 »		» 9.676
» » 10 »		» 9 677
» » paquet.		» 9.679

Les **CHOUX A GROSSE COTE,** appelés aussi Chou Tronchuda, Chou beurre, Chou fraise, Chou fraise de veau, se cultivent comme les Choux cabus d'hiver.

Variété. — Chou à grosse côte. Chou beurre. Chou Tronchuda. — Côtes épaisses, blanches, charnues. Résiste aux froids. Très tendre après les gelées.



CHOU A GROSSE COTE

SÉLECTION VILMORIN

Chou à grosse **côte**
Chou beurre — Chou Tronchuda

Graines. Par 30 gr.....		N" 9.705
» » 15 »		.....» 9.706
a a 10 »		» 9 707
» *n* paquet.		» 9.709

Les **CHOUX VERTS** *(Brassica oleracea acephala),* appelés aussi Bricoli de la Halle, Chou Brondé (Auvergne et Forez), sont extrêmement rustiques ; on leur applique la même culture qu'aux Choux cabus d'hiver ; leurs feuilles ne souffrent pas du froid, ils constituent une ressource appréciable dans les régions à hivers rigoureux. On récolte environ 5 kgs au mètre carré.

Variétés. — Chou frisé vert grand (du Nord). — Tige de I m. à 1 m. 50 ; résiste aux plus grands froids.

Chou frisé vert à pied court. — Bonne et jolie race naine.

Choux frisés et panachés en mélange. — Variétés ornementales et comestiblse.

Chou frisé Triomphe des Excelsior (Vilmorin) *(Nouveauté).*

SÉLECTION VILMORIN

Chou frisé vert grand (du Nord)

Graines. Par 15 gr.	N° 10.096
• » paquet	» 10.099

Chou frisé vert à pied court

Graines. Par 15 gr.	N. 10.166
» » paquet	» 10.169

Choux frisés et panachés en mélange

Graines. Par 15 »	N. 10.498
» » paquet	» 10.499

Chou frisé Triomphe des Excelsior (Vilmorin) (Nouveauté)

Graines. Par paquet	N. 10.419



CHOU DE BRUXELLES DEMI-NAIN DE LA HALLE

CHOU DE BRUXELLES *(Brassica oleracea gemmifera),* appelé aussi : Chou rosette, Chou à jets, Chou à rejets, Chou spruyt de Bruxelles.

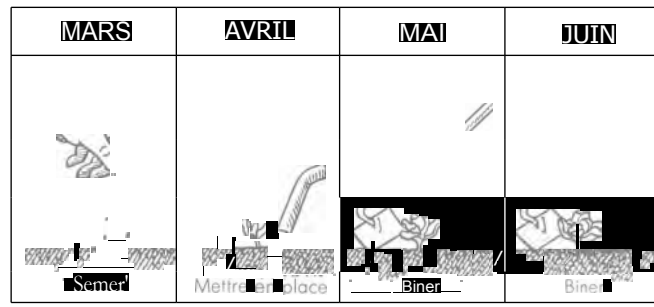
La croissance du Chou de Bruxelles est assez lente, aussi faut-il faire les semis dès mars, pour commencer à récolter en octobre ; on peut les continuer ensuite jusqu'en juin, pour obtenir des productions successives. La consommation de ce légume n'ayant pas lieu avant l'automne, il est sans intérêt de semer plus tôt, ce qui obligerait à faire intervenir la chaleur artificielle. On sème en pépinière, sur côtière bien exposée, à raison de 1 gr. de graines pour une plantation finale de 10 mètres carrés. Recouvrir la graine de 1 cent. de terre. La levée a lieu en 6 jours. Quand le plant est assez fort, c'est-à-dire environ 5 à 6 semaines plus tard, on le repique sur place, en espaçant les pieds de 50 à 60 cm. en tous sens, et en ayant soin de borner fortement.

Comme les autres espèces, le Chou de Bruxelles aime un terrain riche et frais, cependant il importe de se montrer plus réservé à l'égard des engrais azotés, afin que la végétation ne

www.frenchpdf.com

devienne pas trop abondante, au détriment des parties consommables, c'est-à-dire des rejets qui ne pommeraient pas bien. On pourra se contenter de la moitié des quantités d'engrais minéraux indiquées pour la culture des Choux en général, employées de la même façon. Si l'on fait des arrosages au nitrate de soude, il convient d'en faire un après la levée et un autre à la mise en place des plants, mais toujours avant l'apparition des pommes.

TABLEAU SYNOPTIQUE



Certains praticiens, pour hâter la récolte, préconisent de pincer le bourgeon terminal, lorsque les petites pommes commencent à apparaître. Cette pratique n'a sa raison d'être que si on tient à récolter dès le mois de septembre, sinon on laisse le Chou de Bruxelles se développer librement et on commence la cueillette à partir d'octobre. Celle-ci s'effectue toujours par les rejets de la base du pied, qui sont les premiers mûrs. Plus les pommes sont petites, meilleures elles sont. En France, on a l'habitude de les cueillir de la grosseur d'une noix. En Belgique, on les préfère moins grosses, alors qu'en Angleterre, elles sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus volumineuses. On récolte 5 kgs de pommes par mètre carré.

Dans la culture des Choux de Bruxelles, on peut intercaler des cultures secondaires : d'abord un repiquage de Salades, puis après l'enlèvement de ces Salades, un semis de mâche effectué vers le 1er août.

Variétés. — Chou de Bruxelles grand. Chou de Bruxelles ordinaire. — Tige de 80 cm. de haut. Belles pommes fermes, fines, délicates.

Chou de Bruxelles des Granges (Vilmorin). — Belles pommes, nombreuses, vertes et bien serrées, fermes jusqu'à la fin de l'hiver.

Chou de Bruxelles précoce de Fontenay. — Demi-nain, plus précoce que demi-nain de la Halle.

Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle. Race de Rosny (Choix extra pour maraîchers). — Race très rustique, productive, des plus estimées. Pommes nombreuses, fermes, persistant longtemps sans s'ouvrir.

SÉLECTION VILMORIN

Chou de Bruxelles grand
Chou de Bruxelles ordinaire

Graines. Par 30 gr.		No 9.855
» » 15 »		» 9.856
» » 10 »		» 9.857
» » paquet.		» 9.859

Chou de Bruxelles des Granges (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.		No 9.865
» » 15 »		» 9.866
» » 10 »		» 9.867
» » paquet.		» 9.869

Chou de Bruxelles précoce de Fontenay

Graines. Par 30 gr. ...		N° 9.875
» » 15 »		..... »... 9.876
» » 10 »		..... »... 9.877
» » paquet. ..		..... »... 9.879

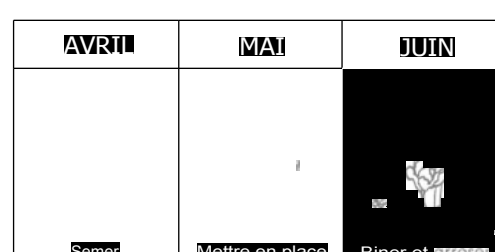
Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle Race de Rosny

Graines. Par 50 gr		.....No 9.894
» » 30 »		» 9.895
» » 15 »		» 9.896
» » 10 »		» 9.897
» » paquet.		» 9.899

CHOUX-FLEURS *(Brassica oleracea botrytis).* — Les Choux-fleurs se divisent en deux groupes : 1° Les Choux-fleurs proprement dits qui produisent dans l'année, Ils sont eux-mêmes classés en tendres, demi-durs et durs, sans que cette classification soit bien délimitée: 2° Les Brocolis qui, semés en été, produisent seulement l'année suivante.

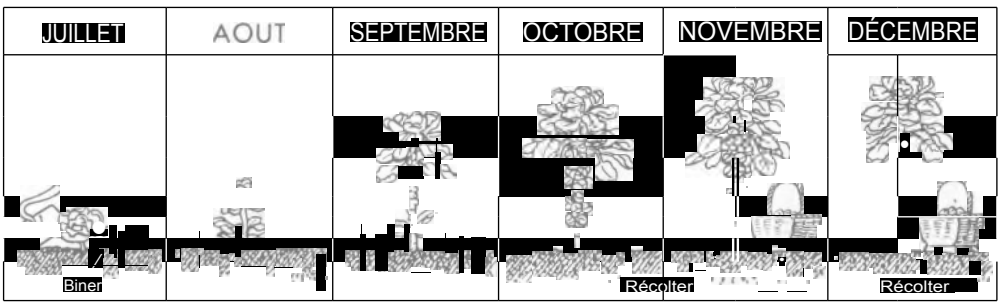
En dehors des Choux-fleurs de première saison qui se sèment à l'automne et s'hivernent sous châssis, la culture de cette Crucifère est celle d'une plante annuelle, qui se

TABLEAU SYNOPTIQUE DE



www.frenchpdf.com

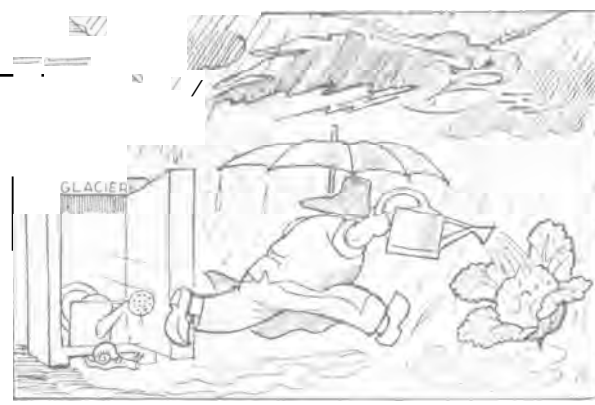
DE LA CULTURE DES CHOUX DE BRUXELLES



seme en pleine terre, au printemps, et se récolte dans la même année. Elle est très simple, n'exigeant d'autres soins que des binages et de fréquents arrosages. Néanmoins, pour obtenir de beaux produits, il faut une habileté que seule l'expérience peut conférer. Les pommes de Choux-fleurs ne se forment régulièrement que si le développement des plantes s'est fait rapidement, sans temps d'arrêt, ce que la plus grande vigilance et les soins constants ne suffisent pas toujours à assurer.

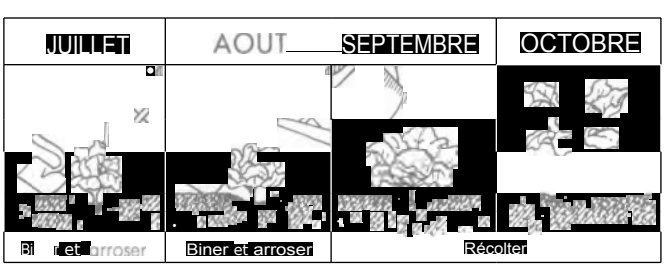
Le Chou-fleur est aussi exigeant en engrais que le Chou ; l'aménagement du terrain sera donc le même. Le nitrate de soude agit cependant d'une façon particulière sur la formation des pommes et on peut en faire des arrosages tous les 8 jours à partir de la mise en place, à raison de 500 gr. par are : on peut ainsi en donner 5 kg. par are au cours de la végétation.

On considère 3 saisons pour la culture des Choux-fleurs : les Choux-fleurs de première saison ou Choux-fleurs tendres, se sèment à l'automne (septembre-octobre), en pleine terre ou sur de vieilles couches ; quand les plants ont 2 feuilles, ils sont repiqués à 12 ou 15 cm. les uns des autres, sur un emplacement prévu pour recevoir des châssis ou des cloches, car les plants doivent être abrités dès l'apparition des premiers froids ; par les grandes gelées, il est en outre prudent de couvrir le tout de paillassons, et même d'entourer les coffres d'accots de feuilles ou de fumier ; on aère chaque fois que la température le permet pour habituer les plants ; on met en place sur côtière ou à bonne exposition en pleine terre, en mars, en espaçant les pieds de 0 m. 75, sur des lignes distantes de 50 à 60 cm. On enterre les plants jusqu'à la base des premières feuilles, on les borne convenablement et on les arrose. Durant la végétation, on arrose et on bine autant que de besoin. Dès que les pommes commencent à paraître, il importe de les protéger contre l'action directe du soleil, afin d'éviter qu'elles jaunissent et deviennent dures ; on les recouvre alors avec une ou deux feuilles du bas que l'on renouvelle dès qu'elles se dessèchent ou qu'elles présentent une tendance à la pourriture ; vers la fin de la végétation, on casse les plus grandes feuilles du tour et on les rabat simplement sur la pomme.



ARROSAGE DES CHOUX-FLEURS APRÈS L'ORAGE

LA CULTURE DES CHOUX-FLEURS D'ÉTÉ



Les Choux-fleurs placés en côtière se récoltent fin mai, ceux de pleine terre en juin seulement.

Les Choux-fleurs de seconde saison, variétés demi-dures, se sèment à partir du mois de janvier sur couche chaude ; le plant se repique sur couche et n'est mis en pleine terre que fin mars-avril, quand il a pris une certaine force. A partir de

www.frenchpdf.com



HIVERNAGE DES CHOUX-FLEURS EN TRANCHÉES

ce moment, les soins à apporter au cours de la végétation sont les mêmes que ceux indiqués pour la culture de première saison. Récolte en juillet.

Enfin, les Choux-fleurs de troisième saison sont ceux dont la végétation tout entière s'accomplit sans l'aide de la chaleur artificielle et où le plant lui-même s'élève en pleine terre. Ils se divisent en Choux-fleurs d'été et Choux-fleurs d'automne.

Choux-fleurs d'été : le semis se fait en avril-mai, en pépinière, sur côtière ou sur vieille couche. On met en place définitive, sans repiquage préalable, 5 ou 6 semaines après, lorsque les plants ont 4 ou 5 feuilles en laissant 60 à 80 cm., en tous sens, entre les plants, suivant les variétés. Étant donnée la période de grande sécheresse que la plante aura à traverser, les arrosages doivent être abondants et fréquents à partir de la mise en place; il est bon, pour conserver l'humidité, d'établir une petite cuvette à chaque pied et de la garnir de paillis.



(Cl. J. Vincent.)

HIVERNAGE DES CHOUX-FLEURS SUR COTIÈRE

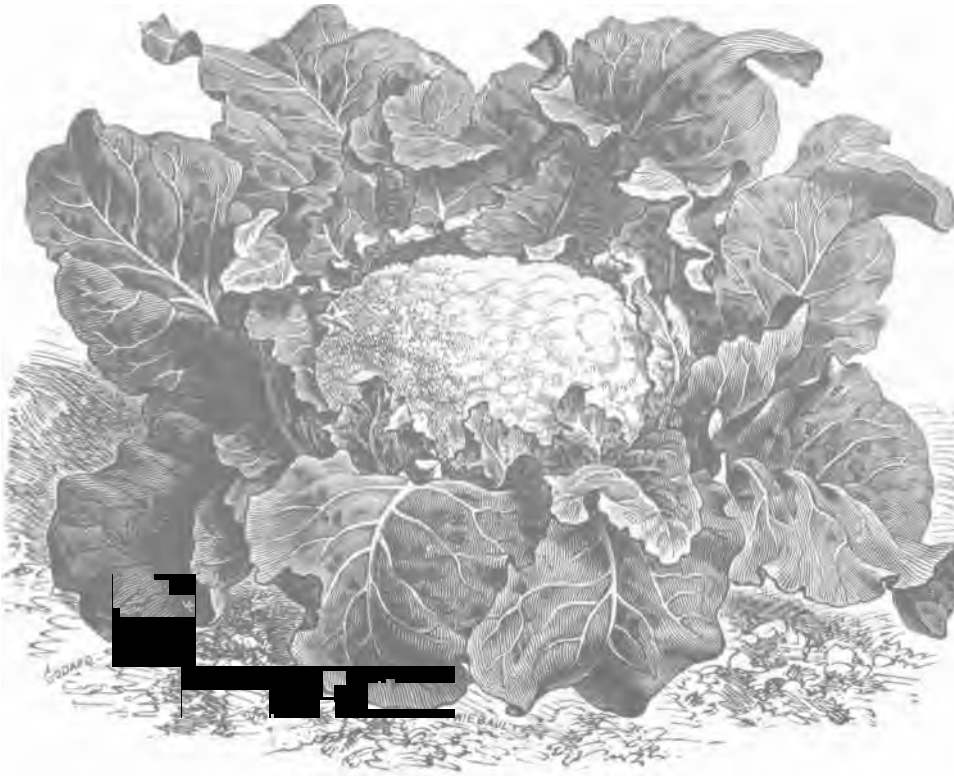


CHOU-FLEUR D'ALGER



CHOU-FLEUR LECERF

www.frenchpdf.com



CHOU-FLEUR LENORMAND A PIED COURT

Des binages répétés, peuvent, dans une certaine mesure, concourir à entretenir la fraîcheur du sol. La protection de la pomme contre les ardeurs du soleil a d'autant plus d'importance en cette saison. Les orages ont tendance à faire monter les Choux-fleurs ; pour pallier cet inconvénient, il faut arroser copieusement à l'eau bien froide, aussitôt après une pluie d'orage. Récolte en août et septembre.

Afin d'éviter les inconvénients inhérents à la culture des Choux-fleurs d'été, on peut semer des Choux-fleurs d'automne (variétés demi-dures et dures). Le semis se fait de mars à juin et la récolte de septembre à fin novembre. Les mêmes soins et prescriptions sont à observer pour cette culture, qui est relativement plus facile, puisqu'elle bénéficie des pluies d'arrière-saison.

On récolte de 2 à 3 kg de choux-fleurs par mètre carré.

Variétés. — Chou-fleur Flocon blanc (Vilmorin) *(Nouveauté)*. — Hâtif. Pomme bien blanche, se tenant encore en parfait état 15 jours après sa formation.

Chou-fleur nain extra-hâtif Boule-de-Neige. — La meilleure variété pour châssis et culture de primeurs.

Chou-fleur d'Erfurt (vrai) nain très hâtif. — Extrêmement hâtif, de très grand mérite ; convient surtout pour châssis et culture de primeur dans le Midi.

Chou-fleur Impérial. — Variété à recommander pour les pays chauds.

Chou-fleur géant Danois. — Belle variété, vigoureuse ; supporte assez bien la chaleur et la sécheresse.

Chou-fleur extra-hâtif Parisien (Vilmorin). — Pomme bien blanche. Pour pleine terre et culture forcée.

Chou-fleur Merveille *de* toutes saisons (très hâtif). — Variété à pied court, à feuillage vert foncé et à pomme volumineuse blanche, à grain serré et fin.

Chou-fleur Perfection de Massy (Vilmorin). — Pomme blanche, ferme. Hâtif, robuste ; pour châssis et pleine terre.

Chou-fleur Lenormand pied court (extra). — Volumineux et rustique, à pied court, fort et trapu. Pomme grosse, ferme, d'un blanc pur et se conservant longtemps.

Chou-fleur demi-dur de Paris. — Pomme grosse, blanche. Estimé pour le printemps et le début de l'été.

Chou-fleur Lecerf (vrai) (Vilmorin). — Très résistant à la sécheresse. Pomme énorme, à grain blanc, très fin. Variété de pleine terre.

www.frenchpdf.com

Chou-fleur Beauté de Marly (Vilmorin). — Demi-nain ; pomme énorme ; grain blanc. Vigoureux, rustique, recommandable pour l'automne, en plein champ. On peut aussi le semer sous châssis en octobre et obtenir un produit intéressant en mai-juin.

Chou-fleur amélioré d'Orgeval. Chou-fleur de Chambourcy amélioré (Vilmorin). — Pomme énorme, très blanche, à grain fin. Bonne variété de pleine terre donnant son produit de septembre à décembre.

Chou-fleur Incomparable. Chou-fleur d'Alger extra-hâtif. — Pomme grosse, très blanche, de grain assez serré. Excellente variété d'été supportant bien la sécheresse.

Chou-fleur Maltais. — Race à pied très court ; résiste aux chaleurs. Convient bien pour le Midi.

Chou-fleur d'Alger. — Très bonne variété de pleine terre pour septembre-octobre. Convient bien pour régions montagneuses et pour le Midi de la France.

Chou-fleur géant Primus (vrai) — Grosse pomme blanche et bien recouverte par le feuillage. Récolte en septembre. Réussit également bien en été, dans un climat tempéré et humide.

Chou-fleur géant d'automne. Chou-fleur géant de Naples hâtif.— Race à pomme ferme, énorme. Excellente variété méridionale pour récolter en octobre. Plus au Nord, semer en février-mars.

Chou-fleur géant de Naples hâtif à pied court. — Race excellente à pied court. La pomme bien protégée par le feuillage est à grain fin et dur ; de précocité intermédiaire entre Chou-fleur géant d'automne et Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif.

Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif. — Extrêmement vigoureux, très estimé en Bretagne ; convient bien pour l'arrière-saison. Suit de 6 à 8 jours la variété précédente.

Chou-fleur géant de Naples tardif. — Très tardif et ne pommant que dans les régions de la Bretagne et du Midi.

Chou-fleur de Noël à pied court. — Variété rustique, à pied court ; belle pomme à grain fin et serré. Très estimé sur le littoral méditerranéen.

Chou-fleur de Bagnols. — A toutes les qualités du Chou-fleur de Naples tardif. Pied très court lui permettant de résister au vent. Pour le Midi.

SÉLECTION VILMORIN

Chou-fleur flocon blanc (Vilmorin) (Nouveauté)

Graines. Par 10 gr.	N° 10.987
» 5 »	» 10.988
» » paquet	» 10.989

Chou-fleur nain extra-hâtif Boule-de-Neige

Graines. Par 10 gr..	N' 11.007
» 5 »	a 11.008
» » paquet.	» 11.009

Chou-fleur d'Erfurt (vrai) nain très hâtif

Graines. Par 10 gr.	N. 11.097
» » 5 »	s 11.098
» » paquet....	» 11.099

Chou-fleur Impérial

Graines. Par 10 gr.	N° 11.137
» » 5 »	» 11.138
» » paquet.	» 11.139

Chou-fleur géant Danois

Graines. Par 10 gr.	N. 11.177
» » 5 »	» 11.178
» » paquet.....	» 11.179

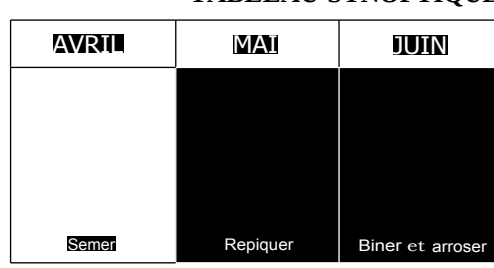
Chou-fleur extra-hâtif Parisien (Vilmorin)

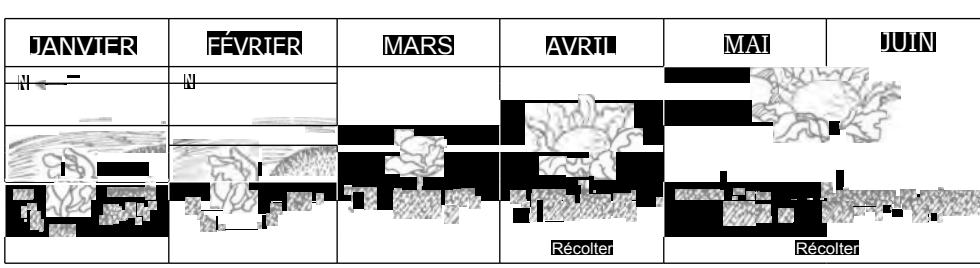
Graines. Par 10 gr..	N° 11.277
» » 5 »	» 11.278
» » paquet	» 11.279

Chou-fleur Merveille de toutes saisons (extra-hâtif)

Graines. Par 15 gr.	N° 11.326
» 10 »	» 11.327
» 5 »	» 11.328
» paquet	11.329

TABLEAU SYNOPTIQUE





www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN *(Suite.)*

Chou-fleur Perfection de Massy (Vilmorin)

Graines. Par 10 gr — N° 11.377
» »..... 5 » . — » 11.378
» » paquet. — » 11.379

Chou-fleur Lenormand, pied court (extra)

Graines. Par 1S gr.. — N" 11.426
» » 10 » . — » 11.421
» »..... 5 » — » 11.428
» » paquet — » 11.429

Chou-fleur demi-dur de Paris

Graines. Par 15 gr. — N. 11.476
» » 10 » — » 11.477
» »..... 5 » — » 11,478
» » paquet — » 11.479

Chou-fleur Lecerf (vrai) (Vilmorin)

Graines. Par 10 gr.. — N° 11.527
» »..... 5 » — » 11.528
» » paquet — » 11.529

Chou-fleur Beauté de Marly (Vilmorin)

Graines. Par 10 gr.. — N. 11.547
» »..... 5 » . — » 11.548
s » paquet. — » 11.549

Chou-fleur amélioré d'Orgeval

Graines. Par 10 gr — N. 11.577
» »..... 5 » — » 11.578
» » paquet. — » 11.579

Chou-fleur Incomparable
Chou-fleur d'Alger extra-hâtif

Graines. Par 15 gr — N. 11.836
» » 10 » — » 11.637
» »..... 5 » .. — s 11.638
» » paquet. — » 11.639

Chou-fleur Maltais

Graines. Par 15 gr. — N° 11.686
» » 10 » — » 11.687
» »..... 5 » . — » 11.688
» » paquet. — » 11.689

Chou-fleur d'Alger

Graines. Par 30 gr. — N° 11.735
» » 15 » — » 11.738
» » 10 » — » 11.737
» » 5 » — » 11.738
• » paquet — » 11.739

Chou-fleur géant Primus

Graines. Par 30 gr. — N. 11.865
» 15 » — » 11.866
» » 10 » . — » 11.867
» » 5 . — » 11.868
» » paquet. — » 11.869

Chou-fleur géant d'automne
Chou-fleur géant de Naples hâtif

Graines. Par 30 gr. — N. 11.905
» » 15 » — » 11.906
» » 10 » — » 11.907
» 5 » . — » 11.908
» » paquet — » 11.909

Chou-fleur géant de Naples hâtif à pied court

Graines. Par 15 gr. — N° 11.886
» » 10 » . — » 11.887
» » 5 » — » 11 888
» » paquet — » 11.889

Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif

Graines. Par 15 gr. — N. 11 916
» » 10 » — » 11.917
» » 5 » — » 11.918
» u paquet. — » 11.919

Chou-fleur géant de Naples tardif

Graines. Par 15 gr. — N° 11.936
» » 10 » . — » 11.937
» »..5 s — s 11.938
» » paquet — » 11.939

Chou-fleur de Noël à pied court

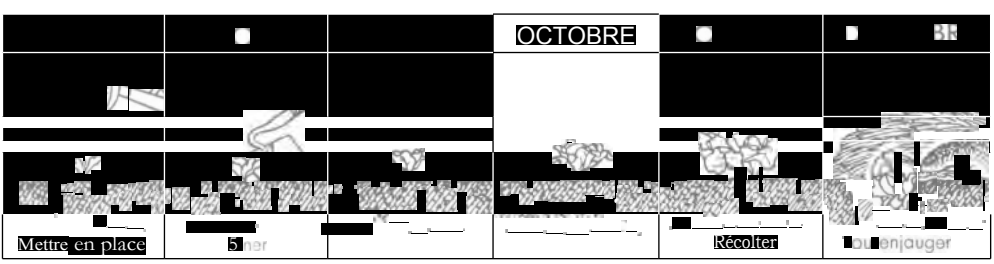
Graines. Par paquet. — N. 11.949

Chou-fleur de Bagnols

Graines. Par 10 gr.. — N° 11.957
» » S » . — » 11.958
» » paquet. — » 11.959

Les **CHOUX BROCOLIS** ou Choux-fleurs d'hiver, ont une végétation beaucoup plus prolongée que les Choux-fleurs, dont ils paraissent être les ancêtres. Au lieu de donner leur pomme l'année même du semis, ils passent l'hiver et ne la forment qu'au commencement du printemps ; les feuilles en sont plus nombreuses, plus étroites et plus raides, les nervures plus blanches et plus

DE LA CULTURE DES CHOUX BROCOLIS



fortes. Ils sont d'une grande rusticité qui leur permet de passer l'hiver en plein air, sous une protection sommaire.

On considère deux sortes de Brocolis : le Brocoli pommé, dont la pomme présente les mêmes qualités que celle du Chou-fleur, tout en étant un peu moins grosse, et le Brocoli à jets ou Brocoli asperge, qui, au lieu de pommer, émet à l'aisselle de toutes ses feuilles de grosses pousses florales charnues, dont les boutons restent visibles. Ce sont ces pousses que l'on récolte et que l'on mange à la façon des asperges vertes. Le Brocoli à jets est beaucoup moins cultivé que le Brocoli pommé.

Les Choux brocolis se sèment en pépinière d'avril en juin, suivant leur précocité ; on les repique en pépinière lorsqu'ils ont 2 ou 3 feuilles, à 10 cm. en tous sens, puis on les met en place

www.frenchpdf.com



CHOU BROCOLI BLANC EXTRA-TARDIF



CHOU BROCOLI BLANC HATIF

5 ou 6 semaines plus tard à intervalles de 0 m. 70 à 0 m. 80. Il est bon, pour cette opération, d'employer le transplantoir, afin de leur conserver, si possible, une petite motte. On donne les mêmes soins que pour les Choux, c'est-à-dire binages et arrosages fréquents.

Pour protéger les Brocolis durant l'hiver, on les arrache en novembre et on les replante en jauge, serrés les uns contre les autres, dans un endroit très sain, la tête tournée au nord, reposant sur le sol, et le pied recouvert de terre jusqu'à la naissance des feuilles. Il est ainsi plus facile de les abriter des grands froids à l'aide de paillassons, de litières ou de feuilles sèches. A la fin de février ou au début de mars, on les replante et au bout de 15 jours à 3 semaines, la pomme commence à se former ; on la protège comme celle des Choux-fleurs. La récolte a lieu d'avril à juin.

Le Brocoli demande, comme le Chou-fleur, un sol riche et meuble, engraissé par les fumures des années précédentes, car les engrais frais ont l'inconvénient de développer les feuilles au détriment des pommes. On peut faire un apport de 2 kg. 500 de superphosphate de chaux et de 1 kg. 500 de sulfate de potasse par are, répandus sur un labour et enterrés par un simple ratissage ; quelque temps après la mise en place, arroser au nitrate de soude à raison de 500 gr. à la fois par are, en surveillant la végétation, de façon à arrêter l'épandage de ce sel, si la végétation tendait à devenir trop exubérante.

On récolte 3 kg de choux brocolis par mètre carré.

Variétés. — Chou brocoli extra-hâtif d'Angers. — Surpasse les autres variétés par sa précocité. Produit en mars. Résiste, avec quelques soins, au climat de Paris. Pomme d'un grain très fin, ferme et blanche.

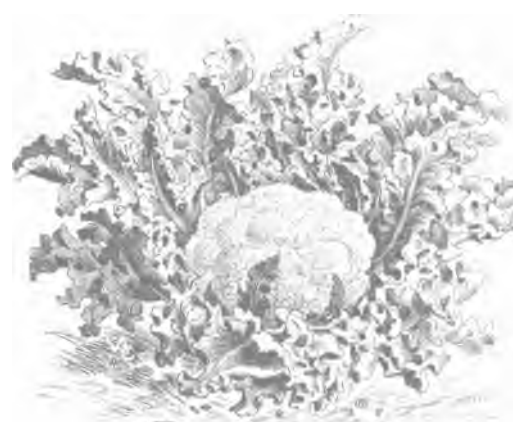
Chou brocoli hâtif de Saint-Laud. Brocoli hâtif d'Angers. — De 12 à 15 jours moins hâtif que l'« extra-hâtif d'Angers ».

Chou brocoli d'Angers tardif. — En mai, pomme très blanche, ferme, d'un grain très fin.

Chou brocoli extra-tardif d'Angers. Chou-fleur très tardif d'Angers. — Vigoureux et rustique. Très belles pommes blanches et fermes. Vient à maturité en mai-juin,



CHOU BROCOLI DE PROUES



CHOU BROCOLI **BLANC** EXTRA-TARDIF D'ANGERS

www.frenchpdf.com

Chou brocoli de Pâques. Chou-fleur de Pâques. Chou-fleur Pascalin. - Une des meilleures variétés pour les pays à climat assez chaud.

Chou brocoli blanc hâtif. - Moins fin que les Brocolis d'Angers, mais rustique et de culture facile. Très accommodant sur le choix du terrain.

Chou brocoli de Roscoff hâtif. Chou-fleur de Roscoff. - Très précoce. Il est expédié en quantité considérable de Bretagne à Paris vers la fin de l'hiver.

Chou brocoli de Saint-Pol (demi-hâtif à pied court) (Vilmorin). - Suit à 15 jours près le Roscoff hâtif. Sa belle pomme, ferme, bien blanche, se conserve longtemps.

Chou brocoli de Roscoff tardif. - Très belle pomme bien blanche, à grain fin ; se conserve longtemps. Maturité en avril.

Chou brocoli Calabrese (de Noël). *(Nouveauté)*. - Pomme vert bronzé donnant des jets tendres, excellents à la vinaigrette. Semé début juin, produit en octobre-novembre.

Chou brocoli branchu violet. Brocoli asperge. - Côtes et feuilles violettes ; produit des pousses charnues, violettes.

SÉLECTION VILMORIN

Chou brocoli extra-hâtif d'Angers

Graines. Par 10 gr.	N° 12.037
» » 5 »	» 12.038
» » paquet.	» 12.039

Chou brocoli hâtif de Saint-Laud
Brocoli hâtif d'Angers

Graines. Par 10 gr.	N° 12.077
» » 5 »	» 12.078
» » paquet.	» 12.079

Chou brocoli d'Angers tardif

Graines. Par 10 gr.	N° 12.127
» » 5 »	» 12 128
» » paquet	» 12.129

Chou brocoli extra-tardif d'Angers
Chou-fleur très tardif d'Angers

Graines. Par 10 gr.	N° 12.157
» »5 »	» 12.158
» » paquet.	» 12.159

Chou brocoli de Pâques - Chou-fleur de Pâques - Chou-fleur Pascalin

Graines. Par 15 gr.	N° 12.206
» » 10 »	» 12.207
» » 5 »	» 12 208
» » paquet.	» 12.209

Chou brocoli blanc hâtif

Graines. Par 30 gr	No 12.245
» » 15 »	» 12.246
» » 10 »	» 12.247
» » 5 »	» 12.248
» » paquet.	» 12.249

Chou brocoli *de* Roscoff hâtif
Chou-fleur de Roscoff

Graines. Par 15 gr.	N. 12.276
» » 10 »	» 12.277
» » 5 »	» 12.278
» » paquet.	» 12.279

Chou brocoli *de* Saint-Pol (demi-hâtif à pied court) (Vilmorin)

Graines. Par 15 gr.	N° 12.296
» » 10 »	» 12.297
» » 5 »	» 12.298
» » paquet	» 12.299

Chou brocoli de Roscoff tardif

Graines. Par 15 gr	N. 12.306
» » 10 »	» 12.307
» » 5 »	» 12.308
» » paquet.	» 12.309

Chou brocoli Calabrese (de Noël)
(Nouveauté)

Graines. Par paquet.	N° 12.329

Chou brocoli branchu violet
Brocoli asperge

Graines. Par 30 gr.	N° 12.365
» » 15 »	» 12.366
» » 10 »	» 12.367
» » paquet	» 12.369

CHOU-RAVE *(Brassica oleracea gongyloïdes)*, appelé aussi Chou de Siam, Boule de Siam, Colrave.

Dans le Chou-rave, dont le nom, un peu impropre, pourrait faire supposer qu'il produit une racine souterraine comestible, c'est la tige qui est renflée, charnue et pulpeuse, qui constitue. la partie utile de la plante. Le renflement de la tige du Chou-rave, qui se produit au niveau de la terre, affecte la forme d'une boule à peu près régulière, dont le volume, suivant la variété, va de la grosseur d'une orange moyenne, à celle de la tête. Il vaut mieux consommer les Choux-raves avant qu'ils aient atteints leur complet développement, ils sont alors plus tendres, d'une valeur plus délicate et surtout pas filandreux.

Les Choux-raves se sèment depuis le mois de mars jusqu'à la fin de juin, en pépinière ; on les repique en place au bout d'un mois ou 6 semaines, en terre meuble et fraîche de préférence ; les variétés les plus précoces peuvent se semer jusqu'en juillet. La plantation doit se faire avec un écartement de 35 à 40 cm. entre les plants. On les récolte lorsqu'ils ont atteint la moitié de leur développement, c'est-à-dire 2 mois après le repiquage en place.

Le Chou-rave se plaît dans les terres riches et fraîches, car, en sol sec, les boules deviennent dures et filandreuses.

Mêmes soins de culture générale que pour les autres espèces.



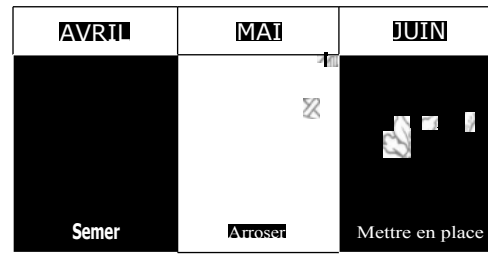
CHOU-RAVE BLANC HATIF DE VIENNE

www.frenchpdf.com

Toutefois, le Chou-rave est un peu moins exigeant en azote et en acide phosphorique. L'apport en engrais peut se faire de la façon suivante : fumier de ferme, 200 kg. ; superphosphate de chaux, 2 kg. 500 ; chlorure de potassium, 1 kg. pour 1 are. Ensuite 1 kg. 500 de nitrate de soude à répandre en 2 ou 3 fois, durant la culture, en surfaçage ou en arrosage, la première application 15 jours après la plantation. Les résultats qu'on obtient avec cette formule sont généralement excellents.

On récolte 1 à 2 kg de boules au mètre carré.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA





(Cl. J. Vincent.) CHOU-RAVE BLANC

Variétés. — Chou-rave blanc. — Variété productive. Boule ou pomme d'un blanc verdâtre, atteignant 12 à 18 cm. de diamètre.

Chou-rave blanc Goliath. — Très tardif, à pomme plus volumineuse et à feuillage plus développé que dans les autres races ; supporte aussi mieux la sécheresse. Arraché en octobre avant complet développement, se conserve parfaitement une bonne partie de l'hiver, en cave ou en cellier.

Chou-rave blanc **hâtif (de Vienne).** — Jolie variété potagère, très hâtive, à chair d'un goût très fin. Doit être consommé jeune, 2 à 3 mois après le semis. Semer successivement tous les 15 jours.

Chou-rave violet hâtif (de Vienne). Bonne petite variété potagère.

SÉLECTION VILMORIN

Chou-rave blanc

Graines. Par 60 gr.	.....	N° 12.804
» » 30 »	.....	» 12.805
» » 15 »	.....	» 12.806
» » 10 »	.....	» 12.807
» paquet	.....	» 12.809

Chou-rave blanc Goliath

Graines. Par 60 gr.	.....	N° 12.824
» » 30 »	.....	» 12.825
» » 15 »	.....	» 12.826
» » paquet	.....	» 12.829

Chou-rave blanc hâtif (de Vienne)

Graines. Par 60 gr.	.....	No 12.854
» » 30 »	...	» 12.855
» » 15 »	.....	» 12.856
» » paquet	.....	» 12.859

Chou-rave violet hâtif (de Vienne)

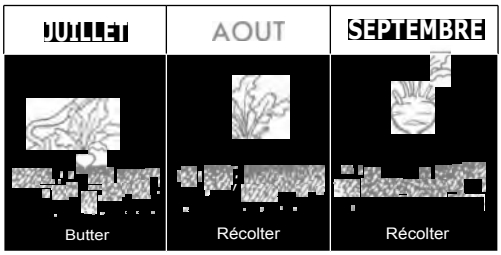
Graines. Par 80 gr.	.....	N° 12.954
» » 50 »	.....	» 12.955
» » 15 »	.....	» 12.956
» » paquet	.....	» 12.959



CHOU-RAVE BLANC GOLIATH

www.frenchpdf.com

CULTURE DU CHOU—RAVE



parvenue à enrayer complètement cette maladie, dans les endroits où elle sévit habituellement, des résultats appréciables ont été obtenus en chaulant fortement le sol des parcelles atteintes et en déposant dans le trou de repiquage de chaque Chou, une poignée de chaux vive. Ne repiquer que des plants absolument sains, et éviter de refaire des Choux dans le terrain infesté, pendant au moins 2 ou 3 ans. Enfin, brûler toutes les parties restantes des Choux après en avoir récolté la partie comestible.

La **pourriture du pied, due** à un champignon *(Phoma brassicæ)*. Elle forme de larges taches brunes sur les tiges, points de départ d'une désorganisation pénétrante, qui entraîne la pourriture. Cette maladie est surtout fréquente dans l'Ouest ; elle s'attaque généralement aux Choux fourragers, mais peut gagner les espèces potagères.

Remède : Arracher et brûler les pieds atteints. Alterner les cultures pendant 2 ou 3 ans.

La nervation noire des Choux, due à une bactérie *(Bacterium campestre),* attaque les Choux-fleurs et les Choux communs. **Elle** est très facile à distinguer, par le fait que les nervures des feuilles deviennent brunes. Les pieds atteints jaunissent, puis se fanent. L'évolution de la maladie peut se compliquer de phénomènes de pourriture.

Remède : Brûler les pieds atteints et pratiquer l'assolement au moins triennal.

La pourriture bactérienne des Choux-fleurs serait due à une bactérie *(Bacillus brassicavorus)*. On croit qu'elle est inoculée aux Choux par les Chenilles et les limaces, qui la prendraient dans le sol, ou sur d'autres pieds malades. Elle détermine de véritables chancres à la partie supérieure des pétioles. Par temps humide, les tissus se transforment en bouillie et le bourgeon terminal peut être détruit.

Remède : Brûler les pieds atteints, supprimer les arrosages, diminuer la dose d'engrais azotés et augmenter celle d'engrais potassiques et phosphatés. Alterner les cultures.

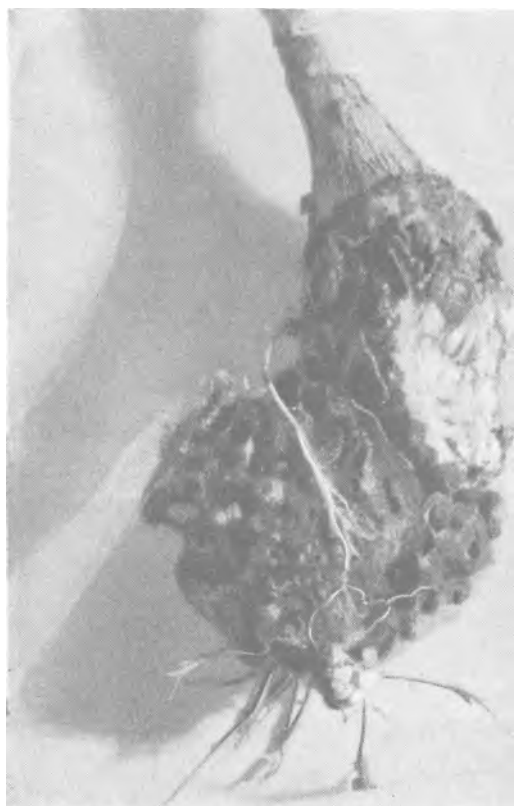
La **rouille blanche** est due à un champignon *(Cystopus candidus)*. Elle peut envahir toutes les parties des Choux qui se couvrent de taches blanches, mais s'attaque surtout aux porte-graines.

Re, ède : Arracher et brûler les pieds atteints.

Maladies. — Plusieurs maladies peuvent attaquer les Choux, au nombre desquelles figurent :

La hernie du Chou, due à un champignon *(Plasmodiophora brassicæ)* qui, par l'irritation qu'il cause aux tissus des racines, détermine des excroissances ou galles, nodosités boursouflées, qui se développent soit sur le pivot ou racine principale (Choux), soit sur les radicelles (Navets, Raves). Les plantes attaquées cessent de croître, puis se fanent et meurent **bientôt.**

Remède : Quoiqu'aucune méthode ne soit

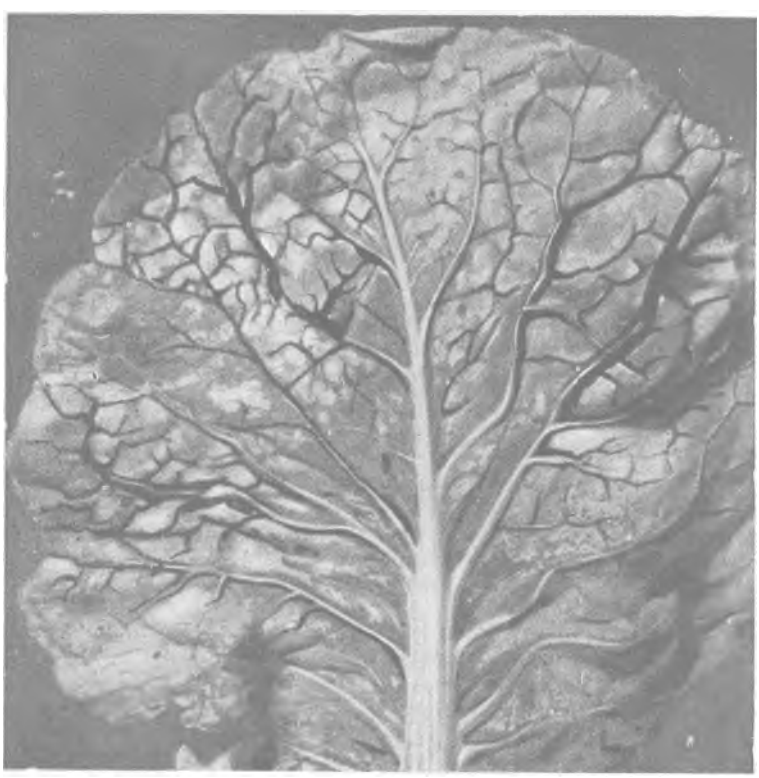


LA HERNIE DU CHOU* *(Cl. J. Vincent.)*

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
UNE
POURRITURE
BACTÉRIENNE
DU
CHOU'



(Cl. J. Vincent.)
LA
NERVATION
NOIRE
DU
CHOU'

www.frenchpdf.com



(Phot. I. J. Vincent.)
LA ROUILLE BLANCHE DU CHOU*

Insectes nuisibles. — De nombreux ennemis attaquent les Choux, parmi lesquels il faut citer :

Les Altises, ou puces de terre (ainsi nommées pour la faculté qu'elles possèdent de faire avec facilité des sauts de plusieurs décimètres), sont de petits Coléoptères de 2 à 4 mm. de long ; elles représentent la tribu des



DÉGATS D'ALTISES SUR CHOU*

www.frenchpdf.com

Halticidæ, de la famille des Chrysomélides ; celles qui sont nuisibles aux Crucifères appartiennent toutes au genre Phyllotreta, on en compte 4 ou 5 espèces.

Les Phyllotreta se divisent en deux groupes : dans l'un chaque élytre porte une bande longitudinale jaune sur fond noir, ou deux taches jaunes sucessives ; dans l'autre, les insectes sont uniformément foncés. Leurs tailles varient de 2 mm. à 4 mm.

Les Altises creusent dans les feuilles de petites cavités de 1 à 2 mm. de diamètre, respectant l'épiderme inférieur ; c'est pendant les heures chaudes du jour, surtout au soleil, qu'elles s'alimentent. Sitôt qu'on les inquiète elles sautent avec une étonnante facilité sur le sol ou sur les plants voisins ; leurs larves creusent des galeries dans le limbe entre les deux épidermes, mais c'est aux adultes que l'on doit les plus grands dégâts ; les perforations qu'ils font sont si nombreuses, qu'elles criblent littéralement la surface des feuilles et amènent leur fanaison.

Destruction: Un procédé ancien consiste à promener à quelques centimètres au-dessus des plantes attaquées, une planchette engluée sur laquelle les insectes viennent se coller en sautant. Bien que les résultats obtenus par ce système soient médiocres, on peut l'employer en l'accompagnant de pulvérisations au roténone ou nicotinées.

Pour éviter la dispersion rapide des altises, avant qu'elles ne soient touchées par le liquide insecticide, il y a lieu de faire ces pulvérisations de bonne heure, le matin, au moment où, émergeant du sol, elles sont encore engourdies par la fraicheur.

Le Charançon ou Lisette du Chou *(Ceuthorrhynchus)* petit Curculionide (de 1 mm. 5 à 5 mm. en moyenne), comportant 4 espèces, dont la couleur varie du bleu-noir ; au gris, qui



LARVE DE LA LISETTE DU CHOU grossie environ 7 fois.



HERNIE CAUSÉE PAR LA LARVE DE LA LISETTE DU CHOU*

La coupe faite sur le côté gauche de la hernie montre plusieurs galeries, avec une larve sortant de l'une d'elles.

www.frenchpdf.com

CHOU

Milan court u tif



V. 'n

Première sélection du monde

CHOU

Milan â a villiers



Vilmorin

Première sélection du inonde

CHOU

Milan gros des V tus



Vilmorin

Première sélection du monde

CHOU MILAN

Gloire d'Automne

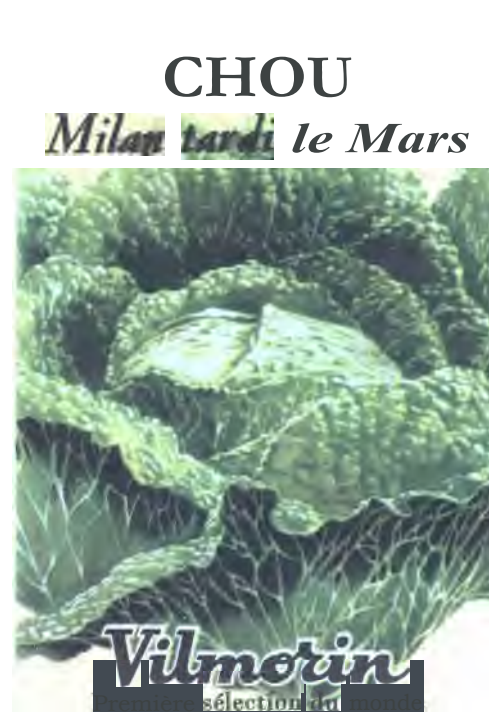


Vilmorin

Première sélection du monde

www.frenchpdf.com







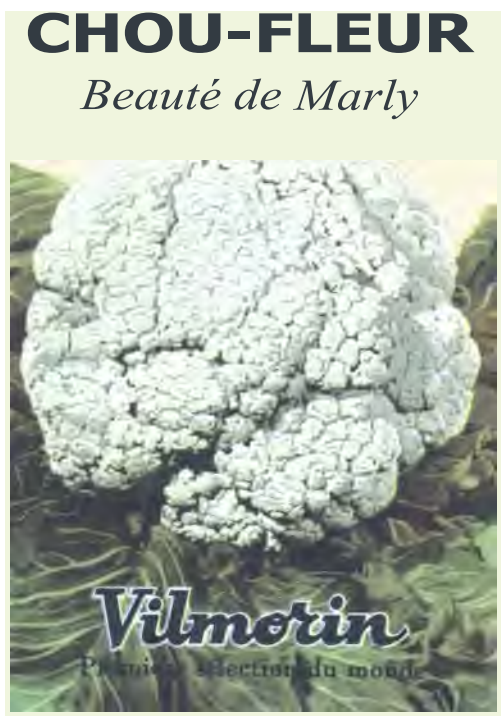


www.frenchpdf.com





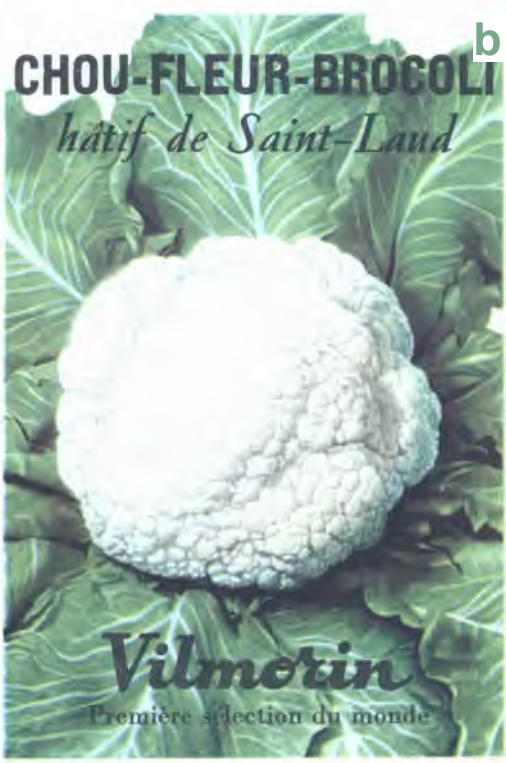




www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com



WETTE OU CHARANÇON DU CHOU
Grossie environ 7 fois.

s'attaquent également aux Choux ; cet insecte est caractérisé par son rostre très allongé et recourbé sous le corps. La femelle perce le collet des jeunes Choux pour y pondre des œufs et provoque des tumeurs appelées galles des Choux, hernies ou gros-pied.

Les Baris, autre genre de Curculionides, de 4 à 6 mm. de long, présentent les mêmes caractéristiques que le *Ceuthorrhynchus ;* ils attaquent les jeunes Choux qui se développent mal et se brisent souvent en haut de leur tige, découvrant les galeries et les larves.

Destruction : Il n'y a pas de traitement connu contre ces insectes, sinon de détruire les vieux trognons de Choux en les brûlant.

Les Piérides ou Papillons blancs du Chou *(Pieris brassicæ),* bien connus de tout le monde, dont les larves se groupent sur les feuilles des Choux qu'elles dévorent ne laissant que les nervures. Leurs excréments nauséabonds, délayés par la pluie ou la rosée, s'accumulent dans le coeur de la plante et la rendent immangeable. Ces chenilles sont grandes, velues, d'un gris-verdâtre ; leur corps est parcouru de trois lignes jaunes longitudinales, une dorsale étroite et deux latérales larges.

Destruction : La méthode la plus efficace de lutte contre ces insectes, est le ramassage des chenilles et l'écrasement des oeufs. On peut, en outre, faire des poudrages au roténone ou



(Cl. J. Vincent.)

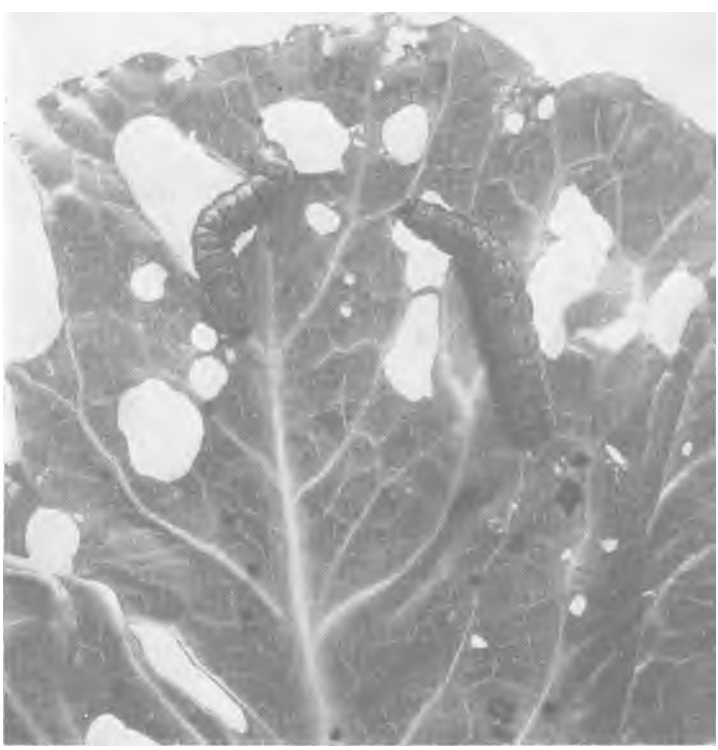
ÉCLOSION D'ŒUFS DE PIERIDES SUR CHOU*

www.frenchpdf.com



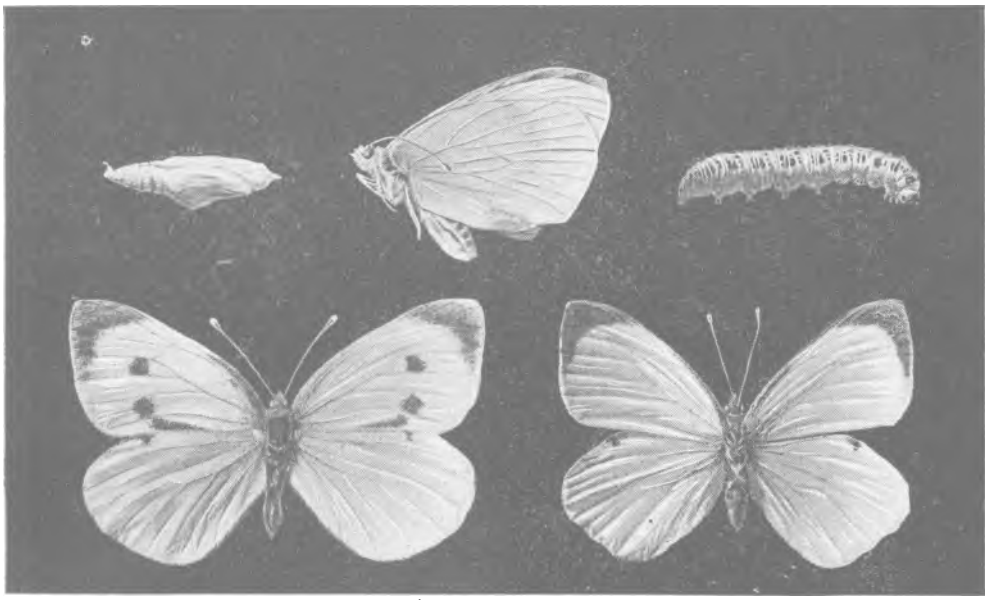
(Cl. J. Vincent.)

JEUNES CHENILLES DE PIÉRIDES SUR CHOU*

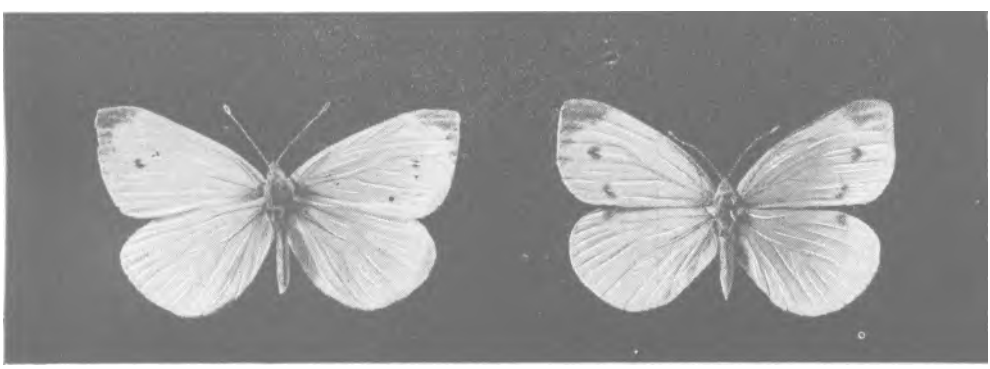


CHENILLES DE NOCTUELLES SUR CHOU*

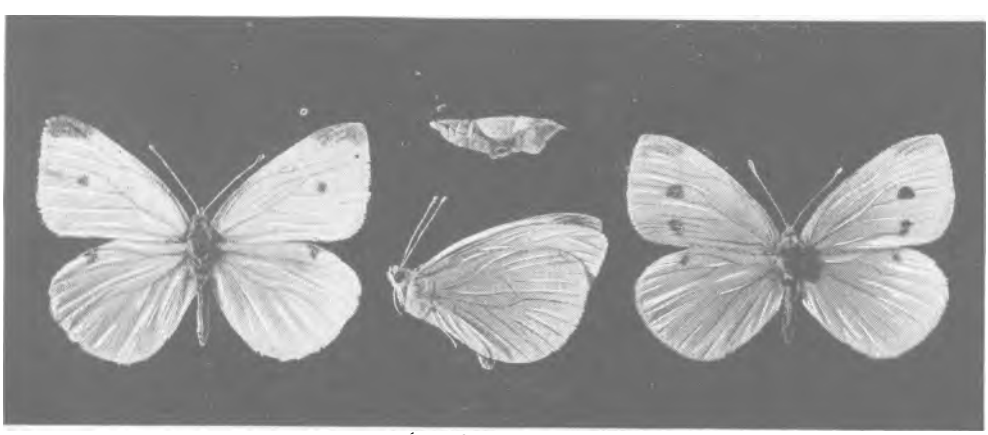
www.frenchpdf.com



PIÉRIDES DU CHOU
En haut, à gauche: CHRYSALIDE. Au centre : PAPILLON VU DE PROFIL. A droite : CHENILLE. Au-dessous, à gauche : PAPILLON FEMELLE. A droite : PAPILLON MÂLE•. Grandeur naturelle.



PIÉRIDES DU NAVET
A gauche : PAPILLON MÂLE. A droite : PAPILLON FEMELLE*. Grandeur naturelle.



PIÉRIDES DE LA RAVE
En haut, au centre : CHRYSALIDE. A gauche : PAPILLON MALE. Au centre : PAPILLON VU DE PROFIL., A droite: PAPILLON FEMELLE*. Grandeur naturelle.

www.frenchpdf.com

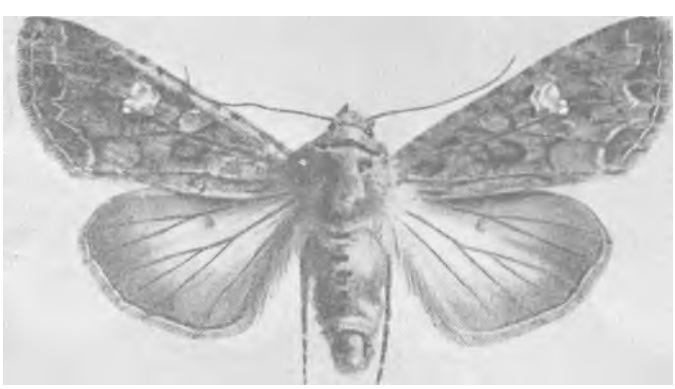
des pulvérisations nicotinées auxquelles on adjoint un mouillant énergique (sulforicinate de soude), de façon à atteindre la chenille protégée par une pilosité fine et dense. Supprimer avec soin les chrysalides que l'on rencontre, détruire les Crucifères sauvages se trouvant à proximité et pratiquer l'assolement.

La **Noctuelle du Chou** *(Mamestra brassicæ)*. — Gros papillon de 4 cm. à 4 cm. 5 d'envergure appartenant à la famille des Noctuides. Ses ailes antérieures sont d'un gris brunâtre ou verdâtre, décorées de nombreuses lignes transversales brun noirâtre ondulées. La femelle dépose des œufs à la face inférieure des feuilles, ils donnent naissance à des chenilles qui atteignent 4 à 5 cm. de long après leur dernière mue ; elles sont de teinte variable, allant du brun gris au vert plus ou moins clair. Ces chenilles sont très voraces et attaquent les feuilles, surtout la nuit.

La **Noctuelle potagère** *(Polia oleracea)*. — Papillon de la famille des Noctuides; de 4 cm. d'envergure, d'une couleur brun rouge, assez semblable et de mêmes mœurs que le *Mamestra brassicæ*. Les chenilles qui atteignent 35 à 40 mm. de long, sont d'une teinte variant du vert tendre au brun foncé ;



CHENILLES DE MAMESTRA SUR CHOU.



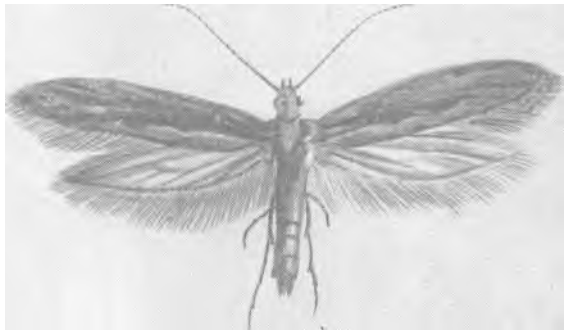
PAPILLON MAMESTRA BRASSICÆ. Grossi 2 fois.

www.frenchpdf.com

elles dévorent les feuilles pendant la nuit.

Destruction : Faire les semis hâtivement. Récolter les chenilles à la main et écraser les pontes qui sont assez visibles à la face inférieure des feuilles.

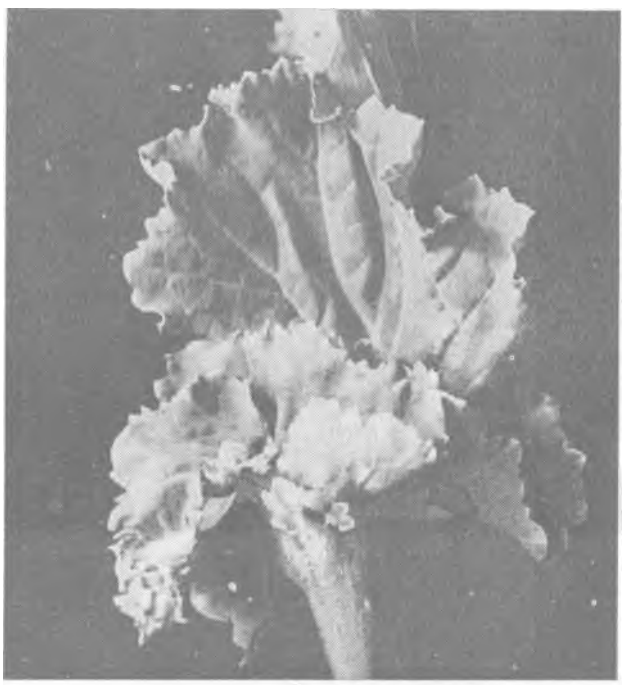
La Teigne des Crucifères *(Plutella maculipennis),* papillon de 15 mm., ayant les ailes antérieures très allongées et étroites, d'une couleur brun grisâtre. Les chenilles, au terme de leur développement, sont d'une couleur vert clair ou grisâtre. Elles font surtout des dégâts aux Choux-fleurs et aux Choux pommés.



LA TEIGNE DES CRUCIFÈRES Grossie S fois.

Destruction : Brûler les vieux Choux au cours de l'hiver. Pulvérisations d'huiles végétales émulsionnées.

La Cécidomyie du Chou-fleur *(Contarinia nasturtii),* petit moucheron jaune verdâtre de 1 mm. 5 environ de long, attaque toutes les Crucifères, mais ne cause de dégâts véritablement importants qu'aux Choux-fleurs. Il provoque sur ces plantes un avortement de la pomme qui reste souvent à l'état de petit ergot recourbé. Les femelles pondent leurs œufs sur les parties tendres de la plante ; ils donnent naissance à de très petites larves transparentes qui gagnent l'aisselle des feuilles centrales du bourgeon terminal. Elles s'alimentent avec les exsudations qu'elles provoquent en irritant les tissus par leurs sécrétions ; cette irritation arrête la croissance de la plante, les pétioles des toutes jeunes



MALFORMATION DE LA POMME D'UN CHOU APRÈS UNE ATTAQUE DE CÉCIDOMYIE



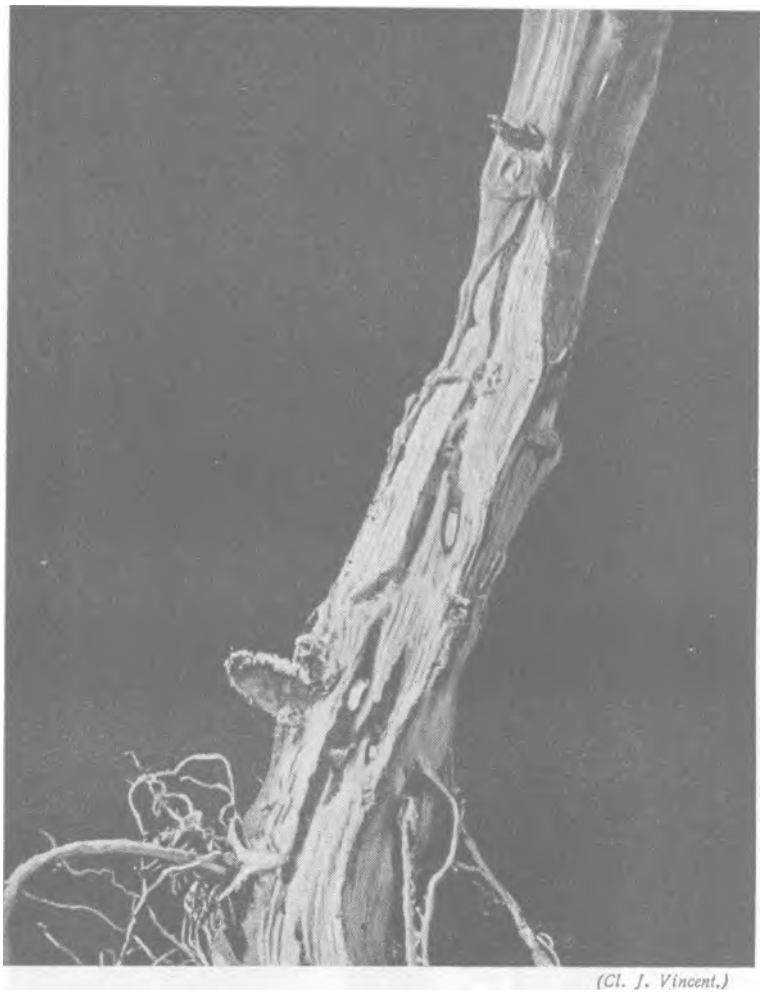
CÉCIDOMYIE DU CHOU-FLEUR ET SA LARVE
Grossies environ 16 fois.

feuilles légèrement renflées, s'incurvent peu à peu vers l'intérieur, le bourgeon terminal cesse de se développer, ne produit pas d'inflorescence, et le plus souvent se décompose.

Destruction : Les larves, étant très résistantes et très bien protégées et les adultes ne se nourrissant pas, c'est dans des mesures culturales qu'on a cherché des moyens de lutte. Pratiquer l'assolement triennal en choisissant comme cultures intermédiaires celles qui ont le moins besoin d'eau, l'humidité étant l'agent nécessaire à la nymphose des larves ; supprimer toutes les mauvaises herbes de la famille des Crucifères. Les plants attaqués se reconnaissant facilement à la courbure des feuilles centrales, arracher les choux malades et les détruire en les brûlant.

Les Mouches du Chou *(Chortophila brassicæ),* dont il existe 4 espèces susceptibles d'attaquer les jeunes plants de Choux,

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

GALERIES DE LARVES DE LA MOUCHE DU CHOU CREUSÉES DANS UNE TIGE DE CHOU

sont sensiblement de la taille de la mouche domestique, mais plus élancées, et de teinte gris clair jaunâtre. Ces mouches sont très nuisibles dans les cultures de Choux ; les larves semblables à des asticots de pêcheurs, s'enfoncent sous l'épiderme du collet et des racines, où elles se nourrissent activement, y creusant de nombreuses galeries. Les Choux cessent de croître, ils prennent une teinte plombée ; peu à peu ils jaunissent et meurent. En cas d'attaque bénigne, ce qui est le plus fréquent, le collet seulement présente quelques galeries, qui ont pour effet de retarder la croissance du Chou. En outre, ces galeries servent de porte d'entrée à différentes maladies d'origine mycologique ou bactériennes, quelquefois véhiculées par les larves elles-mêmes.

Destruction : Détruire avec soin les mauvaises herbes de la famille des Crucifères existant à proximité. Les Choux hâtifs sont suffisamment développés au moment de l'apparition des mouches, par contre, il est recommandé de ne repiquer les choux tardifs qu'au moment où la ponte est terminée, c'est-à-dire en juin ; lorsqu'on constate de grandes différences dans la rapidité de croissance des Choux, pratiquer de suite un buttage aussi



(Cl. J. Vincent.)
MOUCHE DU CHOU
Grossie environ 10 fois.

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

GALERIES DE LA LARVE DE LA MOUCHE DANS LES NERVURES D'UNE FEUILLE DE CHOU*

prononcé que possible, qui a pour effet de provoquer la formation de nouvelles racines et de stimuler la croissance du végétal. Enfin, brûler toutes les plantes infestées. Les moyens chimiques esssayés contre les mouches de Chou sont nombreux, mais peu efficaces.

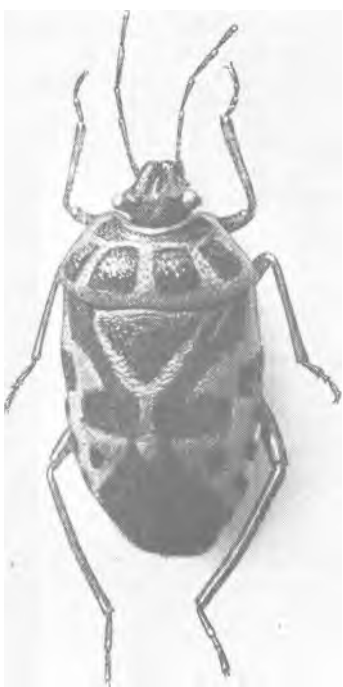
Les Punaises du Chou *(Eurydema)*, sont très fréquentes dans les jardins. Il y en a plusieurs espèces dont la taille varie de 5 à 8 mm. Elles plantent leur rostre dans les tissus végétaux, provoquant de légères piqûres, dont la multiplicité, si elle ne cause pas des dommages considérables aux plantes âgées, peut empêcher la reprise des plus jeunes plantes.

Destruction : Pulvérisations nicotinées ou de roténone. Maintenir la culture en parfait état de propreté.

Le Puceron cendré du Chou *(Brevicoryne brassicæ)* qui attaque avec vigueur toutes les variétés de choux. La totalité de la plante peut être couverte de pucerons en très peu de temps, se développer mal et dépérir.

Destruction : Pulvérisations nicotinées combinées avec du savon ou un produit mouillant (sulforicinate de





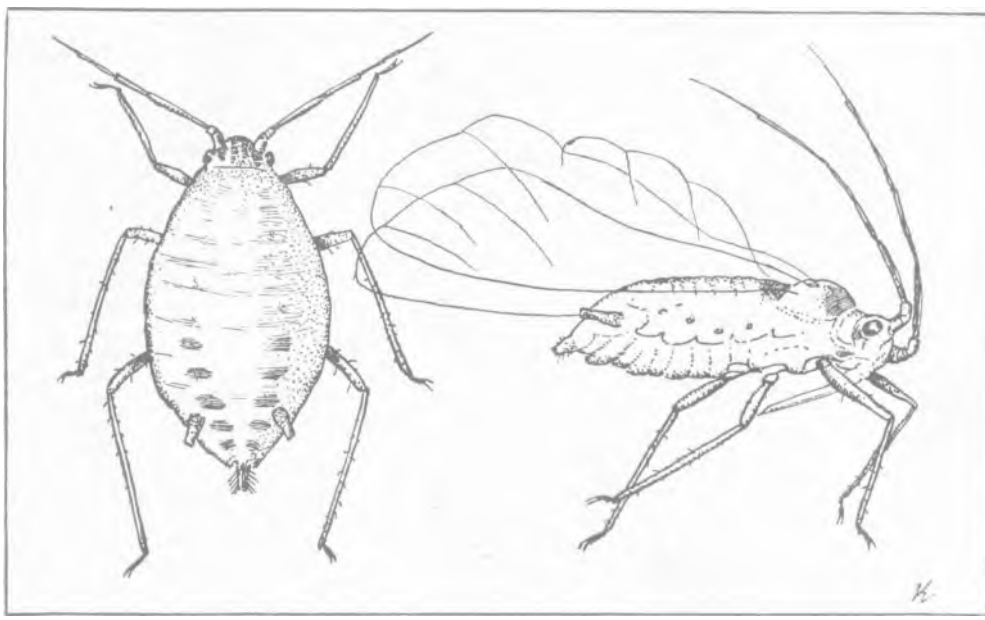
LES PUNAISES DU CHOU

EURYDEMA OLERACEUM*
Grossi environ 7 fois.

EURYDEMA ORNATUM*
Grossi environ 7 fois.

www.frenchpdf.com

soude) ou encore pulvérisations d'huiles végétales émulsionnées. Arracher toutes les vieilles tiges de Choux qui pourraient servir de support aux œufs d'hiver, et détruire toutes les



LE PUCERON CENDRÉ DU CHOU
A gauche : INSECTE APTERE. A droite : INSECTE AILE. Grossis environ 20 fois.

mauvaises herbes de la famille des Crucifères. Parmi les ennemis des choux on peut encore citer les perce-oreilles, les courtilières, le ver gris, le ver fil de fer (larve de taupin), etc...

Usages. — On accommode les Choux de différentes manières, suivant les espèces

Les Choux rouges crus, à la vinaigrette, forment un hors-d'œuvre apprécié ; en général, c'est cuits que se consomment les Choux pommés, en soupe, farcis, au vin ou en garniture (potée) ; coupés en lanières et fermentés ils constituent la choucroute, mets très répandu, facile à digérer et d'un goût agréable. Les Choux de Bruxelles se mangent cuits, le plus souvent sautés au beurre, à la crème ou au jus. Le Chou-fleur se prépare cuit, en salade, au blanc, au jus ou au gratin ; il entre aussi dans la préparation de conserves très épicées ou condimentaires. Le Chou-rave récolté très tôt peut se faire en plats, mais il est surtout utilisé coupé en tranches, pour parfumer les potages. Les Choux-navets se consomment cuits, en plats comme des navets, et dans le potage.

Les Choux apportent à l'organisme les vitamines A, B', B^2 et C,



PUCERONS CENDRES SUR FEUILLE DE CHOU AVEC DEUX LARVES DE COCCINELLE (en haut et en bas) ET UNE LARVE DE SYRPHE (EN FORME DE FUSEAU BLANC, à gauche) QUI LES DÉVORENT.

www.frenchpdf.com

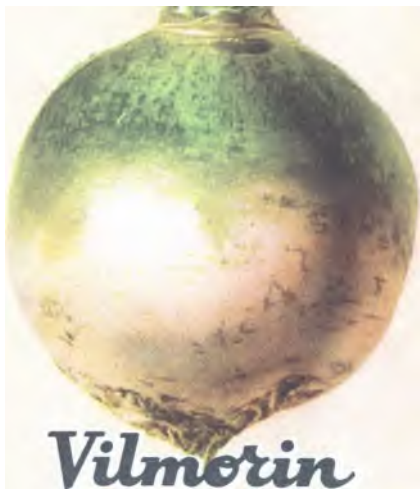
CHOU-NAVET blanc Aubigny

CHOU-RAVE rouge Rutaba[illegible]

CHOU-RAVE vert



Première sélection du monde



Première sélection du monde

CHOU-NAVET Rutabaga Le Parfait



Première sélection du monde

CHOU-RAVE



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

en quantités appréciables et ils sont, d'une façon générale, riches en éléments reminéralisateurs.

Leur richesse en soufre les a fait utiliser en médecine et des cataplasmes de feuilles de Chou ont été appliqués, non sans succès, pour soulager des douleurs rhumatismales opiniâtres.

ENGRAIS. — Chlorure de potassium, nitrate de soude, scories, sulfate de potasse, superphosphate de chaux *(voir tarif Vilmorin)*.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Solutions nicotinées, roténone, sulfure de carbone *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Les Choux, par André Leroy. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin)*.

CHOU DE CHINE Voir PE-TSAI.

CHOU MARIN Voir CRAMBÉ.

CHOUETTE Nom vulgaire de certains oiseaux rapaces nocturnes, voisins des ducs et des hibous, mais qui s'en différencient par l'absence d'aigrettes en forme d'oreilles au sommet de la tête.

Description. — Les Chouettes ont la tête grosse et ronde, les yeux placés au centre de disques de plumes, les pattes ordinairement emplumées, le plumage duveteux, fauve sur le dos et tacheté de brun. L'activité des chouettes ne s'exerce que la nuit ou au crépuscule, au détriment des rongeurs, des insectes et des chenilles, dont elles détruisent de grandes quantités.

Espèces. — On distingue la Hulotte ou Chat-huant ou Chouette des bois de la taille d'un corbeau ; la Chouette commune ou grande Chevêche un peu plus petite que la précédente ; la Chevêchette ou petite Chouette et enfin l'Effraie.

Tous ces oiseaux, très communs dans nos pays, sont de précieux auxiliaires de la culture et l'on doit les protéger.



CHOUETTE (GRANDE CHEVÊCHE

CHOVIL Amendement calcaire finement moulu, richesse 94 % de chaux à l'état de carbonate. Finesse de mouture : 51 % au tamis no 100. Chovil s'emploie pour le chaulage des terres acides à la dose de 100 à 300 gr. par mètre carré *(voir tarif Vilmorin)*.



LA CHRYSOMÈLE DE L'OSEILLE• Grossie 9 fois.

CHRYSOMÈLE Genre d'insectes Coléoptères aux brillantes couleurs métalliques. Les deux espèces qui attaquent les plantes potagères sont les suivantes :

1° La **Chrysomèle du cresson** *(Phædon cochleariæ)*, d'un vert métallique brillant, dont la taille est de 3 mm. 5 à 4 mm. Les adultes hivernent, enfouis sous les mottes, généralement sur les bords des cressonnières, dans les curures extraites des fosses. Ils apparaissent dès la fin d'avril, attaquent les feuilles du Cresson, dans lesquelles ils percent des trous nombreux. Leur alimentation a lieu surtout pendant les heures chaudes de la journée.

Les femelles pondent leurs oeufs dans des excavations qu'elles creusent dans l'épaisseur des feuilles ; elles les recouvrent ensuite avec une goutte d'un liquide qui, en séchant forme une pellicule dure. Peu après sa naissance, la jeune larve attaque le feuillage à son tour. Sa couleur est d'un gris clair. Au bout de 3 semaines

www.frenchpdf.com

environ, après 3 mues successives, elle atteint sa taille finale qui est de 5 mm. 5 de long. Sa couleur est gris jaune avec la tête noire. Cette larve, lorsqu'on la dérange, sécrète un liquide jaune par les verrues qui garnissent son corps.

Les dégâts de ces insectes peuvent être importants sur les jeunes semis, quand l'invasion est précoce. On compte deux générations par an, qui se chevauchent de mai à septembre, dans le nord de la France et trois générations dans le midi.

Le phaédon peut s'attaquer à toutes les Crucifères : Radis, Navets, Choux, etc...

2° **La Chrysomèle de l'Oseille** *(Gastrophysa viridula),* de 4 à 5 mm. de long, de couleur verte avec, quelquefois, des reflets mordorés, apparaît en groupe dès le mois de mai, sur les feuilles d'Oseille et s'en nourrit. Les femelles déposent leurs œufs en paquet sur la face inférieure des feuilles. Ces œufs, longs de 1 mm. environ, sont jaunes. Les petites larves, de couleur noirâtre, attaquent les tissus du limbe, et le criblent de petits trous.

Il y a deux générations par an, de juin à septembre.

Destruction : Pour détruire la chrysomèle du Cresson, on conseille de secouer les plantes et de recueillir les insectes et les larves qui se laissent entraîner par le courant. Ces dernières flottent, en effet, soutenues par leurs longs poils, imprégnés de substance hydrofuge. Elles progressent même sur l'eau par des mouvements de reptation.

Il est assez facile de détruire les chrysomèles sur les Oseilles, il suffit de leur appliquer une pulvérisation nicotinée additionnée de savon. Certains auteurs prétendent même qu'une simple solution de savon à 2 permet de les exterminer.



CIBOULE COMMUNE

CIBOULE *(Allium fistulosum) Famille des Liliacées.* — Appelée aussi **Ail fistuleux, Ognon à tondre.**

Description. — Plante vivace, rendue annuelle ou bisannuelle par la culture, très voisine de l'Ognon par ses caractères botaniques, bien que ne présentant pas de bulbes proprement dits, mais simplement un renflement peu marqué à la base de chaque pousse ; feuilles nombreuses, fistuleuses, d'un vert foncé un peu glauque, longues de 25 à 30 cm. Graines semblables à celles de l'ognon. Un gramme en contient de 300 à 500.



(Cl. J. Vincent)

BORDURE DE CIBOULETTE

Culture. — La multiplication peut **se** faire par division des touffes ; cette opération a lieu en mars. Sauf pour la Ciboule vivace, qui ne produit pas de graines fertiles, ce moyen est peu employé en raison de la rapide montée à graine, et c'est le semis qu'on emploie habituellement. On choisit une bonne terre, bien fumée et bien préparée et on sème sur place, de février jusqu'en avril ou mai, à la volée, à raison de 2 gr. au mètre carré, ou en rayons espacés de 15 a 20 cm. à raison de **1** gr. au mètre carré, et souvent en bordures. Les soins se réduisent ensuite à quelques sarclages et arrosages. trois mois après le semis on peut commencer a couper les feuilles des Ciboules.

Cette plante n'est pas exigeante, elle vient sous tous les climats et dans toutes les terres fertiles.

On récolte 1 kg 500 à 2 kg au mètre carré.

Variétés. — Ciboule commune. Ciboule rouge. — Variété la plus cultivée.

www.frenchpdf.com

Ciboule blanche hâtive. — Saveur moins forte que la précédente.

Ciboule vivace. Ciboule de Saint-Jacques. — Ne produit pas de graines.

Maladies. — La pourriture des bulbes ou graisse.

Remède. Arracher et brûler les pieds atteints.

La rouille du Poireau causée par un champignon *(Puccinia porri)*, fait sécher les plantes.

Remède : Couper les feuilles au ras de terre et pulvériser une bouillie cuprique.

Insectes nuisibles. — La Ciboule a les mêmes ennemis que l'Ail *(voir ce mot).*

SÉLECTION VILMORIN

Ciboule commune — Ciboule rouge

Graines. Par 30 gr.	N. 13.055
» » 15	» 13 056
» » paquet	» 13.059

Ciboule blanche hâtive

Grsines. Par 31 gr.	N° 13.075
» » 15 »	» 13.076
» » paquet	» 13.079

Ciboule vivace

Par 100 plants	
» 10 »	
» 1 »	

Usages. — Toute la plante, dont le goût tient de l'Ognon et de la Ciboulette, s'emploie comme condiment.

Les feuilles hachées servent d'assaisonnement dans les salades.



CIBOULETTE, CIVETTE

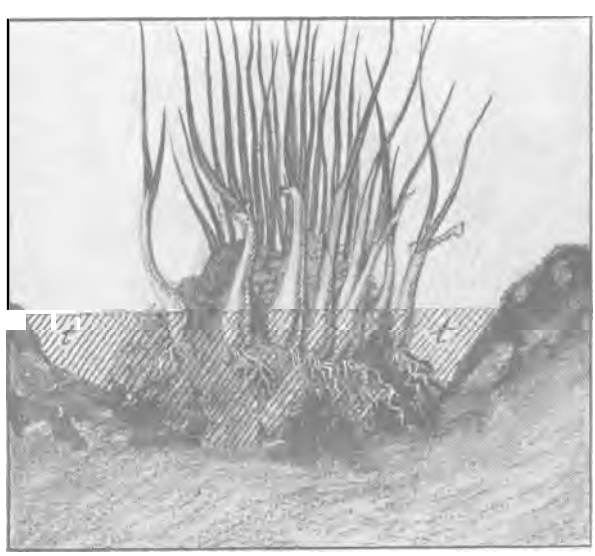
CIBOULETTE *(Allium Schœnoprasum)*

Famille des Liliacées. — Appelée aussi : Civette, Chiboulette, Appétit, Brelette, Cive, Fausse échalote.

Description. — Plante vivace, croissant en touffes serrées. Bulbes ovales, nombreux, petits, réunis en masse compacte, dont les racines s'entremêlent. Feuilles très nombreuses, fines, d'un vert foncé, creuses à l'intérieur, comme celles de l'Ognon. Tiges florales à peine plus élevées que les feuilles (15 à 20 cm.), terminées par de petits bouquets en ombelles compactes de fleurs d'un rouge violacé, le plus souvent stériles.

Culture. — On multiplie la Ciboulette le plus généralement par division des touffes, en mars ou avril. 4 ou 5 petits bulbes, plantés à 1 cm. sous terre, constituent une nouvelle touffe ; ces touffes doivent se trouver espacées de 12 à 14 cm. Ces plantations se font d'ordinaire en bordures.

La Ciboulette vient partout, elle ne demande qu'un terrain de bonne qualité, humifère et frais ; elle croit rapidement ; on coupe les feuilles tous les mois au ras de terre, même si on n'en a pas l'emploi ; car elles repoussent avec une vigueur nouvelle et une teinte plus vive. Par la sécheresse, il y a lieu d'arroser, pour éviter que les feuilles ne jaunissent. On peut également procéder par semis, en mars ou avril, sur place ou bien en pépinière, et l'on met en place à l'automne de préférence, ou au printemps.



AU PRINTEMPS, LES PIEDS PRÉALABLEMENT DÉCHAUSSÉS SONT RECOUVERTS DE TERREAU GRAS (t)

Pour rajeunir les touffes, il est bon, chaque printemps, de déchausser les pieds et d'étaler tout autour une poignée de terreau gras. Tous les 4 ou 5 ans, refaire les bordures en les changeant de place. On récolte 1 kg de feuilles par mètre carré.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Ciboulette, Civette

Graines. Par paquet ..... N° 13.169
Plants. Par 100 plants.
» » 10 »
» » 1 »

Usage. — Les feuilles sont très appréciées comme condiment, dans les salades, omelettes, sauces vertes et fromages blancs.



CICINDÈLE CHAMPÊTRE. Grossie environ 3 fois.

CICINDELE Genre d'insectes Coléoptères, comprenant un grand nombre d'espèces ; la plus répandue est la Cicindèle champêtre *(Cicindela campestre)* d'un beau vert clair ; très voisines des carabes, les Cicindèles sont très carnassières ; elles se tiennent généralement par groupes dans les lieux découverts, où, volant pendant les journées ensoleillées, elles chassent les insectes. Leurs larves creusent des puits verticaux à l'entrée desquels elles guettent et saisissent les proies qui passent à portée ; dès qu'elles sont dérangées, elles se laissent retomber au fond. Les Cicindèles sont de précieux auxiliaires dans les jardins potagers.

CIGUË Sous le nom de « Ciguë », on comprend plusieurs plantes de la famille des Ombellifères dont les propriétés vénéneuses sont bien connues. La petite Ciguë *(Æthusa cynapium)* ou faux-persil, assez courante dans les jardins, peut être à premiere vue confondue avec le Persil. Voici quelques caractères différentiels qui permettront de les distinguer l'une de l'autre :



PETITE CIGUË

Plante annuelle.
Tige violacée à la base.
Feuilles vert très foncé en dessus, luisantes en dessous.
Fleurs blanches se montrant la 1'. année.
Ombelles à 5-10 rayons inégaux.
Fruits globuleux.
Odeur nauséeuse.

PERSIL

Plante bisannuelle.
Tige verte.
Feuilles d'un beau vert (dans le type).
Fleurs jaune verdâtre se montrant la 2e année.
Ombelles à rayons nombreux et sensiblement égaux.
Fruits allongés.
Odeur aromatique.

PETITE CIGUË PERSIL

CITRONNELLE Plante vivace de la famille des Labiées. **Voir MÉLISSE-CITRONNELLE.**

CITROUILLE **DE TOURAINE** = grosse Courge longue (Savoie). — Variété de courge appartenant au groupe des *Cucurbita pepo. Famille des Cucurbitacées.*

Description. — Plantes à tiges rampantes, pouvant dépasser 5 à 6 mètres de long ; feuilles très grandes, d'un vert foncé, parsemées de quelques taches grisâtres, quelquefois entières, mais le plus souvent divisées en 3 ou 5 lobes. Fruits très gros, arrondis ou allongés, généralement aplatis aux 2 extrémités, à côtes très peu apparentes et à surface lisse, d'un vert pâle ou grisâtre, marquée de bandes et de nervures plus foncées ; ils peuvent arriver à peser 40

www.frenchpdf.com

à 50 kg. Chair blanc jaunâtre ou jaune pâle rosé, pas extrêmement épaisse.

Culture. — Semer en mai, en place en pleine terre. Pour activer la végétation, faire des trous plus ou moins larges, de 50 cm. de profondeur, distants de 2 m. environ, qu'on remplit de fumier, recouvert lui-même de 15 à 20 cm. de terre ou de terreau. C'est dans cette terre qu'on sème les graines au nombre de 2 ou 3 par trou, pour ne laisser ensuite que le plant le plus vigoureux. La levée a lieu en 8 jours.

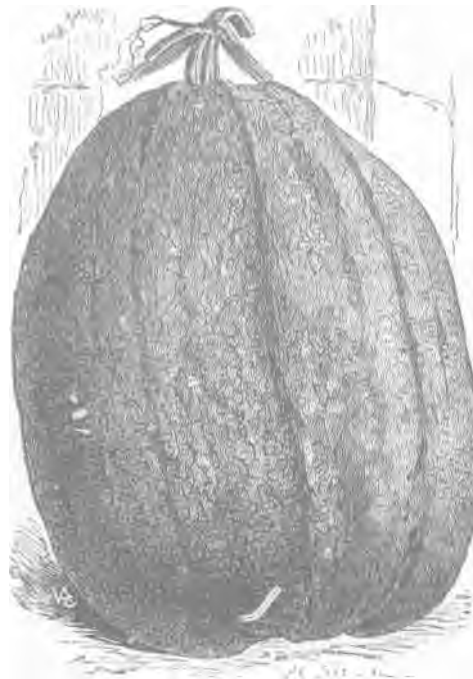
Étêter les jeunes plants conservés à 2 ou 3 feuilles au-dessus des cotylédons, pour obtenir 3 branches, pincées elles-mêmes à 6 feuilles. Laisser un fruit par branche. Les soins se bornent à sarcler et arroser lorsque cela est nécessaire. Pour donner au fruit un surcroît de nourriture profitable à son développement, butter les nœuds des branches qui ne tarderont pas à porter des racines adventives.

On récolte au mètre carré 6 à 8 kg. de Citrouille.

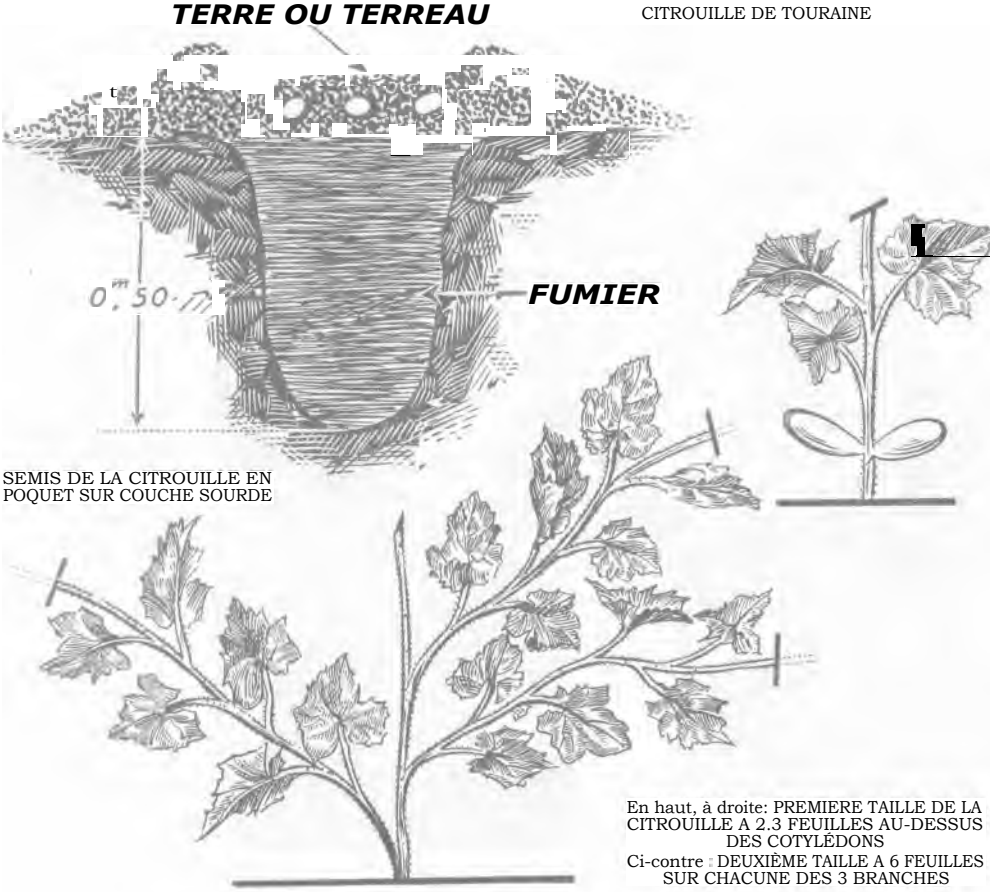
SÉLECTION VILMORIN

Citrouille de Touraine

Graines. Par kilog
a » 30 gr..... N. 13.255



CITROUILLE DE TOURAINE



SEMIS DE LA CITROUILLE EN POQUET SUR COUCHE SOURDE

En haut, à droite: PREMIERE TAILLE DE LA CITROUILLE A 2.3 FEUILLES AU-DESSUS DES COTYLÉDONS
Ci-contre : DEUXIÈME TAILLE A 6 FEUILLES SUR CHACUNE DES 3 BRANCHES

www.frenchpdf.com

Usages. — La Citrouille de Touraine sert à faire des potages ou des confitures. Crue, à peine pommée, elle est quelquefois confite au vinaigre à la façon des Cornichons. Mais la Citrouille de Touraine est surtout cultivée en grande culture, en plein champ, pour la nourriture du bétail.

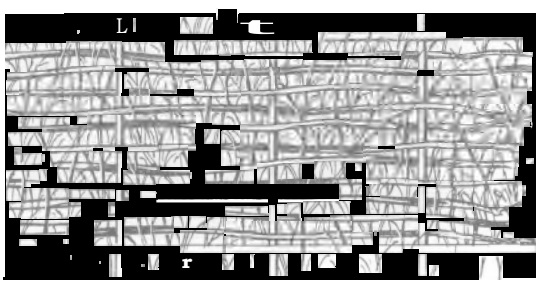
Les amandes des graines, qui sont très oléagineuses, sont utilisées dans la confiserie pour la fabrication des dragées ; on s'en sert aussi en médecine, en particulier comme vermifuge. Enfin, on en tire une huile comestible.

Les maladies et ennemis de la Citrouille sont les mêmes que ceux des Concombres *(voir ce niol).*

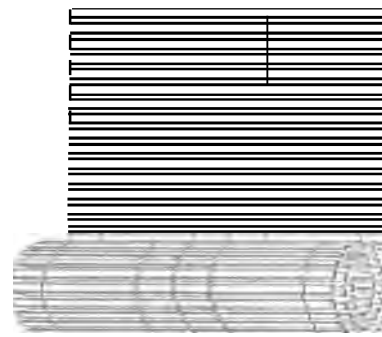
CIVETTE Voir CIBOULETTE.

CLAIE

Par ce mot on désigne en général un cadre de bois ou de fer, qu'on garnit de branches, d'osier, de roseaux ou de fils de fer, destiné, soit à protéger les plantes du soleil ou des intempéries, soit à soutenir, des paillassons ou de la litière pour garantir des grands froids les plantes conservées en jauge. Ces claies rustiques sont formées le plus souvent de montants espacés de 60 à 65 cm., qu'on garnit d'osier ou de barres de châtaignier, fendues en longues lattes.



CLAIE EN BRANCHAGES



CLAIE A CHAINE PLATE



(Cl. J. Vincent.)

CLAIE MÉTALLIQUE DISPOSÉE POUR LE SÉCHAGE DES OGNONS

Les claies constituées par des lames de bois régulières de 15 à 30 mm. de large, écartées de 7 à 8 mm. en moyenne, réunies par des chainages en fil de fer et pouvant se rouler et se dérouler à volonté, sont employées pour abriter les vitres des *châssis* ou des serres.

Il y a d'autres genres de claies servant à toutes sortes d'usages : barrières, tamis, étagères, etc,

www.frenchpdf.com

CLOCHAGE Disposition de cloches sur les semis ou les plantations, dans le but d'activer la végétation par la concentration de la chaleur autour des plantes.

CLOCHE Vase de verre, affectant, comme son nom l'indique, la forme d'une cloche d'environ 42 cm. de diamètre et de 35 cm. de haut, souvent muni d'un bouton au sommet destiné a faciliter sa manipulation ; cependant les cloches sans bouton sont d'un prix moins élevé, plus faciles à empiler, et ne présentent pas l'inconvénient qu'on prête au bouton de former une lentille pouvant concentrer les rayons du soleil et brûler les plants délicats.

Les cloches sont destinées à abriter les plantes des intempéries et à concentrer autour d'elles la chaleur du soleil. Le verre a, en effet, la propriété de laisser passer la chaleur lumineuse du soleil, tout en retenant la chaleur obscure émise par le sol et les plantes, qui s'accumule ainsi sous la. cloche. Le verre employé à la fabrication des cloches est plutôt blanc, tantôt teinté de bleu ou de vert; le meilleur est le blanc, qui laisse passer tous les rayons lumineux, quitte à répandre un lait de chaux sur la cloche, si on craint une chaleur trop intense.

Pour l'aération, lorsqu'il y a excès de chaleur ou d'humidité, on a recours aux crémaillères (ou fourchettes), sortes de planchettes crénelées, qui per-



CLAIE A OMBRER (Cl. J. Vincent.)



CLOCHES PASSÉES AU LAIT DE CHAUX (Cl. J. Vincent.)



CLOCHE FENDUE ET RÉPARÉE



CLOCHE RENVERSÉE



CLOCHE EXHAUSSÉE

www.frenchpdf.com



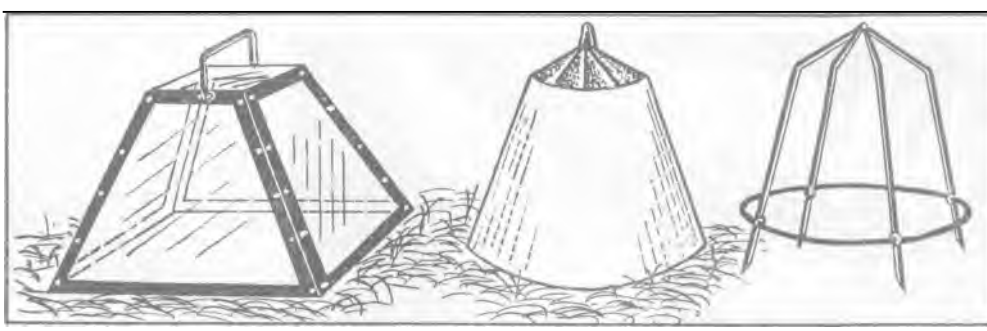
(Cl. J. Vincent.)
CLOCHES ORDINAIRES SANS BOUTON ET CLOCHES CARRÉES

mettent de tenir la cloche soulevée. Cette ouverture se fait du côté opposé au soleil, afin que les plantes ne soient par directement exposées aux rayons.

Certaines cultures demandent que les cloches soient à une certaine hauteur au-dessus des plantes ; dans ce cas on dispose 3 crémaillères, en pied de marmite, afin de soutenir les cloches par 3 points différents.

Les cloches fendues ou cassées peuvent se réparer au moyen de céruse qu'on applique sur les lèvres de la cassure ; quelques morceaux de verre de 2 cm. enduits de céruse sont placés ensuite tous les 5 cm. en travers de la fente.

Il existe également des cloches métalliques en forme de pyramides tron-



CLOCHE MÉTALLIQUE

CLOCHE EN PAPIER
A gauche, ENVELOPPE ; A droite, ARMATURE MÉTALLIQUE

quées, un .peu plus résistantes et à verres interchangeables ; d'autres sont en feuilles de papier huilé, disposées sur un cadre de fer ; ces systèmes sont moins usités que les cloches tout en verre.

CLOPORTE Crustacé isopode fréquentant les endroits obscurs et humides, et capable de causer des dégâts aux légumes entreposés dans les caves et dans les celliers. Les Cloportes font de réels dommages, notamment dans les champignonnières, où ils attaquent les pieds des Champignons.

Les deux espèces nuisibles pour les légumes sont le Cloporte des murs *(Oniscus asellus)* et le Cloporte des caves *(Porcellus scaber)*. Ces deux Cloportes sont actifs la nuit et se réfugient, dans la journée, sous les abris les plus divers.

Destruction :Des rondelles de Pommes de terre, sous lesquelles les Cloportes viennent se cacher constituent des pièges qui permettent de ramasser quelques-uns de ces parasites que l'on détruit ensuite.

L'appât Vilmorin *(Voir ce mot)* disposé en petits tas, que l'on recouvre de planches ou d'ardoises, de tuiles, etc., donne de meilleurs résultats. De même les appâts toxiques composés, par exemple, de 150 gr. de son sec auquel on mélange 5 gr. de vert de Schweinfurth sont efficaces, mais une préparation de ce genre, qui est un poison pour l'homme et les animaux domestiques, n'est pas recommandée.

www.frenchpdf.com



CLOPORTE DES CAVES
grossi environ 4 fois.



(Cl. J. Vincent.)
DEGAT DE CLOPORTE SUR NAVET EN CAVE

CLOTURES Enceinte édifiée autour d'un terrain pour en défendre l'entrée.

Une clôture doit coûter le minimum de frais d'entretien, ne pas prendre trop de place et surtout ne pas porter ombrage aux cultures.

Parmi les différents genres de clôture employés, on peut citer les murs, les haies vives ou mortes, les treillages droits ou quadrillés, les fils de fer, les palissades, etc.

Dam un potager, le mur est recommandé du côté nord et ouest, afin de protéger les cultures des vents froids, et de permettre l'établissement de côtières, qui bénéficient d'une exposition parfaite ; il est à éviter sur les autres faces, où il risque d'empêcher la lumière et la chaleur d'atteindre les plantes à certaines heures de la journée, par suite de l'ombre qu'il projette.

Les haies vives tiennent beaucoup de place et elles épuisent le terrain avoisinant, au détriment des cultures ; elles absorbent en effet une partie des matières nutritives et de lhumidité du sol et leur ramure sert souvent de retraite aux insectes nuisibles. Aussi ne sont-elles pas à recommander. Les haies mortes sont constituées par une charpente en bois composée de forts piquets, plantés a 1 m. 50 ou 2 m. d'intervalle, sur lesquels on a attaché horizontalement, au moyen de fils de fer, 2 ou 3 rangées de perches ; on entrelace ensuite des branches dans les perches ; s'il s'agit de branches de Chêne ou de Châtaignier, on les place de façon à ce que le gros bout soit en haut ; si on emploie de petits branchages d'Aubépine ou de Prunellier, on plante le gros bout des branches dans le sol, de façon à ce que la base de la haie présente une garniture suffisante. Ces haies d'un prix de revient réduit sont de peu de durée et exigent des soins 'constants pour rester efficaces. Dans le Midi on emploie le Roseau *(Arundo donax),* connu sous le nom de canne de Provence.

Les treillages en bois sont formés de lattes de bois verticales reliées entre elles par des fils de fer; ces lattes sont en Châtaignier, résistant bien à la pourriture. La solidité de ces clôtures dépend de la grosseur des bois employés et du nombre et de la solidité des fils de fer. De tels treillages peuvent être roulés pour le transport.

Enfin, les clôtures métalliques ont tous les avantages des clôtures en bois à claire-voie ; elles sont de plus longue durée, l'emploi de fil de fer galvanisé les met à l'abri de l'oxydation, elles ne sont pas combustibles et le vent n'a pas de prise sur elles. La clôture de cette catégorie généralement en usage, se compose de poteaux en bois, en fer ou en ciment armé, sur lesquels sont tendus des fils de fer ; on fixe ensuite sur ceux-ci, à l'aide d'attaches, du grillage de fil de fer galvanisé, à mailles de grandeur appropriée. Cette clôture s'établit à partir de 1 m. de haut, mais il est préférable de lui donner une hauteur de 1 m. 50 l m. 80. Une ronce artificielle placée à la partie supérieure accroît son efficacité ; son prix de revient moyen en fait la clôture la meilleure et la plus répandue.

www.frenchpdf.com



CLOPORTE DES CAVES
grossi environ 4 fois.



(Cl. J. Vincent.)
DEGAT DE CLOPORTE SUR NAVET EN CAVE

CLOTURES Enceinte édifiée autour d'un terrain pour en défendre l'entrée.

Une clôture doit coûter le minimum de frais d'entretien, ne pas prendre trop de place et surtout ne pas porter ombrage aux cultures.

Parmi les différents genres de clôture employés, on peut citer les murs, les haies vives ou mortes, les treillages droits ou quadrillés, les fils de fer, les palissades, etc.

Dam un potager, le mur est recommandé du côté nord et ouest, afin de protéger les cultures des vents froids, et de permettre l'établissement de côtières, qui bénéficient d'une exposition parfaite ; il est à éviter sur les autres faces, où il risque d'empêcher la lumière et la chaleur d'atteindre les plantes à certaines heures de la journée, par suite de l'ombre qu'il projette.

Les haies vives tiennent beaucoup de place et elles épuisent le terrain avoisinant, au détriment des cultures ; elles absorbent en effet une partie des matières nutritives et de lhumidité du sol et leur ramure sert souvent de retraite aux insectes nuisibles. Aussi ne sont-elles pas à recommander. Les haies mortes sont constituées par une charpente en bois composée de forts piquets, plantés a 1 m. 50 ou 2 m. d'intervalle, sur lesquels on a attaché horizontalement, au moyen de fils de fer, 2 ou 3 rangées de perches ; on entrelace ensuite des branches dans les perches ; s'il s'agit de branches de Chêne ou de Châtaignier, on les place de façon à ce que le gros bout soit en haut ; si on emploie de petits branchages d'Aubépine ou de Prunellier, on plante le gros bout des branches dans le sol, de façon à ce que la base de la haie présente une garniture suffisante. Ces haies d'un prix de revient réduit sont de peu de durée et exigent des soins 'constants pour rester efficaces. Dans le Midi on emploie le Roseau *(Arundo donax),* connu sous le nom de canne de Provence.

Les treillages en bois sont formés de lattes de bois verticales reliées entre elles par des fils de fer; ces lattes sont en Châtaignier, résistant bien à la pourriture. La solidité de ces clôtures dépend de la grosseur des bois employés et du nombre et de la solidité des fils de fer. De tels treillages peuvent être roulés pour le transport.

Enfin, les clôtures métalliques ont tous les avantages des clôtures en bois à claire-voie ; elles sont de plus longue durée, l'emploi de fil de fer galvanisé les met à l'abri de l'oxydation, elles ne sont pas combustibles et le vent n'a pas de prise sur elles. La clôture de cette catégorie généralement en usage, se compose de poteaux en bois, en fer ou en ciment armé, sur lesquels sont tendus des fils de fer ; on fixe ensuite sur ceux-ci, à l'aide d'attaches, du grillage de fil de fer galvanisé, à mailles de grandeur appropriée. Cette clôture s'établit à partir de 1 m. de haut, mais il est préférable de lui donner une hauteur de 1 m. 50 à 1 m. 80. Une ronce artificielle placée à la partie supérieure accroît son efficacité ; son prix de revient moyen en fait la clôture la meilleure et la plus répandue.

www.frenchpdf.com

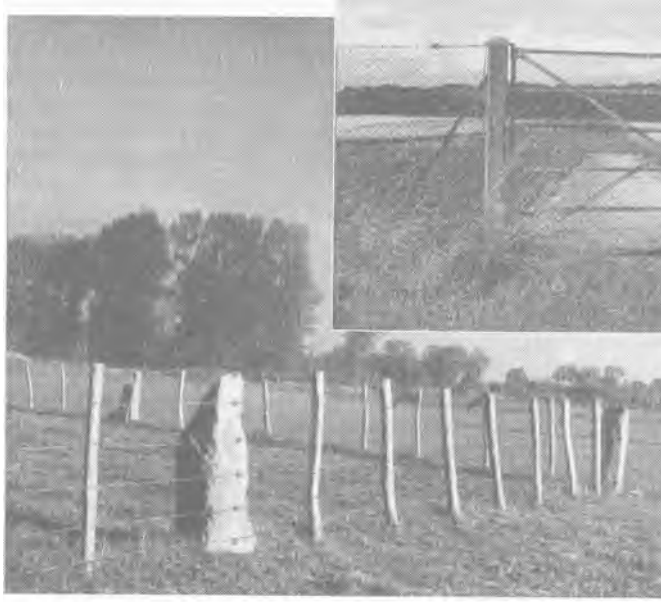
Ci-contre : GRILLAGE AVEC RETOUR OBLIQUE SUR LE FAITE ÉVITANT LA FUITE DU GIBIER



Ci-dessous : RONCE ARTIFICIELLE SUR PIEUX EN BOIS



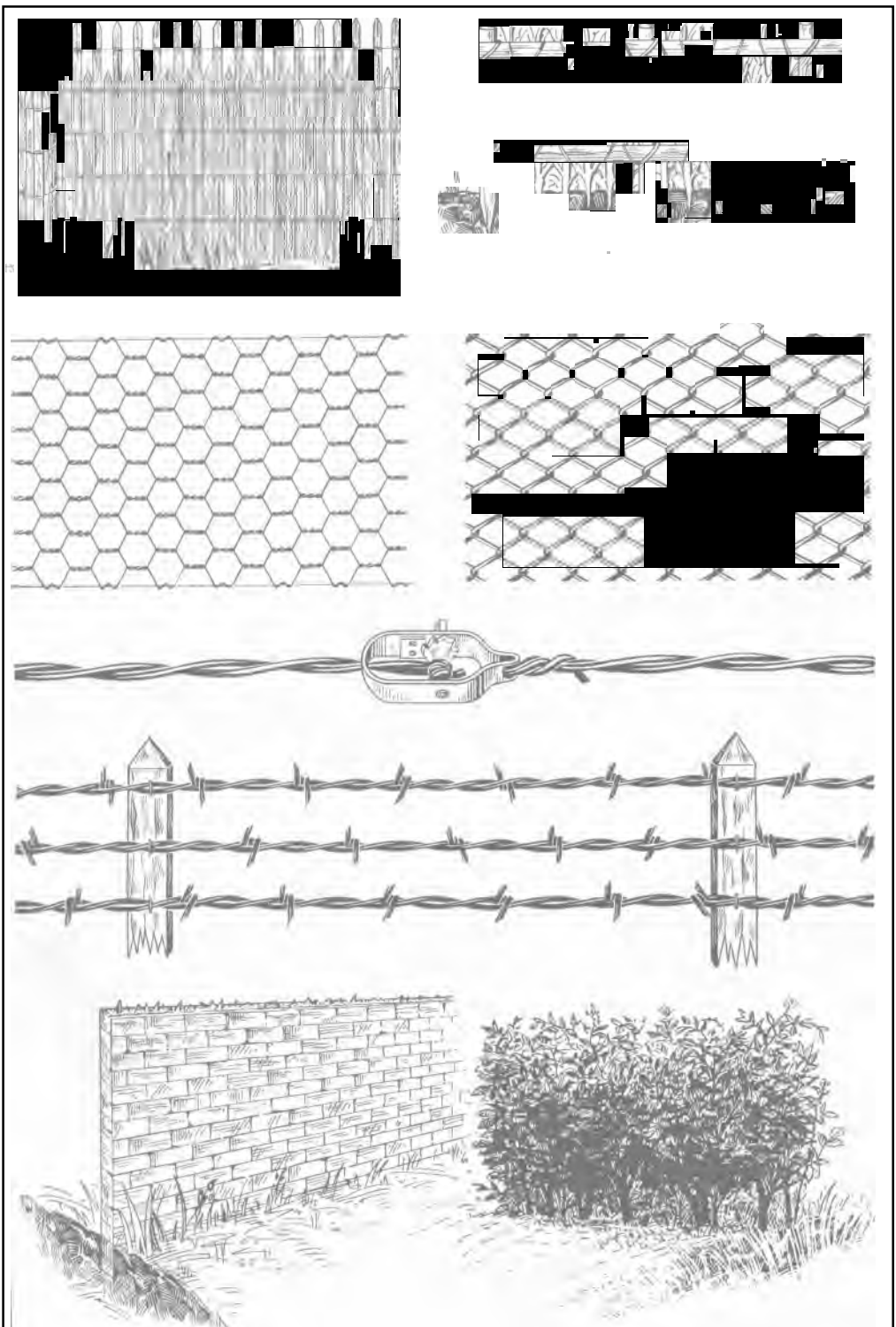




Ci-dessus : GRILLAGE SUR POTEAUX DE CIMENT

(Cl. J. Vincent.)
RONCE ARTIFICIELLE SUR PIEUX EN BOIS AVEC RELAIS EN PIERRE

www.frenchpdf.com



De haut en bas, et de gauche à droite : PALISSADE. HAIE MORTE. GRILLAGE TRIPLE TORSION. GRILLAGE SIMPLE TORSION. TENDEUR DE FIL DE FER. RONCE ARTIFICIELLE. MUR. HAIE VIVE

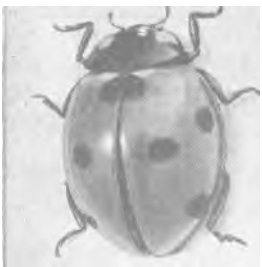
www.frenchpdf.com

COCCINELLE

Genre d'insecte Coléoptère, appelé vulgairement bête à Bon Dieu, et groupant de très nombreuses especes. Les Coccinelles sont ordinairement hémisphériques, rouges ou jaunes , ornées de points noirs. Leurs larves, allongées et piquetées d'orange, dévorent les pucerons.

Ces insectes vivent sur les plantes ; la Coccinelle à 2 points *(Adalia bipunctata)*, hiverne dans les maisons ; la grosse Coccinelle à 7 points *(Coccinella septempunctata)*, qui atteint jusqu'à 9 mm. de long, vit surtout dans les Orties. La Coccinelle à 12 points *(Epilachna chrysomelina)* se rencontre sur les Cucurbitacées sauvages, dans la région méditerranéenne.

Les Coccinelles font partie des insectes utiles, et à ce titre doivent être protégées, sauf toutefois une espèce nuisible, la Coccinelle du Melon *(voir* **MELON).**



ÉPILACHNA SEPTEMPUNCTATA
grossie environ 4 fois.



ADALIA BIPUNCTATA
grossie environ 4 fois.



EPILACHNA CHRYSOMELINA
grossie environ 4 fois.



ÉPILACHNA ARGUS
grossie environ 4 fois.

COCHLÉARIA OFFICINAL *(Cochlearia officinalis)*. — Appelé aussi Herbe au scorbut ou Herbe aux cuillers à cause de la forme de ses feuilles.

Description. — Plante de la famille des Crucifères, présentant une certaine analogie avec le Cresson de fontaine. Feuilles arrondies, nombreuses, luisantes, d'un vert foncé, disposées en rosette autour de la plante ; tiges nombreuses, portant de petites fleurs blanches. Toutes les parties vertes de la plante ont un goût fort et brûlant et une saveur de goudron prononcée Un gramme contient environ 600 graines.

Culture. — Le Cochléaria se sème très clair en place, de février à septembre successivement, de préférence dans une terre fraiche, substantielle, ombragée ou exposée au nord, il ne réclame aucun soin particulier. La plante ne s'employant guère qu'à l'état frais, pour l'usage médical, dans les cultures faites spécialement en vue de fournir à la droguerie, il est d'usage de faire des semis successifs afin d'obtenir une production échelonnée.

La récolte commence environ 2 mois après le semis, dès que les jeunes pieds sont assez forts.



COCHLÉARIA OFFICINAL

— SÉLECTION VILMORIN —

Cochléaria officinal
Graines. Par paquet ..... N° 46.569

Usages. — Les feuilles du Cochléaria peuvent se manger en guise de Cresson, mais c'est surtout en médecine qu'il est employé, pour ses propriétés antiscorbutiques universellement connues ; on en fait un sirop et un alcoolat ; il est encore considéré comme stimulant et diurétique.

COCHLÉARIA DE BRETAGNE *(Cochlearia Armoracia)* voir **RAIFORT SAUVAGE.**

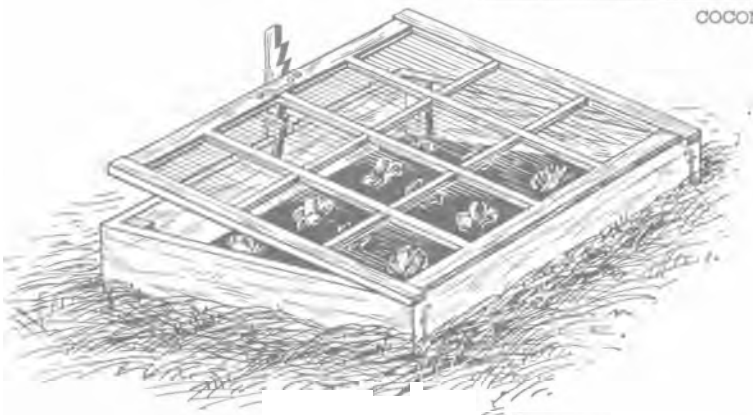
www.frenchpdf.com

COCON Coque faite de soie ou d'un liquide sécrétés par la larve ou chenille de certains insectes (cocon du Ver à soie) et qui est, chez quelques espèces, mêlée de terre (cocon des Lucanes ou Cerfs-volants) ou de débris divers. Beaucoup de larves d'insectes forment ainsi un cocon : les Ténthèdres parmi les Hyménoptères ; la Teigne de la Betterave, parmi les Lépidoptères ; le Fourmi-lion parmi les Névroptères, etc. C'est à l'intérieur du cocon que ces larves opèrent leur transformation en nymphe ou chrysalide.



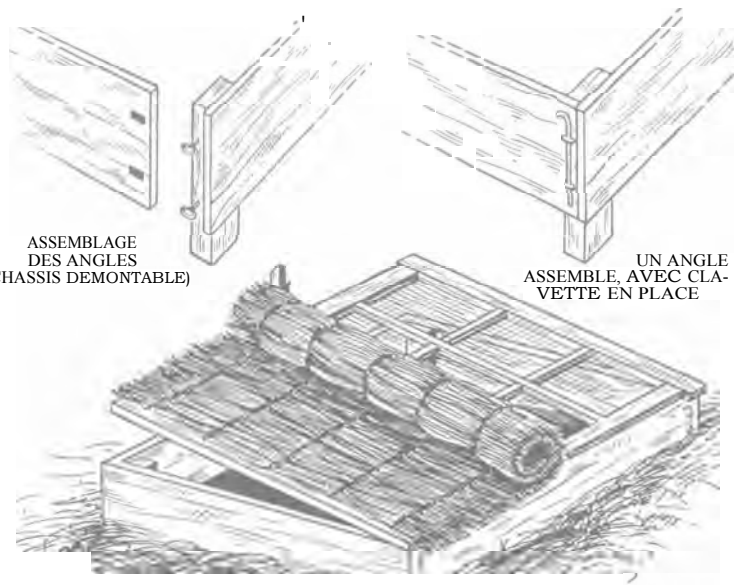
COCON

COFFRE Le coffre est un assemblage rectangulaire de 4 planches sur champ, destiné à recevoir un châssis vitré *(voir ce mot)*. La planche de la partie arrière est de 8 à 10 cm. plus basse que celle du devant, de façon à donner une inclinaison au châssis, face au soleil, et faire profiter ainsi les cultures du plus grand éclairement et de la plus grande chaleur possible.



COFFRE RECOUVERT AVEC UN CHASSIS MAINTENU ENTREBAILLÉ A L'AIDE D'UNE CRÉMAILLÈRE.

Si le coffre est destiné à rester en place, les planches sont clouées sur 4 piquets de bois fixés dans les angles, mais il est préférable qu'elles soient seulement maintenues entre elles au moyen de clavettes passant dans des pitons, ce qui donne au coffre une grande facilité de démontage pour le changer de place.



ASSEMBLAGE DES ANGLES (CHASSIS DEMONTABLE)

UN ANGLE ASSEMBLE, AVEC CLAVETTE EN PLACE

La dimension du coffre est variable, suivant le nombre de châssis qu'il est appelé à recevoir. On compte en général 1 m. 33 de largeur pour chaque châssis. Dans le cas du coffre à châssis multiples, des traverses sont placées pour supporter le bord de chaque châssis, en même temps que pour maintenir l'écartement entre les planches du devant et de l'arrière.



CHASSIS COUVERT D'UN PAILLASSON

www.frenchpdf.com

COLÉOPTÈRE

Nom qui signifie «ailes en étui» et qui désigne un ordre d'insectes caractérisés par des ailes antérieures coriaces, protégeant plus ou moins les ailes postérieures membraneuses.

Ces ailes antérieures, cornées et dures, se nomment « élytres ».

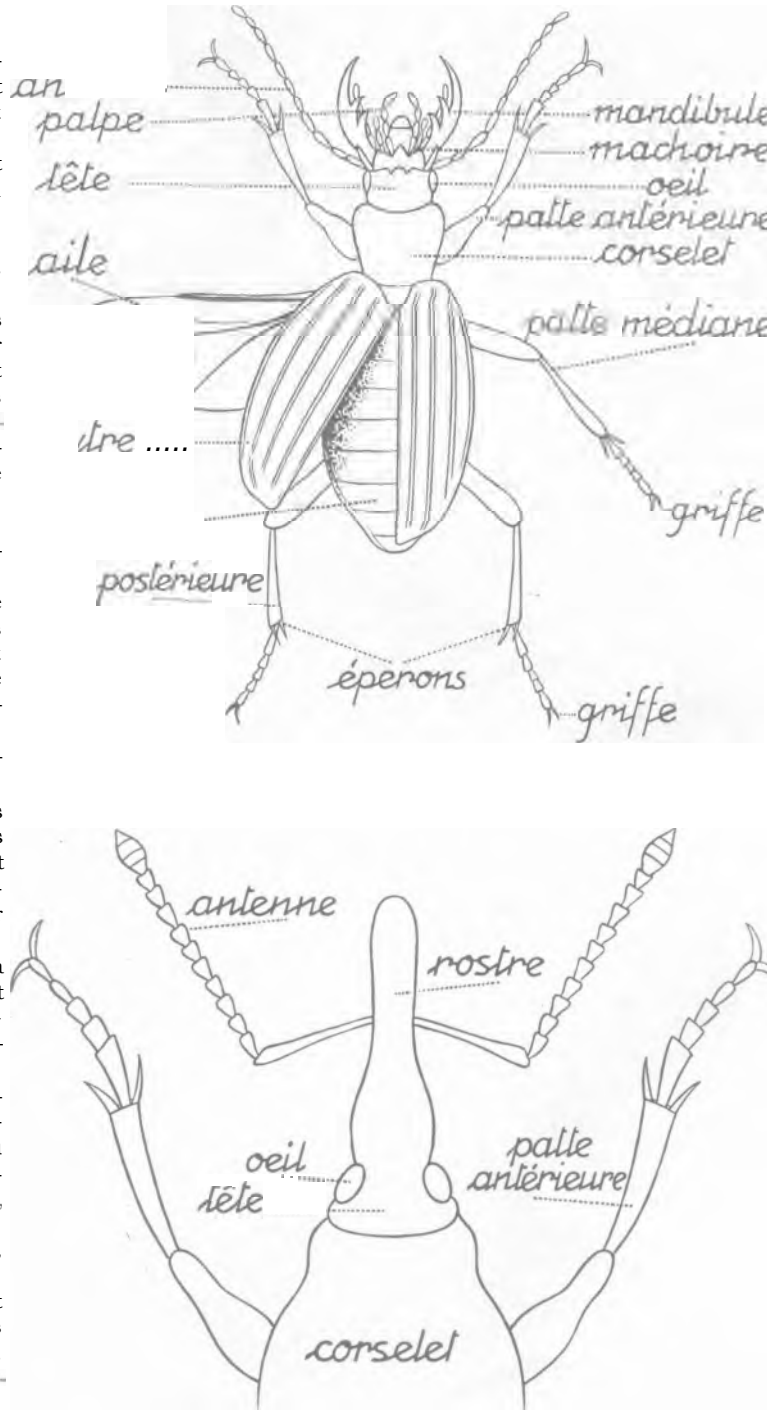
Elles recouvrent tout l'abdomen dans le cas des Hannetons, des Coccinelles (Bêtes à Bon Dieu), des Carabes dorés, des Charançons, etc. Par contre, elles sont très courtes chez les Staphylins, pour disparaître complètement sur la femelle du Ver luisant, entre autres exemples.

Enfin, chez certains Coléoptères, comme le Carabe doré, dont les ailes postérieures sont atrophiées et qui ne volent pas, les élytres sont soudés entre eux et ne peuvent s'ouvrir.

Les Coléoptères sont des insectes broyeurs. Ils passent par 3 états successifs avant de devenir insectes parfaits : l'œuf, la larve et la nymphe ; autrement dit, leurs métamorphoses sont complètes.

Certains Coléoptères sont de précieux auxiliaires du jardinier, notamment, les Cicindèles, le Staphylin, le Lampyre ou Vert luisant, les Coccinelles, les Nécrophores et toute la famille des Carabides : Carabes, Calosomes et Procustes.

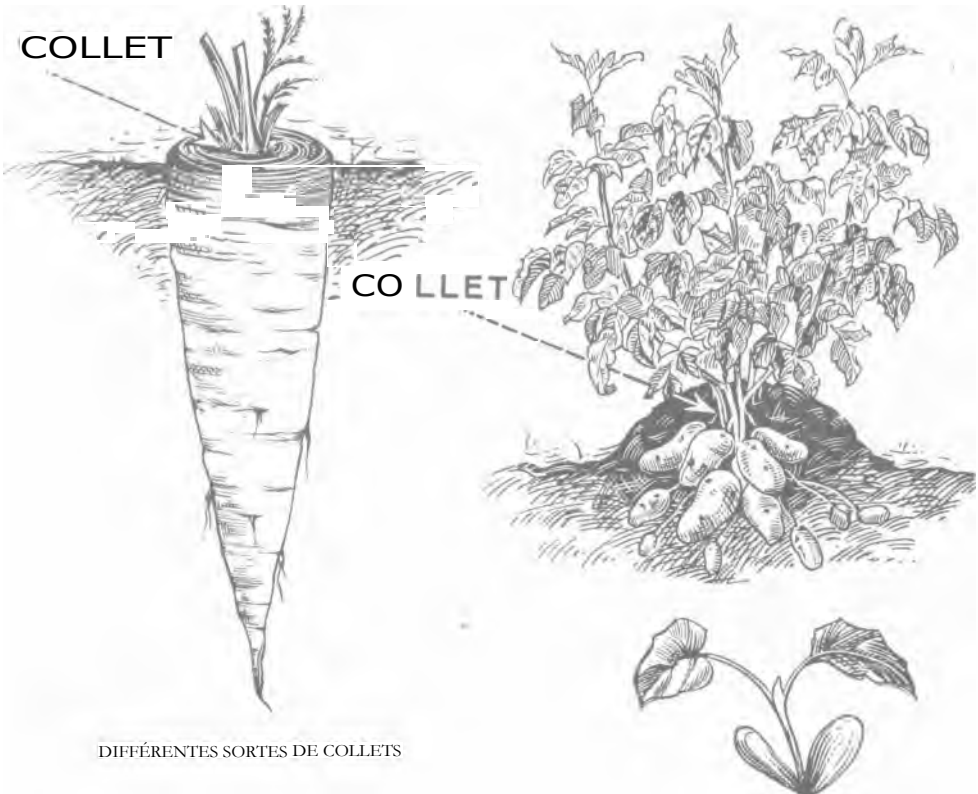
D'autres, au contraire, peuvent être extrêmement nuisibles aux cultures, comme le Doryphore, le Hanneton, les Taupins, les Altises, les Bruches, etc.



SCHÉMAS DE LA CONFORMATION DES COLÉOPTÈRES. En haut : COLÉOPTÈRE A MANDIBULES EN PINCE. En bas : COLÉOPTÈRE A ROSTRE

www.frenchpdf.com

COLLET Limite souvent idéale qui, dans une plante, sépare la racine terminale de la tige principale ou des feuilles, chez les plantes vasculaires.



DIFFÉRENTES SORTES DE COLLETS

COLOMBINE Excréments de Pigeons, mêlés de débris de plumes, qu'on recueille dans les colombiers pour les utiliser comme engrais. La colombine contient de l'azote organique (2 à 6 %), de l'acide phosphorique (1,5 à 2 %) et de la potasse (1 à 2 %). Un pigeon fournit environ 8 à 10 litres de colombine. C'est un fumier chaud, dont l'action est rapide et qui, pour cette raison, convient aux plantes dont la culture dure peu de temps.

COLLET



La colombine peut contenir des graines non digérées et ainsi donner naissance à de mauvaises herbes. On peut y remédier en traitant la colombine par un arrosage à l'acide sulfurique dilué. Dans un bassin de ciment ou dans un trou, creusé dans un coin éloigné des cultures, on dépose la colombine. Puis on remplit d'eau un arrosoir dans lequel on verse doucement de l'acide sulfurique à 66° Baumé (1 /8 de litre d'acide pour 10 litres d'eau). **Mettre l'eau d'abord** et ensuite l'acide dans l'eau afin d'éviter les projections et les brûlures sur les vêtements ou sur la peau. Arroser la colombine avec le mélange ; retourner à la fourche et arroser de nouveau, mais sans noyer le fumier.

Ce traitement a le double avantage : 1° de rendre stérile les graines contenues dans les fientes ; 2° de fixer, en la transformant en sulfate, l'ammoniaque que renferme l'engrais et dont une partie se perd toujours par évaporation.

En général, on incorpore la colombine dans le fumier ou dans le compost.

COLOPHANE Résidu sec de la distillation de la térébenthine ; on l'emploie à différents usages, notamment pour accroître l'adhérence des bouillies insecticides.

COLRAVE Mot parfois employé pour désigner le **CHOU-RAVE.** *(Voir ce mot.)*

www.frenchpdf.com

COMPOSÉES Familles botanique très importante, caractérisée par la réunion des fleurs en capitules et qui comprend notamment les variétés potagères ou condimentaires suivantes : Absinthe, Armoise, Artichaut, Bardane, Camomille, Cardon, Chicorée, Estragon, Laitue, Pissenlit. Salsifis, Scorsonère, Topinambour, etc.



QUELQUES PLANTES POTAGÈRES DE LA FAMILLE DES COMPOSÉES
A, ARTICHAUT : 1, port de la plante ; 2, capitule fleurie.
B, TOPINAMBOUR : 1, rameau fleuri ; 2, fleur ; 3, rhizome ; 4, graine (coupée à gauche).
C, SALSIFIS : 1, racine ; 2, feuille ; 3, fleur ; 4, graine ; 5, fruits.

COMPOST Le compost est formé de débris organiques de toutes sortes auxquels on ajoute de la terre et des substances minérales capables d'activer leur décomposition ou de les enrichir en éléments fertilisants.

Pour obtenir un bon compost, établir dans un coin du jardin une plateforme, sur une terre bien battue pour en assurer l'étanchéité, et y entasser toutes les ordures ménagères susceptibles de fermenter : épluchures de légumes et de fruits, marc de café, poussières, papiers, suies, cendres de bois, déchets de lainages, de boucherie, cadavres d'animaux, etc. ; y ajouter des mottes de gazon, de la terre de route, de la vase des fossés, du fumier de poule ou de lapin du crottin de cheval, de l'engrais humain, etc.

www.frenchpdf.com



COMPOSITION DU COMPOST

Toutes ces substances hétérogènes doivent être mélangées aussi intimement que possible, en les remuant à la bêche 1 ou 2 fois par an. Il est bon de les arroser avec les eaux de lessive, du purin dilué ou simplement de l'eau, en saison sèche ; y incorporer environ 1/10e du volume total de chaux (saupoudrer avec de la chaux éteinte ou mélanger de la chaux vive en morceaux). Le compost fabriqué ainsi, surtout si on y ajoute de la tourbe, est aussi riche en éléments fertilisants que n'importe quel bon fumier.



PRÉPARATION D'UNE PLATE-FORME EN TERRE BATTUE POUR COMPOST.

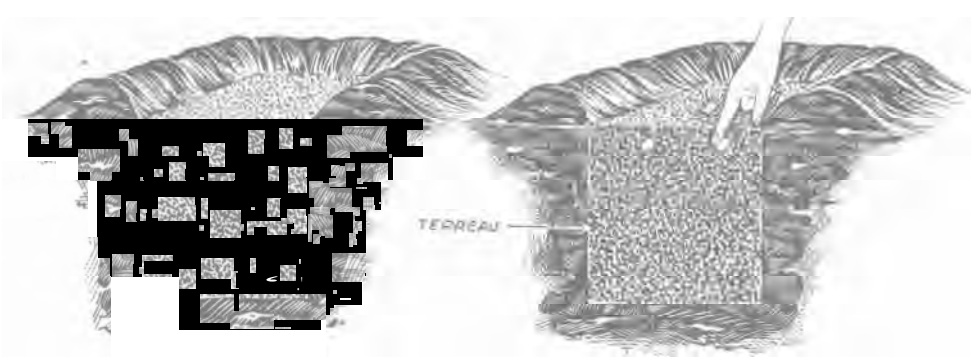
CONCOMBRE *(Cucumis sativus) Famille des Cucurbitacées.*

— Appelé aussi Cocombre.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Inde, rampante, à tiges herbacées, flexibles, anguleuses dès le commencement de la végétation, rudes au toucher et garnies de vrilles. Feuilles rudes comme la tige, découpées en dents obtuses, à 5 lobes, d'un vert foncé en dessus, grisâtre en dessous. Fleurs d'un jaune un peu verdâtre, les unes mâles, les autres femelles. Fruits oblongs, plus ou moins cylindriques, tantôt lisses, tantôt garnis de broderies ou de protubérances ; chair abondante, très aqueuse ; graines d'un blanc jaunâtre, très aplaties, ovales, allongées, renfermées au centre du fruit; leur durée germinative est de 8 à 10 ans. Un gramme en contient 35. De même que pour toutes les Cucurbitacées, la graine de 2 ou 3 ans germe mieux que celle de l'année précédente.

Le Concombre est absolument différent du Melon dont il se distingue par ses tiges anguleuses dès le commencement de la végétation.

Culture. — On sème dans la première quinzaine d'avril sur couche tiède et sous châssis, la



SEMIS DU CONCOMBRE EN POQUETS GARNIS DE TERREAU OU DE BON COMPOST.

www.frenchpdf.com

levée a lieu en 4 jours, puis on repique en pépinière, ou bien en pots ou godets également sur couche ; on met les plants en place avec une bonne motte, en plein air, en avril-mai, à 0 m. 50 ou 0 m. 60 d'écartement les uns des autres sur des rangs espacés d'environ 1 m. 30, en couvrant le plant avec des cloches ou avec des châssis aussi longtemps que les froids sont à craindre, sans donner d'air, jusqu'à complète reprise ; on conseille de badigeonner la cloche en dedans, jusqu'au tiers inférieur qui doit rester clair.

TABLEAU

MAI	JUIN
Semer	Éclaircir

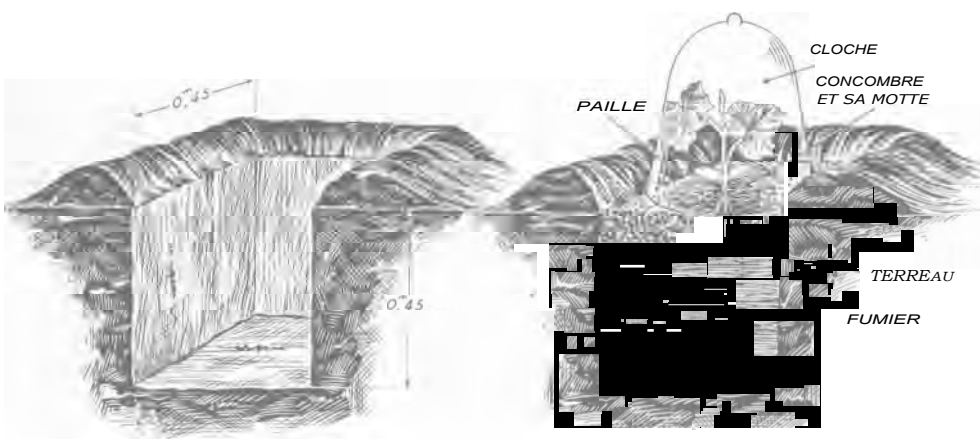
Cette mise en place se fait dans un terrain bien bêché et bien fumé. Toutefois, pour hâter la production, on peut préparer la planche de la façon suivante :

Sur des lignes espacées de 1 m. 20 à 1 m. 30 on creuse des trous de 40 à 50 cm. de diamètre et de même profondeur que l'on remplit de fumier, ou à défaut de terreau de feuilles sèches, bien tassé : on replace la terre extraite par-dessus en ouvrant au sommet une cavité que l'on comble avec du terreau neuf dans lequel on plante le pied de concombre avec sa motte, enterré jusqu'à la hauteur des cotylédons, en ayant soin de ménager autour une petite cuvette garnie de paillis, pour retenir l'eau des arrosages. Une fois le plant bien repris, on l'habitue progressivement à l'air, en soulevant les cloches pendant le jour, jusqu'à l'enlèvement définitif, dès que la température est suffisamment élevée.

En mai-juin, on sème directement sur des poquets établis comme il vient d'être dit : à raison de 5 graines par poquet, qu'on enfonce au doigt à 2 cm. de profondeur et à 3 cm. l'une de l'autre. Arroser et recouvrir d'une cloche, ou à défaut d'un pot à fleurs, pour favoriser la germination qui a lieu en 6-8 jours. Ne laisser ensuite qu'une ou deux plantes par touffe, en choisissant les plus vigoureuses, procéder à l'étêtage comme pour les plants repiqués.

Les jeunes plants doivent être étêtés à la deuxième feuille. On pince plus tard les bras formés à 4 feuilles et les suivants à 1 feuille au-dessus des fruits. On laisse. 2 à 3 fruits par pied et successivement au fur et à mesure de la cueillette ; un pied peut donner ainsi jusqu'à 10 ou 15 fruits.

On peut simplifier l'établissement des poquets : 1° en enlevant, aux emplacements prévus, une bêchée de terre avec laquelle on élève les rebords du trou ainsi formé, on remplit ce trou de



MISE EN PLACE DU CONCOMBRE SUR COUCHE SOURDE

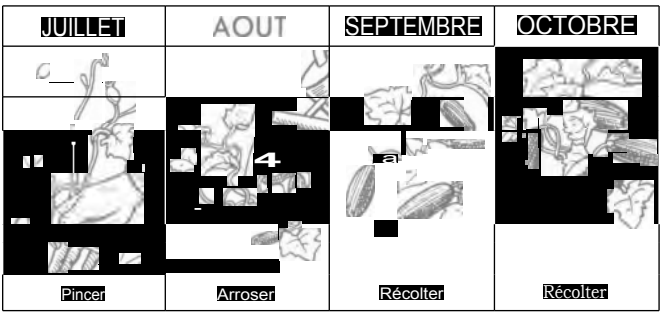
terreau ou de bon compost pour planter le pied provenant de la couche, ou y semer les graines 2° en creusant une tranchée de 0 m. 35 de côté, qu'on remplit avec du fumier quelconque, ou des feuilles bien tassées ; on replace la terre en ados, puis on établit des cuvettes à bonnes distances dans lesquelles on met une poignée de terreau pour semer ou planter. Ce dernier procédé de couche sourde convient parfaitement à la culture des Concombres en plein air. Pour les Cornichons, la méthode indiquée en premier lieu est préférable.

S'il lui faut moins de chaleur qu'au Melon, le Concombre, par contre, redoute le froid et l'humidité ; il n'est pas très épuisant et peut revenir tous les 2 ans sur le même terrain. Il demande cependant des sols riches en humus, fertiles et legers ; on complète avantageusement une fumure organique abondante par 5 kg. 500 de superphosphate de chaux et 2 kg. de chlorure de potassium par are, incorporés au sol au moment de sa préparation. En outre, il est bon de répandre 2 kg. à 2 kg. 500 de nitrate de soude en 2 ou 3 fois, immédiatement avant le semis, une quinzaine de jours après la levée et 15 jours plus tard.

Habituellement, on cueille les Concombres aux deux tiers de leur développement, quand leur

www.frenchpdf.com

DE LA CULTURE DU CONCOMBRE



extrémité inférieure devient ronde, de pointue qu'elle était. La récolte dure 2 mois, à partir de juillet. Elle produit environ 1 kilog de fruits au mètre carré.

On peut, pour cette culture, utiliser les serres restées vides pendant l'été.

CULTURE DES CORNICHONS. — La culture des Cornichons se fait exactement de la même façon que pour les Concombres, mais on ne les taille pas ; on récolte les fruits lorsqu'ils sont de la grosseur d'un petit doigt, en passant tous les 2 ou 3 jours dans les planches. Un mètre carré produit environ 500 gr. à 1 kg. Les soins d'entretien consistent, comme pour les Concombres, en binages, sarclages et arrosages fréquents. Les Cornichons, de même que les Concombres, aiment la chaleur et l'eau. Pour empêcher que les fruits ne soient souillés de terre, et leur donner davantage d'air, on peut également faire courir les tiges sur des rames.



(CI. *J. Vincent.*)

LE PAILLAGE PERMET D'ENTRETENIR LA FRAICHEUR AUTOUR DES PIEDS DE CONCOMBRE TOUT EN ÉVITANT LE CONTACT DIRECT DES FRUITS AVEC LE SOL

Variétés. — Concombre blanc hâtif. — Fruit allongé, d'abord vert pâle, puis blanc de faïence.

Concombre blanc long Parisien. — Très beaux fruits lisses, pouvant atteindre 50 cm. de long.

Concombre de Russie (très petit et hâtif). — Petits fruits ovales, jaunes, lisses. Variété précoce.

Concombre serpent allemand amélioré. — Variété hâtive. Beaux fruits longs de 35 cm., cylindriques, bien verts.

Concombre vert long anglais, épineux. — Fruits longs, à chair bien pleine. Variété rustique et productive.

www.frenchpdf.com

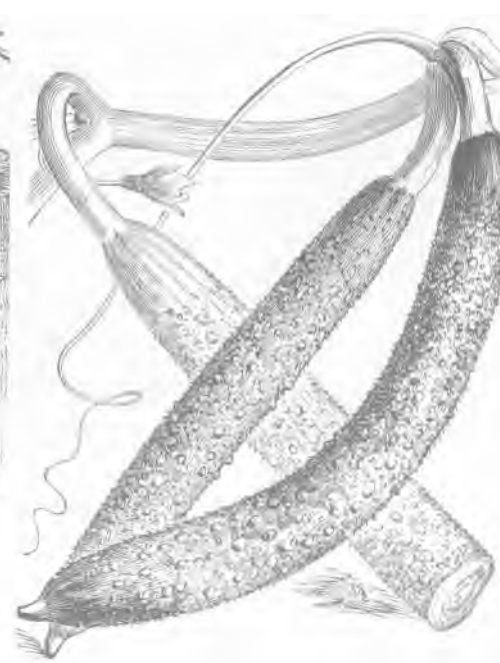


(Cl. J. Vincent.)

CULTURE INTERCALAIRE DE LAITUES ENTRE DES RANGS DE CONCOMBRES



CONCOMBRE BLANC LONG PARISIEN



CONCOMBRE CORNICHON AMÉLIORE DE BOURBONNE

www.frenchpdf.com



CONCOMBRE BLANC HATIF



CONCOMBRE DE RUSSIE TRÈS HATIF

Concombre à forcer Merveilleux. — Vert, droit, volumineux, très long, à chair bien pleine.

Concombre à forcer prolifique (Vilmorin). — Productif. Pour serre ou châssis.

Concombre vert long Maraîcher, vert long Parisien. — Vigoureux et productif ; fruits lisses.

Concombre vert long de Chine, restant vert. — Fruits restant longtemps d'un beau vert, à chair tendre et très blanche.

Concombre Japonais grimpant. — Nombreux fruits verts, de 23 à 25 cm. de long sur 9 de diamètre.

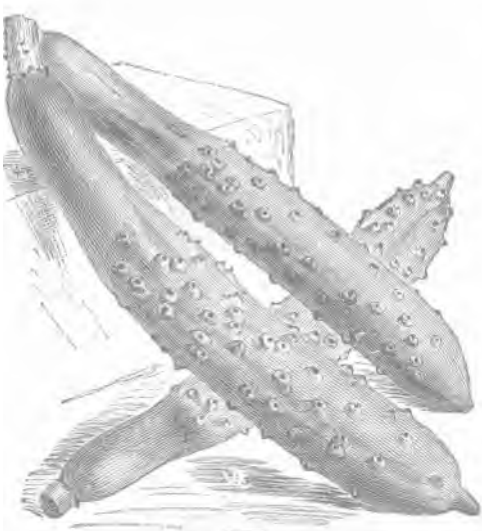
Concombre serpent, Melon serpent. *(Cucumis melo var. flexuosus).* — Variété de Melon à fruits très longs et très minces, vert foncé, presque toujours contournés et flexueux, en forme de serpent. C'est l'apparence allongée de son fruit qui lui a fait donner le nom de Concombre.

CONCOMBRES-CORNICHONS

Cornichon vert petit de Paris (vrai). — Très productif, vigoureux et fertile. C'est le plus cultivé en vue des jeunes fruits à confire.

Cornichon fin de Meaux. — Hâtif et très productif. Très recherché pour confire.

Cornichon amélioré de Bourbonne. — Fruits longs, minces, à chair bien ferme, cueillis peu de temps après être noués, ils sont d'une finesse et d'une beauté remarquables.



CONCOMBRE CORNICHON FIN DE MEAUX



CONCOMBRE VERT TRÈS LONG DE CHINE

www.frenchpdf.com



CONCOMBRE SERPENT

Cornichon vert de Massy (Vilmorin). - Hâtif, très productif, donne des Cornichons de 8 à 12 cm.

Cornichon de Toulouse. - Fruits gros et courts. Hâtif et productif.

SÉLECTION VILMORIN

Concombre blanc hâtif
Graines. Par 15 gr. N° 13.438
» » paquet ..... » 13.439

Concombre blanc long Parisien
Graines. Par paquet.. ..... N. 13.449

Concombre de Russie (très petit et hâtif)
Graines. Par 15 gr.. N. 13.566
» » paquet ..... » 13.569

Concombre serpent allemand amélioré
Graines. Par 15 gr. N. 13.766
» » paquet. .....» 13.769

Concombre vert long anglais épineux
Graines. Par 15 gr N° 13.816
» » paquet .....» 13.819

Concombre à forcer Merveilleux
Graines. Par 10 gr. N. 13.877
a » paquet. .....» 13.879

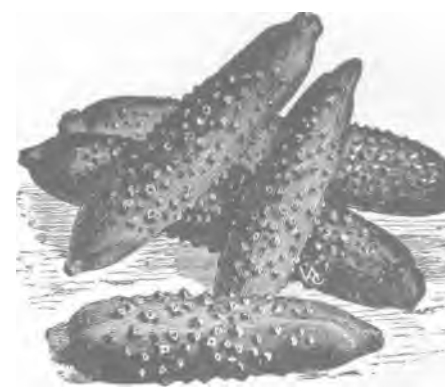
Concombre à forcer, prolifique (Vilmorin)
Graines. Par 10 gr. N. 13.907
» » paquet..... » 13.909

Concombre vert long maraîcher
Graines. Par 10 gr N. 13.957
» » paquet. .....» 13.959

Concombre vert long de Chine, restant vert
Graines. Par 15 gr. N. 14.018
» » paquet ..... » 14.019

Concombre japonais grimpant
Graines. Par 15 gr. N. 14 098
» » paquet. .....» 14.099

Concombre serpent - Melon serpent
Melon variété Flexuosus
Graines. Par paquet. N. 14.109



CORNICHON VERT PETIT DE PARIS

Concombre en mélange
(Bon mélange des différentes races de Concombres)
Graines. Par 15 gr N. 14.146
» » paquet. .....» 14.149

Cornichon vert petit de Paris (vrai)
Graines. Par 30 gr. N. 14.155
» » 15 » .....» 14.156
» » paquet .....» 14.159

Cornichon fin de Meaux
Graines. Par 30 gr. N:
» » 15 » .....» 14.206
» » paquet. .....» 14.209

Cornichon amélioré de Bourbonne
Graines. Par 30 gr. N. 14.215
» » 15 » ..... » 14.216
» » paquet. .....» 14.219

Cornichon vert de Massy (Vilmorin)
Graines. Par 30 gr. N. 14.175
» a 15 » ..... » 14.176
» » paquet. .....» 14.179

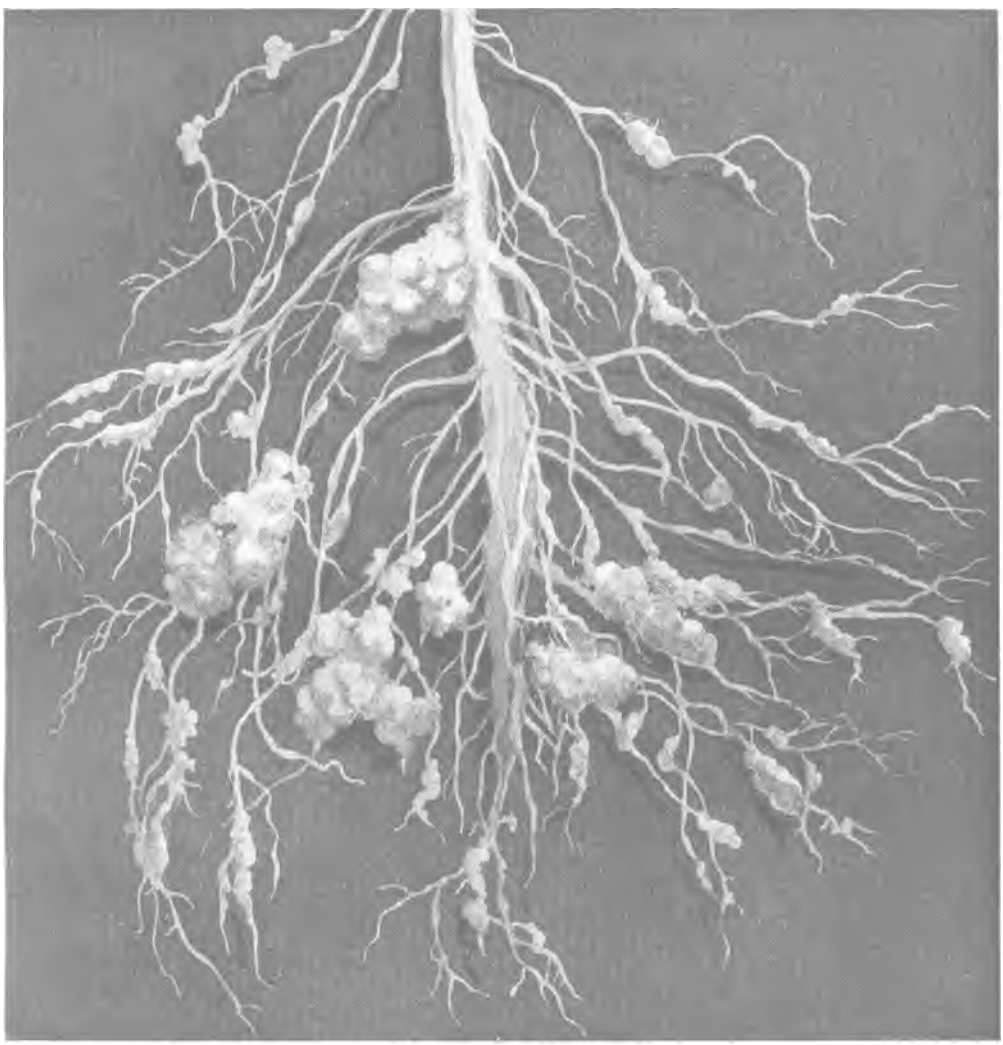
Cornichon de Toulouse
Graines. Par 15 gr N° 14.248
» » paquet. ..... » 14.249

www.frenchpdf.com

Maladies. — Au nombre des maladies attaquant les Concombres on peut citer :

La Nuile, due à un champignon *(Scolecotrichum melophtorum* ou *Cladosporium cucumerinum),* qui, s'il fait humide au mois de juin, détermine sur les feuilles, les rameaux et les fruits des Cucurbitacées, des taches feuille-morte, qui se creusent. Sur les fruits, les excavations produites dégénèrent en véritables chancres dont le fond se recouvre d'un duvet brun olivâtre et qui entraînent la pourriture généralisée des Concombres atteints.

Remède : Suppression et destruction des parties atteintes ; pulvérisations d'oxychlorure de cuivre à 1,5 %, ou mieux de Carpinol *(voir tarif Vilmorin).*



RACINE DE CONCOMBRE PRÉSENTANT DES TUMEURS PROVOQUÉES PAR UNE ANGUILLULE
DESTRUCTION : ARRACHER ET BRULER LES PLANTS ATTEINTS. DÉSINFECTER LE SOL AU SULFURE DE CARBONE

L'Anthracnose ou chancre, provoqué par un champignon *(Colletotrichum oligochaetum* ou *C. lagenarium*, ou *Glœosporium lagenarium)* qui est souvent confondu avec la nuile dont il a sensiblement les mêmes effets. Des taches d'abord décolorées se montrent sur les pédoncules et les tiges dont elles peuvent faire le tour, entraînant ainsi le dépérissement des organes qui se trouvent au-dessus. Sur les fruits, les taches brunissent, se déprimen et leur centre se revêt de pustules roses ou brun rouge. Comme pour la nuile, l'humidité chaude favorise l'extension de la maladie.

Remède : Éliminer les plants malades et leurs résidus. Pulvérisations cuivriques, oxychlorure de cuivre à 1,5 % ou Carpinol, avant que les fruits n'aient atteint leur plein développement.

Le blanc des Courges, dû à des Cryptogames *(Sphærotheca Castagnei* et *Erysiphe polygoni),* qui envahissent les feuilles et les fruits à la fin de l'été,

www.frenchpdf.com

Remède : On le combat et on arrive à le prévenir par des saupoudrages de fleur de soufre ou des pulvérisations de carpinol et de polysulfures alcalins à 0,5 %.

Insectes nuisibles. — Quelques ennemis des Concombres sont a signaler

Les Coccinelles du melon, la Galéruque du melon, et le Puceron du melon *(A phis frangulæ).* — Ces insectes provoquent surtout des dégâts dans la région méditerranéenne (Algérie) et subtropicale.

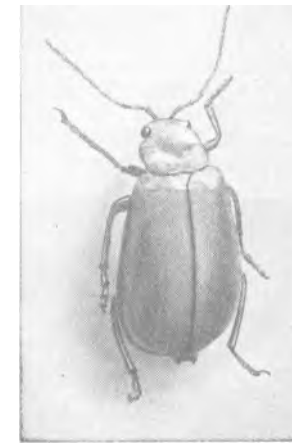
Destruction :Pulvérisations nicotinées sur la face supérieure et inférieure des feuilles.

Usages. — Les Concombres se consomment frais, aussitôt cueillis, crus, en salade, comme hors-d'œuvre. On les accommode aussi cuits : à la sauce blanche, à la maitre d'hôtel, au jus, farcis ou en friture.

Les gros Concombres sont employés en parfumerie et en pharmacie, pour la préparation des cosmétiques.

Par contre, le Cornichon sert à faire des conserves condimentaires fort appréciées, ou à préparer des sauces relevées (sauce piquante).

ENGRAIS. — Superphosphate de chaux, chlorure de potassium, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*



LA GALERUQUE DU MELON (Rhaphidopalpa foveicollis) grossie 5 fois.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillies épaisses nicotinées, carpinol, chaux, soufre, oxychlorure de cuivre, polysulfures alcalins. *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

CONDIMENTAIRE Se dit des plantes aromatiques dont on se sert en cuisine afin d'en relever la saveur. Les plantes condimentaires les plus usuelles sont : le Cerfeuil, l'Estragon, la Marjolaine, le Persil, le Romarin, ta Sarriette, la Sauge, le Serpolet, le Thym.



LES CONDIMENTS EXCITENT L'APPÉTIT

www.frenchpdf.com



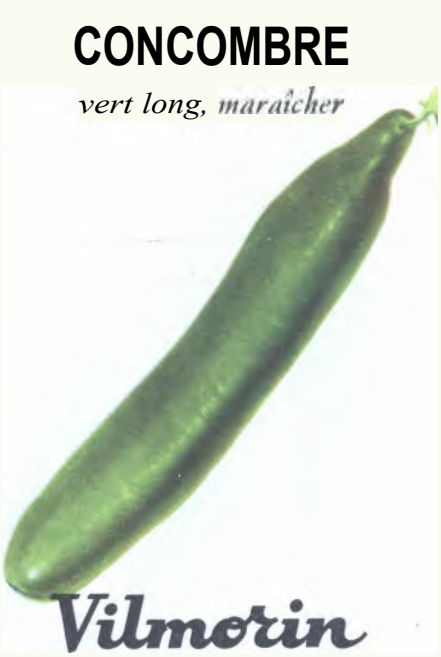
Première sélection du monde



Première sélection du inonde



Première sélection du monde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

CORNICHON

vert petit de Paris



Vilmorin

Première sélection du monde

CORNICHON

amélioré [illegible] *ourbonne*



Vilmorin

Premièr[illegible] sélection du monde

CO[illegible]NICHON

vert de [illegible] assy



Vilmorin

Première sélection du monde

COURGE

v[illegible]rte des [illegible]ttas



Vilmorin

Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

CONSERVES Légumes que l'on empêche de s'altérer afin de pouvoir les consommer plus ou moins de temps après qu'ils sont mûrs ou qu'ils ont été récoltés.

Les causes d'altération qu'on doit combattre pour conserver les légumes sont extérieures : gel, humidité, rongeurs ; ou internes : ferments, bactéries et généralement tous les agents de décomposition.

Conservation en place. — Certains légumes peuvent être conservés durant l'hiver, en terre, à la place même où ils ont poussé. En voici l'énumération : Carottes semées tardivement, Céleris-raves, Chicorées frisées, Choux de Bruxelles, Crosnes, Épinards, Mâches, Navets, Pissenlits, Poireaux, Salsifis et Scorsonères, Scaroles et Topinambours.

Protection contre le froid. — Répandre une litière de 10 à 20 cm. de feuilles sèches, (fougères), de paille longue, de menue paille ou de balle de blé, qu'on maintiendra avec des rameaux posés dessus ou un réseau de ficelles tendues entre des piquets. Pour les légumes-racines, couper les feuilles au-dessus du collet avant de couvrir. Cette couverture est nécessaire pour les Carottes, Navets, Salsifis, Scorsonères et Topinambours. Elle sera utile seulement pendant les grands froids pour les autres légumes.

Protection contre la fermentation. — Pour éviter l'échauffement et la pourriture des légumes



PROTECTION DE CAROTTES CONTRE LE FROID

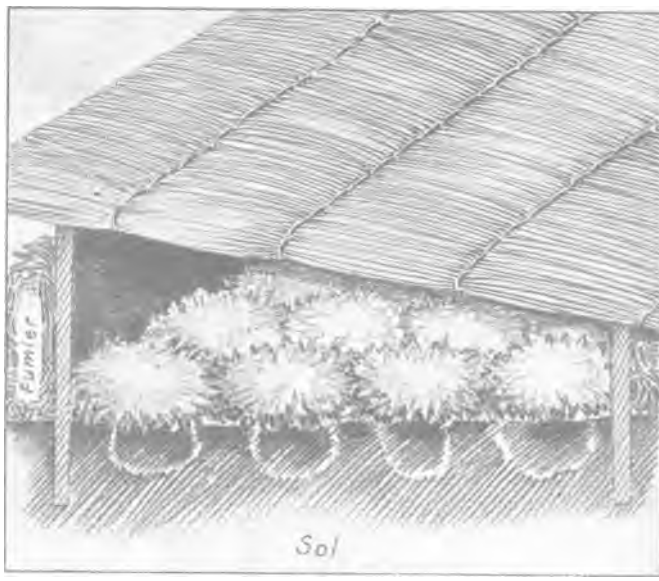
DECOUVRIR CHAQUE FOIS QUE LA TEMPERATURE SE RÉCHAUFFE POUR ÉVITER LA FERMENTATION

www.frenchpdf.com

ainsi enfermés à l'abri de l'air, il faut les découvrir chaque fois que le temps redevient doux.

Protection contre les rongeurs. — Répartir des appâts empoisonnés dans la litière de couverture.

Conservation sous châssis. — Un coffre libre pendant l'hiver peut servir de jauge à salades. Tasser celles-ci les unes contre les autres, en recouvrant légèrement les racines. Ne pas arroser ; couvrir avec le châssis par temps froid ; en cas de gelée, placer des paillassons, et au besoin garnir avec du fumier le pourtour extérieur du coffre.



CONSERVATION SOUS PAILLASSONS

Le Cerfeuil, le Persil, l'Oseille, peuvent être plantés en été dans un coffre, pour passer ainsi l'hiver en place et à l'abri des rigueurs de la saison.

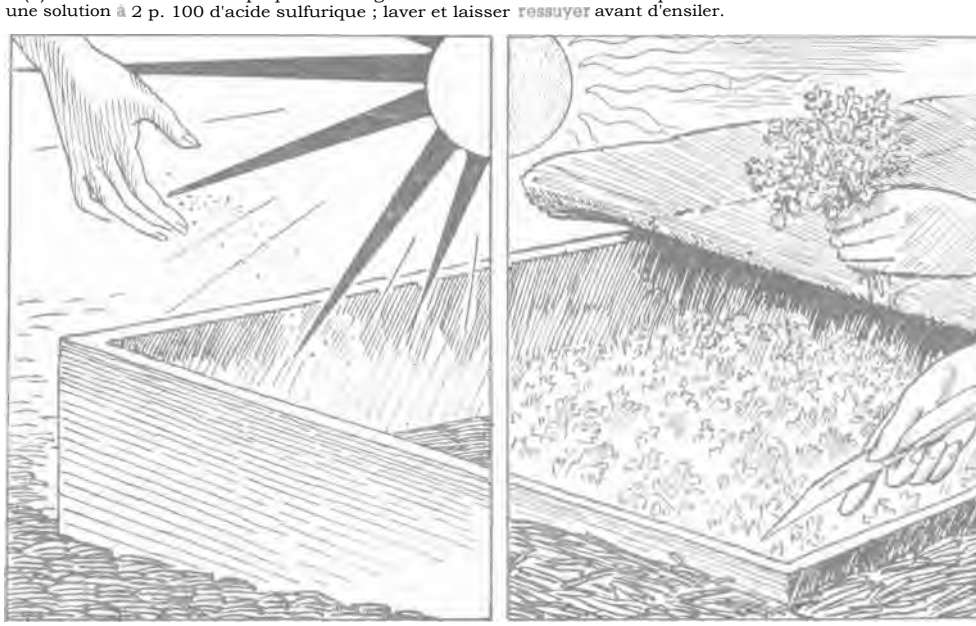
Conservation en jauge. — On trouvera, à chacun des légumes pour lesquels ce mode de conservation est possible, la manière de procéder pour les mettre en jauge.

Conservation en silo. — Les légumes qui se prêtent a l'ensilage sont : les Betteraves, les Carottes, les Choux-raves, les Choux-navets, les Céleris-raves, les Navets, les Panais, les Pommes de terre (1), les Radis noirs, etc.

Silo. — Un silo est un amas de légumes entièrement protégés contre les rigueurs de l'hiver. Généralement, le silo est une tranchée ouverte dans le sol, et dans laquelle on emmagasine des légumes qu'on recouvre ensuite de la terre enlevée.

Le silo doit satisfaire à trois conditions : être étanche à la pluie et à la lumière ; maintenir une température moyenne ; ne pas être humide.

(1) Les Pommes de terre qui pourraient germer en silo devront subir au préalable un bain de dix heures dans une solution à 2 p. 100 d'acide sulfurique ; laver et laisser ressuyer avant d'ensiler.



ÉTÉ HIVER

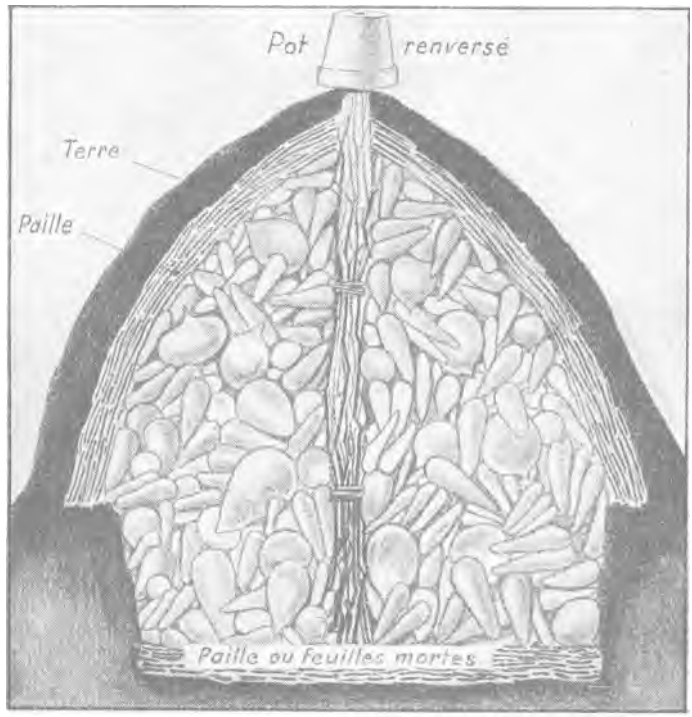
SEMIS DE PERSIL, DE CERFEUIL, D'OSEILLE, ETC., QUE L'ON RÉCOLTE PENDANT LES GELEES

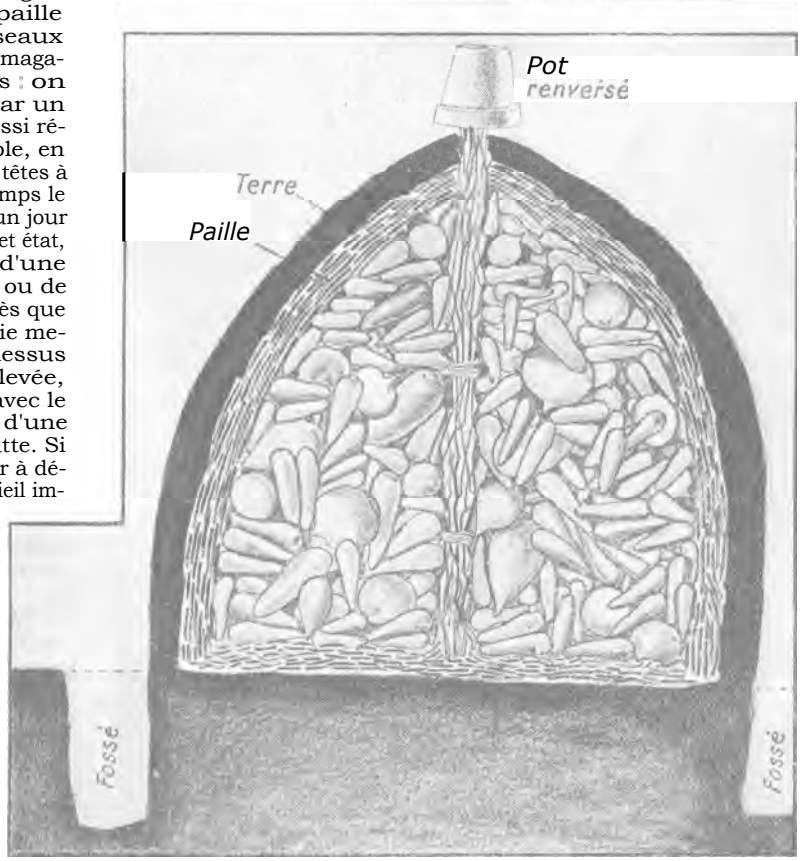
www.frenchpdf.com

Le silo enterré n'est praticable qu'en terrain bien sain. On le creusera par temps sec au pied d'un mur au nord, c'est-à-dire autant que possible à l'abri des vents humides du sud et de l'ouest ; on lui donnera une largeur de 1 m., et une profondeur de 0 m. 50 au moins, suivant la nature du sous-sol et la quantité de racines à conserver. Cette dernière considération déterminera également la longueur du silo. Les produits à ensiler seront arrachés 48 heures avant l'ensilage ; on ne conservera que ceux qui sont parfaitement sains ; on les décolletera aussitôt en enlevant une partie du collet, ainsi que l'extrémité de la racine et les racines latérales, puis on les laissera se ressuyer et sécher leurs plaies.

Le fond et les parois du silo doivent être garnis d'un lit de paille neuve ou de roseaux secs, avant d'y emmagasiner les légumes : on termine le tas par un dessus bombé aussi régulier que possible, en mettant toutes les têtes à l'extérieur. Si le temps le permet, on laisse un jour ou deux le silo en cet état, puis on couvre d'une couche de paille ou de feuilles mortes. Dès que la gelée ou la pluie menace, coiffer le dessus avec la terre enlevée, en la plombant avec le dos d'une pelle, d'une bêche, ou une batte. Si nécessaire, ajouter à défaut de bâche un vieil imperméable ou de vieux sacs.

Au cas où les légumes auraient été ensilés mouillés, prévoir au centre du silo une cheminée faite d'une fascine ou d'une poi-

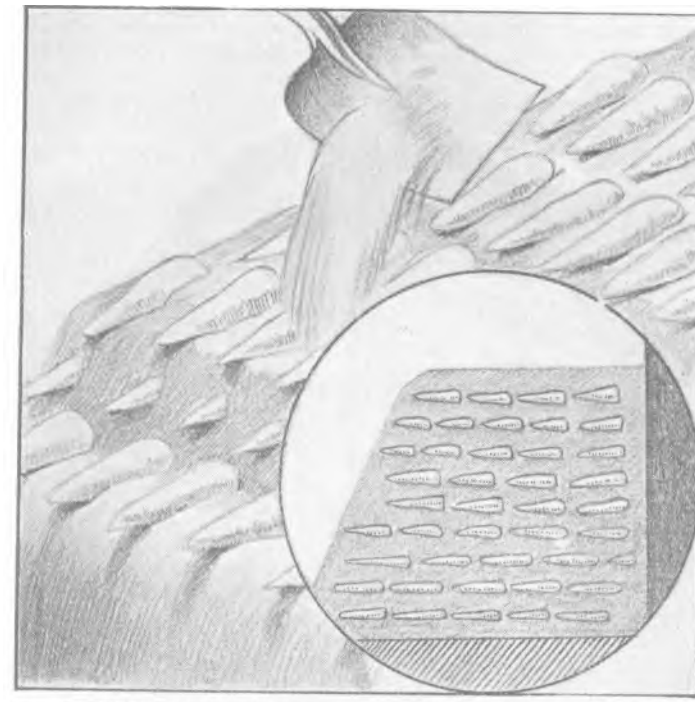




En haut : SILO ENTERRE

En bas : SILO AU NIVEAU DU SOL

www.frenchpdf.com





gnée de paille. qui ira jusqu'au fond et dépassera le toit ; couvrir la cheminée ainsi créée par un pot de fleurs retourné, pour éviter que la pluie ne pénètre.

L es légumes ensilés de cette façon se conservent en état de fraîcheur pendant la majeure partie de l'hiver, et peuvent même attendre le printemps.

On ouvrira le silo autant que possible à un moment où il ne gèlera pas, ni ne pleuvra, et on recouvrira de son mieux, une fois le prélèvement fait. Malgré toutes les précautions, le contenu d'un silo qui a été ouvert se conserve moins longtemps que celui d'un silo intact.

Le silo en surface. — Rechercher la même orientation que pour le silo enterré. Bien battre le sol à l'emplacement choisi ; creuser tout autour une tranchée circulaire qui servira à l'écoulement des eaux d'une part, et d'autre part à fournir la terre dont on couvrira le silo.

Procéder ensuite comme ci-dessus, en tenant compte que la protection de terre étant d'épaisseur moins grande il faut, à défaut de sacs ou de bâches, prévoir un toit de planches pour abriter efficacement l' ensemble contre la pluie.

Il y a intérêt à grouper en mélange les racines dans un même silo, afin qu'un seul prélèvement fournisse à la maison de quoi satisfaire à ses besoins, pour une semaine par exemple.

Conservation en cave, sous-sol ou cellier, et généralement tout local sec, aéré, à l'abri de la lumière et des gelées.

Stratification. — L es légumes qui supportent

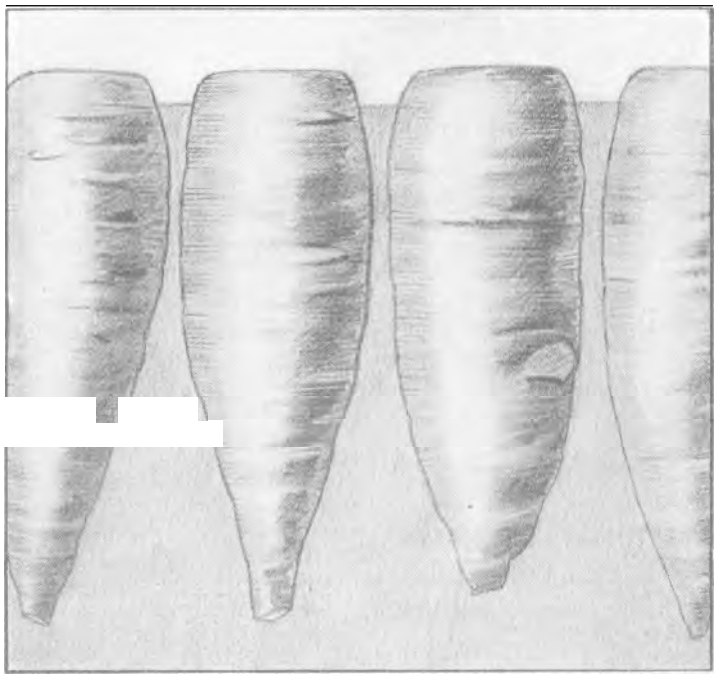
CONSERVATION
DES CAROTTES EN CAVE

En haut : MISE EN PLACE
POUR LA STRATIFICATION

En bas
HABILLAGE PRÉALABLE
DES RACINES

www.frenchpdf.com

ce genre de conservation sont les mêmes que ceux qu'on peut ensiler *(voir ci-dessus)*. Sur la surface choisie pour la stratification, faire un lit de sable de carrière sec, ou à défaut, de terre de bruyère, de sciure ou de cendre de bois, ou encore de tourbe pulvérisée. Ranger les racines à conserver en une seule couche, sans qu'elles se touchent ; couvrir à nouveau de sable, terre, cendre ou tourbe, en bouchant tous les interstices et en masquant complètement les légumes à l'air et au jour. Étendre une nouvelle épaisseur de racines, couvrir et ainsi de suite, pour terminer par une dernière couche de sable. On s'opposera, si besoin est, à l'éboulement des côtés, en les maintenant avec des planches calées par des pierres ou des pieux fichés dans le sol, si la nature de celui-ci le permet.



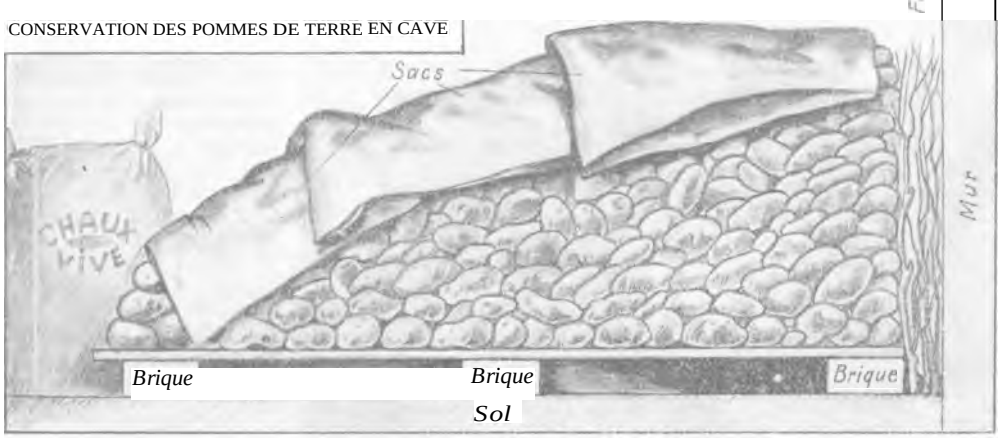
AUTRE MODE DE CONSERVATION DES CAROTTES DANS LE SABLE

Plates-bandes de sable. — Ces plates-bandes recevront les légumes pourvus de leurs racines : Cardons, Céleris, etc., qui se conserveront parfaitement, pourvu qu'on aère par temps doux, et qu'on extraie de la jauge les plantes qui se corrompent.

Conserves en tas nus. — C'est le cas des Pommes de terre, qu'on rangera dans le coin le plus sombre, ou qu'on couvrira de paille, de toile ou de vieux sacs, si l'on ne peut faire l'obscurité. Comme avant de les mettre en silo, on peut détruire d'avance la faculté de germination des tubercules en les plongeant dans un récipient de bois contenant une solution de 2 parties d'acide sulfurique à 66° Baumé pour 100 parties d'eau. *Attention! Mettre l'eau d'abord* et ensuite l'acide dans l'eau, afin d'éviter les projections qui se produiraient si l'on faisait le contraire et qui brûleraient la peau ou les vêtements. Baigner 10 heures, puis laver et laisser ressuyer complètement avant de mettre en tas. Si on ne prend pas cette précaution, il faut visiter souvent les Pommes de terre et les dégermer à la main.

De nouveaux produits à base d'aldéhyde formique et présentés sous forme de

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE EN CAVE



www.frenchpdf.com



poudr*es,* permettent de lutter contre la pourriture des Pommes de terre en cave ou en silos. ils ont, d'autre part, l'avantage de retarder la germination. *(voir tarif Vilmorin).*

Conservation en grenier. — Les légumes y sont soit entassés, soit suspendus.

Conservation en tas nus. — C'est ainsi qu'on conserve les Fèves, les Haricots, les Lentilles et les Pois. Faire sécher d'abord les cosses à l'ombre, au grenier ou dans tout local bien ventilé, à même le plancher ou sur des claies. Écosser après séchage, rejeter les grains qui présentent des taches et mettre en tas sur le plancher, ou mieux dans des sacs de toile bien fermés pour éviter le charançonnage.

Au cas où le charançonnage est constaté, comme on peut avoir affaire à une espèce de bruches qui, ayant plusieurs générations par an, se multiplie dans les grains secs (c' est le cas des haricots) il faut, si la provision de grains attaqués n'est pas trop importante, trier à nouveau tout le tas et détruire par le feu les grains habités ; ou mieux, et c'est à quoi on aura recours dans le cas d'une provision importante, désinfecter toute la conserve.

C'est le sulfure de carbone qu'on emploie le plus souvent à cet effet. On verse les grains dans un vase ou une boite qu'on pourra clore hermétiquement ; sur le dessus du tas, on répand la dose de sulfure de carbone voulue, calculée à raison de 20 à 25 dg. par décimètre cube de récipient (0 gr. 20 à 0 gr. 25 par litre), puis on ferme, et on laisse ainsi 48 heures.

De haut en bas:
DÉSINFECTION DES GRAINS

PAR LE SULFURE DE CARBONE OU LE BROMURE DE MÉTHYLE

C LORE RAPIDEMENT LE RECIPIENT

www.frenchpdf.com

Après traitement, aérer copieusement les grains, qui ne présentent aucun danger pour la consommation, ni aucun mauvais goût sauf, évidemment, celui des cadavres de bruches restés dans les grains; il faudra donc rejeter avant cuisson les grains perforés.

Un nouveau moyen de détruire les bruches consiste dans l'emploi du bromure de méthyle, produit présenté en ampoules qu'il suffit de briser dans le récipient contenant les légumes secs, puis de laisser agir 24 heures, après avoir hermétiquement bouché tout orifice.

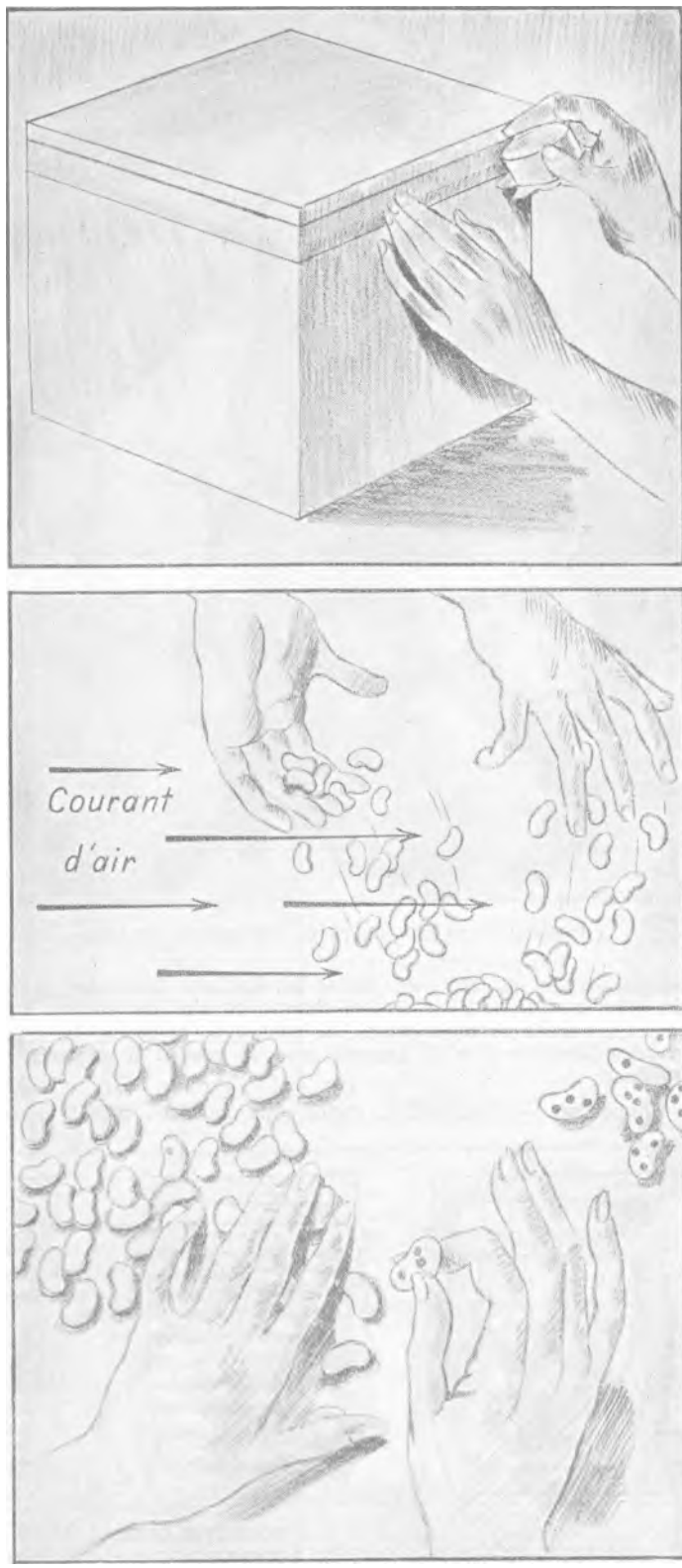
Dans le cas où l'on aurait à sa disposition un four assez grand dont on puisse suffisamment régler la chaleur, on peut détruire les bruches en y faisant séjourner les grains attaqués et en maintenant le four pendant une demi-heure à une température de 55 à 60°.

On a enfin remarqué que les bruches étaient tuées par un froid de 0° entretenu pendant plusieurs jours.

Conserves suspendues. — C'est par ce moyen qu'on garde les légumes bulbeux : Ail, Échalote, Ognon. Arracher par beau temps, laisser ressuyer de 1 à 3 jours sur place, nettoyer si nécessaire avant de faire des bottes qu'on suspend dans un endroit aéré du grenier, de préférence aux solives.

Conservation par dessication. — *(Voir* **DESSICATION.**)

Conservation par le sel. — N'employer que du sel très pur.



De haut en bas:

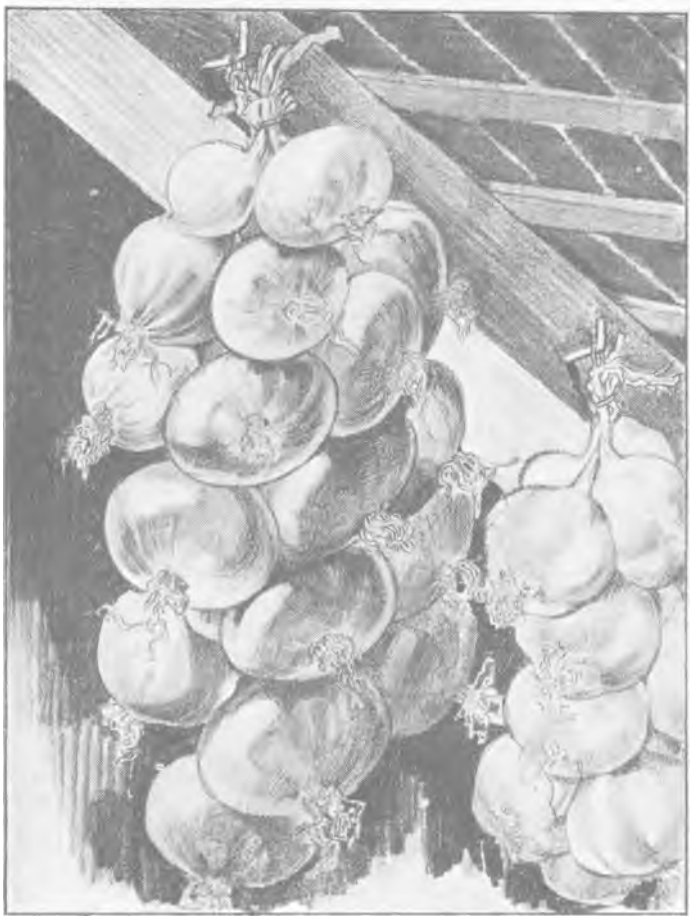
DÉSINFECTION DES GRAINS (suite)

RENDRE LES JOINTS ÉTANCHES

VENTILER LES GRAINS APRÈS DÉSINFECTION

ÉCARTER LES GRAINS PARASITÉS

www.frenchpdf.com



CONSERVATION EN GRENIER DE L'OGNON ET DE L'AIL

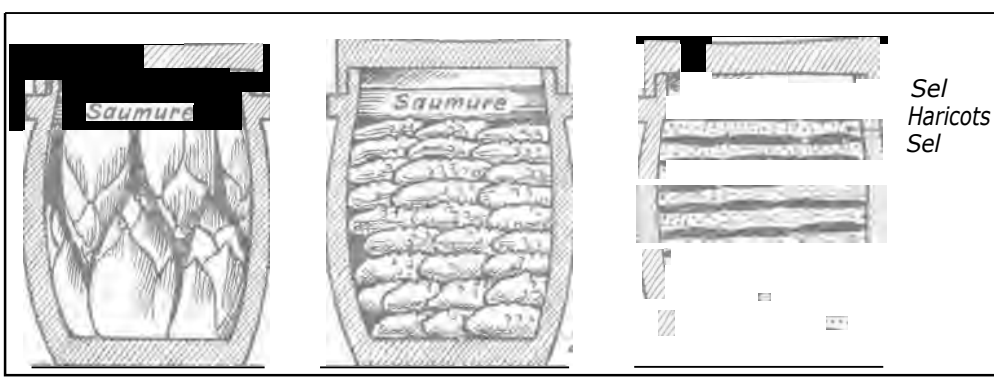
Artichauts au sel. — Couper par moitié (par quarts pour les gros Artichauts), enlever le foin et le cœur. Plonger pendant 10 minutes dans l'eau bouillante, doucher à l'eau froide et disposer les quartiers dans une terrine ou un bocal. Couvrir avec de la saumure (250 gr. de sel par litre d'eau) ; on peut ajouter une pellicule d'huile à la surface de la saumure.

La saumure peut être remplacée par du vinaigre bouillant, aromatisé à l'Estragon, par exemple, après avoir saupoudré de sel chaque couche d'Artichauts et avoir préparé ceux-ci comme indiqué plus haut.

Cornichons au sel. — Laver, brosser pour écorcher l'épiderme, puis ranger dans un bol ou terrine en saupoudrant de sel chaque couche de Cornichons. Laisser macérer 24 heures, retirer les Cornichons et les disposer à nouveau, mais sans saler, dans un pot de grès. Couvrir avec de la saumure à 500 gr. de sel et 50 gr. de sucre par kilo. Cette saumure aura préalablement bouilli et aura été refroidie avant d'être versée sur les cornichons.

Haricots verts au sel. — Se conservent au sel sec. Effiler les Haricots, les laver et les disposer dans des pots de grès en saupoudrant de sel chaque couche de cosses. Ranger le pot au frais et au sec. 24 heures avant d'utiliser la conserve, prélever la quantité nécessaire au repas, la faire blanchir 2 à 3 heures, puis la mettre à dessaler, durant la nuit, dans l'eau froide.

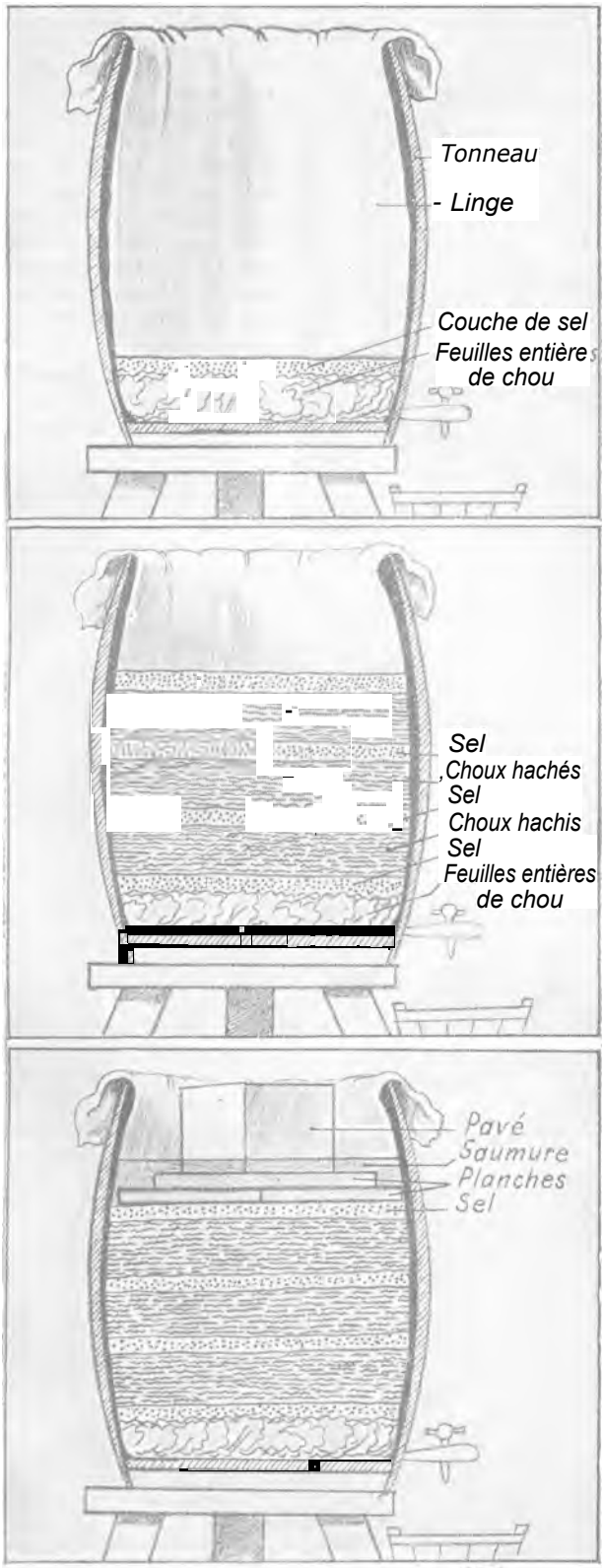
Choucroute. — Pour entreprendre cette conserve, il faut un baril dont le couvercle puisse



CONSERVES AU SEL

1 ARTICHAUTS 2 CORNICHONS 3 HARICOTS VERTS

www.frenchpdf.com



entrer librement, et qui soit muni d'un robinet de vidange placé sur une douelle, juste au-dessus du fond. La Choucroute sera plus sûrement réussie si le baril peut être placé dans un local où la température soit constamment aux environs de 20°. De toutefaçon, cette température ne devra pas être inférieure à 10°.

Les Choux à choucroute sont le Chou très gros de Lorraine (Chou de Schweinfurt), le Boston pied court (Chou de Brunswick), et le quintal d'Alsace. On peut aussi employer le Chou rouge gros.

Récolter par temps sec, et laisser sécher les Choux 1 jour ou 2 sous abri. Enlever les grosses feuilles du dessus, et les trognons, en creusant dans le cœur pour supprimer toute la partie ligneuse, découper les pommes des choux en fines lanières, garnir le fond du baril avec des feuilles entières saupoudrées de sel, empiler dessus 8 à 10 cm. de lanières de choux, dans lesquelles on aura jeté quelques grains de poivre, de genièvre ou de coriandre et des feuilles de laurier. Saupoudrer de sel jusqu'à 2 ou 3 mm. d'épaisseur, empiler un nouveau lit de lanières, et ainsi de suite jusqu'à remplir les trois quarts de la hauteur du fût. On doit compter sur 1 kg. à 1 kg. 500 de sel pour 50 kg. de Choux. Coiffer le dessus avec une grosse toile, poser le couvercle et le charger avec une lourde pierre ou des briques parfaitement nettoyées.

Après quelques jours de fermentation on soutirera par le robinet l'eau rendue par les Choux. La Choucroute devant être privée d'air, on ajoutera une saumure faible jusqu'à baigner le couvercle ; on répétera le soutirage jusqu'à ce que l'eau enlevée n'ait plus d'odeur fétide.

La Choucroute sera bonne à consommer 15 jours au minimum, mais le plus souvent 2 mois après sa mise en baril. Chaque fois qu'on prendra de la Choucroute on jettera le jus en excès, on lavera la toile et le couvercle, puis on refera le niveau avec de l'eau pure, froide, en immergeant le couvercle qui jamais ne devra rester sec.

PREPARATION DE LA CHOUCROUTE

En haut : PREMIERE COUCHE
Au centre : LE BARIL REMPLI
En bas : LA CONSERVE EST PRÊTE

www.frenchpdf.com



Tomates au sel. — Laisser les fruits entiers, les laver, piquer avec une épingle le pourtour de la queue, et ranger dans un pot. Préparer de la saumure à 150 gr. de sel par litre d'eau, la faire bouillir, puis refroidir avant de la verser sur les tomates. On peut ajouter une pellicule d'huile à la surface de la saumure.

Conservation dans le vinaigre. — La qualité du vinaigre conditionnant

Ci-contre :
CONSERVE DE TOMATES
AU SEL

la réussite de la conserve, on emploiera des vinaigres excellents et forts. Les conserves avec ce produit se font en pots de grès ou en bocaux de verre. Si le bouchon de fermeture est en liège, il est nécessaire d'interposer une feuille de papier parcheminé. Le vinaigre peut être aromatisé au goût de chacun, par exemple à l'estragon, aux clous de girofle, au poivre blanc, etc.



CONSERVE DE BETTERAVE
AU VINAIGRE

Betteraves rouges au vinaigre. — Brosser et laver ; faire bouillir 2 heures à l'eau salée; éplucher, débiter en rondelles, et mettre dans le récipient choisi; recouvrir de vinaigre salé à 10/15 gr. de sel par litre, et qu'on aura fait bouillir

Champignons au vinaigre. — Éplucher, cuire jusqu'à évaporation complète de leur jus. Placer dans le récipient choisi, saler et recouvrir avec du vinaigre de vin, bouilli et refroidi.

Choux-fleurs au vinaigre. — Éplucher et laver, pocher 3 minutes, laisser sécher ; mettre dans



CONSERVES
DE CHAMPIGNONS
ET DE CHOUX-FLEURS
AU VINAIGRE

www.frenchpdf.com

le récipient choisi, recouvrir de vinaigre bouillant et salé.

Choux rouges au vinaigre. — Éplucher, enlever le trognon et son prolongement dans le cœur, laver, sécher, débiter en tranches et mettre dans le récipent choisi. Recouvrir de 5 cm. de vinaigre bouillant ; laisser macérer une dizaine de jours; vider le vinaigre dans une casserole, faire jeter un bouillon, refroidir et verser sur la conserve.

Concombres au vinaigre. — Peler, débiter en rondelles, mettre dans le sel et laisser dégorger pendant une nuit. Placer dans le récipient choisi et recouvrir de vinaigre bouillant et salé.

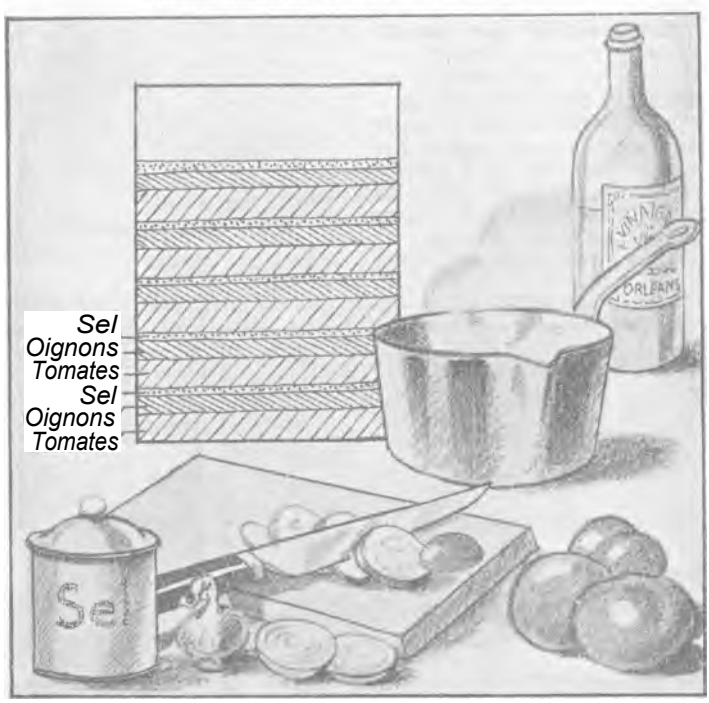
Cornichons au vinaigre. — Les choisir petits. Brosser, rouler dans le gros sel, et les y laisser dégorger pendant une nuit. Essuyer et placer dans le récipient choisi ; couvrir avec du vinaigre fort.

Piments au vinaigre. — Sécher une demi-journée à l'ombre ; placer dans le récipient choisi et couvrir de vinaigre.

Tomates vertes au vinaigre. — Bon procédé pour utiliser à l'automne les tomates vertes qui ne peuvent plus mûrir. Essuyer, débiter en tranches et les ranger dans un plat en recouvrant chaque lit de Tomates d'un lit de rondelles d'Ognons et d'une légère couche de sel. Étager les différentes couches en hauteur jusqu'à épuisement des Tomates. Laisser macérer ainsi pendant une nuit. Mettre le vinaigre nécessaire à la conserve dans une casserole, faire jeter un bouillon, y mettre les Tomates et les Ognons sans le jus ; faire refroidir

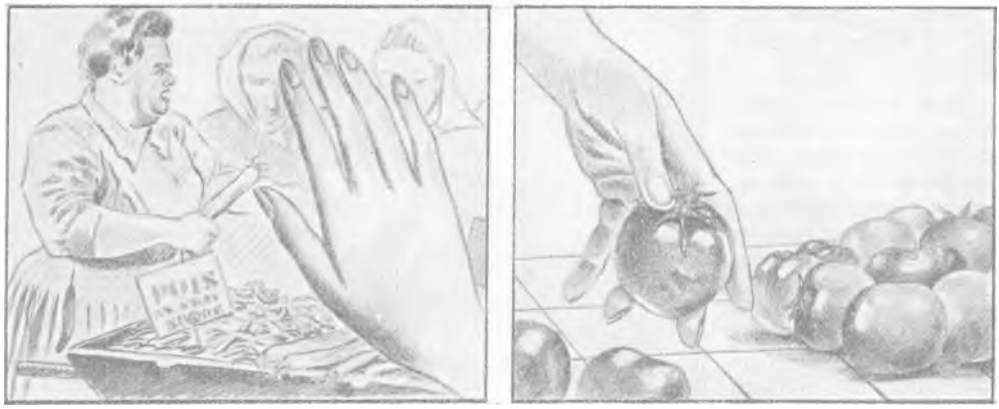


AUTRES EXEMPLES DE CONSERVES AU SEL



CONSERVE DE TOMATES VERTES AU VINAIGRE

www.frenchpdf.com



NE METTEZ EN CONSERVE QUE DES LÉGUMES FRAIS CUEILLIS ET PARFAITEMENT SAINS

et placer le tout dans le récipient choisi.

Conservation par le froid artificiel. — Ce procédé utilise la propriété qu'ont les basses températures d'engourdir les microbes, et ainsi d'arrêter celle de leurs activités qui cause la putréfaction des légumes.

La réfrigération des produits du potager a lieu aux environs de 2°. Les possesseurs d'une glacière, à froid constant et réglable, peuvent donc l'utiliser pour conserver les légumes pendant quelques semaines ou même quelques mois.

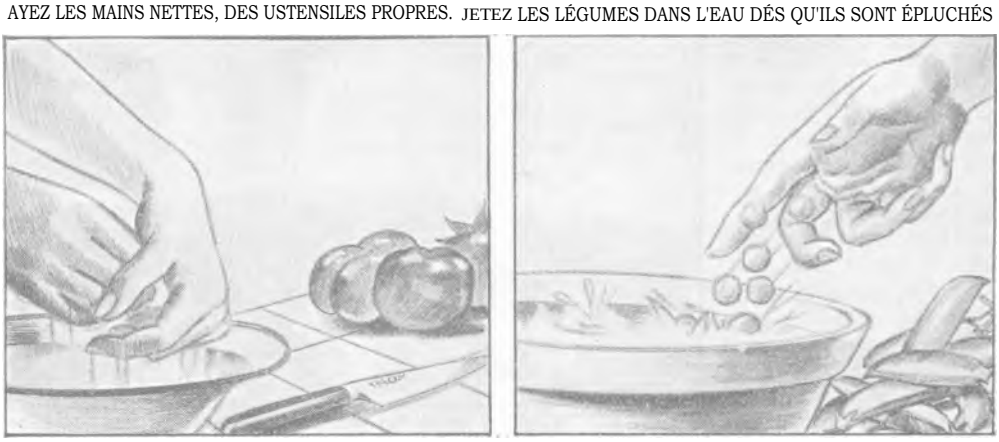
Conservation par stérilisation *(Procédé Appert).* — Comme son nom l'indique, ce mode de conserve consiste à rendre stérile le milieu peuplé de microbes et de germes que sont les légumes, et à supprimer, du même coup, toutes les causes de corruption interne auxquelles ils sont soumis.

Tous les légumes se prêtent

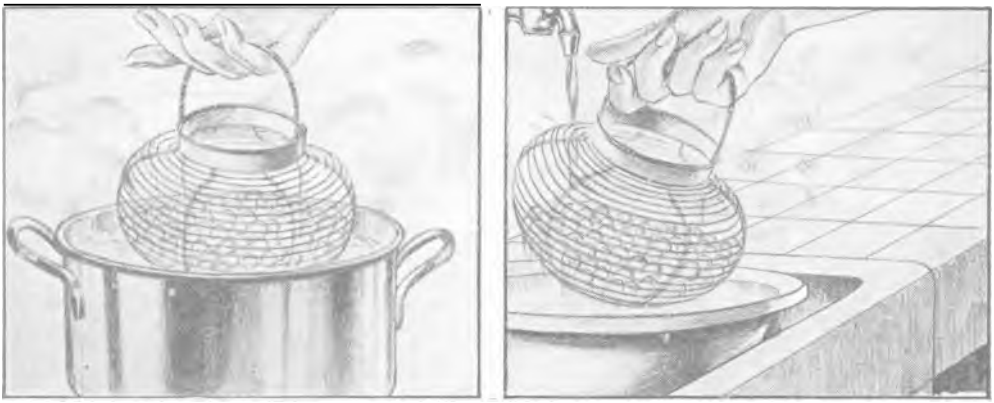


UN TYPE DE BOCAL A CONSERVE

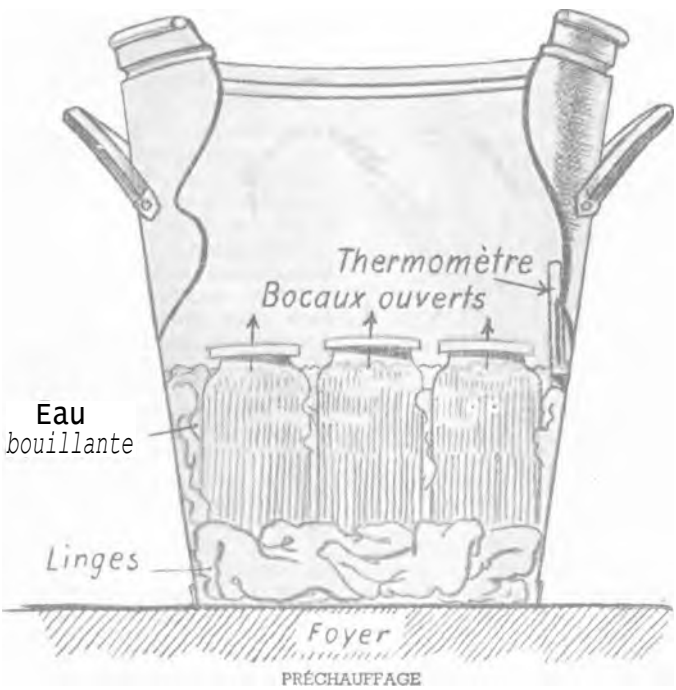
AYEZ LES MAINS NETTES, DES USTENSILES PROPRES. JETEZ LES LÉGUMES DANS L'EAU DÉS QU'ILS SONT ÉPLUCHÉS



www.frenchpdf.com



BLANCHIR A L'EAU BOUILLANTE... PUIS DOUCHER A L'EAU FROIDE



PRÉCHAUFFAGE

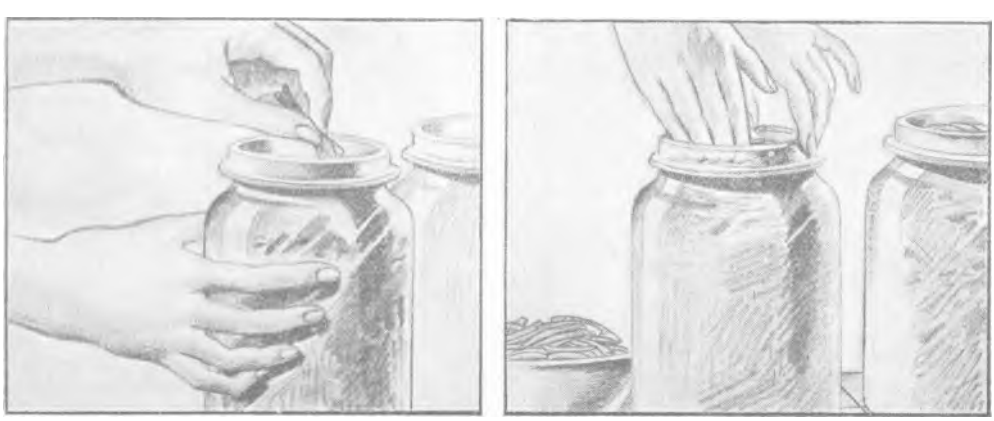
à la stérilisation, et d'autant mieux que celle-ci est faite plus tôt après la récolte.

La stérilisation, que chacun peut pratiquer chez soi, exige seulement comme matériel spécial des bocaux ou bouteilles à fermeture hermétique, dont il existe de très nombreux modèles dans le commerce. L'autoclave utilisé pour la conservation en grand peut être remplacé par une lessiveuse dont le fond et les parois seront garnis de linges.

La stérilisation se réalise en trois temps, à partir du moment où les légumes, préparés comme on le verra plus loin, seront rangés dans les bocaux.

Préchauffage. — Placer les bouteilles et bocaux, remplis de légumes, mais encore ouverts, dans de l'eau qu'on chauffera pro-

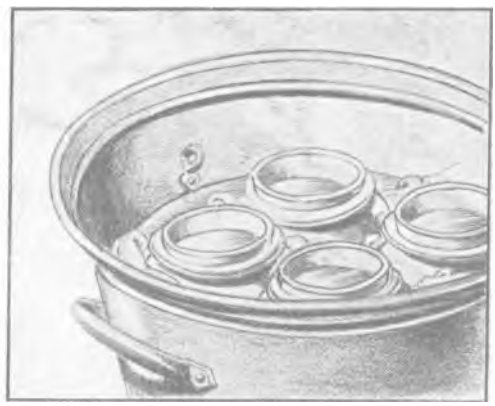
EMPLIR LES BOCAUX EN COMBLANT LES VIDES



www.frenchpdf.com



VERSER LA SAUMURE BOUILLANTE



PRÉCHAUFFER. BOCAUX OUVERTS



gressivement jusqu'aux environs de 100°, et dont le niveau doit s'arrêter au-dessous du goulot des récipients.

Fermeture. — Aussitôt cette température atteinte, fermer les récipients avec le plus de hâte possible, après avoir essuyé les bords des goulots.

Stérilisation. — Placer les bocaux dans la lessiveuse, (à moins qu'on ait procédé au préchauffage dans celle-ci), garnir de linges ou de paille les interstices laissés par les bocaux entre eux. Remplir d'eau jusqu'à baigner entièrement les bocaux ; placer le couvercle de la lessiveuse, et faire bouillir pendant le temps indiqué plus loin pour chaque légume. Ce temps ne commence à courir qu'à partir de l'instant où l'eau bout. Retirer ensuite les bocaux, et plonger dans l'eau froide si la substance peut le supporter, sinon les refroidir

STÉRILISATION :

SR OUTCHOUCS

ET LES EN CONTACT

AVEC EUX. FERMER LES BOCAUX





www.frenchpdf.com



STÉRILISER PENDANT LE TEMPS PRESCRIT



REFROIDIR AU JET FROID

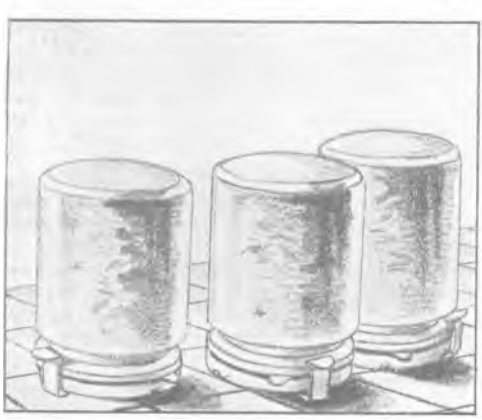
progressivement, mais cependant assez vite,

Asperges stérilisées. — Gratter et laver ; blanchir 5 minutes les pointes hors de l'eau et 1 minute les pointes noyées. Doucher à l'eau froide, ranger dans le bocal, pointes en bas, couvrir avec de l'eau salée bouillante (une cuillère à soupe de sel par litre d'eau). Préchauffer 5 à 10 minutes. Poser les couvercles ; stériliser à 115° pendant une demi-heure.

Carottes stérilisées. — Gratter et laver ; blanchir 5 minutes dans de l'eau salée à 20 gr. de sel par litre. Débiter en rondelles ou en dés ; mettre en bocaux ; couvrir avec de l'eau salée (20 gr. de sel par litre). Préchauffer 10 minutes. Placer les couvercles des bocaux ; stériliser à 115° pendant 40 minutes.

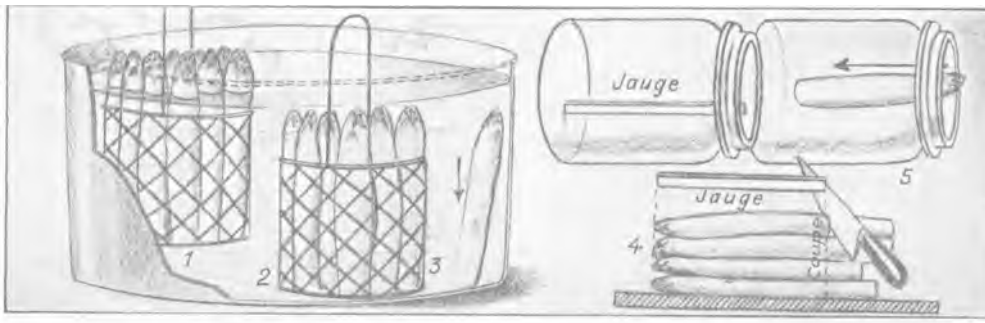


RETOURNER LES BOCAUX
POUR S'ASSURER PUE LA FERMETURE
EST ÉTANCHE,
ÉTIQUETTER ET RANGER





www.frenchpdf.com



BLANCHIMENT DES ASPERGES
1° POINTES HORS DE L'EAU.
2° CUISSON DES POINTES.
3° UNE ASPERGE BIEN BLANCHIE DOIT TOMBER AU FOND.
4° COMMENT CALIBRER LES ASPERGES.
5° COMMENT LES PLACER DANS LES BOCAUX.



1° LÉGUMES COUPÉS EN RONDELLES... 2° OU EN DÉS... 3° OU EN JULIENNE. 4° LÉGUMES COUPES DIFFÉREMMENT POUR ORNER LE POURTOUR DES BOCAUX.



LES BRANCHES DE CÉLERI SE PLACENT TÊTE-BÊCHE

Céleris en branches stérilisés. — Enlever les feuilles et les fils. Laver à l'eau salée (3 cuillerées à soupe de sel par litre). Couper les tiges à la longueur des bocaux. Blanchir 10 minutes dans de l'eau contenant 1 cuillerée à bouche de sel et le jus d'un demi-citron par litre. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau salée et acidulée comme l'eau du blanchiment. Préchauffer 10 minutes. Placer les couvercles des bocaux ; stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Cèpes stérilisés. — Éplucher, fendre les queues en deux et jeter dans de l'eau acidulée, à raison d'un jus de citron par litre. Blanchir 5 minutes dans de l'eau contenant une cuillère à bouche de sel et un jus de citron par litre. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau acidulée et salée comme ci-dessus. Préchauffer 5 minutes. Placer les couvercles sur les bocaux. Stériliser à 115° pendant 40 minutes.

Champignons de couche. — Ne mettre en conserve que ceux dont le chapeau n'est pas encore ouvert. Raccourcir le pied à 1 cm. du chapeau (n'employer qu'un couteau ino-

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

xydable). Laver. Blanchir 10 minutes dans de l'eau contenant une cuillère à soupe de sel et le jus d'un demi-citron par litre. Doucher à l'eau froide. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau bouillante acidulée et salée comme ci-dessus. Ne pas préchauffer. Poser les couvercles des bocaux. Stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Choux de Bruxelles stérilisés. — Choisir les pommes les plus petites, les éplucher et les laver. Blanchir 4 minutes dans de l'eau contenant une cuillère à soupe de sel. Doucher à l'eau froide et égoutter. Mettre en bocaux. Ajouter de l'eau salée comme ci-dessus. Préchauffer 8 minutes. Placer les couvercles des bocaux. Stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Choux-fleurs stérilisés. — Éplucher, séparer les bouquets en sacrifiant les grosses côtes et le trognon. Faire tremper à pleine eau pendant 1 heure avec plusieurs cuillères à soupe de sel et autant de vinaigre par litre. Rincer. Blanchir 2 à 4 minutes dans de l'eau acidulée avec un filet de vinaigre. Doucher à l'eau froide et égoutter. Mettre en bocaux. Ajouter de l'eau avec une cuillerée à soupe de sel et un filet de vinaigre par litre. Préchauffer pendant 5 minutes. Poser les



LA STÉRILISATION DES CHAMPIGNONS DOIT ETRE FAITE IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUEILLETTE



Ci-dessus : CHOUX DE BRUXELLES. 1, ÉPLUCHER DE PETITES POMMES. 2, APRÈS PRÉCHAUFFAGE COMBLER LES VIDES DANS LES BOCAUX EN SACRIFIANT LE BOCAL LE MOINS PLEIN.



Ci-contre : 1, CÈPES, LES COUPER EN QUATRE. 2, PRÉCHAUFFER. 3 METTRE UN JUS DE CITRON DANS L'EAU DU JUTAGE. 4, CHAMPIGNONS DE COUCHE, COUPER LES PIEDS 5, TREMPER DANS UNE SOLUTION DE 5 GR. DE BISULFITE DE SOUDE A 35° BAUMÉ. PAR LITRE D EAU. PUIS LAVER ET BLANCHIR. 6, NE PAS PRÉCHAUFFER. 7, GIROLES. 8, COUPER EN DEUX. 9, NE PAS METTRE DE CITRON.

www.frenchpdf.com

couvercles des bocaux. Stériliser à 110° pendant une demi-heure.

Épinards stérilisés. — Ce légume demande à être préparé dès qu'il est récolté. Laver, éplucher, équeuter en laissant cependant la côte de la feuille, laver, égoutter. Blanchir 20 minutes dans de l'eau salée en remuant constamment. Refroidir et égoutter. Mettre en bocaux, ajouter de l'eau avec une cuillerée à soupe de sel par litre. Préchauffer 10 minutes. Poser les couvercles. Stériliser à 122° pendant 50 minutes.

Haricots verts stérilisés. — Les choisir fins, équeuter et effiler ; laver et égoutter. Blanchir 5 à 8 minutes suivant grosseur, dans de l'eau contenant une cuillerée à soupe de sel par litre. Doucher à l'eau froide et égoutter. Mettre en bocaux. Ajouter de l'eau salée comme ci-dessus. Préchauffer 10 minutes. Stériliser à 115° pendant 25 minutes.

Oseille stérilisée. — Éplucher, laver, faire cuire normalement et mettre chaude en bocaux. Préchauffer pendant 5 à 10 minutes. Poser le couvercle sur les bocaux. Stériliser à 115° pendant 1 h. 15.

Poireaux stérilisés. — Éplucher laver, raccourcir à la dimension des bocaux, mettre en bottes. Blanchir 4 minutes dans de l'eau acidulée avec le jus d'un

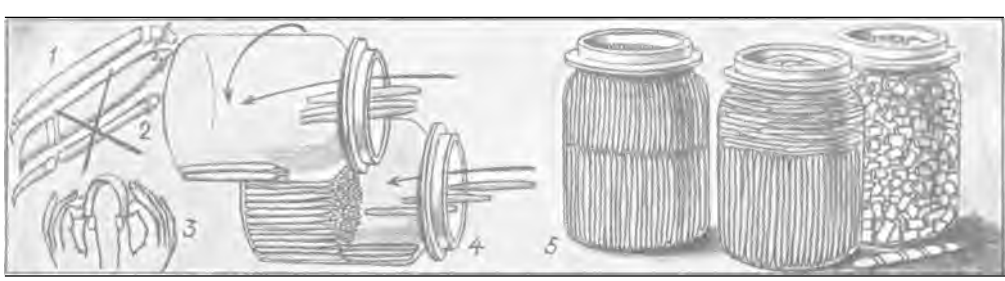


CHOUX-FLEURS. APRÈS BLANCHIMENT, REFROIDIR A L'EAU FRAICHE DANS UN TAMIS POUR NE PAS ABIMER LES BOUQUETS.



Ci-contre : ÉPINARDS : 1, LES PRÉPARER IMMÉDIATEMENT APRÈS LA CUEILLETTE. 2. LES LAVER A PLUSIEURS EAUX. 3, PENDANT LA CUISSON BRASSER AVEC UNE CUILLÈRE DE BOIS, 4, VERSER UN PEU DE SAUMURE DANS LES BOCAUX. 5. LES EMPLIR AVEC LES ÉPINARDS BLANCHIS. 6, PARFAIRE LE NIVEAU AVEC LA SAUMURE.

Ci-dessous : HARICOTS VERTS : 1, LES CHOISIR SANS FIL. 2, ÉLIMINER LES HARICOTS PLATS OU RONDS. 3. LE HARICOT EST BLANCHI QUAND ON PEUT LE PLOYER EN DEMI-CERCLE SANS LE CASSER. 4 COMMENT GARNIR LES BOCAUX. 5, BOCAUX GARNIS SUIVANT DIFFÉRENTS MODES DE REMPLISSAGE.



www.frenchpdf.com



OSEILLE : 1, LAVERA PLUSIEURS EAUX. 2, VERSER UN PEU DE SAUMURE CHAUDE DANS LES BOCAUX. 3, METTRE CHAUD EN BOCAUX ET FERMER IMMÉDIATEMENT.



POIREAUX : 1, POIREAU HABILLÉ POUR LA CONSERVE. 2, PLACER, TÊTES EN BAS OU EN COUCHES HORIZONTALES. 3, TROIS K° DE POIREAUX FONT I K° DE CONSERVE

quart de citron par litre. Doucher à F eau froide. Mettre en bocaux. Couvrir avec de l'eau contenant une cuillerée à bouche de sel et le jus d'un quartier de citron. Préchauffer 5 minutes. Poser les couvercles sur les bocaux. Stérilisez à 115° pendant 25 minutes.

Pois au naturel stérilisés. — Écosser, laver à froid. Blanchir dans de l'eau contenant une cuillerée à soupe de sel, jusqu'à ce que les Pois s'écrasent facilement entre les doigts. Doucher à l'eau froide. A l'eau de blanchiment ajouter un bouquet garni, de l'ognon, et faire bouillir. Mettre les Pois en bocaux, couvrir avec l'eau du blanchiment bouillante. Préchauffer 10 minutes. Fermer les bocaux. Stériliser à 115° pendant 40 minutes.

Salsifis et Scorsonères stérilisés. — Gratter, enlever le collet, plonger aussitôt dans de l'eau froide, acidulée avec un jus de citron par litre. Laver, couper les racines en deux ou trois tronçons. Blanchir à l'eau acidulée comme précédemment, et saler avec une cuillère à soupe de sel par litre. Doucher à l'eau froide, égoutter. Mettre en bocaux. Couvrir avec de l'eau salée comme ci-dessus. Préchauffer pendant 5 minutes. Fermer les bocaux. Stériliser à 115° pendant une demi-heure.



POIS : 1, NE METTRE EN CONSERVE QUE DES POIS FRAIS CUEILLIS. EXCLURE LES VARIÉTÉS DE HAUT RENDEMENT. 2, ÉCOSSER ET JETER LES GRAINS DANS L'EAU FRAICHE. 3, NE PAS REMPLIR LES BOCAUX JUSQU'AU BORD, LES POIS GONFLANT A LA CUISSON. 4. PROCEDE POUR PRÉSENTER PLUSIEURS SORTES DE LÉGUMES DANS LE MÊME BOCAL. PLACER UNE FEUILLE DE CARTON FORMANT SÉPARATION ET LA RETIRER UNE FOIS LE BOCAL PLEIN 5. ON PEUT AJOUTER UN CŒUR DE LAITUE, PRÉPARER UNE MACÉDOINE ET FAIRE UN JUTAGE, SOIT AVEC 3 OU 4 CUILLERÉES DE SUCRE, SOIT UNE SAUMURE (1 CUILLERÉE DE SEL PAR LITRE).

www.frenchpdf.com



SALSIFIS ET SCORSONÈRES, 1, HABILLER ET GRATTER, 2, LAVER AUSSITOT DANS DE L'EAU ACIDULÉE. 3, COUPER EN TRONÇONS. 4, APRÈS BLANCHIMENT ET DOUCHAGE, METTRE EN BOCAUX.



Ci-contre : TOMATES 1, LES CHOISIR DE LA GROSSEUR D'UN OEUF ET BIEN MURES. 2, LES PELER, OU 3, LES PIQUER. 4, LES GARDER ENTIÈRES OU SI ELLES SONT TRÈS GROSSES LES COUPER EN QUARTIERS (5).

Tomates entières stérilisées. — Essuyer, plonger dans l'eau bouillante, enlever aussitôt et doucher à l'eau froide. Peler. Mettre en bocaux, recouvrir d'eau salée avec une cuillerée à soupe de sel par litre .Préchauffer 5 minutes, Placer les couvercles sur les bocaux. Stériliser à 100° pendant 35 minutes.

Purée de Tomates stérilisée. — Laver, débiter en morceaux.Cuire doucement avec Ognons et bouquet garni. Saler avec une cuillerée à soupe de sel par kilo de Tomates. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que la cuisson des O g n o ns soit complète. Passer pour retenir les pépins. Faire épaissir la purée au feu et verser bouillante dans les bocaux. Fermer aussitôt. Stériliser à 100° pendant 30 minutes.

COQUERET

Voir ALKEKENGE.

CORBEAUX

Gros o i - seaux omnivores, à plumage foncé, considérés comme nuisibles aux cultures à cause des déprédations qu ils commettent dans les semis dont ils dévorent les graines. Toutefois, ces ravages sont en partie compensés par le contrôle limitatif qu'exercent les Corbeaux sur la multiplication des rongeurs et des insectes qu'ils tuent

Ci-dessous : PURÉE DE TOMATES : 1, TOMATES BIEN MURES, SUPPRIMER LES PARTIES VERTES OU JAUNES. 2, COUPER. 3, METTRE EN CASSEROLE ÉMAILLÉE OU EN ALUMINIUM, PRESSER UN OU DEUX FRUITS POUR FORMER LE JUS 4, APRÈS CUISSON PASSER A LA MOULINETTE, PUIS TAMISER (5) POUR OBTENIR UNE PURÉE BIEN FINE, ET METTRE EN BOCAUX (6).



www.frenchpdf.com

en nombre considérable pour en faire, pendant l'été, le plus clair de leur nourriture.

Les Corbeaux ou Corvidès renferment plusieurs espèces. Celles que l'on peut rencontrer en France sont

Le grand Corbeau (*Corvus corax*), dont la taille, de la pointe du bec à l'extrémité de la queue, est de 0 m. 65 environ, au plumage entièrement noir luisant. Vit par couples isolés dans les lieux escarpés et les grandes forêts.

La Corneille noire *(Corvus corone)*, dont la taille est de 0 m. 50 environ. Plumage entièrement noir à reflets bleuâtres ou verdâtres. Très courante dans les champs, où elle vit en bandes. Se retire la nuit dans les bois.



LA CORNEILLE

La Corneille mantelée *(Corvus cornix)*. Taille 0 m. 48 environ. Plumage mi-partie noir, mi-partie gris. Se rencontre dans les champs pendant l'hiver.

Le Corbeau freux *(Corvus frugilegus)*, dont la taille est de 0 m. 48 environ. Mêmes mœurs que la Corneille noire. Vit en grandes bandes. Son bec, quand il vieillit, se dénude jusqu'à la base.

Le Corbeau choucas *(Coleus monedula spermologus)*. Taille 0 m. 36 environ. Sa tête est grise. Ses colonies habitent les ruines, les vieilles pierres et les rochers.

Le Corbin crave *(Pyrrhocorax pyrrhocorax)*, dont la taille est de 0 m. 42 environ. Pattes rouges. Se rencontre dans les régions montagneuses ou les contrées escarpées et inaccessibles.

Le Corbin chocard *(Pyrrhocorax graculus)*, dont la taille est de 0 m. 39 environ. Pattes rouges comme le Corbin crave. Se rencontre en bandes dans les régions de montagnes.

Les Corbeaux sont intelligents et rusés, aussi est-il difficile de les éloigner ou de les détruire. Par temps de neige ou lorsqu'ils n'ont pas d'autre nourriture à portée, on peut disséminer dans les cultures des cornets appâtés avec de la viande et dont l'intérieur est enduit de glu. En béguetant la viande les Corbeaux se collent la tête dans le cornet et, ainsi aveuglés, volent sans direction pour retomber bientôt épuisés sur le sol où il est facile de les tuer. La destruction des couvées, prises dans le nid, au printemps, permet également d'en supprimer beaucoup.



LES ÉPOUVANTAILS N'ÉLOIGNENT PAS LES CORBEAUX

www.frenchpdf.com

Il existe également des produits corbifuges qui donnent entière satisfaction. En général, ils se présentent sous forme de poudres pour enrober les semences *(voir tarif Vilmorin)*.



CORBEAU LA TETE PRISE DANS UN CORNET ENGLUE

CORDEAU Objet de jardinage servant à tracer les sentiers, les planches, les rayons ou les lignes.

Le cordeau se compose de deux piquets en bois réunis par une longue corde.

Les piquets ont une longueur de 0 m. 45 environ. L'une de leurs extrémités est taillée en pointe. La corde doit avoir de 4d 5 mm. de diamètre et une longueur dépassant celle des planches.

L'un des piquets est enfoncé à l'un des points de départ de la raie à tracer et le second à l'autre extrémité. Entre ces deux points on tend la corde en l'enroulant sur l'un des piquets. Après usage, si le cordeau a été mouillé, on le laissera sécher avant de l'enrouler et de le rentrer.



(Cl. J. Vincent.)

UTILISATION DU CORDEAU POUR TRACER UNE ALLEE

CORIANDRE *(Coriandrum sativum) Famille des Ombellifères.*

Description. — Plante annuelle à tige ramifiée, haute de 0 m. 60 à 0 m. 80 ; feuilles de la base, peu divisées, de forme arrondie, les autres très découpées ; fleurs petites, blanchâtres, disposées en ombelles. Les graines restent le plus souvent réunies 2 à 2 ; chacune d'elles est hémisphérique, brunâtre sur la face convexe, plus pâle de l'autre côté. Sa durée germinative est de 6 années. Un gramme en contient 90.

Culture. — La Coriandre se plait dans une terre chaude et un peu légère ; on la sème à l'automne ou au printemps, très clair, à la volée ou en lignes écartées de 20 à 25 cm. soit 2 gr. de graines au mètre carré. Recouvrir la semence de 1 cent. de terre.

Après la levée, qui a lieu de 8 à 12 jours, on éclaircit le plant à 0 m. 15 ou 0 m. 20. On n'a plus ensuite qu'à tenir la terre meuble et propre par des façons appropriées. La récolte a lieu en juillet-août. Elle produit au mètre carré environ 100 gr. de graines.

SÉLECTION VILMORIN

Coriandre cultivée Par 30 gr. N. 46.715

Usages. — Les graines de Coriandre, vertes, sentent la punaise, mais sèches, elles répandent au contraire un parfum aromatique agréable, et on les emploie fréquemment comme condiment. Elles sont, en outre, réputées comme stomachiques, et entrent dans un certain nombre de préparations pharmaceutiques, l'eau de mélisse par exemple. En confiserie on s'en sert pour la fabrication de petites dragées.

www.frenchpdf.com

CORNE La corne est utilisée comme engrais azoté. Elle provient des rognures de sabots des chevaux, des résidus de la fabrication des objets en corne, etc. Les râpures de corne renferment 10,2 % d'azote, les raclures de sabots 12,5 % et les frisures de corne 14,6 %.

Pour rendre cet engrais plus rapidement assimilable et plus facile à répandre, on le traite à la vapeur, ou bien on le torréfie, pour le réduire finalement en poudre.

La corne ainsi moulue contient une forte proportion d'azote organique (de 13 à 15 % environ) et une petite quantité d'acide phosphorique et de potasse. Une fois décomposée, elle fournit également de l'humus. La rapidité de son action fertilisante dépend de la finesse de sa pulvérisation et aussi de la teneur en calcaire du sol. Une poudre fine dans un terrain léger, moyennement calcaire, donne des résultats satisfaisants.

La corne simplement râpée a une action beaucoup plus lente, qui peut encore se faire sentir au bout de 2 ans.

CORNETTE **Voir CHICORÉE SCAROLE EN CORNET.**

CORNICHON **Voir CONCOMBRE- CORNICHON.**

COSSE **Voir GOUSSE.**

COTIÈRE ou COSTIÈRE. — Plate-bande généralement située le long d'un mur exposé au midi et à laquelle on a donné une légère pente descendant du mur vers l'intérieur du jardin. L'inclinaison à donner à la côtière, au moyen de terre rapportée, doit être de 15 à 20 cm. par mètre. Cette disposition lui permet de recevoir plus perpendiculairement les rayons solaires, tandis que le mur, surtout s'il est peint en blanc, en réfléchissant chaleur et lumière, aidera au réchauffement du sol de la plate-bande. Si, de plus, on recouvre la côtière d'une couverture de terreau, dont la couleur foncée absorbe les rayons calorifiques, on obtiendra une avance très sensible de la végétation.

Les côtières sont utiles pour les cultures délicates, les semis précoces et l'élevage des plants de repiquage.



REPIQUAGE SUR COTIÈRE

www.frenchpdf.com

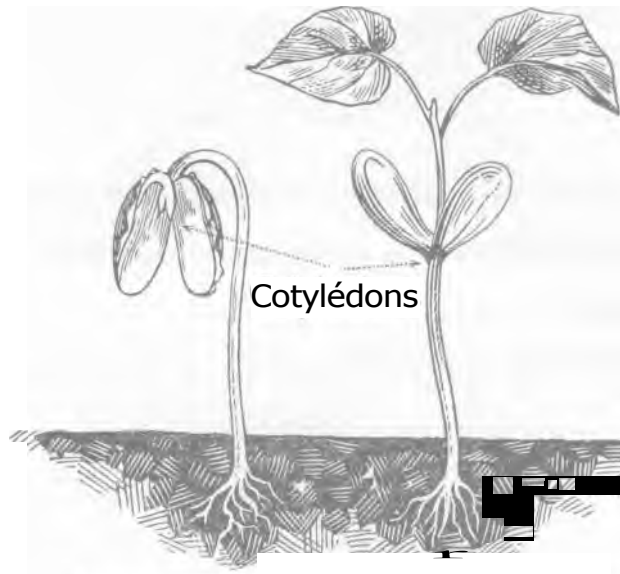
COTYLÉDON Sorte de feuille déjà formée dans la graine et qui apparaît au premier nœud de la tigelle lorsque la plantule est levée.

En général, le cotylédon contient des substances nutritives, nécessaires à l'alimentation de la jeune plante jusqu'à ce que celle-ci soit assez développée pour les puiser elle-même dans le sol et dans l'air.

C'est le ou les cotylédons que l'on mange dans la Châtaigne, l'Amande, les Fèves, les Haricots, les Lentilles et les Pois en grains.

Sauf les plantes cryptogames (Fougères, Prêles, Lycopodes, Mousses, Lichens et Champignons), toutes les autres plantes présentent des cotylédons.

Le cotylédon peut être unique, double, triple ou se multiplier davantage. Par exemple, on en compte jusqu'à 15 sur une plantule de sapin.

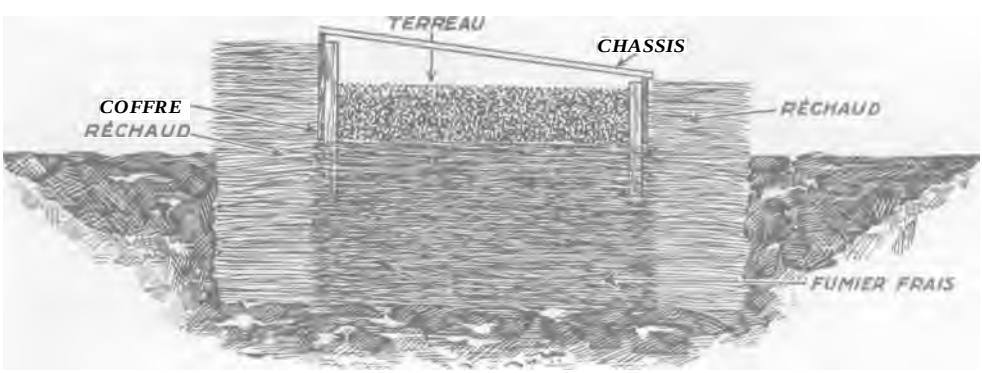


JEUNES PLANTS DE HARICOT MONTRANT LES COTYLÉDONS

COUCHE Lit épais de fumier, disposé pour fournir à des cultures forcées la chaleur dégagée par sa fermentation. La couche sert également alaire des semis en pépinière ou à mettre en végétation certaines plantes délicates. A cet effet, on place sur la couche un coffre dont on garnit le fond avec du terreau ou de la terre fine. C'est dans cette terre réchauffée par le fumier, sur lequel elle repose, que s'effectueront semis ou plantations. Afin d'éviter la déperdition de chaleur, on recouvre le coffre avec un châssis. Les vitres dont ce châssis est muni permettent, en outre, d'accumuler à l'intérieur la chaleur des rayons solaires.

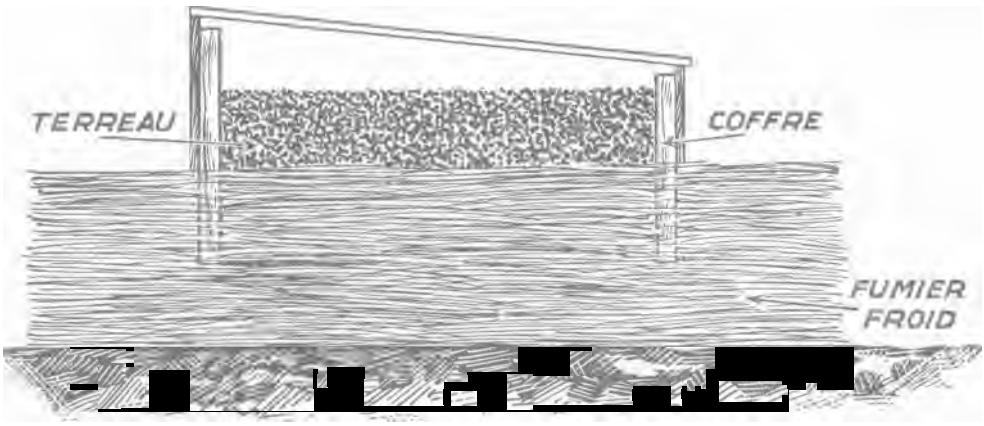
Montage d'une couche. — Dans un coin du jardin, généralement exposé au midi, on délimite une surface légèrement supérieure au châssis qu'on posera dessus. Sur cette surface et de façon à la recouvrir exactement, on étale par lits successifs du fumier intimement mélangé et travaillé énergiquement à la fourche. Chaque lit est piétiné pour obtenir un bon tassement et arrosé, si nécessaire. Lorsque le tas atteint la hauteur désirée, on foule une dernière fois, puis on place le coffre, bien au milieu, en enfonçant les pieds dans le fumier. On garnit le fond avec du terreau ou de la terre finement tamisée jusqu'à environ 4 cm. du bord du plus petit côté du coffre. Ceci fait, on rapporte une nouvelle épaisseur de 20 à 30 cm. de fumier autour du coffre ; c'est ce qu'on appelle un réchaud. Enfin, on recouvre le coffre de son châssis.

La chaleur produite par la fermentation monte progressivement jusque vers le septième jour où elle atteint son maximum. C'est le « coup de feu ». Ensuite, la température baisse pour s'établir à un niveau constant. C'est à partir de ce moment qu'on peut utiliser les couches et pourquoi il est nécessaire de les monter 8 à 15 jours avant de semer ou planter.

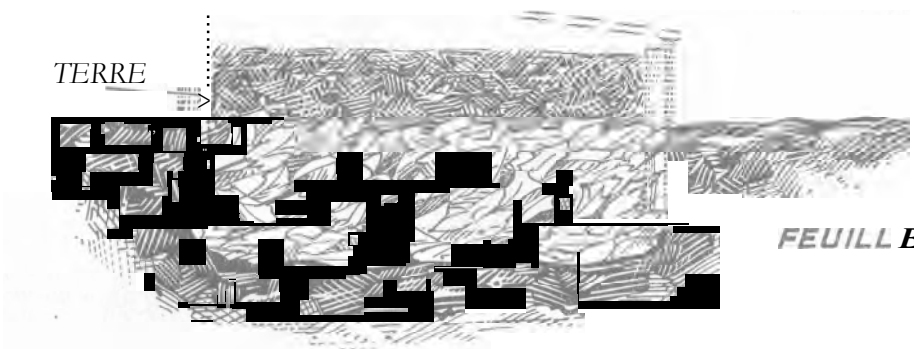


COUCHE CHAUDE

www.frenchpdf.com



COUCHE TIÈDE

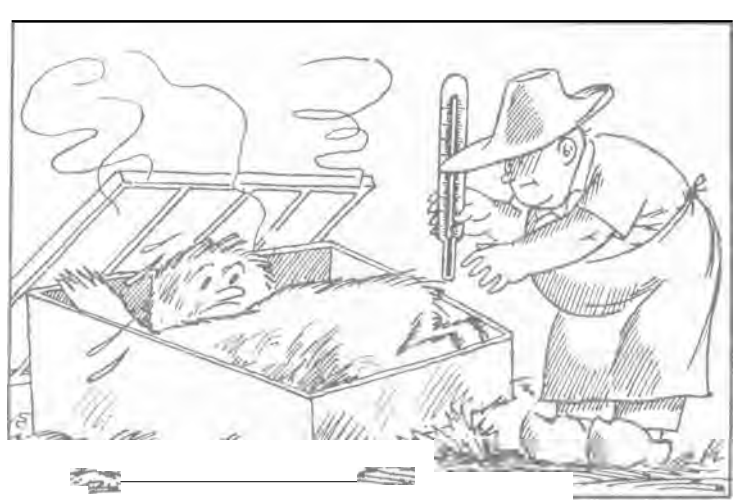


COUCHE SOURDE

Couches chaudes, couches tièdes, couches sourdes. — Si l'on utilise du fumier frais en mélange avec un quart de vieux fumier ou de feuilles, qu'on monte la couche jusqu'à une hauteur de 60 cm. et que l'on entoure le coffre d'un réchaud, on a une couche chaude et l'on obtient une température de 13 à 20° durant 45 jours environ.

— Si, au fumier frais, on mélange moitié vieux fumier ou moitié feuilles, crue l'épaisseur de la couche n'ait que 20 à 40 cm. d'épaisseur, on obtient une couche tiède dégageant une chaleur de 10 à 15° pendant 2 mois. C'est la couche la plus utilisée dans les potagers.

— Si la couche est enterrée dans un trou (couche en poquet) ou une tranchée, qu'elle soit constituée presque exclusivement de vieux fumier et recouverte de terre, elle devient une couche sourde pouvant fournir environ 10° de chaleur pendant 1 mois. C'est le genre de couche usitée pour la culture des Cucurbitacées.



ON DOIT SURVEILLER LA TEMPÉRATURE D'UNE COUCHE

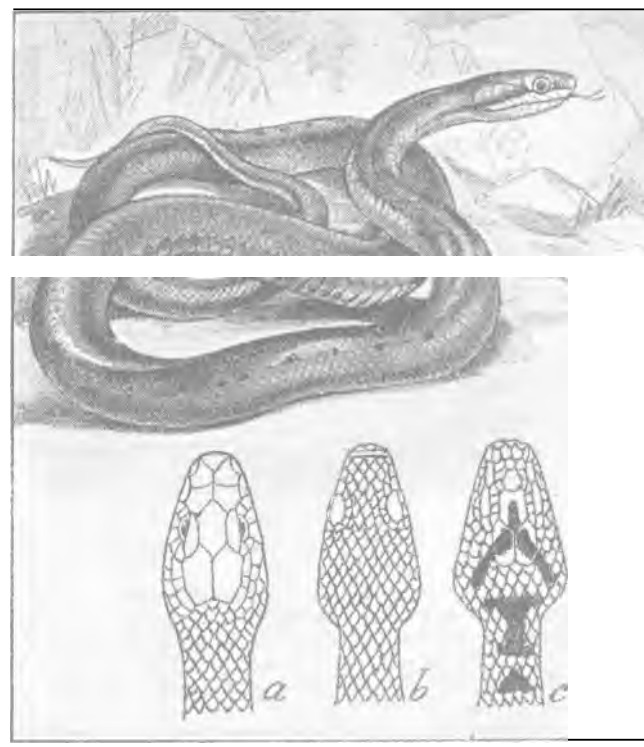
www.frenchpdf.com

COULANT Tige rampante, émise par la tige principale de certaines plantes, comme le Fraisier, et qui produit de place en place des touffes de feuilles rudimentaires, capables de fournir des individus distincts. On dit aussi filet ou stolon. (*Voir ces mots.)*

COULEUVRE Genre de serpents inoffensifs, munis de venin, mais dépourvus de dents spéciales pour l'inoculer.

Description. — La Couleuvre se distingue de la vipère par des yeux à pupille ronde, au lieu d'une pupille en fuseau vertical (oeil du chat), par la présence d'écailles assez grandes sur le dessus de la tête et par un corps effilé. Une différence essentielle est aussi fournie par la taille : tout serpent qui dépasse 75 cm. de long, en France, est forcément une Couleuvre. Mais au-dessous de cette longueur il y a doute et on cite le cas d'un spécialiste, mordu par une Vipère, alors qu'il croyait s'emparer d'une Couleuve vipérine.

Variétés. — Huit espèces de couleuvres habitent la France. Certaines sont localisées dans le Midi. Comme tous les serpents, les Couleuvres sont d'excellentes nageuses. Mais deux espèces sont plus spécialement les hôtes habituels des eaux : la Couleuvre à collier *(Tropidonotus natrix)* et la Couleuvre vipérine *(Tropidonotus viperinus).* L'alimentation de ces deux Couleuvres est presque exclusivement constituée de grenouilles et de crapauds, animaux utiles. Pour cette raison, on les considère comme nuisibles aux cultures.

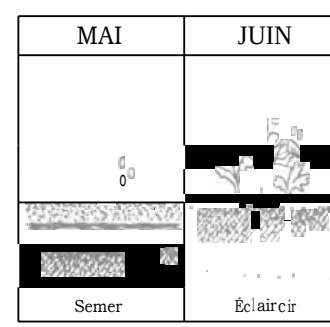


LA COULEUVRE LISSE
a, TÊTE DE COULEUVRE ; b, VIPÈRE ASPIC ; c, VIPÈRE PÉLIADE

Les autres espèces, dont les moeurs sont terrestres, font généralement leur proie de mulots, de campagnols et de souris, dont elles exploitent les galeries. Ce sont notamment : la Couleuvre d'Esculape *(Coluber longissimus)*, la Couleuvre lisse *(Coronella austriaca)*, la Couleuvre verte et jaune *(Zamenis gemonensis).* On pourrait donc les considérer comme utiles aux cultures en raison de cette fonction de dératisation, mais ces Couleuvres terrestres s'attaquent généralement aux lézards et aux petits oiseaux, animaux utiles. On a donc pris l'habitude de les juger indésirables.

Destruction : Un jardin potager bien entretenu ne peut offrir de gîte durable aux Couleuvres. Si leur présence est constatée, il s'agit seulement d'un passage, à moins que, à proximité, un vieux mur, un étang, un terrain inculte ou boisé ne leur servent de repaire. Les ravages causés par une Couleuvre aux batraciens, aux lézards et aux oiseaux dans un potager ne sont pas tels qu'il faille s'en inquiéter. Mais leur ressemblance avec les Vipères et l'incertitude où l'on peut se trouver d'être en présence de l'un ou de l'autre reptile est une raison suffisamment sérieuse pour qu'on les pourchasse et les détruise.

TABLEAU DE



COURGES *(Cucurbita) Famille des Cucurbitacees.* — Plantes originaires des pays tropicaux, dont les variétés, fort nombreuses, ont été jugées comme ne pouvant provenir d'un seul type primitif. C'est à Charles Naudin que l'on doit une classification, qui les ramène à 4 espèces bien distinctes : Curcubita maxima, Cucurbita moschata, Cucurbita Pepo et Cucurbite melanosperma ou ficifolia.

Description. — Bien que les diverses courges cultivées

www.frenchpdf.com



COURGE NON COUREUSE *(Cl. J. Vincent.)*

soient essentiellement différentes par leurs caractères botaniques, elles présentent néanmoins, au point de vue de la végétation et du produit, une analogie qui fait comprendre qu'on les ait considérées longtemps comme de simples variétés d'une même espèce. Ce sont des plantes grimpantes et pourvues de vrilles ; tiges complètement herbacées, très longues, souples, tenaces, anguleuses et rudes; feuilles larges, à lobes plus ou moins incisés; fleurs grandes, jaunes, Fruits ronds ou allongés. presque toujours pourvus de côtes et renfermant les graines dans une cavité centrale, entourée de chair généralement épaisse. Les graines sont variables de grosseur et de couleur, mais toujours très lisses ; leur durée germinative est de 6 ans. Un gramme en contient de 3 à 8, suivant les espèces.

Culture. — Les semis de Courges peuvent se faire sur couche chaude en mars, pour plantation en mai, ou sur couche tiède en avril pour plantation fin mai ; mais, étant donné qu'on considère plutôt la Courge comme un légume d'hiver, c'est généralement en mai qu'on procède au semis. On emploie alors le système des poquets *(voir* **CONCOMBRE),** espacés de 1 m. à 2 m. 50, suivant que l'on veut cultiver une variété coureuse ou non. On met 2 ou 3 graines par poquet, pour ne laisser ensuite que le pied le plus vigoureux. La levée se produit en 8 à 10 jours. Étêter le plant au-dessus de la deuxième feuille, pour obtenir 2 bras ; après l'apparition des fruits, couper les rameaux à 2 feuilles au-dessus de chaque fruit. On laisse de 1 à 6 ou 7 fruits par pied, suivant la grosseur à laquelle on veut les récolter.

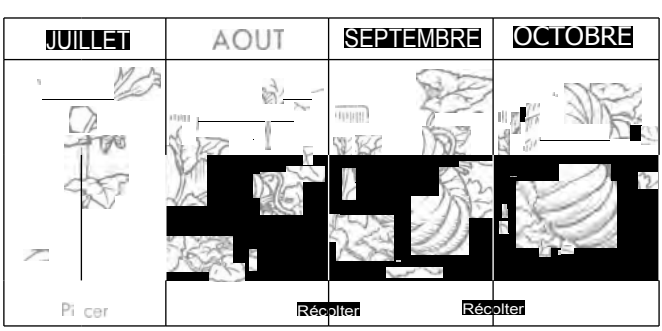
Pour donner plus de nourriture aux fruits et favoriser leur développement, il y a lieu de mettre à profit la tendance qu'ont les tiges des Courges à prendre racine ; pour cela, il n'y a qu'à recouvrir de terre les tiges, à l'endroit des nœuds, et des racines adventives ne tardent pas à s'y former. Au cours de la végétation, les soins à donner à ces plants se réduisent à des binages, sarclages et arrosages ; quand les fruits ont la grosseur d'un œuf, on peut arroser avec 20 gr. de nitrate de soude pour 8 1. d'eau. Il est bon de pailler sous les fruits.

La récolte se fait 6 mois environ après le semis, c'est-à-dire avant les gelées, vers la mi-octobre ; elle produit de 4 à 5 kg. par mètre carré. On rentre les fruits en cave ou cellier, où ils peuvent se conserver jusqu'en mai, si le local est sain et s'ils ont été récoltés mûrs.

Variétés. — COURGES D'ÉTÉ, COURGETTES :

Courge blanche non coureuse. Courge de Virginie. — Variété très hâtive, la meilleure pour consommer en fruits à demi formés. Les fruits, à l'état de Courgettes, sont blanc verdâtre.

LA CULTURE DES COURGES



Courge de Nice à fruit rond. Cougourdon. — Non coureuse, des plus estimées en Provence.

Courge de Nice à fruit long. Cougourdon. — Non coureuse.

Courge verte des Zenattas, non coureuse (Vilmorin) *(Nouveauté)* . — Fruit vert foncé, uni, presque cylindrique, utilisable quand il atteint 14 à 15 cm. de long.

www.frenchpdf.com

Courge d'Italie. Courgette (non coureuse). — Fruit allongé, vert marbré jaune à la maturité ; à l'état de Courgette il est vert, ligné blanc verdâtre.

COURGES D'HIVER, A POTAGE :

Courge sucrière du Brésil (coureuse). — Bonne variété hâtive. Fruits de longue conservation, oblongs, verts, puis jaune orangé, verruqueux, à chair jaune, épaisse, très sucrée.

Courge Baleine (coureuse). — Fruit énorme, pouvant atteindre 1 m. et plus de longueur et un poids de 40 à 60 kg., oblong, vert grisâtre ; chair jaune orangé.

Courge olive (coureuse). — Beaux fruits verts, lisses, à chair farineuse, jaune, ferme,

Courge verte de Hubbard (coureuse). — Fruit vert foncé, chair jaune foncé, très farineuse. D'excellente conservation.

Courge pleine de Naples. Courge portemanteau (coureuse). — Très productive. Fruit vert foncé, renflé ; chair jaune orangé, très abondante, sucrée et parfumée.

Courge-melon de Malabar. Courge de Siam. — Excellent légume dont la chair blanche se consomme frite, en beignets, en choucroute, etc. Variété grimpante ; fruits ovales marbrés, d'une longue conservation. La Courge de Siam appartient à une espèce nettement différente des autres. C'est le *Cucurbita melanosperma* ou *ficifolia*. Elle est à graines noires.

SÉLECTION VILMORIN

Courge blanche non coureuse — Courge *de* Virginie

Graines. Par 30 gr. ..... N° 14.565
» » paquet. ..... » 14.589

Courge de Nice à fruit rond — Cougourdon

Graines. Par 30 gr. ..... N° 14.615
» » paquet. ..... » 14.619

Courge de Nice à fruit long — Cougourdon

Graines. Par 30 gr. ..... N° 14.625
» » paquet. ..... » 14.629

Courge verte de Zenattas (non coureuse) (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 14.645
» » paquet. ..... » 14.649

Courge d'Italie — Courgette (non coureuse)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 14.685
» » paquet ..... » 14.689

Mélange de variétés à Courgettes
(Bon mélange de variétés à consommer à demi formées)

Graines. Par 30 gr ..... N° 14 745
» » paquet. ..... » 14.749

Courge sucrière du Brésil (coureuse)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 14.805
» » paquet. ..... » 14.809

Courge baleine (coureuse)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 15.025
» » paquet. ..... » 15.029

Courge olive (coureuse)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 15.035
» » paquet. ..... » 15.039

Courge verte de Hubbard (coureuse)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 15.095
» » paquet. ..... » 15.099

Courge pleine de Naples — Courge portemanteau (coureuse)

Graines. Par 30 gr. ..... N° 15.145
a » paquet. ..... » 15.149

Mélange **de variétés à potage**

Graines. Par 30 gr. ..... N" 15 175
» » paquet ..... » 15.179

Courge-melon de Malabar — Courge de Siam

Graines. Par 30 gr. ..... N° 15.205
» » paquet. ..... » 15.209

Courge pour pharmacie

Grainas. Par kilog ..... N° 202.014

Les maladies et insectes nuisibles pouvant attaquer les Courges sont les mêmes que ceux des Concombres *(voir ce mot)*.

Usages. — Les Courges se consomment cuites, sous une infinité de formes : en soupes, en purées au lait ou à l'ognon, frites au beurre, farcies, en soufflé, etc. ; on en fait même des tartes et des compotes qui imitent celles d'Abricot. Les graines, qui ont des propriétés purgatives et vermifuges, sont utilisées en pharmacie et certaines d'entre elles servent à la fabrication des dragées a bon marché.

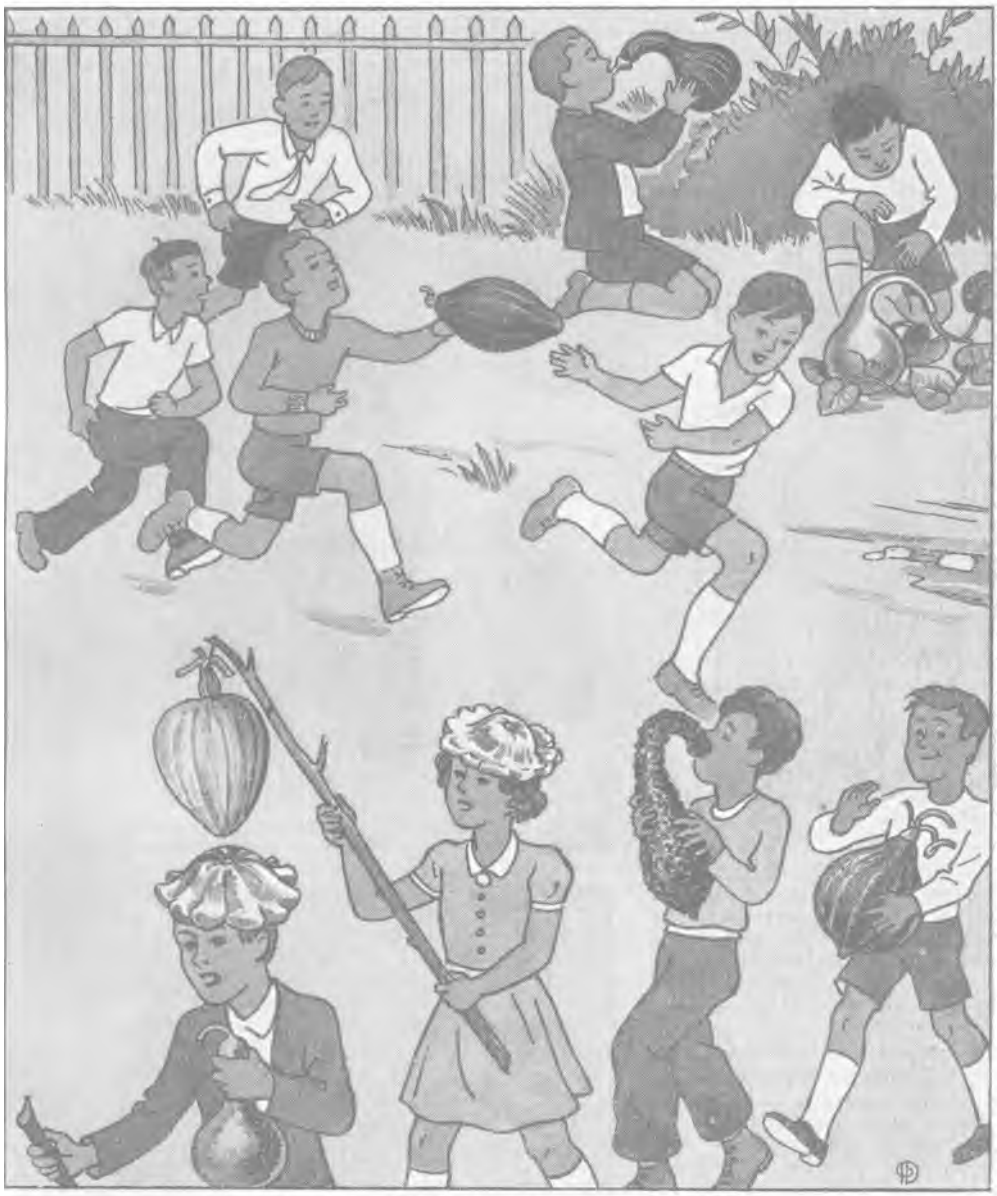
www.frenchpdf.com

ENGRAIS. — Voir CONCOMBRE.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Voir CONCOMBRE.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par jean Delaye. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin)*.

COURGETTES Sous ce nom, on cultive, dans le Midi, certaines variétés de Courges appartenant au *Cucurbita Pepo* et que l'on récolte avant complet développement.



CULTIVEZ DES COURGES, VOUS AMUSEREZ VOS ENFANTS

Le semis s'en fait sur place, à bonne exposition, à partir du mois d'avril, en poquets distants de 1 mètre.

La Courge blanche, non coureuse ou Virginie et la Courge d'Italie sont surtout employées pour cette culture. Cette dernière variété est très cultivée en Italie, où l'on consomme les fruits tout jeunes, quelquefois avant que la fleur soit épanouie ; on cueille alors l'ovaire qui a, tout au plus, la grosseur et la longueur du petit doigt.

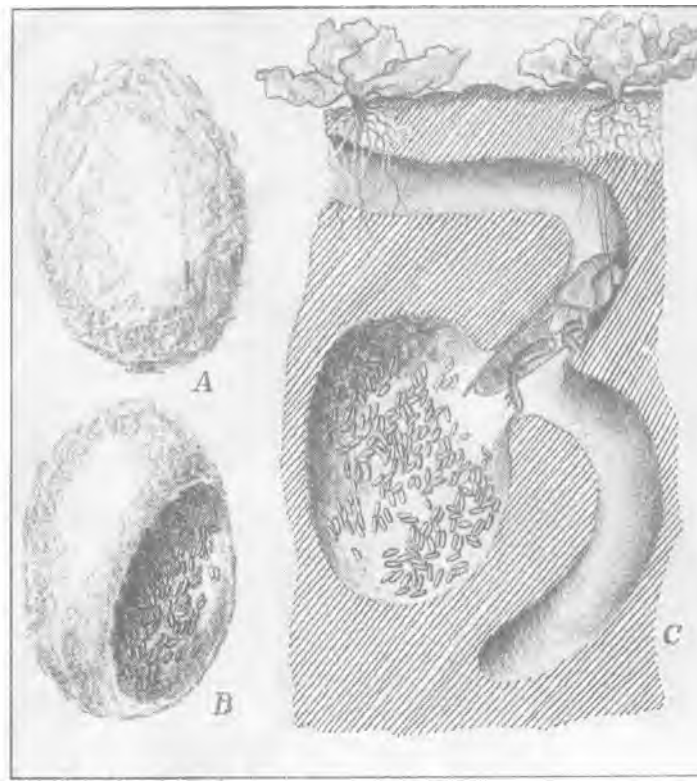
www.frenchpdf.com

Usages. — Les Courgettes se consomment farcies comme les Aubergines. Elles sont plus précoces qu'elles.

COURTILIÈRE Genre d'insectes Orthoptères. La Courtilière, commune dans nos jardins (*Gryllotalpa gryllotalpa*) est encore appelée : Jardinière, Taupe-grillon, Avant-taupe, Laboureuse, Écrevisse de terre, Loup de terre, Perce-chaussée, Ortolan, etc. Le nom de Courtilière vient du vieux français « Courtil » qui signifie « Jardin ». Il dit assez la prédilection de cet insecte pour les terrains consacrés à l'horticulture. La multi-



LA COURTILIÈRE



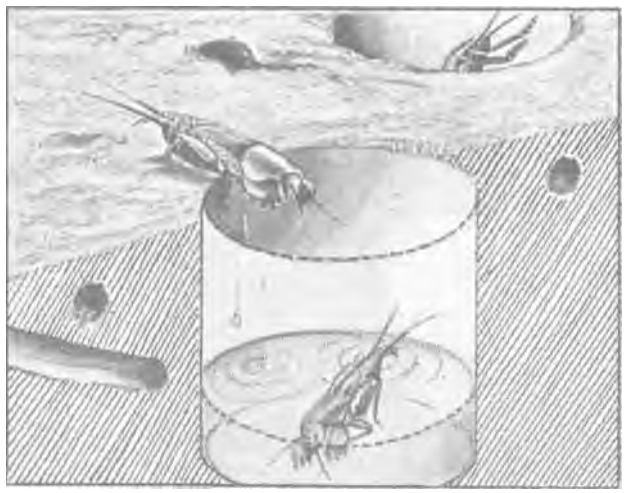
a, NID DE COURTILIÈRE ; b, NID OUVERT MONTRANT LES OEUFS; c, COUPE DANS LE SOL MONTRANT DES GALERIES ET UN NID

plicité de ses synonymes montre également que la particularité de son aspect et de ses mœurs souterraines ont, de tout temps, retenu l'attention. La Courtilière trouve dans le sol, soigneusement ameubli et fréquemment arrosé des potagers, un milieu favorable à ses habitudes fouisseuses. Les galeries, dont elle mine plus ou moins superficiellement et en tous sens la couche arable, bouleversent les semis, déchaussent et détruisent les racines, causant des dégâts, à ce point considérables, qu'ils opposent un véritable obstacle à certaines cultures dans quelques régions du Midi de la France et de l'Afrique du Nord. C'est l'un des pires ennemis des plantes et principalement des plantes potagères.



COURTILIÈRES TUÉES PAR DES APPATS EMPOISONNES

www.frenchpdf.com



PIÉGEAGE A L'AIDE DE RÉCIPIENTS PLACÉS AU RAS DU SOL

Description et mœurs. — La Courtilière est un gros insecte de 4 à 5 cm. de long, pouvant atteindre 6 cm. chez les individus de taille exceptionnelle. Sa couleur est marron velouté, plus jaune sur le ventre. La Courtilière est munie de deux paires d'ailes; la paire antérieure, courte et arrondie, sert d'élytres, la paire postérieure, repliée en éventail et formant, au repos, une pointe effilée, qui dépasse l'extrémité de l'abdomen, permet à l'insecte de voler sur d'assez grandes distances ; cependant, les vols massifs et soutenus de Courtilières sont assez rares. Des trois paires de pattes que possède l'insecte, la paire antérieure est remarquable par le développement des doigts, découpés en dents de scie, qui font un travail analogue à celui des mains de la taupe. La Courtilière est active pendant la nuit, elle se réfugie, le jour, dans ses galeries profondes. Celles-ci conduisent aux nids, vastes chambres sphériques, à parois lisses, maçonnées avec des fibres de racines en guise d'armature. Ces nids, qui peuvent atteindre le volume du poing, sont creusés à 0 m. 20 ou 0 m. 30 de profondeur, là où les insectes ne risquent pas d'être dérangés par les labours, dans la terre des allées, par exemple. La femelle y dépose, au printemps, de 300 à 600 œufs, blancs et elliptiques. Ceux-ci libèrent, vers la fin de juin, des larves qui ont l'apparence d'adultes, privés d'ailes et de taille réduite. Ces jeunes se nourrissent d'abord avec des débris végétaux entreposés dans le nid. Avant l'hiver, ils subissent deux mues, puis ils se dispersent en forant des galeries à l'intérieur desquelles ils passeront la mauvaise saison. Ces refuges sont aménagés soit dans la terre profonde, soit en surface, dans le terreau ou le fumier lorsqu'il s'en trouve des tas suffisamment épais. Le réveil se produit au printemps et les larves reprennent aussitôt leur cheminement souterrain, en s'alimentant copieusement de proies vivantes ainsi que de racines et de tubercules. Trois nouvelles mues les amèneront progressivement à l'état adulte, qu'elles atteindront à l'automne. Le repos hivernal sera observé comme la première année et ce n'est qu'au printemps suivant que les insectes parfaits se rechercheront pour s'accoupler. Les mâles feront entendre, à ce moment, leur chant monotone produit par le frottement de leurs élytres. Le cycle évolutif s'accomplit donc en deux ans et nécessite 5 mues. Toutefois, sous le climat méditerranéen, une année suffirait au développement complet d'une génération.



PIÉGEAGE SOUS DES PLANCHES OU DES FAGOTS

Dégâts. — Les Courtilières sont doublement nuisibles : d'abord par l'attaque directe des racines et des tubercules dont elles se nourrissent, ensuite par leur activité fouisseuse qui, lorsqu'elle s'exerce superficiellement, bouleverse les semis ou arrache les racines des plantes. Leurs trajets souterrains peuvent se révéler à la surface du sol par de petits bourrelets sinueux. Leurs galeries ont un diamètre intérieur de 1 demi à 1 cm. Les dégâts ont lieu depuis avril jusqu'en automne, ils sont surtout causés par les larves d'un an.

www.frenchpdf.com



PIÉGEAGE HIVERNAL DANS LES TRANCHÉES REMPLIES DE FUMIER

Destruction : En raison de leur situation et de leur profondeur, il est difficile d'atteindre les nids et de les détruire. Les pièges, sous forme de pots de fleurs ou de boites de conserves vides, enterrés jusqu'aux bords et dans lesquels les Courtilières, cheminant en surface, tombent, sans pouvoir en sortir, ne donnent que peu de résultats. Les abris-pièges constitués par des tranchées d'une profondeur et d'une largeur de 20 à 30 cm., sur une longueur de plusieurs mètres et remplie de fumier, attirent les larves hivernantes que l'on peut ensuite dénicher en retournant le fumier au cours de l'hiver. Plus efficaces sont les appâts empoisonnés préparés suivant la formule de Malenotti : riz ou maïs brisé, 100 parties ; fluosilicate de baryum en poudre très fine, 5 parties ; eau, 25 parties. On humecte d'abord le riz ou le maïs avec de l'eau pendant 1/2 heure ou 1 heure, puis on y ajoute le fluosilicate de baryum, qu'on mélange au moyen d'une spatule. On répand l'appât le jour même de sa préparation à raison de 20 gr. par mètre carré, répartis en traînées minces entre les lignes de légumes. On opère par une soirée chaude, en période sèche et de mai en août. Le fluosilicate de baryum perdant rapidement sa toxicité sous l'influence de l'humidité, il faudra renouveler plusieurs fois les applications à 15 à 20 jours d'intervalle. Les insecticides gazeux produisent également des effets intéressants. On emploie le sulfure de carbone à raison de 50 à 200 gr. au mètre carré, répartis en 10 trous, sur terrain nu. La culture peut être entreprise 3 semaines après. Le cyanure de calcium donne des résultats analogues ; on le dépose au fond de trous préparés comme pour le sulfure de carbone. Au contact de l'humidité du sol, il se produit de l'acide cyanhydrique qui se diffuse dans la couche arable et va tuer les courtilières qui s'y trouvent.

CRAMBÉ *(Crambe maritima) Famille des Crucifères.* — Appelé aussi Chou marin.



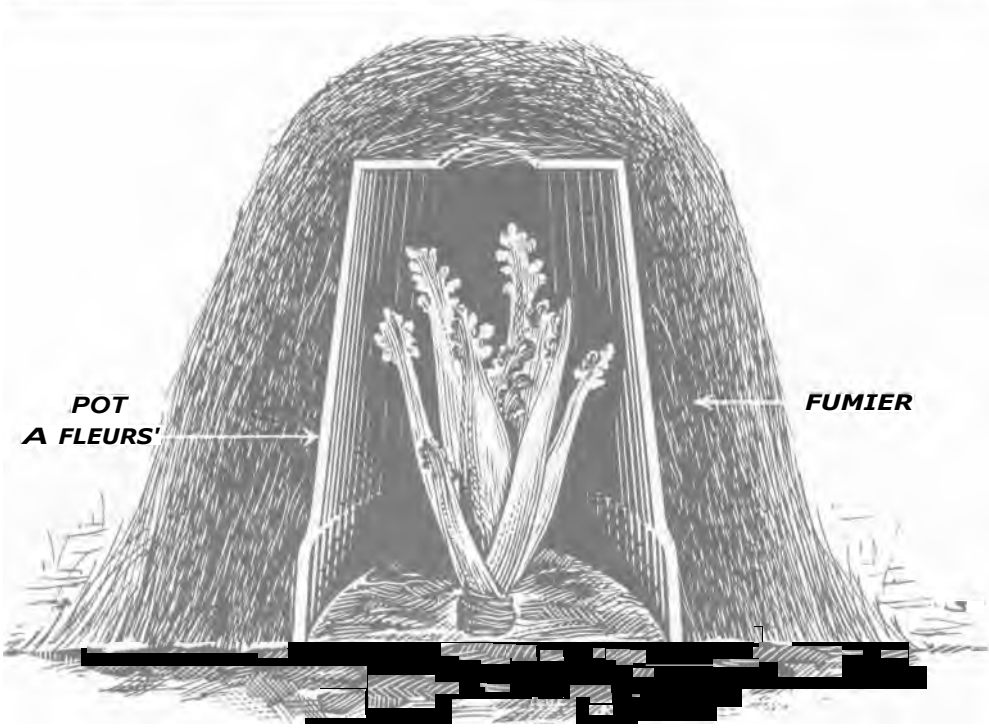
(Cl. J. Vincent.)

CRAMBÉ OU CHOU MARIN

Description. — Plante indigène vivace, à feuilles amples, épaisses, frangées, souvent contournées et découpées sur les bords, d'une couleur vert glauque toute particulière, sur les deux faces. Tiges fortes, ramifiées, d'une hauteur de 50 à 60 cm. portant un grand nombre de fleurs blanches, ne donnant qu'une seule graine enfermée dans une silicule dure et coriace ne s'ouvrant pas à maturité, dont la faculté germinative baisse rapidement après la première année. Un gramme contient de 15 à 18 graines.

Le Crambé, ou Chou marin, qui se rencontre à l'état sauvage sur une grande partie des

www.frenchpdf.com



BLANCHIMENT DU CRAMBE

côtes de l'Europe occidentale, est l'objet d'une culture importante en Angleterre. Ce sont les jeunes pousses qui sont employées comme légume, après qu'on les a fait blanchir.

Culture. — Le Crambé est une plante vivace qui peut se multiplier par division ou par boutures des racines, aussi bien que par semis, mais c'est surtout par boutures de racine que l'on procède. En février, ou commencement mars, avant le réveil de la végétation, on divise les diverses ramifications des vieilles touffes de Crambé, en tronçons de 8 à 10 cm., que l'on plante immédiatement en place, dans une bonne terre bien amendée et profondément labourée. Espacer de 0 m. 60 à 0 m. 80 en tous sens. Dès la première année, les jeunes plantations pourraient, à la rigueur, donner une récolte, mais il vaut mieux ne commencer à couper que la seconde année.

Les semis peuvent se faire en pépinière ou en place. Dans tous les cas on sème la graine de mars à juin, sans la dépouiller de son enveloppe. Le semis en place se fait en poquets, à raison de plusieurs graines par poquet, placés à la même distance les uns des autres que les boutures. Ces poquets doivent être bien terreautés, tenus propres, et arrosés fréquemment jusqu'au développement complet des plants. Quand ils sont assez forts et que les attaques des altises ne sont plus à craindre, on éclaircit pour ne laisser qu'un plant par poquet, c'est-à-dire le plus vigoureux. Ce n'est qu'au troisième printemps que l'on peut commencer à cueillir sur les jeunes plantes, dont la production dure de 8 à 10 ans.

Pour blanchir le Crambé, on coiffe la tête de chaque pied d'un pot à fleurs bien fermé, qu'on recouvre de terre ou de feuilles sèches. Au bout de 3 à 4 semaines, quand les rosettes des feuilles ont 15 cm., on coupe sur la souche, aussi près que possible. A l'automne, il est bon d'enlever les feuilles mortes, de supprimer les pousses faibles et surabondantes, et de rechausser les pieds avec de la terre ou du terreau. Comme le Crambé est une plante maritime, il convient de répandre sur le sol 1 kg. 500 de sel de cuisine par are, auquel on pourra ajouter avantageusement 3 kg. de superphosphate et 2 kg. de sulfate d'ammoniaque.

SÉLECTION VILMORIN

Crambé maritime

Graines. Par paquet — N° 15.389

Insectes nuisibles. es Le Crambé redoute les altises, les limaces et les escargots *(voir ces mots pour les moyens de destruction à employer).*

Usages. — Les côtes parfaitement blanchies se consomment cuites, à la manière des Asperges ou des Cardons. Bien préparées, elles conservent toute leur fermeté et leur saveur rappelle celle des plus fins Choux-fleurs.

www.frenchpdf.com

ENGRAIS. — Superphosphate d'os, sulfate d'ammoniaque, sel commun *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin)*.



LE CRAPAUD CALAMITE

CRAPAUD Batracien qui se distingue des Grenouilles par une taille plus forte, des pattes postérieures moins bien adaptées au saut, une peau verruqueuse et des mœurs presque exclusivement terrestres. Le Crapaud, en effet, ne fréquente l'eau qu'au printemps, époque de la reproduction. 11 vit, soit seul, soit en petites colonies, dans les anfractuosités des vieux murs, sous les grosses pierres, dans des recoins sombres et humides, d'où il ne sort guère que le soir pour chasser les insectes dont il se nourrit. Les Têtards naissent à la fin d'avril.

Les crapauds doivent à leur aspect repoussant d'être pourchassés et détruits. Du point de vue horticole, il faudrait les introduire et leur faciliter le séjour dans les jardins en raison de la grande quantité d'insectes et de petits animaux nuisibles dont ils font leurs proies.



CRÉMAILLÈRE

CRÉMAILLÈRES ou FOURCHETTES — Les crémaillères sont des planchettes crénelées, destinées à régler l'aération des châssis et des cloches.

CRESSON ALÉNOIS *(Lepidium sativum) Famille des Crucifères.* — Appelé aussi Cressonnette, Graine du Liban, Passerage cultivé.

Description. — Plante annuelle originaire de Perse, à végétation très rapide. Son goût fort et piquant l'a fait de tout temps rechercher comme condiment et la culture en est si simple qu'elle s'est répandue dans tous les jardins. Feuilles très découpées, assez nombreuses, formant une rosette peu fournie, de laquelle s'élève une tige lisse, ramifiée, garnie de quelques feuilles presque linéaires ; fleurs blanches, petites. Les graines, relativement grosses, sont sillonnées, oblongues, rouge-brique. Leur durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 450.

Culture. — Le Cresson alénois est des plus faciles à cultiver ; on peut le semer en tout temps et en tout terrain riche en humus, et au bout de quelques semaines, les feuilles vertes sont bonnes à couper. En été, il faut choisir une exposition fraîche et ombragée, qui amènera un plant plus tendre et plus abondant. Pour éviter la montée à graine, il y a lieu de renouveler les semis qui se font de février à octobre, en pleine terre, à la volée ou en rayons espacés de 20 cm., mais le plus généralement en bordure. Semer 0 gr. 5 au mètre carré. Recouvrir à peine la semence.

SÉLECTION VILMORIN

Cresson alénois commun

Graines. Par 60 gr.	N° 15.464
» » 30 »	s 15.465
» » paquet	» 15.469

Cresson alénois à large feuille

Graines. Par 60 gr.	N. 15.504
» » 30 »	» 15.505
» » paquet	» 15.509

Cresson alénois frisé

Graines. Par 60 gr.	N. 15.594
» » 30 »	» 15 595
» » paquet	» 15.599

Cresson alénois nain très frisé

Graines. Par 60 gr.	N. 15.634
» » 30 »	» 15.635
» » paquet.	» 15.639

www.frenchpdf.com

La faculté germinative de la graine est telle qu'elle lève généralement en 24 heures ; on en profite, quelquefois en hiver, pour se procurer rapidement dans les appartements de la verdure fraîche. Il suffit, pour cela, de répandre abondamment de la graine sur de la mousse ou de la flanelle humide, et en quelques jours on obtient une masse de verdure.

On récolte environ 1 kg. au mètre carré.

Variétés. — Cresson alénois commun. - Plante d'une végétation très rapide ; usitée pour garniture de plats et salades. Agréablement piquante.



A PEINE L'A-T-ON SEMÉ QUE DEJA ON PENSE A LE METTRE EN SALADE.

Cresson alénois à large feuille. — A feuilles entières ovales ; quelquefois préféré au précédent en raison de la plus grande largeur de ses feuilles.

Cresson alénois frisé. — Feuillage plus fin et plus crispé que celui du Cresson alénois commun.

Cresson alénois nain très frisé. — Race de port trapu et ramassé, à feuilles très frisées sur les bords.

Usages. — Les feuilles, dont le goût rappelle quelque peu celui du Cresson de fontaine, sont très employées comme condiment ; crues, on en garnit les rôtis, on les mange en hors-d'œuvre ou en salade; cuites, elles font d'excellents potages et peuvent s'accommoder à la façon des Epinards.

CRESSON DE FONTAINE *(Nasturtium officinale* ou *Sisymbrium nasturtium) Famille des Crucifères.* — Appelé encore Cailli, Cresson d'eau, Cresson de ruisseau, Santé du corps, Bride-cresson.

Description. — Plante indigène vivace, aquatique, à tiges longues, s'enracinant facilement et émettant dans l'eau, elle-même, des racines blanches qui servent à sa nutrition ; feuilles d'un vert foncé, à divisions arrondies ; fleurs blanches, petites, en épi, terminant les tiges ; graines très fines, rougeâtres, dont la durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient environ 4.000.

Culture. — La prédilection du Cresson de fontaine pour les emplacements submergés par des eaux courantes, en rend la culture assez difficile, aussi se contente-t-on souvent de le récolter



PLANTATION DU CRESSON DE FONTAINE EN FOSSE

www.frenchpdf.com

dans les ruisseaux, les fossés, les fontaines, où il croit naturellement. On le multiplie par bouturage ou par semis.

Dans les environs des grandes villes, on pratique cette culture en grand dans des fosses parallèles de 2 m. de large sur 0 m. 50 de profondeur, dont le fond peu perméable a été bêché ; des vannes placées à chaque extrémité permettent de régler la hauteur d'eau.



CULTURE DU CRESSON EN BAQUET

Dans la pratique ordinaire, lorsqu'on dispose d'eau pure et fraîche en suffisante quantité, on creuse des fosses de 2 m. de large ; lorsque le sol du fond est bien labouré et fumé, on y repique au plantoir, en les espaçant de 5 à 10 cm., des tiges de Cresson prises parmi les plants les plus beaux et les plus vigoureux ; on tasse ensuite la plantation, puis on laisse entrer 5 cm. d'eau, et lorsque la reprise est effective, on élève le niveau de l'eau au fur et à mesure de la croissance du Cresson. Si on n'a pas un écoulement d'eau constant, il suffit que le renouvellement en soit assez fréquent. La récolte commence environ 1 mois après la plantation.

Bien que moins employé que le bouturage, le semis constitue un bon procédé de reproduction. On l'effectue de mars à juillet, soit au fond de petits fossés, soit en place, en terre très humide. La graine, qui est très fine, doit être .mélangée à une certaine quantité de terre sèche ou de sable, et être semée clair, soit environ 1 gr. au mètre carré. La levée a lieu en 3 ou 4 jours. Quand le plant atteint 8 a 10 cm., on arrache et on le plante en fosse, comme s'il s'agissait de boutures.

Après chaque coupe, on pratique une opération appelée schuellage ; elle a pour but de remettre en contact avec la terre les tiges soulevées lors de la récolte, au moyen d'une schuelle, instrument composé d'une planchette de 1 m. 50 de long sur 8 ou 10 cm. de large, avec laquelle on tasse les tiges de Cresson contre la terre.

Avant l'hiver, on coupe les tiges très près de la base et on les submerge pour éviter qu'elles ne gèlent.

Jadis, comme fumier, on employait le fumier de vache ; celui-ci a été abandonne comme peu hygiénique, le Cresson se consommant cru le plus souvent ; on lui a substitué les engrais chimiques. A la préparation des fosses, on enfouit par are, 9 kg. de sang desséché, 6 kg. de superphosphate et 3 kg. de sulfate de potasse ; après chaque coupe, après avoir mis le Cresson à sec, on répand sur les plants, au cours de l'année, 25 kg. de superphosphate d'os.

Le Cresson de fontaine peut également être cultivé en pleine terre. Il suffit de disposer d'un emplacement ombragé ou exposé au nord. On creuse une tranchée profonde d'environ 25 cm, et large de 1 m. ; on plombe fortement le fond, que l'on recouvre d'une couche de bonne terre mêlée de terreau. On arrose jusqu'à saturation et on sème la graine très clair, comme pour les semis en fosse, en la recouvrant légèrement de terreau fin. Tenir ensuite le sol toujours frais. Au fur et à mesure des coupes, répandre un peu de bon terreau pour ranimer la végétation et regarnir les vides produits par la cueillette. Ce moyen peu connu est cependant très pratique et sans difficulté.

On peut enfin cultiver le Cresson dans un baquet de 0m. 30 de profondeur, qu'on place auprès d'un bassin ou d'une fontaine ; on met, au fond de celui-ci, 10 cm. de bonne terre que l'on humidifie. On bouture ou on sème, et après la levée des plants, on met de l'eau petit à petit, jusqu'à 15 cm. suivant la végétation. Cette eau doit être renouvelée le plus souvent possible. On récolte approximativement 1 à 2 kg par metre carré.

– SÉLECTION VILMORIN

Cresson de fontaine

Graines. Par 1$ gr.	.....	N. 15.696
» » 10 »		» 15.697
» » 5 »		» 15 698
» » paquet		» 15.699

Cresson de fontaine amélioré à large feuille

Graines. Par 1$ gr.	.....	N. 15.706
» » 10 »		» 15 708
» » 5 »		» 15.707
» » paquet.	.....	» 15.709

www.frenchpdf.com

Variétés. — Cresson de fontaine. — Universellement cultivé pour salade en raison de son goût agréable et caractéristique.

Cresson de fontaine amélioré à large feuille. — Amélioration de la race précédente, à feuilles plus larges.

Parasites. — **Pendant** la durée de la cressonnière, il faut éviter son envahissement par les plantes aquatiques étrangères ; telles que Lentilles d'eau, Cresson de cheval, Berles, etc. A l'aide d'un râteau, attirer ces plantes prés du bord et les arracher à la main.

Insectes nuisibles. — Les cressonnières sont parfois attaquées par les altises *(voir ce mot).*

Destruction : Submerger les plants pendant quelques jours, ou en pleine terre, arroser copieusement et très fréquemment.

La Chrysomèle du Cresson *(Phædon cochleariae),* petit Coléoptère d'un joli bleu d'acier, qui attaque les feuilles.

Destruction : Secouer les plantes et recueillir les insectes et les larves qui se laissent entraîner par le courant ; ces dernières flottent sur l'eau, soutenues par leurs longs poils, imprégnés de substance hydrofuge.



CRESSON DE FONTAINE AMÉLIORÉ A LARGE FEUILLE

La mouche du Cresson *(Hydrellia nasturtii),* petite mouche d'un noir olivâtre dont la larve creuse des galeries dans le végétal, entraînant le jaunissement des feuilles et la rupture des tiges.

Destruction : Aucun moyen de lutte n'a été expérimenté jusqu'à ce jour. Effectuer le curage des fosses 1 mois avant les semis de printemps, avec le plus d'attention possible. Emporter au loin les curures et les enfouir par un bon labour.

Le Ceuthorrhynque ou Charançon du Cresson *(Amalorrhynchus melanarius),* Charançon noir dont les adultes perforent les feuilles tendres et dont les larves vivent aux dépens des graines. On n'a pas encore envisagé de moyens de lutte contre cet insecte.



LA CHRYSOMÈLE DU CRESSON*
Grossie environ 6 fois.



LA MOUCHE DU CRESSON*
Grossie environ 6 fois.



LE CHARANÇON DU CRESSON•
Grossi environ 10 fois.

Usages. — Le Cresson de fontaine est employé en salade et pour garnir les plats. On peut également le consommer cuit à la façon des Épinards. Il a des propriétés dépuratives utilisées en pharmacie. Le Cresson cuit a été recommandé aux diabétiques, chez qui il ferait baisser le sucre. C'est un légume riche en calcium.

ENGRAIS. — Sang desséché, superphosphate d'os, sulfate de potasse.

OUVRAGES A CONSULTER. — **Les** Plantes Potagères par Vilmorin. Culture du Cresson par Lesourd.

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
TIGES DE CRESSON EN COUPE, MONTRANT LES LARVES DE LA MOUCHE DU CRESSON ET LEURS GALERIES*

CRESSON DE JARDIN

(Barbares præcox ou *Erysimum præcox) Famille des Crucifères.* — Appelé aussi Cresson de terre, Cresson vivace, Cresson des vignes, Cressonnette de jardin, Roquette, Sisymbrium.

Description. — Plante indigène bisannuelle, offrant par l'aspect de son feuillage quelque analogie avec le Cresson de fontaine, dont elle diffère cependant par son caractère complètement terrestre. Semée au printemps, elle forme pendant l'été une rosette de feuille d'un vert foncé très luisant. Ce n'est qu'au printemps suivant que les tiges florales se développent, donnant des fleurs jaune vif. Les graines sont petites, grises, un peu déprimées sur une face et arrondies sur l'autre. Leur durée germinative est de 3 années. Un gramme en contient 950.

Culture. — On peut semer le Cresson de jardin pendant tout le printemps, l'été et l'automne, en toute terre de jardin, mais surtout aux expositions fraîches. Semer **1** gr. au mètre carré. Recouvrir la semence de ½ cm de terre. La levée a lieu en 15 à 20 jours N'ayant pas à craindre prématurément la montée à graine, il n'est pas nécessaire de renouveler fréquemment les semis.

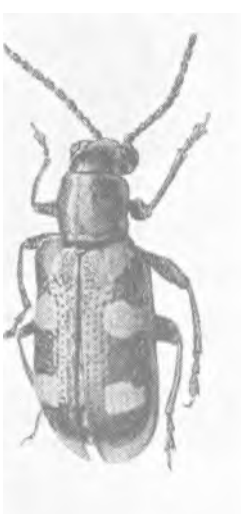
On récolte environ 1 kg. au mètre carré

SÉLECTION VILMORIN

Cresson *de* jardin Graines N°15.669

Usages. — Le Cresson de jardin s'emploie comme le Cresson de fontaine, dont il n'a cependant pas toute la qualité.

CRIOCERE Genre de Coléoptères dont les larves parasitent l'Ognon, l'Échalote et l'Asperge.



CRIOCÈRE DE L'ASPERGE
Grossi environ 8 fois.



CRIOCÈRE DE L'OGNON
Grossi environ 7 fois.



CRIOCÈRE A 12 POINTS
Grossi environ 8 fois.

www.frenchpdf.com

Description. — Insecte de forme régulière, à corselet mince et partie antérieure de l'abdomen presque rectangulaire. Les Criocères sont généralement de couleurs vives.

Ils produisent deux générations par an. La première ponte a lieu en avril ou mai, et la seconde en juin ou juillet. Les insectes de la deuxième génération estivent et hivernent pour se reproduire au printemps suivant.

Espèces. — Trois espèces sont nuisibles dans les potagers :

Le Criocère de l'Asperge *(Crioceris asparagi),* qui s'est spécialisé sur ce légume. Long de 5 à 6 mm., son corselet est rouge ; les élytres sont bleu métallique, à pourtour rouge, avec 3 taches blanchâtres de chaque côté, sur le bord. Non seulement la larve, mais aussi l'insecte parfait est nuisible aux Asperges, surtout aux jeunes pousses, auxquelles il inflige de multiples morsures. Les œufs, d'un gris verdâtre foncé, long de 2 mm., ont une disposition et un mode de fixation particuliers. La larve naît au bout de 3 à 8 jours et s'attaque aussitôt à la tige. Après 2 à 3 semaines, elle s'enfonce dans le sol pour se transformer en nymphe, puis une semaine après, en insecte parfait.

Le Criocère de l'Ognon *(Lilioceris merdigera),* qui s'attaque à l'Ognon, l'Échalote et l'Ail. Long de 6 à 7 mm., entièrement rouge vif en dessus, cet insecte pond à la face inférieure des feuilles des Ognons, Ails ou Échalotes, des œufs ovales, orangé clair, de 1 mm. de long. Après 6 à 10 jours, la larve naît et se nourrit sur la feuille en respectant l'épiderme du dessus ; cette larve a la particularité de se recouvrir de ses excréments. Elle subit 3 mues en 3 semaines, et apparaît alors d'un jaune sale avec 6 pattes brunes, ainsi que la tête ; sa longueur est de 6 à 8 mm. Elle gagne le sol et s'y enfonce de quelques centimètres pour se transformer en adulte au bout de 1 à 2 semaines.

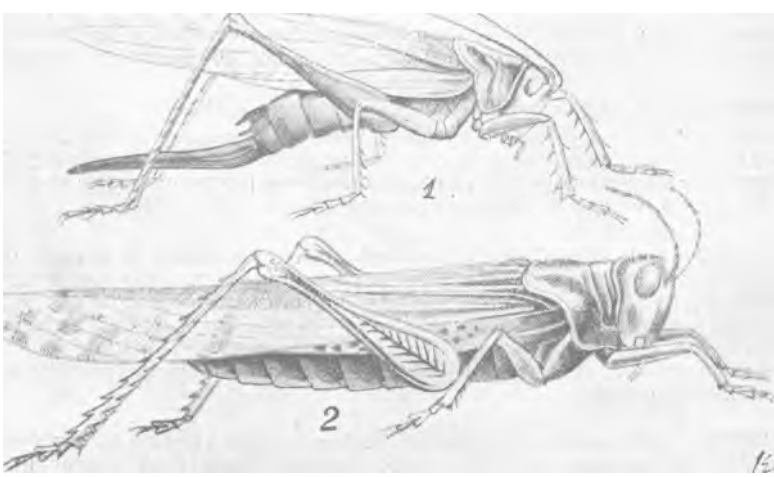
Le Criocère à douze points *(Crioceris duodecimpunctata),* de la même taille que le Criocère de l'asperge, mais beaucoup moins nuisible, est entièrement rouge, avec 12 points noirs sur les élytres. Les dégâts causés aux jeunes pousses par les adultes sont de même nature que ceux du Criocère de l'Asperge. Les œufs sont fixés par leur côté aux extrémités des rameaux. Plusieurs fruits sont rongés par chaque larve. Sa transformation en insecte parfait est semblable à celle des autres Criocères.

Destruction : Pulvérisations nicotinées à 1,5 %, ou poudrages au Roténone ou au D. D. T. (Gésarol).

CRIQUET Gros insecte sauteur et migrateur de la *famille des Acridiens,* causant des ravages considérables dans le Nord africain, et parfois dans le Sud de la France (Crau, Provence, Charente).

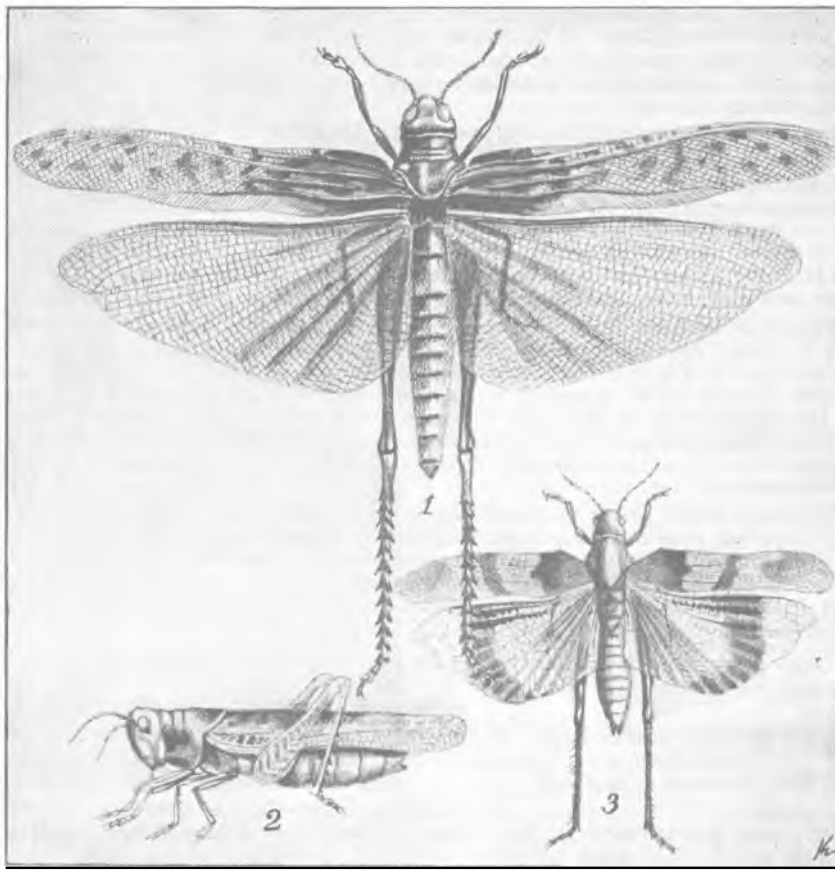
Description. — On confond souvent Criquet et Sauterelle. La différence, immédiatement apparente, réside dans les antennes très courtes chez le Criquet, et dans l'arrière du corps allongé et sans tarière chez les femelles.

La longueur des Criquets, qu'on peut rencontrer en Afrique du Nord et même en Fr ance. oscille entre 20 et 60 mm. La coloration varie du gris brun, avec taches foncées, au vert et brun.



1, SAUTERELLE VERTE 2, CRIQUET MIGRATEUR

www.frenchpdf.com



1, CRIQUET MIGRATEUR (Grand. nature.) 2, CRIQUET MAROCAIN (Grand. nature.) 3, CRIQUET A AILES BLEUES (Grand. nature.)

Variétés. — Les plus fréquentes en France méditerranéenne sont :

Le Criquet marocain *(Dociostaurus maroccanus)* qui, d'Afrique du Nord, déborde parfois jusqu'en Crau.

Le Criquet migrateur *(Locusta migratoria)* qui, en France, ne se rencontre guère qu'en insecte isolé, peu nuisible.

Le Criquet à ailes bleues *(Œdipoda cœrulescens)*, généralement confiné dans les lieux incultes, mais pouvant, dans les cas fortuits de pullulation ou de grande sécheresse, envahir les cultures.

Le Criquet italien *(Calliptamus italicus)* qui peuple tout le Midi.

Destruction : En Algérie, la lutte est confiée à des syndicats de défense. En France, où les dégâts sont beaucoup moins à craindre, le traitement le plus efficace consiste à pulvériser des produits vénéneux sur les feuilles des plantations dévorées par les criquets. Les solutions nicotinées sont les plus opportunes à utiliser au potager.

CROC Outil appelé aussi Croc de Montreuil ou Croc à pommes de terre, et qui est constitué par un fer à 2 dents carrées ou plates, qui fait un angle aigu avec le manche. Celui-ci est court, 0 m. 90, et peut présenter une légère voussure. Ce croc sert au buttage et à l'arrachage des plants comme les Pommes de terre, à l'ameublissement des terres caillouteuses, au piochage de la vigne, etc. *(voir tarif Vilmorin)*.

On fait également le croc avec 3 ou 4 dents, généralement triangulaires, dit « grand croc », qui sert aux mêmes usages.

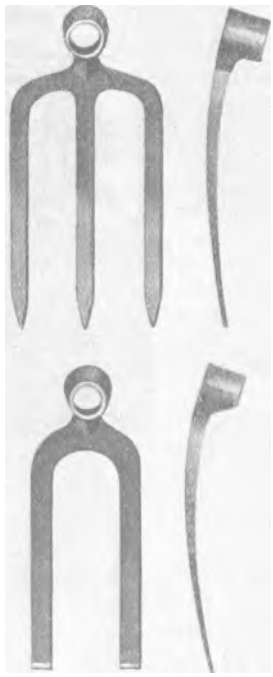
CROCHET Outil appelé aussi Fourche crochue ou Croc à fumier, généralement à 4 dents recourbées, cylindriques et pointues, utilisé pour retirer le fumier des écuries ou des bergeries. Au potager, il sert à niveler et effriter la surface du sol avant les semis ou plantations.

www.frenchpdf.com

CROCS ET CROCHETS



CROC A BECHER



CROCS MONTREUIL 2 ET 3 DENTS



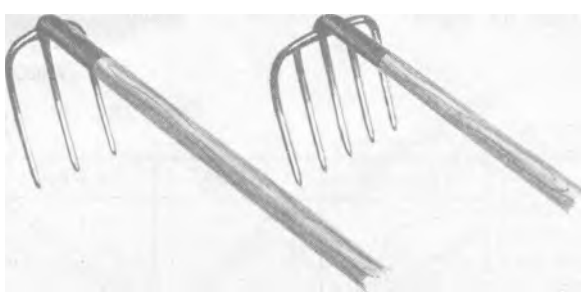
CROC A PIOCHER OU BÉCHARD



CROCS A POMMES DE TERRE A COL DE CYGNE



CROC A FUMIER



CROCHETS OU CROCS-RATEAUX

www.frenchpdf.com

CROSNE *(Stachys tuberifera) Famille des Labiées.* — Appelée aussi : Crosne du Japon, Épiaire à chapelets. Cette plante tire son nom de la localité de Crosnes, en Seine-et-Oise, car c'est là, dit-on, que sa culture à été innovée en France.

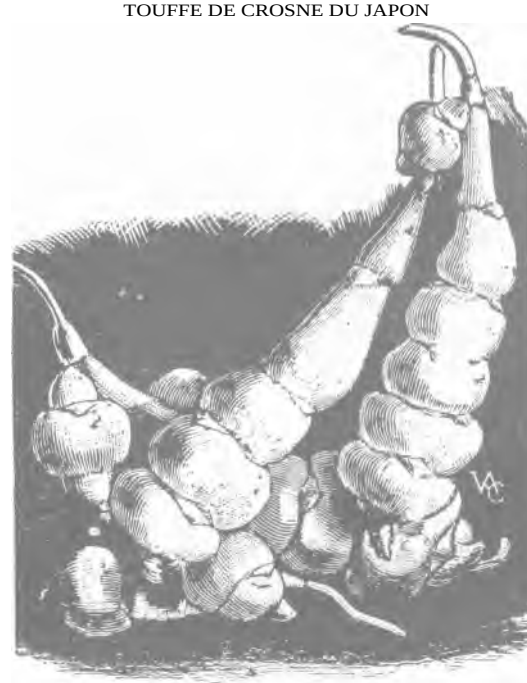
Description. — Plante traçante, vivace, originaire de la Chine ou du Japon, à tiges carrées et feuilles opposées, ovales, pointues, d'un vert terne, rudes au toucher. Les fleurs disposées à l'extrémité des tiges ne viennent pas sous nos climats ; la multiplication se fait très facilement par ses rhizomes, qui sont l'extrémité épaissie des tiges souterraines et qui forment la partie utile de la plante.

Les rhizomes sont blancs, très aqueux. On en compte 500 à 600 au kg. ; la peau en est presque nulle et la chair très peu consistante et très tendre. Ils ne se forment qu'à l'arrière-saison, lorsque la végétation de la plante est presque complètement suspendue et que ses parties aériennes commencent à se flétrir. Vu leur manque de conservation on ne les arrache qu'au moment d'en faire usage.

Culture. — Bien que le Crosne soit une plante vivace, on le traite en plante annuelle dans la culture. Celle-ci est très simple : on plante les rhizomes à la façon des Pommes de terre, de préférence en terre légère, en février-mars, en poquets à 10 cm. de profondeur et 0 m. 40 l'un de l'autre. On met de 1 à 3 rhizomes par trou ce qui correspond à 100 gr. de rhizomes par mètre carré. Les soins, pendant l'été, consistent simplement à enlever les mauvaises herbes et à arroser si la sécheresse est trop grande. La récolte se fait à partir du mois de novembre, au fur et à mesure des besoins, dès que les tiges commencent à se dessécher. En temps de gelée, pour pouvoir continuer l'arrachage, couvrir la plantation



TOUFFE DE CROSNE DU JAPON

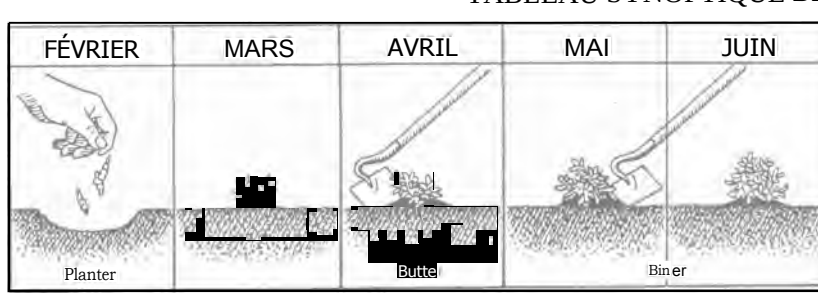


RHIZOMES DE CROSNE DU JAPON

— **SÉLECTION VILMORIN**

	Rhizomes Par kilog.
Crosnes du Japon	» 500 gr.
	» 200 »
	» 100 »

TABLEAU SYNOPTIQUE **DE**



www.frenchpdf.com

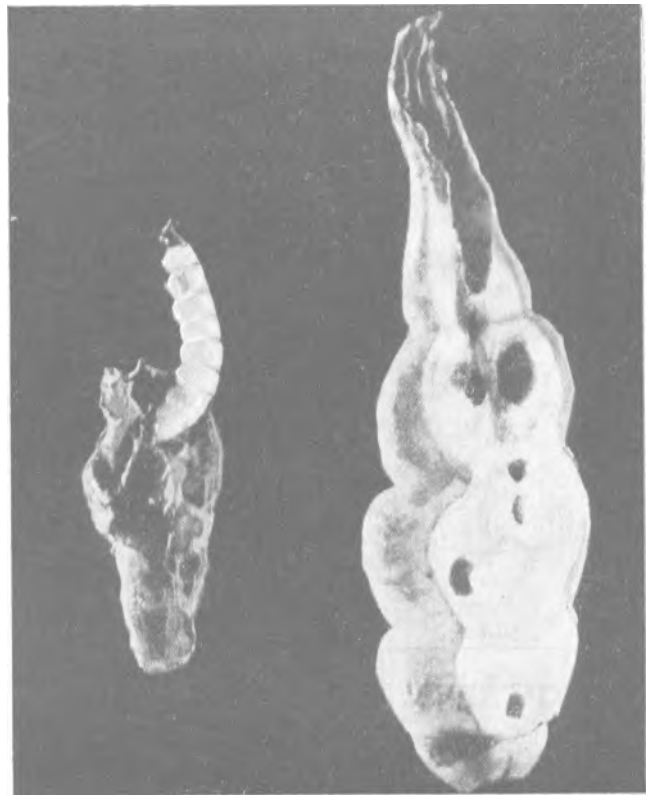
d'une couche de litière ou de feuilles mortes. On récolte environ de 1 kg. à 1 kg. 500 de rhizomes au mètre carré.

Insectes nuisibles. — Le ver des Crosnes *(Endothenia antiquana),* chenille qui creuse des galeries dans les rhizomes, et les vide intérieurement de leur .contenu.

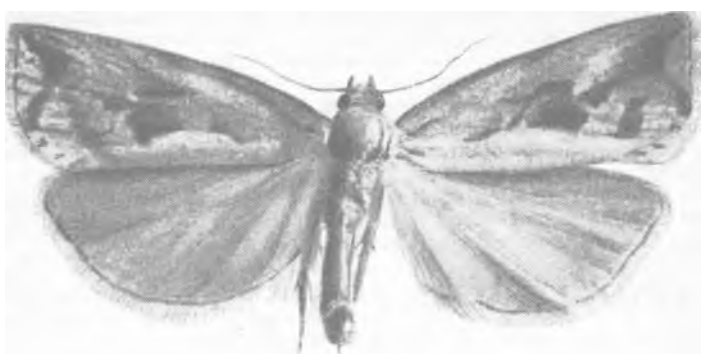
Destruction : Trier les Crosnes par immersion dans l'eau (les Crosnes véreux surnagent) et incinérer ceux qui sont atteints.

Usages. — Les tubercules ou rhizomes des Crosnes, débarrassés de leur peau par simple frottement dans un linge, se consomment cuits, bouillis, à l'étouffée, frits ou en salade. On peut aussi en confire au vinaigre.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

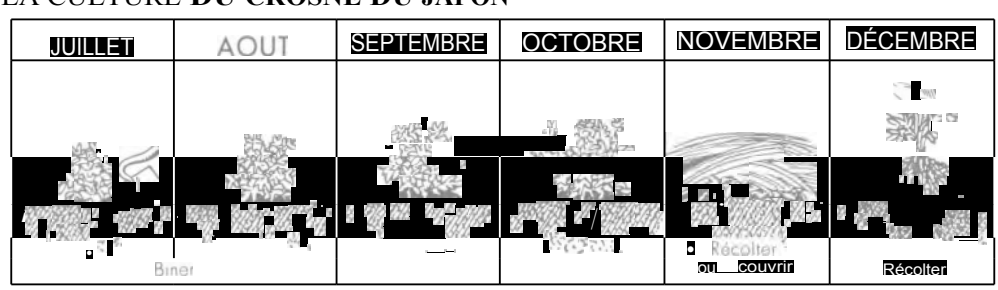


Ci-dessus, à gauche : LE VER DES CROSNES SORTANT D'UN RHIZOME (Grossi au double environ) A droite : RHIZOME EN COUPE MONTRANT LES GALERIES DU PARASITE•



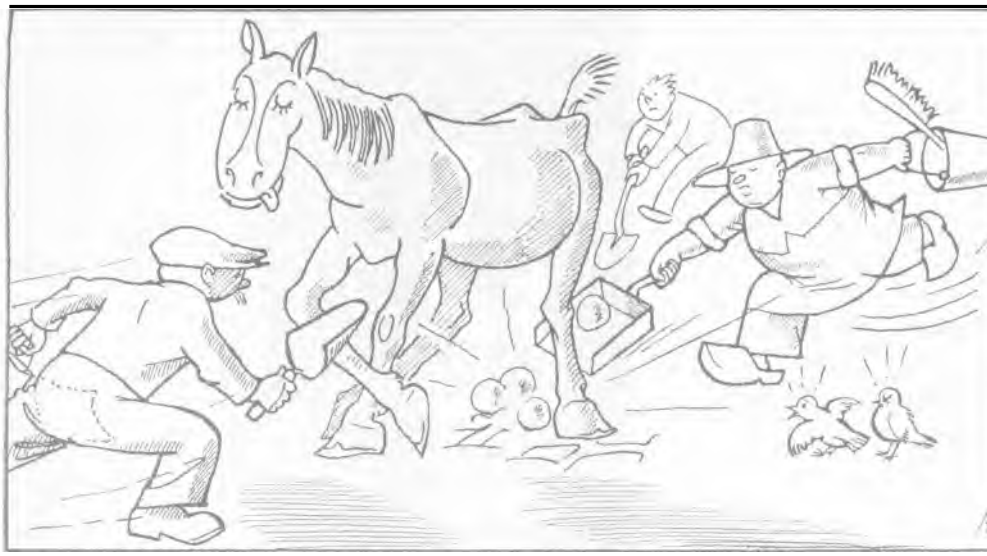
Ci-contre : LE PAPILLON DU VER DES CROSNES• Grossi environ 3 fois et demie.

LA CULTURE DU CROSNE DU JAPON



www.frenchpdf.com

CROTTIN Nom donné aux excréments du cheval. Le crottin est un engrais chaud propre à améliorer les terrains siliceux. Le crottin ramassé sur les routes entre dans la fabrication du compost *(voir ce mot).*



CRUCIFÈRES Famille botanique comprenant notamment les variétés potagères suivantes : Choux, Cochlearia, Crambé, Cresson, Navet, Pé-Tsai, Radis, Rave, Raifort, Rutabaga.

CRUD AMMONIAC Substance ayant servi à l'épuration du gaz d'éclairage et qui est ensuite vendue comme engrais azoté à azote ammoniacal.

Le Crud Ammoniac a l'aspect de la sciure de bois pourrie, plus ou moins granulée ou poudreuse. Il est de couleur gris vert ou bleu sombre. C'est un produit inflammable.

Le titre en azote du Crud Ammoniac varie dans de fortes proportions (de 2 à 10 et même 20 % d'azote). Cet engrais contient en outre des sulfocyanures d'ammoniaque et de fer, dangereux pour les plantes. Comme, d'autre part, son action fertilisante ne se fait guère sentir qu'après 5 mois environ de séjour dans le sol, on doit l'incorporer au moins 2 ou 3 mois avant les semis et, dans tous les cas, ne jamais le répandre sur une culture en végétation. La bonne époque pour appliquer le Crud Ammoniac est l'automne ou le début de l'hiver. La dose à employer est de 100 gr. au mètre carré.

Le Crud Ammoniac est également efficace comme herbicide et insecticide. On l'épand sur les terrains en friches, environ 4 mois avant de les remettre en culture. Il détruit les mauvaises herbes et certains vers souterrains.

CRYPTOGAMIQUES (MALADIES). — Affections des plantes qui sont dues à des champignons. Certaines de ces affections sont extrêmement graves comme la galle noire de la Pomme de terre.

Les champignons parasites des cultures appartiennent à différents groupes :

— Les Archimycètes dont font partie les agents de la **hernie du Chou,** de la **galle noire** et de la **galle poudreuse de la Pomme de terre.**

— Les **Phycomycètes** auxquels appartiennent les champignons des **mildious.**

— Les **Ascomycètes** représentés par les champignons des **oïdiums** ou **blancs** et des **maladies** à sclérotes.

— Les **Basidiomycètes** dont font partie les champignons des **charbons,** des **rouilles,** ou du rhizoctone **noir** de la Pomme de terre.

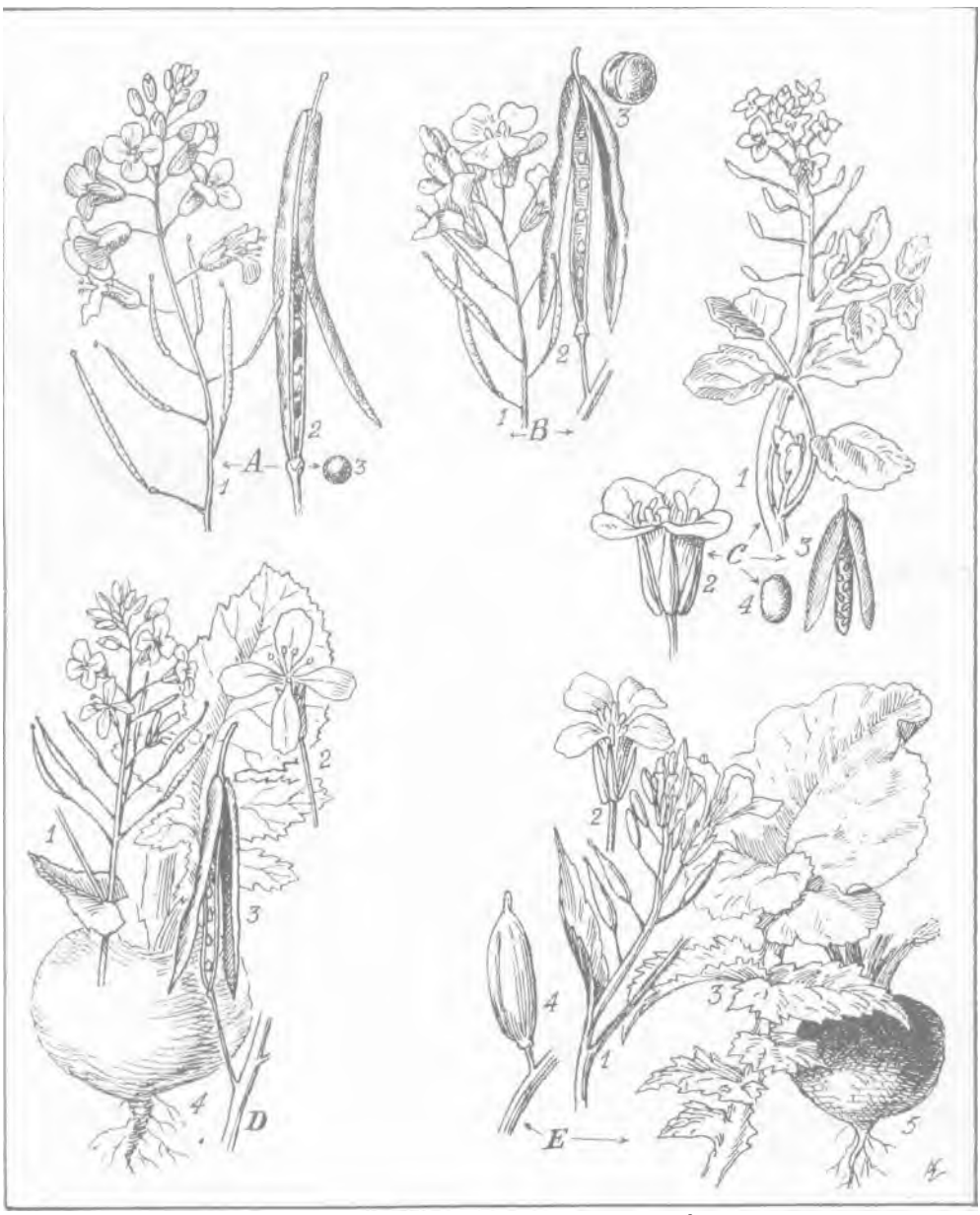
— Les **Champignons imparfaits** auxquels se rattachent les champignons des fusarioses.

En règle générale, les maladies dues à des champignons sont favorisées par l'humidité accompagnée de chaleur.

Moyens de lutte. — Une attaque déclarée de maladie cryptogamique laisse le jardinier sans moyens de guérison ; tout ce qu'il peut attendre des traitements c'est d'empêcher les champignons nuisibles de se reproduire et ainsi de préserver les plantes restées saines. Les principaux produits anticryptogamiques, qu'on appelle également des « fongicides », sont les bouillies à base de **cuivre,** particulièrement efficaces contre les Phytophthora et Phythium, **les**

www.frenchpdf.com

poudres ou bouillies à base de soufre, énergiques contre les « blancs », et les composés organiques à base de mercure, très toxiques pour la plupart des champignons, notamment pour les Rhizoctonia. *Le sublimé corrosif* s'emploie aussi pour les combattre, de même que les champignons de la fonte des semis et de la hernie du chou. On doit citer également le formol comme puissant désinfectant du sol et des semences, les produits organiques dérivés de la quinoléine comme le sulfate neutre d'oxyquinoléine, qui se montrent actifs contre certaines fusarioses et le *permanganate de potassium,* qu'on utilise avec succès contre la fonte des semis. Certains produits, généralement considérés comme insecticides, semblent avoir une action réelle sur différents champignons. Ainsi le *sulfure de carbone* détruirait le fusarium et le Rhizoctonia et la *Chloropicrine* serait toxique pour les maladies cryptogamiques en général



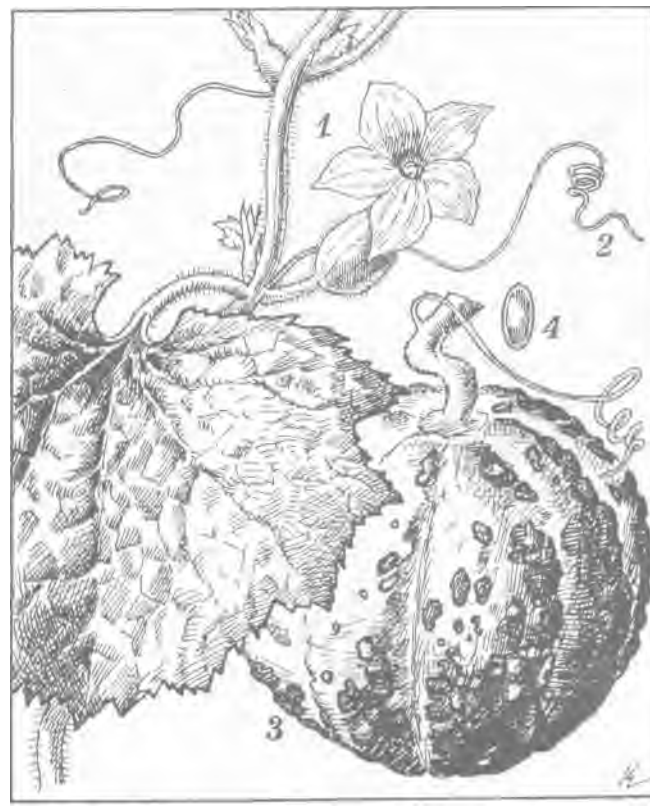
QUELQUES EXEMPLES DE CRUCIFÈRES

A. CHOU : I, FLEUR ; 2, FRUIT ; 3, GRAINE. - B, RUTABAGA : I, FLEUR ; 2, FRUIT ; 3, GRAINE. - C, CRESSON: RAMEAU FLEURI ; 2, FLEUR ; 3, FRUIT ; 4, GRAINE. - D, NAVET,: 1, RAMEAU FLEURI ; 2, FLEUR ; 3, FRUIT ; 4, RACINE. - E, RADIS : 1, RAMEAU FLEURI ; 2, FLEUR ; 3, FEUILLE ; 4, FRUIT ; 5, RACINE.

www.frenchpdf.com

CUCURBITACÉES

Famille botanique comprenant les Concombres et Cornichons, les Courges et Citrouilles, les Giraumons, Pâtissons, Potirons, les Melons et les Pastèques.



CUCURBITACÉES
1, RAMEAU FLEURI. 3, FRUIT.
2, VRILLE. 4, GRAINE.

CUIR

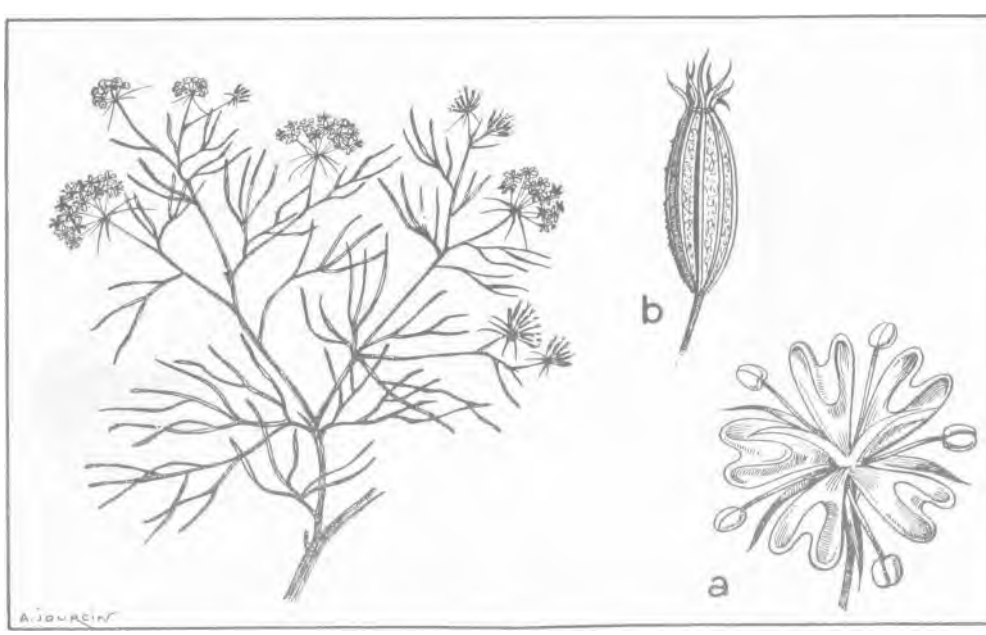
Les déchets de cuir broyés constituent un engrais azoté ayant une richesse de 6 à 8 % d'azote organique et 5 % d'acide phosphorique. Après décomposition dans le sol, ils fournissent également de l'humus. On les enfouit à l'automne à l'occasion d'un labour.

CULTURE

On désigne sous ce nom l'ensemble des opérations effectuées pour élever des végétaux en vue d'une utilisation industrielle ou alimentaire : la culture comporte la préparation du sol, l'assolement, les amendements, les semis et plantations, l'entretien, les récoltes et, enfin, la lutte contre les maladies et les insectes ou animaux nuisibles.

CUMIN DE MALTE

(Cuminum cyminum)
Famille des Ombellifères.



CUMIN DE MALTE : a, FLEUR ; b, FRUIT.

www.frenchpdf.com

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Orient, très basse, ne dépassant pas 10 à 15 cm. de hauteur, ramifiée dès la base ; fleurs petites, réunies en ombelles terminales. Graines assez grosses, allongées, concaves d'un côté et convexes de l'autre, marquées de 6 côtes sur la partie convexe, elles sont garnies de poils assez longs, qui se brisent à la maturité. La saveur en est chaude et fortement aromatique. Un gramme contient 250 graines. Leur durée germinative moyenne est de 1 an.

Culture. — Le Cumin se sème en pleine terre, en lignes espacées de 20 cm., dès que le sol est bien échauffé, c'est-à-dire au mois de mai. La quantité A semer est de **1** à 2 gr. au mètre carré. Recouvrir la graine de 1 cm. de terre. La levée a lieu de 20 à 30 jours. Le cumin demande un terrain léger, fertile et chaud. La végétation est rapide et les graines commencent à mûrir dès la fin de juillet, sans que la plante ait besoin d'autres soins que de quelques binages. On récolte au mètre carré environ 100 grammes de graines.

SÉLECTION VILMORIN

Cumin de Malte Grames Par 30 gr. N° 46.845

Usages. — Les graines de Cumin sont employées dans la cuisine, dans la pâtisserie et pour la fabrication de quelques liqueurs, notamment du kummel, On confond souvent les graines de Cumin avec celles de Carvi *(Carum carvi).* Ce sont ces dernières, et non celles du Cumin, comme on le croit généralement, qui sont employées dans le pain en Allemagne et dans le fromage en Hollande.

CUPR'ARSETOX Nouveau produit liquide, à base d'arséniate basique de cuivre. ayant une valeur insecticide et anti-cryptogamique. On l'utilise avec succès pour le traitement des cultures de Pommes de terre contre le doryphore et le mildiou.

Le Cupr'arsétox dose :
20 % d'arsénic métalloïdique
35,5 % de cuivre métal
combinés de l'arséniate basique de cuivre.
On l'emploie en pulvérisations à raison de 750 gr. pour 100 1. d'eau. (*Voir tarif Vilmorin*.)

CURURE Boue ou vase retirée d'un étang, d'un fossé, d'une mare ou d'un ruisseau, et que l'on utilise ensuite comme engrais.

Composition. — ,Les dépôts laissés par les eaux constituent un terreau toujours riche en azote, quoique ses éléments puissent varier suivant la nature des sols traversés par le ruisseau, ou, s'il s'agit d'un étang ou d'une mare, par la source qui les alimente.

Des graines de mauvaises herbes peuvent être contenues dans les cururres, aussi ces dernières sont-elles plus à recommander pour la fumure des prairies que pour celle d'un potager

Curage. — On opère pendant une période de sécheresse, quand la vase est découverte, mais pas encore sèche, ou quand les eaux sont au niveau le plus bas. On commence le travail avec la bêche puis on termine, si besoin est, avec la pelle. La vase extraite est déposée sur les bords pour égoutter toute son eau avant d'être utilisée.

Utilisation. — Trop difficiles à répandre uniformément sur le terrain, les vases sont ordinairement mélangées à leur quart de chaux, mais le plus souvent on les incorpore à un compost. Leur enfouissement dans le sol s'opère comme pour le fumier *(v. ce mol).*



www.frenchpdf.com

CYANAMIDE

Engrais chimique contenant environ 15 % d'azote. La Cyanamide est vendue sous trois présentations différentes : lo en grains, avec une teneur de 20 à 24 % d'azote ; 2° en poudre huilée, titrant de 18 à 20 % d'azote; 3° en granulé à 15% d'azote C'est une substance grasse, de couleur gris foncé, qui se laisse facilement pénétrer par l'humidité. Pour cette raison, la cyanamide est livrée en fûts métalliques ou en sacs doublés de papier. Son utilisation exige quelques précautions en raison de la chaux vive qu'elle renferme.

La Cyanamide s'emploie au printemps ou à l'automne. L'azote qui fait sa valeur n'est pas immédiatement assimilable par les plantes comme l'est celui des nitrates. Il apparaît d'abord sous forme d'urée, laquelle se transforme en carbonate d'ammoniaque, pour passer finalement à l'état de nitrate sous l'action de la nitrification. Ces réactions se succèdent assez rapidement au printemps pour que tout l'azote contenu dans l'engrais soit fourni à la plante dans le temps de sa croissance et pour ainsi dire, au fur et à mesure de ses besoins. Enfoui à l'automne, l'azote de la Cyanamide reste à l'état de carbonate d'ammoniaque, la nitrification étant pratiquement suspendue l'hiver, au-dessous de 5°. Mais, dès le réveil de la végétation, cet azote se transforme en nitrate et devient disponible pour activer le développement des plantes.



ÉPANDRE 8 A 15 JOURS AVANT LE SEMIS

ENFOUIR IMMÉDIATEMENT PAR UN BÊCHAGE

On ne doit pas mélanger la Cyanamide au fumier de ferme, ni au sulfate d'ammoniaque, ni aux superphosphates, ni en général aux engrais acides.

La Cyanamide s'emploie à la dose de 30 gr. au mètre carré. On doit l'enfouir à l'occasion d'un labour ou par un ratissage énergique, 1 ou 2 semaines avant le semis, sur terrain bien ressuyé et par temps sec.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



DAME-BATTE Voir BATTE.

D. D. T. DICHLORODIPHÉNYLTRICHLORÉTHANE. — Les propriétés insecticides de ce composé ont été reconnues par les laboratoires de J.-R. Geigy de Bâle. Dès 1942, il fut transmis secrètement de Suisse aux Alliés. Ceux-ci purent, par des applications massives et spectaculaires, protéger des millions de vies, en détruisant les insectes propagateurs de maladies. La faveur dont jouit le D. D. T. est due à ses qualités nouvelles et remarquables :

1° Il tue les insectes par simple contact. La mort n'est pas instantanée, mais elle survient inévitablement dans un délai de quelques heures. 2° Il possède une efficacité de très longue durée. 3° Il est inoffensif pour l'homme et les animaux domestiques lorsqu'il est employé aux doses prescrites.

Le D. D. T. entre comme principe actif de base dans différents produits commerciaux qui ont été mis au point en tenant compte de tous les éléments des problèmes particuliers à résoudre :

NÉOCIDE contre les parasites de l'homme et des habitations. Néocide en poudre : contre les Puces, Cafards, Fourmis, etc... Néocide Spray (liquide) : contre les Mouches, Moustiques, Punaises, etc...

NÉOCIDOL contre les parasites et la vermine des animaux domestiques (Puces, Poux, Phtiriases, etc...).

GÉSAROL (poudre et bouillie) : contre les parasites des végétaux (Doryphores, Altises, Anthonomes, Vers de la vigne, Chenilles du chou, Thrips, Méligèthes, etc...).

GEIGY 33 (poudre et liquide) : contre les parasites des stocks alimentaires et des graines (Charançons, bruches, Vrillettes, Pyrales, etc...).

TRIX (poudre et liquide) : contre les parasites des textiles, Mites en particulier, etc... *(voir tarif Vilmorin).*



DÉCEMBRE

Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin du volume.

DÉCHAUSSEMENT ou DÉBUTAGE. —

Opération qui consiste à défaire les tas de terre amoncelés aux pieds des plantes qu'on a buttées.

DÉCHAUSSEMENT DES ASPERGES A LA MAIN AVANT LA CUEILLETTE

www.frenchpdf.com

La binette est l'outil le plus couramment utilisé pour ce travail, sauf dans certains cas particuliers. Par exemple, les turions d'Asperge, que l'on s'apprête à cueillir, sont d'abord déchaussés à la main avant que l'on introduise le cueille-asperge qui les détachera du pied.

DÉCHIQUETÉ Se dit des feuilles dont les bords présentent des divisions inégales, semblables à des déchirures. Exemple : le Cardon, le Céleri, la Chicorée.



UN EXEMPLE DE FEUILLE DÉCHIQUETÉE : LA FEUILLE D'ARTICHAUT



DÉCOLLETAGE D'UN CHOU-NAVET

DÉCOLLETAGE Opération qui consiste à trancher le collet et le feuillage de certains légumes-racines : Betteraves, Carottes, Céleris-raves, Panais, Rutabagas, etc... avant de les mettre en conserve.

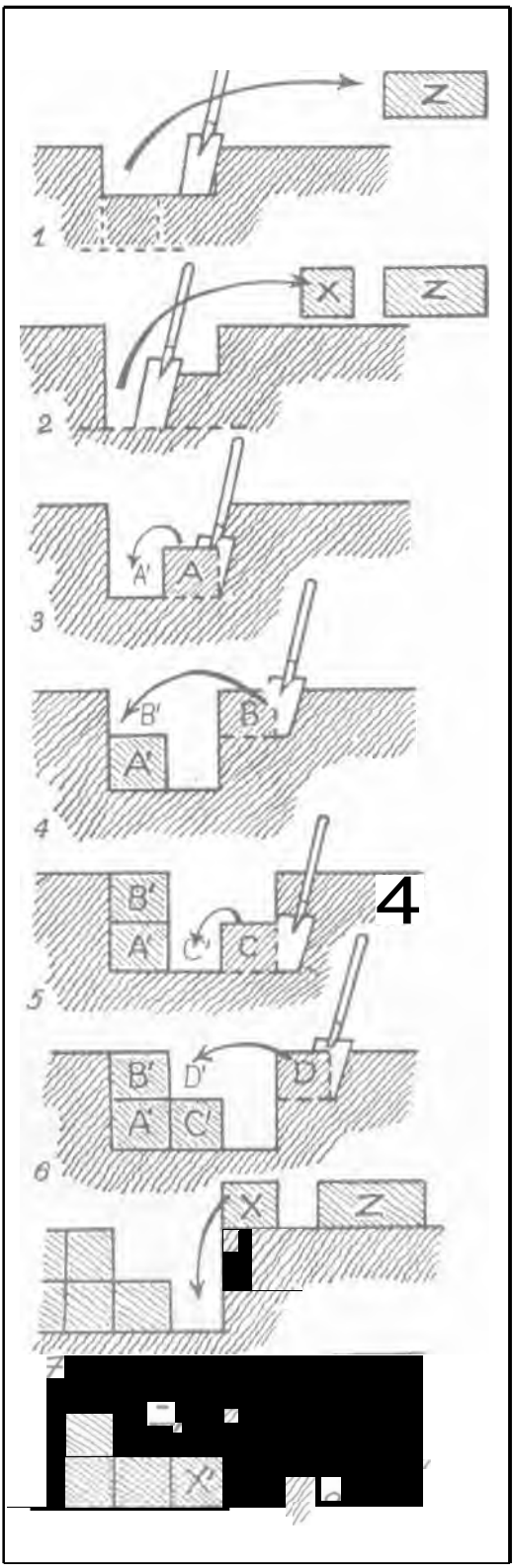
DÉCOMPOSITION Transformation que subissent les substances organiques sous l'influence de certains ferments lorsqu'elles sont placées en dehors des conditions de la vie. C'est grâce à la décomposition que les substances fertilisantes contenues dans le fumier ou les composts deviennent assimilables pour les plantes et qu'elles peuvent produire de l'humus.

DÉCORTICAGE **ou DÉCORTICATION. —** Opération qui consiste à enlever les enveloppes entourant certaines graines, comme les Amandes, les Noix, le Riz, etc...

DÉFONCEMENT Le défoncement consiste à travailler la couche de terre arable qui n'est pas touchée par les labours ou bêchages ordinaires, c'est-à-dire au delà de 30 cm. de profondeur.

Pourquoi défoncer ? — On défonce dans le but d'accroître l'épaisseur de la terre cultivée, de faciliter le développement des racines, et, enfin, d'augmenter l'aération et la perméabilité du sol, en favorisant la pénétration des eaux de pluie ou d'arrosage. Le défoncement, comme le bêchage, sert, en outre, à la destruction des mauvaises herbes et à l'enfouissement des

www.frenchpdf.com



fumiers et des engrais organiques ou chimiques, destinés à enrichir le sous-sol des éléments de fertilité qui lui manquent.

Avec quoi défoncer ? — Comme le bêchage, le défoncement se fait au moyen de la bêche ou de la fourche-bêche. Cette dernière a l'avantage d'être plus pénétrante, moins lourde pour exécuter ce travail pénible, et aussi de présenter moins d'adhérence et de résistance à l'enfoncement dans un sol en général plus compact et souvent plus rocailleux que la terre arable.

Quand défoncer ? — Le défoncement est pratiqué à la mise en culture d'un terrain neuf, ou depuis longtemps inculte. Toutefois, pour faire bénéficier le sol des grands avantages du labour profond, il est bon de le renouveler tous les 5 ans, ce qui sera facile, si on l'exécute, chaque année, sur un cinquième de la surface du jardin. Le moment à choisir pour le défoncement est l'automne ou l'hiver, mais plus tôt il est fait, mieux cela vaut, car l'action bienfaisante des agents extérieurs se fera sentir plus longtemps sur les mottes qu'on aura soin de laisser entières, jusqu'à la mise en service du terrain au printemps,

Comment défoncer ? — Le défoncement, pour produire toute son efficacité, doit être fait à 45, 55 ou même 60 cm. de profondeur, suivant les terrains, de façon à obtenir l'ameublissement du sol et celui du sous-sol. Il ne doit être opéré qu'avec précaution, en tenant compte de la nature de ces deux couches de terre ; si elles sont de qualité sensiblement égale, il n'y a aucun inconvénient à en mélanger intimement toutes les parties, en procédant comme pour un labour moyen, avec une seule jauge, et, dans ce cas, le sous-sol est ramené en surface. Si, au contraire. le sous-sol présente une grande différence dans sa constitution géologique, comme cela arrive fréquemment, il y a lieu d'éviter le mélange des couches, car on risquerait de provoquer la stérilité du sol de surface. Pour cela, il faut pratiquer le labour à deux jauges, qui permet de remuer chaque couche de terre sans les mélanger, chacune d'elles revenant à sa place primitive.

Le labour à deux jauges se fait de la façon suivante :

Nettoyer convenablement le terrain à labourer des mauvaises herbes et des restes de culture, puis ouvrir un fossé, ou jauge, de 30 cm. de largeur et de la profondeur voulue, dont on a porté la terre à l'extrémité du terrain où doit se terminer le labour (fig. 1) ; on ouvre ensuite une seconde jauge à mi-profondeur, ou plus exactement de l'épaisseur du sol, dont on transporte également la terre à l'endroit indiqué, en faisant 2 tas bien distincts de la terre du sol et de celle du sous-sol (fig. 2) ; ainsi apparaît seule la tranche du sous-sol A, qu'il n'y aura qu'à retourner pour lui faire prendre la place de la première tranche de sous-sol enlevée (fig. 3) On prend alors la portion de sol B, dont on recouvre la

www.frenchpdf.com

portion de sous-sol A en la retournant (fig. 4) et on continue ainsi de suite, ce qui donne constamment au travail l'aspect d'une tranchée en forme de marches (fig. 6 et 7).

A l'extrémité de la planche, il n'y a plus qu'à rejeter au fond de la dernière jauge la première pelletée de sous-sol enlevée (indiquée par X, fig. 2 et 7 et à refaire le niveau avec les premières pelletées (indiquées Z, fig. 1 et 8). Le défoncement doit être accompagné d'un apport important d'engrais organiques : fumiers, gadoues, etc., ou d'engrais chimiques, qu'on choisira plutôt à décomposition lente, tels que : cornes torréfiées, déchets de laine, etc. L'incorporation de ces matières fertilisantes doit se faire sur le flanc de la tranchée, à 30 ou 40 cm. de profondeur, et non au fond.

Un terrain ainsi défoncé à l'automne n'aura à subir qu'un léger bêchage pour recevoir les cultures printanières, dont le rendement ne sera pas sans se ressentir des ressources nutritives du sol, accrues par cet ameublissement en profondeur.

DÉFRICHEMENT

Opération permettant de rendre cultivable un sol vierge, ou bien de rendre à la culture un terrain laissé en friche.

Le premier cas, qui suppose un ensemble de travaux considérables, comme le dérochement, le déboisement, la destruction des landes, l'assèchement des marais, etc., sort du cadre de ce dictionnaire.

Nous traiterons seulement le second cas : remise en culture d'un terrain envahi par la simple végétation spontanée.

Étude préalable. — Avant d'entreprendre un défrichement, il faut d'abord s'enquérir des raisons qui ont motivé l'abandon du terrain laissé en friche : accès difficile, mauvaise orientation, arrosage malaisé, terre trop pauvre, etc... Ces raisons peuvent rendre l'exploitation déficitaire ou impossible. Il s'agit de s'en rendre compte avant de commencer les travaux et d'examiner si les frais à engager pour le défrichement d'une part, et les commodités de la culture d'autre part, pourront rapidement s'amortir.

Pratique du défrichement. — Le défrichement s'opère généralement en deux temps : 1 ◦ la destruction par le feu des mauvaises herbes ; 2^ le défoncement.

La destruction par le feu, ou incinération des mauvaises herbes (appelée quand elle est pratiquée en grand et dans certaines conditions : écobuage, brulis, essartage) consiste à dégazonner le terrain au printemps, en enlevant à la houe des plaques minces d'herbe si la végétation est très feutrée, puis en laissant ces plaques se dessécher au soleil, les racines en l'air. Dans le cas où la végétation spontanée est clairsemée, on pratique l'arrachage superficiel au râteau peu de temps avant le défonçage, c'est-à-dire au printemps. Dans les deux cas, on brûle les herbes sèches au-dessus d'un foyer à même la pièce, puis on répartit également les cendres sur le terrain.

Défoncement *(voir ce mot),* On profitera de ce travail pour arracher et brûler, dès qu'elles seront sèches, les plantes à rhizome traçant, apparaissant quand on retourne la terre : Chiendent, Avoine à chapelets, Carex, etc.

Opérations complétant le défrichement. — Les terres remises en culture sont généralement pourvues de matières organiques. Suivant les résultats de l'analyse, qu'il sera toujours bon de faire, on saura si la fumure peut être évitée. Souvent le chaulage *(voir ce mot),* ou l'apport d'engrais minéraux seront nécessaires.

Les sols qui viennent d'être défrichés .sont particulièrement favorables à la culture des Choux, Rutabagas et Pommes de terre.

DÉGÉNÉRESCENCE

Nom donné aux maladies de certaines plantes potagères et qui sont dues à des principes infectieux mal connus, désignés sous le nom de virus ou ultravirus *(voir* **BIGARRURE, ENROULEMENT, FRISOLÉE, MOSAÏQUE).**

DÉGERMAGE

Opération qui consiste à enlever les germes. Elle s'applique principalement aux Pommes de terre conservées pour la consommation, qui ne tardent pas à développer des germes dont la croissance vide le tubercule de sa substance. Afin d'éviter cette germination, on enlève les germes avec la pointe d'un couteau, ou simplement avec les doigts. Pour les grandes quantités on a recours à l'immersion des Pommas de terre dans de l'eau additionnée de 1 à 2 % d'acide sulfurique, pen-



(Cl. J. Vincent.)

DÉGERMAGE DES POMMES DE TERRE A LA MAIN

www.frenchpdf.com

dant 10 A.12 heures ; puis, après un lavage à l'eau pure, on les fait sécher (c'est le procédé Schribaux).

Certains produits à base de formol, se présentant sous forme de poudre à épandre sur les tubercules, retardent la germination et permettent d'éviter la pourriture, en cours de conservation. Ils sont particulièrement intéressants pour la conservation des Pommes de terre destinées à la consommation *(voir tarif Vilmorin.)*

DÉHISCENT

Se dit d'un fruit dont les parties s'ouvrent à la maturité pour laisser échapper les graines. Exemple : gousses des Légumineuses, Haricot, Lentille, Pois.

DÉMARIA GE

Se dit de l'éclaircissage des Betteraves, Carottes, Poirées, etc.

DENT DE LION

Voix PISSENLIT.



DÉGERMAGE PAR IMMERSION DANS UNE SOLUTION D'ACIDE SULFURIQUE A 1 OU 2 %

DÉPLANTOIR

Outil servant à extraire du sol de jeunes plants sans les séparer de la motte de terre qui adhère à leurs racines. Le déplantoir est utilisé, par exemple, pour mettre en place les plants de Concombre élevés en pépinière. On dit aussi houlette et transplantoir *(voir tarif Vilmorin)*.

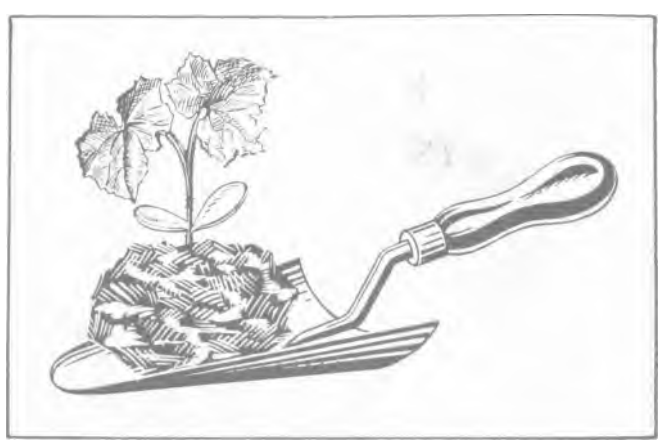
DÉROBÉE (Culture)

Voir INTERCALAIRE (Culture).

DÉSHERBAGE

Se dit de l'opération qui consiste à enlever les mauvaises herbes dans les allées ou les cours ; s'il s'agit de planches cultivées, on la désigne plutôt sous le nom de sarclage *(voir ce mot)*.

Dans les allées, cours, tennis, etc., on emploie ordinairement des produits nommés « désherbants » qui détruisent toutes les mauvaises herbes *(voir tarif Vilmorin)*.



DEPLANTOIR

DÉSINFECTION

Destruction des parasites des plantes, maladies ou insectes, au moyen de produits chimiques ou autres, en vue d'éviter la contagion ou l'extension du mal et de prévenir son retour.

www.frenchpdf.com



DÉSINFECTION DU SOL A L'AIDE DU PAL INJECTEUR

— Au potager, le terme de désinfecton ne s'applique pas aux pulvérisations ou aux poudrages qu'on fait subir aux plantations pour les préserver ou les débarrasser des parasites. On réserve ce mot aux opérations qu'on pratique soit pour désinfecter les semences, soit pour désinfecter le sol.

Désinfection des semences. — Voir SULFATAGE.

Désinfection du sol. — Opération qui consiste à faire pénétrer en profondeur des liquides ou des gaz qui tuent les insectes souterrains, leurs oeufs ou leurs larves.

Pourquoi désinfecter ? —Il peut arriver qu'un sol soit infecté à la suite d'apports de fumiers ou de terreaux envahis par les vers blancs de Hannetons, les vers gris de Noctuelles, les vers fil de fer de Taupins, les vers de Tipules, ou encore les Anguillules, ou les germes de maladies comme : le blanc ou meunier, la pourriture des griffes pour les Asperges, la maladie du cœur pour les Betteraves, la hernie du Chou, le blanc des racines dans le Fraisier, etc.

Quand la présence de ces insectes, ou de ces maladies est constatée, il faut procéder à la désinfection du sol.

Comment désinfecter ? — On opère le plus souvent avec un instrument appelé « pal injecteur » *(voir ce mol),* qu'on enfonce à 15 ou 20 cm. de profondeur, en fractionnant en 4 ou 5 doses par mètre carré le liquide à injecter, de façon à le répartir également. On peut remplacer cet appareil par l'emploi d'un bâton pointu, d'une canne ferrée, avec quoi on fait 5 trous à égale distance par mètre carré ; dans chacun de *ces* trous on verse l'insecticide choisi, puis on rebouche en tassant fortement la terre avec le talon.

Un simple arrosoir peut réaliser une désinfection efficace en surface avec le sulfure de carbone dilué, comme on le verra plus loin.

DÉSINFECTION DU SOL AVEC UNE CANNE OU UN PIEU
1, ENFONCER LA CANNE ; 2, VERSER LE LIQUIDE DANS LE TROU; 3. BOUCHER LE TROU AVEC LE TALON



www.frenchpdf.com

Avec quoi désinfecter? — L'insecticide le plus couramment utilisé est le sulfure de carbone *(voir ce mol).*

Pour son emploi dans un arrosoir, on se sert de sulfure de carbone dilué. Cette solution s'obtient en faisant fondre d'abord 100 gr. de savon noir dans un demi-litre d'eau tiède, puis en incorporant au mélange un demi-litre de sulfure de carbone. On agite vigoureusement, puis on dilue la bouillie obtenue dans 50 litres d'eau.

L'inconvénient de cette formule est de provoquer la formation de produits corrosifs qui peuvent endommager la végétation trop voisine. Mais, dans la suite, le terrain désinfecté se montre particulièrement fertile.

Le sulfure de carbone émet des vapeurs qui sont toxiques pour l'homme. Elles présentent également le danger **d'exploser facilement** au contact d'une flamme, d'une étincelle, ou en présence d'une élévation de température. On doit donc prendre certaines précautions dans la manipulation de ce produit, et ne la faire qu'en plein air, loin de tout feu.

Désinfection à la vapeur d'eau. — Surtout pratiquée par les horticulteurs, nécessite l'emploi d'une chaudière fournissant la vapeur à un caisson métallique muni de tubes qui s'enfoncent dans le sol. Laisser agir la vapeur pendant 1 heure. Les Sclérotinia ne résistent pas à ce traitement.

Désinfection au formol. —Un litre par mètre cube de terre (formol codex 35 %) ou au charbon formolé que l'on mélange au sol ou aux composts (contre Anguillules, Pythium, etc.).



DÉSINFECTION DU SOL PAR ARROSAGE

Quand désinfecter? — On procède à la désinfection d'un terrain quand il est nu de toute culture et quand les insectes se sont enfoncés en terre pour hiverner, c'est-à-dire à l'automne. Les meilleures conditions sont réalisées lorsqu'on opère sur un terrain bien « rappuyé », c'est-à-dire qui s'est tassé après un labour fait environ 1 mois auparavant, et par temps sec. Un excès d'humidité s'oppose, en effet, à la vaporisation du sulfure de carbone.

DESSICCATION

Action de dessécher certains légumes afin de pouvoir prolonger leur conservation.

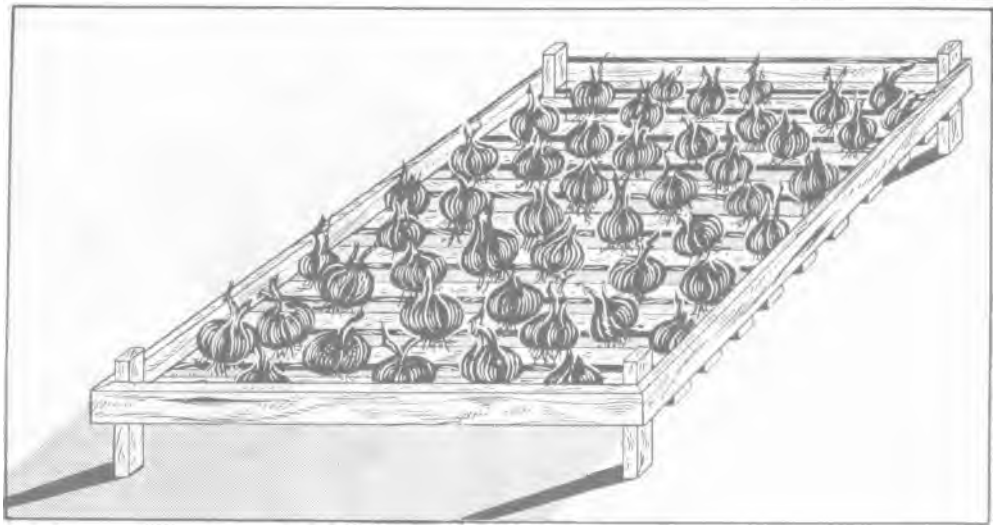
Principe. — Toutes les plantes renferment dans leur substance des germes ou ferments qui sont des agents de décomposition, mais qui ne peuvent se développer qu'en milieu humide, et lorsque ces plantes sont placées en dehors des conditions de la vie. La dessiccation qui consiste dans l'évaporation de cette humidité, c'est-à-dire de l'eau contenue dans le jus des fruits, le suc des racines et des tiges, arrête le développement des ferments, évitant ainsi la pourriture et la corruption. La dessiccation peut modifier légèrement la saveur des légumes, mais conserve à ceux-ci leur valeur nutritive.

Le séchage des Haricots, Pois, Ognons, Champignons, etc., qu'on se contente d'étaler sur des claies ou de suspendre, enfilés sur une ficelle, en lieu sec, grenier le plus souvent, en laissant à la simple circulation de l'air le soin de procéder à l'évaporation de leur eau, n'est pas appelé dessiccation. On réserve ce terme aux opérations plus complètes, pouvant atteindre, dans certains cas, une évaporation de 80 % d'eau.

Pour réaliser une déshydratation aussi intense, il est nécessaire de fournir une certaine quantité de chaleur. Cette chaleur peut être celle du soleil (dessiccation naturelle) ou être factice (dessiccation artificielle).

Dessiccation naturelle. — On l'obtient en faisant sécher au soleil les produits préalablement disposés sur des claies. Ces claies, constituées par un entrelacs à claire-voie, faites le plus souvent de brins d'osier, laissent circuler l'air et activent ainsi le dessèchement des produits exposés. Ce mode de dessiccation est utilisé surtout dans les climats chauds (Midi et Afrique du Nord) et notamment pour les fruits : Figues, Abricots, Prunes, ou encore les Ognons. On dispose la récolte sur la claie, en évitant que les produits se touchent ; on les couvre d'une mousseline pour les préserver des insectes. Ils subissent ainsi une première exposition. On les

www.frenchpdf.com



SÉCHAGE D'OGNONS SUR UNE CLAYETTE

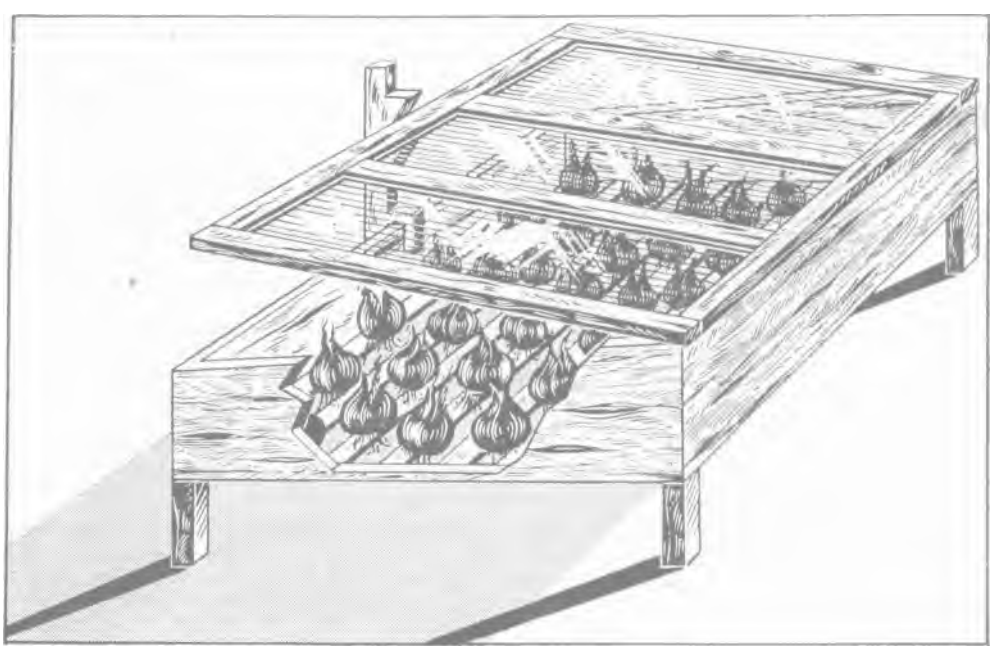
rentre à l'abri des rosées nocturnes, puis avant de les réexposer a nouveau, on les retourne. L'opération est ensuite renouvelée jusqu'à complète dessiccation.

Pour concentrer la chaleur, on utilise parfois des coffres, élevés sur des pieds, ou des clayettes de façon à ce que l'air puisse circuler par en dessous. On couvre au moyen d'un châssis vitré, qui peut être entrouvert au moyen d'une crémaillère. C'est le mode de dessiccation en plein air réalisable sous le climat parisien.

Dessiccation artificielle.— Elle consiste dans l'emploi de séchoirs, d'étuves, d'évaporateurs, ou plus simplement du four de la cuisinière ou de celui du boulanger, dans lesquels les légumes à dessécher sont soumis à l'action d'une chaleur produite par le bois, le charbon, le gaz, le pétrole, l'essence, l'alcool, l'électricité, ou une circulation fermée de vapeur ou d'air chaud.

Avant d'être ainsi traités, les légumes doivent subir 2 opérations

1° Préparation. — Choix de produits sains, lavage, épluchage et division en tranches minces (1 cm. d'épaisseur au maximum) s'il s'agit de fruits ou de racines.



DESSICCATION DANS UN COFFRE SURÉLEVÉ

www.frenchpdf.com

2° Blanchiment. — Cette opération n'est pas indispensable, mais elle donne aux conserves un plus bel aspect. Il existe 3 méthodes : blanchiment par immersion, blanchiment par exposition à la vapeur d'eau, blanchiment par le soufre.

Blanchiment par immersion (le plus courant). — Plonger dans l'eau bouillante les légumes préparés. Pour certains légumes, afin d'éviter leur décoloration, on ajoute à l'eau une pincée de sel et une pincée de bicarbonate de soude par litre.

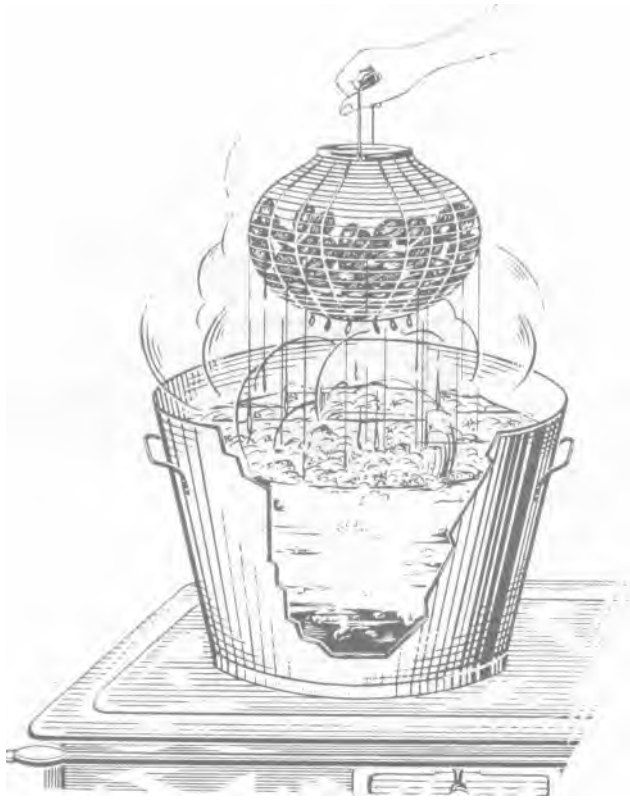
Blanchiment par la vapeur. — Disposer les légumes préparés sur un tamis et suspendre le tamis au-dessus d'une marmite d'eau qu'on a préalablement chauffée pour lui faire produire de la vapeur. Comme pour le procédé par immersion, ajouter, suivant le cas, dans la marmite, une pincée de sel et une pincée de bicarbonate de soude par litre d'eau. La durée de ce blanchiment varie de 1 à 5 minutes, suivant les légumes.

Blanchiment par le soufre. — Procéder en plein air. Étendre les légumes préparés sur une claie, couvrir d'une caisse étanche, et brûler dessous un peu de soufre disposé dans une écuelle.

3° Séchage. — Placer les légumes en couche très mince sur un plateau à claire-voie. Exposer les plateaux garnis dans le séchoir, l'étuve, l'évaporateur ou le four, pendant une durée qui va de 8 à 12 heures, selon le légume. Il est nécessaire d'obtenir une chaleur régulièrement croissante, ou tout au moins constante, comme on le verra par les exemples ci-après.

Évaporateur de ménage. — Cet appareil, conçu pour l'usage familial (voir plus loin la gravure), se compose d'un support métallique, coiffé d'un dispositif permettant de recevoir 8 claies superposées.

On place l'appareil sur une source de chaleur quelconque (cuisinière, réchaud à gaz, radiateur de chauffage central, résistance électrique, etc...). On relève le levier vers le haut, puis on pose les claies l'une sur l'autre.

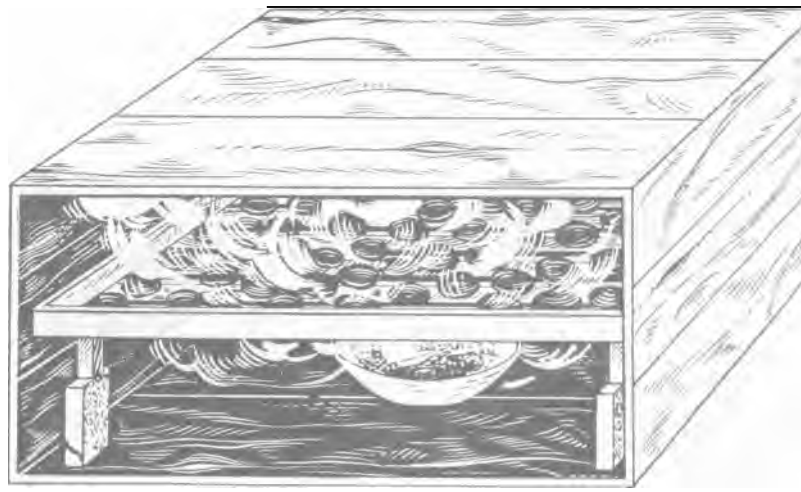


BLANCHIMENT PAR IMMERSION



BLANCHIMENT PAR LA VAPEUR

www.frenchpdf.com



BLANCHIMENT PAR LE SOUFRE

Pour visiter la claie inférieure, on abaisse le levier ; les claies supérieures se soulèveront légèrement, on tire à soi la dernière claie en la prenant par le bouton carré. Si le produit nest pas tout à fait sec on repousse la claie à sa place et on relève le 1 evier. Si le produit est bien sec on retire complètement la claie et l'on relève doucement le levier. Les 7 claies vont descendre et l'avant-dernière claie passe dernière.

On remet des produits frais dans la dernière claie et on la place au-dessus des 7 claies et ainsi de suite.

Ne pas désamorcer le four lorsque l'on n'a pas terminé le travail. On l'arrête le soir avec les claies pleines et l'on remet en route le lendemain ou les jours suivants.

Il existe également des déshydrateurs électriques *(voir tarif Vilmorin)*.

Après le séchage, verser les légumes secs dans un récipient, puis les en changer chaque jour pour les aérer. Renouveler l'opération pendant une semaine au moins. On peut encore disposer en tas les légumes à aérer dans un local sec et chaud, et les brasser quotidiennement pendant le même temps.

Tenir ensuite à l'abri de l'humidité, dans une boite en fer blanc, en bocal bien clos, ou encore en sacs hermétiquement fermés.

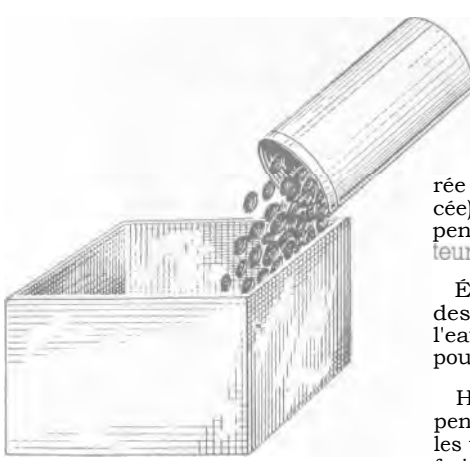
Visiter souvent, et au cas où l'on constaterait des traces d'humidité ou de moisissure, passer pendant quelques minutes au four.

Utilisation des légumes séchés. — Tremper d'abord pendant 12 heures au moins, dans assez d'eau froide pour que les légumes soient recouverts de plusieurs centimètres d'eau puis changer d'eau et cuire lentement.

EXEMPLES DE DESSICCATION DE QUELQUES LÉGUMES

Betteraves. — Laver, cuire, peler, égoutter, couper en rondelles de 1 cm. d'épaisseur, évaporer à 50°.

Carottes, Céleris-raves, Navets. — Gratter, couper en rondelles, blanchir 4 minutes dans l'eau bouillante, égoutter et faire sécher en commençant à 45° pour finir à 60°.



VENTILATION DES CONSERVES SÈCHES

Champignons. — Ne pas éplucher, laver à l'eau salée tiède (une bonne pincée de sel par litre d'eau), puis plonger dans de l'eau froide salée. Faire blanchir pendant une demi-heure à l'eau bouillante vinaigrée (une cuillerée à soupe par litre d'eau) et salée (une bonne pincée). Égoutter dans un courant d'air (grenier ouvert) pendant 48 heures environ, puis sécher à l'évaporateur a une température constante de 40 à 50°.

Épinards. — Laver, enlever la côte ou nervure des feuilles, blanchir pendant 3 minutes, passer à l'eau froide. Égoutter, sécher en commençant à 45° pour terminer A 60°.

Haricots verts. — Enlever les fils, laver, blanchir pendant 5 minutes à l'eau bouillante (3 minutes pour les très fins et 8 minutes pour les gros). Passer à l'eau froide, puis essuyer aussitôt et sécher en commençant à 45° pour finir à 60°.

www.frenchpdf.com

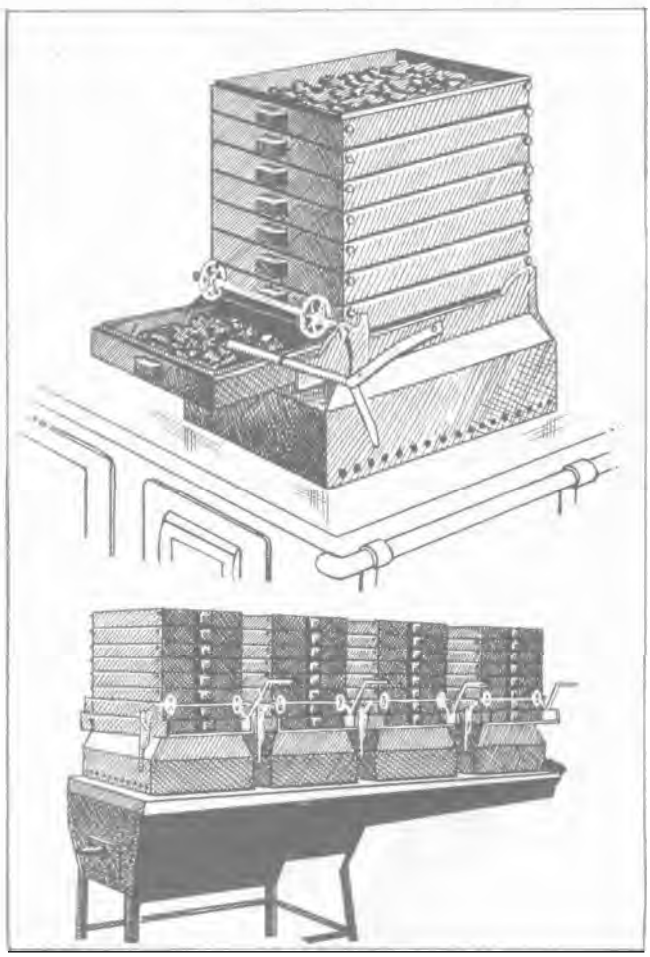


TREMPAGE DES LÉGUMES SECS AVANT CUISSON

Poireaux. — Éplucher, débiter en rondelles et sécher sans blanchir, en commençant à 45° pour finir à 60°.

Pois verts. — Écosser, blanchir 3 minutes pour les pois moyens, 1 minute pour les fins tendres et 6 minutes pour les gros. Passer à l'eau froide, égoutter, sécher très lentement en commençant à 45° pour monter progressivement jusqu'à 60°. La dessiccation doit être conduite très progressivement.

Tomates. — Laver, blanchir 2 minutes à l'eau bouillante. Passer sous le robinet d'eau froide. Peler et découper en tranches, égoutter le jus et extraire les pépins. Disposer les tranches sur un plateau. Sécher au four à 45° pour terminer à 60°.



UN MODÈLE PRATIQUE D'ÉVAPORATEUR
En haut : TYPE MÉNAGER. En bas : TYPE SEMI-INDUSTRIEL

DICOTYLÉDONE S

Plantes dont les graines sont munies de 2 cotylédons. Tous les légumes présentent d'ailleurs cette particularité, à l'exception de ceux de la famille des Liliacées (Ail, Asperge, Échalote, Ognon, Poireau), qui font partie des monocotylédones; et des Champignons qui appartiennent au groupe des cryptogames.

DIOÏQUE Se dit des plantes dont les fleurs mâles et les fleurs femelles sont portées par des individus différents. Exemple : l'Épinard, l'Asperge, l'Os aille.

DIOSCOREA

Voir IGNAME.

DIPTÈRES Superordre d'insectes qui n'ont que 2 ailes transparentes et dont le type est la Mouche. Les Diptères ont une bouche conformée pour piquer, sauf chez certaines espèces qui sont devenues suceuses par suite de transformation des pièces buccales. Les larves des Diptères (Asticots ou Vers) ont une tête peu ou pas distincte du corps et ne possèdent pas de pattes. Les Tipules, les Anthomyies, les Cécidomyies sont des Diptères.

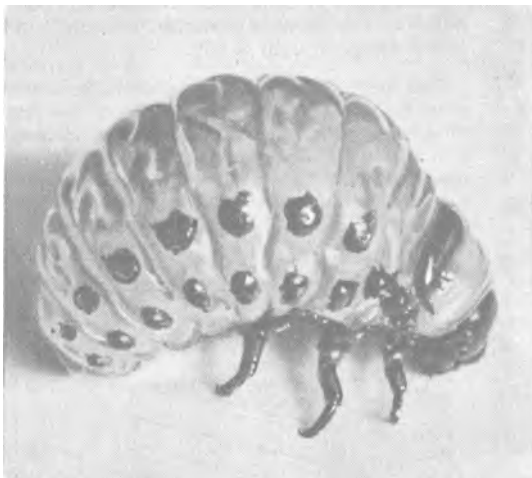
DOLIQUE

Voir HARICOT.

DORYPHORE (*Leptinotarsa decemlineata* ou, plus exactement, *Chrysomela decemlineata*). — Insecte Coléoptère qui s'attaque aux Solanacées : la Pomme de terre, l'Aubergine et parfois la Tomate ; a été signalé d'abord en Amérique en 1824, puis en Allemagne, et enfin en France depuis 1922.

Description. — Le Doryphore est un insecte de 10 à 12 mm. de long, d'une teinte générale jaune rougeâtre, de forme ovale, bombée dessus ; antennes assez longues, tête large, entiè-

www.frenchpdf.com





DORYPHORE

LARVE* Grossie environ 8 fois. INSECTE ADULTE* Grossi environ 5 fois.

rement jaune, ornée de taches noires dont les centrales en forme de V. Les mandibules très fortes et anguleuses sont fourchues à l'extrémité. Les élytres, qui sont en général jaune clair, présentent 5 bandes noires sur chacun d'eux. La partie ventrale est rougeâtre, décorée d'un petit trait noir transversal. Pattes rouges et noires.

Les adultes hivernent dans le sol. Leur sortie se produit au printemps, après les premières chutes de pluie. Ils envahissent les jeunes pousses des Pommes de terre, dont ils dévorent le limbe des feuilles et l'épiderme des tiges, causant des dégâts très importants. Les pontes qui suivent l'accouplement se trouvent à la face inférieure des feuilles. Une femelle dépose 700 à 800 œufs, jaunes, ovales, longs de 1 mm. 2, réunis par paquets d'une soixantaine et rangés les uns contre les autres. Les larves naissent au bout d'une quinzaine de jours et commencent à s'alimenter comme les adultes, au détriment du limbe des feuilles, mais sans le perforer complètement.

Au bout de deux semaines, la jeune larve, après 3 mues successives, a atteint sa taille définitive. Elle se nourrit encore une semaine environ, puis s'enterre dans le sol.



POUDRAGE DE ROTENONE OU DE D. D. T. CONTRE LE DORYPHORE
AU SOUFFLET A LA POUDREUSE A MAIN

www.frenchpdf.com



RAMEAUX DL POMME DE TERRE PARASITES PAR LE DORYPHORE* (LARVES ET INSECTES PARFAITS)

www.frenchpdf.com



RAMASSAGE DES DORYPHORES PAR LES ENFANTS

Là, elle se creuse une logette et se transforme en nymphe, qui donne naissance à un nouvel adulte dans les premiers jours de juillet.

Destruction. — Les moyens de lutte expérimentés contre le Doryphore sont nombreux ; on distingue les moyens biologiques, culturaux et chimiques ou insecticides.

Les moyens biologiques, qui consistent à introduire, dans les lieux infestés, des insectes parasites susceptibles de modérer la multiplication du Doryphore, ne sont pas à envisager dans les cultures potagères.

Les moyens culturaux, dans leur difficulté d'application, n'ont donné que des résultats incertains.

Il reste l'emploi de subtances insecticides, qui ont été préconisées depuis 1923. Les bouillies arsenicales ont donné d'excellents résultats en grande culture, mais ont été éloignées des jardins d'amateurs, en raison de leur toxicité. Dans les cultures potagères, on conseille donc le ramassage de insectes et la destruction des pontes, mais surtout les poudrages à base de roténone ou de D. D. T. ou des pulvérisations de D. D. T. à 1 %. Les poudrages doivent être faits dès l'apparition des larves et répétés si nécessaire.

DOUCETTE **Voir** MÂCHE.

DRAGEON Tige supplémentaire émise par une racine traçante, plus ou moins loin de la tige principale. Quand la tige supplémentaire est produite près du pied de la tige principale ou du collet de la racine, on l'appelle « rejeton ». C'est ce qui se présente chez le Lilas, le Rosier ainsi que chez plusieurs arbres fruitiers. Quand la tige supplémentaire, ou son bourgeon, sont nés au collet même de la racine, on les nomme « œilletons ». C'est le cas de l'Artichaut. Les Drageons, se développant aux dépens de la tige principale, sont pour la plante une cause d'affaiblissement, il convient donc de les couper. Les Drageons peuvent servir à la reproduction. On ne doit pas confondre drageon avec coulant, filet ou stolon. Le Drageon est une tige souterraine, tout au moins en partie, alors que le coulant se développe entièrement à la surface du sol.

DRAINAGE Le drainage permet de rendre la culture possible dans un terrain que son excès d'humidité condamnait à l'infécondité.

En deux mots, il consiste à canaliser l'eau en excès et à l'évacuer à l'extérieur. Il y a 2 procédés: le procédé souterrain, par tuyaux de poterie, appelés drains, ou par lits de pierres et le procédé à ciel ouvert, au moyen de fossés ou tranchées qui collectent l'eau en excédent dans le sol.

La recherche de la pente, l'établissement d'un plan rationnel, les travaux de terrassement, etc., constituent un travail important et délicat, qu'on aura intérêt à confier à un spécialiste.

DRECHE Sous-produit de la fabrication de la bière, ou farine d'orge germé (malt), après qu'on l'a débarrassée de son amidon par infusion ou décoction dans l'eau (brassage). La Drèche est une substance aqueuse, vendue par les brasseries pour l'alimentation du bétail. Quand ces Drèches, conservées dans de mauvaises conditions, sont avariées par la fermentation et ne peuvent plus servir à la nourriture des animaux on les utilise comme engrais azoté à azote ammoniacal. Elles contiennent 1 % d'azote, 1/2 % d'acide phosphorique et 1/2 % de potasse.

Par extension, on applique le nom de drèche aux résidus d'amidonnerie : drèche de riz, drèche de maïs, ou aux pulpes épuisées provenant de la distillation de liquides alcooliques : drèche de betterave, de riz, de seigle, de pomme de terre.

Ces Drèches, comme celles de brasseries, sont le plus souvent employées dans la fabrication des composts.

DRESSER **une planche. —** Action de tracer d'une façon bien rectiligne les limites d'une parcelle de terrain destinée à une culture donnée, et préparation de cette surface pour recevoir le semis ou la plantation *(voir* **PLANCHE).** De même, dresser un sentier, signifie tracer avec rectitude un chemin entre les planches et le niveler correctement.

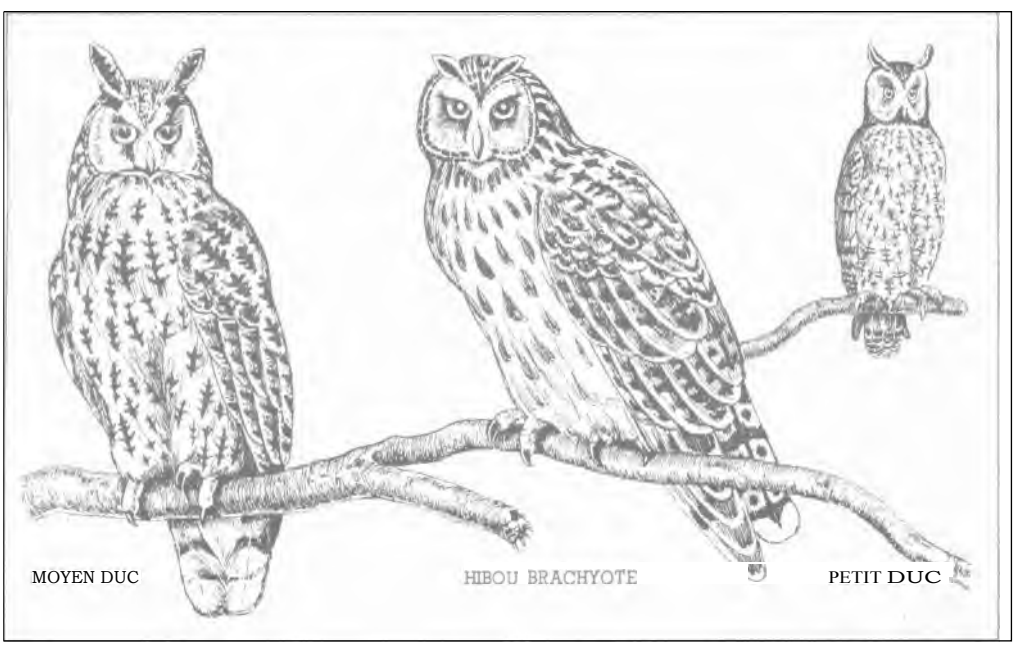
www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

LE DRESSAGE D'UN SENTIER

DUC Nom de plusieurs rapaces nocturnes dont la tête est ornée de 2 aigrettes en forme d'oreilles. On distingue : le Grand duc, le Moyen duc ou Hibou et le Petit duc. Ce sont des oiseaux utiles, grands destructeurs de petits rongeurs.



www.frenchpdf.com

DURÉE VÉGÉTATIVE

Longueur de temps pendant laquelle une graine conserve la faculté de germer.

On trouvera dans le tableau ci-dessous la valeur moyenne et extrême de cette durée pour les principales plantes potagères ou condimentaires.

DURÉE VÉGÉTATIVE -	Moy.	Extr.	DURÉE VÉGÉTATIVE	Moy.	Extr.
	Ans.	Ans.		Ans.	Ans.
ABSINTHE	4	6	LAITUES VIVACES	3	5
ACHE DE MONTAGNE	3	4	LAVANDE	5	6
ALKÉKENGE JAUNE DOUX	8	10	LENTILLES	4	9
ANETH	3	5	LIMAÇON (gousses)	5	9
ANGÉLIQUE OFFICINALE	1 ou 2	3	LOTIER CULTIVÉ	5	10
ANIS	3	5	MACHES	5	10
ANSERINE	4	5	MACRE	1	1
ARACHIDE	1	1	MAÏS SUCRÉ	2	4
ARMOISE	3	5	MARJOLAINE VIVACE	5	7
ARROCHE	6	7	MARJOLAINE ORDINAIRE ou A COQUILLE	3	7
ARROCHE BON-HENRI	3	5	MARRUBE BLANC	3	6
ARTICHAUT	6	10	MAUVE FRISÉE	5	8
ASPERGE	5	8	MÉLISSE OFFICINALE ou CITRONNELLE	4	7
AUBERGINE	6	10	MELONS, PASTÈQUES	8	10
BARDANE GÉANTE	5	6	MOUTARDES BLANCHE et NOIRE	4	10
BASELLE	5	6	NAVET	5	10
BASILIC GRAND	8	10	NIGELLE AROMATIQUE	3	6
BASILIC FIN	8	10	OGNON	2	7
BETTERAVE	6	10	ONAGRE BISANNUEL	3	5
BOURRACHE OFFICINALE	8	10	OSEILLE	2	4
CARDON	7	9	OSEILLE-ÉPINARD	4	6
CAROTTE	4 ou 5	10	PANAIS	2	4
CARVI	3	4	PERSIL	3	9
CÉLERI ou CÉLERI-RAVE	8	10	PÉ-TSAI	5	9
CERFEUIL	2 ou 3	6	PIMENT	4	7
CERFEUIL TUBÉREUX	1	1	PIMPRENELLE	2	6
CHENILLE (gousses)	6	10	PISSENLIT	2	5
CHERVIS	3	4	POIREAU	2	6
CHICORÉES FRISÉES et SCAROLES	10	10	POIRÉE	6	10
CHICORÉE SAUVAGE	8	10	POIS	3	8
CHOUX, CHOUX-FLEURS et CHOUX-RAVES	5	10	POURPIER	7	10
CIBOULE	2 ou 3	7	RADIS	5	10
COCHLEARIA OFFICINAL	4	7	RAIPONCE	4	8
CONCOMBRE	10	10	RHUBARBE	3	8
CORIANDRE	6	8	ROMARIN	2	(?)
COURGES	6	10	ROQUETTE CULTIVÉE	4	9
CITROUILLE DE TOURAINE	4 ou 5	9	RUE OFFICINALE	4	6
CRAMBÉ MARITIME	1	7	SALSIFIS	2	8
CRESSON ALÉNOIS et DE FONTAINE	5	9	SARRIETTE ANNUELLE	3	7
CRESSON DE JARDIN	3	5	SARRIETTE VIVACE	3	6
CUMIN DE MALTE	1	5	SAUGE OFFICINALE	3	5
ÉPINARDS	5	7	SCOLYME D'ESPAGNE	3	7
FENOUIL	4	7	SCORSONÈRE	2	7
FENOUIL DE FLORENCE	4	5	SOJA	2	6
FÈVES	6	10	SOUCHET COMESTIBLE (Tubercules)	3 ou 4	5
FRAISIER	3	6	TANAISIE	2	4
GOMBO	5	10	TÉTRAGONE CORNUE	4	8
HARICOTS	2	5	THYM	3	7
HÉRISSON (fruits)	5	7	TOMATE	4	9
HOUBLON	2	4	VALÉRIANE D'ALGER	4	7
HYSSOPE	3	5	VERS	3	8
LAITUES et ROMAINES.	5	9			

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



EAU Combinaison d'oxygène et d'hydrogène, qui se présente sous 3 états différents : solide liquide ou gazeux. La glace constitue l'état solide et la vapeur l'état gazeux.

L'eau et l'air, agissant sous l'influence de la température, sont indispensables pour rendre assimilables les réserves contenues dans le sol, nécessaires à la nutrition des plantes. L'eau a pour rôle de dissoudre les matières fertilisantes, afin de rendre possible leur absorption par les racines, les véhiculant ensuite jusqu'au sommet du végétal, pour enfin s'échapper lentement par évaporation.

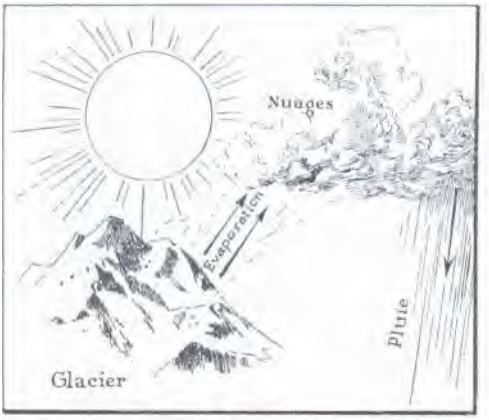
On considère que pour obtenir une bonne végétation, la terre doit contenir de 10 à 20 % de son volume d'eau ; si elle en contient moins, les racines ne peuvent absorber les matières fertilisantes insuffisamment dissoutes, et la plante se fane, ce qui se produit également si le volume de l'eau évaporée par les feuilles est supérieur à celui absorbé par les racines ; par contre, s'il y a excès d'eau, les matières fertilisantes solubles, sont entraînées à une trop grande profondeur et ne peuvent profiter à la culture en cours.

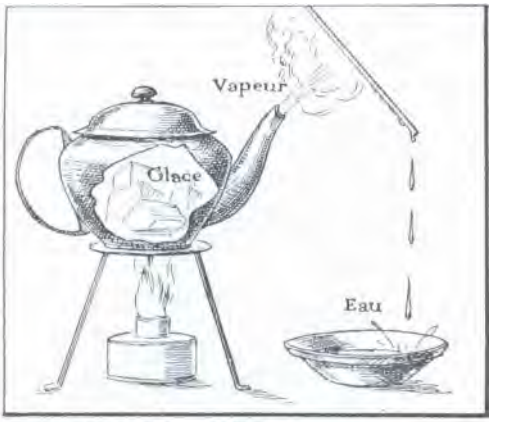
L'humidité contenue dans le sol se compose :

1° De l'humidité hygroscopique, en corrélation avec l'humidité de l'air et la température.

2° Des eaux de pluie retenues par le pouvoir colloïdal de la terre.

3° Enfin, de l'eau des arrosages *(voir ce mot)* donnés suivant les circonstances.





L'EAU SOUS SES TROIS ÉTATS : SOLIDE, GAZEUX, LIQUIDE

Importance de l'eau en culture potagère. — C'est surtout en culture potagère que le rôle de l'eau est essentiel. Les légumes, en effet, contiennent davantage de cet élément que les autres végétaux. C'est ainsi, selon Hellriegel, que les légumes frais en renferment 90 %, les Melons, Asperges et Salades 95 %, les céréales 75 % et les feuilles d'arbre 60 %.

Influant directement sur l'abondance des récoltes, l'eau a également une action déterminante sur la qualité des légumes. Ils ne sont délicats et tendres qu'élevés dans une terre convenablement arrosée.

Certaines plantes potagères sont toutefois moins exigeantes d'eau que d'autres. Ce sont celles qui se reproduisent par bulbes : Ail. Échalote, ou par tubercules : Pomme de terre.

www.frenchpdf.com

Topinambour. Mais il convient alors de prévoir la plantation à grand écartement sur la ligne et entre les lignes, afin de faciliter les binages qu'on répétera souvent.

Différentes sortes d'eaux. — Les eaux d'arrosage, (eaux de puits, de citerne ou de source) donnent seulement à la terre de l'humidité.

Les eaux de pluie renferment de l'oxygène dissous.

Les eaux de pluie d'orage ont une vertu fertilisante spéciale tenant à ce que l'azote de l'air s'y dissout sous l'effet des décharges électriques des éclairs et peut être directement assimilé sous cette forme par les plantes. Il constitue alors un engrais.

Les eaux d'égout, dites aussi eaux d'épandage, sont celles que certaines municipalités mettent à la disposition des jardiniers dont les cultures sont placées à proximité de canalisations prévues à cet effet. Ces eaux se débarrassent ainsi, en filtrant dans la terre, des matières fertilisantes qu'elles contiennent.



LES ÉCAILLES PRÉSENTÉES PAR UN TURION D'ASPERGE

ÉCAILLES Se dit ordinairement de feuilles avortées ou modifiées qui peuvent être minces ou membraneuses, souvent imbriquées, diversement colorées, ou plus ou moins épaisses ou charnues (comme dans le bulbe du Lis, par exemple).

Dans les Asperges, toutes les feuilles sont de petites écailles membraneuses et triangulaires, alors que ce que l'on prend couramment pour des feuilles sont des rameaux.

On se sert aussi de ce nom d'écailles pour désigner les bractées comestibles de l'Artichaut.

ÉCHALOTE (*Allium ascalonicum Famille des Liliacées*). — Appelée aussi : Chalote, Ail stérile

Description. — Plante vivace, originaire de Palestine, semblable à l'Ognon cultivé, mais qui en diffère complètement par son mode de végétation. L'Échalote ne donne que rarement des graines, mais produit des feuilles en abondance ; les bulbes mis en terre au printemps se divisent rapidement en un grand nombre de caïeux, qui restent attachés à un plateau et deviennent, en quelques mois, aussi volumineux que l'ognon qui leur a donné naissance.



PLANTATION DE L'ÉCHALOTE

Culture. — L'Échalote demande une terre saine, fortement fumée l'année précédente, bien ameublie. Elle se plante aussitôt après l'hiver, par division des bulbes, dont on choisit les caïeux les plus durs et les mieux formés ; ceux-ci sont placés sur des lignes espacées de 20 cm., et distants de 12 à 15 cm. les uns des autres. On tient le caïeu entre les 3 premiers doigts, la pointe en haut ; la pression exercée suffit pour l'enfoncer de façon à ce qu'il soit recouvert de 2 cm. de terre. Les soins à donner, au cours de la végétation, se réduisent à des binages et sarclages quand ils sont nécessaires. Dans les années humides, il est bon de déchausser légèrement les bulbes, pour éviter la pourriture.

Vers le mois de juillet, dès que les feuilles commencent à se faner, on arrache les touffes qu'on laisse se ressuyer quelques jours sur terrain, puis on les réunit en bottes qu'on suspend dans un local sain et aéré. On peut les conserver ainsi jusqu'au mois de mai ou de juin de l'année suivante. On récolte environ 1 kg. à 1 kg. 500 de bulbes au mètre carré.

www.frenchpdf.com

Variétés. — Les plus employées sont

L'Échalote ordinaire, ou Échalote grise, à feuilles petites, longues, bien vertes. Bulbes de très bonne conservation.

L'Échalote de Jersey, ou Échalote-ognon, à bulbe plus gros et plus coloré, d'une forme quelquefois arrondie et d'une très longue conservation.

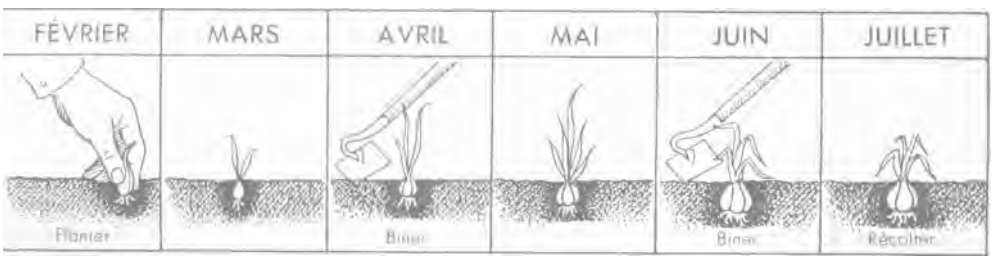
Les **maladies** et les **ennemis** de l'Échalote sont les mêmes que ceux de l'Ail *(voir ce mot).*

Usages. — Les bulbes sont employés toute l'année, comme condiment, dans les sauces et les salades. En été, on fait également usage des feuilles vertes comme assaisonnement.



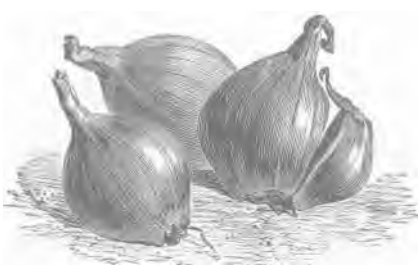
DANS LES ANNÉES HUMIDES, DÉCHAUSSER LÉGÈREMENT LES BULBES POUR ÉVITER LA POURRITURE

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE L'ÉCHALOTE





ÉCHALOTE ORDINAIRE



ÉCHALOTE DE JERSEY

SÉLECTION VILMORIN

Échalote ordinaire — Échalote grise (bulbes)

Par kilog	N° 15.780
» 500 gr..	» 15.781
» 200 »	» 15.782
» 100 » .	» 15.783

Échalote *de* jersey — Échalote-ognon (bulbes)

Par kilog	N° 15.800
» 500 gr	» 15.801
» 200 »	» 15.802
» 100 »	» 15.803

ÉCIMAGE Suppression de la cime d'un végétal dans le but de favoriser le développement de ses organes inférieurs.

ÉCLAIRCISSAGE Opération qui consiste à supprimer dans un semis les plants qui s'y trouvent en excès, afin de donner plus d'espace et de

www.frenchpdf.com

favoriser la croissance de ceux qu'on laisse en place. L'éclaircissage se fait lorsque les plants sont jeunes, le sol devant être humide pour faciliter l'arrachage. En général, on conserve les plants les plus vigoureux ; toutefois, suivant les espèces, les plants arrachés peuvent être repiqués ailleurs. L'éclaircissage est suivi d'un rechaussage et d'un arrosage, destinés à retasser la terre sur les racines et à faciliter la reprise.

ÉCLATS Fragments de plantes, munis de racines, obtenus par la division de touffes, et servant à leur multiplication. Les plantes que l'on reproduit ainsi sont l'Artichaut, l'Estragon, la Rhubarbe, etc...

L'éclatage se fait par rameaux séparés, un à un, ou par petites touffes, en se servant de la bêche ou d'un outil tranchant. On doit pratiquer ce mode de multiplication seulement pendant la période passive de la végétation, avant la montée de la sève, c'est-à-dire à l'automne ou à la fin de l'hiver.



ÉCLATAGE D'UNE TOUFFE D'ARTICHAUT
A droite : CŒILLETONS SÉPARÉS DU PIED

ÉCOBUAGE Action de brûler sur le sol la végétation spontanée d'un terrain, en vue d'un défrichement *(voir ce mot).*



ÉCUREUIL

ÉCUREUIL Petit mammifère rongeur, très agile, à queue en panache, relevée le plus souvent sur le dos, à pelage variable, passant, suivant les individus et les saisons, du roux uni ou panaché de gris, au brun ou au noir, Poids : 250 à 400 gr. Durée de la vie : 4 à 5 ans.

L'Écureuil sommeille généralement le jour et, durant l'hiver, dans un nid installé sur une fourche de branches ou dans un trou. Il a une prédilection marquée pour les arbres verts.

En dehors de fruits forestiers (Faînes, Glands, Châtaignes, Noix, Noisettes, etc.), dont il fait une ample provision, l'Écureuil s'attaque également aux œufs d'oiseaux et aux bourgeons des jeunes plantations, c'est pourquoi on le range parmi les animaux nuisibles.

EFFAROUCHEURS Objets mobiles produisant du bruit ou des éclats lumineux, capables d'écarter les oiseaux. On utilise le plus souvent des miroirs doubles ou des couvercles métalliques, accouplés, que l'on suspend librement à un piquet ou à une branche. Des chiffons de couleur, flottant au vent, sont quelquefois employés. On trouve, enfin, dans le commerce, des effaroucheurs métalliques, par exemple : des têtes de chat en fer découpé, munies d'yeux en cristal, des lames minces et bril-

www.frenchpdf.com



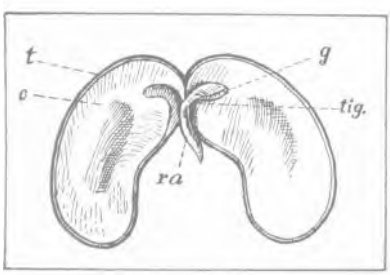
EFFAROUCHEURS MÉTALLIQUES

lantes de « clinquant ». On se sert aussi de grappes détonantes, conçues pour une durée de 5, 8 ou 10 heures. Ces grappes sont porteuses de pétards, détonant à intervalles de 30, 45 ou 60 minutes.

Elles fonctionnent même par temps pluvieux et la détonation est accompagnée d'un éclair et d'un dégagement de fumée appréciables.

EFFRAIE Oiseau rapace nocturne, voisin des Chouettes *(voir ce mot)*. Une seule espèce existe en France, l'Effraie commune qui hante les ruines et les clochers.

EMBRYON Germe de la plante enfermé dans la graine, qui se développe par la germination. Il comprend la radicule, la tigelle surmontée d'un bourgeon (gemmule), au-dessous duquel se trouvent les cotylédons *(voir ce mot)*.



EMBRYON : c, COTYLÉDON ; g, GEMMULE : Tig. TIGELLE ; ra, RADICELLE ; t TÉGUMENT

ÉMOTTAGE Opération qui consiste à réduire en miettes les mottes de terre après un labour (voir **BÊCHAGE).** L' émottage s'exécute en général au moyen de l'outil avec lequel on laboure. On le fait suivre d'un bon ratissage. Si le labour a lieu à l'automne, la gelée et la pluie sont les meilleurs agents de désagrégation des mottes, qui tombent d'elles-mêmes en poussière.



ÉMOTTAGE A LA BÊCHE

www.frenchpdf.com

ÉMULSION Mélange liquide d'au moins 2 substances, dont l'une est maintenue en suspension dans l'autre à l'état de gouttelettes extrêmement fines. Certaines émulsions sont employées comme insecticides contre les chenilles et les pucerons ; elles sont en général composées d'huiles minérales ou végétales, additionnées de savon.

ENDIVE voir **CHICORÉE.**

ENFOUISSEMENT Ce mot, qui signifie recouvrir de terre, enterrer, s'applique à diverses opérations culturales : enfouissement des fumiers et des engrais au moyen d'un labour, enfouissement des semences au moment des semis.

ENGOULEVENT Oiseau à bec fendu jusque sous les yeux, à plumage varié de fauve, de noir et de blanc, qui comprend un grand nombre d'espèces. Celle qui visite nos régions, en été, pour hiverner en Afrique, est l'Engoulevent commun *(Caprimulgus europaeus),* dont la taille est d'environ 30 cm. De moeurs crépusculaires, il capture les insectes au vol: Hannetons, Noctuelles, etc., dont il détruit de grandes quantités. L'Engoulevent est un oiseau utile qu'on doit protéger.



ENGOULEVENT

ENGRAIS Substances qu'on incorpore au sol pour entretenir ou augmenter sa fécondité.

Chaque fois qu'on récolte un légume, qu'on cueille un fruit, on soustrait à la terre une certaine quantité de matériaux. Quelques-uns de ces matériaux ne se reconstituent pas naturellement. Si on ne les restitue pas à la terre, et si on continue cependant à la cultiver, on arrive rapidement à épuiser ses réserves. Elle n'a bientôt plus rien à donner pour les récoltes futures, elle ne produit plus que des plantes rabougries et sans valeur.

Ce n'est pas tout.

En cultivant un potager, on force la nature. On la contraint à produire davantage qu'elle n'est disposée à donner spontanément. Il est donc nécessaire de lui fournir plus de matériaux qu'on ne lui en prend. Une restitution n'est plus suffisante, c'est un avance qu'il faut. Faire cette restitution et cette avance, tel est le rôle des engrais.

Les matériaux qui conditionnent la fertilité d'une terre, et qui se trouvent exportés par les récoltes, sont nombreux. Mais il en est 3 parmi eux dont la présence est absolument indispensable, ce sont : l'azote, l'acide phosphorique et la potasse (toutefois une culture de Légumineuses : Fève, Haricot, Lentille, Pois, Soja, laisse dans le sol un certain stock d'azote).

Les autres éléments sont tout aussi nécessaires, par exemple : le carbone, l'hydrogène, l'oxygène, l'alumine, la chaux, le soufre, la magnésie, le fer, l'iode, le bore, etc... (on en a dénombré une trentaine). Mais, pratiquement, ces éléments existent à demeure dans le sol, ne s'épuisent que très lentement ; ou bien, l'air, l'eau, la terre elle-même, pourvoient spontanément à leur renouvellement constant.

Une trinité inséparable. — L'azote, l'acide phosphorique, la potasse, agissent ensemble. Leur action se fait en commun ou ne se fait pas. Que l'azote manque, l'acide phosphorique et la potasse ne peuvent y suppléer et la récolte devient déficitaire ; que l'azote soit en quantité insuffisante, il limite à son propre niveau l'utilisation des autres éléments. C'est en somme le nivellement par le bas.

On exprime ce fait d'expérience par une loi dite « loi du minimum », et qui s'énonce ainsi : « La récolte est proportionnée à l'élément utile qui se trouve en moindre quantité dans le sol. »

Tout l'art du jardinier consisterait donc à rechercher quel est l'élément le plus pauvre dans la terre de son jardin, soit l'azote, soit l'acide phosphorique, soit la potasse, et il lui suffirait d'en faire un apport, pour libérer automatiquement un contingent égal des 2 autres éléments

www.frenchpdf.com

(en supposant, bien entendu, que ces autres éléments existent en abondance). Il mettrait ainsi à la disposition de ses cultures, un surcroît de principes fertilisants dont il ne manquerait pas de recueillir les fruits sous forme de récoltes plus abondantes et de meilleure qualité.

Dans la pratique, les choses se passent un peu moins simplement et cela tient à de multiples causes. En dépit de la loi du minimum, certaines plantes sont avides de l'un seulement des 3 éléments (cette préférence s'appelle dominante). Il faut leur en fournir davantage. D'autre part, l'azote, l'acide phosphorique et la potasse ne sont pas tous présents dans les engrais à l'état pur, mais bien à l'état de sels, vis-à-vis desquels certaines plantes manifestent une intolérance spéciale (exemple : les Liliacées que l'application d'engrais azotés à azote ammoniacal prédispose à la pourriture). En troisième lieu, les différents éléments présents dans les engrais ne se laissent pas consommer et assimiler par les plantes avec la même rapidité (ainsi, les nitrates produisent tout leur effet en l'espace d'une quinzaine de jours, alors que l'action des scories de déphosphoration peut se faire sentir après 1 an ou davantage). Enfin, la terre d'un potager, soumise intensément à la culture et sur laquelle se succèdent presque sans interruption des plantes d'exigences très diverses, change de composition plusieurs fois par an. Aussi, ce qu'il est surtout utile de connaître, ce sont les préférences des différentes plantes potagères (c'est-à-dire leur dominante), et, parallèlement, ce que les 3 éléments sont capables de leur donner. On verra ensuite sous quelle forme d'engrais, l'apport d'azote, d'acide phosphorique et de potasse pourra être fait. (On trouvera d'ailleurs ces mêmes indications dans les articles consacrés aux différentes espèces légumières.)

Dominantes et besoins des plantes. Comment les satisfaire. — L'élément primordial est l'azote.

lo L'azote est une nourriture pour les plantes. Il conditionne leur développement. Tous les légumes ont besoin d'azote. Toutefois, lorsqu'il est en surabondance, l'azote influence le développement du feuillage au détriment de la maturation. Ainsi il peut provoquer la coulure sur les légumes-fruits au moment de la floraison et empêcher de pommer les Salades et les Choux. (On corrige cet inconvénient en faisant également un apport de potasse.)

Il s'ensuit que les plantes potagères qu'on cultive pour leurs feuilles sont plus que d'autres, sauf quelques exceptions, passibles de l'application d'engrais azotés. Citons, en particulier : la Chicorée, les Choux, les Salades, le Céleri, l'Épinard, le Poireau, la Poirée.

D'autre part, un apport d'engrais azoté, surtout s'il est fait sous la forme immédiatement assimilable de nitrates, agit comme stimulant sur la végétation. Il lui assure un bon départ, lui donne un « coup de fouet ». C'est pourquoi l'engrais azoté est indiqué :

— Soit pour les cultures auxquelles on demande un développement rapide : Radis... ;

— Soit pour les plantes dont la levée est difficile et dont les débuts doivent être stimulés, chaque fois qu'un semis «boude» au départ.

Par contre, les plantes de la famille des Légumineuses sont peu sensibles à l'azote incorporé dans le sol. En effet, elles extraient directement l'azote de l'air qui circule dans la terre en fixant cet azote par leurs racines (Fève, Haricot, Lentille, Pois, Soja).

Un apport d'azote n'est pas toujours indispensable, même aux autres plantes, par exemple lorsque la terre a été abondamment fumée l'année précédente et qu'elle contient une forte proportion d'humus *(voir ce mot).* Quand les plantes présentent un feuillage luxuriant et d'un beau vert tirant sur le bleu, lorsque le sol offre une coloration foncée, brunâtre ou noirâtre on peut aussi penser qu'il est riche en azote.

Inversement, on peut présumer qu'il en manque, quand :

— Il est sablonneux, sec et de couleur claire ;

— Le feuillage est d'un vert jaunissant et tombe prématurément des arbres.

2o L'acide phosphorique maintient l'équilibre entre la production foliacée, la floraison et a fructification. C'est un régulateur. S'il fait défaut, le feuillage se développe aux dépens de la floraison et de la fructification. En outre, l'acide phosphorique aide à la formation des racines et des graines. Il est la dominante des plantes qu'on cultive pour leurs graines et notamment les Légumineuses (à condition de l'employer concurremment avec un engrais potassique).

Le manque d'acide phosphorique dans le sol peut être révélé par les indices suivants :

— Sol compact ;

— Végétation rabougrie à feuillage vert clair ;

— Récolte de Légumineuses faible en dépit d'une végétation paraissant normale.

3o La potasse n'est pas un aliment pour les plantes, mais sa présence est indispensable pour activer ou régler certaines de leurs fonctions (circulation de la sève, assimilation du gaz carbonique par le feuillage, accumulation de l'amidon et de la fécule) et pour provoquer les transformations biochimiques dans le sol. Toutes les plantes ont donc besoin de potasse. Toutefois, cet élément influe particulièrement sur la formation des pommes des Choux, le développement des légumes tubéreux et des légumes à fruits sucrés.

Les légumes qui se trouvent bien d'un apport de potasse sont :

— Les Choux et les Salades, les Céleris, (concurremment avec un apport d'azote) ;

— Les Légumineuses (concurremment avec un apport d'acide phosphorique) ;

— L'Artichaut, le Cardon, l'Asperge, la Carotte, la Betterave, le Navet, la Pomme de terre, la Tomate,

www.frenchpdf.com

La potasse, fortifiant les plantes, les prémunit en même temps contre les maladies cryptogamiques. Ainsi l'excès d'azote, sans la correction de la potasse, peut entraîner des affections diverses : rouille du Céleri, galle de la Pomme de terre, et différentes pourritures.

Les sols où domine l'argile manquent rarement de potasse. Ceux qui en sont privés sont en général siliceux et calcaires avec une coloration grisâtre ; le feuillage présente des taches, jaunit prématurément et se fane, d'abord par la pointe et le pourtour. Les feuilles des Pommes de terre notamment restent petites, montrent une coloration vert bistré et prennent une consistance sèche.

Comme on vient de le voir, il y a des inconvénients à employer seuls, soit l'azote, soit l'acide phosphorique, soit la potasse. On sait, d'autre part, que l'un de ces éléments, s'il fait l'objet d'une préférence spéciale, s'il constitue la dominante d'une variété potagère, ne peut être utilisé par elle qu'à la condition que les autres éléments soient présents dans la terre en quantité sinon égale du moins substantielle (loi du minimum).

On doit également tenir compte du système radiculaire des différentes espèces qui se succèdent dans le jardin et qui, suivant qu'il s'agit de racines traçantes ou pivotantes, épuisent le terrain en surface ou à diverses profondeurs.

On en vient ainsi à préconiser l'application d'une fumure réunissant les 3 éléments. Il n'est pas utile de la recommencer tous les ans, mais seulement de la compléter chaque année par l'apport soit d'azote, soit d'azote et de potasse, soit d'azote et d'acide phosphorique, ainsi que l'indiquent les tableaux ci-après :

SCHÉMAS DE FUMURE

PREMIER EXEMPLE

1re année	Azote, acide phosphorique, potasse.	Légumes-racines : Betterave, Carotte, Navet, Pomme de terre.
2e année.	Azote, potasse.	Légumes verts : Chou, Épinard, Poireau, Poirée, Salade, Salsifis et Scorsonère.
3e année.	Acide phosphorique, potasse.	Légumineuses : Fève, Haricot, Lentille, Pois, Soja. Légumes bulbeux : Ognon.

DEUXIÈME EXEMPLE

1re année	Fumure au fumier de ferme	Légumes verts.
2e année	Azote, acide phosphorique, potasse.	Légumes-racines.
3e année	Acide phosphorique, potasse.	Légumineuses, Légumes bulbeux.

La fumure qui permet d'incorporer au sol les 3 éléments réunis est réalisée par l'emploi d'engrais dits « engrais complets ».

I. **Les engrais complets. —** On a longtemps considéré le fumier *(voir ce mot)* comme le type de l'engrais complet. Il est incontestable qu'une bonne fumure au fumier de ferme se traduit, dans la grande majorité des cas, par un accroissement de la récolte ; mais ce résultat est dû, non pas tant à l'apport des 3 éléments fertilisants (qui sont en fait en très petites doses dans le fumier), mais surtout à la présence d'hormones de croissance *(voir ce mot)* et à la transfor-

www.frenchpdf.com

mation future du fumier en humus. L'humus, agissant à la fois comme amendement des terres et comme bouillon de culture favorisant la pullulation de micro-organismes, extrêmement utiles, est un facteur de fécondité dont on ne peut se passer.

Mais, comme élément de nutrition rapidement et totalement assimilable par les plantes et riche en principes fertilisants, le fumier est dépassé par les engrais chimiques complets. A titre d'exemple, voici la comparaison entre le fumier de ferme et des engrais chimiques complets modernes : Vilmorine et Verrières soluble *(voir tarif Vilmorin).*

	Azote.	Acide phosphorique.	Potasse.	Total des unités fertilisantes.
				%
Fumier de ferme	0,65	0,55	0,73	1,93
Vilmorine	7	17	24	48
Verrières soluble	9	20	29	58

II. Les engrais organiques sont des engrais à décomposition lente. Ils contiennent une proportion prédominante d'azote. C'est pourquoi on les désigne souvent sous le nom d' « engrais azotés à azote organique ». Plusieurs fournissent également de l'humus. Leur origine peut être animale, ou végétale, ou chimico-organique.

lo Engrais organiques d'origine animale. — Les fumiers : fumier de ferme, fumier de volailles ou poulaitte, fumier de pigeons ou colombine, les fumiers artificiels, les purins, les composts, la poudrette (déjections humaines appelées aussi engrais flamand), le guano (excréments et débris d'oiseaux de mer), le sang desséché, la viande desséchée, la corne râpée ou torréfiée, le cuir, les os râpés ou pulvérisés, le noir animal, les déchets de poils et de plumes *(voir tous ces mots).*

2° Engrais organiques d'origine végétale. — Les gadoues ou boues de ville, les marcs de Raisins, de Pommes, etc..., les drèches ou résidus de brasserie, les vinasses de distillerie, les tourteaux, les pulpes, les varechs (goémons) *(voir tous ces mots).*

3o Engrais organiques d'origine chimico-organique. — Vilmorin-humus *(voir ce mot),* engrais à base organique, créateur d'humus permettant de suppléer au manque de fumier.

III. Les engrais chimiques ou engrais minéraux sont des engrais extraits du sol ou fabriqués par l'industrie. On distingue : les engrais azotés, les engrais phosphatés et les engrais potassiques.

IV. Les engrais azotés, chimiques ou minéraux se présentent sous plusieurs formes suivant la nature de l'azote qu'ils contiennent : azote ammoniacal, azote nitrique, azote ammoniacal et nitrique, azote et acide phosphorique, azote et potasse.

L'azote ammoniacal doit être transformé en azote nitrique sous l'effet de la nitrification *(voir ce mot),* pour être assimilé par les plantes. Cette transformation se fait dans le sol et, afin qu'elle ait lieu avant le départ de la végétation, c'est généralement à l'automne qu'on épand les engrais à azote ammoniacal. Par contre, les engrais à azote nitrique étant, sans transformation, absorbés tels quels par les plantes, l'apport en est généralement fait au printemps et en couverture.

1o Engrais chimiques à azote ammoniacal. —Les principaux sont : l'urée, le sulfate d'ammoniaque, la cyanamide, le crud ammoniac *(voir ces mots).*

2° Engrais chimiques à azote nitrique. — Ce sont le nitrate de soude, le nitrate de chaux et le nitrate de potasse *(voir ces mots).*

3o Engrais chimiques à azote ammoniacal et nitrique. — Nitrate d'ammoniaque *(voir ce mot).*

4° Engrais chimiques à azote et acide phosphorique. — Le phosphate d'ammoniaque *(voir ce mot).*

5° Engrais chimiques à azote et potasse. — Le nitrate de potasse (mentionné également comme engrais chimique a azote nitrique), le nitro-potasse, le potazote *(voir ces mots).*

V. Les engrais phosphatés, chimiques ou traités, minéraux, ou d'origine animale. — Ces engrais chimiques ont une valeur agricole, à titre égal d'acide phosphorique, environ 4 fois supérieure à celle des phosphates minéraux ou animaux. Parmi les phosphates d'origine chimique, les scories sont les plus recommandables dans la majorité des cas, mais surtout dans les sols acides.

1o Engrais phosphatés chimiques ou traités. — Les scories de déphosphoration, les superphosphates, les phosphates précipités *(voir ces mots).*

www.frenchpdf.com

2° Engrais phosphatés minéraux ou phosphates naturels *(voir ces mots)*.

3° Engrais phosphatés d'origine animale. — Poudres ou cendres d'os *(voir OS)*.

VI. Les engrais potassiques. La potasse n'est utile aux plantes que sous forme de carbonate. Le carbonate de potasse du commerce serait donc le plus recommandable des engrais potassiques. Toutefois son prix élevé, la difficulté de le préserver de l'humidité et sa causticité qui risque de brûler les plantes restreignent son emploi. Celui-ci, cependant, reste indiqué dans les terrains privés de chaux. En effet, c'est la chaux, présente dans le sol, qui permet aux autres engrais potassiques, nitrates et sulfates, de se transformer en carbonate de potasse. Si la chaux est absente, il faut donc, ou bien incorporer la potasse sous la forme directement assimilable de carbonate, ou bien chauler le terrain avant d'y faire un apport de nitrate ou de sulfate de potasse.

On peut diviser les engrais potassiques : en sels de potasse naturels, en sels traités et en cendres.

1° Sels de potasse naturels. — Ils proviennent presque exclusivement des mines d'Alsace, Ce sont : la kaïnite et la sylvinite *(voir ces mots)*.

2° Sels de potasse traités. — Ce sont : le chlorure de potassium, le sulfate de potasse, le nitrate de potasse (mentionné également comme engrais chimique à azote et potasse), le carbonate de potasse et le phosphate de potasse *(voir ces mots)*.

3° Les cendres *(voir ce mot)* peuvent aussi être considérées comme engrais potassique, quoique leur richesse en chaux les fasse généralement ranger parmi les amendements calcaires.

VII. Épandage des engrais chimiques ou minéraux. — On ne doit employer que les engrais finement pulvérisés. Ceux qu'on répand au printemps, alors que la végétation est commencée, doivent, s'ils sont caustiques et risquent de brûler les plantes, être incorporés à une substance inerte : sciure, sable, etc...

Les engrais s'utilisent au printemps ou à l'automne.

Au printemps on emploie généralement les engrais en surface et on se sert d'un tamis ou bien on sème à la main. On évitera naturellement un temps venteux, qui ne permettrait pas une répartition uniforme de l'engrais et qui pourrait en faire voler des particules sur les jeunes plantes. Aussitôt après, on donne un bon arrosage pour faire descendre l'engrais à la portée des radicelles, à moins que la pluie ne s'en charge.

A l'automne on incorpore généralement les engrais au fumier et on les enfouit ensemble à l'occasion d'un bêchage. Si l'engrais est employé seul, on l'enterre d'autant plus profondément que la racine de la plante, à laquelle il est destiné, est plus longue.

Si l'on désire mélanger ensemble des engrais, il faut tenir compte que certains mélanges sont à proscrire, les substances chimiques mises en présence pouvant réagir les unes sur les autres et perdre ainsi tout ou partie de leur pouvoir fertilisant. Enfin, il est des mélanges qui peuvent se faire longtemps à l'avance et d'autres auxquels on ne doit procéder qu'au moment de l'emploi. Ces prescriptions sont résumées dans le tableau ci-après :

	Ne pas mélanger avec :	Mélanges possibles en tous temps avec :	Mélanges a ne faire qu'au moment de l'emploi avec :
AMMONITRATES	Cyanamide. Marne et chaux. Nitrate de chaux. Scories. Phosphates naturels.	Sylvinite. Nitrate de soude. Superphosphates. Engrais organiques. Phosphate bicalcique. Sulfate et chlorure de potassium.	
CYANAMIDE	Superphosphates. Engrais organiques. Ammonitrates. Nitropotasse. Sulfate d'ammoniaque. Potazote.	Phosphate bicalcique. Scories. Phosphates naturels. Nitrate de chaux. Nitrate de soude.	Sylvinite. Sulfate et chlorure de potassium.
CHAUX	Comme CYANAMIDE.		
ENGRAIS ORGANIQUES FUMIER GUANO	Scories. Phosphates naturels. Nitrate de chaux. Cyanamide. Marne. Chaux.	Superphosphates ammonitrates. Nitropotasse. Sulfate d'ammoniaque. Potazote. Sulfate et chlorure de potassium. Nitrate de soude. Phosphate bicalcique. Sylvinite.	

www.frenchpdf.com

	Ne pas mélanger avec :	Mélanges possibles en tous temps avec :	Mélanges à ne faire qu'au moment de l'emploi avec :
MARNE	Comme CYANAMIDE.		
CHLORURE DE POTASSIUM		Ammonitrates. Nitropotasse. Sulfate d'ammoniaque. Potazote. Superphosphates. Engrais organiques. Sylvinite. Nitrate de soude. Phosphate bicalcique.	Cyanamide. Scories. Phosphates naturels. Nitrate de chaux.
NITRATE DE CHAUX	Superphosphates. Ammonitrates. Nitropotasse. Sulfate d'ammoniaque. Potazote. Engrais organiques.	Cyanamide. Marne. Chaux. Nitrate de soude. Phosphate bicalcique.	Chlorure de potasse. Sulfate potasse. Sylvinite.
NITRATE DE SOUDE	Superphosphates.	Tous les engrais sauf superphosphates.	
NITROPOTASSE	Comme AMMONITRATES.		
PHOSPHATE BICALCIQUE	Comme NITRATE DE SOUDE.		
PHOSPHATES NATURELS	Comme NITRATE DE CHAUX.		
POTAZOTE	Comme AMMONITRATES.		
SCORIES	Comme NITRATE DE CHAUX.		
SULFATE D'AMMONIAQUE	Comme AMMONITRATES.		
SULFATE DE POTASSIUM	Comme CHLORURE DE POTASSE.		
SUPERPHOSPHATES	Cyanamide. Marne. Chaux. Nitrate de soude. Phosphate bicalcique. Scories. Phosphates naturels. Nitrate de chaux.	Ammonitrates. Nitropotasse. Sulfate d'ammoniaque. Potazote. Sulfate de potasse. Chlorure de potasse. Sylvinite. Engrais organiques.	
SYLVINITE		Nitrate de soude. Phosphate bicalcique. Sulfate de potasse. Chlorure de potasse. Ammonitrates. Nitropotasse. Sulfate d'ammoniaque. Potazote. Superphosphates. Engrais organiques.	Cyanamide. Marne. Chaux. Scories. Phosphates naturels. Nitrate de chaux.

VIII. Engrais spéciaux. — On peut ranger dans cette catégorie des engrais tout préparés, spécialement adaptés à la culture de légumes donnés. *Par exemple :* Vilmorin-Légumineuses et Vilmorin-Pommes de terre *(voir ces mots).*

IX. Engrais liquides qu'on emploie en arrosages et qui sont particulièrement utiles pour stimuler le développement des semis ou des repiquages qui viennent mal. L'emploi d'un produit prêt à l'usage, extrêmement riche en unités fertilisantes comme le Verrières soluble *(voir ce mot)* décharge le jardinier du soin toujours délicat de préparer un mélange bien équilibré.

www.frenchpdf.com

X. Utilité des engrais chimiques. — Les engrais chimiques ne remplacent pas le fumier, ils le complètent. Un potager qui ne serait fertilisé qu'au fumier de ferme s'appauvrirait lentement, mais sûrement, et deviendrait, à un moment donné, impropre à certaines cultures. De même, un jardin qui ne serait fumé qu'aux engrais chimiques serait voué immanquablement, dans un avenir plus ou moins proche, à la stérilité.

Cependant, dans les terres suffisamment pourvues d'humus, le fumier peut être avantageusement remplacé par un engrais chimique complet. Et même, dans les potagers où l'apport d'humus est utile, il est également intéressant de substituer au fumier un engrais chimico-organique (Vilmorin-Humus). Sur le fumier de ferme, les engrais chimiques présentent en effet les supériorités suivantes :

— Possibilité de ne fournir à la terre que le ou les éléments qui lui font défaut ;

— Apport 20 fois plus considérable (et davantage) en éléments fertilisants ;

— Présentation sous un volume concentré à l'extrême, rendant les transports peu onéreux, les manipulations aisées et l'épandage facile ;

— Utilisation totale ou du moins avec le minimum de déchets ;

— Action très rapide permettant de fournir aux plantes, au moment le plus opportun, le ou les éléments qui stimuleront leur développement.

Toutes les plantes potagères sont avides d'engrais. L'engrais chimique est la forme idéale sous laquelle on peut leur faire cette avance de principes fertilisants, hormis laquelle il n'est pas de culture intensive prospère.

Indépendamment des engrais chimiques, il existe des engrais catalytiques, des engrais radioactifs et des engrais biologiques.

XI. Engrais catalytiques. On nomme ainsi des substances chimiques qui influent sur les échanges biochimiques du sol et qui peuvent, indépendamment de cette fonction, entrer directement dans la composition des végétaux. Il faut, en général, extrêmement peu de ces substances. Leur emploi doit être fait sous certaines réserves et dans des conditions particulières qui réclament généralement le concours d'un spécialiste Les corps chimiques catalysants sont notamment : le soufre, le manganèse, le zinc, le fer, l'iode, le sodium, le magnésium, etc.



ÉPANDAGE D'ENGRAIS EN COUVERTURE

Les engrais catalytiques constituent certainement une promesse pour l'avenir. Ils sont de nature à augmenter le rendement de certaines cultures. Mais leur mise au point, qui est actuellement à l'étude, ne permet pas encore d'en recommander l'emploi.

XII. Engrais radio-actifs. — Il a été question, avant la dernière guerre, d'engrais utilisant les radiations de corps radioactifs (radium) pour fertiliser les terres. Il ne semble pas que les essais entrepris aient été jusqu'à présent concluants.

XIII. Engrais biologiques. — Ces engrais sont des cultures de bactéries utiles dont on ensemence les terrains qui en sont insuffisamment pourvus (nitragine).

www.frenchpdf.com

ENJAUGEAGE L'enjaugeage consiste, après arrachage, à planter provisoirement dans des tranchées, des végétaux serrés les uns contre les autres (Céleris, Chicorées, Poireaux, etc.) et le plus souvent protégés de la lumière et du froid. Il ne faut exécuter la mise en jauge que par temps sec, et avec des plantes complètement exemptes d'humidité, si on veut éviter la pourriture.

ENROULEMENT L'une des maladies les plus graves de la Pomme de terre qui peut diminuer considérablement la production des tubercules et, dans certains cas sévères, rendre la récolte inexistante. L'enroulement semble se manifester partout où l'on cultive cette Solanacée.

Manifestations. — On reconnaît qu'une touffe est atteinte de l'enroulement, lorsque tout ou



RAMEAU DE POMME DE TERRE ATTEINT D'ENROULEMENT

partie de ses folioles ont leurs bords qui se relèvent et s'incurvent, donnant au limbe une forme de cornet ou de gouttière. Cette déformation s'accompagne d'un durcissement et d'un épaississement des feuilles malades qui, en s'entrechoquant, rendent un son métallique. Un enroulement s'observe aussi sur la touffe atteinte de rhizoctone violet et de la jambe noire, mais, dans ces maladies, les feuilles restent molles.

L'enroulement vrai se manifeste généralement dans la partie basse du feuillage ; mais il peut aussi se produire à mi-hauteur de la plante, ou seulement au sommet. Dans le cas d'enroulement intense, la touffe entière est enroulée.

Les plantes attaquées sont d'un vert pâle, quelquefois jaunissant. Elles prennent un aspect malingre et buissonnant ; les tubercules plus ou moins rares et de volume réduit, sont plus rapprochés du tubercule mère que dans les plants sains, mais ils ne présentent aucune autre différence avec des tubercules indemnes.

Causes. — L'enroulement a passé longtemps pour être un aspect de la dégénérescence que l'on attribuait à une multiplication asexuée prolongée. On sait aujourd'hui que l'enroulement est dû à un virus. Le virus est un principe hautement infectant, invisible au microscope, qui semble de nature inerte et purement chimique, mais qui, inoculé dans une plante saine, s'y multiplie comme un être vivant. Le virus se diffuse dans toutes les parties du végétal contaminé. Bien que sain, en apparence, l'un quelconque des tubercules provenant d'un pied ma-

www.frenchpdf.com

lade produira invariablement un plant encore plus malade, et celui-ci, communiquant à son tour l'infection aggravée, le virus ira ainsi en augmentant de virulence, de génération en génération, jusqu'à la stérilité finale.

La contagion de plante malade à plante saine *se* produit uniquement par inoculation. Il suffit qu'un insecte suceur se soit nourri de la sève d'une plante malade et vienne s'alimenter de la même façon sur une plante saine pour que celle-ci soit contaminée. Toutefois, le virus de l'enroulement doit subir une incubation de 48 à 54 heures dans le corps de l'insecte vecteur avant de pouvoir être transmis. La contamination peut non seulement s'opérer sur les plantes en végétation, mais aussi sur les pousses des tubercules qu'on fait germer avant de les planter. Une plante, ou un germe de tubercule infectés, peuvent ainsi, par l'intermédiaire d'un insecte piqueur ou suceur, donner la maladie à une plante saine ou à un tubercule sain.

Le virus de l'enroulement, comme presque tous les virus, n'est pas transmissible parles graines.

Moyens de lutte. — L'enroulement est une maladie incurable. On peut seulement l'empêcher de se communiquer et de s'étendre en prenant les précautions suivantes :

Dès que l'enroulement apparaît sur une touffe, extraire le pied en entier avec ses tubercules et brûler le tout sur place ;

Ne planter que des tubercules récoltés sur des pieds sains ;

Renouveler souvent les semenceaux et se fournir exclusivement chez des producteurs sérieux, qui opèrent une sélection et un contrôle rigoureux des semences ;

Préserver au printemps les germes des Pommes de terre mises à germer, au moyen de pulvérisations nicotinées.



AMPOULE DE 6 CENTIMÈTRES CUBES D'ENTHANOL PERMETTANT DE TRAITER 500 KILOS DE POMMES DE TERRE CONTRE LA TEIGNE

ENSEMENCEMENT

Action d'enfouir des graines dans le sol en vue de leur germination. En culture potagère, on dit plutôt semis *(voir ce mot)*.

ENSILAGE

Mise en silo des légumes racines et des tubercules, en vue de leur conservation *(voir* **CONSERVES.)**

ENTHANOL ou BROMURE DE MÉTHYLE

(voir ce mot). Produit qui se vaporise instantanément (il bout à 4°,5) et dont les vapeurs agissent comme insecticide gazeux. L'Enthanol est présenté, à l'état liquide, en ampoules de verre qu'il suffit de briser pour que le produit se sublime et asphyxie certains parasites : bruches des Légumineuses, tarsonème des Fraises, etc... L'Enthanol est ininflammable et peu toxique pour l'homme.

ÉPANDAGE

Action d'épandre sur le sol les engrais, les fumiers ou les amendements (chaux, plâtre, sable, terreau). On épand également sur les plantes les bouillies anticryptogamiques ou insecticides.

ÉPIERREMENT

Opération qui consiste à débarrasser de ses pierres un terrain caillouteux.

Les pierres, matériau inassimilable par les plantes, et qui prennent la place d'éléments nourriciers, sont un facteur de stérilité dans un potager. Elles entravent le développement des racines et gênent le travail des outils. Il faut donc les enlever.

On choisit un temps sec et l'occasion d'un labour, ou des différentes façons qu'on fait subir au sol. Le râteau est un outil commode pour ramasser les pierres, mais plus fréquemment on opère à la main. Le travail est fastidieux et long, mais il n'exige ni force ni adresse, on peut le confier à des femmes ou à des enfants.

Les pierres extraites peuvent servir à l'empierrement des allées et aux travaux de drainage.

ÉPINARD *(Spinacia oleracea). Famille des Chénopodiacées.*

Description. — Plante annuelle ou bisannuelle, originaire de Perse, introduite en France par l'Espagne où les Arabes la cultivaient ; à végétation rapide, à feuilles aiguës à l'état sauvage, beaucoup plus amples et arrondies dans les formes cultivées, et remarquables par leur épais-

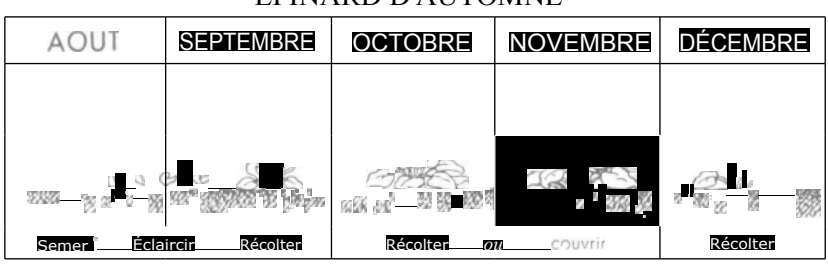
www.frenchpdf.com

seur, presque entièrement privées de saveur, et conservant bien leur couleur verte après la cuisson. Ces feuilles constituent une rosette au centre de laquelle apparaît plus ou moins promptement, selon les variées, la tige florale qui ne porte, suivant les individus, que des organes mâles ou des organes femelles. Les graines sont très dissemblables selon les variétés, les unes sont munies de 3 pointes aiguës, alors que les autres sont arrondies et incurvées. Leur durée germinative est de 4 à 5 ans. Certains praticiens considéraient que les graines piquantes étaient préférables pour les semis de printemps, et les graines rondes pour ceux d'été et d'automne, mais, aujourd'hui, on a sélectionné des races à graines rondes, tout aussi rustiques et lentes à monter que celles à graines piquantes. Un gramme contient de 90 à 100 graines.

Culture. — L'Épinard se sème sur place, de mars à octobre, de préférence en rayons espacés de 25 à 30 cm. Il faut 2 gr. 5 en rayons et 4 gr. à la volée pour ensemencer 1 mètre carré ; recouvrir les graines au râteau, et plomber le sol à l'aide de la batte *(voir ce mot)*. La levée se produit en 4 ou 5 jours. Pour activer la germination, on peut pailler le sol et bassiner fréquemment, sauf pour les semis d'automne. Afin d'avoir toujours des feuilles à cueillir, échelonner les semis tous les 20 à 30 jours, principalement pendant le printemps et l'été, époque à laquelle l'Épinard monte promptement à graine. L'Épinard, s'il redoute la sécheresse, souffre néanmoins d'une humidité persistante ; il est donc recommandé de faire les semis d'été en terre fraîche, à exposition demi-ombragée, et de donner des arrosages copieux et fréquents ; par contre, aux semis de printemps et d'automne, il faut choisir de préférence des terrains légers et sains.

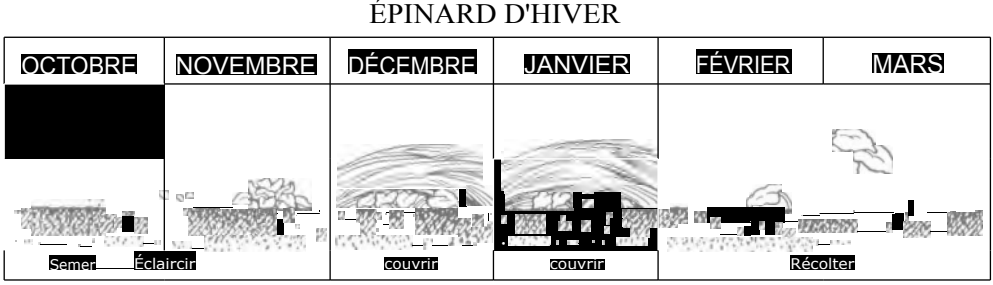
Après la levée, on procède à un éclaircissage en laissant un espace de 8 à 10 cm. entre chaque pied. Les soins d'entretien consistent en binages et sarclages. L'Épinard demande un terrain bien fumé, et se montre particulièrement sensible aux engrais azotés. Les gadoues, les tourteaux, lui conviennent, ainsi que les arrosages à l'eau d'égout ou à l'engrais flamand. On se trouvera bien d'ajouter à la fumure ordinaire, et par are : 5 kg. de scories, 10 kg. de tourteaux, 3 kg. de chlorure de potassium et 2 kg. de nitrate de soude, semés à la volée après l'éclaircissage. Mieux encore, et pour simplifier, on incorporera au sol, 20 jours avant le semis, 50 ou 100 gr. d'engrais Vilmorin-Légumineuses par mètre carré.

ÉPINARD D'AUTOMNE



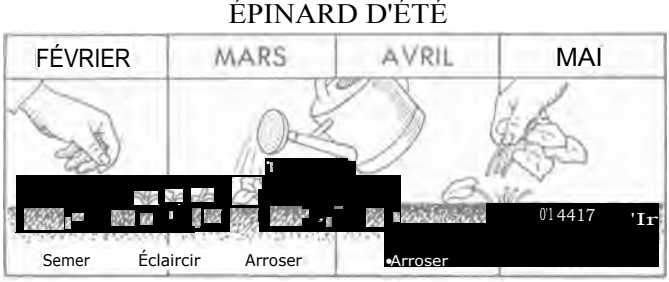
TABLEAUX DE CULTURE DE L'ÉPINARD

ÉPINARD D'HIVER



La récolte commence dès que les feuilles ont atteint 8 à 10 cm. de longueur; on cueille d'abord feuille à feuille, en ayant soin de ménager les petites feuilles du centre, incomplètement développées ; la dernière récolte s'effectue au couteau. On fait une récolte avant l'hiver sur les plants provenant des semis **d'automne** et en ayant soin de

ÉPINARD D'ÉTÉ



www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Épinard géant d'hiver (Vilmorin) graine ronde

Graines. Par kilog.		N. 16.050
»	» 500 gr.	» 16.051
»	» 200 »	» 16.052
»	» 100 »	» 16.053
»	» 60 »	» 16.054
»	» paquet	» 16.059

Épinard Le Bienvenu (Vilmorin)

Graines. Par king.		N° 16.080
a	» 500 gr.	» 16.081
»	» 200 »	» 16.082
»	» 100 »	» 16.083
»	» 60 »	» 16.084
»	» paquet	» 16.089

Épinard monstrueux de Viroflay (race Vilmorin)

Graines. Par kilog.		N. 16.100
»	» 500 gr.	» 16.101
»	» 200 »	» 16.102
»	» 100 »	» 16.103
»	» 60 »	» 16.104
»	» paquet	» 16.109

Épinard vert de Massy, graine ronde

Graines. Par 500 gr.		N. 16.121
a	» 200 »	» 16.122
»	» 100 »	» 16.123
s	» 60 »	» 16.124
»	» paquet	» 16.129

Épinard d'été de Rueil (Vilmorin) graine ronde

Graines. Par kilog.		N° 16.210
s	n 500 gr.	S 16.211
s	» 200 »	» 16.212
»	» 100 »	» 16.213
»	» 60 »	» 16.214
s	u paquet	>> 16.219

couvrir la plantation de paille ou de paillassons tendus, au moyen de piquets ; la cueillette pourra se continuer une bonne partie de l'hiver. La production est d'environ 1 à 2 kg. par mètre carré.

Variétés. — Épinard géant d'hiver (Vilmorin), graine ronde. — D'une grande rusticité et de fort rendement ; à feuilles vert foncé, larges, très épaisses ; peut être semé depuis la mi-août. C'est un Épinard particulièrement recommandable pour semer en octobre et produire de février au 15 mai.

Épinard Le Bienvenu **(Vilmorin).** — Cette belle variété vient aider à la production des légumes dans les petits jardins potagers. C'est une variété ayant donné des preuves de sa résistance aux froids rigoureux ; elle se prête à tout semis depuis septembre-octobre jusqu'en février.

Épinard monstrueux de Viroflay **(race Vilmorin), graine ronde. —** Race très améliorée, tant par la largeur de ses feuilles et leur jolie couleur vert franc que par sa rusticité et sa végétation très vigoureuse. C'est la meilleure variété pour les semis des mois d'août et septembre. Récolte de fin septembre à décembre.

Épinard vert de Massy, graine ronde. — Larges feuilles vert foncé. **Semer en août pour récolter** en octobre-novembre.

Épinard d'été de Rueil (Vilmorin), graine ronde. — Vigoureux, rustique, de premier mérite



(Cl. J. Vincent.)

MALADIE DES ÉPINARDS (HETEROSPORIUM VARIABILE)*



(Cl. J. Vincent.)

MILDIOU DES ÉPINARDS OU JAUNISSE*

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
LA FONTE DES SEMIS. Au centre, sur toute la hauteur : PLANTS AYANT FONDU. A droite, en bas : PLANTS SAINS

pour la culture d'été. Se sème de février en juillet. Feuilles larges, nombreuses, épaisses, gaufrées, vert foncé, récolte d'avril en septembre-octobre.

Maladies. — **Le** Mildiou ou jaunisse *(Peronospora effusa)* fait jaunir les feuilles, qui se crispent aux endroits atteints et montrent en dessous une poussière lilacée.

Remède : Prévenir la maladie par la désinfection du sol au formol ; pratiquer l'assolement triennal.

L'Heterosporium variabile, ou maladie des Épinards, due à un champignon qui fait flétrir les feuilles et provoque des taches jaunâtres, garnies d'une moisissure noirâtre.

Remède : Diminuer les arrosages ; supprimer les feuilles atteintes ; désinfecter le sol au formol.

La Fonte, ou pourriture des feuilles, provoquée par la trop grande humidité *(voir* **FONTE).**

Remède : Assainir le terrain.

Insectes nuisibles. — Le Ver blanc et le Ver gris s'attaquent aux pieds d'Épinards, qu'ils coupent au collet.

Destruction : Ramassage des larves au moment des labours et désinfection du sol.

Les Limaces grises font quelques dégâts à l'arrière-saison.

Destruction : Appât Vilmorin.

On peut encore redouter, pour les Épinards, la Courtilière *(voir ce mot).*

Usages. — Les Épinards sont les légumes verts les plus riches en vitamine A (vitamine de croissance) et ils viennent en seconde ligne (après le Persil) pour leur teneur en fer (d'après les tables de composition des aliments de Mme Randouin). L'Épinard constitue un aliment de premier ordre, nutritif et fortifiant. On consomme les feuilles cuites, entières ou hachées au beurre ou au jus.

ENGRAIS. — Scories, tourteaux, chlorure de potassium, nitrate de soude, Vilmorin-Légumineuses *(voir tari f' Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Formol, sulfure de carbone, métaldéhyde *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

ÉPINARD de la Nouvelle-Zélande *(voir* **TÉTRAGONE).**

ÉRYSIPHÉES Groupe de champignons parasites de certaines plantes potagères *(voit* **BLANC).**

ESCARGOT Genre de limaces (appelées aussi Colimaçons, Limaçons, Hélices), pourvues d'une coquille calcaire, contournée en spirale, dans laquelle l'animal peut disparaître en entier. La tête reçoit 2 paires de tentacules, dont la postérieure, plus longue que l'antérieure, porte les yeux.

www.frenchpdf.com

L'Escargot circule surtout la nuit ; il est herbivore et frugivore. Au printemps, et par temps humide, il fait des ravages dans les potagers en dévorant les jeunes plantations, notamment les salades, les Haricots, les Choux, les Courges, les Concombres, les Fraises. Son appétit se ralentit en été, au moment des grandes chaleurs, et pendant la sécheresse. L'hiver, l'Escargot s'enterre ou se dissimule dans des cachettes ; puis, enfermé dans sa coquille, dont il obture l'entrée avec une pellicule formée de sa salive solidifiée, il entre en sommeil jusqu'en avril.

L'accouplement se fait en général durant mai. Deux semaines après a lieu la ponte qui produit de 30 à 50 œufs, déposés en terre ou dans des anfractuosités. L'éclosion demande 25 jours environ et donne naissance à des jeunes, qui possèdent l'apparence et les organes des adultes.

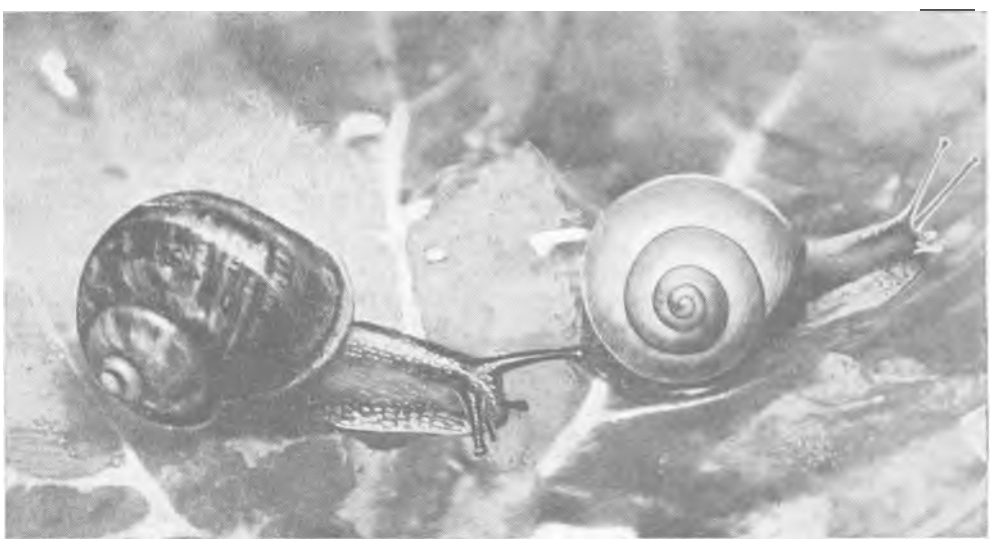
Variétés d'Escargots. — Les plus communes sont :

L'Escargot des jardins de taille moyenne, le plus nuisible. Sa coquille est jaune clair, parfois rosée, avec des raies noires bien marquées.

L'Escargot de Bourgogne, ou vigneron, ou gros blanc :la plus grosse de nos espèces européennes, dont la coquille est fauve roussâtre ou jaune mat. C'est l'Escargot le plus recherché pour la consommation.

Le petit gris, ou Escargot chagriné (Huna, Cagouille ou Tapada dans le sud-ouest), à coquille grise comportant des macules claires. Cette espèce est estimée pour la table.

Destruction : Le ramassage, fait après la pluie, est assez fructueux. Il permet soit de réserver



A gauche : ESCARGOT DES JARDINS* A droite : ESCARGOT DE BOURGOGNE*

les Escargots à la consommation, soit, après écrasement, de les donner en nourriture à la volaille. On peut préserver les plantations en les entourant d'un cordon de chaux vive, qui brille les Escargots au moment où ils le franchissent. Mais la pluie ou une forte humidité éteint la chaux et lui fait perdre son efficacité. **L'Appât** Vilmorin**,** à base de métaldéhyde pure, conservant ses propriétés toxiques pendant plusieurs mois, même après la pluie, est le meilleur destructeur d'Escargots.

Ceux-ci ont d'ailleurs leurs ennemis naturels qui sont les Crapauds, les Lézards, les Serpents, les Hérissons, les Corbeaux et certains insectes comme les Lampyres, les Carabes et les Staphylins.

ESCAROLE on SCAROLE. Voir CHICORÉE.

ESPÈCE Ensemble des individus ou des variétés qui présentent des caractères suffisamment rapprochés et communs, pour qu'on puisse les supposer originairement sortis d'un même type primitif.

ESSAIS (Station d'). — Pour obtenir de bonnes récoltes, il faut avant tout n'ensemencer que des graines sélectionnées, c'est-à-dire présentant toutes les garanties d'authenticité, d'origine, de pureté et de facultés germinatives. Ce contrôle est fait par des techniciens expérimentés, dans des laboratoires spéciaux appelés stations d'essais *(voir* **LABORATOIRE).**

www.frenchpdf.com

ESTRAGON *(Artemisia dracunculus) Famille des Composées.* — Appelé aussi : Absinthe **estragon, Dragonne,** Fargon**, Herbe dragon, Serpentine,** Torgon.

Description. — Plante vivace, originaire de Sibérie, à tiges de 50 à 60 cm., nombreuses, ramifiées, garnies de feuilles entières pointues, possédant, comme toutes les parties vertes de la plante, une saveur fine très aromatique. Les fleurs blanchâtres et très petites sont toujours stériles, la multiplication ne se fait, par conséquent, que par division des touffes.

Culture. — Diviser les touffes, en ayant soin de conserver quelques racines à chaque éclat. Planter en mars-avril, en terrain sain, léger et perméable, en lignes espacées de 35 cm. Cependant, en général, cette plantation se fait en bordure ou dans un coin de jardin, 2 ou 3 pieds fournissant suffisamment pour les besoins familiaux. Arroser copieusement pour la reprise et laisser pousser sans aucun soin particulier. On peut commencer à récolter le sommet des tiges 6 semaines environ après la reprise. Bien qu'elles soient originaires de Sibérie, il est bon, dans les hivers rigoureux, et sans neige, de couvrir les plantes de litière ou de feuilles sèches, après avoir supprimé les tiges.



ESTRAGON

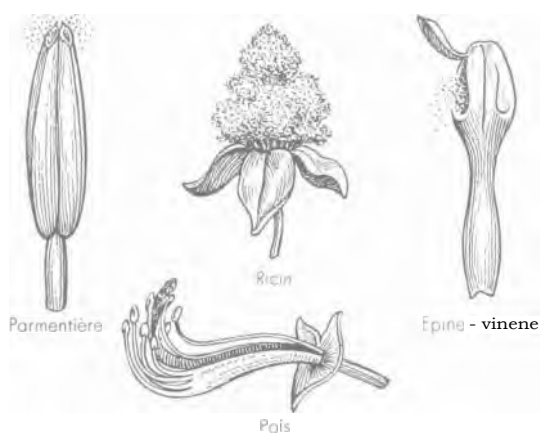
Usages. — Les feuilles et les jeunes pousses de l'Estragon sont recherchées pour assaisonner les salades, ou parfumer le vinaigre servant à confire les cornichons. On s'en sert également pour la préparation de certaines sauces.

SÉLECTION VILMORIN

Estragon en pot	Par cent, » dix, ou pièce.
Estragon en moite (d'avril à juin)	Par cent, » dix, ou pièce.

ÉTAMINE Organe sexuel mâle de la fleur, qui se compose de 3 parties principales : le filet, l'anthère et le pollen. Le filet est le support de l'anthère, partie renflée de l'étamine. L'Anthère est une sorte de petit sac membraneux contenant une sorte de poussière, composée d'une multitude de petits grains, ordinairement jaunes. Cette poussière est le pollen *(voir ce mot).*

L'anthère est séparé en deux loges par un prolongement du filet, appelé connectif.

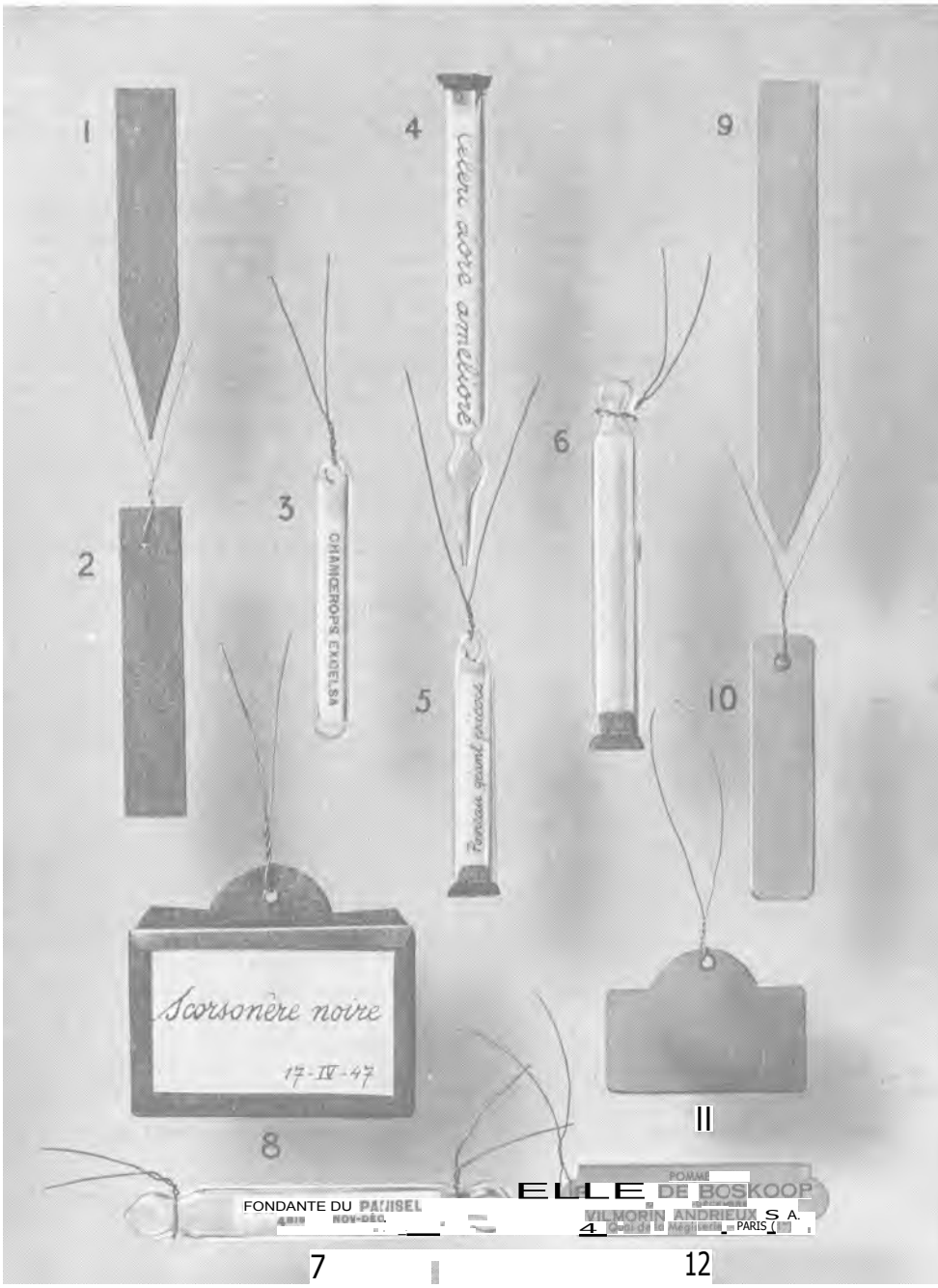


DIFFÉRENTES FORMES D'ÉTAMINES

ÉTIOLEMENT ou ÉTIOLAGE (on dit aussi **BLANCHIMENT).** — Décoloration des parties aériennes des végétaux, obtenue en les soustrayant à l'action de la lumière et de l'air. Privées de ces agents, les plantes ne peuvent élaborer de chlorophylle et leurs tissus deviennent blanchâtres ou jaunâtres. On utilise l'étiolement pour rendre certains légumes plus tendres ou en diminuer l'amertume : Cardon, Céleri, Chicorée, Pissenlit, etc. A chacun des légumes susceptibles d'être soumis à l'étiolement, en trouvera la façon de procéder.

ÉTIQUETTE S Petites planchettes, généralement rectangulaires, que l'on fiche en terre, en bordure des planches ensemencées et sur lesquelles on inscrit les renseignements relatifs à la culture entreprise : variété, date d'ensemencement, etc... Les étiquettes de ce genre se font en bois, en zinc ou en verre. Il en existe de formes différentes que l'on

www.frenchpdf.com



ÉTIQUETTES : 1, 2, ÉTIQUETTES EN BOIS ; 3, 4, 5, 6, 7, PORTE-ÉTIQUETTES EN VERRE ; 8, PORTE-ETIQUETTE EN ZINC ; 9. 10, 11, 12, ÉTIQUETTES EN ZINC.

fixe, par un fil métallique, aux arbustes d'ornement ou aux arbres fruitiers pour désigner leur variété *(voir tarif Vilmorin)*

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



FAÇONS CULTURALES Se dit des multiples opérations propres à maintenir un terrain en état de culture : bêchage, binage, etc.

FACULTÉ GERMINATIVE Se dit de la propriété de germer que possède une graine. La durée de la faculté germinative est plus ou moins longue ; elle varie de 1 an (Cerfeuil tubéreux) à 5, 6 et même 10 années (Chicorée), suivant les espèces *(voir* **DURÉE GERMINATIVE).**

FAMILLE Subdivision botanique de la classe, groupant un ensemble de genres possédant des caractères communs.

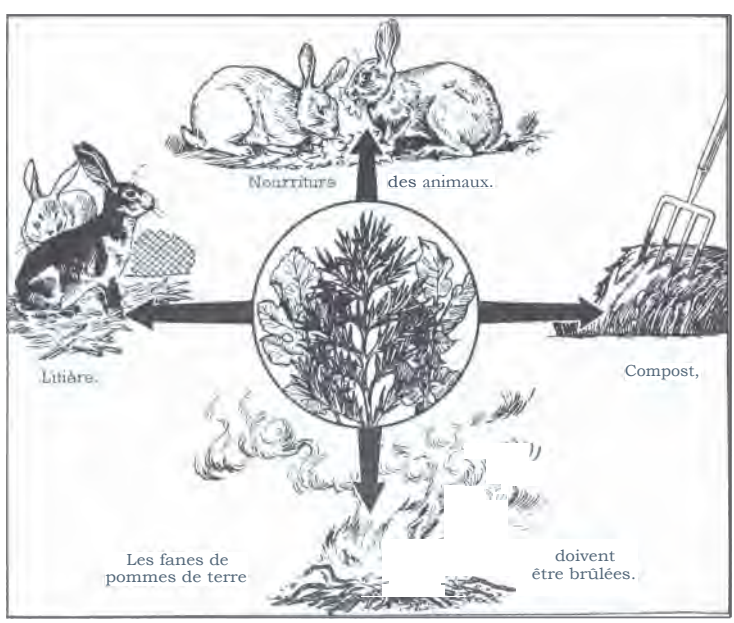
Exemple : La famille des Crucifères, qui réunit les genres : Chou, Navet, Radis, etc.

FANES On désigne sous ce nom les parties feuillues des Pommes de terre, Carottes, Navets, Haricots, Pois, etc. A part les fanes de Pommes de terre que l'on doit brûler sur place parce qu'elles contiennent un poison : la solanine, on utilise les fanes pour la nourriture ou la litière des animaux, à moins qu'on ne les destine à grossir le compost.

FÉCONDATION Ensemble des phénomènes qui assurent la reproduction des espèces. Dans les plantes à fleurs (phanérogames) la reproduction est assurée par l'union d'une cellule mâle (pollen) avec une cellule femelle (ovule).

Dans la fécondation naturelle, le pollen est transporté sur les organes femelles par le vent ou par les insectes, mais on y procède quelquefois artificiellement, soit lorsque la fécondation naturelle se fait mal, soit pour obtenir des espèces nouvelles.

Après la fécondation, les organes secondaires de la fleur se flétrissent et tombent, l'ovaire seul persiste et se transforme en fruit, pendant que les ovules qu'il contient deviennent les graines.



UTILISATION DES FANES DE LÉGUMES

www.frenchpdf.com

FENOUIL *(Fæniculum) Famille des Ombellifères.*

On cultive 2 plantes appartenant au genre *Fæniculum* :

1o Le Fenouil doux *(Fæniculum officinale),* appelé aussi Fenouil long, Fenouil de Malte, Anis de France, Anis de Paris.

2o Le Fenouil de Florence *(Fæniculum dulce),* appelé aussi Fenouil sucré, Fenouil de Bologne, Fenouil d'Italie.

I. FENOUIL DOUX *(Fæniculum officinale).*

Description. — Plante annuelle ou bisannuelle, à feuilles très découpées, d'un vert glauque, dont la taille atteint 1 m. 50. Pétioles très développés, dont les deux bords s'étendent et se recourbent de manière à former une large gaine renflée, dans laquelle une partie de la tige et la base même de la feuille supérieure sont emprisonnées. Fleurs verdâtres en ombelles. Graine aplatie d'un côté et convexe de l'autre, marquée de 5 côtes jaunâtres qui la recouvrent à peu près complètement. Sa durée germinative est de 4 années. Un gramme en contient 200.

II. FENOUIL DE FLORENCE *(Fæniculum dulce).*



FENOUIL DE FLORENCE

Description. — Plante annuelle, très distincte, basse et trapue, à tige très courte, présentant vers la base des noeuds très rapprochés. Les feuilles sont grandes, très finement découpées et d'un vert blond ; leurs pétioles, très élargis et d'un vert blanchâtre, s'emboîtent les uns dans les autres au bas de la tige, formant par leur réunion une sorte de pomme ou de renflement, variant de la grosseur d'un oeuf à celle du poing, ferme, blanche et sucrée dans l'intérieur. La taille totale de la plante ne dépasse pas 60 à 80 cm. Ombelles grandes, raides, composées de rayons assez gros, à saveur douce et sucrée. Graine semblable à celle du Fenouil doux, et de même durée germinative. Un gramme en contient 200.

Culture. — On sème au printemps, 2 gr. de graines au mètre carré, en terre meuble et bien exposée, en lignes distantes de 40 cm. Recouvrir la graine de un demi-centimètre de terre. La levée a lieu en une vingtaine de jours. On éclaircit ensuite les plants à 15 cm. sur la ligne.

Aucun soin n'est à donner à cette plante rustique, en dehors de fréquents et copieux arrosages. Lorsque le renflement qui se produit au collet du Fenouil de Florence est arrivé à la grosseur d'un oeuf, on le butte légèrement de manière à l'enterrer à moitié. Au bout d'une dizaine de jours on peut commencer la récolte par les pieds les plus avancés, et la continuer successivement. La production est d'environ 2 kg. au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Fenouil doux — Fenouil long
Graines. Par 30 gr N° 47.055

Fenouil de Florence — Fenouil dulce
Graines. » 30 » N° 16.355
» » paquet » 16.359

Insectes nuisibles. —Le Fenouil est en butte aux attaques des Escargots et des Limaces.

Destruction : Appât Vilmorin.

Le Puceron blanc des racines *(trama radicis)* attaque les racines des jeunes plants qui dépérissent et meurent,

Destruction: Injections de sulfure de carbone dans le sol.

Usages. — Le Fenouil doux se consomme surtout cru, comme hors-d'œuvre. La partie comestible consiste dans la tige, tendre, sucrée, blanchie par l'effet des pétioles embrassants qui l'enveloppent. La graine sert à la fabrication de liqueurs.

Le Fenouil de Florence se mange ordinairement cuit, à la façon du Céleri, il a un goût sucré et un parfum délicat. En Italie du Sud et en Sicile, le Fenouil se mange cru, comme dessert ; il est très estimé.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Appât Vilmorin *(voir tarit Vilmorin).* Sulfure de carbone.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

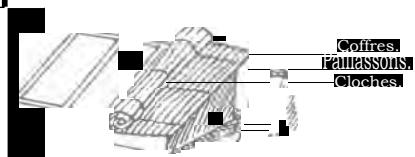
www.frenchpdf.com

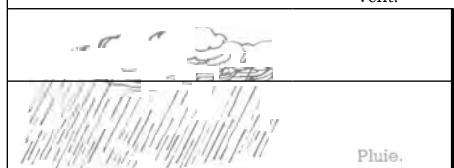
FERTILITÉ NATURELLE

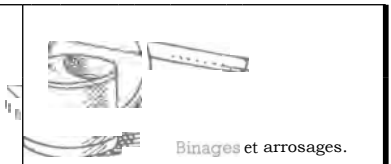
FERTILITÉ ACQUISE

ÉLÉMENTAIRES

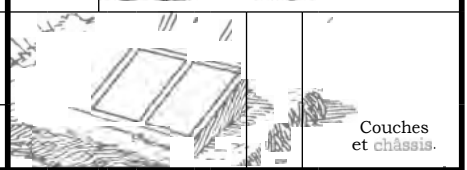

Vent.


Coffres.
Paillassons.
Cloches.


Pluie.


Binages et arrosages.

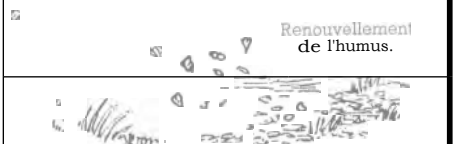

Chaleur.

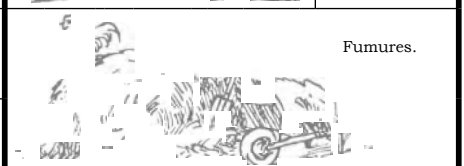

Couches
et châssis.

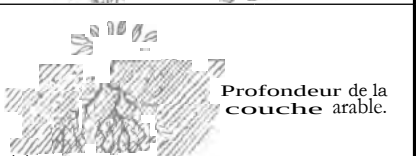
ÉLÉMENTS


Sable. Humus. Chaux


SILICEUX HUMIFÈRE CALCAIRE


Renouvellement
de l'humus.


Fumures.

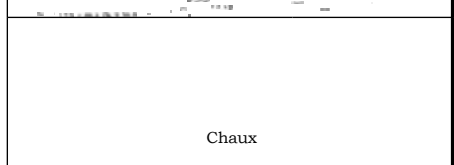

Profondeur de la
couche arable.


Labours et
défoncements.

ÉLÉMENTS CHIMIQUES

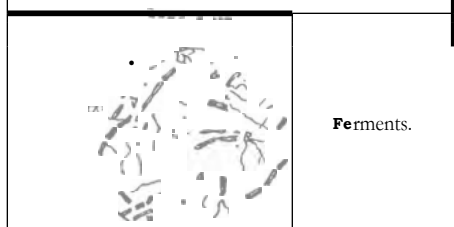

Azote. Acide phorique Potasse.

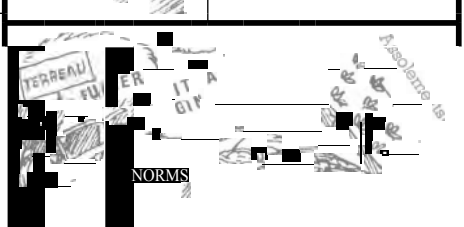

VILMORIN
Engrais.


Chaux


CHOVIL
Chaulage
et marnage.

ÉLÉMENTS BIOLOGIQUES


Ferments.


TERREAU
NORMS
Assolements.

www.frenchpdf.com

FERTILITÉ Qualité dune terre qui produit des récoltes régulières et abondantes. On distingue : la fertilité naturelle, qui dépend de la nature et de la composition du sol, du climat, etc., et la fertilité acquise, augmentée par les pratiques employées dans le travail du sol, le choix et l'adaptation des semences, l'application judicieuses des engrais, l'exécution opportune des soins d'entretien, et par les améliorations apportées pour corriger certains défauts physiques : drainage, irrigation, défoncement, amendements divers, etc.

Une terre est inapte à la culture si elle contient moins de : 1 pour mille d'azote, 1 pour mille d'acide phosphorique, 1 à 2 pour mille de potasse et 5 pour cent de calcaire. *(Voir la planche à la page précédente.)*

FEUILLE Les feuilles sont des organes plus ou moins souples, aplatis en lames, généralement verts, qui s'attachent le long de la tige des plantes, ou bien qui naissent directement sur le collet de la racine (Carotte), ou encore qui sont le prolongement des tuniques d'un bulbe (Poireau).

Description. — Ce qu'on appelle, en langage courant, la feuille, en prenant la partie pour le tout, est nommé « limbe » par les botanistes. Le limbe se fixe à la tige, ou au collet de la racine, par une queue, dont le nom savant est « pétiole ». La queue peut d'ailleurs manquer, c'est le cas du Poireau, on dit alors que la feuille est sessile. Au contraire, la queue peut être volumineuse, c'est le cas du Céleri, du Chou et de la Rhubarbe, dans lesquels la queue et la nervure centrale forment la « côte », c'est le cas aussi de la Poirée et du Cardon, dans lesquels la côte est nommée « carde ». Le limbe, lui-même, peut faire défaut, il est alors remplacé par le pétiole ou la gaine (Iris, Jacinthe).

La queue présente ordinairement un renflement à son point de fixation sur la tige. Quand ce renflement se développe en entourant plus ou moins complètement la tige on l'appelle « gaine » (Angélique, Fenouil).

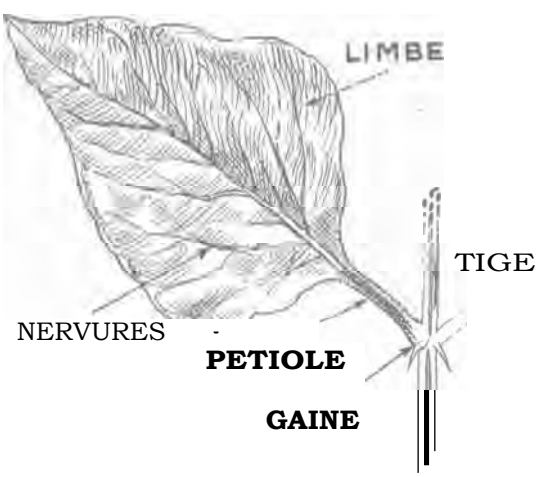


SCHÉMA D'UNE FEUILLE

Rôle de la feuille. — Le rôle de la feuille est triple.

1° C'est d'abord un organe respiratoire. La feuille est à la plante ce que les poumons sont à l'homme. Par les stomates — petites ouvertures qui se trouvent à leur face inférieure — les feuilles absorbent l'air, retiennent l'oxygène et rejettent l'acide carbonique. Cette fonction — surtout intense pendant la nuit — n'appartient pas exclusivement aux feuilles : les autres parties de la plante —notamment les fleurs — respirent également (c'est pour cela qu'on déconseille de dormir la nuit dans une pièce où il y a des plantes et des fleurs).

2° Mais la fonction principale de la feuille est de décomposer l'acide carbonique de l'air, d'en fixer le carbone et d'en rejeter l'oxygène. Cette fixation du carbone se fait sous l'influence de la lumière et n'a pas lieu à l'obscurité. Les feuilles jouent donc le rôle d'organes assimilateurs ; c'est dans leurs cellules vertes que le carbone fixé entre en combinaison avec les éléments absorbés par les racines pour constituer la sève élaborée — sève nourricière — qui part des feuilles pour se répandre dans toutes les parties du végétal.

3° La feuille remplit encore vis-à-vis de la plante le rôle de reins et de glandes sudoripares en évaporant l'excès d'eau absorbé par les racines.

La feuille est donc un organe absolument vital pour les plantes. Celles qui en sont dépourvues ne peuvent vivre qu'aux dépens des autres êtres vivants, végétaux ou animaux.

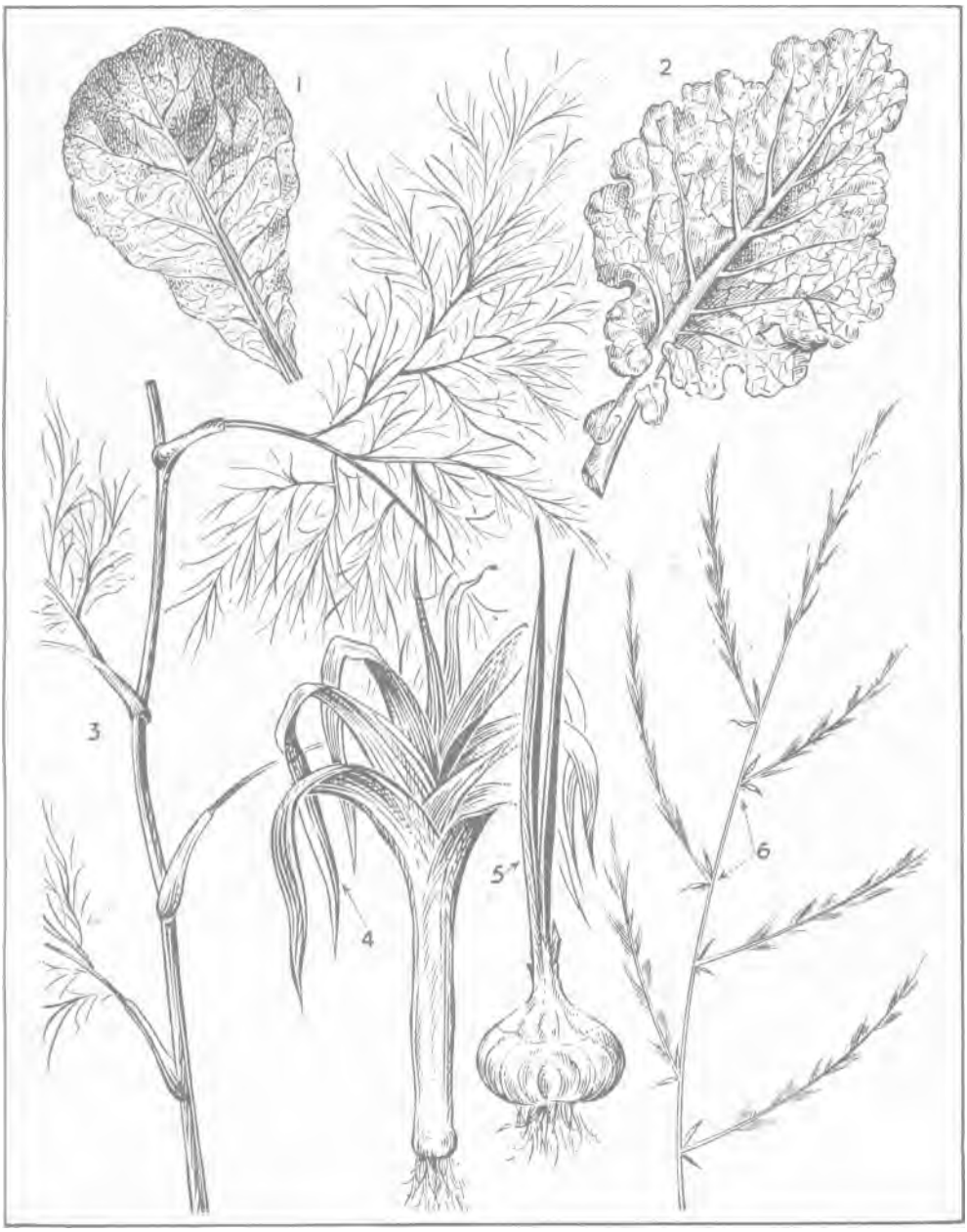
Feuilles comestibles. — Dans un grand nombre de légumes ce sont les feuilles qu'on mange : notamment dans la Chicorée, le Chou, le Cresson, l'Épinard, la Laitue, la Mâche, l'Oseille, le Persil, le Pissenlit, le Poireau, la Poirée, la Tétragone, etc.

Feuilles pour couches. — Les feuilles mortes sont employées dans la confection des couches pour tempérer et régulariser la chaleur du fumier frais. On préférera pour cet usage les feuilles de Chêne et de Châtaignier, ou encore de Charme ou de Hêtre.

Les feuilles de Noisetier et de Tilleul, se décomposant trop vite, ne conviennent pas. Pour la raison inverse, on écartera autant que possible les feuilles de Platane dont la décomposition est trop lente.

Feuilles pour litières. — Les feuilles mortes qu'on recherchera pour la protection contre la gelée des plantes gardées en terre *(voir* **CONSERVES)** sont celles dont la décomposition est lente, notamment les feuilles de Platane et les rameaux de Fougère.

www.frenchpdf.com



DIFFÉRENTES SORTES DE FEUILLES : 1. CHOU CABUS ; 2. CHOU MILAN ; 3. FENOUIL ; 4. POIREAU ; 5. OGNON. 6. ASPERGE.

FÈVE *(Faba vulgaris). Famille des Légumineuses.* — Appelée aussi : Gorgane, Gourgane, Fayot (Seine-Inférieure), Fève grosse ordinaire, Fève d'Egypte.

Description. — Plante annuelle originaire d'Orient, cultivée depuis la plus haute antiquité ; tige carrée, dressée, creuse, haute de 35 à 80 cm. suivant les variétés, verte, mais souvent lavée de rouge ; feuilles composées habituellement de 4 ou 5 folioles ovales, d'un vert glauque ou cendré. Fleurs en grappes courtes, portant de 2 à 8 fleurs blanches et noires, quelquefois teintées de violet. Gousses dressées ou courbées suivant les variétés, larges, vertes, souvent aplaties, garnies intérieurement d'une sorte de duvet feutré et renfermant de 3 à 8 grains de forme et de couleur variables ; ces gousses deviennent noires et fragiles à la maturité. Le volume du grain est différent d'une variété à l'autre. Pour toutes, la durée germinative est de 6 ans au moins.

www.frenchpdf.com



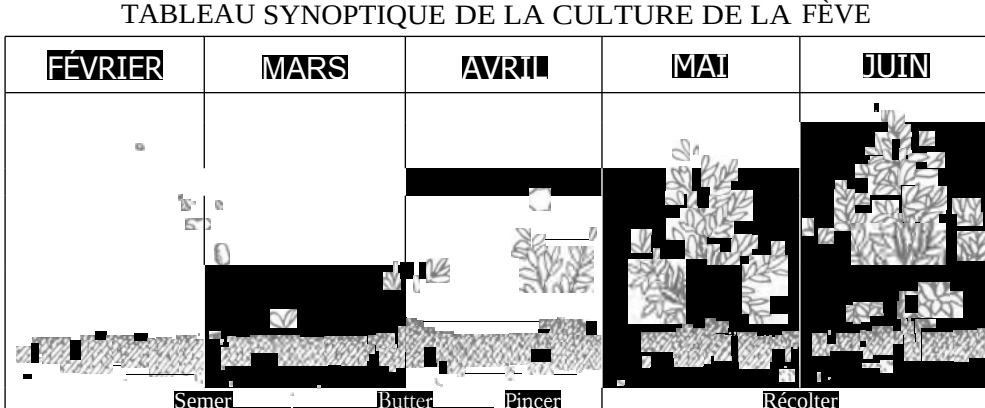
FÈVE D'AGUADULCE

Culture. — Les Fèves se sèment communément sur place à la sortie de l'hiver, vers la fin de février, en lignes espacées de 30 à 40 cm., et les graines à 15 cm. les unes des autres; on les recouvre de 3 à 4 cm. de terre. La levée a lieu en 8 à 12 jours. Les Fèves préfèrent un sol riche, un peu frais et bien fumé ; néanmoins elles peuvent réussir en presque tout terrain, plutôt un peu compact que trop léger. On se trouvera bien d'ajouter à la fumure habituelle 50 à 100 gr. au mètre carré de Vilmorin-Légumineuses, engrais spécialement préparé pour ces cultures, que l'on applique 20 jours avant le semis. En général, la récolte étant faite avant qu'il soit nécessaire d'arroser, les soins se résument à quelques binages.

On peut également semer en janvier sous châssis, et repiquer sur place au bout d'un mois environ ; on peut même appliquer aux Fèves la culture d'hiver employée dans le Midi et en Algérie. Pour cela, il faut semer dès le mois d'octobre, à bonne exposition, en terre bien saine et bien fumée, et abriter pendant l'hiver les jeunes plants sous des châssis ou sous des paillassons, maintenus à l'aide de cerceaux enfoncés en terre, formant une sorte de berceau au-dessus des planches. Cette culture, qui convient particulièrement aux variétés hâtives, donne des produits environ 3 semaines avant les semis de printemps.

Lorsque les plants ont acquis un certain développement, on les butte afin de soutenir les tiges, qu'on pince au-dessus de la sixième fleur, afin de hâter le développement des gousses et de

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA FÈVE



www.frenchpdf.com



FÈVE DE SÉVILLE



FÈVE D'ALICANTE

prévenir l'attaque des pucerons. La récolte a lieu en juin pour les plantes semées en pleine terre au printemps, et en avril-mai pour celles semées en automne. Sans attendre leur complet développement, pour éviter qu'elles ne soient trop dures, on détache les cosses une à une en commençant par les plus belles. La production est d'environ 250 à 300 gr. de graines au mètre carré.

Variétés. — Fèves de marais. — Cosse d'environ 15 cm., contenant 2 à **4** grains très gros.

Quarantaine d'Alicante (Vilmorin). — Hâtive, cosses dressées d'environ 20 cm., contenant 4 ou 5 grains ; productive.

Fève **de Séville améliorée (à longue** cosse). — Variété hâtive ; grains gros et larges.

Fève d'Aguadulce (très longue cosse). — Variété superbe de la Fève de Séville, à cosses atteignant jusqu'à 35 cm.; 8 ou 9 grains très gros.

SÉLECTION VILMORIN

Fève de marais

Graines.	Par kilog.	N° 18.450
»	» 500 gr	» 16.451
»	» 200 »	» 18.452

Quarantaine d'Alicante (Vilmorin)

Graines.	Par kilog.	N. 16.520
»	» 500 gr	» 16.521
»	» 200 »	» 16.522

Fève de Séville améliorée à longue cosse

Graines.	Par kilog.	N° 16.530
»	» 500 gr.	» 16.531
»	» 200 »	» 16.532

Fève d'Aguadulce à très longue cosse

Graines.	Par kilog.	N° 16.570
»	» 500 gr..	» 16.571
»	» 200 »	» 16.572

Maladies. — Le Mildiou *(Peronospora vicia)* et la Rouille *(Uromyces fabæ)* sont 2 maladies cryptogamiques qui atteignent la Fève et font sécher les feuilles, qui deviennent de couleur brune ou violacée.

Remède : Pulvérisations de bouillie bordelaise contenant 500 gr. de sulfate de cuivre pour 10 litres d'eau.

La maladie des Sclérotes *(Sclerotinia Libertiana)* se rencontre quelquefois sur les Fèves, dont les feuilles se couvrent de filaments blancs qui amènent la pourriture.

Remède : Arracher et brûler les pieds atteints.

Insectes nuisibles. — La Bruche des Fèves *(Bruchus rufimanus)* dont les larves vivent dans les graines.

Destruction: Désinfecter les graines par des vapeurs de sulfure de carbone, ou de bromure de méthyle, dans un vase hermétiquement clos *(voir* BRUCHES). N'employer comme semences

www.frenchpdf.com

que des graines absolument saines.

La Sitone du pois *(Sitona lineatus)* qui mange les feuilles en échancrant leurs bords en forme de demi-lune souvent très régulière. Pas de moyen de lutte efficace.

Le Puceron noir *(Aphis rumicis)* dont les colonies s'abattent sur les tiges et les feuilles des Fèves. La miellée, excrétée par les insectes s'accumulant, est envahie par la fumagine et entraîne des brûlures et la défeuillaison

Destruction : Pincer l'extrémité des tiges et pulvériser une émulsion d'huile végétale nicotinée dès l'apparition des premières colonies.

Le Thrips des pois *(Kakothrips robustus)* s'attaque également aux Fèves ; les gousses se déforment, se crispent, avortent d'un côté, et se recourbent en faucilles. Criblées de piqûres de cet insecte au cours de leur développement, leur surface prend une teinte argentée et brunâtre.

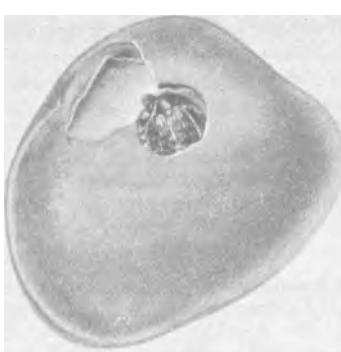
Destruction : Pulvérisations de solution au sulfate de nicotine additionnée de savon.

Usages. — Les Fèves cueillies avant maturité se consomment crues en hors-d'œuvre ; fraîches, on les mange cuites, en potage, en purée, sautées ou à la maître d'hôtel. Sèches, après en avoir enlevé la peau, on en fait également des purées ou des potages. C'est un aliment extrêmement riche et des plus nourrissants.

ENGRAIS. — Vilmorin Légumineuses *(voir tarit Vilmorin)*.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de cuivre, sulfure de carbone, Sulfate de nicotine *(voir tarit Vilmorin)*.

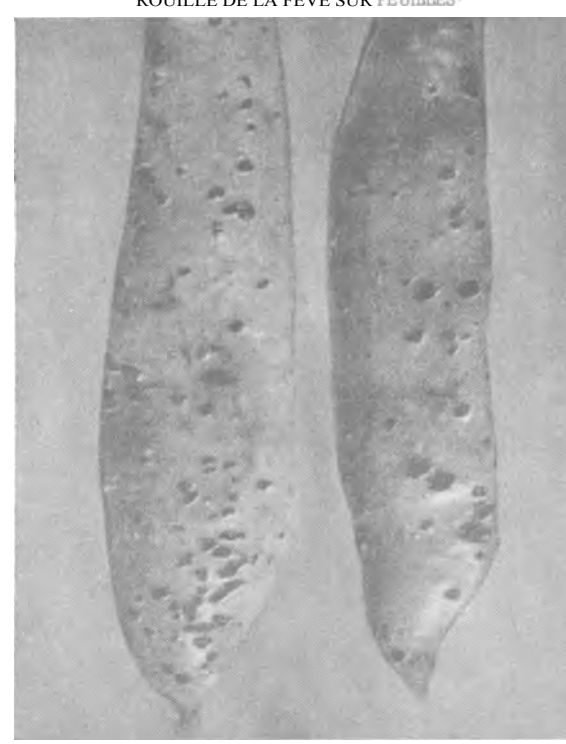
OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin.



(Cl. J. Vincent.)
FÈVE BRUCHÉE.



(Cl. J. Vincent.)
ROUILLE DE LA FÈVE SUR FEUILLES.



(Cl. J. Vincent.)
ROUILLE DE LA FÈVE SUR COSSES.

www.frenchpdf.com

FÉVRIER **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin du volume.**

FILET Tige mince et souple, naissant horizontalement à la base de la tige principale de la plante et rampant sur le sol. Le filet émet par endroits des rosettes de feuilles qui peuvent servir à la reproduction du sujet. On dit plutôt Coulant ou Stolon *(voir ces mots).*

Dans les organes de la fleur, on nomme filet la partie inférieure de l'étamine qui sert de support à l'anthère.

Le mot filet s'applique encore aux Haricots consommés verts dont on dit qu'on les mange « en filets ».



FILET OU COULANT DE FRAISIER

FILOSITÉ Maladie de dégénérescence de la Pomme de terre qui se traduit par une anomalie de la germination. Les tubercules, au lieu de former de beaux germes, développent à l'endroit des yeux des filaments amincis, grêles, impropres à donner des tiges fortes et vigoureuses. Ces filaments ne parviennent pas toujours à sortir du sol, ou bien, s'ils viennent au jour, ils restent malingres et se fanent sans avoir formé de tubercules, ou encore ils n'en produisent que de tout petits. Les Pommes de terre atteintes sont dites mâles ou mules, fileuses ou filandières.

La filosité est incurable. On l'attribue soit à la déchéance de certaines variétés (le mode de reproduction par tubercules, indéfiniment répété, amènerait à la longue la stérilité et l'extinction des espèces trop anciennes ou mal acclimatées) ; soit à des virus filtrants, colportés par des Pucerons. Quoiqu'il en soit, les tubercules stériles ne se reconnaissent pas, tant qu'ils n'ont pas commencé à germer.

Moyens de lutte. — Faire germer les tubercules avant de les planter et brûler ceux qui présentent des germes anormalement grêles. Renouveler souvent les semenceaux et se fournir chez des producteurs sérieux qui opèrent une sélection rigoureuse des semences.

FLAGEOLET Variété de Haricot nain *(voir* **HARICOT).**

FLEUR Ensemble des parties de la plante qui constituent son organe reproducteur. Toutes ces parties qui sont très variables de formes, de dimensions, de couleurs, naissent toujours dans le même ordre et sont portées généralement par un axe floral appelé pédoncule dont l'extrémité élargie constitue le réceptacle. Quand le pédoncule fait défaut, la fleur est dite sessile.

La fleur est composée de 4 sortes d'organes : 1° les sépales, dont l'ensemble forme le calice ; 2° les pétales, qui constituent la corolle ; 3° les étamines, ou organes mâles, comprenant l'anthère, sorte de sac fixé au sommet d'un support (filet) contenant une poussière fécondante appelée pollen ; 4° le pistil, ou organe femelle, qui comporte l'ovaire, renfermant des petits corps arrondis, les ovules. Le pistil est surmonté du style terminé par le stigmate, récepteur du pollen.

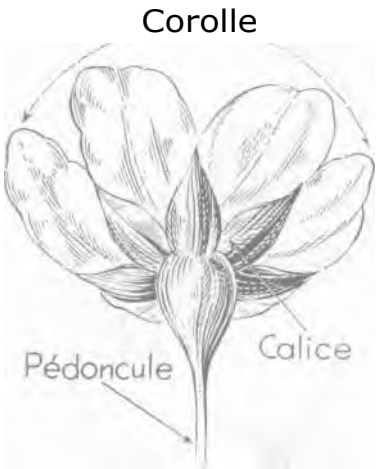
Les fleurs peuvent avoir en même temps des organes mâles et des organes femelles, c'est le cas de la grande majorité ; on les dit alors hermaphrodites, ou fleurs complètes ; elles sont au contraire incomplètes, ou unisexuées, si elles ne possèdent que les uns ou les autres de ces organes.

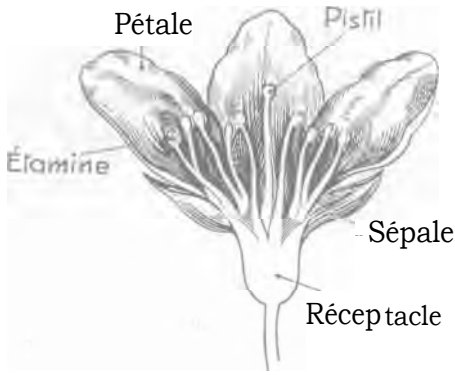
On appelle monoïque une plante qui porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles

www.frenchpdf.com

(Melons, Courges, Concombres) ; si elles sont sur des pieds différents (Épinards, Asperge) on dit que la plante est dioïque.

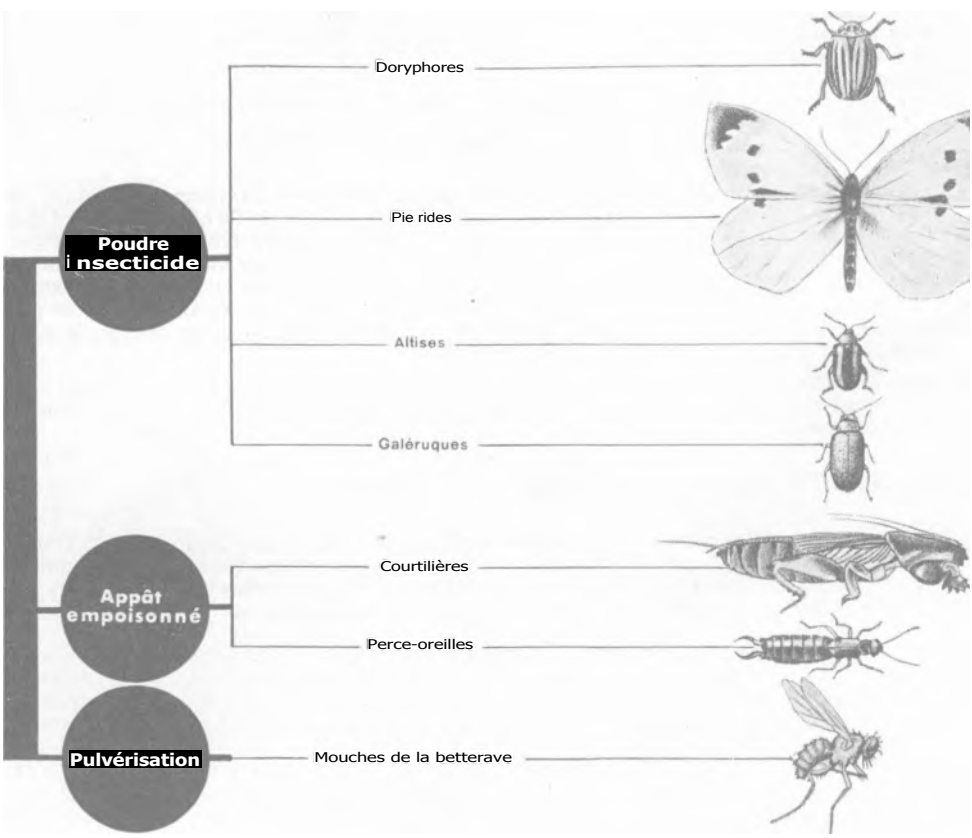
Les plantes polygames sont celles qui portent sur le même pied des fleurs mâles, des fleurs femelles et des fleurs hermaphrodites (Érable). Enfin, certaines fleurs peuvent présenter une atrophie des organes sexuels, et sont incapables de porter fruit ; on les qualifie alors de fleurs neutres ou stériles (Camomille romaine double, Estragon).





Ci-dessus : FLEUR EN COUPE
A gauche : FLEUR EN ELEVATION (Vue de dessous).

FLUORÉS Les composés fluorés sont employés couramment comme insecticides, en remplacement des produits arsenicaux. Ces produits sont peu toxiques pour



UTILISATION DES COMPOSES FLUORÉS COMME INSECTICIDES

www.frenchpdf.com

l'homme, les animaux domestiques et le gibier et, de ce fait, leur emploi est particulièrement recommandé dans les jardins familiaux, où les produits arsenicaux sont à rejeter à cause de leur grande toxicité.

Parmi les produits fluorés citons

La cryolithe *(fluorure double d'aluminium et de sodium),* le fluorure de sodium, le fluosilicate de sodium, le fluosilicate de baryum.

Ces produits entrent dans la composition des insecticides fluorés, livrés par le commerce et destinés à combattre le Doryphore, les Piérides, les Attises, les Galéruques.

Ils se présentent généralement sous forme de poudres que l'on utilise en poudrage à la dose de 2 à 4 kg. à l'are, suivant l'état de la végétation.

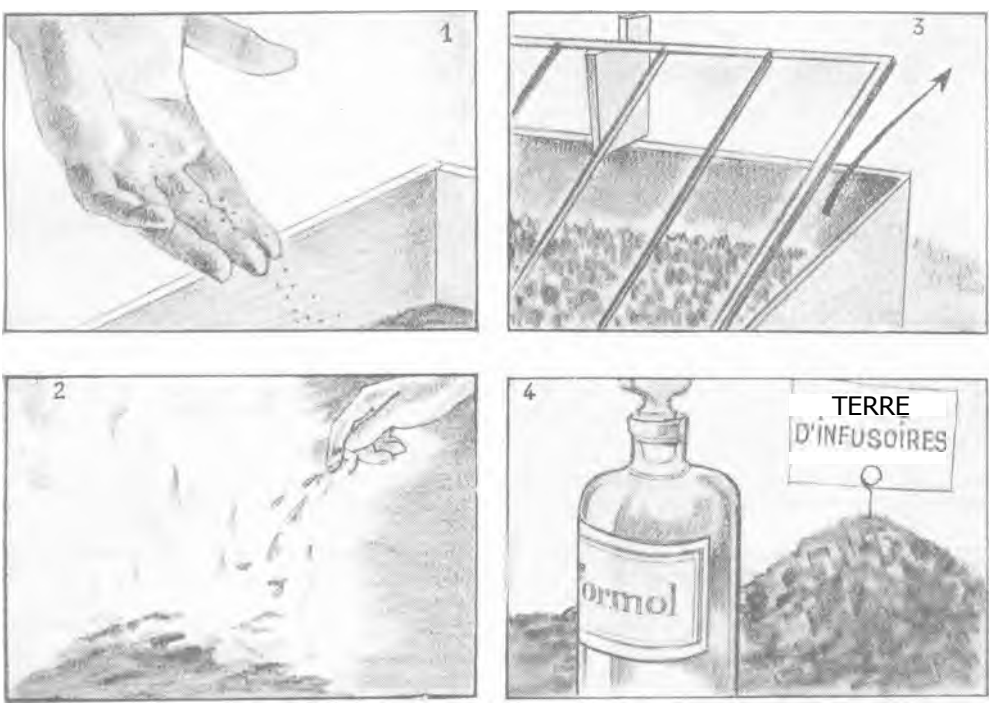
Le fluosilicate de baryum est utilisé également pour constituer des appâts destinés à détruire les Courtilières. Le fluorure et le fluosilicate de sodium sont employés en pulvérisations, en mélange avec le sucre, pour lutter contre la mouche des Betteraves *(voir tarif Vilmorin).*

FONTE DES SEMIS

Accident caractérisé par la disparition, souvent très rapide, et épidémique, peu après la germination, des jeunes plantes d'espèces les plus diverses qui montrent alors, vers le collet, une altération complète de l'épiderme et des tissus profonds. Les plantes atteintes s'effondrent ensuite, en quelque sorte, et ne constituent bientôt plus qu'une petite masse informe de matière végétale décomposée. Ce sont surtout les semis sur couche, effectués dans un terreau très riche en matières organiques, et vivant en atmosphère confinée, qui souffrent de la maladie.

Les semis effectués à l'air libre peuvent aussi être attaqués lorsqu'ils sont très denses et que l'humidité est surabondante.

La fonte des semis peut, suivant les espèces et les conditions, avoir pour cause l'intervention de divers champignons pythium, thielavia, phoma, rhizoctonia, sclerotinia.



LES REMÈDES A LA FONTE DES SEMIS : 1. SEMER CLAIR ; 2. NE PAS FUMER AVEC DU COMPOST AYANT REÇU DES DÉBRIS DE PLANTES ATTAQUÉES (BRULER PRÉALABLEMENT CES DÉBRIS) ; 3. AÉRER CONVENABLEMENT ; 4. INCORPORER AU TERREAU DE LA TERRE D'INFUSOIRE IMBIBÉE DE FORMOL.

Moyens de lutte. — Préventivement établir les semis en sol sain, n'ayant pas nourri antérieurement de semis malades et n'ayant pas reçu de composts ou de fumiers renfermant des restes de plantes infectées. Éviter de faire des semis trop denses, et, s'il s'agit de couches, combattre l'humidité par une aération appropriée.

Le formol en poudre permet de combattre les champignons de la fonte des semis. Le produit est obtenu en mélangeant 15 litres de formol liquide commercial à 85 kg. d'un support inerte (terre d'infusoire, kaolin, etc.). La poudre ainsi préparée est incorporée au sol à raison de 1 % pour les terreaux. Les semis peuvent être effectués immédiatement si les arrosages ont

www.frenchpdf.com

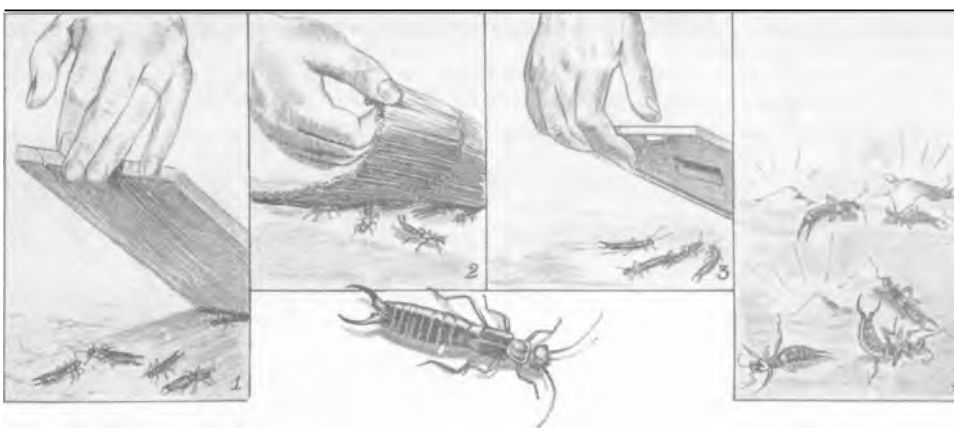
été copieux. Pour les repiquages, on attendra 3 jours. Les plantes potagères qui semblent s'accommoder de ce traitement sont notamment : Melons, Concombres, Tomates, Épinards, Pois.

FORÇAGE **ou CULTURE FORCÉE.** —Ensemble des opérations auxquelles on procède pour amener les plantes, dans le minimum de temps, à un certain degré de développement, au moyen de cloches, de châssis ou de couches.

FORFICULE *(For ficula auricularia)* **ou PERCE-OREILLE,** genre d'insecte Dermaptère, d'un brun foncé uniforme, à l'état adulte et d'aspect luisant, plus clair sur le ventre. Élytres jaunâtres, très courts. Taille comprise entre 10 et 14 mm. L'abdomen est terminé par 2 pointes puissantes, recourbées en forme de pinces.

Les femelles hivernent sous terre, dans une logette creusée à une profondeur de 2 à 10 cm. Au printemps, elles effectuent leurs pontes en terre à faible profondeur et restent à côté de leurs nids jusqu'à l'éclosion des oeufs. Les métamorphoses sont incomplètes. Les larves passent par 6 stades successifs et deviennent adultes au 7e, vers le mois de juillet.

La Forficule recherche les lieux humides, frais et obscurs. Elle fréquente les potagers ou les habitations dans lesquelles elle vient chercher un refuge contre les intempéries ou la sécheresse. Elle est rigoureusement inoffensive pour l'homme. Elle ne sort que le soir, par les nuits chaudes. Elle se nourrit de jeunes radicelles, de plantules, de pétales de fleurs, bourgeons, cœurs de salade, feuilles de choux et, parfois, de chenilles, etc.



ABRI-PIÈGES POUR PERCE-OREILLES : 1. PLANCHE ; 2. PAILLASSON ; 3. TUILE ; **4.** APPATS EMPOISONNES.

Destruction: Étant données leurs mœurs nocturnes, la lutte contre les Forficules est rendue assez difficile. On ne peut guère les capturer qu'au moyen de pièges, ou avec des appâts empoisonnés.

Les pièges consistent en planches, ardoises ou paillassons, sous lesquels les insectes viennent s'abriter pendant le jour et où il est facile de les saisir et de les tuer.

On ne doit recourir aux appâts empoisonnés, d'une manipulation et d'un emploi toujours délicats, qu'en cas de pullulation, assez hypothétique, dans les jardins. Les mélanges expérimentés ayant donné des résultats sont ceux à base de fluorure de sodium ou d'arsenic.

FORMOL Antiseptique puissant, dont on se sert pour combattre certaines maladies cryptogamiques des plantes, soit sous forme de poudre à mélanger à la terre, soit par arrosage du sol, soit par immersion des semences.

Désinfection du sol par incorporation de poudres formolées. — Voir **FONTE DES SEMIS.**

Désinfection du sol par arrosage. — Opérer sur terrain nu, bien ameubli ; arroser avec une solution de 250 à 500 cm' de Formol brut dans 10 litres d'eau, dose pour un mètre carré ; recouvrir le sol de sacs pendant quelques jours afin de limiter l'évaporation ; ne semer, ni planter avant 8 à 12 jours. La désinfection au Formol est particulièrement efficace contre la fonte des semis, mais sa valeur insecticide est faible.

Désinfection des semences. — Faire baigner les graines dans une solution de 7 cm³ de Formol du Codex à 35 % pour un litre d'eau. L'immersion doit durer une demi-heure à 2 heures. Faire ensuite sécher les graines, bien étalées sur un linge posé sur une claie, de façon à ce que l'air circule aussi bien dessous que dessus.

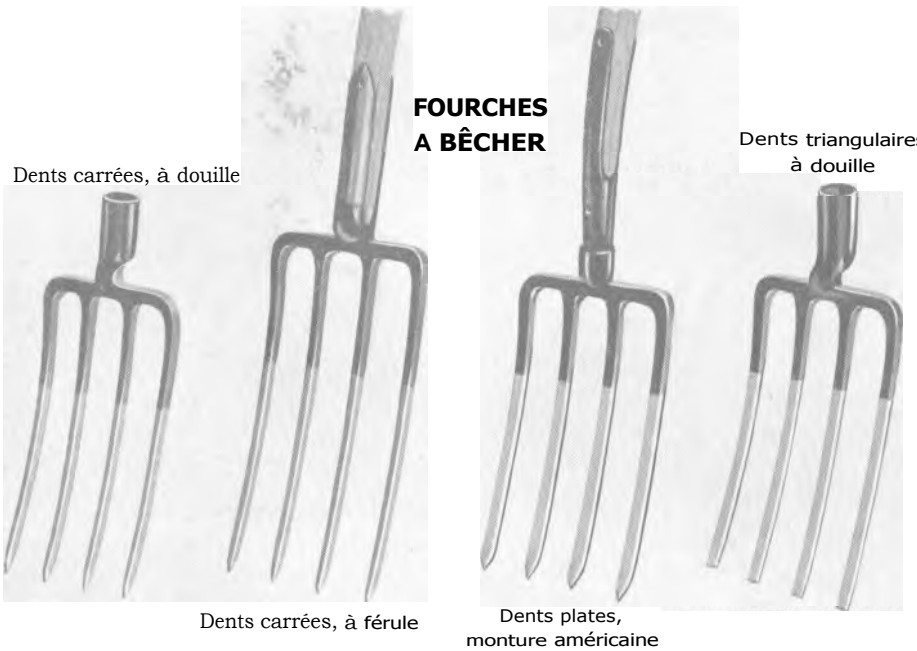
FOSSÉ Sorte de rigole large et profonde, ou de tranchée, généralement de forme trapézoïdale, établie sur une grande longueur, destinée à faciliter l'écoulement des eaux ou bien à servir de limite à une propriété. Dans ce cas, le talus formé par la terre extraite du fossé est souvent planté d'une haie vive formant clôture.

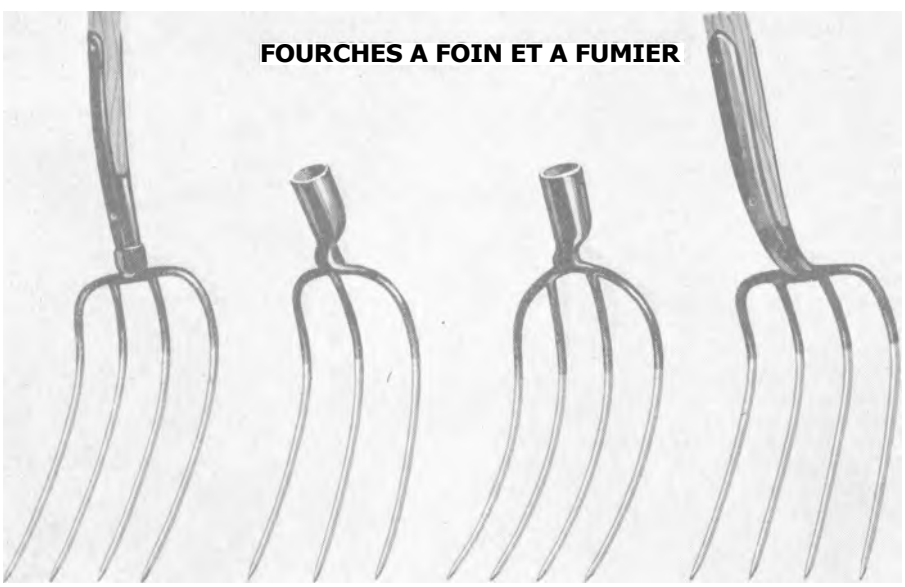
www.frenchpdf.com

Pour assurer convenablement l'écoulement des eaux, les fossés doivent être établis avec une pente suffisante suivant la quantité d'eau qu'ils devront écouler ; leur entretien est continuel et coûteux et là où il est possible, le drainage leur est préférable.

Comme clôture, les fossés sont à déconseiller, non seulement en raison de leur manque d'efficacité, mais encore à cause de la perte de terrain qu'ils entraînent.

FOURCHE Instrument à dents, utilisé dans la culture pour la manipulation du fumier ou pour le bêchage *(voir ce mot)*. Les fourches à fumier sont en acier, à 4 dents.





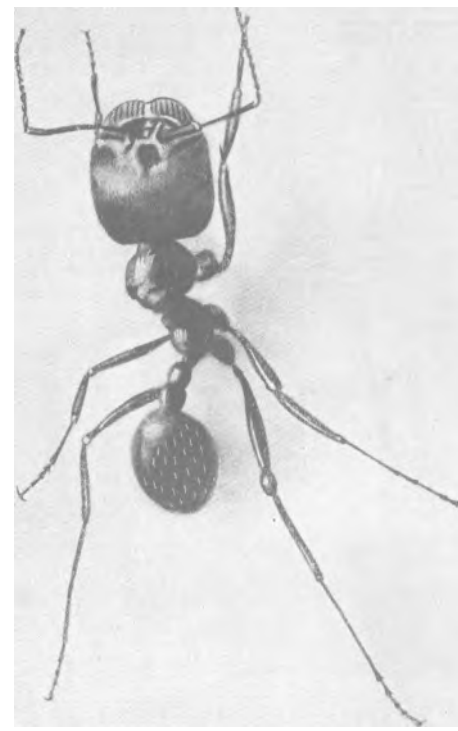
www.frenchpdf.com

avec un manche en bois de 1 m. 20 à 1 m. 50. Les fourches-bêches sont à dents aplaties, à extrémités triangulaires ou carrées ; on s'en sert comme d'une bêche dans les sols compacts ou rocailleux ; elles sont plus légères que la bêche, et offrent moins de résistance à la pénétration dans le sol *(voir tarif Vilmorin).*

FOURMI Genre d'insectes Hyménoptères, vivant en société comme les Abeilles, et comprenant 3 sortes d'individus : les males, les femelles et les ouvrières ; ces dernières, dépourvues d'ailes, construisent les fourmilières et pourvoient aux besoins de la colonie. Dans les jardins, les Fourmis ne sont pas très nuisibles, à moins d'y établir leur fourmilière, mais dans les maisons certaines espèces viennent dévorer les provisions. Elles sont surtout attirées par les substances sucrées.



FOURMI ROUSSE OU FAUVE (LASIUS RUFA) grossie 7 fois.



FOURMI MOISSONNEUSE (LASIUS MESSOR) grossie 7 fois.

Destruction: Pour se débarrasser des Fourmis, rechercher la fourmilière, et lorsque le soir tous les insectes sont rentrés, faire un trou au centre et verser 50 à 60 cm' de sulfure de carbone (substance inflammable. Attention au feu D

On peut aussi utiliser les émulsions commerciales de sulfure de carbone que l'on dilue à raison de 2 à 5 décilitres pour 10 litres d'eau. On arrose ensuite le nid avec 5 litres de cette solution.

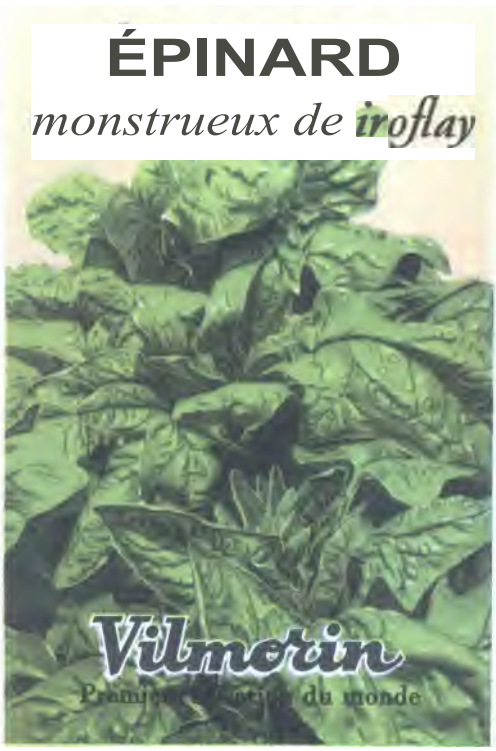


FOURMI BRUNE (LASIUS NIGER) grossie 7 fois.



LASIUS EMARGINATUS grossi 7 fois.

www.frenchpdf.com







Premier 'n du monde



www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

Contre les Fourmis qui pénètrent dans les habitations, on se sert de pièges empoisonnés que l'on disposent sur le passage suivi par les insectes. Ces pièges sont facilement fabriqués avec des récipients en métal dans lesquels on perce des trous pour donner accès aux bestioles. On garnit l'intérieur avec de la tourbe moulue que l'on a humectée avec la préparation suivante : eau 1 litre, sucre 100 gr., miel 2 à 3 cuillerées, fluorure de soude 45 gr. Tenir cet appât hors de portée des enfants ou des animaux domestiques et le préparer en évitant tout contact avec les aliments par les mains, les vêtements ou les ustensiles.

FRAISIER *(Fragaria). Famille des Rosacées.*

Plusieurs espèces du genre Fragaria ont été, à différentes époques, introduites dans les cultures et ont contribué à produire, par leur croisement entre elles, les variétés si diverses qui se rencontrent aujourd'hui dans les jardins et qu'il est impossible d'étudier toutes séparément.

Description générale. — Plante vivace, formant, en rosette au ras du sol, des touffes de feuilles composées, à 3 folioles, dentées sur les bords, glabres ou velues ; la tige, développée en rhizome, émet des stolons ou coulants *(voir ces mots)* aux nœuds desquels poussent des racines adventives, qui forment de nouveaux pieds semblables aux pieds qui les ont produits. A l'aisselle des feuilles naissent des hampes, qui portent des fleurs blanches réunies en grappes. C'est le réceptacle de la fleur qui, en *se* développant, forme la partie comestible.

Ces réceptacles ou Fraises, sont de grosseur et de forme différentes suivant les espèces, tantôt petits et ronds, comme dans la Fraise des bois, tantôt gros et coniques, ronds ou aplatis. Leur surface est garnie d'akènes (petits fruits secs), qui constituent ce qu'on appelle vulgairement et à tort les graines de la plante, tandis que les Fraises sont dénommées improprement fruits.

La graine, qui se trouve à l'intérieur des akènes, a une durée germinative de 3 années. Un gramme en contient de 800 à 2 500.

Culture. — Le Fraisier se multiplie par semis, par division de touffes, ou au moyen des pieds secondaires, obtenus par le marcottage des stolons.

Le *semis* est généralement peu employé pour la multiplication des variétés de Fraisiers à gros fruits, qui ne se reproduisent pas fidèlement par cette voie. On n'y a recours ordinairement que dans le but d'obtenir de nouvelles variétés. Par contre, les Fraisiers des quatre-saisons et les variétés remontantes à gros fruits, se reproduisent très bien par semis, qui sont d'autant plus recommandés qu'ils donnent toujours des plants plus robustes et plus productifs, et que, d'autre part, la plantation continue des coulants issus de vieux pieds, ou de leur division, amène la dégénérescence.

Les semis se font ordinairement d'avril en août, dans une terre légère, sablonneuse, légèrement plombée, et copieusement arrosée à l'avance. On sème très clair, en pépinière ou en terrine, tenue sous châssis, ou à l'air libre suivant la saison, en recouvrant à peine les graines de terreau. La levée a lieu en 2 mois environ avec des graines de plus d'un an, en 15 à 20 jours avec des graines récemment récoltées. Les semis à l'air libre doivent être protégés au moyen de cloches, de feuilles de verre ou de branchages, qu'on retire après la levée. Quand les plants ont 4 à 5 feuilles, on les repique à 12 ou 15 cm. en tous sens, dans une planche bien préparée, où ils restent en pépinière jusqu'à la mise en place. Souvent on en met 2 ensemble pour que les touffes soient plus fortes. On enfonce le plant jusqu'au collet, en prenant soin de ne pas recourber les racines dans le trou, et on tasse la terre autour.

Donner ensuite des arrosages fréquents, en abritant du soleil, s'il est trop ardent, au moyen de paillassons ou de claies. Maintenir la terre propre et meuble par des binages. Les hampes florales et les filets, qui naissent sur les plants en pépinière, doivent être supprimés dès leur apparition.

La multiplication par coulants se fait au moyen de plants provenant des stolons de l'année ayant pris racine ; .pour les obtenir, au printemps, supprimer les fleurs des pieds d'un an et laisser enraciner les rosettes des stolons ; vers la mi-juin, couper l'extrémité de ceux-ci, de façon à ne laisser sur chacun d'eux que 2 ou 3 beaux plants ; les détacher un à un et les mettre en pépinière en juillet, à 12 cm. d'intervalle, mouiller et ombrer, si nécessaire, pendant quelques jours. Bassiner journellement jusqu'à la reprise complète. Mettre en place en septembre, comme les plants provenant des semis.

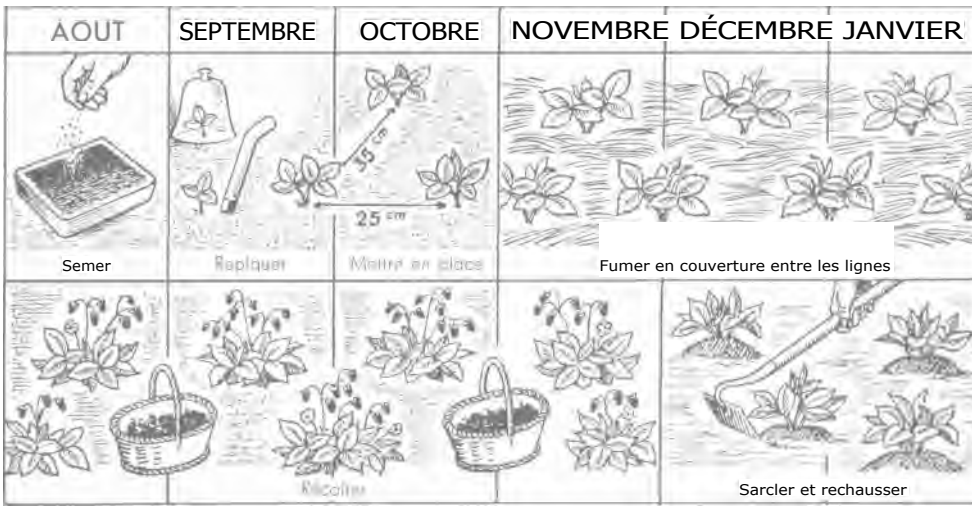
Pour la multiplication par division des touffes, on procède de la même façon que pour la multiplication par coulants ; on éclate les touffes par fragments de 2 ou 3 coeurs, que l'on fait enraciner, en pépinière, en juillet, et à l'ombre ; on les plante ensuite à demeure en septembre.

La plantation sur place se fait le plus généralement en septembre-octobre (on peut la faire en mars-avril de l'année suivante), dans un terrain bien ameubli et fortement fumé l'année précédente, à 50 cm. en tous sens, s'il s'agit de Fraisiers à gros fruits, ou sur des lignes distantes de 30 à 35 cm. et à 20 ou 25 cm. d'intervalle entre les pieds, pour les Fraisiers des quatre-saisons. Les arrosages doivent être abondants et réguliers, les planches tenues propres par des binages, et les filets supprimés dès leur apparition, pendant la période de production. A partir de la floraison, pailler avec soin le sol, afin d'éviter le dessèchement et maintenir les fruits propres, en leur évitant le contact de la terre.

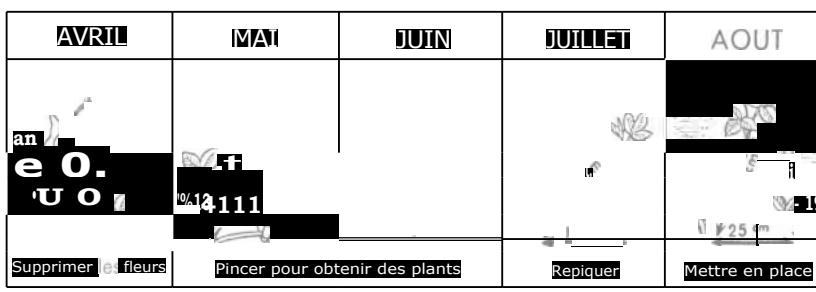
La récolte dépend de la vigueur et de la fertilité naturelle des plants, du climat, de la préparation du sol et des arrosages au cours de l'été. Elle dure 3 semaines environ avec les variétés. à gros fruits, 2 mois et demi avec les remontants à gros fruits, et 4 à 5 mois avec les Fraisiers des quatre-saisons. La cueillette se fait chaque jour pendant l'été, à la fraîcheur du matin ou du

www.frenchpdf.com

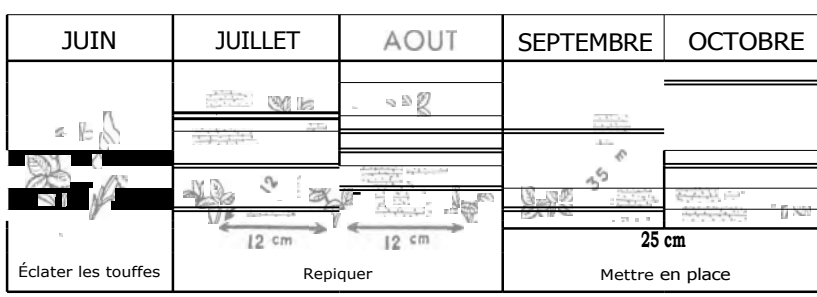
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU FRAISIER PAR SEMIS



CULTURE PAR COULANTS (FRAISIERS A GROS FRUITS NON REMONTANTS)



CULTURE PAR DIVISION DES TOUFFES (FRAISIERS A GROS FRUITS NON REMONTANTS)



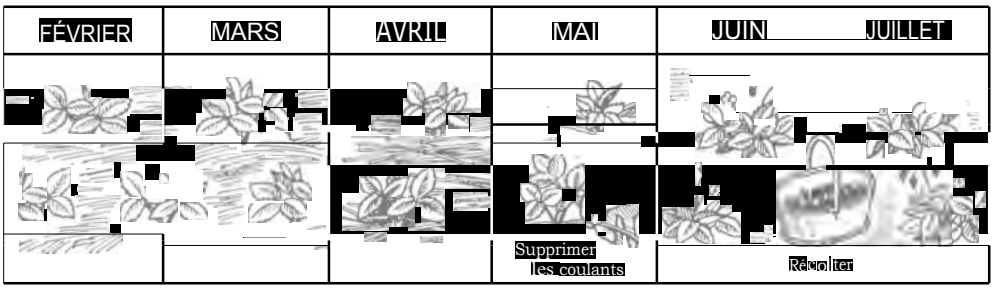
soir, en saisissant le pédoncule du fruit, que l'on coupe avec les ongles. Les petites Fraises se cueillent sans leur pédoncule.

Après la récolte, maintenir le sol propre par des sarclages ; continuer à supprimer les coulants et les feuilles mortes. On peut cependant réserver à chaque pied un ou deux coulants, en vue de leur plantation à l'automne ; arroser aussi souvent que cela est nécessaire. A l'automne, débarrasser le sol des débris de paille qui y sont restés, puis répandre un mélange de bonne terre et de terreau pour rechausser le collet.

Bien que le Fraisier puisse vivre plusieurs années, il est indispensable de renouveler assez souvent les plantations ; les Fraisiers à gros fruits se maintiennent en bon rapport pendant 2 ou 3 ans au plus ; ceux des quatre-saisons doivent être renouvelés tous les 2 ans. Leur production d'automne n'est abondante qu'autant qu'on n'aura pas abusé de la récolte de printemps, qu'on aura soigneusement supprimé les coulants, et qu'on aura donné, pendant l'été, de fréquents et copieux arrosages. Les soins devront surtout s'appliquer aux Fraisiers remontants à gros fruits, qu'on aura même intérêt à renouveler tous les ans.

www.frenchpdf.com

(FRAISIERS DES QUATRE SAISONS, FRAISIERS REMONTANTS A GROS FRUITS)



Le Fraisier est une plante épuisante, dont la culture ne peu être renouvelée dans le même terrain qu'après plusieurs années ; il est particulièrement sensible à l'action des engrais chimiques, surtout de l'azote et de la potasse. La plantation doit être faite dans un terrain léger, bien défoncé, dans lequel a été incorporé au moins 300 kg. par are, de fumier très décomposé ou de compost. Après la récolte, quand les pieds ont été nettoyés, répandre entre les lignes : 3 kg. de sulfate de potasse, 3 kg. de superphosphate et 200 kg. de fumier très décomposé par are. Les engrais chimiques sont enfouis au début d'août par un léger binage ; en octobre-novembre, le fumier est disposé en couverture entre les lignes ; il sera en même temps une protection utile contre le froid. En outre, chaque année, au moment de la floraison, répandre, soit avant la pluie, soit en solution dans l'eau, 2 kg. de nitrate de soude. Par cette fumure annuelle la durée de la plantation est augmentée et peut durer quatre années.

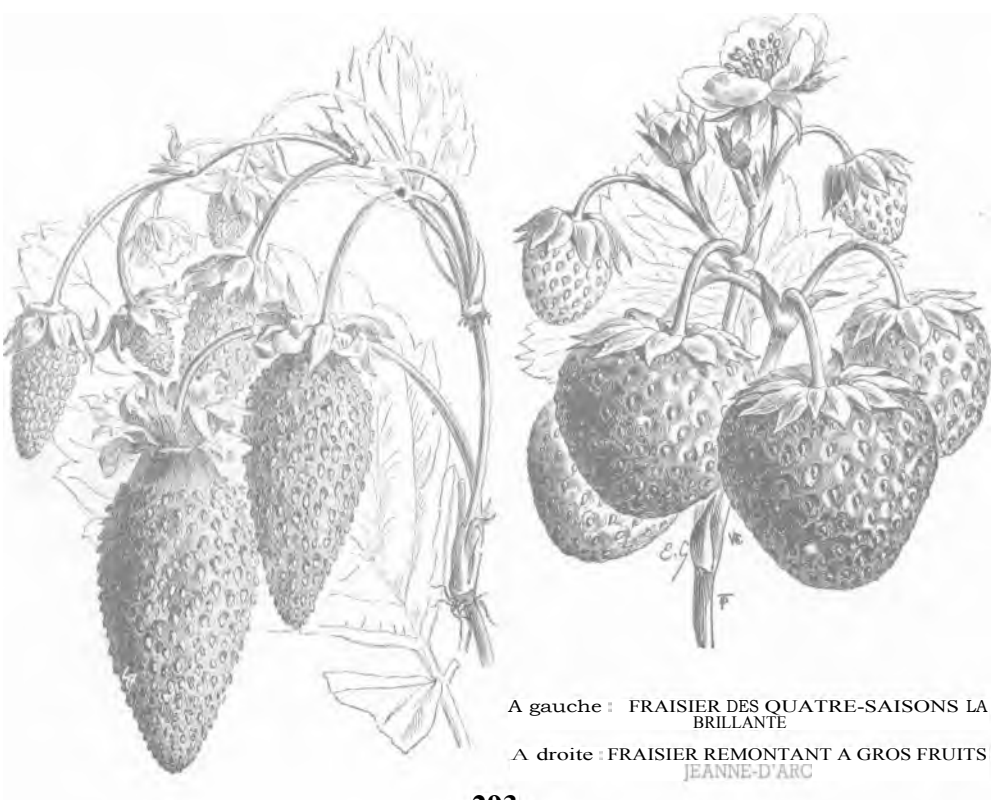
VARIÉTÉS :

Fraisiers des quatre-saisons (Thury).

Fraisier des bois.

Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré (Vilmorin). — Race fertile et très remontante, a fruits allongés, rouges, d'excellente qualité.

Fraisier des quatre-saisons La Brillante (Vilmorin). — Remarquable par sa grande production. Fruits rouge brillant, de saveur très parfumée.



A gauche : FRAISIER DES QUATRE-SAISONS LA BRILLANTE

A droite : FRAISIER REMONTANT A GROS FRUITS JEANNE-D'ARC

www.frenchpdf.com

Fraisier des quatre-saisons Belle de Meaux. — Fruits coniques, rouge foncé, très parfumés. Productive.

Fraisier de Gallon blanc et rouge (quatre-saisons) sans filets. — Ces variétés ont été abandonnées dans la culture et remplacées par « Reine des Vallées ».

Fraisier Reine des Vallées (quatre-saisons sans filets). — Par ses fruits bien rouges et fermes, ce Fraisier ressemble au Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré, mais en diffère par sa particularité de ne pas former de filets.

Fraisier Reine des Vallées à fruits blancs.

Fraisiers remontants à gros fruits.

Fraisier Abondance. —Fruits rouge vif, plutôt gros que moyens, formés en éventail ; très fertile.

Fraisier Gabriel d'Arbonville. — Fruits gros, rouges, sucrés. Ne produit pas de filets.

Fraisier Jeanne d'Arc. — Fruits rouge foncé, à chair et goût se rapprochant de ceux de la variété Saint-Joseph.

Fraisier La Perle (Charollois). — Fruits parfumés, gros, coniques, de coloris carmin, mais souvent blanc rosé.

Fraisier Léon XIII. — Ce Fraisier se rapproche du Fraisier Saint-Joseph comme forme, mais à fruits plus gros.

Fraisier Madame Raymond Poincaré.— Fruits gros, bien rouges. Variété très fertile ; les filets de l'année peuvent donner des fruits aussi gros que ceux du pied mère.

Fraisier Record. — Fruits énormes, rouge-rubis, chair saumonée de bonne saveur. C'est, parmi les Fraisiers remontants, le premier dont les fruits soient, par leur grosseur, comparables aux plus gros des Fraisiers non remontants.

Fraisier Saint-Antoine de Padoue. — Variété à fruits gros, coniques ou en crête, à chair rouge foncé qui a été très appréciée et qu'on ne trouve plus que très rarement à l'heure actuelle.

Fraisier Saint-Fiacre (Vilmorin). — Plante vigoureuse et robuste ; fruits gros, de forme oblongue ou en coeur, rouge mat.

Fraisier Saint-Jean. — Fruits gros, nombreux, en cœur, rouge clair, souvent côtelés.

Fraisier Saint-Joseph. — Fruits en cœur, rouge foncé ; chair blanche, très ferme, juteuse, de bonne qualité.

Fraisier Sans Rival. — Variété récente, remarquable par l'abondance de sa production de juillet jusqu'aux gelées, fruits gros ou très gros, coniques, rouge foncé, à chair saumonée, très sucrée.

Fraisier Suavis. — Fruits gros, rouge clair ; chair blanc rosé, juteuse et très sucrée.

Fraisiers à gros fruits, non remontants.

Fraisier Alphonse XIII (Vilmorin). — Fruits bien réguliers, en coeur, gros ou très gros, rouge écarlate. Chair ferme.

Fraisier Barne's large white. — Fruits gros, arrondis, blanc ambré; chair blanche, juteuse et sucrée.

Fraisier Belle Bordelaise (Fraisier Capron). — Fruits très parfumés, framboisés ; remonte quelquefois.

Fraisier Centenaire (Vilmorin). — Fruits très gros, oblongs, de couleur bien rouge, à chair rose, juteuse et de bonne qualité.

Fraisier Climax. — Fruits gros, rouge clair, de forme conique, parfois en crête ; chair blanc rosé, très juteuse.

Fraisier Docteur Morère. — Fruits gros, rouge foncé. La meilleure variété pour le forçage.

Fraisier Empereur Nicolas. — Hâtif. Fruits gros, en coeur, rouge brillant ; chair blanche, très ferme, de bonne saveur.

Fraisier Etter. — Fruits rouge foncé, gros, arrondis ; chair saumonée, à goût légèrement musqué. Très tardive.

Fraisier Fertilité. — Fertilité exceptionnelle ; fruits très gros, rouge brillant et fermes.

Fraisier Jucunda. — Fruits gros, presque ronds, rouge écarlate vermillonné.

Fraisier L'Or du Rhin. — Hâtif ; fruits gros, bien colorés, coniques ; chair rouge, un peu acide. Variété productive.

Fraisier Louis Gauthier. — Fruits blanc rosé, de bonne qualité. Variété très productive, les filets produisent quelquefois à l'automne.

Fraisier Louis Vilmorin. — Fruits assez gros, en coeur, très réguliers, d'un rouge foncé luisant.

www.frenchpdf.com

Fraisier Madame Meslé. — Fruits d'une grosseur exceptionnelle, rouge vermillon brillant à chair rose.

Fraisier Madame Moutot (Fraise Tomate). — Très productif. Fruits énormes, de forme arrondie, parfois côtelés, à chair saumonée.

Fraisier Marguerite. — Fruits très gros, allongés, rouge vif glacé. Chair rose, très juteuse, fondante.

Fraisier Muscade. — Variété toute récente, obtenue par le spécialiste bien connu Simmen. Fruits gros en forme de cœur, de couleur rouge foncé brillant ; chair parfumée, musquée et très sucrée.

Fraisier Nicaise. — Fruits gros ou très gros, de forme conique ou tronquée, rouge foncé brillant.

Fraisier Noble. — Fruits gros, écarlates, régulièrement arrondis ; chair rouge, juteuse, sucrée Hâtif.

Fraisier Régal. — Fruits très gros, rouge foncé, à chair rouge-sang, juteuse et parfumée. Variété vigoureuse très résistante au froid et à la sécheresse.

Fraisier Reine Louise. — Fruits gros, rouge foncé très brillant ; de bonne qualité, variété très rustique.

Fraisier Royal Sovereign. Fraisier La Souveraine. — Hâtif ; fruits gros, rouge brillant ; chair blanche, ferme, très juteuse, parfumée.

Fraisier Sir Joseph Paxton. — Fruits gros ou très gros, excellents, rouge cramoisi vif.

Fraisier Sulpice Barbe. — Fruits coniques, gros, rouge foncé à complète maturité ; variété rustique.

Fraisier Surprise des Halles. — Fruits gros, bien rouges, fermes. Variété vigoureuse, très fertile ; une des plus hâtives.

Fraisier de Léopoldshall. Tardive de Léopold. — Fruits de couleur rouge vif, très gros ; chair ferme, rouge écarlate. Variété très tardive.

Fraisier Vicomtesse Héricart de Thury. — Fruits coniques ou en cœur, moyens ou gros, rouge très foncé ; chair rouge, sucrée. Cette variété est abandonnée par la culture.

Fraisier Wonderful *(Myatt's prolific). —Fruits* longs, gros, rouge intense ; chair blanche, bien sucrée. Variété tardive.



FRAISIER REINE DES VALLÉES

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

FRAISIERS DES QUATRE-SAISONS

Fraisier des bois
Graines. Par paquet ..... N. 17.019

Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré (Vilmorin)
Graines. Par 5 gr. ..... N° 17.158
» » paquet ..... » 17.159

Fraisier des quatre-saisons La Brillante (Vilmorin)
Graines. Par paquet ..... N° 17.179

Fraisier des quatre-saisons Belle de Meaux
Graines. Par paquet ..... N° 17.209

Nota. — Les Fraisiers de Gaillon blancs et rouges (quatre-saisons sans filets) ont été remplacés par le Fraisier Reine des Vallées.

Fraisier Reine des Vallées rouge (quatre-saisons sans filets)
Graines. Par paquet ..... N° 17.379

Fraisier Reine des Vallées blancs
Graines. Par paquet ..... No 17.369

FRAISIERS REMONTANTS A GROS FRUITS

Fraisier remontant à gros fruit Saint-Joseph
Graines. Par paquet ..... No 17.389

Fraisier remontant à gros fruit Saint-Fiacre
Graines. Par paquet ..... N. 17.429

FRAISIERS A GROS FRUITS, NON REMONTANTS

Fraisier Docteur Morère
Graines. Par paquet ..... N. 18.059

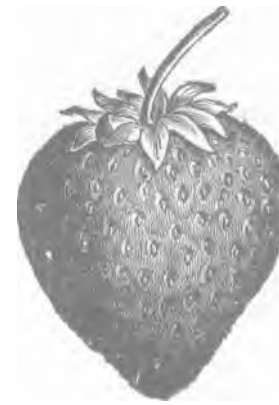
Fraisier Madame Moutot
Graines. Par paquet ..... N° 18.659

Variétés anglaises en mélange
Graines. Par 5 gr ..... N° 19.468
» » paquet ..... » 19.469

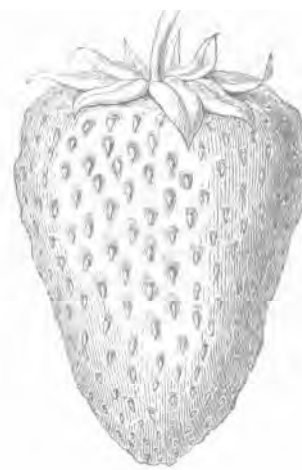
FRAISIERS DES QUATRE-SAISONS

Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré (Vilmorin)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds. ..... » »

Fraisier des quatre-saisons La Brillante (Vilmorin)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » »



FRAISE ALPHONSE XIII



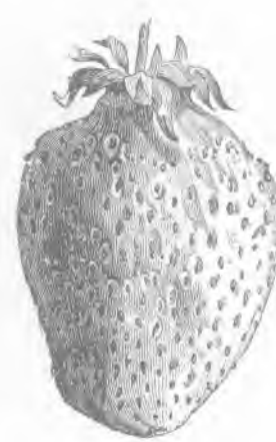
FRAISE MARGUERITE



FRAISE FERTILITÉ

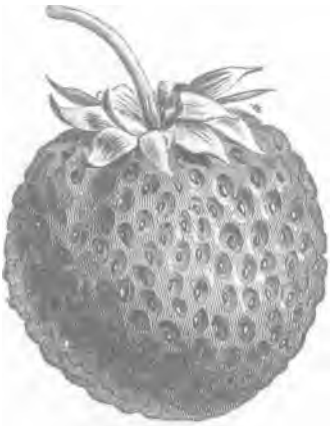


FRAISE DES QUATRE-SAISONS ROUGE AMÉLIORÉE



FRAISE SURPRISE DES HALLES

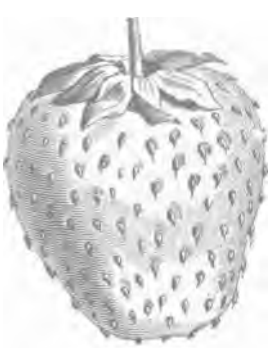
www.frenchpdf.com



'RAISE NOBLE



FRAISE WONDERFULL



FRAISE JUCUNDA

SÉLECTION VILMORIN

Fraisier des quatre-saisons Belle de Meaux
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s

Fraisier Reine des Vallées rouge (quatre-saisons sans filets)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... s..... »

Fraisier Reine des Vallées blanc (quatre-saisons sans filets)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

FRAISIERS REMONTANTS A GROS FRUITS

Fraisier Abondance
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s..... »

Fraisier Gabriel d'Arbonville
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s..... »

Fraisier Jeanne d'Arc
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier La Perle (Charollois)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Léon XIII
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s.....r

Fraisier Madame Raymond Poincaré
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Record (nouveau)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... »..... »

Fraisier Saint-Antoine de Padoue
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... »..... »

Fraisier Saint-Fiacre (Vilmorin)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... s.....»

Fraisier Saint-Jean
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Saint-Joseph
plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Sans Rival
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Suavis
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

FRAISIERS A GROS FRUITS, NON REMONTANTS

Fraisier Alphonse XIII (Vilmorin)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Barne's large white
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

Fraisier Belle Bordelaise (Fraisier Capron)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... »..... n

Fraisier Centenaire (Vilmorin)
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s..... »

Fraisier Climax
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s.....»

Fraisier Docteur Morère
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s

Fraisier Empereur Nicolas
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»

Fraisier Etter
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... s..... »

Fraisier Fertilité
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... s.....»

Fraisier Jucunda
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pied» .....»..... »

Fraisier L'Or du Rhin
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s..... »

Fraisier Louis Gauthier
Planta. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....s.....»

Fraisier Louis Vilmorin
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....»..... »

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Fraisier Madame Meslé
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » ..... »

Fraisier Madame Moutot
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » ..... »

Fraisier Marguerite
Plants. Far 1.000, 100 ou 10 pieds ..... »

Fraisier Muscade
Plants. Pour 1.000, 100 ou 10 pieds ..... $

Fraisier Nicaise
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » »

Fraisier Noble
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » »

Fraisier Regal
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » »

Fraisier Reine Louise
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » »

Fraisier Royal Sovereign
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... »

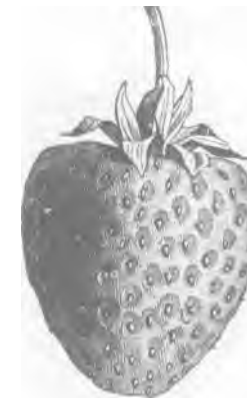
Fraisier Sir Joseph Paxton
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....

Fraisier Sulpice Barbe
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....

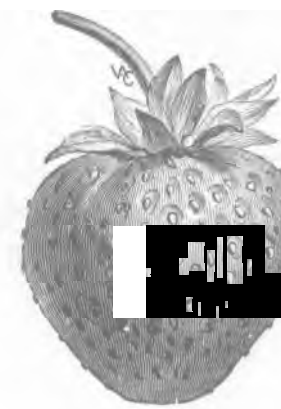
Fraisier Surprise des Halles
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....

Fraisier de Léopold Shall
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds .....
Plants. Par 1.000, 100 ou 10 pieds ..... » »

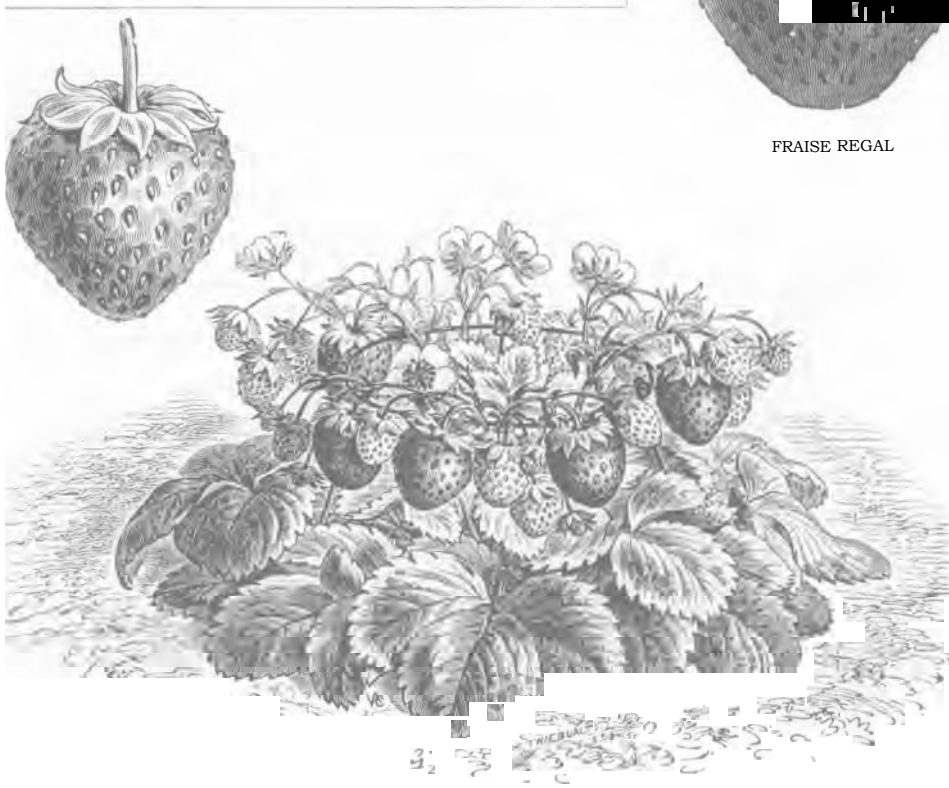
Fraisier Wonderful (Myatt's prolific)
Plants. Par 1.000. 100 ou 10 pieds ..... » »



FRAISE NICAISE



FRAISE REGAL



FRAISIER REMONTANT A GROS FRUIT SAINT-FIACRE

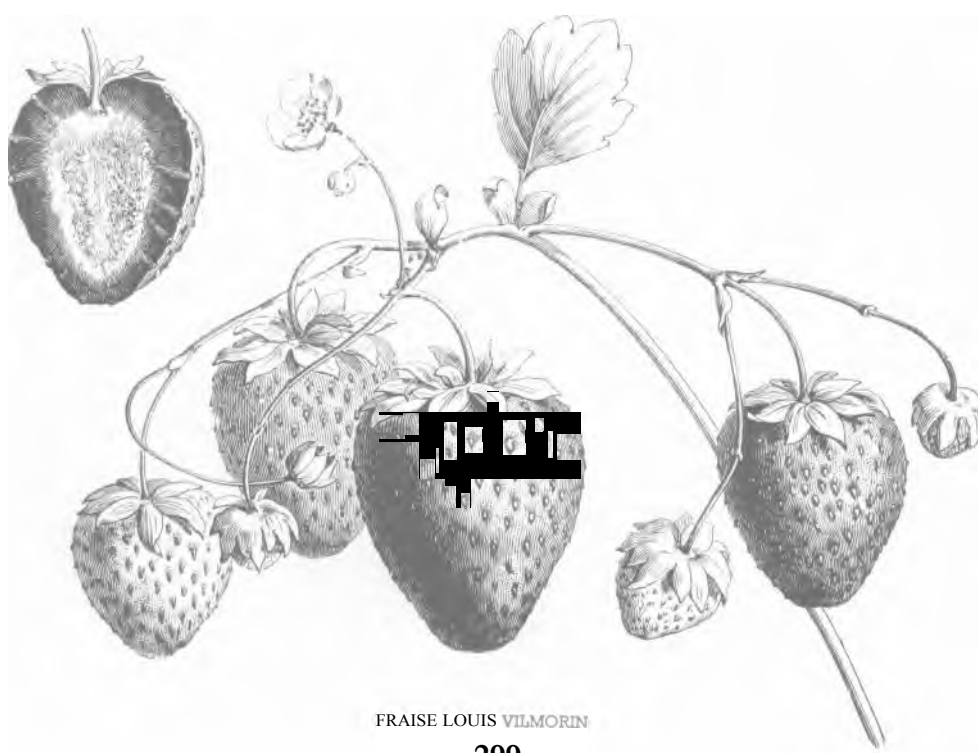
www.frenchpdf.com



FRAISE SURPRISE DES HALLES



FRAISE DES QUATRE-SAISONS BELLE DE MEAUX



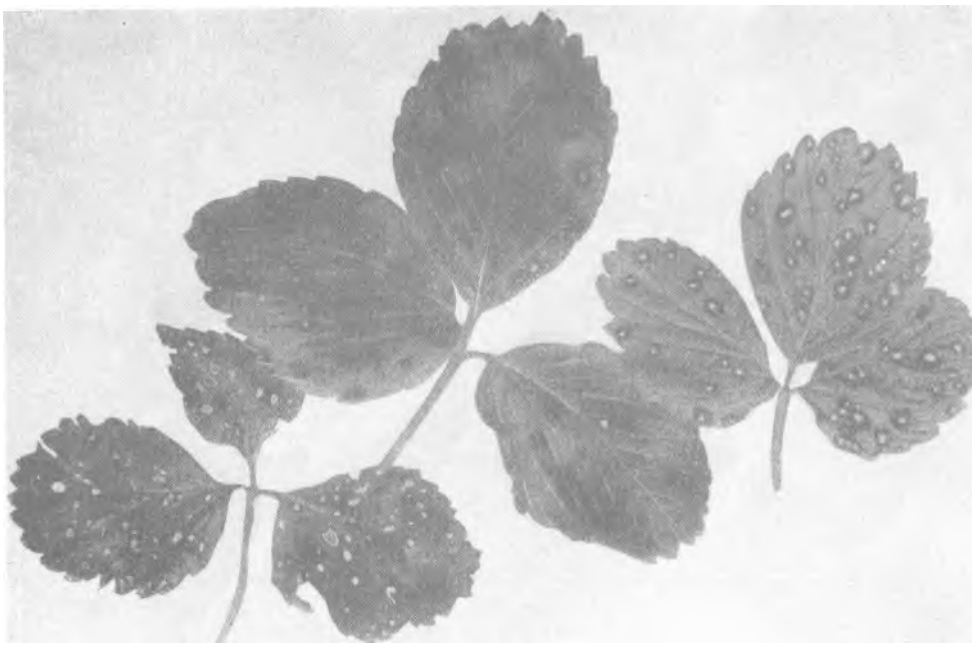
FRAISE LOUIS VILMORIN

www.frenchpdf.com

Maladies. — Au nombre des maladies dont peut avoir à souffrir le Fraisier, il faut citer :

La Tache des feuilles, due à un champignon *(Sphærella fragariæ* ou *Ramularia fragariæ)* qui détermine l'apparition de taches arrondies brun pourpre ; les fonctions des feuilles s'arrêtent, il peut en résulter non seulement la diminution de la récolte, mais la mort de la plante.

Remède : Enlever et brûler les feuilles atteintes ; après la récolte, pulvériser une bouillie bordelaise à 1 % de sulfate de cuivre.



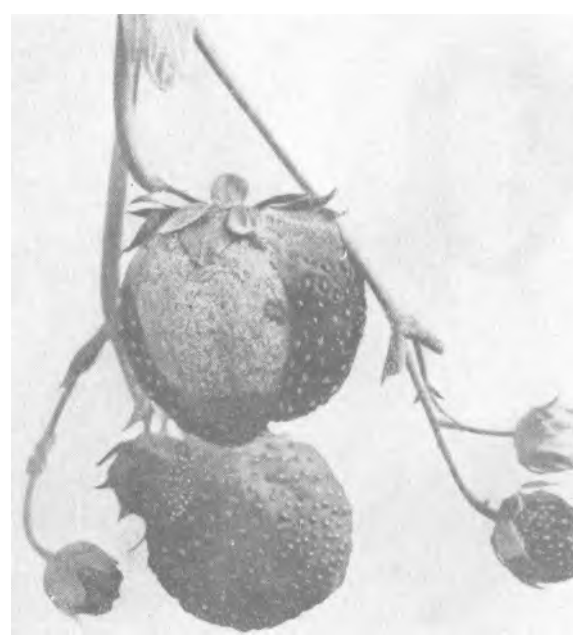
TACHES DES FEUILLES DU FRAISIER`

Un autre procédé de lutte, utilisé en grande culture, consiste à détruire en hiver toute la partie aérienne de la plante en arrosant les Fraisiers avec une solution d'acide sulfurique à 2 %. Cette méthode donne de bons résultats ; au printemps, le nouveau feuillage qui se développe est sain.

Les Pourritures des Fraises. — Les Fraises, du fait de leurs tissus tendres et déliquescents à maturité, constituent un milieu très favorable au développement de pourritures pendant les périodes pluvieuses, en culture ou pendant le transport des fruits récoltés.

C'est pourquoi il est conseillé de pailler avec soin les pieds de Fraisiers afin de préserver les fruits des souillures résultant des pluies et d'éviter le contact du sol humide.

Le Dépérissement. — Cette maladie sévit avec intensité dans les principaux centres de culture de Fraisiers. Elle se traduit par la coloration rougeâtre des pétioles, le plissement et une teinte jaune ou brune du bord des



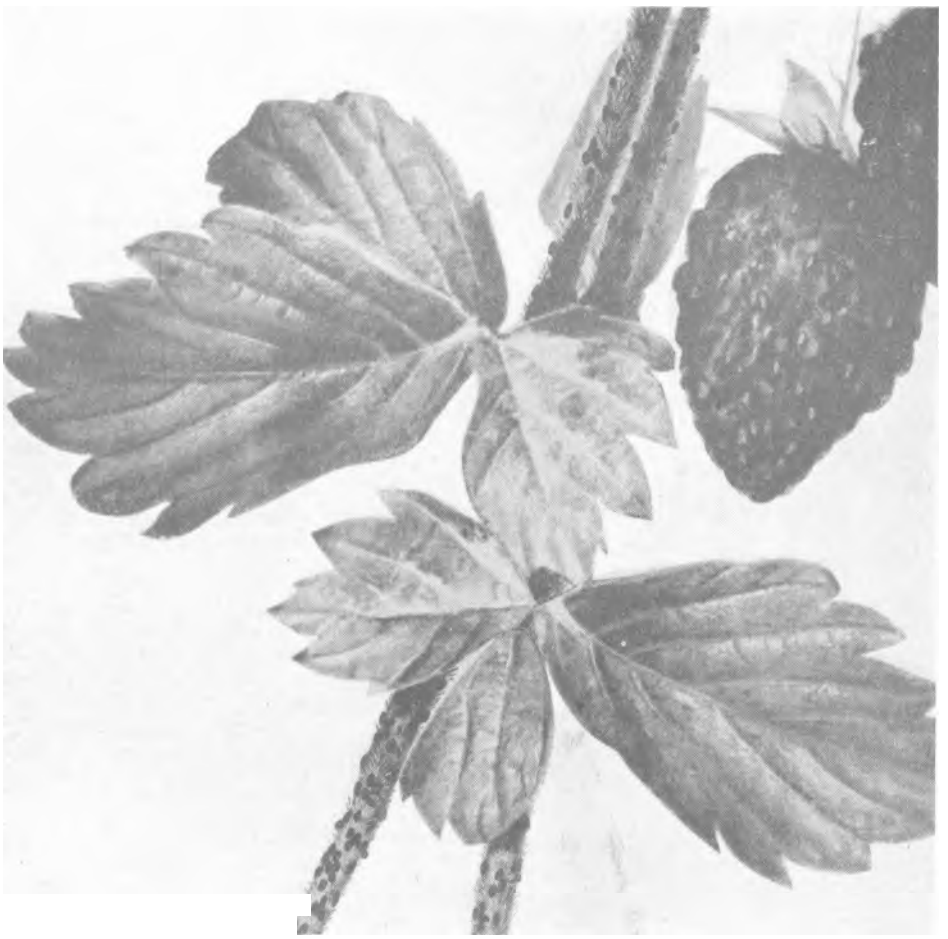
(Cl. J. Vincent.)

LA POURRITURE DES FRAISES •

www.frenchpdf.com

feuilles et la chlorose entre les nervures. Les pieds sont improductifs et finissent par mourir. Cette maladie est vraisemblablement engendrée par des virus transmis par les piqûres des Pucerons.

Remède : Effectuer soigneusement, tous les 3 ans au moins, le renouvellement des plants de Fraisiers par d'autres plants sains. En cours de culture, enlever les plantes malades et lutter contre les Pucerons au moyen de pulvérisations nicotinées.



LES PUCERONS NOIRS DU FRAISIER•

Le **Blanc des racines ou Pourridié** *(Dematophora necatrix)* étend des filaments de moisissure blanche sur les racines, et entraîne la perte des pieds.

Remède : Arracher tous les pieds atteints, et ceux qui les environnent ; désinfecter le sol, et éviter le plus longtemps possible de replanter des Fraisiers au même endroit.

Insectes nuisibles. — De nombreux insectes nuisibles attaquent le Fraisier, parmi lesquels on peut citer :

Les Harpales. — Ce sont des Coléoptères très communs que l'on rencontre partout. Ils sont longs de 14 a 16 mm., de forme aplatie, d'une couleur noire. Les adultes apparaissent en juin et se nourrissent des akènes à la surface des Fraises. Ils provoquent de ce fait des découpures et plaies sur l'épiderme, qui entraînent bien souvent la pourriture.

Destruction : Aucun moyen efficace.

L'Anthonome du Fraisier *(Anthonomus rubi)* dont la taille est de 2 à 4 mm., et la couleur uniformément sombre. La femelle dépose son œuf dans le bouton de la fleur, après avoir arrêté la circulation de la sève par de nombreuses piqûres du pédoncule floral. L'attaque de cet insecte est facile à déterminer, le bouton ne se développe pas, il se dessèche, pend le long du pédoncule et finit par tomber à terre.

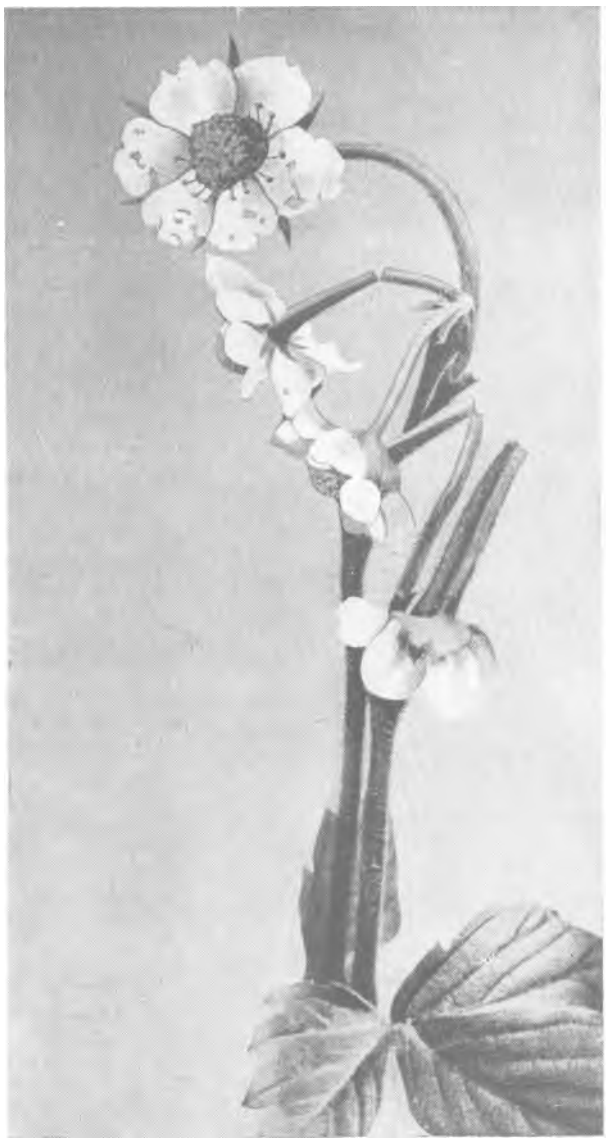
Destruction : Pulvérisations d'huile blanche émulsionnée avec 1 % de nicotine. Ramassage

www.frenchpdf.com

des boutons desséchés qui pendent le long du pédoncule, et destruction immédiate, par le feu, pour brûler les larves qui s'y trouvent.

Le Ver blanc du hanneton *(Melolontha melolontha)* est très nuisible au Fraisier ; l'adulte mange les feuilles, et la larve, en s'attaquant aux racines, détruit les pieds.

Destruction: Arracher les pieds qui se fanent, chercher les vers qui sont dessous et les tuer. Préventivement, désinfecter le terrain 2 mois avant la plantation, au moyen de sulfure de carbone.



LES DÉGATS DE L'ANTHONOME DU FRAISIER•

Le Ver fil de fer, ou larve du Taupin, qui dévore les racines.

Destruction : On connaît peu de moyens efficaces. Le meilleur est de procéder à une désinfection préventive du sol au sulfure de carbone.

L'Iule des Fraises *(voir* **BLANIULE),** Mille-pattes brun clair, de 20 mm., qui dévore les fruits mûrs.

Destruction : Pas de moyen pratique.Essayer le piégeage au moyen de petits tas de débris organiques.

L'Araignée rouge *(Tetranychus urticæ)* petit Acarien, qui détermine sur les feuilles des taches grises très caractéristiques (d'où le nom de Grise donné a la maladie).

Destruction : Bassinages fréquents. Saupoudrer les plantes et le sol avec du soufre ou du soufre nicotine.

On compte encore parmi les ennemis du Fraisier : les Limaces, les Escargots, les Pucerons, lesFourmis, la Courtilière, les Anguillules, etc. *(voir* d *chacun de ces mots les moyens de destruction à employer).*

Usages. — Les fruits du Fraisier, crus, constituent un dessert des plus fins ; on les accommode simplement au sucre, ou au kirsch, au vin, à la crème ; souvent, on les mélange avec des framboises, qui leur communiquent leur parfum plus accentué. Cuits, on en fait des pâtisseries ou des confitures très fines. On en parfume des glaces, des gelées, de la liqueur, du sirop, etc. ; enfin on les conserve au naturel.

Les Fraises, diurétiques et rafraîchissantes, sont indiquées dans le cas de goutte et d'arthritisme ; les racines, bouillies avec de la réglisse, sont recommandées aux asthmatiques, et les feuilles sont employées dans les cas de jaunisse et les obstructions.

ENGRAIS. — Sulfate de potasse, superphosphate, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillie cuprique, roténone, sulfure de carbone, sulfate de nicotine, polysulfure huiles blanches nicotinées, soufre *(voir tarif Vilmorin).*



L'ANTHONOME DU FRAISIER• grossi 8 fois.

www.frenchpdf.com

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Fraisier, par J. Vercier. Le Jardin Potager, par Robert Maréchal. Le Fraisier, par F. Lesourd et Simmen *(voir tarif Vilmorin).*

FREUX ou CORBEAU-FREUX. Passereaux de la famille des Corvidés. *Voir* **CORBEAU.**

FRICHE Terre ayant été cultivée, mais qui ne l'est plus depuis plusieurs années, délaissée temporairement pour une raison quelconque : mauvaise qualité du sol, difficulté d'accès ou d'arrosage, etc. La friche est recouverte d'une végétation spontanée, dont la nature aide à reconnaître la composition du sol.

S'il s'agit d'un terrain siliceux, ce sont les Bruyères, le Genêt, les Ajoncs, la Fougère, la Petite Oseille, etc. Le terrain argileux est caractérisé par la présence de la Ronce, la Chicorée, le Pas-d'âne ou Tussilage, les Bruyères et Fougères, les Chardons, etc. La Pimprenelle, la Sauge, les Chardons et quelques légumineuses indiquent un terrain calcaire, et si le calcaire est associé à l'argile et à la silice le Chiendent et le Paturin comprimé, y font, de plus, leur apparition. Si les Graminées abondent, on peut en conclure que la friche est ancienne.

La mise en culture des friches donne lieu à des façons culturales spéciales qu'on n'entreprend généralement qu'après s'être assuré, par l'analyse des terres, du résultat qu'on peut en espérer *(voir* **DÉFRICHEMENT).**



(Cl. J. Vincent.)

FRISOLÉE DE LA POMME DE TERRE*

FRISOLÉE La frisolée est une maladie de dégénérescence de la Pomme de terre, provoquée par un groupe de 3 virus, agissant, en général, deux par deux.

Les frisolées graves se produisent lorsqu'un plant déjà atteint de la mosaïque à virus X est infecté soit par la mosaïque à virus A, soit par la bigarrure à virus Y. Les frisolées peuvent ainsi prendre plusieurs aspects.

Manifestations. — Tantôt les feuilles sont seulement ondulées sur les bords ou entièrement couvertes de petites cloques qui leur donnent un aspect crêpé. Elles sont plus petites et plus tourmentées que celles des plantes saines de la même variété, mais la touffe peut avoir un développement normal ; la production en tubercules n'est pas amoindrie.

Tantôt les feuilles présentent une mosaïque légère, c'est-à-dire des taches décolorées jaune clair ou vert pâle entre les nervures, les pointes des folioles se recourbent vers le bas, puis les nervures à l'envers des feuilles se couvrent de linéaments brun noir. Ces taches gagnent la tige

www.frenchpdf.com

principale. Enfin, les feuilles de la base se dessèchent ou se cassent pour ne laisser au sommet qu'un panache encore vert. Tubercules réduits et rares. C'est une frisolée-bigarrure grave (combinaison du virus X et du virus Y).

Tantôt le feuillage est dressé verticalement, ramassé contre la tige et prend la forme d'un chou frisé. On observe des destructions ou nécroses sur les feuilles du sommet et aussi sur les tubercules. Les touffes restent chétives et rabougries. C'est une frisolée très accentuée ou crinkle (virus X associé au virus A).



BIGARRURE ET FRISOLÉE ASSOCIÉES SUR POMME DE TERRE•

Causes. —Les virus qui provoquent les frisalées, les mosaïques et la bigarrure sont des substances toxiques dont on ignore encore si elles sont inertes ou vivantes. Ces substances se multiplient dans les tissus des plantes atteintes et généralisent l'infection dans toutes ses parties.

Les maladies à virus sont hautement contagieuses. Elles se transmettent par les tubercules et s'aggravent dans leur descendance Un tubercule provenant d'un pied malade, si on le replante, produit un pied encore plus atteint et ainsi de suite, de *génération* en génération, jusqu'à la stérilité complète. La contamination peut aussi se produire en terre, par simple voisinage entre pieds malades et sains. Le frottement d'une feuille malade avec une feuille saine suffit aussi à communiquer le virus. L'instrument qui sert à fractionner les Pommes de terre de semence peut également être un agent de contagion. Enfin, les Pucerons (notamment *Myzus persicæ*) inoculent le virus A et le virus Y (mais pas le virus X, qui ne paraît pas transmissible par cette voie) en aspirant la sève des plants atteints et en introduisant ensuite leur appareil suceur infecté dans les organes des plantes saines. Les virus X, Y et A ne sont pas transmissibles par les graines.

Moyens de lutte. La frisolée n'est pas guérissable. Tout ce qu'on peut tenter est de prévenir l'extension de la dégénérescence en observant les recommandations suivantes :

— Dès que la maladie apparaît sur une touffe, arracher le pied en entier avec ses tubercules et brûler le tout ;

— Ne planter que des tubercules récoltés sur des pieds sains et qui se sont développés à l'écart de pieds malades ;

— Ne pas sectionner, avant de les planter, les tubercules de semence.

www.frenchpdf.com

— Renouveler souvent les semenceaux et se fournir exclusivement chez des producteurs sérieux qui opèrent une sélection rigoureuse des semences (1) ;

— L'excès d'azote et le manque de potasse et d'acide phosphorique aggravant les effets des maladies à virus, il y aura lieu de corriger la nature du sol par l'apport d'engrais appropriés.

(1) Il existe, en France, une Commission officielle de Contrôle (C. O. C.) qui prend sous sa surveillance les cultures de Pommes de terre destinées à la semence. Cette surveillance s'exerce sur les maisons de sélection, les syndicats de producteurs de plants et, provisoirement, sur des cultivateurs isolés. L'inspection, faite par un contrôleur local, a lieu à trois époques différentes : la première dans le mois qui suit la levée, la seconde vers la floraison et la troisième en fin de végétation, avant que les feuilles ne soient fanées. Dans cette dernière visite, le contrôleur local est assisté du contrôleur régional qui, se basant sur des notes antérieurement prises sur la pureté des variétés, les pieds manquants et les maladies éventuelles qui se seraient produites dans la culture, range celle-ci dans l'une des cinq classes prévues par le C. O. C. et délivre au producteur un certificat de contrôle. Dans le cas où des maladies de dégénérescence seraient apparues et auraient atteint 7 %, ou davantage, du nombre des pieds, la culture tout entière serait déclarée impropre pour la semence et le certificat serait refusé.

FRUIT Ovaire fécondé de la fleur, parvenu à maturité. En mûrissant, l'ovaire et les ovules se développent alors que la fleur se flétrit ; la paroi de l'ovaire devient l'enveloppe du fruit, ou péricarpe, au centre duquel se trouvent les graines provenant des ovules.



DIFFERENTES SORTES DE FRUITS : 1. ALKÉKENGE ; 2. ARTICHAUT (FAUX-FRUIT) ; 3. TOMATE ; 4. GIRAUMON ; 5. CORNICHON ; 6. PATISSON ; 7. CITROUILLE ; B. MELON ; 9. PIMENT ; 10. AUBERGINE ; 11. CONCOMBRE ; 12. FRAISE (FAUX FRUIT) ; 13. COURGE ; 14. POTIRON,

www.frenchpdf.com

Suivant que le péricarpe des fruits est formé de tissu cellulaire, rempli d'eau et de sucs, ou qu'au contraire il est sec, coriace et résistant, les fruits se classent en fruits charnus et en fruits secs.

On distingue 3 sortes principales de fruits charnus : les baies, dont les graines baignent au milieu de la matière pulpeuse (Tomate, Piment), la drupe dont la partie externe seulement est charnue, alors que le centre, durci, renferme la graine, ou noyau (Pêche, Abricot) ; *les fruits à pépins tiennent de l'un et de l'autre* et le pépon, fruit au centre duquel il existe une cavité où se trouvent les graines (Citrouille, Melon).

Les fruits secs sont déhiscents (gousses des Légumineuses), ou indéhiscents, suivant qu'à maturité ils s'ouvrent pour laisser échapper les graines, ou qu'ils restent clos.

FUMAGINE Dépôt noir apparaissant le plus souvent à la face supérieure des feuilles de certaines plantes (Fève, Artichaut). On dit aussi : noir ou suie. La fumagine est provoquée par des champignons qui se développent dans les excrétions sucrées produites par certains Pucerons.

Remède : La fumagine est une maladie parasitaire qui provoque un ralentissement des fonctions des feuilles pouvant aller jusqu'à la défeuillaison. Le traitement doit s'appliquer aux insectes qui sont à l'origine de la maladie. Il consiste en pulvérisations nicotinées.

FUMIER Mélange fermenté de litière et d'excréments animaux, qui est à la base de la fertilisation du sol. Dans les déjections, les excréments solides, s'ils sont pauvres en azote et en potasse, contiennent, par contre des quantités importantes d'acide phosphorique et de chaux ; au contraire, les urines, riches en azote et potasse, renferment très peu d'acide phosphorique. Mélangées avec de la paille, et par la fermentation, ces substances deviennent assimilables, et l'importante partie de matières organiques dont elles sont composées se transforme en humus.

Le fumier subit des décompositions, des transformations, qui affectent les matières organiques azotées. L'urine contient de l'urée qui se transforme en carbonate d'ammoniaque sous l'influence de micro-organismes, au cours d'une fermentation que l'on appelle fermentation ammoniacale.

Bien qu'il soit maintenu en dissolution dans l'urine, le carbonate d'ammoniaque ainsi formé s'échappe à l'état gazeux, entraînant une perte sensible d'azote.

Pour éviter la perte de carbonate d'ammoniaque, c'est-à-dire d'azote, il est nécessaire, si le fumier n'est pas utilisé aussitôt rentré, de ne pas le laisser à l'action desséchante du soleil et de l'air, mais de le mettre soigneusement en tas, et d'en activer la fermentation jusqu'à l'emploi, par des arrosages ; le dégagement d'acide carbonique, provoqué par la fermentation, empêche les pertes d'ammoniaque. Pour les mêmes raisons, il y a lieu d'enfouir le fumier aussitôt qu'il est épandu sur le sol, de façon à ce qu'il ne perde aucune de ses propriétés.

Les aliments qui forment la nourriture du bétail : fourrage, graines, son, racines, tourteaux, etc., contiennent de l'azote et du phosphore, dont les animaux ne prélèvent qu'environ un cinquième, le reste passant dans les déjections ; dans ces conditions, il est compréhensible que



(Cl. J. Vincent.)

DRESSAGE D'UN FUMIER EN TAS

www.frenchpdf.com

meilleure est la nourriture, plus riche sera le fumier. On ne doit donc, autant que possible, s'approvisionner de fumier que dans un établissement où les animaux travaillent beaucoup et sont abondamment nourris.

La composition de la litière a également son influence. La paille de blé fournit la meilleure litière. Les pailles d'avoine, d'orge et de seigle viennent en second lieu. Les feuilles : fougères, fanes et les tourbes, sciures, etc., s'emploient également en litière, mais le fumier qui en résulte peut être impropre à la fabrication des couches.

Le fumier de cheval, assez sec, fermente rapidement et dégage beaucoup de calories ; il convient surtout pour l'établissement des couches et la culture des Champignons. Le fumier de mouton a les mêmes caractères. Ce sont des fumiers légers, riches en acide phosphorique, en azote et en potasse, que l'on désigne communément sous le nom de fumiers chauds.

Les fumiers des bêtes bovines et des porcs, appelés fumiers froids, sont plus aqueux et fermentent moins vite ; alliés au fumier de cheval, ils constituent le fumier de ferme proprement dit.

Le fumier de lapin, généralement très concentré par suite de l'absence de litière, doit être mélangé avec les autres fumiers ou composts.

Le fumier de poule (poulaitte) ou de pigeon (colombine) est riche en acide phosphorique. Il est comparable aux guanos, mais il manque de potasse. On recommande de le mélanger au fumier de ferme.

Les composts et les gadoues *(voir ces mots)* ou boues de ville ont une action fertilisante comparable à celle du fumier et peuvent être employées comme ce dernier.

L'action du fumier dans le sol n'est pas immédiate ; ce n'est qu'après avoir subi une nitrification plus ou moins lente que l'azote organique qu'il renferme se transforme en azote nitrique assimilable. L'expérience a démontré qu'une bonne fumure fait ressentir ses effets pendant plusieurs années, si elle est judicieusement complétée par l'apport saisonnier d'engrais chimiques.

En principe, un potager où la culture intensive est pratiquée, sera fumé tous les 3 ans à raison de 300 à 600 kg. de fumier de ferme demi-fait, à l'are, enterré à l'automne, soit de 5 à 10 brouettées.

INSTALLATION D'UN FUMIER

L'emplacement du fumier sera choisi à l'ombre et à l'abri des vents desséchants. On nivellera la place et l'on tassera la terre de son mieux. L'idéal serait de cimenter l'endroit. A défaut de maçonnerie, on peut imperméabiliser le sol en y répandant des huiles de vidanges d'auto. Le fumier sera monté par couches horizontales, en s'efforçant d'élever bien verticalement les parois. Le dessus sera établi en pente de toit et recouvert de terre.



COUVERTURE DU FUMIER AVEC DE LA TERRE

Le fumier ne doit pas être installé dans une fosse, sa décomposition s'y ferait mal.

Le fumier est un engrais cher et, si l'on doit le conserver quelques mois à l'air avant de l'enfouir, ou encore, si l'on a la chance de pouvoir en entretenir un à demeure et de l'alimenter périodiquement, on doit s'efforcer de lui conserver toute sa valeur fertilisante.

L e fumier est , en effet, exposé à s'appauvrir de deux manières :

lo Il peut perdre, sous forme de carbonate d'ammoniaque à l'état gazeux, une forte partie de son azote, qui est son élément le plus intéressant ;

www.frenchpdf.com

2° Il est sujet au blanc, maladie parasitaire causée par un champignon qui se développe au détriment de ses principes actifs. Le fumier de cheval est particulièrement sujet à cette moisissure.

La déperdition d'azote résulte d'une mauvaise fermentation et d'un mauvais tassement. Pour y obvier, il faut établir le fumier par couches régulières, bien planes et bien tassées, arroser souvent en période de sécheresse, si possible avec du purin, et enfin recouvrir le dessus d'une couche de terre.

On recommande aussi de disposer entre chaque couche de fumier une nappe du mélange suivant : charbon de bois pulvérisé, 1 partie ; phosphate de chaux, 2 parties. La capacité d'absorption du charbon de bois en gaz ammoniac étant de 90 fois environ son volume, on peut



ARROSAGE DU FUMIER

escompter que les dégagements de ce gaz resteront entièrement emmagasinés à l'intérieur du fumier par ce procédé.

La formation du blanc se produit dans les vides qui peuvent exister à l'intérieur d'un fumier irrégulièrement foulé. Un tassement uniforme entretenant l'humidité et s'opposant à la création de poches d'air permet d'éviter cette maladie.

FUMIER ARTIFICIEL Si l'on éprouve des difficultés à se procurer du fumier au dehors, il est possible de créer au potager un fumier artificiel en procédant de la façon suivante :

Sur un emplacement de terre fortement battue, ou mieux sur une plate-forme à fumier comportant une partie en pente avec une fosse maçonnée pour la récupération des eaux, on établit un lit de paille de 60 à 80 cm. d'épaisseur ; la paille en balle est la meilleure. A défaut de paille, n'importe quelle matière végétale peut convenir : feuilles mortes, fanes, épluchures de légumes, tourbe ; mais alors la couche devra avoir 1 m.

Suit une séance de 3 arrosages, espacés de 6 heures si le temps est très sec, ou donnés toutes les 12 heures si le temps est humide. On distribuera 80 litres d'eau par 100 kg. de matières végétales, paille ou autre, et par arrosage, soit 240 litres d'eau en tout par 100 kg.

On couvre ensuite cette première couche avec un lit de 20 à 25 cm. de fumier de cheval ou de fumier de ferme, pour amorcer la fermentation. Sur ce fumier on étale, quelques jours après, une nouvelle couche de 25 cm. de paille ou de matières végétales qu'on arrose avec de l'eau, dans laquelle on aura fait fondre 1 kg. d'urée par 100 kg. de paille ou de matières végétales (y compris le poids de la première couche).

Enfin, on empile ainsi jusqu'à 5 couches successives de paille ou de matières végétales à raison d'une ou deux par semaine. On foule légèrement chaque couche et l'on arrose.

A défaut d'urée, on peut employer, pour 100 kg. de paille ou de matières végétales :

— Sulfate d'ammoniaque, 1 kg. à dissoudre dans l'eau d'arrosage ;

www.frenchpdf.com

— Cyanamide, 600 gr. à répartir en épandage ;
— Sulfate de potasse, 500 gr. à dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ;
— Phosphate de chaux tricalcique, 4 kg.

Ces différents produits seront incorporés, non pas tous en même temps, ni en mélange fractionné, mais à raison d'un seul à la fois, une fois l'un, une fois l'autre, à l'occasion de l'apport d'une nouvelle couche.

Il existe d'autres formules de mélanges nutritifs, tel le suivant (cité par E. Chancrin) :

Dose pour 100 kg. de paille ou de matières végétales, sulfate d'ammoniaque 3 kg. 200, carbonate de chaux 2 kg. 800, superphosphate de chaux 1 kg. 100, soit 7 kg. 100.

On répand ce mélange sur chaque lit de paille ou de matières végétales, au fur et à mesure qu'on les élève, sans dépasser la dose de 7 kg. 100 de mélange par 100 kg. de paille nouvelle, et l'on arrose chaque fois pour entraîner les produits solubles dans la masse.

La fermentation se prolonge pendant 3 à 6 mois. On vérifiera qu'elle est en bonne voie en introduisant au centre du fumier, ou en plusieurs points équidistants, un pieu-thermomètre qui devra marquer de 50° à 60° centigrades. Au-dessus de cette température, il faudrait arroser pour la ramener aux chiffres indiqués.

On estime généralement que le fumier artificiel est bon à utiliser au bout d'un mois minimum pour le montage des couches et de 3 mois minimum pour la fumure.

On profitera de la période chaude de l'année pour préparer le fumier artificiel afin que la température ambiante favorise sa fermentation.

FUMURE- Introduction dans le sol d'une quantité de fumier ou d'engrais.

Il y a 2 sortes de fumures : la fumure fondamentale qu'on apporte à la terre au départ de sa mise en culture et qu'on renouvelle ensuite tous les 3 ans et les fumures complémentaires qu'on applique chaque année dans l'intervalle des fumures fondamentales.

La fumure fondamentale se fait avec du fumier de cheval, du fumier de ferme, l'un et l'autre demi-faits, ou avec tel ou tel remplaçant du fumier, poulaitte, colombine, gadoues, compost, ou du fumier artificiel *(voir article précédent).* La meilleure saison pour l'enfouir est l'automne. Le fumier achève de se décomposer pendant l'hiver et fournit au printemps des principes immédiatement assimilables.

Le fumier est amené sur place à la brouette. Il faut environ de 5 à 10 brouettées par are ; chaque brouettée forme un tas et l'on s'efforce de les répartir sur le terrain bien également. On enfouit le fumier ensuite au moyen d'un bêchage *(voir* **BÊCHAGE, enfouissement du fumier).** Il est important d'enterrer le fumier sur le champ en le laissant le moins de temps exposé à l'air afin d'éviter la déperdition d'azote souvent considérable qui en résulte. Or l'azote ou, plus précisément, le carbonate d'ammoniaque, est l'élément le plus intéressant du fumier.



ÉPANDAGE ET ENFOUISSEMENT DU FUMIER

www.frenchpdf.com

En outre, les tas de fumier, abandonnés à eux-mêmes, laisseraient filtrer sous eux une partie de leurs composants solubles, donnant ainsi aux endroits, sur lesquels ils se trouvent, une fumure trop riche et qui se ferait au détriment de la surface de la planche restée nue.

Pour compléter l'action de la fumure fondamentale, on recommande d'y ajouter des phosphates et des potasses en mélange, que l'on incorpore au fumier avant l'enfouissement ou que l'on enterre au printemps suivant, à l'occasion d'un sarclage ou d'un bêchage léger, précédant un changement de culture. Les doses du mélange sont les suivantes :

— Scories de déphosphoration (en terre argileuse) ou superphosphates (en terre légère) 8 à 10 kg. par are, ou 80 à 100 gr. par mètre carré ;

— Chlorure ou sulfate de potasse, 3 à 4 kg. par are, ou 30 à 40 gr. par mètre carré.

Les fumures complémentaires se font chaque année durant les 2 ans qui suivent la fumure fondamentale, cette dernière étant renouvelée tous les 3 ans. Les fumures complémentaires consistent à enterrer :

Au cours du premier automne chlorure ou sulfate de potasse, 2 à 4 kg. par are, ou 20 à 40 gr. par mètre carré ;

Et, au second automne : scories de déphosphoration en terre argileuse ou superphosphates en terre légère, 3 à 5 kg. par are, ou 30 à 50 gr. par mètre carré.

En outre, chaque fois que la vigueur de la végétation apparaîtra insuffisante, on épandra, en surface entre les plants, sans qu'il soit nécessaire de l'enfouir :

Nitrate de soude, 1 à 3 kg. par are, ou 10 à 30 gr. par mètre carré.

Les fumures fondamentales et complémentaires sont étudiées pour la rotation des cultures suivantes :

Année de la fumure fondamentale.	Année suivante : Fumure complémentaire potassique.	Troisième année : Fumure complémentaire phosphatée.
Légumes avides d'azote :	Légumes avides de potasse :	Légumes avides de phosphate :
Choux, Épinards, Poireaux, etc...	Carottes, Navets, Pommes de terre, etc...	Haricots, Pois, Ognons, Ails, etc...

Voir à **ENGRAIS** d'autres exemples de fumures.

ACTION DE LA FUMURE SUIVANT LA NATURE DU SOL. — La fumure telle que le schéma vient d'en être exposé s'entend pour les bonnes terres franches de jardin ou pour les terres argileuses, ayant, les unes comme les autres, un grand pouvoir absorbant et au sein desquelles la nitrification est lente. Dans les sols de cette nature, les pertes en éléments utiles, dues à l'entraînement des eaux d'infiltration, sont peu à craindre. Aussi les fumures peuvent-elles êtres abondantes et appliquées à long intervalle.

Il n'en va pas de même si l'on se trouve en présence de terres sablonneuses, de terres calcaires ou de terres acides.

Les terres sablonneuses ou terres légères ont un faible pouvoir absorbant. La nitrification s'y fait rapidement. L'azote organique du fumier, vite transformé, est entraîné par l'eau des pluies hors de portée des racines. Pour limiter ces pertes, on fumera les sols sablonneux peu à la fois, mais plus souvent.

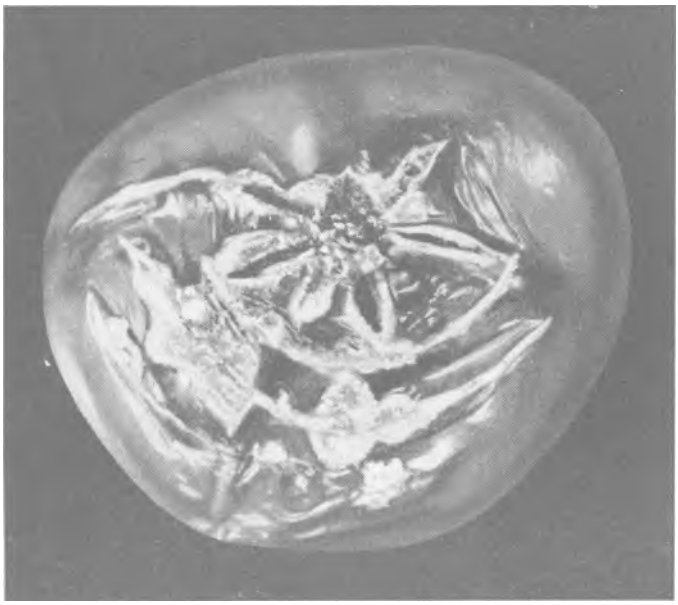
Les terres calcaires, si elles sont meubles, se trouvent dans le même cas. On leur appliquera des fumures faibles, mais fréquentes.

Les terres acides, les terres tourbeuses, terres de bruyère, landes, terrains granitiques privés de calcaire sont des milieux où la nitrification ne se fait pas. Le fumier n'a qu'une faible influence sur leur fertilité. Aussi convient-il de les chauler *(voir* **CHAULAGE)** avant de leur appliquer une fumure.

FUSARIOSE Maladie causée par des champignons imparfaits du genre *Fusarium*. La fusariose peut se déclarer sur différentes races de légumes, comme l'Asperge, les Haricots et les Pois, la Pomme de terre et la Tomate. La maladie atteint soit le collet des plantes en occasionnant un affaiblissement général, puis le flétrissement de la végétation, soit les tubercules ou les fruits en amenant leur pourriture.

Fusariose de l'Asperge. — Cette affection est attribuée à deux champignons : *Fusarium culmorum* et *Fusarium niveum*. Les tiges malades noircissent au-dessus du collet et se brisent

www.frenchpdf.com



(Ci. J. Vincent.)

FUSARIOSE DE LA TOMATE•

facilement. Toutes les parties aériennes encore debout jaunissent à la miété et meurent. La semence ou spores des champignons, tombant à terre, peut se conserver dans le sol et se fixer l'année suivante sur les pousses nouvelles.

Celles-ci contracteront la maladie à leur tour et assureront ainsi la permanence de l'affection.

Remède : Arracher et brûler les tiges malades, désinfecter les portions de terrain infectées avec du formol ou une solution organo - mercurique.

Fusariose des Haricots et des Pois, ou Pied noir. — Provoquée par le *Fusarium oxysporum*, la maladie produit en été le flétrissement complet du pied sur lequel elle s'est implantée. Le collet et les racines sont rabougris et altérés. Le champignon se débarrasse de ses spores dans le sol où elles peuvent se développer aux dépens des substances mortes qu'il contient.

Remède : Arracher et brûler les plants malades. Ne pas cultiver de Légumineuses avant 3 ans sur le même emplacement. Désinfecter le terrain au formol ou avec un produit organo-mercurique



(Cl. J. Vincent.)

FUSARIOSE DE LA POMME DE TERRE•

Fusariose de la Pomme de terre ou Pourriture sèche *(Fusarium oxysporum* ou *Fusarium cæruleum).* — La maladie s'annonce par une tache circulaire brun livide sur le tubercule. Les tissus se déprime à cet endroit et s'entourent de bourrelets concentriques comme si la peau se plissait. Entreposée dans un local sain, la Pomme de terre se ratatine et se momifie entièrement.

Le champignon ne peut pénétrer dans le tubercule que par une lésion ou blessure ayant déjà entamé la peau. Cette pénétration a lieu dans le sol si la Pomme de terre reçoit préalablement la morsure d'un insecte, ou bien, au moment de l'arrachage,

www.frenchpdf.com

à la suite d'un coup de fourche ou de bêche, ou encore en cave, par contact prolongé entre tubercules malades et tubercules indemnes, mais présentant des traces d'anciennes blessures.

Comme la plupart des *Fusarium*, dont on connaît d'ailleurs encore imparfaitement les conditions de développement, ceux qui sont responsables de la fusariose de la Pomme de terre, sont capables de se conserver dans le sol en vivant sur des substances mortes ou des débris végétaux. Il semble que la variété Bintje soit particulièrement sensible à la maladie.

Remède: Éviter de blesser les Pommes de terre, les conserver dans des locaux propres, secs, et dont la température soit, autant que possible, au-dessous de 8°.

Fusariose de la Tomate. — Les fruits brunissent sur pied, se liquéfient et tombent. Divers *Fusarium*, agissant seuls ou en association avec d'autres champignons, tels que *Phytophthora, Phoma, Alternaria* et *Botrytis,* sont les agents de cette pourriture.

Remède : Ramasser les fruits attaqués et les brûler.



FUSÉE TOP VIL. C'EST PAR L'EXTRÉMITÉ DE GAUCHE QUE L'ON MET LE FEU A LA FUSÉE

FUSÉE TOPVIL Nouvelle méthode de destruction des Taupes qui donne d'excellents résultats. Après avoir allumé la fusée, on la place à l'entrée de la taupinière de façon à envoyer les gaz sulfureux qu'elle dégage dans les galeries, où les Taupes sont bientôt asphyxiées. Il convient, pour assurer le succès de l'opération, de boucher préalablement les orifices secondaires *(voir tarif, Vilmorin).*

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE *SES* PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com

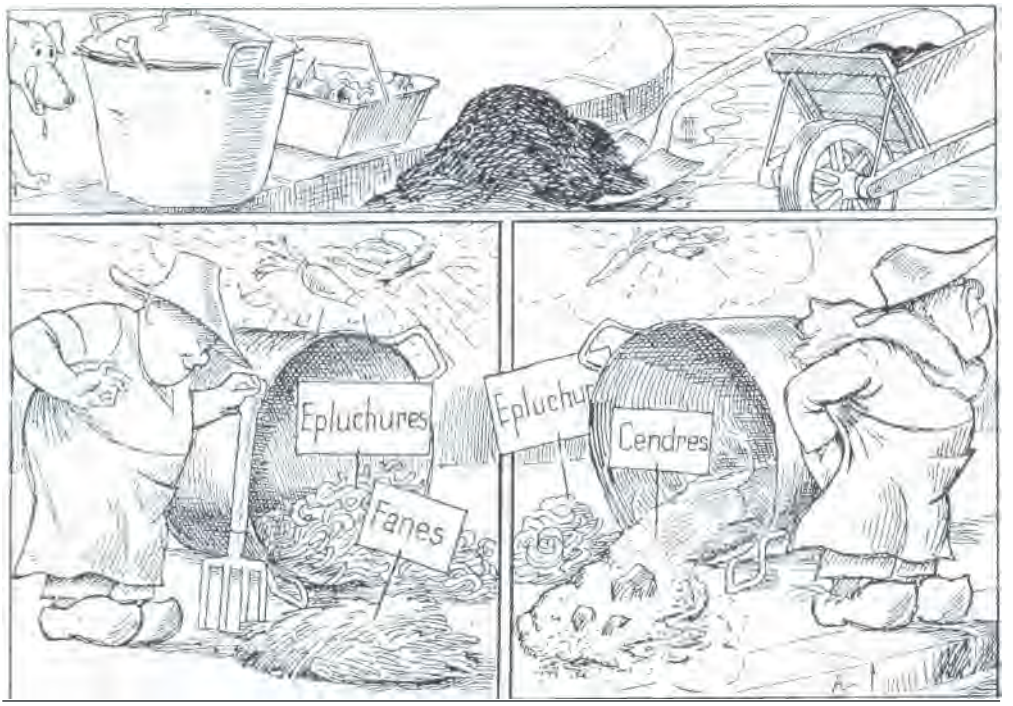


GADOUES Engrais organiques constitues par les ordures ménagères, les déchets de marchés, les immondices et les produits du nettoyage des chaussées. On dit aussi « boues de ville ».

La valeur fertilisante des gadoues dépend de leur composition et celle-ci varie suivant la saison. Les gadoues de printemps et d'été sont principalement formées de fanes et d'épluchures de légumes et de fruits. Elles sont préférables aux gadoues d'hiver où se trouve une forte proportion de cendres.

Les gadoues doivent être employées après fermentation. Celle-ci peut être complète après 3 ou 4 mois, pendant lesquels les gadoues ont été convenablement entassées puis livrées à elles-mêmes.

Cet engrais organique, contient en moyenne de 3,5 à 5% d'azote, 2,7 à 5,5% d'acide phosphorique et 4 à 10% de potasse. Il peut être employé en fumure comme le fumier de ferme : Il est particulièrement intéressant pour la culture potagère.



LES GADOUES SONT LE PRODUIT DU RAMASSAGE DES ORDURES MÉNAGÈRES ET DES BOUES DE VILLE. En bas, à gauche : COMPOSITION DES GADOUES D'ÉTÉ. A droite : COMPOSITION DES GADOUES D'HIVER A VALEUR FERTILISANTE MOINDRE.

GALE Affection superficielle n'atteignant que les tissus externes sans provoquer d'excroissances ni de dépressions notables. Les gales que l'on peut rencontrer sur les plantes potagères sont, entre autres exemples :

www.frenchpdf.com

LA GALE DU CÉLERI OU GALE RUGUEUSE DU CÉLERI, provoquée par un champignon du genre Phoma et qui, occasionnellement, peut attaquer le Persil. La moisissure se produit sous l'épiderme de la racine des Céleris-raves. Les zones colonisées par le champignon prennent une teinte plus foncée et se flétrissent. Les taches ainsi formées montrent une tendance à gagner tout l'organe en formant une croûte. Celle-ci peut se craqueler en favorisant, par ses fentes, l'introduction de pourritures.

Remède : Gale assez peu répandue ne rendant pas immangeables les pommes des Céleris légèrement atteintes. Cependant, celles-ci s'abîment rapidement. La gale se propageant par la semence, on désinfectera celle-ci dans une solution de sulfate de cuivre à 2 % dans laquelle les graines devront baigner pendant 24 heures.

LA GALE ORDINAIRE DE LA POMME DE TERRE OU GALE COMMUNE. — Maladie très courante, mais bénigne, due à des bactéries du genre Actinomyces, présentes dans le sol.

Manifestations. — Les organes souterrains de la Pomme de terre : racines, stolons et tubercules, montrent extérieurement de petites blessures qui s'agrandissent assez vite et qui, de rouge ou brun clair au début, deviennent brun foncé lorsque les cellules blessées meurent. Le tissu inférieur réagit en fabricant des cellules neuves qui périssent à leur tour, pour être elles-mêmes remplacées. Cette superposition d'épidermes morts, forme sur les parties malades du tubercule une écorce épaisse, rugueuse, ayant la consistance du liège, au lieu de la mince pelure unie qui subsiste à côté.

Si les altérations n'ont pas de relief, il s'agit de la gale superficielle ; si elles sont un peu déprimées, entamant légèrement la chair, c'est la gale profonde ; si elles sont boursouflées comme des bulles qui auraient crevé en laissant un renflement à leur pourtour, c'est la gale bosselée.

Ces différentes manifestations de la même gale, ne diminuent pas le rendement des touffes et n'empêchent pas de manger les Pommes de terre atteintes, mais celles-ci se conservent moins bien.

Remède : Ne semer que des tubercules sains ou désinfectés (immersion de 2 heures dans une solution de formol à 50 gr. pour 10 litres d'eau), mais, si les bactéries existent dans le sol, cette mesure est sans effet. Dans ce cas, appliquer des engrais acides (superphosphates) ou des amendements capables de fournir une forte proportion d'acides humiques (tourbe) et semer des variétés résistantes : Ackersegen, Ratte, Parnassia, Centifolia.

GALE POUDREUSE DE LA POMME DE TERRE. — Cette maladie, assez rare en France et en Afrique du Nord, est occasionnée par un champignon *(Spongospora subterranea)* dont le sol peut conserver les germes (ou spores) pendant plusieurs années.

On observe d'abord des boutons isolés ou groupés qui boursouflent la pelure des tubercules, puis ces boutons crèvent montrant, sous forme d'une poudre orangé clair ou brun noir, les spores du champignon. Les plaies se cicatrisent en constituant une écorce de liège en relief.

Remède : Ne fumer qu'au fumier bien consommé. Ne pas semer 2 ans de suite les Pommes de terre sur le même emplacement.

GALLE Tumeur provoquée sur une plante par des vers, des champignons, des bactéries, etc.

En culture potagère, les galles qu'on rencontre le plus souvent sont les hernies du Chou *(voir ce mot)* qui ont 2 causes très différentes, soit la larve d'un Charançon, soit un champignon.

Plus rare, mais beaucoup plus grave, est la galle en couronne et surtout la galle verruqueuse, ou galle noire.

LA GALLE EN COURONNE, TUMEUR DU COLLET OU CROWN-GALL. — Cette affection, peu répandue, atteint aussi bien les arbres, arbustes et plantes à fleurs que les plantes potagères comme la Betterave, la Carotte, le Chou, la Pomme de terre.

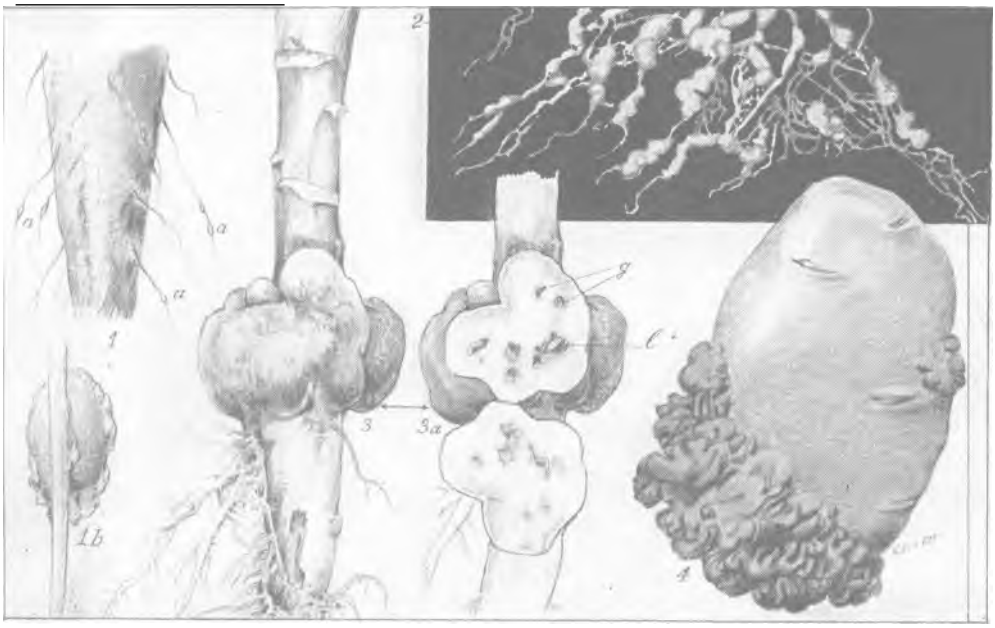
Manifestations. — La galle en couronne apparaît ordinairement sur la racine et à proximité du collet. Sur la Betterave, elle peut atteindre un volume égal à celui de la racine. Sa couleur est à peu près semblable à celle de la plante hôte.

Causes. —La maladie est provoquée par une bactérie *(Phytomonas* ou *Bacterium tumefaciens)* que le sol héberge et qui s'introduit dans les racines à la faveur d'une plaie causée par un insecte, une larve ou un outil. L'attaque du parasite déclenche une prolifération exubérante de cellules au point d'entrée, et cette génération édifie une ou plusieurs tumeurs géantes qui épuisent la racine et qui sont elles-mêmes facilement parasitées par les ennemis souterrains des cultures.

Remède : Encore inconnu.

LA GALLE VERRUQUEUSE, MALADIE VERRUQUEUSE OU GALLE NOIRE DE LA POMME DE TERRE. — Ce fléau extrêmement redoutable, qui nous vient d'Europe centrale, est apparu en

www.frenchpdf.com



1. GALLES CAUSÉES SUR LES RADICELLES DE BETTERAVE PAR UNE ANGUILLULE ; a. GALLES ; 1 b. UNE GALLE FORTEMENT GROSSIE ; 2. NODOSITÉS DES RACINES DES LÉGUMINEUSES ; 3. GALLE DU CHOU PROVOQUÉE PAR LE CEUTHORRHYNCHUS PLEUROSTIGMA ; 3 a. GALLE SECTIONNÉE MONTRANT EN g LES GALERIES ET EN l LA LARVE ; 4. GALLE VERRUQUEUSE DE LA POMME DE TERRE

France vers 1925. En 1946, il était cantonné dans la région de Belfort et une portion de la Haute-Saône.

Manifestations. — Les tumeurs se forment sur la tige, les feuilles basses, les stolons et les tubercules (mais pas sur les racines) de la Pomme de terre. Sur les tubercules, ce sont les yeux sur lesquels la où les tumeurs prennent naissance. D'abord livides, puis brun noir, *ces* tumeurs ont la forme arrondie et mamelonnée d'éponge ou de Choux-fleurs. On dirait, dans certains cas, un liquide qui aurait moussé puis se serait solidifié. Les galles ainsi formées peuvent être isolées ou groupées. Dans cette dernière éventualité, leur masse parvient à doubler celle du tubercule malade dont aucune partie saine n'est plus visible. Les Pommes de terre atteintes de galle deviennent rapidement impropres à la consommation, mais surtout elles pourrissent très vite en terre et constituent des foyers d'infection très intenses. La touffe, lorsque le fléau se limite aux parties souterraines, ne parait aucunement souffrir. Seule la mise au jour des tubercules permet de déceler l'attaque.

Causes. — La galle verruqueuse est produite par un champignon (*Synchitrium* ou *Chrysophlyctis endobioticum*) dont les germes peuvent se conserver une dizaine d'années dans le sol. Dans les territoires encore indemnes, la contamination ne peut avoir lieu que par des tubercules infectés, ou l'apport de terres ou d'emballages contaminés. L'humidité favorise le développement des germes de la galle dans le sol.

Moyens de lutte. — La galle noire, lorsqu'elle est implantée, est incurable, la désinfection du terrain ne donnant pas de résultats suffisants. De sévères mesures officielles sont prises pour circonscrire le fléau. Néanmoins, s'il *se* manifestait, on serait tenu d'en avertir le maire de la commune, qui préviendrait le Service de la Protection des Végétaux ou la direction des Services agricoles.

Les mesures d'extinction à prendre sont

— L'arrachage immédiat de toute la récolte, fanes et tubercules, et sa destruction par le feu sur place (ou la consommation rapide des tubercules après cuisson prolongée). S'il se présente des rejets, l'année suivante, on prendra les mêmes précautions ;

— La désinfection au formol de l'outillage utilisé (1 centilitre de formol du Codex pour 1 litre d'eau) ;

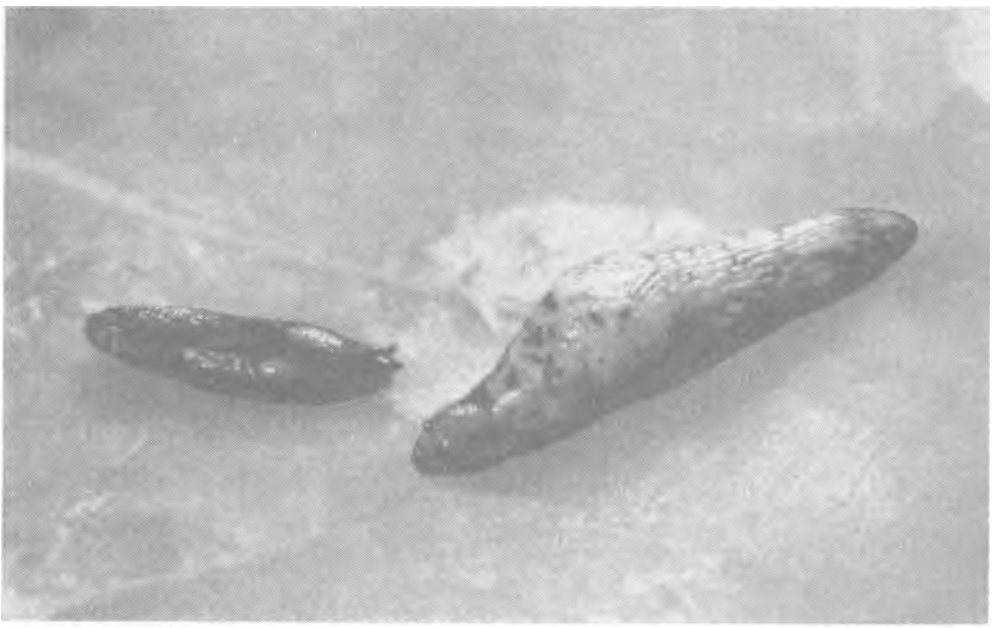
— Le chaulage de la parcelle contaminée avec de la chaux éteinte à raison de 200 gr. par mètre carré, après l'arrachage et 20 gr. une seconde fois, au printemps suivant ;

— La suppression pendant 10 ans de la culture de Pommes de terre sur l'emplacement où la maladie s'est déclarée.

Préventivement, on donnera la préférence, pour les semenceaux de Pommes de terre, à certaines variétés reconnues résistantes à la galle verruqueuse : Ackersegen, Belle de Fontenay, Étoile du Léon, Flourball ou Reine des Sables, Fluke, Juli, Parnassia, Rosa, etc.

www.frenchpdf.com

GASTÉROPODES Genre de mollusques comprenant entre autres, les Limaces et les Escargots *(voir ces mots)*.



UN SPECIMEN DE GASTÉROPODES : LES LIMACES. A gauche, LIMACE DES JARDINS ; à droite, LIMACE CENDRÉE

GEAI Genre de Passereau au plumage beige rosé, à moustache noire et dont les ailes, bleu clair à leur naissance, ont des plumes rayées de noir et de blanc. C'est un oiseau bruyant et carnassier, représenté en France par le Geai commun ou Geai des chênes *(Garrulus glandarius)* qui vit d'insectes et de petits oiseaux, dont il pille les nids, détruisant les œufs ou les jeunes. Sa taille, de l'extrémité du bec à celle de la queue, est de 35 cent. environ.

C'est un animal nuisible qu'il faut pourchasser.



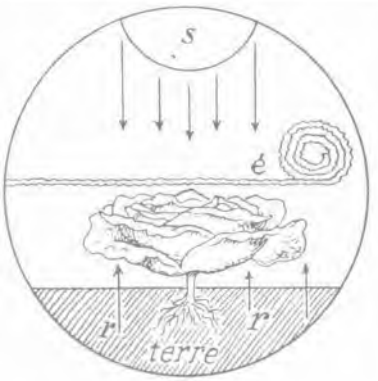
LE GEAI COMMUN

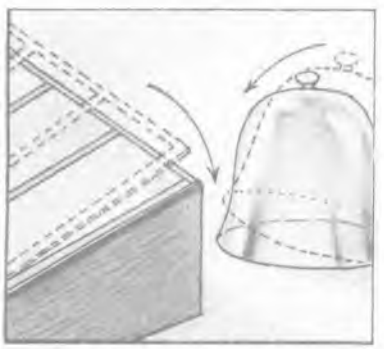
GELÉE Abaissement de la température capable de transformer l'eau en glace.

Gelées d'hiver. — Les légumes fragiles ayant été récoltés avant l'époque où elles sont à craindre, les gelées d'hiver ne peuvent nuire qu'aux espèces ou variétés assez rustiques pour être laissées en terre : Carottes, Céleris-raves, Crosnes, Navets, Poireaux, Salsifis et Scorsonères , Topinambours.

Pour la protection qui doit être assurée à ces plantes *voir* **CONSERVES. Conserves contre le froid.**

www.frenchpdf.com









En haut, à gauche : UTILISATION D'UN ÉCRAN COMME PROTECTION CONTRE LA GELEE. S. RAYONS SOLAIRES. é, ÉCRAN. r. RAYONNEMENT DE LA CHALEUR TERRESTRE.

En haut, à droite: PROTECTION CONTRE LA GELÉE, CULTURE DE PLEIN AIR. 1. PLANCHES DRESSÉES SUR CHAMP POUR SUPPORTER DES PAILLASSONS ; 2. PIEUX FICHES EN TERRE REMPLISSANT LE ME ME OFFICE.

Ci-contre : PROTECTION CONTRE LA GELÉE CULTURE SOUS VERRE. 1re OPÉRATION : FERMER LES CHASSIS, ABAISSER LES CLOCHES. 2e OPÉRATION : COUVRIR CLOCHES ET CHASSIS AVEC DES PAILLASSONS.

Les espèces qui ne sont pas assez résistantes pour supporter l'hivernage seront conservées en caves ou en silos *(voir* **CONSERVES, Conserves contre le froid).**

Les gelées d'hiver ont une action favorable sur l'émiettement du sol laissé en billons à l'automne et aussi sur la destruction des parasites animaux vivant sous terre. Quoique un bon nombre de ces derniers évitent le danger en s'enfonçant plus profondément.

Gelées de printemps. — Celles-ci, et particulièrement les gelées blanches, sont néfastes dans les potagers. Elles sont dues soit à un refroidissement de l'atmosphère, soit au rayonnement de la chaleur du sol.

Les gelées blanches qui se produisent par une température qui n'est guère inférieure à — 2° ne sont pas assez rigoureuses pour congeler la sève à l'intérieur des vaisseaux ; mais, sous l'effet du refroidissement, l'eau contenue dans la sève, se dilatant, filtre à la surface des tissus et là se trouve congelée. Cette eau, devenue solide, manque désormais à la plante. Si, de plus, le temps est découvert et le soleil ardent, l'eau dégèle et s'évapore aussitôt. La sève privée d'eau se présente sous une forme concentrée qui peut faire obstacle à la sève ascendante. La circulation ne s'opère plus et les parties supérieures de la plante, puis la plante entière périssent.

Le danger provient donc, non pas tant du refroidissement que d'un réchauffement brutal. Le remède consiste à couvrir les plants fragiles d'un abri protecteur qui évite le brusque dégel et en même temps s'oppose à la perte de chaleur de la terre par rayonnement nocturne. Cet abri peut consister en paillassons, tôles, feuilles de cartons, etc., Au cas ou les végétaux, privés d'abri, auraient subi les effets du gel on les bassinera avec de l'eau à + 4° maximum. Ces bassinages auront pour effet d'amener un dégel lent permettant aux cellules de reprendre l'eau qu'elles avaient perdue.

www.frenchpdf.com

LES SIGNES ANNONCIATEURS DES GELÉES



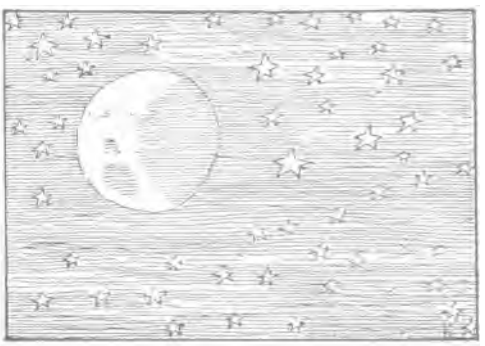
LE VENT S'ÉTABLIT AU NORD



LA TEMPÉRATURE S'ABAISSE BRUSQUEMENT



LE VENT DIMINUE EN FIN DE JOURNÉE



LE CIEL EST CLAIR ET L'ATMOSPHÈRE LIMPIDE

Les plantes à tubercules redoutent peu les gelées de printemps. Elles puisent dans leurs tubercules les matériaux nécessaires aux remplacements des tiges et des feuilles qui auraient pu être détruites. On trouve dans le commerce des appareils avertisseurs de gelées blanches appelés pagoscopes *(voir ce mot).*

GENRE Subdivision de la famille groupant un certain nombre d'espèces. Chaque espèce est désignée par le nom du genre auquel elle appartient, suivi de son nom particulier. Chaque famille comporte un genre type et chaque genre une espèce type. *Exemple :* le genre Brassica de la famille des Crucifères, dont le type est le Chou et qui groupe



— Les Brassica oleracea : Choux pommés, Choux de Milan, Choux-fleurs, Choux de Bruxelles, Choux cavaliers, Choux-raves ;

— Les Brassica napus : Choux-navets.

— Les Brassica campestris : Navets.

GERMANDRÉE (PETIT CHÊNE) *(Teucrium chamædrys).* *Famille des Labiées,* Appelée encore Germandrée officinale, Sauge amère, Germandrée aromatique, Chenette, Thériaque d'Angleterre, Chasse-Fièvre.



Description. — Herbe vivace indigène fréquentant les lieux secs, à feuilles longues crénelées et à fleurs purpurines en grappes. Un gramme contient environ 280 graines.

Culture. — On sème les graines sur vieille couche à raison de 5 gr. au mètre carré, pour mettre en place en pleine terre quand les plants sont bons à repiquer. La levée se produit en 1 mois

www.frenchpdf.com

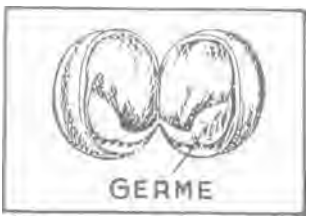
et demi à 2 mois. La plantation a lieu en lignes distantes de 60 cm., les plantes étant espacées d'une vingtaine de centimètres sur la ligne. On peut aussi multiplier la Germandrée par division des pieds. On récolte la plante entière au moment de la floraison et on l'utilise, débarrassée de ses racines, une fois séchée.

Usages. — La Germandrée est amère, tonique et fébrifuge. On en fait des tisanes à raison de 20 à 30 gr. par litre d'eau. Elle est conseillée en cas de rhumatismes, diarrhée et dysenterie. Elle entre dans la préparation du vermouth de Turin.

SÉLECTION VILMORIN

Germandrée — Petit chêne

Graines. Par paquet ..... N. 47.209



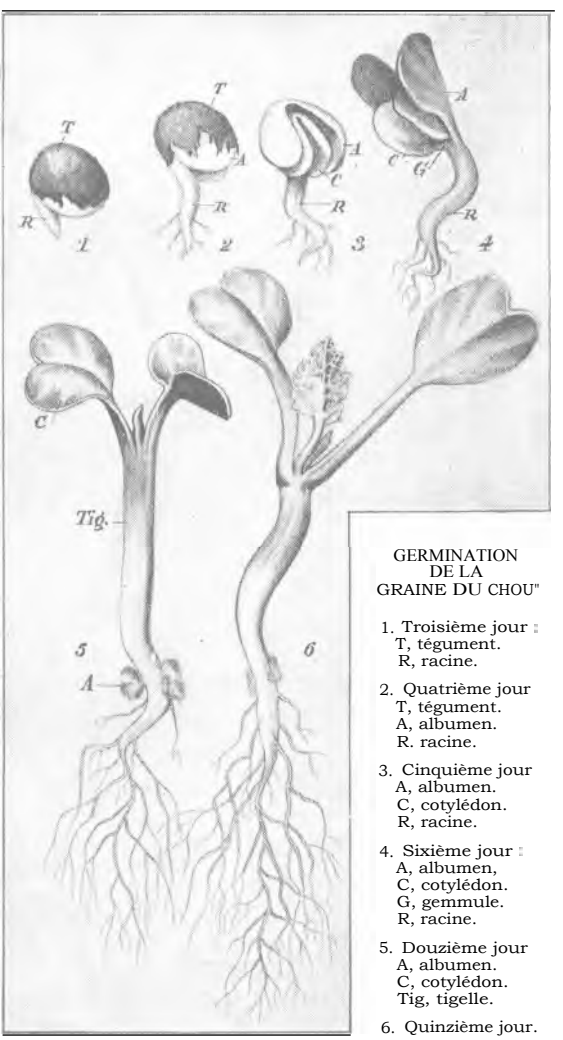
GERME Embryon de la plante contenu dans la graine.

GERMINATION Phénomène par lequel une graine se transforme en plante.

La graine contient, sous une enveloppe cellulosique, dont l'épaisseur et l'aspect varient suivant les espèces, une plante minuscule qui est **l'embryon.** Autour de celui-ci se trouvent souvent les réserves alimentaires qui le nourriront pendant les premiers jours de son développement et qui sont les **cotylédons.**

La graine, comme l'œuf, vit. La durée, la vigueur de cette vie passive sont placées sous la dépendance de certains éléments: bonne constitution, bonne conservation, etc., qu'on lira à l'article **SEMENCE.** Pour que la germination ait lieu, on doit également réunir certaines conditions qui sont énoncées aux articles **SEMENCE** et **SEMER.** Le temps nécessaire à la levée d'une graine est assez variable, ainsi que l'indiquent les chiffres suivants :

Ail (gousses)	1 mois.
Asperge (graines)	1 —
— (griffes)	20 jours.
Aubergine	20 —
Betterave potagère	15 —
Cardon	20 —
Carotte hâtive	15 —
— tardive	15 à 20 j.
Céleri à côtes	1 mois.
Céleri-rave .	1 —
Cerfeuil	15 jours.
Chicorée	10
— sauvage.	10
Chicorée de Bruxelles	10
Choux	10
Concombre et Courge	10
Cresson	8
Échalote (bulbes)	15
Épinard	15
Fève	10
Haricot .	8
Laitue	10
Mâche	10
Melon	10
Navet	10
Ognon (bulbes et graines).	1 mois.
Oseille .	15 jours.
Panais	25 —
Persil	25 —
Piment	20
Pissenlit	20
Poireau	1 mois.
Poirée	15 jours.
Pois	10 —
Pomme de terre (tubercules) .	15 —
Potiron .	10 —
Pourpier	12 —
Radis	8 —
Salsifis et Scorsonère	20
Scolyme .	20 —
Tétragone	1 mois.
Tomate	20 jours.



GERMINATION DE LA GRAINE DU CHOU"

1. Troisième jour : T, tégument. R, racine.
2. Quatrième jour T, tégument. A, albumen. R. racine.
3. Cinquième jour A, albumen. C, cotylédon. R, racine.
4. Sixième jour : A, albumen, C, cotylédon. G, gemmule. R, racine.
5. Douzième jour A, albumen. C, cotylédon. Tig, tigelle.
6. Quinzième jour.

www.frenchpdf.com

GÉSAROL Produit organique de synthèse, possédant une haute valeur insecticide, également connu sous le nom de D. D. T. *(voir ce mot).*

GIRAUMON

(Cucurbita maxima). — Appelé aussi Bonnet turc, Turban, Turbanet, Citrouille iroquoise, Courge de Saint-Jean.

Description. — Variété de Courge très caractéristique et connue de tout le monde à cause de sa forme spéciale, qui lui a fait donner son nom vulgaire de Bonnet turc ou de Turban ; il en existe de nombreuses variétés, présentant toutes la même forme, mais différant par le volume et la coloration des fruits.

La forme la plus cultivée est celle qu'on peut appeler le type de l'espèce ; elle donne des fruits de 3 à 4 kg., présentant, du côté opposé au pédoncule, un renflement en forme de calotte hémisphérique ou parfois formé de 4 ou 5 côtes, séparées par de profonds sillons. La couleur du Giraumon turban n'est presque jamais uniforme, le fruit montre souvent des panachures, qui sont du reste assez diverses. Le plus souvent le fruit est varié de vert foncé, de jaune et de rouge. La chair du Giraumon turban est d'une belle couleur jaune orangé, épaisse, farineuse et sucrée. Un gramme contient environ 3 graines.

Culture. — Même culture que pour les Courges *(voir ce mot).*

Variétés. — Giraumon de Soubise. — Véritable réduction du Giraumon turban ; chair jaune orangé, épaisse, farineuse, sucrée. Recommandable pour les potagers particuliers.

SÉLECTION VILMORIN

Giraumon de Soubise

Graines. Par 30 gr.
» >> paquet No 19.639

Giraumon turban — Bonnet turc

Graines. Par 30 gr N° 19.655
» >> paquet .....» 19.659

Giraumon turban. Bonnet turc. — Jolie Courge de forme originale, panachée de vert foncé, de jaune et de rouge ; chair orangée, farineuse et sucrée.

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des autres Courges *(voir ce mot).*

Usages. Comme les Courges, les Giraumons se' consomment en potages ou en confitures.

GLABRE

Se dit des feuilles ou des tiges privées de poils.

GLAISE

Terre argileuse, tenace, compacte, dans laquelle l'eau ne pénètre pas ; onctueuse et glissante p a r temps humide, elle se crevasse par la *sécheresse (voir* **ARGILE).**

GLAISEUX

On dit qu'un terrain est glaiseux lorsqu'il est constitué presque uniquement d'argile.

GLAUQUE

Se dit des organes d'un vert blanchâtre ou bleuâtre et recouverts d'une poussière ou inflorescence ordinairement cireuse, très fine et farineuse (pruine) qui en modifie la nuance. Exemples : certains Choux et le Crambé ont des feuilles glauques.



RÉFLEXIONS DANS UN JARDIN GLAISEUX : JE SUIS ATTACHÉ A MA TERRE, MAIS JE NE LUI DEMANDE PAS DE ME RENDRE LA PAREILLE !

GOBETAGE Application d'une légère couche de terre sur les meules à Champignons de couche.

www.frenchpdf.com





HARICOTS



Haricot Soissons Blanc
à rames



Haricot Beurre du Mont d'Or
à rames

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Beurre de Montfavet



Haricot de Saint - Fiacre, Beurre



Haricot
Mangetout de St-Fiacre



Haricot Flageolet Blanc
à longue cosse

www.frenchpdf.com

GODET Pot de petites dimensions *(voir tarif Vilmorin)*.



GODETS EN TERRE

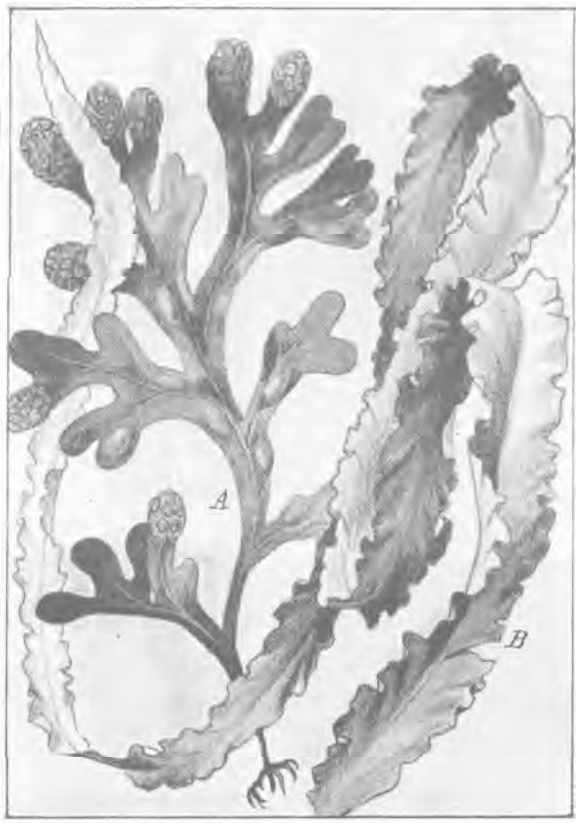
GOMBO *(Hibiscus esculentus). Famille des Malvacées.* — Appelé aussi Gombaud, Ketmie comestible, Calalou, Guiabo, Gui-- gombo, Okra.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale. Tige forte, dressée, peu ramifiée, haute de 50 cm. à 1 m. et plus ; feuilles très grandes à 5 lobes, dentées, d'un vert foncé en dessus, un peu grisâtres en dessous, à nervures très prononcées ; fleurs naissant isolément à l'aisselle des feuilles, de couleur jaune-paille avec le centre brun ou violacé. Fruit pyramidal présentant 5 côtes saillantes, et divisé en 5 loges remplies de graines grises, presque sphériques, à surface rugueuse. Leur durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient de 15 à 18.



GOMBO A FRUIT LONG

GOÉMON Nom des Algues du genre Varech, qui se trouvent dans la mer et dont les riverains se servent comme engrais. Leur teneur en azote et en acide phosphorique en fait un agent de fertilité intéressant.



GOÉMON : A. FUCUS VESICULOSUS ; B. LAMINARIA SACCHARINA

Culture. — Le Gombo, de même que les Aubergines, a besoin, sous le climat de Paris, de chaleur artificielle ; sous des climats plus chauds, il peut être élevé en plein air. Habituellement, on sème les graines sur couche au mois de février, 1 gr. de semence permet de planter 1 mètre carré. La levée a lieu en 12 à 15 jours, on repique le plant, également sur couche, et on le met en place au mois de mai ; il n'y a plus besoin d'autres soins que des arrosages copieux.

SÉLECTION VILMORIN

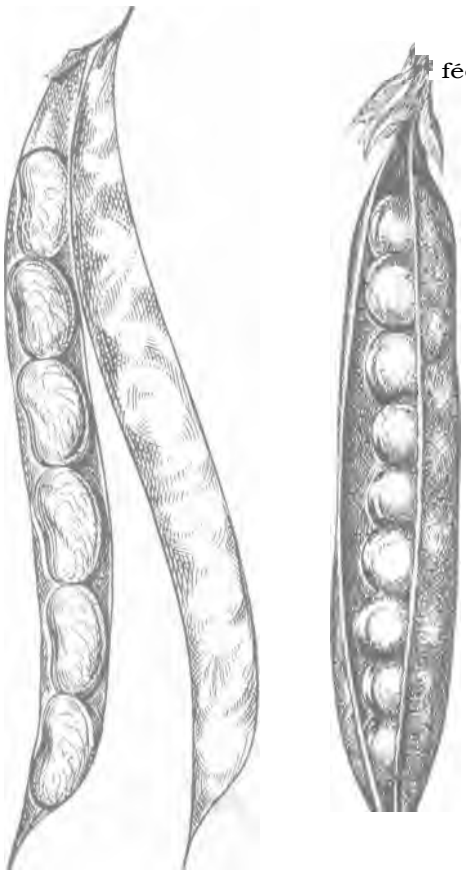
Gombo à fruit long

Graines. Par 15 gr.
» » paquet ..... N° 19.759

Usages. — Dans les colonies, en Afrique du Nord, dans le bassin méditerranéen oriental on fait grand usage des fruits jeunes du Gombo qui sont, à cet état, très mucilagineux et servent, coupés en tranches, à faire des sauces et des potages.

www.frenchpdf.com

GOUSSE Fruit des légumineuses (Pois, Haricots) s'ouvrant en deux valves à la maturité, et portant des graines sur l'un des bords ; se dit aussi parfois, mais improprement, des caïeux de l'ail. *Exemple :* une gousse d'Ail.



GOUSSE DE HARICOT (à gauche), DE POIS (à droite).

GRAINE On désigne sous ce nom l'organe provenant de la fécondation de l'ovule, qui est capable de reproduire un individu, par le phénomène de la germination *(voir ce mot)*.

La graine se divise en 2 parties : l'enveloppe et l'amande ; elle affecte des formes et des dimensions variées suivant les espèces.

L'enveloppe se compose ordinairement de 2 membranes ou peaux, plus ou moins soudées entre elles, et dont l'aspect poilu donne à chaque espèce un caractère particulier qui concourt à les différencier. La nature de l'enveloppe joue un rôle important dans la germination plus ou moins rapide de la graine.

L'amande comprend soit l'embryon seul, soit, en outre, un tissu de réserve appelé albumen, destiné à alimenter l'embryon, jusqu'à ce que la plante, au moyen de ses feuilles et de ses racines, puisse trouver dans l'air et dans la terre les principes nutritifs nécessaires à sa croissance. Si l'albumen fait défaut, son rôle nourricier est dévolu aux cotylédons *(voir ce mot)*, qui sont alors importants et charnus, alors qu'ils sont très réduits dans les graines albuminées. L'embryon ou plantule, destiné à reproduire le nouveau végétal, identique à celui dont il est issu, se présente sous la forme d'un petit corps cylindro-conique, dont la pointe forme la radicule, à laquelle fait suite la tigelle, sur laquelle sont attachés les cotylédons et qui est surmontée d'un bourgeon appelé gemmule, d'où sortiront les feuilles.

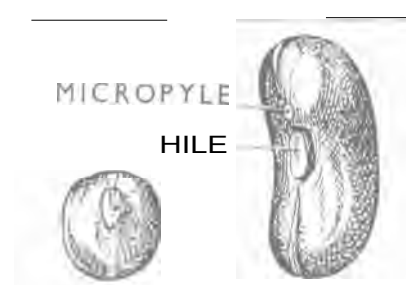
A l'extérieur de l'enveloppe, on perçoit le « hile », point de fixation du cordon qui attachait la graine au fruit. A proximité, on distingue le micropyle, orifice minuscule vers lequel est orientée la radicule qui s'en sert pour sortir de l'enveloppe au moment de la germination. Quelquefois le micropyle se trouve à l'opposé du hile.

La graine transmet plus ou moins parfaitement à la future plante les caractères d'espèce, de variété, etc., de la plante dont elle est issue ; c'est de sa qualité que dépend l'avenir de son produit ; aussi a-t-on toujours intérêt à *se* fournir de semences auprès des producteurs de graines sélectionnées que leur réputation a consacrés.

GRAISSE DU HARICOT. — Maladie bactérienne signalée en Amérique dès 1902 et depuis répandue partout en Europe. La graisse sévit pendant les étés pluvieux et chauds. Elle produit des dégâts sérieux dans les plantations de Haricots, mais ne s'attaque pas aux autres Légumineuses.

Manifestations. — La graisse peut apparaître sur les pétioles et les tiges des Haricots sous forme de stries rougeâtres, mais ce sont surtout les feuilles, les gousses et quelquefois les graines qui présentent les altérations les plus nettes.

— Sur les feuilles se montrent d'abord de petites macules arrondies, semblables à celles que ferait une goutte d'huile tombant sur un tissu coloré : à l'endroit de la tache, la couleur



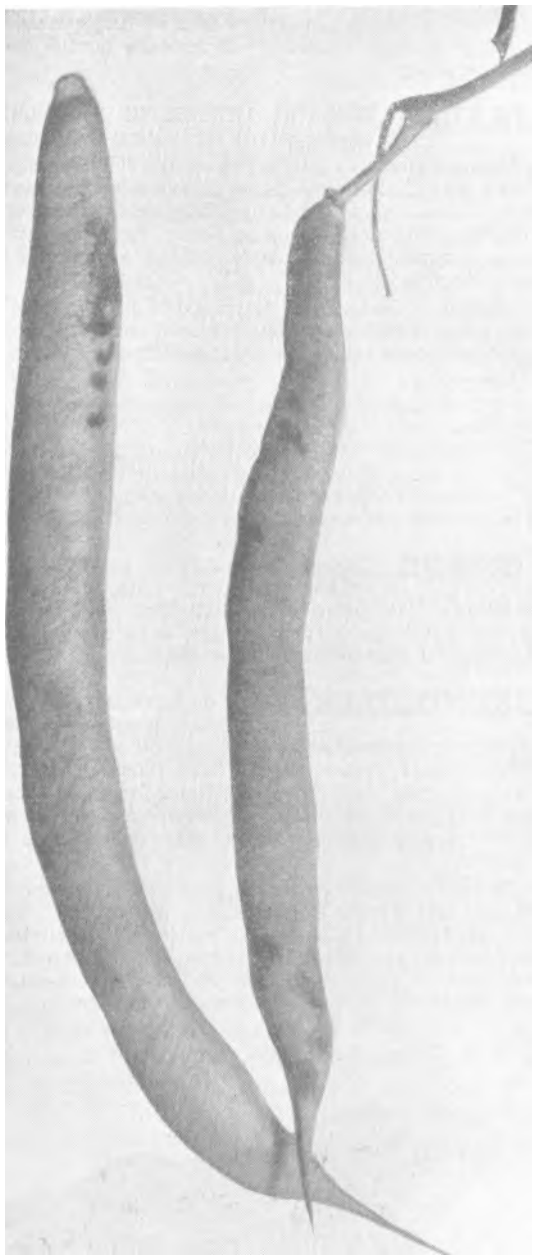
GRAINE DE POIS ET DE HARICOT

www.frenchpdf.com

apparaît plus foncée et le tissu devient translucide. Progressivement, les taches s'agrandissent sur les feuilles et prennent un léger relief. Celui-ci s'affaissera bientôt à mesure que la partie sous-jacente sera rongée. En même temps, les taches se colorent en jaune, en rouge ou en brun.

— Sur les gousses, on discerne également des macules comparables à des taches de graisse sur du drap. Ces taches présentent peu ou pas d'élévation au début, ensuite elles se déprimment, palissent et parfois se cernent d'une frange brun-rouge diffuse. Les pores (stomates) de la gousse, situés à l'intérieur des taches et par lesquels s'est introduite l'infection, sécrètent un liquide poisseux où pullulent les bactéries ; puis la sécrétion s'assèche, durcit et forme des plaques cireuses.

— La lésion peut traverser la paroi de la gousse et infecter à l'intérieur le grain à son point de contact avec la plaie. Le grain montre alors des taches de teinte brun clair.



LA GRAISSE DU HARICOT

Causes. — La graisse est provoquée par une bactérie *Pseudomonas* ou *Phytomonas phasæoli* antérieurement *Bacterium medicaginis phasæolicola).* Les bactéries peuvent séjourner quelque temps dans la terre, car ce sont les gousses les plus basses, en contact avec le sol. qui les premières contractent la maladie. Les limaces, ou bien les chaussures, les vêtements, les outils, les mains du jardinier et la pluie sont parmi les agents propagateurs les plus fréquents de la contagion. En effet, les bactéries s'introduisent dans les organes de la plante par les pores ou stomates, sans qu'il y ait besoin de blessure préalable.

L'infection est entretenue d'une année sur l'autre par le semis de graines contaminées. Celles-ci peuvent produire des plants qui se développent comme des pieds sains, mais ils n'en sont pas moins malades e t peuvent communiquer l'affection. D'ailleurs la plupart des semences infectées ne lèvent pas, ou bien elles fournissent des plants qui meurent rapidement en formant ainsi des foyers virulents. La chaleur et l'humidité constituent le climat nécessaire à l'existence des bactéries de la graisse.

Moyens de lutte. — La graisse est une affection incurable. La désinfection des graines est sans effet sur les germes infectieux. On peut seulement prendre les précautions suivantes pour limiter l'extension de la maladie et si possible éteindre ses foyers :

— Arracher les plants atteints et les brûler ;
— Ne pas cultiver de Haricots 2 années de suite sur le même emplacement ;
— Semer des haricots de 2 ans ne présentant aucune tache ;
— Pour plus de sécurité se fournir de semences auprès des maisons les plus sérieuses.

www.frenchpdf.com

Dans des essais, qui ont été faits en Angleterre, la variété de Haricot dite de Lignereux s'est montrée la plus résistante à la maladie tandis que la variété Shah de Perse s'y est montrée très sensible.

GRAISSE **GRAS ou POURRITURE DE L'OGNON.** — Maladie bactérienne pouvant causer des ravages dans les plantations d'Ognon et d'Ail.

Manifestations. — L'infection se fixe sur les bulbes. Son point de départ parait être le plateau de ceux-ci d'où elle se diffuse soit vers le bourgeon central, soit vers les enveloppes (tuniques) extérieures. Les pelures superficielles se fanent et perdent leur brillant. Les écailles de l'intérieur deviennent opaques et mates ; dans le cœur, vers le pied, la décomposition est plus ou moins complète, allant jusqu'à réduire les tuniques du centre en une masse liquéfiée qui dégage une odeur fétide.

Causes. — La bactérie responsable de la graisse est le *Bacillus cepivorus*. Ces bactéries sont présentes dans les sols favorables à leur pullulement, notamment les sols argileux. Elles s'introduisent dans les bulbes sans avoir besoin d'une ouverture accidentelle.

Moyens de lutte. — La graisse de l'Ognon est une maladie dont les désinfectants connus ne débarrassent pas les terres. On peut seulement prévenir son apparition ou limiter son développement par les moyens suivants :

— Appliquer une fumure au superphosphate ;
— Ne pas cultiver 2 années de suite de l'Ognon ou de l'Ail sur le même emplacement ;
— Ne pas conserver les Ognons même légèrement attaqués. Les détruire par le feu. L'infection, poursuivant son œuvre à l'intérieur, les transforme en agents de propagation très actifs

GRAPPE Disposition des fleurs sur la tige, analogue à celle de l'épi, avec cette différence que, dans la grappe, les fleurs présentent des pédoncules apparents et tous égaux. La grappe est simple ou composée. Les fleurs de Haricots sont réunies en grappes.

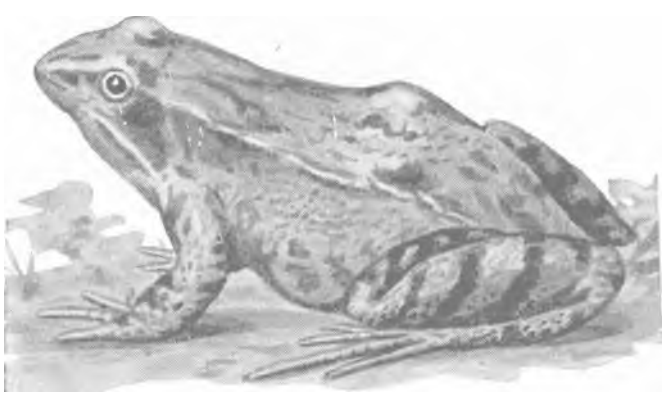


LA FLEUR EN GRAPPE DU HARICOT

GRENOUILLE Genre de Batracien sans queue, caractérisé par la longueur de ses membres postérieurs, constitués pour le saut ou la nage. Au cours de sa croissance, la Grenouille subit plusieurs métamorphoses. De larve, puis de têtard aquatique, formes de son premier âge, elle perd sa queue, et sa vie devient terrestre, Notre faune est représentée par 4 espèces de cette famille des Ranides :

1° La Grenouille verte, la plus commune, qui peuple par milliers nos étangs et nos mares, tire son nom de sa coloration générale verdâtre, avec, sur le dos et sur les membres, des taches irrégulières foncées. Cette Grenouille aquatique est estimée pour la finesse de sa chair et on en capture des quantités. Elle mesure de 5 à 8 cm. et quelquefois 12 cm. (sud de la France) du museau à l'anus.

2° La Grenouille rousse, de couleur brune, surtout terrestre, plus grande et plus trapue que la Grenouille verte, grosse mangeuse de larves, de limaces, de vers et d'insectes, est fort utile dans les jardins. L'adulte mesure de 6 à 9 cm. du museau à l'anus.



LA GRENOUILLE VERTE

3° La Grenouille oxyrhine, de couleur généralement rousse, voisine de la Grenouille verte par la taille et dont la vie est terrestre. Elle mesure de 5 à 7 cm. 5 du museau à l'anus.

4° La Grenouille agile, qui ressemble à la précédente comme couleur et comme mœurs ; s'en distingue cependant par sa taille plus grêle et par la plus grande longueur de ses membres postérieurs, qui lui permet des 'sauts pouvant aller jusqu'à 2 m. Elle mesure de S cm. 5 à 9 cm.

www.frenchpdf.com

Il y a aussi la *Rainette,* seule représentante en France de la famille des Hylides, espèce de petite taille, d'un beau vert, mais dont la couleur est susceptible de se modifier et do s'assortir à celle du milieu, à l'instar du Caméléon ; la conformation de ses pattes confère à la Rainette la possibilité de grimper sur les surfaces lisses et verticales, troncs d'arbres, etc., et de s'y maintenir. Elle mesure de 3 cm.,5 à 5 cent.

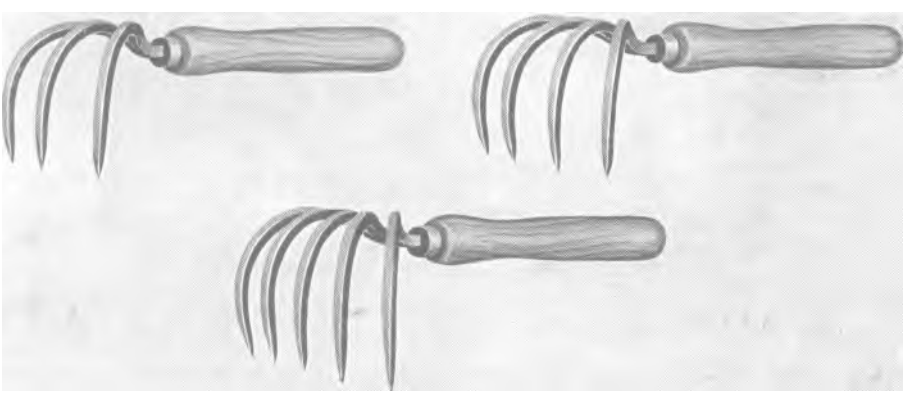
Ces batraciens sont des auxiliaires de la culture, par la grande consommation qu'ils font de toutes sortes d'insectes.



SARCLAGE A LA GRIFFE

GRIFFAGE Sorte de binage ou de sarclage de peu d'étendue, qui se pratique avec un outil à main à manche court, appelé griffe.

GRIFFE Petit outil de jardinage comportant 3, 4 ou 5 dents recourbées, en métal, et un manche de 20 à 40 cm. de long. La griffe,



GRIFFES A 3, 4 ET 5 DENTS

qui fait un travail plus précis, mais moins profond que les binettes ou les serfouettes, est surtout employée pour arracher les mauvaises herbes ou écroûter la terre sur de petites surfaces et entre des plantations serrées ou délicates *(voir tarif Vilmorin).*

GRIFFE Nom donné à la souche de certaines plantes, aux racines simples et renflées, en raison de sa forme. *Exemple :* la griffe d'Asperge.



GRIFFE D'ASPERGE

GRILLAGE Genre de clôture, le plus souvent métallique, constituée par des fils de fer galvanisé, façonnés en mailles comme un filet *(voir* **CLOTURES**). Les grillages se font

www.frenchpdf.com

en plusieurs modèles, dont les plus courants sont dits à simple ou à triple torsion *(voir tarif Vilmorin).* Les grillages réalisent le mode de clôture idéale d'un potager *sur* ses côtés sud et est.

GRIMPANTE Caractéristique des plantes qui ont besoin d'un support pour servir d'appui à leurs tiges, comme les Haricots ou les Pois dits «à rames ».

GRISE (La). — Nom donné à une maladie des plantes provoquée par l'invasion d'une très petite Araignée *(Tetranychus urticæ* ou *althææ)* dite Araignée rouge *(voir ce mot)* ou Tétranyque tisserand.

Ces tétranyques tissent, à la face inférieure des feuilles, une toile très ténue qui les recouvre d'une pellicule soyeuse. Elles font, en outre, subir au limbe de multiples piqûres qui provoquent l'apparition de taches d'un gris argenté donnant à toute la feuille un aspect patiné très caractéristique. Les feuilles ainsi parasitées se fanent de la pointe vers la queue, entraînant, si l'attaque est généralisée, le dépérissement et, finalement, la mort de la plante.

Les plantes potagères qui peuvent être affectées par « la grise » sont, notamment, les Fèves et les Haricots, les Cucurbitacées, les Fraisiers, les Céleris, etc.

Destruction : L'humidité tuant les Araignées rouges, les bassinages répétés. pratiqués sur l'envers des feuilles, constituent un traitement efficace sous une forme simple.

L'emploi des insecticides, pulvérisations d'huile blanche, de solutions nicotinées (30 gr. de sulfate de nicotine pour 10 litres d'eau) ou des solutions aux extraits de



LE HARICOT A RAMES EST UNE PLANTE GRIMPANTE



ARAIGNÉES ROUGES A LA FACE INFÉRIEURE D'UNE FEUILLE DE HARICOT*
(Cl. J. Vincent.)

www.frenchpdf.com

roténone à 1 %, toutes deux additionnées d'un bon mouillant, réalisent la destruction des tétranyques adultes, mais sont de peu d'effet sur les pontes. On recommande de bassiner 48 heures avant d'appliquer les insecticides de façon à faire éclore les œufs.

GROS PIED **Maladie du Chou,** se manifestant par une hernie *(voir* **HERNIE DU CHOU).**

GUANO Dépôt d'excréments d'oiseaux marins, les Guanaés, vivant 'uniquement de poisson. Ces dépôts se sont accumulés pendant plusieurs milliers d'années sur les côtes ou les îles du Pacifique où il ne pleut jamais. Riches en azote et en acide phosphorique, les guanos sont utilisés comme engrais organiques naturels. Ils se présentent sous la forme d'un produit gras et jaunâtre, plus léger que l'eau. Mais les meilleurs gisements sont épuisés. D'autres dépôts d'Amérique, d'Afrique et d'Asie, situés sous un climat plus humide fournissent des guanos de moindre valeur.

On trouve dans le commerce des guanos dissous, et des phospho-guanos qui sont des guanos dont un traitement par l'acide sulfurique a augmenté le degré de solubilité. Les premiers titrent 5 à 7 % d'azote et les seconds 2 %.

Il existe aussi des guanos de chauve-souris, provenant de grottes de certains pays méditerranéens et du Venezuela.

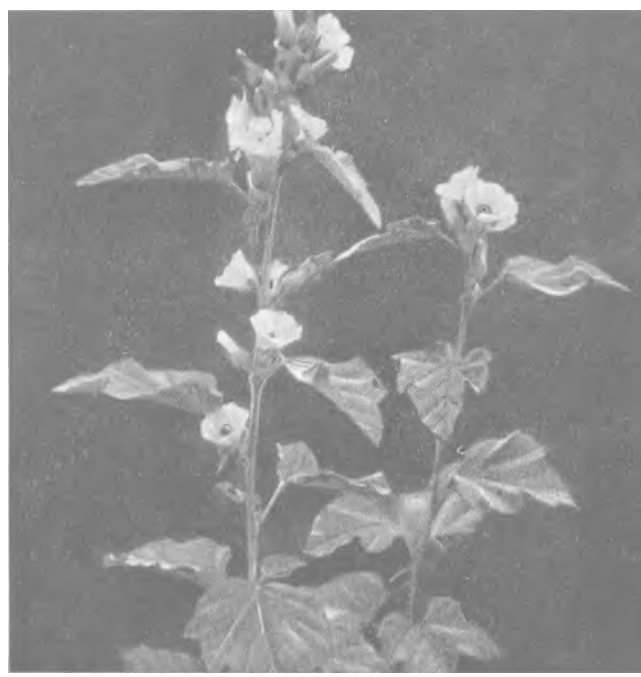
On met en vente également du guano de poisson qu'on nomme plus exactement **farine de poisson.** Cet engrais est constitué par des déchets de poissons traités par l'acide sulfurique. Il contient 7,5% d'azote organique et 14% d'acide phosphorique. Son effet est lent.

GUIMAUVE OFFICINALE *(Althaea officinalis). Famille des Malvacées.*

Description. — Plante indigène vivace, à tige dressée, cotonneuse, atteignant 1 m. et plus ; feuilles également cotonneuses, alternées, légèrement lobées, molles, d'un vert blanchâtre ; fleurs blanc rosé disposées en grappes à l'extrémité des rameaux. Un gramme de graines en contient 340.

Culture. —La multiplication se fait, soit par semis au printemps, soit par division des touffes à l'automne. La Guimauve se plaît dans les terrains légers et frais, où elle croit sans difficulté.

On sème 5 gr. de graines au mètre carré, en lignes distantes de 60 cm. Recouvrir la semence d'une épaisseur de 1 cm. de terre. La levée a lieu en 20 à 30 jours. Éclaircir à 50 cm. sur la ligne lorsque le plant a 2 à 3 feuilles.



(Cl. J. Vincent.)

GUIMAUVE OFFICINALE

Dans le nord de la France et en Belgique, où la Guimauve est beaucoup cultivée, on fait des boutures au printemps avec des éclats prélevés sur des souches conservées d'automne. Elles sont plantées en lignes espacées de 60 cm. avec écartement de 50 cm. sur la ligne.

Dès la seconde année, la racine arrachée est de la grosseur du doigt, on la fait sécher au soleil ou au four, elle est blanche et un peu sucrée. On récolte les jeunes feuilles en juin et les fleurs en juillet. La production au mètre carré est de 50 gr. de fleurs et de 100 gr. de racines.

SÉLECTION VILMORIN

Guimauve officinale

Graines. Par paquet	N° 47.369	
Plants. Par cent	» 93.962	
» Par dix.		
» La pièce.		

Usages. — La Guimauve est employée en médecine ; toutes ses parties sont mucilagineuses, émollientes, et s'emploient en décoctions ou en cataplasmes ; en infusions, elles sont légèrement laxatives et conseillées dans le cas d'inflammation de l'estomac et des intestins. Les fleurs sont pectorales. On en fait aussi la pâte et le sirop de Guimauve.

www.frenchpdf.com

GYNÉCÉE Ensemble des parties constituant l'organe femelle des fleurs, appelé aussi pistil *(voir ce mot).*



(Cl. J. Vincent.)

VUE EN COUPE ET VUE DE FACE D'UNE FLEUR FEMELLE DE MELON MONTRANT LA RÉUNION DES PISTILS OU GYNÉCÉE

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

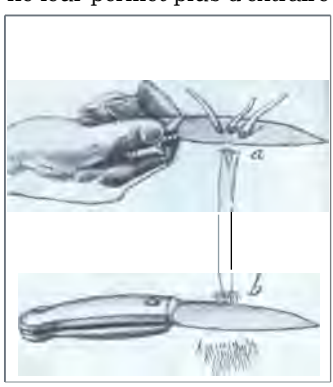
www.frenchpdf.com



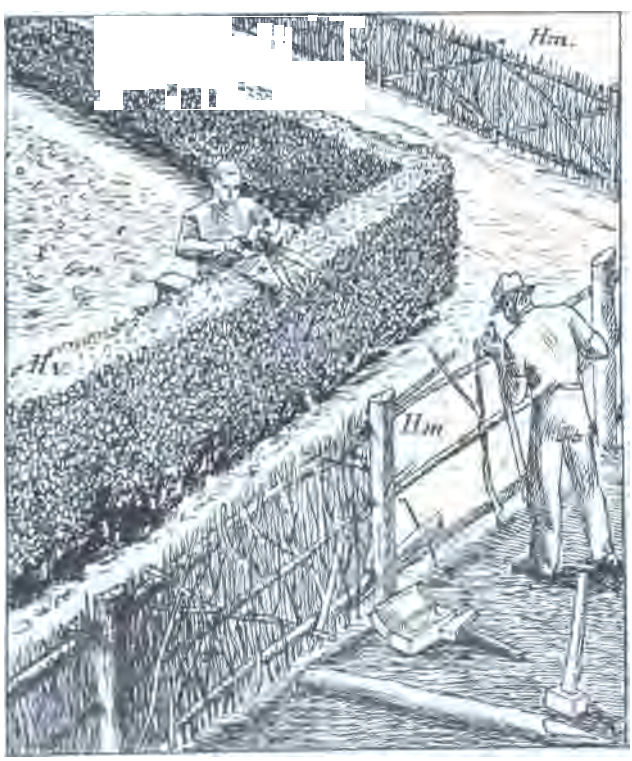
HABILLAGE Suppression de l'extrémité des feuilles, et parfois des racines, que l'on fait subir aux plants avant de les repiquer ou de les mettre en place.

Habillage des feuilles. — Lorsque l'on arrache les jeunes sujets à replanter et qu'ensuite on les remet en terre, on abîme leurs racines. La mutilation subie ne leur permet plus d'extraire du sol assez d'eau pour en fournir suffisamment aux feuilles ; celles-ci se fanent et le plant reprend mal. Il faut, pour rétablir l'équilibre, diminuer l'évaporation, et pour cela on raccourcit le feuillage. Pendant les étés secs et chauds, on peut supprimer jusqu'au tiers des feuilles. On pratique l'habillage du feuillage sur les Betteraves, la Ciboule, le Céleri, l'Ognon, le Poireau, etc.

Habillage des racines. — Sur la Ciboule, l'Ognon, le Poireau, l'Asperge et l'Artichaut, etc., on pratique également l'habillage des racines. Cette opération a pour objet non seulement de rafraîchir par une coupe franche les extrémités déchirées par l'arrachage, ou de rendre plus facile l'introduction du plant dans le trou de repiquage, mais surtout de favoriser l'émission de nouvelles radicelles, de développer ainsi le chevelu et de donner plus de force au jeune végétal. L'habillage doit se faire avec un outil bien affûté, qui coupe franchement sécateur, serpette ou couteau.



HABILLAGE D'UN PLANT DE POIREAU
a. FEUILLES ; b. RACINES



Hv, HAIE VIVE. Hm, HAIES SÈCHES ou HAIES MORTES

HAIE Sorte de clôture formée, soit par une plantation d'Aubépines, de Prunelliers, de Nerprun, etc. (haies vives), soit par un entrelacs de branchages morts fixés sur une charpente de bois (haies sèches).

Les haies vives ne sont pas recommandées pour la clôture d'un potager ces haies se déve-

www.frenchpdf.com

loppent au détriment des plantations de légumes et vivent, en somme, en parasites sur une terre dont toutes les ressources doivent être au service de la culture ; elles peuvent, en outre, fournir un abri et un repaire à des insectes ou A des animaux nuisibles.

La clôture idéale du potager est un mur au nord et à l'ouest, un grillage aux autres orientations.

HANNETON

Description. — Le Hanneton commun *(Melolontha melolontha),* le plus nuisible des insectes, est un gros Coléoptère de 2 à 3 cm. de long à l'état adulte. Brun rouge sur le dessus, il est noir en dessous avec des macules blanches en dents de scie sur les côtés, et un duvet grisâtre sur la poitrine.

La durée de vie des adultes hors de terre est d'à peine 3 semaines pour les mâles et de 1 A 2 mois pour les femelles.

Les Hannetons reviennent en masse tous les 3 ans. A quoi attribuer ce rythme triennal ? Nulle explication plausible n'a encore été fournie.

C'est en mai que les Hannetons apparaissent. Ils se nourrissent pendant les heures fraîches, le matin et surtout le soir. Durant les heures de chaleur, ils sommeillent dans les buissons et les arbres. Les dégâts qu'ils commettent n'ont lieu qu'au détriment des forêts et des vergers, mais les larves auxquelles ils donnent naissance sont les pires ennemies du potager.



HANNETON COMMUN



HANNETON COMMUN VU DE DESSUS

Les femelles des Hannetons s'enfoncent 2 fois en terre — exceptionnellement 3 — pendant la durée de leur vie. A chaque fois, elles pondent de 12 à 30 œufs.

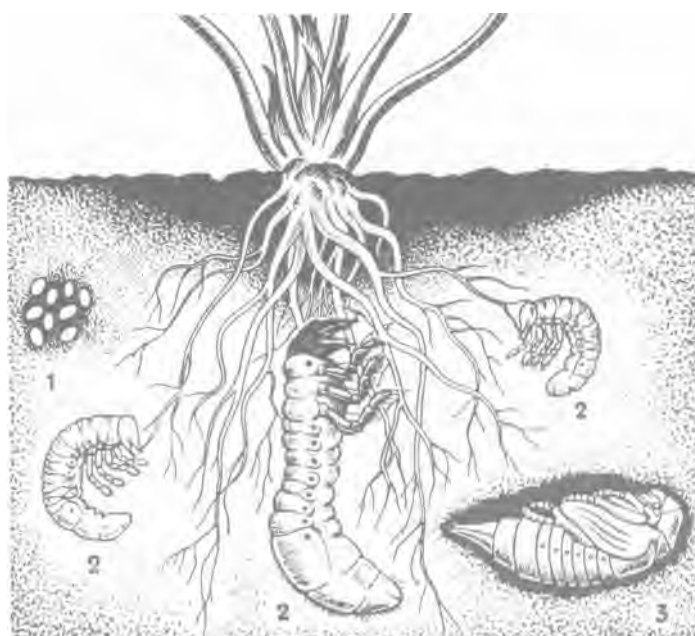
Après 1 mois à 1 mois et demi d'incubation, soit en juillet-août, chaque œuf éclot et libère une larve de 7 à 8 mm. qui, cheminant sous terre, se nourrit immédiatement de tissus végétaux.

C'est un tort de croire que les hivers rigoureux détruisent les larves. Celles-ci sont capables de s'enfoncer profondément en terre (on en a trouvé à 80 cm.), et, en outre, elles peuvent résister à des froids de — 6°

Les larves poursuivent ainsi leur vie souterraine pendant 2 années avec un appétit qui croît en même temps que leur taille. Elles s'attaquent à toutes les racines qu'elles rencontrent en causant des dégâts considérables.

Au maximum de sa taille, la larve du Hanneton, connue sous le nom de : Ver blanc, Man, Turc, atteint 4 à 5 cm. de long . Chacun connaît cette grosse larve de couleur ivoire, à tête brun doré, pourvue de 6 pattes jaunes et terminée par un abdomen massif en forme grossière de sabot.

Au début de son second été, la larve se transforme en nymphe, puis en adulte. Le Hanneton, entièrement formé en septembre, passe l'hi-



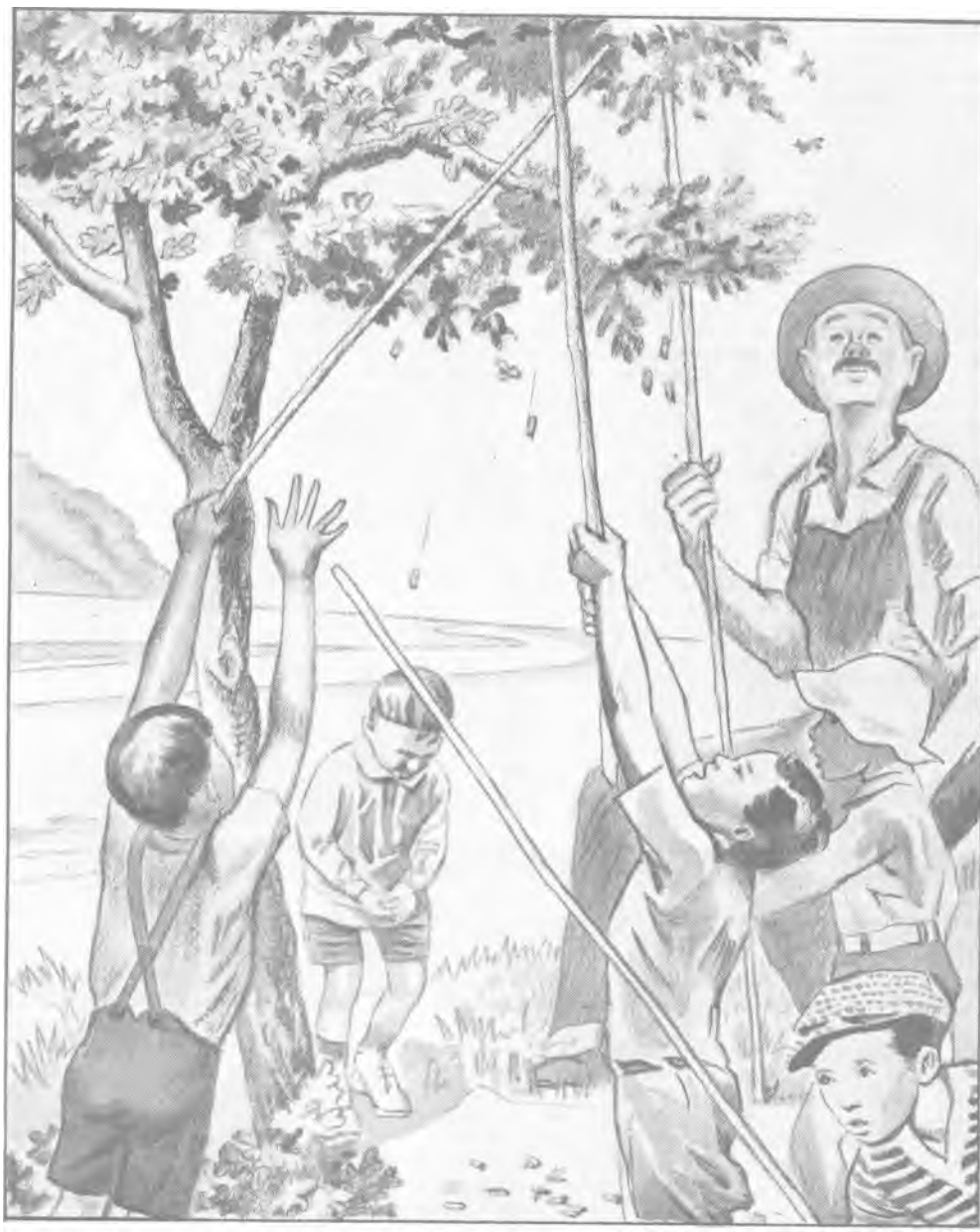
LES MÉTAMORPHOSES DU HANNETON : 1. OEUFS ; 2. LARVES A DIFFÉRENTS AGES ; 3. NYMPHE

www.frenchpdf.com

ver sous terre. Il remonte à la surface en mai pour mener sa vie aérienne et se reproduire.

Destruction : Les insectifuges et les insecticides ou bien sont trop onéreux, ou bien n'ont pas donné de résultats positifs. On en revient donc aux vieilles méthodes du hannetonnage *(voir ci-dessous)* et du ramassage des larves mises à découvert par les labours d'automne.

HANNETONNAGE Pour procéder au hannetonnage, on profite du matin, au moment où les Hannetons, engourdis par la fraîcheur de la nuit, sont immobiles sur les feuilles ; il suffit pour les faire tomber à terre de secouer les arbres sur lesquels ils se tiennent, ou de remuer les branches avec une gaule. On les recueille alors sur des toiles ou des couvertures, et on les met dans des sacs. Ensuite on les verse dans une fosse où, après les avoir pilonnés, on les recouvre de chaux. On constitue ainsi un compost azoté d'une valeur très appréciable.



LE HANNETONNAGE EST LE MOYEN LE PLUS EFFICACE DE DÉTRUIRE LES HANNETONS

www.frenchpdf.com

La destruction des insectes adultes par le hannetonnage, s'il est fait rationnellement, est le seul moyen qui permette d'arriver à se débarrasser des larves. Toutefois, pour que le succès soit complet, il est nécessaire que le hannetonnage soit effectué, non pas seulement sur une propriété, mais sur l'ensemble des propriétés d'une même région.

HARICOT (*Phaseolus vulgaris*). *Famille des Légumineuses.* — Appelé aussi, Phaséole, Pois, Fayson (Nice), Fève petite (Normandie).

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique du sud, à végétation rapide, fleurissant et fructifiant peu de temps après le semis ; feuilles grandes, composées de 3 folioles triangulaires avec les angles arrondis, de formes et de dimensions variables et à surface rude. Les fleurs, naissant aux aisselles des feuilles, sont réunies en grappes de 2 à 8 ; elles sont blanches, roses ou violettes suivant les variétés ; leur conformation assez irrégulière laisse le pistil en partie à découvert, d'où il résulte que des cas de croisement spontané sont assez fréquemment observés dans les Haricots.

Les cosses et les grains des Haricots sont de forme, de couleur et de consistance variables suivant les variétés, qui comprennent : les « Haricots à écosser » ou à parchemin, dont la cosse devient très dure et coriace à la maturité, et les « Haricots Mangetout » ou sans parchemin, dont la cosse ne prend pas, même en séchant, cette contexture membraneuse. (Les Haricots Mangetout, à cosses jaunes, sont appelés Haricots beurre.)

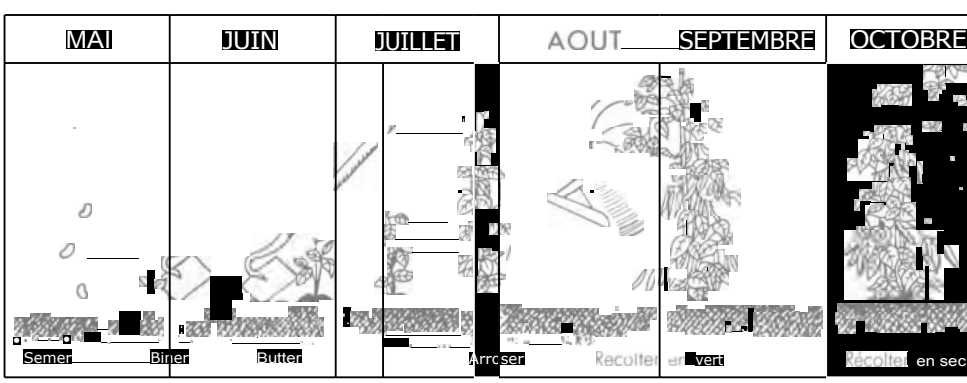
Dans chacune de ces catégories on distingue, en outre, les Haricots à rames, dont les tiges minces, volubiles, rudes au toucher, atteignent 2 à 3 m. de longueur et qu'il faut tuteurer, et les Haricots nains à tiges courtes et raides, dont la hauteur varie de 25 à 50 cm., qui n'ont pas besoin d'appui.

La durée germinative des Haricots est de 3 ans.

Culture. — Le Haricot est extrêmement sensible au froid, il ne germe et ne se développe bien que sous l'influence d'une température supérieure à 10° ; la moindre gelée le fait périr, aussi convient-il de ne le semer que lorsque les froids ne sont plus à craindre ; l'époque des semis varie donc suivant les climats. Dans le Midi, ils commencent à fin mars ; sous le climat de Paris, dans la première quinzaine de mai, et dans le nord du 20 au 25 mai.

Le Haricot s'accommode d'une terre légère, riche, saine, amendée au moyen de fumier bien décomposé et bien incorporé au sol ; aussi est-il préférable de le semer dans un terrain bien fumé l'année précédente plutôt que sur fumure fraîche ; les sols trop calcaires ou trop humides ne lui conviennent pas.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU HARICOT



La saison des semis s'étend de la fin d'avril jusqu'au mois d'août pour les derniers Haricots verts ; s'il s'agit de Haricots à manger en grains (frais), les derniers semis doivent être faits vers le 20 juillet, et pour ceux à consommer secs, au plus tard le 25 juin, pour qu'ils aient le temps de mûrir avant les gelées.

Les variétés naines se sèment d'ordinaire en poquets distants de 40 à 50 cm., à raison de 5 à 6 grains par trou, ou en rayons écartés de 50 à 60 cm. dans lesquels on dépose 1 grain tous les 5 cm. On les recouvre ensuite de 3 cm. de terre fine. Quelques jours après la levée, qui a lieu en 6 à 8 jours, biner le sol et, environ 15 jours après, butter un peu la base pour maintenir la fraîcheur au pied et les faire enraciner plus haut. Des binages et des arrosements pendant les chaleurs constituent les seuls soins que demande cette culture. Les fleurs se succèdent continuellement, et le développement des jeunes gousses est très rapide, aussi peut-on cueillir sur la même planche tous les 2 ou 3 jours, de façon à prolonger la floraison, qui s'arrête ordinairement, si on laisse les grains se former dans les gousses.

On appelle aiguilles ou filets, les cosses encore tendres des Haricots, cueillies à point pour

www.frenchpdf.com

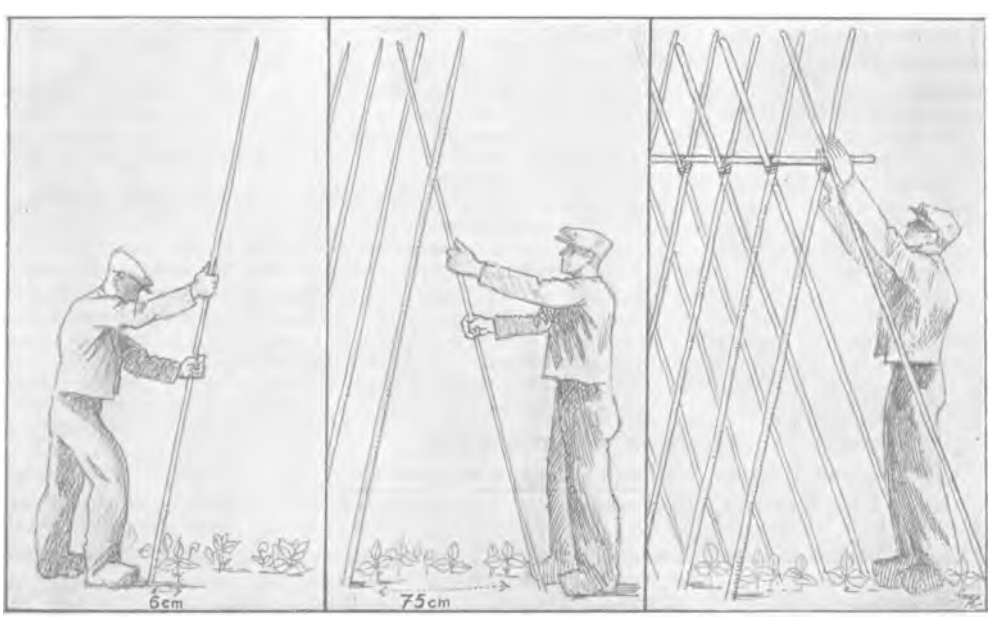
faire des Haricots verts ; ce sont en général des variétés à parchemin que l'on cultive pour obtenir ceux-ci et on choisit de préférence celles qui produisent des aiguilles droites, longues, bien vertes, et plutôt cylindriques que trop aplaties. Pour avoir les grains à écosser frais, on récolte les cosses quand elles commencent à jaunir. Les pieds destinés à donner du grain sec sont laissés en place jusqu'à complète maturité, mais on peut aussi en conserver une partie pour l'hiver en les arrachant avant qu'ils ne soient tout à fait mars ; on les fait sécher à l'ombre, puis on les rentre dans un endroit sec : les feuilles se détachent, tandis que les cosses persistent et que le grain y reste tendre, conservant à peu près la même saveur que s'il venait d'être écossé frais.



SEMIS DE HARICOTS EN POQUETS

Les soins à donner aux Haricots à rames sont les mêmes que pour les autre variétés. On les sème en planches séparées par des sentiers de 50 cm., ou par des planches de légumes nains, ce qui leur assure davantage d'air et de lumière, et facilite l'exécution des travaux ainsi que la récolte. Chaque planche ne comporte que 2 lignes de Haricots espacés de 70 à 80 cm.; biner et butter les pieds, comme il a été dit pour les Haricots nains ; placer ensuite les rames. La nature et la longueur des rames varient suivant le pays et la variété de Haricots qu'elles sont appelées à soutenir ; elles ont en général de 2 à 3 m. ; on les place tous les 20 ou 40 cm. à l'extérieur, et à 6 cm. des tiges, en ayant soin de les incliner vers le centre de la planche, de façon à ce que les 2 rangées se touchent par leur sommet, et se prêtent de la sorte un mutuel appui pour résister au vent. On peut, en outre, lier les rames deux à deux, formant ainsi une série d'arceaux qu'on relie les uns aux autres par des perches horizontales, ce qui donne à l'ensemble une très grande solidité.

Les premiers Haricots verts se récoltent de 2 mois à 2 mois ½ après le semis, en détachant une à une les cosses qui ont atteint, au plus, la moitié de leur développement ; comme nous l'avons vu, la cueillette doit se faire tous les 2 ou 3 jours dans la même planche, en examinant



POSE DE RAMES A HARICOTS ET FIXATION DE L'ENSEMBLE

www.frenchpdf.com

chaque touffe avec soin. On récolte environ 1 kg. au mètre carré. Les Haricots Mangetout, qui sont plus tendres, peuvent être cueillis un peu plus gros. Un mètre carré en produit de 1 kg. à 1 kg. 500. La récolte des grains frais commence environ 15 jours après celle des aiguilles, lorsque les cosses ont atteint leur grosseur normale et avant qu'elles ne se rident. Un mètre carré en produit 500 gr. Enfin, il faut attendre la complète maturité des Haricots *secs* pour les cueillir ; les feuilles sont presque toutes tombées et les cosses sont jaunes quand on arrache alors les pieds par un beau temps ; on les laisse se ressuyer sur le sol avant de les rentrer dans un grenier bien aéré, où ils se dessécheront complètement, liés par poignées et suspendus. Récolte : 150 à 500 gr. au mètre carré. Pour leur conserver plus de fraîcheur, il est préférable de les laisser en gousses et de ne les écosser qu'au fur et à mesure des besoins. Les Haricots à rames s'arrachent lorsque les dernières gousses, qui apparaissent à la partie supérieure de la plante, sont bien mûres. On récolte environ 1 kg. 500 de filets ou 300 gr. de grains secs au mètre carré.

Consommés verts, les Haricots ne prennent pas beaucoup d'éléments fertilisants au sol, mais, par contre, les variétés à rames qu'on récolte en grains secs sont assez exigeantes, aussi sera-t-il bon, pour obtenir de bonnes récoltes, d'incorporer au sol, 20 jours avant le semis, de l'engrais Vilmorin-Légumineuses à la dose de 100 gr. au mètre carré.

Cet engrais se recommande pour la culture faite en vue de la récolte des grains secs ; pour la production des filets, la dose indiquée peut être réduite de moitié. Si les Haricots succèdent à une plante fortement fumée, comme la Pomme de terre, on peut même les faire venir sans apport d'engrais.

Le plâtre, généralement recommandé pour la culture des Légumineuses, doit être proscrit pour le Haricot ; il détermine le durcissement des grains et en rend la cuisson difficile.

VARIÉTÉS. — 1° A RAMES, A PARCHEMIN :

Haricot extra-hâtif (Perfection). — Haricot blanc précoce de juillet. — Très productif et précoce. Cosses charnues ; grain blanc, excellent frais ou sec. Peut aussi être utilisé comme Mangetout.

Haricot à rames de tous les jours (Vilmorin). — Production considérable et suivie ; filets se formant rapidement ; à utiliser quand ils atteignent 12 à 14 cm. Ils sont alors bien fins, arrondis, sans fils, charnus et tendres. Grain noir.

Haricot sabre, à très grande cosse. — Grain blanc ; excellent écossé frais. Vigoureux et productif ; cosses de 25 à 30 cm. Le grain sec est aussi d'excellente qualité.

Haricot de Soissons blanc, à rames. — Cosses vertes, jaunâtres à maturité, longues de 15 à 16 cm., assez arquées. Grain blanc, en rognon, très estimé pour la finesse de sa peau et son goût très fin. Des plus cultivés pour le grain sec.

Haricot d'Espagne Colossal. Haricot Bouquet. — Vigoureux. atteint 3 m. Fleurs rouge brillant. Cosses énormes, épaisses, charnues, atteignant 35 et jusqu'à 40 cm. de longueur sur 25 mm. de largeur. Grain violet mauve strié noir.

Haricot d'Espagne rouge *(Best of all).* Haricot Bouquet.

Haricot d'Espagne varié. Haricot Bouquet.

Haricot d'Espagne blanc. Haricot Bouquet. — Très rustique et aussi très productif.

Le Haricot d'Espagne appartient à une espèce voisine de *Phaseolus vulgaris*, c'est le *Phaseolus multi florus*. Comme le Haricot d'Espagne blanc peut être confondu parfois avec le Haricot de Soissons, il suffit, pour les distinguer, de les mettre en germination : le Haricot de Soissons, en germant, présente des cotylédons hors du sol (on dit qu'ils sont épigés), tandis que dans le Haricot d'Espagne ils restent sous terre : ils sont hypogés.

Les Haricots d'Espagne, cueillis en cosses vertes, fournissent un grain frais, excellent, tendre, d'un goût assez fin. A l'étranger, et plus particulièrement en Angleterre et en Allemagne, on cultive beaucoup les Haricots d'Espagne pour consommer en Haricots verts ; les cosses, quoique assez âpres et rudes au toucher, en sont très tendres une fois cuites, et si elles restent inférieures en saveur et en délicatesse à celles des Haricots ordinaires, elles ont, par contre, l'avantage d'une production extrêmement abondante et très soutenue. On les cueille habituellement aux deux tiers de leur croissance, lorsque les grains commencent à peine à se former, et on les découpe, avant de les cuire, en lanières étroites, ce qui en accélère beaucoup la cuisson. Les haricots d'Espagne constituent aussi une jolie plante grimpante, ornementale, pouvant atteindre 3 m. et plus de hauteur, à végétation très rapide et d'une abondante floraison.

2° A RAMES, SANS PARCHEMIN, OU MANGETOUT :

A) **Mangetout à rames,** à cosses jaunes, « **Haricots beurre** » :

Haricot d'Alger beurre noir, à rames. — Cosses rondes, un peu courbées, jaunes, sans parchemin. Grain ovoïde, noir.

Haricot beurre Couronne d'or. — Extra-hâtif ; belles cosses jaunes, longues, sans parchemin, même à complet développement ; contenant 8 à 9 grains blancs.

Haricot beurre Merveille de Venise, à rames. — Cosses atteignant 20 cm. de longueur sur 2 cm. de largeur, tendres, charnues, blanc argenté. Grain noir.

www.frenchpdf.com

Haricot beurre du Mont-d'Or, à rames. — Cosses longues, très nombreuses, épaisses, droites, jaune pâle. Excellent, très productif. Grain ovoïde, violet et brun.

Haricot beurre de Montfavet (Vilmorin). — Vigoureux, hâtif, productif. Belles cosses de 15 à 16 cm., très charnues, tout à fait sans parchemin, devenant jaune d'or. Grain blanc.

Haricot beurre Roi des Mangetout. — Cosses rondes et tendres presque jusqu'à maturité, Grain blanc.

Haricot beurre de Saclay (Vilmorin). — Extrêmement vigoureux, cosses de 18 cm., charnues, sans fils, pouvant encore se consommer lorsque le grain est déjà formé. Grain violet et brun.

Haricot de Saint-Fiacre beurre. — Variété d'une grande précocité, elle possède toutes les bonnes qualités du Mangetout de Saint-Fiacre dont elle a le grain café au lait. Ses belles cosses sont longues de 20 à 25 cm., bien charnues, et franchement sans parchemin.

B) Mangetout à **rames, à** cosses **vertes, « Haricots Mangetout » :**

Haricot blanc grand Mangetout. — Vigoureux, à cosses vert clair, grain blanc. Très productif.

Haricot Coco bicolore du Pape. — Cosses larges, grain ovoïde, mi-partie blanc pur, mi-partie jaune-nankin rougeâtre.

Haricot Coco blanc, à rames. Haricot gros Sophie. — Le grain de cette variété est très bon aussi à consommer en sec.

Haricot Coco rose, à rames. Haricot de Prague marbré. Haricot boulot. — Cosses larges, vertes d'abord, puis lavées de rouge ; grain ovoïde, rose saumoné, tacheté, pointillé et zébré rouge foncé. Variété très estimée à l'état sec.

Haricot Mangetout du Maine. Haricot Trois-au-mètre. — Robuste, productif. Très nombreuses cosses vertes, charnues et sans fils, même à toute venue ; grain blanc, excellent sec. Hauteur, 2 m.

Haricot Mangetout de Saint-Fiacre. — Cosses rondes et blondes nombreuses, droites, charnues, restant tendres même à toute venue. Grain café au lait.

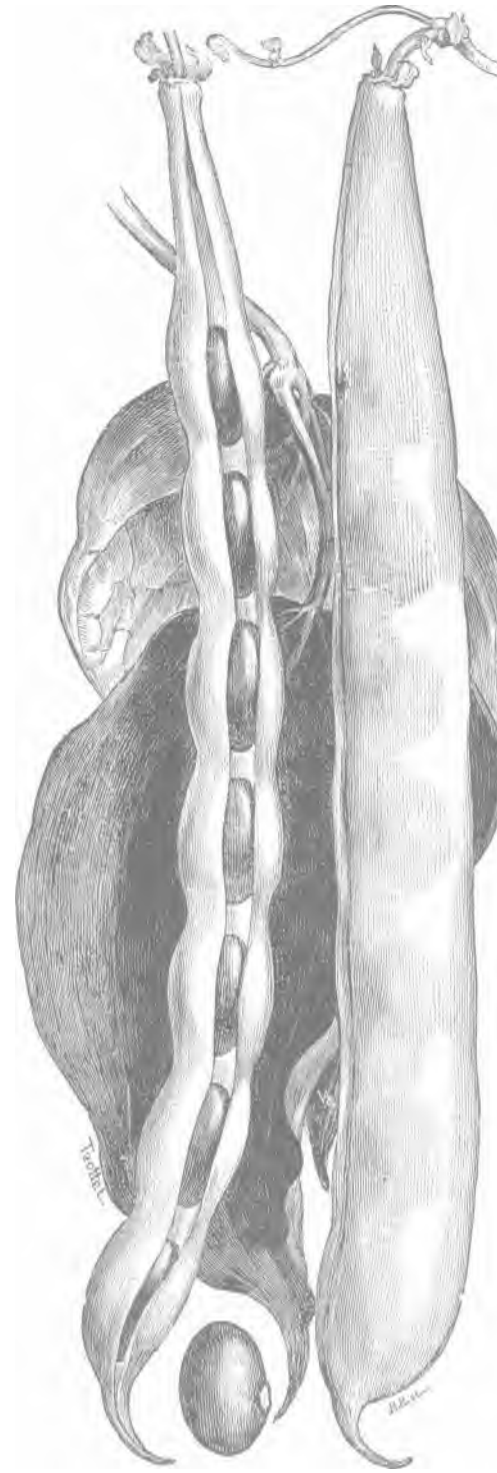
Haricot Mangetout de Saint-Fiacre blanc. —Variété à grain blanc, excellent frais ou sec.

Haricot Mangetout sans fil (Vilmorin). — Cosses vertes, charnues, jusqu'à maturité. Grain jaune pâle.

Haricot Mangetout de la Vallée. — Longues cosses, rondes, vertes et tendres même à toute venue. Grain café au lait.

Haricot Phénomène. — Cosses courbées, vertes, sans fils. Grain blanc, excellent sec.

Haricot Pois de sucre. Haricot Princesse, à rames. — Sans fils ; cosses de 12 à 14 cm., nombreuses, réunies en grappes, absolument sans fils. Petit grain blanc.



HARICOT BEURRE DE SACLAY, A RAMES

www.frenchpdf.com

Haricot Prédome, à rames. — Cosses vertes, droites, tendres. Petit grain blanc, de bonne qualité. Est appelé aussi : Haricot petit carré de Caen ou Haricot Friolet.

Haricot Princesse, à rames. Haricot à la Reine. — Cosses vertes, droites, très marquées par la saillie des grains, sans fils. Cultivé pour son grain blanc, presque rond. Rustique, productif, assez précoce.

Haricot Princesse, à rames, sans fils, type Perle. — Très productif ; cosses de 10 à 12 cm., étroites, sans fils. Grain blanc, à peau très fine.

3° NAINS, A PARCHEMIN :

A) **A** consommer en filets ou en grains :

Haricot flageolet vert, dit Haricot Chevrier. — Le premier type des haricots flageolet à grain vert ; remplacé maintenant par Haricot flageolet Merveille de France et surtout Haricot flageolet Roi des Verts.

Haricot flageolet blanc. — Estimé pour ses aiguilles comme pour son grain frais ou sec.

Haricot flageolet blanc à longue cosse extra. — Le plus vigoureux des Haricots flageolets et le plus productif. Cosses légèrement arquées, atteignant 15 cm.

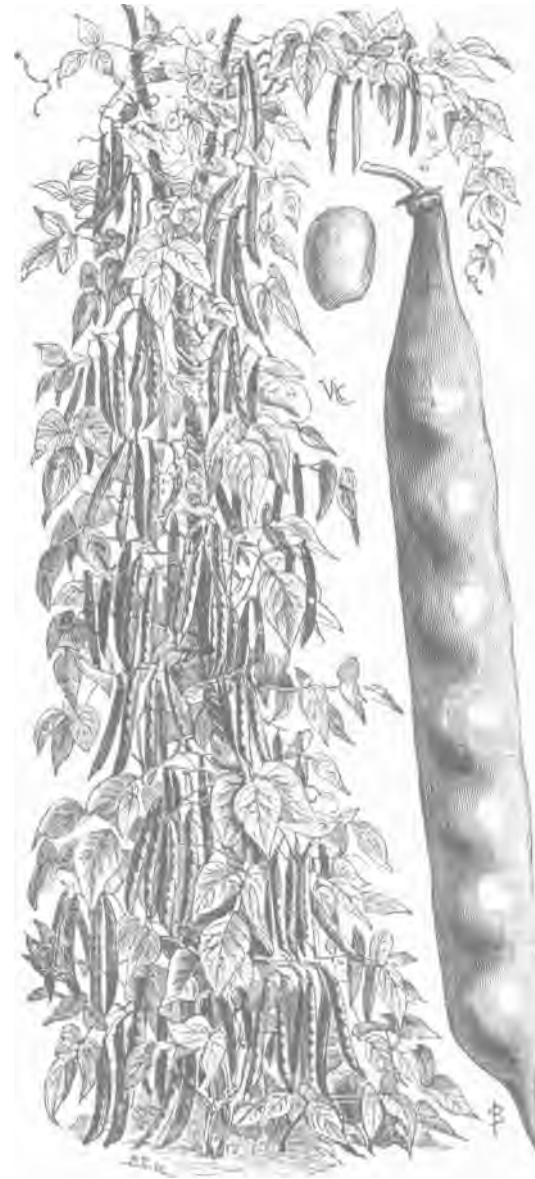
Haricot flageolet à feuille d'Ortie. Haricot flageolet nain hâtif à feuille gaufrée. — Très hâtif, excellent pour châssis et plein champ. Grain blanc.

Haricot flageolet Merveille de France. — Cosses nombreuses, grain vert. De qualité excellente.

Haricot flageolet Roi des verts. — Remarquablement productif ; le meilleur des Haricots à grain vert.

Haricot flageolet très hâtif d'Étampes. — Très productif, rustique, grain blanc, long. Aiguilles fines et tendres.

Haricot flageolet Triomphe des châssis. — Des plus recommandables aussi pour pleine terre. Grain vert.



HARICOTS MANGETOUT SANS FIL

Haricot flageolet de Vitry blanc. — Estimé pour ses filets fins et pour ses grains frais ou secs.

Haricot Incomparable. Haricot Express. — Demi-hâtif et très productif, donne des filets longtemps bons à cueillir. Résiste très bien à la maladie.

Haricot l'Inépuisable. — Cosses fines et tendres. Grain blanc.

Haricot du Petit Potager. Haricot Métis blanc (Vilmorin). — Hâtif. Filets abondants, fins et de bonne qualité. Grain blanc, allongé, excellent frais ou sec.

Haricot Complet (Vilmorin). — Variété possédant au maximum toutes les qualités du Haricot nain abondant, mais avec un joli grain blanc.

Haricot Prodige de Courtry blanc. Haricot Gloire d'Orléans. Haricot du Perreux blanc. — Variété vigoureuse, longs filets allongés. Beau grain blanc. Excellent consommé frais ou sec

B) **A** consommer **exclusivement en filets :**

Haricot Abondant. Haricot Maireau. Haricot Le Marocain. — Très hâtif, vigoureux ; filets

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Flageolet Roi des Verts



Haricot Nain Complet



Haricot Abondant



Haricot Fin de Bagnols

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Fin de Linas



Haricot de Lignereux



Haricot Métis



Haricot Roi des Belges

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Supermétis



Haricot Triomphe de Farcy



Haricot
Michelet à longue cosse



Haricot
Nain Méridionale

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Suisse Blanc H. Lingot



Haricot Très Hatif de Massy



Haricot Beurre Merveille du Marché



Haricot Beurre Nain du Mont d'Or

www.frenchpdf.com



HARICOT PHÉNOMÈNE

tendres de 18 à 20 cm. Grain panaché blanc et jaune brun.

Haricot Empereur de Russie (vrai). — Demi-hâtif. Aiguilles fines, charnues, droites ou un peu arquées. Grain chocolat clair, marbré.

Haricot fin de Bagnols. Haricot Bagnolais. Haricot nain hâtif du Roussillon. — Hâtif, longs filets (18 cm.) fins, très charnus, ne s'aplatissant pas et restant tout à fait sans fils. Grain chocolat clair marbré.

Haricot fin de Linas. — Filets très fins, atteignant de 18 à 19 cm., panachés de noir, se formant très vite. Très productif. Grain chamois panaché violet noir. Résiste à la chaleur. Quelquefois appelé Gibouis.

Haricot Gloire de Deuil (race maraîchère). -- Amélioration du Haricot Parisien, hâtif, filets très fins. Grain chamois marbré.

Haricot Jaune Cent-pour-un. — Grain petit, ovale, jaune foncé presque brun. Productif.

Haricot de Lignereux. Haricot noir idéal de Conflans — Rustique, résiste très bien à la chaleur. Très cultivé en Provence sous le nom de Haricot demi-long de Château-renard.

Haricot Merveille de Paris. Haricot Petit gris. — Cosses longues et fines. Grain gris marbré.

Haricot Métis. Haricot Éclipse. — Longs filets très fins. Grain panaché noir et blanc.

Haricot noir hâtif de Belgique. — Variété excellente, remplace avantageusement le Haricot Express d'Ampuis.

Haricot **du Perreux. Haricot flageolet jaune amélioré. —** Hâtif. Beaux filets très tendres. Grain chamois clair. Précocité remarquable.

Haricot Roi des Belges. Haricot Métis noir. Haricot Triomphe d'Épizy. — Longues cosses charnues, de très bonne qualité. Variété très hâtive, productive ; grain noir.

Haricot Marcelin. — Extrême précocité, devance le Haricot Roi des Belges auquel ses caractères de végétation l'apparentent.

Haricot Supermétis. — Variété appréciée pour la cueillette en vert, un peu plus hâtive que le Haricot Métis. Ses filets sont plus longs et arrondis. Grain chamois strié violet et blanc.

Haricot Triomphe de Farcy. — Filets minces, tres longs, arrondis, charnus, vert marbré gris. Grain panaché noir et nankin.

Haricot vert aiguille. — Variété précoce. Filets charnus, atteignant 18 cm. de longueur. Grain chamois clair.

C) A écosser, pour grains frais ou secs :

Haricot Comtesse de Chambord. Haricot riz nain. — Cosses nombreuses, 5 à 6 grains blancs petits, à peau fine.

Haricot flageolet rouge, race maraîchère. Haricot Rognon de **coq. —** Rustique et très productif. Qualité remarquable en grains secs.

Haricot Michelet à longue cosse. — Plus hâtif que le Haricot Michelet, à cosses plus longues, atteignant 16 cm. Productif ; résiste à la chaleur. Grain blanc.

www.frenchpdf.com



HARICOT NAIN COMPLET (filet grandeur naturelle).



HARICOT BEURRE NAIN PLEIN-LE-PANIER

Haricot Méridional (Vilmorin). — Productif, précoce. Ses cosses sont légèrement panachées de violet. Son grain, qui a quelque analogie avec celui du Haricot Suisse rouge, a un excellent goût de châtaigne.

Haricot Sabre nain. Haricot très hâtif de Hollande. — Excellente variété. Cosses longues, grain blanc, très bon frais ou sec.

Haricot de Soissons nain hâtif (vrai). — Grain blanc taché de jaune au-dessus du hile, moyen, aplati.

Haricot Suisse blanc. Haricot Lingot. — Variété très robuste, convient pour la grande culture.

Haricot Suisse blanc hâtif. — Plus hâtif que le précédent, cosses recourbées contenant 6 grains.

Haricot Suisse rouge. — Grain allongé, presque droit, marbré de taches lie de vin sur un fond rouge pâle.

Haricot très hâtif de Massy (Vilmorin). — Variété d'une grande précocité et d'une excellente qualité. Cosses faciles à écosser, contenant 7 beaux grains blancs, plats.

4° NAINS SANS PARCHEMIN, OU MANGETOUT :

A) **A** cosses jaunes, « Haricots beurre » :

Haricot d'Alger (beurre noir) nain. — Cosses charnues, jaune beurre. Hâtif et de qualité excellente.

Haricot beurre aiguillette. Haricot Métis beurre. — Cosses jaunes, extra-fines, droites et effilées. Grain noir et blanc. Variété précoce résistant bien à la chaleur ; à consommer jeune.

Haricot beurre blanc nain amélioré. — Cosses longues, mais peu charnues ; doivent être cueillies jeunes. Grain blanc.

Haricot beurre de Digoin. — Petites cosses nombreuses. Grain chamois.

Haricot beurre doré. — Variété hâtive et productive, à cosses très blanches, demi-rondes, légèrement recourbées. Grain jaune.

Haricot beurre Merveille du Marché. — Cosses jaunes, droites et effilées, longues de

www.frenchpdf.com

16 cm., sans parchemin. Grain noir. Production abondante.

Haricot beurre nain du Mont-d'Or. — Cosses nombreuses, longues de 10 cm., rondes, pleines, jaune pâle, sans parchemin. Variété très précoce. Grain petit, rond, roux très foncé tirant sur le noir.

Haricot beurre noir à longue cosse. — Très estimé pour la culture en plein champ. Cosses jaunes, aplaties, arquées, longues de 16 à 18 cm.

Haricot beurre du Paradis (Vilmorin). — Vigoureux, productif. Cosses jaunes, de 13 à 14 cm., arrondies, bien charnues, tout à fait sans fils. Grain blanc, taché de noir à l'ombilic.

Haricot beurre Plein-le-Panier. — Vigoureux. Assez hâtif, à cosses jaunes, rondes, sans parchemin. Grain café au lait.

Haricot beurre du Poulinat (Vilmorin). — Supporte bien la chaleur. Belles cosses, charnues, sans fils, devenant jaune beurre. Grain brun noir.

Haricot beurre sans rival. Haricot beurre cent-pour-un. — Variété ne dépassant pas 30 cm. de hauteur. Cosses fines, légèrement arquées, longues, charnues. Grain jaune brun.

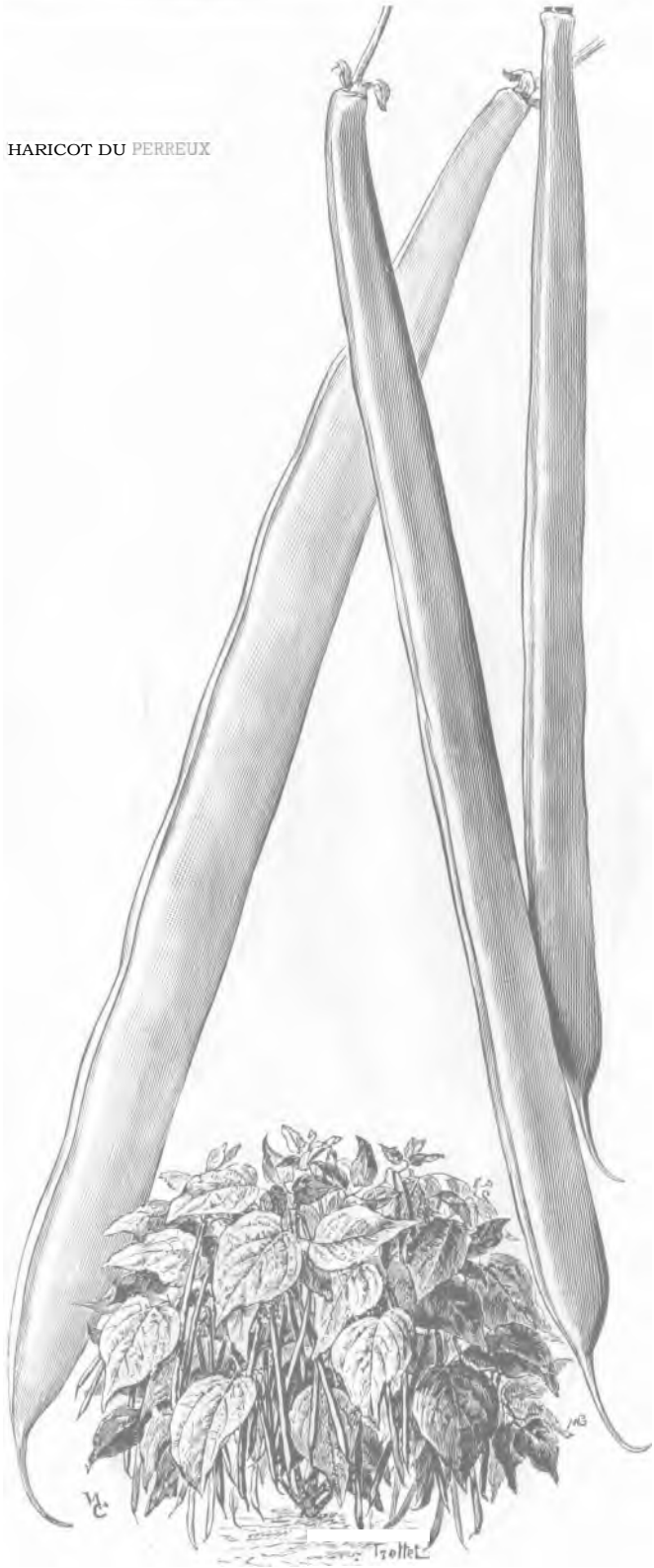
Haricot Roi des beurres (vrai). — Production abondante. Cosses jaune vif, très épaisses, tendres et charnues. Grain blanc, oblong, à écorce fine, excellent.

B) **A cosses vertes, « Haricots Mangetout »:**

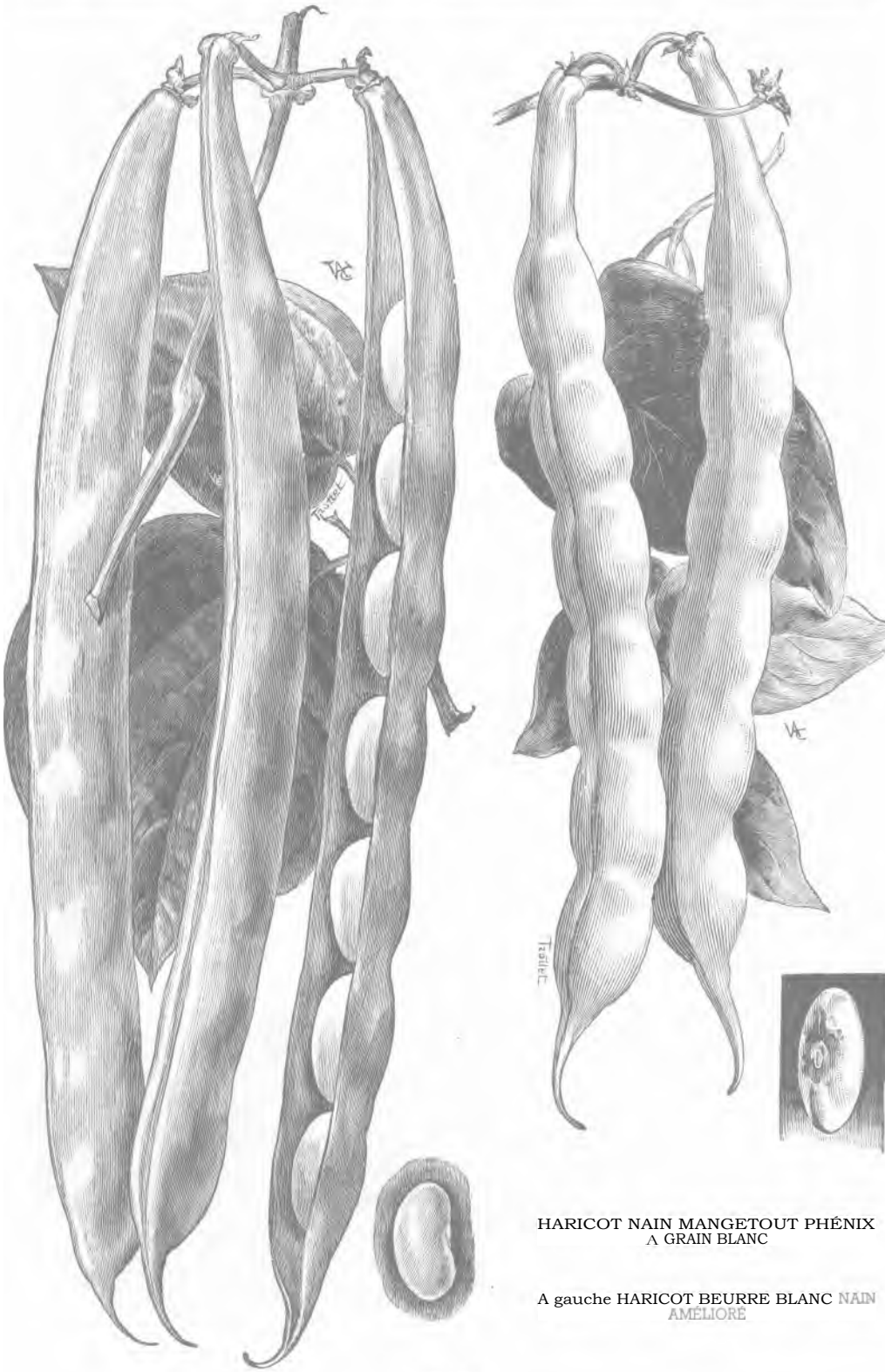
Haricot fin de Montreux. — Productif. Filets fins, bien verts, cylindriques, charnus, se conservant longtemps bien tendres. Grain brun foncé.

Haricot Mangetout du Bua (Vilmorin). — Filets cylindriques, sans fils, excellents, restant longtemps verts et tendres. Grain noir.

Haricot Mangetout Conserva. — Très précoce, résiste bien à la rouille. Cosses restant sans fils. Apprécié pour conserves. Grain blanc lavé de lie de **vin clair.**



www.frenchpdf.com



HARICOT NAIN MANGETOUT PHÉNIX
A GRAIN BLANC

A gauche HARICOT BEURRE BLANC NAIN AMÉLIORÉ

www.frenchpdf.com

Haricot Mangetout Enfant de Montcalm. — Excellent Mangetout, assez précoce et de longue production. Cosses longues, fines, droites, épaisses, charnues. Grain blanc taché de brun à l'ombilic.

Haricot Mangetout Saxa. — Bonne variété de Haricot Mangetout, hâtive et productive. Belles et longues cosses, sans fils. Grain chamois.

Haricot Mangetout extra-hâtif. Haricot Baraquet du Midi. — Hâtif. Cosses d'abord vertes, puis blanc jaunâtre. Grain blanc. Souvent cultivé sous le nom de Haricot Mangetout de Falaise.

Haricot Mangetout Phénix. — Variété vigoureuse, à cosses rondes, vertes, très charnues et complètement sans fils. Grain lie de vin.

Haricot Mangetout Phénix à grain blanc. — A toutes les qualités du Haricot Mangetout Phénix, dont il se distingue par son grain blanc, taché de rose à l'ombilic.

Haricot Mangetout du Rhin. Haricot Marché de Genève. — Belles cosses vertes à l'état jeune, sans fils. Grain brun.

Haricot Mangetout Roi de l'été (Vilmorin). — Cosses droites, cylindriques, bien sans parchemin. Tardif, résiste à la sécheresse. Grain lie de vin.

Haricot Prédome nain. Haricot petit carré de Caen. — Grain blanc, petit, ovale, arrondi, cosses vertes, charnues.

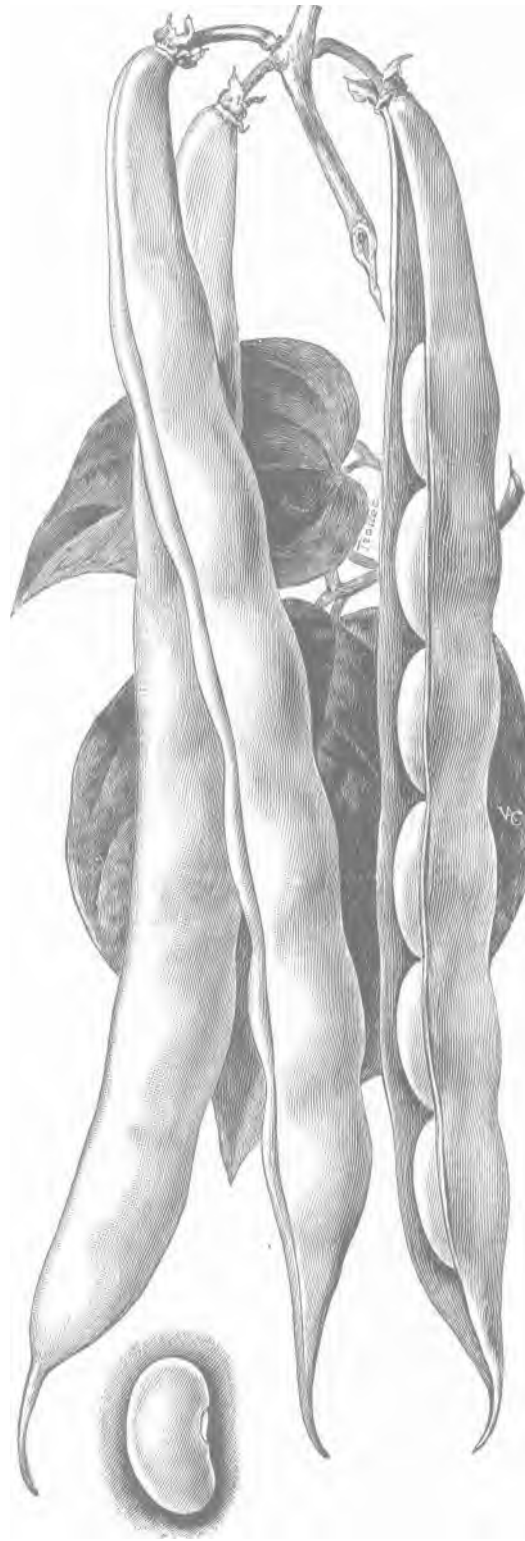
Haricot nain Mangetout Princesse sans fils. — Cosses tres charnues, arrondies, tout à fait sans fils. Grain blanc. Estimé dans le nord de la France.

Haricot Princesse nain à grosse cosse. — Plus vigoureux que le Haricot Mangetout Princesse, mais la cosse n'est pas complètement sans fils. Grain blanc. Cultivé davantage pour grain *sec*,

Haricot Surpasse Phénix. — Cosses très longues, atteignant jusqu'à 18 cm., rondes et bien charnues. Grain **rouge** foncé.

C) A cosses vertes (pour grains frais ou secs) :

Haricot Coco blanc nain. — Avec les qualités du Haricot Coco marbré nain, présente l'avantage de produire un beau grain blanc.



A droite HARICOT MICHELET A LONGUE COSSE

www.frenchpdf.com

Haricot Coco blanc précoce nain. — De bonne tenue ; ne file pas ; devance de 2 à 3 semaines le Coco blanc nain. Grain excellent.

Haricot Coco marbré nain. Haricot de Prague marbré nain. Haricot Boulot nain. Haricot Coco rose nain. — Cosses vert pâle, abondamment flagellées de rouge, contenant 6 ou 7 grains rose saumoné, tachetés rouge sang de boeuf.

Haricot Coco nain rose d'Eyragues. — Très précoce ; cosses jaunes, lavées de rouge, tendres et sans fils ; grain marbré rouge sur fond chamois, d'excellente qualité frais ou sec.

Haricot jaune de la Chine. — Grain jaune soufre, très bon frais ou sec. Variété productive ; cosses longues de 10 cm. vertes, jaunissant à maturité.

5° HARICOTS DOLIQUES :

Haricot Dolique Mongette. Banette. Haricot Cornille (nain). —Les jeunes cosses, presque cylindriques, atteignant de 15 à 25 cm. de long, se mangent en vert à la manière des Haricots en filets. Hauteur, 50 à 60 cm.

Haricot Dolique Asperge. Haricot Asperge (à rames). — Cosses longues et très minces, à consommer en vert. Hauteur 2 à 3 mètres.

Haricot Dolique du Tonkin (nain). — Très hâtif, excellent à manger en haricots verts. Hauteur 30 cm.

Haricot Dolique géant extra-hâtif (à rames). — Cosses nombreuses atteignant 0 m. 80. Excellentes à l'état frais.

SÉLECTION VILMORIN

1° A RAMES, A PARCHEMIN

Haricot extra-hâtif (Perfection)
Haricot blanc précoce de Juillet

Par kilog	N° 19.830
» 500 gr.	» 19.831
» 200 »	» 19.838

Haricot à rames de tous les jours (Vilmorin)

Par kilog	N° 19.860
» 500 gr.	» 19.861
» 200 »	» 19.862
» 100 »	» 19.863

Haricot sabre, à très grande cosse

Par kilog	N° 19.960
» 500 gr.	» 19.961
» 200 »	» 19.962
» 100 »	» 19.963

Haricot de Soissons **blanc à** rames
(surchoix d'élite trié)

Par kilog	N° 20.020
» 500 gr.	» 20 021
» 200 »	» 20.022

Haricot d'Espagne colossal
Haricot Bouquet

Par kilog	N° 20.100
» 500 gr.	» 20.101
» 200 a	» 20.102

Haricot d'Espagne rouge (Best of all) — Haricot Bouquet

Par kilog	N° 20.110
» 500 gr.	» 20.111
» 200 »	» 20.112

Haricot d'Espagne varié
Haricot Bouquet

Par kilog	N° 20.130
» 500 gr.	» 20.131
» 200 »	» 20.132

Haricot d'Espagne blanc
Haricot Bouquet

Par kilog	N° 20.090
» 500 gr.	» 20.091
» 200 »	» 20.092



HARICOT SABRE
A TRÈS GRANDE COSSE, A RAMES

www.frenchpdf.com



HARICOT
D'ESPAGNE



HARICOT PRINCESSE A RAMES SANS FILS
TYPE PERLE

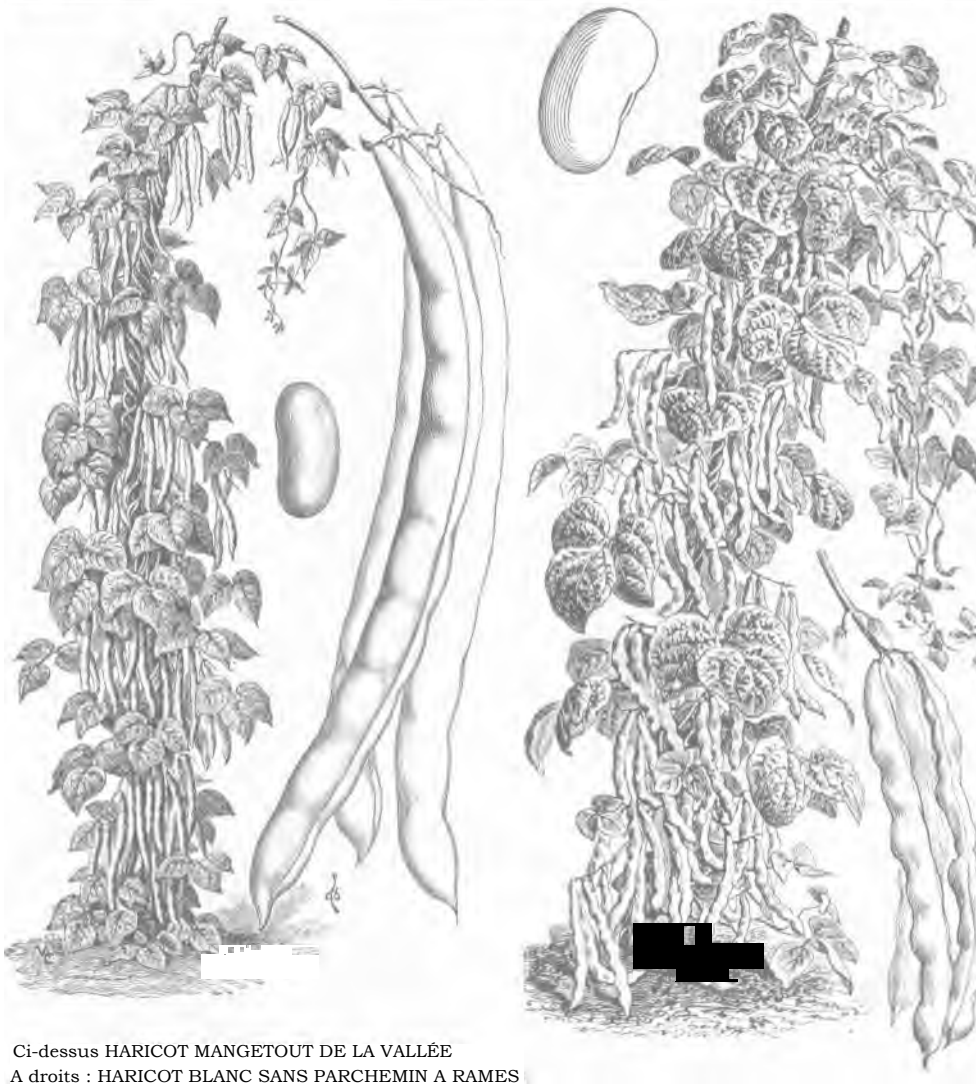


HARICOT A RAME
EXTRA-HATIF



HARICOT DE
SOISSONS BLANC
A RAMES

www.frenchpdf.com



Ci-dessus HARICOT MANGETOUT DE LA VALLÉE
A droits : HARICOT BLANC SANS PARCHEMIN A RAMES

SÉLECTION VILMORIN

2e A RAMES, SANS PARCHEMIN, 013 MANGETOUT

A) Mangetout à rames, à cosses jaunes, Haricot beurre du Mont-d'Or, à rames « Haricots beurre »

Haricot d'Alger beurre noir, à rames

Par kilog	N. 20.210
» 500 gr.	» 20.211
à 200 »	» 20.212

Haricot beurre Couronne d'or

Par kilog	N° 20.240
» 500 gr.	» 20.241
» 200 »	» 20.242
» 100 »	» 20.243

Haricot beurre Merveille de Venise, à rames

Par kilog	N. 20.270
» 500 gr.	» 20,271
» 200 »	» 20.272
» 100 »	» 20.273

Par kilog	N° 20.300
» 500 gr.	» 20.301
» 200 »	» 20.302

Haricot beurre de Montfavet (Vilmorin)

Par kilog	N° 20.320
» 500 gr.	» 20.321
» 200 »	» 20.322
» 100 »	» 20.323

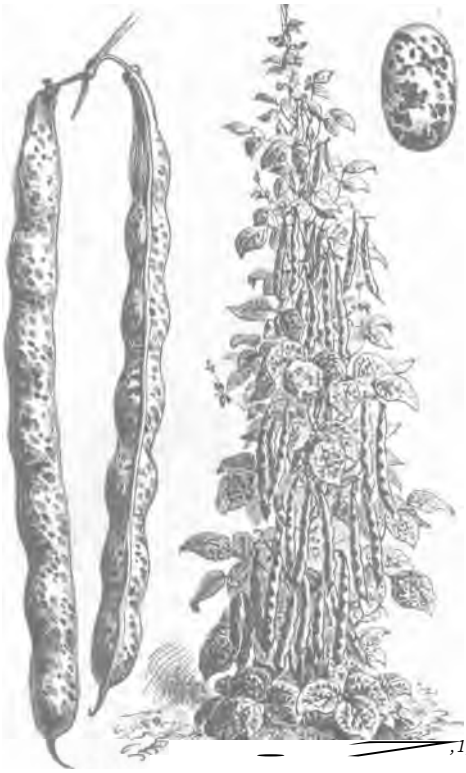
Haricot beurre Roi des Mangetout

Par kilog	N° 20.340
» 500 gr	» 20.341
» 200 »	» 20.342
» 100 »	» 20.343

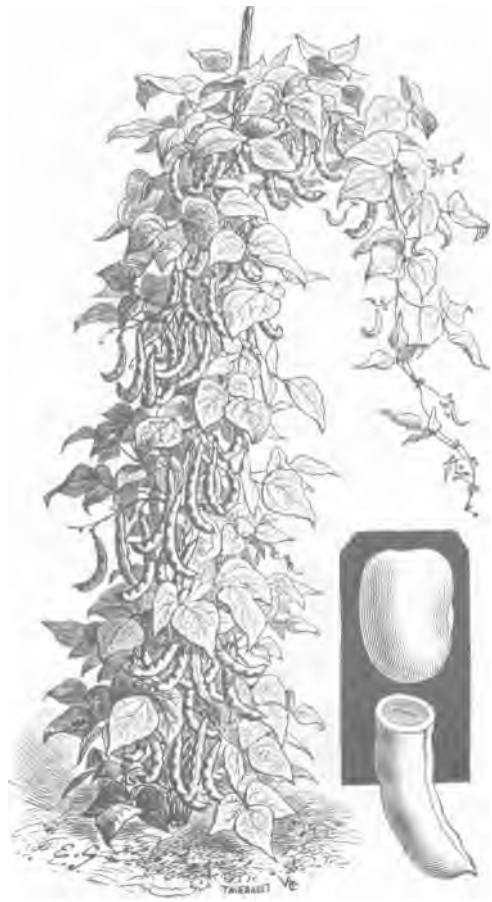
Haricot beurre de Saclay (Vilmorin)

Par kilog	N. 20.370
» 500 gr	» 20.371
» 200 »	» 20.372
» 100 »	» 20.373

www.frenchpdf.com



: HARICOT COCO ROSE A RAMES



A droite : HARICOT BEURRE BLANC, ROI DES MANGETOUT

SÉLECTION VILMORIN

20 A RAMES, SANS PARCHEMIN, OU MANGETOUT (Suite)

Haricot de Saint-Fiacre beurre

Par kilog.	N° 20.410
» 500 gr	» 20.411
» 200 »	» 20.412
» 100 »	» 20.413

B) **Mangetout à rames, à cosses vertes, « Haricots Mangetout »**

Haricot blanc grand Mangetout

Par kilog.	N° 20.500
» 500 gr.	» 20.501
» 200 »	» 20.502
» 100 »	» 20.503

Haricot Coco bicolore du Pape

Par kilog.	N. 20.530
» 500 gr	» 20.531
» 200 »	» 20.532

Haricot Coco blanc, à rames
Haricot gros Sophie

Par kilog.	N° 20.550
» 500 »	» 20.551
» 200 »	» 20.552

Haricot Coco rose, à rames - Haricot de Prague marbré - Haricot Boulot

Par kilog.	N° 20.570
» 500 gr	» 20.571
» 200 »	» 20.572

Haricot Mangetout du Maine
Haricot Trois-au-mètre

Par kilog.	N° 20.620
» 500 gr	» 20.621
» 200 »	» 20.622
» 100 »	» 20.623

Haricot Mangetout de Saint-Fiacre

Par kilog.	N° 20.660
» 500 »	» 20.661
» 200 »	» 20.662

Haricot Mangetout de Saint-Fiacre blanc

Par kilog.	N° 20.680
» 500 gr	» 20.681
» 200 »	» 20.682
» 100 »	» 20.683

Haricot Mangetout sans fil (Vilmorin)

Par kilog.	N° 20.710
» 500 gr.	» 20.711
» 200 »	» 20.712
» 100 »	» 20.713

Haricot Mangetout de la Vallée

Par kilog.	N° 20.750
» 500 gr	» 20.751
» 200 »	» 20.752
» 100 »	» 20.753

www.frenchpdf.com





Ci-dessus : HARICOT D'ALGER
BEURRE NOIR A RAMES

A droite HARICOT MANGETOUT ST-FIACRE

SÉLECTION VILMORIN

2° A RAMES, SANS PARCHEMIN, OU MANGETOUT (Suite)

Haricot Phénomène

Par kilog.	N° 20.810
» 500 gr.	» 20.811
» 200 »	» 20.812
» 100 »	» 20.813

Haricot Prédome à rames

Par kilog	N° 20.860
» 500 gr.	» 20.861
» 200 »	» 20.862
» 100 »	» 20.863

H. Pois de Sucre — H. Princesse à rames

Par kilog	N° 20.840
» 500 gr.	» 20.841
» 200 »	» 20.842
» 100 »	» 20.843

Haricot Princesse à rames — H. à la Reine

Par kilog.	N° 20.890
» 500 gr	» 20.891
» 200 »	» 20.892
» 100 »	» 20.893

Haricot Princesse à rames, sans fils, type Perle

Par kilog	N° 20.910
» 500 gr.	» 20.911
» 200 »	» 20.912
» 100 »	» 20.913

3° NAINS, A PARCHEMIN

A) A consommer en filets ou en grains

Haricot flageolet blanc

Par kilog	N° 21.602

Haricot flageolet à feuille d'Ortie

H. flageolet blanc à longue cosse extra

Par kilog	N° 21.080
» 500 gr	» 21.081
» 200 »	» 21.082

H. flageolet nain hâtif, à feuille gaufrée

Par kilog.	N° 21.140
» 500 gr	» 21.141
» 200 »	» 21.142

www.frenchpdf.com



HARICOT FLAGEOLET
A FEUILLE D'ORTIE



HARICOT FLAGEOLET TRÈS NATIF
D'ÉTAMPES



HARICOT FLAGEOLET
NAIN TRIOMPHE DES
CHASSIS



HARICOT INCOMPARABLE



HARICOT L'INÉPUISABLE

SÉLECTION VILMORIN

3° NAINS, **A PARCHEMIN** (Suite)

Haricot flageolet Chevrier
(Voir Haricot flageolet Roi des Verts)

Haricot flageolet Merveille de France

Par kilog	N° 21.170
» 500 gr.	» 21.171
» 200 »	» 21.172

Haricot flageolet Roi des Verts

Par kilog	N° 21.200
» 500 gr.	» 21.201
» 200 »	» 21.202

Haricot flageolet très hâtif d'Étampes

Par kilog	N° 21.220
» 500 gr.	» 21.221
» 200 »	» 21.222

Haricot flageolet Triomphe des châssis

Par kilog	N° 21.240
» 500 gr.	» 21.241
» 200 »	» 21.242

Haricot Incomparable
Haricot Express

Par kilog	N° 21.290
» 500 gr.	» 21.291
» 200 »	» 21.292

Haricot L'Inépuisable

Par kilog	N° 21.310
» 500 gr.	» 21.311
» 200 »	» 21.312

Haricot **du Petit Potager**
Haricot Métis blanc (Vilmorin)

Par kilog	N° 21.360
» 500 gr.	» 21.361
» 200 »	» 21.362

Haricot Complet (Vilmorin)

Par kilog	N° 21.380
» 500 gr.	» 21.381
» 200 »	» 21.382
» 100 »	» 21.383

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

3° **NAINS, A PARCHEMIN** (Suite)

Haricot prodige de Courtry blanc
Haricot Gloire d'Orléans
Haricot du Perreux blanc

Par kilog	N° 21.390
» 500 gr.	» 21.391
» 200 »	» 21.392
» 100 »	» 21.393

B) **A consommer exclusivement en filets**

Haricot Abondant - Haricot Maireau
Haricot Le Marocain

Par kilog	N° 21.470
» 500 gr.	» 21.471
» 200 »	» 21.472

Haricot Empereur de Russie (vrai)

Par kilog	N° 21.540
» 500 gr.	» 21.541
» 200 »	» 21.542

Haricot fin de Bagnols
Haricot Bagnolais
Haricot nain hâtif du Roussillon

Par kilog	N° 21.560
» 500 gr.	» 21.561
» 200 »	» 21.562

Haricot fin de Linas

Par kilog	N° 21.570
• 500 gr.	» 21.571
a 200 »	» 21.572

Haricot Gloire de Deuil (race maraîchère)

Par kilog	N° 21.640
» 500 gr.	» 21.641
» 200 »	» 21.642

Haricot jaune Cent-pour-un (extra)

Par kilog	N° 21.710
a 500 gr.	» 21.711
» 200 »	» 21.712

Haricot de Lignereux (Vilmorin)
Haricot noir idéal de Conflans

Par kilog	N° 21.740
» 500 gr.	» 21.741
» 200 »	» 21.742

Haricot Merveille de Paris
Haricot Petit gris

Par kilog	N° 21.780
» 500 gr.	» 21.781
» 200 »	» 21.782

Haricot Métis - Haricot Éclipse

Par kilog	N° 21.810
» 500 gr.	» 21.811
» 200 »	» 21.812

Haricot noix hâtif de Belgique

Par kilog	N° 21.850
» 500 gr.	» 21.851
» 200 »	» 21.852

Haricot du Perreux
Haricot flageolet jaune amélioré

Par kilog	N° 21.930
» 500 gr	» 21.931
» 200 »	» 21.932

Haricot Roi des Belges
Haricot Métis noir
Haricot Triomphe d'Épizy

Par kilog	N° 21.980
» 500 gr.	» 21.981
» 200 »	» 21.982

Haricot Marcelin

Par kilog	N° 22.040
» 500 gr.	» 22.041
» 200 »	» 22.042

Haricot Supermétis

Par kilog	N° 22.080
» 500 gr.	» 22.081
» 200 »	» 22.082

Haricot Triomphe de Farcy

Par kilog.	No 22.100
» 500 gr.	» 22.101
» 200 »	» 22.102

Haricot vert aiguille;

Par kilog	N° 22.120
» 500 gr.	» 22.121
» 200 »	» 22.122

C) **A écosser, pour grains frais ou secs**

Haricot Comtesse de Chambord
Haricot riz nain

Par kilog.	N° 22.190
» 500 gr.	» 22.191
» 200 »	» 22.192

Haricot flageolet rouge, race maraîchère
Haricot Rognon de coq

Par kilog	N° 22.260
» 500 gr.	» 22.261
» 200 »	» 22.262

Haricot Michelet à longue cosse

Par kilog	No 22.320
» 500 gr.	» 22.321
» 200 »	» 22.322

Haricot Méridional (Vilmorin)

Par kilog	N° 22.340
» 500 gr	» 22.341
» 200 »	» 22.342
» 100 »	» 22.343



HARICOT FIN DE BAGNOTS



HARICOT SABRE NAIN

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

3° NAINS, A PARCHEMIN (Suite)

Haricot sabre nain
Haricot très hâtif de Hollande

Par kilog	N. 22,350
» 500 gr	» 22.351
» 200 »	» 22.352

Haricot de Soissons nain hâtif (vrai)

Par kilog	N° 22.390
» 500 gr.	» 22.391
» 200 »	» 22.392

Haricot Suisse blanc - Haricot Lingot

Par kilog	N° 22.480
» 500 gr.	» 22.481
» 200 »	» 22.482

Haricot Suisse blanc hâtif

Par kilog	N° 22.500
» 500 gr.	» 22.501
» 200 »	» 22.502

Haricot Suisse rouge (1ee choix)

Par kilog	N° 22.550
» 500 gr.	» 22.551
» 200 »	» 22.552

Haricot très hâtif de Massy (Vilmorin)

Par kilog	N° 22.610
» 500 gr.	» 22.611
» 200 »	» 22.612
» 100 »	» 22613

4° NAINS, SANS PARCHEMIN, OU MANGETOUT

A) **A** cosses jaunes, « Haricots beurre »

Haricot d'Alger (beurre noir) nain

Par kilog	N° 22.790
» 500 gr.	» 22.791
» 200 »	» 22.792

H. beurre aiguillette - H. Métis beurre

Par kilog	N. 22.830
» 500 gr.	» 22.831
» 200 »	» 22.832

Haricot beurre blanc nain amélioré

Par kilog	N° 22.870
» 500 gr.	» 22.871
» 200 »	» 22.872
» 100 »	» 22.873

Haricot beurre de Digoin

Par kilog	N. 22.910
» 500 gr	» 22.911
» 200 »	» 22.912

Haricot beurre doré

Par kilog	N° 22,940
» 500 gr.	» 22.941
» 200 »	» 22.942

Haricot beurre Merveille **du Marché**

Par kilog	N. 23.020
» 500 gr.	» 23.021
» 200 »	» 23.022

Haricot beurre nain **du Mont-d'Or**

Par kilog	N° 23.060
» 500 gr.	» 23.061
» 200 »	a 23.062

Haricot beurre noir à longue **cosse**

Par kilog	N° 23.100
» 500 gr.	» 23.101
» 200 »	» 23.102

Haricot beurre du Paradis (Vilmorin)

Par klog	N. 23.120
» 500 gr.	» 23.121
» 200 »	» 23.122
» 100 »	» 23.123

Haricot beurre Plein-le-Panier

Par kilog	N° 23.140
a 500 gr.	» 23.141
» 200 »	» 23.142
» 100 »	» 23.143

Haricot beurre du Poulinai (Vilmorin)

Par kilog	N° 23.150
» 500 gr.	» 23.151
» 200 »	» 23.152

Haricot beurre sans rival
Haricot beurre cent-pour-un

Par kilog	N° 23.170
» 500 gr.	» 23.171
» 200 »	» 23.172

Haricot Roi des beurres (vrai)

Par kilog	N° 23.240
» 500 gr.	» 23.241
» 200 »	» 23.242
» 100 »	» 23.243

B) **A cosses vertes, « Haricots Mangetout»**

Haricot fin de Montreux

Par kilog	N° 23.560
» 500 gr.	» 23.561
» 200 »	» 23.562
» 100 »	» 23.563

Haricot Mangetout du Bua (Vilmorin)

Par kilog	N. 23.610
» 500 gr.	a 23.611
» 200 a	» 23.612
» 100 a	» 23.613



HARICOT D'ALGER (BEURRE NOIR) NAIN



HARICOT BEURRE DE DIGOIN

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

40 NAINS, SANS PARCHEMIN, OU MANGETOUT (Suite)

Haricot Mangetout Conserva

Par kilog	N° 23.620
» 500 gr	» 23.821
» 200 »	» 23.622
» 100 »	» 23.623

Haricot Mangetout Enfant de Montcalm

Par kilog	N° 23.630
» 500 gr.	» 23.631
» 200 »	» 23.632
» 100 »	» 23.633

Haricot Mangetout Saxa

Par kilog	N. 23.640
» 500 gr.	» 23.641
» 200 »	» 23.642
» 100 »	» 23.643

Haricot Mangetout extra-hâtif
Haricot Baraquet du Midi

Par kilog	N° 23.650
» 500 gr.	» 23.651
» 200 »	» 23.652
» 100 »	» 23.653

Haricot Mangetout Phénix

Par kilog	N° 23.690
» 500 gr.	» 23.691
» 200 »	» 23.692
» 200 »	» 23.693

Haricot Mangetout Phénix à grain blanc

Par kilog	N° 23.710
» 500 gr.	» 23.711
» 200 »	» 23.712
» 100 »	» 23.713

Haricot Mangetout du Rhin
Haricot Marché de Genève

Par kilog	N° 23.740
» 500 gr.	» 23.741
» 200 »	» 23.742
» 100 »	» 23.743

Haricot Mangetout Roi de l'été (Vilmorin)

Par kilog	N° 23.770
» 500 gr.	» 23.771
» 200 »	» 23.772
» 100 »	» 23.773

Haricot Prédome nain
Haricot petit carré de Caen

Par kilog	N° 23.810
» 500 gr.	» 23.811
» 200 »	» 23.812
» 100 »	» 23.813

Haricot nain Mangetout Princesse, sans fils

Par kilog	N° 23.830
» 500 gr.	» 23.831
» 200 »	» 23.832
» 100 »	» 23.833

Haricot Princesse nain à grosse cosse

Par kilog	N° 23.840
» 500 gr.	» 23.841
200 »	» 23.842
» 100 »	» 23.843

Haricot Surpasse Phénix

Par kilog	N° 23.870
» 500 gr.	» 23.871
» 200 »	» 23.872
» 100 »	» 23.873

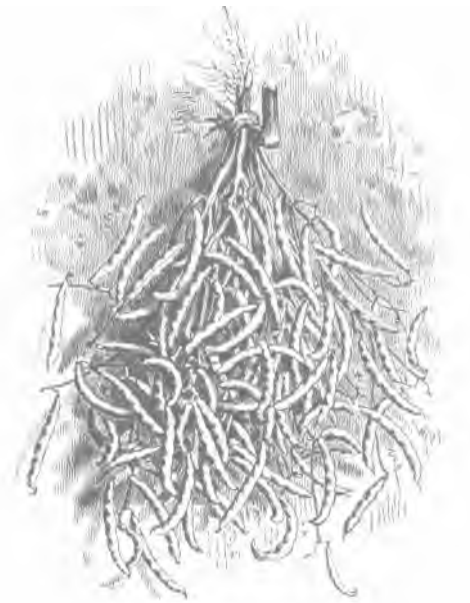
C) **A** cosses vertes
(pour grains frais ou secs)

Haricot Coco blanc nain

Par kilog	N° 23.930
» 500 gr.	» 23.931
» 200 »	» 23.932

Haricot Coco blanc précoce nain

Par kilog	N° 23.940
» 500 gr.	» 23.941
» 200 »	» 23.942



HARICOT BEURRE DORE NAIN



HARICOT BEURRE SANS RIVAL



HARICOT BEURRE NOIR NAIN A LONGUE COSSE

www.frenchpdf.com







HARICOT NAIN ROI DES BEURRES



Ci-dessus : HARICOT DOLIQUE GÉANT EXTRA-NATIF

A droite : HARICOT JAUNE DE LA CHINE

SÉLECTION VILMORIN

4° NAINS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT (Suite)

Haricot Coco marbré nain
Haricot de Prague marbré nain
Haricot Boulot nain — Haricot Coco rose nain

Par kilog	N° 23.960
» 500 gr	» 23.961
» 200 »	» 23.962

Haricot Coco nain rose d'Eyragues

Par kilog	No 23.980
» 500 gr.	» 23.981
» 200 »	» 23.982

Haricot jaune de la Chine

Par kilog	N° 24 030
» 500 gr.	» 24.031
» 200 »	» 24.032

5° HARICOTS DOLIQUES

Haricot dolique Mongette Banette — Haricot Cornille nain

Par 200 gr.	N° 24.202
» 100 »	» 24.203

Haricot Dolique Asperge. Haricot Asperge (à rames).

Par 100 gr	No 24.113
» 60 »	» 24.114
» 30 »	» 24.115

Haricot Dolique du Tonkin (nain).

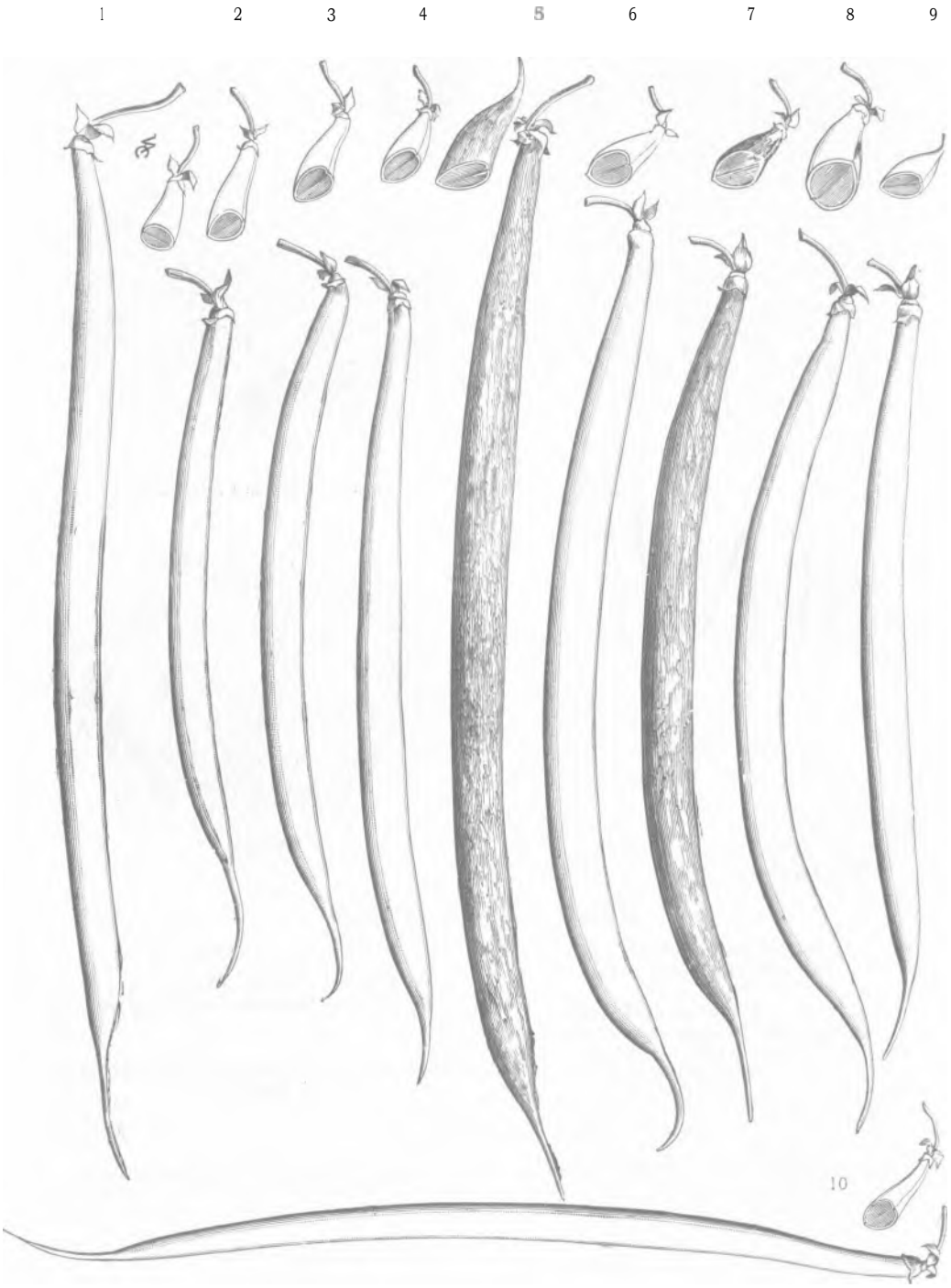
Par 100 gr.	No 24.173
» 60 »	» 24.174
» 30 »	» 24.175

Haricot Dolique géant extra-hâtif (à rames)

Par 100 gr.	No 24.183
» 60 »	» 24.184
» 30 »	» 24.185

www.frenchpdf.com

HARICOTS EN AIGUILLES POUR CONSERVES



VOIR AU BAS DE LA PAGE SUIVANTE LES LEGENDES CORRESPONDANT A CE TABLEAU

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Beurre du Paradis



Haricot Beurre du Poulinat



Haricot Mangetout du Bua



Haricot Mangetout Phenix

www.frenchpdf.com

HARICOTS



Haricot Mangetout du Rhin



Haricot Mangetout Roi de l'Eté



Haricot Coco Blanc Précoce



Haricot Coco Marbré Nain

www.frenchpdf.com

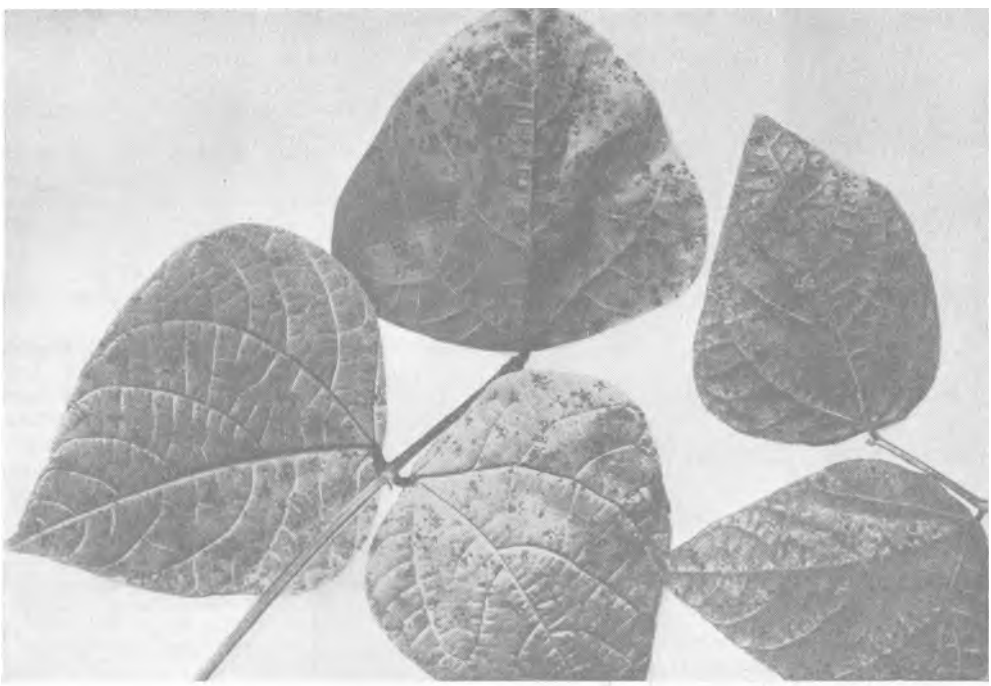
Maladies. — Parmi les maladies qui peuvent atteindre le Haricot, on peut citer :

La Graisse, due à une bactérie *(Pseudomonas* ou *Phytomonas phaseoli),* qui détermine sur les gousses des taches chancreuses, laissant suinter un liquide visqueux ; s'observe et peut devenir grave, au cours des étés humides, surtout sur les variétés naines.

Remède : Arracher et brûler les pieds atteints ; employer des graines sélectionnées étrangères à la région contaminée et observer l'assolement triennal.

L'Anthracnose du Haricot, due à un champignon *(Colletotrichum Lindemuthianum),* caractérisée par des taches déprimées, arrondies, d'un brun grisâtre à contour rougeâtre, dont se couvrent les feuilles et surtout les gousses vertes.

La Rouille *(Uromyces appendiculatus)* qui produit sur les feuilles des taches d'abord pâles puis brunissant petit à petit.



ROUILLE DU HARICOT SUR FEUILLES •

LÉGENDES DE LA GRAVURE CI-CONTRE :

HARICOTS EN AIGUILLES POUR CONSERVE

1.- HARICOT NAIN ABONDANT.

2. - HARICOT ROI DES BELGES.

3. - HARICOT SUPERMÉTIS.

4. - HARICOT NOUVEL.

5. - HARICOT TRIOMPHE DE FARCY.

6. - HARICOT DE LINAS.

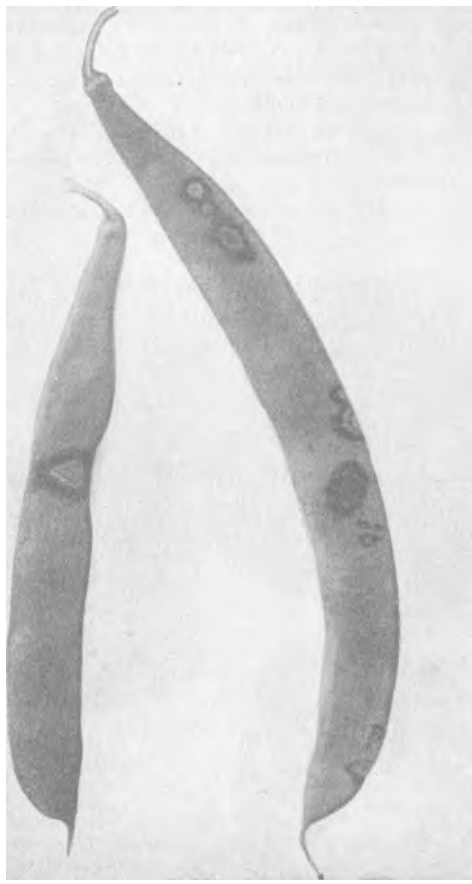
7. - HARICOT GLOIRE DE DEUIL.

B. - HARICOT FIN DE BAGNOLS.

9. - HARICOT MÉTIS.

10. - HARICOT FIN DE LIGNEREUX.

www.frenchpdf.com



Ci-dessus: ANTHRACNOSE DU HARICOT SUR GOUSSES'

Ci-contre : MOSAIQUE DU HARICOT'

Le Puceron des racines du Haricot *(Tri fidaphis phaseoli),* qui s'attaque au collet des jeunes plants dont il amène le dépérissement.

Le Puceron vert du Haricot *(Acyrthosiphon pisi),* gros Puceron de couleur vert clair, avec les yeux d'un rouge sombre, dont on ne rencontre généralement que des individus isolés dans les potagers.

Destruction : Sulfate de nicotine, en arrosages à 10 % pour le puceron des racines, et en pulvérisations pour le puceron vert en cas d'attaque généralisée.

L'Araignée rouge *(Tetranychus althææ)* qui détermine sur le feuillage des taches grises, par les toiles très fines qu'elle y tisse et les piqûres qu'elle produit.

Destruction : Bassinages fré-

Remède : Ces deux maladies peuvent se combattre au moyen de pulvérisations à l'oxychlorure de cuivre, mais ce traitement ne peut être appliqué que s'il s'agit de Haricots à récolter en grains ; enlever et brûler les parties atteintes. Utiliser des semences saines. En cas de provenance douteuse, les désinfecter par une immersion de 2 heures dans le formol à 5 %, ou mieux, au moyen d'un composé organomercurique.

Le Blanc *(Erisyphe polygoni)* dû à un champignon qui couvre les feuilles de taches blanchâtres.

Remède : Soufrage dès l'apparition de la maladie, qui est rarement très nuisible.

Enfin la maladie des Sclérotes *(Sclerotinia Libertiana)* qui n'attaque guère que les cultures sous châssis. Les plants atteints se couvrent d'un lacis de filaments blancs.

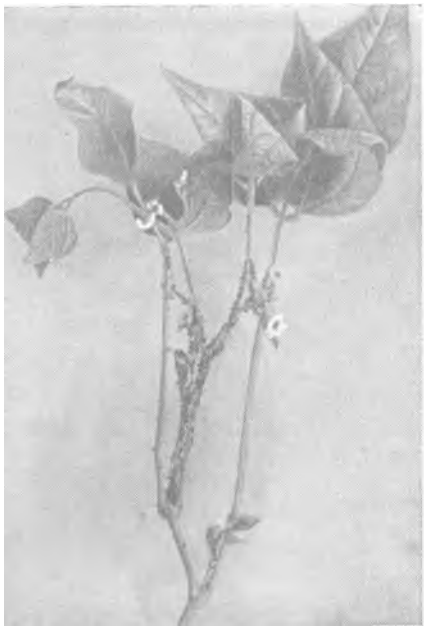
Remède : Arracher et brûler les pieds atteints et ceux qui les environnent.

Insectes **nuisibles. — La Bruche** des Haricots *(Acanthoscelides obsoletus),* dont les larves vivent dans les graines, souvent à plusieurs dans la même graine.

Remède : Désinfecter les graines après la récolte, au moyen de vapeurs de sulfure de carbone ou au bromure de méthyle *(voir* **BRUCHES).** N'employer comme semence que des graines absolument saines.



www.frenchpdf.com



COLONIE DE PUCERONS NOES SUR PLANT DE HARICOT*



PORTION GROSSIE DE LA VUE CI-CONTRE

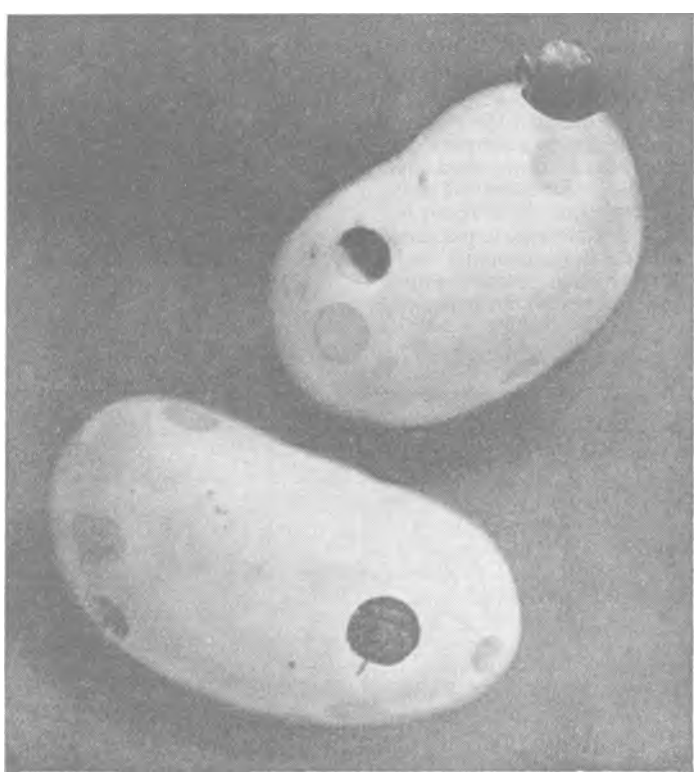
quents et pulvérisations nicotinées.

Usages. — Les Haricots se consomment cuits : les Haricots verts et les Mangetout s'accommodent au beurre, au jus ou en salade. Les Haricots en grains, frais ou secs, se mangent à la maître d'hôtel, en ragoût, au jus ou en salade. Cette Légumineuse tient une des premières places dans l'alimentation ; sa chair est une des plus riches en azote et soutient la comparaison avec celle des animaux.

ENGRAIS. — Vilmorin-Légumineuses *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Oxychlorure de cuivre, soufre, sulfure de carbone, bromure de méthyle, sulfate de nicotine *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures **légumières,** par O. Bussard. **Culture potagère,** par J. Vercier. **Haricots, Pois,** par André Leroy.



GRAINS DE HARICOT RAUCHÉS
On voit, sur chaque grain, une bruche adulte sortir d'un trou circulaire. D'autres ouvertures toutes préparées, mais encore obturées par une mince pellicule d'épiderme, s'apperçoivent sous forme de disques gris. Dans chacune de ces ouvertures une larve s'est nymphosée. Elle n'aura plus qu'a soulever le couvercle pour se libérer.

www.frenchpdf.com

HARPALE Coléoptère de la tribu des Carabides dont deux espèces sont nuisibles au Fraisier



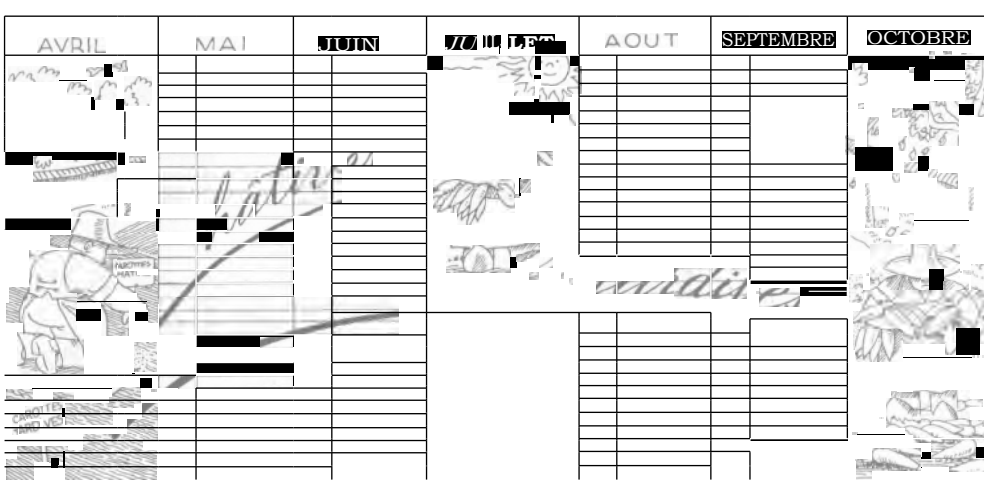
HARPALE BRONZÉ* grossi 4 fois.



HARPALE CHAUSSÉ* grossi 4 fois.

Description. — Les deux Harpales, nuisibles aux fraisiers, sont longs de 14 à 16 mm. Le Harpale bronzé *(Harpalus* ou *Ophonus pubescens),* de couleur brun noirâtre, à reflets mordorés changeants et le Harpale chaussé *(Harpalus calceatus)* dont le dessus du corps est entièrement noir, sont courants dans les jardins, surtout dans la région parisienne, où on les trouve sous les pierres, les mottes de terre, à la belle saison. Le soir, les Harpales s'envolent, souvent par bandes, pour s'abattre sur les Fraisiers ; ils peuvent s'installer ainsi plusieurs jours sur une plantation, puis en repartir tous ensemble. Leurs déprédations consistent à arracher les akènes (ce qu'on appelle improprement les graines) attenant aux Fraises mûres pour en dévorer l'amande. Il en résulte le plus souvent une plaie qui gâte la fraise. (Les Harpales sont également insectivores et chassent, pour s'en nourrir, les Chenilles, les Fourmis, les Mites et la menue vermine.)

Destruction : On ne connaît aucun moyen qui soit vraiment efficace.



DIFFÉRENCE DE LA DURÉE DE CULTURE DE LA CAROTTE SUIVANT QU'IL S'AGIT DE VARIÉTÉS HATIVES OU TARDIVES

www.frenchpdf.com

HATIF Se dit d'une plante dont le développement se produit en avance par rapport à la végétation normale de l'espèce. La création de variétés potagères hâtives est obtenue grâce à des travaux dûs aux producteurs de graines sélectionnées, de même que celle des variétés tardives. La précocité permet de prolonger l'époque pendant laquelle on peut récolter les produits d'une espèce donnée. La faculté de pouvoir disposer d'une variété hâtive ou d'une variété tardive dans une même espèce rend les plus grands services dans la pratique de l'assolement.

HÉLIANTI *(Helianthus doronicoïdes). Famille des Composées.*

Description. — Plante vivace, très rustique, originaire de l'Amérique du Nord. La tige, les feuilles et les fleurs ont beaucoup d'analogie avec celles du Topinambour, avec un port un peu plus élevé. Les rizhomes, qui ont 15 à 20 cm. de longueur, rappellent également le goût du Topinambour.

Culture. — L'Hélianti peut être planté tout l'hiver jusqu'à la mi-avril ; il préfère les sols légers et pousse sans exiger de soins particuliers.

SÉLECTION VILMORIN

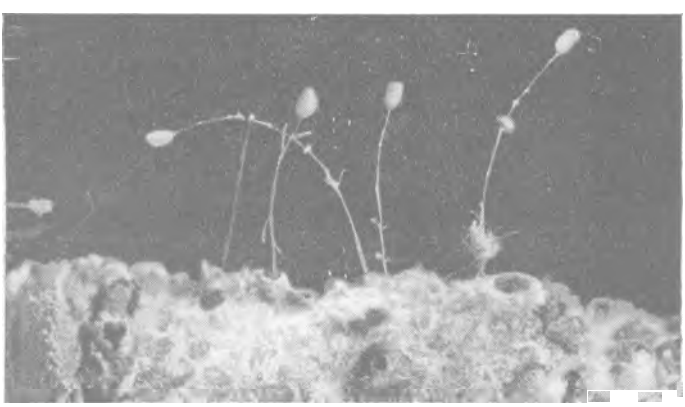
Hélianti

Graines. Par kilog .....
» » 500 gr .....
» » 200 » .....

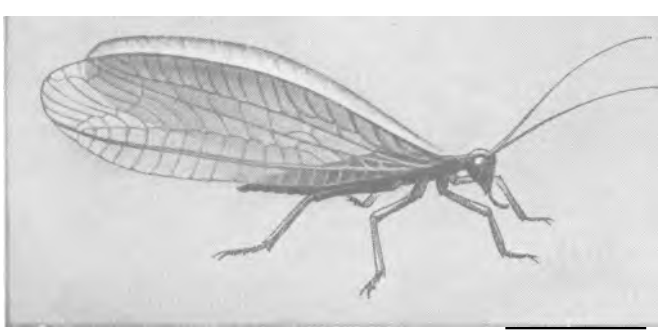
Usages. — Les rhizomes de l'Hélianti se consomment à la manière des Salsifis, cuits, sautés au beurre ou frits.



HELIANTI



PONTE D'HÉMÉROBE *(Cl. J. Vinant.)*

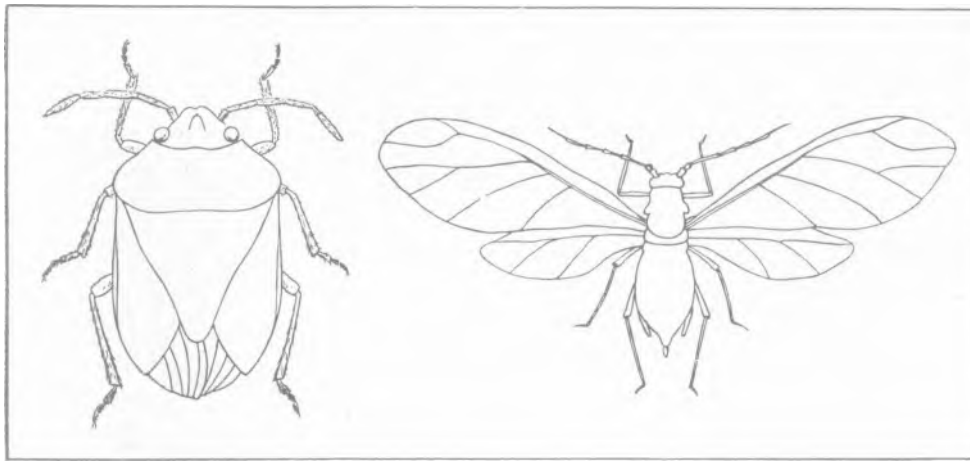


HÉMÉROBE OU PERLE grossi environ 3 fois.

HÉMÉROBE Genre d'insectes de l'ordre des *Névroptéroïdes*, fragiles et de petite taille, appelés aussi Perles. Leurs ailes sont transparentes, en forme de palettes effilées, et plus longues que le corps. Les œufs offrent cette particularité d'être fixés aux feuilles des arbustes par un long filament. Les larves ont une bouche conformée spécialement pour la succion. Elles se nourrissent de Pucerons, qu'elles éventrent et dont elles aspirent tout l'intérieur. Elles se couvrent ensuite de leur dépouille. On nomme « Lion des Pucerons », les larves d'Hémérobe, à cause de la chasse qu'elles font à ces parasites. Les larves des Hémérobes, leurs pontes et les insectes ailés doivent être épargnés.

HÉMIPTÈRES (ou mieux HÉMIPTÉROÏDES). — Super-ordre d'insectes possédant un rostre d'un type particulier et des ailes antérieures

www.frenchpdf.com



DEUX SPÉCIMENS D'HÉMIPTÈRES. A gauche : PUNAISE ; à droite : PUCERON AILE.

toujours différentes des postérieures. Les Hémiptéroïdes n'observent pas de repos pendant la nymphose, leurs nymphes mènent au contraire une vie active.

A ce groupement appartiennent notamment : les Pucerons, les Cigales, les Punaises, les Hydromètres ou Araignées d'eau, etc.

Quelques espèces sont utiles en ce qu'elles chassent les parasites du jardin, par exemple, la Punaise rayée (*Graphosoma lineatum*) et la Pentatome bleue (*Zicrona cærulea*).

HERBACÉ Désigne les plantes dont les tiges et les feuilles sont molles, vertes, aqueuses, de la nature de l'herbe, par opposition aux tissus ligneux, qui ont la consistance du bois.

HERBES (fines). — Plantes condimentaires comprenant exclusivement le Persil, le Cerfeuil, la Ciboulette, et l'Estragon.

HERBES (mauvaises). — Herbes folles et plantes sauvages qui poussent spontanément dans les jardins ou dans les champs, et qui doivent être détruites par le binage ou le sarclage *(voir ces mots)*. Les mauvaises herbes qui envahissent les allées peuvent sans inconvénient être détruites par des produits brûlant toute végétation, comme l'Herbitox. *(voir tarif Vilmorin)*.

HERBITOX

Désherbant concentré, de haute efficacité, convenant pour détruire rapidement et sans laisser de traces les mauvaises herbes dans les allées, les cours, les tennis, etc. Inodore, incolore et non toxique, l'Herbitox donne instantané-



ARROSAGE D'UNE ALLÉE A L'HERBITOX DILUÉ

www.frenchpdf.com

ment une solution prête à l'emploi. La dose est de 1 kg. d'Herbitox pour 80 à 100 litres d'eau. Un litre de la solution ainsi obtenue, épandue à l'arrosoir, couvre 1 mètre carré.



HÉRISSON

HÉRISSON

Mammifère insectivore dont le dos et les flancs sont revêtus de piquants longs de 15 à 30 mm., de couleur jaune, cerclés presque à l'extrémité d'un anneau brun noir et donnant à l'animal une teinte générale fauve cendré. La longueur moyenne du Hérissson est de 20 à 30 cm. sans la queue. Son poids varie de 500 gr. à 1 kg. et plus. La durée de sa vie est de 3 à 5 ans. La femelle donne naissance à une portée de 2 à 6 petits, 2 fois par an, au printemps et à l'automne. Le Hérisson habite les bois et les jardins, il niche dans les tas de bois ou de pierres, les haies, les fourrés, les creux d'arbres, etc. Il chasse le soir et quelquefois aussi le jour. Durant l'hiver, il sommeille, pelotonné en boule dans sa tannière, mais se réveille de temps à autre pour s'alimenter.

Le Hérisson, qui se nourrit de proies vivantes, peut dévorer des œufs et des oisillons, mais en raison de la grande destruction qu'il fait également de limaces et de larves, de Chenilles et de Vers, de Sauterelles et de Hannetons, il a droit à la protection des jardiniers.



HÉRISSON (ONOBRYCHIS CRISTA-GALLI)
A gauche GOUSSE, et plus bas : ÉPI DE FLEURS

HÉRISSON *(Onobrychis Crista-galli). Famille des Légumineuses.*

Description. — Plante annuelle, du genre Sainfoin, remarquable par la forme bizarre de ses gousses. Feuillage léger, tige presque appliquée sur terre, se redressant à l'extrémité pour porter des épis de fleurs roses, auxquelles succèdent des gousses courtes, garnies sur le bord extérieur d'une crête dentée, rappelant la crête de coq, tout le reste de la gousse est couvert d'aspérités aiguës. Un gramme contient 9 graines.

Culture. — Cette Légumineuse se rencontre à l'état spontané dans les endroits incultes et dans les champs de la région méditerranéenne.

On pourra en semer sur place au printemps de façon à en avoir quelques pieds au jardin à titre de curiosité. La récolte des gousses a lieu lorsque celles-ci se dessèchent.

Usages. — Cette plante n'a d'autre intérêt que d'être employée comme surprises dans les salades, au même titre que les Chenilles *(voir ce mot)*.

SÉLECTION VILMORIN

Hérisson

Par paquet ..... N° 24.279

HERMAPHRODITE

Se dit des fleurs pourvues à la fois d'organes males et d'organes femelles (étamines et pistil).

HERNIE

DU CHOU. — Tumeur arrondie, isolée ou groupée, qui se forme sur ou sous le collet des Choux, Choux-navets, Choux-raves, Navets et quelquefois Radis. Cette maladie peut avoir 2 causes distinctes : soit un champignon *(Plasmodiophora brassicæ)* soit une larve de Charançon *(Ceuthorrhynchus pleurostigma)*. Le nom de hernie du Chou est en général réservé au premier cas.

I. **HERNIE DU CHOU** *(Plasmodiophora brassicæ)* appelée aussi **GROS-PIED, MALADIE DIGITOIRE**.

www.frenchpdf.com

Manifestations. — Extérieurement, le mal se traduit par un manque de vigueur du feuillage et sa tendance à faner pendant les heures de forte insolation. Si l'on arrache la plante, on aperçoit des renflements globuleux ou fuselés, soit sur la racine principale, soit sur les radicelles, parfois sur les deux. Ces grosseurs peuvent se confondre à plusieurs ensemble et produire des tumeurs énormes qui déforment complètement le système radiculaire du végétal. La coupe d'une de ces tumeurs, par le milieu, montre une chair d'apparence saine, mais celle-ci devient rapidement brune à mesure qu'elle est la proie des pourritures, et finalement la plante périt.

Causes. — L'infection vient du sol. Le champignon existe dans la terre sous forme de germes (ou spores) qui peuvent s'y conserver pendant 6 ou 7 ans. Ces germes ,s'introduisent dans les poils absorbants ou les parties tendres des racines des Crucifères, et, après plusieurs transformations, pénètrent plus profondément pour se fixer sur une cellule. Celle-ci croît démesurément, entraînant les cellules voisines à proliférer de façon désordonnée. Ces développements anormaux engendrent les tumeurs. Au dernier stade du mal, le champignon a fructifié, remplissant l'intérieur de la cellule parasitée de spores dits « spores de résistance ». Ce sont ces germes qui seront libérés plus tard, lorsque la pourriture se sera emparée de la racine ; ils infecteront alors le sol pour une nouvelle et longue période.





Remèdes : Arracher et brûler sur le terrain même les plants malades.

— Stériliser le sol.

— Ne pas y cultiver de Crucifères avant 6 ou 7 ans.

— Préventivement, la maladie n'apparaissant que dans les terrains acides (pH au-dessous de 7,2) et dont l'humidité se situe au-dessus de 45 %, drainer si nécessaire et chauler 21 jours au minimum avant la mise en place à raison de 1 ou 2 kg. de chaux éteinte au mètre carré.

— Un nouveau moyen de protection consiste à tremper, avant la plantation, les plants jusqu'au collet dans une pâte fluide d'argile contenant un désinfectant organo-mercurique. Après la plantation, les plantules doivent être arrosées abondamment.



LA HERNIE DU NAVET*

II. **HERNIE DU CHOU** *(Ceuthorrhynchus pleurostigma)* appelée aussi **GALLE DU COLLET.**

Manifestations. — Les mêmes que celles du Plasmodiophora *(voir ci-dessus),* mais si l'on coupe une hernie, on aperçoit le ou les orifices des galeries des larves du Charançon.

Causes. — L'insecte adulte est un Coléoptère gris noir, de 2 à 3 mm. de long environ, répandu en France et en Afrique du Nord. La femelle, armée de son rostre, fore des trous dans les racines des Crucifères pour y introduire ses œufs, à raison d'un œuf par trou. Chaque larve se nourrit

www.frenchpdf.com

aux dépens de la racine, et par l'irritation des tissus qu'elle produit, détermine une galle. Souvent plusieurs larves voisinent, les tumeurs qu'elles occasionnent parviennent à se rejoindre, à se souder, en formant des excroissances qui, sur le navet, par exemple, modifient complètement l'allure distinctive de la variété. Au moment de se nymphoser, les larves abandonnent leur galerie et gagnent le sol d'où elles sortiront sous forme d'insectes parfaits.

Un même insecte ne se reproduit qu'une fois dans l'année, mais 2 insectes peuvent apparaître l'un en avril, et l'autre en juin, de sorte qu'avec une seule génération par an, il y a deux époques d'éclosion :

— En avril, les insectes qu'on voit sortir pondent en mai, la larve éclôt de l'œuf peu après. Elle croît pendant une vingtaine de jours, atteint 3 ou 4 mm., sort de la tige, s'enfonce en terre et se métamorphose pour libérer, après une dizaine de jours de nymphose, un insecte parfait. Celui-ci subsiste en dévorant les feuilles des Crucifères jusqu'à l'hiver. Il se réfugie ensuite en terre jusqu'en avril, et, de nouveau, le cycle recommence ;

— En juin, où les insectes qui apparaissent pondent d'août en septembre, les larves qui éclosent en quelques jours passent l'hiver dans le pied ou la racine de la plante et n'atteignent leur pleine croissance qu'au début du printemps. A ce moment, elles gagnent le sol et s'y nymphosent dans le courant de mai. Les adultes se montrent en juin, pour donner naissance à une nouvelle génération.

Destruction . A la mise en place, vérifier si tous les plants ont leurs racines exemptes de hernie. Arracher les pieds qui, en cours de végétation, paraîtraient souffrir, et, s'ils sont attaqués, les brûler le plus tôt possible. Ne pas cultiver de Crucifères 2 années de suite sur le môme emplacement.

HIBOU On confond souvent, sous le nom de Chouettes, le Hibou commun avec la Hulotte, qui est une Chouette vraie, et avec la Chevêche et l'Effraie, qui sont 2 genres distincts. En réalité , le Hibou est un genre de rapaces nocturnes qui se différencie des autres, à première vue, par la présence d'oreilles de plumes ou aigrettes.

Le Grand-Duc, d'une taille de 60 centimètres, a deux longues aigrettes presque horizontales. Son plumage e st brun roussâtre avec gorge et poitrine blanches. Devient rare.

Le Hibou commun, ou Moyen duc, a des aigrettes longues et une coloration d'un roux jaunâtre, varié de gris et de brun. Sa hauteur atteint 35 cm. Son cri plaintif *s* e traduit par «hou hou ». Il fait sa proie de petits rongeurs : Campagnols, Souris, Mulots, et aussi de Papillons et d'insectes.



GRAND-DUC

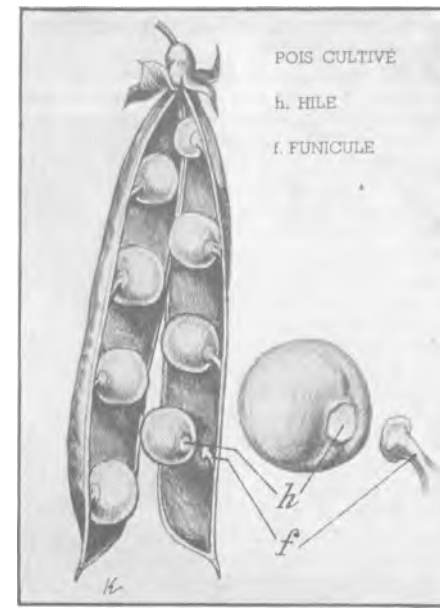
Le Hibou brachyote ou Hibou des marais (improprement appelé aussi : Chouette et grande Chevêche) a même taille que le Hibou commun, mats sa tête est plus petite et ses aigrettes beaucoup plus courtes. Son plumage est ocre jaune avec des macules brunes et blanches. La

www.frenchpdf.com

syllabe « coud » ou « co-oud » répétée reproduit son cri. La nourriture du Hibou des marais est sensiblement la même que celle du Hibou commun. Le Hibou des marais estive dans les pays du Nord et hiverne dans ceux du Midi. Il n'est de passage en France qu'au premier printemps et en octobre.

Les Hibous sont des destructeurs d'animaux nuisibles, ils ont droit, à ce titre, à la protection des jardiniers.

HILE Marque légère laissée sur la graine par son ancien point de contact avec les enveloppes du fruit. C'est par ce point que la graine recevait les sucs nourriciers. On dit aussi œil et ombilic.



HIVERNATION ou HIBERNATION. — Se dit de l'état d'engourdissement léthargique dans lequel certaines plantes ou insectes passent l'hiver.

HORMONES Substances sécrétées par les tissus jeunes des êtres vivants. Ces produits, actifs en concentrations infimes, régularisent la croissance des organes animaux et végétaux.

Elles furent appelées hormones, ce qui en grec signifie j'excite ou je rends actif.

De nombreuses études faites sur l'ablation de l'extrémité de la pousse primaire *(Coléoptile)* de germes ont permis de conclure à l'existence de substances actives sur la croissance, produites par les tissus jeunes et diffusant de haut en bas.

L'expérience a prouvé que la suppression des tissus supposés sécréteurs arrêtait la croissance, ou qu'une répartition inégale de ces substances faisait varier le développement des cellules. Ces hormones sont connues sous le nom *d'Auxines.*

Par la suite, on a découvert que d'autres substances jouissaient des mêmes propriétés, mais n'avaient aucune parenté chimique avec les auxines, si ce n'est le radical acide organique.

Ces substances appelées hétéro-auxines sont aisément fabriquées de synthèse et sont vendues dans le commerce sous forme d'exubérone, auxan, auxilin, hortomon A, qui sont des mélanges d'hétéro-auxines en solution dans de l'alcool fort.

Action des hormones. — De nombreuses études ont permis de vérifier le pouvoir d'action des substances obtenues de synthèse. Les hétéro-auxines s'avèrent capables de provoquer la multiplication cellulaire (la croissance isodiamétrique, l'élongation cellulaire), le bloquage des bourgeons et peut-être la naissance de radicelles.

UTILISATION.

Voici quelques exemples des résultats obtenus. — Par pulvérisation de ces solutions sur les fleurs de Tomates, de Courges, de Piments, de Bananes, d'Oranges, de Pamplemousses, d'Aubergines, etc., on a obtenu une fructification parthénogénétique, c'est-à-dire sans pollinisation, conduisant à l'obtention de fruits sans graines, dépourvus de pépins, ce qui constitue un avantage au point de vue de la consommation.

Par pulvérisation sur des arbres fruitiers à l'époque de la floraison, on a obtenu l'éclaircissement spontané des boutons floraux qui se trouvent réduits à 15 ou 25 %, nombre le plus favorable qui évite l'éclaircissement manuel nécessaire pour ne pas épuiser et surcharger les arbres.

Par application en fin de saison, on réduit la chute prématurée des fruits. La formation de la couche de cellules de rupture qui se développe à l'attache des fruits est régularisée et ceux-ci sont maintenus sur l'arbre 1 ou 2 semaines de plus. La récolte complète peut ainsi être faite à maturité en une seule fois. Cette propriété est particulièrement intéressante pour le caféier dont les graines mûrissent irrégulièrement, ce qui exige des récoltes fractionnées et successives et une main-d'œuvre importante.

Dans certains cas, on obtient la chute des feuilles en fin de saison ; les fruits sont dégagés et profitent de toute la puissance de végétation de l'arbre et d'une excellente insolation, ce qui améliore leur volume et leur qualité.

Une autre action est l'activation du développement des racines et de la végétation qui a permis la reprise d'arbres épuisés et agonisants.

On a signalé un effet stérilisant sur les yeux des Pommes de terre qui détruit leur faculté de germination et permet leur conservation prolongée.

Des modifications étranges de fruits ont été observées, avec, parfois, du gigantisme et une évolution tout à fait normale du développement de la plante.

A citer encore comme utilisation féconde : l'emploi des hétéro-auxines comme herbicides.

www.frenchpdf.com

Dans ce cas, la concentration des produits employés est fonction de l'espèce cultivée et de la flore parasite indigène, exemple : la mithoxone employée par poudrage à 1 kg. à l'hectare.

Enfin, un usage judicieux des hormones de synthèse peut avoir une action régulatrice sur la maturité des fruits, car, en influençant l'évolution de l'amidon et sa transformation en sucre, elles provoquent une maturité très rapide des fruits *(exemple les* **BANANES).**

Les quantités actives sont toujours présentes dans des solutions de très faible concentration (en général, il suffit de 100 à 200 millièmes de milligramme par centimètre cube) on opère alors soit le trempage de la base des boutures, soit la pulvérisation des fleurs ou des boutons. Chaque espèce végétale réagit différemment à la concentration et à la durée de contact ; il convient de se servir de ces produits avec précaution d'autant plus que de fortes doses sont toxiques par excès d'excitation.

Des découvertes intéressantes, toujours plus nombreuses, font de ces substances, encore peu connues, l'un des problèmes actuels de la biochimie végétale.

HORTICULTURE Ensemble des opérations mises en application dans la culture spéciale des jardins et de leur tracé, en vue de la production des légumes, des fruits, des fleurs ou des arbres. Surface mise à part, la culture horticole se différencie de la grande culture par une intensification et une multiplication des façons culturales, notamment : fumures, arrosages et binages, par lesquels le jardinier s'efforce d'obtenir une production intensive.

HOUBLON *(Humulus lupulus)*. *Famille des Urticacées.*

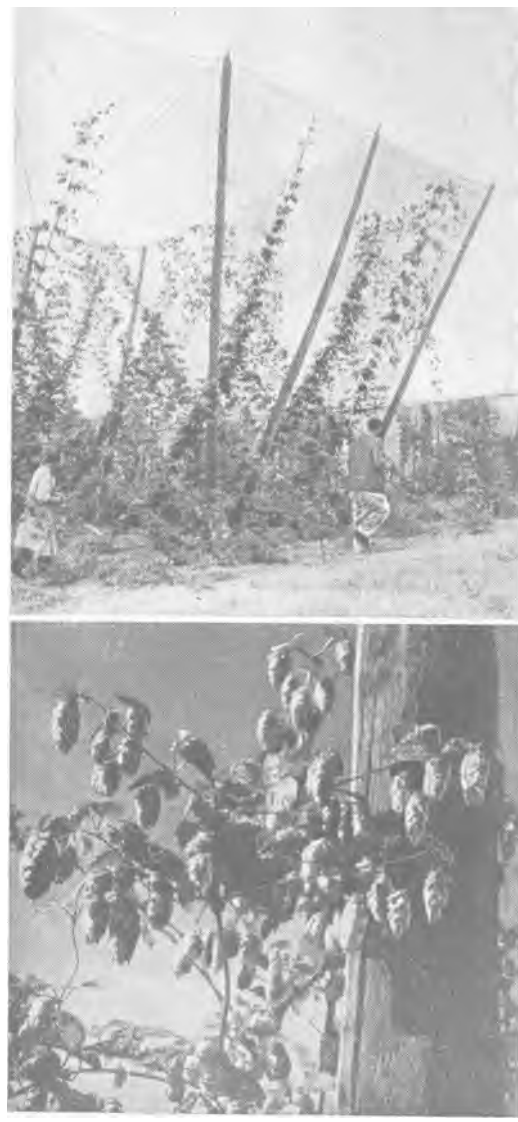
Description. — Plante vivace grimpante à tige très rude, arrondie, s'enroulant toujours de gauche à droite et s'élevant à 5 ou 6 m. de hauteur ; feuilles grandes, divisées en 5 lobes ; fleurs femelles réunies en grappes, accompagnées de feuilles modifiées, dont la réunion forme le fruit, appelé chaton ou cône. Un gramme contient 200 graines.

Culture. — Le Houblon se cultive en plein champ comme plante industrielle. Au commencement du printemps, quand les touffes entrent en végétation, on supprime la plupart des jets, ne conservant sur chaque pied que les deux ou trois plus vigoureux. Ce sont ces jets supprimés que l'on utilise comme légumes.

SÉLECTION VILMORIN

Houblon cultivé

Graines. Par paquet ..... N° 47.489



(Cl. J. Vincent.)

HOUBLON CULTIVÉ. En haut : HOUBLON GRIMPANT SUR FIL DE FER. En bas : RAMEAU FLEURI.

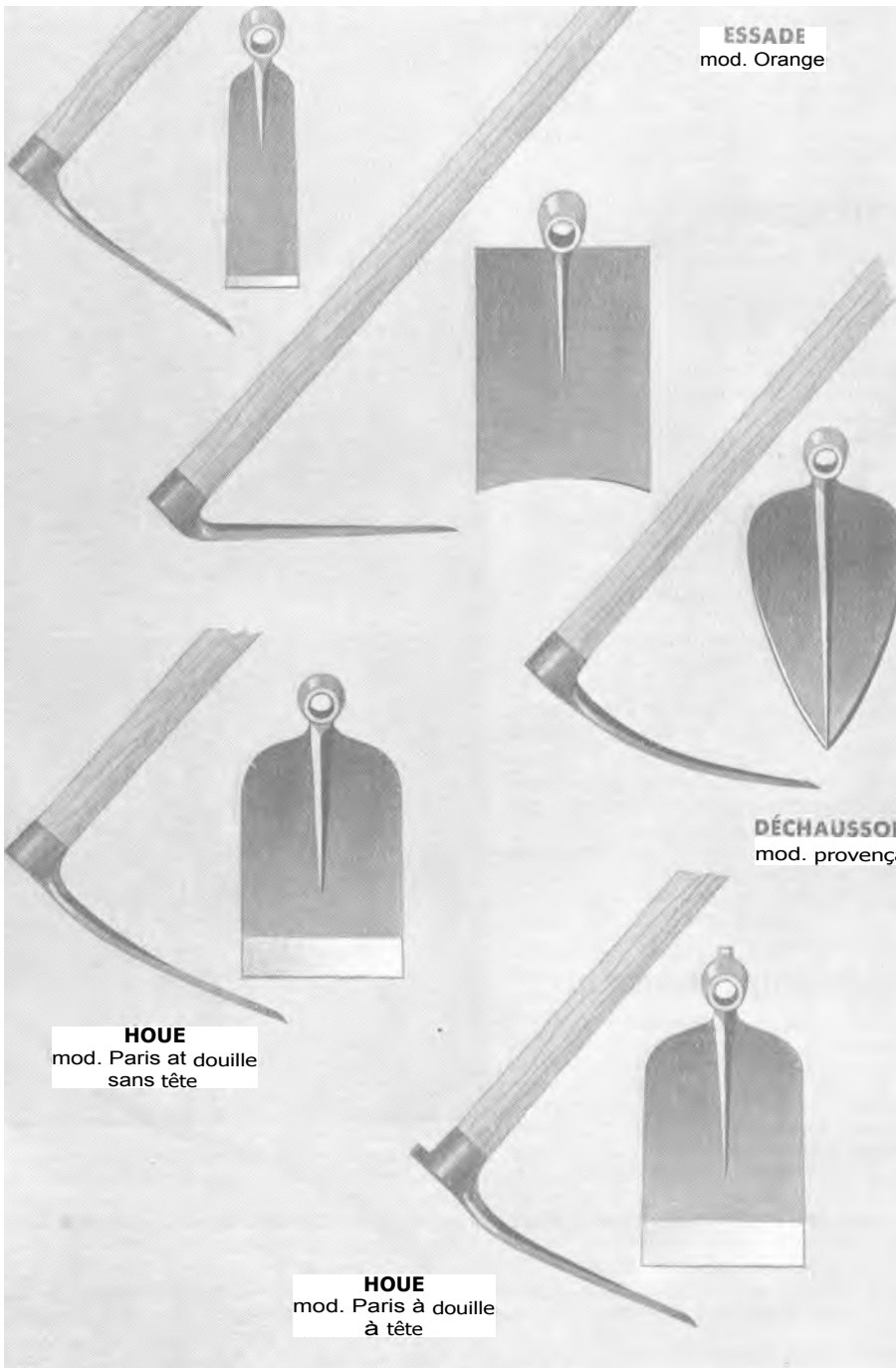
Usages. — Le Houblon n'est pas à proprement parler une plante potagère, cependant, dans certains pays, comme en Belgique, les jeunes pousses sont employées comme légume ; on les cueille au moment où elles sortent de terre et on les prépare à la façon des petites Asperges et des Salsifis. Elles sont connues sous le nom de jets ou d'Asperges de houblon.

HOUE Instrument employé dans les jardins potagers pour exécuter de multiples travaux labourer, faire les tranchées, les mises en jauges, buter les Pommes de terre, biner, sarcler, etc.

La houe se compose d'un fer, dont il existe de nombreuses formes et dimensions différentes, et

www.frenchpdf.com

HOYAU



www.frenchpdf.com

d'un manche en bois d'environ 1 m. de long, qui fait avec le fer un angle plus ou moins aigu.

Pour attaquer un sol résistant, le fer doit être plus étroit que celui qu'on emploierait dans un terrain meuble. Si la houe est utilisée aux sarclages, la lame doit être large et tranchante pour sectionner facilement les racines des plantes adventices ; si, par contre, il s'agit de binages c'est un fer long qu'il faut employer afin de travailler une plus grande surface à chaque coup de l'outil.

Dans les cultures maraîchères on se sert pour biner de la houe à bras, montée sur roue *(voir tarif Vilmorin)*.

HOULETTE Synonyme de **DÉPLANTOIR** *(voir ce mot)*.

HOYAU Nom donné à un des nombreux modèles de houes, de dimensions réduites, que l'on emploie à tous les usages réservés à la houe. Dans certains pays, le manche du hoyau est légèrement courbe *(voir tarif Vilmorin)*.

HUANO Nom par lequel on désigne quelquefois le guano *(voir ce mot)*.

HUILES **EMPLOYÉES COMME INSECTICIDES.** — Soit par leur faculté de boucher les organes respiratoires des insectes et ainsi de déterminer rapidement l'asphyxie, soit par leur causticité qui les fait agir comme poison, les huiles rendent des services pour la destruction des parasites. On distingue comme propres à cet usage : les huiles minérales, les huiles animales, et les huiles végétales.

Huiles minérales. — Ces huiles se subdivisent en pétrole brut, huiles lubrifiantes, huiles de houille (souvent appelées huiles d'anthracène) et huiles de schistes. Ces huiles n'étant pas indiquées pour les pulvérisations sur des parties de plantes consommables, nous ne nous en occuperons pas.

Huiles animales (huile de baleine ou huile **de phoque).** — Surtout employées comme mouillant pour rendre plus homogènes ou plus adhésifs les produits insecticides toxiques : arsenic ou nicotine. Leur prix relativement élevé en France n'en rend pas l'usage recommandable.

Huiles végétales. — L'emploi de ces huiles est, au contraire, à encourager parce qu'elles sont bon marché et de production nationale. Elles agissent par étouffement en obturant les pores respiratoires et les voies aériennes des insectes, sans présenter aucun danger pour la consommation.

On utilise les huiles non siccatives, c'est-à-dire celles qui n'épaississent pas à l'air. L'huile d'arachide est la meilleure.

C'est sous forme de dilutions dans l'eau (émulsions) que les huiles



EMPLOI DES HUILES COMME INSECTICIDE CONTRE PUCERONS, ALTISES ET PUNAISES DU CHOU

www.frenchpdf.com

végétales doivent être pulvérisées à la seringue sur les plantes. On trouve dans le commerce des préparations bonnes pour une dilution immédiate ; mais on peut entreprendre l'émulsionnage soi-même de la façon suivante :

— Faire fondre 100 à 150 gr. de savon blanc de Marseille, râpé, dans 1 litre d'eau.

— Verser goutte à goutte 100 gr. d'huile végétale dans cette solution, en remuant constamment.

— Ce mélange est valable pour 10 litres d'eau non calcaire (eau de pluie ou de source) qu'il suffit de verser lentement dans l'émulsion.

Cet insecticide, appliqué en pulvérisations à la seringue, provoque la destruction radicale des pucerons des plantes potagères.

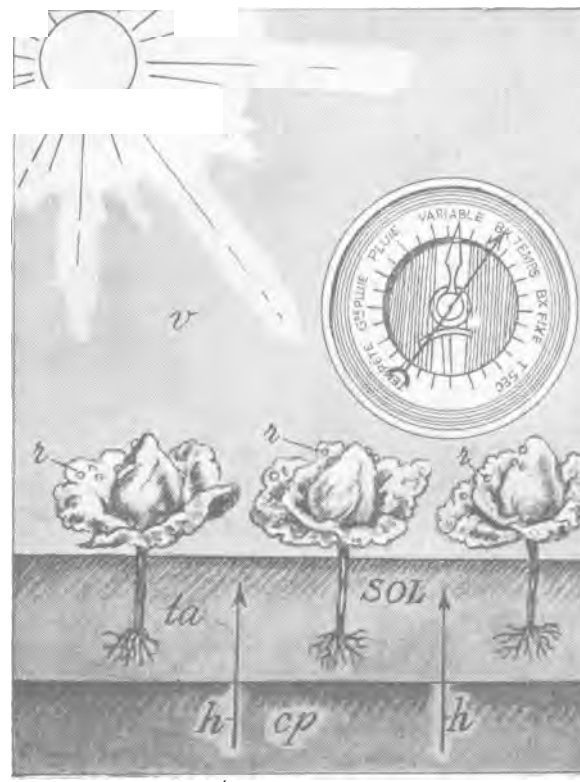
En ajoutant 1 cent cube de sulfate de nicotine, avant de verser l'eau, on obtient un remède également efficace contre la punaise du Chou et les altises. L'adjonction de nicotine permet d'ailleurs de réduire à 100 gr. la dose de savon dans le mélange.

HULOTTE Voir CHOUETTE.

HUMIDITÉ État d'un corps qui est chargé d'eau.

L'air est toujours plus ou moins humide, du fait de son contact avec l'immense surface des mers et des cours d'eau. Malgré l'impression contraire que l'on peut avoir, c'est en été que l'air contient le plus d'humidité. Les brouillards, les nuages, les pluies, etc., sont les manifestations de l'humidité atmosphérique.

Les cultures potagères sont soumises à son influence ainsi qu'à celle de l'humidité du sol. L'humidité du sol est alimentée par les eaux de pluie, provenant de la condensation de la vapeur d'eau contenue dans l'air, qui s'infiltre en vertu de la loi de la pesanteur, et les eaux des couches profondes, qui montent à la surface par capillarité. On admet que, pour que la végétation suive son cours normal, l'eau doit représenter de 10 à 20 % du volume du sol suivant la nature des plantes cultivées. L'humidité nécessaire est entretenue dans le terrain par les arrosages *(voir ce mot)*.



L'HUMIDITÉ DANS L'AIR ET DANS LE SOL
v. VAPEUR D'EAU EN SUSPENSION DANS L'ATMOSPHÈRE ; r. ROSÉE; h. HUMIDITÉ DES COUCHES PROFONDES ; cp. COUCHES PROFONDES ; ta. TERRE ARABLE

HUMIFÈRE Se dit d'un terrain riche en humus *(voir ce snot)*.

HUMUS Matière noire, onctueuse et finement granulée, résultant de la complète décomposition de substances putrescibles, animales ou végétales.

Le fumier entièrement décomposé est la forme classique de l'humus. On lui donne couramment le nom de terreau. On désigne également ainsi les terres de bruyère, les sols des tourbières et des forêts qui renferment une forte proportion d'humus.

Utilité de l'humus. — L'humus est un des éléments indispensables à la culture, surtout à la culture maraîchère ; c'est au point qu'une terre, qui en serait dépourvue, deviendrait stérile. Le rôle de l'humus est multiple : il régularise la consistance des terres. Il améliore leur pouvoir absorbant. Il nourrit les plantes. Il fournit un milieu favorable aux bactéries utiles.

— Régularisation de la consistance des terres. L'humus, étant très meuble, favorise la division en fines particules des terres compactes auxquelles on l'incorpore : il allège les terres fortes. Inversement, il possède un pouvoir de cohésion qui lui permet de rendre les sols trop pulvérulents moins rebelles à l'agglomération : il donne de la consistance aux terres légères,

— Amélioration du pouvoir absorbant du sol. L'humus, par sa nature spongieuse, qui le met à même d'absorber 3 et 4 fois son poids d'eau, entretient dans la terre une fraîcheur permanente.

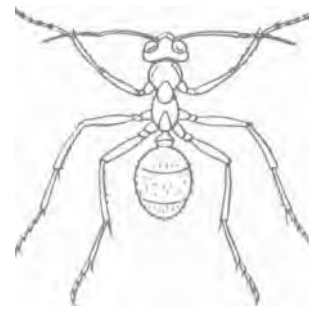
www.frenchpdf.com

Ses facultés d'absorption et de mise en réserve jouent également en présence des engrais. L'humus retient et emmagasine les principes fertilisants qui peuvent se trouver momentanément en excès, par suite d'un apport massif d'engrais et qui, au lieu d'être entraînés dans le sous-sol par les pluies, restent stockés dans ce garde-manger.

Enfin, grâce à cette même porosité avide, l'humus permet à la chaleur du soleil de le pénétrer intimement, faculté qui est encore accrue par la couleur noire du terreau qui le met à même de s'échauffer très vite. Ainsi se trouve réalisée une condition très favorable à la végétation et, notamment, au développement de certaines bactéries souterraines indispensables.

— Nutrition des plantes. L'humus est une susbtance fortement azotée, une réserve d'azote en terre, qui libère peu à peu ses stocks considérables sans qu'il y ait de déperditions sensibles.

— Constitution d'un milieu favorable aux bactéries utiles. Les principes alimentaires contenus dans le sol ne peuvent être assimilés par les plantes qu'après avoir subi différentes transformations que, seules, certaines bactéries ont le pouvoir de provoquer. Or les matières animales, après décomposition, favorisent la pullulation de ces micro-organismes et c'est en outre dans une terre amenée à l'état spécial de cohésion, dit état colloïdal, produit justement par l'incorporation de l'humus, que ces bactéries rencontrent leur véritable bouillon de culture.



FOURMI (Formica fuscal).



TENTHRÈDE (Athalia colibri).

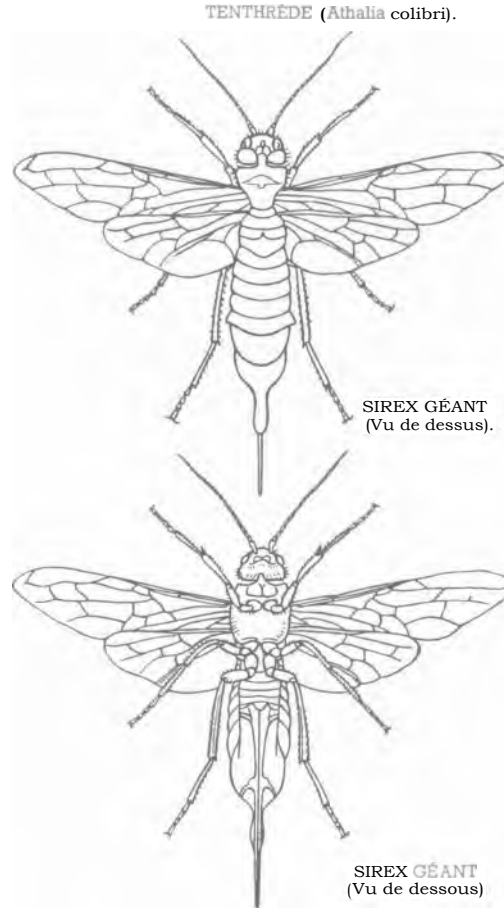
Apport d'humus. — L'humus peut être fourni au sol du potager sous plusieurs formes : les fumiers, les gadoues, les composts, les terreaux, etc. *(voir ces mots).*

L'humus est une source d'azote organique, qui n'est pas entraîné par les eaux de pluie : il se transforme en azote ammoniacal puis en azote nitrique, directement assimilable par les plantes, mais sous cette forme il devient soluble et peut être entraîné, ce qui explique l'appauvrissement des sols en azote. C'est pourquoi des apports annuels de fumier ou d'engrais sont indispensables à une terre de culture, car un sol privé d'humus devient immanquablement stérile.

HYBRIDATION - HYBRIDER Croisement entre 2 espèces d'un même genre, ou appartenant plus rarement à des genres différents. L'hybridation peut être accidentelle, mais le plus souvent on la pratique artificiellement. C'est une des façons de créer de nouvelles variétés.

La fécondation artificielle consiste à répandre sur l'organe femelle d'une fleur, au moyen d'un petit soufflet, ou d'un pinceau fin, le pollen prélevé sur la fleur que l'on veut féconder. L'opération terminée, les fleurs sont enfermées dans des pochettes de gaze, afin d'être sûr que la fécondation est bien due au pollen artificiellement apporté.

HYMÉNOPTÈRES Groupement (ordre) d'insectes à métamorphoses complètes, pourvus d'une bouche conformée pour broyer ou lécher et munis de 4 ailes membra-



SIREX GÉANT (Vu de dessus).

SIREX GÉANT (Vu de dessous)

SPÉCIMENS D'HYMÉNOPTÈRES

www.frenchpdf.com

neuses croisées l'une sur l'autre pendant le repos. Le type le plus courant d'Hyménoptère est l'Abeille.

Cet ordre comprend un certain nombre d'espèces utiles à la culture parce qu'elles détruisent des larves, des Chenilles ou des Criquets comme l'Eumène pomiforme, les Odynères, certains Cercéris, les Scolies, les Sphex, les Ammophiles, les Ichneumons, les Enicospiles.

Parmi les espèces nuisibles dans les potagers on ne peut guère citer que les Fourmis et la Tenthrède de la Rave.

HYPOCHLORITE DE CHAUX *(vulgairement appelé chlorure de chaux).* —

Ce produit s'évente facilement sous l'influence du gaz carbonique de l'air et dégage du chlore. C'est un excellent désinfectant du sol, qui doit être enfoui par un labour au début de l'hiver à des doses de 20 à 50 gr. par mètre carré.

A défaut de chlorure de chaux, on peut employer, à des doses 10 fois plus fortes, l'eau de Javel (10-11° chlorométriques), mélange d'hypochlorite et de chlorure de potassium dilué.

HYSOPE *(Hyssopus officinalis). Famille des Labiées.*

Description. — Plante vivace, toujours verte, à feuilles oblongues, fleurs ordinairement bleues, quelquefois blanches ou roses, en épis. Toutes les parties de la plante, et surtout les feuilles, dégagent une odeur aromatique et ont un goût brûlant et amer. Un gramme contient 850 graines.

Culture. — L'Hysope préfère les terres un peu chaudes et calcaires ; elle résiste aux hivers du climat parisien et se multiplie habituellement par division des touffes, qui s'enracinent facilement. Dans les pays froids, on la propage par semis faits en avril, en pleine terre, à raison de 2 à 3 gr. de graines au mètre carré. Recouvrir à peine la semence. La levée a lieu en 9 a 12 jours ; on plante en juillet, ordinairement en bordure. Les soins consistent en binages, sarclages et arrosages pendant les fortes chaleurs. Il est bon de refaire les plantations tous les 3 ou 4 ans.



HYSOPE OFFICINALE

SÉLECTION VILMORIN

Hysope officinale

Graines. Par 15 gr..	N° 24.366
» » paquet	» 24.369
Plants. Par 100.	
» » 10.	
» La pièce.	

Usages. — On emploie les feuilles, ainsi que l'extrémité des rameaux comme condiment, surtout dans les pays du Nord. On s'en sert aussi dans la fabrication de quelques liqueurs, et on conseille son infusion (à raison de 10 à 15 gr. de sommités fleuries infusées pendant 1 heure dans 1 litre d'eau bouillante), dans les cas de digestions difficiles.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com

INSECTES NUISIBLES



LA CASSIDE DE L'ARTICHAUT
(CASSIDA DEFLORATA)
Grossie 5 fois



LA PUNAISE POTAGÈRE
(EURYDEMA OLERACEA)



LE BRACHYCÈRE D'ALGER
(BRACHYCERUS ALGIRUS)
Grossi



LE CHARANÇON DELA CAROTTE
(LIXUS JUNCI CONJUNCTUS)
Item 3 fois 1/2



LA PUNAISE ORNÉE DU CHOU
(EURYDEMA ORNATUM)



LE BRACHYCÈRE ONDULÉ DE L'OGNON
(BRACHYCERUS UNDATUS)
Grossi 4



LTISE DE L'ARTICHAUT
(SPHÆRODERMA RUBIDUM)
Grossie 5 fois



A GALERUQUE DU MELON
(RHAPHIDOPALPA FOVEICOLLIS)
Grossie 6 fois



LA CHRYSOMÈLE DU CRESSON
(PHÆDON COCHLEARIÆ)
Grossie 4 fois

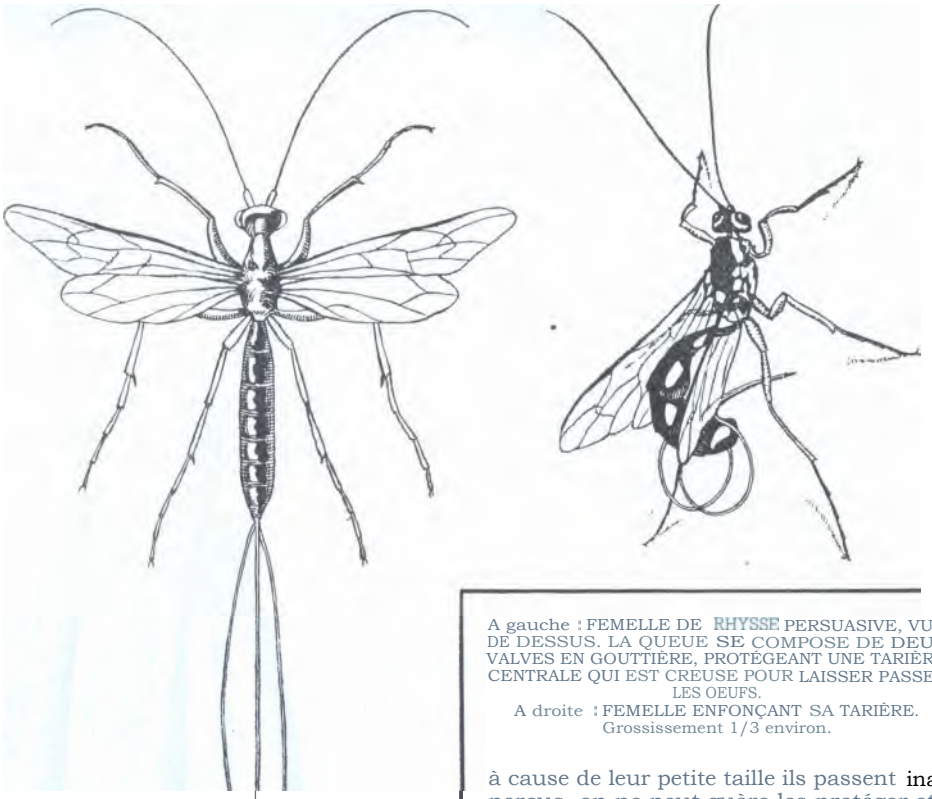
www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com



ICHNEUMONS Famille d'insectes appartenant au sous-ordre des *Térébrants,* qui est, lui-même, une subdivision de l'ordre des *Hyménoptères (voir ce mot).* Ces insectes à 4 ailes, d'une taille maximum qui ne dépasse guère le centimètre (sauf la Rhyssa persuosaria, 3-4 cm.), ont la particularité de pondre dans le corps de certaines chenilles, larves et même dans certains oeufs, de telle sorte que leurs propres larves éclosent à l'intérieur de l'hôte choisi, se nourrissent de sa chair à ses dépens, en occasionnant tôt ou tard sa mort.

Les Ichneumons sont des insectes utiles mais, comme ils ne vivent pas en colonies, et que, à cause de leur petite taille ils passent inaperçus, on ne peut guère les protéger et, pas davantage, leur faire du tort.



A gauche : FEMELLE DE RHYSSE PERSUASIVE, VUE DE DESSUS. LA QUEUE SE COMPOSE DE DEUX VALVES EN GOUTTIÈRE, PROTÉGEANT UNE TARIÈRE CENTRALE QUI EST CREUSE POUR LAISSER PASSER LES OEUFS.
A droite : FEMELLE ENFONÇANT SA TARIÈRE.
Grossissement 1/3 environ.

IGNAME (*Dioscorea batatas). Famille des Dioscoréacées.* — Appelé aussi Igname patate.

www.frenchpdf.com

Description. — Plante vivace, rustique, originaire de Chine, introduite en France en 1848, par les soins de M. de Montigny, consul de France à Shanghai. Tiges annuelles, lisses, vertes ou violacées, pouvant s'élever à 2 ou 3 m. de hauteur, garnies de feuilles opposées, à pointe assez allongée, d'un vert foncé et très luisant dessus.

Fleurs naissant dans les aisselles des feuilles, très petites, blanches, réunies en grappes et ordinairement stériles. Du collet de la racine partent des rhizomes très allongés, se renflant à mesure qu'ils s'enfoncent en terre, en forme de massue. Leur chair est très farineuse. Ils sont garnis de très nombreuses radicelles et couverts de bourgeons presque imperceptibles, qui sont tous susceptibles de donner naissance à une plante.

L'arrachage des rhizomes, qui s'enfoncent presque perpendiculairement en terre jusqu'à 0 m. 60 ou 1 m. est une opération difficile, car ils sont fragiles. C'est là *sans* doute la raison qui fait que cette culture ne s'est pas généralisée, car c'est une plante très rustique, productive, et les rhizomes, qui peuvent se comparer à la Pomme de terre, se conservent facilement et longtemps.



(Cl. J. Vincent.)
CULTURE DE L'IGNAME DE CHINE SUR RAMES

Culture. — Étant donnée la longueur de ses racines, l'Igname demande une terre profondément défoncée et fertile. Le meilleur procédé de multiplication consiste à planter entiers des rhizomes de la grosseur du doigt, de 15 à 20 cm. de long, à la façon des Pommes de terre, sur des lignes espacées de 40 à 60 cm. d'intervalle ; on peut aussi planter des fragments de rhizomes, mais les résultats sont moins sûrs et moins abondants ; on recouvre le collet de 4 à 5 cm. de terreau, on arrose et on place à chaque pied des tuteurs de 2 à 3 m. de hauteur pour soutenir la tige. La levée a lieu en 10 à 15 jours.

Cette plantation se fait en mai, mais il est préférable de mettre les rhizomes en végétation en pots, dès le commencement de mars, pour les planter ensuite en place avec leur motte. Les soins d'entretien consistent ensuite en binages, sarclages et arrosages, car l'Igname aime la fraîcheur et se développe mal si l'humidité lui fait défaut.

La récolte se fait' en novembre, époque à laquelle on doit trouver des rhizomes pesant jusqu'à 1 kg. Un mètre carré peut ainsi fournir 3 à 4 kg. de tubercules ; s'ils sont trop petits on peut les laisser un an de plus en terre, mais ils sont alors de moins bonne qualité. Les plus petits servent à la reproduction.

L'Igname peut également se reproduire par bulbilles, mais, dans ce cas, il faut attendre deux ans au moins pour obtenir une récolte.

Variétés. — En dehors de l'Igname de Chine décrit plus haut, et en raison de la difficulté que représente l'arrachage des rhizomes, des spécialistes ont cherché, par des croisements judicieux, à en réduire la longueur ; l'un d'entre eux, M. Chappelier, est arrivé, à la suite d'une sélection rigoureuse, à créer une variété améliorée, dont la longueur des tubercules ne dépasse pas 30 à 40 cm.



IGNAME DE CHINE AMÉLIORÉ

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
RHIZOME D'IGNANE DE CHINE



IGNAME DE CHINE

SÉLECTION VILMORIN

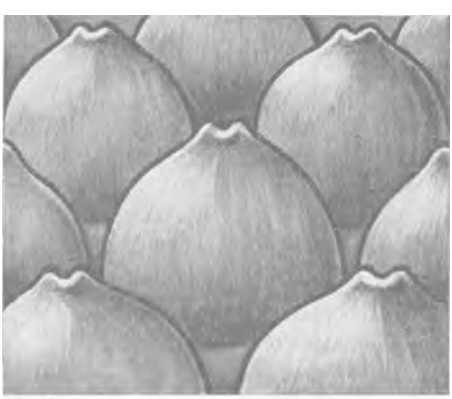
Igname de Chine
Racines. 1re grosseur. Par 100.
» 2e » » »

Igname de Chine amélioré (Chappelier)
Racines. 1re grosseur. Par 100.
» 2e » » »

Usages. — Les rhizomes d'Igname se consomment à la façon des Pommes de terre : bouillis, frits, à l'étouffée, sautés au beurre, etc... Leur richesse en fécule atteint 50 p. 100.

Maladies, insectes nuisibles. — On ne connaît à l'Igname ni maladies, ni ennemis.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les plantes potagères, par Vilmorin. Le potager de vrai rapport, par Jean Delaye.



UN EXEMPLE D'IMBRICATION DES CAPITULES D'ARTICHAUT LES BRACTÉES

IMBRIQUÉ Se dit des feuilles, bractées ou écailles qui s'appliquent étroitement les unes sur les autres en se chevauchant, à la façon des ardoises d'un toit. *Exemple :* les têtes d'Artichauts, les pointes d'Asperges sont composées d'écailles imbriquées.

IMPERMÉABILITÉ Qualité d'une terre que l'eau ne peut traverser. L'argile, la glaise, sont imperméables. Si une terre autre qu'argileuse présente des particules extrêmement fines, la grande cohésion de celles-ci peut également déterminer l'imperméabilité. L'imperméabilité peut affecter soit la couche arable, soit le sous-sol.

On remédie au premier cas par les amendements *(voir ce mot)*.

Dans le cas où le sous-sol est imperméable, cette propriété peut être un bien ou un mal.

www.frenchpdf.com



L'ONDÉE PASSE, MAIS SI L'EAU RESTE IL FAUT AMENDER LE TERRAIN

C'est un bien lorsque la couche arable est constituée d'une terre meuble, légère, profonde, qui ne retient pas l'eau, d'une part et qui, d'autre part, laisse s'évaporer rapidement celle qu'elle reçoit des pluies ou des arrosages. Le sous-sol imperméable joue alors le rôle d'un réservoir d'où refluent les eaux vers la surface. Si, toutefois, ce sous-sol est cent pour cent imperméable (s'il est constitué de roches, comme le granit), il est nécessaire qu'il ait une légère pente pour que l'humidité ne s'accumule pas en trop grande quantité.

C'est un mal si la couche arable est poreuse et mince, car, pendant la saison pluvieuse, l' eau retenue dans le sous-sol reflue vers la surface et provoque des inondations plus ou moins prolongées. Par contre, aux époques de sécheresse, l'eau du sous-sol n'est plus protégée par une épaisseur suffisante et s'évapore prématurément.

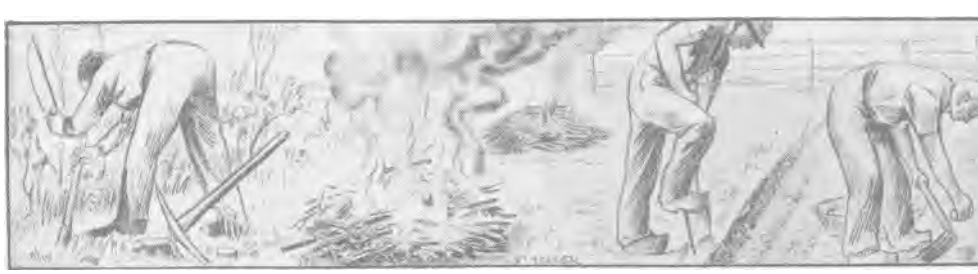
C'est un mal encore plus grand quand la couche arable est aussi imperméable que le sous-sol, On n'y peut remédier que par le drainage et les amendements *(voir ces mots).*

INCULTE Se dit d'un terrain inexploité depuis un temps plus ou moins long. Il peut s'agir d'une friche ou d'un sol vierge.

Pour la remise en état d'une friche, voir l'article **DÉFRICHEMENT.**

Exploitation d'un sol vierge. — La fumure ou l'application d'engrais est rarement nécessaire. L'important est la destruction des mauvaises herbes. Pour achever le travail de désherbage exposé à l'article **DÉFRICHEMENT,** il est utile de commencer la mise en valeur par une culture nettoyante, c'est-à-dire une culture qui exige des façons profondes ou fréquentes, telles que : labour, sarclages, buttage, arrachage pour récolte, etc. L'Artichaut, l'Asperge, la Betterave, la Pomme de terre conviennent dans ce cas.

On évitera la culture de plantes qui ont besoin d'eau (légumes verts et salades), parce que l'arrosage favorise la repousse des mauvaises herbes dont les racines ou les graines ont pu rester en terre.



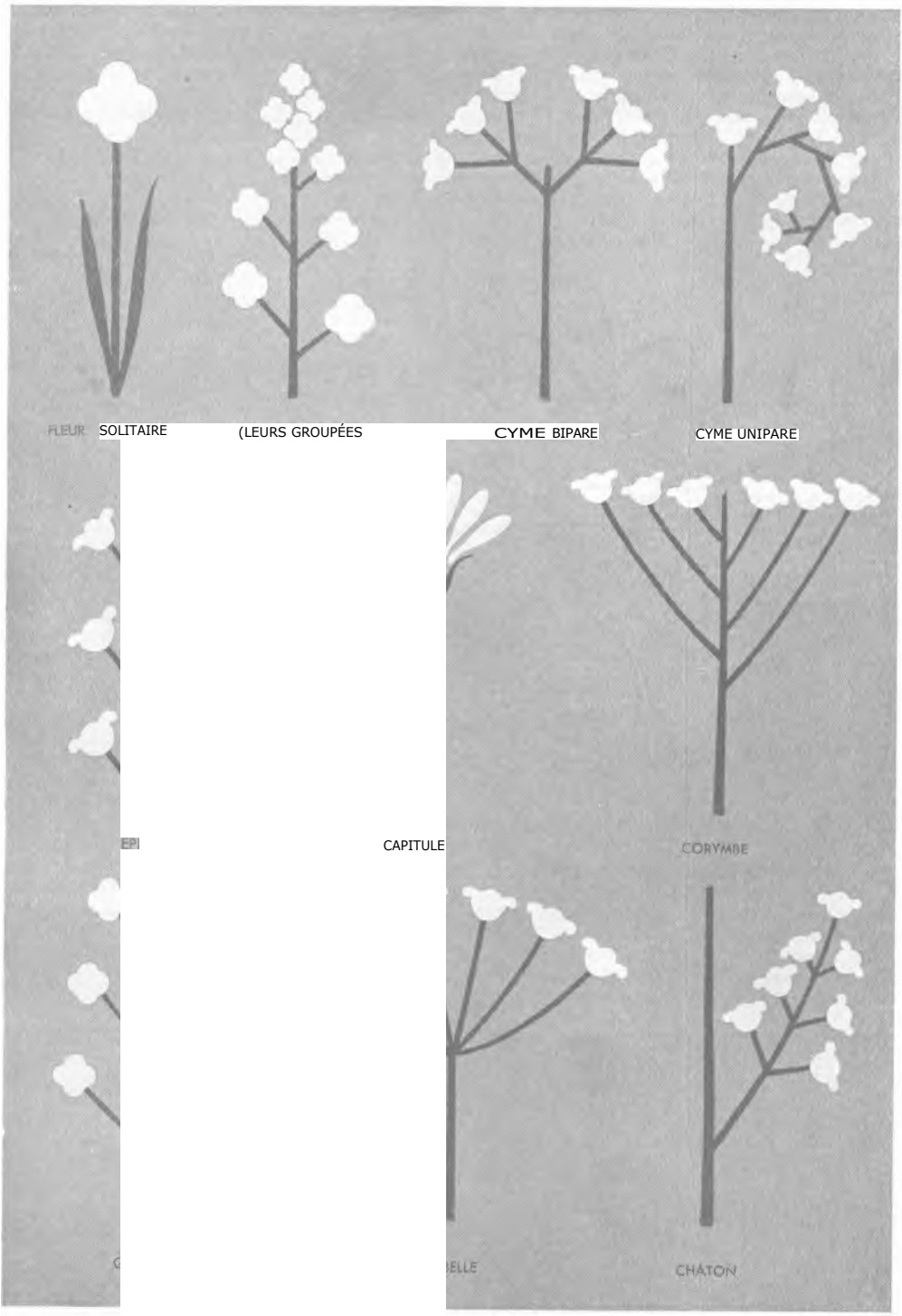
MISE EN CULTURE D'UN SOL VIERGE. De gauche à droite : COUPE ET ARRACHAGE DES MAUVAISES HERBES OU DU TAILLIS BRULAGE DE LA VÉGÉTATION, LABOURAGE, CULTURE D'UNE PLANTE NETTOYANTE

INDÉHISCENT Se dit des fruits qui ne s'ouvrent pas spontanément à la maturité. *Exemple :* Aubergine, Concombre, Melon, Tomate, etc...

INERME Se dit d'une plante sans épines. *Exemple :* le Cardon inerme.

INFLORESCENCE Disposition des fleurs sur la tige.

www.frenchpdf.com



QUELQUES TYPES SIMPLES D'INFLORESCENCES

INSECTES Nom d'une classe servant à distinguer des êtres vivants. La classe des insectes est une subdivision de la série des Arthropodes ou Articulés, qui est elle-même un compartiment du règne animal. Les insectes sont ces menues bestioles volant,

www.frenchpdf.com

courant, sautant ou nageant, dont le corps est divisé en 3 parties généralement distinctes et qui possèdent 2 antennes seulement, et 6 pattes. Une Araignée qui a 8 pattes, un Cloporte qui en a 16 et un Iule qui en a 30 ne sont pas des insectes. Mais la Mouche, la Libellule, l'Abeille et le Papillon ; le Hanneton, le Carabe, la Coccinelle et le Doryphore ; l'Altise, la Sauterelle et la Puce ; la Fourmi, le Perce-oreille et le Staphylin sont des insectes.

La taille peut varier considérablement d'une espèce à l'autre. Le plus petit insecte mesure environ 1/4 de millimètre et le plus grand atteint 30 cm., soit une différence de 1 à 1 200. En France, le Sphinx tête de mort dépasse 12 cm. d'envergure.

Beaucoup d'espèces d'insectes sont munies d'ailes. Certaines en ont 4 comme les Papillons, les Libellules, les Abeilles ; certaines n'en ont que 2 apparentes comme les mouches ; d'autres n'en possèdent que de très courtes : les Staphylins, les Perce-oreilles ; ou d'atrophiées, inaptes au vol : le Carabe doré ; d'autres, enfin, en sont totalement dépourvues : les Fourmis ouvrières, la femelle du Ver luisant, la Puce, etc.

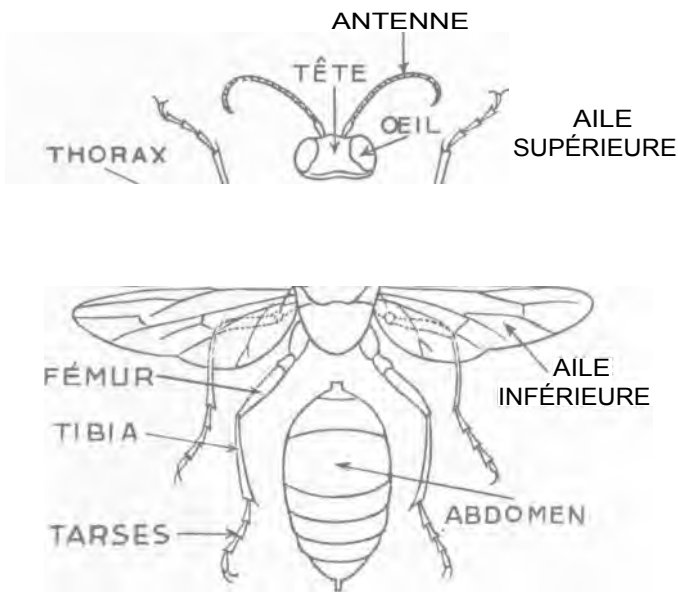


SCHÉMA D'UN INSECTE (HYMÉNOPTÈRE)

La plupart des insectes se déplacent au moyen de leurs pattes. Beaucoup procèdent par bonds, en se servant généralement de leurs pattes postérieures (Sauterelles, Attises, Puces), ou en détendant brusquement leur thorax lorsqu'ils se trouvent sur le dos (Taupins). D'autres insectes sont spécialisés pour le vol (un Sphinx peut voler à la vitesse de 55 km à l'heure et quelques papillons sont capables de traverser les océans). Certains insectes cheminent en fouissant souterrainement le sol (Courtilières), ou encore se meuvent en nageant au moyen de leurs pattes (Dytiques), de leurs ailes, ou en contorsionnant leur corps.

Le régime alimentaire des insectes n'est pas le même chez toutes les espèces. Il peut être végétal et consister en feuilles (substances solides du limbe ou sécrétions de celui-ci), fleurs, pollen, graines, racines, bois, spores, bactéries, champignons, papier, etc., ou animal : proies vivantes ou cadavres, sang, peau, excréments, cires, laine, fourrures, etc.

Les insectes n'ont pas une température constante, celle-ci varie avec la chaleur ambiante, et plus cette chaleur est élevée, plus l'insecte est actif. Toutefois, si le degré thermique à l'intérieur du corps dépasse 43°, l'insecte meurt.



UN EXEMPLE DE MÉTAMORPHOSE INCOMPLETE : LA PUNAISE DU CHOU (EURYDEMA ORNATA)
De gauche à droite : ŒUFS, LARVE, NYMPHE, INSECTE PARFAIT OU ADULTE

www.frenchpdf.com

INSECTES ET CRUSTACÉS NUISIBLES



LE TAUPIN BRULÉ
(AGRIOTES LINEATUS)



LE DORYPHORE
(CHRYSOMELA DECEMLINEATA)



LE NARRATE DES FRAISES
(OPHONUS PUBESCENS)
Grossi 2 fois 1/2



LE CRIOCÈRE ASPERGE
(CRIOCERIS ASPARAGI)
Grossi 5 fois



LE CRIOCÈRE DE L'OGNON
(LILIOCERIS MERDIGERA)
Grossi



LE CRIOCÈRE DU DOUZE-TACHES DE LA PERGE
(CRIOCERIS DUODECIMPUNCTATA)



LE MELON COMMUN
(MELO HA MELOLONTHA)



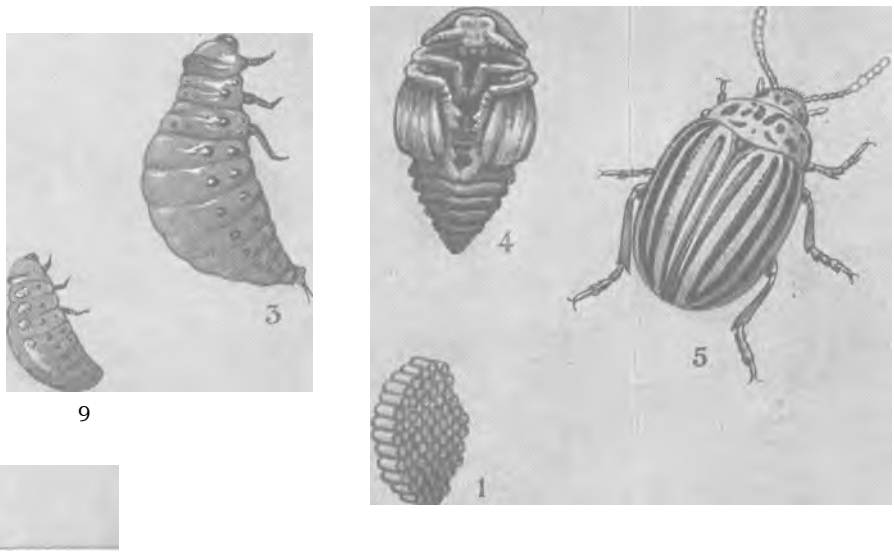
LE PERCE-OREILLE
(FORFICULA AURICULARIA)
Grossi 2 fois 1/2



LE CLOPORTE DES JARDINS
(ONISCUS ASELLUS)
3 fois

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com



UN EXEMPLE DE MÉTAMORPHOSE COMPLETE : LE DORYPHORE DE LA POMME DE TERRE
1 ŒUFS ; 2 et 3. LARVES A DIFFÉRENTS STADES ; 4. CHRYSALIDE ; 5. INSECTE PARFAIT

Quelques espèces, dans certaines circonstances, mettent au monde des larves, des nymphes et même des petits vivants (Pucerons). Mais les insectes, dans leur grande majorité, se reproduisent par des œufs. Depuis l'œuf jusqu'à l'état adulte, l'insecte subit plusieurs transformations qu'on appelle métamorphoses. Le schéma des métamorphoses varie suivant les espèces.

Tantôt l'œuf, en éclosant, libère un jeune dont l'aspect diffère peu de celui de l'adulte (Punaise des lits) ou bien ce jeune paraît être lui-même un insecte parfait (Courtilière, Criquet), alors que, en réalité, il atteindra cet état à la suite de mues successives. De telles métamorphoses sont dites incomplètes.

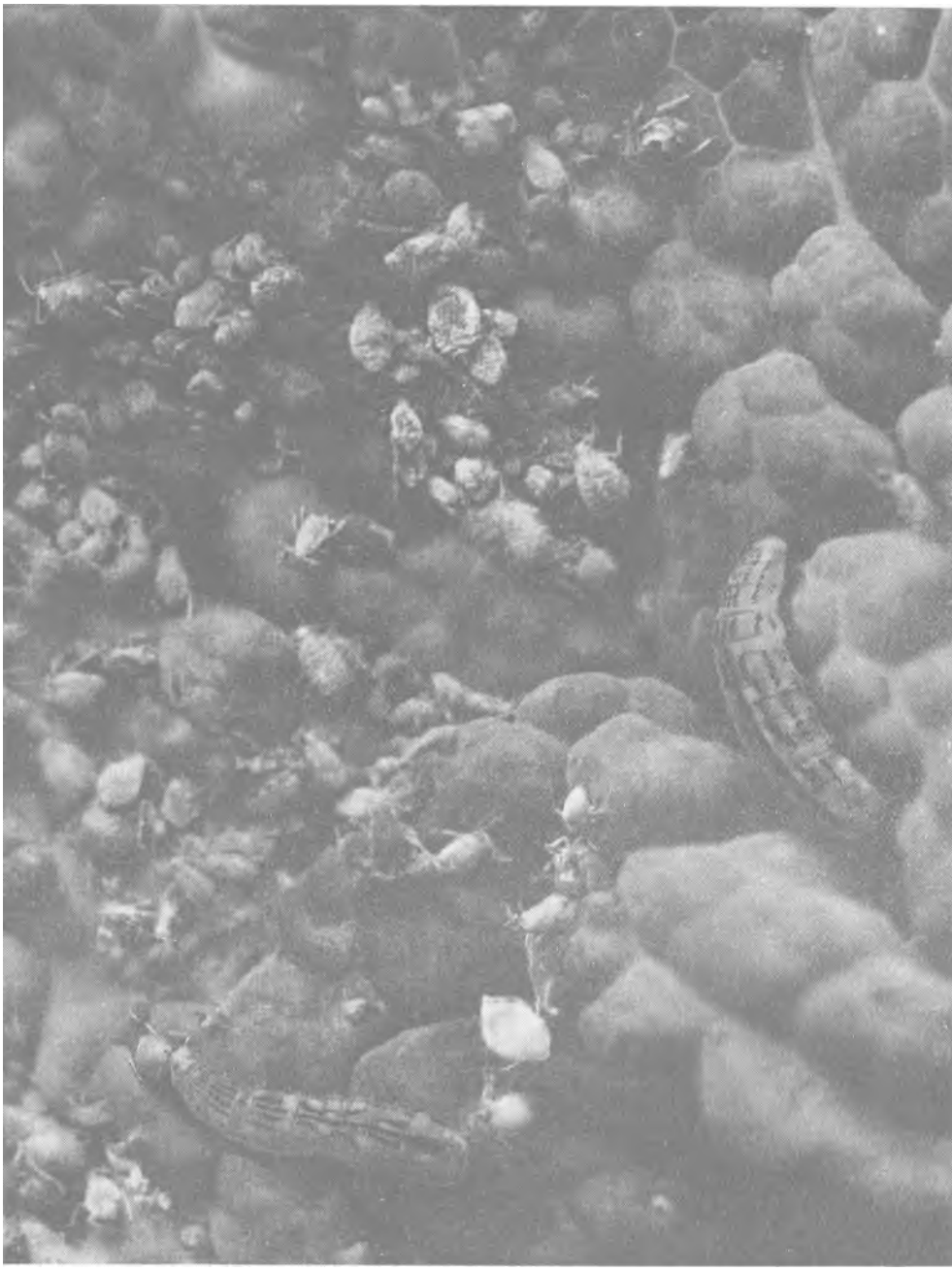
Tantôt l'œuf donne naissance à une larve (Chenille chez les Papillons, Asticot chez les Mouches, Ver blanc chez le Hanneton), laquelle, après un certain laps de temps, se transforme en nymphe (chrysalide chez le Papillon), protégée ou non par un cocon (Papillon), une pupe (Mouche), etc. De telles métamorphoses sont dites complètes.

Tantôt, enfin, les transformations se compliquent par la présence de plusieurs mues successives chez la larve. Ainsi les larves des Taupins (Agriotes) subissent 8 mues. Leur métamorphose complète dure en moyenne 5 ans et, depuis l'œuf jusqu'à l'insecte parfait, comporte 11 transformations. Entre ces différents cas : absence de métamorphoses, métamorphoses incomplètes, métamorphoses complètes et hypermétamorphoses se placent des séries de transformations un peu différentes que nous laisserons de côté.

La rapidité et l'abondance avec lesquelles les insectes se reproduisent sont très variables. Ainsi les Hannetons n'ont, en général, qu'une génération tous les 3 ans (4 ans dans le Nord de l'Europe), donnant 60 à 80 œufs. Mais d'autres insectes ont une multiplication telle qu'un seul couple, au cours d'une seule saison, en comptant ses générations directes et le produit de celles-ci peut, théoriquement, fournir une descendance dont le nombre s'exprime par un chiffre suivi de 60 zéros ! Dans la nature, des causes multiples viennent limiter l'extension excessive des espèces, causant parmi les générations des hécatombes généralement énormes. C'est ainsi que, pour certains papillons, on a estimé que plus de 99 p.100 des oeufs étaient détruits (Pictet), sans compromettre la survivance de l'espèce.

Beaucoup d'insectes vivent en société, comme les Fourmis, les Abeilles, les Guêpes, les Termites, sans que jamais l'espèce quitte l'existence grégaire pour mener une vie isolée. D'autres se rassemblent en groupements temporaires. C'est ce qui se produit notamment dans les migrations et les invasions de sauterelles ou de papillons (Vanesse de l'artichaut, Piéride du chou), ou de Coléoptères (Harpale des fraises). Chez certains Orthoptères, les associations migratrices peuvent se maintenir pendant quelques années. Ainsi plusieurs générations d'insectes ne connaîtront pas d'autre genre de vie ; puis, peu à peu, les générations suivantes évolueront vers une existence indépendante. Elles mèneront une vie complètement solitaire avec leurs descendants pendant une période plus ou moins longue. Puis, tôt ou tard, la progéniture de ceux-ci reprendra à son tour des mœurs grégaires et le cycle recommencera. Ainsi, une même lignée passera par une phase grégaire, puis une phase transitoire de dissociation, ensuite une phase solitaire, enfin une phase transitoire d'agrégation, préparant une nouvelle phase grégaire et ainsi de suite.

www.frenchpdf.com



UN INSECTE UTILE : LE SYRPHE DONT LES LARVES (en bas à gauche, et au centre à droite) DÉVORENT LES PUCERONS. (Photo prise sur une feuille de chou, parasitée par une colonie de pucerons cendrés) Grossi environ 3 fois,

On classe les insectes en différents ordres suivant le mode de segmentation du corps et la présence, le nombre, la structure ou la position des ailes.

On distingue 40 ordres, répartis en 4 sous-classes, 4 sections et 14 super-ordres. (Jeannel et Paulian) Parmi les 40 ordres, 8 renferment uniquement des espèces disparues depuis la préhistoire, sans laisser de descendance.

Au nombre des 32 ordres, entre lesquels se partagent les insectes actuellement vivants, nous citerons ceux dont les représentants sont connus de tous : les Thysanoures ectotrophes (Lépisme ou poisson d'argent qui dévore le papier) ; les Plectoptères (Éphémères) ; les Odonates (Libel-

www.frenchpdf.com

Iules) ; les Dictyoptères (Blattes et Mantes religieuses) ; les Isoptères (Termites) ; les Orthoptères (Sauterelles) ; les Dermaptères (Perce-oreilles) ; les Coléoptères (Hannetons) ; les Planipennes (Hémérobes) ; les Lépidoptères (Papillons) ; les Diptères (Mouches) ; les Aphaniptères (Puces) ; les Hyménoptères (Abeilles) ; les Anoploures (Poux) ; les Thysanoptères (Thrips); les Hémiptères homoptères (Pucerons, Cigales) ; les Hémiptères hétéroptères (Punaises).

Du point de vue horticole, on répartit les insectes qui fréquentent le potager en insectes utiles et en insectes nuisibles. On trouvera la description et les mœurs des principaux de ces derniers à leur ordre alphabétique.

Les insectes utiles sont malheureusement les moins nombreux. Cependant les hécatombes souvent considérables d'insectes nuisibles qu'ils font valent qu'on signale l'existence des espèces les plus courantes.

Parmi celles dont ce sont les larves qui se nourrissent d'insectes nuisibles, on doit citer :

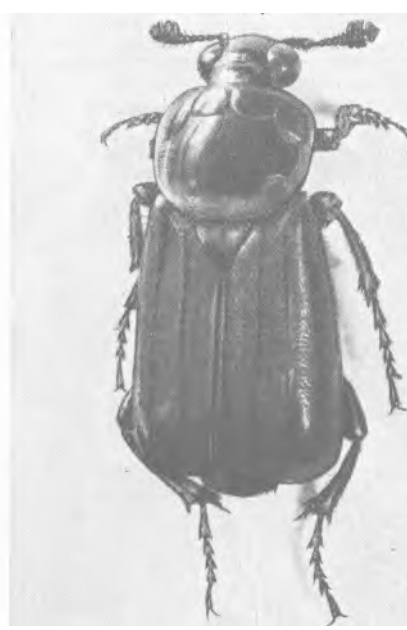
La Coccinelle mangeuse de pucerons, de même que l'Hémérobe dite « Lion des Pucerons». La Ciccindèle qui fait sa pâture de fourmis et de sauterelles Le Ver luisant qui s'alimente d'escargots.

Parmi les insectes dont ce sont les adultes qui se rendent utiles, on peut mettre en avant :

Le Carabe doré qui s'attaque aux hannetons, courtilières, chenilles et escargots. Le Harpale **bronzé** qui fait bonne chère des mites, fourmis, chenilles ; le Silphe **noir** qui dévore les escargots et limaces. Les **Libellules** qui vivent de moustiques et moucherons. Viennent ensuite les espèces qui font provision d'autres insectes pour nourrir leurs larves. Ainsi font l'Eumène **et** l'Odynère qui mettent des chenilles en réserve pour leur progéniture, les **Sphex** qui stockent des criquets à l'intention de leurs larves et les Ammophiles qui capturent, dans le même but, les vers gris. Certains insectes emploient un procédé plus perfectionné encore. Ils pondent à l'intérieur des larves. La chair de celles-ci sert de nourriture aux larves qui sortent des œufs. Ces mœurs sont celles des **Scolies des jardins,** qui parasitent les larves des gros Coléoptères. Les **Ichneumons,** eux, déposent leur ponte dans certaines chenilles.

Les insectes qui viennent d'être énumérés ont droit, ainsi que leurs larves, à la protection des jardiniers dont ils sont les auxiliaires. Sauf toutefois les Harpales qui abîment les Fraises, et les Silphes qui parasitent la Betterave. Certains, comme les Carabes, qui ne volent pas, méritent qu'on les recueille à l'extérieur et qu'on les importe dans son jardin, ainsi **que** cela a été fait en grand dans les cultures à vaste échelle qu'on est parvenu, par ce moyen, à débarrasser des parasites qui les dévastaient.





DEUX INSECTES UTILES.
CARABE CORIACE, grossi environ 1/2 fois. NÉCROPHORE ENSEVELISSEUR, grossi environ 2 fois 1/2.

INSECTICIDE Substance toxique capable de détruire les insectes nuisibles.

Dans un potager familial on ne devrait employer que des insecticides inoffensifs pour les plantes, et ne présentant aucun danger d'empoisonnement pour le récoltant, soit pendant l'application du traitement, soit au moment de la consommation des légumes traités. Il n'en est pas toujours ainsi. On verra plus loin les précautions à prendre.

www.frenchpdf.com

L'industrie fabrique un certain nombre d'insecticides adaptés aux habitudes des parasites des plantes :

— Contre ceux qui mangent les feuilles, on prépare des insecticides dits d'ingestion, qui seront répandus sur les parties dévorées par l'insecte et l'empoisonneront.

— Contre les parasites qui se contentent de piquer ou lécher les organes externes des plantes, on trouve des insecticides dits de contact, qui provoqueront l'asphyxie de l'animal en bouchant ses voies respiratoires, ou bien qui brûleront *ses* organes sensibles, ou encore agiront sur ses centres nerveux en occasionnant une paralysie analogue au coma des animaux supérieurs.

— Contre les insectes souterrains, ou ceux qui se cachent dans les graines et les tubercules, on vend des insecticides gazeux, dont les vapeurs, pénétrant dans les trachées, se comportent comme un gaz asphyxiant.

— Enfin, dans certains cas, par exemple pour éloigner les femelles d'un terrain afin de les empêcher d'y pondre, on aura recours, faute de mieux, aux insectifuges.

I. **INSECTICIDES D'INGESTION.** — On distingue ceux qu'on répand sur les parties des plantes mangées par les insectes, et ceux qu'on dispose à côté des végétaux parasités, sous forme d'appâts. Les principaux insecticides d'ingestion, sont notamment :

1° Les arséniates. — On emploie les sels arsenicaux insolubles (arséniates), pour les traitements appliqués directement sur les plantes. Les sels solubles plus caustiques, qui attaqueraient les feuilles, sont réservés à la fabrication d'appâts empoisonnés contre les Fourmis, les Criquets, etc. Les sels insolubles les plus efficaces sont :

— L'arséniate de chaux, vendu en pâte ou en poudre, pour lutter contre le Doryphore ;

— L'arséniate diplombique ou acide, et l'arséniate triplombique ou neutre (ce dernier se décomposant moins facilement au contact de l'air que le premier, mais se montrant moins énergique). Livrés en pâte ou en poudre, à délayer dans de l'eau ou des bouillies anticryptogamiques ;

— L'arséniate d'alumine à employer de la même façon que les arséniates de plomb ci-dessus. L'arséniate de plomb et l'arséniate d'alumine ont une action certaine contre tous les mangeurs de feuilles comme le Doryphore, les Altises, l'Atomaire, le Silphe de la Betterave, etc.

2° Les composés cupro-arsenicaux, ou bouillies mixtes, ayant une action insecticide et anticryptogamique simultanée. *Exemple:* le Cupr'arsétox, qui sert au traitement combiné du mildiou et du Doryphore de la Pomme de terre.

3° L'acéto-arsenite de cuivre, ou vert de Schweinfurt, délaissé comme traitement direct, mais encore employé pour la préparation des appâts empoisonnés.



DEUX MODES D'APPLICATION DES INSECTICIDES : POUDRAGE, A LA SOUFREUSE OU AU SOUFFLET ET INJECTION SOUTERRAINE AU PAL

Précautions à prendre dans l'emploi des arsenicaux. — Tous les sels arsenicaux, et surtout les arséniates, sont extrêmement toxiques pour l'être humain, les animaux domestiques, et le gibier (il suffit de 0 gr. 07 à 0 gr. 20 d'arsenic pur pour tuer un homme). On enfermera donc sous clef les insecticides qui sont à base de ce poison et on aura soin :

—d'enterrer les emballages et les restes d'insecticides inutilisés ;

— de ne pas porter les mains à la bouche pendant qu'on applique le traitement

www.frenchpdf.com

(ni manger, ni fumer), et de se laver les mains et la figure une fois qu'il est terminé ;

— de ne pas traiter les plantes destinées à être bientôt récoltées et mangées. Si, à côté des plantes qu'on traite, il s'en trouve qu'on consommera prochainement, il faudra les protéger avec des sacs, des panneaux de carton, etc.

D'ailleurs, en ce qui concerne les plantes potagères, l'arrêté du 22 juillet 1935 n'autorise l'emploi des arsenicaux que :

— jusqu'à 1 mois après le démariage ou le repiquage, pour les Betteraves.

— jusqu'à 1 semaine avant l'arrachage, pour les Pommes de terre.

4° Les composés fluorés. — Certains sels insolubles du fluor sont de bons insecticides. Ils présentent, en outre, cet avantage d'être peu toxiques pour l'homme et les animaux à sang chaud, aussi devra-t-on les préférer aux arsenicaux, pour l'emploi dans un jardin familial. Les composés fluorés dont on se sert dans la lutte antiparasitaire, sont :

— La cryolithe, qui existe à l'état naturel au Groenland, mais que l'industrie produit par synthèse. Ce sel sert de base à des insecticides que l'on applique en pulvérisations ou en poudrages ;

— Le fluosilicate de baryum est utilisé en poudrages. Comme la cryolithe, le fluosilicate de baryum permet de détruire le Doryphore, les Piérides, les Altises, les Galéruques, etc. Le fluosilicate de baryum entre également dans la composition d'appâts empoisonnés assurant la destruction des Courtilières, notamment le « Courtilol » *(voir tarif Vilmorin)* ;

— Le fluorure et le fluosilicate de sodium, appliqués en pulvérisations, en mélange avec le sucre, constituent un moyen de lutte efficace contre la Mouche de la Betterave.

5° La métaldéhyde. — Servant uniquement à la confection d'appâts empoisonnés, comme l'appât Vilmorin, contre les Limaces, Loches et Escargots *(voir tarif Vilmorin)*. L'appât Vilmorin agit également par contact.

6° Le phosphure de zinc, dont on enrobe les grains de Maïs ou de Riz concassés, préalablement humectés d'eau, réalise un appât toxique contre les Courtilières. Mais, comme il est un poison pour l'homme, on en évitera l'emploi dans un jardin familial,

II. **INSECTICIDES DE CONTACT.** — Ces produits ont une origine minérale ou végétale, ou bien sont obtenus par synthèse, Les plus courants sont :

1° Le soufre en mélange avec la nicotine (soufre nicotine). *Exemple:* le Sulfovil *(voir tarif Vilmorin)*, qui peut s'employer en poudrages ou en pulvérisations. D'autres mélanges de soufre et de pyrèthre, de soufre ou de roténone, sont actifs contre le Doryphore, les Piérides, etc.

2° La nicotine, vendue par les Manufactures de l'État, entre dans la composition de nombreux insecticides, notamment l'insecticide Vilmorin et l'Agrovil *(voir tarif Vilmorin)* contre Pucerons, Chenilles, Araignées rouges, etc.

La nicotine est un poison extrêmement violent (0 gr. 10 de nicotine peuvent tuer un homme). Aussi n'est-il pas recommandé de préparer soi-même les mélanges, solutions ou bouillies, nicotines.

Une fois appliquée sur les plantes, la nicotine s'évapore rapidement à l'air, ou bien elle est lavée par les pluies. Cependant, on cessera le traitement sur les plantes au moins vingt jours avant de les consommer.

3° Le pyrèthre. — Cette plante voisine de la Marguerite contient des principes qui agissent sur les centres nerveux des insectes, et amène la paralysie. Le pyrèthre est vendu sous forme de poudre, d'extrait concentré, ou de solutions prêtes à l'emploi. Ces dernières doivent être préférées. Cependant, en raison de son prix élevé et de son action assez éphémère, le pyrèthre tend de plus en plus à être remplacé par la nicotine dans la lutte contre les Pucerons, les Chenilles, les Mouches, etc.

4° La roténone est extraite des racines de plusieurs légumineuses d'Amérique du Sud, des Indes et de Malaisie. Cette substance inoffensive pour l'homme et tous les animaux à sang chaud, a une action efficace contre le Doryphore, les Piérides, les Pucerons, les Punaises, les Blattes et les Araignées rouges. La roténone se présente sous forme de solution prête à pulvériser ou bien sous forme de poudre associée à un support inerte, ou encore à la pyréthrine, comme dans la poudre Vilmorin *(voir tarif Vilmorin)*.

5° La quassine provient du bois d'arbres exotiques comme le Quassia amara. On ne l'utilise guère que contre les parasites des arbres fruitiers.

6° Les huiles végétales agissent par asphyxie en obturant les voies respiratoires des insectes sans présenter aucun danger pour la consommation des légumes traités. On recommande surtout l'huile d'arachide qu'on emploie en pulvérisations après dilution dans l'eau *(voir* **HUILES).** Le traitement huileux détruit les Pucerons et, par adjonction de nicotine, occasionne la mort des Punaises du Chou et des Altises.

7° Les produits organiques de synthèse. — L'industrie chimique dans le monde étudie et met au point de nouvelles formules d'insecticides, qui sont en général des insecticides de contact,

www.frenchpdf.com

mais qui peuvent également produire par ingestion leurs effets meurtriers et avoir, en outre, une valeur comme anticryptogamiques, par exemple la phénothiazine, l'hexachlorure de benzène ou chlorocyclohéxane, le sulfure de polyclorocyclane (SPC), le gamexane actuellement en cours d'essai, feront sans doute preuve d'une efficacité comparable à celle du dichlorodiphéniltrichloréthane (D. D. T.).

III. **INSECTICIDES GAZEUX. —** Ces produits dégagent des vapeurs qui asphyxient les insectes après avoir envahi leur trachée. On a recours aux insecticides gazeux pour débarrasser le sol des Anguillules, des Fourmis, des Courtilières, des larves de Hanneton, de Taupin, des Noctuelles, des Tipules, des nymphes de Doryphore, et pour désinfecter les graines minées par les Charançons et les Bruches :

1° Le sulfure de carbone s'emploie dans le sol, soit en injections sous pression au moyen du pal, soit en remplissant des trous faits A mesure avec un pieu pointu (5 trous de 15 cm. de profondeur par mètre carré), à raison de 150 A 200 gr. de sulfure de carbone au mètre carré sur terrain nu, 15 A 20 jours avant de semer et planter, et 40 à 50 gr. au mètre carré si le terrain est cultivé. On peut aussi désinfecter le sol en l'arrosant en surface avec des émulsions de sulfure de carbone du commerce, aux doses indiquées par le fabricant.

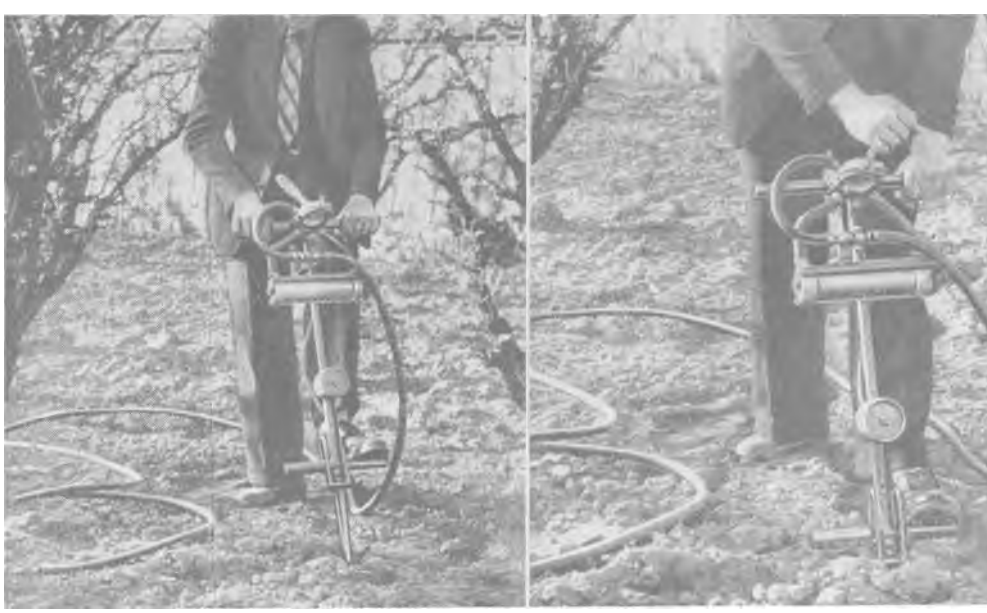
Le sulfure de carbone sert également A désinfecter les graines (Fèves, Haricots, Lentilles, Pois, attaqués par les Bruches). Les graines étant contenues dans un récipient, déposer dessus une assiette dans laquelle on verse le sulfure de carbone A raison de 100 à 120 gr. par mètre cube du volume du récipient. Fermer parfaitement celui-ci et attendre 24 ou 48 heures avant d'aérer les graines.

Le sulfure de carbone est dangereux A manipuler, en raison de son inflammabilité. Ses vapeurs détonent en vase clos avec une grande violence. Le conserver dans des endroits isolés et inhabités, ne jamais l'utiliser A proximité d'un feu, ne fût-ce que celui d'une cigarette ! A cause de ce danger, il vaut mieux, pour la désinfection des graines, employer un mélange de sulfure de carbone et de tétrachlorure de carbone qui, bien que moins actif, a l'avantage de ne pas s'enflammer.

2° Les produits sulfocalciques, soufre combiné du sulfure de calcium, comme le « Sanisol » *(voir tarif Vilmorin)*, assurent la destruction dans le sol des Vers blancs, Vers gris, Vers fil de fer et nymphes de Doryphores. Le Sanisol s'applique en arrosages.

3° Le bromure de méthyle ou « Enthanol ». Ce produit présenté en ampoules de verre, de 1 cm^3 et 6 cm^3, est efficace pour la désinfection des graines. Sans danger pour l'homme, sauf à haute dose, il est ininflammable.

4° La chloropicrine ou gaz lacrymogène de guerre, peut être requise pour la désinfection des terres ou des greniers A grains, mais les dangers auxquels sa manipulation expose l'opérateur en font proscrire l'usage dans un potager familial.



(Cl. J. Vincent.)

PAL INJECTEUR A AIR COMPRIME. A gauche : LE PAL EST ENFONCE EN TERRE. A droite : MANŒUVRE DU ROBINET INJECTANT L'INSECTICIDE A LA DOSE VOULUE

www.frenchpdf.com

INSECTES UTILES



LA CICINDELE CHAMPÊTRE
(CICINDELA CAMPESTRE)
Grossie 2 fois





LE CARABE DORE
(CARABUS AURATUS)
2 fois



En haut : LA COCCINELLE A 7 POINTS
(COCCINELLA SEPTEMPUNCTATA)
Grossie 5 fois

Au-dessous : LARVE DE COCCINELLE



LE CALOSOME INQUISITEUR
(CALOSOMA INQUISITOR)



LE CALOSOME SYCOPHANTE
(CALOSOMA SYCOPHANTA)
Grandeur nature



LE CARABE CORIACE
(CARABUS CORIACEUS)
Grandeur nature



LE LAMPYRE (MALE)
(LAMPYRIS NOCTILUCA)
Grossi



LE LAMPYRE FEMELLE
OU VER-LUISANT
(LAMPYRIS NOCTILUCA)

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

DÉSINFECTION DES SEMIS SUR COUCHE AU MOYEN D'UN ,PULVÉRISATEUR A AIR COMPRIMÉ, A MAIN





(Cl. J. Vincent.)

DÉTAIL DU PULVÉRISATEUR A AIR COMPRIMÉ, A MAIN

INSECTIFUGE Produit plutôt répulsif que vraiment toxique pour les insectes, et dont on se sert contre certains parasites, difficilement vulnérables aux insecticides, afin de les écarter des cultures. Tel sont la naphtaline et le paradichlorobenzène.

La naphtaline, dérivé du goudron de houille, se répand entre les plantes, pour empêcher les femelles de Hanneton, dans les années d'éclosion, de venir pondre sur le terrain (30 gr. de naphtaline brute au mètre carré). A répéter après un intervalle de 2 semaines. Éviter de répandre de la naphtaline trop près des plantes encore fragiles.

Le paradichlorobenzène, dérivé chloré du benzène, sert de base à des émulsions du commerce propres à chasser plutôt qu'à tuer les parasites du sol. Toutefois, une action prolongée ou répétée peut rendre ce produit parfaitement toxique.

INSECTIVORE Se dit des oiseaux ou des animaux qui, vivant d'insectes, sont des auxiliaires utiles pour la culture et que l'on doit protéger.

INTERCALAIRE Se dit d'une culture pratiquée entre les lignes d'une autre culture, pendant la période passive de la végétation de celle-ci, ou avant qu'elle ne puisse être gênée dans sa croissance. Par exemple, pendant la première année où une plantation d'Asperges est improductive, on sème au sommet des ados une ligne de Haricots nains, ou bien l'on y plante un rang d'Ails, d'Échalotes ou de Carottes. Entre les rangs d'Artichauts, on repique de même de la Chicorée frisée ou de la Laitue ; des Radis dans l'intervalle des Carottes, de la Mâche entre les lignes de Choux, etc. Les cultures intercalaires sont aussi appelées cultures combinées, contreplantations. Elles ont pour but d'accroître le rendement d'un terrain en faisant produire son sol au maximum.

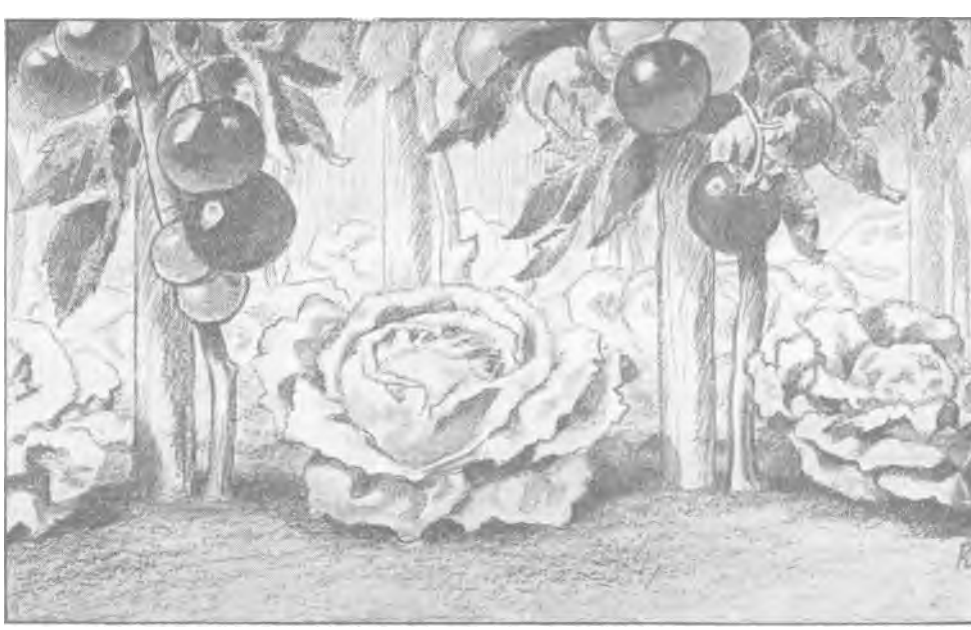
www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

CULTURE INTERCALAIRE DE LAITUES DANS UNE PLANCHE DE TÉTRAGONE

Cette culture intensive appauvrit la terre ; on ne saurait donc lui demander ce service ininterrompu sans lui rendre, sous forme d'engrais et de fumier, les éléments fertilisants qui lui ont été pris. D'autre part, les arrosages doivent être multipliés, afin de hâter la croissance des plantes qui doivent se succéder sur le même terrain.



CULTURE DE SALADES ENTRE DES RANGS DE TOMATES

www.frenchpdf.com

INVERTÉBRÉ Animal ne possédant pas de vertèbres. Les articulés (insectes) et les mollusques (limaces) sont des invertébrés.

IRRIGATION L'irrigation a pour but de fournir au sol l'humidité nécessaire à la végétation, tout en apportant à celle-ci le concours des matières fertilisantes que les eaux tiennent en suspension ou en dissolution.

L'irrigation par déversement, par submersion, par infiltration, sont autant de méthodes par lesquelles on fait aux terres l'apport des eaux dont elles ont besoin, au moyen de canaux et

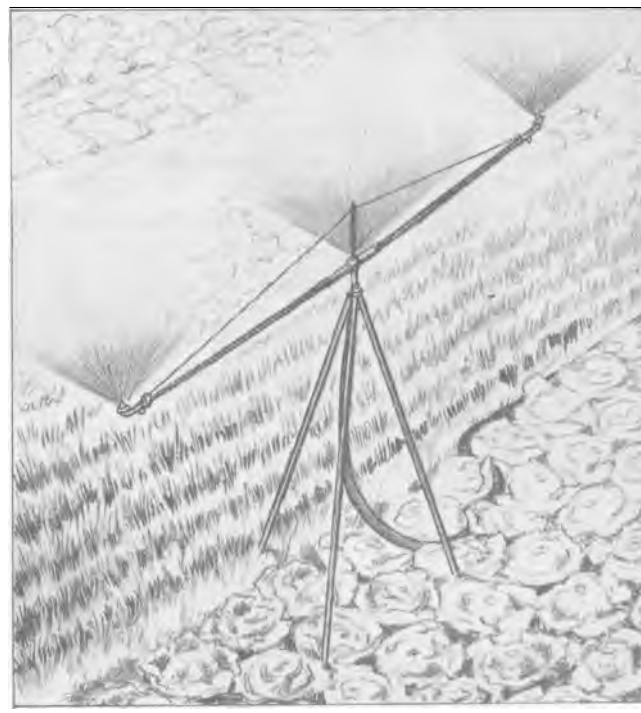


(Cl. J. Vincent.)

IRRIGATION D'UN TERRAIN EN PENTE, PAR RIGOLES
A gauche, en bas : CIRCULATION DE L'EAU DANS LES RIGOLES

www.frenchpdf.com

de rigoles. Toutefois, elles ne peuvent s'appliquer qu'aux grandes cultures. Pour les jardins potagers, on emploie le système de l'irrigation par aspersion, dont le type est l'arrosage *(voir ce mot)*.



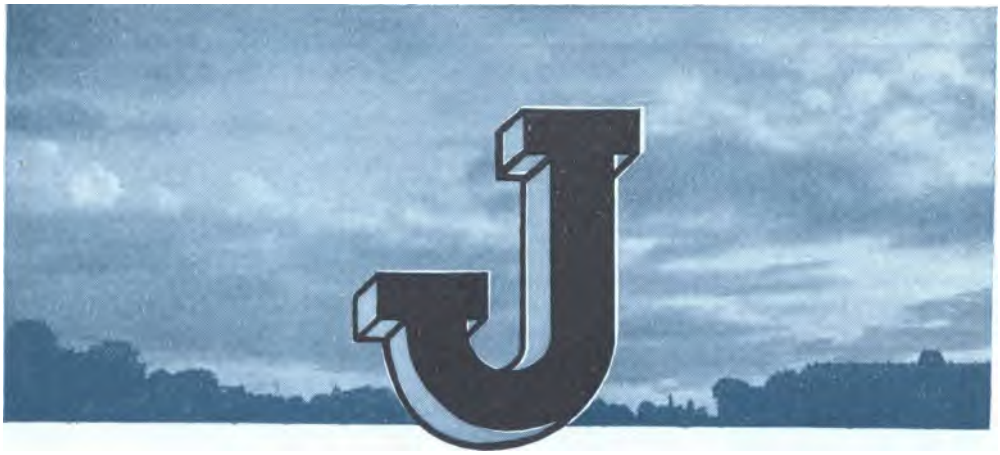
ARROSAGE PAR TOURNIQUET

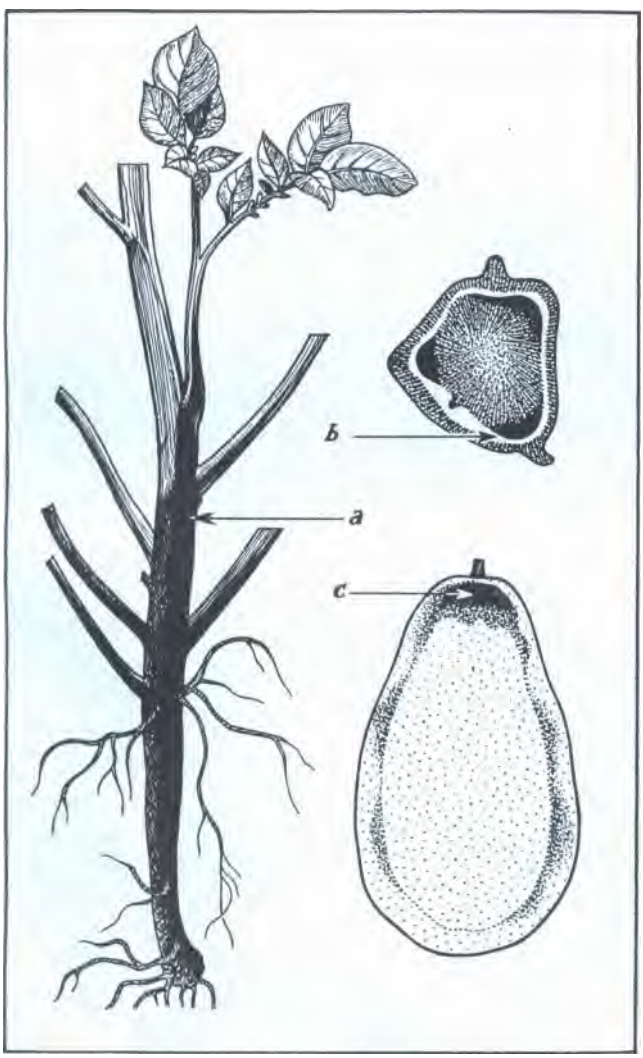
IULE Genre de Myriapodes, ou Millepattes, de 4 à 6 mm. de long, de couleur rougeâtre, communs dans les jardins et qui se mettent en spirale dès qu'on les touche. Abrités le jour dans des endroits frais et obscurs, les Iules sortent la nuit pour s'alimenter de débris animaux ou végétaux décomposés. Ils peuvent aussi s'attaquer aux racines et aux tubercules des plantes cultivées, aux graines ramollies par l'humidité du sol et dont la germination se trouve retardée par une période de froid. Une espèce beaucoup plus petite, la Blaniule à gouttelettes, ou Iule des Fraises, est particulièrement vorace de Fraises dont elle dévore la pulpe.

Destruction : Disposer sur le terrain des tronçons de Betterave ou de Pomme de terre. Les Iules qui viennent s'en repaître restent rassemblés dans l'intérieur de ces pièges où il n'y a plus qu'à les recueillir pour les écraser. On peut également répandre de la chaux en couverture ; chaux vive, si le terrain est nu (30 gr. au mètre carré), chaux éteinte, lorsqu'il est en culture.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com





MALADIE DE LA JAMBE NOIRE. DE LA POMME DE TERRE. — a. PIED NOIRCI PAR LA MALADIE ET S'ARRACHANT FACILEMENT. — b. COUPE TRANSVERSALE DE LA TIGE. — c. COUPE D'UN TUBERCULE ATTEINT PAR LA POURRITURE NOIRE SOIT EN TERRE, SOIT EN CAVE PENDANT LA CONSERVATION.

JACHÈRE Repos qu'on fait prendre à une terre pendant un temps plus ou moins long, afin que ses éléments fertilisants puissent se reconstituer. La mise en jachère permet également le nettoyage complet des sols envahis par les mauvaises herbes qui, ne bénéficiant plus des arrosages et des apports d'engrais faits aux cultures, sont plus facilement détruites. La jachère se distingue de la friche en ce qu'elle répond à un dessein d'amélioration de la terre, alors que la friche est un abandon du sol sans esprit de retour.

La règle du passage des terrains en jachère était courante autrefois dans la grande culture, mais aujourd'hui cette méthode ne présente plus le même intérêt, en raison de l'abondance des fumiers et du secours des engrais chimiques, qui permettent au sol une production sans période de repos. Au potager, la multiplication des façons culturales réclamées par les plantations suffit à maintenir la terre propre.

JAMBE NOIRE DE LA POMME DE TERRE. — Maladie bactérienne d'importance généralement secondaire, mais qui peut avoir parfois des répercussions économiques graves.

Manifestations. — **Lorsque** la maladie est transmise par le tubercule que l'on a planté (tubercule-mère), les symptômes se déclarent à la fin

www.frenchpdf.com

du printemps. On remarque que les feuilles du sommet cessent de croître (elles sont fréquemment atteintes d'un enroulement qui, à l'inverse de l'enroulement à virus, leur laisse toute leur souplesse), puis les feuilles de la base jaunissent et meurent. Les tiges malades ont le pied altéré par une pourriture noire, elles se cassent ou s'arrachent facilement. Dans ce cas d'attaque précoce, le rendement en tubercules est nul.

Lorsque la maladie est transmise par le sol (où se sont conservées les bactéries amenées par des tubercules ou des fanes infectés), l'apparition des symptômes est plus tardive (été). Le pied fournit quand même une récolte, mais celle-ci est faible. Les tubercules qu'elle produit présentent souvent à la coupe des altérations brunes. Ils pourrissent en terre, ou plus tard en cave, ou seulement au printemps. Dans cette dernière éventualité, ils peuvent encore passer pour sains, être plantés comme semenceaux et donner naissance à des pieds malades qui, à leur tour, propagent l'affection.

Les attaques précoces, de même que les attaques tardives, peuvent se manifester sur une partie seulement des pousses d'une touffe, mais elles peuvent aussi les affecter toutes.

Causes. — La jambe noire est due à la bactérie *Bacillus phytophthorus*, voisine du *Bacillus carotovorus* (il est d'ailleurs possible que les deux bacilles ne forment qu'une seule et même espèce). L'infection ne peut se produire qu'à la faveur d'une blessure de la plante. Les corps bactériens pénètrent par la lésion ouverte et progressent dans les vaisseaux.

Lutte. — Arracher et brûler les plants atteints.
Ne planter que des semenceaux provenant de cultures contrôlées.
Si on les coupe, éliminer ceux dont l'anneau vasculaire porte des taches d'un brun noirâtre.

JANVIER Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin du volume.



UN COIN DE JARDIN POTAGER

www.frenchpdf.com

JARDIN Étendue de terrain, de surface variable, destinée à la culture florale, potagère ou fruitière. Pour tous les détails concernant le choix de l'emplacement d'un jardin, son exposition, son tracé, *voir* **AMÉNAGEMENT.**

JARDINAGE Ensemble des façons qu'on fait subir au sol d'un jardin en vue de la production de légumes, de fleurs ou de fruits.

JARDINIÈRE Nom sous lequel on désigne parfois le **CARABE DORÉ** et la **COURTILIÈRE.** *(voir ces mots).*



(Cl. J. Vincent.)
PLANCHE EN COURS DE BÊCHAGE MONTRANT LA JAUGE OUVERTE PAR LA BÊCHE

JAUGE Fossé ou sillon qui sépare dans un labour la terre déjà remuée de celle qui ne l'est pas encore.

On appelle aussi mettre en jauge, planter, le plus souvent à touche-touche, des légumes que l'on veut conserver l'hiver. La jauge est, dans ce cas, soit une tranchée, soit un talus, soit une butte établis dans le jardin, soit un châssis froid, soit encore une plate-bande de sable ou de terre légère que l'on installe en cave. Les légumes qu'on peut tenir en réserve par ce procédé sont les Cardons, Carottes, Céleris, Céleris-rave, Chicorée sauvage, Choux, Navets, Poireaux, Poirée.

La mise en jauge est encore utilisée pour le blanchiment des Céleri et Poirée.

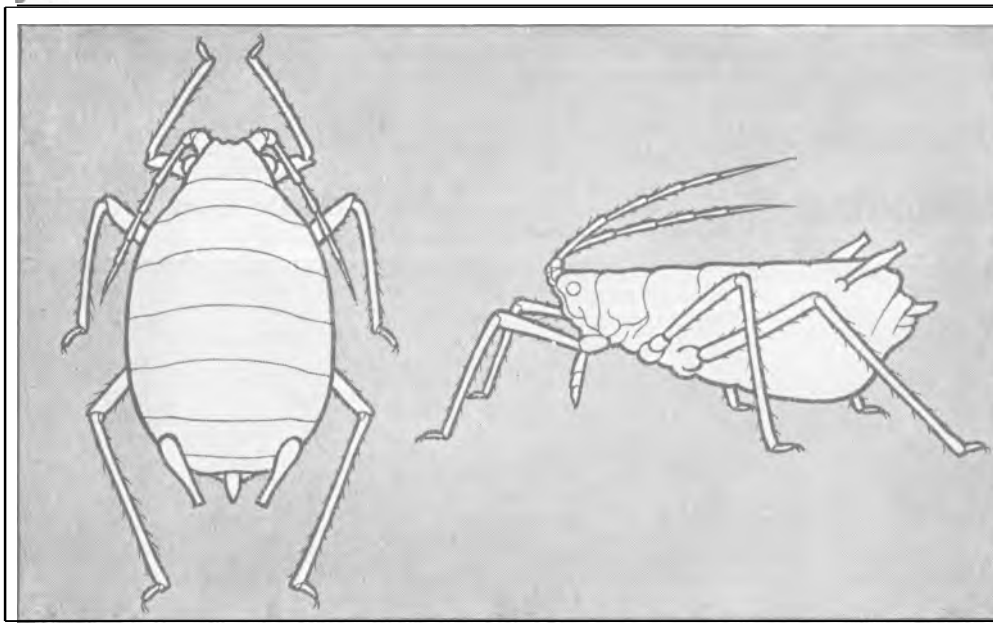
Les jauges en plein air doivent être défendues par des pièges à mulots.

Enfin, on nomme également jauge la petite tranchée qu'on ouvre en terre pour conserver provisoirement les plants, en attendant de les mettre définitivement en place.

JAUNISSE Maladie de dégénérescence due à un virus, transmis par le Puceron noir *(A phis fabae)* ainsi que par le Puceron gris du pêcher *(Myzus* ou *Myzodes persicæ),* surtout à redouter pour les Betteraves à sucre, mais pouvant s'attaquer aux Betteraves potagères. Elle se manifeste par le jaunissement des feuilles et l'arrêt du développement des racines.

Le jaunissement, de couleur citron foncé, débute généralement à la pointe des feuilles ; de là, il gagne les bords, puis la surface comprise entre les nervures. Les zones décolorées sont gauffrées, augmentent d'épaisseur, deviennent rigides et cassantes. Les feuilles malades présentent

www.frenchpdf.com



VUE DE DESSUS ET DE PROFIL DU PUCERON GRIS DU PÊCHER, AGENT TRANSMETTEUR DE LA JAUNISSE DE LA BETTERAVE ET DE DIFFÉRENTES AUTRES MALADIES A VIRUS: ENROULEMENT, BIGARRURE A VIRUS Y, MOSAÏQUE A VIRUS A DE LA POMME DE TERRE, MOSAÏQUE DU HARICOT, MOSAÏQUE DU TABAC.
(Insecte grossi environ 20 fois).

fréquemment des taches noires, manifestation secondaire de champignons parasites du genre *Alternaria*.

Remède : Un des moyens de limiter la maladie est de détruire les insectes vecteurs dès leur apparition, en mai ou juin, en pratiquant des pulvérisations successives de nicotine diluée à 1 p. 100 dans de l'eau savonneuse et dirigées vers le dessous des feuilles.

JUILLET **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin du volume.**

JUIN **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin du volume.**

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



KAÏNITE Sel brut, extrait des mines de Strassfürt (Alsace), utilisé comme engrais potassique. La Kaïnite contient de 23 à 25 % de chlorure ou sulfate de potassium, représentant de 12 à 13 % de potasse, et du chlorure de magnésie (voir **ENGRAIS).** On la répand à raison de 70 à 80 gr. au mètre carré et on l'enfouit à l'automne, en profitant d'un labour. De toute façon, la Kaïnite ne sera jamais appliquée en couverture à cause des brûlures



LA KAINITE, COMME LA SYLVINITE, LE CHLORURE DE POTASSIUM ET LE SULFATE I E POTASSE DOIT ETRE APPLIQUÉE SUR TERRAIN NU, BIEN AVANT TOUT SEMIS.

www.frenchpdf.com

que son contact causerait à la végétation. Quelle que soit l'époque de son utilisation, cet engrais sera incorporé au sol trois semaines à un mois au moins avant d'ensemencer le terrain, afin qu'il n'y ait pas contact de la Kaïnite avec les graines.

La Kaïnite, comme la sylvinite, le chlorure de potassium et le sulfate de potasse, doit être appliquée sur terrain nu, bien avant tout semis.

La Kaïnite, si on l'emploie souvent, et dans des terrains pauvres en chaux, doit être accompagnée d'apports réguliers d'amendements calcaires *(voir* **CHOVIL**).

KETMIE synonyme de **GOMBO** *(voir ce mot.)*

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



LABIÉES Famille botanique comprenant les variétés potagères ou condimentaires suivantes : Basilic, Crosne du Japon, Lavande, Mélisse, Menthe, Romarin, Sarriette, Sauge, Serpolet, Thym.

LABORATOIRE Local où, à l'aide d'installations' et d'outillages spéciaux, on opère des recherches, des épreuves et des contrôles dans un but scientifique.

La production de graines sélectionnées, qu'il s'agisse de graines de légumes, de semences agricoles ou de graines de fleurs demande, pour mener à bien ce travail complexe, des laboratoires, outillés d'une façon moderne, où des spécialistes expérimentés s'appliquent à créer de nouvelles races ou variétés horticoles ou agricoles et à les maintenir à l'état de pureté.

La Maison Vilmorin, par exemple, possède à Verrières-le-Buisson (Seine-et-Oise) un laboratoire de génétique, de botanique et de phytopathologie auquel est annexé un laboratoire de chimie. Une bibliothèque technique, composée de milliers de volumes, et un musée complètent cette installation. C'est grâce à cet outillage scientifique que la Maison Vilmorin a pu, après de nombreuses années de travail, améliorer la richesse en sucre des Betteraves industrielles et obtenir ses Blés à grand rendement universellement réputés.

A Massy (Seine-et-Oise), où la Maison Vilmorin possède de vastes magasins pour abriter ses



LE LABORATOIRE DE BIOLOGIE DES ETABLISSEMENTS VILMORIN-ANDRIEUX, A VERRIÈRES (S.-ET-O.)

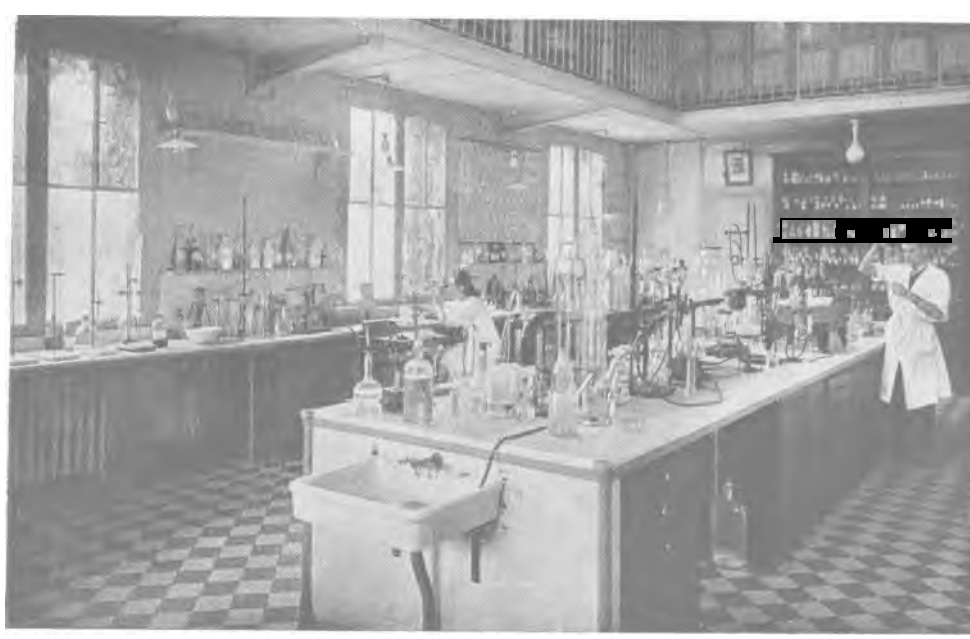
www.frenchpdf.com



LE LABORATOIRE POUR LES ESSAIS DE GERMINATION ET LES ANALYSES DE PURETÉ DES ÉTABLISSEMENTS VILMORIN-ANDRIEUX, A MASSY (S.-ET-O.)

graines, se trouve un laboratoire d'essais de semences destiné à essayer la germination de toutes les graines qui entrent, de façon à ne livrer à sa clientèle que des semences contrôlées. C'est au laboratoire de chimie que se font également les analyses de terres *(voir ce mot)* pour les clients qui le demandent.

Les recherches concernant la lutte contre les parasites des cultures nécessitent également l'emploi de laboratoires où se pratiquent la détermination des parasites, l'étude de leur biologie et les dosages des insecticides et fongicides.



LE LABORATOIRE DE CHIMIE DES ÉTABLISSEMENTS VILMORIN-ANDRIEUX, A VERRIÈRES (S.-ET-O.).

www.frenchpdf.com

LABOUR Action de retourner la terre sur une profondeur plus ou moins grande. Dans les jardins potagers, le labour se fait au moyen de la bêche ou de la fourche-bêche, et s'appelle bêchage *(voir ce mot)*.



(Cl. J. Vincent.)

LES DEUX OUTILS FONDAMENTAUX DU LABOUR A MAIN : LA BÊCHE ET LA FOURCHE-BÊCHE

LAINE (DÉCHETS DE). — Résidus laissés par le cardage de la laine brute. On peut les utiliser comme engrais azotés (2,5 à 10 % d'azote), mais leur décomposition étant lente, il est nécessaire de les réduire en charpie et de les arroser longtemps et souvent avant de les enterrer.

LAITUE CULTIVÉE *(Lactuca sativa). Famille des Composées.*

Description. — Plante annuelle dont l'espèce botanique n'est pas connue sous sa forme primitive et dont l'origine reste incertaine. La multitude de ses variétés et la très grande fixité d'un certain nombre de ses races cultivées donnent lieu de supposer qu'elle est soumise à la culture depuis fort longtemps.

Les différentes variétés de Laitues présentent entre elles une grande diversité, mais cependant des caractères communs, que l'on peut résumer ainsi : grandes feuilles allongées, spatulées et plus ou moins ondulées et dentées sur les bords, disposées en rosette d'abord presque étalée, puis formant une pomme plus ou moins serrée, du centre de laquelle s'élève une tige presque cylindrique, s'amincissant assez rapidement et se ramifiant dès le tiers de sa hauteur. Cette tige est garnie de feuilles embrassantes, de plus en plus étroites vers le haut et se termine par de nombreuses fleurs jaune pâle. La graine est un petit akène en forme d'amande allongée et pointue à une extrémité, de couleur blanche ou noire, parfois brune ou d'un jaune roux. Sa durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 800.

Bien que considérée comme plante annuelle, certaines variétés de Laitues sont assez rustiques pour pouvoir être semées à l'automne, passer l'hiver et ne monter à graine qu'au printemps, mais il y en a peu. D'un autre côté, il y a beaucoup d'inégalité dans la promptitude avec laquelle les différentes Laitues arrivent au terme de leur végétation. Ces différences de tempérament et d'aptitude ont fait diviser les Laitues en 3 classes :

1° Laitues de printemps, semées tout de suite après l'hiver, qui se forment rapidement ;

2° Laitues d'été et d'automne, plus volumineuses que les Laitues de printemps, plus résistantes à la chaleur ;

3° Laitues d'hiver, qui peuvent supporter, moyennant quelques précautions, les hivers ordinaires.

www.frenchpdf.com

En outre, on distingue 3 races de Laitues :

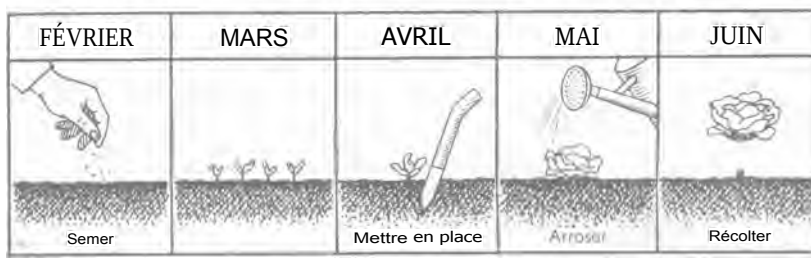
A. Les Laitues pommées *(Lactuca sativa capitata)* dont les feuilles concaves imbriquées fournissent des pommes rondes et un peu déprimées ;

B. Les Laitues à couper (Laitue à pincer, Laitue mignonnette, petite Laitue), qui ne pomment pas, mais dont les feuilles se renouvellent et que l'on coupe comme des Épinards ; elles fournissent une grande abondance de verdure, sans occuper beaucoup de place.

C. Les Laitues Romaines ou Romaines (Chicon, Laitue lombarde, Laitue longue) *(Lactuca sativa romana)* aux feuilles allongées, un peu en cuiller, constituant des pommes oblongues et moins denses que les Laitues pommées, dont elles se distinguent également par le grand développement que prend ordinairement la nervure médiane.

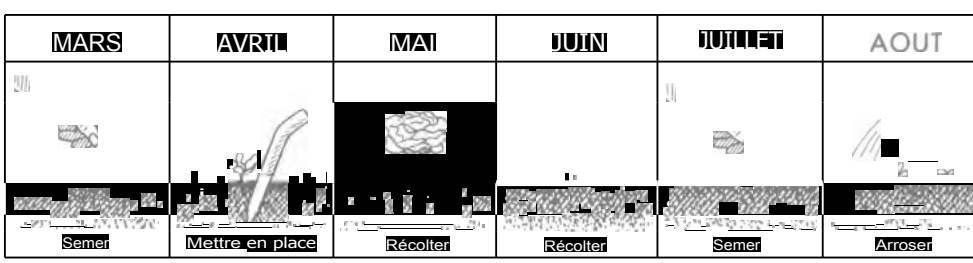
Culture. — Laitues de printemps. — Elles se sèment généralement en mars, sur d'anciennes couches, ou simplement sur du terreau au pied d'un mur, à une exposition chaude. La levée a lieu en 5 à 10 jours. On les repique sur place en avril, et elles commencent à donner dès la fin de mai ou en juin. On peut aussi semer très clair, dès la fin de février, avec des carottes, ognons blancs, poireaux ou autres légumes qui se cultivent dans le terreau pur, puis on recouvre le semis d'une très légère couche de terreau. On obtient ainsi des plants à repiquer, ou de petites pommes, qu'on récolte directement. Pour cette culture, il faut choisir des variétés tenant peu de place, afin qu'elles ne nuisent pas à la récolte à laquelle elles sont associées.

TABLEAU DE LA CULTURE DES LAITUES DE PRINTEMPS



Les Laitues de printemps peuvent aussi être semées en septembre-octobre, repiquées en pépinière sous cloches ou sous châssis et plantées, pendant la Ire quinzaine de février, si on dispose de châssis, ou Ire quinzaine de mars, en plein air. Les Laitues gottes et la Reine de Mai

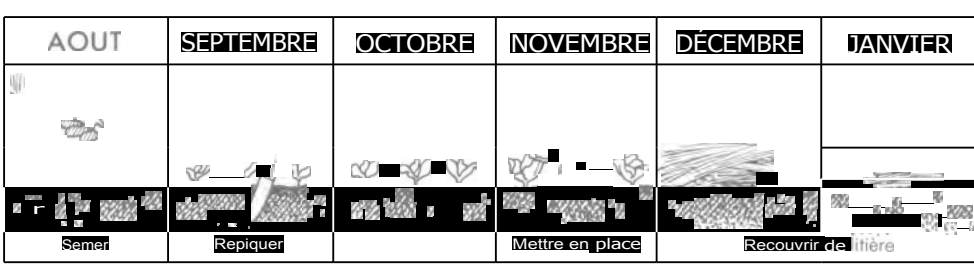
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DES LAITUES D'ÉTÉ



se prêtent bien à cette culture qui donne d'excellents produits dans le courant du mois d'avril.

Les Laitues Romaines se cultivent de la même façon que les Laitues pommées ; on sème un

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DES



www.frenchpdf.com

peu plus tard et on les met en place en mai, à 30 cm. d'écartement, en terrain meuble et bien fumé, sur lequel on étend un bon paillis pour entretenir la fraîcheur en été.

Laitues d'été et d'automne. — Leur culture est des plus simples ; on sème clair en pépinière, de mars jusqu'en juillet ; il n'est pas nécessaire de repiquer en pépinière, mais on éclaircit le semis pour faire prendre de la force au plant, que l'on met en place, soit en bordures, soit en planches, à 30 cm. d'intervalle en tous sens. On peut aussi les contreplanter dans des planches d'autres légumes qui, avant leur plein développement, laissent entre eux un intervalle assez large. Il est bon de replanter les Laitues avec le plus de terre possible pour en faciliter la reprise. Cette opération se fait de préférence le soir et doit être suivie d'un copieux arrosage (récolte de juin à octobre). Une remarque importante : les Laitues doivent être repiquées «flottantes» pour employer l'expression des vieux maraîchers, c'est-à-dire qu'il faut que le collet des plantes reste bien dégagé à la surface du sol en évitant de trop enterrer les plants au repiquage.

Les Laitues à couper se sèment dru jusqu'en septembre, soit à la volée, soit en rayons distants de 20 cm.

Pour les Laitues Romaines, suivre les mêmes règles que pour les Laitues pommées, toutefois il est préférable de ne commencer les semis qu'en fin d'avril.

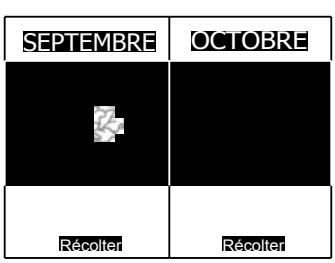
Laitues d'hiver. — Ces variétés se sèment d'août à septembre en pépinière, puis 15 jours à 3 semaines après on les repique de nouveau en pépinière pour leur faire prendre de la force ; lorsqu'elles ont 5 à 6 feuilles, on les plante sur place, à exposition chaude, de préférence au pied d'un mur au midi, dans une planche bien saine, à 30 cm. d'intervalle. Il est bon de conserver des plants en pépinière, pour remplacer, au printemps, les pieds détruits au cours de l'hiver. Pendant les plus grands froids, garantir les plantes avec de la litière longue ou des paillassons, qu'on enlève dès que le temps le permet. Les Laitues d'hiver ne souffrent pas de la neige, ce sont les alternatives de dégels et de regels qui leur sont souvent funestes.

Dès le mois de février, la végétation reprend ; à ce moment, donner un binage énergique pour rompre la croûte formée à la surface du sol et répandre au pied de chaque Laitue, ou sur toute la surface de la planche, une couche de bon terreau ou de fumier bien consommé, pour activer la végétation. La récolte commence en avril et peut se prolonger pendant 1 mois.

Mêmes indications pour les Laitues Romaines.

La Laitue a le grand avantage de pouvoir être cultivée dans tous les terrains et en toutes saisons, à la condition de recourir aux variétés et aux soins convenables. C'est une plante peu épuisante ; en culture intercalaire, qui est la plus courante, elle se contente de la fumure que le terrain a déjà reçue. Cependant, si on lui destine une planche propre, enfouir au labour d'automne : 4 kg. de superphosphate et 1 kg. de chlorure de potassium à l'are ; puis, au moment de la plantation : 1 à 2 kg. de sulfate d'ammoniaque. Pour activer la végétation et obtenir des pommes plus grosses, on se trouvera bien d'arroser 1 fois par semaine avec une légère solution au nitrate de soude (20 gr. pour 10 litres d'eau). L'engrais « Vilmorin-Légumineuses » donne également de remarquables résultats *(voir tarit Vilmorin)*.

ET D'AUTOMNE

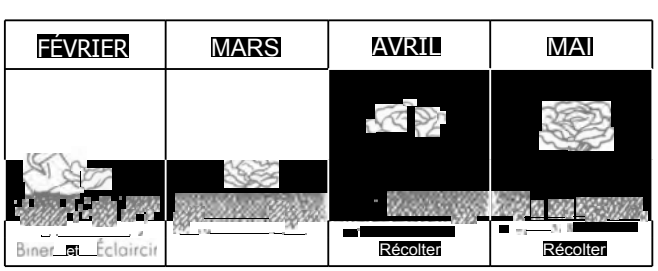


Les Laitues exigent beaucoup d'eau, aussi est-il nécessaire de les arroser fréquemment, surtout en été. Les soins complémentaires, à leur donner consistent en binages et sarclages. En été, pailler le sol pour entretenir la fraîcheur.

On récolte les Laitues pommées dès que la pomme est bien formée, en les coupant au collet, de préférence le matin ou le soir pour les avoir plus fraîches ; on compte environ 2 mois entre le semis et la récolte, on peut donc combiner l'époque des semis pour en avoir toute l'année,

Les premiers produits de Laitues à couper, sont fournis par l'éclaircissage du semis. Pour les récoltes suivantes, on coupe les feuilles au couteau, un peu au-dessus du collet, pour leur permettre de se renouveler. Après chaque cueillette, il faut rechausser les pieds avec du terreau et arroser copieusement. Les Laitues Romaines pommant moins facilement que les Laitues ordinaires, pour obtenir des pommes plus serrées et plus blanches, on les lie habituellement aux deux tiers de leur hauteur avec un brin de paille ou de raphia. Cette opération doit se faire par temps sec, pour éviter la pourriture.

LAITUES D'HIVER



VARIÉTÉS. — 1° LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS

Laitue rosée printanière (Vilmorin). — Développement

www.frenchpdf.com

plus rapide et pomme plus forte que la Laitue à forcer de Milly. Elle donne son maximum de rendement cultivée sous verre, mais réussit également bien en pleine terre.

Laitue à forcer de Milly. — Pomme serrée, volumineuse, très propre à la culture forcée.

Laitue Reine de Mai. — Très rustique et gardant longtemps sa belle pomme teintée de rouge, plus forte que la Laitue à forcer de Milly.

Laitue gotte à graine blanche. Laitue gau. — Pomme petite, assez serrée, se développant vite et se gardant longtemps sans monter.

Laitue gotte à graine noire. — Se prête bien à la culture sous cloche ou sous châssis. A pomme plus petite que celle de la gotte à graine blanche, pas très ferme.

Laitue gotte jaune d'or. — Pomme très serrée, se développant vite et se tenant longtemps.

Laitue gotte à châssis à graine noire. — Variété convenant tout particulièrement pour la culture forcée.

Laitue gotte lente à monter. — Variété recommandable pour le printemps et l'été. Précoce, tient bien sa pomme, moyenne et bien serrée.

Laitue gotte à graine blanche de Loos. Laitue gotte du Nord. — Pomme volumineuse, vert blond. Se prête bien à la culture sous châssis. Très recherchée dans le nord de la France.

20 LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

Laitue Batavia blonde. — Pomme très grosse, feuilles ondulées, légèrement bordées de rouge. Bonne varieté tardive.

Laitue Batavia de Paris. Laitue blonde géante. — Pomme très grosse, ferme et résistant bien à la chaleur. Excellente Laitue, très recherchée.

Laitue Batavia La Brillante. — Vert blond brillant. Pomme pointue assez haute. Résistante à la sécheresse, monte tardivement. Recommandable pour régions chaudes.

Laitue Batavia Chicon d'Auch. — Bien résistante à la chaleur. Feuillage d'un vert foncé peu ondulé ; la pomme haute, serrée, est teintée de rose bronzé au sommet.

Laitue beurre à grosse pomme. — Pomme très grosse, blonde unicolore. Peut se planter très serrée. Variété lente à monter, résistant bien à la sécheresse.

Laitue blonde d'été. Laitue royale. — Excellente Laitue presque toute en pomme, petite, mais productive et précoce. Très cultivée.

Laitue blonde du Cazard. — Pomme ronde, forte et très ferme ; lente à monter, restant blanche à l'intérieur. Très vigoureuse.

Laitue blonde de Læken. Laitue blonde lente à monter. — Pomme arrondie, blonde, variété d'été. Lente à monter, supporte la chaleur.



LAITUE GROSSE BLONDE PARESSEUSE



LAITUE MONSTRUEUSE RONDE D'ÉTÉ



LAITUE ROUSSE D'HIVER

www.frenchpdf.com

Laitue du Bon Jardinier. — Vigoureuse, résiste à la maladie ; peut se faire en toutes saisons, Pomme pleine et ferme. Cette variété a donné les meilleurs résultats au Maroc.

Laitue brune Percheronne. Laitue rose d'été. — Rustique, hâtive ; pomme serrée, résiste aux grandes chaleurs.

Laitue Chou de Naples. — Tient bien sa pomme ; bonne variété pour les pays à climat chaud ; à pomme grosse et déprimée, d'un vert très pâle, ayant l'aspect d'un Chou.

Laitue géante d'été. Laitue de Montluçon. — Très productive, à feuilles amples et cloquées, d'un vert blond. Graine jaune.

Laitue Gloire de Nantes. — Bonne Laitue, vert blond, à forte pomme ; peut être plantée serrée. Lente à monter, résiste bien à la sécheresse.

Laitue Grenobloise. Laitue Batavia brune Grenobloise. — Genre Batavia ; belle pomme vert foncé, lavée de rouge. Résiste remarquablement à la sécheresse.

Laitue Grosse blonde paresseuse. — Admirable Laitue d'été, très grosse, très tendre et gardant longtemps la pomme.

Laitue Grosse brune paresseuse. — Rustique et productive. Pomme assez haute, compacte teintée de brun au sommet.

Laitue Grosse brune têtue. Laitue Trotzkopf brune. Laitue du presbytère. — Lente à monter à graine. Pomme vert foncé, tachée de plaques bronzées. Appelée autrefois Laitue Saint-Jean-L'Agneau.

Laitue Lilloise. Laitue sans rivale à graine noire. — Très belle pomme forte, bien serrée, vert blond, tres lente à monter. De printemps et d'été.

Laitue Lorthois. Laitue du Trocadéro. — De printemps et d'été. Réussit toujours et s'accommode de toutes les cultures.

Laitue Madrilène. — Pomme haute, tenant de la Laitue et de la Romaine. Bonne pour le Midi.

Laitue Merveille des quatre-saisons. Laitue Besson rouge. — Bonne Laitue pour toutes saisons ; passe bien l'hiver. Pomme fortement colorée de rouge vif.

Laitue monstrueuse ronde d'été. — Variété d'été, volumineuse, très serrée, lavée de brun au sommet. Appelée aussi Laitue Bressane et Laitue Reine d'été.

Laitue Palatine. Laitue rousse. — Une des plus rustiques, des meilleures et des moins exigeantes pour l'été et l'automne ; forte pomme colorée de rouge brun.

Laitue La Préférée. Laitue Lorthois ou du Trocadéro à graine noire. Laitue de Perpignan. — Pomme bien pleine, très ferme. Pour l'été. Très cultivée dans le Midi pour les expéditions de printemps.

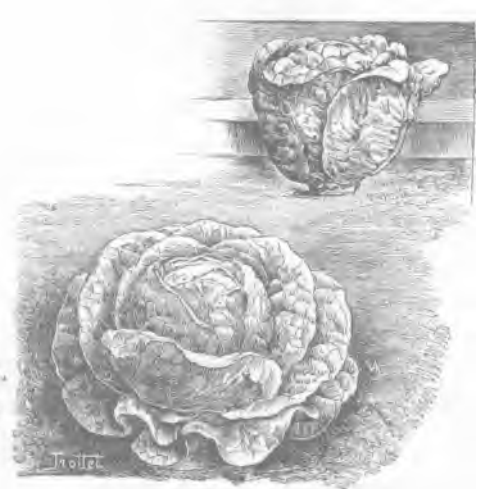
Laitue Reine de Juillet (Vilmorin). — D'été ; feuillage vert légèrement blond, pomme volumineuse et serrée. Tres tardive à monter ; ne se tache pas et résiste particulièrement à la sécheresse.

Laitue sans rivale. — Pomme blonde, ferme, de qualité excellente. Variété vigoureuse et hâtive, lente à monter.

Laitue têtue de Nimes. Laitue Cadière. — Lente à monter. Feuillage épais, vert brillant.



LAITUE BLONDE D'ÉTÉ



LAITUE SANS RIVALE

www.frenchpdf.com

30 LAITUES POMMÉES D'HIVER

Laitue brune d'hiver. Laitue rougette. — Bonne variété très rustique et d'excellente qualité. Feuilles vert tendre, abondamment lavées de brun.

Laitue d'hiver Nansen. — Convient pour l'hiver, toute en pomme. Résiste bien au froid ; se forme une des premières au printemps.

Laitue d'hiver de Sélestat. — Pomme volumineuse, se conservant longtemps ferme. Variété appréciée en Alsace.

Laitue d'hiver de Trémont. — Pomme grosse, ferme, à feuilles amples, arrondies, d'un vert blond lavé de roux. Très rustique ; appelée aussi Passion blonde.

Laitue Grosse blonde d'hiver Bourguignonne. — Très rustique, productive, hâtive et bien tendre. Belle pomme grosse, arrondie, d'un vert très blond.

Laitue Passion à graine blanche. Laitue Passion rosée à graine blanche. — Pomme lavée de rouge au sommet. Variété d'hiver des plus rustiques.

Laitue Passion blanche à graine noire. Laitue de Saint-Ilan. — Diffère de la précédente variété par l'absence de taches rouges ; sa pomme grosse est bien pleine. Très rustique.

Laitue Passion verte d'hiver. — Une des plus rustiques des Laitues d'hiver, donnant de très bonne heure une pomme assez volumineuse, à feuilles légèrement teintées de rouge sur le bord.

Laitue rouge à pomme dure d'hiver. — Belle et grosse Laitue, très rustique. Pomme haute et grosse.

Laitue rousse d'hiver (Vilmorin). — Rustique, pomme large, ferme, vert blond et rouge. Réussit bien, cultivée soit de printemps, soit d'été.



LAITUE ROMAINE GROSSE BLONDE DU CHESNAY



LAITUE ROMAINE VERTE DE PROVENCE

40 LAITUES A COUPER

Laitue blonde à couper (améliorée parisienne). Petite Laitue crêpe. — En raison de son cœur assez serré, peut être consommée un peu plus tard que les autres Laitues à couper.

Laitue frisée à couper. — Rustique, très lente à monter.

Laitue frisée d'Amérique. — Feuilles très ondulées, colorées de brun sur les bords. Bonne variété d'été.

Laitue à feuille de chêne. — Feuillage vert. Semée en mars, sur place, donne rapidement un produit à consommer frais. On peut utiliser plus tard, cuites, toutes ses parties, même lorsqu'elle a commencé à monter. Bonne variété rustique.

50 LAITUES ROMAINES

Romaine blonde hâtive de Trianon. — Variété très hâtive, pomme très pleine et grosse. N'a pas besoin d'être liée.

www.frenchpdf.com

Romaine blonde maraîchère. — Se forme vite et tient longtemps sa pomme ; s'accommode de tous les climats.

Romaine blonde lente à monter. — Variété très précieuse pour le Midi où beaucoup de Romaines montent rapidement.

Romaine Grosse blonde du Chesnay. — Un peu plus grosse et plus tardive d'une quinzaine de jours que la Romaine blonde maraîchère ; comme elle, s'accommode de tous les climats.

Romaine grise maraîchère. Romaine plate maraîchère. — Race à pomme large et courte. Estimée par les maraîchers de Paris.

Romaine verte maraîchère. — Variété moins volumineuse que la blonde maraîchère ; convient pour la pleine terre.

Romaine Ballon. Romaine de Bougival. — Volumineuse, rustique, recommandable pour la pleine terre. Pomme très grosse, large, arrondie, pleine et ferme.

Romaine Chicon des Charentes. — Vigoureuse, pomme haute, restant ferme longtemps ; feuilles croquantes. Lente à monter.

Romaine craquante d'Avignon (d'été). — Pomme allongée, à la fois ferme et tendre. Feuillage brillant. Lente a monter, résiste à la chaleur.

Romaines d'hiver :

Romaine pomme-en-terre. Romaine craqueuse d'hiver. — Feuilles très croquantes ; petite pomme sur terre, courte, ferme, dure et tres serrée.

Romaine rouge d'hiver. — Rustique, productive ; pomme haute et longue, teintée rouge brun au sommet ; lente à monter.

Romaine verte de Provence (Vilmorin). — Très vigoureuse, rustique et tenant longtemps sa pomme, grosse, serrée, de tres bonne qualité.

SÉLECTION VILMORIN

1° LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS

Laitue rosée **printanière, graine blanche (Vilmorin)**

Graines. Par 30 gr...	.....	N. 24.525
» » 15 »		» 24.526
» » 10 »	.....	» 24.527
» » paquet	.....	» 24.529

Laitue à forcer de Milly, graine blanche

Graines. Par 30 gr..	.....	N° 24.545
» » 15 »	.....	» 24.546
» » 10 »	.....	» 24.547
» » paquet	.....	» 24.549

Laitue Reine de Mai, graine blanche

Graines. Par 125 gr.	.....	N. 24.573
» » 60 »		» 24.574
» » 30 »	.....	» 24.575
» » 15 »	.....	» 24.576
» » 10 »	.....	» 24.577
» » paquet	.....	» 24.579

Laitue gotte à graine blanche

Graines. Par 30 gr.	.....	N. 24.805
» » 15 »		» 24.806
» » 10 »	.....	» 24.807
» » paquet	.....	» 24.809

Laitue gotte à graine noire

Graines. Par 30 gr	.....	N° 24.855
» » 15 »	.....	» 24.856
» » 10 »		» 24.857
» » paquet	.....	» 24.859

Laitue gotte jaune d'or, graine blanche

Graines Par 30 gr.	.....	N. 24.865
» » 15 »	.....	» 24.866
» » 10 »	.....	» 24.867
» » paquet	.....	» 24.869

Laitue gotte à châssis à graine noire

Graines. Par 30 gr.	.....	N° 24.885
» » 15 »	.....	» 24.886
» » 10 »	.....	» 24.887
» » paquet	.....	» 24.889



LAITUE A FORCER DE M LLY



LAITUE GOTTE, LENTE A MONTER

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

le LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS *(Suite)*

Laitue gotte lente à monter, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... N. 24.905
» » 15 » ..... » 24.906
» » 10 » ..... » 24.907
» » paquet ..... » 24.909

Laitue gotte à graine blanche de Loos
Graines. Par 30 gr. ..... N° 24.935
» » 15 » ..... » 24.936
» » 10 » ..... » 24.937
» » paquet ..... » 24.939

2° LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

Laitue Batavia blonde, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N° 25.105
» » 15 » ..... » 25.106
» » 10 » ..... » 25.107
» » paquet ..... » 25.109

Laitue Batavia de Paris, graine blanche
Graines. Par 30 gr.. ..... N° 25.135
» » 15 » ..... » 25.136
» » 10 » ..... » 25.137
» » paquet ..... » 25.139

Laitue Batavia La Brillante, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N° 25.205
» » 15 » ..... » 25.206
» » 10 » ..... » 25.207
» » paquet ..... » 25.209

Laitue Batavia Chicon d'Auch, graine blanche
Graines ..... N° 25.219

Laitue beurre à grosse pomme, graine noire
Graines. Par 15 gr. ..... N° 25.236
» » 10 » ..... » 25.237
» » paquet .. .. » 25.239

Laitue blonde d'été, graine blanche
Graines. Par 30 gr.. ..... N° 25.255
» » 15 » ..... » 25.256
» » 10 » ..... » 25.257
» » paquet ..... » 25.259

Laitue blonde du Cazard, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... N° 25.325
» » 15 » ..... » 25.326
» » 10 » ..... » 25.327
» » paquet ..... » 25.329

Laitue blonde de Læken, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N° 25.405
» » 15 » ..... » 25.406
» » 10 » ..... » 25.407
» » paquet ..... » 25.409

Laitue du Bon Jardinier, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... No 25.485
» » 15 » ..... » 25.486
» » 10 » 25.487
» » paquet ..... » 25.489

Laitue brune Percheronne, graine noire
Graines. Par 30 gr..... N° 25.515
» » 15 » ..... » 25.516
» » 10 » ..... » 25.517
» » paquet ..... » 25.519

Laitue Chou de Naples, graine blanche
Graines. Par 30 gr ..... N. 25.545
» » 15 » ..... » 25.546
» » 10 » ..... » 25.547
» » paquet ..... » 25.549

Laitue géante d'été, graine jaune
Graines. Par 30 gr. . ..... N° 25.565
» » 15 » .. .. » 25.566
» » 10 » ..... » 25.567
» ' » paquet ..... » 25.569

Laitue Gloire de Nantes, graine blanche
Graines. Par 30 gr.. ..... N° 25.595
» » 15 » ..... » 25.596
» » 10 » ..... » 25.597
» » paquet ..... » 25.599

Laitue Grenobloise, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N° 25.625
» » 15 » ..... » 25.626
» » 10 » ..... » 25.627
» » paquet. ..... » 25.629

Laitue Grosse blonde paresseuse, graine blanche
Graines, Par 30 gr. ..... No 25.655
» » 15 » ..... » 25.656
» » 10 » ..... » 25.657
» » paquet ..... » 25.659

Laitue Grosse brune paresseuse, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... N. 25.695
» » 15 » ..... » 25.696
» » 10 » ..... » 25.697
» » paquet ..... » 25.699

Laitue Grosse brune têtue, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N° 25.725
» » 15 » ..... » 25.728
» » 10 » ..... » 25.727
» » paquet ..... » 25.729

Laitue Lilloise, graine noire
Graines. Par 30 gr ..... N. 25.935
» » 15 » ..... o 25.936
» » 10 » ..... » 25.937
» » paquet ..... » 25.939

Laitue Lorthois, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N. 25.995
» » 15 » ..... » 25.998
» » 10 » ..... » 25.997
» » paquet ..... » 25.999

Laitue Madrilène, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... N° 26.005
» » 15 » ..... » 26.006
» » 10 » ..... » 26.007
» » paquet ..... » 26.009

Laitue Merveille des quatre-saisons, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... IN;
» » 15 » . ..... » 26.056
» » 10 » . ..... » 28.057
» » paquet ..... » 26.059

Laitue Monstrueuse ronde d'été, graine blanche
Graines. Par 30 gr ..... N. 26.085
» » 15 » ..... » 26.086
» » 10 » ..... » 26.087
» » paquet ..... » 26.089

Laitue Palatine, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... N° 26.265
» » 15 » ..... » 26.266
» » 10 » ..... » 28.267
» » paquet ..... » 26.269

Laitue La Préférée, graine noire
Graines. Par 30 gr ..... N° 26.333
» » 15 » ..... » 26.386
» » 10 » ..... » 26.337
» » paquet ..... » 26.389

Laitue Reine de Juillet, graine noire (Vilmorin)
Graines. Par 30 gr. ..... N° 26.405
» » 15 » ..... » 26.406
» » 10 » ..... » 26.407
» » paquet ..... » 26.409

Laitue sans rivale, graine blanche
Graines. Par 30 gr. ..... N. 26.515
» » 15 » ..... » 26.516
» » 10 » ..... » 28.517
» » paquet ..... » 26.519

Laitue têtue de Nîmes, graine noire
Graines. Par 30 gr. ..... N° 26.535
» » 15 » ..... » 26.536
» » 10 » ..... » 26.537
» » paquet ..... » 26.539

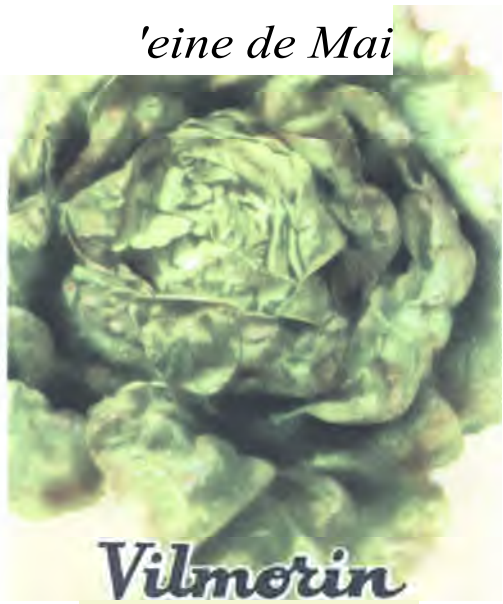
www.frenchpdf.com

LAITUE
*"Rosée printanière" V**



Première sélection du monde

LAITUE
'eine de Mai



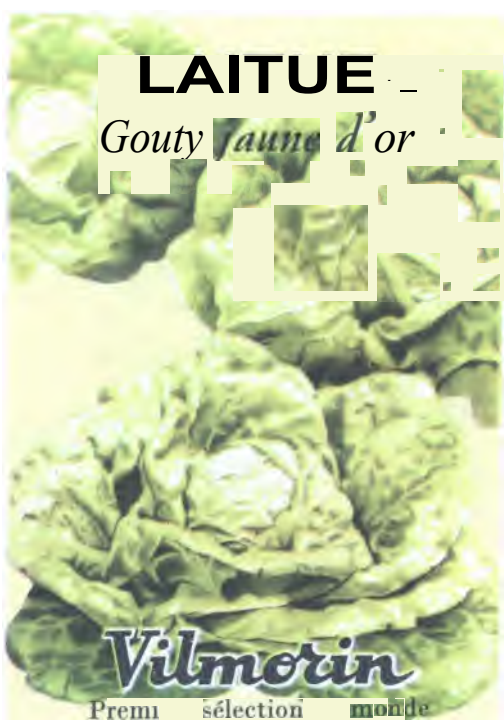
Première sélection du monde

LAITUE
Gotte à graine noire



Première sélection du monde

LAITUE
Gouty jaune d'or



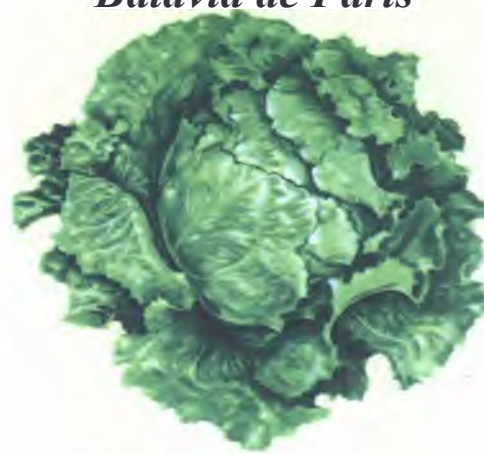
www.frenchpdf.com

LAITUE
Batavia blonde



Vilmorin
Première sélection du monde

LAITUE
Batavia de Paris



Vilmorin
Première sélection du monde

LAITUE
du Bon Jardinier



Vilmorin
Première sélection du monde

LAITUE
brune percheronne



Vilmorin
Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

LAITUE
Gloire de Nantes



Vilmorin
Première sélection du monde

LAIT E
grosse blonde p resseuse



Vilmorin
Première sélection du monde

LAITUE
Lilloise



Vilmorin,
Première sélection du monde

LAITUE
Lorthois



Vilmorin
Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

LAITUE

"Merveille des quatre saisons"



Première sélection du monde

LAITUE

La Préférée



Vilmorin,

Première sélection du monde

LAITUE

Reine de Juillet



Première sélection du monde

LAITUE

grosse blonde d'hiver Bourguignonne



Prœlection du monde

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

30 LAITUES POMMÉES D'HIVER

Laitue brune d'hiver, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.645
» » 15 »	» 26.646
» » 10 »	» 26.647
» » paquet	» 26.649

Laitue d'hiver Nansen, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.655
» » 15 »	» 26.656
» » 10 »	» 26.657
» » paquet	» 26.659

Laitue d'hiver de Sélestat, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.565
» » 15 »	» 26.666
» » 10 »	» 26.667
» » paquet	» 26.669

Laitue d'hiver de Trémont, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.685
» » 15 »	» 26.686
» » 10 »	» 26.687
» » paquet	» 26.689

Laitue Grosse blonde d'hiver Bourguignonne, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.705
» » 15 »	» 26.706
» » 10 »	» 26.707
» » paquet	» 26.709

Laitue Passion à graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.855
» » 15 »	» 26.856
» » 10 »	» 26.857
» » paquet	» 26.859

Laitue Passion à graine noire

Graines. Par 30 gr.	N° 26.865
» » 15 »	» 26.866
» » 10 »	» 26.867
» » paquet	» 26.869

Laitue Passion verte d'hiver, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.885
» » 15 »	» 26.888
» » 10 »	» 26.887
» » paquet	» 26.889

Laitue rouge à pomme dure d'hiver, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 26.925
» » 15 »	» 26.926
» » 10 »	» 26.927
» » paquet	» 26.929

Laitue rousse d'hiver, graine blanche (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	N° 26.955
» » 15 s	» 28.958
» » 10 »	» 26.957
» » paquet	» 26.959

4° LAITUES A COUPER

Laitue blonde à couper, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	N° 27.015
» » 15 »	» 27.016
» » 10 »	» 27.017
» » paquet	» 27.019

Laitue frisée à couper, graine noire

Graines. Par 30 gr.	N° 27.115
» » 15 »	» 27.116
» » 10 »	» 27.117
» » paquet	» 27.119



LAITUE PASSION BLANCHE A GRAINE NOIRE



LAITUE BRUNE D'HIVER



LAITUE REINE DE MAI



LAITUE D'HIVER DE TRÉMONT

www.frenchpdf.com



LAITUE ROMAINE BALLON



LAITUE ROMAINE VERTE MARAICHÈRE

SÉLECTION VILMORIN

4° LAITUES A COUPER *(Suite.)*

Laitue frisée d'Amérique, graine blanche

Graines. Par 15 gr.	.....	No 27.206
»	» 10 »	.....» 27.207
»	» paquet	..... » 27.209

Laitue à feuille de Chêne, graine noire

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.245
»	» 15 »	» 27.246
»	» 10 »	» 27.247
»	» paquet	» 27.249

5» LAITUES ROMAINES

Romaine blonde hâtive de Trianon, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	.....	N. 27.325
»	» 15 »	.....» 27.326
»	» 10 »	.....» 27.327
»	» paquet	» 27.329

Romaine blonde maraîchère, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.345
»	» 15 »	.....» 27.346
a	» 10 »	.....» 27.347
»	» paquet	» 27.349

Romaine blonde lente à monter, graine noire

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.365
»	» 15 »	.....» 27.366
»	» 10 »	.....» 27.367
»	» paquet	» 27.369

Romaine Grosse blonde du Chesnay, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.375
»	a 15 »	» 27.376
»	» 10 »	» 27.377
»	» paquet	» 27.379

Romaine grise maraîchère, graine blanche

Graines. Par 10 gr.	.....	N° 27.387
»	» paquet	» 27.389

Romaine verte maraîchère, graine blanche

Graines. Par 30 *gr.*	.....	N° 27.435
»	» 15 »	.....» 27.436
»	» 10 »	.....» 27.437
»	» paquet	» 27.439

Romaine Ballon, graine noire

Graines. Par 30 gr	.....	No 27.615
»	15 »	.....» 27.616
»	» 10 » . .	.....» 27.617
»	» paquet	.....» 27.619

Romaine Chicon des Charentes, graine noire

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.705
»	» 15 »	.....» 27.706
»	» 10 »	.....» 27.707
»	» paquet	» 27.709

Romaine craquante d'Avignon, graine blanche

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.755
»	» 15 »	» 27.756
»	» 10 »	» 27.757
»	» paquet	» 27.759

ROMAINES D'HIVER

Romaine Pomme en terre, graine noire

Graines. Par 30 gr.	.....	No 27.915
»	» 15 »	.....» 27.916
»	» 10 »	.....» 27.917
»	» paquet	.....» 27.919

Romaine rouge d'hiver, graine noire

Graines. Par paquet	.....	No 27.959

Romaine verte de Provence, graine blanche (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr.	.....	N° 28.075
»	» 15 »	.....» 28.076
»	» 10 »	.....» 28.077
»	» paquet	» 28.079

www.frenchpdf.com



LAITUE GROSSE BRUNE TÊTUE



LAITUE ROMAINE BLONDE MARAICHÈRE



LAITUE A FEUILLE DE CHÊNE



LAITUE ROMAINE ROUGE D'HIVER

Maladies. — La principale maladie attaquant la **Laitue est le blanc** ou **meunier**, dû à la présence d'une cryptogame *(Bremia lactucæ)* et caractérisé par des taches blanchâtres à la face inférieure des feuilles, qui jaunissent, se dessèchent ou pourrissent. Cette **maladie s'observe surtout** dans les cultures forcées, sous châssis, au printemps.

La **fonte, ou** pourriture des jeunes plants, qui, le plus souvent, est causée par **une trop grande** humidité.

Remède : Désinfecter les graines — ou les jeunes plants avant le repiquage — et désinfecter aussi le sol avec une solution de Cryptonol à 1/20 000e. On peut



LAITUE ROMAINE CHICON DES CHARENTES

www.frenchpdf.com

également, pour la désinfection du sol, employer la bouillie sulfocalcique en arrosage à 15 %.

Insectes nuisibles. — Les insectes susceptibles d'attaquer les Laitues sont nombreux ; parmi ceux-ci il faut citer :

Les Larves du Callimorpha dominula, grand papillon de 4 à 5 cm. d'envergure, aux ailes antérieures d'un noir plombé verdâtre, ornées de taches jaunes, et les postérieures généralement d'un rouge vif bordées de noir. Ses grosses chenilles de 4 à 5 cm. de long sont munies de 6 pattes thoraciques articulées et de 10 fausses pattes membraneuses. Leur teinte foncière est franchement noire, avec une série de taches d'un jaune vif sur la ligne médiane dorsale. Lorsque les chenilles se trouvent dans des plantations de salades elles s'y attaquent avec avidité.

Destruction : Ramassage des Chenilles à la main. Pulvérisations d'une solution nicotinée.

Le Puceron des Salades *(Macrosiphum sonchi),* de 2 mm. 5 à 3 mm. 5, de couleur brun-acajou, aux yeux rouges et antennes jaunes. Apparaît dès le mois d'avril et s'attaque aux jeunes plants.

Destruction : Pulvérisations nicotinées dès l'apparition des premiers insectes.

Le Puceron des racines *(Trama radicis* ou *Trama troglodytes)* de forte taille (2 à 4 mm.), de couleur blanchâtre, striée de taches sombres. Ces insectes se multiplient sur les racines ; les jeunes plants de salades dépérissent rapidement sous leur attaque.

Destruction: Injections de sulfure de carbone dans le sol, à raison de 20 à 30 gr. par mètre carré.

Les Larves de Tipule potagère, jaunes, dures, qui creusent des galeries et rongent les parties souterraines des plants ; quelquefois même elles sortent à la surface du sol et attaquent les parties aériennes des salades.

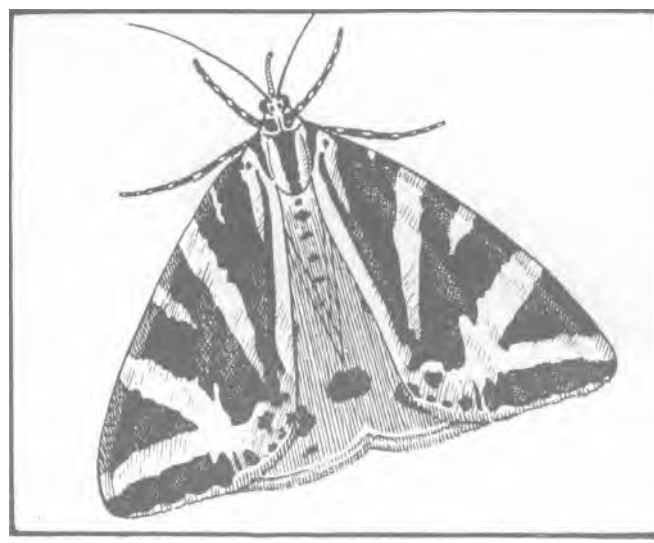
Le Ver fil de fer, ou larve du Taupin rayé *(Agriotes lineatus)* ;

Le Ver gris, ou larve de la Noctuelle des moissons ;

Le Ver blanc, ou larve du Hanneton.

Toutes ces larves rongent les racines des salades, qui dépérissent rapidement et se fanent.

Destruction : Arracher les plantes fanées, rechercher au pied les insectes et les détruire. Injections de sulfure de carbone dans le sol.



UNE ESPÈCE DE CALLIMORPHA NUISIBLE AUX PLANTES : L'ÉCAILLE CHINEE

Enfin, on compte encore parmi les ennemis des salades les courtilières, les limaces, les escargots, etc. *(voir à chacun de ces mots le moyen de lutte à employer)* .

Usages. — La Laitue est très appréciée en salade, elle est tendre et délicate et c'est ainsi qu'elle est le plus généralement employée ; elle se consomme cependant cuite, à la façon des Épinards ou en accompagnement d'autres légumes : Petits Pois, Oseille, etc. Sous le nom de Laitue-minute, ou de Salade des Moines, on utilise, dans un semis fait intentionnellement épais, les jeunes plants de Laitue lorsqu'ils ont 2 cm. de longueur, en les arrachant par pincées prises çà et là dans le semis. Celui-ci se trouve ainsi éclairci et le produit de l'éclaircissage procure un légume très tendre, fort apprécié en Italie.

Si les Laitues sont peu nourrissantes par elles-mêmes, elles contiennent en revanche diverses vitamines précieuses à l'organisme, notamment la vitamine A (vitamine de croissance) et la vitamine E (vitamine de reproduction). En pharmacie, on utilise le suc extrait de ses tiges, connu sous le nom de *Lactucarium*, comme calmant.

ENGRAIS. — « Vilmorin-Légumineuses ». Superphosphate, chlorure de potassium, sulfate d'ammoniaque, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Cryptonol, bouillie sulfocalcique, sulfate de nicotine, sulfure de carbone *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par Vilmorin. Cultures légumières, par O. Bussard. Culture potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

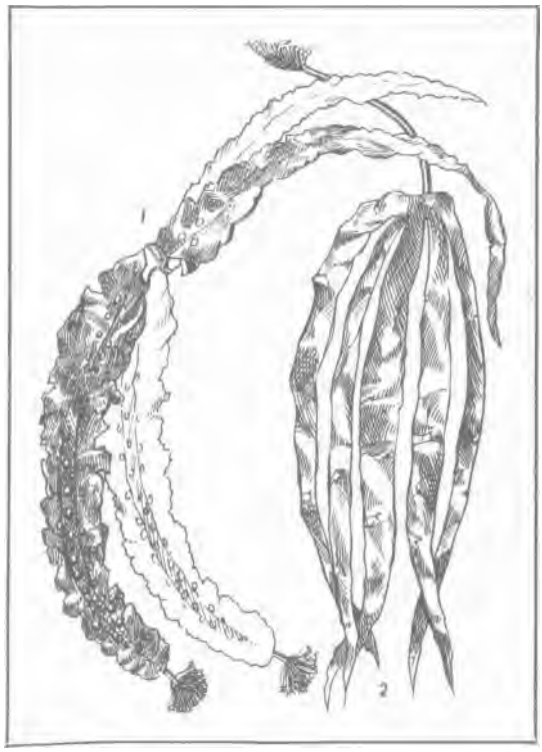
www.frenchpdf.com

LAMINAIRE Algue longue en forme de ruban, pouvant être utilisée comme engrais.

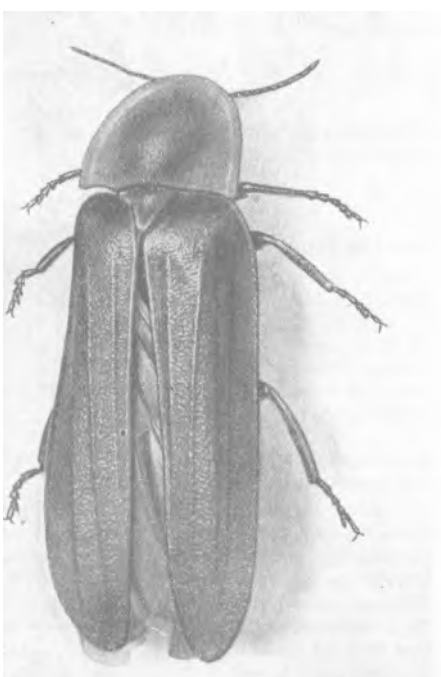
LAMPYRE Coléoptère représenté par de nombreuses espèces, et connu en France sous le nom de « Ver luisant ». Le Lampyre commun *(Lampyris noctiluca)*, d'une taille de 13 mm., est gris avec le corselet jaunâtre ; chez les femelles les derniers segments de l'abdomen sont phosphorescents et émettent la nuit une vive lueur verdâtre, d'où le nom qu'on leur a donné. Les Lampyres adultes, et surtout leurs larves, sont des destructeurs de limaces et d'escargots. A ce titre ils sont considérés comme utiles.

LANCE (D'ARROSAGE). — Ajutage métallique placé à l'extrémité des tuyaux d'arrosage. Les ajutages revêtent des formes variées, correspondant à la façon dont les plantes doivent être arrosées ; ils sont à jet simple, en pomme d'arrosoir, en queue de carpe, etc. *(voir tarif Vilmorin).*

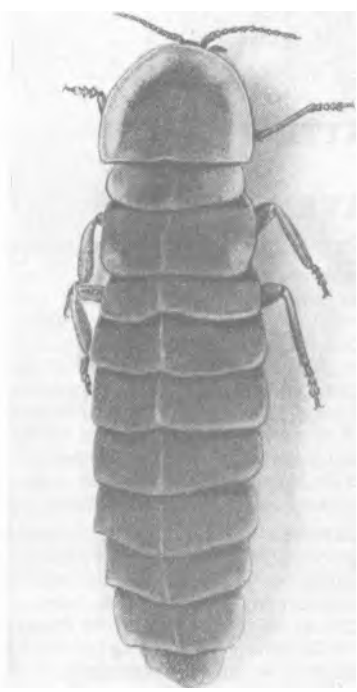
LARDAGE Introduction des mises de mycelium ou **blanc** dans les meules de Champignons de couche *(voir ce mot).*



1. LAMINARIA SACCHARINA ; 2. LAMINARIA FLEXICAULLIS



LAMPYRE OU VER LUISANT MALE
Grossi 6 fois.



LAMPYRE OU VER LUISANT FEMELLE
Grossi 5

www.frenchpdf.com

LARVE Premier état par lequel passe un insecte à sa sortie de l'œuf. La larve peut, après plusieurs mues, se transformer en insecte parfait (cas de métamorphose incomplète), ou bien, avec ou sans mues préalables, devenir nymphe ou chrysalide, puis insecte parfait (cas de métamorphose complète). L'état larvaire est celui sous lequel nombre d'insectes parasites produisent les plus grands dommages.



LARVE DE PROCUSTE CHAGRINÉ — LARVE DE HANNETON — LARVE DE DORYPHORE

LATTE Lame de bois étroite et mince, le plus souvent en châtaignier, dont on se sert pour faire des clôtures, des claies ou des abris pour les plantes.

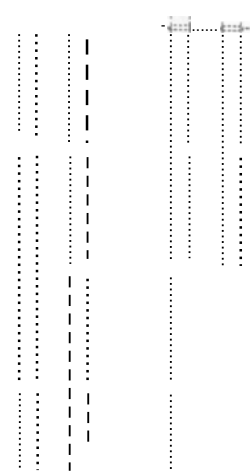
LAVANDE *(Lavandula). Famille des Labiées.*

On distingue 2 espèces : la Lavande vraie et la Lavande aspic.

Lavande vraie *(Lavandula vera).* Plante indigène, vivace, à tiges très nombreuses, formant des touffes compactes, de 60 à 80 cm. de hauteur ; feuilles linéaires, grisâtres ; tige florale mince, carrée, nue, à l'exception d'une paire de feuilles opposées ; épi de fleurs bleu violacé, de juillet à septembre ; graine brune, luisante, oblongue, présentant une tache blanche assez marquée, à l'une de ses extrémités ; sa durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 950.

La Lavande vraie a donné naissance à 2 variétés : *Lavandula vera delphinensis,* à fleurs bleu pâle et épis lâches, et *Lavandula vera fragrans,* à fleurs bleu foncé et épis denses.

Culture. — La Lavande vraie se plait dans les terres légères, un peu calcaires. On la multiplie par division des touffes, ou par boutures, et aussi par semis ; celui-ci s'effectue d'avril en juin en pépinière, en pots ou en terrines ; on peut encore semer en automne. La graine étant très fine, il conviendra de la mélanger avant de semer. La levée a lieu en 1 mois, on repique ensuite en pépinière et on met en place, à l'automne, ordinairement en bordure, à 40 cm. d'intervalle. Les soins d'entretien consistent exclusivement à désherber, arroser et ameublir la terre, au printemps. Il faut renouveler les semis et les plantations tous les 3 ou 4 ans.



LATTES DE BOIS FORMANT CLOTURE

www.frenchpdf.com

Lavande aspic (*Lavandula spica*). Plante moins buissonnante que la Lavande vraie, tiges moins nombreuses, plus vigoureuses, à ramifications plus développées. La Lavande aspic, aux épis de fleurs ramifiés, à feuilles plus grandes et moins vertes, est une plante qu'on trouve à l'état spontané dans les basses montagnes méridionales, tandis que la Lavande vraie, aux épis non ramifiés, est une plante de montagne qui pousse encore à 2 000 m. d'altitude. Son aire d'extension s'étend jusque dans les parages de la Lavande aspic, avec laquelle elle se croise spontanément pour donner un hybride connu sous le nom de Lavandin ou Lavande bâtarde (*badasso* en provençal).

Le Lavandin est une plante vigoureuse de 50 à 70 cm. de hauteur, à feuilles larges et à fleurs bleu foncé, que l'on cultive de plus en plus pour la production de l'essence de Lavande. C'est un donnant, par conséquent, pas de graines.

SÉLECTION VILMORIN

Lavande vraie

Graines. Par 10 gr..... N° 28.187
» » paquet ..... » 28.189
Plants. Le 100.
» Les 10.
» La pièce.

Lavande aspic

Graines. Par paquet N° 28.209

Usages. — On emploie quelquefois les feuilles comme condiment. Mais se sont surtout les fleurs qui sont utilisées par les parfumeurs, qui en tirent une essence d'un parfum agréable et délicat. Elles sont également mises en sachets pour parfumer le linge ou les effets dans les armoires. Voici une recette ménagère pour fabriquer soi-même un parfum économique avec les fleurs de Lavande qu'on aura récoltées au jardin :

Faire macérer pendant 3 semaines à 1 mois 200 gr. de fleurs de Lavande dans 1 litre d'alcool à 95°. Passer et conserver en flacons bien bouchés.

On cultive aussi, comme plantes ornementales :

Lavandula Stœchas, à feuilles linéaires, à bords roulés en dessous ;

Lavandula latifolia, à feuilles larges et blanchâtres ;

Lavandula pinnatifida, à feuilles découpées.



LAVANDE ASPIC



LAVANDE VRAIE

LÉGUME Le mot « légume » désignait, à l'origine, les fruits en forme de cosse ou de gousse, d'où le nom de « légumineuses » donné à la famille des plantes qui produisent de tels fruits. La place considérable prise dans l'alimentation par ces plantes a généralisé l'emploi du mot «légume », et, finalement, son sens s'est étendu à tous les végétaux cultivés en vue de pourvoir à la nourriture de l'homme. On ne s'en sert plus guère que dans cette acception. Personne ne dit plus : un légume de haricot (pour signifier : une gousse), mais bien : les légumes du potager, les légumes du pot-au-feu, etc...

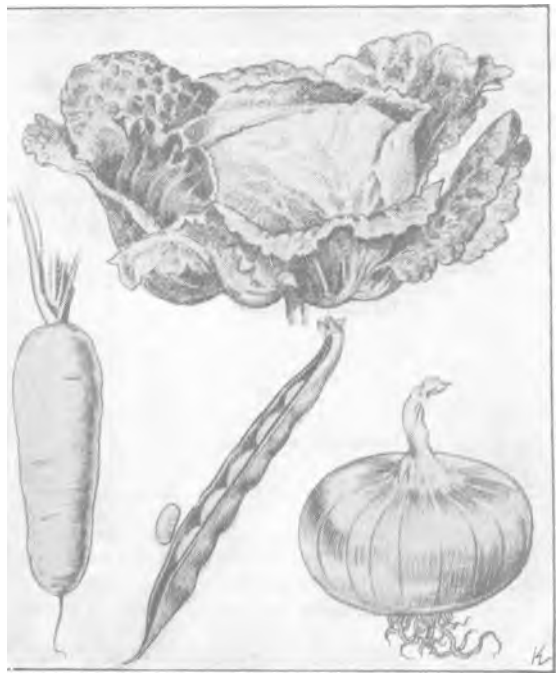
Les végétaux groupés sous le nom général de « **légumes** » ont reçu plusieurs classements.

Certains auteurs les rangent en : légumes herbacés, dont on consomme les feuilles ou les tiges (choux, salades, épinards, etc...) ; les légumes-racines, dont on mange les parties souterraines (betteraves, carottes, navets, crosnes, etc...) ; les légumes-grains (fèves, haricots, lentilles) ; les légumes bulbeux (ails, échalotes, ognons, etc...) ; et les légumes-fruits (aubergines, melons, concombres, piments, tomates, etc...).

www.frenchpdf.com

Pour la commodité de l'assolement, la classification suivante a été adoptée: légumes verts, légumes-racines, légumineuses et légumes bulbeux *(voir* **ASSOLEMENT).**

Les légumes sont consommés frais (Asperges, Haricots verts, Petits Pois, etc.) ou secs (Fèves, Haricots, Lentilles, etc.) ou, enfin, conservés par dessiccation, par stérilisation ou de tout autre manière *(voir* **CONSERVES).**



CLASSIFICATION DES LEGUMES ADOPTÉE POUR L'ASSOLEMENT ; LEGUMES VERTS (Ex. Chou), LÉGUMES-RACINES (Ex. Carotte), LÉGUMINEUSES (Ex. Haricot), LÉGUMES BULBEUX (Ex. Ognon).

LÉGUMINEUSES Famille botanique de plantes dicotylédones, comprenant les variétés potagères suivantes : Fèves, Haricots, Lentilles, Pois, Soja.

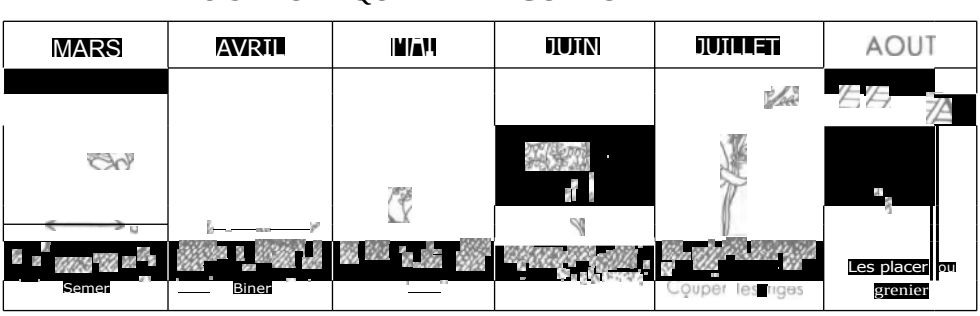
LENTILLE *(Lens esculenta — Ervum Lens). Famille des Légumineuses.* — Appelée aussi : Aroufle, Arousse.

Description. — Plante indigène annuelle, très ramifiée, formant des touffes dressées, hautes de 35 à 40 cm. ; tiges fines, anguleuses ; feuilles composées d'un grand nombre de folioles petites, oblongues, d'un vert clair ; fleurs petites, blanches, réunies 2 par 2, donnant des gousses plates, elliptiques, contenant ordinairement 2 grains très déprimés, arrondis et convexes sur leurs 2 faces. Leur durée germinative est de 4 années. Un gramme en contient de 10 à 40.

Culture. — La Lentille se sème dès que les gelées ne sont plus à craindre, en mars-avril, sur place, habituellement en rayons espacés de 20 à 35 cm., et quelquefois en poquets espacés de 35 cm. en tous sens, dans lesquels on met 5 ou 6 grains. Il suffit de biner après la levée et d'attendre la récolte qui se fait en août-septembre. En juillet, avant que les graines ne soient complètement sèches, couper les tiges et les placer au grenier où elles finiront de mûrir. Les grains se conservant mieux dans les gousses, il est préférable de n'écosser les Lentilles qu'au fur et à mesure des besoins.

C'est un sol léger et sablonneux qui convient le mieux à la Lentille ; elle y grène plus abondamment. On récolte 100 à 150 gr. de grains au mètre carré.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA LENTILLE



Variétés. — Lentille large blonde. Lentille commune. Lentille de Lorraine. Lentille de Gallardon. Lentille de Soissons. — Grain d'excellente qualité, large, plat, brun clair, parfois verdâtre. La plus cultivée pour son bon rendement. Variété intéressante pour les jardins.

Lentille verte, dite du Puy. — Grain petit, épais, vert pâle taché de vert foncé. Cultivée surtout dans le centre (Haute-Loire, Cantal), mets délicat qui doit ses qualités aux terrains volcaniques de la zone du Puy.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Lentille large blonde (surchoix)

Par kilog	N° 28.290
» 500 gr.	» 28.291
» 200 »	» 28.292

Lentille verte, dite du Puy (extra)

Par kilog	N° 28.440
» 500 gr.	» 28.441
» 200 »	» 28.442

Maladies. — La Lentille peut être atteinte par le **Mildiou** *(Peronospora vicia),* qui attaque les feuilles, et par l'Anthracnose du Pois, dont peuvent avoir à souffrir les gousses, mais ces maladies, heureusement rares, sont d'un traitement difficile.

Remède : Pulvérisations au pentasulfure de potassium à raison de 3 à 5 gr. par litre d'eau.

Insecte nuisible. — La Bruche des Lentilles *(Bruchus signaticornis)* dont la larve s'introduit dans les grains, qu'elle dévore.

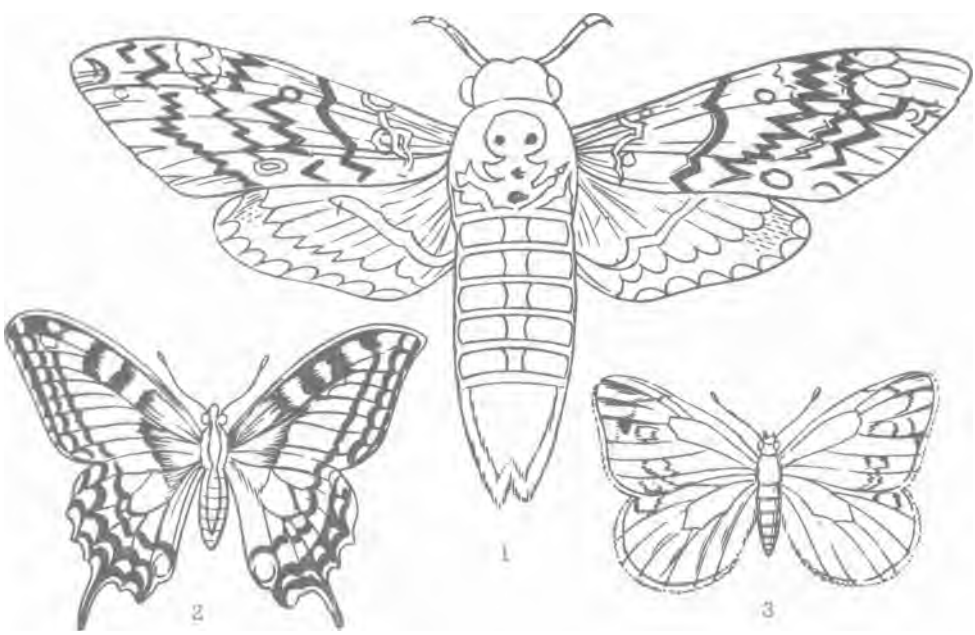
Destruction : Soumettre les graines à l'action des vapeurs de sulfure de carbone ou de bromure de méthyle, en vase clos *(voir* **BRUCHE**).

Usages. — Les Lentilles se mangent sèches à la façon des Haricots ; on en fait des plats, des potages, des purées ou des salades ; c'est un mets très apprécié, qui constitue une nourriture saine et riche. La farine de Lentille est recommandée dans les maladies d'intestin. La Lentille est assez riche en vitamine B^1 et B^2, substances antinévritiques et d'utilisation alimentaire. Elle est, de plus, fortement minéralisée, comme d'ailleurs tous les légumes secs de la famille des Légumineuses, et est particulièrement riche en fer alimentaire (8 mgr. pour 100 gr. d'après les tables de composition des aliments de Mme Randouin).

LÉPIDOPTÈRES

Ordre d'insectes terrestres connus sous le nom de Papillons. Les Lépidoptères ont 2 paires d'ailes, recouvertes de très fines écailles qui restent collées aux doigts lorsqu'on les saisit sans précaution ; ils possèdent une trompe enroulable leur permettant d'aspirer le nectar ou le pollen des fleurs. Leurs larves, appelées Chenilles, portent des pattes thoraciques et souvent de fausses pattes ventrales.

Les Chenilles des Lépidoptères se nourrissent, en général, de feuilles et causent des dégâts considérables dans les jardins ; quelques-unes (Teignes) s'attaquent aux grains, aux fruits,



LÉPIDOPTÈRES OU PAPILLONS : 1. TÊTE DE MORT (Grandeur nature) ; 2. PAPILLON MACHAON (Réduit d'un tiers) 3. PIÉRIDE DU CHOU (Grandeur nature).

aux lainages, fourrures, tapis, etc. La nymphe emmaillotée, ou chrysalide, est souvent entourée d'un cocon, ou bien elle se fixe simplement à son support à l'aide d'un fil de soie émis par elle.

Les Papillons parasites des cultures peuvent se diviser en 3 groupes

www.frenchpdf.com

lo Les papillons diurnes, aux vives couleurs, volant pendant le jour ; quand ils se posent, ils tiennent généralement leurs ailes dressées verticalement.

20 Les papillons nocturnes, qui tiennent au repos leurs ailes repliées en arrière ; ils volent au crépuscule ou la nuit.

3° Enfin les Microlépidoptères, qui sont des Papillons de très petite taille, dont font partie les Teignes.

LÉROT *(Eliomys quercinus)* Petit mammifère rongeur, très commun dans toute la France, vivant dans les arbres, dans les anfractuosités des murs, les trous de rats, les granges, etc. Sa longueur atteint une quinzaine de centimètres, sans la queue. Son poids moyen est de 50 gr. Il vit de 3 à 4 ans. Sa fourrure est gris roux, avec le ventre blanc jaunâtre. L'œil est cerclé d'un anneau noir qui se prolonge jusqu'à l'oreille. La queue est noire à son extrémité, avec le dessous blanc.

Le Lérot dort pendant le jour et ne circule qu'à la tombée de la nuit. C'est un excellent grimpeur et un animal vorace, qui ne se contente pas de Glands, de Faînes, de Noisettes ou de Châtaignes, mais dévorent aussi les fruits du verger, pille les nids d'oiseaux et passe même pour s'introduire dans les maisons et y voler le beurre.

Le Lérot hiverne pendant 6 à 7 mois dans une cachette



LE LÉROT

et se réveille de temps à autre pour se nourrir sur les provisions qu'il a accumulées. La femelle n'a qu'une portée par an, de 4 à 6 petits, en juin. Le Lérot se distingue du Loir, dont il a les mêmes mœurs, par une taille légèrement inférieure, une queue moins fournie et bicolore.

On trouvera à l'article **RONGEUR** les moyens de lutte contre cet animal nuisible ; il est d'ailleurs assez facile à piéger dans des nasses ou des piéges à rats, appâtés avec un fruit ou un morceau de lard.



LE LÉZARD DES MURAILLES

LÉZARD Petit reptile qui se différencie des Serpents par son corps distinct de la queue, ses 4 pattes bien développées, munies de 5 doigts, ses paupières mobiles, etc. La queue des Lézards présente cette particularité de pouvoir repousser après que l'animal en a été amputé au cours de l'attaque d'un ennemi ou d'un combat avec ses pareils.

Les Lézards aiment particulièrement le soleil mais, pendant les heures chaudes du plein été, le Lézard vert et le Lézard des murailles se retirent dans l'ombre de leur retraite, ou dans la fraîcheur de l'herbe. L'hiver ils s'engourdissent dans un trou de

www.frenchpdf.com

terre ou de roche, ou sous une souche d'arbre. Toutefois, dans le sud de la France, le Lézard des murailles n'hiverne pas. Plusieurs espèces de Lézards vivent en France. Les plus communs sont :

— Le Lézard vert *(Lacerta viridis)* qui n'est pas toujours vert, mais quelquefois noir olivâtre, ponctué de vert jaune, ou de vert brunâtre, avec deux raies d'un blanc jaunâtre sur les flancs, ou de vert marbré de noir. Sa longueur atteint au maximum 40 cm. Le mâle a la gorge bleue.

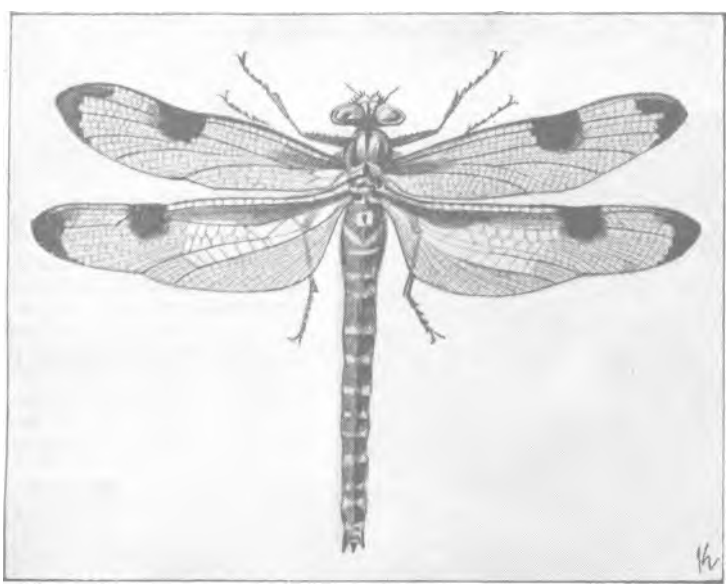
— Le Lézard des murailles *(Laceria muralis)* moitié plus petit que le précédent, de couleur très variable, généralement gris rose avec des bandes longitudinales brunâtres ponctuées ou non de blanc.

On a trouvé dans l'estomac des Lézards les animaux suivants : Chenilles, Vers de terre, Hannetons, Courtilières, Criquets, Sauterelles, Papillons, Araignées, Mouches et divers insectes. (Un Lézard vert élevé par Erber dévora en 9 mois 1 000 insectes et 2 000 vers de farine.)

Les jeunes se nourrissent de Pucerons. et de menus insectes.

Les Lézards sont donc des animaux utiles dans un jardin. On doit respecter leur existence.

LIBELLULE Genre d'insectes de l'ordre des Odonates, appelés aussi « Demoiselles ». Les Libellules fréquentent les bords des eaux où leurs taille, relativement grande, la beauté de leurs couleurs et la grâce de leur vol frappent et retiennent l'attention.



UNE LIBELLULE

Les Libellules composent la famille des *Libellulides*. Elles sont caractérisées par un abdomen allongé, aux segments nettement marqués, une tête large aux gros yeux globuleux et quatre ailes finement nervurées, sensiblement égales. Ces ailes présentent une tache sombre sur le bord antérieur et restent étendues horizontalement dans la position de repos. Les Libellules ont des métamorphoses incomplètes. Elles pondent sur les rives des mares ou des étangs ou sur les plantes des bords. Les œufs, en éclosant, libèrent des larves qui vont à l'eau, dans laquelle elles passeront toute leur existence. Elles sont carnassières et montrent une extrême voracité. A partir d'avril ou mai, suivant les espèces, elles émergent, en grimpant sur un support quelconque pour subir la mue qui donnera naissance à l'insecte parfait. Celui-ci se nourrira exclusivement d'insectes. Aidées par la rapidité de leur vol autant que par la disposition de leurs yeux énormes, formés de 30 000 facettes, qui leur permettent de voir devant et derrière aussi bien que sur les côtés, et en dessus aussi bien qu'en dessous, les Libellules happent tous les insectes qui volent à leur portée : mouches, moucherons, papillons, pucerons, moustiques et même gros scarabés. Sous leur forme ailée les Libellules ne vivent que quelques semaines et périssent peu de temps après la reproduction.

Les Libellulides renferment un certain nombre d'espèces dont l'envergure peut atteindre 90 mm. et la longueur du corps 45 mm. ou. davantage. Le *Platetrum depressum* a l'abdomen très déprimé, coloré d'un beau bleu chez le mâle, de vert olive avec macules latérales jaunes chez la femelle. On rencontre fréquemment aussi le *Sympetrum sanguineum* long de 35 mm. dont l'abdomen est entièrement rouge sang chez le mâle et jaunâtre chez la femelle.

Des Odonates très voisins des Libellulides et portant comme eux leurs ailes étendues au repos *(Anisoptères)* sont les Aeschnes. L'*Aeschna cyanea* atteint 105 mm. d'envergure ; son abdomen très long est taché de jaune et de bleu sur un fond brun noir. Le *Gomphus vulgaritissimus* ou Aeschne commun, long de 50 mm. a le thorax vert jaune, rayé de six lignes noires et l'abdomen noir très allongé avec une tache jaune régulière sur chaque segment jusqu'au septième. L'A *nax*

www.frenchpdf.com

formosus a le thorax vert uni et l'abdomen bleu d'azur avec une ligne noire sur le dessus.

On confond également sous le nom de « Libellules » ou « Demoiselles » des Odonates de même aspect et de mœurs identiques, mais qui, au repos, tiennent leurs ailes dressées, appliquées l'une contre l'autre *(Zygoptères)*. Ce sont les Agrions et les Caloptéryx. L'*Agrion paella,* d'une envergure de 45 mm., a le corps bleu-ciel pur, annelé de noir bronzé chez le mâle et de vert bronzé chez la femelle. Le *Calopteryx virgo,* d'une envergure de 60 mm. et long de 45 mm., a le corps et les ailes entièrement bleu-acier.

En raison de la grande destruction de pucerons, de papillons et de moustiques qu'elles commettent, toutes les Libellules doivent être considérées comme des insectes utiles.

LIEN Brin de paille ou de raphia, servant à lier certains légumes en vue de leur blanchiment (Chicorée, Cardon, Romaine), ou pour attacher des plantes à leurs tuteurs. Les fagots sont liés avec des brins flexibles de bois, d'osier ou de lianes, appelés harts.

LIGNE (SEMIS EN). — Façon la plus courante de distribuer les graines dans le sol. Pour effectuer un semis sur la ligne, on trace tout d'abord, avec le manche d'un outil ou la panne d'une serfouette, une raie plus ou moins profonde sur le terrain, en se guidant à l'aide d'un cordeau tendu. C'est sur la ligne ainsi tracée que seront réparties les graines à semer, d'où le nom de semis en ligne donné à cette opération.



LE LIAGE POSE UN PROBLÈME ÉPINEUX LORSQUE LE CARDON EST TROP GRAND ET LE JARDINIER TROP PETIT.

Pour faciliter le tracé des lignes à l'écartement qu'elles doivent avoir suivant les plantes, on peut établir une fois pour toutes des gabarits à l'aide de lattes de bois de 1 m. 20, largeur habituelle des planches. Il suffit de faire des encoches ou de planter des clous aux distances convenables pour obtenir 2, 3, 4, 5 ou 6 lignes, en partageant la longueur de la règle en parties égales, après avoir décompté une demi-distance à partir de chaque bout.

Les dimensions seront ainsi :

Pour 2 lignes : 0 m. 30 x 0 m. 60 x 0 m. 30 = 1 m. 20.



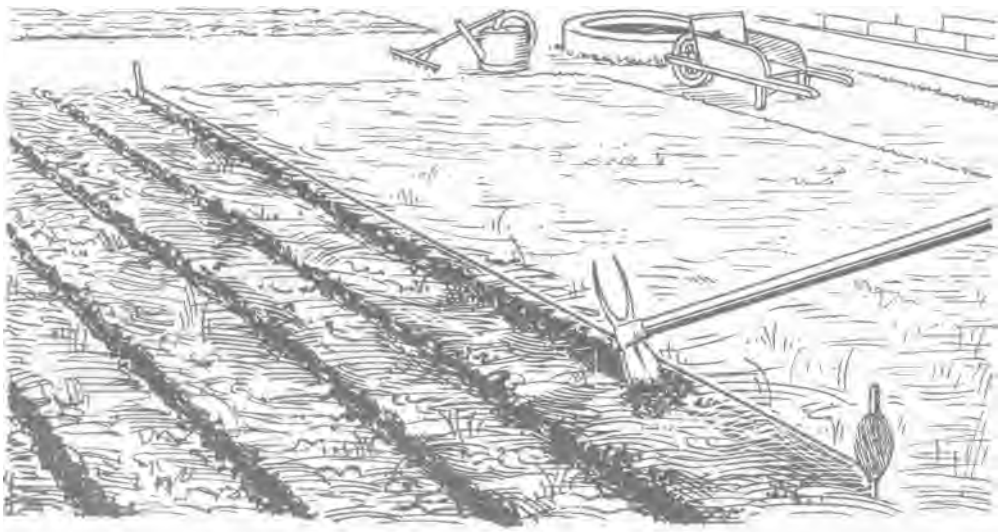
(Cl. J. Vincent.)

Ci-dessus : REPÉRAGE DES LIGNES

Ci-contre : TRAÇAGE DES LIGNES

www.frenchpdf.com

Pour 3 lignes : 0 m. 20 x 0 m. 40 x 0 m. 40 x ,0 m. 20 = 1 m. 20.
Pour 4 lignes : 0 m. 15 x 0 m. 30 x 0 m. 30 x 0 m. 30 x 0 m. 15 = 1 m. 20.
Pour 5 lignes : 0 m. 12 x 0 m. 24 x 0 m. 24 x 0 m. 24 x 0 m. 24 x 0 m. 12 = 1 m. 20.
Pour 6 lignes : 0 m. 10 x 0 m. 20 x 0 m. 20 x 0 m. 20 x 0 m. 20 x 0 m. 20 x 0 m. 10 = 1 m. 20.



LE TRAÇAGE DES LIGNES AVEC LA LANGUE DE LA SERFOUETTE

LIGNEUX Qui tient de la nature du bois, par opposition à herbacé. Le Thym a des tiges ligneuses.

LILIACÉES Famille botanique de plantes monocotylédones, comprenant les variétés potagères suivantes : **Ail, Asperge, Ciboule, Ciboulette,** Échalote, Ognon, **Poireau.**

LIMACE Mollusque gastéropode s'apparentant à l'escargot, avec la coquille en moins. La Limace a le corps allongé, aplati en dessous, arrondi au-dessus, contractile, et la peau rugueuse ; elle se reproduit par des œufs. (On dit qu'elle est ovipare).



CHOU RONGÉ PAR LES LIMACES



(Cl. J. Vincent.)
LES LIMACES SONT CACHEES SOUS LES FEUILLES

www.frenchpdf.com



LIMACE AGRESTE. (Agriolimax agrestis.)

Ci-dessus: LIMACE ROUSSE. (Arian rufus.)

(Cl. J. Vincent.)

A droite : GROSSE LIMACE GRISE. (Limax maximus.)

www.frenchpdf.com

Il y en a plusieurs espèces, dont les plus répandues sont : la Limace agreste ou Loche *(Agriolimax agrestis)* grise, petite (1 à 4 cm.), qui se reproduit 3 fois dans l'année, donnant, à chaque ponte, 200 à 400 œufs. Ceux-ci éclosent après 15 jours à 1 mois et libèrent des jeunes qui seront aptes à pondre à leur tour après 2 à 3 mois de croissance ; la Limace rousse *(Arion rufus)* dont la taille est de 12 à 15 cm., hôte des jardins où elle commet de grands dégâts : la grosse Limace grise *(Limax maximus)* et la Limace à tête noire.

Comme les escargots, les limaces affectionnent les endroits humides et sombres ; elles se cachent le jour sous les feuilles, les pierres, et ne sortent le soir que pour commettre leurs déprédations aux dépens des végétaux (semis, salades, haricots, courges, concombres, fraises, etc.) pour lesquels elles se montrent d'une grande voracité.

Destruction: Créer des pièges au moyen d'abris faits d'une planche posée obliquement recouvrant des débris végétaux ou du son, sous laquelle on pourra récolter les Limaces le jour ; ou, mieux, employer l'appât Vilmorin, à base de métaldhéhyde pure, qui est le plus sûr destructeur de ces parasites. On devra également protéger les ennemis naturels des Limaces : crapauds, hérissons, carabes, oiseaux, etc.



LI M BE

LIMBE Partie principale, élargie et étalée, ou lame de la feuille.

LISERON Plante particulièrement nuisible Ses racines s'enfoncent profondément en terre et le plus petit tronçon resté dans le sol produit un rejeton.

On ne doit pas négliger, à chaque labour, d'extirper à la main les racines de liseron ramenées en surface par la bêche.



LISERON FLEURI

LIVÈCHE Nom sous lequel on désigne parfois l'Ache de Montagne *(voir ce mot).*

LOCHE Nom que l'on donne quelquefois à la petite Limace grise, ou Limace agreste *(voir* **LIMACE).**

LOIR Genre de mammifères rongeurs, de plus forte taille que le Lérot dont il est voisin. Le Loir commun *(Glis glis)* mesure environ 320 ;%, dont la moitié pour la queue, bien fournie et disposée en panache comme celle de l'Ecureuil ; son poids est de 125 à 150 gr. Il vit de 3 à 5 ans ; son pelage est gris argenté à reflets noirâtres sur le dos et blanc sur le ventre. Le Loir gîte dans des troncs d'arbres ou des trous de murs, circule surtout le soir, et se nourrit de fruits. C'est à ce titre qu'il est considéré comme nuisible.



LOIR SUR UNE BRANCHE DE CERISIER

www.frenchpdf.com

Il hiverne pendant 6 ou 7 mois dans un nid ménagé dans le creux d'un arbre ou d'un rocher. Sa chair est comestible.

Pour les moyens de destruction à employer contre ces déprédateurs, voir au mot **RONGEUR.**

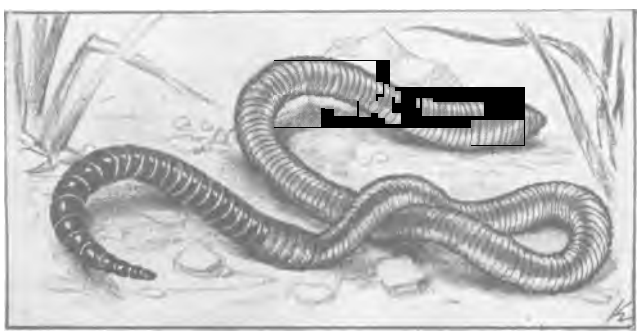
LOMBRIC Nom scientifique du Ver de terre, commun dans tous les jardins.

On considère les Vers comme utiles parce qu'en creusant leurs galeries ils aèrent et ameublissent le sol. A cette action physique s'ajoute la fonction chimique de leur digestion dont le résidu aide à la nitrification.

Les Vers circulent en surface et mangent la nuit. Dans leur remontée ils peuvent déranger les plantations encore fragiles ; ce sont là leurs seuls dégâts.

Voici ce qu'en disait Darwin

« Les Vers tirent dans leurs trous un nombre infini de feuilles mortes et d'autres débris de plantes, en partie pour boucher les trous, en partie comme nourriture.



LE LOMBRIC OU VER DE TERRE

» Les feuilles qui servent à ce dernier usage, après avoir été déchirées en petits fragments, partiellement digérées et saturées avec les sécrétions intestinales et urinaires, sont mélangées à une grande quantité de terre. Cette terre forme l' humus riche et de couleur foncée qui recouvre presque partout la surface de la terre d'une couche ou couverture assez bien marquée. Von Heusen plaça deux Vers dans un vase de 45 cm. de diamètre, rempli de sable sur lequel on étendit des feuilles sèches ; celles-ci furent bientôt entraînées dans les trous jusqu'à une profondeur de 7 cm.5. Après 6 semaines environ, une couche presque uniforme de sable d'un centimètre d'épaisseur fut convertie en humus après avoir passé par les canaux alimentaires de ces deux vers.

» M. Kotstytcheff a examiné, de son côté, les résidus provenant des digestions des Vers de terre et il ajoute : « Dans la nature, les matières humiques passent plusieurs fois à travers les organismes. Les matières rongées, déposées comme excréments, ne sont plus propres à la nourriture des animaux, mais les champignons et les bactéries s'y établissent et, dans peu de temps, toute trace de la structure des plantes, qui lui ont donné naissance, a complètement disparu. » (Cité par E. Chancrin.)

Les Vers de terre ont la faculté, non pas de se ressouder lorsqu'ils sont coupés en deux, mais de reformer 2 individus distincts, chaque moitié donnant naissance à l'extrémité qui lui manque : tête ou queue.

LOUCHET Bêche à fer étroit et long, utilisée surtout pour l'arrachage des Betteraves et le creusement des tranchées de drainage ; le modèle destiné à ce dernier usage comporte généralement une pédale, pour en faciliter l'enfoncement. Par extension, on donne le nom de louchet à certaines bêches de forme normale.

LUMIÈRE Les Pommes de terre, les pointes d'Asperge (variété commune), qui sortent de terre, se mettent à verdir ; les Chicorées, qu'on a fait blanchir à l'obscurité reprennent, dès qu'on les place à la lumière, leur coloration verte, c'est donc le soleil qui provoque leur verdissement. Cette teinte verte est due à une substance appelée chlorophylle, qui a pour but de décomposer l'acide carbonique de l'air, dont se nourrissent les plantes (fonction chlorophyllienne). C'est si vrai qu'on ne trouve pas de chlorophylle dans celles des parties des végétaux qui ne verdissent pas au jour (racines).

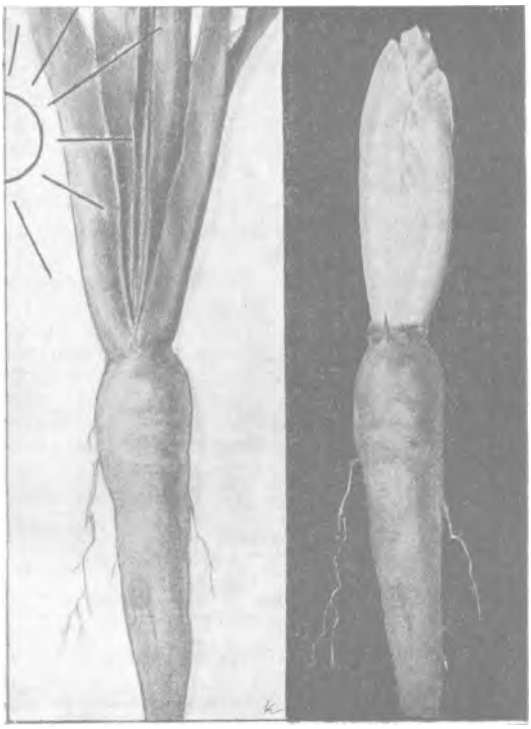
La coloration verte est donc le signe de la présence de la chlorophylle et l'indication que la fonction chlorophyllienne s'accomplit normalement. Par l'intermédiaire de celle-ci, la lumière a une action directe sur la nutrition des plantes.

C'est pourquoi on recommande d'éviter tout ce qui peut projeter de l'ombre dans un potager : arbres et murs.

La lumière active la transpiration des plantes, c'est-à-dire qu'elle augmente l'évaporation par les feuilles de l'eau que les racines puisent dans le sol. Sous l'action de la lumière la nutrition en acide carbonique de la plante s'intensifie. Il se produit un appel plus considérable d'autres éléments nutritifs vers les feuilles. Ces éléments, véhiculés par l'humidité du sol et la sève, se débarrassent de leur eau en excès et produisent une transpiration accrue.

On a observé que, là aussi, la chlorophylle jouait un rôle direct en absorbant justement les

www.frenchpdf.com



A gauche : CHICORÉE WITLOOF POUSSANT A LA LUMIÈRE
A droite : LA MÊME CULTIVÉE DANS L'OBSCURITÉ

rayons lumineux (ceux de couleur rouge), qui provoquent l'évaporation la plus considérable.

L'obscurité favorise l'allongement des tiges. La lumière le retarde. Une plante, placée dans l'obscurité, émet des tiges élancées et grêles. Par contre, les feuilles ne sont pas développées. Cette croissance excessive de la tige provient d'un manque de nutrition et de transpiration et d'un affaiblissement consécutif de *ses* cellules. Celles-ci, privées de l'épaisseur et de la force voulues n'opposent pas une résistance normale à la poussée végétale et la tige s'allonge. On dit « qu'elle cherche le jour». Si la plante est placée à la lumière, sa croissance redevient régulière. Ceci explique le phénomène des tiges qui s'inclinent vers la direction d'où elles reçoivent un afflux de lumière : le côté de la tige tourné vers l'ombre s'allonge tandis que celui qui est éclairé a sa croissance retardée.

Quand la tige est suffisamment inclinée pour recevoir la lumière également des deux côtés, elle continue à pousser sans changer de direction.

L'intensité lumineuse favorable à l'ensemble du développement des plantes diffère suivant la nature de celles-ci ; elle peut être inférieure à la lumière solaire normale, ce qui explique que certaines espèces se plaisent mieux au soleil et d'autres à l'ombre.



A QUELLE PHASE DE LA LUNE FAUT-IL SEMER OU PLANTER?

www.frenchpdf.com

Enfin, d'études faites sur les radiations lumineuses de différentes couleurs, par Camille Flammarion, il ressort qu'au moyen de celles-ci la forme, la dimension, la teinte des feuilles et des fleurs, et même le parfum des plantes, peuvent être modifiés.

LUNE **Influence sur la végétation. —** Nombre de jardiniers sont fidèles à la tradition d'après laquelle certaines phases de la lune favoriseraient plus que d'autres la germination et le développement des plantes potagères. Ils prétendent, par exemple, que les Poireaux doivent être semés à la lune croissante, de façon à ce que leur poussée en soit aidée, et repiqués à la lune décroissante pour que, cessant de grandir, ils se développent en grosseur.

De telles croyances ont été souvent combattues et cependant elles demeurent toujours aussi vivaces.

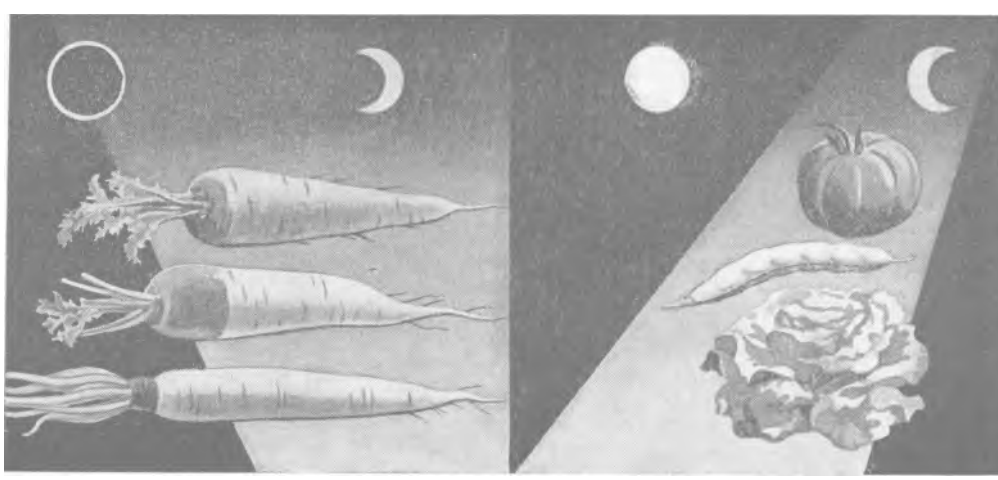
Parmi ceux qui essayèrent de faire la lumière sur cette question, on doit citer l'éminent astronome C. Flammarion, sous la direction duquel des recherches ont été entreprises sur une corrélation possible entre les changements de lune et la plus ou moins belle venue des légumes. Ces recherches, conduites à partir de 1904, pendant 5 années consécutives, se sont exercées sur les variétés suivantes : Ail, Betterave, Carotte, Chou, Navet, Ognon, Poireau, Pois, Radis et Salades. Voici un extrait des résultats obtenus. Les phases de la lune indiquées sont celles pendant lesquelles les semis effectués ont donné les plus beaux résultats. Quand plusieurs phases sont données pour la même année cela signifie que les résultats ont été également beaux sous ces différentes phases.

Années.	Phases de la lune les plus favorables aux semis de Betterave.	Phases de la lune les plus favorables aux semis de Carotte.
1904	Dernier quartier.	Premier quartier.
1905	Premier quartier.	» »
1906	Nouvelle lune et premier quartier.	Dernier quartier.
1907	Dernier quartier et premier quartier.	Dernier quartier, nouvelle lune et premier quartier.
1908	Pleine lune et dernier quartier.	Premier quartier.

Il semblerait, d'après ces résultats, dont certains se contredisent d'une année à l'autre, que la lune soit sans grand effet sur la végétation.

Mais un autre astronome, l'abbé Th. Moreux, directeur de l'Observatoire de Bourges, rappelait, en 1926, les observations, qu'il avait faites sur la végétation qui recouvre le fond des bassins aux eaux stagnantes, végétation dont il avait remarqué le plus grand développement à l'époque de la pleine lune.

Si l'influence lunaire se fait sentir sur des plantes rudimentaires à plus forte raison s'exerce-t-elle sur des végétaux plus évolués, et l'abbé Moreux proposait à ce fait 2 explications : lo attraction de la lune provoquant l'ascension de la sève ; 20 éclat lumineux (quoique la lumière régnant



D'APRÈS L'ABBÉ MOREUX, IL FAUT SEMER EN JEUNE LUNE LES LÉGUMES-RACINES ET A LA LUNE DÉCROISSANTE LES LÉGUMES CULTIVÉS POUR LEURS FRUITS, LEURS GRAINS OU LEURS FEUILLES

www.frenchpdf.com

A la pleine lune soit 600.000 fois moins intense que celle du plein jour), favorisant l'assimilation chlorophylienne.

Et l'abbé Moreux concluait de la façon suivante :

— Les plantes cultivées pour leurs racines doivent être semées en jeune lune (du 3e au 15e jour de la lunaison) de façon à ce qu'au cours du dernier quartier la lune n'influe pas sur la partie feuillue.

— Au contraire, les légumes cultivés pour leurs feuilles (Laitue, Chicorée, Persil), pour leurs grains (Haricot) ou pour leurs fruits (Tomate, Melon, Concombre), doivent être semés ou plantés à la lune décroissante.

Dans la pratique, il faut bien convenir que les résultats généralement constatés dans les jardins corroborent plus souvent ceux obtenus par Flammarion qu'ils n'obéissent à la théorie de l'abbé Moreux, mais il est possible que la cause en soit dans les intempéries qui, dans nos régions, masquent fréquemment l'action lunaire soit en contrebalançant son influence, soit même en produisant un effet contraire à celui qu'aurait l'astre nocturne.

Voici, en guise de conclusion, ce qu'écrivait Jean de La Quintinye, jardinier de Louis XIV : « ... Semez et plantez toutes sortes de graines et de plantes en quelque quartier de la lune que ce soit, je vous réponds d'un égal succès, pourvu que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plantes et semences ne soient pas défectueuses et que la saison ne s'y oppose pas. Le premier jour de la lune, comme le dernier, seront également favorables à cet égard... »

LUNE ROUSSE Pour les uns, la lune rousse est la première lune après Pâques ; pour d'autres, elle se place entre le 5 avril et le 6 mai ; suivant une opinion différente, la lune rousse est la lunaison qui débute en avril et se trouve pleine soit dans la deuxième quinzaine du mois, soit en mai ; s'il y a, en avril, 2 lunaisons, c'est la dernière qui devient la lune rousse.

Quoiqu'il en soit, on accuse la lune rousse de geler les jeunes plantations. Et voici les dictons qui ont cours sur ce sujet :

Georget, Marquet, Colinet,
(saint Georges, 23 avril ; saint Marc, 25 avril ; saint Nicolas, 9 mai)
Sont trois méchants garçonnets.

ou bien :

Récolte n'est assurée,
Si la lune rousse n'est passée.

ou encore

Lune rousse
Vide-bourse.

Il est de fait que la période de Pâques amène fréquemment des refroidissements ou même des gelées et, comme à ce début de saison les plantes sont encore fragiles, facilement saisies par la trop brusque chute de température, elles roussissent et meurent. Ce n'est donc pas la lune qui serait rousse à cette époque, mais les jeunes pousses qui le deviennent sous l'effet d'une baisse thermométrique brutale.



PAR TEMPS COUVERT, LES GELÉES SONT MOINS A CRAINDRE

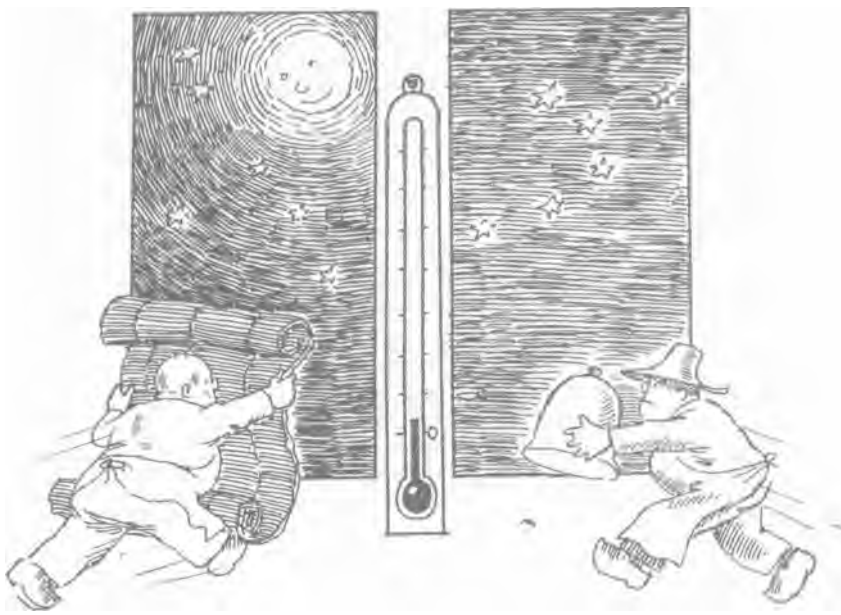
Ce n'est pas davantage le fait que les plantes atteintes aient vu la lune, dite rousse, qui occasionne les dégâts. Il y a simplement coïncidence entre la présence de l'astre au ciel et le refroidissement consécutif à la formation d'une atmosphère dégagée. On sait, en effet, que la terre qui, pendant le jour, a emmagasiné la chaleur du soleil, la perd, la nuit durant, par rayonnement, et que ce rayonnement est d'autant plus intense que le ciel est plus clair. Par temps couvert, le refroidissement est plus lent et plus faible. Les nuages qui cachent la lune empêchent également la *gelée* de se produire. L'apparition de la lune en avril ou au début de mai a donc la valeur d'un signe annonciateur de refroidissement nocturne.

Déjà, en 1833, Arago faisait remarquer que des tampons de coton exposés en plein air pouvaient avoir une température inférieure de 6 à 8 ◦ à la

www.frenchpdf.com

température environnante et qu'il ne fallait donc pas juger du froid qu'une plante a subi la nuit, d'après la seule indication d'un thermomètre placé à côté, la plante pouvant être gelée quoique l'air *se* soit constamment maintenu à plusieurs degrés au-dessus de zéro. Ces différences de température entre les corps solides et l'atmosphère ne s'élèvent à 6 ou 80 que par temps parfaitement découvert. Elles deviennent insensibles ou disparaissent même complètement par temps nuageux.

Certains auteurs font remarquer que la lune peut, dans un ciel sans nuage, mais très légèrement brumeux, non seulement en hiver, par fortes gelées, mais aussi au printemps, prendre une légère teinte rousse qui serait due à la qualité particulière de l'atmosphère et qui pourrait justifier en partie l'expression lune rousse.



PAR NUIT CLAIRE, IL FAUT REDOUTER LES GELÉES, SURTOUT EN AVRIL-MAI

Ce qu'il importe surtout de savoir c'est qu'en avril-mai les nuits claires amènent souvent un refroidissement ; que, même si ce refroidissement ne contracte pas le mercure au-dessous de zéro, il peut geler les jeunes tiges et les jeunes bourgeons encore tendres, et ceci que la lune soit brillante au ciel ou qu'elle en soit absente.

En pareil cas, il faut opposer au rayonnement de la chaleur terrestre vers le ciel un écran quelconque, ce qu'on réalisera facilement en couvrant les plantations délicates avec des paillassons, des planches, des ardoises, etc.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com

M

MACHAON (*Papilio machaon*). — Grand Papillon de 70 à 90 d'envergure, appelé aussi Porte-queue ; ses ailes sont d'un beau jaune, taché de noir, et de rouge avec deux bandes bleues sur les bords inférieurs. Sa larve, grosse chenille verte, striée de rouge sur chaque segment, vit aux dépens de certaines Ombellifères, notamment des Carottes. Le Papillon Machaon produit deux générations par an. Ses Chenilles apparaissent en juillet et en septembre *(voir* **CAROTTE).** Elles sont généralement assez rares, on n'a donc pas à s'en inquiéter.



De gauche à droite CHENILLE, CHRYSALIDE ET PAPILLON MACHAON

MACHE (*Valerianella olitoria*), *Famille des Valérianacées*. — Appelée aussi : Boursette, Coquille, Doucette, Raiponce.

Description. — Plante indigène bisannuelle, à feuilles d'un vert un peu grisâtre, avec des nervures assez marquées, naissant par paire, superposées en croix les unes au- dessus des autres et formant une rosette assez fournie ; tiges anguleuses herbacées, portant de très petites fleurs d'un blanc légèrement bleuâtre. Graine grisâtre, un peu déprimée, d'une durée germinative de 5 années. Un gramme en contient de 600 à 1 000.

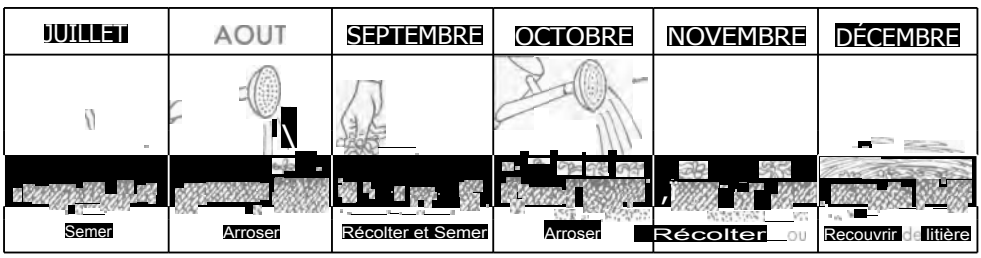
La Mâche est une plante très répandue dans les terres en culture ; dans certains pays on la récolte dans les blés pendant l'hiver et au printemps. On en cultive aujourd'hui différentes variétés, améliorations de la forme sauvage.

Culture. — La Mâche se sème clair, 1 gr. à 1 gr. 5 au mètre carré, à la volée et successivement, d'août à octobre, dans tous les terrains non labourés spécialement, mais plutôt fermes que meubles ; enterrer la graine par un léger coup de râteau et plomber le sol à la batte ; arroser, s'il fait sec. La levée a lieu en 8 à 10 jours ; les graines récoltées l'année même lèvent moins bien et plus lentement (jusqu'à 40 jours) que celles qui ont un an d'âge. On

www.frenchpdf.com

récolte dès le mois d'octobre jusqu'au printemps, sans autres soins que quelques sarclages s'ils sont nécessaires. La production est d'environ 1 kg. au mètre carré. Cependant, pour que la récolte soit possible pendant les fortes gelées, couvrir les planches de litière ou de paillassons. Le plus généralement la Mâche se sème en culture intercalaire, avec des Navets, des Radis, des Poireaux, des Brocolis, etc. La cueillette se fait dès que les rosettes ont des pousses latérales, en les coupant au couteau à la hauteur du collet.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE



Variétés. — Mâche ronde. Mache ronde maraîchère. — Connue aussi sous le nom de race parisienne et race de Pontoise. Rustique. Feuilles demi dressées, d'un beau vert,

Mâche à grosse graine. Mâche de Hollande. — Grande race, très vigoureuse, à feuilles plus larges que la précédente et bien tendre.

Mâche coquille. — Feuilles en forme de cuiller, se recourbant parfois en forme de capuchon. Salade d'un goût agréable.

Mâche de Louviers. — Feuilles vert foncé luisant. Résistante au froid, supporte bien le transport. Appelée aussi Coquille de Louviers.

Mâche verte d'Étampes (à feuille veinée). — Bien rustique, formant une rosette ferme, compacte. Variété résistant au froid de façon remarquable.

Mâche verte de Rouen. — Variété très hâtive, productive, rustique et de bonne qualité. Résiste. aux froids intenses.

Mâche verte à cœur plein. — Bonne race, donnant une salade très agréable. Elle supporte très bien le transport.



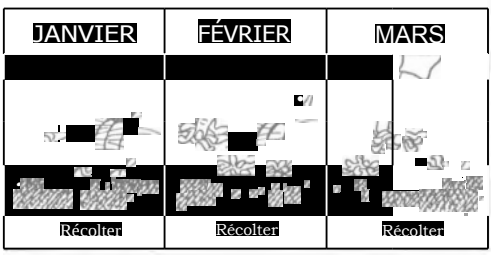
MACHE RONDE MACHE COQUILLE

www.frenchpdf.com

Mâche d'Italie. Mâche Régence. - Un peu sensible au froid. Feuilles allongées, d'un vert blond. La Mâche d'Italie appartient à une espèce voisine, le *Valerianella eriocarpa*, dont les graines, de forme bien distincte, sont surmontées d'une sorte de collerette en forme de cornet.

Mâche d'Italie à feuille de Laitue. - A feuille vert blond doré, plus large que la précédente, recommandable pour la région du Midi.

LA MACHE





MACHE D'ITALIE RÉGENCE



MACHE D'ITALIE A FEUILLE DE LAITUE



MACHE VERTE A COEUR PLEIN

SÉLECTION VILMORIN

Mâche ronde - Mâche ronde maraîchère

Graines. Par 100 gr.	.....	N° 28.643
» » 60 »	.....	» 28.644
» » 30 »	.....	» 28.645
» » 15 »	.....	» 28.646
» » paquet	.....	» 28.649

Mâche à grosse graine Mâche de Hollande (qualité extra)

Graines. Par 100 gr.	.....	No 28.703
» » 60 »	.....	» 28.704
» » 30 »	.....	» 28.705
» » 15 »	.....	» 28.706
» » paquet	.....	» 28.709

Mâche coquille (vraie)

Graines. Par 100 gr.	.....	No 28.733
» » 60 »	.....	» 28.734
» » 30 »	.....	» 28.735
» » 15 »	.....	» 28.736
» » paquet	.....	» 28.739

Mâche de Louviers

Graines. Par 100 gr	.....	No 28.753
» » 60 »	.....	» 28.754
» » 30 »	.....	» 28.755
» » 15 »	.....	» 28.756
» » paquet	.....	» 28.759

Mâche verte d'Étampes (à feuille veinée)

Graines. Par 100 gr.	.....	No 28.763
» » 60 »	.....	» 28.764
» » 30 »	.. a	28.765
» .. 15 »	.. »	28.766
» » paquet	.....	» 28.769

Mâche verte de Rouen

Graines. Par 100 gr.	.....	N° 28.773
» » 60 »	.....	» 28.774
» » 30 »	.....	» 28.775
» .....15 »	.. »	28.776
» » paquet	.....	» 28.779

Mâche verte à cœur plein

Graines. Par 100 gr.	.....	N° 28.793
» .....60 »	.....	» 28.794
» » 30 »	.. »	28.795
» .. 15 »	.....	» 28.796
» » paquet	....	» 28.799

Mâche d'Italie - Mâche Régence

Graines. Par 100 gr.	.....	N° 28.863
» » 60 »	.....	» 28.864
» » 30 »	.....	» 28.865
» .....15 a	.....	» 28.866
» » paquet	.....	» 28.869

Mâche d'Italie à feuille de Laitue

Graines. Par 100 gr.	.....	N° 28.903
» » 60 »	.....	» 28.904
» » 30 »	.....	» 28.905
» .. 15 »	.....	» 28.906
» » paquet	.....	» 28.909

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

CULTURE EN GRAND DE LA MACHE

Maladies. — La Mâche peut être atteinte de rouille, en hiver, dans les sols humides, mais cette maladie ne se déclare généralement que si le semis a été fait trop dru.

Remède : Desserrer les pieds, en arrachant ceux qui sont atteints.

Usages. — La Mâche se mange en salade. Elle s'accommode agréablement avec de la Betterave rouge et du Céleri

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Le Potager de vrai rapport, par J. Delaye.

MAERL ou MERL. — Produit marin utilisé comme amendement calcaire.

Description. — Le Maerl ou Merl est constitué par une gangue calcaire à l'intérieur de laquelle on trouve une algue que les dépôts marins ont peu à peu enrobée. C'est le même phénomène qui a lieu dans les sources pétrifiantes où tout ce qui y séjourne se recouvre peu à peu d'une couche pierreuse. Le Maerl est récolté nu sur les côtes nord de la Bretagne.

Utilisation. — Le Maerl, qui contient de 25 à 75 % de carbonate de chaux, est incorporé aux terrains qui ont besoin de cet amendement, à raison de 1 /2 décimètre cube ou 1 dcm^3 au mètre carré.



MÂCHE DE LOUVIERS

www.frenchpdf.com

MAGNÉSIE Oxyde de magnésium, obtenu par calcination du carbonate de magnésium. La magnésie joue un rôle dans les échanges biochimiques de la terre et concourt à l'état colloïdal de celte-ci. Les terres siliceuses ou argilo-siliceuses en contiennent 1 % sous forme d'oxyde de magnésie, mais elle peut manquer dans les terres calcaires ou argilo-calcaires. On remédie à ce défaut par addition aux engrais de 5 % de talc ou de craie de Briançon, ou par des arrosages de sulfate de magnésie à raison de 1 kg. à l'are.

MAI **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin de l'ouvrage.**



(Cl. J. Vincent.)
A gauche : FLEUR MALE. A droite : FLEUR FEMELLE (ou maille) DE CUCURBITACÉE.

MAILLE Nom sous lequel on désigne les fleurs femelles des *Cucurbitacées :* Concombre, Courge, Citrouille, Giraumon, Melon, Potiron, etc.

MAÏS SUCRÉ *(Zea mais). Famille des Graminées.* — Appelé aussi : Blé de Turquie, Blé de Barbarie. Froment des Indes, Turquie.

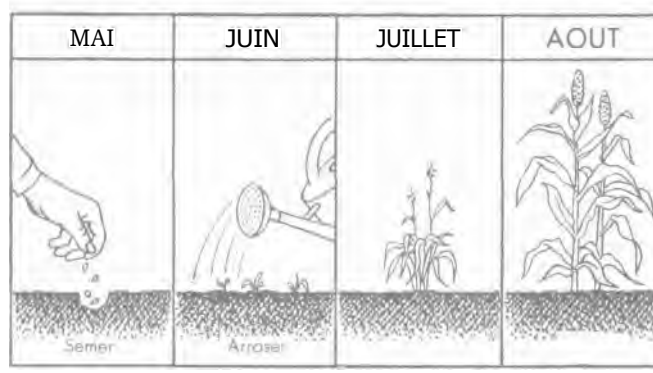
Description. — Plante annuelle monoïque, originaire d'Amérique, introduite en Europe au XVIe siècle, dont la taille peut atteindre 2 m. et plus ; tige droite, à noeuds brillants, terminée par l'inflorescence mâle, formée d'une grappe d'épis ; les inflorescences femelles, au nombre de 2 à 4 par pied, sont situées à l'aisselle des feuilles moyennes ; elles se composent d'un épi surmonté de houppes soyeuses, qui prennent une teinte foncée à la maturité.

Culture. — Le Maïs sucré se sème en pleine terre, dès que les gelées ne sont plus à craindre, fin avril, début mai et successivement jusqu'en juillet, ordinairement en poquets disposés en quinconce, espacés de 40 à 50 cm. contenant 2 ou 3 grains que l'on recouvre de 3 à 4 cm. de terre. La levée a lieu en une douzaine de jours. Effectuer quelques binages au commencement de la végétation et donner des arrosages quand la plante prend une certaine vigueur ; ensuite butter les pieds pour donner de la solidité aux tiges. On utilise généralement les intervalles pour contreplanter des salades ou autres légumes à développement rapide.

Le Maïs est avide d'humidité, aussi convient-il de le placer dans des terres profondes, riches en matières organiques et se maintenant fraîches.

Étant donnée la rapidité de son développement, on se trouvera bien d'ajouter à la fumure habituelle d'automne des engrais complémentaires, dans les proportions suivantes pour un are : 2 à 4 kg. de superphosphate, 1 kg. 500 de sulfate de potasse et 1 kg. 500 de nitrate de soude.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU MAÏS



Les variétés les plus précoces commencent à donner des épis bien formés vers la fin de juillet, et la récolte se continue d'août en octobre, pendant que les graines sont encore tendres.

www.frenchpdf.com

Variétés. — Maïs sucré hâtif. — Longs épis, bien garnis de gros grains larges, excellents. Maïs sucré toujours vert, tardif. —Vigoureux, productif. Épis d'environ 20 cm., restant tendres.

SÉLECTION VILMORIN

Maïs sucré hâtif

Graines. Par kilog.	.....	N° 29.010
» » 500 gr.	.....	» 29.011
» » 200 »	.	» 29.012

Maïs sucré toujours vert, tardif

Graines. Par kilog.	.....	N° 29.070
» » 500 gr.	.....	» 29.071
» » 200 »	.....	» 29.072



MAIS SUCRE

Maladies. — Le Maïs peut être atteint par un certain nombre de maladies : la chlorose, la rouille, l'ergot et le charbon qui est la plus redoutable et la plus fréquente, mais cependant assez rare dans les jardins.

Remède : Pour le charbon, couper et brûler **les** parties atteintes. Traiter les semences au Cérésan ou produit cuprique.

Animaux nuisibles. — Les ennemis du Mals sont nombreux ; parmi ceux-ci on peut citer : la Courtilière, le Ver blanc, le Ver fil de fer, la Noctuelle ou Leucanie, la Sésamie et la Pyrale du Maïs. Les pies sont également à redouter au moment de la maturité, car elles sont friandes des grains tendres et peuvent commettre des dégâts.



CULTURE DE MAIS EN BORDURE

Usages. — Les épis de Maïs se mangent cuits à l'eau, soit entiers, soit égrenés comme les Haricots en grains. Quand ils sont bien tendres, on les fait griller et on les accommode à la maître d'hôtel. C'est un légume délicieux, malheureusement pas assez connu en France. Enfin, cueillis avant la floraison, on peut les confire au vinaigre, comme des cornichons. Les épis de Maïs sont très recherchés en Amérique et les catalogues américains offrent à leur clientèle une trentaine de variétés différant les unes des autres et répondant aux besoins du marché. Dans certaines régions de France, la farine de Maïs entre dans l'alimentation sous forme de bouillies qui prennent le nom de milliasse dans le Sud-Ouest et la Franche-Comté, de gaudes en Bresse et de polenta en Savoie.

(Cl. J. Vincent.)

ENGRAIS. — Superphosphate, sulfate de potasse, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES — Cérésan, Produits cupriques *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai **rapport,** par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

MALADIES Comme l'homme et les animaux, les plantes ont besoin, pour croître et prospérer normalement, qu'un équilibre stable existe entre leurs différentes fonctions : nutrition, respiration, élimination, etc. Quand cet équilibre est rompu, la plante

www.frenchpdf.com

tombe malade. Le trouble causé peut être général ou local, éphémère ou sujet à rechutes, avoir des effets passagers ou entraîner la mort.

Ainsi, quand une plante manque de lumière, son assimilation se fait mal, son développement est entravé, les feuilles jaunissent, se fanent et tombent ; des bourgeons apparaissent encore, pour mourir rapidement, et la plante décline de plus en plus. Mais, qu'on lui redonne à temps tout le soleil dont elle a besoin et elle reprendra très vite sa santé et sa croissance normale. Dans ce cas, la maladie disparaîtra sans laisser de traces.

Si le mal provient d'un parasite, comme le champignon dit Phytophthora infestans, dont les dégâts sur la pomme de terre sont connus sous le nom de « Mildiou », et si ce mal, après avoir atteint les feuilles, parvient à contaminer les tubercules en terre, il n'y a pas de remède, l'horticulteur est désarmé, il ne peut que combattre l'extension de l'épidémie, en brûlant les pieds attaqués.

Même si les effets de la maladie ne prennent pas la proportion d'un désastre, comme c'est le cas pour le Mildiou de la Pomme de terre, toute affection régnant au potager provoque une sous-production ou un abaissement de la qualité de la récolte et ses conséquences sont toujours graves dans la culture, puisque le but de celle-ci est précisément la recherche du rendement et de l'excellence des produits.

Enfin, c'est un principe de solidarité, auquel nul jardinier ne devrait rester indifférent, qui lui fait un devoir de combattre, surtout préventivement, toutes les maladies qui sont à craindre dans ses plantations. Il doit penser que non seulement ses récoltes peuvent être compromises, mais, également, et par sa faute, celles de ses voisins et que, de là, l'affection peut gagner du terrain et envahir toute une région.

On peut classer les maladies en 3 groupes :

Groupe I : **Affections parasitaires,** qui comprend :

1° Les maladies provoquées par les parasites animaux, comme l'Anguillulose des Poireaux et Ognons, la Fumagine amorcée par les Pucerons, la Galle du Chou occasionnée par les larves de Ceuthorrhynque, etc. ;

20 Les maladies cryptogamiques, dues à des champignons, comme les galles, les mildious, les blancs, les rouilles et certaines pourritures.

30 Les maladies bactériennes, dues à des microbes, comme la jambe noire de la Pomme de terre, la graisse du Haricot, la nervation noire des Crucifères, etc. ;

Groupe II : **Maladies de dégénérescence ou viroses,** dues à des virus filtrants, ou ultravirus, autrement dit des principes infectieux encore mal déterminés, comme la frisolée et la mosaïque de la Pomme de terre, la jaunisse de la Betterave et la dégénérescence du Fraisier.

Groupe III : **Maladies non parasitaires ou physiologiques,** dues aux intempéries : grêle, gel, échaudage, sécheresse ; au manque et parfois à l'excès d'un des éléments que la plante puise dans le milieu dans lequel elle vit : telles sont la chlorose produite par le manque de lumière et les maladies de carence, notamment la pourriture du cœur de la Betterave provenant du manque de bore dans le sol.

On trouvera, soit à chacune des plantes qu'elles atteignent, soit mu nom particulier des principales maladies, le remède à apporter à celles-ci.

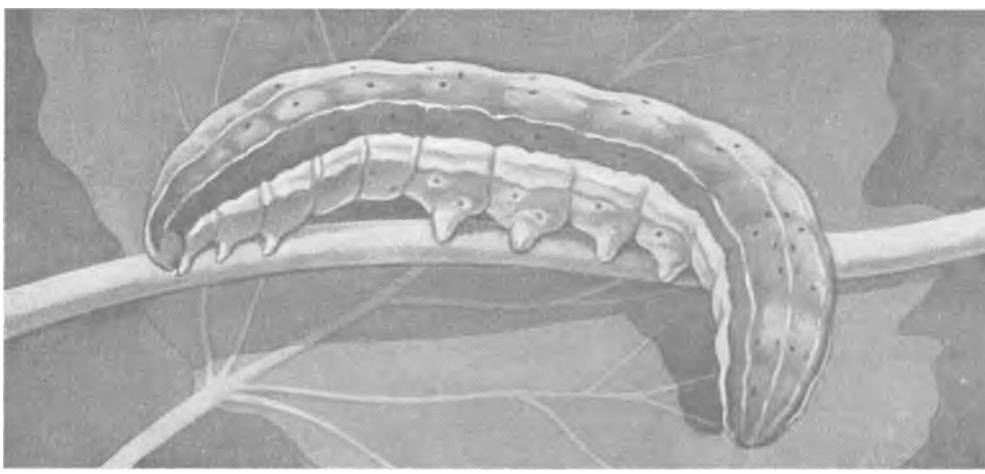


UNE MALADIE CRYPTOGAMIQUE : LE MILDIOU DE LA CAROTTE. 1. RAMEAU ATTAQUÉ; 2. DESSUS DES FEUILLES ATTEINT DE TACHES DE ROUILLE ; 3. DESSOUS DES FEUILLES RECOUVERT D'UNE SORTE DE GIVRAGE; 4. LE CHAMPIGNON DU MILDIOU TRES GROSSI; Sto. STOMATE DE LA FEUILLE; Cdf. CONIDIOPHORES ; Ster. STÉRIGMATES : Co. CONIDIE.

www.frenchpdf.com

MALADIES DE DÉGÉNÉRESCENCE Diminution progressive de la vigueur et du rendement qui se produit chez certaines plantes cultivées, en s'aggravant d'une génération à l'autre. On attribuait ce dépérissement continu à un abâtardissement des variétés, à une sorte de langueur héréditaire provoquée, sur la Pomme de terre, par exemple, par la multiplication trop longtemps prolongée par voie végétative. On sait, aujourd'hui, que les différentes affections précédemment groupées sous le nom de « maladies de dégénérescence », Bigarrure, Enroulement, Frisolée, Mosaïque, etc., sont dues à des agents infectants encore peu connus, mais dont on a pu cependant isoler quelques-uns, qui sont invisibles au microscope, d'une dimension comprise entre le quart de millième de millimètre et le vingt millionième de millimètre, dont on connaît le mode de propagation et qu'on appelle **ULTRA-VIRUS** ou simplement **VIRUS** *(voir ce mot)*.

MAMESTRE Nom latin francisé de *Mamestra brassicæ* ou Noctuelle du Chou *(voir* **CHOU).**



CHENILLE DE LA MAMESTRE DU CHOU

MAN Nom vulgaire de la larve du Hanneton ou Ver blanc. On l'appelle aussi Turc *(voir* **HANNETON).**

MANCHE Pièce d'un outil par laquelle on le saisit et le manœuvre. Les manches sont généralement en bois, comme dans la bêche, la fourche, le râteau, la binette, etc. Les essences qui fournissent les manches sont l'Érable, le Charme, le Saule, etc. *(voir tarif Vilmorin).*

MANGETOUT Variété de Haricot ou de Pois que l'on consomme entièrement, car les gousses, non parcheminées sont comestibles au même titre que les grains *(voir* **HARICOT** et **POIS).**

MANTE *(Mantis religiosa)* Insecte appartenant à l'ordre des Dictyoptères, commune dans le midi de la France, plus rare aux environs de Paris, gros mangeur de proies vivantes et pouvant même dévorer ses pareils. La Mante se nourrit surtout de Sauterelles et de toutes sortes d'insectes, à ce titre elle est considérée comme utile. Le mâle est long de 40 à 60 mm, la emelle, de 50 à 75 mm. Leur couleur varie du vert au brun.

La Mante est facilement reconnaissable ; le nom de « Religieuse » ou de « Prie-Dieu », sous

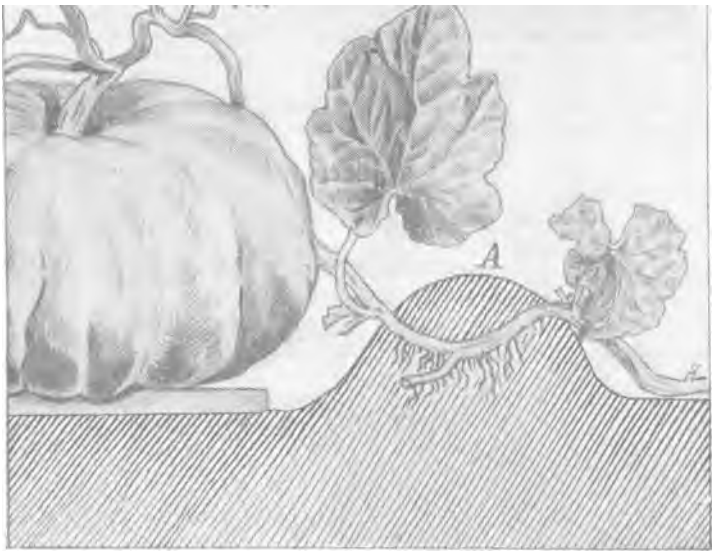


MANTE RELIGIEUSE

www.frenchpdf.com

lequel elle est le plus connue, dépeint bien l'attitude de prière que lui donne le maintien habituel de ses pattes de devant, élevées et serrées contre le thorax, lorsqu'elle est à l'affût.

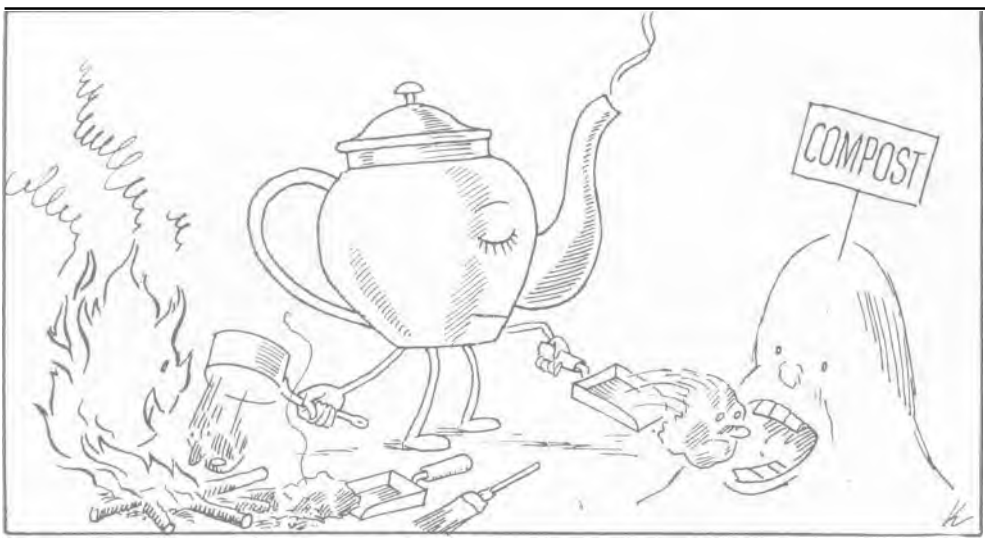
MARCOTTAGE Opération qui consiste à faire développer des racines sur des rameaux sans séparer ceux-ci du pied mère. Lorsque la présence des racines est constatée, on procède au sevrage du rameau en le coupant. On obtient ainsi une nouvelle plante, en tous points semblable à la plante mère. En culture potagère, le procédé employé pour donner aux Courges et aux Potirons une alimentation supplémentaire, favorable au développement des fruits est aussi un marcottage, mais, dans ce cas, les tiges enracinées ne sont pas détachées de la plante mère. La multiplication des Fraisiers, au moyen de coulants ou stolons , constitue un marcottage naturel.



UNE TIGE D'UN PLANT DE POTIRON MARCOTTÉE EN A, DONNE NAISSANCE A DES RACINES SUPPLÉMENTAIRES QUI SURALIMENTERONT LE FRUIT

MARCOTTE Rameau qu'on enterre par buttage ou coudage afin de lui faire produire des racines adventives, sans le séparer du pied mère. Lorsque l'enracinement s'est produit, on obtient un nouveau rejeton en retranchant le rameau du pied.

MARCS de café, de brasserie (provenant de la fabrication de la bière), de pomme, de raisin, pulpes de fruits. Ces produits, après extraction du jus pour la fabrication de boissons diverses, ne doivent pas être jetés ; ils peuvent constituer, sous certaines conditions, un excellent engrais, renfermant des principes fertilisants et capable de fournir en outre une forte proportion d'humus. Voici, à titre d'exemple, la composition moyenne en éléments utiles des marcs de pomme et de raisin ; ce dernier offre une proportion d'azote légèrement supérieure à celle d'un fumier de bonne qualité (chiffres donnés en poids pour 1 000 kg.).



LE MARC DE CAFÉ DOIT ÊTRE BRULÉ AVANT D'ÊTRE INCORPORÉ AU COMPOST

www.frenchpdf.com

	Marc de pomme.	Marc de raisin.	Résidus de brasserie.	Fumier.
Azote	2 à 3 kg.	7 à 10 kg.	1 kg.	6 kg. 500
Acide phosphorique	1 kg.	1 kg. 500 à 2 kg.	0 kg. 500	5 kg. 500
Potasse	2 à 3 kg.	6 kg.	0 kg. 500	7 kg. 200

Utilisation. — Les marcs sont utilisés tels quels ou incorporés au compost *(voir ce mot)*. Dans ce cas, la fermentation demande plusieurs mois.

Le marc de café doit être brûlé avant son emploi.

Les marcs de Pomme et de Raisin sont mélangés au compost ou enfouis tels quels dans le sol, si toutefois celui-ci est fortement calcaire. Autrement, il faudrait, avant de s'en servir, neutraliser leur acidité excessive par adjonction de 5 % de scories de déphosphoration ou de phosphates tricalciques (phosphates des Ardennes, craies phosphatées de la Somme, phosphates d'Algérie et de Tunisie, phosphates du Maroc).



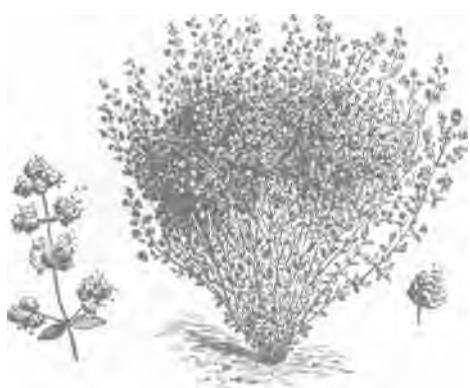
LES MARCS DE RAISIN, DE POMMES, DE BRASSERIES, LES PULPES DE FRUITS CONSTITUENT D'EXCELLENTS ENGRAIS BONS A EMPLOYER TELS QUELS

MARJOLAINE *(Origanum). Famille des Labiées.*

Il en existe 2 espèces : 1 ◦ Marjolaine ordinaire *(Origanum maiorana)* ou Marjolaine à coquille. 2° Marjolaine vivace *(Origanum vulgare)* ou Origan.

1° Marjolaine ordinaire. — Plante originaire de l'Orient, annuelle dans la culture ; tige dressée, ramifiée ; feuilles opposées, arrondies, d'un vert grisâtre ; fleurs petites, blanchâtres,





Ci-dessus : MARJOLAINE ORDINAIRE

A gauche : MARJOLAINE VIVACE (ORIGAN)

www.frenchpdf.com

réunies en bouquets, accompagnées de bractées en cuiller. Graine brune, petite, légèrement oblongue, dont la durée germinative est de 3 années. Un gramme en contient 4 000.

2° Marjolaine vivace *(Origanum vulgare)* ou Origan, est une plante indigène sauvage, assez commune en France sur la lisière des bois. Elle forme une touffe ramifiée de 50 à 60 cm. de hauteur, avec des bouquets terminaux de fleurs roses ou lilacées. Graine très petite, d'un brun rougeâtre, d'une durée germinative de 5 années. Un gramme en contient 12 000.

Culture. — La Marjolaine ordinaire se sème sur place à la fin de mars ou au début d'avril. Elle lève en 15 jours. Son développement est rapide et dès le courant de mai on peut commencer à en cueillir les feuilles.

La Marjolaine vivace se cultive aussi facilement que le Thym, on la sème d'avril à juin, sur place, en planche ou en bordures. Les plantations peuvent durer plusieurs années sans aucun soin. Récolte de juillet à septembre.

Usages. — Les feuilles de Marjolaine constituent un assaisonnement très recherché.

La Marjolaine ordinaire se cultive dans le midi de la France et en Tunisie. Avant la guerre, les principaux débouchés pour ces cultures étaient l'Allemagne et l'Europe centrale, qui utilisaient les feuilles pour aromatiser leur charcuterie.

SÉLECTION VILMORIN

Marjolaine ordinaire
Marjolaine à coquille
Graines. Par 30 gr.
» » paquet N° 29.149

Marjolaine vivace — Origan
Graines. Par paquet N° 29.179

MARNAGE Opération qui consiste à incorporer de la marne au sol, pour lui fournir le calcaire qui lui fait défaut; c'est ce qu'on appelle un amendement. Le marnage est soumis aux mêmes règles que le chaulage *(voir ce mot).*

MARNE Mélange de calcaire, d'argile et de sable, se réduisant en poudre sous l'action des agents atmosphériques. La marne est employée comme amendement calcaire et l'action de l'incorporer au sol s'appelle marnage. La marne offre, pour l'amélioration des terres, des qualités comparables à celles de la chaux, toutefois son influence sur la décomposition des matières organiques est plus lente. Il s'ensuit que la fumure abondante rendue indispensable après un chaulage est d'une nécessité moins absolue après un marnage. Sous cette réserve, le marnage s'opère de la même façon que le chaulage *(voir ce mot).*

Différentes sortes de marnes. — Les marnes qu'on trouve à l'état naturel sont de composition variable, suivant celui des 3 éléments : calcaire, argile ou sable, qui domine les autres. On a ainsi :

Les Marnes calcaires, contenant de 50 à 60 % de chaux ;

Les Marnes argileuses, à employer pour améliorer les terres siliceuses ;

Les Marnes siliceuses, à utiliser pour modifier les terres argileuses.

Plus rarement, on rencontre d'autres compositions comme :

Les Marnes magnésiennes, qui corrigent l'état colloïdal du sol ;

Les Marnes gypseuses, c'est-à-dire contenant un fort pourcentage de plâtre, convenant aux terres riches en humus ;

Les Marnes phosphatées et humifères, utiles pour amender les terres acides.

En dehors de ces marnes brutes, de composition plus ou moins régulière, il existe des marnes de composition stable et contrôlée comme la Marnose phosphatée *(voir ce mot).* On aura intérêt à utiliser ces produits, en raison de la qualité et de la finesse de leur préparation.

MARNOSE PHOSPHATÉE
Voir **AMENDEMENTS VILMORIN**.

MARS **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin de l'ouvrage.**

MARTINET Genre d'oiseaux Micropodiformes, souvent confondus avec les Hirondelles. Les Martinets ont la taille du Merle, le cou court, le bec large, profondément fendu, les ailes longues



MARTINET

www.frenchpdf.com

conformées pour le vol rapide et prolonge. Au repos, ces ailes dépassent nettement la queue, au-dessus de laquelle elles se croisent en prenant la forme de deux sabres recourbés. Leurs pattes et leurs doigts, de petites dimensions, ne sont pas faits pour la marche. Les Martinets ne se posent d'ailleurs jamais à terre. Ils happent leur nourriture au vol, sous forme d'insectes de toutes sortes. Leur plumage est foncé, avec la gorge et le ventre blancs, chez certaines espèces. Les Martinets, que l'on rencontre de passage en France, nichent dans les trous d'arbres ou de rochers, dans les anfractuosités des murs, les clochers, sous les avancées des toits, etc. Ce sont

Le Martinet noir *(Micropus apus apus)*. Taille environ 18 cm., commun partout l'été, à la campagne comme à la ville.

Le Martinet murin *(Micropus murinus)*. Taille environ 17 cm., plumage gris brun foncé, avec la gorge blanche. Fréquente seulement le sud-est, en été.

Le Martinet alpin *(Micropus micropus melba)*. Taille environ 23 cm., plumage gris brun avec la gorge et le ventre blancs, séparés par un collier brun. Commun l'été dans les régions montagneuses de la France.

Les Martinets, grands destructeurs d'insectes, doivent être protégés comme des oiseaux utiles.

MATURATION Phase de la végétation au cours de laquelle le fruit, après avoir subi toutes les modifications d'aspect, de volume et de consistance, qui lui ont donné ses caractères extérieurs propres, se transforme définitivement sous l'action de la chaleur et de la lumière, par la localisation des principes nutritifs dans ses différentes parties et acquiert l'état de maturité. Le fruit est mûr lorsqu'il se détache naturellement et que les graines sont bonnes à récolter

MATURITÉ État de ce qui est mûr. En horticulture, un produit est mûr lorsqu'il peut être livré à la consommation.

MAUVE FRISÉE *(Malva crispa). Famille des Malvacées*. — Appelée aussi : Mauve crépue, Mauve à feuilles crispées.



MAUVE FRISÉE

Description. — Grande plante annuelle à tige dressée, simple ou peu ramifiée d'une hauteur de I m. 50 à 2 m., ou davantage, feuillée jusqu'en haut ; feuilles très larges, arrondies, pétiolées, glabres, d'un vert franc, élégamment frisées et gaufrées sur les bords ; fleurs blanches, petites, insignifiantes, disposées en grappe feuillée terminale, se développant de juillet à septembre. Un gramme contient 300 graines. Leur durée germinative est de 1 ou 2 ans.

Culture. — La Mauve frisée se sème en avril-mai, sur place ou en pépinière, pour être transplantée quand les jeunes plants ont atteint 5 ou 10 cm. de hauteur, en espaçant les pieds d'environ 60 à 70 cm. les uns des autres ; elle lève en 15 jours ; il faut choisir de préférence un sol léger et frais. La Mauve ne réclame aucun soin, mais pour qu'elle se développe bien, il convient de la placer dans une terre bien fumée et dans un endroit un peu ombragé.

Après avoir été cultivée dans un jardin, il est rare que la Mauve ne se reproduise pas spontanément par les graines qui se répandent naturellement à l'automne et qui lèvent au printemps en assez grande abondance.

Usages. — La Mauve n'est comestible dans aucune de ses parties, mais elle trouve sa place dans les jardins en raison de l'élégance de ses feuilles qu'on emploie en garniture de desserts. On s'en sert également en décoctions ou en cataplasmes, car elle renferme un mucilage visqueux qui a des propriétés émollientes et adoucissantes.

MÉLISSE OFFICINALE *(Melissa of ficinalis). Famille des Labiées*. — Appelée aussi : Mélisse citronnelle.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale, à tiges nombreuses, très rameuses, dressées, atteignant de 50 à 70 cm. de hauteur ; feuilles ovales, luisantes, d'un vert foncé ; fleurs à calice velu, réunies en petits bouquets axillaires peu nombreux. Graine brune, oblongue, d'une durée germinative de 4 années. Un gramme en contient 2 000. Toutes les parties de la plante dégagent une odeur aromatique très agréable et très pénétrante, lorsqu'on les froisse.

SÉLECTION VILMORIN

Mélisse officinale — Citronnelle

Graines. Par 15 gr.	N. 29.296
» » paquet	» 29.299
Plants. Le 100.	
» Les 10.	
» La pièce.	

www.frenchpdf.com

LAITUE

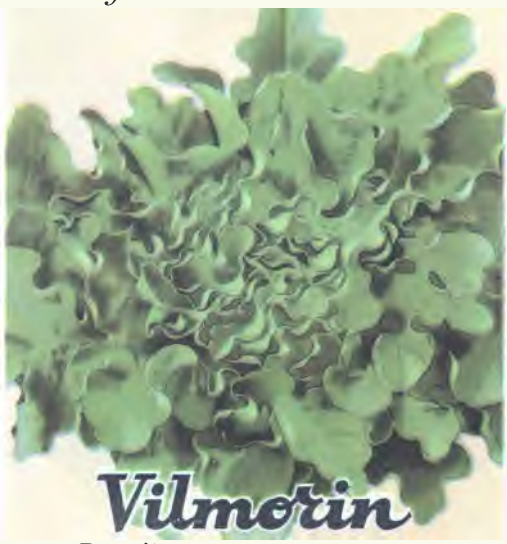
Passion, blanche à graine noire



Première sélection du monde

LAITUE

à feuille de chine



Première sélection du monde

ROMAINE

verte maraîchère



Première. ion du monde

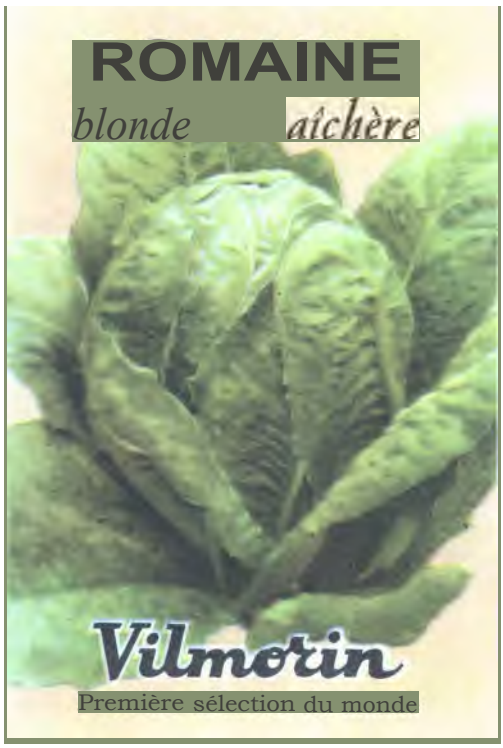
ROMAINE

grosse blonde du Chesnaye



Première s du monde

www.frenchpdf.com







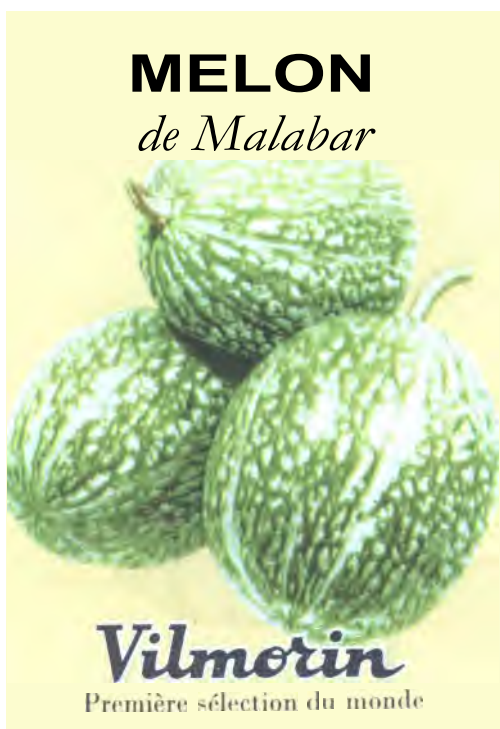


www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

MELON

Cantaloup de Bellegarde



Vilmorin,

Première sélection du monde

MELON

Cantaloup Prescott fond blanc



Vilmorin.

Première sélection du monde

MELON

cantaloup parisien



Vilmorin

Première sélection du monde

MELON

Cantaloup Délices de la Table



Vilmorin

Première sélection du monde

www.frenchpdf.com





MÉLISSE OFFICINALE OU MÉLISSE CITRONNELLE

Culture. — La Mélisse officinale est un peu sensible au froid, aussi est-il bon de la placer à bonne exposition, au pied d'un mur au midi, dans un sol léger. La multiplication se fait au moyen du semis ou par division des touffes, à l'automne, ou de bonne heure au printemps. Le semis s'effectue d'avril à juin, en pépinière. La levée est très longue et dépasse souvent 2 mois. La mise en place se fait à l'automne en terrain sain, bien exposé. A l'approche des gelées, il est bon de rabattre la plante et de couvrir la souche au moyen de feuilles sèches ou de paille. On récolte en mai les feuilles et les sommités qu'on fait sécher dans un courant d'air pour les conserver ensuite dans un endroit obscur et sec.

Il semble que la Mélisse craigne surtout l'humidité ; si elle a ses racines enfoncées dans un talus toujours sain ou dans des interstices de pierres, elle supporte facilement les froids et peut vivre pendant plusieurs années. Elle se ressème d'elle-même.

Usages. — Les feuilles et les sommités de la Mélisse s'emploient comme condiment, mais c'est surtout une plante médicinale ; en infusion elle est sudorifique, antispasmodique ; c'est un excitant de l'estomac ; elle constitue la base de l'alcoolat, appelé eau de Mélisse, avec lequel on combat les syncopes et les lourdeurs d'estomac. Elle entre, en outre, dans la préparation de certaines liqueurs.

MELON *(Cucumis melo). Famille des Cucurbitacées.*

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Inde, cultivée depuis une époque très reculée, dont le type primitif pourrait être représenté par un fruit oblong, dans le genre de celui du Melon de Perse ; certains auteurs prétendent qu'il existerait également en Guinée

Dans la culture, le Melon revêt des formes variées, présentant cependant les caractères communs suivants : tiges herbacées, flexibles, munies de vrilles qui leur permettent de grimper quand elles rencontrent un point d'appui convenable ; feuilles de formes et de dimensions variables, ordinairement réniformes, arrondies, souvent plissées et ondulées sur les bords, quelquefois nettement divisées en 3 ou 5 lobes, ou découpées profondément jusqu'à la moitié du limbe ; elles sont, en outre, comme les tiges, garnies de poils et rudes au toucher.

Le Melon est monoïque, portant des fleurs mâles, généralement groupées par 3 ou 4, et des fleurs femelles solitaires, auxquelles on donne le nom de mailles ; ces fleurs sont assez petites, jaunes ; la fleur femelle surmonte l'ovaire qui, dans presque toutes les variétés, est ovoïde et assez volumineux au moment de la floraison. La fécondation en est assurée par les abeilles et les bourdons, qui viennent en grand nombre sur ces fleurs.

Le fruit du Melon présente des formes variées, allant de celle du Potiron à celle du Concombre, tantôt sphériques, plus ou moins déprimées, tantôt allongées. La couleur en est également différente suivant les variétés, elle va du blanc au noir en passant par toutes les teintes du vert, qui, quelquefois, forme les panachures les plus diverses. La surface en est souvent marquée de rides, apparaissant en relief sur le fruit (broderies) avec des proéminences plus ou moins grandes et saillantes (gales ou verrues) ; enfin, elle est tantôt unie, tantôt divisée par des sillons formant des côtes, généralement de 9 à 12.

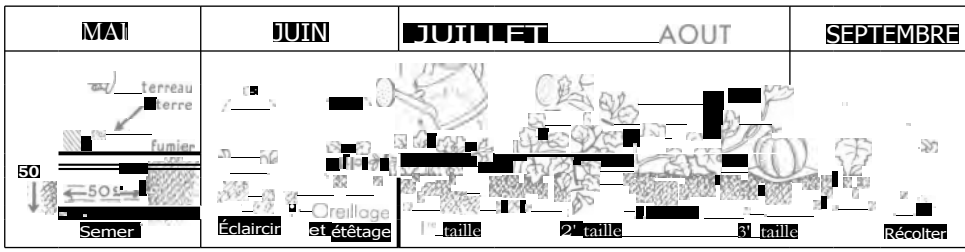
Les graines lisses, blanches ou jaunâtres, plates et oblongues, de grosseur variable, sont réunies au centre du fruit dans une pulpe aqueuse et pleine de filaments mous, qui sont leurs cordons nourriciers ; leur durée germinative est au moins de 5 années, mais peut se prolonger pendant une dizaine d'années.

La chair du Melon est toujours aqueuse, sucrée, ordinairement très parfumée ; la couleur en est verte, blanche ou plus souvent d'un jaune ou rouge orangé.

Culture. — Le Melon, pour végéter de façon normale, a besoin d'une température qui doit être constamment supérieure à 120 C, et la qualité des fruits est d'autant meilleure qu'à l'époque de la maturation la température est plus élevée. C'est pourquoi cette culture est surtout faite sur couche, afin de maintenir artificiellement la température au niveau voulu, ce qui donne la possibilité de récoltes successives, puisqu'on peut commencer les semis plus tôt. Toutefois, c'est là une culture forcée qui n'est souvent pas à la portée des amateurs, en raison du matériel et des soucis qu'elle exige. Bien qu'elle présente quelque risque, nous nous bornerons donc à donner ici des indications sur la culture de pleine terre, comme on la fait, du reste, avec succès, dans le Midi, en Bretagne et en Touraine.

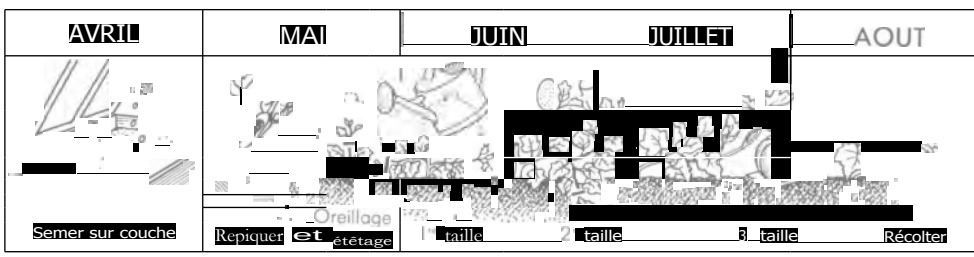
www.frenchpdf.com

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU MELON EN PLEINE TERRE



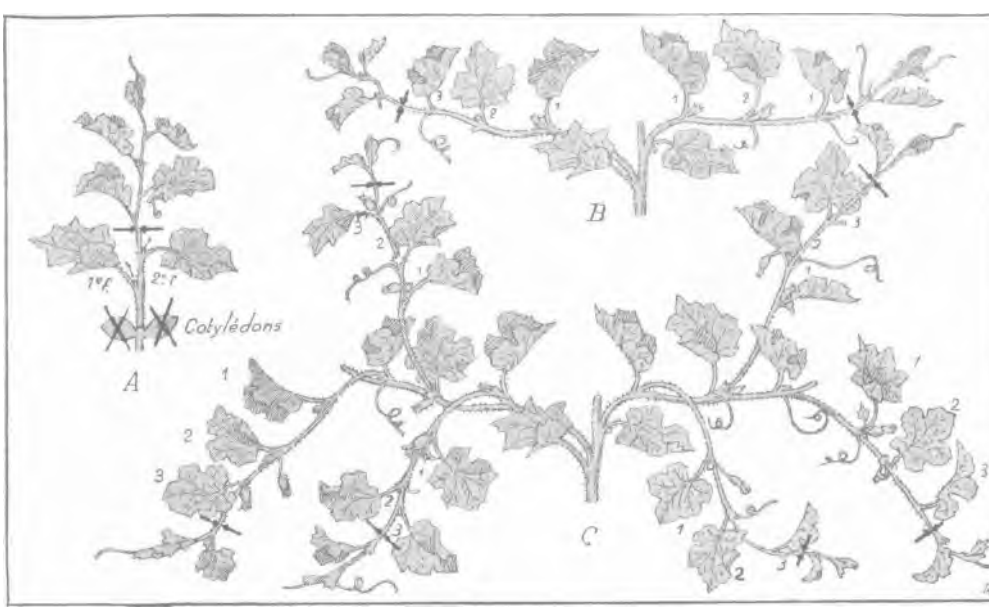
Pour la culture en pleine terre, on procède comme pour les Concombres *(voir ce mot)* ; au début de mai, sur des lignes espacées de 1 m. ou 1 m. 20, on établit des poquets à 60 cm. d'intervalle, en creusant un trou cubique de 50 cm. de côté, qu'on remplit de fumier de cheval, riche en crottin, qu'on tasse bien après l'avoir mouillé ; on recouvre avec la terre extraite, en ménageant une cuvette au centre de cette couche sourde dans laquelle on met une pelletée de terreau. Au bout de quelques jours, lorsque le tout est bien tassé, on sème 3 ou 4 graines

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU MELON SEMÉ SUR COUCHE



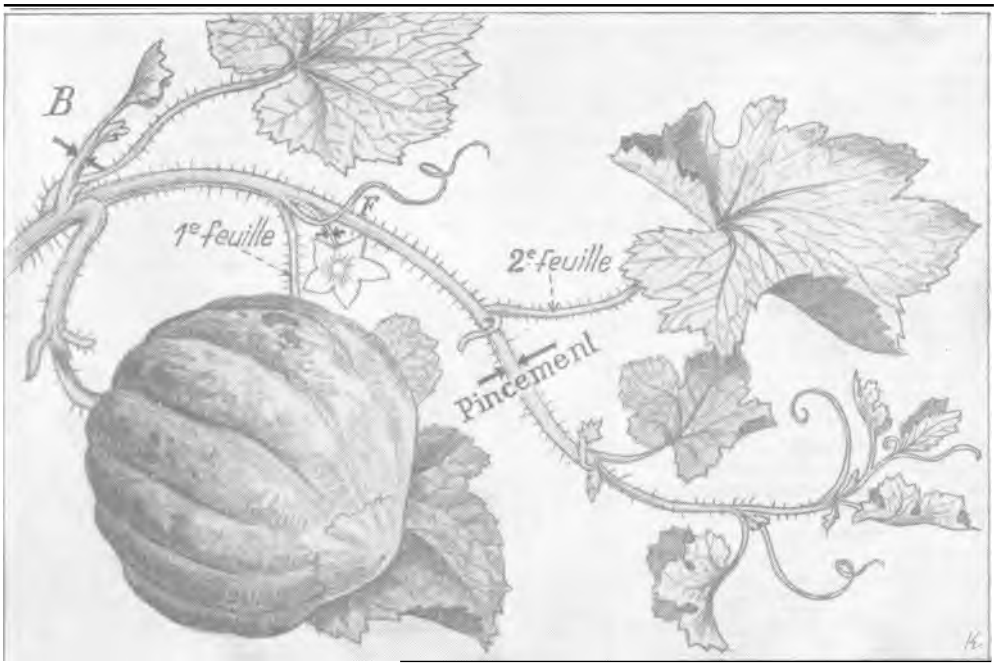
par poquet, enfoncées d'environ 2 cm. dans le terreau ; on arrose et on recouvre d'une cloche en verre ou en papier huilé, pour favoriser la germination et préserver les jeunes plants des froids tardifs. La levée a lieu en 8 jours. Lorsque les jeunes plants ont 2 feuilles, on choisit le plus vigoureux et on arrache les autres, tout en conservant les cloches jusqu'à ce que la température soit tout à fait chaude et que les fruits aient atteint le volume d'un œuf.

Pour favoriser la fructification, on taille les Melons, de façon à hâter la formation des rameaux



TAILLE DU MELON : A) OREILLAGE ET ÉTÊTAGE ; B) 2e TAILLE AU-DESSUS DES TROIS PREMIÈRES FEUILLES; C) 3e TAILLE AU-DESSUS DES TROIS NOUVELLES FEUILLES

www.frenchpdf.com



DERNIÈRE TAILLE DU MELON : PINCER LES RAMEAUX A DEUX FEUILLES AU-DESSUS DES FUITS, SUPPRIMER LES BOURGEONS AXILLAIRES

de troisième génération, qui portent les fleurs femelles produisant les fruits. La taille classique se pratique habituellement en 3 fois : la première taille consiste à couper la tige au-dessus des 2 premières feuilles, ce qui s'appelle l' «étêtage ». (L' « oreillage », suppression des feuilles, dicotyledonaires et des bourgeons qui les accompagnent précède ou suit l'étêtage). On coupe ensuite les rameaux nés de la première taille, au-dessus de leur troisième feuille, c'est la deuxième taille ; enfin, à la troisième taille, les 6 rameaux obtenus sont également coupés au-dessus de leur troisième feuille, ce sont les nouvelles pousses qui porteront les fruits.

Cette façon de tailler les Melons s'emploie surtout pour les Cantaloups; avec les autres variétés, 2 tailles peuvent généralement suffire ; toutefois, jusqu'à ce que les fruits soient bien constitués, on a intérêt à laisser le minimum de bois, afin de forcer la plante à la fructification. Après l'étêtage, qui doit s'exécuter avec un canif très coupant et très propre, couvrir la plaie de charbon de bois pulvérisé, afin d'éviter l'infection.

On laisse en général, et suivant sa vigueur, 2 ou 3 fruits par pied, en choisissant les mieux constitués et les plus rapprochés du centre ; puis on pince les rameaux 2 feuilles au-dessus des Melons, et on supprime, à leur apparition, les nouveaux bourgeons poussant sur les rameaux conservés. Lorsque les Melons ont été ainsi choisis, on place dessous une planchette, une tuile ou une ardoise, pour éviter le danger de pourriture, par excès d'humidité du sol, car le Melon aime beaucoup l'eau et les arrosages doivent être



IL FAUT ISOLER LES FRUITS DU SOL AFIN D'ÉVITER LA POURRITURE

www.frenchpdf.com

fréquents, en évitant cependant, autant que possible, l'humidité stagnante. Pour maintenir la fraîcheur, la cuvette ménagée à chaque pied sera garnie de fumier consommé. Quand les Melons approchent de leur maturité, il faut distribuer l'eau avec plus de parcimonie, afin qu'ils conservent tout leur parfum; mais il ne faut pas supprimer complètement les arrosages, les fruits les plus avancés risqueraient de mûrir trop vite et les autres viendraient mal. La récolte a lieu environ 4 mois après le semis. On compte de 2 kg. à 2 kg. 500 de fruits au mètre carré. La saveur des fruits et leur richesse en sucre sont fonction de la température plus ou moins élevée dont ils ont bénéficié au cours de leur végétation. Le moment précis de la maturité du Melon est assez difficile à saisir, il est cependant préférable de le cueillir un peu trop tôt que trop tard, car il est bon de lui faire passer 2 ou 3 jours au frais (cave ou cellier), avant de le consommer ; ce séjour lui permet de se faire, c'est-à-dire d'acquérir plus de saveur et plus de fermeté. On reconnaît qu'un Melon est mûr lorsque le pédoncule se cerne, c'est-à-dire lorsqu'il se produit, tout autour, des crevasses assez profondes, comme si le fruit allait se détacher de la plante, lorsque la partie avoisinant l'œil s'amollit, que la couleur tourne au jaune (on dit que le Melon est « frappé »), enfin, quand le parfum est plus pénétrant. C'est, suivant les variétés, l'un ou l'autre de ces caractères qui doit guider dans le choix du moment où les fruits peuvent être cueillis.



AVANT DE CONSOMMER LE MELON. ON LUI FERA PASSER DEUX OU TROIS JOURS AU FRAIS

Le Melon aime un sol riche, meuble, mais plutôt un peu compact ; à la fumure enfouie en automne, on pourra ajouter au printemps 5 à 6 kg. de scories et 3 kg. de sulfate de potasse à l'are, tandis qu'après l'étêtage une solution de nitrate de potasse, à raison de 5 gr. par pied, sera utilement repandue en couverture.

On peut avancer un peu la récolte des Melons en semant sur couche, en pépinière, en avril ; lorsque le plant a 2 feuilles, on le repique alors avec sa motte dans des poquets préparés comme il est dit plus haut ; on couvre de cloches et les soins restent les mêmes que dans le cas de plants venant directement de semis faits sur place.

Variétés. — Les Melons, d'après leurs caractéristiques, se classent en 2 groupes :

1. Les Melons brodés, qui présentent à leur surface des lignes saillantes et sinueuses (broderies) et dont la chair sucrée, est tantôt blanche ou verdâtre, tantôt rougeâtre ;

2° Les Melons cantaloups, à côtes (9 à 12) séparées par des sillons dessinant les tranches, chair excellente et parfumée, rouge orangé.

MELONS BRODÉS

Melon Ananas d'Amérique à chair rouge. — Chair rouge, assez ferme, sucrée, juteuse et très parfume e.

Melon Ananas d'Amérique à chair verte. — Fruits de la grosseur d'une grosse orange. (Les Melons Ananas d'Amérique, productifs et de culture facile, peuvent être cultivés sans taille ; ils peuvent porter 6 à 8 fruits par pied.)

Melon d'Antibes blanc d'hiver. — Fruit courtement ovale ; à chair verte, très sucrée, d'un goût *très* frais et très agréable.

Melon Cavaillon Espagnol. — Jolie variété à écorce jaune, brodée et à chair incarnat. A remplacé, dans les cultures méridionales, les Melons de Cavaillon à chair rouge et tranché à chair rouge.

Melon de Malte d'hiver à chair verte. — Très cultivé dans le Midi pour conserver l'hiver ; on emploie aussi la chair confite au sucre ou en confitures.

Melon Olive d'hiver. — Semé tard, se conserve jusqu'en février. Chair jaunâtre d'un rouge très pâle au centre.

Melon d'Or d'Espagne. Melon jaune canari. — Fruit oblong, non côtelé, jaune ; chair jaune. Bon Melon d'été pour le Midi, convient aussi pour l'arrière-saison.

www.frenchpdf.com

Melon de poche. - Petit fruit sphérique à côtes peu saillantes ; chair rouge, peut être cultivé sans taille. Rappelle l'Orangine d'Anjou.

Melon sucrin de Tours. - Variété de pleine terre. Chair rouge orangé.

Melon vert grimpant. Melon à rames. - Précoce, chair verte, fondante, extrêmement juteuse, sucrée, d'un parfum agréable.

MELONS CANTALOUPS

Melon Cantaloup d'Alger. - Demi-hâtif, fruit de qualité régulièrement bonne, légèrement allongé, à chair orangée, épaisse et toujours très sucrée. *Est à conseiller pour les environs de Paris,* car c'est un Melon d'été des plus rustiques et l'un de ceux dont la qualité est le plus régulièrement borne.

Melon Cantaloup de Bellegarde. Melon de Montauban. - Fruit oblong, court, lisse ; sa chair est épaisse, rouge orangé intense. Le plus hâtif des Cantaloups. Réussit bien en pleine terre.

Melon Cantaloup noir des Carmes. - Vert foncé ; chair très rouge, sucrée et parfumée, excellente.

Melon Cantaloup Obus. - Fruit oblong, vert foncé, chair rouge. Répandu aussi sous les noms de : Melon Malgache, Kroumir, de Chypre, etc.

Melon Cantaloup Prescott fond blanc. - Fruit gros, déprimé, à larges côtes ; chair rouge orangé, de qualité excellente. Des plus cultivés. C'est le beau Melon des restaurants parisiens.

Melon Cantaloup Parisien. - Chair fondante délicatement parfumée et sucrée.

Melon Cantaloup Prescott hâtif à châssis. - Chair orange, épaisse, juteuse.

Melon Cantaloup Charentais. - Fruits moyens, sphériques, lisses ; côtes peu marquées, écorce mince. Chair épaisse, juteuse, très parfumée. Réussit bien en pleine terre. C'est, actuellement, la variété de Melon la plus cultivée.

Melon Cantaloup Délices de la table. - Variété à chair savoureuse, d'un coloris rouge orangé.

SÉLECTION VILMORIN

1° MELONS BRODES

Melon Ananas d'Amérique à chair rouge

Graines. Par 10 gr ..... N° 29.357
» » paquet. ..... » 29.359

Melon Ananas d'Amérique à chair verte

Graines. Par 10 gr ..... N° 29.377
» » paquet ..... » 29.379

Melon d'Antibes blanc d'hiver

Graines. Par 10 gr.. ..... No 29.427
» » paquet » 29.429

Melon Cavaillon Espagnol

Graines. Par 10 gr.. ..... N° 29.627
» a paquet » 29.629

Melon de Malte d'hiver à chair verte

Graines. Par 10 gr.. ..... N° 29.757
» » paquet ..... » 29.759

Melon Olive d'hiver

Graines. Par 10 gr ..... No 29.857
» » paquet ..... » 29.859

Melon d'Or d'Espagne
Melon jaune canari

Graines. Par 10 gr. ..... No 29.877
» » paquet ..... » 29.879

Melon de poche

Graines. Par 10 gr.. ..... No 29.897
» » paquet ..... » 29.899

Melon sucrin de Tours

Graines. Par 10 gr ..... N° 29.907
» » paquet » 29.909

Melon vert grimpant - Melon à rames

Graines. Par 10 *gr* ..... No 29.957
» » paquet ..... » 29.959

Melon brodé en mélange
(bon mélange de différentes races)

Graines. Par 10 gr. ..... No 30.047
» » paquet » 30.049

2° MELONS CANTALOUPS

Melon Cantaloup d'Alger

Graines. Par 15 gr.. ..... No 30.108
» » 10 » .....» 30.107
» >> paquet ..... » 30.109

Melon Cantaloup de Bellegarde
Melon de Montauban

Graines. Par 15 gr ..... N° 30.166
» >> 10 » .....» 30.167
» >> paquet .....» 30.169

Melon Cantaloup noir des Carmes

Graines. Par 15 gr.. ..... N° 30.306
» >> 10 » . .....» 30.307
» >> paquet ..... » 30.309

Melon Cantaloup Obus

Graines. Par 15 gr ..... No 30.326
» >> 10 » ..... » 30.327
» >> paquet ..... » 30.329

Melon Cantaloup Prescott fond blanc

Graines. Par 15 gr. ..... No 30.446
» » 10 » .....» 30.447
» >> paquet ..... » 30.449

Melon Cantaloup Parisien

Graines. Par 15 gr. ..... No 30.506
» » 10 » .....» 30.507
» >> paquet ..... » 30.509

Melon Cantaloup Prescott hâtif à châssis

Graines. Par 15 gr ..... No 30.526
» » 10 » .....» 30.527
» » paquet ..... » 30.529

Melon Cantaloup Charentais
Melon Cantaloup sucrin amélioré

Graines. Par 15 gr. ..... N° 30.546
» » 10 » .....» 30.547
a >> paquet ..... » 30.549

Melon Cantaloup Délices de la table

Graines. Par 15 gr. ..... No 30.576
» » 10 » .....» 30.577
» >> paquet ..... » 30.579

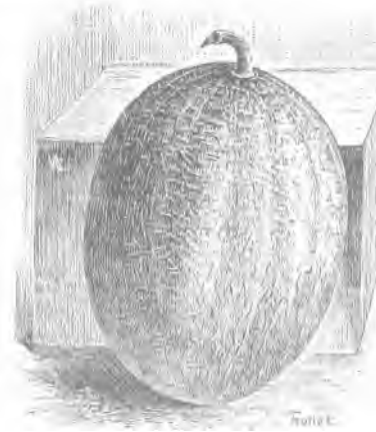
Melon Cantaloup en mélange

Graines. Par 15 gr. ..... N° 30.656
» » 10 » .....» 30.657
» >> paquet ..... » 30.659

www.frenchpdf.com



MELON D'ANTIBES, BLANC D'HIVER



MELON CAVAILLON ESPAGNOL



MELON CANTALOUP PRESCOTT HATIF



MELON VERT GRIMPANT. MELON A RAMES



MELON ANANAS D'AMÉRIQUE



MELON CANTALOUP PRESCOTT FOND BLANC



MELON CANTALOUP DE HELLEGARDE

www.frenchpdf.com



MELON CANTALOUP PARISIEN



MELON CANTALOUP OBUS

Maladies. — Le Melon peut être atteint de plusieurs maladies cryptogamiques, parmi lesquelles on peut citer :

La Nuile, due à un champignon parasite (*Scolecotrichum melophtorum* ou *Cladosporium cucumerinum*), qui apparaît quand le temps est brumeux et froid. Se caractérise par la présence sur les tiges, les feuilles et les fruits, de taches jaunâtres ou orangées puis olivâtres, qui s'élargissent, gagnent en profondeur et finissent par déterminer la décomposition des tissus atteints. Les plantes, attaquées jeunes meurent souvent. Les fruits jaunissent prématurément, se ratatinent ou pourrissent.

Le Chancre, qui diffère peu de la nuile, est provoqué par une autre cryptogame (*Colletotrichum oligochætum* ou *Glæosporium lagenarium*), qui affecte principalement les fruits et les branches.

Des taches, semblables à celles de la Nuile marquent ces organes ; puis elles se creusent en donnant naissance à de petites pustules roses.

Remède : La suppression et la destruction par le feu des parties atteintes paraît le seul moyen d'enrayer l'extension de ces maladies. Cependant, préventivement, le traitement des jeunes pieds, avant la fructification, au moyen de bouillie bordelaise ou de bouillie sulfocalcique, donne de bons résultats.



(Cl. J. Vincent.)

LA NULLE DES CUCURBITACÉES SUR FRUIT

Le Blanc (*Sphærotheca Castagnei*), qui se reconnaît à son mycelium étalé en forme de toile d'araignée, formant des taches blanches sur les feuilles.

Remède : Préventivement, pulvérisations de bouillie sulfocalcique à 0,5 % ; curativement, pulvérisations d'une solution au permanganate de potasse (1 gr. par litre d'eau). Après le trai-

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

MALADIE A VIRUS DU MELON. CETTE AFFECTION N'EST PAS GUÉRISSABLE

racines, y déterminant des nodosités ou galles, dans lesquelles elle se reproduit, ce qui amène le dessèchement de la plante.

Destruction : Les moyens de lutte contre ce nématode sont restés jusqu'ici assez inefficaces. Détruire par incinération les pieds atteints. Désinfecter le sol par injections de sulfure de carbone et éviter la culture des Melons ou des Tomates sur le même terrain pendant plusieurs années.

L'Araignée rouge *(Tetranychus urticæ* ou *althæa)* qui détermine sur les feuilles des taches grisâtres.

Destruction : Faire éclore les oeufs au moyen de 1 ou 2 bassinages, et pulvériser le lendemain une solution nicotinée, additionnée de savon.

La Coccinelle du Melon, la Galéruque du Melon, provoquent surtout des dégâts dans la région méditerranéenne (Algérie) et subtropicale.

Les Noctuelles et la Courtilière peuvent également être nuisibles aux Melons *(voir à ces mots pour les moyens de destruction à employer).*

Usages. — Les Melons se mangent crus, coupés en tranches, nature cu saupoudrés de sel et de poivre, ou de sucre ; on peut faire macérer à l'intérieur pendant quelques heures des Fraises des bois, arrosées de vin ou de porto, ce qui leur donne un parfum supplémentaire. Le Melon se consomme généralement très frais, sinon glacé.



(Cl. J. Vincent.)

TRACES LAISSÉES SUR UNE FEUILLE PAR UNE ATTAQUE D'ARAIGNÉES ROUGES

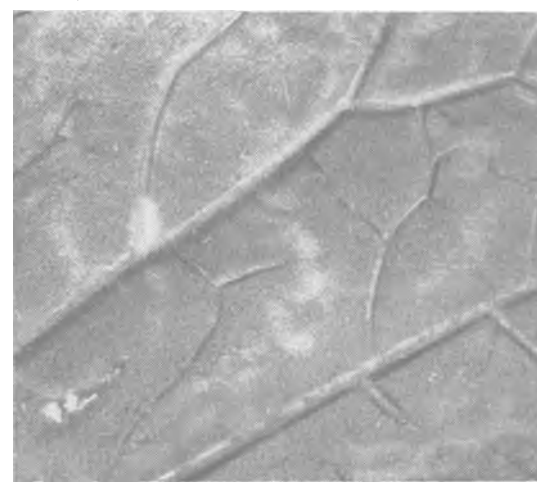
tement, bassiner les fleurs a l'eau fraiche. Le soufre, indiqué par certains spécialistes, n'est pas à conseiller, car il cause des brûlures et la chute des feuilles.

Insectes nuisibles. — Parmi les insectes susceptibles d'attaquer les Melons, nous citerons :

Le Puceron du Melon *(Aphis frangulæ)* qui se loge à la face inférieure des feuilles, boursouflant complètement le feuillage.

Destruction : Dès l'apparition des premières colonies, appliquer un traitement roténoné ou nicotine, en ayant soin de diriger le jet du pulvérisateur de bas en haut.

L'Anguillule *(Heterodera radicicola* ou *H. Marioni)* qui vit aux dépens des



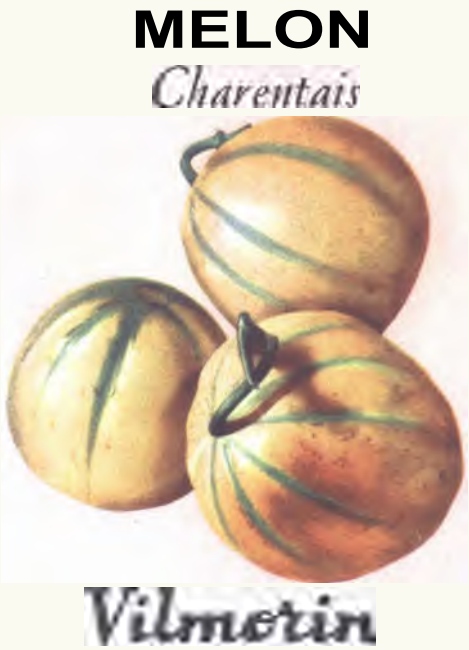
(Cl. J. Vincent.)

MALADIE A VIRUS DU MELON. PORTION DE FEUILLE TRÈS GROSSIE MONTRANT LES DÉCOLORATIONS DU LIMBE

www.frenchpdf.com



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Vilmorin

Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

Quelques variétés à chair blanche ou verte se confisent ou servent à faire des confitures. Les jeunes fruits provenant de l'éclaircissage peuvent se manger comme les Concombres, ou confits au vinaigre comme les Cornichons.

ENGRAIS. — Scories, sulfate de potasse, nitrate de potasse *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillie bordelaise, bouillie sulfocalcique, permanganate de potasse, roténone, sulfate de nicotine, sulfure de carbone *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier. Cultures Légumières, par O. Bussard. Melon, par Potrat et Loisel *(voir tarif Vilmorin).*

MELON D'EAU Voir PASTÈQUE.

MENTHE *(Mentha). Famille des Labiées.*

Description. — Plante indigène, vivace, herbacée, dont il existe un grand nombre d'espèces, toutes plus ou moins odorantes, à saveur chaude et piquante, dont quelques-unes poussent spontanément dans les prairies fraîches, au bord des ruisseaux ; tiges rameuses dressées dans les unes, rampantes dans les autres ; feuilles ovales, quelquefois velues, d'un vert grisâtre ; fleurs tantôt réunies en épis cylindriques, tantôt étagées sur la tige ou en grappes terminales, allant du blanc au violet.

Culture. — La multiplication se fait par semis pour certaines variétés, par divisions des touffes pour d'autres, généralement au printemps. La levée des semis a lieu en un mois. Les Menthes se plaisent dans les terres fraîches et profondes, et les plantations peuvent durer plusieurs années, en ne demandant d'autres soins que l'enlèvement des mauvaises herbes.



MENTHE VERTE *(Cl. J. Vincent.)*

Récolte : on la fauche 2 fois par an.

Espèces. — La Menthe Pouliot *(Mentha Pulegium)* dont toutes les parties de la plante exhalent une odeur très agréable, un peu moins forte toutefois que celles des autres Menthes.

La Menthe de Chat *(Nepeta cataria)* appelée aussi Herbe aux Chats, dont les pieds atteignent un grand développement ; de propagation facile.

La Menthe poivrée *(Mentha piperita) dont* les plants s'enracinent avec la plus grande facilité.

La Menthe verte *(Mentha viridis)* très appréciée, qui peut durer des années, à la condition de rechausser les pieds, à l'automne, avec un peu de bonne terre ou du terreau et de couper les tiges au ras du sol.

SÉLECTION VILMORIN

Menthe Pouliot
Graines. Par paquet ..... N° 47.959

Menthe de chat
Graines. Par paquet ..... N° 48.009

Menthe poivrée
Plants. Le 100 ....
• Les 10.
» La pièce.

Menthe verte
Plants. Le 100....
u Les 10.
» La pièce.

Usages. — Les feuilles et les jeunes pousses des différentes variétés de Menthes s'emploient comme condiment. La Menthe verte est utilisée pour la préparation d'une sauce, considérée en Angleterre comme l'accompagnement indispensable de certains mets ; de son côté, la Menthe poivrée est très riche en huile essentielle ; par sa distillation on obtient l'essence de Menthe et l'eau de Menthe employée en pharmacie, ainsi que le « Pippermint » en Angleterre ; elle est très cultivée sur les bords de la Méditerranée et en Algérie.

MÉSOCARPE Partie charnue ou chair consommable des fruits. Le mésocarpe atteint, dans certaines variétés, un développement considérable. *Exemple:* le Melon, les Courges, la Tomate, l'Aubergine, le Piment.

MÉTAMORPHOSE Changements successifs de forme, de structure et de mœurs par lesquels passent certains animaux avant de parvenir à leur état définitif,

www.frenchpdf.com

Un exemple typique de ces transformations est fourni par le cycle évolutif du Hanneton.

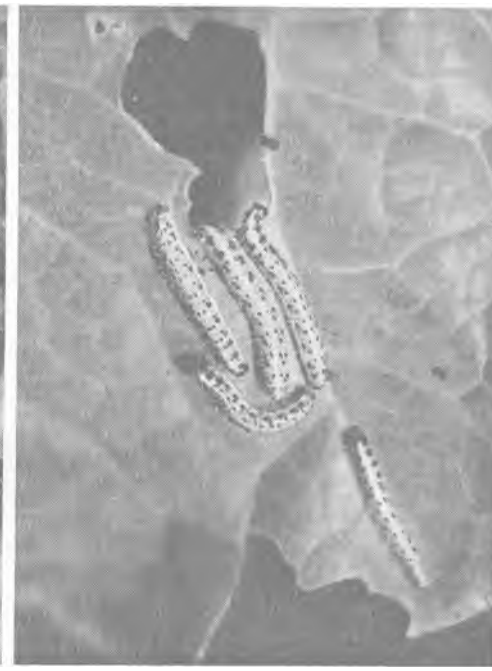
La femelle pond en mai-juin sous terre. Quatre à six semaines après, en juillet-août, une larve naît de chaque œuf et commence ses ravages souterrains.

La larve vit ainsi deux hivers et, la seconde année, en août, elle s'enterre plus profondément pour subir une deuxième transformation : elle devient chrysalide ou nymphe.

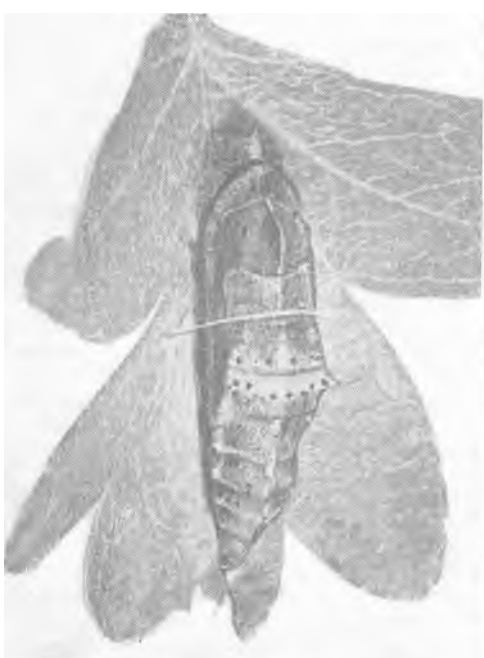
MÉTAMORPHOSE COMPLÈTE



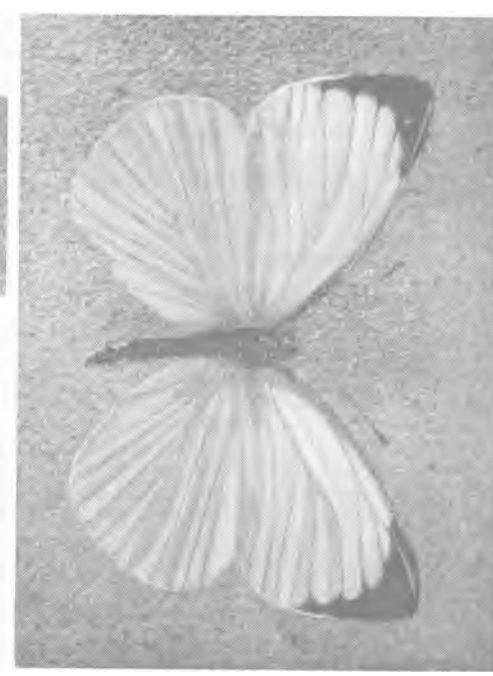
ÉCLOSION DES ŒUFS DE PIÉRIDE



CHENILLES DE PIÉRIDE



CHRYSALIDE DE PIÉRIDE

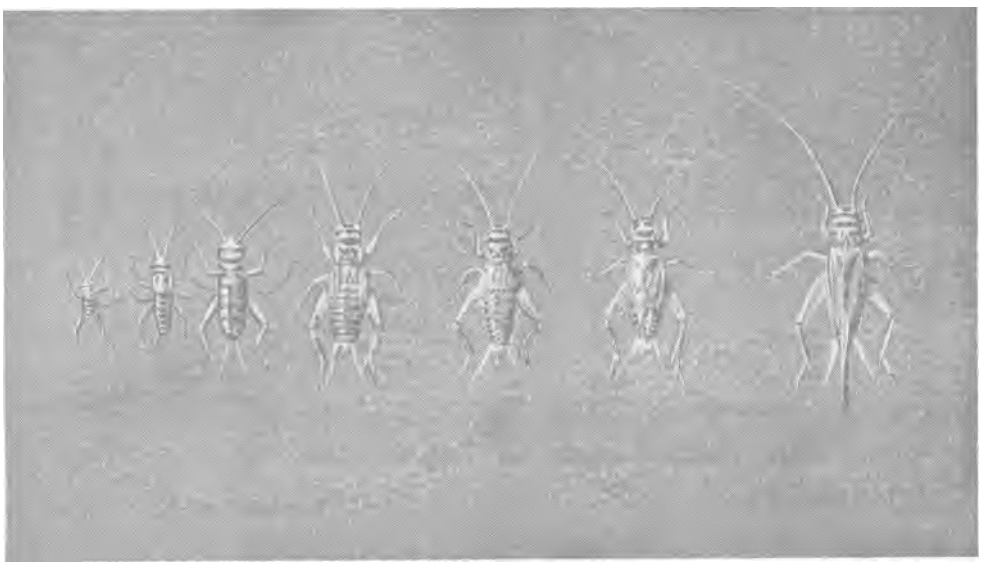


(Clichés J. Vincent.)

PAPILLON OU ADULTE

www.frenchpdf.com

La nymphe donne naissance, en août-septembre, à l'insecte parfait, ou Hanneton adulte, qui, si l'automne est très doux, peut sortir de terre en octobre, mais, le plus généralement, émerge seulement en mai de l'année suivante.



(Cl. J. Vincent.)

METAMORPHOSE INCOMPLÈTE

GRILLON DOMESTIQUE OU GRILLON DES BOULANGERIES. LARVES, NYMPHES ET ADULTES MALES ET FEMELLES

Le Hanneton passe donc par quatre états successifs : œuf, larve, nymphe et insecte ailé, et cette évolution demande 3 ans. Une telle métamorphose est dite complète.

Certains insectes ont des métamorphoses plus compliquées encore, par exemple le thrips des Pois, dont la larve passe par deux états, subissant une mue avant de se nymphoser.

Par contre, d'autres insectes, comme les Hémiptères, subissent des métamorphoses dites incomplètes, l'état de chrysalide immobile faisant défaut. La larve parvient dans ce cas à l'état d'insecte parfait à la suite de mues successives.

MEUBLE Se dit d'une terre légère dont les particules se dissocient facilement, ou qu'on a rendues telles par des amendements ou des façons culturales *(voir* **AMEUBLISSEMENT).**

MEULE Nom sous lequel on désigne une couche à Champignons *(voir ce mot).*

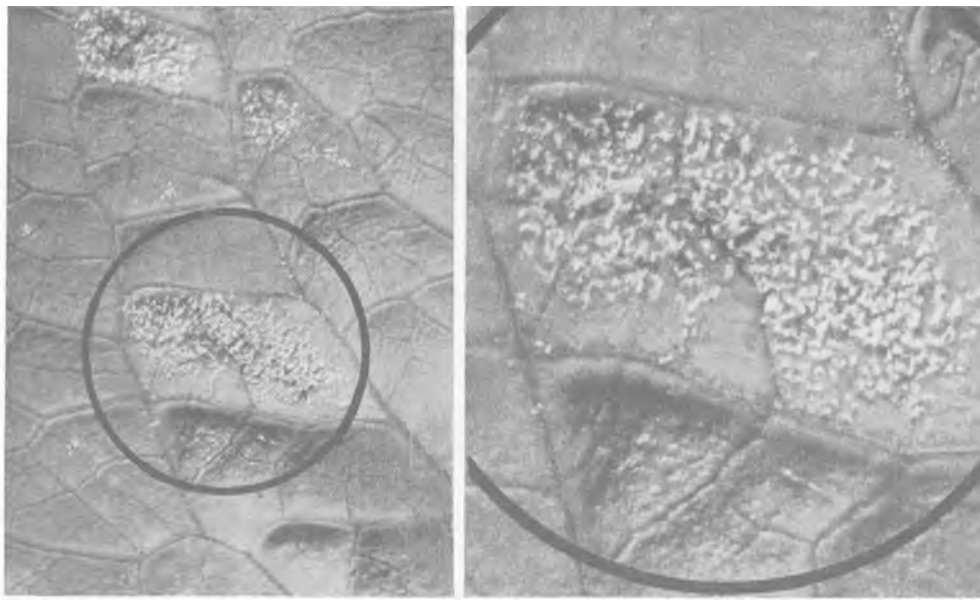
MEUNIER Maladie cryptogamique se manifestant par la présence de macules blanches sur les feuilles des plantes atteintes. Le mot meunier est synonyme du mot **blanc** ou **oïdium** et désigne les dégâts causés par des champignons du genre des Érysiphées ou Érysibacées *(Erysiphe ou Erysibe polygoni*, blanc des Crucifères,



(Cl. J. Vincent.)

LE MEUNIER DE LA LAITUE. LA PARTIE ENTOURÉE D'UN CERCLE NOIR (au milieu, à gauche) A ÉTÉ GROSSIE (voir page suivante) POUR MONTRER LES EFFLORESCENCES DU CHAMPIGNON

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
GROSSISSEMENT DE LA PARTIE CERCLÉE DE NOIR, VISIBLE SUR LA GRAVURE DE LA PAGE PRÉCÉDENTE, MONTRANT LES GRANULATIONS BLANCHATRES DU MEUNIER

Légumineuses et Cucurbitacées ; *Erysiphe ou Erysibe cichoracearum*, blanc des Composées, notamment des Artichauts et des Laitues) *(voir* **BLANC).**

Mais il existe concurremment sur les Composées, surtout la Laitue, une affection présentant les mêmes symptômes, c'est-à-dire faisant apparaître à la face inférieure des feuilles, des taches d'un blanc pur. C'est le mildiou dû au champignon *Bremia lactucæ*. Aussi le mot «meunier» est-il quelquefois employé pour désigner cette maladie. Comme les moyens de lutte contre le blanc et contre le mildiou ne sont pas les mêmes et n'ont aucune efficacité si on les intervertit, il y a intérêt à utiliser le mot meunier comme synonyme seulement de la maladie du blanc.



MILAN

MILAN Rapace diurne du groupe des *Falconinés*, aux ailes très pointues, à la queue très longue et nettement fourchue. Son bec court et ses serres peu puissantes en font un chasseur médiocre. Il ne s'attaque guère à ses proies habituelles que lorsque celles-ci sont en état de moindre défense (Lapins, Levrauts, Perdrix, Pigeons, Canards, Rats, etc.).

Les seules espèces que l'on rencontre de passage en France sont:

Le Milan royal *(Milvus milvus)* d'une taille de 55 à 65 cm. qui fréquentent les plaines durant l'été;

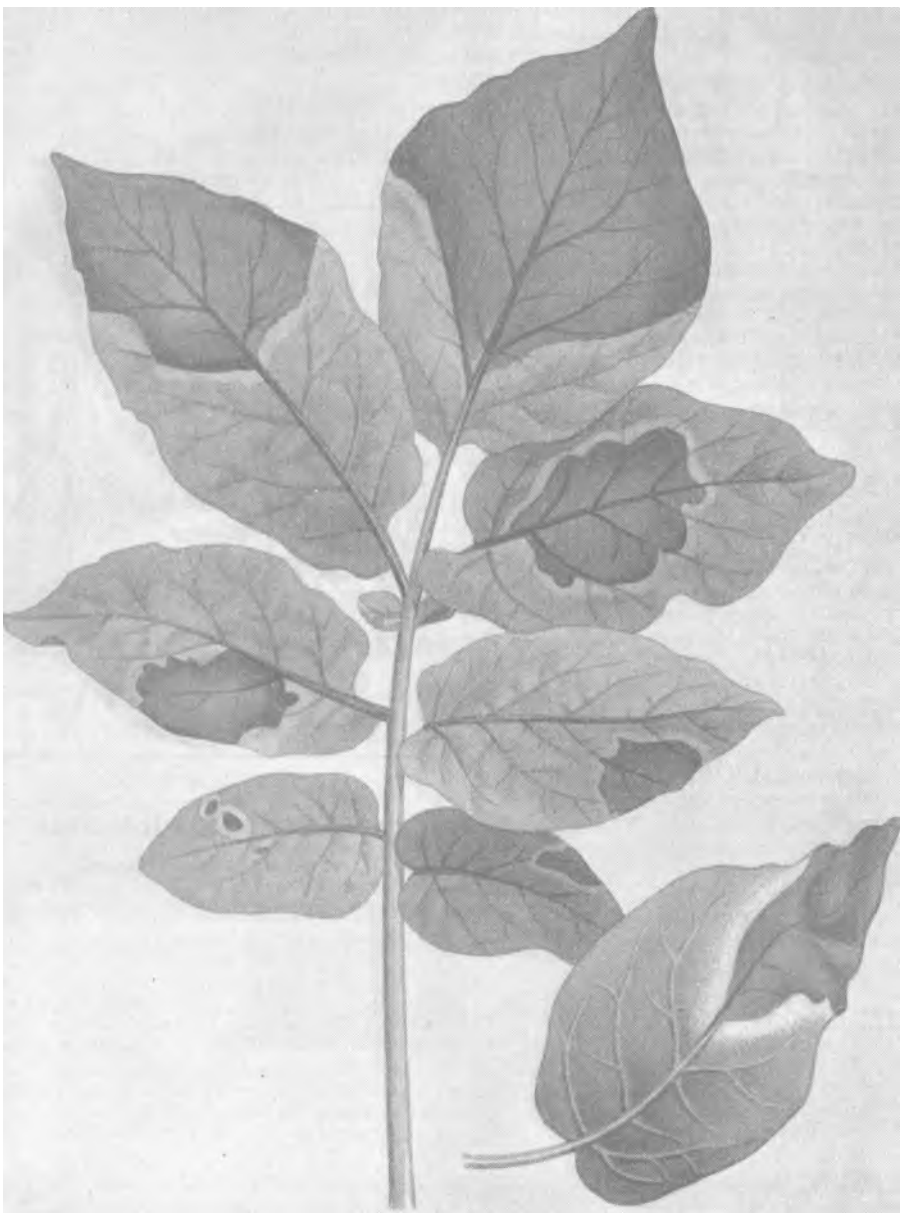
Le Milan noir *(Milvus migrans)* d'une taille de 55 à 60 cm. Plumage brun, tête tâchée de blanc. Queue peu échancrée. Assez commun aux bords des eaux. Le Milan est un animal nuisible, dont la destruction s'impose, ce qui n'est pas sans difficultés, en raison de sa grande méfiance.

www.frenchpdf.com

MILAN (CHOU DE). — Race de Choux pommés *(Brassica oleracea var. sabauda)* à feuilles cloquées dénommées improprement « frisées ». Les Choux de Milan comprennent différentes variétés très appréciées sur le marché.

MILDIOU Maladie parasitaire causée par des champignons du groupe des Phycomycètes et qui se manifeste par la présence sur les tiges, les feuilles et quelquefois les fruits (Tomates) d'un duvet blanc, gris ou lilas. *(voir* **PHYTOPHTHORA)**

Le mycelium ou partie nourricière de ce champignon se développe dans le tissu interne des tiges, feuilles ou fruits, en épuisant rapidement la plante. Par les déchirures de son épiderme



MILDIOU SUR POMME DE TERRE. RAMEAU MALADE En bas, à droite : FEUILLE RETOURNÉE A L'ENVERS MONTRANT LE CERNE BLANC AUTOUR DE LA FLÉTRISSURE BRUNE

www.frenchpdf.com

ou les ouvertures microscopiques naturelles, le mycelium lance vers l'air libre des prolongements en forme de filaments qui portent les semences capables de propager à nouveau le champignon. C'est ce qui se produit notamment pour la Pomme de terre, dont les semences de la maladie, tombées des feuilles sur le sol et véhiculées par l'eau à travers la couche arable, atteignent et contaminent les tubercules.

C'est le réseau des filaments, porteurs de semences et apparents à la face inférieure des feuilles, qui occasionne les taches claires, caractéristiques du Mildiou.

Le Mildiou attaque plusieurs variétés potagères, notamment : la Betterave *(Peronospora Schachtii)*, l'Épinard *(Peronospora effusa)*, la Laitue *(Bremia lactucæ)*, les Liliacées, c'est-à-dire l'Ail et l'Ognon *(Peronospora Schleideni)*, les Ombellifères: Carotte, Céleri, Cerfeuil, Persil *(Plasmopara nivea)*, les Solanacées : Pomme de terre, Tomate *(Phytophthora infestans)*.

L'apparition du mildiou est entièrement conditionnée par les circonstances atmosphériques. Une période chaude succédant à un temps humide, même froid, réalise le climat favorable à l'éclosion de la maladie. Les régions continentales se trouvent ainsi beaucoup moins exposées à l'attaque de l'épidémie que les régions maritimes.

Remède : Le Mildiou est une maladie redoutable en ce qu'elle est inguérissable sur les sujets atteints et qu'une fois déclarée elle gagne rapidement du terrain, causant de vastes épidémies.

Les moyens de lutte consistent dans la création de variétés résistantes — ce qui a été réalisé pour la Pomme de terre — et dans un traitement préventif, d'ailleurs très efficace, utilisant des pulvérisations de bouillie bordelaise, faites à époques déterminées.

Toutefois, en ce qui concerne les légumes à manger en vert, comme la Laitue, le traitement cuprique devient impraticable et tout ce qu'on peut conseiller à l'horticulteur est d'éviter l'humidité et la chaleur, notamment en semant clair, en aérant bien et en arrosant juste ce qu'il faut.



MILLEPERTUIS PERFORE

SÉLECTION VILMORIN

Millepertuis officinal

Graines. Par paquet ..... N° 49.109

MILLE-PATTES Voir MYRIAPODES.

MILLEPERTUIS *(Hypericum perforatum). Famille des Hypéricacées*.

Appelé aussi : Millepertuis perforé, Herbe Saint-Jean.

Description. Le Millepertuis est une plante herbacée indigène que l'on rencontre dans les endroits incultes. Les feuilles sont opposées, criblées d'une multitude de petits points transparents formés par des glandes translucides, semblables à des trous, d'où elle tire son nom. Les tiges fleuries sont raides et dressées, à fleurs nombreuses de couleur jaune.

C'est une plante qui n'est pas cultivée habituellement et qui est simplement ramassée par les herboristes dans les endroits où elle pousse.

On se sert, en Suède, des fleurs lorsqu'elles sont encore en boutons pour colorer les eaux-de-vie de grains.

L'huile de Millepertuis était jadis très employée pour la guérison des contusions et des. blessures.

La plante passait autrefois pour mettre en fuite le diable. D'où le nom de Chasse-diable qu'on lui donnait.

MINET

Nom sous lequel on désigne communément une maladie de la Chicorée, due à un champignon du genre des Sclerotinia (voir CHICORÉE), et qui atteint surtout la Chicorée sauvage, Barbe de capucin ou Witloof (Endive) pendant le forçage en cave. Elle est caractérisée par un duvet blanc ou gris, qui recouvre les feuilles, les tiges ou les racines. Ce revêtement provoque rapidement la pourriture et s'agrège en pustules irrégulières et noirâtres (sclérotes) qui sont une forme de repos du champignon.

MINIMUM (LOI DU). — Voir ENGRAIS.

MOINEAU

La pullulation du Moineau franc, ou Moineau commun *(Passer domesticus)* en fait l'oiseau le plus connu dans nos contrées et rend sa description superflue. Cette densité de peuplement du Moineau est due à l'extrême fécondité des femelles qui pondent et couvent ordinairement 5 à 6 œufs 4 fois par an.

www.frenchpdf.com



MOINEAU

Le Moineau est utile en tant que carnivore et nuisible en tant que végétarien.

Comme carnivore, et c'est là son régime au moment de l'élève de ses petits, le Moineau fait une consommation considérable d'insectes : Larves, Chenilles, Papillons, Sauterelles, Courtilières et notamment de Hannetons.

Comme végétarien, le Moineau déterre les graines des semis insuffisamment enfouies, comme les Pois pour lesquels il a une prédilection, et pille les arbres fruitiers, surtout les Cerisiers et les groseilliers.

Il est assez difficile de protéger les plantations et les récoltes contre les déprédations des Moineaux. Le moyen le plus efficace paraît être l'emploi des effaroucheurs *(voir ce mot)* . Des chiffons de couleurs flottant au vent, des réseaux de ficelles tendues entre des piquets à quelques centimètres du sol, donnent aussi des résultats. Enfin, si les Moineaux sont trop nombreux et trop peu farouches, il faut les tirer au fusil ; on en tue quelques-uns et on effraie les autres, l'emploi de pétards explosant à intervalles réguliers, produit également de bons effets.

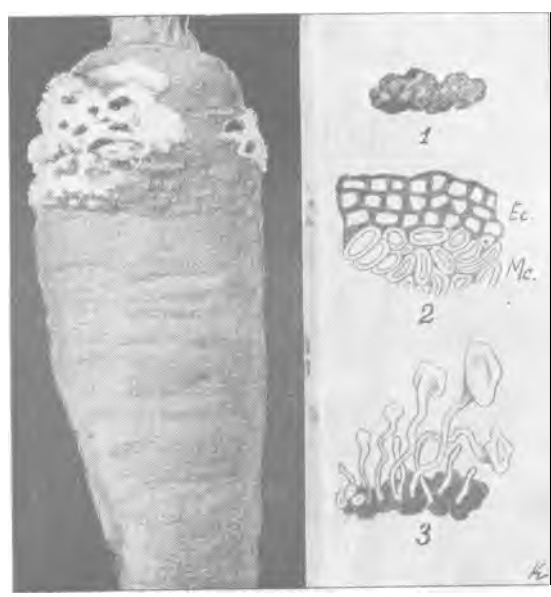
MOISISSURES Nom sous lequel on désigne communément les champignons qui vivent aux dépens des matières organiques. Celle du Champignon de couche est appelée môle des Champignons. Le mildiou de la Pomme de terre et le meunier de la Laitue sont également des moisissures.

On réserve le nom de *moisissure grise* au champignon Botrytis cinerea. Cette moisissure, qui est fréquente sur les végétaux morts, peut vivre en parasite sur les plantes en cours de végétation, sur lesquelles elle produit des dommages souvent considérables.

Les variétés potagères en butte aux attaques du Botrytis sont, en particulier, les Fraises et les Tomates, dont les fruits se ramolissent, pourrissent et *se* recouvrent finalement d'un fin duvet cendré, qui est la manifestation la plus caractéristique du champignon.

Les légumes bulbeux: Échalote, Ognon sont aussi fréquemment victimes du même mal, surtout pendant la conservation. Les bulbes sont partiellement infectés, les lésions cèdent à la pression, deviennent vitreuses, puis sont envahies par le feutrage grisâtre qui est la signature de l'affection.

Remèdes :Voir aux différents légumes que la moisissure grise peut atteindre, pour les moyens de lutte à lui opposer.



UN EXEMPLE DE MOISISSURE : LA SCLÉROTINIOSE DE LA CAROTTE. 1. SCLÉROTE ; 2. PORTION DE LA COUPE D'UN SCLÉROTE : Ec. PARTIE CORTICALE NOIRE ; Me. PARTIE CENTRALE HYALINE ; 3. SCLÉROTE AVEC SA FRUCTIFICATION DE PÉZIZES

MOLE Maladie des Champignons de couche, déterminée par un champignon parasite *(Hypomyces perniciosus)* qui vit dans les tissus de l'Agaric cultivé, arrêtant la, croissance des chapeaux, qui se couvrent d'une

www.frenchpdf.com

pruine d'abord blanche, ensuite brune. Lorsque l'attaque se produit tôt, elle occasionne des hypertrophies considérables, au point que le pied et le chapeau sont noyés dans une même masse informe, molle, et qui pourrit facilement. Cette maladie entraîne l'obligation de détruire soigneusement les fruits atteints, de remplacer le fumier et de désinfecter les locaux où sont établies les meules au moyen de pulvérisations au Lysol à 2 ou 2,5% *(voir* **CHAMPIGNONS).**

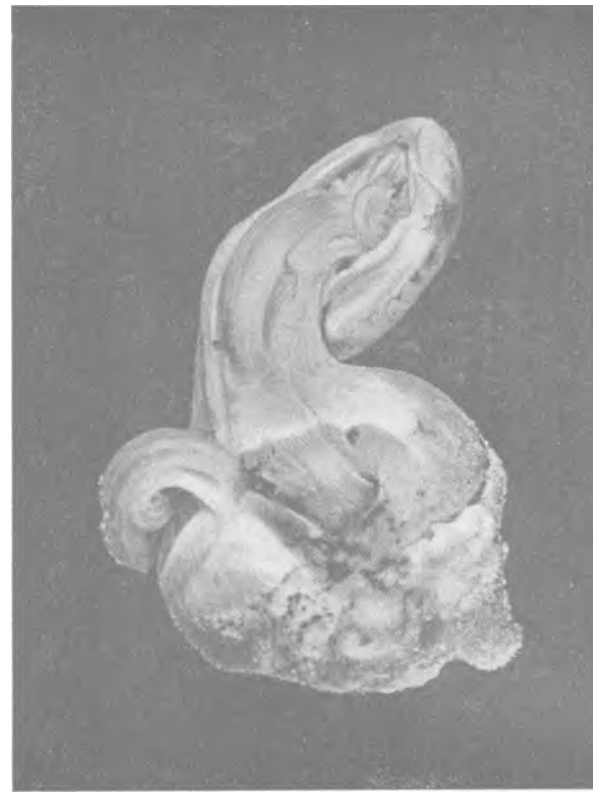
MOLÈNE **Voir BOUILLON BLANC.**

MONOCOTYLÉDONES Végétaux dont l'embryon n'a qu'un seul cotylédon *(voir ce mot)* .

MONOIQUE Plante qui porte à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles distinctes, comme le Melon *(voir ce mot),* qu'il est utile de savoir différencier au moment de la taille, afin de ne pas compromettre la fécondation.

MONSTRUOSITÉS Anomalies se produisant dans la conformation d'une plante et n'ayant pas, pour origine, une maladie ou un parasite connus.

Le phénomène de la monstruosité n'occasionne pas, en général,



(Cl. J. Vincent.)

ÉCLATEMENT DU PIED PROVOQUÉ PAR LA MÔLE SUR UN CHAMPIGNON DE COUCHE. LE PIED S'EST FENDU EN TROIS SUR LA MOITIÉ DE SA LONGUEUR. DEUX DES ÉCLATS SE SONT ENSUITE ENROULES SUR EUX-MÊMES



(Cl. J. Vincent.)

VIVIPARITÉ SUR AIL ROCAMBOLE. BULBILLES AÉRIENNES EN VÉGÉTATION



TÊTE FLEURIE D'AIL VIVIPARE MONTRANT DES BULBILLES

www.frenchpdf.com

MOUCHES



LA MOUCHE DE LA BETTERAVE
(PEGOMYIA BETAE)
Grossie 6 fois



LA MOUCHE DE L'OIGNON
(CHORTOPHILA ANTIQUA)
Grossie 6 fois



LA MOUCHE DU CHOU
(CHORTOPHILA BRASSICAE)
Grossie 6 fois



LA MOUCHE DE L'ASPERGE
(PLATYPAREA POECILOPTERA)
Grossie 5 fois



LA TENTHRÈDE DE LA RAVE
(ATHALIA COLIBRI)
Grossie 3 fois



LA MOUCHE DU CRESSON (HYDRELLIA NASTURTII) Grossie 6 fois 1/2

LA MOUCHE DE LA CAROTTE
(PSILA ROSAE)
Grossie 4 fois

TEIGNES



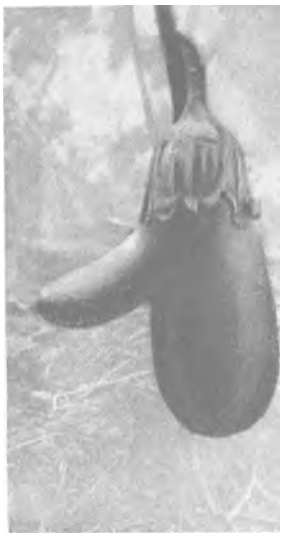
LA TEIGNE DU POIREAU
(ACROLEPIA ASSECTELLA)



LA TEIGNE DES CRUCIFÈRES
(PLUTELLA MACULIPENNIS)

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
AUBERGINE : FRUIT DOUBLE

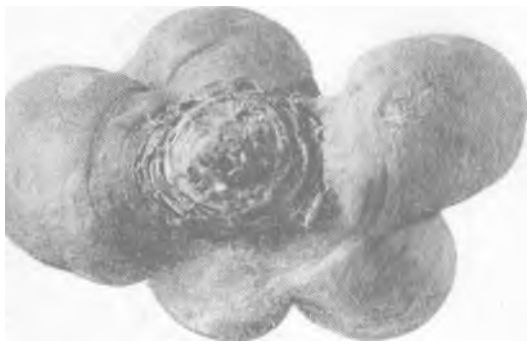
de troubles dans les fonctions de la plante qui continue à se développer normalement.

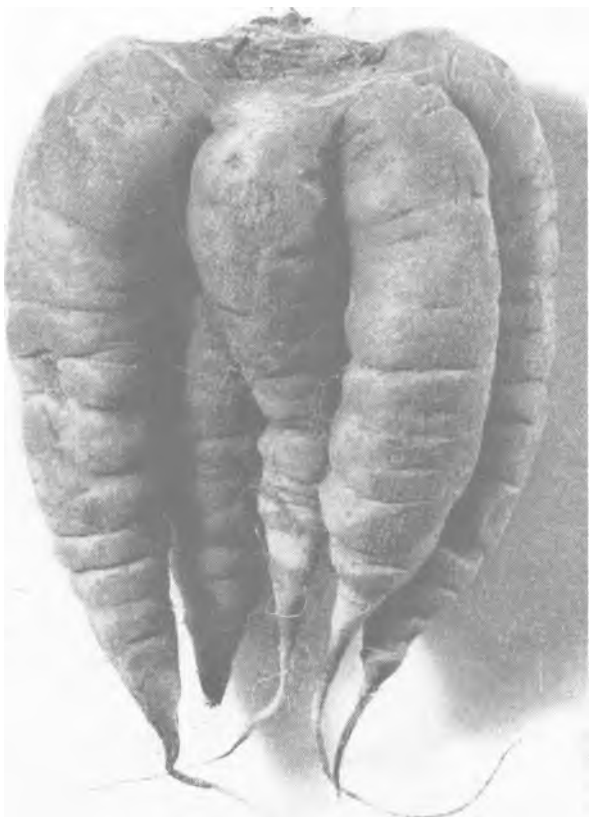
Les formes que peuvent prendre les monstruosités sont nombreuses; en voici deux parmi les plus apparentes :

L'albinisme, décoloration spontanée de la teinte des organes verts. Ce phénomène, se distingue de la maladie de la chlorose en ce qu'il n'altère nullement la santé de la plante.

La viviparité ou faculté apparaissant brusquement pour certaines plantes de se reproduire par bourgeons aériens. *Exemple:* les bulbilles de l'Ail Rocambole.

MOSAIQUE Maladie à virus que l'on peut observer sur certaines Solanacées : Pomme de terre, Tomate, Tabac, et sur le Haricot. Les mosaïques font partie des « maladies de dégénérescence » ; elles sont contagieuses et inguérissables.





CAROTTE A CINQ RACINES VUE DE DESSUS ET DE PROFIL

I. **MOSAÏQUE DES POMMES DE TERRE. —** Il en existe plusieurs formes que l'on attribue à des virus différents. Ces virus peuvent agir seuls ou s'associer pour provoquer des troubles plus sérieux. On distingue ainsi la mosaïque à virus X et la mosaïque à virus A. Lorsque ces deux virus s'associent ou qu'à l'un des deux vient s'ajouter le virus de la bigarrure (virus Y), on assiste à des maladies extrêmement graves connues sous le nom de **FRISOLÉE**.

LA MOSAÏQUE A VIRUS X. — Elle est souvent peu dangereuse. Elle existe à l'état chronique chez quelques variétés (Belle de Fontenay, Early rose, Erstelingen, Royal Kidney, Saucisse), sans pour cela diminuer de façon très sensible le rendement en tubercules. Mais le péril

www.frenchpdf.com



MOSAÏQUE DE LA POMME DE TERRE. En haut : RAMEAU SAIN. En bas : RAMEAU MOSAÏQUE.

www.frenchpdf.com

présente par ce virus réside dans l'attaque, toujours possible, d'un autre virus dont l'action combinée produit, comme on vient de le voir, des effets désastreux.

Manifestations. — Lorsqu'il est seul présent, le virus X se reconnaît à la formation sur les folioles de taches vert pâle plus ou moins jaunissantes, surtout visibles par transparence, et qui sont plus nettes sur les feuilles continuellement ombragées. Dans les formes plus accusées, les taches se présentent avec un léger relief donnant au limbe un aspect gaufré. La vigueur du feuillage n'est pas influencée.

Moyens de lutte particuliers. — Cette mosaïque n'est pas transmise par les insectes. Elle se communique d'une génération à l'autre seulement par les tubercules et non par les graines. On verra, à la fin de cet article, les moyens généraux de lutte que l'on peut opposer à la transmission de la maladie. Mais, contre le virus X, il est possible de se défendre en choisissant des variétés de Pommes de terre qu'on a rendues résistantes par voie de sélection. Ce travail est en cours dans diverses stations de recherches.

LA MOSAÏQUE A VIRUS A est moins fréquente que la précédente. Ses effets varient suivant les variétés de Pommes de terre.

Manifestations. — Sur de nombreuses variétés, comme «Président», « Irish chieftain », le virus ne provoque qu'une mosaïque bénigne. Sur d'autres, «Up to date», «International-Kidney», il provoque la destruction (nécrose) des feuilles du sommet et des altérations graves sur les tubercules.

Le virus A est transmis par les pièces buccales d'insectes piqueurs comme les Pucerons *Myzus persicæ* et *Aphis Rhamni* qui transportent l'infection d'une plante malade sur une plante saine. Les tubercules provenant de pieds attaqués, mais non les graines, contaminent toujours la descendance.

LES VIRUS ASSOCIÉS. — Le virus X associé avec le virus A produit une frisolée intense ou crinkle.

Le virus X associé avec le virus Y produit une frisolée-bigarrure accentuée.

Le virus A associé au virus Y ne parait pas produire une forme spéciale de mosaïque, mais les deux effets s'ajoutent nettement l'un à l'autre et n'ont aucun pouvoir immunisant de vaccination l'un vis-à-vis de l'autre.

II. MOSAÏQUE DE LA TOMATE. — On en connaît plusieurs formes qui sont provoquées par des virus différents, soit simples, soit composés.

LA MOSAÏQUE AUCUBA, attribuée à l'une des souches de la mosaïque du Tabac. Des taches jaune vif apparaissent sur les feuilles auxquelles elles donnent un aspect marbré. Les fruits peuvent présenter des macules semblables. Le feuillage *se* développe mal, la plante végète.

LA MOSAÏQUE ÉNATION, due également à une souche distincte de la mosaïque du Tabac, se manifeste par des marbrures claires sur les feuilles et se complique de déformations spéciales. Tantôt la feuille est privée de limbe, soit totalement, soit d'un seul côté, et prend une forme effilée et tortillée, tantôt elle présente des indentations profondes et s'enroule comme une fronde de fougère. Tantôt, enfin, sa face inférieure montre des fins feuillets, repliés les uns sur les autres, et connus sous le nom de « énations ».

Méthodes de lutte particulière. —Le virus de ces deux mosaïques est actif pendant plusieurs années dans le sol où des plantes malades ont été cultivées. Il est également transmissible par le Tabac manufacturé. Les outils, les mains peuvent le transporter d'une plante à l'autre. Mais il n'est pas contagieux par la semence, et on ne croit pas que les insectes puissent le propager. Il n'existe pas encore de variétés de Tomates absolument résistantes. Le seul moyen de lutte, à part la désinfection de la terre par la vapeur, toujours peu praticable, est de supprimer la plantation de Tomates pendant plusieurs années sur la parcelle infectée.

LA MOSAÏQUE A VIRUS X DE LA POMME DE TERRE se manifeste sur la tomate par la présence de mosaïque ou de bigarrures entre les nervures des feuilles. La plante se développe mal. Le virus X peut s'associer avec la mosaïque du Tabac. Il se produit alors des altérations, des destructions visibles sous forme de striures noires sur les feuilles, les pétioles et les tiges. La récolte peut être considérablement réduite ou même nulle.

La mosaïque à virus X n'est transmissible sur les Tomates que par voie mécanique, c'est-à-dire par les outils ou les doigts avec lesquels on procède au repiquage, au binage, au pincement, etc. Elle n'est pas propagée par les insectes.

LA MALADIE BRONZÉE OU SPOTTED WILT, transmissible par les Pucerons.

III. MOSAÏQUE DU HARICOT. — Ce virus est répandu dans toutes les régions de culture du Haricot.

Manifestations. —La mosaïque est très apparente sur les feuilles dont les bords se recourbent souvent vers le sol. Les rameaux se développent mal, mais ces signes peuvent régresser à mesure que la plante croit.

Moyens de lutte particuliers. — La mosaïque du Haricot est transmissible, mais pas fatalement, par les graines. De nombreux Pucerons, *Aphis rancis*, *Macrosiphum gei*, *Mizus persicæ*,

www.frenchpdf.com

peuvent l'inoculer. Toutefois, il existe des variétés de Haricots résistantes ou peu sensibles, telles que Coco nain blanc précoce, Michelet à longue cosse, Beurre blanc nain amélioré, Beurre noir à longue cosse.

La plupart des variétés sont sensibles, mais certaines le sont beaucoup plus : Sabre nain, Gloire de Deuil, Haricot du 14 juillet.

Causes. — Les mosaïques sont provoquées par des agents qu'on appelle des virus. Les virus sont invisibles au microscope. On a pu cependant découvrir la nature chimique de leur substance et constater qu'ils se multipliaient dans l'organisme où ils étaient introduits et qu'ils se diffusaient dans toutes ses parties.

Ce qui caractérise les maladies à virus, c'est : 1° qu'elles sont incurables ; 2° qu'elles se transmettent toujours à la descendance, et le plus souvent en s'aggravant.

On a vu, pour chaque virus, comment il était transmissible, soit par le sol, soit par la graine, soit par les tubercules, soit par voie mécanique : insectes piqueurs, outils, mains. On a vu également quels étaient, quand ils existent, les moyens de lutte particuliers, notamment la création de variétés potagères résistantes ou tolérantes. En dehors de ces méthodes, les précautions que l'on peut prendre pour éviter l'extension du mal sont les suivantes :

Moyens de lutte généraux. — Dès que la maladie apparaît sur une plante, déterrer le pied entier et l'emporter hors du potager pour le brûler.

Ne planter que des Pommes de terre ou ne semer que des Haricots récoltés sur des pieds sains et qui ont été cultivés à l'écart des pieds malades.

Ne pas sectionner avant de les planter les Pommes de terre de semence.

Renouveler souvent la semence et se fournir exclusivement chez des producteurs sérieux qui opèrent une sélection rigoureuse des graines.

Pratiquer la lutte par pulvérisations contre les Pucerons, méthode qui s'est montrée efficace contre la maladie bronzée de la Tomate et la mosaïque du Haricot. Pour les Pommes de terre, cette pratique ne donnerait pas de résultats appréciables à des amateurs.

Il existe un contrôle officiel des cultures de Pommes de terre sur pied (C. O. C. en France, et N. A. K. en Hollande). Sauf tolérances exceptionnelles, il est interdit de vendre comme semence des plants qui ne soient pas porteurs d'une étiquette de garantie de l'un de ces organismes. C'est le meilleur moyen d'être assuré de l'état sanitaire impeccable des semenceaux.

MOUTARDE DE CHINE à feuilles de Chou *(Brassica juncea). Famille des Crucifères.*

Description. — Grande plante annuelle, originaire de Chine, de 1 m. 20 à 1 m. 50 de hauteur, quand elle est en fleurs ; feuilles du bas très amples, ayant souvent de 35 à 40 cm. de longueur, à contour ondulé ; limbe quelquefois presque cloqué à la manière des Choux de Milan, d'un vert tendre ; fleurs jaunes assez grandes, disposées en grappes terminales ; graines brunes d'une durée germinative de 4 années. Un gramme en contient 650.

Culture. — La Moutarde de Chine à feuilles de Chou se sème au mois d'août, sur place, en planches ou en rayons espacés de 40 à 50 cm. Seuls quelques arrosements sont nécessaires pour assurer la levée. La récolte des feuilles commence 6 semaines après et se poursuit jusqu'aux grands froids.

Le semis peut se faire aussi à la sortie de l'hiver, mais cette plante monte promptement à graine et on n'obtient jamais d'aussi belles feuilles que par les semis d'été.

SÉLECTION VILMORIN

Moutarde de Chine à feuille de Chou

Graines. Par 30 gr. N° 30.955
» » paquet » 30.959



MOUTARDE DE CHINE A FEUILLE DE CHOU

Usages. — Les feuilles, d'un goût très agréable, se mangent cuites à la façon des Épinards. C'est un légume vert très apprécié dans les pays chauds.

MUE Changement naturel de poils, de plumes ou de peau, se produisant généralement sous l'effet de la croissance ou sous l'influence des saisons. Les Chiens changent de poils, les Poules changent de plumes et les Serpents changent de peau.

Certains articulés sont également soumis à la mue, les Araignées, par exemple. Chez les insectes inférieurs, sans métamorphoses, la croissance se produit à l'aide de mues ; chez les

www.frenchpdf.com



MULOT

insectes a métamorphoses, la larve subit souvent plusieurs mues avant de se nymphoser, par exemple la larve du Thrips des Pois, la larve des Taupins, etc.

MULOT Rongeur appartenant à la même famille que le Rat, le Surmulot et la Souris, et représentant, comme eux, un fléau pour les cultures. Le Mulot *(Mus* ou *Apodemus sylvaticus)* appelé aussi Souris des champs, se différencie de la Souris par une tête plus grosse, des oreilles dressées, des yeux proéminents, un ventre gris ou blanc, de même que le dessous de la queue, et des pattes postérieures plus longues que les antérieures. Le Mulot mesure 20 cm. du museau à l'extrémité de la queue, dont la moitié pour cette dernière ; il pèse de 15 à 20 gr. et vit de 2 à 4 ans. Il produit chaque année 2 à 3 nichées d'une moyenne de 6 petits.

Il existe deux formes de Mulot : le Mulot gris, au dos brunâtre et au ventre gris ou blanc sale, et le Mulot fauve, dont le pelage est d'un fauve assez ardent sur le dos et le ventre blanc.

Ces deux formes fréquentent communément les bois et les jardins dans toute la France.

Le Mulot est un animal plus puissant que la Souris; ses détentes sont beaucoup plus sèches. Il est capable de sauter. Il apparaît chaque année plus ou moins nombreux dans la campagne, où sa pullulation n'est pas rare au voisinage des bois. Il peut envahir les jardins et s'introduire même dans les celliers, les granges et les maisons pour y chercher un refuge durant l'hiver. A la belle saison — puisqu'il semble qu'il hiverne pendant les froids — il se creuse, dans les champs, un terrier qui comporte deux accès, au moins, et dans lequel sont aménagées une chambre de repos et des réserves à provisions.

Le Mulot se nourrit principalement de graines et de fruits, mais il ne dédaigne pas les jeunes pousses de légumes et l'écorce des arbres fruitiers, qu'il ronge. Ses dégâts dans les potagers peuvent être importants.

Destruction: Les moyens de lutte généraux sont énumérés au mot **RONGEURS.**

Les mieux adaptés aux Mulots consistent dans les appâts empoisonnés et dans les virus.

Les appâts empoisonnés, s'ils sont introduits à une profondeur suffisantes dans les galeries souterraines, sont hors d'atteinte des animaux domestiques ou du gibier. Leur application ne présente donc pas de danger pour eux. Par contre, les Mulots les acceptent volontiers, surtout à la fin de l'hiver, période à laquelle la nature leur offre peu à manger, alors que leurs propres réserves sont épuisées.

Les virus ou cultures microbiennes, qui s'emploient de la même façon que les appâts empoisonnés, possèdent un pouvoir destructeur plus étendu puisque les animaux rendus malades, et crevant, infectent leurs congénères restés indemnes.

En cas d'envahissement par les rongeurs, il est indispensable de s'entendre entre voisins pour lutter simultanément sur toute la surface du territoire infesté.



DISTRIBUTION D'APPATS EMPOISONNÉS DANS LES CULTURES CONSERVÉES L'HIVER EN COFFRE

www.frenchpdf.com



1. MULTIPLICATION PAR SEMIS : ÉPINARD. 1 a. SA GRAINE TRÈS GROSSIE. — 2. MULTIPLICATION PAR TUBERCULES : TOPINAMBOUR. 2 a. TUBERCULE. — 3. MULTIPLICATION PAR OEILLETONS : ARTICHAUT. — 4. MULTIPLICATION PAR CAIEUX : AIL. 4 a. CAIEU D'AIL. — 5. MULTIPLICATION PAR STOLON : FRAISIER. — 6. MULTIPLICATION PAR DIVISION DES TOUFFES : OSEILLE. — 7. MULTIPLICATION PAR BOUTURAGE : THYM. — 8. MULTIPLICATION PAR MYCELIUM : CHAMPIGNON.

MULTIPLICATION Se dit des différents procédés permettant aux plantes de se perpétuer.

Le mode de multiplication le plus courant est le semis, qui consiste à confier à la terre la graine de la plante dont on désire obtenir une nouvelle génération. Le terme de « reproduction » doit être réservé à ce mode sexuel de multiplication.

Mais il existe bien d'autres moyens :

— C'est ainsi que pour les Pommes de terre on a pris l'habitude de planter des tubercules qui reproduisent plus vite et plus fidèlement les variétés. On agit de même avec le Topinambour et le Crosne ;

— Pour l'Artichaut, on a recours à l'éclatage ;

— Suivant le même principe de prélèvement sur la plante mère d'un fragment générateur, on utilise les caïeux de l'Ail et de l'Échalote ou les bulbilles de l'Ail ;

— Les Fraisiers se marcottant naturellement, on leur enlève les rosettes de feuilles qui naissent sur leurs stolons afin d'en faire, par repiquage, autant de pieds nouveaux ;

—Par la division des touffes, on obtient les mêmes résultats avec l' Oseille, la Ciboule et l'Estragon ;

www.frenchpdf.com



MUSARAIGNE

— Le Thym, le Cresson, le Crambé, l'Igname, émettent des jets qu'on sépare du pied mère et qu'on fait reprendre soit sur couche, soit en place. Cette méthode s'appelle le bouturage ;

— Enfin, le Champignon de couche se perpétue par le mycelium ou blanc.

Les différents procédés de multiplication permettent d'obtenir des plantes ayant des caractères identiques à ceux des pieds dont elles sont issues et capables, le moment venu, de se reproduire de la même manière.

MUSARAIGNE Insectivore de taille réduite ayant l'allure d'une Souris dont il a le pelage gris, mais s'en distinguant par un museau allongé, terminé en trompe.

La Musaraigne commune *(Sorex araneus)* et la petite Musaraigne *(Sorex minutas)* sont, contrairement aux rongeurs auxquels elles ressemblent, des animaux très utiles qui ont droit à la protection du jardinier en raison de la destruction qu'elles font de Vers, de Limaces, d'insectes et même d'oiseaux et de Souris.

La Musaraigne commune ou Musaraigne carrelet mesure de 10 à 12 cm. de long, dont



(Cl. J. Vincent.)

MYCELIUM DU CHAMPIGNON DU RHIZOCTONE VIOLET SUR CAROTTE (Très grossi.)

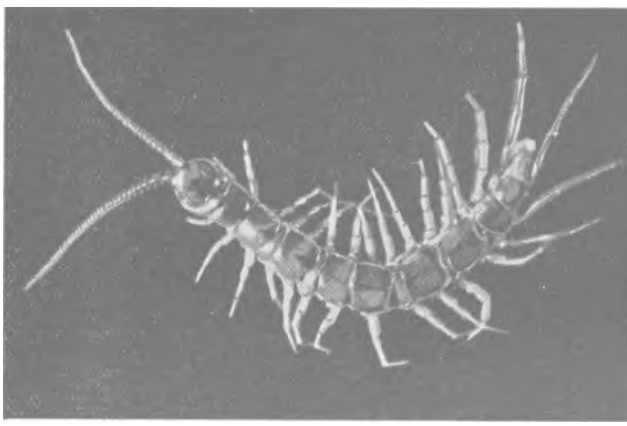
3 à 4 cm. pour la queue. Son poids est de 6 à 8 gr. et la durée de sa vie probablement de 2 ans. Son pelage est brun foncé, s'éclaircissant sur les flancs.

La Musaraigne pygmée ou petite Musaraigne mesure de 8 cm. 5 à 10 cm., dont 3 à 4 cm. pour la queue. Son poids est de 3 à 5 gr. Son pelage varie, sur le dos, du gris foncé au brun clair. Le ventre, l'intérieur des pattes et le dessous de la queue sont gris jaunâtre.

La durée de sa vie est probablement de 2 à 3 ans.

www.frenchpdf.com

MYCELIUM On désigne sous ce nom la partie végétative des Champignons, appelée blanc de Champignon, formée de filaments blanchâtres, provenant de la germination des spores. Le mycelium revêt d'autres formes, lorsqu'il croit à la surface de matières organiques en décomposition, ou dans les maladies cryptogamiques comme le mildiou, où il se développe dans les tissus mêmes de la plante.



(Cl. J. Vincent.)

UN MYRIAPODE : LE LITHOBIUS TRICUSPIS

MYRIAPODES Classe d'animaux articulés, connus vulgairement sous le nom de Mille-pattes, se nourrissant de proies vivantes ou de débris végétaux.

Les Myriapodes ont une paire d'antennes et un nombre de pattes variable, supérieur à dix. La tête est toujours séparée du corps. Celui-ci se compose d'un certain nombre d'anneaux, ou segments à peu près semblables les uns aux autres. Dans la plupart des espèces, le nombre de ces segments s'accroît au cours de la vie. On rencontre, en horticulture, des Myriapodes parasites qui se montrent nuisibles aux semis, aux graines, aux racines et aux fruits.

Ce sont :

Le Glomeris marginata, long de 10 à 20 mm., semblable au Cloporte, mais noir, avec des taches latérales et postérieures jaune pâle sur les plaques dorsales. Pattes au nombre de 34 chez la femelle et 38 chez le mâle. Commun en France, mais surtout dans le centre et le Midi.

Le Polydesmus complanatus,' long de 18 à 28 mm., brun jaune. Fréquent partout, sous les pierres, les mousses.

Le Iulus albipes, long de 15 à 30 mm., noir, avec des pattes de couleur claire, corps long et rond, comportant plus de 30 segments. Commun partout dans les habitations, les bois et les cultures. Particulièrement nuisible aux cultures de fraises.

Le Blaniulus guttulatus, long de 20 mm. environ, grêle, brun pâle, ponctué de rouge, est fréquent dans les jardins où il dévore les graines au moment de la germination et où il attaque également les fraises.

La ponte de ces quatre espèces est déposée dans le sol. Les jeunes ne possèdent, à leur naissance, que trois paires de pattes.

Destruction : Des tronçons de Betteraves ou de Pommes de terre, disposés sur le terrain, servent de retraite aux Mille-pattes qu'on peut alors capturer et écraser. Un mode de destruction plus radical consiste à répandre de la chaux (30 gr. au mètre carré) sur les parcelles envahies : chaux vive si la terre est nue, chaux éteinte si elle porte des cultures.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



NANISME État des plantes dont la taille est inférieure à la moyenne dans une espèce donnée. On rencontre des formes naines cultivées dans certaines plantes potagères : Aubergine, Basilic, Betterave, Céleri, Cerfeuil, Chou frisé, Fève, Haricot, Pois, Tomate.



HARICOT A RAMES

NAPHTALINE Substance cristalline, noirâtre à l'état brut, blanche à l'état pur, extraite du goudron de houille. En s'évaporant à l'air, la naphtaline produit sur les insectes un effet de répulsion qui est exploité pour écarter des cultures certains parasites. On emploie notamment la naphtaline pour éloigner les femelles pondeuses des Hannetons. Dès que l'on a constaté les premiers accouplements des insectes, on répand sur le sol, entre les plantes à protéger, et en évitant que l'insectifuge n'entre en contact avec elles, une quantité de 30 gr. de naphtaline brute au mètre carré. Deux semaines plus tard, on fera une nouvelle application.



HARICOT NAIN

NAVET (*Brassica campestris var. rapifera*). *Famille des Crucifères.* — Appelé aussi : Gros Navet, Grosse Rave, Navau, Navet turneps, Rabiole, Rabioule, Rave plate, Tornep, Turneps, Turnip.

Description. — Plante bisannuelle, cultivée depuis la plus haute antiquité, dont l'origine

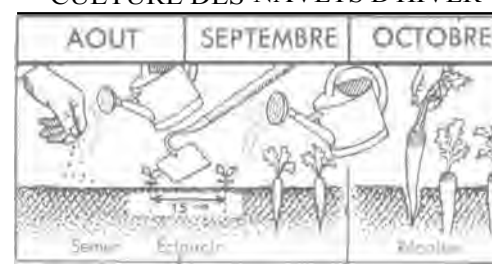
www.frenchpdf.com

n'est pas fixée d'une façon précise, certains auteurs l'indiquant comme venue de l'Asie occidentale, d'autres la considérant comme indigène d'Europe. Racine renflée et charnue, de forme variable suivant les races, cylindrique, conique, piriforme, sphérique ou aplatie, de couleur également très variable, blanche, jaune, rouge, grise ou noire, à chair blanche ou jaune, quelquefois plus ou moins sucrée ou piquante et un peu âcre. Feuilles oblongues, généralement lyrées, rudes au toucher, d'un vert franc. Tige florale lisse, ramifiée ; fleurs jaunes en épis terminaux ; graine très petite, d'un brun rougeâtre, d'une durée germinative de 5 années. Un gramme en contient de 450 à 700.

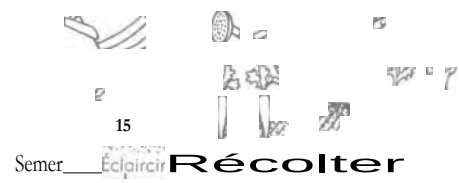
Culture. — Le Navet est essentiellement une plante d'automne ; la principale récolte s'en fait toujours à l'arrière-saison. On sème en juillet les variétés tardives, et en août, jusque vers le milieu de septembre, les variétés précoces qui donnent des racines à mi-grosseur à l'entrée de l'hiver.

Les semis se font sur place, à la volée, ou de préférence en lignes espacées de 15 à 20 cm., ce qui facilite les opérations culturales : éclaircissage, binage, etc. On sème à la volée 1 à 2 gr. au mètre carré et 1 gr. en ligne. Enterrer les graines au râteau et plomber ; bassiner souvent pour entretenir le sol humide et faciliter la levée, qui se produit en 4 à 6 jours. Lorsque les plants ont 2 feuilles en plus des cotylédons, les éclaircir à 15 cm. les uns des autres ; l'éclaircissage se continuera de lui-même par l'arrachage des premiers Navets bons à manger. Arroser copieusement pendant les chaleurs, pour que le Navet reste tendre et savoureux, et pour lui permettre, par sa croissance plus rapide, d'échapper plus facilement aux ravages des altises.

CULTURE DES NAVETS D'HIVER



CULTURE DES NAVETS HATIFS



Le Navet est meilleur avant d'avoir atteint sa taille maximum ; la récolte commence environ 1 mois et demi à 2 mois après le semis et se poursuit jusqu'à l'entrée de l'hiver. Lorsque le feuillage reste stationnaire, profiter d'un temps sec pour arracher toutes les racines, en enlever soigneusement la terre à la main, couper le collet et la partie mince des racines ; les laisser ressuyer à l'air une journée et les rentrer en cave ou en cellier, ou les mettre en silo pour les conserver. On récolte 3 à 4 kg. de racines au mètre carré.

Les Navets d'hiver peuvent être conservés sur place : enlever les feuilles gelées à la main et couvrir la planche de 5 à 10 cm. de feuilles sèches. L'arrachage pourra se faire tout l'hiver suivant les besoins.

Bien que la culture d'automne soit conseillée pour les Navets, on peut également semer en pleine terre des variétés hâtives de mars à mai, on peut s'assurer ainsi des produits jusqu'à l'arrivée des Navets de saison ; mais souvent ces variétés montent à graine avant d'avoir produit des racines comestibles. On récolte environ 2 kg. de racines au mètre carré.

Le Navet, comme' le Chou, aime les climats tempérés, humides et même un peu froids, aussi sa culture est-elle plus facile dans le Nord et l'Ouest que dans le Midi. Cependant, en arrosant suffisamment on peut le cultiver partout. Les terres saines, légères, et surtout fraîches, lui conviennent ; elles doivent être profondément ameublies et fortement fumées. C'est une plante épuisante, dont il est bon de ne pas répéter avant 2 ans la culture dans le même terrain. Ajouter à la fumure habituelle 4 kg de superphosphate à l'are, 1 kg. de chlorure de potassium et en couverture, en deux fois, après le semis et après l'éclaircissage, 2 kg. de nitrate de chaux.

Variétés. — NAVETS LONGS ET DEMI-LONGS

Navet de Freneuse. — Long, sec, sucré ; demi-hâtif. Excellente variété de longue conservation.

Navet de Meaux. — Blanc, très long, cylindrique, terminé en pointe. Variété bien productive et d'excellente conservation pour l'hiver.

Navet demi-long blanc extra-hâtif (Vilmorin). — De première précocité, recommandable pour culture forcée au premier printemps et, pour la pleine terre, d'avril en septembre. C'est le meilleur Navet marteau à châssis.

Navet précoce de Croissy. — Très hâtif, racine longue, bien blanche, ferme et sucrée. Peut être semé d'avril en automne. Très cultivé aux environs de Paris. Navet le plus prompt a se former.

www.frenchpdf.com

Navet blanc des Halles (Vilmorin). — Variété de pleine terre, hâtive, vigoureuse et productive. Les racines, qui peuvent être consommées 35 jours après le semis, sont de belle forme, bien blanches, à bout obtus et atteignent de 20 à 22 cm. de long.

Navet à forcer demi-long blanc. — L'un des meilleurs pour forcer. Peut se semer sur couche et produire dès le printemps sans monter.

Navet de Champigny à collet rouge. — Forme du Navet marteau à bout moins renflé. Très précoce, il se classe parmi les Navets à forcer.

Navet des Vertus marteau.—Excellent, et le plus cultivé des Navets potagers. Racine blanche, à bout arrondi ; lisse, très tendre et bien sucré.

Navet de Viarmes. — Racine demi-longue, à collet violet. Chair sucrée, de très bon goût.

Navet blanc dur d'hiver. — Peut se semer tard et être laissé en terre une partie de l'hiver.

Navet d'hiver de Montesson. — Résiste au froid, peut être laissé en terre une partie de l'hiver. Racine conique à collet rouge ; de qualité parfaite. Appelé parfois Navet de Péronne.

Navet gris de Morigny. — Chair sucrée ; variété se conservant bien en pleine terre, sous une légère couverture de paille ou de feuilles sèches.

Navet noir long sucré. — Chair blanche et sucrée ; se conserve pendant tout l'hiver.

NAVETS RONDS ET NAVETS PLATS

Navet blanc rond de Jersey. Navet Boule-de-neige. Navet rond d'Épernay. Navet hâtif de six semaines. — Racine lisse, de forme arrondie ou légèrement déprimée ; se forme vite, d'une netteté parfaite ; feuillage léger, peu abondant.

Navet rond des Vertus. Navet rond de Croissy. — Très bon Navet. Racine ronde ou légèrement en toupie, blanc mat ; chair bien blanche, ferme et sucrée, de bon goût, d'excellente conservation.

Navet blanc globe à collet violet (race maraîchère). — Racine bien sphérique, blanche dans la partie enterrée.

Navet d'Auvergne hâtif à collet rouge. — Racine aplatie, très grosse, variété de grande culture, tres productive. Recommandée pour semis tardifs

Navet blanc plat hâtif à feuille entière. — Se distingue de la race ordinaire par ses feuilles non découpées, plus petites.

Navet rouge plat hâtif à feuille entière. — Ces deux variétés sont très hâtives et conviennent bien pour la culture sous châssis.

Navet de Milan blanc. — Le plus précoce. Racine aplatie, très lisse, d'une régularité parfaite ; feuillage court. Recommandable pour la culture forcée.

Navet de Milan rouge. — Jolie race à feuilles entières, peu abondantes. Convient admirablement pour la culture forcée.

Navet jaune Boule d'or.—Sphérique, à peau jaune, très lisse. Chair jaune, excellent en arrière-saison. Très bonne conservation ; demi-hâtif.

Navet jaune de Hollande. — Chair jaune, tendre et sucrée. Demi-tardif, de bonne garde.

SÉLECTION VILMORIN

NAVETS LONGS ET DEMI-LONGS

Navet de Freneuse

Graines. ..... N° 31.159

Navet de Meaux

Graines ..... N. 31.209

Navet demi-long blanc extra-hâtif (Vilmorin)

Graines. Par 60 gr. ..... N. 31.214
» » 30 » ..... » 31.215
» » 15 » ..... » 31.216
» » 10 » ..... » 31.217
» » paquet ..... » 31.219

Navet précoce de Croissy

Graines. Par 60 gr. ..... N° 31.224
» » 30 » ..... » 31.225
» » 15 » ..... » 31.228
» » 10 » ..... » 31.227
» » paquet ..... » 31.229

Navet blanc des Halles (Vilmorin)

Graines. Par 30 gr. ..... N. 31.235
» » 15 » ..... » 31.236
» » 10 » ..... » 31.237
» » paquet ..... » 31.239



NAVET NOIR LONG

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Navet à forcer demi-long blanc

Graines. Par 60 gr. N. 31.244
» » 30 » .....» 31.245
» » 15 » .....» 31.246
» » 10 » .....» 31.247
» » paquet ..... » 31.249

Navet de Champigny à collet rouge

Graines ..... N° 31.259

Navet des Vertus marteau

Graines. Par 60 gr. N. 31.274
» » 30 » .....» 31.275
» » 15 » .....» 31 276
» » paquet ..... » 31 279

Navet de Viarmes

Graines. Par 60 gr N. 31 314
» » 30 » .....» 31.315
» » 15 » .....» 31.316
» » paquet .....» 31.319

Navet blanc dur d'hiver

Graines. Par 60 gr. N. 31.324
» » 30 » ..... » 31.325
» » 15 » .....» 31.326
» » paquet .....» 31.329

Navet d'hiver de Montesson

Graines. Par 60 gr N. 31.334
» » 30 » .....» 31.335
» » 15 » ..... » 31 336
» » paquet ..... » 31.339

Navet gris de Morigny

Graines ..... N. 31.449

Navet noir long sucré

Graines. Par 30 gr. N. 31.515
» » 15 » .....a 31.516
» » paquet .....» 31.519

NAVETS RONDS ET NAVETS PLATS

Navet **blanc rond de Jersey - Navet Boule-de-neige** — Navet rond d'Épernay — Navet **hâtif de six semaines**

Graines ..... N° 31.599

Navet rond des Vertus - Navet rond de Croissy

Graines ..... N. 31 619

Navet blanc globe à collet violet (race maraîchère)

Graines. Par 30 gr. No 31.625
» » paquet .....» 31.629

Navet d'Auvergne hâtif à collet rouge

Graines, Par 60 gr N. 32.574
» » 30 » ..... » 32 575
» » 15 » ..... » 32.576
» » paquet ..... » 32.571

Navet blanc plat hâtif à feuille entière

Graines. Par 60 gr. N. 31.794
» » 30 » .....» 31.793
» » 15 » .....a 31.796
» » paquet .....» 31.799

Navet rouge plat hâtif à feuille entière

Graines. Par 60 gr. N. 31.844
» » 30 » .....» 31.845
» » 15 » .....» 31.846
» » paquet ..... » 31.849

Navet de Milan blanc

Graines. Par 30 gr. N. 31.875
» » 15 » .....» 31.876
» » paquet ..... » 31.879

Navet de Milan rouge

Graines. Par 30 gr. No 31.885
» » 15 » .....» 31.886
» » paquet .....» 31.889

Navet jaune Boule d'or

Graines. Par 60 gr N. 31.934
a » 30 » .....» 31.935
a » 15 a .....» 31.936
» » paquet ..... » 31.939

Navet jaune de Hollande

Graines. Par 30 gr. N° 32.035
» » 15 » .....» 32.036
» » paquet ..... » 32.039



NAVET DE MEAUX



NAVET D'AUVERGNE HATIF

www.frenchpdf.com



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

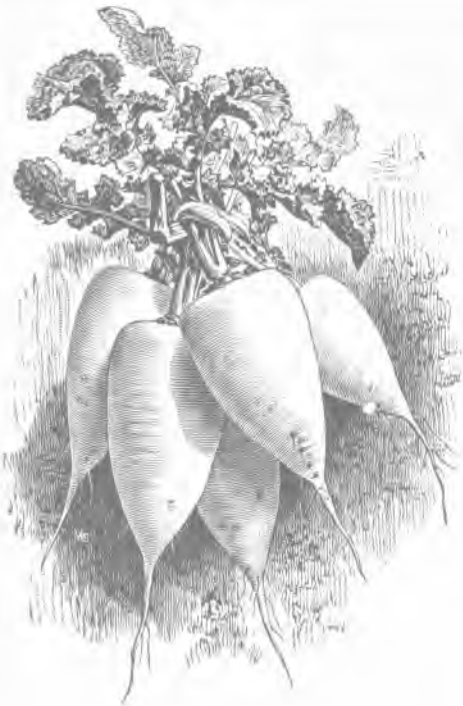








www.frenchpdf.com



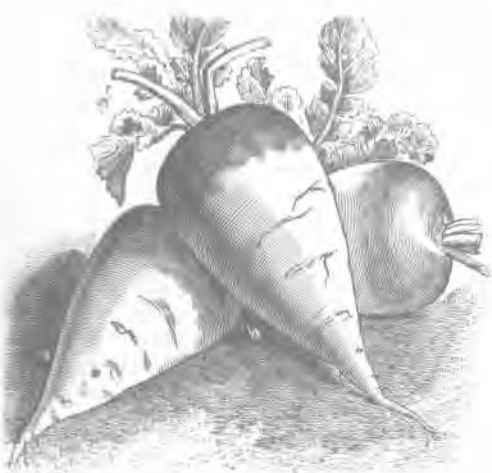
NAVET BLANC DUR D'HIVER



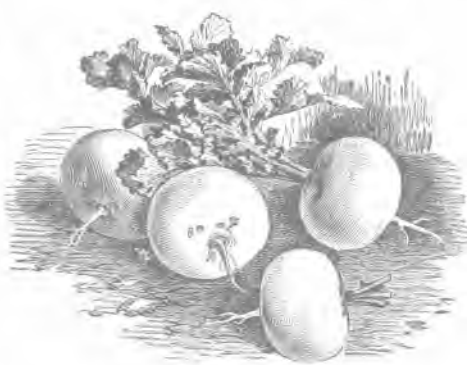
NAVET DE CHAMPIGNY A COLLET ROUGE



NAVET A FORCER DEMI-LONG BLANC



NAVET D'HIVER DE MONTESSON

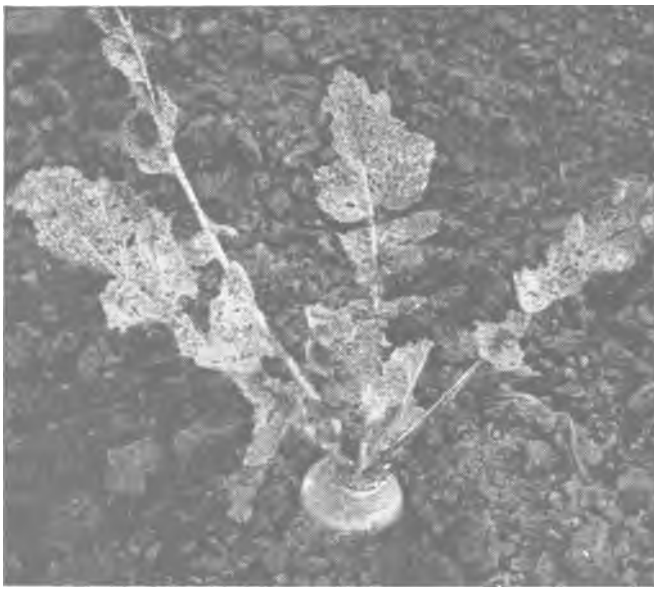


NAVET BLANC ROND DE JERSEY

Maladies. — Comme le Chou, le Navet est fréquemment attaqué par le *Plasmodiophora brassicæ,* champignon microscopique qui détermine la hernie *(voir ce mot),* sorte d'excroissance ou nodosité boursouflée, qui se développe sur les radicelles et le pivot de la racine, amenant rapidement le flétrissement de la plante et sa mort.

Remède : Arracher et brûler les pieds atteints ; chauler le terrain infesté ; alterner les cultures,

www.frenchpdf.com



DÉGATS D'ALTISES SUR NAVET *(Cl. J. Vincent.)*

La Rouille blanche, autre maladie cryptogamique due au *Cystopus candidus*, se développe sur les feuilles qui ne tardent pas à pourrir.

Remède : Arracher les plantes malades, en général peu nombreuses au début de la maladie, et les brûler. Cesser les arrosages et poudrer à l'oxychlorure de cuivre.

Insectes nuisibles. — On peut considérer que les ennemis des Navets sont les mêmes que ceux des Choux *(voir* **CHOU).** On peut d'ailleurs les éviter en pratiquant la culture d'automne. Cette possibilité qu'offre l'arrière-saison d'échapper aux attaques des parasites est une raison supplémentaire de préférer cette période de l'année pour cultiver les Navets.

Usages. — Les Navets se consomment cuits, sautés au beurre lorsqu'ils sont très tendres, en ragoûts, en potages, ou comme accompagnement de certains plats (Canards aux Navets). En Alsace, les Navets hachés servent à faire une espèce de choucroute, appelée Souriebe. Enfin, les jeunes pousses qui se développent dans l'obscurité fournissent un légume analogue au produit du Brocoli-Asperge, et se mangent cuites ou en salade.

ENGRAIS. — Superphosphate, chlorure de potassium, nitrate de chaux *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Oxychlorure de cuivre *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O, Bussard. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

NÉCROPHORES Insectes Coléoptères de 15 à 25 mm. de long, soit entièrement noirs, soit ornés de bandes transversales orangées ou fauves sur les élytres (étuis des ailes). Les Nécrophores enfouissent les petits cadavres de rencontre, surtout ceux des mammifères, et pondent dedans quand ceux-ci sont décomposés. Ces mœurs ensevelisseuses, qui débarrassent la surface du sol de putréfactions nauséabondes, jointes au fait que les Nécrophores ne touchent pas aux végétaux, font ranger ces insectes dans la catégorie des animaux utiles.



LE NÉCROPHORE CROQUE-MORT (NECROPHORUS VESPILLO). Grossi 4 fois.

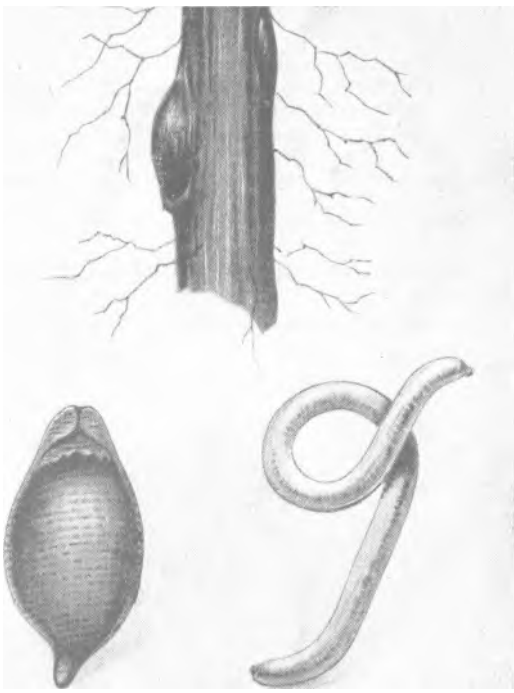
NÉCROSE DE LA POMME DE TERRE. — Affection provoquée par un excès de chaleur solaire. Les feuilles de l'extrémité de la tige y sont particulièrement sensibles. Leurs bords et leurs pointes se dessèchent, la surface entière de la feuille commence à jaunir puis devient rapidement noire. En général la Nécrose n'a pas d'autres conséquences et se borne au flétrissement des feuilles terminales. Il n'y a donc pas lieu de s'en inquiéter.

NEIGE Gouttelettes de pluie transformées par le froid en petits cristaux, dont la réunion constitue les flocons qui, peu à peu, recouvrent le sol. La neige n'est pas en soi une mauvaise chose pour la culture en général, et les hivers à neige sont préférables aux hivers

www.frenchpdf.com

à gels secs. En effet, la neige tombée sur le sol joue le rôle d'une couverture qui empêche le gel de pénétrer en terre, tout en y maintenant la chaleur qui y reste encore. Deuxième avantage : la fonte progressive de la neige produit une humectation lente qui est la forme la plus favorable de l'arrosage.

Toutefois, quand la neige est anormalement persistante et épaisse, elle peut provoquer l'étiolement par manque de lumière et l'asphyxie des racines par manque d'air.



NÉMATODE DE LA BETTERAVE (HETERODERASCHACHTI). En haut : PORTION DE RACINE, TRES FORTEMENT GROSSIE, MONTRANT LES NODOSITÉS PRODUITES PAR LES NÉMATODES. En bas, à gauche : FEMELLE D'HETERODERA, grossie environ 40 fois. A droite : MALE, grossi environ 100 fois.

NÉMATODES Vers très petits, peu caractérisés, filiformes, tout au moins chez les mâles de certaines espèces et dont plusieurs genres vivent en parasites sur les plantes sauvages et cultivées, causant à ces dernières des dégâts parfois considérables. On dit aussi Anguillules.

Les Nématodes ennemis des cultures potagères se répartissent en trois genres : le Nématode des tiges et des bulbes (genre Anguillulina ou Tylenchus), le Nématode des feuilles (genre Aphelenchus) et le Nématode des racines (genre Heterodera).

Le Nématode des tiges et des bulbes (*Anguillulina dipsaci* ou *Tylenchus devastatrix*) s'attaque à de nombreux végétaux : Betterave, Épinard, Fève, Ognon, Poireau, Pois, Pomme de Terre. Les vers s'introduisent au pied de la plante par ses ouvertures microscopiques naturelles (stomates) et, de là, gagnent les bulbes, les tiges et les feuilles en occasionnant la déformation des parties atteintes. En cas d'infestation massive, le végétal périt et, après sa décomposition, les Nématodes s'en échappent pour aller envahir de nouvelles cultures.

Le Nématode des feuilles (*Aphelenchus*) pénètre à l'intérieur des feuilles et aspire la substance des cellules. Les parties minées jaunissent, brunissent, puis finalement se dessèchent. Une seule espèce de ce genre, l'Aphelenchus fragariæ peut se rencontrer, quoique très rarement, sur les Fraisiers.

Les Nématodes des racines ont des femelles de forme globuleuse alors que les mâles sont filiformes. En outre, ce genre présente des métamorphoses dans le développement des individus. On distingue l'Heterodera Marioni et l'Heterodera Schachti :

L'Heterodera Marioni dont le mâle a le corps cylindrique et parallèle, long de 1 mm. 2 à 1 mm. 3 segmenté en anneaux réguliers par des stries transversales. La femelle affecte la forme d'une bouteille, sa couleur est blanc brillant. Elle est longue de 0 mm. 5 à 1 mm. 3. Elle pond 300 à 1 000 oeufs et meurt aussitôt après. Sous les climats chauds, il suffit d'un mois pour qu'une génération naisse et se reproduise. La Pomme de Terre, la Tomate, le Concombre sont sujets, surtout dans le Midi, aux attaques de ce Nématode.

L'Heterodera Schachti a le mâle semblable à celui de l'Heterodera Marioni, mais son corps est uni et ne présente pas de segmentations en anneaux. La femelle a une forme plus sphérique que celle de l'Heterodera Marioni. Elle est longue de 1 mm. 2 à 1 mm. 3 avec un cou très court et une couleur brune. Elle pond de 300 à 500 oeufs. Ce Nématode n'a qu'une génération par an. Il attaque la Betterave et la Tomate. Une variété attaque spécialement la Pomme de Terre. Mais, en France, les dégâts causés sont bien moins graves que ceux provoqués par l'Heterodera Marioni.

Destruction : La désinfection du sol par la vapeur ou par des arrosages à l'eau bouillante permettrait de se débarrasser radicalement des Hétérodères. En dehors de ce procédé de lutte peu praticable, si ce n'est dans la terre des couches, on recommande les arrosages sur terre labourée, 15 à 21 jours avant la mise en culture, avec des émulsions de sulfure de carbone à 1 ou 2 %, à raison de 8 à 10 litres par mètre carré. La désinfection au pal injecteur donne les

www.frenchpdf.com

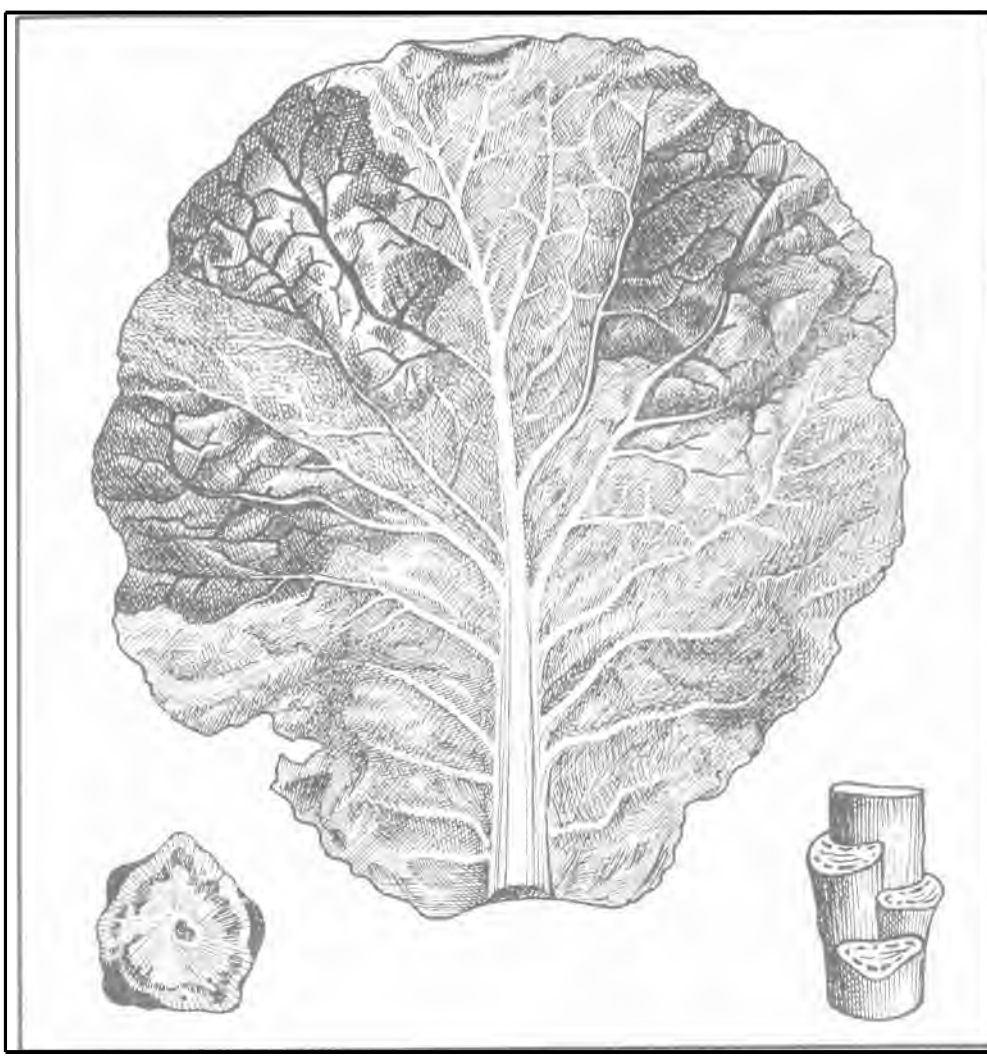
mêmes résultats. A défaut de désinfection on devra observer un assolement rigoureux et, en cas d'infestation massive, évincer des parcelles atteintes les variétés potagères sensibles et les remplacer par des plantes réfractaires. Toutefois, les œufs pouvant rester vivants pendant 5 ou 6 ans dans la dépouille de la femelle morte (Heterodera Schachtii) et les larves d'un stade donné ayant la faculté de subsister durant 9 ans (chez certaines espèces) à l'intérieur de la cuticule de la mue précédente pour attendre des circonstances favorables, il faudrait, pendant une durée égale, proscrire la culture des légumes servant de plantes hôtes. L'obtention de variétés résistantes constituerait le moyen de lutte le plus parfait. Ce travail de sélection est actuellement en cours dans différentes stations de recherches.

NERVATION NOIRE DU CHOU. — Maladie bactérienne causée par le *Bacterium campestre*, qui provoque le noircissement ou le brunissement des vaisseaux circulant à l'intérieur des feuilles et le jaunissement de celles-ci.

L'infection pénètre par les ouvertures naturelles ou pores minuscules des feuilles (stomates), ou encore par les érosions produites par les Limaces ; elle gagne rarement la surface entière des feuilles ou la totalité de la plante.

Les bactéries se conservent dans le sol, mais la maladie peut également se transmettre par des graines infectées.

Les variétés de Choux à racine charnue : Chou-rave, Chou-navet, peuvent être atteintes de pourriture à la suite d'une attaque de nervation noire.



NERVATION NOIRE DU CHOU. Au milieu : FEUILLE AVEC ZONES ATTAQUÉES PAR LA MALADIE. A gauche, en bas : COUPE D'UNE TIGE MONTRANT LES VAISSEAUX NOIRCIS. A droite : PORTION DE TIGE MONTRANT LES MÊMES ALTÉRATIONS

www.frenchpdf.com







Vilmorin
Première sélection du monde

Vilmorin
Première sélection du monde



Vilmorin
Première sélection du monde



Vilmorin
Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

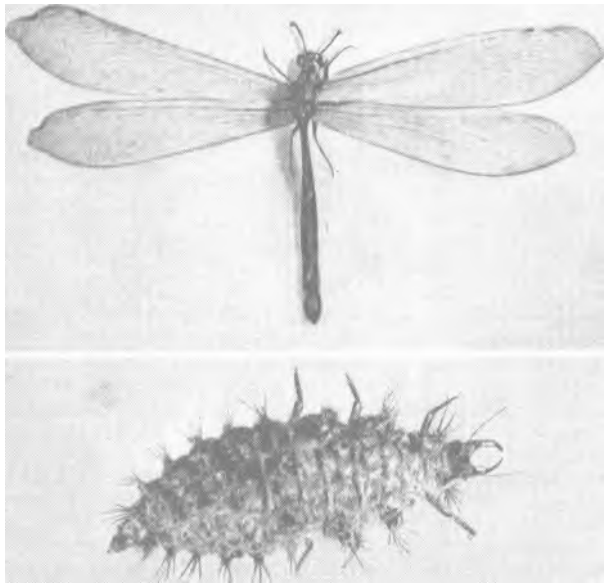
www.frenchpdf.com

Remède : Arracher et brûler les pieds malades pour éviter la contagion. Désinfecter les semences en employant le formol ou un produit organo-mercurique. Au cas où l'infection se serait répandue, ne pas replanter de Crucifères avant 3 ans sur la planche contaminée.

NERVURES Lignes formées de fibres et de vaisseaux constituant l'armature des feuilles.

NEUTRE Nom sous lequel on désigne une fleur dont les organes sexuels ont avorté (on dit aussi stérile). Chez les insectes vivant en société (Abeilles, Fourmis) on appelle neutres les individus impropres à la reproduction, dénommés aussi « ouvrières ».





(Cl. J. Vincent.)
DEUX NÉVROPTÉROÏDES : En haut : LE FOURMI-LION. INSECTE EN VOL. En bas : LARVE DE CHRYSOPA MANGEUSE DE PUCERONS (Hémérobidæ).

NÉVROPTÉROÏDES Superordre comprenant des insectes munis de deux paires d'ailes membraneuses et ayant une bouche conformée pour broyer. Les Névroptéroïdes sont divisés en plusieurs ordres, dont l'ordre des Planipennes, auquel appartiennent trois insectes utiles : l'Hémérobe, la Chrysope dont les larves se nourrissent de pucerons, et le Fourmi-Lion dont les larves chassent les fourmis.

NICOTINE Produit extrait des feuilles du tabac, et constituant l'un des meilleurs insecticides.

Description. — A l'état pur, la nicotine est un liquide incolore, soluble dans l'eau et bouillant à 247° C. La nicotine présente les qualités suivantes : grande puissance meurtrière sur les parasites, dont les centres nerveux sont paralysés par les vapeurs de nicotine qu'ils respirent, effet nul sur les plantes, même jeunes et en fleurs, et enfin facilité d'emploi due à la stabilité chimique de la nicotine.

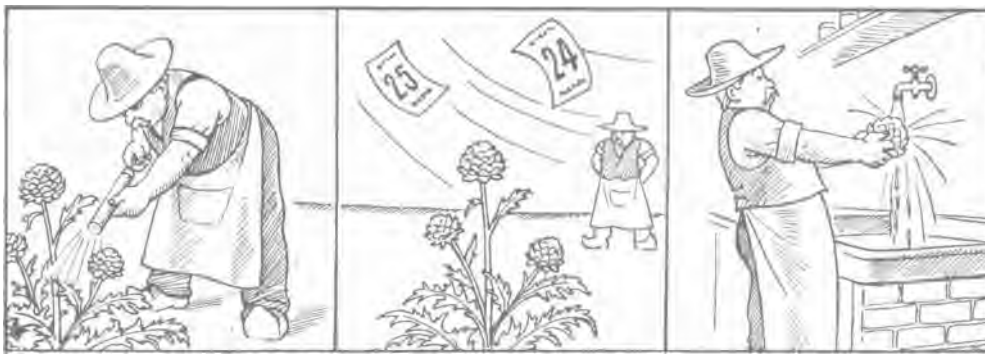
Toutefois, la nicotine est également un poison violent pour l'homme et l'on doit toujours se laver soigneusement les mains après en avoir manipulé, car le peu qu'on en avale provoque une intoxication qui est parfois mortelle.

Présentation. — La nicotine est vendue soit par la Régie des Tabacs français, sous forme de sulfate de nicotine, soit par les fabricants d'insecticides, sous forme de solutions prêtes à être pulvérisées.

On se reportera, pour les doses qu'il faudra mélanger à l'eau, aux variétés potagères pour lesquelles ce traitement est indiqué. En général, cette dose oscille entre 2 à 4 gr. d'extrait titré par litre d'eau. Cette dilution ne doit d'ailleurs pas être utilisée telle quelle ; il est nécessaire de lui ajouter deux produits : un produit mouillant, permettant à la dilution nicotinée de se répartir bien également sur la plante, et un autre produit capable de provoquer un dégagement progressif et complet des vapeurs de nicotine.

Le savon blanc de Marseille (préférable au savon noir, qui peut attaquer les plantes) est un bon mouillant. On en pèse 7 gr. et demi par litre de dilution qu'on râpe et qu'on fait fondre dans le liquide. On doit n'utiliser que les eaux de pluie ou les eaux non calcaires, les seules

www.frenchpdf.com



LES LÉGUMES TRAITÉS A LA NICOTINE NE DOIVENT ÊTRE CONSOMMÉS QU'AU MOINS 45 HEURES APRÈS TRAITEMENT. ILS DOIVENT SUBIR, AU PRÉALABLE, UN LAVAGE ABONDANT

dans lesquelles le savon puisse se dissoudre intégralement. On trouve, d'autre part, dans le commerce, d'excellents mouillants à base de sulforicinate, de fiel de bœuf et d'alcools terpiniques sulfonés.

Le produit libérant les vapeurs de nicotine est le carbonate de soude. La dose convenable à appliquer est de 3 dgr. de carbonate de soude par litre. La dose d'un gramme, souvent préconisée, est trop forte et libère trop rapidement la nicotine.

Les insecticides nicotinés du commerce, tout préparés, sont de beaucoup préférables. Ils simplifient les manipulations, car, contenant déjà les produits mouillants, il suffit, au moment de s'en servir, de les diluer dans la quantité. d'eau requise *(voir tarit Vilmorin*, **INSECTICIDES).**

En dehors des liquides nicotinés, on trouve également dans le commerce soit des savons nicotinés en paillettes ou en pains, soit des produits secs imprégnés de nicotine, propres à enfumer les serres, ou à utiliser en poudrages dans le potager.

Emploi. — Les solutions nicotinées sont pulvérisées sous pression sur les plantes au moyen d'une seringue *(voir* **PULVERISATION).**

La nicotine étant un poison, les parties des plantes qui en ont été arrosées ne doivent pas être consommées avant 2 jours au moins, et après avoir été copieusement lavées à pleine eau.

NITRATES Sels résultant de la combinaison de l'acide nitrique (ou azotique) avec une base. Les nitrates sont naturels, comme le nitrate de soude (salpêtre du Chili), le nitrate de potasse (salpêtre), ou obtenus artificiellement. Ils sont solubles dans l'eau et se décomposent à la chaleur en dégageant de l'oxygène ; c'est ainsi qu'on reconnaît les nitrates par l'activité qu'ils donnent à la combustion lorsqu'on en jette sur des charbons rouges.

La formation des nitrates dans le sol résulte de l'action de ferments spéciaux sur les matières azotées *(voir* **NITRIFICATION),** dont les plantes absorbent une grande partie sous forme de nitrates ; ils sont donc d'une importance considérable comme engrais *(voir ce mot).*



LE NITRATE DE CHAUX DOIT ÊTRE CONSERVÉ EN LIEU SEC ET DANS DES RÉCIPIENTS ÉTANCHES

NITRATE D'AMMONIAQUE Sel obtenu par synthèse et contenant environ 17 % d'azote ammoniacal et 17 % d'azote nitrique. Il est vendu sous forme granulée et s'emploie dans le même but que le nitrate de soude ou de chaux. Toutefois, son action est plus lente et plus régulière, l'effet de l'azote ammoniacal, retenu par le pouvoir absorbant du sol, venant prolonger celui de l'azote nitrique, rapidement transformé en

www.frenchpdf.com

nitrate de chaux et aussitôt absorbé par les plantes. On le répand à la dose de 15 à 20 gr. par mètre carré, en couverture, ou enfoui par un bêchage. On utilise également cet engrais sous forme liquide, en arrosages, à raison de 5 gr. par 10 litres d'eau qu'on répandra une fois la première semaine, et deux fois ensuite pendant_ la seconde semaine, après avoir bien humecté le terrain.

NITRATE DE CHAUX Sel artificiellement produit par synthèse et que l'on trouve dans le commerce sous forme de granulés de teinte grisâtre, titrant 13 à 15 % d'azote nitrique et 26 à 28 % de chaux combinée.

Le nitrate de chaux s'emploie comme le nitrate de soude, à raison de 20 à 30 gr. au mètre carré. Mais il est immédiatement assimilable, sans transformation préalable, par les plantes. Son application est particulièrement intéressante pour les terres argileuses décalcifiées.

Cet engrais étant très déliquescent, on évitera de le répandre par temps humide et on le conservera en lieu sec, en barils étanches.

NITRATE DE POTASSE Sel naturel, appelé aussi Nitre ou Salpêtre. Le produit industriel renferme environ 13,5 % d'azote, 46,5 % de potasse et 40 % d'oxygène. C'est un engrais cher, mais de réelle valeur, surtout pour la culture des légumes-racines (Carottes, Betteraves) et des Pommes de terre. On l'applique a la dose de 20 gr. au mètre carré.

NITRATE DE SOUDE Sel naturel provenant originairement de gisements situés au Chili et se présentant, après raffinage, sous forme de granulés grisâtres, titrant 15,50 % d'azote. C'est le plus ancien des engrais azotés.

L'industrie réalise la synthèse du nitrate de soude par réaction de l'acide nitrique sur le carbonate de soude. Le produit obtenu a l'aspect de cristaux blancs et dose 16 % d'azote.

Le nitrate de soude s'emploie en couverture, au printemps ou en été, pour stimuler le départ de la végétation, ou lorsqu'on s'aperçoit qu'elle fléchit. On le répandra juste au moment où son effet apparaît nécessaire, car celui-ci n'est pas durable.

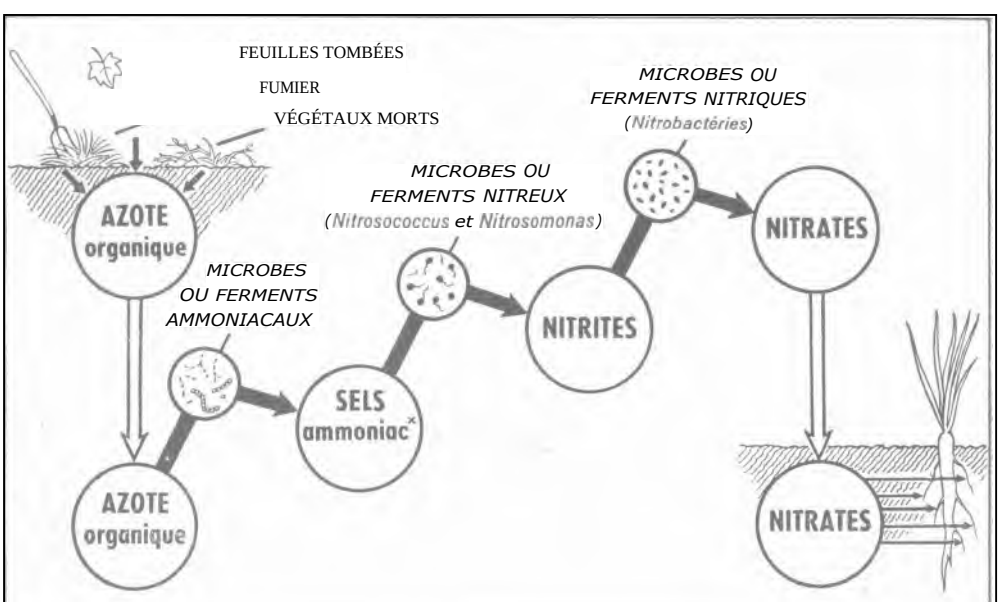
Pour éviter qu'il ne s'en perde une partie, mieux vaut l'appliquer en deux fois, à 3 semaines d'intervalle, à raison de 20 à 40 gr. au mètre carré chaque fois.

Cet engrais convient à tous les terrains, sauf les terrains argileux.

Comme il est très avide d'humidité, on devra le conserver dans des locaux secs et en sacs imperméables ou en récipients métalliques clos. Détruire les sacs vides, ils peuvent empoisonner les animaux.

NITRIFICATION Opération à la suite de laquelle est rendue assimilable, par les plantes, l'azote organique contenu dans le sol. L'azote ainsi transformé est indispensable à l'élaboration de la sève brute. Faute d'une transformation complète de l'azote organique, la plante mourrait.

Quelques exceptions existent cependant : 10 pour des plantes comme la Citrouille, le Mals,



PAR LA NITRIFICATION, L'AZOTE ORGANIQUE EST SUCCESSIVEMENT TRANSFORME EN SELS AMMONIACAUX, EN NITRITES, PUIS EN NITRATES

www.frenchpdf.com

l'Orge, dont les racines absorbent directement l'azote organique du sol ; 2° pour les Légumineuses : Fève, Haricot, Lentille, Pois, qui puisent dans l'air souterrain l'azote nécessaire à leur alimentation par l'intermédiaire d'une bactérie dont les colonies se fixent sur leurs racines.

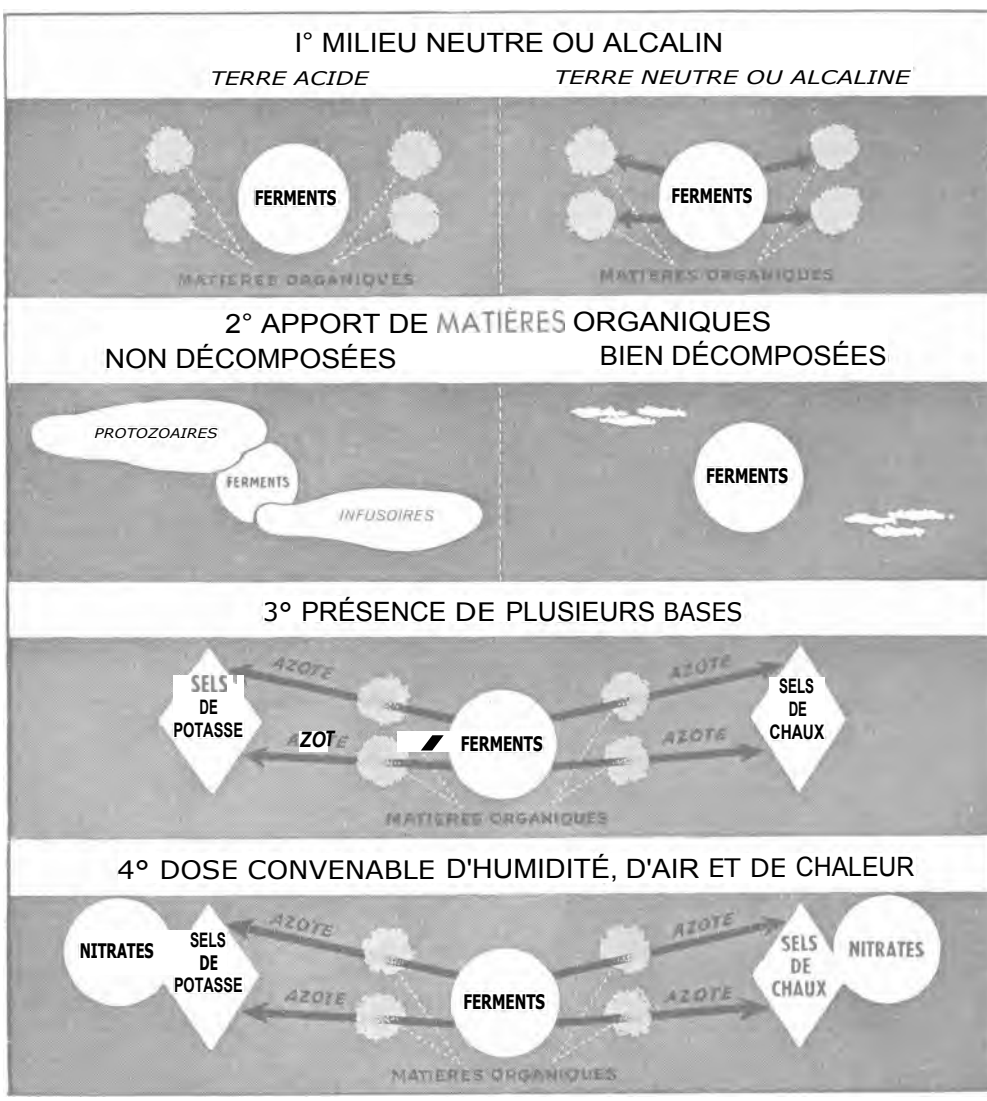
La transformation de l'azote organique (ou azote ammoniacal) en azote assimilable (ou azote nitrique) est placée sous l'entière dépendance d'êtres infiniment petits, micro-organismes, bactéries ou ferments, qui pullulent en plus ou moins grande quantité dans le sol.

L'existence et l'utilité de ces éléments microscopiques vivants sont mises en évidence quand on brûle des tas d'herbes à même la terre : la place du foyer reste stérile alors qu'autour la végétation continue ; c'est donc qu'il y avait des principes de fertilité que la chaleur a détruits. Ces principes de fertilité ne pouvaient être que des organismes vivants.

La transformation de l'azote organique en azote assimilable a lieu en deux étapes : 1° transformation de l'ammoniaque en nitrites sous l'action d'un ferment nitreux *(nitrosomonas)* ; 2° transformation des nitrites en nitrates assimilables sous l'action d'un ferment nitrique *(nitrobacteries)*.

Puisque la présence de ces ferments est indispensable dans les terres de culture pour que la végétation puisse s'y développer, il est extrêmement intéressant de connaître quels sont les moyens de favoriser leur multiplication.

CONDITIONS FAVORABLES DE LA NITRIFICATION



1° Milieu neutre ou alcalin. — Tout d'abord ces 2 ferments *(nitrosomonas et nitro bactéries)* ont besoin pour vivre d'une terre neutre ou légèrement alcaline. Une terre acide leur est

www.frenchpdf.com

contraire. C'est ainsi que la chaux (craie ou marne) augmente leur activité, alors que le fumier non encore décomposé, ou trop pailleux, la supprime.

2° Apport de matières organiques entièrement décomposées (fumier) qui, sous forme d'humus, permet à la terre de retenir une certaine humidité. Quand le fumier est encore en voie de décomposition, il est colonisé par des animaux élémentaires imperceptibles (infusoires et protozoaires), mais cependant beaucoup plus gros que les bactéries (jusqu'à 50 fois), aux dépens desquelles ils vivent. Il faut donc que le fumier soit complètement décomposé pour que les infusoires et protozoaires disparaissent et cèdent la place aux bactéries de la nitrification.

3° Présence de plusieurs bases, sels de potasse et sels de chaux, susceptibles de se combiner à l'acide nitrique à mesure qu'il se forme et permettant à l'azote de s'y fixer.

4° Eau, air et chaleur. — L'humidité est celle qui convient aux plantes ; l'air, qui fournit l'oxygène indispensable aux bactéries, est mis en circulation dans le sol par les labours, les binages et les sarclages ; enfin, la température nécessaire à la vie des bactéries est celle qui est comprise entre 7° et 55° C, le maximum d'activité des ferments nitriques étant obtenu vers 37°.

NITRO-POTASSE Engrais constitué par un mélange de nitrate d'ammoniaque synthétique et de chlorure de potassium, titrant 8,25 % d'azote ammoniacal, 8,25 % d'azote nitrique et 25 % de potasse du chlorure de potassium. Cet engrais, particulièrement intéressant pour la culture potagère, s'emploie, au printemps, à raison de 2.) à 30 gr. au mètre carré.

NOCTUELLES Papillons appartenant à la famille des Noctuidés, et comprenant de nombreuses espèces, dont les Chenilles sont presque toutes polyphages- c'est-à-dire qu'elles dévorent les feuilles de plantes variées, sans se spécialiser particulière, ment sur aucune.

Description. — Les Papillons sont d'assez grande taille (30 à 45 mm.). On les reconnaît à leur thorax massif, recouvert de sortes d'écailles, à leurs ailes antérieures triangulaires présentant 2 taches caractéristiques, l'une ronde, l'autre ayant la forme d'un haricot ou d'un rein, et à leurs ailes postérieures plus courtes et toujours plus claires, bordées d'une frange étroite. Ils ont des couleurs assez soutenues : gris, brun, brun rouge ou jaune. Pendant la journée, ils fuient la lumière et restent immobiles sur les murs, sous les feuilles ou sur les écorces, avec lesquelles ils se confondent. Dès la tombée du jour, ils prennent leur vol et butinent le nectar des fleurs jusqu'au matin.

Les Chenilles des principales espèces de Noctuelles polyphages sont de grosses larves, cylindriques, sans poils, de couleur terne, atteignant jusqu à 5 cm. de longueur. Les moeurs de ces Chenilles sont nocturnes, comme celles des Papillons ; elles sortent la nuit pour dévorer les feuilles et les pousses des végétaux. Pendant la journée, elles se trouvent le plus souvent sous les pierres et les mottes de terre ; lorsqu'on les saisit, elles s'enroulent rapidement et restent ainsi immobiles assez longtemps. Elles ne tissent pas de cocons, elles se chrysalident dans une logette à paroi lisse, qu'elles construisent dans le sol.

ESPÈCES NUISIBLES DANS LES POTAGERS

On en trouve 6, parmi les plus à craindre :

1° La Noctuelle des Moissons *(Euxoa segetum)*, qui apparaît en mai, est l'une des plus redoutables. Elle pond sur les plantes basses couvrant bien le sol, ou sur le sol même. Les jeunes Chenilles s'attaquent, dès leur naissance, aux plantes qui ont abrité l'incubation, en général des Liserons ou des Plantains. Après 4 mues, la larve (bien connue des cultivateurs sous le nom de « Ver gris ») atteint son développement, en même temps que sa voracité augmente. C'est à ce moment que, rampant à la surface du sol, elle attaque les plantes potagères : Salades, Pommes de terre, Choux, Épinards, Radis, Ognons, etc., dont elle ronge le collet.

Destruction: Préventivement, par des binages fréquents, détruire avec soin les mauvaises herbes sous les feuilles desquelles se produit la ponte des Papillons : Liserons, Plantains, Rumex, etc. De cette façon on peut éviter que la ponte ait lieu, car il est ensuite difficile de se débarrasser des Vers gris. S'il y en a, les ramasser, à la main, soit dans le sol au collet des plantes, soit sous des pièges préalablement disposés sur la terre : tuiles, pierres plates, sous lesquelles ils se cachent pendant la journée.

2° La Noctuelle potagère *(Polia oleracea)*. — Les pontes s'effectuent principalement sur les feuilles des Crucifères et des Betteraves, mais aussi sur les plantes les plus diverses. Les Chenilles, après 5 ou 6 mues successives, se dispersent sur les feuilles des Crucifères, qu'elles dévorent de part en part, sans cependant que leurs dégâts soient jamais très importants.

3° La Noctuelle du Chou *(Mamestra brassicæ)*. — Les pontes s'effectuent courant juillet sur la face inférieure des feuilles des Crucifères : Choux, Navets, Raves, etc. Les Chenilles subissent 5 mues successives pour atteindre leur complet développement. Elles causent de grands ravages dans les plantations de Choux.

Destruction : Ramasser les Chenilles et écraser les pontes visibles à la face inférieure des feuilles.

www.frenchpdf.com



LA NOCTUELLE DE LA POMME DE TERRE (HYDROECIA MICACEA). Grossie environ 2 fois.



(Cl. I. Vincent.)

DÉGÂTS DE NOCTUELLES DU CHOU



UNE NOCTUELLE NUISIBLE A TOUTES LES CULTURES (LYCOPHOTIA SAUCIA). Grossie environ 2 fois.

www.frenchpdf.com

NOCTUELLES



NOCTUELLE DES ARTICHAUTS (GORTYNA FLAVAGO)
Enverg. 3 d 4 cent.



NOCTUELLE POTAGÈRE (POLIA OLERACEA)
Nuisible sus Chou,. Enverg. 4 cent.



Enverg. 3,5 d 4 cent.
NOCTUELLE DES TOMATES (LEUCANIA OBSOLETA)



NOCTUELLE (AGRO TIS C. NIDRUM)
Nuisible à toutes les cultures. Enverg. 3.5 à 4,5 cent.



MAMESTRE DU CHOU (MAMESTRA BRA SSICÆ)
Enverg 4 4 0.5 cent.



NOCTUELLE FIANCEE (AGROTIS PRONUBA)
Nuisible d foules les cultures
Enverg 5 d C cent.

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

40 La Noctuelle des Artichauts *(Gortyna flavago).*

50 La Noctuelle de la Pomme de terre *(Hydrœcia micacea).*

6° La Noctuelle des Tomates *(Leucania obsoleta).*

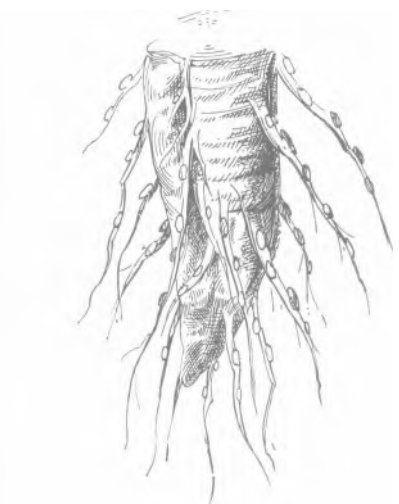
Les chenilles de ces Noctuelles s'introduisent dans les tiges de la plante hôte en y creusant une galerie longitudinale ; les tiges se fanent et se cassent facilement. Les larves de *Leucania obsoleta* poussent leur galerie jusque dans les fruits, qui cessent de croître et tombent ; les Chenilles âgées passent d'un fruit à l'autre et peuvent en détruire plusieurs successivement.

Destruction : Les moyens de lutte contre ces Noctuelles sont réduits en raison de la difficulté d'atteindre les larves dont l'existence se passe sous la protection de tissus végétaux. Les pulvérisations de bouillie bordelaise sur les Tomates, au printemps, sont conseillées par certains spécialistes, comme pouvant avoir un effet répulsif pour les jeunes larves au moment de leur pénétration dans la plante. Arracher et brûler tous les pieds atteints.

On compte encore la Noctuelle fiancée *(Triphæna pronuba* ou *A grotis pronuba),* la Noctuelle point d'exclamation *(Agrotis exclamationis),* etc. Nous ne nous y arrêterons pas davantage, toutes ces Noctuelles ayant les mêmes mœurs. D'une façon générale la meilleure méthode de destruction des Noctuelles est la chasse tant aux Papillons qu'aux larves, soit à l'état de Chenilles, par le ramassage, soit à l'état de chrysalides par leur mise à jour au cours du labour d'automne, qui permet de les détruire. Aux mois de juillet et août, la capture des Papillons peut se faire la nuit, à l'aide de pièges lumineux.



(Cl. L. Vincent.)
NODOSITÉS SUR RACINE DE POIS

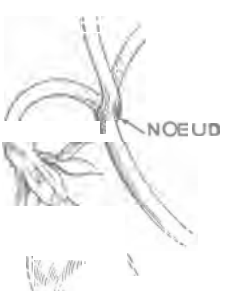


NODOSITÉS
SUR RADICELLES DE BETTERAVE

NODOSITÉS Se dit surtout des gonflements provoqués à l'extrémité des radicelles des Légumineuses par le *Bacterium radicicola,* micro-organisme qui a la propriété de fixer l'azote de l'air et de le restituer à la plante sous la forme assimilable de protéine soluble.

Ce mot peut également désigner les manifestations de la Hernie *(voir ce mot)* sur les racines du Chou ou les dégâts des nématodes sur les radicelles des Betteraves, Cucurbitacées, etc.

NŒUD Augmentation naturelle de volume qui s'observe sur la tige des plantes au point d'attache d'une feuille. Ce mot désigne également tout renflement se produisant sur une racine ou une tige.



NØ SUR TIGE DE POIS

NOIR Nom sous lequel on désigne parfois l'affection cryptogamique qui se traduit, sur les plantes, par une coloration noire des parties atteintes *(voir* **FUMAGINE).**

NOIR ANIMAL Produit résultant de la calcination des os, portés à une très haute température, en vase clos. Le noir animal, après avoir été utilisé comme décolorant dans l'industrie sucrière, constitue encore un engrais phosphaté non

www.frenchpdf.com

négligeable. Les noirs de raffineries titrent de 50 à 73 % de phosphate de chaux, ils ont l'apparence d'une substance pâteuse et grasse qui contient 1,5 à 2 % d'azote, les noirs de sucreries dosent de 65 à 75 % de phosphate de chaux et de 15 à 25 % de carbonate de chaux, ils se présentent sous la forme de substances sèches.

NOVEMBRE **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS** à la fin de l'ouvrage.

NULLE Maladie cryptogamique des Concombres et des Melons. Sous le nom de « Nuile », on confond souvent plusieurs affections à symptômes semblables, mais qui sont causées par des champignons différents.

La Nuile ou Cladosporiose est due au *Scolecotrichum melophtorum* (ou *Cladosporium cucumerinum*). Cette maladie apparaît le plus souvent en juin, lorsque le temps est humide et froid, Elle se reconnaît à la présence sur les tiges, les feuilles et les fruits, de taches brunâtres qui s'étendent en largeur et gagnent surtout en profondeur, corrodant et détruisant les tissus. Le fond des dépressions se recouvre d'un duvet olivâtre duquel sourdent quelquefois des gouttelettes de gomme. La marche de l'affection est très rapide ; en quelques jours, les feuilles peuvent se dessécher entièrement, les fruits pourrir et la récolte être anéantie.



(Cl. J. Vincent.)
NUILE SUR FEUILLES ET FRUIT DE CUCURBITACÉE

Remède: On préconise de traiter préventivement la terre à la bouillie bordelaise neutre, d'y repiquer le plant et ensuite de pulvériser sur celui-ci, dès la reprise, une solution d'oxychlorure à 1 %. Précaution que l'on renouvellera à la mise en place.

On devra, en tous les cas, lorsqu'un plant est reconnu atteint, l'arracher et le brûler sur place afin d'éviter la propagation de la maladie.

La Nuile ou Chancre est produite par le *Colletotrichum oligochætum* (ou *Glœosporium lagenarium*), champignon très voisin de celui de l'Anthracnose du Haricot. Le mal consiste en altérations grisâtres qui se creusent dans les tiges et se montrent également sur les fruits jeunes. Il semble que l'apparition de ces lésions soit, comme la Nuile, subordonnée à un retour du froid après une période humide. Mais ce qui différencie le chancre de la Cladosporiose, c'est la présence de pustules rosées au fond des excavations produites par le champignon.

Remède : Préventivement, faire deux pulvérisations de bouillie bordelaise neutre.



(Cl. J. Vincent.)
DETAIL DE NUILE SUR FEUILLE DE CUCURBITACÉE

www.frenchpdf.com

Lorsque la maladie est déclarée, racler les lésions et sécher ensuite la plaie mise à vif avec une pincée de chaux vive ou d'oxychlorure de cuivre en poudre.

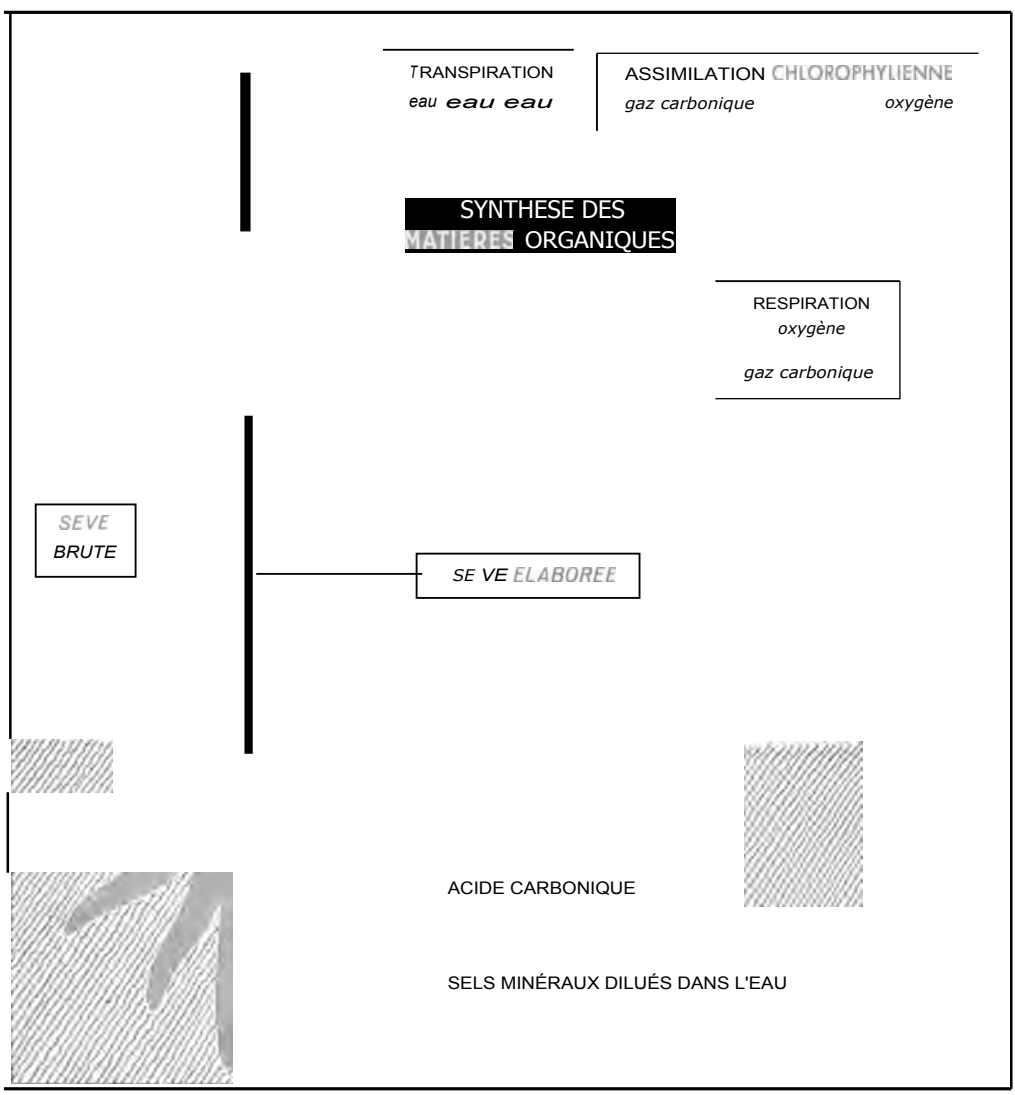
On agira de même avec les chancres qui peuvent se former sur les tiges à la suite de coupes mal faites au moment de la taille.

Le Grillage des feuilles. — Cette maladie, provoquée par l'*Alternaria brassicæ*, couvre de larges taches brunes les feuilles qui semblent avoir été touchées par le feu, d'où le nom de l'affection. Ces taches présentent de grandes analogies avec celles des Nuiles, mais alors que, dans celles-ci, les pustules rosées ou olivâtres n'apparaissent au creux des dépressions qu'à un stade avancé des lésions, dans le grillage des feuilles, les pustules, qui sont jaunâtres, se montrent dès le début.

Remède Préventivement, pulvérisations à la bouillie bordelaise neutre ou à l'oxychlorure.

NUTRITION Ensemble des phénomènes par lesquels les végétaux se nourrissent et se développent. Leur nourriture est fournie aux plantes par 2 éléments : la terre et l'air.

La terre donne aux racines des sels minéraux fertilisants mélangés à de l'eau. Cette solution, qui constitue la sève, brute monte à travers la tige jusqu'aux feuilles les plus élevées de la plante et là se débarrasse de l'eau en excédent sous l'effet de la transpiration.



SCHEMA DE LA NUTRITION DANS UNE PLANTE

www.frenchpdf.com

L'air procure aux feuilles (et quelque peu aux racines) le carbone et l'oxygène.

Les feuilles, par leur double fonction (fonction chlorophyllienne et respiration), absorbent le carbone et l'oxygène de l'air, nécessaires à la vie du végétal.

Les plantes empruntent donc au sol et à l'atmosphère les éléments nécessaires à leur constitution : carbone, hydrogène, azote, oxygène et matières minérales : acide phosphorique, potasse, chaux, magnésie, soufre, etc. Tous ces éléments se retrouvent dans les feuilles qui se chargent d'élaborer la sève nourricière, distribuée dans toutes les parties de la plante, pour alimenter ses différents organes, assurer leur croissance et développer son appareil de reproduction.

Une certaine quantité de la nourriture préparée par les feuilles est dérivée vers les fruits ou accumulée dans les rhizomes, les tubercules ou les racines charnues, ou encore mise en réserve soit dans l'albumen de la graine, soit dans ses cotylédons, afin de subvenir aux premiers besoins de l'embryon lorsqu'il germera.

Après avoir circulé dans toute la plante et avoir remis à chacune de ses parties les aliments qui lui convenaient, la sève retourne au sol par les racines. Elle est alors légèrement acide et possède la faculté de dissoudre les substances insolubles à l'eau qui se trouvent en contact avec les radicelles. En outre, elle apporte, aux bactéries utiles du sol, de l'oxygène et de l'acide carbonique indispensables à leur existence, fournissant ainsi sa contribution à la formation de la sève brute qui recommencera par la suite son ascension dans la plante.



NYMPHE

NYMPHE Dernier état que subissent certains insectes parvenus au terme de leurs métamorphoses, avant de se transformer en adultes ou insectes parfaits.

Chez les insectes à métamorphoses incomplètes, la nymphe est libre et active. Elle ne se distingue de la larve que par la naissance des ailes.

Chez les insectes à métamorphoses complètes, la nymphe observe le repos et ne s'alimente pas. Les nymphes peuvent être libres, c'est-à-dire que les ailes et les pattes sont détachées du corps (Coléoptères). Elles peuvent être « obtectées » et se présenter comme des momies (chrysalides des papillons). Elles peuvent être « coarctées » et avoir la forme d'un baril minuscule et hermétique (pupes des Mouches).

Dans certaines espèces, les nymphes s'enferment dans l'enveloppe protectrice d'un cocon.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947

www.frenchpdf.com



OBSCURITÉ Privation de lumière qui provoque chez les plantes vertes une maladie appelée étiolement *(voir ce mot)*. Les plantes soumises à l'obscurité prolongée présentent toutes un même symptôme qui est la décoloration. Les autres modifications subies du fait de la privation de lumière varient suivant les végétaux. En horticulture, on utilise l'obscurité pour l'obtention de légumes tendres : Céleri, Chicorée sauvage, Endive, Pissenlit, Crambé, etc. Cette pratique s'appelle le blanchiment.



(Cl. J. Vincent.)

BLANCHIMENT DE CHICORÉES-SCAROLES SOUS UN PAILLASSON OU SOUS UN POT — MANIÈRE DE PLACER LE POT SUR UNE SALADE POUR LA FAIRE BLANCHIR

OCTOBRE **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin de l'ouvrage.**

MIL **ou HILE ou OMBILIC. — Voir HILE.**

OEILLETON Bourgeon ou rameau, doté de feuilles et de racines, qui naît autour du collet de quelques plantes. Ce rejeton peut, moyennant certaines précautions, être séparé du pied mère et, planté, il fournira un nouvel individu ayant toute les qualités de la plante mère. Ce mode de reproduction par oeilletons est employé pour la multiplication de l'Artichaut *(voir ce mot)*.

www.frenchpdf.com

OEILLETONNAGE

Opération qui consiste à séparer les oeilletons de certaines plantes, pour assurer leur multiplication.

OFFICINALE Qualit d'une plante qui est employée en pharmacie pour ses propriétés bienfaisantes.

OGNON **Synonyme de BULBE** *(voir ce mot).*

OGNON ou OIGNON *(Allium cepa)* . *Famille des Liliacées.*

Description. — Plante bisannuelle et parfois vivace, dont l'origine incertaine remonte à la plus haute antiquité ; elle provient vraisemblablement de l'Asie centrale ou occidentale.



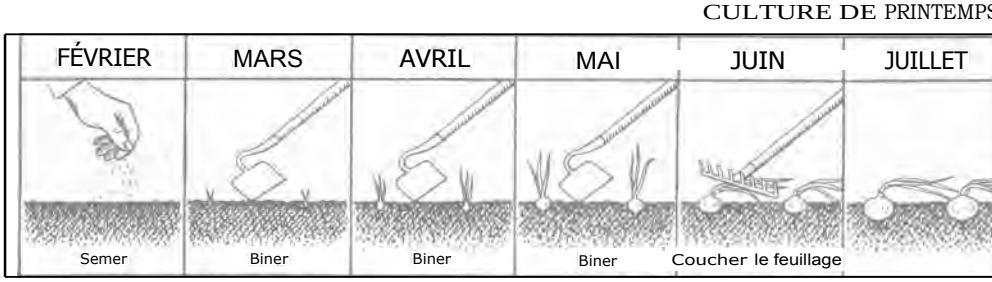
(Cl. J. Vincent.)

DIVISION D'UNE TOUFFE D'ARTICHAUT A LA BÊCHE POUR PRÉLEVER UN OEILLETON

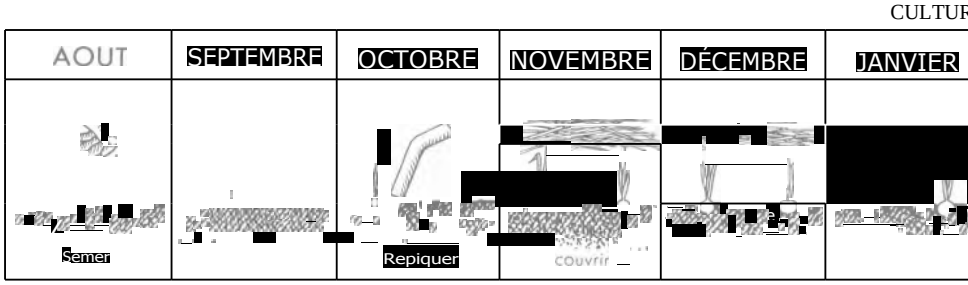
La tige de l'Ognon est réduite à un plateau qui donne naissance, inférieurement, à des racines nombreuses, blanches, épaisses, simples, et porte à la partie supérieure des feuilles dont la base charnue, renflée et embrassante, constitue un bulbe, de forme, de couleur et de dimensions différentes suivant les variétés. Ce bulbe est revêtu extérieurement d'une tunique mince et transparente, qui constitue ce qu'en terme courant on nomme la pelure. La partie libre des feuilles est allongée, cylindroïde, creuse, et se termine en pointe ; les hampes florales qui paraissent la seconde année et s'élèvent très au-dessus des feuilles, à 1 m. ou 1 m. 50, sont dressées, creuses et renflées vers le tiers inférieur de leur longueur. Les fleurs blanches ou violacées forment au sommet de la hampe une tête arrondie et très fournie. Quelquefois, au lieu de fleurs, les hampes florales portent des bulbilles *(voir ce mot).* Aux fleurs suc-

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE

CULTURE DE PRINTEMPS



CULTURE



www.frenchpdf.com

cèdent des capsules de forme triangulaire, remplies de graines noires, anguleuses et aplaties. Leur durée germinative ne dépasse guère 2 années. Un gramme en contient environ 250.

En général, la plante, après avoir grêne, périt entièrement ; cependant, on trouve quelquefois des caïeux sur des ognons ayant porté graine, et, dans ce cas, la plante peut être considérée comme vivace.

Culture. — La culture de l'Ognon se fait soit au printemps, pour récolter les bulbes à la fin de l'été, soit en automne, pour récolter en avril-mai.

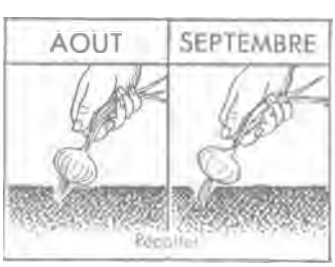


(Cl. J. Vincent)
UNE PLANTATION D'OGNONS

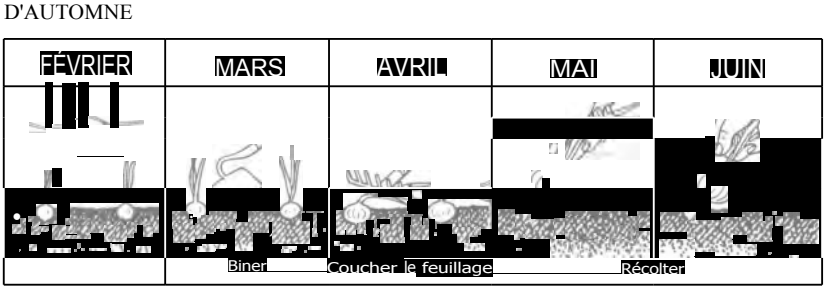
Culture de printemps. — Dès la fin de février, ou courant mars, semer en bonne terre fraîche, mais saine, bien pulvérisée à la surface, les variétés de couleur conserver. On sème soit à la volée (3 à 4 gr. au mètre carré) soit, de préférence. en rayons espacés de 20 cm., (2 a 3 gr. au mètre carré), ce qui facilite les sarclages ; la graine doit être peu enterrée, simplement recouverte par un léger ratissage et le sol plombé ; on peut recouvrir d'une mince couche de terreau, ce qui active la germination. La levée a lieu en 10 jours. Lorsque le plant est assez fort, éclaircir à 10 ou 15 cm., suivant le volume des variétés. Dans le cours de la végétation, entretenir le terrain aussi propre que possible, par des binages et des sarclages répétés, en s'abstenant d'arroser, sauf en cas de sécheresse exceptionnelle. Dans le Midi, les arrosages sont plus fréquents, mais ceux-ci doivent en tout cas cesser 15 jours à 3 semaines avant la récolte.

Pour hâter la maturation, on tord ou on couche les tiges sur le sol à l'aide d'un râteau. Il est prudent, si l'été est pluvieux, de déchausser superficiellement les bulbes, pour éviter la pourriture ; cette mesure est à prendre surtout dans les sols compacts.

L'OGNON



D'AUTOMNE



La récolte a lieu lorsque les feuilles sont fanées, à la fin de juin ou en juillet dans le Midi, en août-septembre seulement sous le climat de Paris. L'arrachage se fait par temps sec, à la main dans les terres légères, à la serfouette ou la houe dans les autres. Les Ognons arrachés doivent rester sur place pendant quelques jours, au soleil, pour se ressuyer, puis être rentrés dans un local sec, pour être conservés pendant l'hiver à l'abri de la gelée. Visiter les Ognons tous les 15 jours pour enlever ceux qui pourraient se gâter. Un mètre carré fournit environ 1 kg. 5 à 2 kg. de bulbes.

On peut également semer en pépinière en recouvrant d'une légère couche de terreau ; lorsque le plant a 15 à 20 cm., on le repique sur place après avoir coupé l'extrémité des racines et des feuilles

Ce repiquage se fait au doigt ou au plantoir en bornant convenablement les plants, de façon à presser la terre contre les racines pour faciliter la reprise, qu'on stimule en outre par un arrosage.

www.frenchpdf.com

Ognons à confire et Ognons de Mulhouse. — Les petits Ognons blancs qui accompagnent les Cornichons sont obtenus par des semis épais faits au printemps (employer de préférence l'Ognon blanc premier ou la variété « blanc hâtif de Barletta » pour cet usage). Il en est de même des Ognons dits « de Mulhouse » que l'on sème très épais (de 4 à 5 gr. au mètre carré) pour obtenir ces petits Ognons gros comme des noisettes qui seront repiqués au printemps suivant et qui donneront en quelques mois des bulbes aussi beaux que ceux qu'on obtient de plants enracinés. Bien qu'on puisse obtenir ces petits Ognons avec toutes les variétés d'Ognons de couleur, cette méthode de culture est plus particulièrement appliquée à l'Ognon jaune. On trouve dans le commerce, sous le nom d'Ognons de Mulhouse, ces petits bulbes prêts à être repiqués.

Culture d'automne. — On sème les variétés hâtives en pépinière, d'août à fin septembre ; les plants obtenus sont repiqués, après habillage, dans la seconde quinzaine d'octobre, quand ils ont atteint 15 à 20 cm. de hauteur, espacés de 10 à 15 cm. sur des lignes tracées au même écartement ; pendant l'hiver, les abriter s'il y a lieu. Dans les sols compacts et sous les climats froids, on ne procède au repiquage qu'à la fin de l'hiver, pour soustraire les bulbes aux fortes gelées ; cependant, c'est moins les gelées que le dégel que craint l'Ognon ; il dégèle sans pourrir si on a soin de ne pas y toucher à ce moment. Cette culture est pratiquée dans les régions à hiver doux comme l'Ouest et le Midi. Dans la région parisienne, ce sont les Ognons blancs hâtifs que l'on sème en automne. Un mètre carré produit environ 2 kg. à 2 kg. 5 de bulbes.

Le terrain à choisir pour la culture de l'Ognon doit être de préférence léger ou de consistance moyenne, et bien fumé l'année précédente. Ne pas fumer avec du fumier frais avant de semer ou planter, ce qui entraîne la pourriture des bulbes. On se trouvera bien d'ajouter à la fumure habituelle, à l'automne, 4 kg. de superphosphate ou de scories, et 2 kg. de sulfate de potasse à l'are, à compléter en couverture, au printemps, par 2 kg. de nitrate de soude.



OGNONS JAUNE PAILLE DES VERTUS

VARIÉTÉS I. — OGNONS BLANCS.

Ognon blanc Premier. Ognon blanc à confire — Petit, très hâtif, voisin de Merveille de Pompéi et des types les plus hâtifs : de Barletta, etc.

Ognon blanc hâtif de Barletta. — Très bonne race, des plus promptes à se former.

Ognon printanier Parisien (Vilmorin). — Le plus précoce et le plus résistant à l'hiver des Ognons blancs hâtifs.

Ognon blanc extra-hâtif des Halles (Vilmorin). — Suit le printanier Parisien ; ne gèle pas sous le climat parisien.

Ognon blanc très hâtif de Vaugirard. — Collet fin et feuillage peu abondant ; suit de quelques

www.frenchpdf.com

jours l'Ognon extra-hâtif des Halles ; rustique. On ne peut mieux le caractériser qu'en disant que c'est un Ognon de la Reine, rustique pour le climat parisien.

Ognon blanc hâtif de la Reine. — Très recommandable pour culture de primeur. Suit de quelques jours l'Ognon hâtif de Barletta.

Ognon blanc hâtif de Nocera. — Un peu moins hâtif que le précédent, mais à bulbes plus gros.

Ognon blanc hâtif de Paris. — Plus gros que l'Ognon blanc très hâtif de Vaugirard ; donne son produit 15 jours après lui. Se conserve longtemps. Rustique sous le climat parisien.

Ognon blanc de Bobigny. Ognon blanc des Vertus. — Même forme que l'Ognon jaune des Vertus. Semer au printemps pour récolte d'automne. De très bonne conservation.

Ognon blanc gros plat d'Italie. — Très bel Ognon tendre. Semer au printemps pour récolter à l'automne. Bulbes de dimensions énormes, bien réguliers.

Ognon blanc gros. Ognon de Lisbonne. — Bulbe arrondi, bien qu'assez tardif, il *se* conserve mal. Vigoureux, se cultive pour consommer en ciboule. En Angleterre, il est très cultivé pour être mangé très jeune, à peine tourné, lorsque les bulbes dépassent à peine la grosseur d'une noix.

II. — OGNONS DE COULEUR.

Ognon jaune de Lescure. — Pour la région méridionale. Bulbe gros, presque plat sur la face inférieure. Se sème à l'automne.

Ognon jaune de Limoges. — Variété de l'Ognon des Vertus, mais pouvant se semer d'automne, sauf dans le nord de la France.

Ognon jaune de Mazères. Ognon jaune de Toulouse. — De bonne grosseur, ferme, à peu près sphérique, rose orangé cuivré. Excellente conservation.

Ognon jaune de Moissac. — Bulbe très plat, gros, rosé, très hâtif. Semé d'automne, repiqué au printemps, devient énorme.

Ognon jaune de Mulhouse. — Bien productif et de bonne garde. Voisin de l'Ognon jaune paille des Vertus. Un des plus gros Ognons.

Ognon jaune paille des Vertus. — Productif, d'excellente conservation. Bulbe jaune cuivré à enveloppes fermes et assez épaisses.

Ognon rosé de bonne garde. — Beau bulbe aplati, d'une étonnante conservation. Feuillage léger. Avantageux pour la culture maraîchère.

Ognon rouge vif d'août. — Très voisin de l'Ognon rouge de Huy. Semer en août pour récolter dans le courant de l'été suivant.

Ognon rouge foncé. — Bulbe aplati, à collet fin ; chair d'un rouge intense. De demi-saison, rustique et de très bonne garde.

Ognon rouge de Huy (rouge vif de Liège). — Bel Ognon dur, de couleur rouge ; très estimé en Belgique.

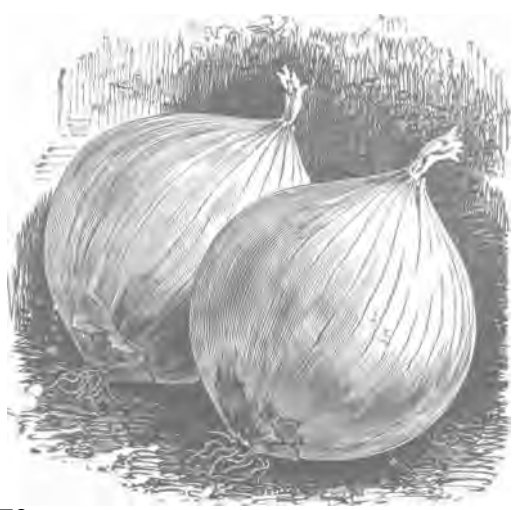
Ognon rouge gros plat d'Italie. — Bulbe déprimé d'un rouge terne. Semer d'automne ; il convient pour le Midi et les pays chauds. Chair tendre, de saveur douce.

Ognon rouge pâle de Niort. — Hâtif, productif. Se conserve bien. Très cultivé dans l'Ouest où il réussit parfaitement semé d'automne et repiqué pour récolter au printemps.

Ognon rouge rond de Toulouse. — Bulbe rond, recherché dans le Sud-Ouest. Très bel Ognon.



Ci-dessus : OGNON ROUGE DE HUY



A droite : OGNON GÉANT D'ESPAGNE

www.frenchpdf.com

OGNONS DOUX.

Ognon géant d'Espagne. — Très gros bulbe, jaune pâle, se conservant bien ; bon surtout pour le Midi.

Ognon Espagnol. Ognon Valencia. Ognon de Denia — Variété très cultivée en Espagne et dans le Sud de la France. Donne un très bel Ognon, gros sphérique, jaune, puis jaune cuivré. Saveur douce. Semer du 15 janvier à fin février ; repiquer en mars-avril.

Ognon de Madère rond. — Très volumineux, rose saumoné. Réussit surtout en climat chaud. Chair très tendre, de saveur douce.

Ognon géant de Rocca. — Dans le genre de l'Ognon de Madère. Plutôt chamois que franchement rose. De saveur très douce.

Ognons (bulbes) :

Ognon de Mulhouse (petits bulbes à replanter, 6 à 8 kg. à l'are).

Ognon d'Égypte. Ognon Rocambole (bulbes). — Se reproduit par des bulbilles qui viennent au sommet de la tige. Chair assez sucrée.

SÉLECTION VILMORIN

1o OGNONS BLANCS

Ognon blanc Premier — Ognon blanc à confire

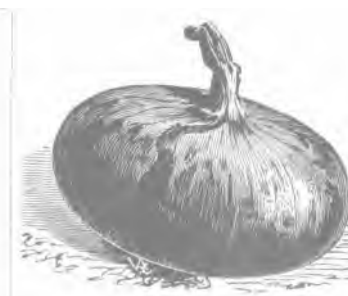
Graines. Par 30 gr..	.....	No 33.065
» » 15 » .		» 33.066
» » 10 » .		» 33.067
» » paquet	.....	» 33.069

Ognon blanc hâtif de Barletta

Graines. Par 30 gr	.....	N° 33.115
» » 15 »		» 33 116
» » 10 » .		o 33.117
» » paquet	.....	» 33.119

Ognon Printanier Parisien (Vilmorin)

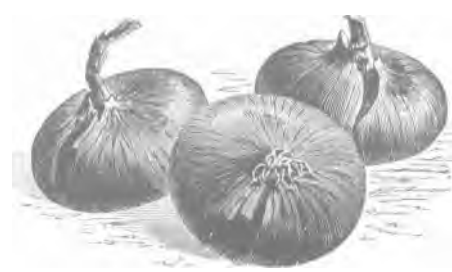
Graines. Par 30 gr..	.....	No 33.145
» » 15 » .		a 33.148
» » 10 » .		» 33.147
» » paquet	.....	» 33.149



OGNON ROUGE GROS PLAT D'ITALIE



OGNON DE MULHOUSE (A REPLANTER)



OGNON ROUGE FONCE



OGNON BLANC TRÈS NATIF DE NOCERA



OGNON BLANC GROS PLAT D'ITALIE

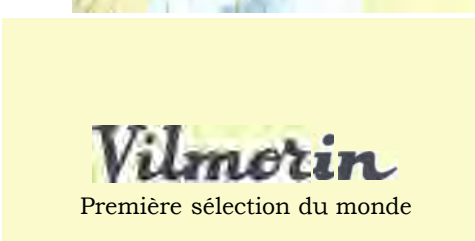
www.frenchpdf.com













www.frenchpdf.com

OGNON

Blanc gros (O. de Lisbonne)



Première sélection du monde

OGNON

jaune paille des Vertus



Vilmorin,

Première sélection du monde

OGNON

rouge pâle de Niort



Vilmorin

Première sélection du monde

OSEILLE

de Chambourcy



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Ognon blanc extra hâtif des **Halles (Vilmorin)**
Graines. Par 30 gr. N° 33.155
» » 15 » .....» 33.156
» » 10 » ..... » 33.157
» » paquet .....» 33.159

Ognon blanc très hâtif de Vaugirard
Graines. Par 60 gr ..... N° 33.184
» » 30 » .....» 33.185
» » 15 » .....» 33.186
» » 10 » .....» 33.187
» » paquet .....» 33.189

Ognon blanc hâtif de la Reine
Graines. Par 30 gr. ..... N° 33.215
» » 15 » .....» 33.216
» » 10 » ..... » 33.217
» » paquet .....» 33.219

Ognon blanc hâtif de Nocera
Graines. Par 30 gr... 33.255
» » 15 » . . » 33.256
» » 10 » .....» 33.257
» » paquet ..... » 33.259

Ognon blanc hâtif de Paris (vrai)
Graines. Par 60 gr. ..... NO 33.284
» » 30 » .....» 33.285
» » 15 » .....» 33.286
» » 10 » . . . » 33 287
» » paquet .....» 33.299

Ognon blanc de Bobigny- Ognon blanc des Vertus
Graines. Par 30 gr ..... N° 33.455
» » 15 » .....» 33.456
» » 10 » .....» 33.457
» » paquet ..... » 33.459

Ognon blanc gros plat d'Italie
Graines. Par 60 gr ..... No 33.494
» » 30 » . . . » 33.495
» » 15 » . . . » 33.496
» » 10 » . . . » 33.497
» » paquet ..... » 33.499

Ognon blanc gros - Ognon de Lisbonne
Graines. Par 30 gr. ..... N° 33.525
» » 15 » . . . » 33.526
» s 10 u . . . » 33.527
» » paquet ..... » 33.529

2" OGNONS DE COULEUR

Ognon **jaune de Lescure**
Graines. Par 30 gr.. NO 33.895
» » 15 s . . . . » 33.696
» » 10 » . . » 33.697
» » paquet ..... » 33.699

Ognon jaune de Limoges
Graines. Par 30 gr.. N° 33.725
» » 15 » .....» 33.726
» » 10 » ..... » 33.727
» » paquet ..... » 33.729

Ognon jaune de Mazères

Ognon jaune de Toulouse
Graines. Par paquet N° 33.749

Ognon jaune de Moissac
Graines. Par paquet No 33.789

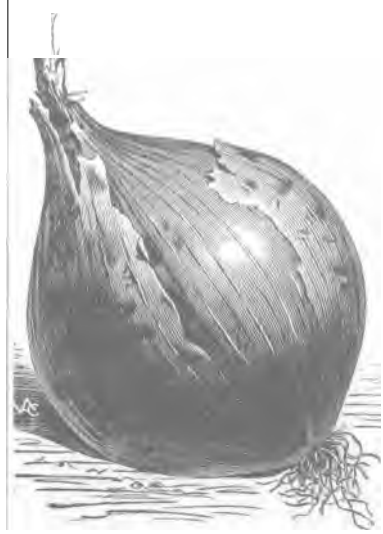
Ognon jaune de Mulhouse
Graines. Par 60 gr. N° 33.834
» » 30 » . .....» 33.835
» » 15 » . .....» 33.836
» » 10 » . .....» 33.837
» s paquet .....» 33.839

Ognon jaune paille des Vertus
(race maraîchère)
Graines. Par 30 gr. N° 34.075
» » 15 » . .....» 34.076
» » 10 » . .....» 34.077
» » paquet ..... » 34.079

Ognon rosé de bonne garde
Graines. Par paquet N° 34.149



OGNON BLANC
TRÈS NATIF DE LA REINE



OGNON DE MADÈRE ROND



OGNON ROSE DE BONNE GARDE

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Ognon rouge vif d'août

Graines. Par 30 gr. ..... N° 34.215
» » 15 » ..... » 34.216
» » 10 » ..... » 34.217
» » paquet ..... » 34.219

Ognon rouge foncé

Graines. Par 60 gr. ..... No 34.274
» » 30 » ..... » 34.275
» » 15 » ..... » 34.276
» » 10 » ..... » 34.277
» » paquet ..... » 34.279

Ognon rouge de Huy (rouge vif de Liége)

Graines. Par 30 gr. ..... NO 34.335
» » 15 » ..... » 34.336
» » 10 » ..... » 34.337
» » paquet ..... » 34.339

Ognon rouge gros plat d'Italie

Graines. Par 60 gr. ..... N° 34.354
» » 30 » ..... » 34.355
» » 15 » ..... » 34.356
» » 10 » ..... » 34.357
» » paquet ..... » 34.359

Ognon rouge pâle de Niort
(race maraîchère)

Graines. Par 125 gr. ..... N° 34.403
» » 60 » ..... » 34.404
» » 30 » ..... » 34.405
» » 15 » ..... » 34.406
» » 10 » ..... » 34.407
» » paquet ..... » 34.409

Ognon rouge rond de Toulouse

Graines. Par 30 gr. ..... N° 34.455
» » 15 » ..... » 34.456
» » 10 » ..... » 34.457
» » paquet ..... » 34.459

OGNONS DOUX

Ognon géant d'Espagne

Graines. Par 30 gr. ..... N° 34.635
» » 15. » . ..... » 34.638
» » 10 » . ..... » 34.637
» » paquet ..... » 34.639

Ognon Espagnol - Ognon Valencia
Ognon de Denia

Graines. Par 30 gr. ..... N° 34.679
» » 15 » ..... » 34.678
» » 10 » ..... » 34 677
u » paquet ..... » 34.679

Ognon de Madère rond

Graines. Par 30 gr.. ..... N° 34.785
» » 15 » ..... » 34.786
» » 10 » . .. » 34.787
» » paquet ..... » 34.789

Ognon géant de Rocca

Graines. Par 30 gr N° 34.835
» » 15 » ..... » 34.836
n » 10 » ..... » 34.837
» » paquet ..... » 34.839

OGNONS (BULBES)

Ognon de Mulhouse (petits bulbes à replanter)

Bulbes. Par 10 kilog. ..... N° 34.900
» » 500 gr. » 34.901
» » 200 » . ..... » 34.902
» » 100 » . ..... » 34.903

Ognon d'Égypte - Ognon Rocambole
(bulbes)

Bulbes. Par 100 gr.
» Par 60 j »



A gauche : OGNON ESPAGNOL

A droite : OGNON DE MAZÈRES

www.frenchpdf.com

Maladies. — Un certain nombre de maladies peuvent attaquer l'Ognon, parmi celles-ci il convient de citer :

La **Graisse —** Infection qui apparaît surtout dans les terrains argileux et qui se traduit par la pourriture des bulbes qui dégagent alors une odeur désagréable. Elle est causée par une bactérie *(Bacillus cepivorus). Voir* **GRAISSE.**

Remède : Chaque plant attaqué devenant un foyer d'infection, arracher et brûler les plants atteints dès que la maladie est constatée ; planter en sol sain et enfin, alterner les cultures.

Le **Charbon** *(Urocystis cepulæ)* attaque surtout les jeunes plants, qui se couvrent de lignes charbonneuses, se dessèchent et meurent. *Voir* **CHARBON** *et* **UROCYSTIS**.

Remèdes : Arracher et brûler les pieds atteints. Préventivement, laisser tremper pendant 12 heures les graines dans une solution de sulfate de cuivre à 0,50 %.

Le **Mildiou de** l'Ognon *(Peronospora Schleideni)* qui se manifeste par des taches jaunâtres sur le feuillage. Les pieds attaqués jaunissent et dépérissent. *Voir* **MILDIOU.**

La **Rouille du Poireau** *(Puccinia porri) Voir* **ROUILLE.**

La **Maladie de l'Ail** *(Pleospora herbarum)* se rencontrent quelquefois sur l'Ognon.

Remède : Pour ces trois maladies, pulvérisations à la bouillie bordelaise ou à l'oxychlorure de cuivre.

La **Pourriture** des **bulbes,** due au *Botrytis cana* (ou *Sclerotinia Libertiana)* qui se déclare surtout dans les terres humides ou ayant reçu du fumier frais.

Remède : Pas d'autre remède que l'incinération des pieds et des bulbes atteints. Suspendre la culture des Liliacées pendant plusieurs années dans le sol contaminé.

Insectes nuisibles. — En raison de leur forte odeur, assez peu d'insectes attaquent les Ognons; toutefois, ils ont quelques ennemis qui peuvent se montrer très redoutables, ce sont :

Le Criocère **de** l'Ognon *(Lilioceris merdigera).* Coléoptère de 6 à 7 mm., d'un rouge vif dont les larves dévorent les feuilles. *Voir* **CRIOCERE**.

Destruction : Pulvérisations de nicotine savonneuse à 1,5 0/ ₀0.

Les **Brachycerus,** Curculionidés dont les larves attaquent les bulbes. L'aire de répartition de ces insectes se limite au bassin méditerranéen. *Voir* **BRACHYCERUS**.

Destruction : Le tri des bulbes attaqués, que l'on fera au moment de la récolte, et leur destruction par le feu, sont les seuls moyens de lutte qu'on ait contre ces insectes.



(Cl. J. Vincent.)
MILDIOU DE L'OGNON, VISIBLE SUR LES FEUILLES QUI SE TACHENT DE JAUNE ET S'INCLINENT VERS LE SOL*



(Cl. J. Vincent.)
PORTION DE FEUILLE D'OGNON FORTEMENT GROSSIE MONTRANT DES PUSTULES DE ROUILLE*

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
POURRITURE DES BULBES. LES MOISISSURES, D'ABORD GRISATRES, SE TRANSFORMENT EN PETITES PUSTULES DURES ET NOIRES (SCLÉROTES) PENDANT LA CONSERVATION EN HIVER•

La Teigne du Poireau *(Acrolepia assectella)* dont les Chenilles peuvent être également nuisibles à l'Ognon.

Destruction : Au début de l'attaque, pulvériser une solution nicotinée à 1,5 % additionnée de savon ; plus tard, couper les plantes au ras du sol et les arroser avec la solution ci-dessus. Enfin, si les bulbes sont atteints par les larves, les brûler afin d'éviter leur reproduction pour l'année suivante.

La Mouche de l'Ognon ou Anthomyie *(Chortophila antigua)* dont la larve creuse les écailles des bulbes qui finissent par se décomposer, en ouvrant la porte à d'autres parasites.

Destruction : Les moyens de lutte expérimentés jusqu'ici contre la Mouche de l'Ognon sont nombreux, mais peu ont donné des résultats satisfaisants. Les appâts empoisonnés et les insecticides ont été successivement abandonnés au profit des moyens culturaux et des insectifuges. Certains auteurs conseillent de ne faire le repiquage que



(Cl. J. Vincent.)
DÉGATS PRODUITS SUR UNE TIGE D'OGNON PAR LES LARVES DE CRIOCÈRES•



(Cl. J. Vincent.
CRIOCÈRES DE L'OGNON SUR UNE FEUILLE•
Grossis environ 4 fois.

www.frenchpdf.com

dans les premiers jours de juin, pour soustraire les plantations aux pontes des mouches qui sont effectuées à cette époque.

L'emploi de répulsifs, créosote, naphtaline, produits phéniqués, etc., destinés à éloigner les mouches ont été expérimentés avec succès, mais le traitement est délicat, la plante devant



OUVERTURE PRATIQUÉE DANS UN OGNON POUR MONTRER LA LARVE DU BRACHYCÈRE INSTALLÉE DANS SA LOGETTE, AU CŒUR DU BULBE•



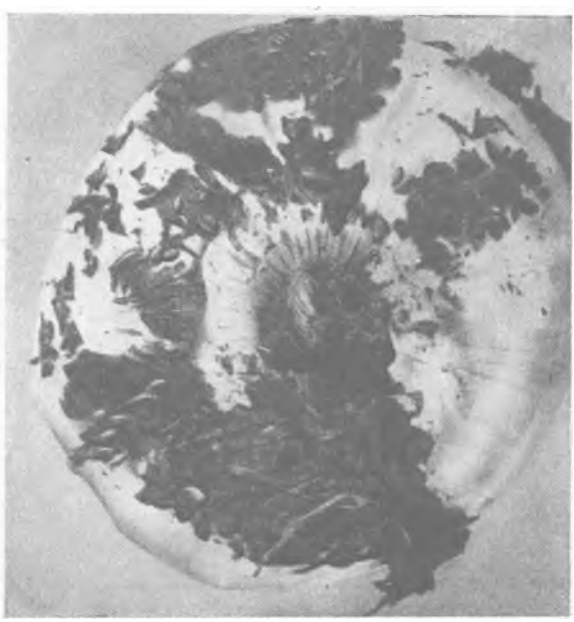
LA TEIGNE DU POIREAU, Grossie 4 fois

être recouverte du produit autant que le sol. Enfin, lorsque les bulbes sont attaqués, ils forment des taches d'huile ; à ce moment il n'y a qu'à les arracher et les brûler. Ne pas replanter d'Ognons dans le même terrain avant plusieurs années.

L'Anguillule de la tige ou Tylenche ravageur *(Tylenchus devastatrix)* petit Ver de 2 mm. de long qui attaque la tige de l'Ognon et des Liliacées en général, provoquant le dépérissement et souvent la mort de la plante. Les Ognons qui résistent aux dégâts causés par l'Anguillule gardent à leur pied une déformation qui les fait ressembler à des Poireaux. On dit alors qu'ils sont «poireautés».

Destruction : Il n'existe pas d'autre moyen de protection que celui qui consiste à s'opposer à la contagion en arrachant les plants malades aussitôt que l'attaque est reconnue, et en procédant à leur destruction par le feu.





(Cl. J. Vincent.)

LA MOUCHE DE L'OGNON*. Grossie 8 fois. LARVES DE LA MOUCHE DE L'OGNON A LA SURFACE D'UN BULBE•

www.frenchpdf.com

Usages. — L'Ognon se consomme cru, comme condiment, coupé en tranches pour assaisonner la salade de Tomates, ou confit dans le vinaigre avec les Cornichons (Ognon blanc) ; cuit, il entre dans une foule de préparations culinaires : soupes, marinades, sauces, courts-bouillons, etc. Il se prépare en outre seul, au four et en purée.

Les feuilles de l'Ognon blanc sont également utilisées en remplacement de la Ciboulette. C'est une plante condimentaire qui tient une place importante dans l'art culinaire,

Les bulbes d'Ognon émettent, notamment autour du collet, un rayonnement, que sa longueur et sa fréquence d'ondes apparentent aux rayons ultra-violets. L'action diurétique bien connue de l'Ognon est due, en partie, à sa teneur en azotate de potasse ; ses propriétés irritantes et lacrymogènes proviennent du sulfure d'allyle.

ENGRAIS. — Superphosphate, scories, sulfate de potasse, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de cuivre, oxychlorure, bouillie bordelaise, solution nicotinée, créosote, naphtaline, produits phéniqués *(voir tarif Vilmorin).*

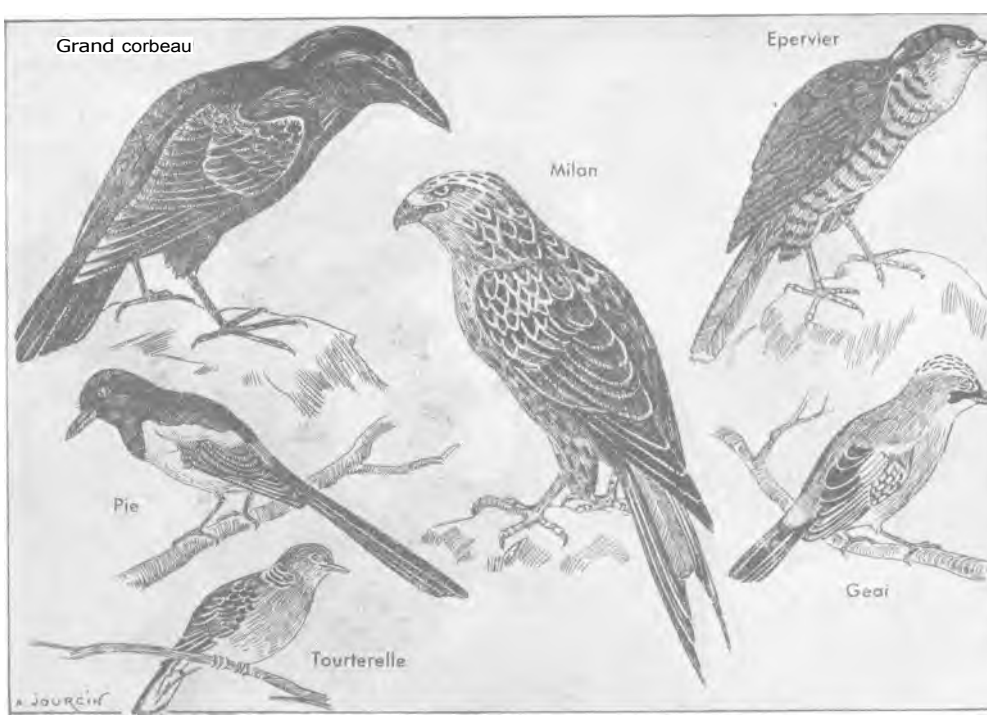
OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Ognon, Poireau, Ail, Échalote, Ciboule, par A. Leroy. Culture Potagère, par J. Vercier. Cultures Légumières, par O. Bussard *(voir tarif Vilmorin)*

OÏDIUM Maladie cryptogamique, également dénommée Blanc *(voir ce mot),* qui atteint les Composées, les Crucifères, les Cucurbitacées et les Légumineuses.

OISEAUX Classe d'animaux vertébrés, recouverts de plumes, à respiration pulmonaire, et sang chaud, à membres postérieurs spécialisés pour la marche (sauf chez les Engoulevents et les Martinets), ou la nage, et membres antérieurs transformés en ailes. Les oiseaux se reproduisent par des œufs. Les Chauves-Souris (Chiroptères), qui ne portent pas de plumes, dont les membres postérieurs sont impropres à la marche et qui mettent au monde des petits vivants, ne sont pas des oiseaux, mais des Mammifères.

La grande majorité des oiseaux sauvages qui fréquentent les jardins, sont des auxiliaires de la culture en raison de la quantité considérable d'insectes et d'animaux nuisibles qu'ils détruisent.

On peut dire que, mis à part les grands Corbeaux, Éperviers, Geais, Milans, Pies, Tourterelles, Pigeons, tous les oiseaux sont des alliés des jardiniers.



OISEAUX NUISIBLES

A PART LES QUELQUES ESPÈCES REPRÉSENTÉES DANS CETTE GRAVURE, ON PEUT DIRE QUE TOUS LES OISEAUX SONT PLUS OU MOINS DES AUXILIAIRES DE L'HORTICULTEUR

www.frenchpdf.com

Il en est qui ne touchent jamais ni à un légume, ni à un fruit, comme les Bergeronnettes, les Fauvettes, les Mésanges, les Roitelets et les Rouges-queues, etc. C'est pour eux, aussi bien que pour ceux qui, s'ils font quelques dégâts parmi les *semis* ou les fruits, les rachètent par d'immenses services, que les naturalistes ont écrit :

« Sans les oiseaux, la famine nous décimerait » (Fabre).

« Leur utilité ne peut s'estimer tant elle est grande » (Brehm),

« Sans l'oiseau, la terre serait la proie de l'insecte » (Michelet).

« La disparition des Grives et des Merles, et de quelques autres animaux, amènerait une telle pullulation de certaines espèces d'Helix (Limaces) que les récoltes et cultures maraîchères seraient fortement compromises » (professeur L. Germain, directeur du Museum).

Ces opinions s'appuient sur des observations nombreuses et précises d'après lesquelles : une Mésange bleue détruit environ 200.000 chenilles ou œufs de Papillons par an ; un couple de Chouettes dévore plus de 5.000 Mulots par saison ; un Rouge-gorge, au moment des nids, gobe son poids de mouches par jour.

L'autopsie pratiquée sur 1.210 Buses a montré que 1.110 n'avaient dans le gosier que des petits rongeurs, des Courtilières et des Sauterelles, c'est-à-dire uniquement des animaux nuisibles.

OKRA **Voir GOMBO.**

OLÉAGINEUSES (PLANTES). — Plantes qui sont cultivées pour l'huile qu'on extrait de leurs graines ou de leurs fruits. Parmi les plantes potagères. dont les graines peuvent donner de l'huile, citons celles de certaines plantes appartenant à la famille des Crucifères (Choux — différentes variétés — Moutardes, Navets, Radis), les graines de Laitue, de Citrouille, ou de Tomate. Les deux dernières sont les seules traitées pratiquement pour l'extraction de l'huile.



PLANTES POTAGÈRES OU CONDIMENTAIRES A FLEURS EN OMBELLE (Voir l'article page suivante)

www.frenchpdf.com

OMBELLE Se dit d'une disposition de fleurs groupées en bouquet, dont toutes les queues s'attachent au même point sur la tige et dont les têtes s'alignent pour former une surface unie, très légèrement concave ou convexe et à contours généralement arrondis.

Lorsque les queues (ou rayons), au lieu de porter chacune une fleur solitaire, se divisent pour former de petites ombelles (ombellules), rapprochées les unes des autres pour simuler l'ombelle totale, l'ombelle est dite « composée ».



(Cl. J. Vincent.)

CLAIE A OMBRER EN PLACE

OMBELLIFÈRES Famille botanique de plantes dicotylédones, dont les fleurs sont disposées en ombelles, et comprenant les variétés potagères suivantes : Aneth, Angélique, Anis, Carotte, Céleri, Cerfeuil, Coriandre, Fenouil, Panais, Persil.

OMBILIC **ou HILE ou MIL. — Voir HILE.**

OMBRE Atténuation plus ou moins marquée de la lumière du jour, provoquée par l'interposition d'un écran opaque entre le soleil et le sol. Cet écran peut être un talus naturel ou artificiel, une haie, un rideau d'arbres, un mur, une maison, une claie, une cloche ou un châssis enduit d'une couche de peinture, etc.

L'ombre, et la fraîcheur qui l'accompagne, peuvent être nécessaires à certaines plantes pendant les grandes chaleurs, par exemple aux Cerfeuil, Épinards d'été, Oseille, Radis.

Dans la culture sous verre, il est également prudent d'éviter les coups de soleil par les journées où l'insolation est très forte. A cet effet, on recouvre les châssis soit avec des claies, soit avec des toiles à ombrer. Pendant les étés à longues périodes d'ensoleillement, on badigeonnera les vitres des châssis et les cloches avec des enduits parasols du commerce, ou du blanc d'Espagne, ou, plus simplement encore, avec de la terre fine mélangée à de l'eau.

Mais c'est là l'exception ; tous les légumes mis en pleine terre ont généralement besoin de la lumière et de la chaleur solaires. C'est pourquoi on déconseille fortement de conserver des arbres dans un potager, à cause de l'ombre qu'ils projettent sur les cultures. -

Toutefois, il est possible, dans certains cas, de tirer parti d'un espace compris entre des arbres pour organiser des pépinières ou des plantations d'hiver.

OPPOSÉES Se dit des feuilles placées sur la tige des plantes en face l'une de l'autre et à la même hauteur.

ORDURES MÉNAGÈRES **Voir GADOUES.**

OREILLARD Espèce de Chauve-souris remarquable par la grande longueur de ses oreilles.

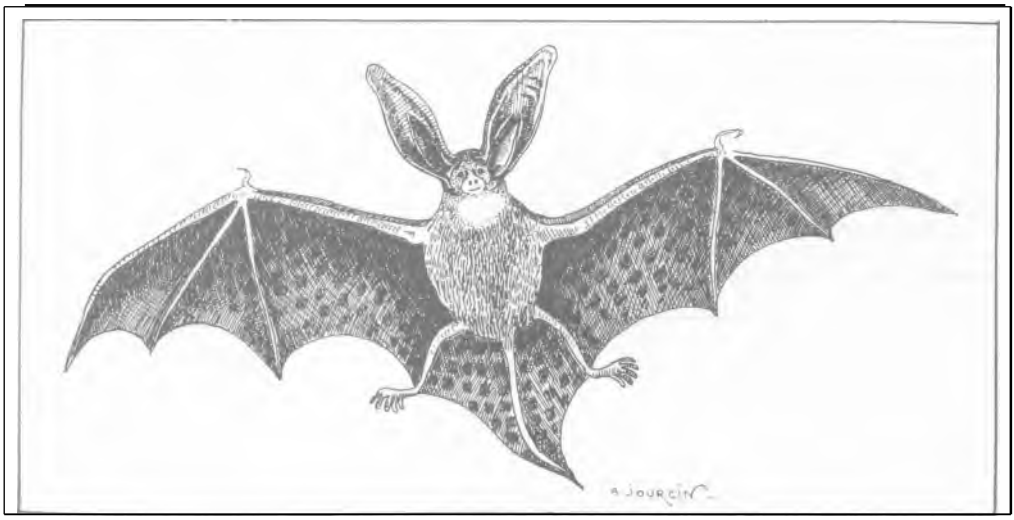
L'Oreillard n'a qu'une envergure de



(Cl. J. Vincent.)

UN EXEMPLE DE FEUILLES OPPOSÉES (MENTHE VERTE

www.frenchpdf.com



CHAUVE-SOURIS OREILLARD

230 mm. et une taille de 42 à 50 mm., mais la longueur de ses oreilles double presque celle du corps. Sa teinte est brun clair ou roux sur le dos et blanc ou gris sur le ventre. Assez commun en France, on le rencontre près des lieux habités, dans les anfractuosités des murs ou des bâtiments en ruines. L'hiver, il se retire dans des abris obscurs. Mâle et femelle vivent généralement ensemble, mais certains individus mènent une existence solitaire. Comme toutes les Chauves-Souris, l'Oreillard est un mammifère utile que l'on doit protéger.

ORGANIQUES (MATIÈRES). — Combinaisons de corps simples dont sont formés les tissus des animaux et des végétaux.

Engrais organiques: On groupe sous ce nom les fumiers, terreaux, compost, guano, poudrette, poudre d'os, noir animal, cuir, corne, tourteaux, gadoue, marc ou pulpe de fruits, etc.

ORIENTATION Direction indiquée par l'axe d'un jardin par rapport aux quatre points cardinaux (l'axe d'un jardin est la ligne qui divise en deux sa longueur). Si cette ligne coïncide avec le trajet du soleil au-dessus de l'horizon, on dit que l'orientation est Est-Ouest. Si cette ligne est perpendiculaire à la course du soleil, c'est-à-dire si elle coïncide avec l'ombre projetée à midi par un objet, on dit que l'orientation est Nord-Sud, Si cette ligne prend une position intermédiaire entre ces deux directions, on dit, suivant le cas, que l'orientation est Nord-Est-Sud-Ouest ou Nord-Ouest-Sud-Est.

Un jardin qui affecterait la forme d'un carré ou d'un rond n'aurait pas d'orientation spéciale, ou plutôt, il les aurait toutes. Mais si sa surface, par suite d'une déclivité de terrain, faisait face, ou, suivant l'expression imagée, «regardait» l'un quelconque des points cardinaux, on dirait que le jardin est exposé ou situé à ce point. L'orientation, qui est une question de forme ou de disposition, n'a donc, pour la culture, qu'une importance secondaire par rapport à l'exposition, qui est une question primordiale d'angle sous lequel le soleil frappe le sol.

Dans le langage courant, on donne au mot orientation le sens d'exposition. Suivant cette coutume, nous traiterons dans cet article ce qui a trait à l'exposition.

L'exposition idéale est celle qui assure la croissance rapide du plus grand nombre possible de légumes tout en leur évitant les coups de chaleur.

Les expositions les meilleures sont le Sud, le Sud-Ouest et le Sud-Est. Celle du Sud-Est est la plus favorable pour la région parisienne et le centre de la France. On verra, ci-après, les avantages et les inconvénients de l'exposition à chacun des quatre points cardinaux. Les expositions intermédiaires prennent les propriétés des orientations entre lesquelles elles sont situées.

L'orientation an Nord rend aléatoire ou impossible la culture des tomates, des melons et de la plupart des cultures hâtées et de celles qui aiment la chaleur. Elle provoque un retard marqué dans la végétation des autres légumes ; elle ne peut convenir qu'à ceux qui, plus sensibles aux alternatives de gel et de dégel, ne craignent cependant pas le froid continu, c'est-à-dire : choux, poireaux, salades d'hiver...

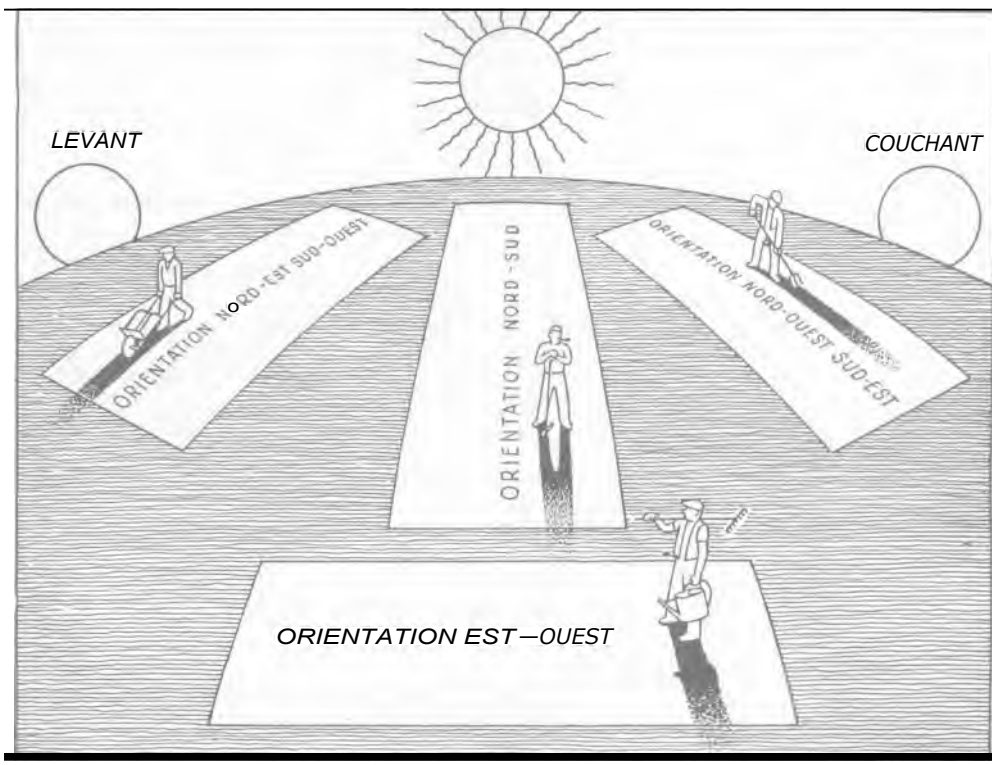
L'orientation à l'Est (levant) permet au jardin de recevoir les rayons du soleil dès le lever du jour. Ces rayons frappent directement le terrain jusqu'aux heures les plus chaudes, à partir desquelles ils l'abandonnent progressivement, sans qu'il puisse y avoir une chute brutale de température. Par contre, au printemps, et surtout à l'époque de la lune rousse, l'orientation au levant met en péril les jeunes plantes, lorsque le ciel est dégagé et la température basse. La sève

www.frenchpdf.com

des végétaux, amenée par la fraîcheur de la nuit à un froid voisin de zéro, se trouve, dès que le soleil paraît, brutalement échauffée de loo et davantage. La dilatation brusque de la sève qui en résulte entraîne la rupture des tissus fragiles et amène plus tard le desséchement de la plante.

L'orientation au levant soumet également les cultures à l'influence défavorable des vents desséchants pendant l'été et glacés durant l'hiver. Toutefois, sous le climat méridional, cette orientation est préférée à celle de l'Ouest où la chaleur devient par trop torride l'après-midi.

L'orientation au Sud (midi). En été, le jardin n'est directement ensoleillé que pendant le milieu de la journée. Dans la matinée, les rayons solaires ne le frappent qu'obliquement, réchauffant le sol suivant une longue progression. Il en est de même le soir, où le rafraîchissement ne se fait sentir qu'à mesure du lent déclin de l'astre. Ainsi, la température s'élève, atteint son



LES DIFFERENTES ORIENTATIONS

maximum et s'abaisse selon une courbe régulière qui est la plus favorable à la croissance des plantes.

Pendant l'hiver, le soleil, dont l'orbe est raccourci, darde toute la journée ses rayons.

Les tomates, les aubergines, les melons, les cultures batées gagnent en poids et en saveur à cette exposition. Il n'y a que de rares variétés, comme l'oseille, qui préfèrent la fraîcheur de l'ombre, pour ne pas s'accommoder de l'orientation du midi.

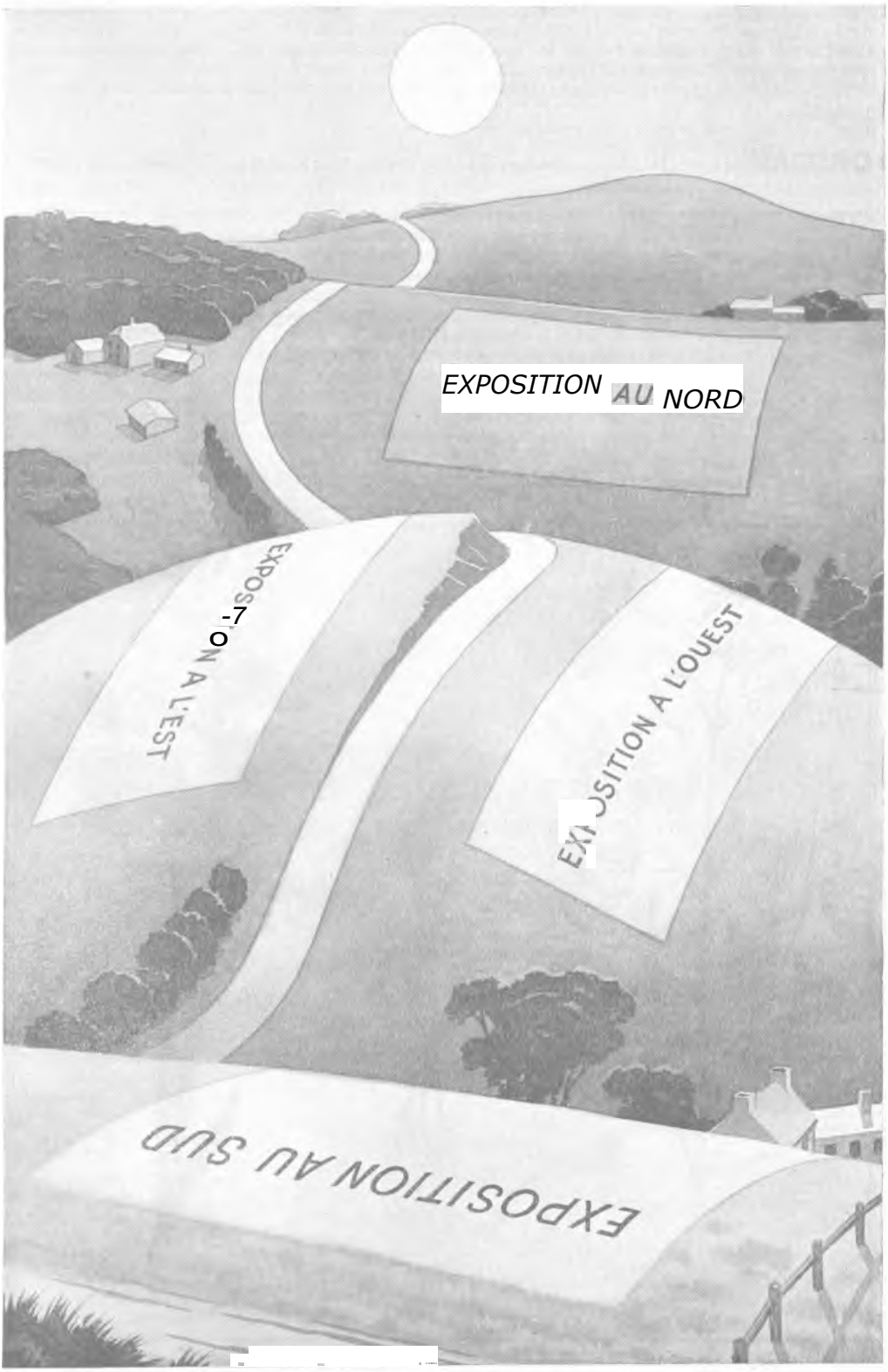
L'exposition au Sud peut presque toujours être obtenue dans un coin du potager au moyen d'ados, que l'on réservera aux légumes ayant le plus besoin de chaleur.

L'orientation à l'Ouest. La fraîcheur de la nuit, les rosées, les brouillards de l'aube se prolongent tard dans la matinée à cette exposition, que le soleil ne visite que l'après-midi. Ainsi, les plantes n'y sont pas réchauffées pendant les heures les plus froides. Passant d'un extrême à l'autre, elles souffriront pendant tout le reste du jour des ardeurs dont le soleil les frappera jusqu'au moment de son coucher. Ces alternatives d'ombre aux heures les plus froides et de chaleur aux heures les plus chaudes ne rendent pas cette situation souhaitable pour la culture potagère, sauf sous les climats très tempérés.

Il va sans dire qu'on devra tenir compte avant tout dans l'orientation d'un jardin des écrans possibles : colline, grands arbres, constructions et murs élevés venant modifier ou supprimer l'ensoleillement du terrain.

Dans la pratique, il n'est pas toujours vrai qu'on doive tout sacrifier au soleil dans l'orientation du potager. D'autres éléments de choix sont aussi impératifs, notamment la direction des

www.frenchpdf.com



www.frenchpdf.com

vents dominants. S'ils ont une action néfaste on peut y soustraire les cultures par l'installation de brise-vents *(voir ce mot)*. Mais si ces vents rabattent des fumées d'usines, nuisibles aux plantes par les poussières ou par les gaz qu'elles transportent, il n'y a pas d'autre alternative que de changer l'emplacement du jardin.

La proximité d'une route à circulation intense et à sol poudreux peut également se montrer prohibitive.

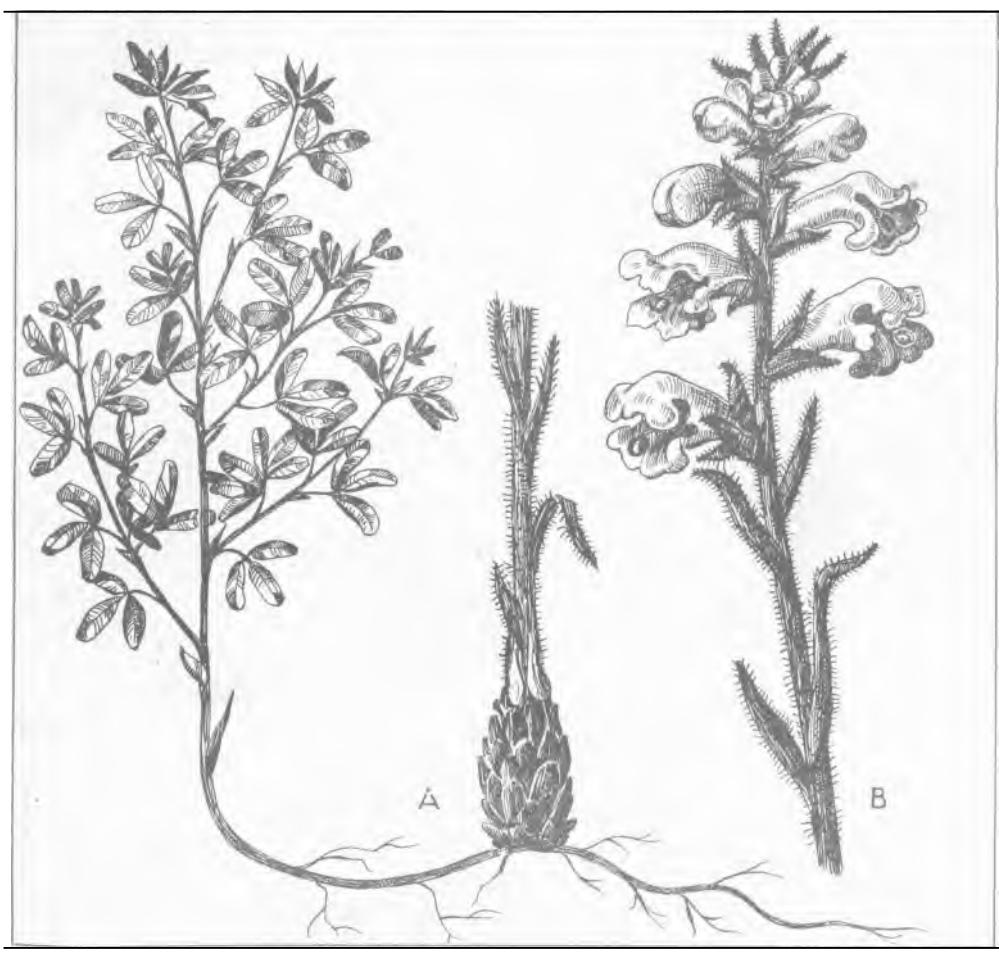
ORIGAN Plante de la f*amille des Labiées,* plus connue sous le nom de Marjolaine *(voir ce mot)*.

OROBANCHE Genre de plantes dicotylédones, de la *famille des Orobanchacées*, dont il existe en France une vingtaine d'espèces.

Les Orobanches sont annuelles ou vivaces, à feuilles réduites à de simples écailles jaunâtres ; tige dressée, simple, jaunâtre ou rougeâtre, renflée à la base ; fleurs disposées en épis au sommet des tiges, irrégulières, à pétales et sépales soudés formant une corolle tubuleuse à deux lèvres inégales. Le fruit est une capsule. Les graines sont extrêmement fines ; leur durée germinative est très longue.

Les Orobanches, étant dénuées de chlorophylle et de racines normales capables d'extraire du sol leur subsistance, se développent en parasites sur certaines plantes, vivant de leur sève au moyen de suçoirs en forme de tubercules. Les graines germent près ou au contact des racines des végétaux capables de les nourrir. On trouvera, à la fin de cet article, le moyen de lutter contre l'Orobanche en cultivant des plantes-pièges.

La multiplication se fait aussi par émission de racines. Celles-ci, véritables tentacules armées de suçoirs, sont émises par le pied principal et vont à la recherche d'autres ramifications radi-



A, PIED D'OROBANCHE FIXÉ SUR UNE RACINE DE LUZERNE ; B, RAMEAU FLEURI D'OROBANCHE

www.frenchpdf.com

culaires de la plante déjà parasitée ou des racines des plantes voisines. Elles peuvent donner naissance à de nouvelles tiges portant des fleurs.

Une des principales espèces est l'Orobanche de la Fève *(O. speciosa),* dont un seul pied peut donner de 900.000 à 1.200.000 graines. Les plantes qu'elle parasite — qu'on appelle des plantes hôtes — sont très nombreuses et appartiennent aux familles les plus diverses : Fèves, Pois, Pois chiches, Lentilles, Carottes, etc.

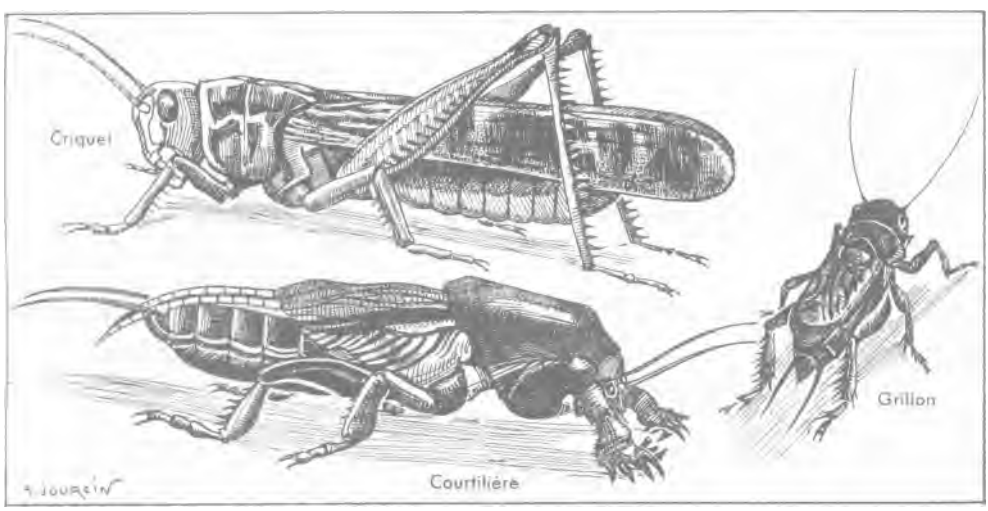
L'Orobanche de la Fève, qu'on rencontre dans la région méditerranéenne, est une plante robuste pouvant atteindre 70 cm. de haut, à grandes fleurs blanches veinées de violet.

D'autres espèces peuvent parasiter des plantes potagères comme le Thym et la Sarriette *(Orobanche du Thym, O. epithymum),* le Mats et la Tomate *(Orobanche phélipée, Phelipæ ramosa).*

Destruction : Lorsqu'un terrain est très infesté (on a calculé qu'un mètre carré pouvait héberger 500.000 graines), le parti le plus sage est d'abandonner la culture de la plante-hôte pendant au moins une dizaine d'années et de consacrer le terrain à des cultures qui ne puissent pas constituer de support pour la plante parasite.

En cas d'infestation moindre, on a recours aux plantes-pièges. On désigne sous ce nom des plantes dont les racines font germer les graines des Orobanches qu'on n'a plus qu'à détruire dès leur apparition. Le Trèfle et le Chanvre, employés en culture dérobée, avant une culture de Tomates, par exemple, dans une terre infestée, ont donné des résultats intéressants.

Mais on s'est aperçu que le contact des graines d'Orobanche avec les racines des plantes-pièges n'était nullement nécessaire pour provoquer leur germination, et des recherches relativement récentes ont fait découvrir certaines plantes dont les exsudats radiculaires incitaient les Orobanches à germer sans pour cela être elles-mêmes des plantes-hôtes. Le Lin est dans ce cas et constitue une plante-piège idéale pour se débarrasser des Orobanches. Plusieurs cultures de Lin sont souvent nécessaires dans les sols très infestés.

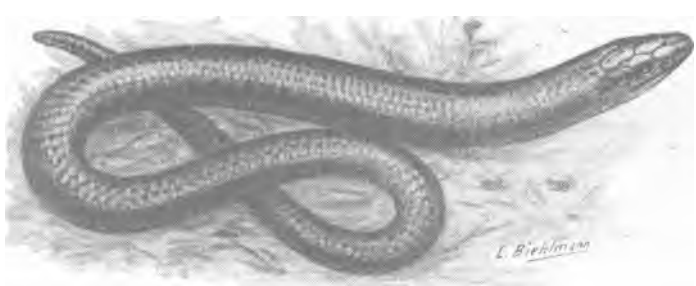


QUELQUES SPECIMENS D'ORTHOPTÈRES

ORTHOPTÈRES Ordre d'insectes ayant les pattes postérieures spécialisées pour le saut, la bouche broyeuse tournée vers l'abdomen, das ailes développées et, chez beaucoup d'espèces, un appareil permettant d'émettre des sons stridulants. Les Orthoptères sont répartis en trois sous-ordres : les Tettigoniides, les Grillides (Grillon, Courtilière) et les Acridiens (Criquets).

ORVET *(Anguis fragilis).* Genre de reptiles qui, malgré sa ressemblance avec un Serpent, se classe dans le sous-ordre des Sauriens. Sa queue, d'une extrême fragilité, quise brise facilement, mais ne se régénère pas, le fait appeler Serpent de verre.

L'Orvet se distingue des



ORVET

www.frenchpdf.com

serpents par les paupières qui protègent ses yeux, par les écailles de son ventre, qui sont semblables à celles qui recouvrent le reste de son corps, et par la desquamation par lambeaux de sa peau, tout au moins sur le devant du corps, au moment de la mue. L'Orvet a une couleur uniformément bronzée, sa taille maximum ne dépasse pas 50 cm.

Il vit dans les prés frais, dans les bois, sous des pierres ou dans des trous, d'où il sort le soir pour faire la chasse aux larves de toutes sortes : Chenilles ou Limaces, Lombrics, Mouches, etc. C'est un animal très utile en raison de la quantité d'ennemis des cultures qu'il détruit. Il est, de plus, parfaitement inoffensif.

OS Les os, qui constituent le squelette des animaux vertébrés, se présentent sous l'aspect de corps blanchâtres et durs ; ils sont formés d'un tiers de matière organique azotée, appelée osséine, et de deux tiers de matières minérales, composées pour la majeure partie de phosphate de calcium.

Après avoir subi différents traitements, les os sont employés comme engrais phosphatés dans la culture, sous les noms de : poudre d'os dégraissés ou dégélatinés, cendres d'os, superphosphate d'os, noir animal, etc.

Les phosphates d'os ont une action plus prompte dans le sol que les phosphates naturels. On doit les employer de préférence dans les terres pauvres en matières organiques, les sols calcaires et les sols siliceux.

Poudre d'os dégraissés. — Les os, après avoir été dégraissés par un dissolvant chimique, sont réduits en poudre fine. La teneur de cet engrais est de 20 à 25 % d'acide phosphorique et de 3 à 4 % d'azote.

Poudre d'os dégélatinés. — Sous-produit de la fabrication de la gélatine et de la colle. Après extraction par la vapeur d'eau de l'osséine qu'ils contiennent, les os sont broyés et la poudre ainsi obtenue est vendue comme engrais. Celui-ci titre de 60 à 70 % de phosphate de chaux (27 à 29,8 % d'acide phosphorique) et 1 à 2 % d'azote.

Cendres d'os. — Cet engrais provient de la calcination de squelettes animaux dont il existe des amas énormes, véritables cimetières naturels de ruminants, en Amérique du Sud. Il renferme de 60 à 75 % de phosphate de chaux et 10 à 12 % de carbonate de chaux.

Superphosphate d'os. — Résultant du traitement des os par l'acide sulfurique. Suivant qu'il s'agit d'os dégraissés, dégélatinés ou de noir animal, ces superphosphates contiennent de 12 à 18 % d'acide phosphorique soluble à l'eau et au citrate et 0,5 % d'azote organique.

Les os calcinés dans le foyer, puis broyés et tamisés, sont un excellent appoint aux composts.

Les superphosphates, dont l'action fertilisante est rapide, conviennent dans les terrains calcaires.

OSEILLE (*Rumex acetosa*) . *Famille des Polygonacées.* —Appelée aussi : Aigrette, Oseille **longue,** Surelle, Surette, Vinette.

Description. — Plante indigène vivace, qui pousse en France, spontanément, dans les bois ou les prés humides ; feuilles oblongues formant une rosette ; tige striée, souvent rougeâtre ; fleurs dioïques en grappes terminales et latérales. Graine petite, triangulaire, brune et luisante, d'une durée germinative de 2 années. Un gramme en contient 1.000.

Culture. — La multiplication de l'Oseille se fait soit par division des touffes, soit par semis. Dans les jardins potagers c'est généralement la première méthode qui est employée, cette culture s'y faisant le plus souvent en bordures. En mars ou avril, prélever des éclats, de préférence sur des pieds mâles exclusivement afin d'éviter la montée à graine, planter à 15 cm. d'intervalle, .arroser pour faciliter la reprise.



(Cl. J. Vincent.)
PLANTS D'OSEILLE CULTIVÉS EN BORDURE

Si l'on veut produire une planche d'Oseille sur une surface plus importante, c'est au semis qu'il faut avoir recours. Il se fait de mars à juin, à la volée, ou de préférence en rayons distants de 20 à 25 cm. On enterre la graine par un ratissage. La levée a lieu en 5 à 8 jours. Dès que le plant a pris un peu de force, on éclaircit de façon à laisser 15 à 20 cm.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Oseille large de Belleville

Graines. Par 60 gr	N°	35.014
» » 30 »	»	35.015
» » 15 »	»	35.016
» » paquet	»	35.019

Oseille de Chambourcy

Graines. Par 60 gr.	N.	35.074
» » 30 »	»	35.075
» » 15 »	»	35.076
» » paquet	»	35.079

Oseille blonde de Lyon à larges feuilles
Oseille blonde géante

Graines. Par 60 gr	N°	35.094
» » 30 »	»	35.095
» » 15 »	»	35.096
» » paquet	»	35.099

Oseille Monstrueuse lente à monter
(à très larges feuilles blondes)

Graines. Par 60 gr	N°	35.114
» » 30 »	»	35.115
» » 15 »	»	35.116
» » paquet	»	35.119

Oseille Épinard — Patience — Oseille des Pyrénées

Graines. Par 30 gr.	N°	35.145
» » paquet.	»	35.149

Oseille vierge à large feuille

Plants. Le 100.
Les 10.
» La pièce.



OSEILLE-ÉPINARD. PATIENCE



OSEILLE LARGE DE BELLEVILLE

entre les pieds, et l'on donne des arrosages répétés, car l'Oseille aime la fraîcheur.

La récolte commence 2 mois après le semis, en cueillant feuille à feuille, puis ensuite on la coupe au couteau, ce qui a cependant pour inconvénient de réduire la production, les jeunes feuilles étant coupées en même temps que les autres, avant le terme de leur croissance ; il est donc préférable de continuer à cueillir seulement les feuilles entièrement venues. Une plantation d'Oseille peut durer 3 ou 4 ans et produit de 2 à 3 kg. de feuilles au mètre carré ; toutefois, dès que la production baisse, il faut faire un nouveau semis ou diviser les touffes.

L'Oseille est une plante peu exigeante, elle vient partout, à l'exception des sols calcaires ; toutefois, si l'on veut obtenir de belles feuilles, il faut la placer dans un terrain bien ameubli, riche en matières azotées et frais. Son acidité est d'autant plus grande qu'elle est au soleil ; aussi convient-il d'en établir une bordure à l'ombre pour l'été.

Variétés. — Oseille large de Belleville. — Feuilles amples, d'un vert franc.

Oseille de Chambourcy. — Variété vigoureuse et rustique, à feuilles nombreuses, larges, d'un beau vert.

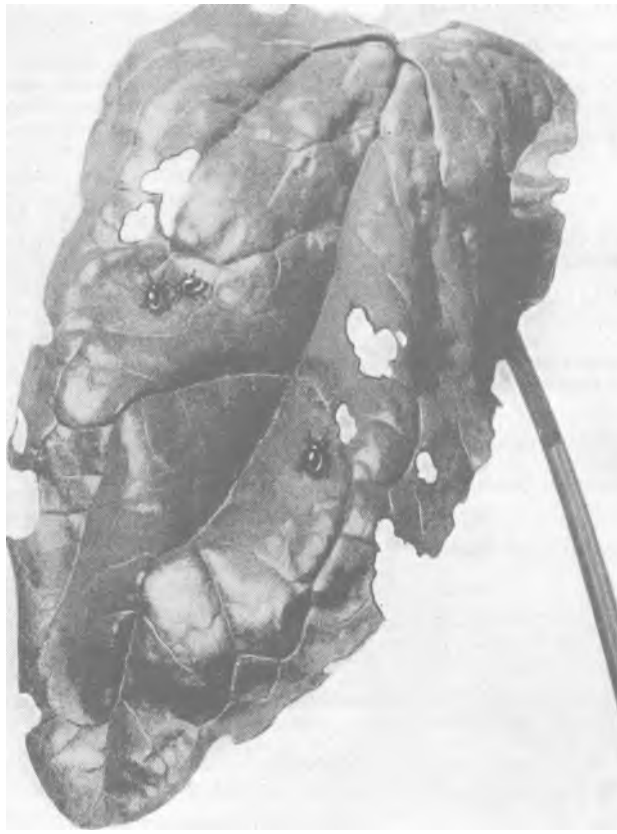
Oseille blonde de Lyon à larges feuilles. Oseille blonde géante. — Feuilles larges, rondes et blondes, de goût agréable.

Oseille monstrueuse lente à monter, à très larges feuilles blondes. — Merveilleuse variété à feuilles larges, épaisses, très blondes.



OSEILLE MONSTRUEUSE LENTE A MONTER

www.frenchpdf.com



DEGATS DE LA CHRYSOMÈLE SUR FEUILLE D'OSEILLE' (Grandeur nature).

Oseille-Épinard. Patience. Oseille des Pyrénées. — Moins acide que les précédentes.

Oseille vierge à large feuille. — Feuilles très larges. Moins acide que les autres Oseilles. Ne se multiplie que par division des touffes.

Maladies. — Aucune maladie n'attaque l'Oseille, sauf quelquefois le mildiou qui détermine sur les feuilles des taches blanchâtres.

Remède : Couper les feuilles au ras du collet et pulvériser une bouillie cuprique.

Insectes nuisibles. — Les insectes attaquant l'Oseille sont très peu nombreux ; il faut cependant citer :

La Chrysomèle de **l'Os** *(Gastrophysa viridula),* petit Coléoptère de 4 à 5 mm., d'un vert métallique brillant, qui dévore les feuilles.

Destruction : Pulvérisation de solution nicotinée à 1,5 °/ o, additionnée de savon.

Les Mouches de l'Oseille *(Pegomyia bicolor et Pegomvia nigritarsis),* Diptères fort voisins d'aspect, reconnaissables à leur teinte rougeâtre, et dont les larves creusent des galeries dans le parenchyme des feuilles.

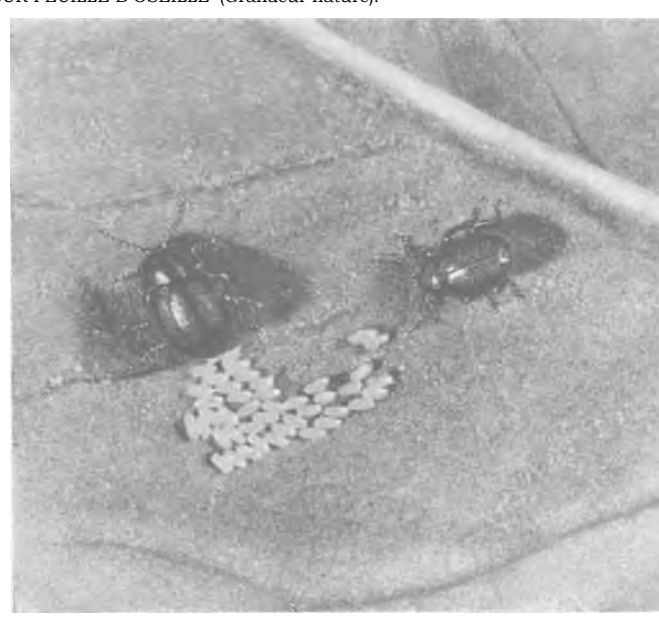
Destruction : Couper les feuilles et les brûler. Désinfecter le sol au sulfure de carbone, pour détruire les larves qui pourraient s'y trouver.

Les Limaces et les Escargots qui mangent les feuilles et les souillent de leur bave.

Destruction : Appât Vilmorin.

Enfin le **Puceron noir** *(A phis rumicis)* qui pullule souvent sur l'Oseille.

Destruction Pulvérisations d'huile blanche, émulsionnée avec du sulfate de nicotine.



(Cl. J. Vincent.)

CHRYSOMÈLES DE L'OSEILLE DÉPOSANT LEUR PONTE A LA FACE INFÉRIEURE D'UNE FEUILLE. Grossis 3 fois.

www.frenchpdf.com



(CL J. Vincent.)

DÉGATS PRODUITS PAR LES LARVES DE LA MOUCHE DE L'OSEILLE

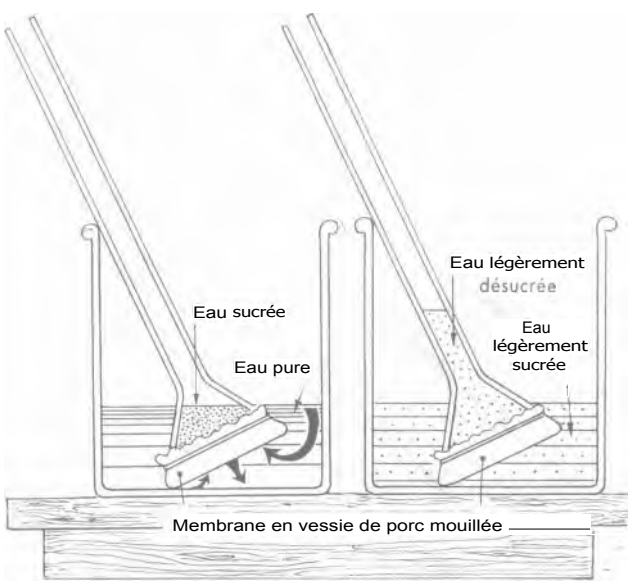
On aperçoit, surtout sur la feuille de gauche, des taches claires qui représentent les galeries creusées par les larves entre les deux épidermes du limbe.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin)*.

OSMOSE Phénomène de diffusion ou d'échanges qu'on observe entre deux liquides séparés entre eux par une membrane semi-perméable. Ainsi, les racines des végétaux se laissent pénétrer par l'eau chargée de substances nourricières qui se trouve dans la terre et qui, une fois passée dans la circulation de la plante, devient de la sève brute. Ce passage des sucs du sol à travers l'épiderme et les tissus des racines a reçu le nom d'osmose.

OUTILLAGE Ensemble des instruments nécessaires pour aménager un potager, préparer la terre, faire les semis, élever les légumes et les récolter.

Voici, à titre d'exemple, les outils qui sont utiles pour l'exploitation d'un jardin de 500 mètres carrés :



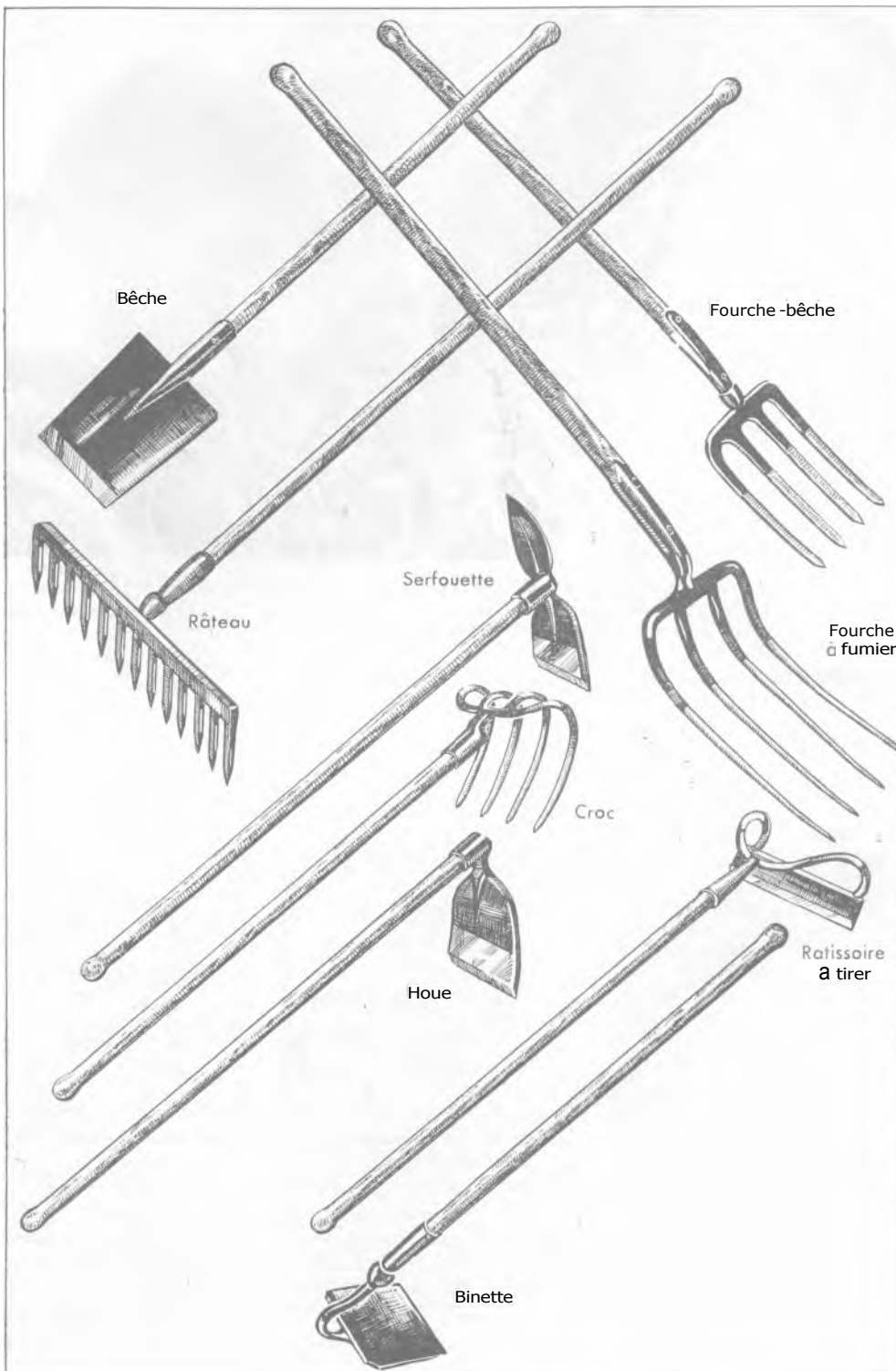
DÉMONSTRATION DU PHÉNOMÈNE DE L'OSMOSE

Image de gauche : Dans un tube, dont l'extrémité inférieure, en forme d'entonnoir, *est* fermée par une membrane, on verse un peu d'eau sucrée. Puis on place le tube dans un bac contenant de l'eau pure, de façon que les deux niveaux coincident dans le bac et dans le tube.

Image de droite : Quelques heures après, l'eau du bac, moins dense que celle du tube, a monté dans celui-ci en élevant le niveau du liquide qu'il contenait. En même temps, un peu du sucre de l'eau du tube est passée dans l'eau du bac. Deux courants se sont donc établis et croisés a travers la membrane, mais à des vitesses différentes.

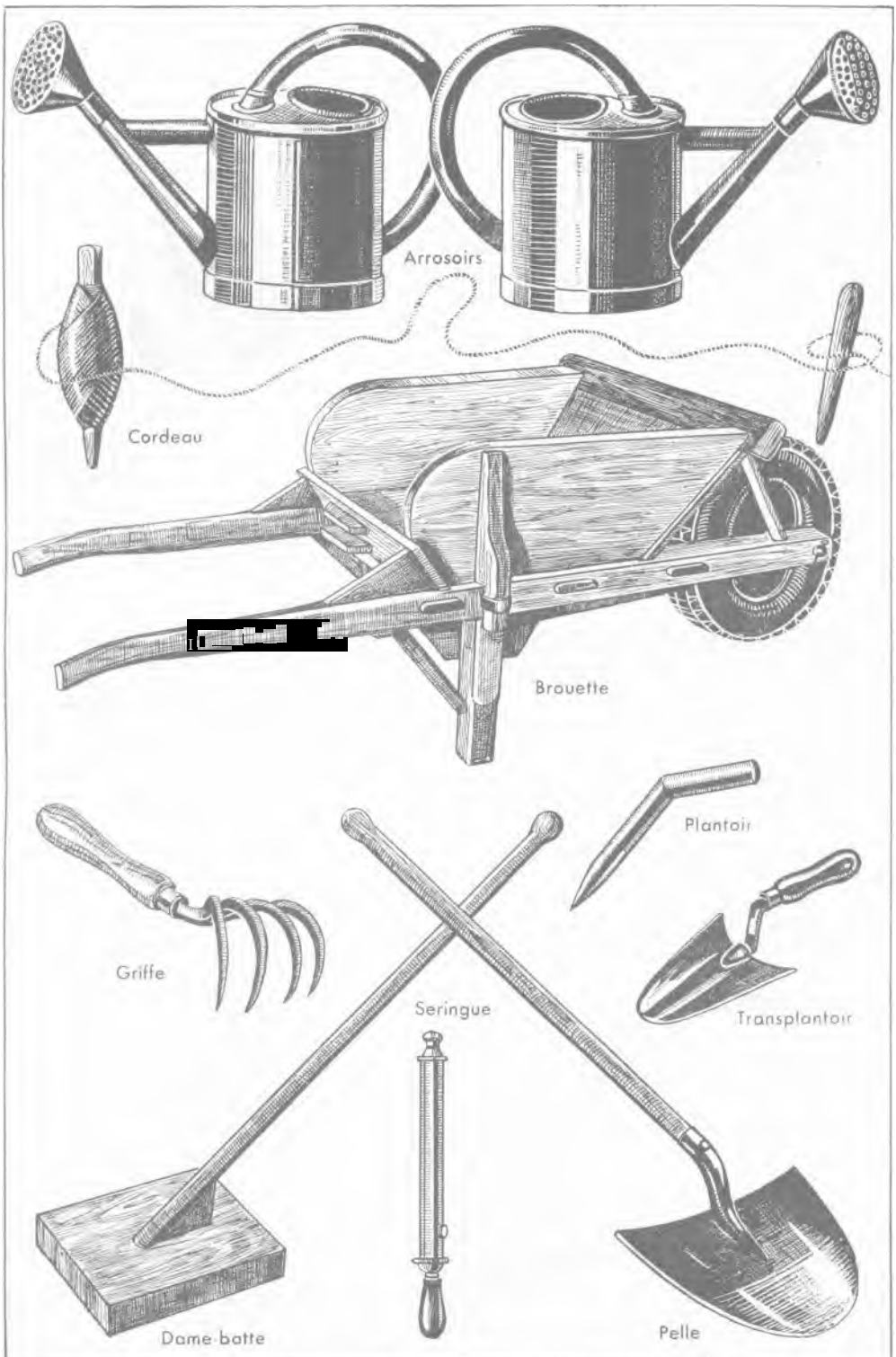
www.frenchpdf.com

OUTILS NÉCESSAIRES A LA CULTURE D'UN POTAGER FAMILIAL



www.frenchpdf.com

OUTILS NÉCESSAIRES A LA CULTURE D'UN POTAGER FAMILIAL



www.frenchpdf.com

2 arrosoirs
1 bêche.
1 binette.
1 brouette.
1 cordeau avec ses 2 piquets.
1 croc (ou fourche crochue).
1 dame-batte.
1 déplantoir (ou transplantoir).
1 fourche-bêche.
1 fourche à fumier.
1 griffe.
1 houe (ou hoyau).
1 pelle de terrassier.
1 plantoir.
1 pulvérisateur.
1 râteau.
1 ratissoire.
1 serfouette.

Chacun de ces instruments est décrit à son ordre alphabétique.

Il existe bien d'autres outils dont l'emploi peut être intéressant ; on en trouvera ci-dessous une énumération sommaire, classée par spécialisations. Pour les descriptions et les prix de la plupart de ces outils, *voir le tarif Vilmorin.*

Outillage propre à l'ameublissement : Charrue a bras, herses, etc. *(voir également* **BINAGE** *et* **SARCLAGE).**

Outillage antiparasitaire : Effaroucheurs, pal injecteur, pièges divers, poudreuses, seringues. soufflets, etc.

Outillage propre à l'arrosage : Arroseurs, dévidoirs, jets, lances, pompes, tonneaux d'arrosage, tourniquets hydrauliques, transporteurs d'eau, etc.

Outillage propre au binage : Cultivateurs à bras *(voir également* **SARCLAGE).**

Accessoires pour clôture : Clôtures diverses en bois, en ciment et en fer, fils de fer, Tillages, piquets, etc.

Outillage propre à la culture sous verre : Châssis, claies, cloches, coffres, crémaillères, godets, paillassons, pots, thermomètres, toiles à ombrer, vitrex, etc.

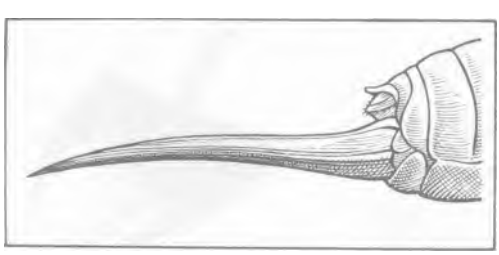
Outillage propre au sarclage : Sarcloirs, etc. *(voir aussi* **BINAGE).**

Outillage propre aux semis et plantations : Germinateurs, houlettes, rayonneurs, rouleaux, semoirs, etc.

Outillage propre aux transports : Civières, hottes, paniers, etc.

OVAIRE Partie du pistil renfermant les ovules, chez les plantes à fleurs.

OVISCAPTE Sorte de tarière que les femelles de certains insectes portent à l'extrémité de l'abdomen *(Ichneumon),* qui leur permet de percer un milieu résistant pour y déposer leurs oeufs.



OVISCAPTE DE SAUTERELLE

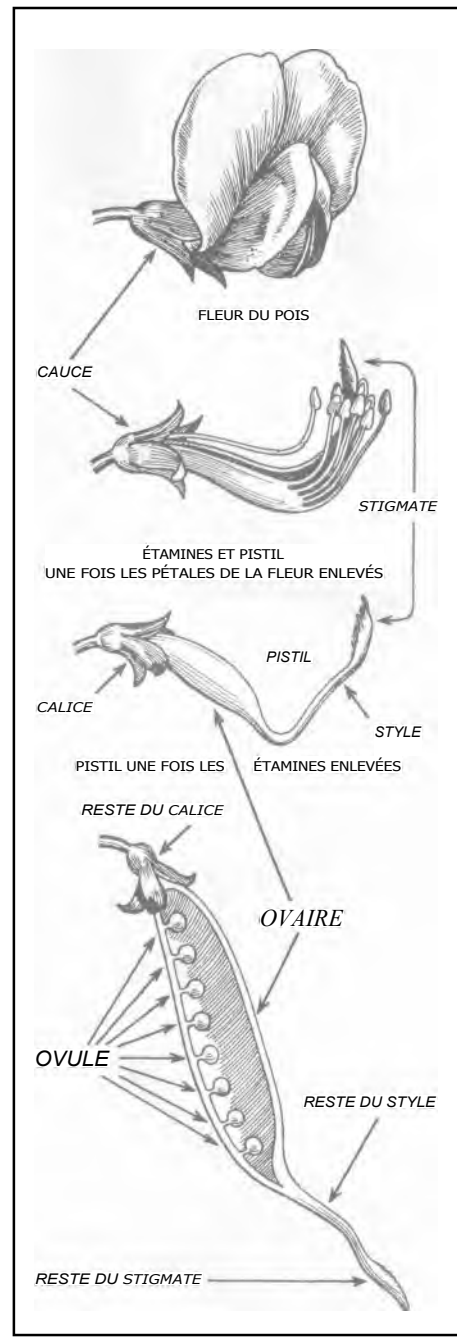


SCHÉMA DU DÉVELOPPEMENT DE L'OVAIRE SUR LE POIS

www.frenchpdf.com

OVULE Organe rudimentaire renfermé dans l'ovaire, qui se transforme en graine après la fécondation. La partie de l'ovule adhérant à l'ovaire s'appelle hile ou ombilic.



OXALIS CRENATA

OXALIS TUBÉREUX *(Oxalis crenata). Famille des Oxalidacées*. — Appelé aussi Oca, Oxalide crénelée, Oxis, Pomme de terre d'Afrique, Surelle tubéreuse.

Description. — Plante vivace, originaire du Pérou, mais annuelle dans la culture. Tige charnue, rougeâtre, couchée sur terre, garnie de feuilles très nombreuses à trois folioles triangulaires assez épaisses ; fleurs axillaires jaunes, striées de pourpre à la base. Tubercules ovoïdes, marqués de dépressions et de renflements, amincis du côté de leur insertion sur la tige, à peau très lisse, jaune, blanche ou rouge.

Culture. — L'Oxalis se multiplie par ses tubercules, qu'on plante au mois de mai, dans une terre légère et riche, en rangs espacés d'un mètre, et à 50 cm. l'un de l'autre, en raison du grand développement des tiges. A mesure que les tiges s'allongent, il faut les couvrir de terre ou de terreau pour favoriser la formation des tubercules, en ayant soin de laisser l'extrémité de la tige toujours hors de terre, sur une longueur de 15 à 20 cm. La récolte ne se fait ordinairement que lorsque l'extrémité des tiges est détruite par les gelées. En France, il est rare que le volume des tubercules atteigne la grosseur d'un œuf, mais ils sont produits en assez grand nombre.

Comme la végétation de la plante est assez prolongée et qu'elle est très sensible au froid, on recommande, si on le peut, de mettre les tubercules en végétation sur couche, pour ne les planter, en pleine terre, en mai, que déjà avancés. On récolte environ 1 à 2 kg. au mètre carré.

Usages. — Les tubercules de l'Oxalis tubéreux sont très estimés au Pérou et en Bolivie, où on en fait une grande consommation. Outre le tubercule, on peut utiliser les feuilles et les jeunes pousses comme salade, ou à la manière de l'Oseille.

Quand ils viennent d'être recueillis, le goût des tubercules de l'Oxalis tubéreux est très acide et peu agréable. En Amérique du Sud, on fait disparaître cette acidité en les exposant au soleil dans des sacs d'étoffe de laine. Au bout de quelques jours, ils deviennent farineux et sucrés et, après plusieurs semaines, ils se dessèchent, se rident et prennent la saveur de figues sèches ; dans cet état on les nomme « Caui ».

SÉLECTION VILMORIN

Oxalis tubéreux

Blanc.	Tubercules.	Par 100,	par 10,	par 1.				
Jaune.	»	»	»	»	>>	»	>>	
Rouge.	»	»	»	»	>>	»	»	

OXYCHLORURE Les oxychlorures de cuivre sont des composés de cuivre, de chlore et d'oxygène, employés dans la confection des produits anticryptogamiques. Les mélanges tout préparés que l'on trouve dans le commerce contiennent des supports apportant au mélange des propriétés indispensables :

— Suspension ;
— Dispersion ;
— Adhésivité ;
— Mouillabilité.

Ils se présentent sous la forme de poudres très fines, qui peuvent être utilisées en bouillie ou• en poudrage. Les bouillies se préparent immédiatement et s'utilisent comme le sulfate de cuivre sans en avoir les inconvénients. En effet, elles ne marquent pas les végétaux et sont utilisées dans les cas où le sulfate de cuivre peut provoquer des brûlures sur les feuillages délicats.

On trouve dans le commerce des oxychlorures contenant 16, 32 et 50 % de cuivre métal. On peut les employer à la dose de 1 kg. à 1 kg. 500 pour 100 litres d'eau en culture potagère, s'il s'agit d'oxychlorure de cuivre à 16 % ; ces quantités seront naturellement réduites en proportion si l'on emploie des oxychlorures de cuivre plus concentrés.

OXYDE D'ÉTHYLÈNE L'oxyde d'éthylène est un liquide très mobile, bouillant à 10°5. A la température ordinaire, il se présente donc sous l'aspect d'un gaz 1 fois et demie plus lourd que l'air, d'une odeur éthérée assez pénétrante. Ses propriétés insecticides le font employer à la désinfection des denrées alimentaires et des

www.frenchpdf.com

graines. Son emploi étant assez délicat, il n'est utilisé que dans les stations de désinfection munies d'un matériel spécialisé.

OXYDE DE ZINC Substance chimique quelquefois utilisée pour la désinfection du sol en vue de détruire les champignons parasites, agents de maladies. L'oxyde de zinc est employé en poudre et répandu en surface, une fois la semence recouverte, à raison de 125 gr. par mètre carré.

OXYQUINOLÉINE Substance chimique entrant, sous forme de sulfate, dans la composition d'une puissante bouillie anticryptogamique : le Carpinol *(voit ce mot),* et qu'on emploie préventivement et curative ment contre le mildiou de la Tomate, l'anthracnose du Haricot et les oïdiums ou blancs des Cucurbitacées, Légumineuses et Salades.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe* sont reproduites en couleurs dans la brochure : LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par Vilmorin en 1947.

www.frenchpdf.com



PAGOSCOPE Appareil indicateur de gelées, basé sur le rapport existant entre deux températures constatées en même temps, l'une sur un thermomètre sec, l'autre sur un thermomètre mouillé. Les deux thermomètres sont fixés sur une tablette, de part et d'autre d'un tableau gradué, sur lequel peut se déplacer une aiguille. Le tableau reproduit, en lignes horizontales, les degrés centigrades du thermomètre sec ; il est partagé en trois parties inégales : une rouge, une jaune et une verte. Au-dessus, est disposé un arc de cercle sur lequel on lit les degrés du thermomètre mouillé. La prévision de gelée, valable pour la nuit ou le lendemain, se fait le soir, l'appareil étant fixé au nord, à l'ombre et à 60 cm. du sol. On prend la température du thermomètre mouillé et on amène la pointe de l'aiguille sur le degré correspondant de l'arc de cercle. Ensuite, on lit la température sur le thermomètre sec et on se reporte à la division du tableau marquée du même numéro. Suivant que le point où cette division se rencontre avec l'aiguille se place dans la partie rouge, jaune ou verte, il y a certitude, probabilité ou danger nul de gelée *(voir tarif Vilmorin)*.



APPAREIL INDICATEUR DE GELÉES OU PAGOSCOPE

PAILLAGE Opération qui consiste à recouvrir les terres en cours de culture d'une couche de litière courte, ou mieux, de vieux fumier à demi décomposé, mais encore pailleux (paillis) provenant de couches ou de la culture de Champignons. On peut aussi employer des feuilles d'arbres, balles, bruyères, mousses, tannée, marcs de Pommes, de Raisins, etc.

Le paillage a pour but d'empêcher le dessèchement du terrain sous les rayons trop ardents du soleil, en s'opposant à l'évaporation de l'eau contenue dans le sol, et en maintenant la fraîcheur communiquée par les arrosages. Il évite le plombage de la terre à la suite des arrosages répétés auxquels oblige la culture potagère, et la formation de croûtes dures qui enserreraient les tiges des jeunes plants et les gêneraient dans leur croissance. C'est un matelas protecteur qu'on dispose sur le sol pour qu'il reste meuble et humide. Si l'on a employé du fumier, celui-ci fournit en outre à la terre les éléments fertilisants qu'il contient encore et qui sont entraînés par les eaux vers les racines des plantes.

Le paillage sert également à protéger les plantes contre les gelées ; dans ce cas, il joue le rôle de paillasson et demande l'emploi de paille longue. Il est aussi utilisé pour éviter à certains fruits le contact du sol et les souillures qui s'ensuivent après les pluies ou les arrosages (Fraises, Melons).

Le paillage doit être effectué avant que le feuillage des plantes ne soit trop développé, de façon à rendre plus aisée la répartition des matériaux employés et d'éviter le risque d'abîmer les cultures. Les paillis sont très utiles aux semis de printemps et d'été, car ils maintiennent l'humidité nécessaire à une bonne germination. Ils sont également recommandables après

www.frenchpdf.com

les repiquages, pour assurer la reprise des plants. Toutefois, il est bon de ne pas les placer trop tôt en saison, l'humidité qu'ils retiennent dans le sol pourrait aggraver les effets des gelées tardives.

Appliqué aux semis, le paillage doit avoir une épaisseur de 5 mm. à 1 cm. suivant l'état de division du fumier.

Sur les repiquages, on donnera à la couche une épaisseur de 2 à 3 cm.



(Cl. J.

PAILLAGE DES FRAISIERS

PAILLASSON Sorte de natte ou de tapis fait avec de la paille de seigle et ayant de 4 à 5 cm. d'épaisseur, maintenu au moyen de ficelles nouées autour des brins, en coutures, de façon à former une sorte de claie souple. En les trempant dans un bain de sulfate de cuivre à 1 cu 2 % on prolonge beaucoup la durée de leur service.

Les paillassons sont destinés à préserver les cultures du froid. On en couvre les châssis ou bien on les dispose sur des piquets au-dessus des plantes à protéger. Après usage, les paillassons sont mis à sécher, en les dressant verticalement contre une paroi bien exposée.

Les paillassons se trouvent tout faits dans le commerce *(voir tarif Vilmorin).*

PAILLE Tiges des céréales. Employée comme litières, la paille reçoit les déjections solides et liquides des animaux et forme la partie constitutive du mélange fermenté employé dans la culture sous le nom de fumier.

La paille de Blé fournit le meilleur fumier car, plus rigide que les autres pailles, elle se fragmente moins sous le piétinement des animaux.

La paille d'Avoine et, ensuite, celles d'Orge et de Seigle fournissent des litières moins estimées.

PAILLIS Lit de paille, de balle de céréales, de vieux fumier, de feuilles, etc., disposé en couverture sur un terrain pour éviter le plombage occasionné par les arrosages ou les pluies et pour y maintenir la fraîcheur *(voir aussi* **PAILLAGE).**



(Cl. J. Vincent.)

PAILLASSONS ÉTENDUS OU ROULES SUR DES CHASSIS

www.frenchpdf.com



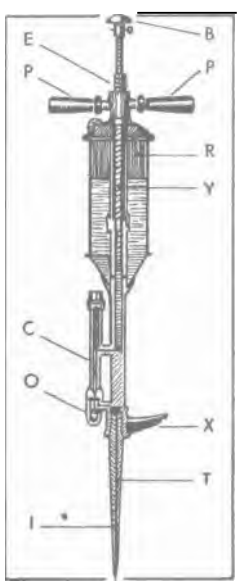
Cl. f. Vince

MANOEUVRE DU PAL INJECTEUR

PAL INJECTEUR Instrument servant à introduire sous pression dans le sol des substances chimiques, à l'état liquide ou gazeux. On l'emploie pour l'injection des insecticides, ou des engrais *(voir ce mot).*

Pals injecteurs d'insecticides. — Deux genres de pals ont été créés par les constructeurs, l'un pour injecter du sulfure de carbone liquide, l'autre pour injecter des vapeurs de sulfure de carbone.

Dans la première catégorie, le plus répandu est le pal Vermorel qui se compose d'un réservoir R contenant le produit insecticide, prolongé par une tige T creuse et pointue, avec laquelle il communique. La pénétration de la tige dans le sol est obtenue par la pression exercée simultanément par les mains sur les poignées P P, fixées au-dessus du réservoir, et par le pied sur la pédale X. Une fois la tige enfoncée dans le sol de 10 à 30 cm. suivant les terrains, il suffit de pousser le bouton B, pour que le piston Y se mette en mouvement et chasse le liquide dans la chambre de dosage C ; sous la pression, l'obturateur O se soulève, laissant passer la dose convenable du liquide qui est projeté avec force dans le sol par l'orifice I. Le dosage voulu est déterminé par la course du piston, qui est réglée par les bagues E.



COUPE DU PAL INJECTEUR

Le pal à injection de vapeurs de sulfure de carbone, dont l'emploi est moins généralisé, ne diffère du précédent que par l'adjonction d'une pompe à air. Lorsque la tige est enfoncée dans le sol, on donne de 3 à 6 coups de pompe, suivant le dosage à obtenir, et c'est de l'air sulfuré qui est chassé avec force par le piston. Sous cette forme, la diffusion de l'insecticide est accélérée autour du point de piqûre de l'appareil.

La dose de sulfure de carbone liquide considérée comme nécessaire à une désinfection complète du sol est de 100 à 200 gr. par mètre carré, distribués en 4 ou 5 piqûres de pal sur terrain nu et de 30 à 50 gr. sur terrain cultivé (voir **DÉSINFECTION).**

Pals injecteurs d'engrais. — Depuis quelques années, de nouveaux pals injecteurs ont été mis au point pour apporter au sol les éléments fertilisants indispensables. On emploie des engrais solubles dans l'eau : nitrate de soude, d'ammoniaque, urée, purin, phosphate d'ammonium, de potassium, de sodium, chlorure de potassium, sulfate de potassium, etc.

Le pal injecteur est branché sur un pulvérisateur qui donne la pression et qui contient les engrais solubles. Un compteur ou un piston jaugeur est adjoint au pal et permet de connaître exactement la quantité de liquide injectée à chaque application.

La profondeur de l'injection dans le sol est normalement de 35 cm. Les engrais diffusent dans le sol et sont ainsi directement à la portée des radicelles.

Les résultats obtenus, en particulier dans les vergers d'arbres fruitiers, ont été fort intéressants. Il est à peu près certain que ce nouveau procédé de fumure sera applicable sous peu à la culture potagère *(voir tarif Vilmorin).*

PALISSADE Genre de clôture *(voir ce mot).*

Les palissades sont généralement constituées par des lattes de bois. Ces lattes sont disposées soit obliquement et se croisant sous forme de treillage, soit verticalement et se touchant, soit encore espacées et garnies de branchages dans l'intervalle. Dans ces deux

www.frenchpdf.com

derniers cas, les lattes sont maintenues ensemble par des ligatures de fil de fer. Des pieux, fixés en terre de loin en loin, maintiennent la palissade en place. On peut également employer des tiges de roseau, assemblées à touche-touche sur fil de fer, pour établir des palissades.

Sont également considérées comme palissades les haies de Thuyas, de Cyprès, d'Ifs, établies dans les cultures pour protéger les plantations contre les grands vents *(voir* **BRISE-VENTS).**



(Cl. J Vincent.)

UN PATISSON PANACHÉ

PANACHÉ Seditdes graines, des feuilles ou des fruits lorsqu'ils sont tachés de marbrures d'une couleur différente de celle du fond. Certaines variétés de Melons et de Courges présentent cette particularité. La panachure s'observe également sur diverses races de Haricots, dites « Haricots panachés ». Ces panachures sont des caractères variétaux, d'origine non infectieuse ; d'autres panachures sont dues à la présence d'un ou de plusieurs virus *(voir l'article suivant).*



PANACHURE INFECTIEUSE DE LA POMME DE TERRE OU MOSAIQUE AUCUBA

www.frenchpdf.com

PANACHURE INFECTIEUSE DE LA POMME DE TERRE ou **MOSAÏQUE AUCUBA.** On constate parfois, sur certaines races de Pomme de terre, la présence de feuilles portant des taches jaunes, à contours nets, rappelant celles qui font l'originalité d'arbustes ornementaux comme l'Abutilon Thompsoni ou l'Aucuba aurea. Ces taches, souvent peu nombreuses, qui sont jaune vif ou jaune d'or, n'ont que peu de ressemblance avec les marbrures de la mosaïque, dont la décoloration, beaucoup moins accusée, est souvent difficile à distinguer.

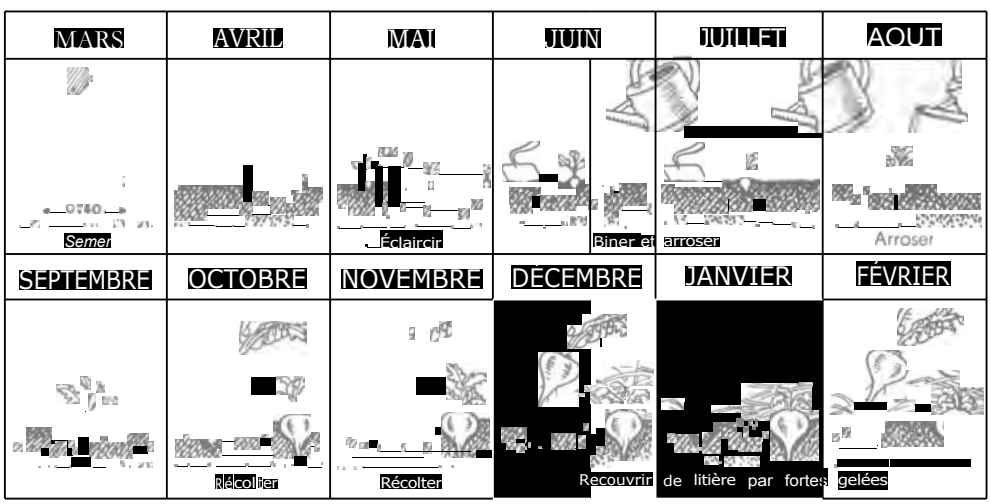
La panachure infectieuse est une maladie à virus, mais de peu d'influence sur la production en tubercules et qui ne parait pas augmenter de virulence de génération en génération, comme c'est le cas pour la plupart des viroses.

La maladie est propagée par les tubercules qu'on aura donc toujours intérêt à acquérir chez un producteur sérieux, surtout si l'on désire planter des variétés sensibles à la panachure comme Belle de juillet.

PANAIS (*Pastinaca sativa*). *Famille des Ombellifères.* — Appelé aussi : Grand Chervis cultivé, Pastenade blanche, Patenais, Racine blanche.

Description. — Plante indigène, bisannuelle, à racine pivotante, blanche, renflée, charnue ; feuilles très découpées, divisées en segments dentés, irréguliers ; pétioles embrassants, souvent violacés à la base ; tige creuse, sillonnée, terminée par de larges ombelles de fleurs verdâtres. Graine aplatie, d'un brun clair, marquée de cinq nervures, d'une durée germinative de 2 années. Un gramme en contient 220.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU PANAIS



Culture. — Semer de févier jusqu'en juillet, soit à la volée, à raison de 1 gr. de graines au mètre carré soit en lignes espacées de 40 à 50 cm., à raison de 0 gr. 6 de graines au mètre carré. Bien plomber le terrain aussitôt après le semis et arroser pour hâter la levée, qui a lieu en 20 à 25 jours. Lorsque les plants ont 3 ou 4 feuilles, éclaircir en laissant 20 à 25 cm. entre chaque plant sur les lignes. Pendant la durée de la végétation, les soins d'entretien se réduisent à des sarclages et des arrosages. On récolte ordinairement à l'automne les racines provenant des semis faits de février en avril ; les Panais semés de mai à juillet se récoltent pendant l'hiver et au printemps. Étant très rustique, le Panais peut passer l'hiver sans protection.

La semence est toujours d'une levée capricieuse et les semis manquent assez souvent dans les climats privés d'humidité atmosphérique, c'est pourquoi, dans le Midi, on sème d'ordinaire le Panais en septembre-octobre, méthode qui réussit également bien en Bretagne.

Le Panais demande, comme la Carotte, une terre profonde et fraîche, fumée à l'avance ou enrichie d'engrais minéraux ; les sols un peu argileux lui conviennent. Si le sol n'a pas été suffisamment fumé, donner en couverture, au printemps, par are, 3 kg. de nitrate de soude, 2 kg. de superphosphate et 1 ou 2 kg. de chlorure de potassium.

Variétés. — Panais long à couronne creuse — Variété très productive. De même grosseur que le Panais demi-long de Guernesey.

Panais demi-long de Guernesey — Excellente race, à belle racine longue, blanche, renflée, bien lisse, très nette, à collet fin. Recommandable pour l'hiver.

Panais rond hâtif — Racine courte, en forme de toupie ; feuillage plus léger et moins abondant que celui des autres races.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Panais long à couronne creuse

Graines. Par kilog.		N° 35.243
» » 100 gr.		» 35.244
» » 60 »		» 35.245
» » 30 »		» 35.249
» » paquet		

Panais demi-long de Guernesey

Graines Par kilog	N. 35.283
» » 100 gr	» 35.284
» » 60 »	» 35.285
» » 30 »	» 35.289
» » paquet	

Panais rond hâtif

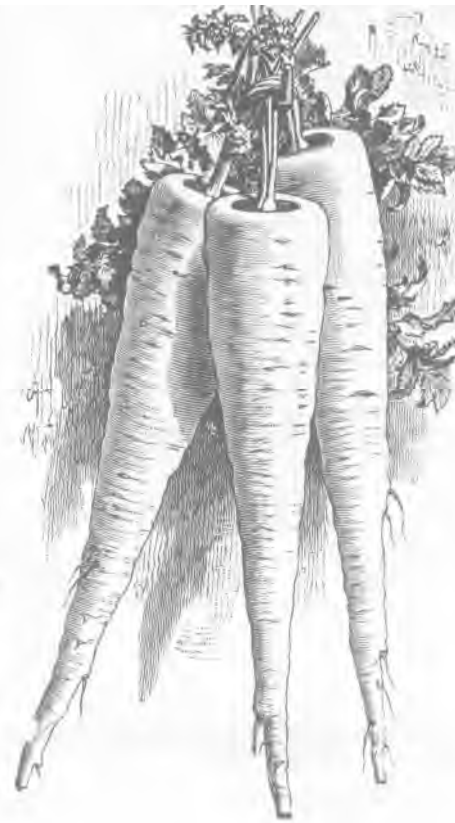
Graines. Par 100 gr.	N° 35.313
» » 60 »	» 35.314
» » 30 »	» 35.315
» » paquet	» 35 319



PANAIS DEMI-LONG DE GUERNESEY



PANAIS ROND HATIF



PANAIS LONG A COURONNE CREUSE

Maladies. — Le Panais peut avoir à souffrir des mêmes maladies que les autres Ombellifères, elles ne sont cependant jamais très dangereuses, il est rare qu'un traitement soit nécessaire. On peut néanmoins citer le Blanc.

Remède: Poudrages au soufre.

Le Mildiou du cerfeuil et la Rouille. Mais ces maladies sont très rarement graves au potager.

Remède : Pulvérisations au carbonate de cuivre ou à l'oxychlorure de cuivre à 0,5 %.

Insectes nuisibles. — La Teigne **de la Carrotte** *(Depressaria nervosa),* dont la larve s'introduit dans la tige, qu'elle mine.

Des!ruction : Pulvérisations roténonées.

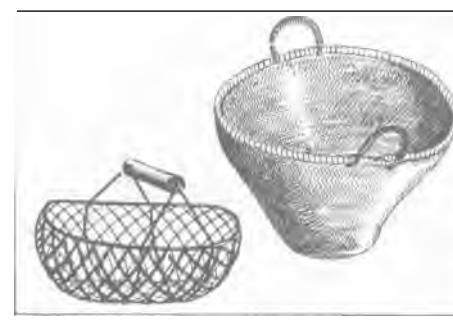
Usages. — La racine du Panais sert surtout à parfumer le bouillon. Plus nutritif que la Carotte, en Bretagne, où il vient bien, on le consomme cuit. On en fait également un sirop rafraîchissant.

ENGRAIS. — Chlorure de potassium, superphosphate, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Soufre, bouillies cupriques, roténone *(voir tarif Vilmorin)* .

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par Vilmorin. Culture potagère, par J. Vercier. Cultures légumières, par O. Bussard *(voir tarif Vilmorin).*

PANIER Sorte de corbeille à une anse qu'on utilise au jardin, notamment pour transporter les récoltes. Les paniers sont fabriqués en jonc, en osier tressé ou encore en bois, en fer, etc. *(voir tarif Vilmorin).*



PANIER MÉTALLIQUE COUFFIN

www.frenchpdf.com

PANNEAU On nomme ainsi le châssis vitré qui repose sur le coffre, et qui sert pour abriter les plants ou hâter leur végétation *(voir* **CHASSIS** et **COFFRE).**

PAPAVÉRACÉES Famille botanique de plantes herbacées dont le type est le Pavot.

PAPILIONACÉES Division ou sous-famille de Légumineuses dont font partie, parmi les plantes potagères : les Fèves, les Haricots, les Pois, les Lentilles, les Limaçons, la Réglisse et le Soja.



QUELQUES EXEMPLES DE PAPILIONACÉES CHOISIS PARMI LES PLANTES POTAGÈRES

PAPILLON Nom donné aux insectes de l'ordre des Lépidoptères. Les Papillons ont une bouche conformée pour sucer. Celle-ci affecte généralement l'aspect d'une trompe, enroulée en ressort de montre, qui, en se détendant, devient droite et rigide pour aspirer le nectar des fleurs. Les Papillons sont munis de 4 ailes très développées, recouvertes d'une poudre qui adhère aux doigts et qui est, en réalité, formée de très petites écailles colorées. Les métamorphoses sont complètes : les œufs donnent des Chenilles qui se transforment en chrysalides, lesquelles deviennent des Papillons.

Les Papillons, en se nourrissant de nectar et de pollen, ne sont pas nuisibles par eux-mêmes. Certains mêmes sont indispensables au rapprochement sexuel chez les plantes en transportant le pollen d'une fleur sur le stigmate d'une autre fleur, mais les Chenilles, à part celles du Ver à soie, sont en général des hôtes indésirables dans un potager. A côté d'un petit nombre d'espèces peu ou pas dangereuses pour les cultures, le nombre de celles qui causent des dégâts, souvent énormes, est considérable. La plupart des Chenilles dévorent les feuilles des plantes. Mais il en est qui s'attaquent aux troncs d'arbres ; d'autres, comme les Mites et les Teignes, parasitent les fourrures, les tapis et tissus de laines, la farine, le son et la paille, la cire des ruches, les fruits secs et les collections d'insectes, etc. Aussi ne doit-on avoir aucune pitié pour les Chenilles, ni pour les Papillons, même ceux dont les admirables couleurs pourraient nous incliner à l'indulgence.

PARAGELÉE On désigne ainsi les abris établis pour garantir les plantes de la gelée *(voir ce mot).*

www.frenchpdf.com

PARASITE Animal, bactérie, plante, champignon, ou virus vivant aux dépens d'un végétal et provoquant des détériorations ou des intoxications plus ou moins graves.

Parasites animaux. — Les dégâts causés par les animaux (oiseaux, rongeurs, insectes, mollusques, arachnides, crustacés, myriapodes, vers) sont en général des blessures ou des amputations plus ou moins étendues pouvant amener l'anémie et la mort de la plante attaquée, ou rendre ses parties comestibles impropres à la consommation. Mais certains parasites animaux sont surtout dangereux en ce que les lésions qu'ils occasionnent déterminent des réactions fatales pour la plante, ou bien préparent l'entrée de bactéries ou de champignons plus nuisibles qu'eux-mêmes. On peut citer comme exemple :

L'Heterodera Marioni, nématode qui provoque la formation, sur les racines de certains légumes (Pomme de terre, Concombre), de galles nombreuses qui parviennent à supprimer les fonctions vitales des organes atteints ;

Le Ceuthorrhynchus pleurostigma, insecte qui occasionne au collet des Choux, des tumeurs peu graves en elles-mêmes, mais qui servent d'introduction à la pourriture ;

L'Anuraphis cardui, puceron noir dont les déjections favorisent le développement d'une maladie cryptogamique : la fumagine ;

L'Anuraphis ou Myzus ou Myzodes persicæ, puceron du Pêcher qui émigre, à une certaine période de son existence, sur la Pomme de terre et fait subir aux feuilles des piqûres qui seraient inoffensives si elles n'inoculaient des virus mortels ;

Le Doryphore, et une Altise, *Psylliodes affinis*, sont également porteurs de virus qu'ils transmettent aux plantes ;

La Mouche du Chou, *Chortophila brassicæ*, sert aussi de véhicule à des germes de champignons ou de microbes dont elle ensemence les plantes sur lesquelles elle se pose et qui seront, grâce à cette intervention, infectées par la pourriture.

Les détériorations causées par les autres parasites : parasites microbiens (bactéries), ou cryptogamiques (champignons), ou végétaux (plantes parasites) ou les virus, sont de deux sortes : le parasite détourne pour son alimentation des substances nourricières, élaborées par la plante hôte et ainsi l'épuise, ou bien il fabrique des poisons qu'il introduit dans cet hôte, chez lequel il produit des intoxications locales ou généralisées pouvant occasionner la mort. Ces deux actions, prédatrice et intoxicante, mêlant leurs effets, il n'est pas toujours possible de déterminer la responsabilité de l'une ou de l'autre dans les désordres engendrés.

Voici les principaux troubles imputables aux bactéries, virus, champignons et plantes parasites :

Parasites microbiens ou bactéries. — Ce sont les propagateurs de maladies telles que : la jambe noire et la gale ordinaire de la Pomme de terre, la pourriture humide de la Pomme de terre, de l'Ognon et de la Carotte, la nervation noire du Chou, la graisse du Haricot.

Virus on ultravirus *(voir ce mot).* — On nomme ainsi les agents encore énigmatiques ou imparfaitement connus, de maladies comme l'enroulement et la mosaïque de la Pomme de terre, la jaunisse de la Betterave, la dégénérescence du Fraisier, etc.

Parasites phanérogames on Plantes parasites à fleurs (se distinguant des champignons, qui sont aussi des plantes, mais dépourvues de fleurs, ou cryptogames). Les seules qui soient nuisibles, mais cependant rares, dans les potagers sont : la cuscute et l'orobanche. La première parasite le Thym-serpolet et le Houblon ; la seconde est, dans le Midi de la France. nuisible aux Fèves, Lentilles et Pois.

Parasites cryptogamiques ou Champignons. — Ils sont à l'origine du mildiou et de la gale noire de la Pomme de terre, de la hernie du Chou, de la môle du Champignon de couche, de l'anthracnose du Haricot, de la fumagine de l'Artichaut, des rouilles brune et blanche, de la fonte des semis, des oïdiums, des sclérotinioses, etc.

Danger du parasitisme. — Deux circonstances concourent à rendre ce danger redoutable : le mode de propagation du parasite d'une part, l'état de concentration dans lequel la culture place les plantes susceptibles d'être parasitées, d'autre part.

— La propagation du parasite a lieu par ses propres moyens quand ce parasite est un insecte. S'il s'agit d'un insecte ailé, capable de parcourir de grandes distances et de produire jusqu'à 3 générations par an, comme la Bruche du Haricot, ou de pondre 2.000 oeufs comme la femelle du Doryphore, on peut imaginer l'extension considérable qu'une invasion peut prendre.

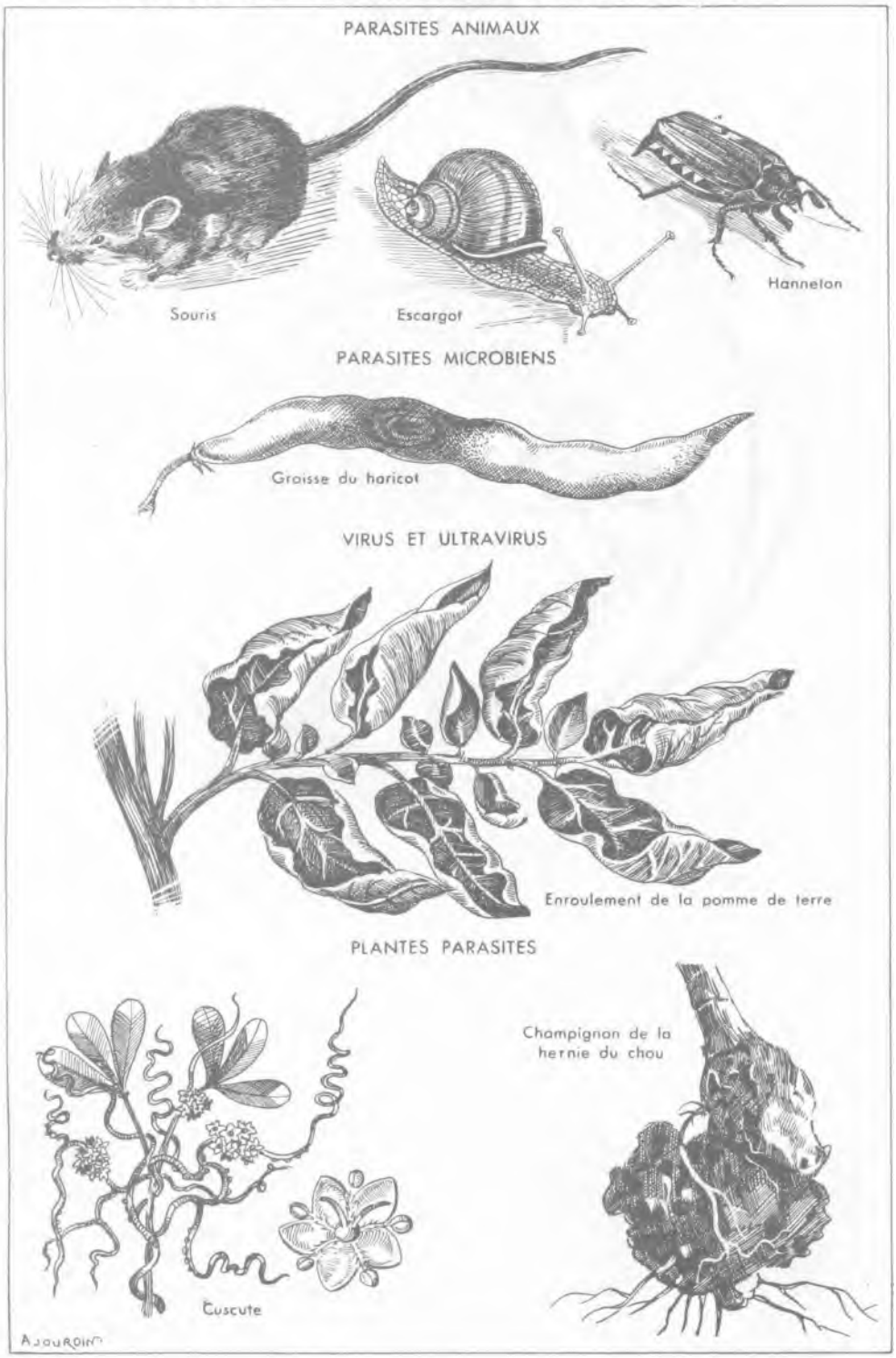
Les Bactéries nuisibles emploient des moyens très divers de propagation et de transmission : piqûres d'insectes, blessures, semences ou terrains infectés.

Les Virus se transmettent surtout par les insectes et par les organes de multiplication de la plante infectée : bulbes, tubercules et quelquefois semences.

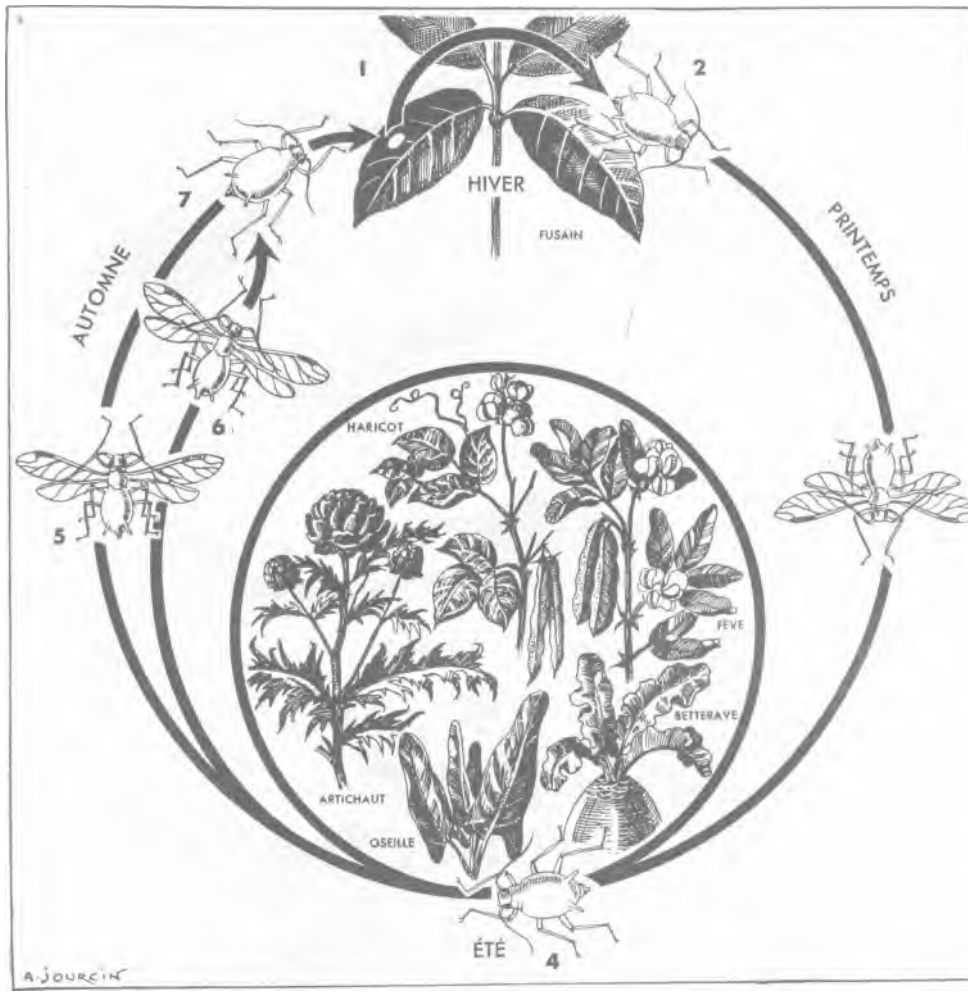
Les Champignons parasites sont armés pour se répandre rapidement soit sous terre, comme le rhizoctone violet, soit dans l'air, à l'aide des insectes, des oiseaux, des chiens, des lapins, de l'homme même, ou simplement du vent, qui transportent d'une plante à l'autre les organes de reproduction des cryptogames. Le danger de contamination est aggravé du fait que certains de ces champignons produisent des spores spécialement protégées pour conserver

www.frenchpdf.com

TABLEAU DES DIFFÉRENTES SORTES DE PARASITES



www.frenchpdf.com



CYCLE ÉVOLUTIF DU PUCERON NOIR DES FÈVES

1. OEUF D'HIVER PONDU SUR FUSAIN. — 2. PREMIERE GÉNÉRATION. — 3. DEUXIÈME GÉNÉRATION : ÉMIGRANT AILÉ. — 4. DISSÉMINATION SUR UN GRAND NOMBRE DE PLANTES CULTIVÉES. — S et 6. GÉNÉRATIONS DE SEXUÉS ET VOL DE RETOUR. — 7. FEMELLE FÉCONDÉE QUI PONDRA SUR FUSAIN

longtemps leurs facultés germinatives, ou bien hivernent dans les parties vivaces de leur hôte, comme le *Phytophthora int estans à* l'intérieur de la Pomme de terre.

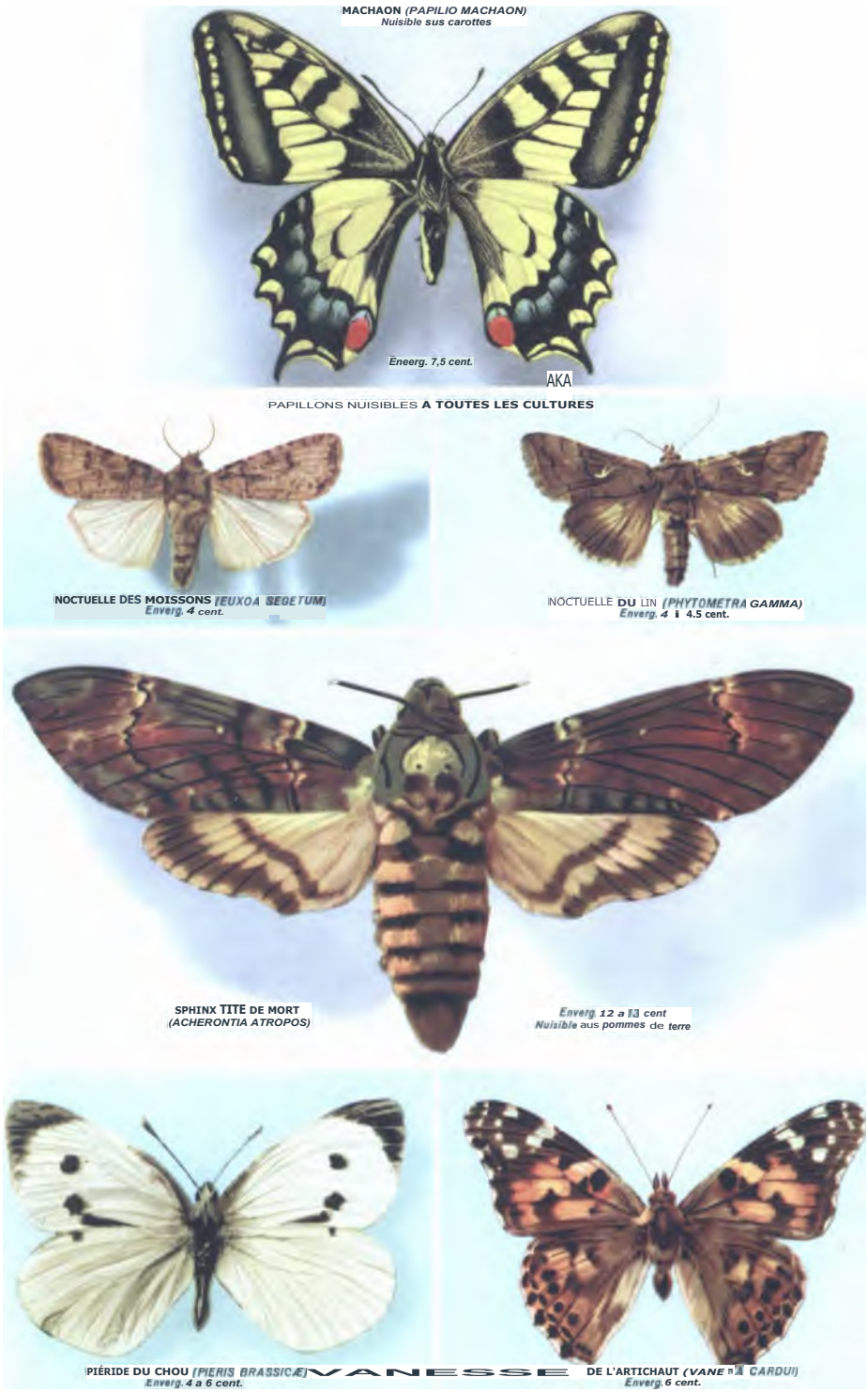
— L'état de culture prédispose les plantes à subir les atteintes des parasites et favorise le développement des invasions d'insectes ou d'épidémies. En effet, le rassemblement de plantes d'une même variété, qui se produit dans une planche de Pommes de terre, par exemple, attire bien davantage une attaque de Doryphore que ne le ferait un pied isolé.

Ensuite, dans la nature, seules les plantes les plus robustes subsistent, par l'effet de la sélection naturelle. La loi de la survivance du plus apte agit dans toute sa rigueur. Il se crée ainsi progressivement des individus résistants, offrant une certaine immunité ou moins de prise aux maladies. Au contraire, dans un potager, on cultive des variétés, dont telles ou telles qualités ont été développées qui sont en opposition avec la rusticité de la plante ; ou encore on fait subir à ces variétés des soins spéciaux, étiolement, forçage, qui les placent en état de moindre résistance.

Facilité de propagation des parasites d'une part, prédisposition aux maladies présentées par les plantes cultivées d'autre part, tiennent les potagers sous une perpétuelle menace d'invasion ou d'épidémie. Le développement des relations mondiales et de ce « brassage » d'humanités occasionné par les dernières guerres vient encore ajouter au péril en introduisant des espèces d'insectes ou de champignons appartenant aux faunes et aux flores étrangères. En dehors du Phylloxera, dont la dévastation de nos vignobles est bien connue, et du Pou de San-José, dont les ravages sur nos pêchers sont plus récents, les parasites de France, limités seulement au potager, se sont augmentés en un siècle des importations suivantes : d'Amérique,

www.frenchpdf.com

PAPILLONS



www.frenchpdf.com

fi

www.frenchpdf.com

le mildiou de la Pomme de terre en 1840 et le Doryphore en 1922 ; d'Angleterre, la galle noire de la Pomme de terre en 1927, et plus récemment, de Hollande, le chancre de la Tomate.

Actuellement on peut avancer que les pertes imputables aux parasites animaux et végétaux représentent 10 % du montant des récoltes, et dépassent le milliard de francs.

Lutte contre le parasitisme. — Mieux qu'un motif personnel, d'ailleurs bien légitime, d'intérêt ou d'amour-propre, qui incite le jardinier à protéger ses légumes, c'est une raison nationale qui doit le pousser à participer à la lutte contre le parasitisme.

Cette lutte n'est pas seulement curative, elle doit être le plus souvent préventive. Il ne faut pas attendre qu'une partie de la récolte soit détruite et le parasite solidement installé, pour commencer à combattre l'invasion. « Mieux vaut prévenir que guérir. »

Les principales méthodes de lutte sont généalogiques, culturales, mécaniques ou physiques, chimiques, et enfin biologiques.

Méthodes généalogiques. — Les différentes variétés d'une même race végétale peuvent se montrer plus ou moins sensibles à l'attaque d'un parasite. Il en est même qui y sont totalement réfractaires. Partant de cette observation, on a cherché à sélectionner des variétés et à créer des espèces résistantes. On a procédé également, par hybridation, en croisant des variétés sensibles à telle maladie avec d'autres variétés réfractaires. C'est ainsi qu'on est parvenu à produire des variétés de Pommes de terre réfractaires à la galle verruqueuse : Flava, Ostbote, Viola, Ackersegen, Muntinga 17, etc. Actuellement, dans la plupart des pays d'Europe, peuvent seules être mises au commerce les variétés entièrement réfractaires.

Partant de certaines souches sauvages et cultivées d'Amérique du Sud, on est également parvenu à obtenir des variétés de Pommes de terre entièrement réfractaires au mildiou, mais qui sont toujours tardives. Parmi celles-ci, Erika, Roswitha et Aquila, obtenues en Allemagne ces dernières années. Parmi les très résistantes, citons Ackersegen et Voran qui sont déjà très cultivées en France.

On a également obtenu des variétés de Pommes de terre résistantes à la gale commune et à diverses autres maladies. En ce qui concerne les virus, il semble bien qu'aucune variété de Pomme de terre ne soit entièrement réfractaire, mais il existe des degrés très différents de sensibilité et de tolérance.

On essaye divers croisements avec des espèces sauvages pour la résistance au doryphore dans plusieurs centres de recherche, mais, jusqu'à présent, ce genre d'immunité paraît difficile à concilier avec des qualités culturales suffisantes. Les croisements avec *Solanum demissum* n'ont rien donné. D'autres géniteurs inspirent maintenant un certain espoir.

Signalons enfin que des croisements avec *Solanum acaule* ont donné des descendants notablement résistants au froid et que leur utilisation aurait actuellement une certaine extension dans le Nord de la Russie.

L'exemple développé chez la Pomme de terre n'est pas unique ; c'est ainsi que l'on a obtenu des variétés de céleris résistantes à la septoriose (« Le Résistant »), et des variétés d'Ognons résistantes au froid : « Blanc extra-hâtif des Halles », « Blanc très hâtif de Vaugirard ».

C'est encore par les méthodes généalogiques que l'on a isolé des variétés de Melons résistantes au Mildiou, de Haricots résistantes à l'anthracnose.

En Amérique, où les Thrips causent de grands dégâts chez les Ognons, on a pu isoler, parmi les variétés blanches, des lignées résistantes aux piqûres de ces insectes.

Méthodes culturales. — Les plantes se défendent d'autant mieux contre les maladies et les insectes qu'elles sont placées dans des conditions plus hygiéniques. Ces conditions sont remplies grâce :

1° Au travail du sol : bêchage, binage, arrosage, etc. ;

2° Aux amendements et aux engrais qui permettent de réaliser un bon équilibre du terrain. Par exemple un apport de potasse s'opposerait au développement des viroses de la Pomme de terre ;

3° A la pratique de l'assolement qui, surtout pour les maladies cryptogamiques, les bactérioses et les viroses, permet d'éviter, d'une année à l'autre, la permanence d'un foyer d'infection ;

4° A l'emploi de graines, tubercules, bulbes ou plants sains, tels qu'on peut les trouver dans les maisons spécialisées ; grâce aussi au choix de variétés acclimatées à la région et présentant une immunité ou une résistance spéciale à certaines maladies ;

5° Enfin, en avançant ou retardant les semis on peut faire venir certaines plantes à une époque où l'insecte qui les parasite n'est pas en activité, ou obtenir que ces plantes soient assez fortes pour résister aux attaques de leur ennemi quand celui-ci apparaît.

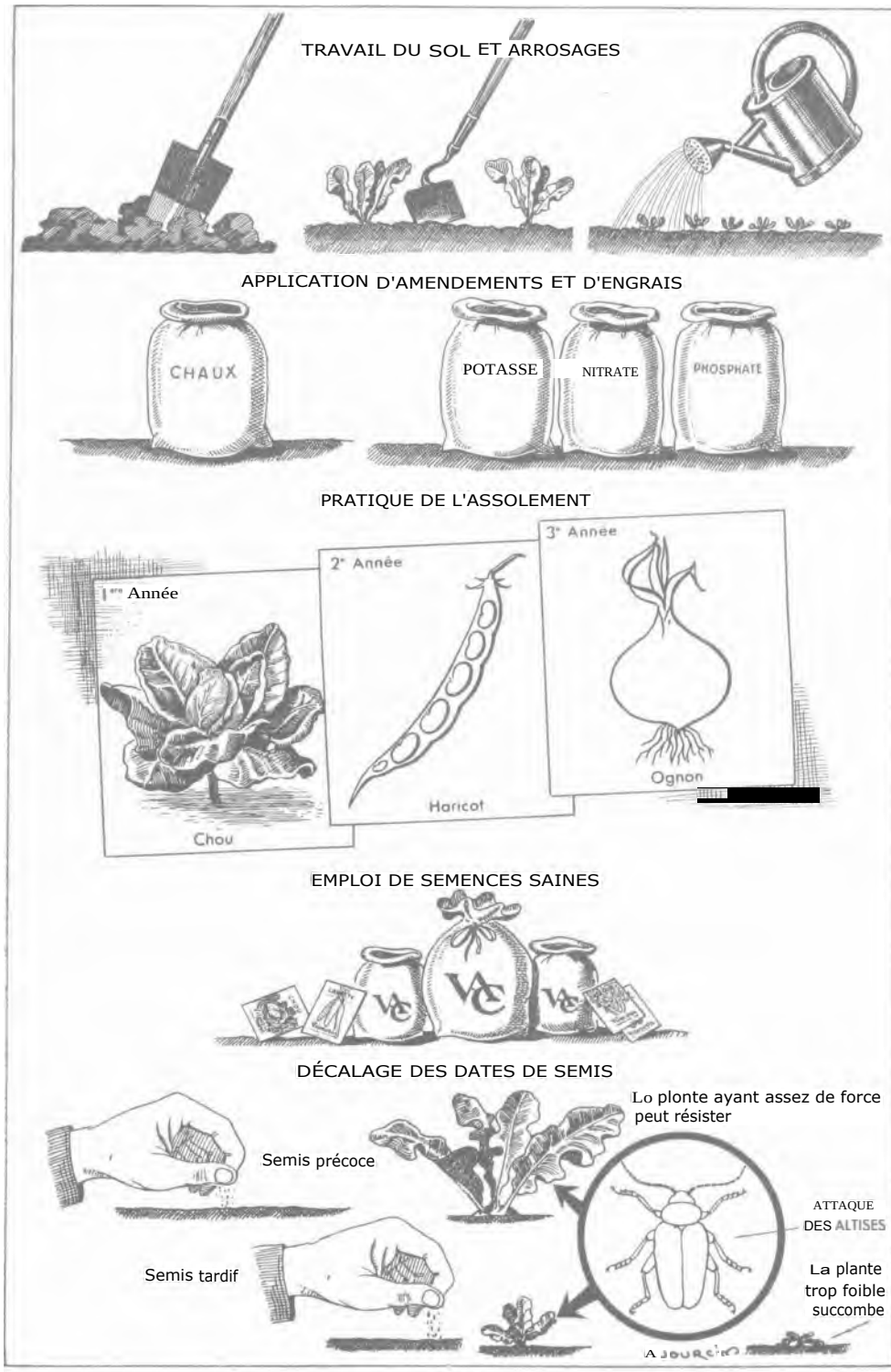
Les méthodes culturales contre les différentes manifestations du parasitisme sont les plus naturelles et les moins coûteuses. Elles se résument, en somme, à faire son jardin du mieux possible en mettant de son côté toutes les chances pour obtenir des produits de belle venue, robustes et sains.

Méthodes mécaniques ou physiques. — Ces méthodes sont mises en oeuvre quand le parasite a fait son apparition. Elles constituent des traitements curatifs et s'appliquent à certains parasites contre lesquels les procédés chimiques sont sans effet. Elles comprennent :

1° L'amputation et la destruction des organes attaqués. Ort doit intervenir assez tôt, avant que les insectes n'aient eu le temps de quitter leur hôte, ou avant que les champignons n'aient

www.frenchpdf.com

TABLEAU DES DIFFÉRENTS MOYENS DE LUTTE CONTRE LES PARASITES



www.frenchpdf.com

fructifié. Le meilleur moyen de détruire les parties infectées est de les brûler ; c'est ainsi qu'on opère avec les feuilles de Poireaux parasitées par la Teigne, avec les bulbes atteints par la graisse et avec les diverses plantes, malades de la pourriture grise ;

2° La récolte des parasites par ramassage. C'est la méthode employée avec les Hannetons, les Doryphores et les grosses Chenilles qu'on écrase, qu'on brûle ou que l'on noie dans l'eau de chaux.

Le ramassage se pratique dans certains cas à l'aide de pièges. Par exemple, contre le Perce-oreille, la Courtilière, le Cloporte, on crée des abris artificiels offrant à l'insecte des conditions d'humidité ou d'exposition qu'il recherche pour ses périodes de repos, de ponte ou d'hivernage. Quand il est en nombre dans ces pièces, il est facile de l'y capturer et de le détruire ;

3° Les moyens mécaniques, comme les bassinages à l'eau contre les Araignées rouges et les Altises, ou l'arrachage pur et simple contre les plantes parasites : cuscute et orobanche.

Méthodes chimiques. — Elles comprennent des traitements préventifs et curatifs à l'aide de produits insecticides contre les parasites animaux, et de produits anticryptogamiques contre les champignons. Certains de ces produits peuvent être à la fois anticryptogamiques et insecticides, comme les bouillies sulfocalciques.

Les méthodes chimiques ont pris une extension considérable depuis quelques années et l'industrie fournit maintenant, aux amateurs de jardins, un arsenal très pour la lutte contre les ravageurs et les maladies.

1° **Produits insecticides.** — Ces substances provoquent la mort des parasites soit en les empoisonnant par la voie digestive insecticides par ingestion, soit en les asphyxiant ou en paralysant les centres nerveux par voie respiratoire : insecticides par contact.

Certains produits agissent à la fois par ingestion et par contact, exemple : nicotine; mais comme ces deux actions ne sont jamais également meurtrières, il est facile de ranger le produit dans celle des deux catégories où il se montre le plus toxique.



(Cl. J. Vincent.)

DÉSINFECTION DU SOL AU MOYEN DU PAL INJECTEUR

Il existe aussi une troisième catégorie comprenant les insecticides réservés au traitement des produits entreposés où à la lutte contre les ravageurs souterrains, ce sont les insecticides gazeux.

Enfin, on rattache aux insecticides les appâts empoisonnés, utilisés non seulement contre les insectes, mais aussi contre les animaux supérieurs comme les rongeurs et les oiseaux.

Insecticides par ingestion. — Ils groupent les composés arsenicaux : arsenites et arséniates *(voir ce mot)*, produits dangereux pour l'homme, et dont la vente est réglementée ; les composés fluorés : fluorures, fluosilicates, cryolithe, produits non toxiques pour l'homme, et de vente libre.

Insecticides par contact. — Ils réunissent la nicotine, la roténone *(voir ces mots)*, le pyrèthre, les bouillies sulfocalciques, les huiles *(voir ce mol)*, le soufre (contre l'Araignée rouge), les produits organiques de synthèse : hexachlorure de benzène, le D. D. T., etc...

Insecticides gazeux. — Principalement sulfure de carbone et bromure de méthyle *(voir ces mots)*.

Insecticides empoisonnés *(voir* **APPAT VILMORIN).** — Ce sont des perfectionnements

www.frenchpdf.com

du système de piégeage qu'on emploie contre les oiseaux nuisibles, les rongeurs et quelques insectes comme la Courtilière et les Fourmis. Contre les rongeurs on utilise la scille, le pain de baryte, la strychnine ; mais il est préférable d'employer le virus Pasteur *(voir plus loin).*

2° **Produits anticryptogamiques,** appelés aussi Fongicides. — Ces produits peuvent être employés dans trois buts : désinfection du sol, désinfection des semences, traitement des plantes.

Désinfection du sol. — On utilise notamment le formol (surtout employé contre la fonte des semis), le sulfure de carbone (considéré surtout comme insecticide).

Désinfection des semences, bulbes et tubercules. — On procède généralement par trempage ou immersion, et par pralinage. Les produits chimiques employés sont le sulfate de cuivre, le formol et, récemment, les produits organomercuriques.

Traitement des plantes. — Dans la grande majorité des maladies on a recours aux bouillies *(voir ce mot) :* On emploie également le soufre, le permanganate de potasse, le formol.

Méthodes biologiques— Elles permettent de lutter contre les rongeurs et contre les insectes en utilisant certains de leurs ennemis naturels.

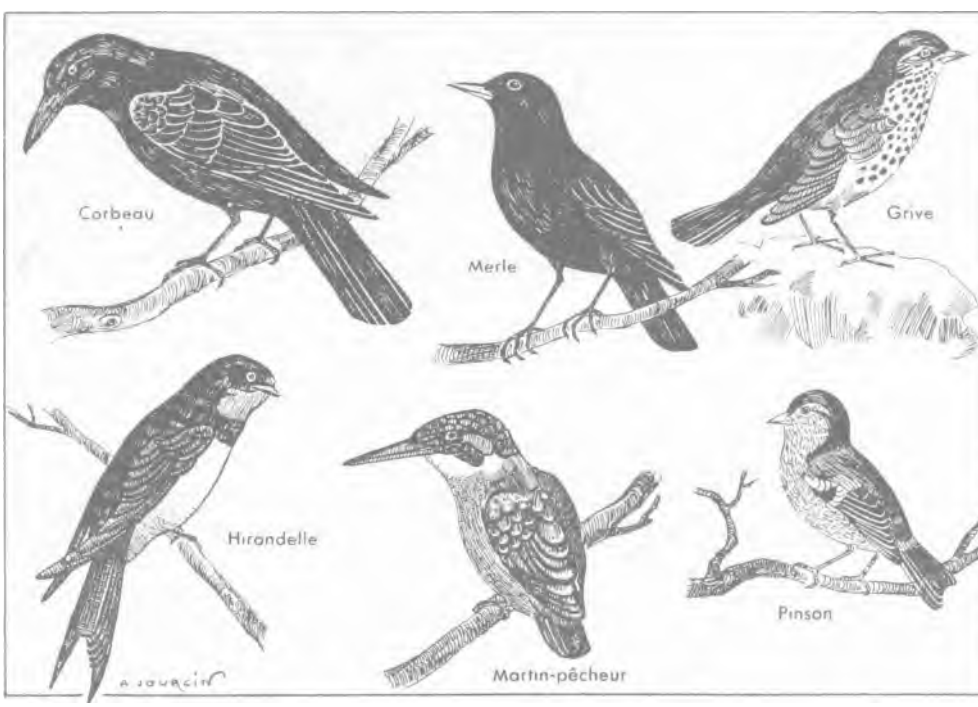
— Contre les rongeurs, l'Institut Pasteur prépare des virus mortels pour ces animaux et éminemment contagieux pour eux sans présenter de danger pour l'homme. Ces virus, inoculés à des substances comestibles, tuent les ravageurs en transmettant l'infection a leurs congénères.

— Contre les insectes, on est parvenu à combattre les invasions de certaines espèces en multipliant d'autres insectes qui sont leurs parasites naturels. C'est ainsi que, contre les larves de Doryphore on a récemment introduit, d'Amérique en France, le *Podisus maculiventris,* insecte apparenté aux punaises, qui est en bonne voie d'extension.

— Les Champignons, agents de maladies cryptogamiques, ont aussi des ennemis naturels. Ce sont des insectes comme le Coléoptère *Carlodere filum,* qui se nourrit des spores d'Ustilaginées, ou d'autres champignons, tel ce représentant imparfait du genre *Cicinnobulus* qui parasite les Erysibacées. Cependant, ces procédés de lutte ne sont pas encore entrés dans le domaine de la pratique.

PARENCHYME On nomme ainsi le tissu cellulaire spongieux qui garnit les intervalles des parties fibreuses des feuilles.

PASSEREAUX ou **PASSERIFORMES.** Ordre de la classe des oiseaux qui renferme à lui seul plus d'espèces que tous les autres ordres réunis, et qui groupe les oiseaux les plus communs : Alouette, Bouvreuil, Corbeau, Fauvette, Grive, Hirondelle, Marti-



QUELQUES EXEMPLES D'OISEAUX PASSEREAUX

www.frenchpdf.com

net, Merle, Mésange, Moineau, Pinson, Rossignol, etc. Les passereaux sont des oiseaux perc-heurs, caractérisés par un bec corné, robuste et des pieds à quatre doigts ; ils sont en général de petite taille et considérés comme auxiliaires de la culture, sauf quelques-uns dont on discute les mérites *(voir* **OISEAU).**

PASTÈQUE

ou MELON D'EAU *(Citrullus vulgaris). Famille des Cucurbitacées.* — Les véritables Melons d'eau sont des Melons d'hiver à chair très aqueuse ; c'est par abus de langage qu'on désigne aujourd'hui les Pastèques sous ce vocable. En réalité les Pastèques appartiennent à un genre très différent.



(Cl. J. Vincent.

PASTÈQUE SEIXON

Description. — Plantes annuelles originaires de l'Afrique tropicale, rampantes, à tiges grêles et très longues, couvertes de poils grisâtres, à feuilles assez grandes , profondément divisées. Les fleurs, qui ressemblent assez à celles du Melon, sont monoïques, les femelles surmontant des ovaires ovoïdes et très velus qui se transforment, en grossissant, en fruits tout à fait glabres, sphériques ou oblongs ; ils contiennent des graines ovales, aplaties. de couleur rouge, blanche, jaune, verte ou noire, suivant les variétés. Il y en a 5 ou 6 dans 1 gramme.

Les Pastèques sont des plantes de chaleur, p eu cultivées en France, mais très recherchées aux États-Unis et en Russie méridionale. Elles ne viennent pas, ou mal, sous le climat parisien, où l'on ne peut guère cultiver que la Pastèque à graine rouge, à chair verte et à peau marbrée, mais elles peuvent mûrir convenablement dans la région provençale.

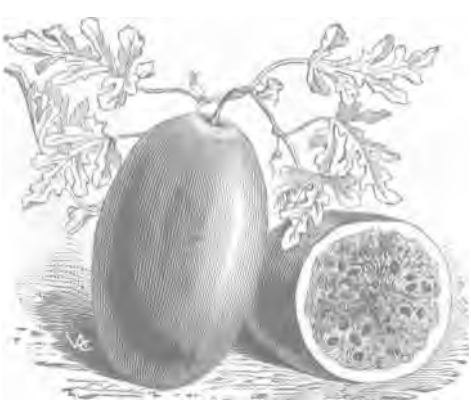
Culture. — A peu près celle du Melon, avec cette différence qu'il n'y a aucune utilité à tailler les plantes : le produit en est d'autant plus assuré qu'on a laissé les tiges se développer et s'étendre plus librement. La graine lève en 8-10 jours. On récolte 2 à 3 kg. au mètre carré.

Variétés. — Pastèque à chair et graines rouges. — Très productive, à la chair fondante, juteuse d'un goût exquis.

Pastèque à graine noire. — Fruits oblongs, à écorce unie, vert foncé. Chair rouge, très fondante.

Pastèque à graine rouge. — Melon à confire. Chair d'un blanc verdâtre. Employée surtout pour confitures.

Pastèque Seikon, très hâtive. — Excellente variété mûrissant sous le climat parisien.



PASTÈQUE
A droite, FRUIT COUPE MONTRANT LA CHAIR

SÉLECTION VILMORIN

Pastèque à chair et graines rouges

Graines. Par 15 gr. ..... No 30.706
» » paquet » 30.709

Pastèque à graine noire

Graines. Par 15 gr. ..... No 30.736
» » paquet » 30.739

Pastèque à graine rouge
Melon à confire

Graines. Par 15 gr. ..... N° 30.766
» » paquet .....» 30.769

Pastèque Seikon, très hâtive

Graines. Par paquet ..... N° 30.809

Pastèque en mélange

Graines. Par paquet ..... No 30.839

www.frenchpdf.com

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des melons *(voir ce mot).*

Usages. — La pulpe du fruit mûr se mange crue comme celle des Melons. Elle est beaucoup plus aqueuse et moins parfumée. Son seul mérite est de procurer une sensation de fraîcheur dans la bouche.

En Provence, sous le nom de Citro, on cultive la variété dite à graine rouge, non consommable telle quelle, mais avec laquelle on fait d'excellentes confitures.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES, OUVRAGES A CONSULTER, voir à **MELON.**

PATATE *(Convolvulus batatas). Famille des Convolvulacées.* — Appelée aussi : Batate, Artichaut des Indes, Truffe douce.

Description. — Plante vivace, originaire de l'Amérique méridionale, mais annuelle dans la culture sous le climat de Paris. Tiges rampantes, longues de 2 à 3 m., garnies de feuilles nombreuses d'un vert foncé et parfois luisant. Fleurs axillaires ressemblant à celles du Liseron, mais venant rarement sous le climat de Paris. Racines abondantes, très ramifiées, produisant des tubercules de forme plus ou moins arrondie ou allongée suivant les variétés, à chair excellente, très fine, tendre, farineuse, sucrée et, dans la plupart, assez parfumée. Ces tubercules forment la partie comestible de la plante ; dans les pays chauds ils jouent, dans l'alimentation, le rôle de la Pomme de terre chez nous.

Culture. — Plante des pays chauds, la Patate vient difficilement sous notre climat sans le secours de la chaleur artificielle. Au début d'avril, placer des tubercules au bas d'un châssis, sur couche chaude, recouverts de terreau ; quand les pousses ont de 6 à 7 cm. de longueur, les détacher du tubercule en conservant une petite portion du collet et les placer dans des godets remis sur couche chaude en attendant la mise en place. La plantation se fait à la mi-mai, sur couche sourde de feuilles sèches, recouvertes de 12 à 15 cm. de bonne terre ou de terreau. Des arrosements abondants sont nécessaires dès que la température commence à devenir chaude.

La Patate, comme toutes les plantes à tubercules, demande une terre légère, riche, fraîche et ameublie profondément.

Au bout de 4 à 5 mois, les tubercules sont généralement bien développés. La récolte a lieu dès que les tiges et les feuilles sont atteintes par la gelée, celles-ci ne protégeant plus alors contre le froid les tubercules qui sont presque à fleur de terre.

La conservation des tubercules de Patates est tres difficile, car ils redoutent le froid et l'humidité ; il faut donc les tenir dans un endroit très sain et même sec, dont la température, aussi égale que possible, ne doit pas descendre au-dessous de -I- 5°. On peut les placer dans des caisses, dans du sable sec, de la terre de Bruyère ou de la sciure de bois, sans qu'ils se touchent. Les examiner de temps en temps pour enlever ceux qui présenteraient des traces de pourriture.

Dans le Midi, on peut planter les Patates en pleine terre, sur des ados de bonne terre riche et meuble, et on les arrose au moyen de rigoles établies dans l'intervalle des ados, qui doivent être distants de 2 m. l'un de l'autre. On récolte au mètre carré environ 3 kilos.

Variétés. — On distingue : **La** Patate blanche, à racine ovoïde, ferme, très sucrée.

La Patate igname, blanche également, très grosse et très, productive.

SÉLECTION VILMORIN

Patate

Boutures ou godets, livrables en mai. Le 100.
» » » » Les 10.
» » » La pièce.



PATATE ROSE DE MALAGA

La Patate rose de Malaga, à peau rose et chair jaune, excellente qualité et l'une des plus faciles à cultiver.

La Patate rouge ou violette, longue , fusiforme, toujours mince, à chair très fine, blanche, très sucrée et très parfumée.

La Patate minime, cultivée en Espagne, et donnant des tubercules p e - tits et nombreux.



PATATE ROUGE LONGUE

www.frenchpdf.com

Maladies et ennemis. — La Patate ne redoute guère que le Mildiou.

Remède : Pulvérisations à la bouillie bordelaise.

Usages. — La Patate est très nourrissante ; on l'accommode de différentes façons comme les Pommes de terre. Sa chair, sucrée et tendre, possède en outre un parfum de violette ; on s'en sert également pour faire d'excellents gâteaux.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillie bordelaise.

OUVRAGES A CONSULTER. -- Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye.

PATHOLOGIE VÉGÉTALE

Science qui a pour objet l'étude des maladies des plantes cultivées.

PATISSON

Appelé aussi : Bonnet de prêtre, Couronne impériale, Artichaut de Jérusalem, Artichaut d'Espagne, Arboufle d'Astrakhan, Arbouste d'Astrakhan.

Description. — Plante non coureuse, à feuilles grandes, d'un vert franc, entières ou à 5 lobes peu marqués. Fruit très déprimé dans le sens de l'axe, c'est-à-dire beaucoup moins long que large ; le contour, au lieu d'en être arrondi, présente 5 ou 10 excroissances aux dents obtuses divergentes, ou plus ou moins recourbées vers l'ombilic du fruit. Les fruits des Pâtissons sont assez pleins ; la chair en est ferme, peu sucrée, mais assez farineuse. La graine est petite par rapport à celle des autres Courges ; sa durée germinative est de 6 ans. Un gramme en contient 10 à 11.

Culture. —Même culture que pour les Courges *(voir ce mot)*. La graine lève en 10-12 jours. On récolte 4 à 5 kg. au mètre carré.

Variétés. — Pâtisson jaune. — Parait être le type de la race ; il a la peau d'un jaune beurre uni ; les dents ou divisions de la couronne assez prononcées et recourbées vers l'ombilic.

Pâtisson orange. — Semblable au Pâtisson jaune, mais d'une couleur plus intense, se rapprochant de celle d'une orange mare.

Pâtisson blanc américain. — Fruits volumineux, très larges, très plats et d'un blanc laiteux.

Pâtisson panaché. — Joli fruit à panachures vertes, dessinant les côtes sur le fond jaune beurre de l'écorce.

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des Courges *(voir ce mot)*.

SÉLECTION VILMORIN

Pâtisson jaune
Graines. Par paquet ..... N° 35.439

Pâtisson orange
Graines. Par paquet ..... N° 35.449

Pâtisson blanc américain
Graines. Par paquet ..... N° 35.489

Pâtisson panaché
Graines. Par paquet ..... No 35.489

Pâtisson en mélange
Graines. Par paquet ..... N. 35.549



PATISSON BLANC AMÉRICAIN



PATISSON PANACHÉ



PATISSON BONNET D'ÉLECTEUR JAUNE

Usages. — Comme les Courges, les Pâtissons se consomment surtout en potages ou en confitures.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. **Le** Potager de vrai rapport, par Jean Delaye.

www.frenchpdf.com

PAVOT *(Papaver somniferum) Famille des Papavéracées.*

Description. — Plante annuelle atteignant 1 m. à 1 m. 20 de hauteur, à belles et grandes fleurs simples ou doubles, roses, mauves ou blanches. Ses têtes ou capsules sont utilisées en médecine, une fois séchées, en décoctions narcotiques, dont l'emploi demande la prescription du médecin.

Il y a un grand nombre d'espèces de Pavots, dont quelques-unes sont nuisibles comme le Pavot coquelicot. Une des variétés du Pavot est cultivée comme plante oléagineuse (Œillette).

Culture. — Le Pavot se sème sur place, en février-mars, en lignes distantes de 50 à 60 cm. La levée a lieu en 10-15 jours. Lorsque le plant a 4 à 5 feuilles, éclaircir en laissant de 15 à 20 cm. entre chaque pied. Maintenir le sol meuble et propre par des binages et des sarclages.

— — **SÉLECTION VILMORIN**

Pavot blanc — Pavot à opium

Graines. Par paquet ..... N° 48.379

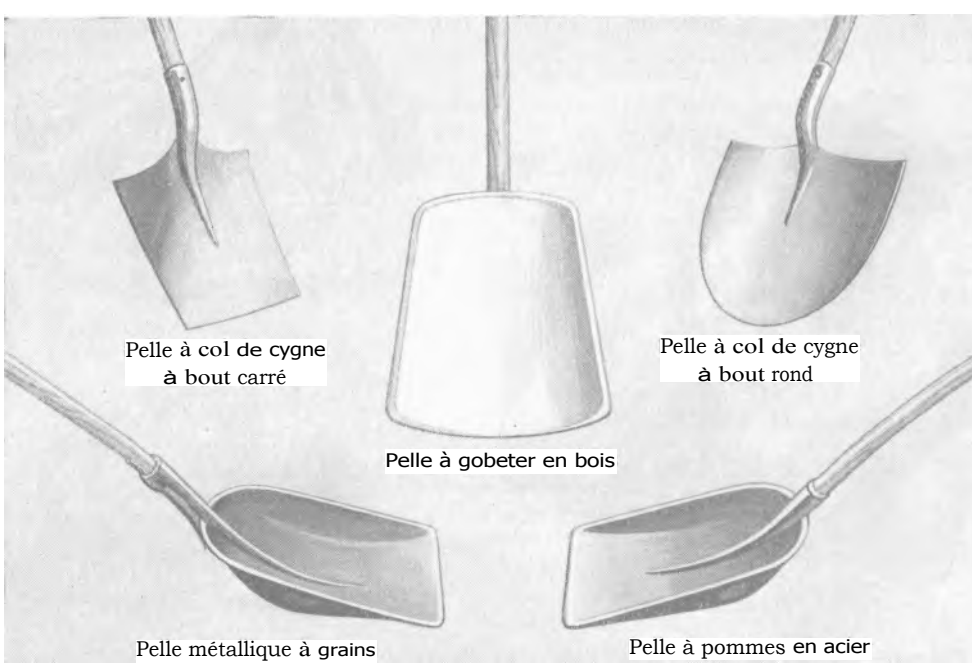


PAVOT BLANC ou PAVOT A OPIUM

PÉDONCULE Support d'une fleur, appelé vulgairement queue. Lorsque le pédoncule se ramifie, ses ramifications prennent le nom de Pédicelle.

PÉGOMYIE Genre d'insectes Diptères dont les larves causent d'importants dégâts, en minant le parenchyme des feuilles, dans lequel elles creusent des galeries. Les plus communes sont la Mouche de la Betterave *(Pegomyia betæ)* et les Mouches de l'Oseille *(Pegomyia bicolor* et *Pegomyia nigritarsis) (voir au nom de ces plantes, les moyens de lutte contre les pégomyies.)*

PELLE Instrument formé d'une lame en tôle d'acier, légèrement concave, à bout carré ou arrondi, reliée par une douille en col de cygne à un manche droit de façon à ce que, tenue en mains dans la position de travail, la pelle se présente presque horizontalement



DIFFÉRENTS MODELES DE PELLES

www.frenchpdf.com

sur le sol ; les dimensions ordinaires d'une pelle utile dans un jardin potager sont de 28 à 35 cm. de largeur et environ 40 cm. de longueur. La pelle sert à la manutention des terres, terreaux, composts, sables, chaux et en général de toutes les substances solides plus ou moins pulvérulentes. D'autres modèles de pelles s'adaptent à des manutentions spéciales : charbon., racines, grains, etc. *(voir tarif Vilmorin).*

PENSÉE Genre de plantes de la *famille des Violariacées.* La Pensée sauvage (*Viola tricolor*) pousse dans les champs à l'état spontané. On la cultive dans les jardins pour *ses* qualités diurétiques, laxatives et dépuratives. En pharmacie, la plante fleurie et les fleurs sont employées en infusion ou sous forme de sirop.

SÉLECTION VILMORIN

Pensée sauvage

Graines. Par paquet ..... N° 48.409

PÉPINIÈRE Le mot pépinière, qui vient de pépin, désignait, à l'origine, l'endroit où l'on semait des pépins pour obtenir des jeunes plants propres à la plantation. Par extension, ce mot s'applique à tout endroit consacré à un semis de graines, dont les plantes qui en proviennent seront plantées ailleurs au moment opportun ; le semis en pépinière est donc un semis effectué dans de telles conditions. Il peut se faire en pleine terre ou sur couche (Melon, Tomate). Le semis sur couche se pratique souvent dans des terrines enfoncées dans le sol de la couche, ou à même celle-ci et qu'on protège des ravageurs en les recouvrant d'une feuille de verre. Le plant, une fois levé, on le repique à même la couche en réservant l'intervalle convenable entre chaque pied, ou bien on le plante à demeure en pleine terre.

La pépinière sera rendue aussi fertile que possible afin d'obtenir des plants sains et de belle venue. La terre sera donc bien travaillée et copieusement fumée avec des gadoues, des composts ou du fumier de ferme.



PÉPINIÈRE DE CÉLERI. LE PLANT EST REPIQUÉ AU DOIGT *(CI. J. Vincent,*

www.frenchpdf.com

Au premier printemps, la pépinière sera établie sur une côtière au pied d'un mur, au midi ou à l'est. En pleine saison, la pépinière peut être organisée à même une planche, plutôt dans un endroit légèrement ombreux, exposé au nord. A l'automne, pour la plantation de Laitues, on choisit la partie la plus ensoleillée du potager et l'on incline le terrain en ados vers le midi.

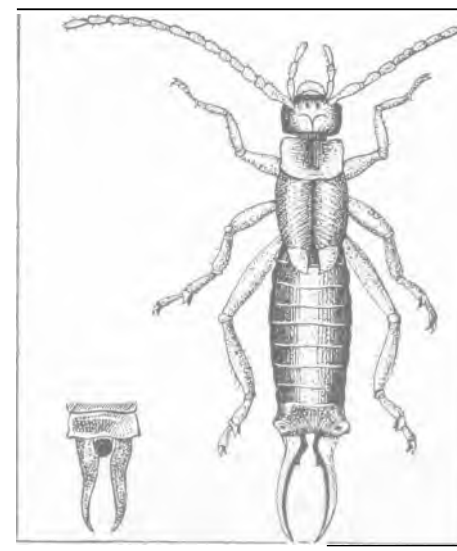
Le semis en pépinière se fait sur un sol bien pulvérisé et aplani. On recouvre les graines d'un peu de sable ou de terreau et on a soin de maintenir le sol frais, à l'abri des coups de soleil.

PERCE-OREILLE

(For ficula auricularia). Nom vulgaire de la Forficule *(voir ce mot).* On dit aussi Pince-oreille. Ces noms proviennent peut-être de la ressemblance qui existe entre la pince qui termine l'abdomen de l'insecte et l'instrument à l'aide duquel les bijoutiers percent le lobe des oreilles afin d'y suspendre une parure, ou encore, selon une croyance populaire, parce que cet insecte se glisserait dans les oreilles des dormeurs pour leur perforer le tympan.

En réalité, les pinces qui atteignent 9 mm. de longueur chez le mâle, où elles sont nettement recourbées, et seulement 5 mm. chez la femelle, où elles affectent une forme plutôt droite, sont incapables de piquer ou de percer, et se trouvent absolument dépourvues de venin. La sensation qu'elles produisent en se refermant sur le doigt qui veut les saisir est presque insensible. Toutefois, la fonction de ces pinces est encore énigmatique.

Inoffensif pour l'homme, le Perce-oreille est un danger pour les jardins. Il doit être pourchassé et détruit. La lutte, rendue difficile par la vie nocturne et discrète du parasite, a lieu sous forme d'appâts empoisonnés ou de pièges *(voir* **FORFICULE).**



PERCE-OREILLE
A gauche : pince de la femelle. A droite : le mâle.

PÉRICARPE

Tout ce qui, dans le fruit, n'est pas la graine.

Le péricarpe se compose de trois couches de tissus différents : l'épicarpe, qui est la pellicule extérieure (pelure des Tomates, écorce des Melons), le mésocarpe, qui constitue la partie comestible dans la plupart des fruits (chair de la Tomate, du Concombre, du Melon), l'endocarpe, qui est la membrane interne, plus ou moins apparente, plus ou moins ligneuse (parchemin des cosses de Légumineuses) et qui sépare la chair de la graine. Quelquefois le péricarpe se mange en entier, en même temps que la graine (Haricots verts et Haricots mangetout et Pois mangetout dans lesquels on consomme le fruit entier, péricarpe et graines en formation).



POTIRON ROUGE D'ETAMPES AVEC UNE TRANCHE ENLEVÉE POUR MONTRER LE PÉRICARPE

PERMANGANATE DE POTASSE

Désinfectant énergique, provenant d'un mélange d'oxyde de manganèse et de potasse, utilisé à titre exclusivement curatif notamment dans le traitement des oïdiums.

www.frenchpdf.com

PERMÉABILITÉ Faculté qu'ont les corps de laisser passer les liquides et les gaz.

PERONOSPORA Genre de champignons parasites du groupe des Phycomycètes, renfermant de nombreuses espèces dont la plus redoutable occasionne le mildiou *(voir ce mot)*.

PERSIL *(Petroselinum sativum). Famille des Ombellifères.*

Description. — Plante bisannuelle, originaire de Sardaigne, mais qui croît à l'état spontané dans toute l'Europe méridionale. Pendant la première année de la végétation, le Persil forme seulement une rosette plus ou moins fournie de feuilles pétiolées, très divisées, glabres, luisantes et d'un vert foncé. Tige florale ne se montrant que la seconde année, dressée, rameuse, striée, haute de 60 à 80 cm. ; fleurs petites d'un blanc verdâtre, en ombelles terminales. Graines grisâtres ou brun clair, à 3 faces, plates sur 2 faces et convexes sur la troisième, où elles sont marquées de 5 côtes saillantes ; elles sont fortement aromatiques, comme toutes les parties de la plante. Leur durée germinative est de 3 années. Un gramme en contient 600.

Culture. — Le Persil aime les terres légères, riches en humus et plutôt fraîches. On aura donc intérêt à incorporer au sol, à l'automne, une quantité de 3 kg. au mètre carré de fumier bien décomposé. Avant de semer, on enfouira à faible profondeur 30 gr. de superphosphate et 20 gr. de chlorure de potassium. En cours de culture, on terreautera fortement le pied des plantes et, s'il est nécessaire de stimuler la végétation, on mélangera de temps à autre du nitrate de soude aux eaux d'arrosage, à raison de 1 gr. par litre.

Sous ces réserves, le Persil vient dans presque tous terrains et s'accommode de tous les climats.

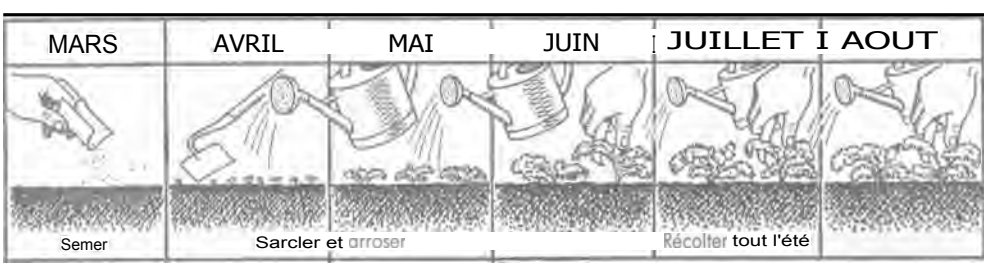
Le Persil se sème en pleine terre, pendant toute la belle saison, depuis le mois de mars jusqu'en août-septembre. On en fait le plus généralement des bordures. Dans les cultures spéciales on le sème en rayons espacés de 25 à 30 cm. On sème au mètre carré 3 gr. à la volée et 1 gr. en lignes.

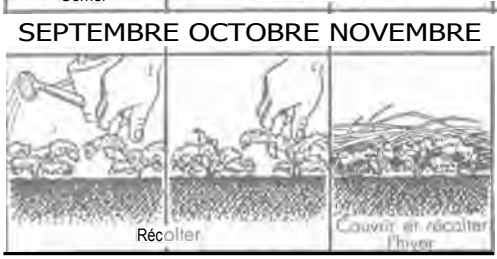
Les premiers semis se font sur côtière exposée au midi ; la levée n'a lieu qu'au bout d'un mois. On peut hâter celle-ci par des bassinages, ou mieux, en faisant tremper les graines 24 heures dans un peu d'eau, les laisser ressuyer ensuite pour éviter qu'elles ne se collent les unes aux autres au moment de les semer. Recouvrir la semence de 1 cm. de terre.

Après l'éclaircissage, les soins à donner au Persil consistent en sarclages et en arrosements copieux et répétés. La récolte commence environ 3 mois après le semis. Il est bon de la faire feuille à feuille, en commençant par les plus développées, car en coupant au couteau les touffes entières on sacrifie les jeunes pousses et la production est affaiblie. Un mètre carré produit environ 1 kg. 500 de feuilles.

Un peu sensible au froid, le Persil peut cependant être cueilli tout l'hiver, si l'on a soin de couvrir les touffes avec des feuilles ou de la paille. On peut également en arracher quelques pieds auxquels on fera passer l'hiver sous châssis froid, ou à la cave dans des pots. La plante ne monte à graine que la seconde année.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU PERSIL





Variétés. — Persil commun. Persil simple. — Race ordinaire, bien parfumée ; la plus employée comme assaisonnement.

Persil frisé. Persil double. — Aussi parfumé que le Persil commun et préférable pour garnir les plats.

Persil frisé vert foncé. — Feuillage beaucoup plus foncé, très parfumé et décoratif. Recherché des amateurs

Persil nain très frisé. Persil Perfection. - Forme une touffe basse et bien garnie. Remarquable par la finesse des découpures de ses feuilles.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Persil commun — Persil simple

Graines.	Par 100 gr.	No 35.713
»	» 60 »	» 35.714
»	» 30 »	» 35.715
»	» paquet.	» 35.719

Persil frisé — Persil double

Graines.	Par 100 gr.	No 35.763
»	» 60 »	» 35.764
»	» 30 »	» 35.765
»	» paquet	» 35.769

Persil frisé vert foncé

Graines.	Par 100 gr.	No 35.773
»	» 60 »	» 35.774
»	» 30 »	» 35.775
»	» paquet	» 35.779

Persil nain très frisé
Persil Perfection

Graines.	Par 100 gr.	No 35.853
»	» 60 »	» 35.854
»	» 30 »	» 35.855
»	» paquet	» 35.859



PERSIL A GROSSE RACINE GROS NATIF



PERSIL NAIN TRÈS FRISE

Maladies. — Le Persil peut être atteint du mildiou *(Plasmopara nivea)* et de la septoriose du Céleri *(Septoria apii),* qui déterminent des taches sur les feuilles, sans cependant occasionner de dégâts appréciables.

Remède : Éviter l'humidité, couper les feuilles des pieds atteints et les brûler ; puis traiter à l'oxychlorure de cuivre à deux reprises.

Insectes nuisibles. — La Mouche du Céleri *(Philophylla heraclei)* dont les larves minent les feuilles.

Destruction : Étant donnée la difficulté d'atteindre les larves qui sont protégées par l'épiderme des feuilles, leur destruction n'est possible qu'en brûlant celles-ci.

Les limaces et les escargots se rencontrent souvent dans les bordures de Persil,

Destruction : Appât Vilmorin.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Oxychlorure de cuivre, appât Vilmorin *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).* Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye.



PERSIL A GROSSE RACINE LONG TARDIF



PERSIL COMMUN

PERSIL A GROSSE RACINE

Race de Persil dans laquelle la racine est comestible et non les feuilles. Ces racines, d'un blanc sale, peuvent atteindre 15 cm. de long et 4 à 5 cm. de diamètre. Leur goût se rapproche de celui du Céleri-rave. Les feuilles sont identiques à celles du Persil ordinaire. Le Persil à grosse racine se cultive comme le Panais *(voir ce mot).* La production est d'environ 2 kg. au mètre carré.

www.frenchpdf.com

On consomme le Persil à grosse racine de la même façon que le Céleri-rave ou des Salsifis.

SÉLECTION VILMORIN

Persil à grosse racine, gros, hâtif
Graines. Par 30 gr. ..... N° 35.835

Persil à grosse racine, long, tardif
Graines. Par 30 gr. ..... N° 35.935

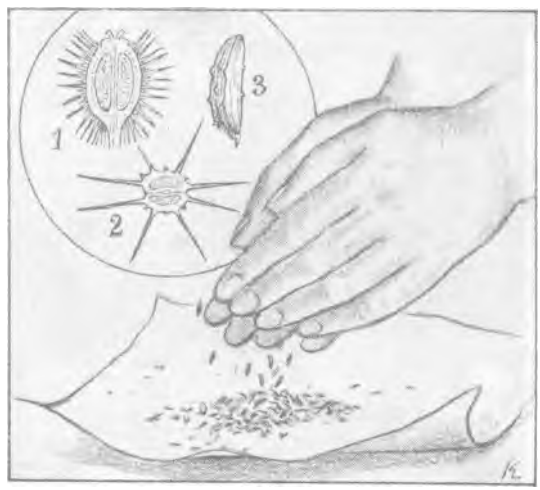
Variétés. — Persil à grosse racine, gros, hâtif. — Racine charnue, renflée, courte, de bonne grosseur, d'un blanc grisâtre.

Persil à grosse racine, long, tardif.— Variété à racine longue et mince. Les racines de ces Persils ont la chair blanche, un peu sèche ; elles se préparent comme les salsifis.

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux du Persil.

OUVRAGES A CONSULTER. (Persil.)

PERSILLAGE Opération qui a pour but de débarrasser certaines graines des barbes ou aiguillons qui les recouvrent. La semence de Carotte, notamment, est garnie de petites épines recourbées qui font s'agréger les graines en paquets et qui rendent ainsi difficile leur répartition uniforme sur le terrain lorsqu'on les sème. En frottant les graines entre les mains, on brise ces aiguillons et l'on peut faire ensuite un semis régulier. Cette simple opération, c'est le persillage.



1. FRUIT DE LA CAROTTE EN COUPE LONGITUDINALE. — 2. LE MÊME EN COUPE TRANSVERSALE. — 3. GRAINE APRÈS PERSILLAGE

PERSISTANTE C'est ainsi qu'on qualifie les feuilles qui restent plusieurs années sans tomber. Les feuilles appartenant aux espèces de plantes qui se dépouillent à l'automne sont dites feuilles caduques.

PÉTALE Feuille modifiée, ordinairement colorée et parfumée. La réunion de plusieurs pétales constitue la corolle qui est la partie ornementale de la fleur.



PÉTIOLE D'UNE FEUILLE DE FRAISIER

PÉTIOLE Support de la feuille, appelé vulgairement queue.

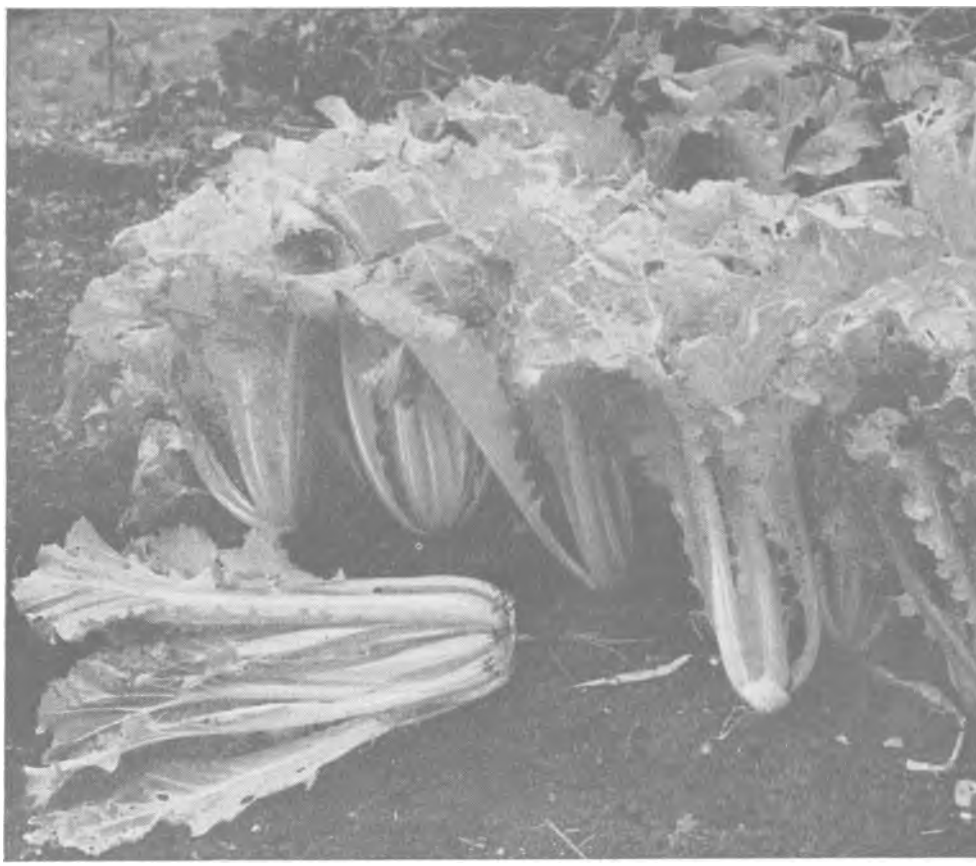
PE-TSAI ou PÉ-TSAÏ *(Brassica pekinensis.) Famille des Crucifères.* — Appelé aussi : Chou de Chine, Chou de Shangton.

Description. — Plante annuelle, originaire de Chine, qui diffère complètement par l'aspect de nos Choux d'Europe. Elle ressemble plutôt aux Poirées à cardes ou aux Laitues romaines, formant tantôt une pomme allongée assez pleine, d'autres fois un simple bouquet de feuilles s'évasant en forme d'entonnoir. Les côtes grosses et charnues sont d'un blanc jaunâtre ; les feuilles un peu cloquées, ondulées sur les bords, sont d'un vert pâle ou blond. La graine est ronde, petite, d'un gris noirâtre ; sa durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 350.

Culture. — La végétation du Pé-tsaï étant très rapide, on le sème dans le courant de l'été, en pleine terre, en lignes distantes de 30 cm. à raison de 0 gr. 1 au mètre carré. Recouvrir à peine la semence. La levée a lieu en 6 à 8 jours. Éclaircir le plant à 20 cm. Les soins d'entretien se bornent à des binages et de fréquents arrosages. La récolte a lieu 3 mois après le semis, à l'automne et pendant l'hiver, il y a cependant lieu d'abriter les Pé-tsaï du froid en les mettant en jauge. Pour que cette plante des pays chauds vienne bien, il faut choisir l'endroit abrité et bien ensoleillé d'un terrain frais et fertile. La fumure est la même que pour les Choux pommés *(voir ce mot)*. On récolte 4 à 6 kg. au mètre carré.

Variété. — Pé-tsaï amélioré. — Cette variété, introduite et multipliée par Vilmorin, constitue une race bien distincte, à feuilles d'un vert pâle ou blond ressemblant beaucoup à celles d'une

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

UNE PLANTATION DE PÉ-TSAÏ AMÉLIORÉ

Romaine pommée et formant, comme elle, un cœur blanc et ferme qui peut dépasser le poids de 1 kg.

SÉLECTION VILMORIN

Pé-tsaï amélioré

Graines.	Par 30 gr.	N° 36.045
»	» 15 »	» 36.046
»	» paquet	» 36.049

Maladies et ennemis. — Les mêmes que pour les Choux *(voir ce mot).*

Usages. — Les feuilles de Pé-tsaï se consomment crues en salade, ou cuites de diverses manières : bouillies, hachées et assaisonnées au beurre, leur saveur se situe assez bien entre celle du navet et du chou. Les côtes se préparent comme les cardes de Bettes.



PÉ-TSAÏ

PHANÉROGAME Nom donné aux plantes comportant des organes reproducteurs apparents, par opposition à cryptogames, plantes dans lesquelles ces organes sont cachés. En somme, une phanérogame est une plante à fleurs, comme tous les légumes, sauf les Champignons, et une cryptogame est une plante sans fleur, comme les Champignons, les Fougères et les Mousses.

PHÉNOTHIAZINE Nouvel insecticide mis au point depuis peu aux États-Unis, pour la lutte antidoryphorique. Ce produit peut s'employer en pulvérisations ou en poudrages.

www.frenchpdf.com

PHOSPHATE Forme la plus assimilable sous laquelle l'acide phosphorique existe dans le sol. Cet acide s'y trouvant rarement en quantité suffisante, il est ajouté ou restitué à la terre, également sous forme de phosphates, au moyen d'engrais phosphasté *(voir* **ENGRAIS).**

Le phosphate est la seule combinaison chimique permettant d'incorporer de l'acide phosphorique à la terre. Et encore l'acide phosphorique que ce sel contient doit-il être soluble dans l'eau, dans le citrate d'ammoniaque ou dans l'acide citrique à 2 %, pour que les plantes puissent l'assimiler. C'est donc à la teneur en acide phosphorique soluble que *se* mesure la valeur d'un engrais phosphaté.

Toutefois, l'eau qui crée l'humidité dans le sol contient de l'acide phosphorique, à doses très faibles, il est vrai, mais que les plantes peuvent utiliser tel quel. Cette quantité très petite d'acide phosphorique reste d'ailleurs constante quelles que soient à la fois la teneur du sol en eau et la consommation d'acide phosphorique que font les racines.

L'apport de phosphates indispensable dans la culture intensive procure un bon départ à la végétation, aide au développement des racines et des bulbes (Navet, Ognon) ; mais il se montre surtout nécessaire à la floraison et à la fructification des plantes. C'est donc particulièrement pour les légumes en grains que l'appoint d'acide phosphorique est utile (Haricot, Pois).

Si la présence d'acide phosphorique est indispensable, son excès provoque, dans la circulation de la sève, certains troubles qui se manifestent par le flétrissement des feuilles et, plus tard, le dessèchement de la plante elle-même.

PHOSPHATE D'AMMONIAQUE. — Engrais obtenu en neutralisant l'acide phosphorique par l'ammoniaque et en opérant ensuite sa cristallisation. Le phosphate d'ammoniaque a une double valeur : par l'azote ammoniacal qu'il contient, à raison de 21 % et par l'acide phosphorique qu'il renferme à la dose de 53 % et qu'il libère très facilement. Le phosphate d'ammoniaque est un engrais coûteux, mais il donne des résultats excellents. On l'emploie à la dose de 15 à 20 gr. au mètre carré.

PHOSPHATE DE POTASSE. — Engrais contenant 50 % d'acide phosphorique et 30 % de potasse.

PHOSPHORIQUE (ACIDE).— Corps indispensable à la vie des plantes, mais qui ne peut être assimilé par elles que sous la forme de phosphates *(voir ce mot).*

PHYSALIS Voir ALKEKENGE.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE Science qui traite des conditions de la vie chez les plantes, sous l'influence des phénomènes physiques et des réactions chimiques. Ces études portent sur les points suivants: la physiologie de



LE LABORATOIRE VILMORIN DE PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE A VERRIÈRES (S -ET-O.)

www.frenchpdf.com

la cellule, des tissus, de la racine, de la feuille, de la fleur, de la graine ; influence des agents atmosphériques avec lesquels les plantes sont en contact ; répercussion des parasites sur leur développement ; phénomènes de nutrition, respiration, transpiration, assimilation, fécondation, germination, etc., enfin, action des engrais minéraux dans l'évolution de la végétation.

PHYTOPHTHORA Genre de champignon microscopique de la *famille des Péronosporacées,* très voisin du Péronospora qui engendre le mildiou de a vigne. Le Phytophthora infestans, Mildiou ou pourriture de la Pomme de terre est une maladie très grave pouvant arrêter la croissance des tubercules et provoquer leur pourriture.

MANIFESTATIONS. — Le Phytophthora infestans ou Mildiou de la Pomme de terre, se développe sur les feuilles de cette Solanacée, généralement après la floraison, formant des taches petites, blanchâtres, ou jaunâtres qui brunissent rapidement en se cernant à la face inférieure, d'un liséré blanchâtre. Si le temps est humide, les altérations gagnent de proche en proche et lorsque la température reste humide et douce, les moyens de propagation du Phytophthora sont tels, qu'en quelques jours les parties aériennes de la plante meurent et pourrissent, dégageant une odeur caractéristique.

L'action destructive du Phytophthora s'étend parfois aux tubercules, en particulier si le terrain reste longtemps humide ; les appareils de reproduction du champignon se détachent et tombent sur le sol, ils sont alors entraînés par les pluies à travers les canaux capillaires et amenés au contact des tubercules, sur lesquels ils germent rapidement, provoquant leur infection. Toutefois, l'attaque du Phytophthora sur les tubercules est souvent localisée dans les parties externes de la chair, y produisant des nodules qui revêtent une coloration anormale, brunâtre, livide ou violacée et accusent parfois une légère dépression. A la cuisson, ces parties restent dures et ont un goût d'amertume.

La conservation des tubercules contaminés, s'ils ont été rentrés mal ressuyés, ou placés dans un local humide, où la température est relativement élevée, est compromise par le développement du mycelium parasitaire, qui peut s'étendre et gagner en profondeur sous forme de marbrures brunâtres et amener, sinon la pourriture complète, tout au moins une perte partielle importante.

Le Phytophthora n'est pas toujours aussi nuisible aux tubercules par son action propre, que par le rôle d'introducteur ou d'agent prédisposant qu'il joue en faveur de diverses infections bactériennes soit en leur ouvrant la voie par la pénétration de ses filaments à travers l'épiderme et dans les tissus, soit plus vraisemblablement, en rendant le milieu plus accessible à leur attaque par l'affaiblissement de la réaction acide que sa présence entraîne.

Le Phytophthora infestans s'attaque également aux Aubergines et aux Tomates. Il se développe de la même façon sur les tiges et les feuilles des plantes,, mais le mal s'étend aux fruits

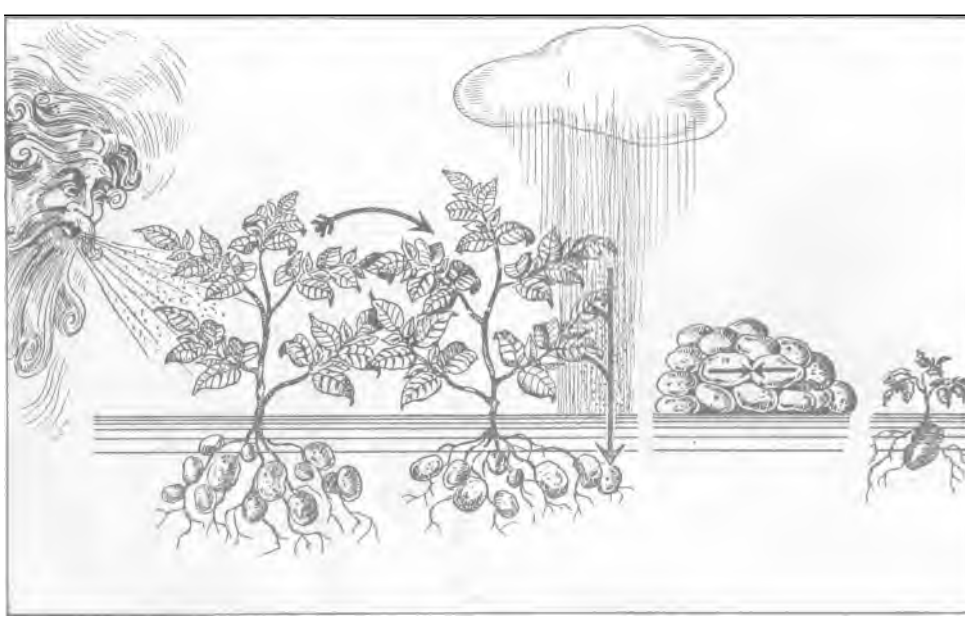


SCHÉMA DE PROPAGATION DU MILDIOU. LE VENT DISSÉMINE LES SPORES SUR LE FEUILLAGE. LA MALADIE S'ÉTEND ENSUITE PAR FROTTEMENT DE FEUILLES A FEUILLES, PUIS LA PLUIE ENTRAINE LES SPORES A TRAVERS LE SOL JUSQUE SUR LES TUBERCULES. CEUX-CI, QUI PEUVENT PARAITRE EXTÉRIEUREMENT SAINS, CONTAMINENT PENDANT' LA CONSERVATION LES TUBERCULES AVEC LESQUELS ILS SONT EN CONTACT. UNE FOIS PLANTES, ILS PROPAGERONT A NOUVEAU LA MALADIE PAR LEUR FEUILLAGE

www.frenchpdf.com



Première sélection du monde





Première sélection du monde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

PIMENT

carré doux d'Amérique



Vilmorin

Première sélection du monde

PIMENT

doux d'Espagne



Vilmorin

Première sélection du monde

PISSENLIT

à cœur plein, amélioré



Vilmorin

Première sélection du monde

POIREAU

de Gennevilliers



Vilmorin

Première sélection du monde

www.frenchpdf.com







Premiere s ection



Première sélection du monde









Première sélection du monde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com



Vilmorin
Première sélection du monde



Vilmorin
Première sélection du monde

Les Établissements VILMORIN-ANDRIEUX de Massy- Palaiseau



www.frenchpdf.com

qui, quelquefois seuls atteints, se couvrent de marbrures décolorées, puis brunâtres, qui entraînent lentement leur pourriture.

Causes. — La semence du champignon du Mildiou est dispersée par le vent. Déposée sur une feuille de Pomme de terre, si elle rencontre une goutte de rosée ou de pluie, elle germera, puis elle enfoncera un filament dans les tissus de la feuille. Environ 5 jours après, une tache claire apparaît et brunit rapidement. Le champignon se développe et fructifie. De nouveau la semence est transportée par le vent, ou par simple frottement, sur une feuille voisine, et le cycle recommence. Une partie de la semence peut aussi tomber à terre. L'eau de pluie l'achemine vers les tubercules qui sont, à leur tour, attaquées comme les feuilles. Lorsqu'on rentre la récolte, les champignons se conservent dans les Pommes de terre. Si celles-ci restent indemnes de pourriture et servent comme semenceaux l'année suivante, le champignon envahira la nouvelle pousse et la détruira rapidement, mais non sans avoir fructifié et disséminé de nouvelles spores. La contamination peut également se produire, soit au moment de l'arrachage, par simple contact entre les fanes malades et des tubercules sains, soit en cave par contact des tubercules entre eux. La contagion du Mildiou revêt donc des formes multiples :

— soit de feuille à feuille ; — soit de feuille à tubercule ;
— soit de tubercule à tubercule ; — soit de tubercule à tige, puis à feuille.

C'est ce qui explique que la maladie puisse s'étendre rapidement et prendre une allure épidémique.

On pense aussi que le Phytophthora peut se développer, fructifier et se reproduire souterrainement pendant plusieurs années (sa résistance au froid est considérable), mais on croit qu'il est rapidement évincé par les champignons et les bactéries qui pullulent dans le sol.

Quoi qu'il en soit, on sait qu'une invasion de Mildiou est entièrement placée sous la dépendance de certaines conditions, qui sont :

— la période comprise entre la floraison (juin) et la fin de septembre ;
— la sensibilité de la variété cultivée ;
— le voisinage de nombreux foyers de la maladie ;
— l'abondance du feuillage des touffes menacées (celles-ci entretenant l'ombre et l'humidité propices au mûrissement des spores, puis à leur germination) ;
— l'humidité et la chaleur de l'atmosphère.

En ce qui concerne ce dernier facteur climatologique, voici les conditions qu'il doit remplir pour déclencher sûrement une attaque de mildiou, tous les autres facteurs étant présents (règles de van Everdingen) :

1° Température nocturne au-dessous du point de rosée, pendant au moins 4 heures ;
2° Température minimum supérieure ou égale à 10° ;
3° Nébulosité moyenne le jour suivant : 0,8 ou davantage ;
4° Chute de pluie d'au moins 0,1 mm le jour suivant.

L'invasion du Mildiou est toujours arrêtée par la sécheresse.

Moyens de lutte. — Le moyen le plus simple et le moins onéreux serait, en principe, de ne planter que des variétés immunes ou au moins assez résistantes. Parmi celles-ci, citons : Aquila, Erika, Robinia, Roswitha, parmi les nouvelles acquisitions allemandes de ces dernières années. Parmi les variétés courantes les plus résistantes, sont: Ackersegen, Robijn, Roode-Star, Vor an. La plupart des tardives sont assez résistantes. Il n'y a pas toujours parallélisme complet entre la résistance du tubercule et celle du feuillage. Ainsi Royal Kidney est sensible au feuillage, mais peu au tubercule. C'est l'inverse pour Alpha, dont les tubercules sont sensibles et le feuillage assez résistant. Malheureusement, beaucoup de variétés très intéressantes sont sensibles. C'est le cas de toutes les hâtives et de la plupart des bonnes variétés culinaires. Pour celles-ci, on est obligé de recourir aux traitements cupriques préventifs.

Traitements cupriques. — On emploie couramment en pulvérisations la bouillie bordelaise, a base de sulfate de cuivre et de chaux et la bouillie bourguignonne à base de sulfate de cuivre et de carbonate de soude. Par beau temps, une dose de 1 % de sulfate de cuivre suffit. Si le temps est très pluvieux, il faut augmenter la dose à 1,5 ou 2 %. La durée d'efficacité du traitement est d'environ 15 jours, 8 jours s'il pleut beaucoup. Passé ces délais, il faut recommencer les traitements jusqu'à la fin de la végétation. On peut coupler le traitement avec celui contre le Doryphore en mélangeant ces produits aux doses indiquées plus haut avec les doses normales des arséniates et de certains autres insecticides pour pulvérisations liquides. Il existe un produit unique pour traiter les deux, l'acéto-arsénite de cuivre (Cupr' arsétox).

Les dates auxquelles il faut commencer les traitements varient suivant les conditions de milieu. De toutes façons, rarement avant l'époque de floraison et toujours dès les premiers symptômes constatés dans les environs. Dans certaines régions, les stations d'avertissement agricoles publient des indications par voie de presse (Bretagne).

En ce qui concerne les Tomates, on limite les effets du Mildiou en supprimant les feuilles de la base et en sacrifiant tout le reste en fin de végétation si l'épidémie est avancée. Quand une culture de Pommes de terre est entièrement contaminée, il est prudent de procéder à l'arrachage immédiat ou de détruire les fanes, soit par fauchage, soit par brûlage avec un désherbant agricole (D. A. M. Minorga à base de chlorate de soude). Cette dernière pratique, très recommandable dans les champs, peut être dangereuse dans les petits jardins où le désherbant détruit tout ce qu'il touche.

www.frenchpdf.com

PIE Oiseau de l'ordre des passereaux, *famille des Corvidés.*
La Pie, très commune en France *(Pica caudata),* appelée aussi Agache, Agasse ou Margot, d'une longueur totale de 40 à 48 cm., a une longue queue étagée et le plumage noir et blanc avec des reflets métalliques variés. C'est un oiseau criard, mais intelligent et facile à apprivoiser.

La Pie attirée par les objets qui brillent les dérobe et les dissimule dans des cachettes, d'où son nom de Pie voleuse. Elle construit, au faîte des arbres, un grand nid entouré d'épines, qui constituent une protection contre les ennemis extérieurs, et dans lequel elle pond, en général, de 6 à 8 œufs. Elle se nourrit de graines, de fruits, d'insectes, mais surtout dévaste les nids des petits oiseaux, faisant ripaille des œufs ou des oisillons, supprimant ainsi une foule d'auxiliaires précieux pour la culture. Ces mœurs carnivores, en dehors des méfaits qu'elle commet sur les graines et les fruits, font de la Pie un animal nuisible redoutable, qu'il faut pourchasser et détruire.

C'est en général au moyen du fusil que l'on tue les Pies, en tirant dans les nids, au printemps, ou en se servant d'un rapace nocturne vivant ou empaillé (Grand duc) dont l'attraction est irrésistible pour ces Corvidés. Le jugeant sans défense, aveuglé par la lumière, ils virevoltent autour de lui en essayant de lui crever les yeux et le tireur, dissimulé, peut à loisir les tuer. On peut aussi se servir de petites boulettes de viande empoisonnées, disposées dans les endroits habituellement fréquentés par les Pies, en ayant soin de les placer assez haut pour éviter des accidents aux animaux domestiques.

Les Pies-grièches, qui appartiennent à un genre voisin du même ordre, dont 5 espèces vivent en France, ont une taille de 18 à 25 cm. et sont surtout répandues dans le Midi.

Ce sont de véritables petits rapaces qui ont l'habitude d'empaler leur proie sur des épines. On ne doit pas les épargner.



LA PIE (PICA CAUDA)

PIED MÈRE Souche en production, sur laquelle on prélève des œilletons ou des éclats pour multiplier la variété.

PIÈGE a **MOUCHES, à TAUPES, à RATS** *(voir tarif Vilmorin).*

PIÉGEAGE Action de placer des pièges, pour capturer les animaux nuisibles.
Les pièges sont de modèles, de formes et de systèmes variés, suivant les animaux à capturer et prennent les noms de : traquenards, trébuchets, bascules, mulotières, souricières, pièges à taupes, etc. Pour prendre certaines catégories d'animaux ou d'insectes dévastateurs des cultures potagères on se sert encore de pièges-abris, constitués par de simples tuiles posées sur le sol, ou des planches inclinées, avec ou sans appât, de paquets de brindilles,

www.frenchpdf.com

de tas de feuilles, de trous remplis de paille ou de fumier, où les insectes, iules, mollusques, etc., se réfugient soit pendant le jour, soit pour hiverner. Il suffit alors de les y capturer et les détruire.

Enfin, les pièges lumineux sont utilisés avec un certain succès dans la chasse aux Papillons nocturnes qui, attirés par la lumière, se précipitent sur la lampe, au-dessous de laquelle on dispose un plateau badigeonné de glu où les insectes viennent se fixer, ou contenant de l'eau arrosée de pétrole, dans laquelle ils s'asphyxient.



(Cl. J. Vincent.)

UN PIÈGE A COURTILIÈRE

PIÉRIDE Famille de Papillons particulièrement nuisibles aux cultures maraîchères. Les 3 espèces les plus dangereuses sont la Piéride du Chou *(Pieris brassicæ)* ou grand Papillon blanc du Chou, qu'on trouve sur les Choux, Résédas et Capucines, *Pieris rapæ* qui parasite les Choux, les Navets et les Raves, *Pieris napi* qui pond sur le Cresson et les Crucifères sauvages. Étant donnée leur similitude de moeurs et d'aspect, il suffira de décrire le grand Papillon blanc du Chou, dont les dégâts sont les plus importants. C'est un insecte de 4 à 6 cm. d'envergure, aux ailes d'un blanc laiteux, les antérieures ayant leur bord d'attaque maculé de brun noir, avec, en plus, 2 points de même couleur chez les femelles.

Les premières Piérides éclosent pendant les belles journées de mai ou de juin. Cette géné-



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS DE CHENILLES DE PIÉRIDES SUR CHOU

www.frenchpdf.com

ration, souvent extrêmement nombreuse, se reproduit en juin ; elle donnera naissance, en août-septembre, à une deuxième génération de Papillons qui pondra à son tour et préparera ainsi la génération qu'on verra apparaître au printemps de l'année suivante. On pense que dans la France méridionale et en Afrique du Nord il peut exister 3 et même 4 générations de Piérides par an.

Leur vol lent et saccadé rend les Papillons facilement reconnaissables quand ils vont butiner de fleur en fleur. La femelle dépose ses œufs par paquets sur la face inférieure des feuilles de Choux. Environ une semaine après, ces œufs libèrent des petites Chenilles jaunes à tête brune, à peine longue d'un millimètre, qui s'alimentent aussitôt. Ces Chenilles subissent 4 mues pendant les quelques semaines de leur existence larvaire. Au terme de leur croissance, elles mesurent 4 à 5 cm. de long. Elles sont verdâtres, avec 3 raies jaunes sur la longueur du dos et des flancs. Une toison très fine et très serrée les recouvre. En France, sauf dans la région méridionale, c'est en juin et en août qu'on rencontre les Chenilles des Piérides, et c'est pendant ces 2 mois qu'elles commettent leurs ravages.

En fin juin et au début de septembre, les Chenilles se logent un peu n'importe où : anfractuosités de l'écorce des arbres, fentes des piquets de clôture, et, surtout, sous les enfaîteaux des murs. Là, elles se transforment en chrysalide. Celle-ci est facilement reconnaissable : elle est fixée à son gîte par une mince ceinture, ou plutôt un gros fil de soie.

Destruction : Le plus efficace est, comme pour les gros dévastateurs : Doryphores et Hannetons, le ramassage à la main matin et soir et la destruction des Chenilles et des pontes.

A fin juin et au début de septembre, on inspectera également les endroits susceptibles de fournir un asile aux chrysalides que l'on écrasera.

Dans le cas d'invasion massive, les pulvérisations aux extraits de roténone ont donné d'excellents résultats, ainsi que les insecticides organiques à base de D.D.T.

Voici une autre formule recommandée par Balachowsky et Mesnil : pour 10 litres d'eau, 30 cm' de nicotine à 500 gr. par litre et 10 centilitres de sulforicinate de soude.

PIMENT *(Capsicum annuum). Famille des Solanacées.* — Appelé aussi : Carive, Corail des jardins, Courats, Poivre de Calicut, Poivre de Guinée, Poivre d'Espagne, Poivre de Portugal, Poivre d'Inde, Poivre du Brésil, Poivre long, Poivron.

Description. — Plante originaire de l'Amérique du Sud, annuelle dans la culture, vivace dans les pays chauds Tiges dressées, ramifiées, devenant presque ligneuses, d'une hauteur de 50 à 75 cm. Feuilles lancéolées ou quelque peu élargies, terminées en pointe et rétrécies à la base en un pétiole plus ou moins allongé. Fleurs blanches, solitaires à l'aisselle des feuilles, faisant place à des fruits de formes variées, à enveloppe un peu charnue, d'abord vert, devenant rouge, jaune ou violet noir à maturité, renfermant des graines blanches, aplaties, d'une durée germinative de 4 années. Un gramme en contient 150.

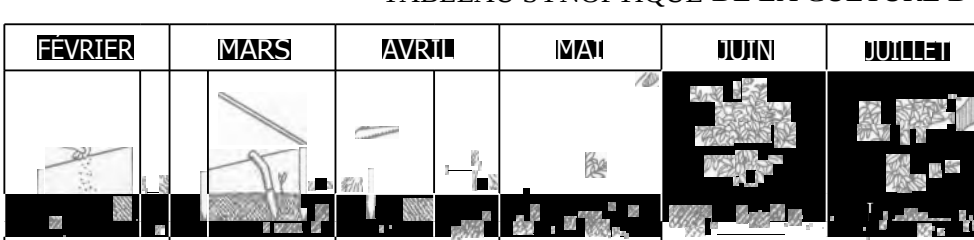
Culture. — Le Piment se cultive de la même façon que l'Aubergine *(voir ce mot).* Sous le climat de Paris, on sème sur couche de février en avril ; on repique ensuite sur couche et on met en place, en pleine terre, dans le courant de mai. Dans le Midi, on sème dès le commencement de février, sous châssis, et l'on met en place en avril. Les variétés hâtives se sèment ordinairement en pleine terre, en avril-mai, à bonne exposition et en sol riche. On emploie 1 gr. de graines au mètre carré. La levée a lieu en 15 à 2C jours. En cours de végétation, le Piment exige de fréquents arrosages, binages et sarclages. Il est bon de tuteurer les pieds de façon à éviter qu'ils ne se couchent.

Pour que les fruits acquièrent tout leur développement, et que la maturation se fasse régulièrement, on taille le Piment comme l'Aubergine, en ne laissant qu'une douzaine de fruits par pied. La récolte commence en juillet et se poursuit jusqu'aux approches de l'hiver, à mesure du développement des fruits. Un mètre carré produit 1 kg. de fruits.

C'est une plante qui aime la chaleur et qui ne donne vraiment des produits intéressants que dans les régions méridionales. Toutefois, les variétés hâtives, comme cayenne, chili et cavaillon donnent de bons résultats dans les régions parisiennes et similaires.

Variétés. — Piment rouge long ordinaire. — Fruits longs, pendants, effilés, très longuement coniques, atteignant 10 à 12 cm. de longueur sur 2 à 3 cm. de diamètre autour du pédoncule, d un beau rouge vif à la maturité, et de saveur assez forte.

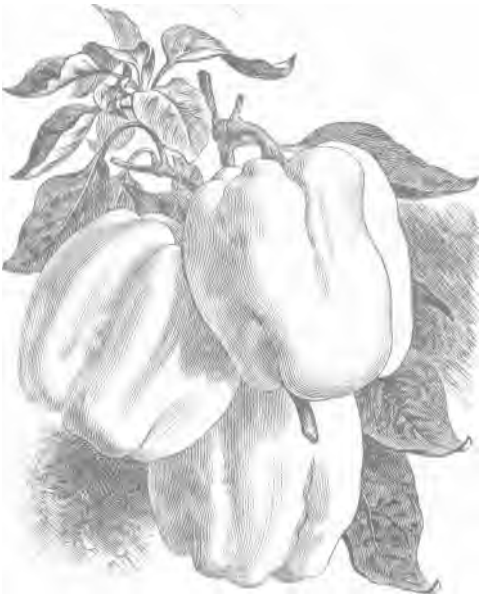
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU



www.frenchpdf.com



PIMENT RUBY ØG



PIMENT MAMMOUTH JAUNE D'OR

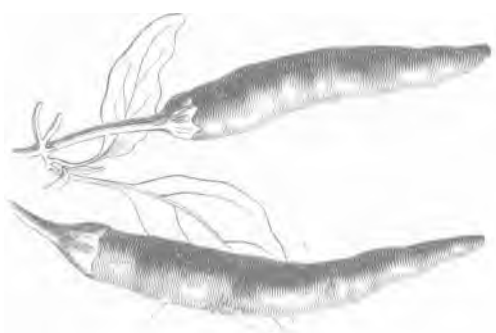
Piment rouge long de Cavaillon (Vilmorin). — Nombreux et beaux fruits rouge caroubier très vif, de 14 à 15 cm. de longueur sur 3 à 4 cm. de diamètre autour du pédoncule, pendants, effilés, d'une saveur agréable et douce.

Piment de Cayenne, long, étroit. —Fruits étroits, un peu courbés, d'une saveur forte et brûlante.

Piment du Chili. — Fruits dressés, nombreux, petits et de saveur très piquante. Variété la plus cultivée pour mettre dans les bocaux de cornichons.

Piment carré doux d'Amérique. — Fruits très gros, lisses, presque carrés, rouge intense, bonne race hâtive, chair assez épaisse, saveur douce.

Piment Ruby King. — Plus allongé que le précédent. Variété vigoureuse et productive. Chair épaisse, de saveur régulièrement douce.

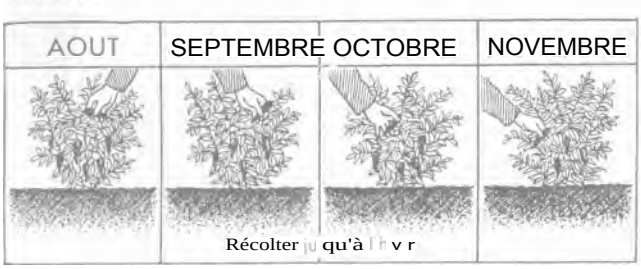


PIMENT DU CHILI



PIMENT DE CAYENNE

PIMENT



www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Piment rouge long ordinaire

Graines. Par 30 gr. N. 36.185
» » 15 » .....» 36.186
» » paquet .....» 36.189

Piment rouge long de Cavaillon (Vilmorin)

Graines. Par 10 gr. N. 36.217
» » paquet ..... » 36.219

Piment de Cayenne long, étroit

Graines. Par 15 gr
» » paquet ..... Nº 36.249

Piment du Chili

Graines. Par 15 gr.
» » paquet ..... Nº 36.309

Piment carré doux d'Amérique

Graines. Par 30 gr N. 36.415
» » 15 » .....» 36.416
» » paquet ..... » 36.419

Piment Ruby King

Graines. Par 15 gr
» » paquet ..... Nº 36.439

Piment doux d'Espagne

Graines. Par 30 gr. Nº 36.475
» » 15 » .....» 36.476
» » paquet » 36.479

Piment géant de Chine

Graines. Par paquet NO 36.519

Piment Mammouth jaune d'or

Graines. Par paquet Nº 30.679

Piment doux d'Espagne. — Bonne variété productive, à fruits très beaux, gros, longs, cylindriques (16 cm. sur 6), très doux.

Piment géant de Chine. — Fruits obtus, très gros, rouge brillant ; chair épaisse et douce.

Piment Mammouth jaune d'or. — Beaux fruits nombreux, très volumineux, de saveur assez douce.

Usages. — Les Piments verts ou mûrs, s'emploient comme condiment, surtout dans les pays chauds ; on les confit au vinaigre avec des cornichons ou autres légumes ; ils entrent également dans la préparation des pickles. Les petits Piments séchés, et broyés, fournissent une poudre brûlante appelée poivre rouge ou poivre de Cayenne. Enfin, les fruits des grosses variétés, qui sont doux et charnus, se consomment cuits à la façon des aubergines, ou crus en salade. Dans le Midi, on les sert en omelette avec des Tomates.

Cette préparation culinaire excellente s'appelle la Piperade. Il convient d'ajouter que les piments mûrs et frais sont les plus riches en vitamine C (2 à 3 gr. par kilog. de fruits frais). Ils contiennent également des vitamines B^1, B^2 et A.

PIMPRENELLE *(Poterium sanguisorba)*

Famille des Rosacées.

Description. — Plante vivace, indigène, extrêmement rustique, résistant au froid aussi bien qu'à la chaleur ; elle croît spontanément dans la plus grande partie de la France. Feuilles composées de folioles ovales-arrondies très dentées ; tiges dressées, hautes de 40 à 60 cm., anguleuses, ramifiées, terminées par des épis de fleurs femelles au sommet, mâles ou hermaphrodites à la base. La graine a une durée germinative moyenne de 2 ans. Un gramme en contient 150.

Culture. — La Pimprenelle se sème sur place, au printemps, ou à la fin de l'été, en rayons espacés de 25 à 30 cm., mais le plus souvent en bordures ; elle peut se cultiver aussi en planches. Elle ne demande aucun soin d'entretien, en dehors de quelques arrosages pendant la grande sécheresse. La récolte se fait en coupant les feuilles au couteau, au-dessus du collet. En hiver, il est bon de couvrir les pieds avec des feuilles sèches pour leur éviter les grands froids.



PIMENT ROUGE LONG DE CAVAILLON

Usages. — Les feuilles jeunes et tendres servent à assaisonner la salade ; elles lui communiquent un goût spécial assez semblable à celui du Concombre vert. La Pimprenelle est aussi une bonne nourriture pour les lapins.

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Pimprenelle petite

Graines. Par kilog.
» » 60 gr. ..... No 36.954
» » paquet .....» 36.959

PINCEMENT Opération qui consiste à couper les jeunes rameaux à une longueur déterminée, pour favoriser le développement des fruits. Cette taille, que l'on fait subir surtout aux Cucurbitacées et aux Tomates, se pratique généralement avec les ongles, d'où son nom de pincement (voir **CONCOMBRE, MELON, TOMATE, etc.).**



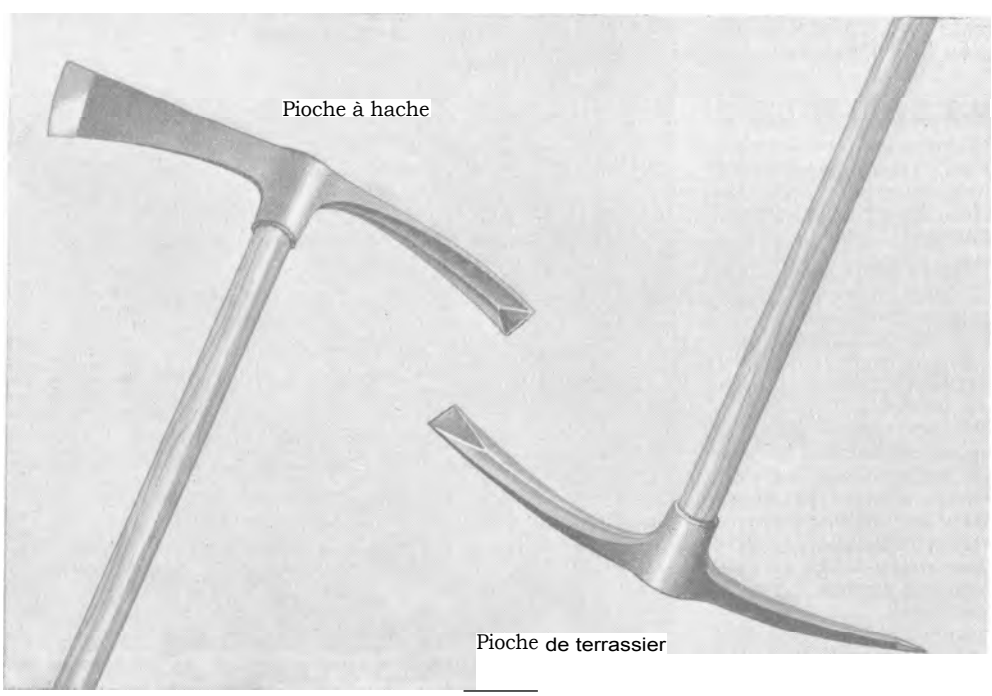
(Cl. J. Vincent.)
PINCEMENT DU MELON AVEC UN CANIF



PIMPRENELLE PETITE

PINCE - OREILLE
voir **PERCE-OREILLE et FORFICULE.**

PIOCHE Outil de terrassement ou de défrichement constitué par un fer étroit et allongé, courbé en arc de cercle dont la concavité est tournée vers le manche. Il y en a de différents poids (2 kg. 500 à 3 kg. 500). L'une des extrémités du fer est façonnée en pic, et l'autre en forme de hoyau. Un trou, généralement ovale, est percé au centre du fer et reçoit un manche en bois dont la longueur **normale est de 80 cm. à 1 m.**

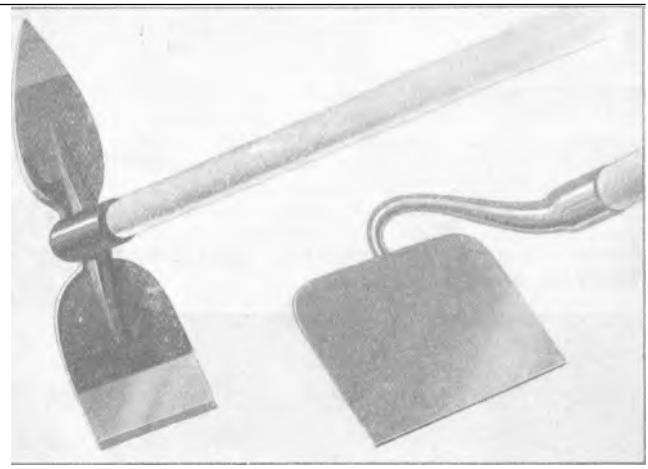


www.frenchpdf.com

En dehors de ce type de pioche le plus courant, il existe également des pioches-haches, pioches de carrier, etc. *(voir tarif Vilmorin).*

PIOCHON

Nom que l'on donne quelquefois à la binette ou à la serfouette, outils qui font partie de l'outillage nécessaire au jardinier.



DEUX SORTES DE PIOCHON : SERFOUETTE (à gauche), BINETTE (à droite .

PIPISTRELLE

Nomvulgaire d'une espèce de Chauve-souris *(voir ce mot).*

PIQUETS

Tiges ou pieux qu'on enfonce en terre et qui peuvent être en bois ou en fer.

On utilise des piquets de bois pour tendre et fixer le cordeau avec lequel on trace les limites d'une planche ou d'un sentier, ou encore les lignes d'un semis. Ces piquets, pointus à l'une de leurs extrémités, ont une longueur d'environ 45 cm. Les piquets dont on se sert pour les clôtures ou les espaliers sont en bois ou en fer. On façonne en général les piquets de bois dans du châtaignier, qui se fend droit et résiste bien à la décomposition. Les piquets de fer ont différents profils. La hauteur des piquets pour clôtures ou espalier s est comprise entre 1 m. 20 et 2 m. 50 *(voir tarif Vilmorin).*

PISSENLIT

(Taraxacum Dens-léonis) . Famille des Composées. — Appelé aussi : Dent-de-Lion, Barabant, Bédane, Chiroux.

Description. — Plante indigène, vivace, poussant spontanément dans l es prairies ou au bord des chemins, mais améliorée par la culture depuis environ un siècle. Feuilles étalées en rosette, glabres, oblongues, à lobes lancéolés triangulaires, les plus jeunes souvent brunâtres avant leur développement. Fleurs jaune d'or. Graine comprimée, oblongue, épineuse au sommet, rude ou écailleuse, dont la durée germinative est de 2 ans. Un gramme en contient de 900 à 1.700.



(Cl. J. Vincent.)

CULTURE DE PISSENLITS

www.frenchpdf.com

Culture. — Rustique et peu exigeant, le Pissenlit n'est cependant vigoureux et productif que dans les sols fertiles et frais. On le sème sur place, de mars à juin, en planches, en lignes ou en bordures, en rayons distants de 25 cm. et profonds de 10 à 12 cm., 1 gr. de graines suffit pour ensemencer 1 mètre carré. La levée a lieu en 15 à 20 jours. On réserve entre chaque plant un intervalle de 8 à 10 cm. à l'éclaircissage. Pendant toute la durée de sa végétation, des binages, sarclages et quelques arrosements, sont les seuls soins qu'exige le Pissenlit. La récolte peut commencer à l'automne, mais c'est en général de janvier à mars qu'elle a lieu. On obtient une production de 2 kg. au mètre carré.

SÉLECTION VILMORIN

Pissenlit ordinaire

Graines. Par 30 gr.	N. 37.055
» » 15 »	» 37.056
» » 10 »	» 37.057
» » paquet	» 37.059

Pissenlit vert de Montmagny, amélioré

Graines. Par 15 gr.	N. 37.076
» » 10 »	» 37.077
» paquet	» 37.079

Pissenlit à coeur plein, amélioré

Graines. Par 15 gr	N. 37.106
» » 10 »	» 37.107
» » paquet	» 37.109

amélioré très hâtif — Pissenlit amélioré à larges feuilles — Pissenlit géant à forcer

Graines. Par 15 gr	N. 37.206
» » 10 »	» 37.207
» paquet	» 37.209

Pissenlit amélioré géant — Pissenlit Chicorée

Graines. Par 15 gr..	N. 37.226
» » 10 »	» 37.227
» » paquet	» 37.229

On procède à l'étiolement ou blanchiment du Pissenlit en couvrant la plantation de 15 à 20 cm. de terre, de sable ou de fumier court, sec et usé. Dès la fin de l'hiver, les plantes percent la couverture : elles sont alors bonnes à consommer. On peut également se servir de pots à fleurs renversés, avec lesquels on coiffe les pieds pour intercepter la lumière. Ces opérations doivent être effectuées qu'après nettoyage de la plante, c'est-à-dire suppression des plus grandes feuilles pour ne laisser que celles du cour.

La cueillette se fait soit en coupant les feuilles au collet, ce qui permet de récolter plusieurs années de suite, de nouveaux bourgeons poussant et **se** développant au cours de la belle saison, soit en coupant au-dessous du collet, si l'on ressème tous les ans. Toutefois, dans les jardins, on peut laisser le Pissenlit en place pendant plusieurs années, en le débarrassant des fleurs et d'une partie de ses feuilles en été.



PISSENLIT AMÉLIORÉ GÉANT



PISSENLIT AMÉLIORÉ TRES HATIF

Variétés. — Pissenlit ordinaire. — Variété extrêmement vigoureuse, donnant une très bonne salade, des plus estimées.

Pissenlit vert de Montmagny, amélioré. — Race vigoureuse, productive, se prêtant très bien à l'étiolage.

Pissenlit à coeur plein, amélioré. — Feuilles nombreuses, en touffe bien pleine.

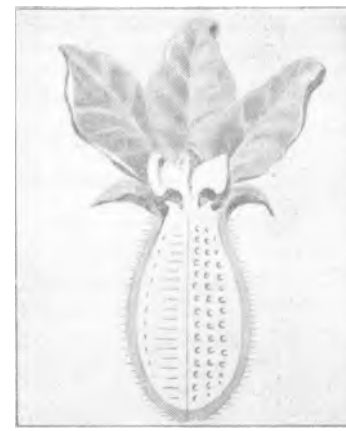
Pissenlit amélioré, très hâtif. Pissenlit amélioré à larges feuilles. Pissenlit géant à forcer. Productif, à feuilles amples, peu découpées. Bonne variété pour forcer.

www.frenchpdf.com

Pissenlit amélioré géant. Pissenlit Chicorée. — Touffe fournie de feuilles longues, fortes, dressées, dentelées. Variété bien hâtive, vigoureuse et très productive.

Usages. — Le Pissenlit se mange vert ou étiolé, cru en salade, ou cuit à la façon des Épinards, La plante étiolée est plus tendre et moins amère.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par J. Delaye.

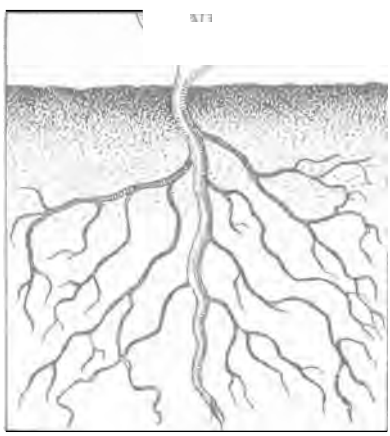


PISTILS ET OVAIRE D'UNE FLEUR DE MELON (Vue en coupe)

PISTACHE DE TERRE *voir* **ARACHIDE.**

PISTIL Organe femelle de la fleur, qui se compose 1o de l'ovaire renfermant les ovules, 2o du style, sorte de tube qui le surmonte, terminé, 3o par le stigmate qui reçoit le pollen au moment de la fécondation. Parfois le style fait défaut ; on dit alors que le stigmate est sessile.

PIVOT Racine principale, beaucoup plus grosse que les autres (radicelles) qui s'enfonce verticalement. dans le sol. Les plantes qui en sont pourvues sont dites à racine pivotante (Betterave, Carotte, Navet, etc.).



RACINE FASCICULÉE AVEC PIVOT CENTRAL APPARENT

PLAN D'ORGANISATION **POTAGER.** — *voir* **AMÉNAGEMENT.**

PLANCHE Parcelle de terre réservée à la culture d'un légume donné. Dans le cas le plus général, la planche a la forme d'un rectangle allongé dont un petit côté au moins est bordé par une allée et les autres par un sentier. Quand la planche longe une allée sur toute sa longueur, elle est appelée plate-bande. C'est d ordinaire en bordure de la plate-bande qu'on cultive les plantes condimentaires *(voir* **BORDURE).**

Dimensions. — La longueur de la planche est proportionnelle à l'étendue du jardin et à la surface qu'on désire consacrer à la culture à laquelle la planche est destinée. Les longueurs comprises entre 8 et 12 m. sont les plus commodes. Par contre, la largeur doit être comprise dans des mesures assez fixes. Son maximum est limité par la longueur du bras du jardinier qui doit pouvoir, de l'allée ou du sentier, où il est accroupi ou agenouillé, atteindre facilement le milieu de la planche sans avoir à prendre appui sur elle.

Son minimum est déterminé par le nombre et l'espacement des lignes de semis. Ainsi, pour les Haricots, qui doivent être semés sur des rangs distants de 60 cm. les uns des autres, il faut au moins en prévoir 2 rangs, soit un premier rang à 30 cm. du bord + 60 cm. d'intervalle pour le deuxième rang + 30 cm. de ce deuxième rang au bord opposé = 1 m. 20. Cette largeur de 1 m. 20 devra d'ailleurs être portée à 1 m. 30 ou 1 m. 35 dans le cas où l'on destinerait la planche à recevoir des coffres.



(Cl. J. Vincent.)

DELIMITATION DE LA SURFACE DE LA PLANCHE

www.frenchpdf.com

Tracé. — En général on trace la planche sur une surface préalablement labourée. Les dimensions ayant été choisies, on piquette les 4 extrémités, ainsi que la largeur des sentiers de bordure, puis, avec 2 cordeaux tendus entre les piquets on détermine ses limites. Il ne reste plus qu'à tracer un sillon avec une serfouette ou en frappant avec le dos d'un râteau en suivant les cordeaux, et à piétiner la terre des sentiers ainsi créés pour obtenir une planche parfaitement cadrée. Voir à **SENTIER** pour la manière de l'aménager, suivant qu'il doit être surélevé ou en creux.

Pour ameublir et égaliser la surface de la planche, on se sert, suivant la grosseur des mottes et l'état de la terre, d'une fourche crochue ou d'un râteau. On manoeuvre l'outil en reculant dans le sentier, et parallèlement à la longueur de la planche, en ne nivelant qu'une moitié du terrain à la fois. Les mottes résistantes sont rejetées dans le sentier. On profite de ce griffage pour incorporer l'engrais, s'il y a lieu. Il peut être utile de former un léger rebord tout autour de la planche (cas de sentiers en creux) pour éviter la déperdition des eaux de pluie ou d'arrosage.

Après chaque façon culturale exécutée à l'intérieur de la planche : semis, plantation, éclaircissage, etc., on rectifie,





(Cl. J. Vincent.)

Ci-dessus : NIVELAGE DE LA PLANCHE A LA FOURCHE CROCHUE

Ci-contre MÊME OPERATION AVEC UN RATEAU

Ci-dessous : LA PLANCHE, UNE FOIS NIVELÉE, ON RELEVE LES BORDS AVEC LE PLAT DU RATEAU



www.frenchpdf.com

au moyen du cordeau, le tracé des sentiers afin de conserver au jardin un aspect net et soigné.

PLANT Nom donné à un jeune végétal pourvu de racines, généralement élevé en pépinière, prêt à être mis à sa place définitive. On dit : des plants de Choux, de Fraisiers, etc. Par extension, on désigne sous le nom de plant un espace de terrain consacré à une culture uniforme (plant d'Asperges).

PLANTATION En culture potagère, ce mot désigne la mise en place à demeure d'un bulbe, d'un caïeu, d'un tubercule. C'est en quelque sorte un semis qui se fait avec un organe de multiplication autre que la graine. On ne dit pas qu'on sème, mais qu'on plante l'Ail, l'Échalote, l'Ognon, la Pomme de terre, le Crosne et le Topinambour.

Le mot plantation s'applique également au dernier repiquage *(voir ce mot)* qui est, en somme, une transplantation. Il signifie alors mise en place définitive d'un plant, d'un éclat de pied, d'une bouture provenant d'un semis, d'une pépinière ou d'une autre plantation.

But de la plantation. — La plantation a pour but de reproduire une plante en partant d un tubercule, d'un bulbe ou d'un caïeu qu'on confie à la terre, ou de fournir, à un plant, à un éclat de pied, à un stolon repiqués, l'espace et l'air nécessaires à leur entier développement.

Avec quoi planter ? — On plante au doigt les caïeux ou bulbes d'Ail et d'Échalote ; au plantoir *(voir ce mot)* les plants de Chou, Salade, Ognon, Poireau, Tomate, etc. ; au transplantoir ou houlette *(voir ces mots)* les plants qui doivent être mis en place avec leur motte : Aubergine, Concombre, Cornichon, Courge, Crambé, Melon, Potiron, Tétragone, Thym, etc. ; à la bêche ou à la houe les semenceaux qui doivent être plantés en poquets : tubercules de Pomme de terre, de Crosne et de Topinambour, œilletons d'Artichaut, griffes d'Asperges.



PLANTATION A LA HOUE



PLANTATION AU PLANTOIR

Quand planter? — On doit planter à la fraîcheur, lorsque l'évaporation est peu intense, c'est-à-dire par temps couvert, le soir après une pluie ou, à défaut, 2 ou 3 heures après avoir arrosé le terrain.

Comment planter? — La plantation suppose trois opérations distinctes : 1 ° la préparation du terrain ; 2 ° — le cas échéant — la préparation ou habillage du plant ; 3 ° la mise en terre.

Préparation du terrain. — Une plantation peut se faire en lignes, en carré, en quinconce ou échiquier.

La plantation en lignes comporte des rangs parallèles tracés à égale distance les uns des autres, et sur lesquels les plants sont disposés face à face suivant une ligne perpendiculaire au rang.

La plantation en carré est une plantation en lignes dans laquelle la distance entre les plants est la même dans le sens de la longueur et dans celui de la largeur.

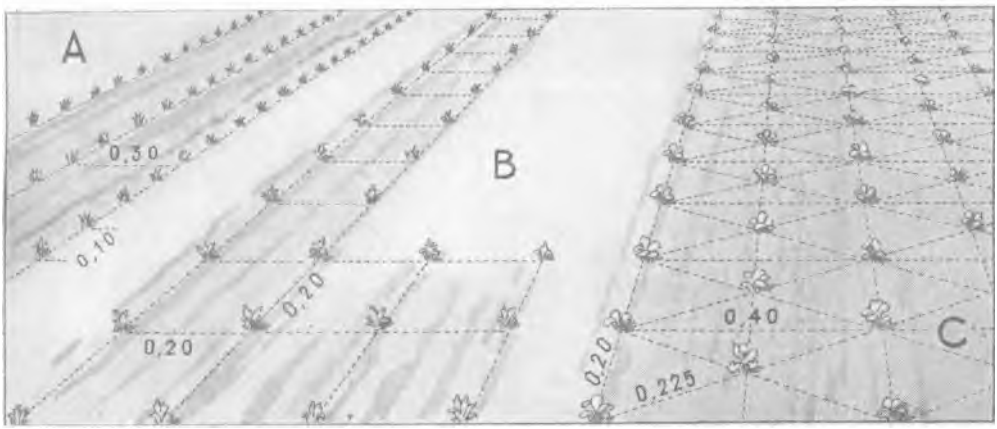
La plantation en quinconce est réalisée lorsque les plants de la seconde ligne font face au milieu de l'intervalle qui sépare les plants de la première et de la troisième ligne.

L'avantage des deux premières dispositions est de permettre le binage dans les deux sens, en largeur et en longueur ; l'avantage de la troisième est de permettre une meilleurs utilisation du terrain en fournissant plus d'air et d'espace à chacun des plants. Pour cette raison, la plantation en quinconce est généralement préférée.

La surface de la planche étant convenablement ameublie, aplanie et présentant le degré d'humidité favorable, on procède de la manière suivante :

1° Faire au doigt les marques d'écartement des lignes aux deux extrémités de la planche. On trouvera à chaque légume la dimension de cet écartement. Comme le nombre des divers écar-

www.frenchpdf.com



De gauche à droite : A. PLANTATION EN LIGNES. — B. PLANTATION EN CARRÉ. — C. PLANTATION EN QUINCONCE

tements n'est pas très grand, on aura intérêt à préparer d'avance 5 règles de bois ayant une longueur égale à la largeur des planches : par exemple 1 m. 20, et comportant une encoche ou un clou à l'écartement voulu. Par exemple

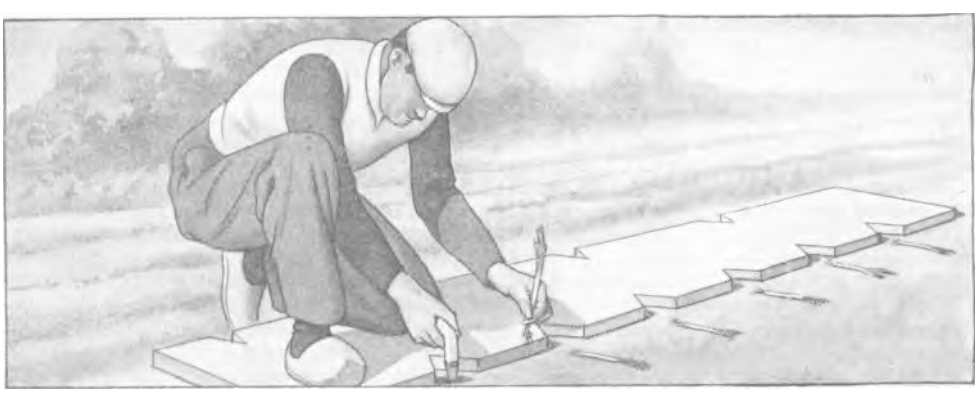
Pour les Haricots, on aura une règle avec une encoche ou un clou à 30 cm. de chaque extrémité, la distance entre les deux points de repère étant de 60 cm.

Pour les Pommes de terre et les Choux, une autre règle sera préparée avec une marque au centre et une autre de chaque côté à 20 cm. de chaque bord, donnant ainsi 3 lignes.

2° Les repères d'écartement étant faits, tendre le cordeau entre eux et marquer légèrement son tracé sur le terrain avec le dos du râteau ou la langue d'une serfouette.

3° Le tracé étant terminé sur toute la planche, enlever le cordeau et poser les plants le long des lignes en observant entre eux approximativement l'intervalle suivant lequel ils devront être plantés Pour la plantation en quinconce, commencer par la ou les lignes du centre.

Pour compléter les règles d'écartement dont il vient d'être question et, dans une certaine mesure, pour les remplacer, on préparera des planches de diverses largeurs. L'une aura, par exemple, 30 cm. et sera longue de 2 m. ou davantage ; sur chaque longueur on taillera des



PLANTATION A L'AIDE D'UNE PLANCHE ENCOCHÉE

encoches écartées de 40 cm. pour les Choux, d'un côté, et de 30 cm. pour les Salades. sur l'autre côté. La planche étant placée sur le terrain, on se tiendra dessus pour planter avec le plantoir dans le creux de chaque encoche, les plants à mettre en place. On gagne ainsi un temps appréciable tout en réalisant un plombage régulier du sol.

A défaut de cette planche, on utilisera une baguette coupée à la longueur voulue pour mesurer l'écartement à observer sur les lignes entre chaque plant.

Préparation du plant. — Pour hâter la reprise, il est d'usage de raccourcir les racines et éventuellement les feuilles. Cette opération facilite d'une part la plantation et d'autre part la production d'un chevelu abondant. Le raccourcissement des feuilles réduit l'évaporation et évite le dessèchement. Les œilletons d'Artichaut, les griffes d'Asperge, la Betterave, le Céleri en branches, le Chou, le Fraisier, l'Ognon, le Poireau, les Salades, se trouvent bien de cette pratique. Par exemple, pour l'Ognon, on laissera seulement 1 cm. de racines et 10 ou 12 cm. de tige. Ce rafraîchissement du plant se nomme « habillage » *(voir ce mot).*

www.frenchpdf.com



DRESSAGE DU SENTIER

Les caïeux et bulbes ne subissent aucune préparation spéciale avant leur plantation, non plus que les tubercules de crosnes et de topinambours. Par contre, les tubercules de pommes de terre peuvent être coupés, comme on le verra à l'article concernant ce légume.

Mise en terre. — Plantation au doigt. — Les bulbes ou caïeux étant déposés le long des lignes, le jardinier se place dans le sentier (ou sur la planche à planter), prend entre les 2 ou 3 premiers doigts le bulbe ou caïeu, et l'enfonce la pointe en haut, à 2 ou 3 cm. suivant le cas.

Plantation au plantoir.— Enfoncer le plantoir verticalement de 15 à 20 cm. pour faire un trou évasé, en évitant que la terre des bords ne tombe au fond.

Saisir le plant à hauteur du collet, entre le pouce et l'index, et engager les racines dans le trou en tournant pour que leur extrémité atteigne le fond sans se couder, et borner ensuite le plant.

Ménager une petite cuvette autour de chaque pied, puis arroser aussitôt au goulot pour faire descendre la terre entre les racines et achever le calage du plant. En cas d'insolation trop ardente, ombrer les plantations.

Plantation au transplantoir ou houlette. — Pour les pieds devant être mis en place avec leur motte, et qu'il faut d'abord déplanter, la déplantation doit se faire dans un terrain qu'on aura maintenu meuble et frais dans cette intention, en arrosant au besoin 2 ou 3 heures avant. Enfoncer l'outil assez loin du collet du plant à déplanter pour être sûr de ne pas couper les racines.

Soulever en rabattant le manche vers le sol pour arracher la motte. Placer les mottes côte à côte, et avec précaution, dans une caisse à petits bords. Transporter sans secousses.

Faire avec le transplantoir, et à la distance voulue, des trous proportionnés aux dimensions des mottes. Prendre les mottes avec le transplantoir, sans chercher à tasser la terre avec les mains, ce qui aurait pour inconvénient de casser les racines, et déposer chaque motte dans son trou.

Niveler le terrain avec l'outil, et arroser copieusement au goulot.

Plantation à la houe. — Repérer d'abord l'emplacement des poquets comme pour planter avec le plantoir, puis, à chaque emplacement, enfoncer la houe de 8 à 10 cm., comme pour piocher. Soulever ensuite légèrement pour découvrir le trou fait sous la lame de l'outil.

Placer le tubercule ou le plant dans le trou. Faire retomber la terre et tasser fortement avec le talon,

A quelle profondeur planter? — On doit enterrer jusqu'au-dessus de la naissance des premières feuilles les Choux (surtout les Choux de printemps plantés en fin d'automne), les Artichauts, Aubergines, Céleris à côtes, Ignames de Chine, Ognons blancs, Poireaux (enterrer même la tige de ces derniers de 10 à 12 cm.), Tomates.

Planter flottantes les Salades : Laitues, Romaines, Scaroles. Tenir le plant entre les deux premiers doigts, à hauteur des premières feuilles, pour mettre en terre.

Planter en dégageant bien le coeur : le Fraisier, l'Oseille, le Pissenlit.

TABLEAU BARÈME

donnant le nombre de plants nécessaires à l'are, suivant l'espacement observé entre eux.

On trouvera ce nombre au point de rencontre de la colonne «Espacement sur la ligne », que l'on suit verticalement, avec la colonne « Espacement entre les lignes », que l'on suit horizontalement. Par exemple, pour une plantation de Choux de printemps, dont l'espacement sur la ligne est de 30 cm. et l'espacement entre les lignes de 40 cm., le point de rencontre de la colonne verticale avec la colonne horizontale donne 833, soit 833 plants nécessaire pour planter un are.

www.frenchpdf.com

ESPACEMENT des lignes en centimètres.	ESPACEMENT DES PLANTS SUR LA LIGNE (en centimètres)																
	5	10	15	20	25	30	40	50	60	70	75	80	100	125	150	175	200
5	40.000	20.000	13.333	10.000	8.000	6.566	5.000	4.000	3.333	2.857	2.666	2.500	2.000	1.600	1.333	1.142	1.000
10	20.000	10.000	6.666	5.000	4.000	3.333	2.500	2.000	1.666	1.428	1.333	1.250	1.000	800	666	571	500
15	13.333	6.666	4.444	3.333	2.666	2.222	1.666	1.333	1.111	952	888	833	666	533	444	380	333
20	10.000	5.000	3.333	2.500	2.000	1.666	1.250	1.000	833	714	666	625	500	400	333	285	250
25	8.000	4.000	2.666	2.000	1.600	1.333	1.000	800	666	571	533	500	400	320	266	230	200
30	6.666	3.333	2.222	1.666	1.333	1.111	833	666	555	476	444	416	333	266	222	190	166
40	5.000	2.500	1.666	1.250	1.000	833	625	500	416	357	333	312	250	200	166	142	125
50	4.000	2.000	1.333	1.000	800	666	500	400	333	285	266	250	200	160	133	114	100
60	3.333	1.666	1.111	833	666	555	416	333	277	238	222	208	166	133	111	95	83
70	2.857	1.428	952	714	571	476	357	285	238	204	190	178	142	114	95	81	71
75	2.666	1.333	888	666	533	444	333	266	222	190	177	166	133	106	88	76	66
80	2.500	1.250	833	625	500	416	312	250	208	178	166	156	125	100	83	71	62
100	2.000	1.000	666	500	400	333	250	200	166	142	133	125	100	80	66	57	50
125	1.600	800	533	400	320	266	200	160	133	114	106	100	80	64	53	46	40
150	1.333	666	444	333	266	222	166	133	111	95	88	83	66	53	44	38	38
175	1.142	571	380	285	230	190	142	114	95	81	76	71	57	46	38	33	28
200	1.000	500	333	250	200	166	125	100	83	71	66	62	50	40	33	28	25

PLANTE Nom donné aux organismes vivants qui forment ce qu'on appelle le règne végétal et dont les tissus ont leurs parties solides constituées par la cellulose.

Les plantes sont classées suivant leur degré d'organisation en Phanérogames et en Cryptogames ; les premières ont des fleurs, les secondes en sont dépourvues.

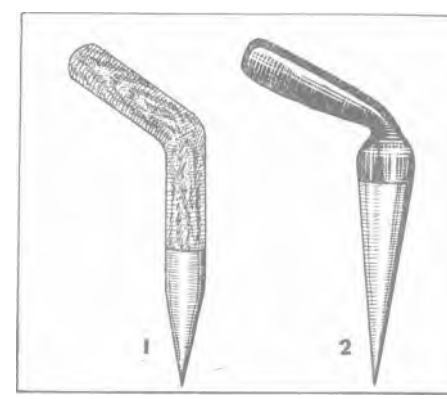
Les Cryptogames se divisent à leur tour en Cryptogames vasculaires, telles que les Fougères et les Prêles, possédant tiges, feuilles et racines, en muscinées, n'ayant que des tiges et des feuilles, représentées par les Mousses et, enfin, en Thallophytes, comprenant les Algues et les Champignons, végétaux inférieurs, ayant une organisation nettement différente.

Les plantes sont également désignées suivant leur utilisation en Potagères, Condimentaires, Tinctoriales, Textiles, Oléagineuses, Médicinales, etc. Elles sont en outre annuelles, bisannuelles ou vivaces. Les plantes annuelles sont celles dont le cycle végétatif s'accomplit en l'espace d'une année ou moins ; les plantes bisannuelles, celles dont la végétation se trouve coupée par une période de repos imposée par l'hiver et qui fleurissent l'année suivante puis meurent ; les plantes vivaces herbacées, celles qui vivent un certain nombre d'années et fleurissent généralement tous les ans. Lorsqu'une plante fleurit plusieurs fois dans l'année, on dit qu'elle est remontante. *Exemple:* le Fraisier. Enfin les arbres, arbustes, arbrisseaux et sous-arbrisseaux, qui sont des plantes vivaces, ligneuses ou semi-ligneuses.



PLANTES : 1. GYMNOSPERMES : PIN. - 2. ANGIOSPERMES : FRAISIER. - 3. CRYPTOGAMES VASCULAIRES : FOUGÈRE. - 4. MUSCINÉES : MOUSSE. - 5. THALLOPHYTES : ALGUE. - 6. CHAMPIGNON. - 7. BACTÉRIES

PLANTOIR Instrument dont on se sert dans les jardins pour la plantation des jeunes sujets. Les plantoirs affectent des formes diverses, mais le modèle le plus couramment employé est constitué par un piquet de bois, dont l'extrémité en pointe est en général garnie d'une protection métallique pour éviter l'adhérence de la terre, et le haut recourbé formant poignée.



PLANTOIR EN_BOIS. - 2. PLANTOIR MÉTALLIQUE

PLANTULE Nom de la petite plante rudimentaire composant l'embryon qui, par le phénomène de la germination, constituera le nouveau végétal.

PLASMODIOPHORE Genre de champignons, dont l'espèce type *(Plasmodiophora brassicæ)* détermine, sur les Choux, la maladie de la hernie, ou gros-pied *(voir* **HERNIE DU CHOU).**

PLATE-BANDE Terrain étroit, bordant un carré, et dans lequel on cultive des fleurs, des arbustes ou des arbres fruitiers.

www.frenchpdf.com

Ce mot est également employé pour désigner la surface de terre ou de sable rapportée qu'on installe dans une cave ou un cellier afin d'y conserver différents légumes pendant l'hiver.

Parfois aussi le mot «plate-bande» est utilisé comme synonyme de planche *(voir ce mot).*

PLÂTRAGE Action d'incorporer du plâtre au sol. C'est surtout dans la culture des Légumineuses que cette pratique intervient, afin d'en activer la végétation. Le plâtre n'est pas à proprement parler un engrais, ni même un amendement, mais il aide à la transformation des éléments fertilisants mis à la disposition des racines. Son effet se fait sentir surtout sur la récolte à laquelle il est appliqué et un peu sur la suivante.

On répand du plâtre cru sur le sol, au printemps, pendant la végétation des plantes ; la dose est généralement de 40 gr. au mètre carré. On emploie souvent, pour le plâtrage, des débris de démolition qu'on pulvérise.

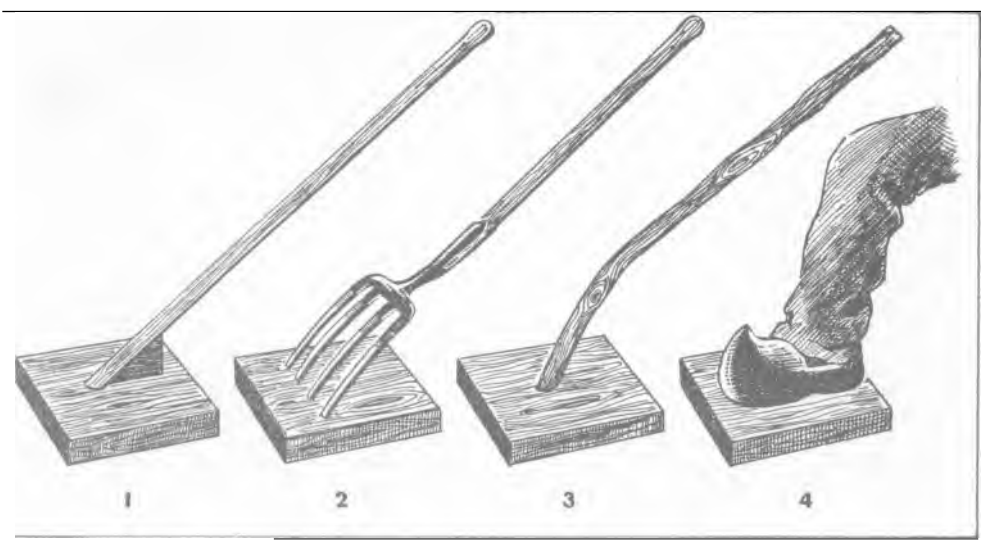
PLÂTRE Sulfate de chaux naturel, ou gypse, dont on a éliminé l'eau par la cuisson. Le plâtre est employé dans la culture des Légumineuses *(voir* **PLATRAGE).**

PLATRE Synonyme de Rouille blanche des Crucifères *(voir* **ROUILLE).**

PLEINE TERRE (CULTURE DE). — On appelle ainsi toute culture faite sans le secours de la chaleur artificielle des couches ou des serres.

PLOMBAGE Action de plomber la terre, c'est-à-dire de la tasser en surface pour la rendre plus consistante et permettre ainsi aux graines qu'on vient de semer d'adhérer au sol afin que leur germination en soit favorisée.

Le plombage s'obtient avec une batte *(voir ce mot)* ou, plus rarement, avec un rouleau ; pour les petits plombages, le dos d'une pelle ou d'une houe, ou bien une simple planchette enfoncée sur les dents d'une fourche, peuvent convenir. On peut aussi plomber par simple foulage au pied. On dit alors que « l'on marche la planche », ou que « l'on marche le terrain ». Le travail n'est pas très régulier, mais il est exécuté avec plus de force. On le rendra plus correct et tout aussi énergique en opérant avec des planchettes préalablement fixées aux chaussures ou aux sabots.



1. DAME-BATTE. — 2. FOURCHE ENFONCÉE DANS UNE PLANCHE. — 3. PLANCHE FIXÉE SUR UN MANCHE COURBE. — 4. PLANCHE CLOUÉE SOUS UN SABOT

Le plombage doit se faire par temps sec, sous peine de voir la terre s'arracher par plaques et coller à l'outil ou aux souliers.

Le. plombage favorise le développement des phénomènes internes, chimiques ou microbiens, qui conditionnent la fertilité du sol. Il est nécessaire après tous les semis à la volée.

PLUIE Chute d'eau provenant de la condensation en gouttelettes de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère.

Si la pluie tombe sur un terrain dont la perméabilité est moyenne et la surface en pente, l'eau prend trois directions différentes : une partie s'infiltre dans le sol, une autre glisse à la surface

www.frenchpdf.com

et la dernière, en s'évaporant, remonte dans l'atmosphère sous forme de vapeur. Si le terrain est horizontal, il n'y a pas de perte par ruissellement, l'eau pénètre ou bien elle stagne et, dans ce dernier cas, l'évaporation est forte.

La partie qui gagne les profondeurs du sol est la seule qui soit utile aux plantes auxquelles elle fournit le solvant nécessaire pour dissoudre les principes nutritifs de la terre ou des engrais, qui seront ensuite absorbés par les racines sous forme de solutions plus ou moins aqueuses.

Sous le climat français les pluies suffisent aux besoins des plantes de grande culture. Il n'en est pas de même des plantes potagères qui consomment certainement plus d'eau que n'importe quel autre végétal. (Un Melon, par exemple, en contient 95 %.) Aussi, dans la culture de la plupart des légumes, si l'on désire les obtenir beaux et succulents, n'est-il pas superflu d'arroser chaque jour, en saison, à raison de 5 à 10 litres d'eau par mètre carré.

L'eau de pluie est la meilleure que l'on puisse utiliser pour cet usage. Elle contient de l'oxygène dissous et un peu de carbonate d'ammoniaque. L'eau des pluies d'orage constitue un véritable engrais, car elle renferme de l'azotate d'ammonium dont l'azote produit sur les plantes un effet rapide et prolongé. On aura donc intérêt à recueillir les eaux de pluie en les amenant par des canalisations appropriées depuis les toits ou terrasses jusqu'à des baquets, bacs ou citernes qu'on déposera aux endroits les plus centraux du jardin et d'où elles seront reprises au moyen de pompes ou simplement de l'arrosoir. Afin d'éviter les fermentations nauséabondes dans les réservoirs, on y jettera, de temps en temps, quelques morceaux de charbon de bois.

Les gouttes de pluie abaissent la température de la terre. (Il y a cependant des pluies d'orage chaudes, mais le plus grand écart qui puisse exister entre la température de la pluie et la température de la terre ne dépasse pas 3°) . Le refroidissement du sol provient donc de l'évaporation de l'eau tombée. On sait que toute évaporation produit du froid: si l'on plonge, par exemple, une plume chargée d'humidité dans un flacon au-dessus du niveau d'une petite quantité d'éther, on s'aperçoit que la plume se couvre rapidement de givre.

TABLEAU DES CHUTES DE PLUIES
D'APRÈS LES DONNÉES DE LA SECTION DE CLIMATOLOGIE DE L'O. N. M.

	NOMBRE MOYEN de jours de pluie par an (sur 15 ans).	HAUTEUR MOYENNE d'eau tombée en millimètres par an (sur 40 ans).
AIN	138	1.027
AISNE	169	748
ALLIER	139	659
BASSES-ALPES	103	775
HAUTES-ALPES	99	822
ALPES-MARITIMES	82	796
ARDÈCHE	86	1.112
ARDENNES	181	867
ARIÈGE	122	938
AUBE	147	634
AUDE	145	643
AVEYRON	150	780
BOUCHES-DU-RHONE	82	572
CALVADOS.	155	681
CANTAL	149	1.065
CHARENTE	163	804
CHARENTE-MARITIME	145	687
CHER	175	672
CORRÈZE	153	1.204
CORSE	82	698
COTE-D'OR	161	696
COTES-DU-NORD	148	674
CREUSE	150	975
DORDOGNE	153	821
DOUBS	189	1.088
DROME	119	904
EURE	164	563
EURE-ET-LOIR	357	546
FINISTERE	196	842
GARD	86	691
HAUTE-GARONNE	144	684

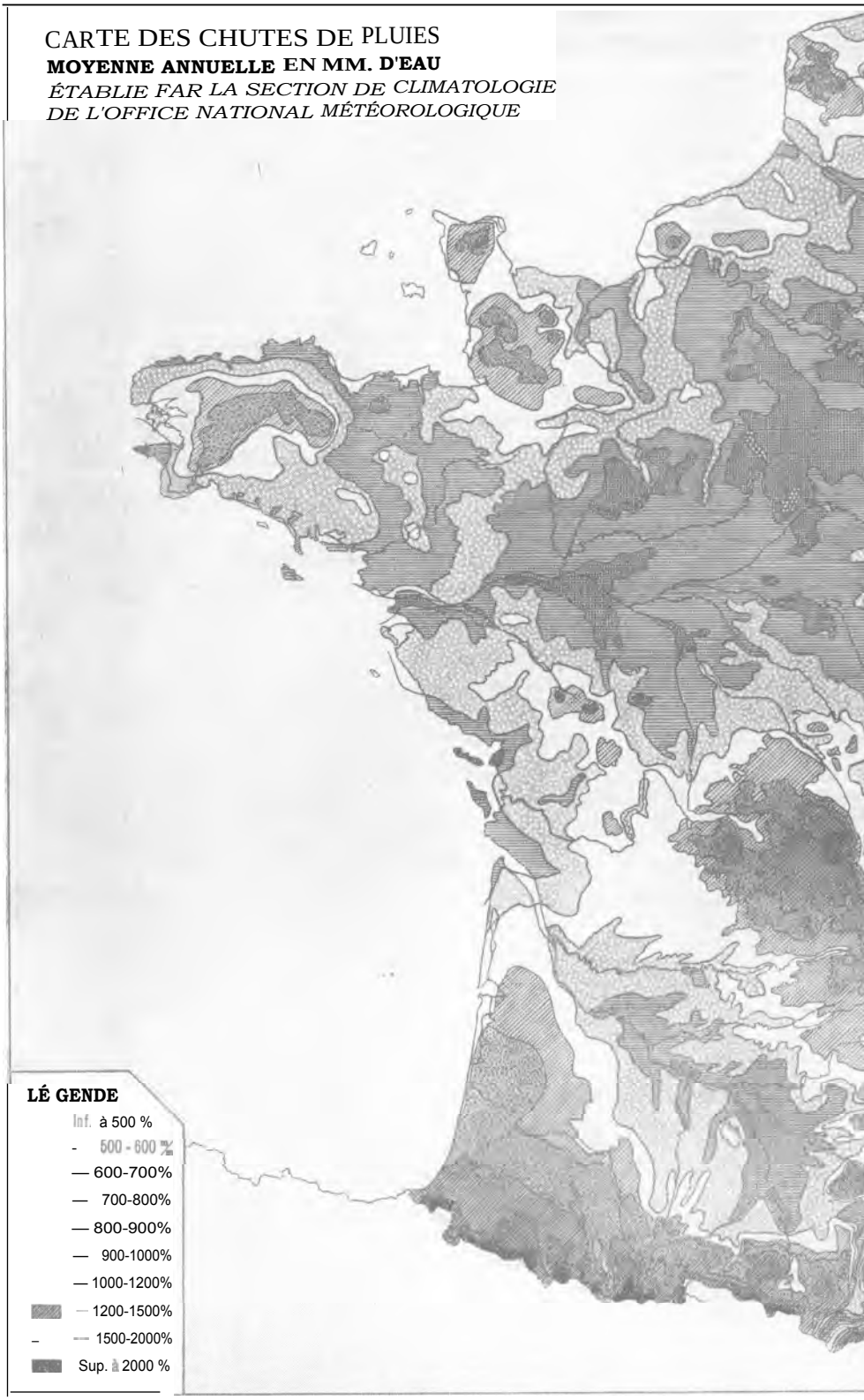
www.frenchpdf.com

TABLEAU DES CHUTES DE PLUIES D'APRÈS LES DONNÉES DE LA SECTION DE CLIMATOLOGIE DE L'O. N. M.

	NOMBRE MOYEN de jours de pluie par an (sur 15 ans).	HAUTEUR MOYENNE d'eau tombée en millimètres par an (sur 40 ans).
GERS	134	732
GIRONDE	170	833
HÉRAULT	94	732
ILLE-ET-VILAINE	181	678
INDRE	168	716
INDRE-ET-LOIRE	161	670
ISÈRE	136	978
JURA	165	998
LANDES	150	930
LOIR-ET-CHER	169	672
LOIRE	150	835
HAUTE-LOIRE	150	649
LOIRE-INFÉRIEURE	177	785
LOIRET	174	636
LOT.	143	801
LOT-ET-GARONNE	127	586
LOZÈRE	133	833
MAINE-ET-LOIRE	151	621
MANCHE	175	955
MARNE	151	639
HAUTE-MARNE	158	877
MAYENNE	163	705
MEURTHE-ET-MOSELLE	170	737
MEUSE	163	901
MORBIHAN	170	851
MOSELLE	170	673
NIÈVRE	150	785
NORD	175	770
OISE	169	624
ORNE	183	663
PAS-DE-CALAIS	152	768
PUY-DE-DOME	142	662
BASSES-PYRÉNÉES	170	1.090
HAUTES-PYRÉNÉES	156	1.015
PYRÉNÉES-ORIENTALES	80	598
BAS-RHIN	171	696
HAUT-RHIN	151	736
RHONE	150	827
HAUTE-SAONE	185	895
SAONE-ET-LOIRE	142	712
SARTHE	148	596
SAVOIE	132	1.161
HAUTE-SAVOIE	175	1.313
SEINE	166	607
SEINE-ET-MARNE	156	600
SEINE-ET-OISE	150	604
SEINE-INFÉRIEURE	176	701
DEUX-SEVRES	162	841
SOMME	169	656
TARN	152	885
TARN-ET-GARONNE	137	695
VAR	70	733
VAUCLUSE	72	616
VENDÉE	150	823
VIENNE	165	640
HAUTE-VIENNE	165	907
VOSGES	175	1.026
YONNE	152	677

www.frenchpdf.com

CARTE DES CHUTES DE PLUIES
MOYENNE ANNUELLE EN MM. D'EAU
ÉTABLIE FAR LA SECTION DE CLIMATOLOGIE DE L'OFFICE NATIONAL MÉTÉOROLOGIQUE



www.frenchpdf.com



www.frenchpdf.com

PLUME Appendice formé par l'épiderme et qui recouvre plus ou moins complètement le corps des oiseaux. Les plumes provenant des oiseaux de basse-cour, sacrifiés pour l'alimentation, constituent un engrais azoté qu'on ne doit pas perdre. Il faut, au contraire, l'enfouir en terre ou l'incorporer au compost après avoir réduit les plumes en fragments de quelques centimètres à l'aide d'un hachoir, d'un sécateur ou d'une paire de ciseaux. La décomposition des plumes est extrêmement longue, mais leur action fertilisante se prolonge pendant plusieurs années, Leur teneur en azote est de 10 à 15 %.

POILS Il s'agit uniquement des poils qui peuvent être utilisés comme engrais, c'est-à-dire provenant de la tonte des animaux : poils et crins de chevaux, débris de toisons, ou encore déchets produits par l' épilage des peaux dans les tanneries. Tous ces déchets constituent un engrais azoté dont la décomposition est extrêmement lente, mais dont l'effet se prolonge pendant plusieurs années. Leur teneur en azote est de 10 à 17 %. Suivant la quantité dont on disposera, on enfouira les déchets de poils dans la terre comme s'il s'agissait d'une fumure (sans toutefois en tenir lieu) ou bien on l'incorporera au compost.

POIREAU *(Allium porrum), Famille des Liliacées* — Appelé aussi : Poirée, Poirette, Porette, Porreau.

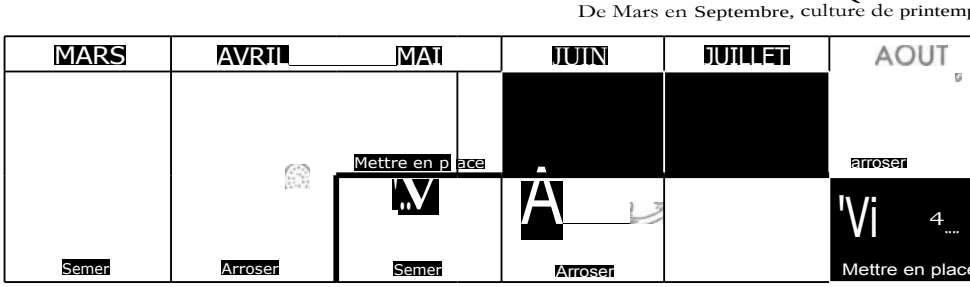
Description. — Plante bisannuelle. Le poireau n'a pas été trouvé à l'état sauvage ; on présume qu'il n'est qu'une forme de l'Ail d'Orient *(Allium ampeloprasum)*, plante spontanée de la région méditerranéenne. Bien que le bulbe de celui-ci soit composé de plusieurs caïeux alors que le bulbe du Poireau est unique et peu apparent, les botanistes considèrent néanmoins les deux plantes comme étant de même origine, le Poireau n'étant qu'une variété de l'Ail d'Orient. La différence existant entre les deux plantes provient des modifications apportées par la culture qui, dans l'une, a développé la production des caïeux, alors que dans l'autre ce sont les feuilles qui ont été multipliées, se recouvrant les unes les autres par leur base, sur la plus grande longueur possible.

Au cours de sa première année de végétation, le Poireau, comme l'Ognon, présente une tige réduite à un simple plateau, garni de racines à la partie inférieure, et au-dessus duquel les feuilles sont emboîtées les unes dans les autres, formant gaine et s'étalant ensuite en de longues lames. Ces feuilles, plus ou moins larges ou plus ou moins longues, selon les variétés, s'étalent en éventail les unes au-dessus des autres des deux côtés, symétriquement par rapport à l'axe de la plante. La tige florale, qui ne se développe que la seconde année, est pleine, lisse, cylindrique, haute de 1 m. à 1 m. 50, et terminée par un bouquet de fleurs, blanches, rosée, ou lilacées, à peu près sphérique. Aux fleurs succèdent des capsules remplies de graines noires, aplaties et ridées, ressemblant à celles de l'Ognon, mais plus petites. Leur durée germinative est de deux années. Un gramme en contient 400.

Culture. — On commence les semis du Poireau au début de mars, jusqu'en mai, en pépinière de pleine terre, bien exposée et parfaitement ameublie. On sème à la volée 1 à 1,5 gr. de graines au mètre carré, on enterre les graines par un léger coup de râteau, puis on plombe le sol ; il est bon de terreauter pour activer la levée, qui se produit au bout d'un mois environ. Ensuite, éclaircir si le plant est trop dru, ce qui est le cas général ; sarcler et arroser. Lorsque le plant a atteint la grosseur d'un crayon, c'est-à-dire vers mai-juin, s'il a été semé en mars et en juillet-août pour les semis plus tardifs, on le met en place dans une bonne terre fraîche et riche, fumée d'avance avec du fumier bien consommé. La plantation doit se faire par un temps frais et couvert, sinon, bien mouiller la terre quelques jours à l'avance.

Avant de le planter. on a soin d'habiller le plant en raccourcissant les racines de la moitié et les feuilles du tiers de leur longueur. Les Poireaux sont placés ensuite dans des trous ouverts au plantoir tous les 10 à 20 cm. suivant les variétés, dans des rayons espacés de 40 cm. et profonds de 10, puis ils doivent être bornés sans exagération, afin de ne pas endommager la plante encore très délicate, l'eau de l'arrosage copieux, au goulot, qui doit suivre, se chargeant de tasser la terre autour du collet. Les pluies, les arrosements et les binages arrivent, peu à peu, à combler les rayons ; par la suite, il convient de butter les pieds afin d'obtenir le plus possible de partie blanche.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA
De Mars en Septembre, culture de printemps.



www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
POIREAUX MIS EN JAUGE

Les Poireaux repiqués en mai commencent à donner vers le mois de septembre ; ceux semés en mai et repiqués en juillet-août constituent la consommation d'hiver. On les arrache de novembre jusqu'en avril. Pour libérer le terrain à l'automne, on peut arracher les Poireaux et les mettre en jauge, placés côte à côte, en lignes serrées, séparées par un peu de terre. La jauge doit être établie dans l'endroit le plus favorable, si possible au pied d'un mur, d'où on les sortira facilement au fur et à mesure des besoins. Il est bon de les abriter au moment des grands froids, au moyen de feuilles sèches ou de litière. La récolte fournit 3 à 5 kg. au mètre carré.

Le Poireau est une plante épuisante à laquelle conviennent les fumures anciennes ; il est avide d'humus et d'engrais azotés, aussi fera-t-on bien, avant la plantation, d'ajouter à la fumure habituelle d'automne 5 kg. de superphospate de chaux, et 2 à 3 kg. de sulfate de potasse, par are, puis au début de la végétation, 3 à 4 kg. de nitrate de soude en couverture, répandus en deux fois. Au cours de la végétation, un ou deux arrosages au purin dilué auront le meilleur effet.

Variétés. — Poireau gros court du Midi. Poireau court d'été. — Belle et bonne variété hâtive pour l'été et l'automne, à pied assez long et gros.

Poireau de Nice. —La variété la plus résistante au ver dans les pays chauds.

Poireau très long d'hiver (de Paris). — Variété bien distincte, très longue et mince, résistant à l'hiver, convient bien pour plantations tardives.

Poireau long de Mézières. — Très belle race, bien franchement d'hiver et des plus appréciée.

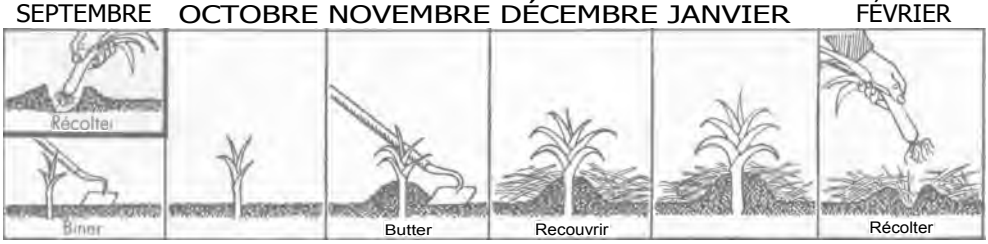


Ci-contre : POIREAU PERPÉTUEL

(Cl. J. Vincent.)

CULTURE DU POIREAU

De Mai en Février, culture d'hiver.



www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Poireau gros court du Midi - Poireau court d'été

Graines. Par 60 gr.		N° 37.304
»	» 30 a	» 37.305
a	» 15 »	a 37.306
»	» paquet	» 37.309

Poireau de Nice

Graines. Par 60 gr.		N° 37.314
»	» 30 »	» 37 315
»	» 15 »	» 37.316
»	» paquet	» 37.319

Poireau très long d'hiver de Paris

Graines. Par 60 gr		N° 37.364
»	» 30 »	» 37 365
a	» 15 »	» 37.366
»	» paquet	» 37.369

Poireau long de Mézières

Graines. Par 60 gr		N° 37.394
»	» 30 »	» 37.395
»	» 15 »	» 37.396
»	» paquet	» 37.399

Poireau de Gennevilliers - Poireau Briffaut

Graines. Par 60 gr.		N° 37.404
»	» 30 »	» 37.405
a	» 15 »	» 37.408
»	» paquet	» 37.409

Poireau jaune du Poitou, très gros

Graines. Par 60 gr		N° 37.414
»	» 30 »	» 37.415
»	» 15 »	» 37.416
•	» paquet	» 37.419

Poireau d'Elbeuf

Graines. Par 60 gr		N° 37.424
»	» 30 » .	» 37.425
a	» 15 »	» 37.426
n	» paquet	» 37.429

Poireau géant précoce (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr		N° 37.433
»	» 60 » .	» 37.434
»	» 30 »	» 37.435
»	» 15 » .	» 37.436
»	» paquet	» 37.43q

Poireau de Gennevilliers. Poireau Briffaut. - Variété résistant bien à l'hiver. Pied long, blanc et gros, de qualité excellente.

Poireau jaune du Poitou (très gros). - Précoce; des plus recommandables pour l'été et l'automne.

Poireau d'Elbeuf. - Précoce. Pied aminci au lieu d'être renflé (d'où le nom de Tête d'Anguille sous lequel il est aussi désigné), rendant l'arrachage facile.

Poireau géant précoce (Vilmorin). - Vigoureux et précoce, peut être consommé en plants avant les autres variétés ; d'un arrachage facile. Il peut, en outre, atteindre un volume considérable. Résistant aux froids, il monte aussi tardivement à graine.

Poireau très gros de Rouen. - Court ; extrêmement rustique et très lent à monter à graine. Convient aussi bien pour l'hiver que pour l'automne.

Poireau monstrueux de Carentan. - Hâtif à se former ; énorme ; encore plus gros que le précédent, et aussi très rustique. Variété très estimée, de qualité excellente. Pour l'automne et l'hiver.



POIREAU JAUNE DU POITOU TRÈS GROS



POIREAU GROS COURT, POIREAU D'ÉTÉ

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Poireau très gros de Rouen

Graines. Par 60 gr	N° 37.464
» » 30 »	» 37.465
» » 15 »	» 37.466
» » paquet	» 37.469

Poireau monstrueux de Carentan

Graines. Par 100 gr.	N° 37.533
» » 60 »	» 37.534
» » 30 »	» 37.535
» » 15 »	» 37.536
» » 10 »	» 37.537
» » paquet	» 37.539

Poireau géant de Verrières (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr	N° 37.563
» » 60 »	» 37.564
» » 30 »	» 37.565
» » 15 »	» 37.566
» » paquet	» 37.569

Poireau géant de Verrières (Vilmorin). — Pied long, volumineux, très blanc ; feuillage élevé, dressé. Vigoureux, productif, très rustique, supporte l'hiver sous le climat de Paris ; très propre aussi à la culture forcée.

Maladies.— Assez rarement dans les jardins, le Poireau est exposé aux atteintes d'une rouille déterminée par la présence d'un champignon *(Puccinia porri)*.

Remède : Pulvérisation d'une bouillie cuprique sur le feuillage. Toutefois, ce traitement ne peut être employé que lorsque le plant est jeune, car il y aurait un grave inconvénient à consommer les légumes sur lesquels des sels seraient restés en dépôt. Lorsque la végétation est très avancée, il n'y a donc qu'à arracher les pieds atteints, sans les traiter, et les consommer tels quels.



POIREAU LONG D'HIVER DE PARIS



POIREAU LONG D'HIVER DE MÉZIÈRES

Insectes nuisibles. — Au nombre des insectes pouvant attaquer le Poireau, il y a lieu de citer

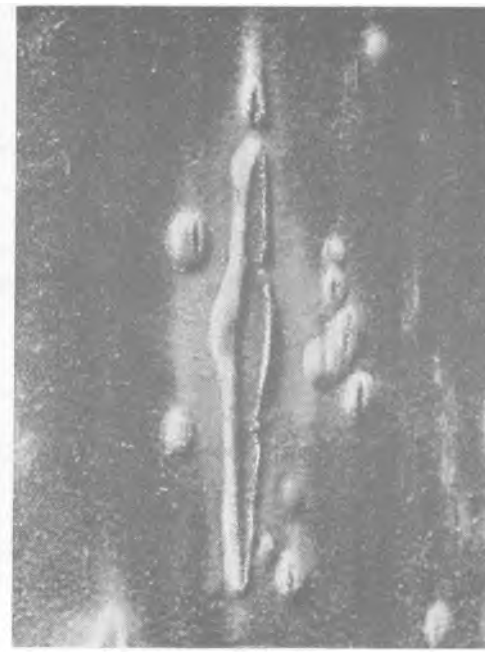
La Teigne du Poireau *(Acrolepia assectella)* petit Lépidoptère nocturne de 16 à 19 mm. d'envergure, à tête rouge et corps brunâtre, qui dépose ses oeufs au pied des Poireaux. Les chenilles, dès leur naissance, creusent des galeries d'abord dans les feuilles, puis dans le coeur, amenant l'arrêt de la végétation et le jaunissement de la plante. Il y a deux éclosions par an, en mai et en juillet. La chenille adulte mesure 1 cm. de long.

Destruction : La lutte contre *Acrolepia assectella* est difficile. Au début de l'attaque, lorsque les Chenilles sont encore jeunes, une pulvérisation nicotinée, ou d'un insecticide organique :

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
DEGATS DE LA ROUILLE SUR FEUILLES DE POIREAU



(Cl. J. Vincent.)
PUSTULES DE LA ROUILLE TRES GROSSIES

S.P. C. ou D. D. T. est efficace. Plus tard, il faut couper les plants atteints à ras du sol, et les arroser avec la même bouillie ; ils repoussent assez rapidement. Enfin, si les Chenilles ont atteint le Poireau lui-même, arracher et brûler les pieds afin d'éviter la contamination pour l'année suivante.

La Mouche de l'Ognon *(Chortophila antigua),* dont les larves s'attaquent aussi aux Poireaux, creusant la tige qui finit par se décomposer. Il y a deux éclosions par an, fin mai et fin juillet-début août.

Destruction : Ne repiquer les Poireaux qu'en juin, après que les mouches ont effectué leur ponte. Employer des insecticides organiques destinés à tuer les mouches au moment où elles viennent da pondre leurs œufs. Enfin, si les Poireaux se décomposent, il n'y a qu'à les arracher et à les brûler, en évitant d'en replanter dans le même terrain pendant plusieurs années.

Usages. — C'est le pied blanchi du Poireau qu'on utilise en cuisine, cependant les. feuilles vertes sont également employées pour parfumer le pot-au-feu. Le Poireau se consomme cuit, en soupe, sauté au beurre ou à la crème, ou encore à la vinaigrette ; il constitue un mets excellent et dépuratif.

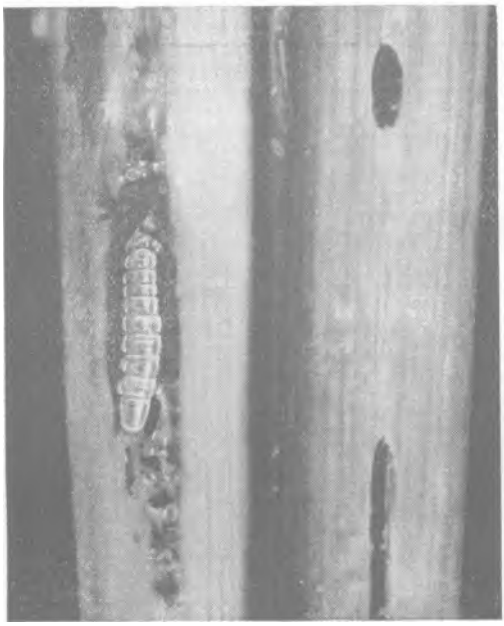
ENGRAIS. — Superphosphate de chaux, sulfate de potasse, nitrate de soude *(voir t arif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de nicotine, sulfate de cuivre, insecticides organiques S. P. C. ou D. D. T. *(voir tarif Vilmorin).*



(Cl. J. Vincent.)
ASPECT DE POIREAUX ATTAQUES PAR LA TEIGNE

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
LARVE ET GALERIES DE LA TEIGNE DANS UNE FEUILLE DE POIREAU (grossi 3 fois),

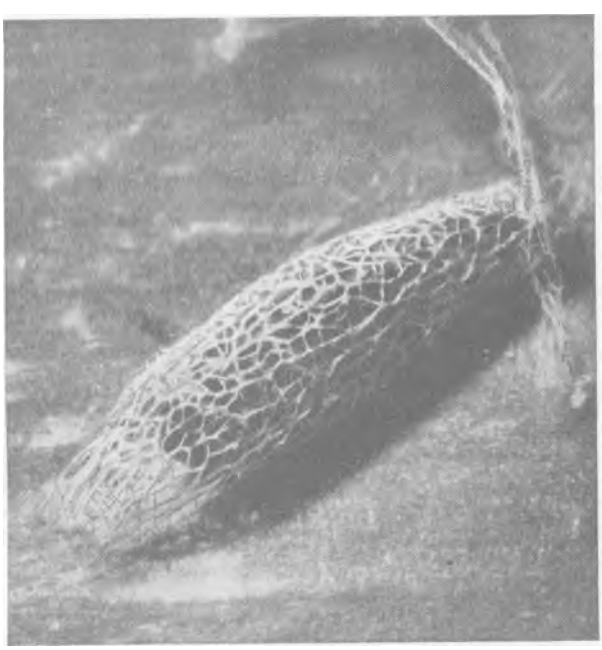


UN POIREAU TRÈS FORTEMENT PARASITÉ PAR LA TEIGNE•

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Culture Potagère, par J. Vercier. Ail, Échalote, Ognon, Poireau, par A. Leroy. Le Potager de vrai rapport, par J. Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

POIRÉE

(Beta vulgaris). Famille des Chenopodiacées. — Appelée aussi : Bette ou Blette, Jotte ou Joutte (dans l'Ouest).



(Cl. J. Vincent.)
COCON TRANSPARENT DE LA TEIGNE DU POIREAU FIXÉ SUR UNE FEUILLE (grossi environ 6 fois).

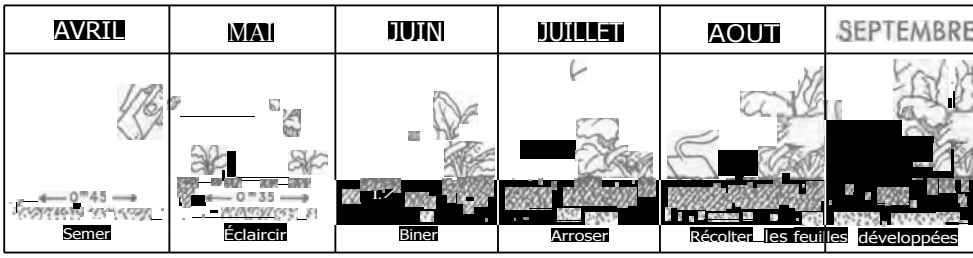
Description. — Plante indigène, bisannuelle, qui offre une grande similitude avec la Betterave, à cela près que la culture y a développé les feuilles au lieu des racines. Les feuilles de la Poirée sont nombreuses, amples, et dans certaines variétés le pétiole et la nervure médiane, appelée carde, ont pris un développement considérable ; sa racine est rameuse et peu charnue. La graine, semblable à celle de la Betterave, est un peu plus petite ; sa durée germinative est de 6 années. Un gramme en contient de 60 à 90.

Culture. — La culture de la Poirée est exactement semblable à celle de la Betterave, cependant, comme elle n'a pas de longues racines, la terre n'a pas besoin d'être travaillée aussi profondément. Pour obtenir des feuilles et des cardes d'autant plus volumineuses, cette plant e demande néanmoins un sol riche en matières organiques.

La Poirée se sème en avril oui mai en place, en rayons distants de 40 à 50 cm. à raison de

www.frenchpdf.com

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE

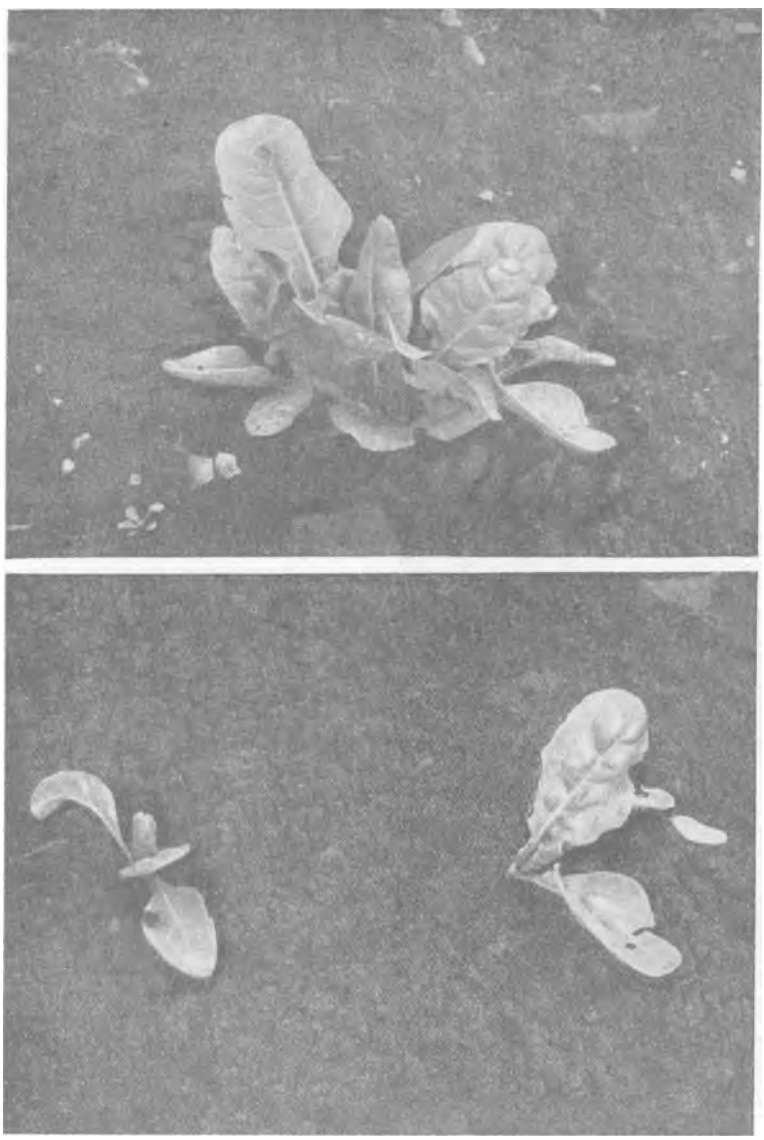


1 gr. 5 de graines au mètre carré. Après la levée, qui a lieu en 10 à 15 jours, éclaircir à 35/40 cm. d'intervalle entre les pieds et laisser la plante se développer pendant l'été, au cours duquel elle n'a besoin que de quelques sarclages et de quelques arrosements. L'engrais liquide « Verrières-soluble », répandu en couverture après l'éclaircissage, augmentera passablement le volume des feuilles.

Dès la fin de l'été, on peut commencer la récolte des Poirées à carde, en prenant d'abord sur chaque pied, et successivement, les feuilles les plus développées. Il est bon de couper souvent les feuilles pour faire place à des nouvelles, plus tendres.

Les Poirées sont assez rustiques, et la récolte peut se continuer en pleine terre, assez tard en automne ; celles qui n'ont pas été récoltées avant les premiers froids doivent être butées et couvertes cte paille ou de feuilles sèches si on veut en avoir une partie de l'hiver; on peut également en arracher quelques pieds et les rentrer en cave ou en cellier, où, mis en terre à la façon des Cardons ou des Céleris, les feuilles pourront se conserver et blanchir. Un mètre carré produit 5 kg. environ.

Variétés. — Poirée blonde commune. Bette Épinard. — Les feuilles, larges, ondulées,



DÉMARIAGE DE LA POIRÉE *(Cl. J. Vincent.)*
En haut : TOUFFE DE PLUSIEURS PIEDS. En bas : DEUX PIEDS DEDOUBLES ET REPIQUES

www.frenchpdf.com

LA POIRÉE





(Cl. J. Vincent.)

CULTURE DE POIRÉES VERTES ET BLONDES

vert blond ou jaunâtre, sont consommées à la manière des Épinards.

Poirée verte à couper. — Dans cette variété, les feuilles vertes, nombreuses, portées par des pétioles étroits, sont employées comme celles de l'Épinard ; elle est très cultivée aux environs de Valence, où elle entre dans la confection de la caillette, sorte de pâté composé de viande et de feuilles de Poirée hâchées, très estimé dans la région.

Poirée de Paris vert foncé à carde blanche, race maraîchère (Vilmorin). — Remarquable par sa vigueur, son port dressé, la blancheur de ses larges cardes, et la belle couleur verte de son feuillage.

Poirée blonde à carde blanche (race de Lyon). — Très bonne variété dont les feuilles grandes, larges, très o n du - lées, demi-dressées, sont remarquables par l'ampleur très grande des côtes ou cardes, d'excellente qualité, atteignant jusqu à 10 cm. de largeur.

Poirée Lucullus frisée blonde à carde blanche. — Feuilles blondes, très cloquées, qui se consomment ainsi que les cardes.

Poirée Suisse verte, frisée, à carde blanche. — Productive ; feuilles dressées, vert foncé, contrastant avec la couleur blanche des cardes larges et tendres ; produit excellent.

Poirée verte à carde blanche (race Bressane), très larges cardes. — Variété rustique, à très larges cardes, de qualité excellente. Feuilles larges, d'un vert assez foncé, plutôt étalées que dressées.

SÉLECTION VILMORIN

Poirée blonde commune — Bette Épinard

Graines. Par 60 gr.	N° 37.624
» » 30 »	» 37.625
» » paquet	» 37.629

Poirée verte à couper

Graines. Par 60 gr	N° 37.644
» » 30 »	» 37.645
» » paquet	» 37.649

Poirée de Paris, vert foncé à carde blanche, race maraîchère (Vilmorin)

Graines. Par 60 gr.	N° 37.654
» » 30 »	» 37.655
» » paquet	» 37.659

Poirée blonde à carde blanche, race de Lyon

Graines. Par 60 gr	N° 37.664
» » 30 »	» 37.665
» » paquet	» 37.669

Poirée Lucullus frisée blonde à carde blanche

Graines. Par 60 gr..	N° 37.704
» » 30 » .	» 37.705
» » paquet	» 37.709

Poirée Suisse verte, frisée, à carde blanche

Graines. Par 60 gr..	N. 37.714
» » 30 »	» 37.715
» » paquet	» 37.719

Poirée verte à carde blanche, race Bressane, très larges cardes

Graines. Par 60 gr	N° 37.724
» » 30 »	» 37.725
» » paquet	» 37.729

Maladies et **ennemis.** — Les mêmes que ceux de la Betterave *(voir ce mot)*.

Usages. — Les feuilles de la Poirée se consomment cuites à la façon des Épinards ;

www.frenchpdf.com



POIRÉE BLONDE COMMUNE

jointes à l'Oseille, elles en atténuent l'acidité. Les pétioles (ou cardes, dans les variétés qui en ont), se mangent cuits et accommodés comme les Cardons, au jus, au blanc ou au gratin, après en avoir retiré les fils qui peuvent exister sous l'épiderme.

ENGRAIS. — Engrais liquide « Verrières-soluble » *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

POIS *(Pisum sativum). Famille des Légumineuses.*

Description. — Plante annuelle, d'origine inconnue, que certains auteurs placent en Asie occidentale et d'autres en Europe moyenne, mais dont la culture remonte à la plus haute antiquité. Le Pois cultivé a des tiges grêles, creuses, grimpantes, dans certaines variétés, qui atteignent jusqu'à 2 m. de hauteur. Les feuilles sont composées et le pétiole se termine par des vrilles remplaçant les folioles terminales et permettant à la plante de s'accrocher aux objets à sa portée. Les fleurs naissent aux aisselles des feuilles, à partir d'un niveau à peu près constant dans chaque variété, le plus souvent solitaires, mais aussi au nombre de 2 et quelquefois 3, à chaque noeud de la tige, qui porte le nom de «maille ». Ces fleurs sont tantôt blanches, tantôt violacées, mais ce sont les variétés à fleurs blanches qui sont usitées presque exclusivement comme plantes potagères, elles ont le grain blanc ou vert quand il est mûr ; les autres sont employées comme plantes fourragères ou ornementales.

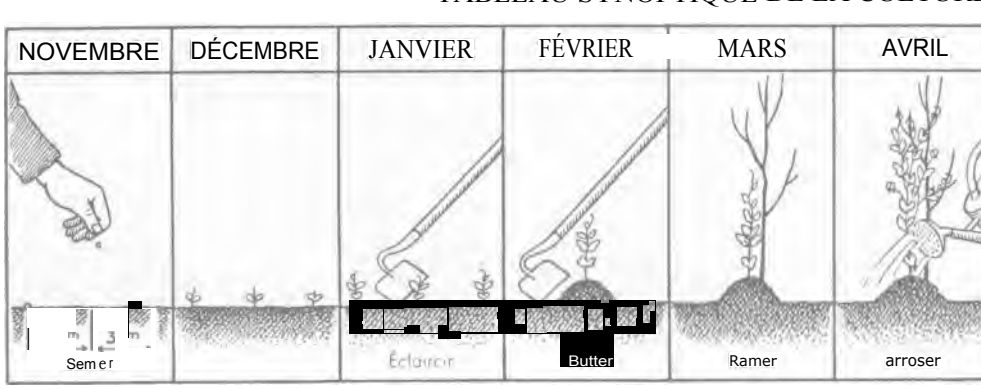
Les gousses qui succèdent aux fleurs renferment de 6 à 10 grains et même quelquefois davantage ; dans les Pois à écosser, elles sont revêtues intérieurement d'un parchemin ; elles sont au contraire tendres et charnues dans les Pois Mangetout ou Pois gourmands.

Les grains sont d'un volume très variable suivant les variétés, ils peuvent également être lisses ou ridés. Enfin, aussi bien dans les Pois Mangetout que dans les Pois à écosser, on doit considérer les variétés à rames, les variétés demi-naines et les variétés naines.

La durée germinative des Pois est de 3 années, cependant, il n'est pas rare de la voir se prolonger ; les Pois à grains ridés germent en général plus difficilement et moins longtemps que ceux à grains lisses, de plus, ils sont très délicats et pourrissent facilement, semés en terres froides et humides ; c'est pourquoi les premiers semis seront faits, de préférence, avec des variétés à grains lisses.

Culture. — Les Pois à rames se sèment généralement sur 2 lignes espacées de 40 à 50 cm. ; toutes les 2 lignes on ménage un sentier d'environ 75 à 80 cm., de façon à ce que les plants aient un maximum d'air et de lumière ; en outre, la largeur laissée entre les doubles lignes permet de circuler aisément pour procéder aux soins d'entretien et à la récolte sans abîmer les plantations. Après avoir tracé, au moyen de la serfouette, 2 rayons parallèles de 6 cm, de profondeur, on place dans ceux-ci un grain tous les 2 ou 3 cm., soit de 20 à 30 gr. au mètre carré, puis on recouvre au râteau. La levée a lieu en 8 à 10 jours. Lorsque les plants ont une dizaine de centimètres, on procède à un premier binage, on les butte légèrement, et on pose

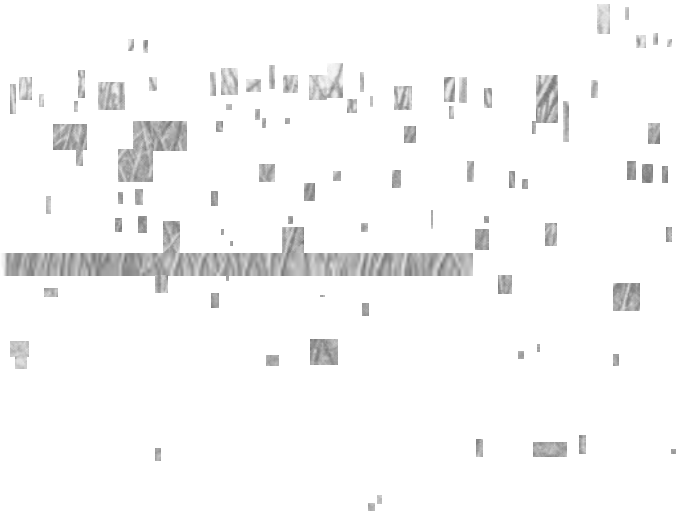
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE



www.frenchpdf.com

les rames sur les lignes et en dehors du rang, en les inclinant de façon à ce que les 2 rangées se touchent par le sommet, où on les attache pour donner plus de solidité. Les rames sont faites de branchagesramifiés de 2 m. de hauteur environ.

Pour éviter la perte de terrain qu'entraîne la juxtaposition de lignes de Pois à ramer, qui oblige à ménager de larges sentiers, il est préférable de planter entre celles-ci des planches de variétés naines ; le résultat est le même au point de vue de l'aération et la portion de terrain à laisser aux sentiers peut être de beaucoup réduite.



(Cl. J. Vincent.)

CULTURE DE POIS AVEC RAMES EN PLACE

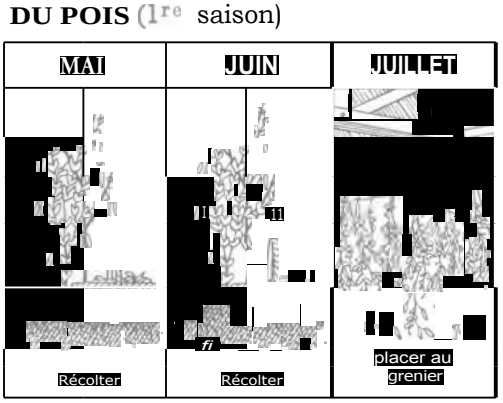
Les Pois demi-nains et nains se sèment de la même façon, mais en général sur 3 lignes espacées de 35 cm., avec un grain tous les 15 à 20 cm., en laissant un sentier de 60 cm. entre les planches. Le semis en poquets se fait sur 3 lignes comme ci-dessus, disposés en quinconce, distants entre eux de 30 cm. pour les Pois nains et de 40 cm. pour les demi-nains. On fait des trous de 6 à 8 cm., dans chacun desquels on dépose 6 à 8 grains, puis on recouvre de terre en nivelant.

Les semis se font à des époques différentes suivant les régions, mais ce sont ceux de printemps qui s'adaptent le mieux au climat parisien ; pour récolter des Pois verts, on y procède de février a juin, en les échelonnant pour avoir une production continue ; toutefois, la variété Michaux ordinaire, mieux connue dans la région parisienne sous le nom de Pois Sainte-Catherine, se sème en novembre. La récolte a lieu 3 mois et demi ou 4 mois après le semis. La cueillette se fait tous les 2 ou 3 jours, d'abord à la base, puis au sommet. Pendant celle-ci ne pas craindre d'arroser, pour aider à la formation des dernières gousses. Au moyen de semis tardifs faits fin juillet, avec des variétés hâtives, on peut prolonger la production jusqu'à fin octobre. Pour la récolte des grains secs, on sème les Pois en mars-avril. Les Pois Mangetout sont cueillis lorsqu'ils sont à moitié développés.

Dans le Midi, les semis commencent en septembre-octobre, la végétation se poursuit en pleine terre, sans aucun abri artificiel et la récolte a lieu de février à avril.

Dans le Centre, on sème en côtière, bien exposée, vers le 25 novembre, les rayons ont alors 12 à 15 cm. de profondeur ; on ne rabat sur les grains que le bord du côté sud, celui du côté nord servant d'abri. Lorsque les plants ont 15 cm. de hauteur, on les butte légèrement pour les protéger du froid. Par les fortes gelées, on les couvre de litière, qu'on retire lorsque la température s'adoucit. La récolte a lieu au printemps.

DU POIS (1re saison)



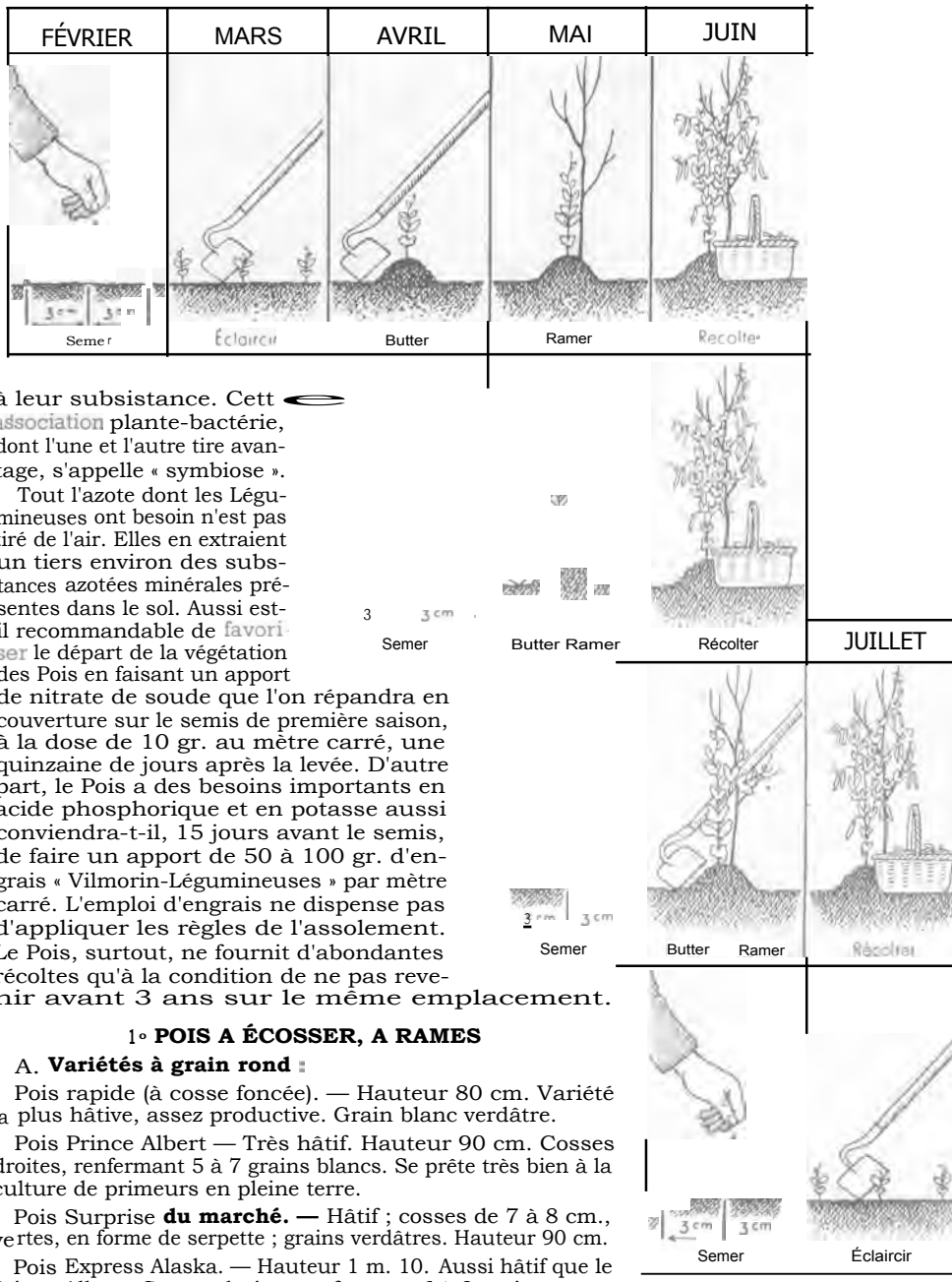
Le Pois exige des terres meubles, saines et fertiles, ayant du fond. Les terrains humides ou trop calcaires ne lui conviennent pas. Par contre, il lui faut de l'air et de la lumière.

Le Pois, comme toutes les Légumineuses : Haricot, Lentille, Soja, héberge dans ses racines une bactérie qui produit sur celles-ci des boutons, ou nodosités, de la grosseur d'une tête d'épingle.

Cette bactérie *(Bacillus radicicola)* comprend différentes races, chaque race étant inféodée à une Légumineuse donnée et ne pouvant pas vivre sur une autre. Toutes les races du Bacillus radicicola ont la remarquable propriété d'absorber l'azote de l'air qui circule dans le sol et d'en fabriquer une substance azotée indispensable à leur plante-hôte ; en échange, elles reçoivent de celle-ci des matières carbonées nécessaires

www.frenchpdf.com

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU POIS (2e saison)



à leur subsistance. Cette association plante-bactérie, dont l'une et l'autre tire avantage, s'appelle « symbiose ».

Tout l'azote dont les Légumineuses ont besoin n'est pas tiré de l'air. Elles en extraient un tiers environ des substances azotées minérales présentes dans le sol. Aussi est-il recommandable de favoriser le départ de la végétation des Pois en faisant un apport de nitrate de soude que l'on répandra en couverture sur le semis de première saison, à la dose de 10 gr. au mètre carré, une quinzaine de jours après la levée. D'autre part, le Pois a des besoins importants en acide phosphorique et en potasse aussi conviendra-t-il, 15 jours avant le semis, de faire un apport de 50 à 100 gr. d'engrais « Vilmorin-Légumineuses » par mètre carré. L'emploi d'engrais ne dispense pas d'appliquer les règles de l'assolement. Le Pois, surtout, ne fournit d'abondantes récoltes qu'à la condition de ne pas revenir avant 3 ans sur le même emplacement.

1° POIS A ÉCOSSER, A RAMES

A. **Variétés à grain rond :**

Pois rapide (à cosse foncée). — Hauteur 80 cm. Variété la plus hâtive, assez productive. Grain blanc verdâtre.

Pois Prince Albert — Très hâtif. Hauteur 90 cm. Cosses droites, renfermant 5 à 7 grains blancs. Se prête très bien à la culture de primeurs en pleine terre.

Pois Surprise **du marché. —** Hâtif ; cosses de 7 à 8 cm., vertes, en forme de serpette ; grains verdâtres. Hauteur 90 cm.

Pois Express Alaska. — Hauteur 1 m. 10. Aussi hâtif que le Prince Albert. Cosses droites renfermant 6 à 8 grains verts.

Pois très hâtif d'Arras. Pois Roi des précoces. Pois Saxa. Pois Serpette de mai. — Très productif, *cosses* en serpette. Grain blanc. Hauteur 90 cm.

Pois Express à longue cosse. Pois le Généreux. — Excellent, très productif, cosses plus longues que l'Express Alaska. Hauteur 1 m. Grain vert d'eau.

Pois Caractacus. — Hauteur 90 cm. Blanc. Presque aussi hâtif et plus productif que le Pois Prince Albert. Excellent, semé de bonne heure et consommé jeune.

Pois Quarante-deux de Sarcelles amélioré. — Très productif ; la beauté, la finesse, la qualité de son grain, le font rechercher pour conserves. Hauteur 1 m. 20. Grain blanc,

www.frenchpdf.com

POIS



Pois Téléphone



Pois Duc d'Albany



Pois Roi des Halles



Pois Le Délicieux

www.frenchpdf.com

POIS



Pois Fondant Sucré



Pois Annonay



Pois Petit Provençal



Pois Plein le Panier

www.frenchpdf.com

POIS



Pois Gladiateur



Pois Merveille de Kelvedon



Pois Superbe



Pois Téléphone Nain

www.frenchpdf.com

POIS



Pois Progrès



Pois Surpasse Tout



Pois Prodige



Pois Lincoln

www.frenchpdf.com



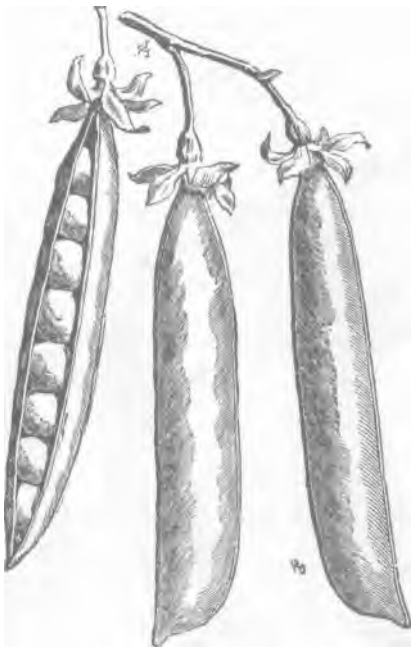
POIS PRINCE ALBERT A RAMES

Pois Michaux de Hollande. — Hauteur 1 m. 20. Grain blanc. Excellent pour conserves.

Pois Michaux ordinaire (de Paris). Pois Sainte-Catherine. — Hauteur 1 m. 30. Cosses droites ; grain blanc. Très rustique ; se sème souvent fin novembre.

Pois Serpette de Paris (Vilmorin). — Avec toutes les qualités du Pois serpette Guilloteaux: vigueur, rusticité, forte production, possède de superbes cosses garnies de beaux grains verts, d'excellente qualité. Hauteur 1 m. 35.

Pois Serpette Guilloteaux. Pois Merveille d'Étampes amélioré (Vilmorin). — Très productif, précocité plus grande que Merveille d'Étampes, très recherché pour conserves. Hauteur 1 m. 35. Grain blanc.

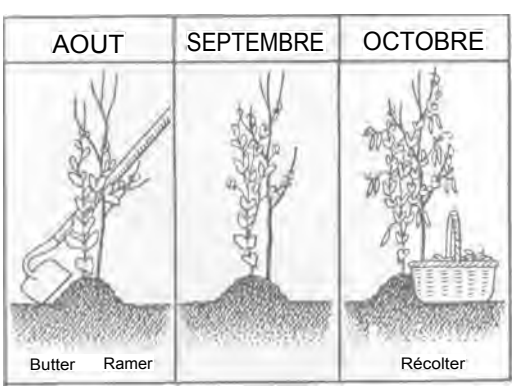


POIS RAPIDE

Pois du Cordon bleu (sélection du Pois Roi des conserves). — Hauteur 1 m. 30. Cosses en serpette de 8 à 9 cm., contenant 10 à 12 grains verts, tendres et sucrés. Excellent pour conserves.

Pois d'Auvergne amélioré. Pois Serpette. — Hauteur 1 m. 60. Blanc. Excellente race rustique de production très soutenue, cosses longues, minces, en serpette, renfermant de 9 à 12 grains bien ronds.

Pois Roi des Serpettes. — Hauteur 1 m. 30 environ. Intermédiaire entre serpette Guilloteaux et Auvergne amélioré à longue cosse. Productif, belles cosses contenant 8 à 9 grains.



B. **Variété à grains ridés :**

Pois Gradus — Hauteur 1 m. Cosses larges et longues, à nombreux grains ridés, blancs ou verdâtres, très sucrés.

Pois Sénateur. — Hauteur 80 cm. Nombreuses cosses en serpette ; grains verts tendres, sucrés. A demi-rames.

Pois Union Jack. Pois Sénateur vert. — Hauteur 80 cm., cosses vert foncé, de 9 à 10 cm. de long. Demi-rames. Grain vert.

Pois Téléphone à rames. — Hauteur 1 m. 25. Ridé, vert pâle, gros. Très belles cosses longues ; variété de moyenne saison bien productive.

Pois Duc d'Albany. — Hauteur 1 m. 40. Cosses longues, pouvant atteindre 12 à 14 cm., renfermant 10 à 11 grains verts.

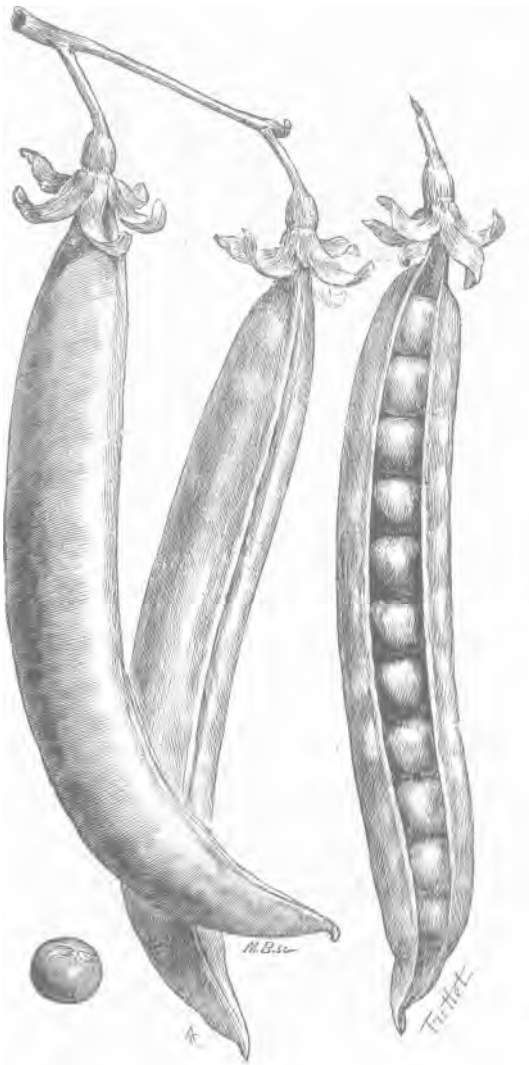
Pois Roi des halles. Pois Alderman. Pois Amiral Dewey. — Hauteur 1 m. 50. Cosses nombreuses, tres longues et grosses, contenant 8 à 9 grains sucrés, verdâtres.

Pois Le Délicieux (Vilmorin). — De demi-saison, vigoureux, hauteur 1 m. 75 à 1 m. 80, cosses atteignant 10 à 11 cm., contenant 9 ou 10 grains verts.

www.frenchpdf.com

Pois Fondant sucré (Vilmorin). — Variété vigoureuse, de 1 m. 75 de hauteur. Cosses effilées, longues de 13 cm. environ, contenant 9 ou 10 grains verts.

Pois ridé de Knight sucré. — Hauteur 1 m. 80. Ridé, blanc. Un des meilleurs en vert ; tardif, productif, recommandable pour semis d'été.



POIS SERPETTE GUILLOTEAUX

Pois nain vert impérial. — Hauteur 70 cm. vigoureux, grain rond, vert. Recommandé pour conserver en Pois secs.

Pois nain serpette Cent-pour-un. — De demi-saison. Belles cosses accouplées, fines, en serpette, de 9 cm., contenant 8 à 9 grains ronds. Hauteur 60 cm.

Pois Orgueil du marché. — Hauteur 60 cm. Grain vert bleuâtre ; très belles cosses vert foncé, atteignant jusqu'à 10 cm.

Pois Unica. — Vigoureux, très productif. Grain rond, vert, excellent, recherché pour conserves. Hauteur 55 à 60 cm.

20 POIS A ÉCOSSER NAINS

A. **Variétés à grain rond :**

Pois nain extra-hâtif à châssis. Pois de Grâce amélioré. — Grain blanc, de qualité parfaite. Hauteur 30 cm.

Pois très hâtif d'Annonay nain. — Hauteur 35 cm. Grain blanc saumoné. Suit le précédent à 3 ou 4 jours. Des plus productifs.

Pois très hâtif l'Unique. — Hauteur 20 à 30 cm. Hâtif. Cosses en serpette. Grain blanc verdâtre.

Pois Petit Provençal. — Cosses en serpette ; grain vert. Hauteur 40 cm. Hâtif, productif.

Pois du Chemin long. Pois No 4. — Hauteur 45 cm., cosses petites, mais très nombreuses. Grain blanc. Excellent consommé jeune. Pour conserves.

Pois nain Couturier. — Variété atteignant 45 cm. de hauteur. Bien productive. Grain blanc, excellent.

Pois nain hâtif amélioré. Pois Lévêque amélioré — Hauteur 70 à 80 cm. Gros grain blanc de bonne qualité. Variété productive.



POIS EXPRESS ALASKA

www.frenchpdf.com

Pois Plein-le-panier. Pois Fillbasket. — Hauteur 80 cm. Cosses longues, en serpette, grain légèrement ridé, vert, bonne qualité. Très productif, des plus estimés.

Pois Gladiateur. — Hauteur 70 cm. Vert. Très productif. Cosses en serpette, longues de 9 à 10 cm, renfermant 7 à 8 grains ronds.

Pois de Clamart nain hâtif. — Hauteur 70 cm. Cosses courtes, mais nombreuses et bien pleines, contenant 6 à 7 grains blancs excellents.

B. Variétés à grain ridé :

Pois Merveille d'Amérique. — Très nain, atteignant 35 cm. de hauteur. Cosses vertes, droites, contenant 6 à 8 grains ridés, verts. Très précoce.

Pois Merveille de Kelvedon. Pois Gloire du Midi. Pois Côte d'Azur. — Vigoureux, productif, atteint 40 cm. environ. Nombreuses cosses vert foncé, presque toujours réunies par deux et contenant 7 à 8 grains ridés, verts, très sucrés.

Pois Gloire de Witham. Pois Merveille de Witham. — Hauteur 40 cm. Cosses vertes, minces, de 8 à 9 cm., contenant 8 à 9 grains verts, excellents.

Pois serpette nain vert. Pois William Hurst. — Hauteur 35 cm. Très productif.

Pois Superbe (Laxton). — Hâtif. Hauteur 50 cm. Belles cosses vertes, de 10 à 11 cm., contenant 8 à 9 grains verts, de bonne qualité. Productif.

Pois Téléphone nain. Pois Daisy. — Belles cosses de 10 à 11 cm., vert blond, contenant 8 à 9 grains verdâtres. Hauteur 50 cm.

Pois Progrès (Laxton). — Hâtif, hauteur 45 cm. Belles cosses de 10 à 11 cm., vert foncé, contenant 8 à 10 gros grains verdâtres.

Pois Surpasse tout. — Hauteur 70 cm. Belles cosses en serpette atteignant 12 cm. et contenant 8 à 10 grains vert pâle, excellents.

Pois Prodige. — Variété voisine du Lincoln, excellente, très estimée dans la région parisienne. Grain blanc verdâtre.

Pois Lincoln. Pois Sénateur vert. — Hauteur 60 cm. rappelant le Pois Sénateur ; produit, en grande abondance, de belles cosses vertes, en serpette, bonnes à consommer 8 jours après celles du Sénateur et se conservant cueillies, un certain temps sans jaunir. Grain verdâtre. Appelé aussi quelquefois Pois nain sans rival.

Pois Triomphe des halles. — Cosses longues de 10 à 12 cm. en serpette, vert foncé, contenant une dizaine de beaux grains verts, très sucrés. Hauteur 80 cm.

3° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT A RAMES

Pois sans parchemin de 40 jours. — Hauteur 1 m. 10. Tres hâtif ; grain blanc, presque rond.

Pois sans parchemin hâtif à large cosse. — Cosses longues, blondes, bien charnues, pouvant atteindre 10 à 12 cm. de longueur et 25 mm. de largeur. Hauteur 1 m. 30. Grain blanc.

Pois sans parchemin Corne-de-bélier, grand, à fleur blanche. — Hauteur 1 m. 60. Cosses de 12 à 14 cm. de long. Grain blanc.

Pois sans parchemin fondant de Saint-Désirat. — Hauteur 1 m. 50. Cosses droites, longues, très grandes, très épaisses et charnues. Grain blanc.

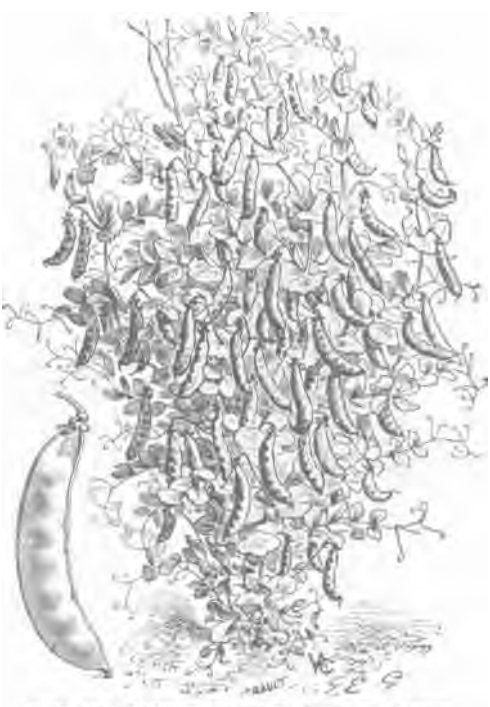
Pois sans parchemin géant à très large cosse. — Fleurs violettes. Hauteur 1 m. 60. Cosses de bonne qualité. Grain grisâtre.

4° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT NAINS

Pois sans parchemin très nain hâtif à châssis. — Hauteur 30 cm. Pour châssis. Cosses contenant 5 à 7 grains blancs.

Pois Carouby nain Mangetout à larges cosses. Pois de Maussane. — 1 m. de hauteur. Productif ; cosses très larges et charnues. Grain roux piqueté brun. Variété à fleurs violettes.

Pois Mangetout demi-nain Debève. — Bonne variété de 1 m. de hauteur environ, productive et résistant bien à la chaleur.



POIS SANS PARCHEMIN, HATIF A LARGE COSSE

www.frenchpdf.com



POIS 42 DE SARCELLES AMÉLIORE



POIS NAIN HATIF. POIS LÉVÊQUE

SÉLECTION VILMORIN

lo POIS A ÉCOSSER A RAMES

A. — **Variétés à grain rond**

Pois Rapide à cosse foncée

Par kilog ..... N° 37.850
» 500 gr. ..... » 37.851
» 200 » ..... » 37.852

Pois Prince Albert

Par kilog ..... N° 37.900
» 500 gr. ..... » 37.901
» 200 » ..... » 37.902

Pois Surprise du marché

Par klog ..... N° 37.910
» 500 gr. ..... » 37.911
» 200 » ..... » 37.912

Pois Express Alaska

Par kilog ..... N° 37.980
» 500 gr. ..... » 37.981
» 200 » ..... » 37.982

Pois très hâtif d'Arras - Pois Roi des précoces
Pois Saxa — Pois Serpette de mai

Par klog ..... N° 37.950
» 500 gr. ..... » 37.951
» 200 » ..... » 37.952

Pois Express à longue cosse — Pois Le Généreux
Par klog ..... No 37.972

Pois Caractacus

Par kilog ..... N° 38.020
» 500 gr. ..... » 38.021
» 200 » ..... » 38.022

Pois Quarante-deux de Sarcelles amélioré

Par kilog ..... N° 33.160
» 500 gr. ..... » 38.161
» 200 » ..... » 38.162

Pois Michaux de Hollande

Par klog ..... N° 38.200
» 500 gr. ..... » 38.201
» 200 » ..... » 38.202

Pois Michaux ordinaire de Paris
Pois Sainte-Catherine

Par kilog ..... N° 38.280
» 500 gr. ..... » 38.281
» 200 » ..... » 38.282

Pois serpette de Paris (Vilmorin)

Par 203 gr. ..... N° 38.312

Pois serpette Guilloteaux
Pois Merveille d'Étampes amélioré (Vilmorin)

Par kilog ..... N° 38.330
» 500 gr. ..... » 38.331
» 200 » ..... » 38.332

Pois du Cordon bleu
(sélection du Pois Roi des conserves)

Par kilog ..... N° 38.370
» 500 gr. ..... » 38.371
» 200 » ..... » 38.372

Pois d'Auvergne amélioré - Pois serpette

Par kilog ..... N° 38.480
» 500 gr. ..... » 38.481
» 200 » ..... » 38.482

Pois Roi des serpettes

Par kilog ..... N° 38.510
» 500 gr. ..... » 38.511
» 200 » ..... » 38.512

B. - Variétés à grain ridé

Pois Gradus

Par kilog ..... N° 38.720
» 500 gr. ..... » 38.721
» 203 » ..... » 38.722

Pois Sénateur

Par kilog ..... N° 38.840
» 500 gr. ..... » 38.841
» 203 » ..... » 38.842

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

1° POIS A ÉCOSSER A RAMES *(Suite.)*

Pois Union Jack - Pois Sénateur vert

Par kilog..... N° 38.780
» 500 gr. .....» 38.781
» 200 » .....» 38.782

Pois Téléphone à rames

Par kilog..... N. 38.860
» 500 gr. .....» 38.861
» 200 » .....» 38 862

Pois duc d'Albany

Par kilog..... N° 38.960
» 500 gr. .....» 38.961
» 200 » ..... » 38.962

Pois Roi des halles - Pois Alderman
Pois Amiral Dewey

Par kilog N. 38.990
» 500 gr. .....» 38.991
» 200 » .....» 38.992

Pois Le Délicieux (Vilmorin)

Par kilog.... N° 39.010
» 500 gr » 39 011
» 200 » » 39.012

Pois Fondant sucré (Vilmorin)

Par kilog.... N° 39.030
» 500 gr » 39.031
» 200 » » 39.032



POIS SANS PARCHEMIN FONDANT DE SAINT-DESIRAT

2° POIS A ÉCOSSER NAINS

A. — **Variétés à grain rond**

Pois nain extra-hâtif à châssis
Pois de Grâce amélioré

Par kilog.... N° 39.170
» 500 gr » 39.171
» 200 » ..... » 39.172

Pois très hâtif d'Annonay, nain

Par kilog..... N° 39.180
» 500 gr. .....» 39.181
» 200 » .....» 39.182

Pois très hâtif l'Unique

Par kilog.... N° 39.190
» 500 gr » 39.191
» 200 » ..... » 39.192

Pois Petit Provençal

Par kilog..... N° 39.220
» 500 gr. .....» 39 221
» 200 » ..... » 39 222

Pois du Chemin long - Pois No 4

Par kilog..... N° 39.230
» 500 gr. .....» 39.231
» 200 » .....» 39.232

Pois nain Couturier

Par kilog.... N. 39.200
» 500 gr » 39.201
» 200 » ..... » 39.202

Pois nain hâtif amélioré - Pois Lévêque amélioré

Par kilog..... N. 39,380
» 500 gr. .....» 39.381
» 200 » .....» 39.382

Pois nain vert Impérial.

Par kilog. ... N° 39.480
» 500 gr. » 39.481
» 200 » . » 39.482

Pois nain serpette Cent-pour-un

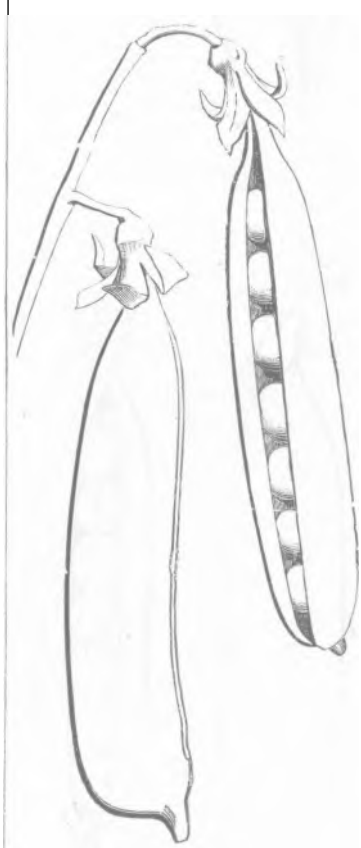
Par kilog..... N. 39.490
» 500 gr. ..... » 39.491
» 200 » ..... » 39.492

Pois Orgueil du marché

Par kilog.... N. 39.510
» 500 gr » 39 511
» 200 » ..... » 39.512

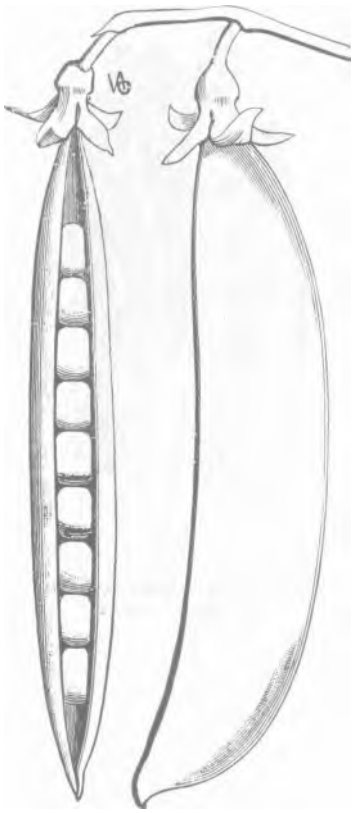
Pois Unica

Par kilog.... N° 39.520
» 500 gr » 39.521
» 200 » ..... » 39.522

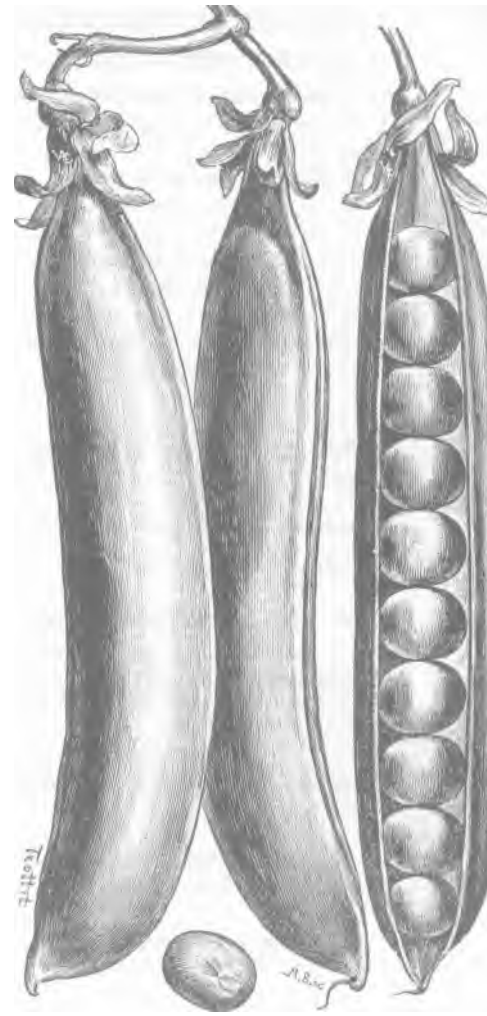


POIS MICHAUX ORDINAIRE (DE PARIS)

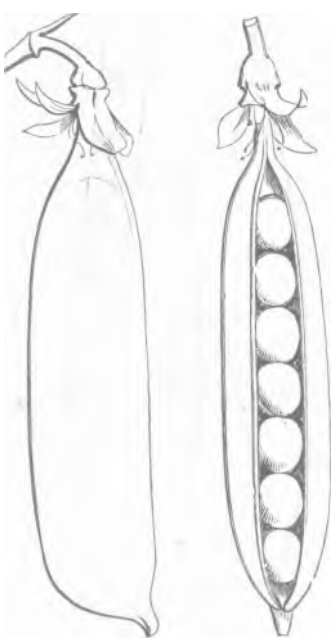
www.frenchpdf.com



POIS NAIN PRODIGE
DE LAXTON



POIS
SUPERBE



POIS NAIN MERVEILLE D'AMÉRIQUE

SÉLECTION VILMORIN

20 POIS A ÉCOSSER NAINS *(Suite.)*

Pois Plein-le-panier — Pois Fillbasket

Par kilog	N° 39.530
» 500 gr.	» 39.531
» 200 »	» 39.532

Pois Gladiateur

Par kilog	N° 39.540
» 500 gr.	» 39.541
» 200 »	» 39.542

Pois de Clamart nain hâtif

Par kilog	N° 39.550
» 500 gr.	» 39.551
» 200 »	» 39.552

B. — **Variétés à grain ridé**

Pois Merveille d'Amérique

Par kilog	N° 39.630
» 500 gr.	» 39.631
» 200 »	» 39.632

Pois Merveille de Kelvedon — Pois Gloire du Midi — Pois Côte d'Azur

Par kilog	N° 39.650
» 500 gr.	» 39.651
» 200 »	» 39.652

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

2° POIS A ÉCOSSER NAINS *(Suite.)*

Pois Gloire de Witham—Pois Merveille de Witham

Par kilog. ..... N° 39,690
» 500 gr. ..... » 39.691
» 200 » ..... » 39.692

Pois serpette nain vert — Pois William Hurst

Par kilog. ..... N° 39.720
» 500 gr. ..... » 39.721
» 200 » ..... » 39.722

Pois Superbe (Laxton)

Par kilog. ..... N° 39.730
» 500 gr. ..... » 39.731
» 200 » ..... » 39.732

Pois Téléphone nain — Pois Daisy

Par kilog. ..... No 39.760
» 500 gr. ..... » 39.761
» 200 » ..... » 39.762

Pois Progrès (Laxton)

Par kilog. ..... N° 39.710
» 500 gr. ..... » 39.711
» 200 » ..... » 39.712

Pois Surpasse tout

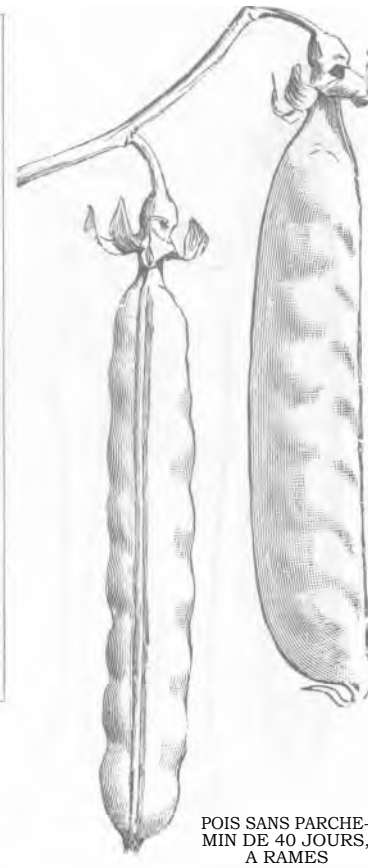
Par kilog. ..... N° 39.810
» 500 gr. ..... » 39.811
» 200 » ..... » 39.812

Pois Prodige

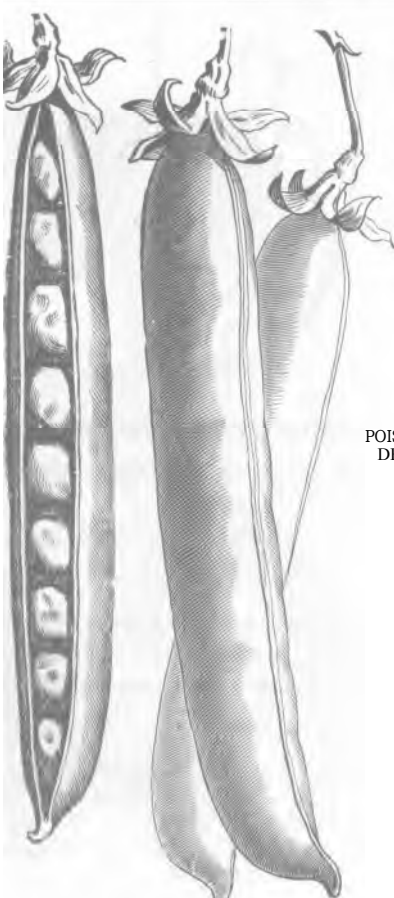
Par klog. ..... N° 39.820
» 500 gr. ..... » 39.821
» 200 » ..... » 39.822

Pois Lincoln — Pois Sénateur vert

Par kilog. ..... N° 39.840
» 500 gr. ..... » 39.841
» 200 » ..... » 39.842



POIS SANS PARCHEMIN DE 40 JOURS, A RAMES

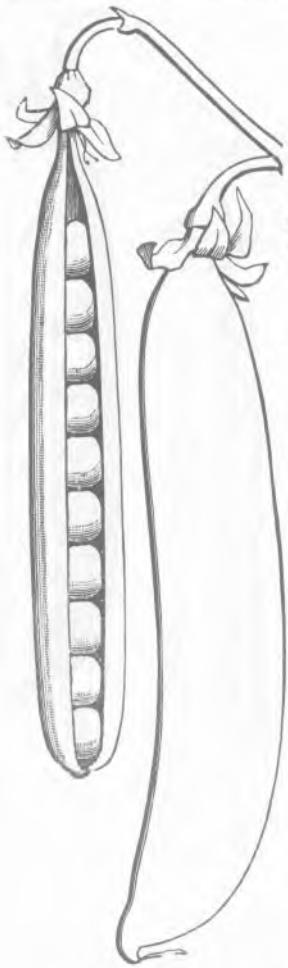


POIS TRIOMPHE DES HALLES



POIS TRES NAIN COUTURIER

www.frenchpdf.com



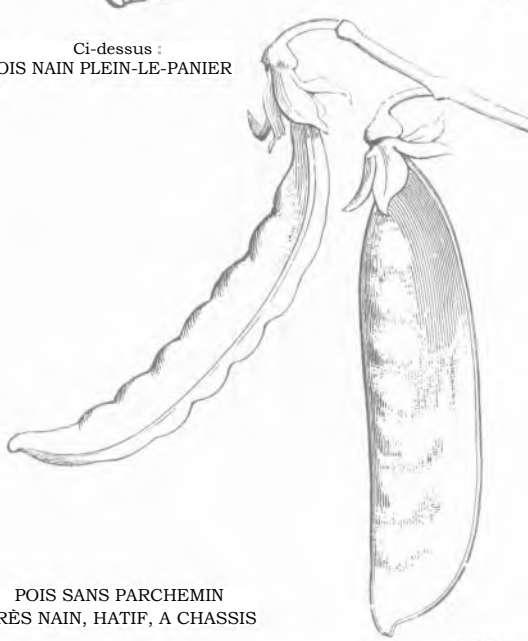
POIS
D'AUVERGNE
SERPETTE A
RAMES





Ci-dessus :
POIS NAIN PLEIN-LE-PANIER

POIS TÉLÉPHONE RIDÉ A RAMES



POIS SANS PARCHEMIN
TRÈS NAIN, HATIF, A CHASSIS

- SÉLECTION VILMORIN

2° POIS A ÉCOSSER NAINS
(Suite.)

Pois Triomphe des halles

Par kilog.	N° 39.830
» 500 gr.	» 39.831
» 200 »	» 39.832

3° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT A RAMES

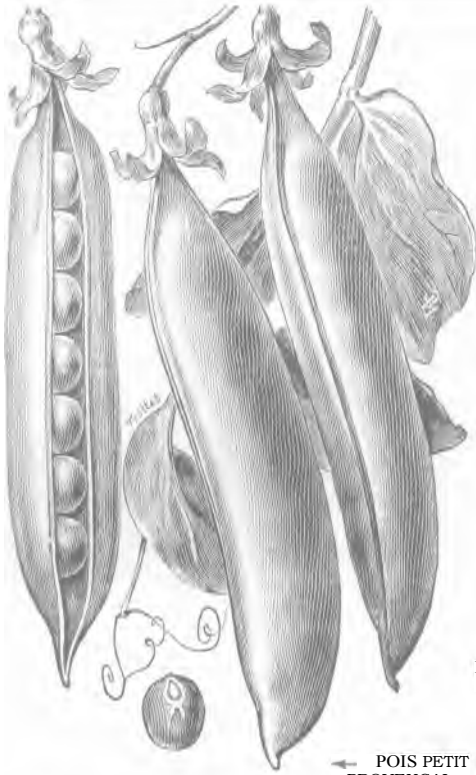
Pois sans parchemin de 40 jours

Par kilog.	N° 41040
» 500 gr.	» 40.041
» 200 »	» 40,042

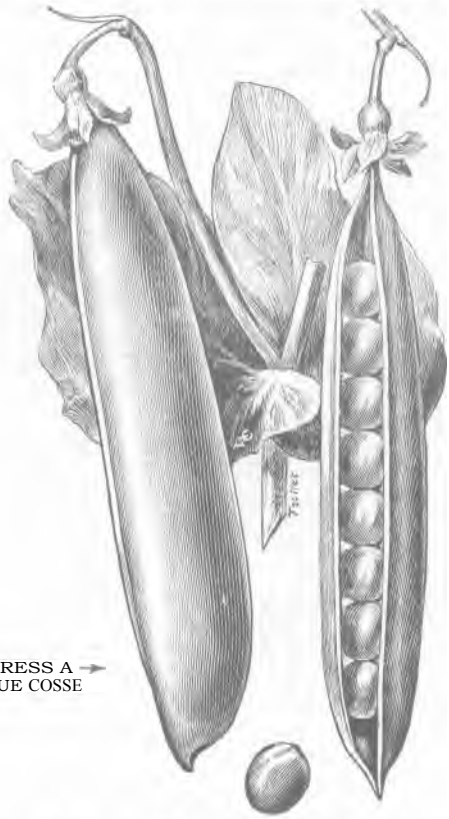
Pois sans parchemin hâtif, à large cosse

Par kilog.	N° 40.060
» 500 gr.	» 40.061
» 200 »	» 40.062

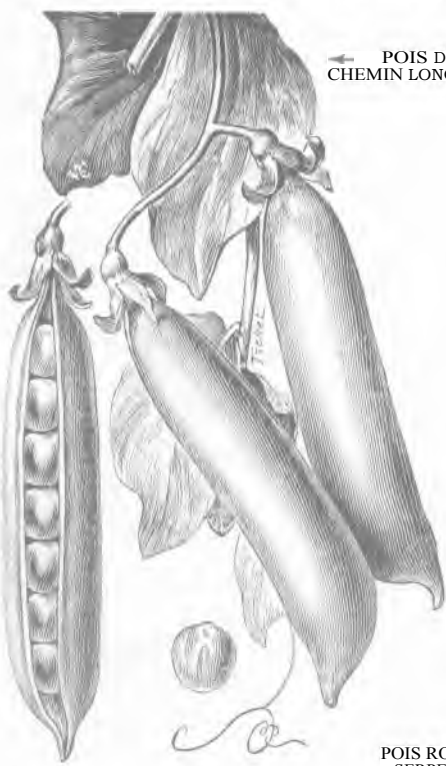
www.frenchpdf.com



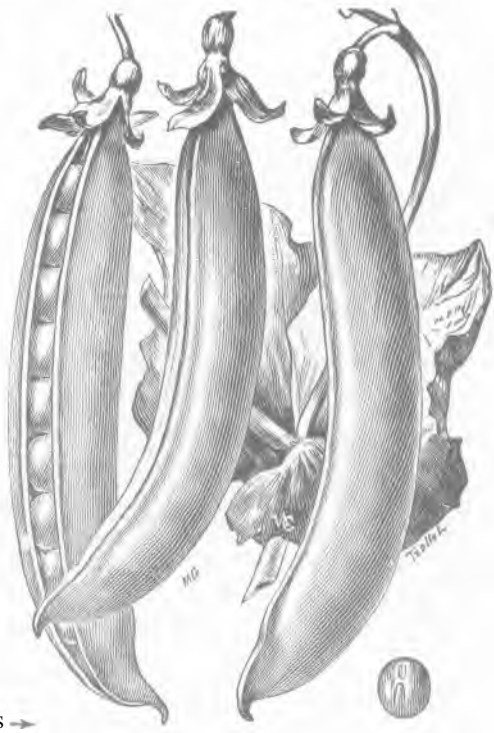
POIS PETIT PROVENÇAL



POIS EXPRESS A LONGUE COSSE



POIS DU CHEMIN LONG



POIS ROI DES SERPETTES

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

3° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT A RAMES *(Suite.)*

Pois sans parchemin Corne-de-bélier, grand à fleur blanche

Par kilog	N° 40.120
» 500 gr. .	» 40.121
» 200 »	» 40.122

Pois sans parchemin fondant de Saint-Désirat

Par kilog	N° 40.160
» 500 gr.	» 40.161
» 200 »	» 40.162

Pois sans parchemin géant à très large cosse

Par kilog	N° 40.200
» 500 gr. .	» 40.201
» 200 » .	» 40.202

4° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT NAINS

Pois sans parchemin très nain, hâtif, à châssis

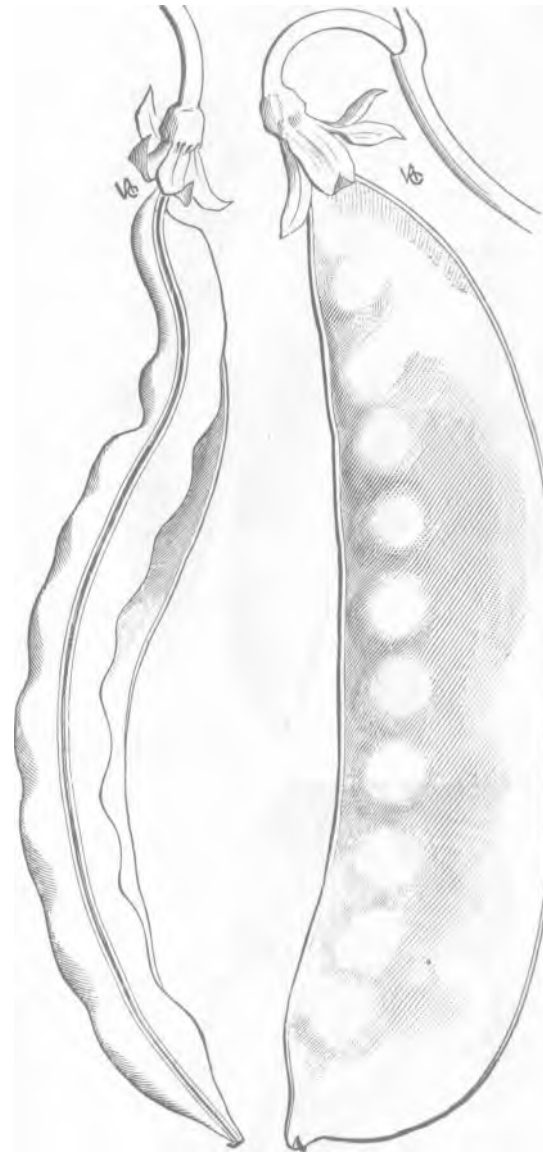
Par kilog..	N° 40.280
» 500 gr.	» 40.281
» 200 »	» 40.282

Pois Carouby nain Mangetout, à larges cosses
Pois de Maussane

Par kiog	N° 40.300
» 500 gr.	.» 40 301
» 200 »	» 40.302

Pois Mangetout demi-nain Debève

Par kilog	N° 40.360
» 500 gr.	» 40.361
» 200 »	» 40.362



POIS CAROUBY

Maladies. — Les Pois sont exposés aux atteintes d'un certain nombre de maladies cryptogamiques, dont les dégâts sont en général peu importants :

Le Blanc ou Oïdium *(Erysiphe polygoni).* — Champignon qui recouvre de taches poussiéreuses et blanchâtres la face supérieure des feuilles, et qui peut également envahir les rameaux. A un état avancé de la maladie, on peut apercevoir à l'oeil nu des boutons bruns et arrondis au milieu des taches. Ce sont les périthèces, forme sous laquelle le champignon hivernera pour se disséminer et se développer à nouveau au retour de la belle saison.

Le Blanc ou Oïdium est surtout préjudiciable aux Pois semés tardivement et lorsque l'été est sec.

Remède : Préventivement poudrage à la fleur de soufre sur les cultures d'été ; curativement pulvérisation de permanganate de potasse à 1 ‰.

La Rouille, due à *l' Uromyces pisi,* est un champignon qui forme sur les feuilles et les tiges des petites pustules brun orangé, devenant brun plus foncé. Le champignon n'accomplit pas tout son cycle végétatif sur le Pois, il passe entre temps sur un hôte intermédiaire, *l'Euphorbia cyparissias,* sur lequel il provoque des déformations caractérisées. Mais, sur le Pois, cette maladie est rarement dommageable.

Le Mildiou *(Peronsopora vicia, P. pisi),* autre champignon qui provoque des décolorations de forme allongée, dans le sens de la largeur des feuilles. A l'envers de celles-ci, il se produit aux mêmes endroits un feutrage de couleur gris violet. Le Mildiou présente peu de gravité sur le Pois.

L'Anthracnose du Pois *(A scochyta pisi),* Champignon qui attaque les tiges, les feuilles et surtout les gousses des Pois en formant des taches brunes, analogues à celles de l'Anthracnose du Haricot bien qu'elles n'aient nullement la même origine. Ces taches ont des contours

www.frenchpdf.com

POIS



Pois Prince Albert



Pois Express Alaska



Pois Express à Longue Cosse



Pois Caractacus

www.frenchpdf.com

POIS



Pois Michaux de Hollande



Pois Serpette Guilloteaux



Pois Roi de Serpettes



Pois Sénateur

www.frenchpdf.com

arrondis. Elles sont beige assez clair, et cernées d'un cordon brun noir, légèrement en relief. Ces lésions traversent rarement la gousse pour atteindre le grain.

Remède : Ces trois maladies sont efficacement combattues par des pulvérisations de bouillies au sulfate de cuivre à 1 p. 100.

Enfin le Pied noir dû encore à une cryptogame *(Thielavia basicola)*. Les racines et les bases des tiges noircissent et les plantes s e flétrissent e t meurent.

Remède : Arracher et brûler les pieds atteints ; désinfecter le sol au sulfure de carbone, ou au formol, ou encore avec un produit organomercurique et pratiquer l'assolement triennal.

La Mosaïque **du** Pois. — Affection due à un virus *(voir ce mot)*.



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS D'ANTHRACNOSE SUR GOUSSES DE POIS*

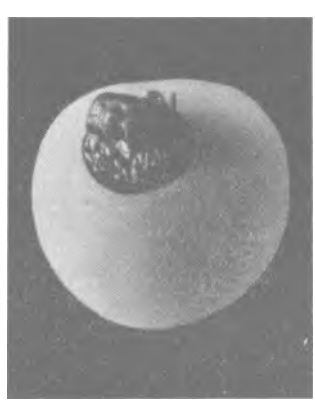
Insectes nuisibles. — Les Pois sont attaqués par un assez grand nombre d'insectes :

La Bruche du Pois *(Bruchus pisorum)*, petit charançon de 4 a 5 mm. de long, brun noirâtre, tacheté de blanc, dont la femelle pond sur les gousses. Dès l'éclosion les larves s'introduisent chacune dans un grain, se nourrissent à l'intérieur, puis s'y transforment en insectes parfaits. Ceux-ci s'en échapperont en août, mais la plupart passeront l'hiver dans les pois secs et ne les quitteront qu'au printemps suivant. La Bruche du Pois n'a qu'une génération par an. Elle ne se



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS D'ANTHRACNOSE SUR FEUILLES DE POIS*



BRUCHE LOGÉE DANS UN GRAIN DE POIS*

www.frenchpdf.com



SITONE RAYE (grossi 6 fois).



(Cl. J. Vincent.)
SITONE RAYE DÉVORANT UNE FEUILLE DE POIS*

multiplie pas dans les graines, mises en conserve.

La Bruche des Fèves *(Bruchus rufimanus)*, qui a le même genre de vie que la précédente, peut aussi s'attaquer aux Pois.

Destruction : Traiter les graines aux vapeurs de sulfure de carbone en vase clos, ou mieux, au bromure de méthyle *(voir* **BRUCHE).**

Les Sitones *(Sitona lineatus)*, petits Curculionides, attaquent les jeunes feuilles de Pois en formant des encoches semi-circulaires marginales.

Destruction :Semer le plus tôt possible. Activer la croissance par une fumure appropriée de «Vilmorin Légumineuses». Dès l'apparition des insectes, poudrer au roténone ou au D. D. T. et renouveler le traitement 8 à 10 jours plus tard, si nécessaire.

Les Tordeuses du Pois *(Laspeyresia dorsana)*, petits papillons de 14 à 17 mm. d'envergure, aux ailes antérieures brunes, tirant sur l'orangé vers la base. Les larves pénètrent dans les gousses et dévorent les grains.

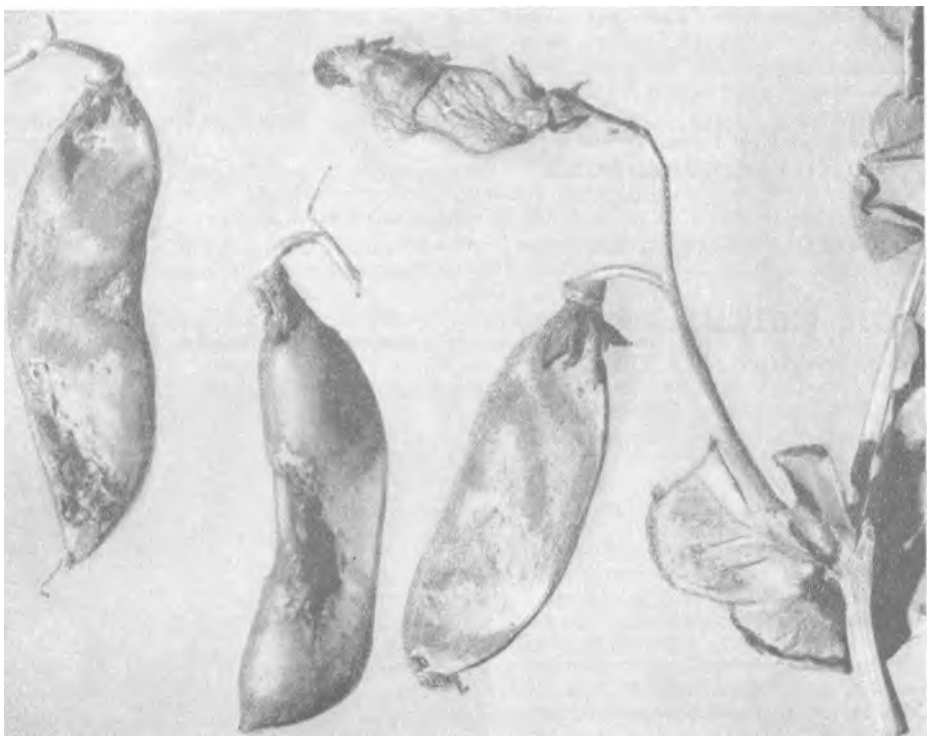


LA TEIGNE TORDEUSE DU POIS (grossie 3 fois 1/2).



(Cl. J. Vincent.)
DEGATS DES CHENILLES DE TORDEUSE SUR GRAINS DE POIS*

www.frenchpdf.com

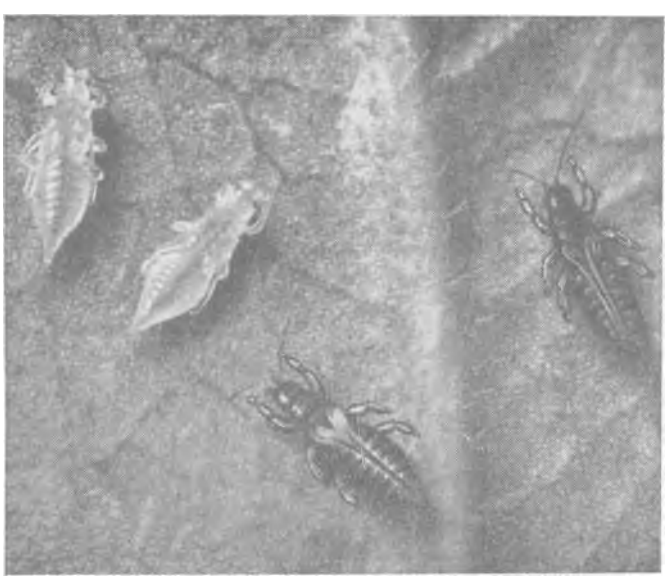


(Cl. J. Vincent.)

DEGATS DE THRIPS SUR GOUSSES DE POIS

Destruction : Il n'existe pas de traitement curatif contre les Tordeuses du Pois, qui vivent constamment abritées. Labourer le sol à l'automne pour ramener en surface les cocons et les détruire. S'abstenir de renouveler la culture pendant plusieurs années dans le même terrain.

La Licène des Pois *(Licæna bætica)*, qui produit les mêmes dégâts que les Tordeuses, mais dont l'aire de répartition reste limitée aux régions méditerranéenne et subtropicale.



(Cl. J. Vincent.)

NYMPHES ET ADULTES DU THRIPS DES POIS (Grossis 12 fois).

Destruction : Aucune méthode de lutte n'a pu donner de résultats contre ces insectes qui vivent à l'intérieur des gousses.

Le Thrips des Pois *(Kakothrips robustus)*, qui crible les gousses de piqûres, les faisant avorter.

Destruction : Avant la floraison, pulvériser sur les pois une solution de sulfate de nicotine ou mieux d'insecticide Vilmorin.

Le Puceron vert *(Acyrthosiphon pisi)*, gros puceron de couleur vert clair, avec les yeux rouge sombre, dont la taille atteint jusqu'à 6 mm. de long.

Destruction : Pulvérisations d'une solution nicotinée, si l'attaque est généralisée, ce qui est rare dans les potagers, où on rencontre plutôt des individus isolés.

www.frenchpdf.com

Les Limaces et les Escargots coupent les tiges des jeunes pousses.
Destruction : Appât Vilmorin à base de métaldéhyde.

Enfin, il faut garantir les semis contre les moineaux, les souris et les mulots *(voir à ces mots pour les moyens de lutte à employer).*

ENGRAIS. — Superphosphate, Chlorure de potassium, nitrate de soude, Vilmorin-Légumineuses *(voir tarif Vilmorin)*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Permanganate de potasse, fleur de soufre, sulfate de cuivre, sulfure de carbone, formol, produits organomercuriques, bromure de méthyle, sulfate de nicotine, Roténone, D. D. T., Appât Vilmorin *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières par O. Bussard. Culture Potagère, par J. Vercier. Haricots, Pois, par A. Leroy *(voir tarif Vilmorin).*

POIS CHICHE

(Cicer arietinum). Famille des Légumineuses. — Appelé aussi Garvance, Café français, Céseron, Cézé, Ciseron, Garvane, Pisette, Pois l'écu, Pois blanc, Pois citron, Pois cornu, Pois de brebis, Pois de Malaga, Pois gris, Pois pointu, Tête-de-bélier.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Europe méridionale, à tige rude, presque toujours ramifiée très près de terre, de 0 m. 50 à 0 m. 60 de hauteur, velue ainsi que les feuilles qui sont composées, à folioles petites, arrondies, rougeâtres. Gousses courtes, renflées, contenant 2 grains, dont l'un avorte quelquefois, velues comme le reste de la plante, à parois parcheminées. Grain arrondi, mais déprimé sur les côtés, dont l'aspect rappelle celui d'une tête de bélier, avec ses cornes enroulées, d'où la plante tire son nom spécifique. Sa durée germinative est, comme pour les autres pois, de 3 années. Un gramme en contient 3.

Culture. — Le Pois chiche se sème au printemps, quand la terre est déjà échauffée, en février-mars dans le Midi, 2 mois plus tard dans le Nord. Il se cultive de la même façon que les haricots nains, de préférence en lignes espacées de 40 à 50 cm., et à 25 cm. d'écartement sur les lignes. Les soins d'entretien se bornent à quelques binages ; c'est une des Légumineuses qui résistent le mieux à la sécheresse.



(Cl. J. Vincent.)

POIS CHICHE

SÉLECTION VILMORIN

Pois chiche blanc
Pois Cornu — Garvance

Graines. Par kilog. ..... N. 40.480
« » 500 gr. .....» 40.481

Variétés. — Il existe un grand nombre de variétés de Pois chiche, qui sont cultivées en Espagne, dans l'Afrique du Nord et en Asie, En France, seul le Pois chiche blanc est considéré comme plante potagère.

Maladies. — Le Pois chiche est exposé aux mêmes maladies que les Pois ; la plus à craindre est le Blanc (oïdium) que l'on désigne vulgairement dans le Midi sous le nom de « blanquet » *(voir à* **POIS).**

Insectes nuisibles. — *voir* à **POIS.**

Usages. — Le grain mûr s'accommode soit en entier, soit en purée ou en potage. C'est un légume très nourrissant. Torréfié, il est employé en guise de café.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les; Plantes Potagères par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye. Cultures Légumières, par O. Bussard *(voir tarif Vilmorin).*

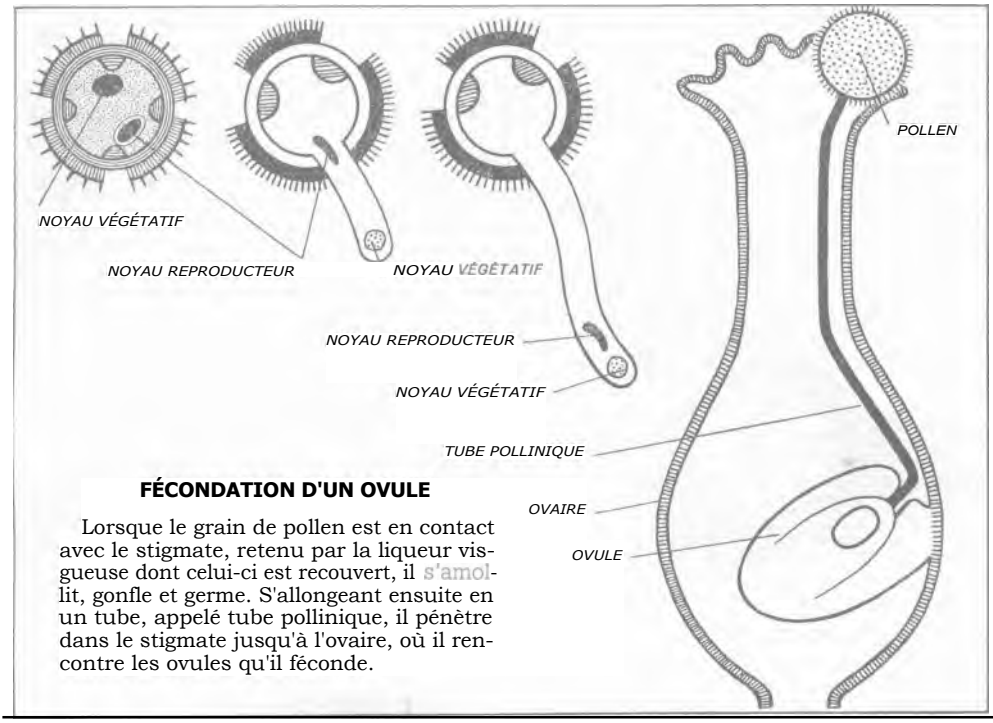
POIS DE CHINE

voir **SOJA.** *Famille des Légumineuses.* Plante annuelle.

POIVRON

voir **PIMENT.** *(Capsicum annuum). Famille de Solanacées.* Annuel dans la culture.

www.frenchpdf.com



FÉCONDATION D'UN OVULE

Lorsque le grain de pollen est en contact avec le stigmate, retenu par la liqueur visgueuse dont celui-ci est recouvert, il s'amollit, gonfle et germe. S'allongeant ensuite en un tube, appelé tube pollinique, il pénètre dans le stigmate jusqu'à l'ovaire, où il rencontre les ovules qu'il féconde.

SCHÉMA DE LA GERMINATION D'UN GRAIN DE POLLEN

POLLEN Matière fécondante des végétaux ayant l'aspect d'une poussière granuleuse très fine, ordinairement jaune. Les grains qui la composent sont des cellules minuscules mesurant de 1/5e à 1/100e de millimètre.

Les grains de pollen, émis par l'étamine (anthère), sont transportés sur le stigmate, partie terminale du pistil, soit par le vent, soit par les insectes. C'est ce qu'on appelle la pollinisation.

La pollinisation peut être artificiellement opérée par l'homme, en vue d'obtenir des récoltes plus abondantes ou afin de produire des variétés nouvelles et des hybrides.

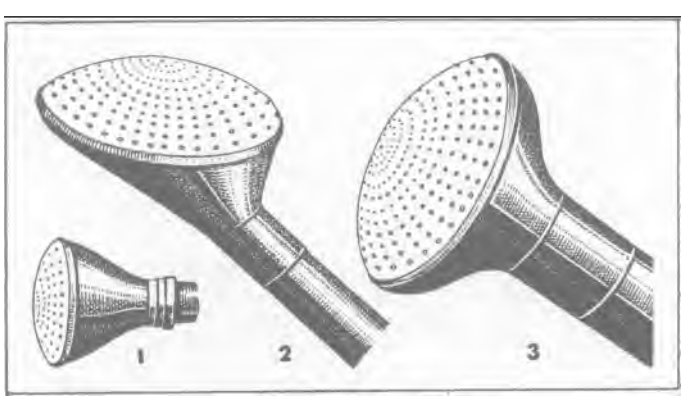
La fécondation, une fois réalisée, la fleur se dessèche, les pétales, le calice, les étamines, le style se fanent et tombent. Les ovules fécondés vont devenir les graines pendant que l'ovaire formera le fruit.

POLYGAME Se dit d' une plante qui porte à la fois des fleurs mâles, des fleurs femelles et des fleurs hermaphrodites.

POLYGONACÉES Famille botanique qui comprend, comme plantes potagères, l'Oseille et la Rhubarbe.

POMME D'AMOUR

voir **TOMATE.**



1. POMME DE LANCE. — 2 et 3. POMMES D'ARROSOIR

POMME D'ARROSAGE Pièce amovible en métal, ayant la forme d'un entonnoir ou d'un pavillon, garni sur le dessus d'une calotte bombée, percée de petits trous. La pomme s'ajuste au goulot des arrosoirs ou se visse à l'extrémité des lances d'arrosage lorsque l'on veut distribuer l'eau en pluie. *(Voir tarif Vilmorin.)*

www.frenchpdf.com

POMME DE TERRE *(Solanum tuberosum). Famille des Solanacées*

Synonymes. — Patate, Treuffe, Parmentière, Pomme de la Manche, Pomme de Virginie, Tartaufe, Tartufle, Trufelle, Morelle, Truffe.

Description. — Plante annuelle par ses rameaux aériens, et vivace par ses tubercules, la Pomme de terre est originaire des hautes montagnes de l'Amérique méridionale. Importée en Europe à la fin du XVIe siècle, elle fut introduite par deux foyers :



PLANT DE POMME DE TERRE MARJOLIN

D'abord en Espagne, d'où elle se répandit vers le continent ; puis également en Angleterre, d'où elle se dispersa vers l'Écosse, l'Irlande et les pays scandinaves et nordiques ; les variétés nord-américaines furent importées d'Europe. Ce n'est qu'assez récemment que divers botanistes et sélectionneurs allèrent de nouveau chercher des formes sauvages du Solanum tuberosum au Chili et au Pérou. Contrairement à ce qui a été prétendu et reproduit par divers auteurs, il est faux que le Solanum Maglia et le Solanum Commersonii soient les ancêtres de la Pomme de terre cultivée.

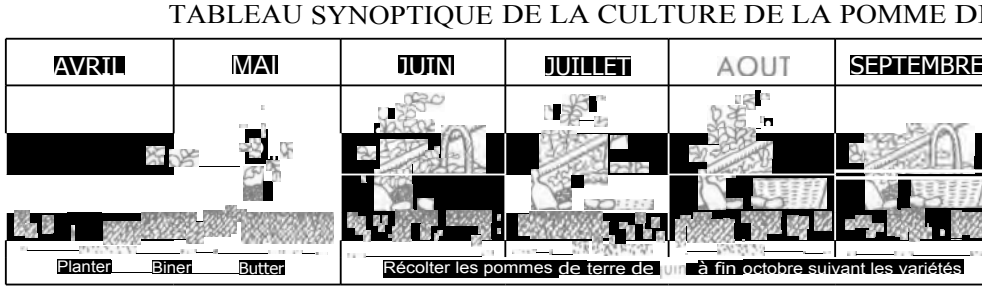
En France, la Pomme de terre était déjà très répandue au début du XVIII° siècle, en général sous le nom de Cartoufle, mais surtout à la campagne et pour la nourriture des animaux. Les formes de ces anciennes variétés étaient souvent très irrégulières et leur chair était probablement de qualité médiocre. Néanmoins, leur culture couvrait déjà une surface de plusieurs dizaines de milliers d'hectares, en particulier dans le Limousin, dans les Ardennes et dans l'Est. A la fin du XVIIIe siècle, un préjugé populaire accusait les tubercules de donner la peste ; aussi les gens des villes n'en mangeaient-ils pas. Le rôle de Parmentier fut de détruire ce préjugé, en particulier à la suite d'années de disette. Depuis, son extension n'a fait que croître et la Pomme de terre constitue aujourd'hui, avec le Blé, la base de l'alimentation des populations laborieuses.

La tige de la Pomme de terre est habituellement pleine ; plus ou moins carrée, velue, relevée d'ailes membraneuses sur les angles. Les feuilles sont composées, formées de folioles ovales, entre lesquelles se trouvent souvent de petites expansions foliacées ressemblant à d'autres folioles, plus petites. Les fleurs sont en bouquets axillaires et terminaux, la corolle en est entière, étalée en roue à 5 pointes. Leur couleur varie du blanc pur au violet. Beaucoup de variétés ne fleurissent pas et parmi celles qui fleurissent il n'y en a qu'un petit nombre qui donne des fruits. Ceux-ci sont des baies arrondies, vertes, ou rarement teintées de brun violacé, qui contiennent de petites graines blanches aplaties.



POMME DE TERRE SAUVAGE DE L'URUGUAY

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA POMME DE



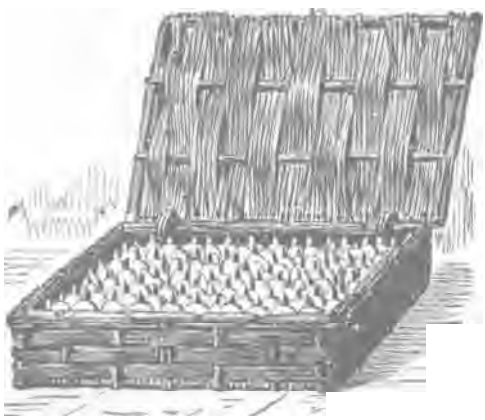
www.frenchpdf.com

Les tubercules qui ne sont, au point de vue botanique, que des tiges modifiées, pré ~entent, suivant les variétés, de très grandes différences de forme et de couleur. On les distingue habituellement en tubercules ronds, oblongs, longs, jaunes, rouges ou violets, chaque variété possédant une couleur spéciale et constante qui peut servir à la caractériser. La surface du tubercule comporte de petites anfractuosités, ou yeux, où sont logés les germes d'où partent les tiges nouvelles.

Culture. — La multiplication des Pommes de terre peut se faire par semis, par boutures ou par plantation de tubercules entiers ou fragmentés. Le semis n'est utilisé que très rarement pour obtenir des spécimens nouveaux, car les graines ne reproduisent pas fidèlement la race ; les boutures sont d'une préparation délicate et ne conviennent que pour la reproduction de variétés rares ; pour la production des Pommes de terre de consommation, seule la plantation des tubercules est usitée.

Culture normale dans les jardins. — L'époque favorable pour la plantation est celle de la floraison des Lilas. Cependant, certaines régions, où les gelées sont moins à craindre, peuvent planter bien plus tôt : janvier, février en Provence, mars dans les régions à primeurs de Bretagne. L'époque normale est avril un peu partout et mai dans certains pays froids : Morvan, Savoie, etc...

L'écartement dépend du terrain, de l'époque de plantations, de la variété et de l'état de dégénérescence du plant. Dans l'Aisne, on plante souvent la Bintje de Hollande à 70 x 80 cm. L'espacement le plus courant est 60 x 50 cm Si le plant est dégénéré ou que l'on doive arracher avant maturité, on peut planter 30 x 40 (Belle de Fontenay pour primeur).



POMMES DE TERRE GERMÉES EN PANIER

Il vaut mieux ne pas couper les tubercules petits et moyens et, chez les hâtives, il ne faut pas couper non plus les gros. Pour les tardives, le coupage des grosses est à recommander, à condition de faire peu de morceaux et d'opérer une semaine ou deux avant de planter, afin de laisser cicatriser les sections. Biner dès la levée, qui a lieu en 15-20 jours, et donner un deuxième binage accompagné d'un buttage 3 semaines après. Tenir ultérieurement le sol en état de propreté.

Lors de la plantation, éliminer si possible les tubercules incapables de germer ainsi que ceux atteints de boulage (formation de petits tubercules secondaires) ou de filosité (germes trop grêles). Ils sont facilement séparables si, avant de planter, on a soin de faire verdir et germer les plants, ce qu'on a toujours intérêt à faire.

Pour cela, quelque temps après l'arrachage, en novembre au plus tard, on place les tubercules choisis pour semence sur une petite clayette, ou à défaut dans des paniers plats, rangés côte à côte, les germes en haut ; puis on les remise dans un local sec, aéré et bien éclairé, ce qui a pour effet de leur faire émettre des germes courts, gros, vigoureux



TERRE



(Cl. J. Vincent.)

POMMES DE TERRE GERMÉES EN CLAYETTE

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

RÉCOLTE DES POMMES DE TERRE

on peut arracher dès le milieu de la floraison quand la plupart des tubercules ont la grosseur d'un œuf.

La Pomme de terre se plaît surtout dans les terres légères, siliceuses ou calcaires ; cependant, elle donne des résultats satisfaisants dans les terres fortes, à condition qu'elles ne soient ni trop compactes, ni trop humides. C'est une plante exigeante qui demande une terre profondément ameublie (30 ou 40 cm.) et une fumure abondante. Pour compléter une bonne fumure au fumier de ferme enfouie pour un labour profond à l'automne, il faut ajouter, 20 jours



(Cl. J. Vincent.)

RÉCOLTE DE POMMES DE TERRE TELLE QU'ELLE SE PRÉSENTE APRÈS L'ARRACHAGE

et colorés, qui donnent aux plants une avance de 2 semaines au moins. Les germes bien développés doivent avoir de 1 cm. à 5 cm. et être gros et renflés. Faire attention de ne pas les briser.

La Maison Vilmorin prépare des plants germés en clayettes, de variétés hâtives, qu'elle livre au printemps, en caissettes parfaitement emballées.

Les Pommes de terre mûrissent, suivant les variétés, depuis le commencement de juin jusqu'à la fin d'octobre ; leur maturité se manifeste par le dessèchement des tiges et des feuilles. On peut commencer à récolter les tubercules de consommation dès que les fanes jaunissent, mais pour ceux qui doivent être conservés, on ne doit procéder à l'arrachage qu'à complète maturité. Après l'extraction, quise fait à la houe, au croc ou à la fourche-bêche, les tubercules sont laissés sur le sol pour se ressuyer avant d'être rentrés.

Si l'on a planté sous châssis ou en côtières abritées, et que l'on désire en consommer de bonne heure,

www.frenchpdf.com

avant la plantation, 60 à 100 grammes d'engrais Vilmorin-Pommes de terre au mètre carré, puis 20 à 25 gr., en couverture, de nitrate de soude répandu en deux fois, moitié après la levée du plant, moitié au premier binage, en choisissant autant que possible un temps couvert laissant prévoir une pluie prochaine.

La réussite de la culture de la Pomme de terre, avant tout autre

COMMISSION OFFICIELLE DE CONTROLE

Plants SÉLECTIONNÉS Classe B

VARIÉTÉ : « **BINTJE** »

SYNDICAT, de PONT-L'ABBE (Finistère)

RÉCOLTE **N° du Cultivateur**

9 N2249S49

Le President de to C.O.C.

REPRODUCTION D'UN CERTIFICAT DE LA COMMISSION OFFICIELLE DE CONTROLE



REPRODUCTION DES DEUX FACES DU PLOMB DE CONTROLE

facteur, dépend essentiellement de l'emploi de plant sain, c'est-à-dire exempt de maladies de dégénérescence. Celles-ci sont invisibles sur les tubercules, mais reconnaissables au feuillage. Elles sont contagieuses et inguérissables, existent dans tous les lots, et progressent si rapidement que les rendements peuvent se réduire au tiers ou à la moitié au bout d'un an ou deux de reproduction. Le moyen le plus sûr d'y remédier est d'acheter des plants sélectionnés officiellement contrôlés.

Variétés. — Remarque importante. — Suivant les disponibilités de la sélection française et étrangère, certaines variétés courantes peuvent manquer, ou, au contraire, des variétés nouvelles ou anciennes, peu connues du public, peuvent se trouver exceptionnellement en quantité sur le marché. Dans un souci de documentation, nous décrivons les principales en caractères «capitales», les anciennes en caractères ordinaires et les nouvelles en italique. Si certains praticiens s'étonnent de ne pas voir figurer des variétés autrefois très importantes, c'est qu'il ne s'en produit plus de semences sélectionnées.

Nous indiquons entre parenthèse, pour chaque variété, les principaux pays d'où viennent les semences.

Abréviations employées :

(R) = résistante à la galle verruqueuse.

(S) = variété dont la production de semences est autorisée en France.

(F) = variété riche en fécule. Il faut noter à ce propos que les variétés féculières ne sont pas toutes mauvaises pour la consommation. De même les variétés tardives à grand rendement et de qualité culinaire médiocre ne sont pas forcément de bonnes féculières.

Abondance de Metz. (*Voir* **ACKERSEGEN.**)

Abondance de Montvilliers. (*Voir* **EIGENHEIMER.**)

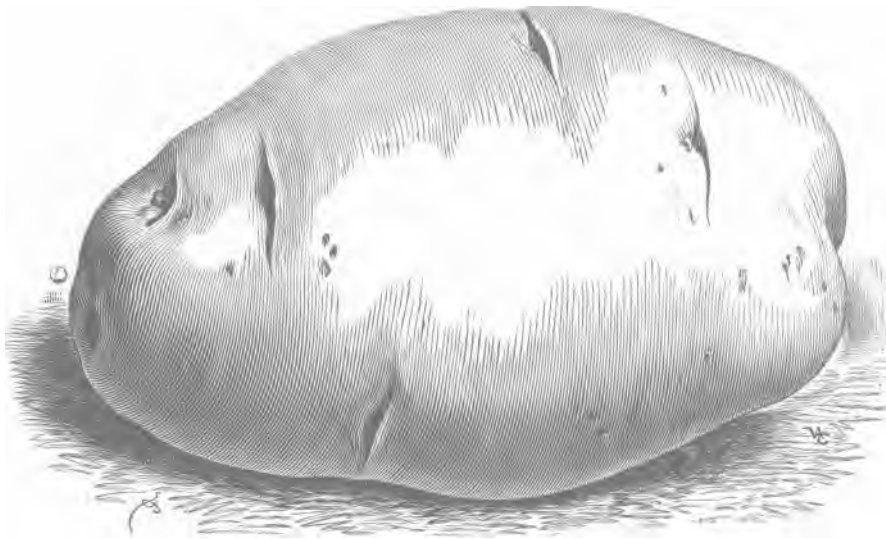
(R) (S) **ACKERSEGEN.** Abondance de Metz (Allemagne, France). Très tardive, à toutes fins. Tubercules arrondis, aplatis, yeux demi-enfoncés. Peau et chair jaunes. Très résistante au mildiou et peu affectée par les maladies de dégénérescence. Très grand rendement. Bonne conservation. Chair farineuse, meilleure après l'hiver. Pour terres légères ou moyennes.

(R) (S) **(F) ALPHA** (Hollande, France, etc...). Demi-tardive. Féculière précoce et grande consommation. Tubercules ronds assez réguliers. Peau jaune, souvent rugueuse. Chair jaune, farineuse **de** qualité moyenne. Grand rendement, surtout en bonnes terres.

Andrea. (*Voir* **INDUSTRIE.**)

(R) (S) **ARRAN BANNER** (Grande-Bretagne, France, etc...). Demi-tardive. Consommation et fourragère. Tubercules ronds, yeux peu enfoncés. Peau jaune, chair blanche, farineuse. Grand rendement. Remplacerait Institut de Beauvais, mais ne résiste pas aussi bien à la sécheresse.

www.frenchpdf.com



POMME DE TERRE ABONDANCE DE MONTVILLIERS

(R) *Arran pilot* (Grande-Bretagne). Très hâtive, pour production de primeurs. Tubercules très allongés, fusiformes, yeux superficiels. Peau jaune lisse. Chair blanche ou crème, farineuse. Bon rendement pour une hâtive. Se répand beaucoup dans les pays anglais. Sensible au mildiou, aux maladies de dégénérescence et au fusarium (pourriture sèche)..

(R) Arran Victory (Grande-Bretagne). Tardive. Tubercules ronds. Peau violette. Chair blanche, farineuse. Fort rendement. Bonne résistance aux maladies.

(R) (S) Belle de Fontenay, Boulangère, Hainaut (France). Très hâtive. Strictement potagère. Tubercules claviformes, yeux superficiels. Peau jaune foncée, fine. Chair jaune d'excellente qualité. production faible. Pour bonnes terres bien fumées. Dépassée de loin en rendement par les nouvelles variétés précoces, en particulier Frühmölle, Primula, Viola, etc...

Beauvais. *(Voir* **INSTITUT DE BEAUVAIS.)**

Belle de Mai. *(Voir* **EERSTELING.)**

(R) Bevelander (Hollande). Demi-hâtive à demi-tardive. Grande consommation. Tubercules oblongs. Peau jaune. Chair jaune clair. Bon rendement. Pour terrains lourds et terrains frais.

(S) BINTJE, Dikke-Muizen, Eersteling demi-hâtive (Hollande, France, etc.). Demi-hâtive. Bonne pomme de terre de consommation. Tubercules oblongs, allongés. Peau jaune lisse. Chair jaune clair de bonne qualité. Bon rendement. La plus répandue pour la consommation à Paris. Sensible au mildiou. Très sensible au fusarium (pourriture sèche), qui cause les pires dégâts pendant les transports et la conservation.



POMME DE TERRE EARLY ROSE

www.frenchpdf.com

Boulangère. *(Voir* **BELLE DE FONTENAY.)**

(R) (S) (F) CARNEA (Allemagne, Europe centrale, France). Tardive. Féculière. Tubercules ronds, yeux assez peu enfoncés. Peau rouge. Chair blanc-crème, farineuse. Bon rendement. Très riche en fécule.

Colin des Vosges. *(Voir* **FLOURBALL.)**

DÉODARA (Danemark). Tardive. Féculière et fourragère. Tubercules ovales arrondis. Peau jaune. Chair blanche. Bon rendement.

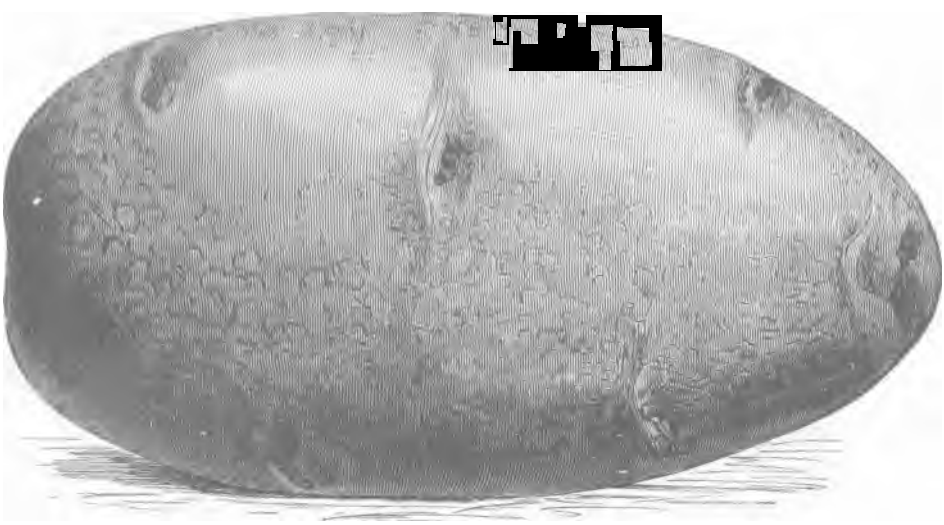
Dikke Muizen. (*Voir* **BINTJE.)**

(R) Doon Star (Grande-Bretagne). Demi-hâtive à demi-tardive. Consommation et fourragère. Tubercules oblongs, réguliers. Peau jaune, chair jaune clair. Bon rendement, gros tubercules. Pourrait remplacer Institut de Beauvais, mais ne résiste pas aussi bien à la sécheresse. Sensible au mildiou et au fusarium.

(S) Duchesse, Hollande jaune (France). Demi-hâtive. Bonne Pomme de terre de consommation. Tubercules claviformes réguliers, peau jaune lisse. Chair jaune de bonne qualité. Assez bon rendement.

Duke of York. *(Voir* **EERSTELING.)**

(R) *Dunbar Yeoman* (Grande-Bretagne, Hollande). Hâtive. Consommation. Tubercules oblongs très réguliers. Peau jaune, chair jaune clair d'assez bonne qualité. Bon rendement pour une hâtive.



POMME DE TERRE SAUCISSE

EARLY ROSE (France, Grande-Bretagne). Demi-hâtive. Consommation, précoce. Tubercules oblongs aplatis, yeux assez marqués. Peau rose. Chair blanche, farineuse, présentant un anneau vasculaire rosé. Vigoureuse, assez bon rendement ; convient en régions sèches. Semences rares. Disparaît de plus en plus.

(R) Edelgard (Allemagne, etc.). Tardive. Grande consommation. Tubercule rond assez régulier. Peau et chair jaunes.

Edouard VII. *(Voir* **KING EDWARD.)**

(S) Eersteling, Eerstelingen, Sterling, Duke of York, Belle de Mai (Hollande). Très hâtive. Potagère et primeur. Tubercules allongés, réguliers. Peau jaune, chair jaune de bonne qualité. Assez bon rendement. Pour bonnes terres. Sensible au mildiou et au fusarium.

Eersteling demi-hâtive. *(Voir* **BINTJE.)** Variété bien distincte.

Eigenheimer, Abondance de Montvilliers, Ohm Paul (Hollande, Danemark, etc.). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules variables et oblongs, assez réguliers. Peau jaune, chair jaune, assez farineuse, de bonne qualité, très appréciée en Hollande. Bon rendement. Assez riche en fécule.

Épicure (Grande-Bretagne). Hâtive. Pour primeur. Tubercules ronds à variables assez irréguliers. Peau jaune. Chair blanche farineuse. Très vigoureuse et de bon rendement.

(R) Erdgold (Allemagne, France). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules allongés, assez réguliers. Peau jaune. Chair jaune assez ferme, de qualité moyenne. Très bon rendement. Résiste assez bien à la sécheresse.

www.frenchpdf.com

Express. *(Voir* **SHARPE'S EXPRESS.)**

(R) (S) ÉTOILE DU LÉON, Fluke de Saint-Pol-de-Léon (France). Demi-hâtive. Primeur et grande consommation. Tubercules allongés, réguliers. Peau jaune. Chair blanche assez fine. Bon rendement. Se cultive beaucoup pour primeurs en Bretagne, Provence et Afrique du Nord.

Fin de siècle. *(Voir* **UP TO DATE.)**

(R) (S) FLAVA (Allemagne, France). Demi-hâtive à demi-tardive. Bonne Pomme de terre de consommation. Tubercules ronds, assez réguliers, parfois petits. Chair jaune foncée, farineuse, de très bon goût. Bon rendement.

Fleur de pêcher. *(Voir* **FLOURBALL.)**

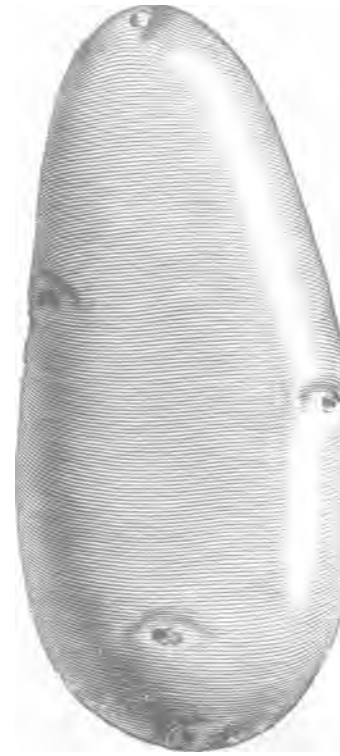
(R) (S) Flourball, Colin des Vosges, Fleur de pêcher, Reine des Sables (Grande-Bretagne, France). Demi-tardive. Consommation, à toutes fins. Tubercules oblongs, variables. Peau rose cuivré. Chair blanche avec anneau vasculaire rosé, farineuse. Production localisée en Auvergne, vendue surtout dans l'Est et le Sud-Est.

(R) (S) Fluke, Fluke géante, Saint-Malo-Kidney (France). Demi-hâtive. Primeur et grande consommation. Tubercules oblongs claviformes, réguliers. Peau jaune. Chair blanche de grain moyen, assez ferme. Bon rendement.

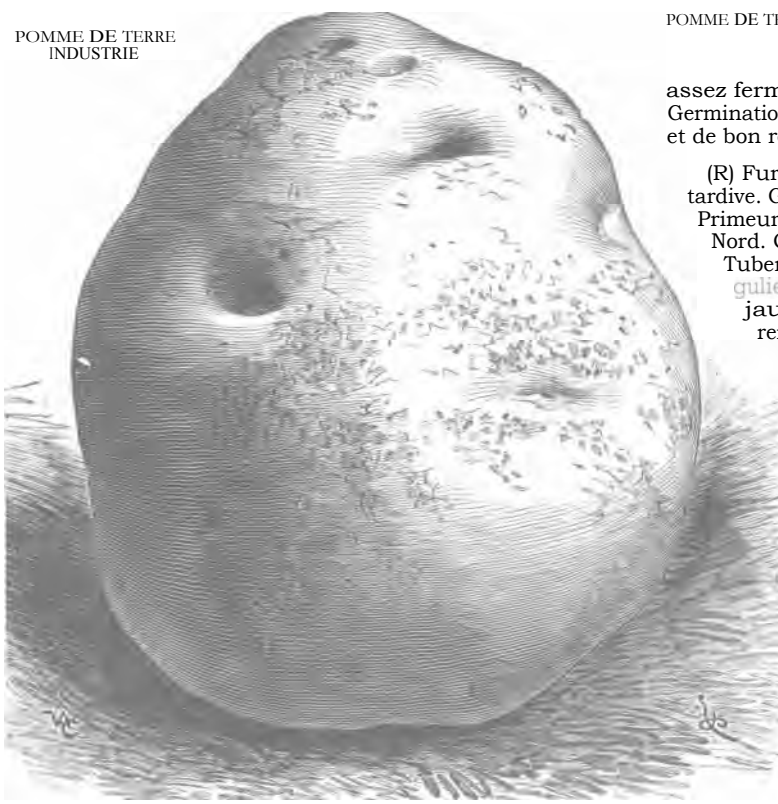
Fluke de Saint-Pol-de-Léon. *(Voir* **ÉTOILE DE LÉON.)**

(R) *Frühbote* (Allemagne). Hâtive. Pour primeur. Tubercules ronds à oblongs. Peau jaune. Chair jaune clair un peu molle, d'assez bonne qualité. Bon rendement. Sensible au mildiou et aux maladies de dégénérescence.

(R) (S) *Frühmölle* (Allemagne, Hollande). Très hâtive. Primeur et 1„ consommation. Tubercules oblongs, effilés, yeux marqués. Peau jaune ocré. Chair jaune assez ferme de bonne qualité. Germination précoce. Vigoureues et de bon rendement.



POMME DE TERRE BELLE DE FONTENAY



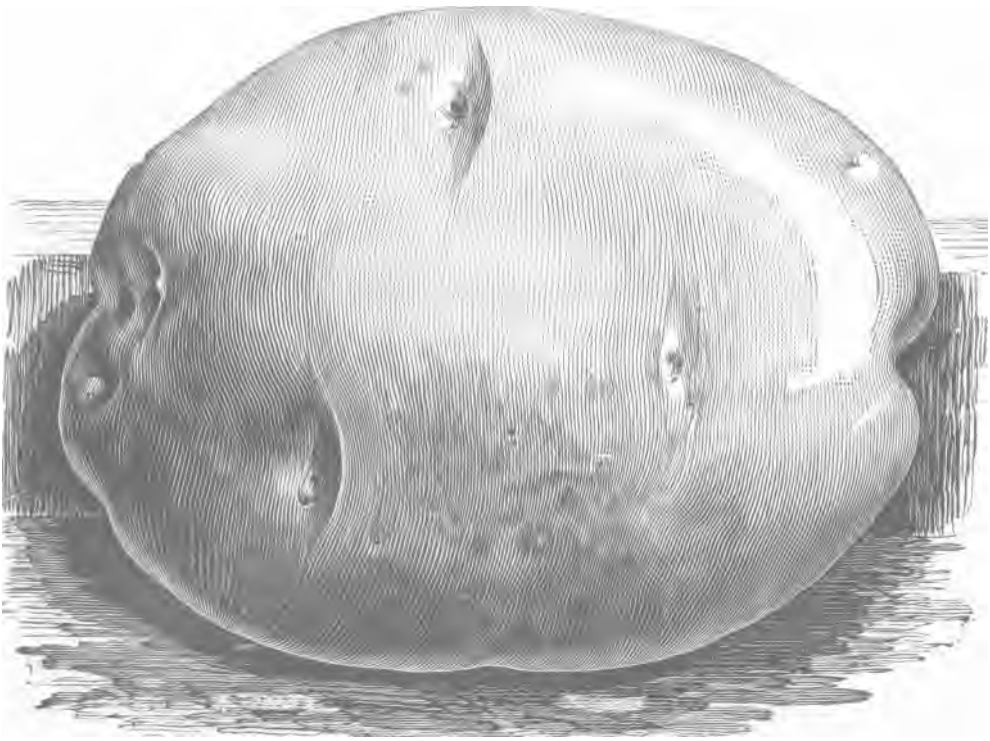
POMME DE TERRE INDUSTRIE

(R) Furore (Hollande). Demi-tardive. Grande consommation. Primeur tardive en Afrique du Nord. Convient en pays secs. Tubercules ronds, assez réguliers. Peau rose. Chair jaune, farineuse. Bon rendement.

(R) *Gladstone* (Grande-Bretagne.) Demi-hâtive. Mêmes usages que King Edward. Tubercules ovales un peu plus courts que King Edward. Peau bicolore jaune et rouge. Chair blanche. Se distingue de King Edward par sa fleur blanche. Bon rendement, bonne conservation. Tend à supplanter King Edward.

(R) GREAT

www.frenchpdf.com



POMME DE TERRE INSTITUT DE BEAUVAIS

SCOT (Angleterre). Demi-tardive. Grande consommation et fourragère. Tubercules ronds à variables. Peau jaune. Chair blanche un peu jaunâtre, farineuse. Bon rendement. Craint la sécheresse.

(R) Green Mountain (Grande-Bretagne, Canada, États-Unis). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules oblongs. Peau jaune. Chair blanche. Bon rendement. Sensible au mildiou.

Hainaut. *(Voir* **BELLE DE FONTENAY.)**

Hollande. Terme générique fréquemment employé et prêtant à de nombreuses confusions. Au point de vue *culinaire,* il désigne les variétés à peau et chair jaunes, de forme allongée et très fermes à la cuisson, telles que Hollande de Roscoff, Belle de Fontenay, etc... La plupart de celles-ci n'ont rien à voir avec la Hollande.

Au point de vue *semences,* il désigne n'importe quelle des diverses variétés fournies par la Hollande.

Hollande jaune. *(Voir* **DUCHESSE.)** Ne pas confondre avec Hollande de Roscoff, ancienne variété également appelée Mayette ou Kammellen, en Bretagne.

Ideaal (Hollande). Hâtive. Primeur et potagère. Tubercules oblongs aplatis. Peau jaune fine. Chair jaune, ferme, de bon goût. Rendement moyen.

(S) Industrie (Hollande, France.) Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules ronds. Peau jaune. Chair jaune un peu farineuse. Très bon rendement.

(S) INSTITUT DE BEAUVAIS (France). Demi-tardive. Grande consommation et fourragère. Tubercules variables, souvent irréguliers. Yeux enfoncés, teintés de violet. Peau blanche. Chair blanche. Très sensible au mildiou. Dégénère vite. Résistante à la sécheresse. Ne repousse pas. A recommander dans le Midi et le Centre.

Irish Cobbler (États-Unis, Canada). Assez hâtive. Pour primeurs. Tubercules oblongs. Peau jaune, Chair blanche.

Katahdin (États-Unis, Canada, Hollande). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules très gros, ronds, très réguliers. Peau jaune lisse. Chair blanche farineuse. Bon rendement. Résisterait bien à la sécheresse.

KERR'S PINK. Tardive. Grande consommation et fourragère. Tubercules ronds. Chair blanche farineuse. Bon rendement.

Kidney à chair blanche. *(Voir* **ROYAL KIDNEY.)**

www.frenchpdf.com



POMME DE TERRE RATTE

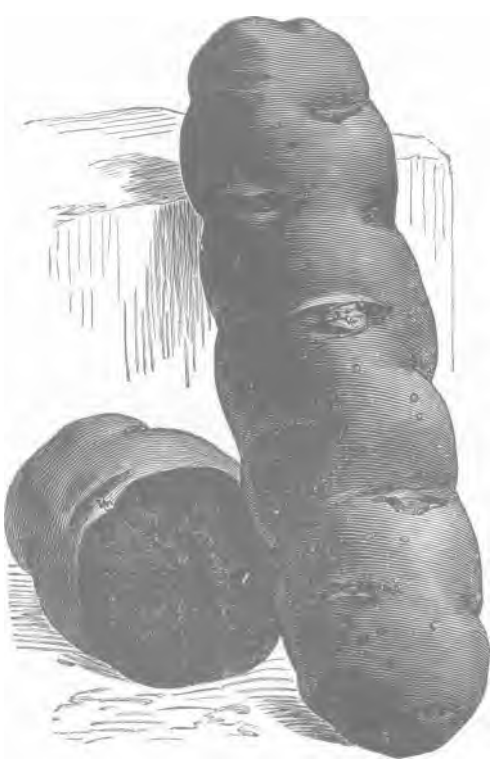
King Edward (Grande-Bretagne). Demi-hâtive. Potagère et grande consommation. Tubercules allongés, effilés. Peau bicolore jaune et rouge. Chair blanche, jaunâtre, de grain fin et de bon goût. Bon rendement. Fleur rouge, violacée, ce qui la distingue de Gladstone, variété nouvelle, qui lui ressemble beaucoup.

(R) *Magneto* (Hollande). Très hâtive. Primeur. Tubercules oblongs. Peau jaune. Chair jaune clair d'assez bonne qualité. Plus vigoureux qu'Ersteling.

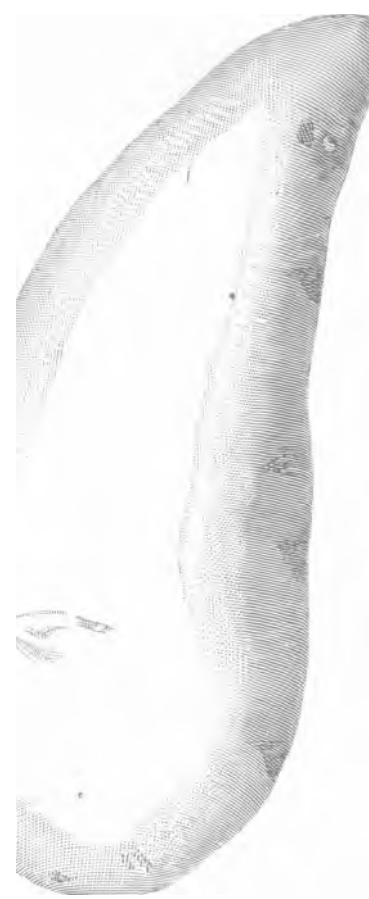
(R) Majestic (Grande-Bretagne, etc...). Demi-tardive. Grande consommation et fourragère. Tubercules allongés réguliers. Peau jaune. Chair blanche farineuse. Bon rendement.

(R) Merkur (Allemagne, etc...). Tardive. Grande consommation et fourragère. Tubercules ronds a variables. Peau jaune. Chair jaune clair, farineuse. Très fort rendement.

(R) (F) Mittelfrühe (Allemagne, France, etc...). Demi-hâtive à demi-tardive. Consommation et féculière, très précoce. Tubercules variables, aplatis, yeux enfoncés. Peau jaune lisse. Chair jaune, fine, de bonne qualité. Très bon rendement. Assez riche en fécule.

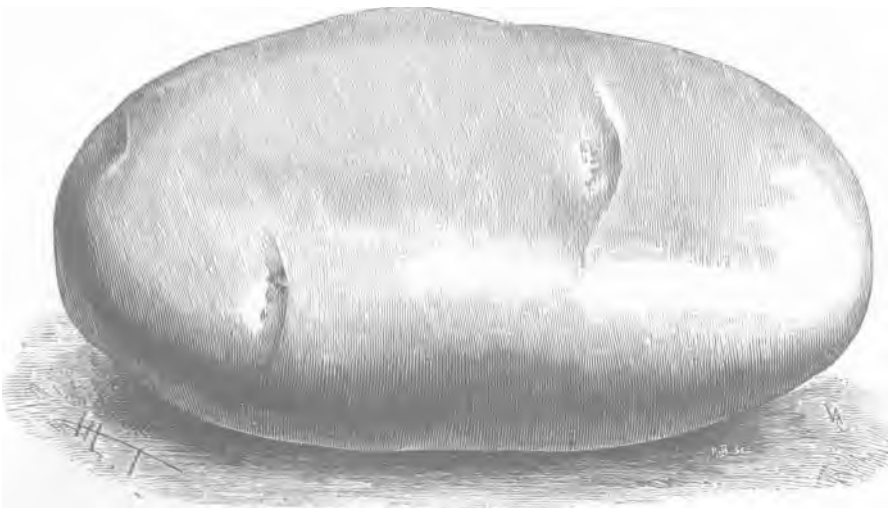


POMME DE TERRE VITELOTTE NOIRE



POMME DE TERRE ROSA

www.frenchpdf.com



POMME DE TERRE MAJESTIC

(R) (S) Muntinga 17 (Hollande, France). Demi-hâtive à demi-tardive. Consommation. Tubercules allongés réguliers. Peau jaune. Chair jaune, un peu farineuse, d'assez bonne qualité.

(R) *Noordeling* (Hollande). Demi-tardive. Consommation. Tubercules oblongs arrondis. Peau jaune. Chair jaune très clair, farineuse, de bon goût. Assez résistante au mildiou.

(R) (S) (F) Ostbote (Allemagne, France, etc...). Demi-tardive à tardive. Grande consommation et féculière. Tubercules ronds à ovales. Peau jaune. Chair jaune farineuse, passable (meilleure qu'Ackersegen). Forte teneur en fécule. Bon rendement, surtout en bonnes terres.

(R) (S) (F) Parnassia (Allemagne, France, etc.). Tardive. Féculière et fourragère. Tubercules variables. Peau jaune clair. Chair blanche, farineuse, ne convenant pas au goût français. Riche en fécule. Bon rendement.

(R) (S) PRIMULA (Allemagne, Hollande, France). Très hâtive. Primeur et potagère. Tubercules oblongs. Peau jaune. Chair jaune clair, ferme, de très bon goût. A précocité égale, rendement très supérieure à Belle-de-Fontenay, mais exigeante.

(R) PRISCA (Allemagne, etc...). Tardive. Grande consommation, et à toutes fins. Tubercules ronds souvent irréguliers. Peau jaune. Chair jaune clair, farineuse. Teneur en fécule assez bonne. Grand rendement.

(F) PROFESSOR WOHLTMANN. *Rouge du Soissonnais*. Tardive. Tubercules ronds, yeux demi-enfoncés. Peau roug a. Chair blanc jaunâtre, farineuse. Bon rendement. Tendance à la repousse. Vieille variété, très bonne féculiere, encore cultivée dans l'Est.

RATTE. *Quenelle de Lyon, Corne de Mouton, Cornichon, Princesse* (France). Demi-hâtive. Potagère fine. Tubercules très allongés, claviformes, effilés aux deux bouts. Peau jaune. Chair jaune très ferme et fine. Faible rendement. N'est plus faite en sélection. Semences rares. Encore très cultivée dans certains pays de montagne et dans tout l'Est.

Reine des Celtes. (*Voir* **SAUCISSE.)**

Roode Eerstelingen (Hollande). Très hâtive. Pour primeur. Tubercules oblongs. Peau rouge. Chair jaune très foncé, de très bonne qualité. Mêmes usages qu'Eersteling, dont elle est simplement une variation à peau colorée.

ROODE STAR. *Étoile du Nord* (Hollande). Demi-tardive. Tubercules ronds à variables. Yeux demi-enfoncés. Peau rouge. Chair jaune farineuse. Assez bon rendement. Pour sols riches.

(R) (S) Rosa, cornichon rose, rognon rose, Hollande rose (France). Demi-tardive. Potagère. Tubercules claviformes. Peau rose pâle. Chair jaune, fine, de très bon goût. Rendement assez moyen. Très bonne conservation. On trouve très peu de semences de cette variété sur le marché.

(S) ROYAL KIDNEY. Royale anglaise, Kidney à chair blanche (Grande-Bretagne, France). Demi-hâtive. Pour primeur. Tubercules allongés, effilés. Peau jaune. Chair blanche, fine, un peu farineuse. Bon rendement. Germination précoce.

Royale anglaise. *(Voir* **ROYAL KIDNEY.)**

www.frenchpdf.com

(R) Sabina (Allemagne, etc...). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules allongés, souvent très gros. Peau jaune. Chair jaune d'assez bonne qualité. Bon rendement.

Safran. (*Voir* **INDUSTRIE.)**

(S) Saucisse, Saucisse rouge, Reine des Celtes (France). Tardive. Potagère et grande consommation. Tubercules allongés. Peau rouge. Chair jaune ferme, de bonne qualité. Bon rendement. Excellente conservation.

Sharpe's Express (Grande-Bretagne). Assez hâtive. Primeur. Tubercules oblongs. Peau jaune. Chair blanc jaunâtre d'assez bonne qualité.

(R) *Sieglinde* (Allemagne). Hâtive. Primeur et potagère. Tubercules claviformes. Peau jaune, fine. Chair jaune clair, fine, de bonne qualité. Bon rendement.

(R) *Ultimus* (Hollande). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules oblongs, effilés. Peau rouge. Chair jaune clair, farineuse, assez bonne. Bon rendement.

Up to date, Fin de siècle (Grande-Bretagne, Danemark, etc...). Demi-tardive. Grande consommation. Tubercules oblongs, aplatis. Peau jaune. Chair blanche, farineuse. Bon rendement.

(R) *Viola* (Allemagne). Hâtive. Primeur et potagère. Tubercules claviformes. Peau jaune, très fine. Chair jaune d'excellente qualité. Bonne conservation. Rendement très supérieur à Belle de Fontenay.

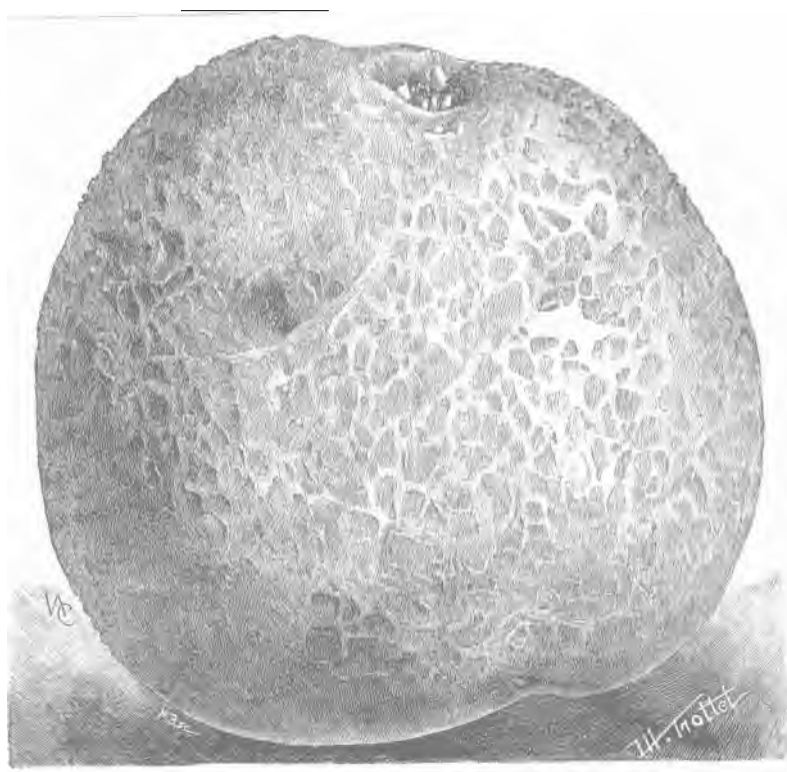
VITELOTTE NOIRE. Négresse. Demi-tardive. Tubercules oblongs, cylindriques, à yeux très enfoncés. *Peau violet foncé, chair violette.* Se trouve très rarement. N'a guère d'intérêt que comme curiosité.

(R) (S) (F) VORAN (Allemagne, Hollande, France). Tardive. Variété à toutes fins. Tubercules allongés. Peau jaune. Chair jaune, un peu farineuse, de qualité moyenne. Teneur en fécule assez élevée. Très grand rendement. Supérieure à Ackersegen par la forme, la qualité et la teneur en fécule.

(R) *Wilpo*. (Hollande). Demi-tardive. Grande consommation, tubercule rond. Peau jaune. Chair jaune clair, un peu farineuse, assez bonne. Bon rendement.

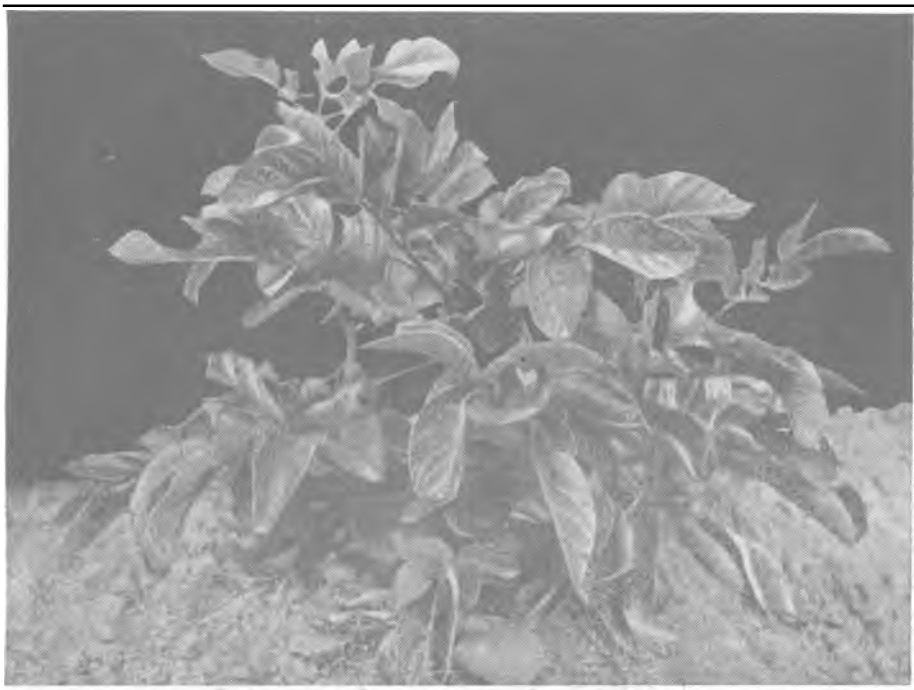
SÉLECTION VILMORIN

Consulter la Maison VILMORIN



POMME DE TERRE GREAT SCOT

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.) ENROULEMENT DE LA POMME DE TERRE

Maladies. — La Pomme de terre est, de toutes les plantes potagères, la plus sujette à un grand nombre de maladies graves dont l'identification est parfois difficile. On trouvera une étude détaillée de celles-ci à **PHYTOPHTHORA, GALES, GALLES, VERTICILLIOSE, BIGARRURE, ENROULEMENT, FRISOLÉE, MOSAIQUE.** Nous les décrirons rapidement ici, par ordre de fréquence.

AUTRE ASPECT DE L'ENROULEMENT DE LA POMME DE TERRE *(Cl. J. Vincent.)*



www.frenchpdf.com

Maladies de dégénérescence. — Ce sont les plus répandues et les plus mal distinguées par le public. Elles sont dues à des virus filtrants, agents infectieux, invisibles au microscope, plus petits que des bactéries et dont certains ont été isolés à l'état de composés chimiques cristallisés. Les virus ne tuent généralement pas les plantes, mais font baisser le rendement d'une génération à l'autre dans des proportions énormes. Il existe dans pratiquement toutes les cultures des pieds atteints de ces maladies. Toutes ces maladies sont contagieuses et inguérissables. La descendance d'un tubercule contaminé est malade. Le seul recours qu'on ait contre elles est la sélection sanitaire sur pied, organisée et contrôlée officiellement. Elles ne sont pratiquement reconnaissables que sur le feuillage et leurs symptômes sont tels que la plupart sont confondues avec des accidents de végétation dus, par exemple, à la gelée, à la sécheresse, à des attaques d'insectes, etc. Les principales sont :



(Cl. J. Vincent.)

MOSAIQUE DE LA POMME DE TERRE

Enroulement des feuilles. — Les feuilles inférieures ont la pointe enroulée en cornet vers le haut. Elles sont dures et cassantes.

Frisolée. — Les feuilles sont frisées et cloquées.

Mosaïque.—Les feuilles sont marbrées de taches d'un vert plus clair, diffuses, et souvent très peu visibles.

Bigarrure. — Les feuilles du haut ont l'extrémité recourbée vers le bas. Elles portent des nécroses (noircissements), sur les nervures à la face inférieure. Ces taches s'étendent parfois au limbe de la feuille.

MILDIOU *(Phytophthora in festans)* est une maladie épidémique se manifestant par temps doux et humide, surtout après une période de froid, et rarement en début de végétation. Elle provoque sur les feuilles des taches noires entourées d'un léger halo duveteux ou poudreux blanchâtre. Si le temps défavorable continue, toute la plante pourrit, puis, ensuite, les -tubercules. Ceux-ci présentent des taches brunâtres et molles au toucher. Il faut les utiliser immédiatement, ou les jeter, après avoir trié ceux qui restent sains.

Remède : les traitements sont *essentiellement préventifs* et non curatifs. Ils consistent en pulvérisations de bouillies à base de sulfate de cuivre (bouillie bordelaise, par exemple). Traiter dès que le temps parait propice à la contagion. Dans certaines régions des indications sont données pour cela dans les journaux par les stations d'avertissements agricoles. A défaut, traiter au plus tard dès les premiers symptômes apparus dans la région, répéter tous les 8 ou 15 jours. On peut coupler les traitements avec ceux contre le doryphore en employant l'acéto-arsénite de cuivre ou CUPR'ARSETOX *(voir ce mot). (Voir* **PHYTOPHTHORA).**

Alternaria ou maladie des taches brunes. — Les feuilles sont parsemées de taches brunes, dépassant rarement un centimètre de largeur, dont les plus grandes présentent souvent des cercles concentriques. Maladie rarement grave, en France. Se développe en années sèches. Mêmes traitements cupriques que pour le mildiou.

Rhizoctone noir *(Hypochnus solani).* — Cette maladie très fréquente se manifeste 'par les

www.frenchpdf.com

quatre symptômes suivants, pas toujours simultanés : manchettes blanches à la base des tiges au-dessus de la terre, surface rongée de la tige en dessous de la terre, enroulement mou des feuilles du sommet, petits corps durs, appelés sclérotes, de couleur noire en surface des tubercules ou des tiges. Cette maladie se développe surtout en années sèches, où elle diminue le rendement et provoque parfois la formation de tubercules aériens. Les tubercules très atteints donnent souvent naissance à de nombreuses tiges grêles et à beaucoup de petits tubercules.

La Jambe noire est une maladie bacillaire *(Bacillus phytophthorus)*. La base de la tige noircit et pourrit, tandis que les feuilles, arrêtées dans leur croissance, se fanent et sèchent.

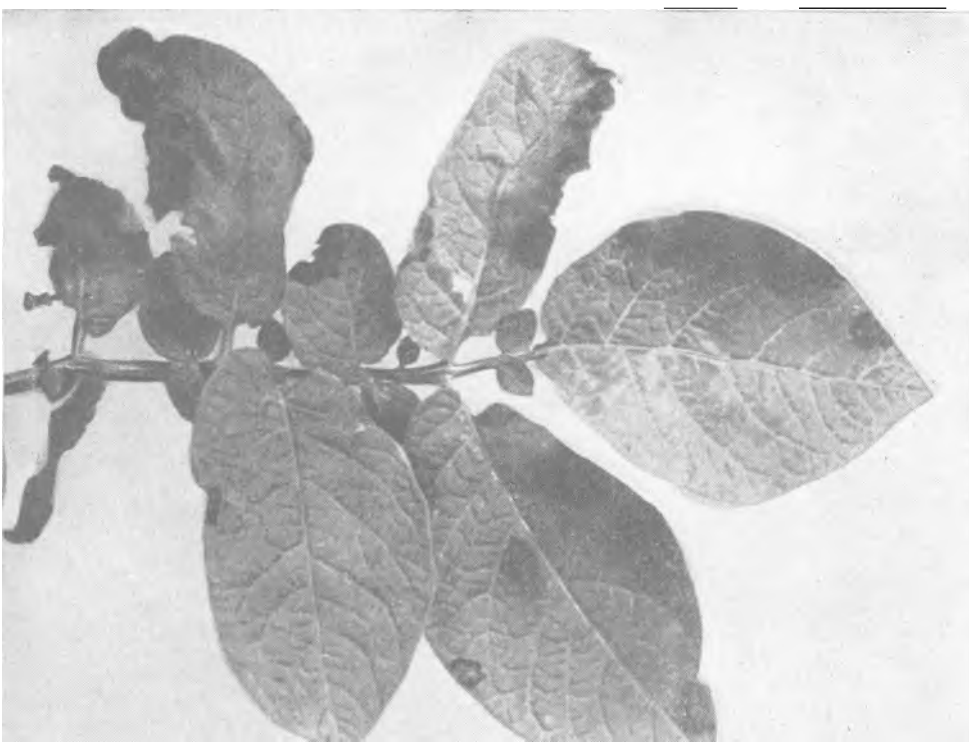
Le Jaune ou Verticilliose *(Verticillium alboatrum)* se caractérise par le jaunissement des folioles qui sèchent par la suite. L'attaque commence par la partie basse de la plante et souvent sur un côté seulement. Les tubercules brunissent au point d'attache. Maladie fréquente en années sèches, et surtout sur les hâtives en fin de végétation.

Flétrissement bactérien. — Maladie relativement récente, sévissant surtout en Bretagne. Se manifeste par un flétrissement brusque qui progresse rapidement, surtout par temps sec, de la base au sommet des tiges. Les tubercules infectés présentent un anneau vasculaire jaunâtre. La pourriture s'étend souvent à tout le tubercule. Les plants infectés donnent naissance à des plantes naines. Il n'y a pas d'autre remède que la sélection. Les variétés les plus sensibles sont : Institut de Beauvais et Ackersegen. Furore est résistante.

La Gale commune, maladie assez répandue, provoquée par des champignons du groupe Actinomyces. Elle se caractérise sur les tubercules par des taches grisâtres ou brunâtres devenant liégeuses. Cette maladie se développe particulièrement dans les terres calcaires, fortement alcalinisées par l'apport de chaux, de marne, de potasse.

Remède : apporter au sol des engrais verts, des superphosphates, du soufre, produits qui tendront à diminuer l'alcalinité du sol. Semer des variétés résistantes *(voir* d **GALE).**

La Gale poudreuse est moins répandue. Elle est provoquée par un champignon myxomicète *(Spongospora subterranea)*. Les tubercules présentent tout d'abord des macules de 3 à 6 mm. qui s'entr'ouvrent et laissent une dépression rugueuse. Cette maladie se rencontre dans les sols arides, humides et froids.



(Cl. J. Vincent.)

MILDIOU DE LA POMME DE TERRE SUR FEUILLES

www.frenchpdf.com





MILDIOU DE LA POMME DE TERRE SUR TUBERCULE
En haut : POMME DE TERRE ENTIÈRE. — En bas : LA MÊME, EN COUPE
Le tubercule présente des taches brunes, d'abord superficielles, puis qui gagnent- en profondeur en attaquant et en décomposant finalement la chair.

Remède : ne fumer qu'au fumier bien décomposé. Ne pas planter deux ans de suite des Pommes de terre au même emplacement.

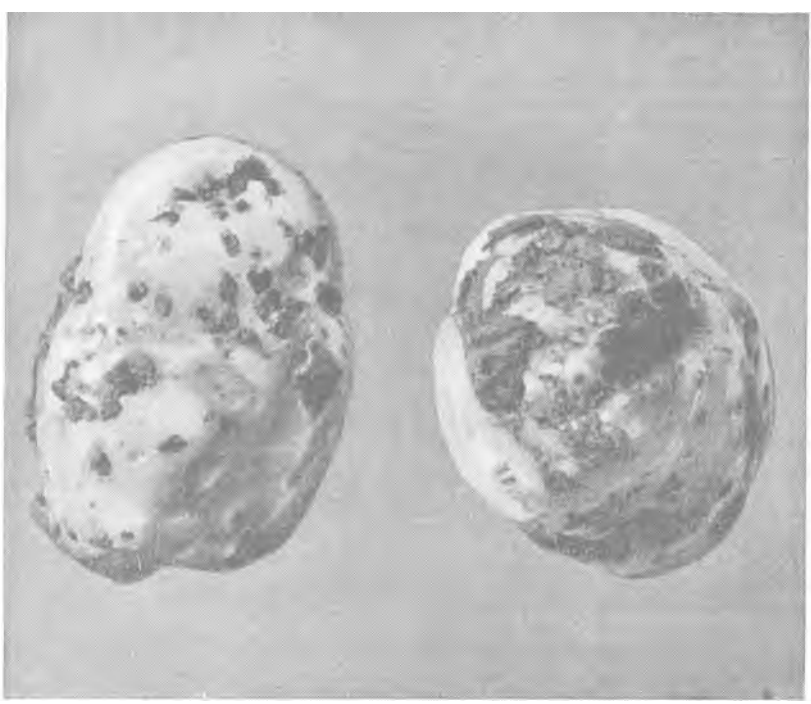
La Galle verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*), est une des plus graves maladies de la Pomme de terre, caractérisée par l'apparition sur les tubercules et la base de la partie aérienne des tiges, de tumeurs ou excroissances en choux-fleurs, de volume variable, d'abord blanches et

www.frenchpdf.com



(CL J. Vincent.)

RHIZOCTONE NOIR DE LA POMME DE TERRE



GALE POUDREUSE DE LA POMME DE TERRE

(Cl. J. Vincent.)

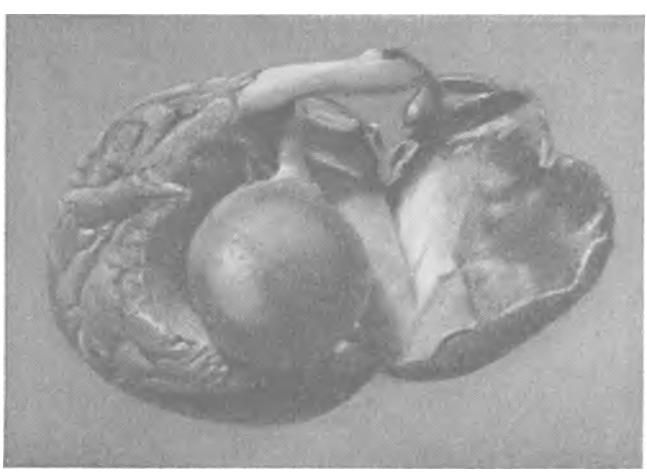
www.frenchpdf.com



GALLE VERRUQUEUSE DE LA POMME DE TERRE
Cl. J. Vincent.)

devenant rapidement noires. Les organes de conservation du champignon se transportent très facilement avec les tubercules, la terre, les outils, etc...

Les traitements de désinfection du sol sont assez efficaces, mais trop onéreux. Préventivement, il ne faut pas importer de plants provenant de régions contaminées. Dans les régions contaminées, il faut employer des variétés de Pommes de terre réfractaires à cette maladie. Voir sur notre liste les variétés marqués (R). La culture des variétés sensibles est interdite.



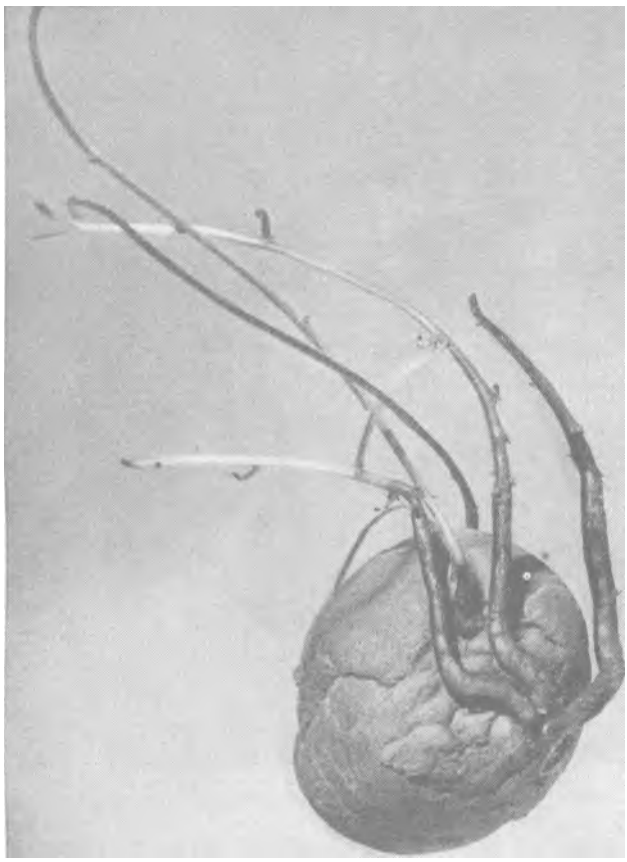
(Cl. J. Vincent.)

POMME DE TERRE COUVEUSE
Le tubercule a été ouvert pour montrer le nouveau tubercule qui s'est formé à l'intérieur.

Maladies du tubercule. — La pourriture humide, généralement due au Mildiou *(Phytophthora infestons),* se présente surtout dans les terres compactes et humides. On voit les Pommes de terre pourrir et l'intérieur des tubercules présenter des cavités qui se remplissent d'un liquide nauséabond.

Quant à la pourriture sèche, **due au** Fusarium, elle se fait aussi remarquer par des cavi-

www.frenchpdf.com

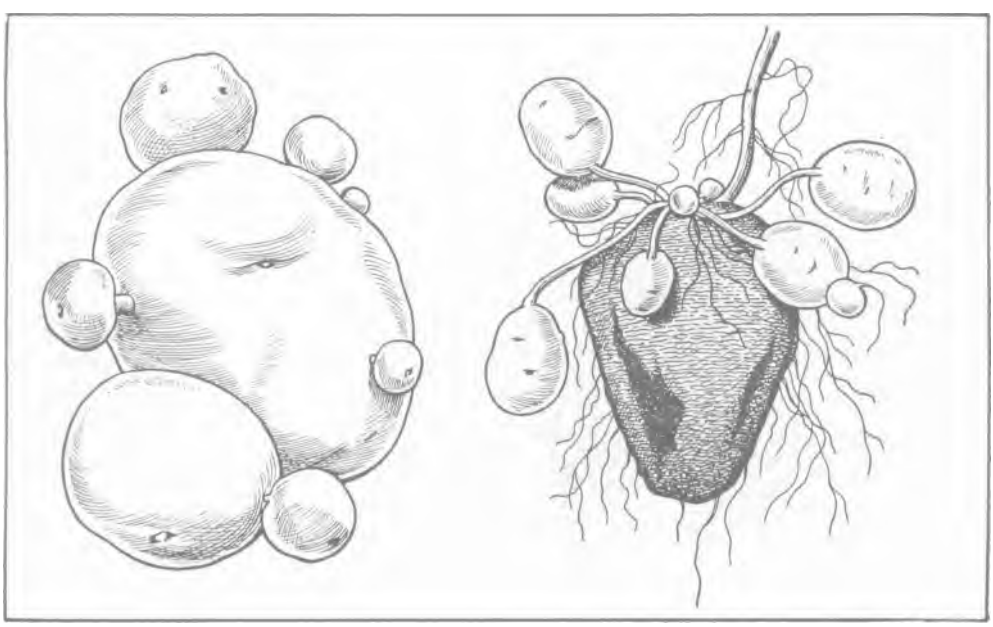


FILOSITÉ DE LA POMME DE TERRE*

tés dans les tubercules, mais cavités dont le bord bruni est souvent recouvert d'une poussière blanchâtre. Le reste du tubercule se dessèche. Le *Fusarium* est devenu une maladie tres importante ces dernières années. Il a provoqué, dans le commerce des semences, surtout des hâtives (Bintje en particulier), des dégâts se montant à plusieurs centaines de millions de francs. Il se développe très souvent sur des lots apparemment impeccables au début et sans que ce soit prévisible. La proportion de pourries peut att' Indre 30, 50, 70 % et même la totalité au moment de la plantation. C'est devenu un grand risque et ni le producteur, ni le vendeur ne peuvent en assumer la responsabilité. La conservation en clayettes à la lumière limite considérablement les dégats dus à ce champignon.

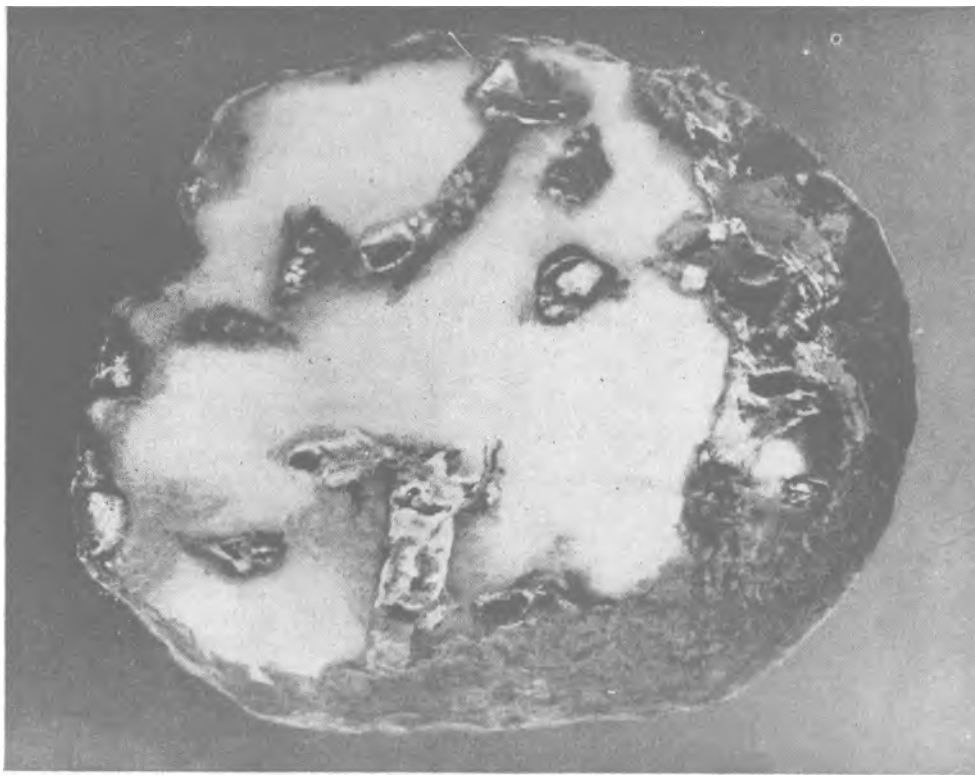
De nombreux autres champignons et bacilles se rencontrent, associés aux précédents, mais leur rôle est secondaire.

Il existe, d'autre part, des anomalies des germes,



BOULAGE DE LA POMME DE TERRE
EN CONSERVATION EN TERRE

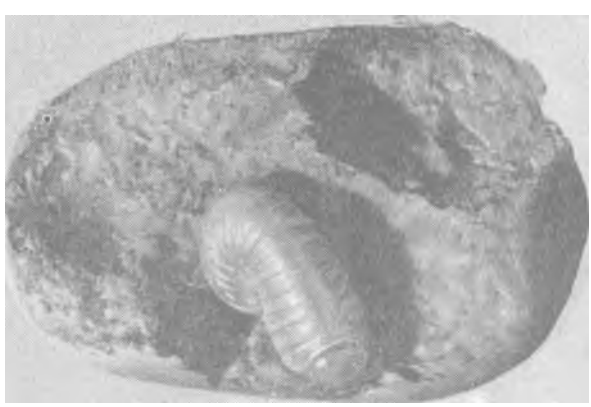
www.frenchpdf.com



DEGATS DE TEIGNE DANS UNE POMME DE TERRE• (Vue en coupe)

telles que la Pilosité, caractérisée par des germes qui se développent comme des fils et sont souvent incapables de sortir du sol ; le boulage, lorsque de petits tubercules se forment autour des yeux ; les Pommes de terre couveuses, lorsque le germe se retourne dans le tubercule et donne de petits tubercules dans un sac desséché. Pour éviter ces anomalies, éliminer les tubercules atteints.

Insectes nuisibles. — La Pomme de terre est exposée aux attaques d'un certain nombre d'insectes nuisibles, parmi lesquels il faut citer :



(Cl. J. Vincent.)
VER BLANC DE HANNETON DÉVORANT UNE POMME DE TERRE*

Le Doryphore *(Leptinotarsa ou Chrysomela decemlineata)* Coléoptère de 10 à 12 mm. de long, de teinte jaune, à bandes noires, qui, ainsi que sa larve, dévore les feuilles des Pommes de terre.

Destruction : Ramassage et destruction des adultes à la main et écrasement des pontes qui se trouvent à la face inférieure des feuilles. Poudrage de produits roténoués ou fluorés. Pulvérisation de produits arsenicaux (Cupr'arsét x). De nouveaux produits synthétiques : héxachlorure de benzène, phénothiazine, D. D. T. ou Gésarol ont donné d'excellents résultats.

La Teigne de la Pomme de terre *(Phtorimæa operculella,)* petit Papillon gris de

www.frenchpdf.com

10 à 12 mm. d'envergure, dont les chenilles pénètrent dans les tubercules, dans lesquels elles creusent des galeries. Ce parasite est apparu depuis quelques années dans le Midi de la France et la chenille occasionne dans les stocks de Pommes de terre des dégâts très importants.

Destruction : Couvrir les tubercules de sable. Si on en trouve d'attaqués, les détruire, mais ne pas les laisser à l'air libre où ils risqueraient de donner naissance à de nouveaux papillons. Éliminer de la semence, avec la plus grande attention, les tubercules qui pourraient être atteints. Un nouveau procédé de destruction vient d'être mis au point et consiste en l'emploi du bromure de méthyle, gaz insecticide qui permet de débarrasser les tubercules de la Teigne à tous les stades : œuf, chenille, chrysalide ou papillon.

Il faut encore indiquer le ver blanc, ou larve du hanneton, le ver fil de fer, ou larve du taupin, la courtilière et la chenille de l'acherontia ou **sphinx tête** de mort, qui peuvent commettre quelques dégâts *(voir à ces mots pour les moyens de destruction à employer).*

Usages. — La Pomme de terre sert aux préparations culinaires les plus variées ; on la mange cuite, sautée au beurre, à la maître d'hôtel, à l'anglaise, en ragoût, au lard ou en accompagnement de viande ou de volaille, à l'huile et au vinaigre, farcie, frite, en gâteau, en soufflé, en purée, etc.

On peut considérer la Pomme de terre comme le légume universel, qui trouve sa place sur toutes les tables, dès que les légumes verts se font plus rares. Certaines variétés à gros rendement sont en outre utilisées dans l'industrie pour la production de fécule et d'alcool, d'autres servent à la nourriture des animaux.

ENGRAIS. — « Vilmorin-Pommes de terre », nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de cuivre, Cupr'arsétox, hexachlorure de benzène, Phénothiazine, D. D. T. ou Gésarol. roténone, bromure de méthyle, fluosilicate de baryum, bouillie arsenicale ou cuprique *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — La Pomme de terre, par André Gault. La Pomme de terre par R. Diehl. Les Plantes Potagères, par Vilmorin.

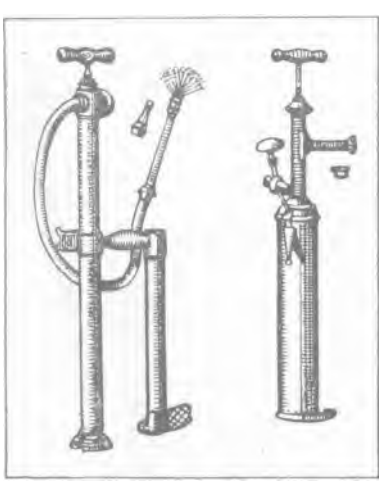
POMPE Mécanisme permettant soit de puiser l'eau à une certaine profondeur, soit de projeter le liquide sous une certaine pression. Il existe des pompes dites aspirantes et foulantes, qui exercent simultanément les deux actions.

En dehors des pompes fixes, que nous ne décrirons pas, les pompes qui peuvent être utiles pour l'arrosage dans un potager sont les pompes roulantes à bras et les pompes à main.

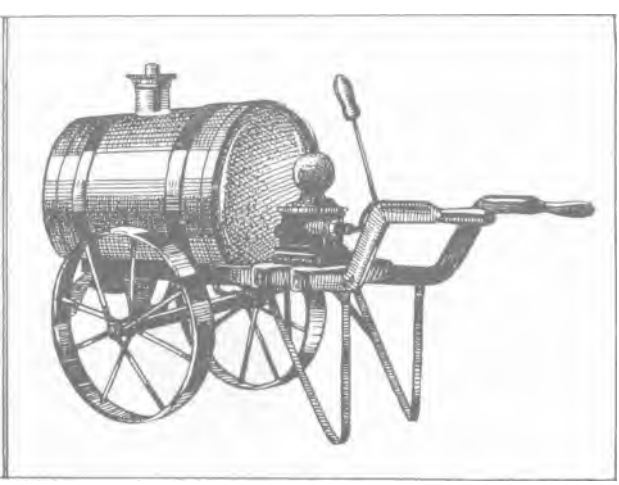
Les **pompes roulantes à bras** sont généralement montées sur brouette et ont un débit théorique de 1.000 litres à l'heure pour les plus petits modèles. Elles se composent d'un bâti muni d'une roue unique ou double et d'un corps de pompe dont le levier est actionné à bras. Ces pompes sont à double effet, c'est-à-dire qu'elles aspirent et refoulent l'eau en même temps.

Les **pompes à main,** dites pompes de jardin, sont des sortes de seringues qui se placent dans un réservoir d'eau quelconque et projettent l'eau sous pression en un jet continu. Dans la pompe représentée par la gravure de gauche, le pied, appuyant sur l'étrier, qui *se* place à l'intérieur du récipient, maintient le corps de l'appareil dans l'eau pendant que l'on pompe.

Pour les dimensions et les débits de ces diverses pompes, *voir le tarif Vilmorin.*



POMPES A MAIN



TONNEAU D'ARROSAGE 100, 150 OU 200 LITRES AVEC POMPE

POQUET Sorte de petit trou, fait à la bêche, à la binette ou à la houe, dans lequel on place les tubercules de Pommes de terre ou les graines de Cardon, de Pois, de Haricot, etc. Les poquets se font en lignes, à égale distance les uns des autres, et généralement

www.frenchpdf.com

en quinconce. Les Melons, les Concombres, les Courges, etc., se sèment aussi dans des poquets préalablement remplis de fumier, recouvert de terreau.



SEMIS DE HARICOTS EN POQUETS

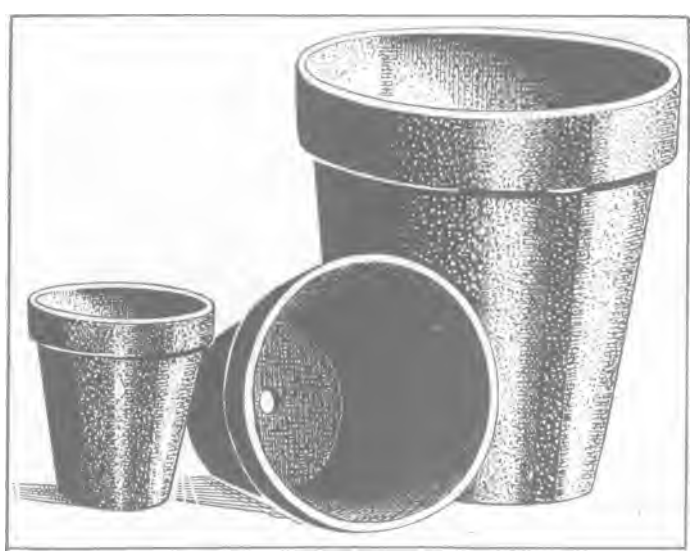
POT Vase de terre vernissée ou non, de forme cylindro-conique, percé d'un trou au fond pour l'écoulement du surplus des eaux d'arrosage. On dit couramment pot à fleurs ou pot de fleurs.

Les pots sont d'un usage constant au jardin, où ils servent à faire de petits semis, des premiers repiquages (Cardon, Concombre, Igname, Melon, Tétragone), ou même des cultures à demeure (Fraisier). On les emploie encore à stratifier des graines (Cerfeuil tubéreux), à blanchir des salades (Pissenlit), à former des pièges (Courtilières), etc.

Les pots existent en toutes dimensions. Ceux dont le diamètre est compris entre 2 cm. et 11 cm. sont généralement à bords lisses, sans rebord, et se dénomment « godets » *(voir ce mot)*.

De 12 à 25 cm. et davantage, les pots ordinaires ont des bords plats tandis que les pots belges, ou à palmiers, ont des bords roulés.

La profondeur des godets et des pots, dont l'usage est courant dans les potagers, est égale à leur diamètre *(pour les différentes dimensions, voir le tarif Vilmorin)*.



POTS A FLEURS A BORD PLAT, 12, 18 ET 25 CENTIMETRES DE DIAMÈTRE

POTAGER On donne le nom de potager, ou jardin potager, à une surface de terrain affectée à la production de toutes les espèces de légumes nécessaires à la consommation familiale, par opposition au jardin maraîcher, où sont cultivés en grand un petit nombre de légumes destinés à la vente. Souvent le jardin potager comporte, en même temps que des légumes, la culture des arbres fruitiers ; il prend alors le nom de potager-fruitier.

La surface à consacrer au potager, le choix du

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

UN JARDIN POTAGER EN CAMPAGNE

terrain, sa mise en état, son exposition, son tracé, la distribution des planches, des voies d'accès, l'organisation de l'irrigation, des emplacements à réserver aux compost et au fumier, sont autant de points qui réclament une étude particulière et constituent *l'aménagement* du potager *(voir ce mot).*

De plus, pour obtenir des récoltes abondantes et pour utiliser au mieux le terrain et les fumures, les légumes, suivant leur classification et leurs exigences, sont soumis à une alternance de culture, dont on trouvera les modalités au mot *assolement.*

POTASSE Nom sous lequel on désigne les sels obtenus par oxydation du potassium, qui entrent notamment dans la composition des engrais potassiques employés en agriculture *(voir* **ENGRAIS).**

La potasse, qui permet aux feuilles l'assimilation du gaz carbonique de l'air, a un rôle des plus importants dans la nutrition des plantes, dont elle active les fonctions, tout en favorisant la circulation de la sève. Si le sol manque de potasse, certaines parties des végétaux se couvrent de taches, notamment le bord des feuilles jaunissent, se fanent et meurent,

Les récoltes enlèvent au sol les réserves de potasse qui s'y trouvent en plus ou moins grande quantité suivant les terrains. Pour les maintenir abondantes, il convient donc de renouveler la provision de potasse, mise à la disposition des végétaux par l'apport d'engrais potassiques, en tenant compte, pour la dose à employer, que les terres argileuses contiennent naturellement plus de potasse que les terres calcaires et siliceuses, dans lesquelles elle fait ordinairement défaut.

POTASSIQUES (ENGRAIS). — On désigne ainsi les engrais à base de potasse utilisés en agriculture, dont les principaux sont : le sulfate de potasse, le chlorure de potassium, la sylvinite, la kaïnite, le carbonate de potasse, le nitrate de potasse et aussi les cendres de bois.

La composition des engrais à incorporer au sol est fonction de sa nature : les sylvinites conviennent dans les terres légères, sèches et sablonneuses ; dans les terrains lourds, on doit éviter les chlorures, qui ajouteraient encore à la compacité du sol; par contre, le sulfate de potasse s'adapte parfaitement à tous les terrains.

Dans les sols trop pauvres en chaux ou en calcaire, le chlorure de potassium et le sulfate de potasse sont facilement entraînés par les eaux d'infiltration, aussi convient-il de chauler le terrain avant l'incorporation d'engrais potassiques, qui doit être effectuée une quinzaine de jours avant le semis ou la plantation.

Les sels de potasse bruts proviennent des gisements de Haute-Alsace ou de ceux de Strassfurt, où ils sont traités ou transformés suivant leurs diverses présentations au commerce.

www.frenchpdf.com

POTASSIUM Métal à la cassure d'un blanc d'argent qui, combiné avec le chlore, donne le chlorure de potassium, et, par oxydation, la potasse.

POTAZOTE Engrais binaire, c'est-à-dire engrais qui se compose de deux substances fertilisantes, associées et réunies dans le même produit. Le Potazote est ainsi une combinaison d'azote ammoniacal (12 à **14 %)** et de chlorure de potassium (20 à 24 %). Cet engrais, très soluble, cède rapidement à la terre ses éléments utiles. Son azote, présenté sous la forme ammoniacale, est retenu par le pouvoir absorbant du sol et permet d'employer l'engrais indifféremment au printemps ou à l'automne. On l'enterre généralement avant les semis ou les repiquages. La dose à épandre est de 20 à 30 gr. au mètre carré. Le Potazote convient dans les terres calcaires et pour les plantes avides de potasse.

POTIRON *(Cucurbita maxima). Famille des Cucurbitacées.* — Appelé aussi : **Grosse Courge plate.**

Description. — Plante annuelle, à laquelle certains auteurs attribuent une origine indienne. Tiges herbacées, rampantes, atteignant plusieurs mètres de longueur, dont les nœuds émettent facilement des racines adventives, faculté qu'on utilise pour accroître la vigueur de la plante et la fixer au sol. Les feuilles sont grandes, arrondies, jamais profondément divisées et recouvertes comme toutes les parties vertes de poils nombreux et rudes. Fleurs grandes, jaunes, monoïques, faisant place à un fruit volumineux, généralement sphérique, plus ou moins déprimé, retenu par un pédoncule arrondi et dépourvu de côtes, souvent gercé, d'un diamètre double ou triple de celui de la tige. Les graines blanches ou brunes sont plates et lisses. Leur durée germinative est de 6 armées. Un gramme en contient 3.



(Cl. J. Vincent.)

POTIRON JAUNE GROS

Culture. — Même culture que pour les Courges *(voir ce mot).*

Variétés. — **Potiron jaune gros de** Paris. — Fruit très gros, écorce d'un coloris jaune saumoné, chair jaune, épaisse, de goût fin, sucré. De bonne conservation.

Potiron Mammouth. — Énormes fruits jaune pâle, presque sphériques, chair très épaisse et bien jaune.

Potiron rouge vif d'Étampes. — Excellente variété d'un rouge vif brillant ; très volumineux, écorce fine et chair épaisse.

Potiron Nicaise. — Possède toutes les qualités du Potiron rouge vif d'Étampes. Fruits plus petits, plus

SÉLECTION VILMORIN

Potiron jaune gros de Paris

Graines Par 30 gr. ..... N° 40.725
» .....>> paquet ..... » 40.729

Potiron Mammouth

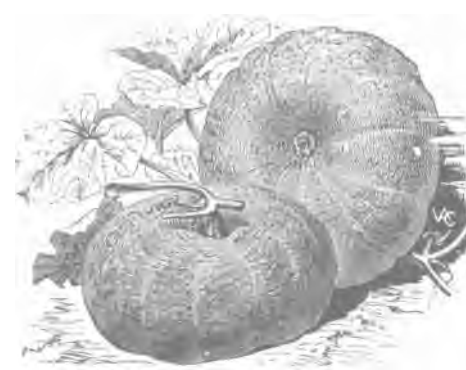
Graines. Par 30 gr. ..... N. 40.745
» » paquet .....» 40.749

Potiron rouge vif d'Étampes

Graines. Par 30 gr N° 40.765
» » paquet .....» 40.769

Potiron Nicaise

Graines Par 30 gr. ..... N° 40.785
» » paquet » 40.789



POTIRON VERT D'ESPAGNE

www.frenchpdf.com

POTIRON



POTIRON



POTIRON

Nicaise



Vilmorin

Première sélection du monde



www.frenchpdf.com



Première sélection du inonde



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com



POTIRON BRONZE DE MONTLHÉRY

avantageux, par suite, pour la consommation ménagère.

Potiron gris de Boulogne. — Très gros, de bonne qualité et de longue garde ; chair jaune, farineuse.

Potiron turban du Natal. — De taille réduite et de longue conservation. Écorce gris d'argent. Chair épaisse, orangée.

Potiron vert d'Espagne. — Variété de longue conservation. Fruit plat, moyen, bordé ; chair jaune orangé, épaisse, farineuse.

Potiron bronzé de Montlhéry. — Bien côtelé ; écorce brun foncé verdâtre ; chair excellente, d'un beau jaune.

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des Courges *(voir ce mot)*.

Usages. — Les Potirons, comme les autres Courges, se consomment surtout en potages, en purées ou en confitures.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard *(voir tarif Vilmorin.)*

SÉLECTION VILMORIN — —

Potiron gris de Boulogne

Graines. Par 30 gr. N° 40.805
» » paquet ..... » 40.809

Potiron turban du Natal

Graines. Par 30 gr. N° 40.845
» » paquet ..... » 40.849

Potiron vert d'Espagne

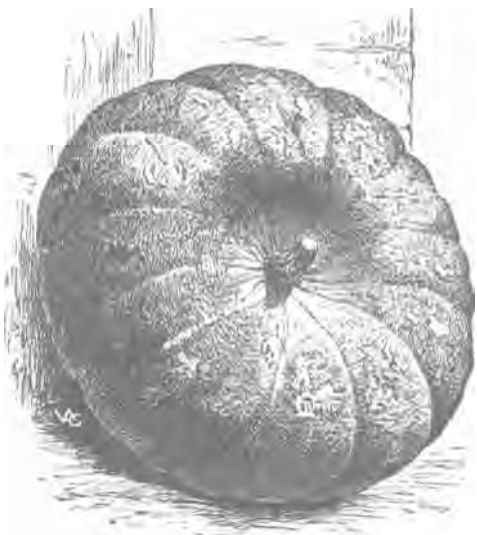
Graines. Par 30 gr. N° 40.885
» » paquet ..... » 40.889

Potiron bronzé de Montlhéry

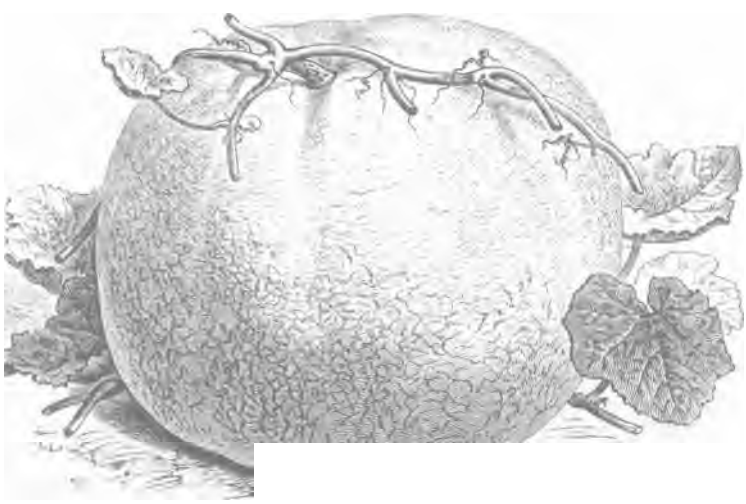
Graines ..... N° 40.909

Potiron en mélange

Graines. Par 30 gr. N° 40.925
» » paquet ..... » 40.929



POTIRON GRIS DE BOULOGNE



POTIRON MAMMOUTH

www.frenchpdf.com

POUDRAGE Traitement antiparasitaire consistant à recouvrir les surfaces aériennes des plantes avec une mince épaisseur de poussière adhérente.

Pourquoi poudrer ? — Les poudrages s'emploient contre les maladies cryptogamiques ou les parasites animaux pour protéger les plantes contre leurs attaques ou les en débarrasser lorsqu'elles sont atteintes.

Avec quoi poudrer ? — Les substances généralement utilisées sont le soufre, le soufre nicotine, le soufre cuprique, contre les champignons; les composés fluorés, la roténone, le pyrèthre et les insecticides organiques de synthèse, contre les insectes. (II est interdit d'utiliser les Arséniates en poudrage.)

L'action antiparasitaire de ces substances est identique à celle des produits qu'on utilise en pulvérisations liquides. Toutefois, l'efficacité des poudres est conditionnée par certaines qualités physiques comme la pulvérabilité, la finesse et l'adhérence.



POUDRAGE CONTRE LE DORYPHORE DANS UNE CULTURE DE POMMES DE TERRE

www.frenchpdf.com

La pulvérabilité est le pouvoir d'une poudre de *se* maintenir en suspension dans l'atmosphère. Cette qualité est d'autant plus grande que la poudre est plus légère.

La finesse permet d'assurer la distribution égale sur toute la surface à poudrer et la pénétration dans tous les défauts et sur les moindres reliefs des feuilles.

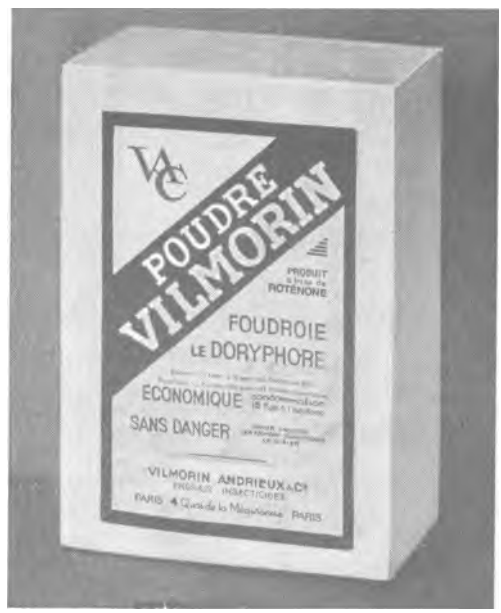
L'adhérence est nécessaire pour que la poudre reste en place un certain temps en résistant au lavage des pluies et au balayage produit par les vents, afin d'exercer une action suffisamment durable. L'adhérence des poudres est augmentée par l'addition de matières spéciales : caséines, gélatines et autres.

Quand poudrer? — On poudre soit préventivement (poudrage aux composés cupriques contre le mildiou), soit curativement, pour tuer les parasites ou leurs larves (poudrage à la roténone contre le Doryphore).

Les poudrages doivent être appliqués par temps sec, sans vent. Le moment le plus favorable pour soufrer est le matin, où la rosée fait adhérer le soufre au feuillage. On recommande d'éviter le plein soleil.

Comment poudrer ? — On se sert d'appareils spéciaux, poudreuses *(voir ce mot)* ou soufreuses, qu'on manœuvre avec la régularité voulue et assez près des plantes à traiter pour que la répartition soit aussi égale que possible, en évitant cependant l'accumulation de la poudre au voisinage de l'embouchure de l'instrument.

La quantité de produit à répandre est, suivant la composition, de 1 gr. 5 à 3 gr. 5 par mètre carré (150 à 350 gr. à l'are).



BOITE DE UN KILO DE POUDRE VILMORIN

POUDRE VILMORIN Insecticide antidoryphorique puissant, sans danger pour l'homme, les animaux domestiques et le gibier, s'emploie en poudrage à la dose de 30 kg. à l'hectare *(voir tarif Vilmorin)*.

POUDRETTE Engrais organique provenant de matières fécales réduites en poudre, après évaporation des parties liquides, par assèchement dans les dépotoirs. La Poudrette qui, outre de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse, contient des matières organiques, constitue un engrais très apprécié des horticulteurs pour la formation des composts. Cependant, sa composition chimique est très variable, suivant les procédés utilisées pour sa fabrication, et son



www.frenchpdf.com

emploi judicieux demande une analyse préalable si on veut l'appliquer seule. En Belgique et en Hollande, les vidanges provenant des fosses sont employées telles quelles, sous le nom d'engrais flamand ; on s'en sert également en Allemagne dans la culture des Pommes de terre et des Betteraves. La poudrette se répand la dose de 150 à 200 gr., au mètre carré (150 à 200 kg. à l'are).

POUDREUSE Instrument servant à projeter sur les plantes les poudres antiparasitaires *(voir* **POUDRAGE).** On dit aussi soufreuse *(voir ce mot).* En grande culture, pour le traitement de l'oïdium de la Vigne, ou des maladies cryptogamiques du Houblon, on utilise des poudreuses à dos, des poudreuses à moteur, montées sur roues et même l'avion.

Dans le potager familial, on emploie des poudreuses à main dont il existe plusieurs modèles :

La boite à soufrer, ou sablier, récipient conique en métal, muni d'un couvercle percé de trous, ou d'un grillage, à son extrémité la plus large, et d'une anse à l'autre bout. En ouvrant le couvercle on charge l'appareil et, après fermeture, il ne reste plus qu'à le tenir verticalement par l'anse en le secouant pour distribuer la poudre et réaliser le traitement.

La boîte à houppe, qui se manœuvre de la même manière, mais se charge par le petit bout. L'extrémité la plus large est garnie d'une houppe de crin assurant une meilleure répartition de la poudre.

Le soufflet simple, qui se charge par une ouverture pratiquée dans l'une des deux joues de bois de l'instrument. Le courant d'air produit quand on actionne le soufflet chasse la poudre dans la tuyère, d'où elle se divise à travers une toile métallique qui garnit le pavillon.

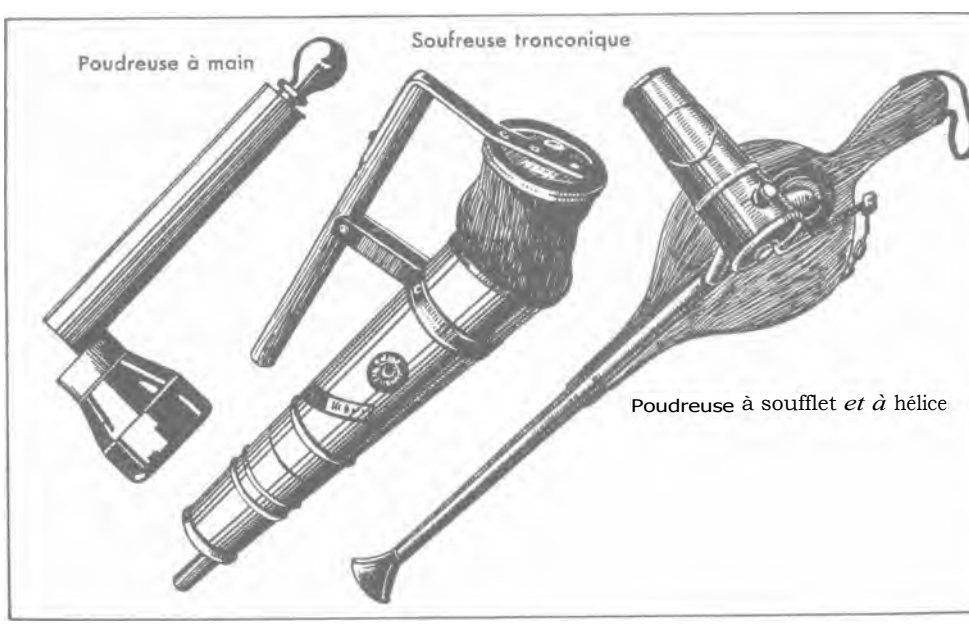
Ces modèles très imparfaits sont remplacés par des systèmes modernes dont les plus courants sont :

Le soufflet, avec boîte à poudre fixée au bout de la tuyère ;

Le soufflet à hélice, avec réservoir placé latéralement sur l'une des planchettes de l'instrument ;

La soufreuse tronconique, rappelant par sa forme la boîte à soufrer, mais qui est munie d'une soupape attachée par une peau souple qu'il suffit de manœuvrer pour obtenir le courant d'air nécessaire.

Pour les capacités et les prix de ces différents modèles, *voir le tarif Vilmorin.*



DIFFÉRENTS MODÈLES DE POUDREUSES PERFECTIONNÉES

POULAITTE Nom donné à l'engrais organique constitué par la fiente des volailles de basse-cour, récoltée dans les poulaillers. Le plus riche en azote et en acide phosphorique est celui des poules, dont l'emploi dans les terres fraîches donne des résultats satisfaisants. Sa place est tout indiquée dans les composts ; toutefois, étant donnée la présence de graines provenant de la nourriture des animaux, susceptibles de germer après enfouissement et de gêner les cultures, il est utile, avant son emploi, de traiter la poulaitte à l'acide sulfurique pour détruire toute possibilité de germination postérieure. Après avoir mis la pou-

www.frenchpdf.com



RÉCOLTE DE LA POULAITTE DANS UN POULAILLER

laitte dans un trou spécialement aménagé, l'arroser avec un mélange composé de 1/8 de litre d'acide pour 10 litres d'eau. **(Attention! Mettre l'eau d'abord et verser ensuite, doucement, l'acide dans l'eau.)**

POURPIER (*Portulaca oleracea*). *Famille des* Portulacées. — Appelé aussi : Porcelin, Porcellane, Porchailles.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Inde, qui croît spontanément chez nous, mais que l'on cultive dans les jardins de temps immémorial. Tige épaisse, charnue, s'étalant sur le sol quand la plante est isolée, simple et dressée lorsqu'elle est cultivée serrée, garnie de feuilles épaisses, à l'aisselle desquelles naissent de petites fleurs jaunes, qui font place à des capsules arrondies, légèrement comprimées, remplies de graines noires, très petites et luisantes, dont la durée germinative est de 7 à 10 années. Un gramme en contient 2.500 à 3.000.



POURPIER VERT



POURPIER DORÉ A LARGE FEUILLE

www.frenchpdf.com

Culture. — Le Pourpier se sème clair, à raison de 0 gr. 3 à 0 gr. 5 au mètre carré, en rayons peu profonds, espacés de 20 à 25 cm., ou à la volée, en terrain léger de préférence, de mai jusqu'au mois d'août ; la graine étant à peine recouverte, plomber le sol et bassiner pour activer la levée. Celle-ci a lieu en 10 à 12 jours. La récolte des tiges et des feuilles peut commencer environ 2 mois après le semis et se renouveler 2 ou 3 fois, si les arrosages ont été fréquents. Un mètre carré produit environ 1 kg. 500.

Variétés. — Pourpier vert. — Plante à tige épaisse, charnue, s'étalant sur le sol.

Pourpier doré à large feuille. — D'un port plus trapu, plus ramassé que celui des autres Pourpiers ; s'en distingue également par ses feuilles jaune doré, d'une ampleur remarquable, rapprochées sur la tige et d'une saveur douce.

Pourpier glaciale. — On vend sous ce nom une plante qui appartient à la famille des Ficoïdacées, la Ficoïde glaciale *(Mesembryanthemum crystallinum).* C'est une plante vivace, cultivée comme annuelle dans les jardins.

Plante étalée à tige arrondie. Feuilles à limbe élargi vers l'extrémité, fleurs petites, blanchâtres. Toutes les parties de la plante sont couvertes de petites vésicules transparentes lui donnant une apparence givrée.

SELECTION VILMORIN

Pourpier vert

Graines. Par 30 gr.	N. 41.005
» » 15 »	» 41.006
» » paquet	» 41.009

Pourpier doré à large feuille

Graines. Par 60 gr.	N° 41.084
» » 30 »	» 41.085
» » 15 »	» 41.088
» » paquet	» 41.089

Pourpier glaciale

Graines. Par 10 gr.	N° 41.107
» » paquet	» 41.109

La *glaciale* est de culture extrêmement facile : on la sème comme des épinards et elle résiste admirablement à la chaleur et à la sécheresse. C'est un légume vert d'été, à goût légèrement acidulé, recommandable pour les pays chauds et secs où l'on consomme parfois ses feuilles hachées et cuites.

Usages. — Les feuilles du Pourpier se consomment cuites au jus ou en potages, mais plus généralement crues en salade ; elles constituent un légume rafraîchissant.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard *(voir tarif Vilmorin).*

POURRITURE

Maladie des plantes causés par des champignons, des bactéries ou des troubles de nutrition qui provoquent la décomposition des tissus.

Les **pourritures** causées par des champignons s'observent soit au collet des plantes, soit sur les tubercules ou les fruits, soit sur les racines.

Pourriture du collet. — La plantule peut être touchée dès sa naissance. Les légumes atteints en pleine végétation manifestent d'abord un affaiblissement marqué, puisse flétrissent et meurent. La tige présente aux environs du collet une zone noircie qui est recouverte d'une moisissure blanc rosé *(Fusarium),* brun violacé *(Rhizoctonia),* ou de filaments cotonneux et blanc *(Sclérotinia),* ou gris-cendré *(Botrytis).*

Pourriture des tubercules et des fruits. — On trouve les Fusarium sur les Tomates qui brunissent, ramollissent et tombent, sur les Pommes de terre qui se momifient en cave (pourriture sèche). La pourriture grise *(Botrytis)* atteint aussi les Fraises. La pourriture à sclérotes *(Sclerotinia)* se rencontre également sur les bulbes d'Ognons, les racines de Carottes et de Betteraves, pendant leur conservation.

Pourriture des racines. — Quelques champignons, notamment Rhizoctonia et Thielavia sont responsables de cette affection localisée, mais qui peut entraîner la mort de la plante, et qu'on trouve sur les racines des Asperges, Haricots, Pois, Melons et Concombres.

Pourriture des plantules ou « fonte des semis ». — Dès la levée, les racines, le collet et la tige des jeunes sujets sont altérés et entrent rapidement en décomposition. Une moisissure blanche ou grisâtre recouvre les organes atteints et envahit le terrain d'un réseau de filaments, d'où le nom de « toile » donné quelquefois à cette maladie. Plusieurs champignons concourent ensemble à l'apparition de la fonte des semis : Pythium, Thielavia, Phytophthora, Botrytis, Phoma, Rhizoctonia. Les semis qui ont le plus souvent à en souffrir sont les Épinards, les Salades, les Concombres, les Pois et les Tomates.

Remède : Les pourritures sont victorieusement combattues par l'emploi de produits anticryptogamiques puissants à base d'oxyquinoléine (voir SCLEROTINIA).

Les pourritures causées par des bactéries. — Deux exemples typiques sont : la jambe noire de la Pomme de terre, et la Pourriture bactérienne des Carottes.

Jambe noire de la Pomme de terre *(Bacillus phytophthorus). —Si* les touffes sont atteintes au début de la végétation, elles montrent rapidement un arrêt de leur développement, une légère décoloration du feuillage et de l'enroulement. Ensuite de quoi la plante périt. L'arrachage des tiges se fait sans effort. La base des fanes est noire et décomposée. Lorsque la maladie se déclare

www.frenchpdf.com



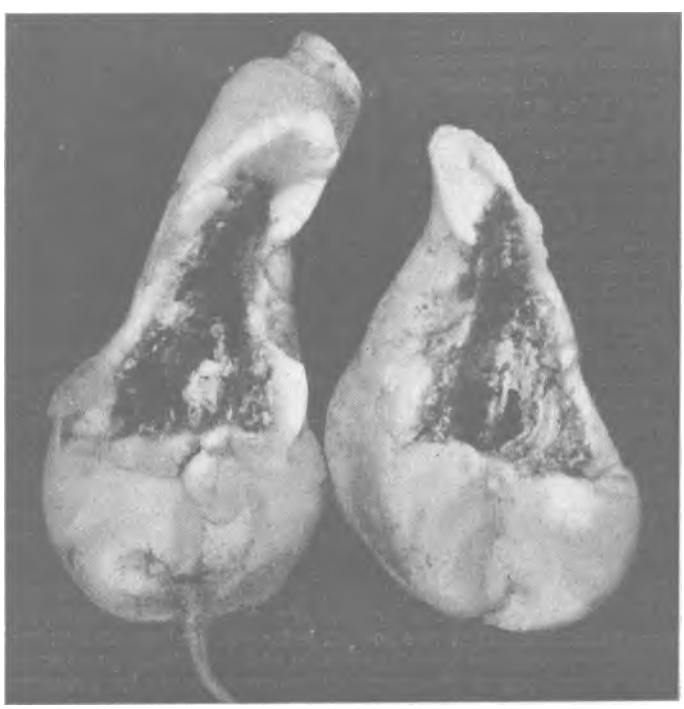
(Cl. J. Vincent.)

POURRITURE OU SCLÉROTINIOSE DE LA LAITUE. — A gauche : DEUX SALADES ATTAQUÉES. — A droite: LAITUE SAINE

au moment où la plante a acquis toute sa force, elle peut passer inaperçue, mais les tubercules, normaux en apparence, portent en eux l'infection. Celle-ci se développera pendant leur conservation et décomposera leur tissu en une substance visqueuse.

Remède : N'employer que des semenceaux originaires de cultures contrôlées. Drainer le terrain s'il est trop humide.

Pourriture bactérienne ou pourriture molle dela carrotte *(Bacillus carotovorus, Erwinia carotovora)*. — La maladie s'annonce par le flétrissement et le dessèchement des feuilles du pourtour, les feuilles du centre se fanent à leur tour. Si, à ce moment, on coupe la racine en long, on s'aperçoit que le coeur est pourri à partir du collet, jusqu'à une certaine profondeur. A un stade avancé, la carotte est entièrement ramollie et dégage une odeur putride. Pendant la conservation, les racines malades contaminent les racines saines si l'ambiance est humide et chaude. La bactérie ne peut cependant pénétrer dans la racine qu'à la faveur d'une lésion ayant entamé l'épiderme, blessure produite par un outil, une morsure ou piqûre de parasite. Les Navets, Radis, Rutabagas, Salsifis peuvent être, comme la Carotte, les hôtes de la pourriture molle.



(Cl. J. Vincent.)

POURRITURE DU COEUR DU NAVET

www.frenchpdf.com

Remède : Éviter le retour trop fréquent sur le même sol de légumes-racines sensibles à la pourriture. Sécher les racines au soleil avant de les rentrer. Brûler les racines malades.

Différentes pourritures ayant des bactéries comme origine peuvent être constatées sur d'autres légumes, par exemple la graisse du Haricot, la pourriture bactérienne des Tomates, des Choux-fleurs, des Pommes de terre, le gras de l'Ognon, etc...

Les pourritures dues à des troubles de nutrition. — On ne peut guère citer, en culture potagère, que la pourriture du coeur de la Betterave, occasionnée par un manque de bore dans le sol. L'affection débute par une décomposition noirâtre des feuilles du coeur, elle s'étend aux feuilles du pourtour, puis gagne l'intérieur de la racine, et, de là, rayonne à l'extérieur,

Remède : Répandre avant le semis 1 gr. d'acide borique ou 1 gr. 5 de borax mélangé aux engrais.

Note. — On trouvera, soit au nom des plantes potagères que les pourritures peuvent atteindre, soit au nom des diverses maladies qu'elles engendrent : Fonte des semis, Fus a ri ose, Jambe noire, Rhizoctonia, Sclerotinia, etc..., une étude plus détaillée sur leurs principales manifestations.



POUSSES SUR TUBERCULE DE POMME DE TERRE

POUSSE Jeune rameau issu de graine ou de bourgeon, à son premier état de développement.

PRALINAGE

ou ENROBAGE. — Action de tremper des graines, des tubercules ou les racines des plants à repiquer dans une solution qui, en séchant, forme une couche spongieuse ou protectrice dont l'effet varie suivant la solution employée.

Le pralinage s'emploie soit pour effectuer la désinfection externe des semences ou des plants contre les germes des maladies cryptogamiques, soit pour favoriser la germination des graines ou la reprise des plants qu'on repique.

Dans le premier cas, les graines ou les plants sont humectées par une solution ou bouillie concentrée qui, après séchage, laisse une gaine protectrice. C'est ainsi qu'on opère avec les plants de Chou, Chou-Rave, Navet, dont on plonge la racine jusqu'au collet dans une pâte fluide d'argile contenant un désinfectant organomercurique pour les immuniser contre la hernie cryptogamique.

Dans le second cas, on enrobe les graines à semer avec de la terre argileuse additionnée d'engrais, ou bien, s'il s'agit de plants à repiquer, on enduit les racines avec une bouillie composée d'argile, de bouse de vache et d'eau. Il se forme ainsi autour du pied un manchon spongieux qui stimule le développement des radicelles et met à leur disposition un excellent engrais.

PRÉCOCITÉ Qualité d'un légume qui devient consommable avant le terme normal. Les légumes récoltés précocement s'appellent Primeurs *(voir plus loin).*

La précocité est obtenue soit par le forçage (culture sous verre), soit par le climat. Par exemple, les légumes cultivés dans la vallée du Rhône sont plus précoces que les mêmes variétés cultivées dans la banlieue de Paris qui, elles-mêmes, sont plus précoces que celles récoltés dans l'Est.

Il existe ainsi en France plusieurs climats qui permettent de semer ou planter avec une avance qui peut aller jusqu'à 60 jours par rapport au climat de la région parisienne pris pour base.

www.frenchpdf.com

	DATE moyenne de la dernière gelée. (sur 15 ans).	NOMBRE moyen de jours de gelée par an (sur 10 ans).	NOMBRE moyen de jours où la durée d'insolation a dépassé 10 h. en mars, avril et mai (sur 10 ans).	NOMBRE moyen de jours où la durée d'insolation a dépassé 10 h. en février (sur 10 ans).	NOMBRE moyen de jours de chaleur par an (au-dessus de + 30°) (sur 10 ans).	DURÉE moyenne de l'insolation en heures pour 1 année (sur 10 ans).	'TEMPÉRATURE moyenne (sur 40 ans).	DÉCALAGE par rapport. à la région parisienne.
AIN							10,8	Est du département : 15 jours d'avance. - Ouest : 15 jours de retard.
AISNE							10,1	Vervins et au-dessus : 20 jours de retard. - Autre partie : comme la région parisienne.
ALLIER							10,9	Vallée de l'Allier : 8 jours d'avance. - Reste du département : 6 à 8 jours de retard.
BASSES-ALPES.							11	Région de Digne : 10 à 20 jours d'avance.
HAUTES-ALPES						2.345	9,7	Gap : 8 jours d'avance. - Autres secteurs : 20 à 30 jours de retard.
• ALPES-MARITIMES	16-20 I	6,4	35		8,4	2.759	15,4	2 mois d'avance.
ARDÈCHE							13,3	Bords du Rhône : 8 à 10 jours d'avance. - Autres secteurs : un peu de retard.
ARDENNES							10,1	15 jours de retard.
ARIÈGE							11,8	Comme région parisienne.
AUBE	1- 5 V	87,7	16		10,8	1.723	10,5	Comme région parisienne.
AUDE	21-25 II					3.098	14,5	8 semaines d'avance.
AVEYRON							12,1	Les vallées sont en avance de 15 jours à 1 mois suivant exposition.
BOUCHES-DU-RHONE	26-31 III	42	41		29,2	2.800	14,3	6 semaines d'avance.
CALVADOS							10,7	Le littoral permet des cultures nettement plus précoces de 15 jours environ. - Intérieur : quelques jours d'avance.
CANTAL							10,3	10 à 15 jours au moins de retard.
CHARENTE	6-10 IV		21			1.935	12,5	15 jours d'avance.
CHARENTE-MARITIME	21-25 III					2.182	12,7	15 jours d'avance.
CHER	21-25 IV	77,1	17		11.1	1,764	11,3	6 jours d'avance.
CORRÈZE							12,4	15 jours d'avance.
• CORSE						2.491	16,1	2 mois d'avance.
COTE-D'OR	21-25 IV	81	19		14.8	1.938	10,7	Culture forcée. - Région de Dijon : quelques jours d'avance. - A Auxonne, comme région parisienne. - Est et Sud-Est du département : 8 à 10 jours de retard.
COTES-DU-NORD	6-10 II	11,9			0,4	1.717	11,4	Sur les côtes : 3 semaines d'avance. - A l'intérieur : 15 jours d'avance.
CREUSE						1.811	10,8	3 à 4 jours plus précoce et même comme dans la région parisienne ou inférieure suivant altitude.
DORDOGNE	6-10 IV		17			1.852	12,8	Région de Périgueux : 20 à 25 jours d'avance. - Région de Bergerac : 35 jours.
DOUBS	26-30 IV	89,9	23		10,2	1.903	10,2	8 jours à peine de retard.
DROME	26-31 III	41,2	31		32,6	2.462	13,5	15 jours d'avance.

	DATE moyenne de la dernière gelée (sur 15 ans).	NOMBRE moyen de jours de gelée par an (sur 10 ans).	NOMBRE moyen de jours où la durée d'insolation a dépassé 10 h. en mars, avril et mai (sur 10 ans).	NOMBRE moyen de jours où la durée d'insolation a dépassé 10 h. en février (sur 10 ans).	NOMBRE moyen de jours de chaleur par an (au-dessus de + 30°) (sur 10 ans).	DURÉE moyenne de l'insolation en heures pour 1 année (sur 10 ans).	TEMPÉRATURE moyenne (sur 40 ans).	DÉCALAGE par rapport à la région parisienne.
EURE							10,1	Comme région parisienne.
EURE-ET-LOIR	11-15 IV		14			1.799	10,6	Comme région parisienne.
FINISTÈRE	16-20 II	7,1	16		0,4	1.791		3 semaines d'avance sur la côte. 15 jours seulement à l'intérieur.
GARD	11-15 III	27,7	37	2	40,6	2.680	14,5	2 mois d'avance.
HAUTE-GARONNE	1- 5 IV	43,9	23		20,3	2.038	12,9	3 semaines d'avance.
GERS							12,9	3 semaines d'avance
GIRONDE	1- 5 IV	50,4	19		19,1	1.991	13,8	30 à a j ce.
HÉRAULT	6-10 III		32	1		2.625	14,1	semaines d'avance.
ILLE-ET-VILAINE	1- 5 IV	43,2	14		3,9	1.632	12,33	Région de Saint-Malo 3 semaines d'avance. - Intérieur : 15 jours
INDRE	11-15 IV					1.800	11,5	8 jours plus précoce ius ant ltitude).
INDRE-ET-LOIRE	6-10 IV	53,7	19		9,1	1.785	11,8	10 à 12 jours plus précoce.
ISÈRE			17			2.008	11,1	Vallée du Rhône : 15 jours d'avance. - Autres secteurs : 8 j. de retard.
JURA							10,8	Comme région parisienne ou quelques jours de retard. - Peu de culture. - Pays d'élevage.
LANDES							13,4	40 à 50 jours d'avance (suivant région).
LOIR-ET-CHER						1.830	11	8 à 8 jours d'avance.
LOIRE							10,9	Quelques jours d'avance, sauf en bordure de la Haute-Loire.
HAUTE-LOIRE	26-30 IV		21			2.000	10	15 à 20 jours de retard.
LOIRE-INFÉRIEURE	26-31 III	42,6	22		7,2	2.088	12,2	10 à 15 jours d'avance.
LOIRET	11-15 IV		18			1 773	10,9	Comme région parisienne. - Vallée de la Loire : 4 à 6 jours d'avance.
LOT							12,9	Environ 30 jours d'avance dans la région de Cahors. - 20 jours pour le reste du département.
LOT ET-GARONNE							13	30 jours d'avance.
LOZÈRE							9,8	10 à 15 jours de retard (région montagneuse).
MAINE ET-LOIRE	26-31 III	39.4			8,8	1.894	11,8	10 à 12 jours d'avance.
MANCHE	16-20 II	8,2	13		0,3	1.801	11,4	Sur le littoral : 1 mois d'avance. - Intérieur : quelq. jours seulement.
MARNE	26-30 IV	93,2	21		7,2	1.780	10,2	Culture forcée : comme région parisienne. - Culture pleine terre quelques jours de retard, surtout dans la partie crayeuse de la Champagne.
HAUTE-MARNE	16-20 IV	93			9,3		9,9	Culture forcée : 10 jours de retard - Pleine terre : 15 jours à 3 semaines de retard.
MAYENNE							10,9	A peine quelques jours d'avance ou comme Paris.
MEURTHE-ET-MOSELLE	21-25 IV	99,8	21		6,3	1.718	10,1	10 à 12 jours de retard.
MEUSE							9,5	Culture forcée : 8 jours de retard. Pleine terre : In à va jours de

OISELLE	21-25 IV							
NIÈVRE							10,7	Région de Nevers : comme région parisienne. - Nord-Est et Est du département : 8 à 10 jours de retard.
NORD	16-20 III 21-25 IV	69,7	17		3,5	1.651	10,1	(Nord) 15 à 20 jours de retard.
OISE	1-5 V	82,1	15		4,8	1.629	10,6	4 à 5 jours de retard.
ORNE	11-15 IV					1.624	10,3	Quelq. jours d'av.. ou comme Paris.
PAS-DE-CALAIS		47,2			1,2	1.711	10,2	(Pas-de-Calais) 15 à 20j ours de retard.
PUY-DE-DOME	1-5 V	101,7	12		17,5	1.937	10,7	(Puy-de-Dôme) climat parisien ou 15 à 20 jours de retard régions mont.).
BASSES-PYRENEES	21-25 II	11,9	23		6,9	1.838	13,8	3 semaines d'avance, sauf la région côtière : 8 semaines d'avance
HAUTES-PYRENEES						1.848	12,9	Comme dans la région parisienne.
• PYRÉNÉES-ORIENTALES	16 20 II	12,7	28		27,3	2.430	14,7	2 mois d'avance.
BAS-RHIN	26-30 IV	108,6	19		9	1.688	9,4	8 à 10 jours de retard.
HAUT-RHIN	16-20 IV	105,5			2,6	1.799	9,7	3 à 10 jours de retard.
RHONE.	16-20 IV	73,5	19		18,5	1.918	12,2	5 à 8 jours d'avance.
HAUTE-SAONE							11,1	Territoire de Belfort : 8 à 10 jours de retard.
SAONE-ET-LOIRE		100			8,3		11,1	Vallée de la Loire : 5 jours de retard - Morvan : 10 jours retard. - Vallée de la Saône, Mâcon à Tournus : 10 jours, avance. - De Tournus à Verdun-sur-Doubs et Bresse-Louhannaise : 5 jours avance.
SARTHE							11,3	A peu près comme région parisienne.
SAVOIE			19			1.748	10,7	(Savoie) 8 à 15 jours de retard, ou 20 à 30, suivant exposition et altitude.
HAUTE-SAVOIE						1.730	9,1	(Haute-Savoie) 4 à 6 jours de retard,ou 20 à 30 suiv. exposition et altitude.
SEINE	11-15 IV	57,5	18		8,4	1.782	10,8	Comme région parisienne.
SEINE-ET-MARNE			21			1.851	11	Comme région parisienne.
SEINE-ET-OISE			19			1.760	10,7	Comme région parisienne.
SEINE-INFÉRIEURE	11-15 III		23			1.916	10,8	Comme région parisienne.
DEUX-SÈVRES						2.000	12,2	Rég. de Niort : 3 semaines d'avance. Autres régions : 8 jours.
SOMME	26-30 IV	88,2	16		2,2	1.721	9,9	(Somme) 10 à 15 jours de retard.
TARN						2.289	13,3	3 semaines d'avance.
TARN-ET-GARONNE							12,9	35 jours d'avance.
• VAR	16-20 I					2.705	15,9	15 jours d'avance.
VAUCLUSE.							14	6 semaines d'avance.
VENDÉE	6-10 II					2.433	12,3	15 jours d'avance.
VIENNE	16-20 IV		• 18			1.907	11,4	8 jours plus précoce.
HAUTE-VIENNE							11,3	4 à 5 jours d'avance.
VOSGES	21-25 IV	108,4			5,1	1.738	9,3	15 à 20 jours de retard (suivant l'altitude).
YONNE							10,4	Comme région parisienne, sauf régions de Tonnerre et Avallon : 6 à 8 jours de retard.

• Cependant, il n'y a pas le môme décalage pour toutes les variétés potagères.

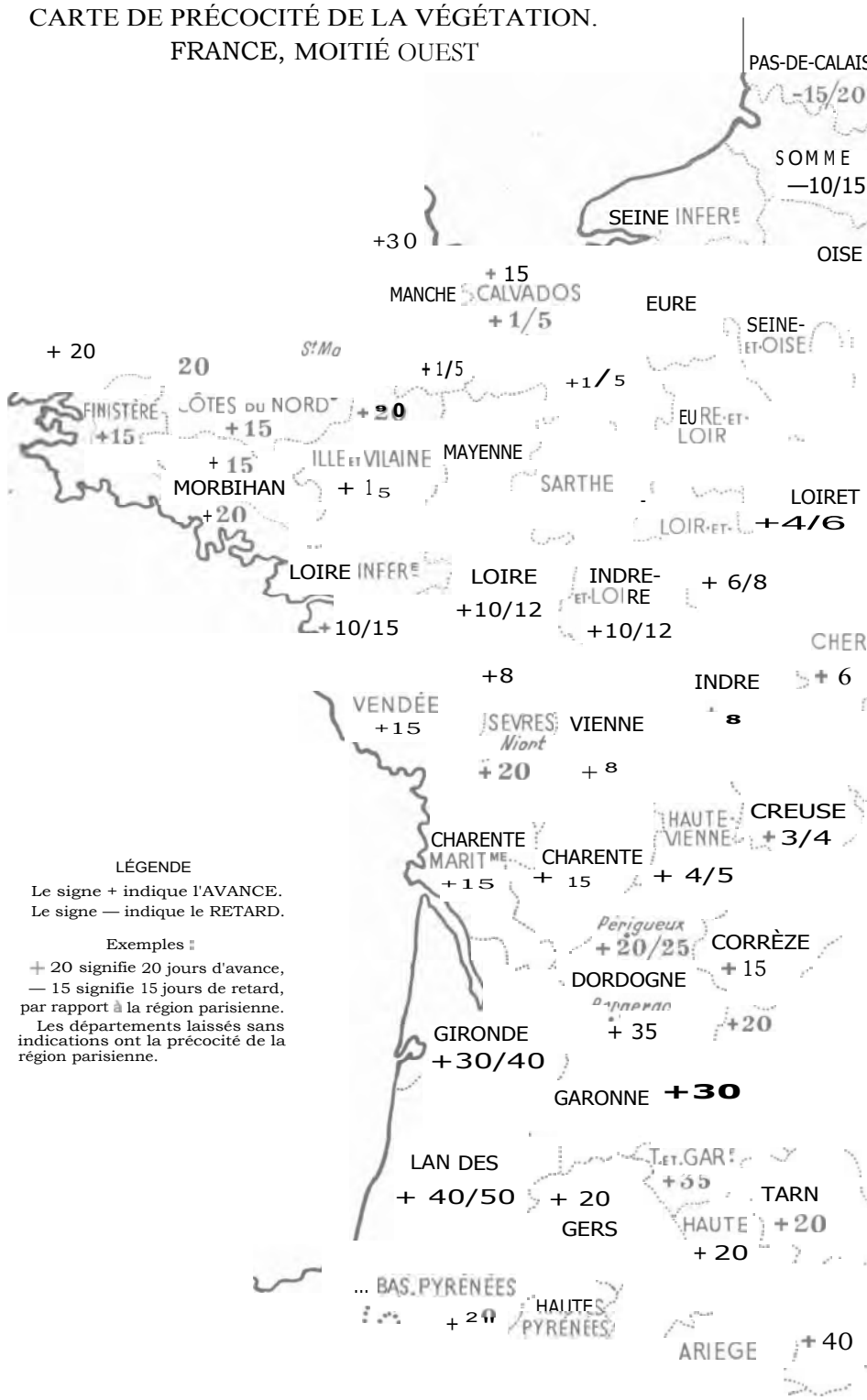
Si pois et haricots se sèment au moins deux mois plus tôt que dans la région parisienne, certains autres articles : choux-fleurs, choux Bacalan, tous les choux de printemps se sèment plus tard.

Exemple: on peut semer un chou très précoce à grosse pomme, à Paris, au 15 août, on ne peut pas le semer avant le 25 septembre à Cannes et Nice, et 10 octobre à Ajaccio, ou bien il monte.

On peut également semer un chou-fleur d'Erfurt début mai à Paris, on ne peut le semer avant le 25 juin à Hyères, ou alors il émet une pomme lorsqu'il n'est que petit plant.

NOTA. - Les chiffres fournis dans les sept premières colonnes ont été établis d'après les données de la section de climatologie de l'O. N. M.

CARTE DE PRÉCOCITÉ DE LA VÉGÉTATION.
FRANCE, MOITIÉ OUEST



LÉGENDE

Le signe + indique l'AVANCE.
Le signe — indique le RETARD.

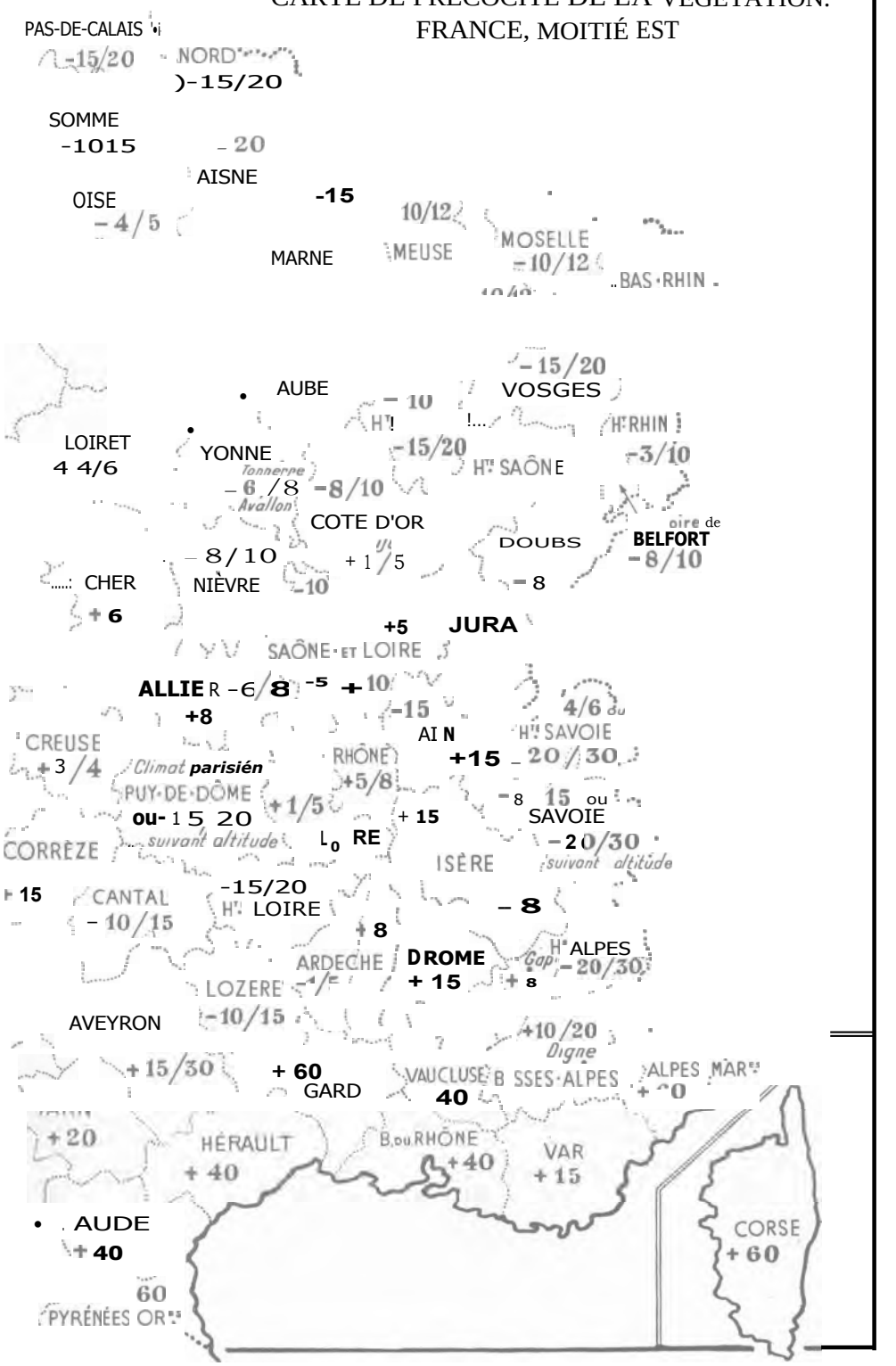
Exemples :

+ 20 signifie 20 jours d'avance,
— 15 signifie 15 jours de retard,
par rapport à la région parisienne.

Les départements laissés sans indications ont la précocité de la région parisienne.

www.frenchpdf.com

CARTE DE PRÉCOCITÉ DE LA VÉGÉTATION.
FRANCE, MOITIÉ EST



www.frenchpdf.com

Par contre, d'autres zones peuvent avoir jusqu'à 30 jours de retard. Les tableaux et la carte précédents reproduisent ces différents climats. Les chiffres indiqués sont des chiffres moyens qui peuvent varier quelque peu suivant les années et suivant l'altitude. Mais ils ne sont valables que pour les semis de printemps. Cela tient à ce que, sous un climat où le printemps est plus précoce, la belle saison se prolonge davantage et l'automne se fait sentir plus tardivement. Inversement, là où le printemps est plus tardif, l'automne est plus précoce et l'été dure moins. Donc, dans une zone où l'on sème plus tôt au printemps, on sème généralement plus tard en automne, et dans celle où l'on sème plus tard au printemps, on sème d'ordinaire plus tôt en automne. Toutefois, comme il n'y a pas là une règle absolue et que les dates de semis d'automne sont très sujettes à variation, on devra se renseigner sur place et suivre les usages locaux.

PRIMEURS Nom que l'on donne aux légumes et aux fruits consommables avant l'époque normale de leur maturité dans la région considérée. Les primeurs proviennent, en général, de régions favorisées par leur climat où sont obtenues par la culture forcée, au moyen de la chaleur artificielle des couches et des châssis, ou produits dans des serres. Toutefois, la culture forcée a été à peu près abandonnée par les maraîchers, en raison de la concurrence qui lui est faite par les arrivages des départements du Midi et de Bretagne, que facilitent les moyens de communication constamment en progrès.

PRUINE Sorte d'efflorescence blanchâtre faite de matière cireuse, qui s'observe sur certains fruits (Prune, Raisin) ou sur les feuilles de quelques plantes (Choux), et qu'on désigne plus communément sous le nom de « fleur ».

PUCCINIA Genre de champignons responsables de la Rouille. **Voir ROUILLE.**

PUCE DE TERRE Nom vulgaire donné aux différentes espèces d'altises, en raison de leur faculté de sauter à plusieurs décimètres, avec facilité.

PUCERON Les Pucerons ou Aphides sont de petits insectes dont lia taille va, chez les adultes, de 0 mm. 5 chez les plus petites espèces, à 6 mm. pour les plus grandes. Ils sont de formes et de couleurs variables, globuleux ou aplatis, sphériques ou ovales, jaunes, rouges, verts, gris, noirs, etc. Il y en a un grand nombre d'espèces dont quelques-unes occasionnent des dommages considérables aux cultures potagères, les unes s'attaquant aux parties aériennes des plantes, dont elles aspirent la sève au moyen de leur long suçoir (rostre), les autres vivant sur les racines.

Certains de ces insectes sont spécifiques d'une plante déterminée, alors que d'autres, au contraire, peuvent évoluer sur des végétaux différents, comme le Puceron noir des Fèves *(Aphis rumicis)*, qu'on rencontre également sur les Betteraves, les Salades, l'Oseille, etc. ; leurs colonies nombreuses infectant toutes les parties des plantes hôtes.

En raison de leur faculté de production par voie agame, c'est-à-dire sans fécondation, les Pucerons se multiplient avec une rapidité. Les



(Cl. J. Vincent

PUCERONS NOIRS DES FÈVES (Grossis environ 9 fois).

www.frenchpdf.com

sexués, mâles et femelles, n'apparaissent que de septembre à novembre, période au cours de laquelle ils s'accouplent. La femelle pond un ou plusieurs œufs, qui passent la mauvaise saison sans éclore et donnent naissance au printemps à des femelles appelées fondatrices. Celles-ci engendrent alors, sans fécondation, d'autres femelles (Virgines), qui constituent les colonies qui se montrent au début du printemps, lesquelles se multiplient de la même manière, si bien qu'il peut y avoir dix générations et plus par saison. Par un phénomène qui n'est pas encore définitivement éclairci, après une ou plusieurs générations de virgines aptères, apparaissent, au cours de la période la plus chaude, des virgines ailées qui émigrent, propageant l'espèce loin du foyer initial d'infection, où elles engendrent à leur tour de nouvelles générations d'aptères.

L'attaque des Pucerons amène rapidement le dépérissement des organes atteints ; leurs piqûres provoquent le recroquevillement des pousses, l'enroulement du feuillage, formant des nids dans lesquels ils trouvent une protection contre les insecticides. Ils déterminent souvent des tumeurs ou des galles de taille et de forme variables ; le champignon de la fumagine *(voir ce mot)*, trouve dans les déjections sucrées dont les Pucerons couvrent les parties herbacées des plantes, l'aliment nécessaire à ses filaments mycéliens, lui permettant de se développer. Enfin, les Pucerons sont les vecteurs de maladies à virus appelées maladies de dégénérescence : mosaïque, frisolée, etc. *(voir ces mots)*.

Les principaux Pucerons ennemis du potager sont : le Puceron cendré du Chou *(A phis brassicæ)*, le Puceron de l'Artichaut *(Anuraphis cardui)*, le Puceron du Fraisier *(A phis Forbesi)*, le Puceron du Melon *(A phis frangulæ)*, le Puceron noir de la Betterave, des Fèves et de l'Oseille *(A phis rumicis)*, le Puceron des Salades *(Macrosiphum sonchi)*, le Puceron vert du Haricot et des Pois *(Acyrthosiphon pisi)*, les Pucerons des racines *(Trama radicis)*, etc.

Remède : Deux insecticides de contact sont utilisés avec succès pour se débarrasser des Pucerons : la nicotine et la roténone. Alcaloïde puissant, la nicotine s'emploie en pulvérisations suivant des formules qui varient avec les auteurs, cependant tous sont d'accord sur la nécessité d'y adjoindre un mouillant, savon, sulforicinate de soude ou huiles végétales émulsionnées. Balachowsky indique la formule suivante comme donnant d'excellents résultats :

Extrait de nicotine à 500 gr. par litre	200 à 300 gr.
Savon blanc de Marseille (à 72 %)	500 à 700 —
Carbonate de soude	20 —
Eau	100 litres.

Au moment de l'emploi, faire dissoudre le savon, préalablement râpé, dans de l'eau chaude. Laisser refroidir et ajouter le carbonate de soude, dissous dans de l'eau, dont l'adjonction est indispensable pour donner à la nicotine toute son efficacité.

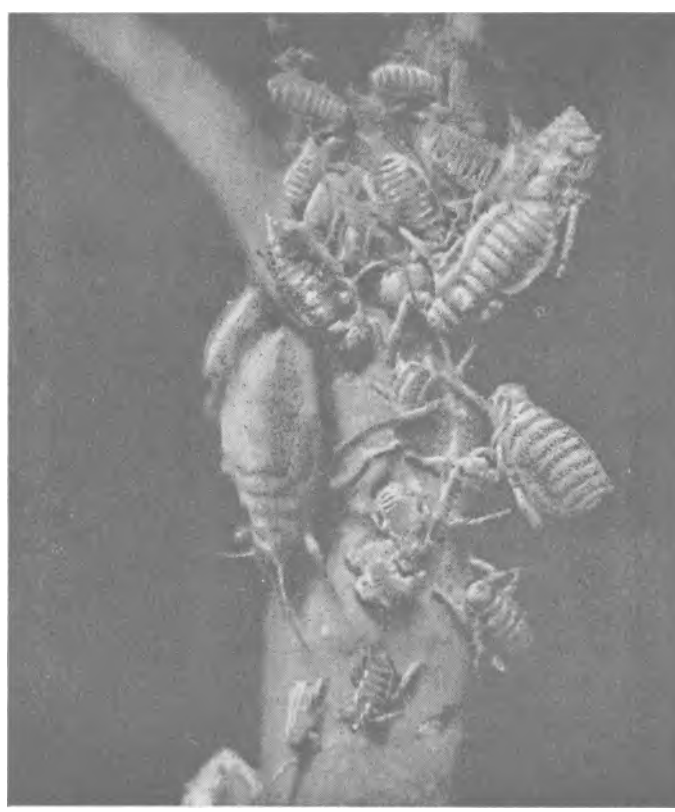
Verser ensuite la nicotine dans la solution savon - carbonate, et étendre d'eau suivant le volume à obtenir.

Les pulvérisations nicotinées doivent se faire dès l'apparition des premières colonies, en les multipliant autant qu'il faut au printemps, jusqu'à leur disparition complète.

En été, les parasites naturels des Pucerons en limitent les invasions et, d'autre part, leur action est moins nocive.

La roténone s'emploie, suivant le cas, en pulvérisations ou en poudrage ; elle est présentée soit en extrait concentré, soit en poudre.

Pour combattre les Pucerons des racines, désinfecter le sol au sulfure de carbone.



(Cl. J. Vincent.)
PUCERONS CENDRES DU CHOU (Grossis environ 9 fois).

www.frenchpdf.com

PUISARD Trou pratiqué dans le sol pour recueillir les eaux de ruissellement. Les parois verticales du puisard sont en général maçonnées pour en assurer l'étanchéité, alors que le fond est au contraire perméable pour permettre aux eaux qu'il reçoit d'être absorbées par le sol. La boue qui s'accumule au fond du puisard constitue un engrais non négligeable.

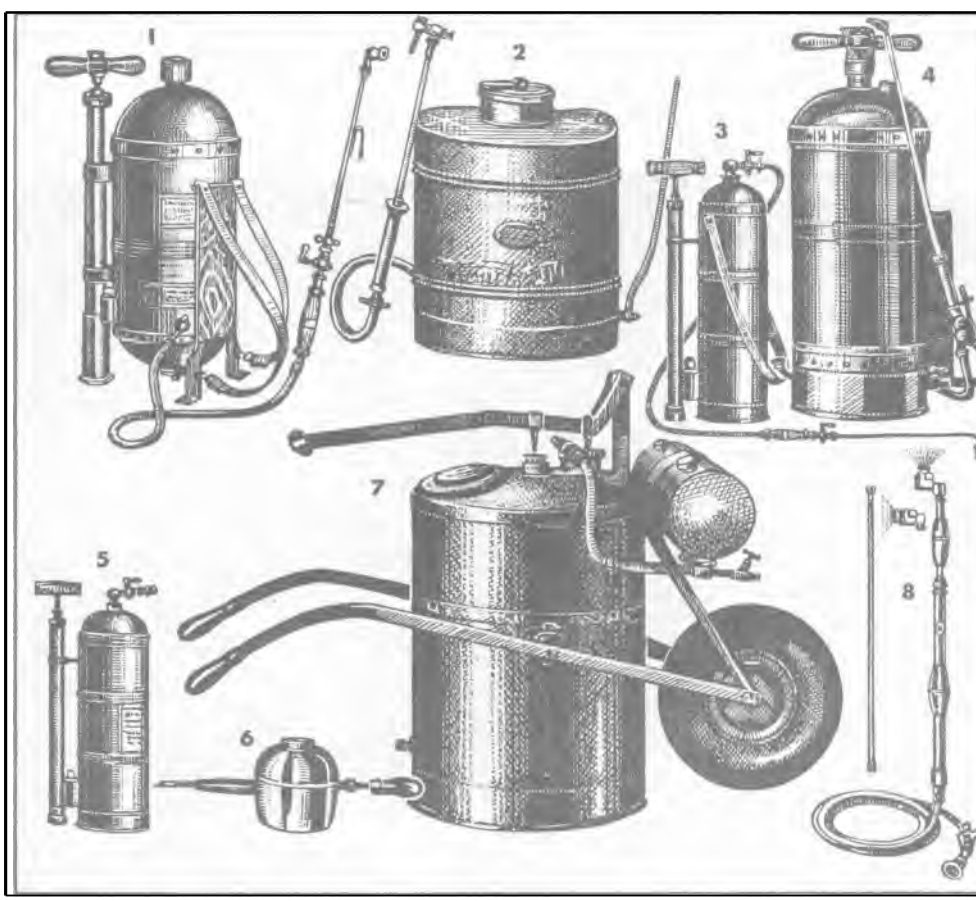
PULPES Résidus provenant de fruits ou de racines de tubercules dont on a extrait le sucre, l'alcool, la fécule ou simplement le jus. Ces résidus sont généralement réservés à l'alimentation du bétail ; mais, lorsque par suite d'une conservation dans de mauvaises conditions ils se corrompent et deviennent impropres à cet usage, on les utilise comme engrais azoté à azote organique en les mélangeant au compost. Telles sont les pulpes de Betteraves, de Pommes de terre, de Topinambours, etc...

PULVÉRISATEUR Appareil servant à projeter sur les plantes des produits antiparasitaires liquides *(voir* **PULVÉRISATION).** Un pulvérisateur se compose, en principe, d'une pompe de compression, d'un réservoir contenant le liquide à répandre et d'un jet assurant la pulvérisation.

Dans les petits jardins on se contente quelquefois d'une seringue *(voir ce mot),* dans laquelle le corps de pompe fait en même temps office de réservoir. Cet appareil peut servir aux pulvérisations antiparasitaires, à condition de disposer d'au moins deux jets : un jet droit pour les pulvérisations d'hiver, et un jet brouillard pour les pulvérisations de printemps ou d'été.

On utilise également dans les potagers restreints des pulvérisateurs à répétition possédant un réservoir de 1 à 2 litres.

Ces petits appareils, dans lesquels la pression n'est pas régulière, ne peuvent assurer des



QUELQUES MODÈLES DE PULVÉRISATEURS

1. PULVÉRISATEUR A DOS, A PRESSION PRÉALABLE 13 ET 16 LITRES. - 2. PULVÉRISATEUR A DOS, A PRESSION CONTINUE 10. 15 ET 20 LITRES. - 3. PULVÉRISATEUR A BRETELLE, A PRESSION PRÉALABLE 4 LITRES. - 4. PULVÉRISATEUR A PRESSION PRÉALABLE 10 ET 15 LITRES. - 5. PULVÉRISATEUR A MAIN. A PRESSION PRÉALABLE 2 ET 3 LITRES. - 6. PULVÉRISATEUR A RÉPÉTITION 1 ET 2 LITRES. - 7. POMPE A HAUTE PRESSION SUR BROUETTE, 50 LITRES. - 8. SERINGUE AUTOMATIQUE A JET CONTINU

www.frenchpdf.com

aspersions ayant toute l'homogénéité et la régularité désirables. On doit leur préférer des modèles dans lesquels l'air est maintenu à une pression constante à l'aide d'une pompe à main qui, fournissant un débit continu, permet un recouvrement des tissus végétaux beaucoup plus uniforme et sans perte de liquide. Ces appareils ont une contenance de 1 à 16 litres.

Pour les cultures plus importantes, on utilise des pulvérisateur à dos d'homme, à pression obtenue par levier à bras.

L'organe le plus important d'un pulvérisateur est le jet, ou plutôt l'ajutage pulvérisant qui permet de régler la grosseur des gouttelettes et le débit du liquide, suivant qu'on fait prendre à la pulvérisation la forme d'un jet droit ou d'un cône plus ou moins élargi.

Les appareils sont livrés avec un jeu de plusieurs ajutages donnant la faculté d'émettre une buée plus ou moins fine à courte distance, ou une pluie dense à longue portée.

Le principe des pulvérisateurs ci-dessus décrits consiste à chasser violemment un liquide à travers un orifice fin en lui imprimant, ou non, un mouvement giratoire préalable. Avec ce procédé, on n'obtient un brouillard vraiment ténu que sous une pression de 5 kg. au mètre carré. Les gouttelettes produites avec cette pression ne réalisent encore pas un idéal, d'autant plus qu'une certaine quantité de liquide se perd en gouttes grossières sans utilité pour le traitement.

Deux autres techniques peuvent donner de meilleurs résultats au point de vue de la finesse des gouttes et de l'économie du liquide antiparasitaire : ou bien, on fait agir de l'air sous pression sur une veine de liquide qui se divise en particules extrêmement ténues et régulières, ou bien on convertit d'abord le produit de traitement en mousse, et c'est cette mousse qu'on pulvérise en faisant passer au travers un courant d'air violent. On obtiendrait par ce dernier procédé, des gouttes de 20 à 30 millièmes de millimètres de diamètre seulement. Ces deux systèmes ne sont pas assez répandus pour qu'il soit possible de dire s'ils réunissent à l'usage les qualités de rusticité, de régularité de fonctionnement et d'économie qui sont particulièrement requises en jardinage comme en agriculture.

Différents métaux sont employés dans la construction des pulvérisateurs. Ils donnent lieu aux remarques suivantes :

Le fer, même étamé, est, à la longue, détérioré par la bouillie bourguignonne ;

Le cuivre rouge est attaqué par la bouillie californienne ;

Par contre, le cuivre jaune ou laiton, supporte sans dommage toutes les bouillies anticryptogamiques ;

Le plomb, également, utilisé comme revêtement intérieur des réservoirs à bouillies, jouit d'une immunité parfaite contre l'action des mélanges antiparasitaires.

Pour les différents modèles de pulvérisateurs, *voir le tarif Vilmorin*.

PULVERISATION Traitement antiparasitaire consistant à projeter sur les parties aériennes des plantes un brouillard ou une pluie d'un liquide approprié.

Pourquoi pulvériser ? — Les pulvérisations sont employées pour prévenir ou arrêter les maladies cryptogamiques et les invasions des insectes nuisibles, ou pour débarrasser les plantes de ces attaques lorsque celles-ci se sont produites, ou encore, dans certains cas, pour circonscrire les dangers de contagion.

Avec quoi pulvériser ? — On pulvérise des produits qui sont généralement dissous ou mis en suspension dans de l'eau. Ces produits sont

Les arséniates, les composés fluorés, la nicotine, la roténone, le pyrèthre, les bouillies et les huiles contre les insectes ; les bouillies cupriques, sulfocalciques, sulfobaryques, les bouillies à l'oxyquinoléine, le soufre colloïdal, le permanganate de potasse, le formol contre les champignons parasites.

La valeur antiparasitaire de ces préparations liquides dépend non seulement de l'action toxique des substances qui les composent, mais aussi de certaines qualités physiques que doit présenter leur mélange avec l'eau. Ces qualités sont le pouvoir mouillant, le pouvoir adhérent et le pouvoir de dispersion.

— Le pouvoir mouillant est celui qui permet aux gouttelettes, qui ont été pulvérisées sur les feuilles ou sur les insectes, de s'étaler et de *se* rencontrer afin de se fondre ensemble pour ne former qu'une couche continue de liquide. Dans le cas d'un grand pouvoir mouillant, les gouttelettes ont tendance à se réunir en ruisselets et à couler vers les parties basses des feuilles, en ne laissant dans les autres régions qu'une épaisseur insuffisante de liquide. Suivant qu'on aura à appliquer un traitement préventif par lequel les parties aériennes des plantes doivent être uniformément protégées, ou un traitement curatif (champignons des blancs ou oïdiums), qui doit « noyer » le parasite, le pouvoir mouillant du liquide employé doit être plus ou moins considérable. Ce pouvoir peut être modifié par l'adjonction de produits comme le savon (sauf avec les bouilles cupriques), les produits de sulfonation et le fiel de bœuf.

— Le pouvoir adhérent est celui grâce auquel le produit pulvérisé reste fixé au végétal après évaporation de l'eau dans lequel il est dissous ou suspendu. Cette adhérence doit aussi être telle

www.frenchpdf.com

que si les eaux de pluie viennent à laver les feuilles qui ont subi le traitement la plus grande partie du liquide pulvérisé puisse se maintenir en place et continuer sa protection.

La plupart des adhésifs sont également des mouillants plus ou moins efficaces, comme le savon, la caséine, la gélatine, etc.

Le pouvoir de dispersion. — Quand le produit antiparasitaire est insoluble dans l'eau et qu'il lui est incorporé sous forme de fines particules en suspension, il devient nécessaire d'assurer une répartition à peu près égale des particules dans chaque goutte pulvérisée de façon à ce que, après évaporation, le produit antiparasitaire déposé montre une distribution à peu près uniforme sur les tissus végétaux. On obtient la régularité de la dispersion en moulant à une finesse infinitésimale les grains de substances insolubles. Ensuite, on stabilise les préparations aqueuses qui sont à base de ces moûtures, en ajoutant des colloïdes protecteurs : albumine, caséine, colle ou gélatine.

En pratique, le jardinier n'a pas à se préoccuper de la préparation des produits à pulvériser, les maisons sérieuses lui fournissent des spécialités prêtes à l'emploi qui offrent toutes les qualités requises.

Quand pulvériser ? — Les conditions les meilleures pour appliquer une pulvérisation sont réunies quand le temps est sec et calme. Dans le traitement de printemps ou d'été, on évitera le plein soleil en pulvérisant le soir, car certaines variétés potagères, dont les feuilles sont plus délicates que d'autres, pourraient subir des brûlures sous l'action combinée du produit antiparasitaire et de l'ardeur de midi.

Comment pulvériser ? — Suivant le genre de traitement à appliquer, préventif ou curatif, traitement de printemps, d'été ou d'hiver, on utilise plusieurs genres de pulvérisations :

— La pulvérisation brouillard, type de la pulvérisation insecticide, qui est obtenue quand les gouttelettes déposées sur les feuilles sont assez espacées entre elles pour ne pas se réunir.

— La pulvérisation grossière, également employée pour les insecticides, est semblable à la précédente, mais en formant des globules plus gros qui ne se confondent pas entre eux.

— La pulvérisation pelliculaire, type des pulvérisations anticryptogamiques de printemps et d'été, réalisée quand les gouttelettes se réunissent pour constituer ensemble un recouvrement mince et continu.

— La pulvérisation par excès, type de pulvérisation anticryptogamique d'hiver, qui détrempe les tissus végétaux jusqu'à ce que la bouillie s'écoule vers les parties basses des feuilles.

En aspersions pelliculaires de printemps ou d'été, les quantités de bouillie généralement pulvérisées sont de 60 centilitres à 1 litre à l'are.

Les appareils employés pour répandre les produits antiparasitaires liquides sont les pulvérisateurs et les seringues *(voir ces mots)* .

PURIN On désigne sous le nom de purin la partie liquide du fumier, formée des urines des animaux et des eaux de pluie. Il sert en général à arroser le fumier pour en



www.frenchpdf.com

activer la fermentation ; ce n'est que lorsqu'il est en surabondance qu'il sert quelquefois isolément d'engrais, étendu de 4 à 5 fois son volume d'eau, de façon à ne pas brûler les plantes sur lesquelles il est répandu.

Le purin, riche en azote et en potasse, convient surtout comme complément de fumure, et son épandage doit être accompagné le plus souvent d'une application d'engrais phosphatés. Son action est rapide et peu durable, il donne à la végétation ce que les horticulteurs appellent un « coup de fouet », à la façon du nitrate de soude.

Répandu en deux fois, à 15 jours d'intervalle, au pied des plantes, avec un arrosoir au goulot, le purin est profitable aux Choux, Artichauts, Cardons, Navets, Fraisiers, Poireaux, etc.

PYRÈTHRE (*Pyrethrum cinerariæfolium*). *Famille des Composées.* —Pyrèthre de Dalmatie.

Description. — Tiges raides atteignant 60 cm. de hauteur ; feuilles nombreuses, profondément découpées en segments dentés et étroits. Fleurs terminales de couleurs variables, semblables à une Marguerite.

Culture.— Semer clair en mars-avril et même en mai, en pépinière, en lignes espacées d'une vingtaine de centimètres. Les graines seront peu profondément enterrées (au maximum 1 cm.) ; tasser, arroser très légèrement avec la pomme fine et pailler.

Le repiquage a lieu quand les plants ont 5 à 6 feuilles, dans un terrain caillouteux, perméable et chaud, en espaçant les plants de 60 cm. entre eux et en observant la même distance entre les lignes.

On peut commencer à récolter dès la deuxième année, vers la mi-juin. On coupe à la faucille et on fait sécher à l'ombre.

SÉLECTION VILMORIN

Pyrèthre de Dalmatie
Pyrèthre de Villemot

Graines. Par 10 gr. .....
» » paquet N° 48.609

Usages. — Les capitules de fleurs, desséchés et pulvérisés, donnent une poudre utilisée pour la destruction des insectes des habitations ou vivant sur les animaux, (mites, puces, etc). On l'emploie en horticulture contre les Pucerons.



(Cl. J. Vincent.)

PYRÈTHRE DE DALMATIE

PYRÈTHRE (INSECTICIDE).

Nom donné à la poudre obtenue en broyant les fleurs du Pyrèthre *(voir ci-dessus).*

Valeur insecticide. — Cette poudre contient des principes (pyréthrines) violemment toxiques à faible dose contre les insectes dont ils provoquent rapidement la mort par paralysie.

Pratiquement, on n'a pas trouvé d'insecticide domestique plus efficace contre les moustiques et les mouches que la poudre de Pyrèthre macérée dans le pétrole.

En horticulture, il n'en va pas de même et cela tient, d'une part, à la teneur très variable en pyréthrine des fleurs traitées, suivant leur qualité, leur provenance, leur degré de maturité d'autre part, au peu de stabilité et à la conservation difficile des solutions utilisables pour les pulvérisations en grand, et en troisième lieu, au prix de revient

www.frenchpdf.com

élevé des pyréthrines en comparaison de celui de la nicotine dont l'efficacité est la même. De ce fait, l'emploi des pyréthrines diminue chaque jour.

Présentation. — Le Pyrèthre est vendu soit en poudre, soit en extraits de pyréthrine concentrée, soit en solution de pyréthrine prête à l'emploi. C'est cette dernière présentation qui doit être préférée pour les pulvérisations insecticides.

PYTHIUM Genre de champignons dont une espèce, le *Pythium de Baryanum*, cause des dégâts importants sur les jeunes plantules peu après la levée, lorsque le semis a été fait serré et que l'atmosphère est très humide.

L'attaque du *Pythium de Baryanum* se révèle par le noircissement de la racine et du collet des jeunes végétaux, le ramollissement de la tigelle, qui s'incline vers le sol, s'affaisse et ne tarde pas à se décomposer, entraînant la mort de la plantule. Celle-ci se recouvre d'un duvet blanchâtre, qui va s'étendre à la surface du sol en prenant l'apparence d'une toile d'araignée. D'où le nom de **toile** donné à l'affection. On l'appelle aussi **Fonte des semis** *(voir ce mot)* à cause de la destruction et de la disparition rapide, par voie de décomposition, des végétaux atteints, lorsque l'attaque est brutale.

Les filaments du champignon fructifient sur la plante malade, ou dans l'intérieur de ses tissus, et les germes, libérés par la pourriture du support, végètent dans le sol ou les débris des végétaux, d'où ils se tiendront prêts à propager l'infection.

Les semis les plus sensibles à la Fonte sont ceux de Betteraves, d'Épinards, de Salades, de Concombres et de Tomates.

Le *Pythium* n'est pas seul responsable de la Fonte des semis. Plusieurs autres champignons peuvent concourir à la provoquer, tels que : *Thielavia*, *Sclerotinia*, *Phoma*, *Rhizoctonia*, *Phytophthora,* etc.

Remède : Des produits anticryptogamiques puissants, à base d'oxyquinoléine, ont facilement raison du *Pythium* *(voir tarif Vilmorin).*

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DEFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN **en 1947.**

www.frenchpdf.com



QUASSIA AMARA *Famille des Rutacées.* — Arbrisseau de 2 à 3 m. de hauteur. Feuilles composées, alternes, à pétioles non stipulés. Fleurs hermaphrodites, rouges, réunies en grappe. Fruits composés de 5 drupes portées sur un réceptacle commun, contenant chacune 1 graine. De cet arbrisseau de l'Amérique tropicale, on tire une substance cristallisable : la quassine.

Par extension on se sert du même mot de Quassia Amara pour désigner la quassine *(voir ci-dessous).*

QUASSINE Alcaloïde tiré de certains arbres exotiques comme le *Quassia amara* et qu'on utilise, en médecine, comme tonique ou amer et, en horticulture, comme insecticide.

Sous sa forme officinale, la Quassine se présente en cristaux prismatiques blancs qui fondent à 210°.

La Quassine n'est pas, à beaucoup près, aussi efficace contre les insectes que la nicotine, la roténone ou le D. D. T. Cependant, les extraits alcooliques préparé s dans le commerce sont utilisés avec succès en pulvérisations contre certains Pucerons, surtout ceux qui parasitent les arbres fruitiers.

Sans danger pour l'homme, les animaux domestiques et le gibier, la Quassine est un insecticide de contact dont les vapeurs pénètrent dans les trachées des parasites, abolissant leurs fonctions motrices et sensitives.

La quassine est surtout intéressante à cause de son bon marché.



RAMEAU FLEURI DE QUASSIA AMARA

QUATRE-SAISONS Race de Fraisiers nettement distincte de celle du Fraisier des bois, dont elle diffère par ses dimensions plus fortes, son fruit notablement plus gros, plus allongé et plus pointu, et surtout sa faculté de « remonter », c'est-

www.frenchpdf.com

à-dire de produire des fruits jusqu'à la fin de l'été, avec une abondance presque aussi grande qu'en début de saison.

A part ces différences, la Fraise des quatre-saisons présente à peu près le même aspect et la même saveur que la Fraise des bois. Le Fraisier des quatre-saisons est aussi appelé Fraisier des Alpes ou Fraisier à petits fruits remontant.

Culture. — Comme le Fraisier des quatre-saisons se reproduit exactement par le semis avec tous ses caractères, beaucoup de jardiniers ont l'habitude de le semer au lieu de le multiplier par filets et l'on s'accorde généralement à considérer les plantes venues de graines comme plus vigoureuses et plus productives que les autres. Pour s'assurer une production bien soutenue et bien abondante à l'arrière-saison, il est bon de laisser reposer les plants de Fraisiers sur lesquels on compte pour cette époque ; on doit, pour cela, ne pas les laisser fleurir au printemps, supprimer les montants et les filets, et surtout continuer les arrosements.

Les Fraisiers des quatre-saisons, bien soignés, doivent produire au mois de septembre avec presque autant de profusion qu'au printemps ; la plus grande difficulté de leur culture consiste à les faire fructifier abondamment de juillet en septembre.

Variétés. — Cette race de Fraisiers a produit des variétés nombreuses dont les plus recommandables sont : Fraisier des quatre-saisons blanc ; Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré, variété très fertile et très remontante à fruit allongé, d'excellente qualité ; la Brillante, remarquable par sa grande production, ses fruits rouge brillant d'une saveur très parfumée ; la Belle de Meaux, productive, à petit fruit rouge foncé très parfumé ; la Généreuse, à fruit rouge foncé d'un parfum exquis ; **le** Fraisier de Gaillon rouge ; le Fraisier de Gaillon blanc ; la Reine des Vallées ressemblant, par ses fruits bien rouges et fermes, au Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré, mais en différant par sa particularité de ne pas former de filets. Il existe depuis peu une Reine des Vallées à fruits blancs qui possède toutes les qualités de celle à fruits rouges *(voir* **FRAISIERS).**



FRAISIER DES QUATRE-SAISONS ORDINAIRE



FRAISIER DES QUATRE-SAISONS REINE DES VALLÉES

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

FRAISIERS DES QUATRE-SAISONS

Fraisier des quatre-saisons blanc

Plants. Par 10, 100 et 1.000 plants .....

Fraisier des quatre-saisons rouge amélioré (Vilmorin)

Graines. Par 5 gr.. ..... N° 17.158
» » paquet ..... » 17.159
Plants. Par 10, 100 et 1.000 plants .....

La Brillante (Vilmorin)

Graines. Par paquet..... N° 17.179
Plants. Par 10, 100 et 1.000 plants.....

Belle de Meaux

Graines. Par paquet..... No 17.209
Plants. Par 10, 100 et 1.000 plants .....

Reine des Vallées à fruits rouges

Graines. Par paquet ..... N° 17.379
Plants. Par 10, 100 et 1.000 plants .....

Reine des Vallées à fruits blancs

Graines Par paquet ..... No 17.369
Plants. Par 10, 100 et 1.000 plants .....



FRAISE DES QUATRE-SAISONS LA BRILLANTE



FRAISE DES QUATRE-SAISONS BELLE DE MEAUX

Maladies, Insectes nuisibles, Usages *(voir* **FRAISIER).**

ENGRAIS. — Sulfate de potasse, superphosphate, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin)*.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Bouillie cuprique, roténone, sulfure de carbone, sulfate de nicotine, polysulfures *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Fraisier, par J. Vercier. Le Jardin Potager, par Robert Maréchal Le Fraisier, par F. Lesourd et Simmen *(voir tarif Vilmorin)*.

www.frenchpdf.com

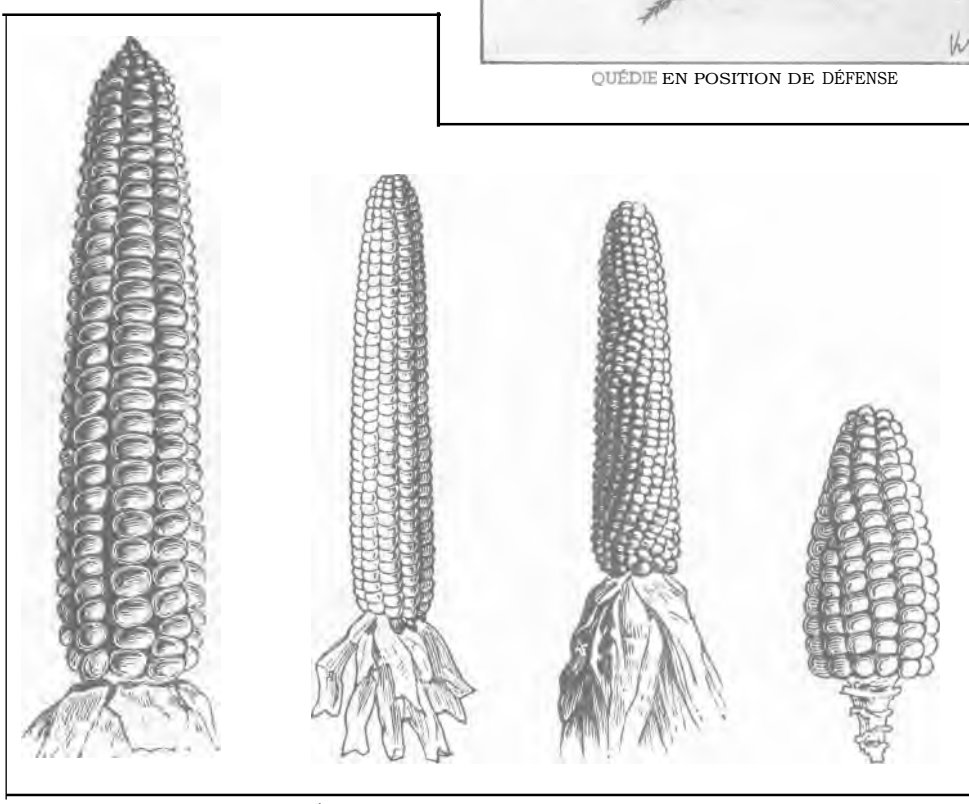
QUÉDIE Sous ce nom, on groupe de nombreuses espèces de Staphylins (voir *ce mot)*. Les Quédies sont assez communs en France, surtout dans les bois. La plupart se rendent utiles en détruisant des larves d'insectes, des acariens ou des Fourmis, aussi doit-on les considérer comme d'utiles auxiliaires dans la culture et les laisser vivre en paix.



QUÉDIE EN POSITION DE DÉFENSE

QUENOLLE Ancienne appellation du Navet.

QUENOUILLE Désignation des tiges de certaines plantes dont la forme fuselée de l'épi, porté à l'extrémité d'un rameau rectiligne



DIFFÉRENTES FORMES DE QUENOUILLES DE MAIS

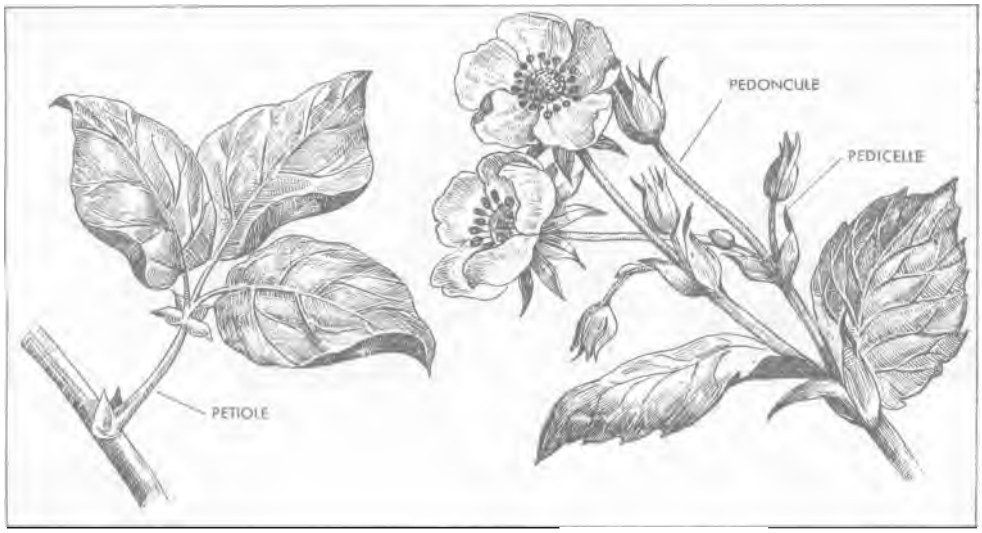
et fin, rappelle l'aspect de la quenouille des fileuses. *Exemple :* la quenouille du Mals.

QUEUE Organe par l'intermédiaire duquel une feuille, une fleur ou un fruit se rattache au rameau d'une plante. En termes de botanique, la queue d'une feuille s'appelle « pétiole » et la queue d'une fleur « pédoncule » et lorsque le pédoncule est ramifié, les ramifications secondaires portent le nom de « pédicelles ».

Le pétiole ou le pédoncule peuvent manquer ; on dit alors que la feuille ou la fleur est «sessile ». *(Exemple :* la feuille du Poireau.)

Dans d'autres cas, c'est la lame de la feuille qui fait défaut et le pétiole modifié qui la remplace. On constate cette anomalie chez l'Asperge, dont les fines ramifications, qu'on prend le plus souvent pour des feuilles, sont en réalité des pétioles sans limbe, ou « phyllodes ». Les feuilles existent bien, mais elles sont réduites à de petites écailles et ne se voient sur la tige qu'aux endroits où celle-ci se bifurque pour former des rameaux.

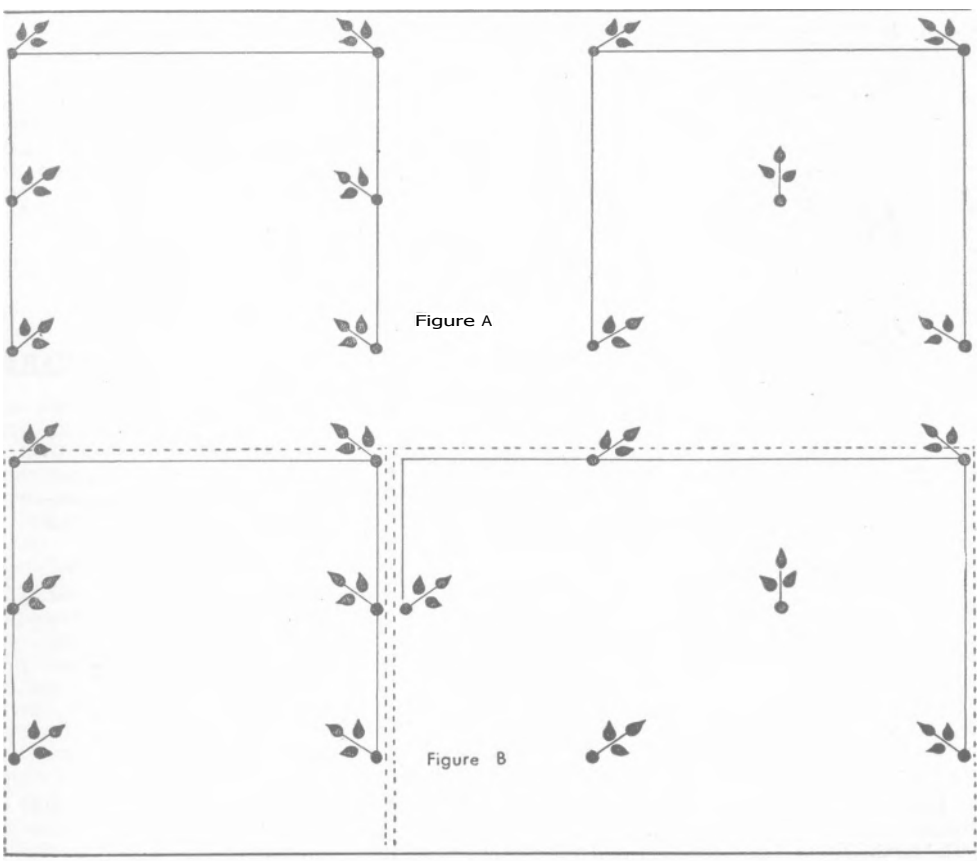
www.frenchpdf.com



Le pétiole est généralement droit ou peu courbé. Parfois, cependant, son extrémité se contourne en spirale pour former une « vrille ».

Enfin, le pétiole, qui présente le plus souvent une épaisseur égale sur toute sa longueur, peut se dilater en son milieu, par exemple dans la Macre ou Châtaigne d'eau.

QUINCONCE Disposition de plants groupés par 5 : 4 en carré et 1 au milieu. Cette disposition permet de répartir plus également l'espace entre les



www.frenchpdf.com

plants, et permet ainsi à l'air de mieux circuler autour d'eux, et à la lumière de les mieux atteindre. Les binages, les arrosages et la récolte sont, en même temps, rendus plus aisés (fig. A).

Toutefois, la disposition en quinconce peut faire perdre de la place lorsque l'écartement des plants sur la ligne, ou l'intervalle entre les lignes, est compris un nombre entier de fois dans la longueur ou la largeur de la planche. Mais, si l'une de ces mesures est comprise un nombre entier de fois plus une demie, on obtient le même nombre de plants (fig. B).

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



RABATTRE Supprimer le feuillage d'une plante en coupant les tiges à une hauteur donnée afin de susciter l'émission de tiges nouvelles.

On a notamment recours au rabattage pour traiter l'Ail et le Poireau attaqués par la Teigne.

RACE Ensemble d'individus (il s'agit de plantes dans le cas présent) ayant le même bagage héréditaire, et dont les caractères se transmettent fidèlement dans leur descendance par l'intermédiaire des graines.

Pour conserver une race pure, il faut qu'elle soit à l'abri de tout pollen étranger venant de plantes voisines de races différentes.

En raison des difficultés qu'on éprouve à éviter toute fécondation indésirable, et à maintenir races et variétés à l'état de pureté, il n'est pas recommandable de récolter soi-même sa semence, laquelle risquerait fort de ne donner par la suite que des sujets dégénérés et, partant, de qualité inférieure.

L'épuration des races déjà existantes et la création de races nouvelles répondant à des exigences de rendement, de climat, d'immunité aux maladies, etc., sont du domaine des producteurs de graines sélectionnées. Eux seuls peuvent fournir des semences présentant toutes les garanties de pureté, de bonne germination et de récolte abondante qui permettront à l'usager d'obtenir des produits parfaits.

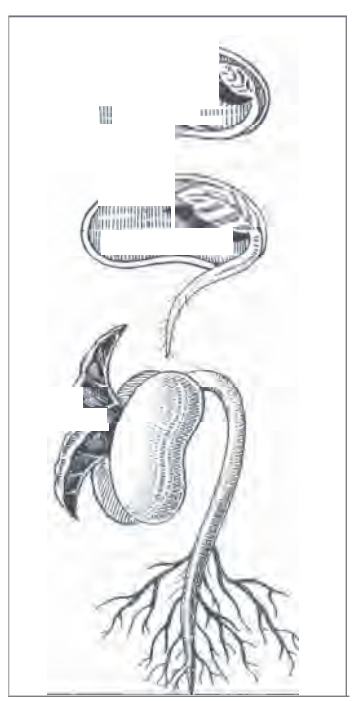
Par contre, la reproduction par caieux, bulbilles, tubercules, œilletons, éclats de pied, division de touffes, boutures et marcottes, dénommée « reproduction asexuée », perpétue généralement avec fidélité les caractères du pied mère.

RACINE Organe souterrain de la plante, par lequel elle est fixée au sol et qui lui sert à puiser les éléments nécessaires à sa nutrition et à son développement.

Lors de la germination de la graine, la racine est le premier organe qui paraît hors de l'embryon en se dirigeant toujours vers le centre de la terre. On l'appelle alors la **radicule.**

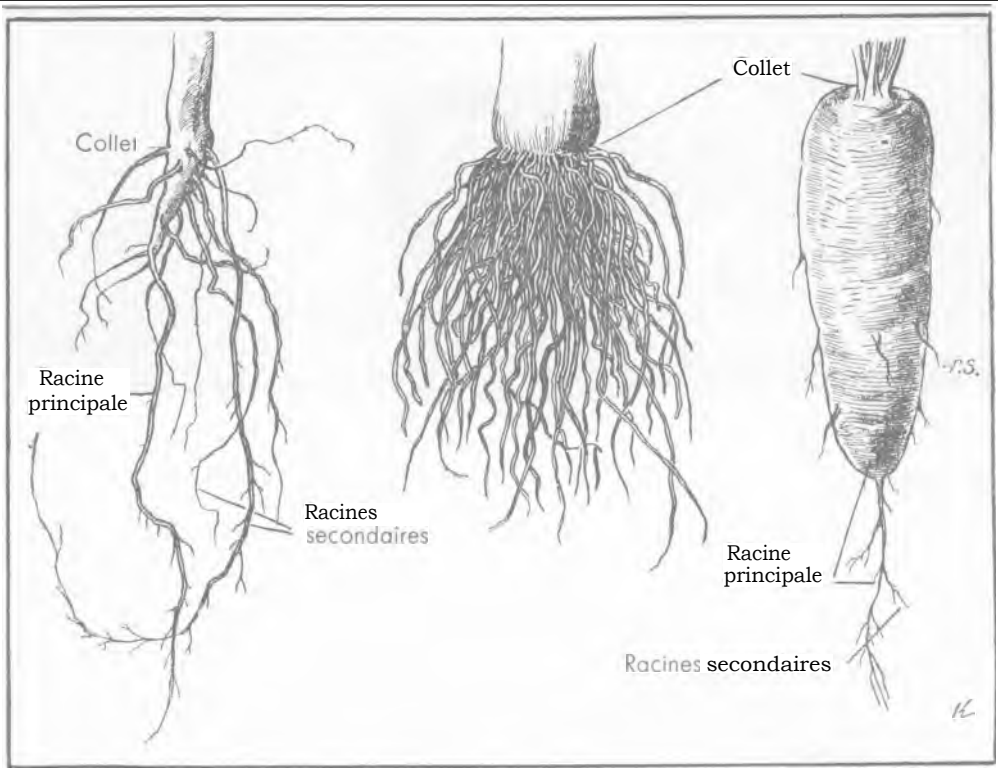
Son extrémité est protégée par une gaine, souvent écailleuse, ou « coiffe », qui lui permet de faire, sans dommage, son chemin vertical dans le sol.

Différentes formes de racines. — Chez les plantes monocotylédones, qui sont uniquement représentées, dans la culture potagère, par la famille des Liliacées : Ail, Asperge, Ciboule, Ciboulette, Ognon et Poireau, la radicule donne naissance très tôt à des ramifications nombreuses ayant sensiblement même taille et qui prennent un peu toutes les directions. Dès ce moment, le rôle de la radicule est terminé, son extrémité disparaît. Le réseau de racines qui lui succède, et qui présente vaguement l'apparence d'une chevelure, correspond à un type de racines qu'on appelle **racine fasciculée** (c'est-à-dire réunie en petit faisceau). Toutes les plantes monocotylédones ont des racines fasciculées.



DÉVELOPPEMENT DE LA RACINE D'UN HARICOT

www.frenchpdf.com



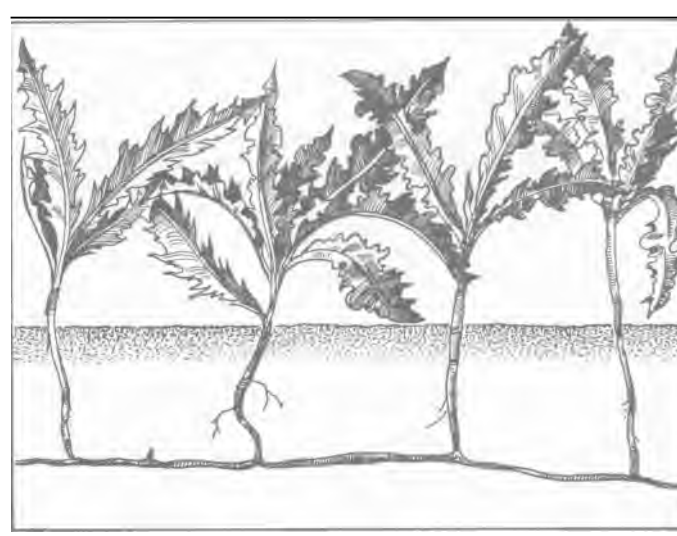
DIFFÉRENTES SORTES DE RACINES

RACINE PIVOTANTE (HARICOT) RACINE FASCICULÉE (POIREAU) RACINE TUBÉREUSE (CAROTTE)

Chez les Dicotylédones, c'est-à-dire toutes les plantes potagères qui ne sont pas des Liliacées, la radicule continue de croître en longueur ; elle formera la racine principale ou pivot, qui pourra se garnir plus ou moins de racines secondaires, mais que son volume fera toujours reconnaître entre les ramifications dont il s'est entouré. C'est ce qu'on nomme une racine pivotante. Dans certaines Dicotylédones, le pivot se remplit de matières nutritives de réserve et prend une forme plus ou moins globuleuse ou ovoïde : Betterave, Carotte, Navet, Chou-rave, Chou-navet, Panais, Radis. On les dit racines tubéreuses ou tubériformes. Ces plantes, qui sont bisannuelles (sauf le Radis de tous les mois), font appel à ces réserves pendant la deuxième année pour fleurir et fructifier, la racine se vide alors et se flétrit. Les racines des Légumineuses sont un autre exemple de racines tubéreuses. Les nodosités dont elles sont garnies, et qui renferment des bactéries spéciales, sont des fasciations de racines.

Les racines peuvent présenter de nombreuses modifications de forme. On les dit traçantes lorsqu'elles s'allongent plus ou moins horizontalement dans le sol, en émettant parfois, comme dans certains chardons, des tiges appelées drageons.

Enfin, la racine peut manquer, ce qui a lieu surtout chez les plantes aquatiques submergées et flottantes.



RACINE TRAÇANTE DU CHARDON, AVEC DRAGEONS

www.frenchpdf.com

Origine des racines. — La graine n'est pas le seul organe végétal a pouvoir émettre des racines. Les bulbes (Liliacées), les tubercules (Pomme de terre, Topinambour), les rhizomes (Crosnes) ont également cette propriété.

Les tiges ou les feuilles de certaines plantes ont aussi la faculté remarquable d'émettre des racines. On utilise cette propriété en pratiquant le bouturage. Cette opération consiste prélever sur les plantes que l'on veut reproduire un fragment de tige, de feuilles (pour certaines plantes d'ornement, Bégonia, Gloxinia), de rhizome et à le planter pour le faire enraciner.

L'émission de racines par les tiges a lieu spontanément chez certaines races de Fraisiers (Fraisiers à gros fruits), et dorme lieu à la multiplication par coulants, ou chez les Courges dont les tiges ont tendance à prendre racine aux endroits où elles sont recouvertes de terre.

Les racines qui se développent ainsi sur un organe qui n'en porte ordinairement pas sont dites racines adventives.

La distinction entre les différentes formes de racines intéresse l'horticulteur au point de vue de l'arrosage, de la préparation du terrain, de la répartition des engrais et de l'assolement. Ainsi une plante à racine fasciculée s'arrosera autour du pied, et une racine pivotante au collet ; on labourera profondément pour la Betterave, la Carotte, l'Igname de Chine, et plus superficiellement pour l'Ognon ; même observation pour l'enfouissement du fumier ou des engrais ; enfin, on alternera les cultures sur un même terrain de façon qu'une racine pivotante soit, autant que possible, remplacée par une racine fasciculée.

Milieux dans lesquels poussent les racines. — Suivant les plantes, les racines peuvent se développer

— dans le sol. C'est le cas de toutes les plantes potagères

— dans l'eau. *Exemple* : La Macre ou Chataigne d'eau.

— sur d'autres plantes qui font simplement office de support. *Exemple* : certaines Orchidées ;

— sur d'autres plantes qui leur fournissent leur nourriture. *Exemple* : l'Orobanche, le Gui ;

— dans l'air. *Exemple* : le Lierre.

Fonctions de la racine. — La racine est unie à la tige en un point appelé « collet ». Un peu au-dessous du collet, la jeune racine émet des filaments très fins, nommés poils absorbants. C'est travers eux que les liquides nourriciers du sol, s'infiltrant suivant le phénomène d'osmose, entreront dans la plante pour l'alimenter. Les racines secondaires qui naissent sur le pivot principal, de même que celles qui se développent sur les racines fasciculées, se ramifient de plus en plus. Ces fines divisions portent le nom de radicelles ou fibrilles, et le réseau qu'elles forment s'appelle le chevelu. Les radicelles sont elles-mêmes recouvertes de poils très ténus par l'extrémité desquels s'opère l'absorption, au profit de la plante, des sucs nutritifs de la terre.

La racine a également pour mission de fixer les plantes au sol. Elle leur fournit l'assise suffisante qui leur permet de développer leur tige et leurs rameaux et de porter leurs fruits.

Afin de vivre et de croître, **la racine, qui respire, a besoin d'air.** C'est si vrai que l'on voit périr d'asphyxie les plantes qui sont trop longtemps et trop profondément enfouies sous la neige et qu'il est nécessaire, dans les avenues asphaltées, de ménager autour des arbres une surface libre de terre nue, que l'on protège généralement par des grilles de fonte. C'est pourquoi aussi, en culture, on doit aérer le sol en labourant, en rendant la terre meuble et poreuse puis, lorsque sa surface est battue par les pluies et durcie par le soleil, en brisant la croûte superficielle au moyen de binages.

La racine a besoin d'eau. — C'est avant tout par les racines que la plante se nourrit : sa nourriture, elle la trouve dans la terre, mais elle ne peut la prendre que sous la forme d'une solution aqueuse parce que ses racines ne sont pas conformées pour l'absorber autrement. L'humidité est également nécessaire à la racine parce qu'elle amollit la terre et rend ainsi plus aisée aux fines ramifications du chevelu la pénétration dans ses profondeurs.

A l'encontre de la croyance générale, les racines s'enfoncent très avant dans le sol. Aimé Girard signale que les racines de Pommes de terre peuvent atteindre 1 m. 80, et d'après le



LES RACINES DE LA POMME DE TERRE PEUVENT ATTEINDRE 1 m. 80 DE LONG

www.frenchpdf.com

professeur Müntz, les racines de Betterave et de Carotte descendraient jusqu'à 1 m. 35 de profondeur. On peut juger par là de l'intérêt qu'il y a à ameublir le sol le plus profondément possible, non seulement pour permettre aux racines de puiser davantage d'éléments fertilisants, mais aussi pour l'aérer et leur faciliter l'absorption de l'oxygene qui leur est indispensable.

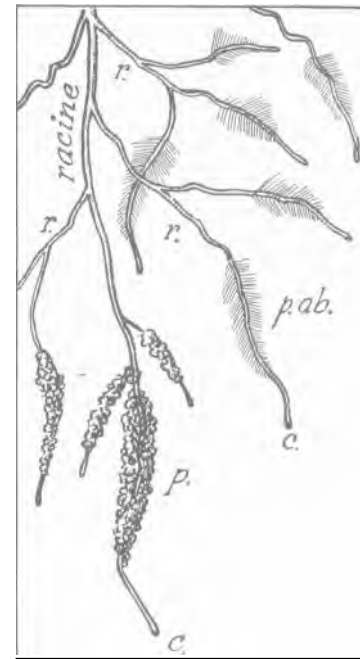
Pour que les racines puissent absorber facilement les engrais et en bénéficier, il faut qu'il y ait contact direct, ce qui implique l'obligation d'une dispersion parfaite de l'engrais en particules extrêmement fines, si on veut que celui-ci produise toute son efficacité.

Excrétions des racines. — L'absorption des principes utiles à leur alimentation n'est pas la seule fonction des racines. Inversement, les racines diffusent, dans le milieu dans lequel elles se développent, des substances diverses.

C'est d'abord un acide qu'on admet être de l'acide carbonique (d'après Demolon) et qui leur permet de dissoudre des matières minérales insolubles ou très peu solubles dans l'eau.

Ce sont ensuite des substances de nature minérales.

Enfin, certaines racines excrètent des substances organiques dont la présence paraît conditionner l'existence de micro-organismes utiles. Mais ces substances peuvent également constituer des poisons, ou toxines, vis-à-vis d'autres plantes.



ES RADICELLES PAR RAPPORT A LA RACINE ; r. RADICELLES ; p. ab. POILS ABSORBANTS ; p. POILS ABSORBANTS ENROBÉS DE TERRE, TELS QU'ILS SE PRÉSENTENT DANS LE SOL ; c. COIFFE

RADICELLES Fines divisions émises tant par la racine principale que par les racines secondaires de la plante et dont l'ensemble constitue le chevelu. Les radicelles ont tendance à diverger afin de couvrir la plus grande surface possible. Les radicelles, qui portent également des poils absorbants, ont une fonction très importante dans la nutrition. On doit éviter de les arracher lors des déplantations et des repiquages.

RADICULE Premier état de la racine, au moment ou elle sort de l'embryon, à la germination de la graine *(voir* **RACINE).**

RADIS *(Raphanus sativus). Famille des Crucifères.* — Appelé aussi : Petite rave, Rave, Ravouet.

Description. — Plante annuelle, d'origine inconnue, mais que sa sensibilité au froid désigne comme provenant des pays chauds. On suppose, sans pouvoir l'affirmer, que les Radis sont originaires de l'Asie, deux formes de cette plante y ayant été trouvées à l'état sauvage.

Les Radis cultivés ont les feuilles oblongues, découpées sur les bords, rudes au toucher, les tiges rameuses portent des fleurs blanches ou lilas ; les siliques non articulées contiennent des graines rougeâtres, arrondies ou légèrement allongées, et d'ordinaire un peu aplaties. Leur durée germinative est de 5 années. Un gramme en contient 120.

Etant donné le nombre des variétés de Radis, pour plus de commodité, nous les avons divisés en Radis de tous les mois, Radis d'été et Radis d'hiver.

Culture. — Radis de tous les mois

Ces Radis se sèment en pleine terre, assez clair, à raison de 3 gr. au mètre carré, depuis le mois de février jusqu'au commencement d'octobre, habituellement à la volée et en planches, de préférence dans des terres riches en terreau, dans lesquelles la croissance est plus rapide. Au printemps et à l'arrière-saison, on doit choisir une exposition chaude et bien abritée ; en été, au contraire, un emplacement frais et ombragé est préférable. Pour les Radis de tous les mois il est essentiel de plomber le terrain avant de semer, pour faciliter la formation des racines, notamment pour les variétés rondes. On recouvre ensuite de 2 à 3 cm. de terreau ou de paillis, ce qui a pour effet de hâter la végétation et d'empêcher la terre d'être battue et craquelée par les arrosages qui doivent être fréquents quand le temps est chaud et sec. La levée a lieu en 3 à 4 jours.

Tenir la planche propre en arrachant les mauvaises herbes à la main. De 18 à 20 jours après le semis, si le temps est favorable, ou de 20 à 25 s'il l'est moins, les Radis les plus hâtifs sont bons à arracher ; les autres, suivant la saison, demandent 4, 5 ou 6 semaines pour être récoltés. En raisen de la rapidité de sa végétation, le Radis est souvent semé avec d'autres graines :

www.frenchpdf.com

Carottes, Ognons, Salades, etc. ; il sera récolté avant de pouvoir nuire aux autres légumes. La production est d'environ 1 kg. à 1 kg. 500 au mètre carré.

Radis d'été et d'automne

Les Radis d'été et d'automne se sèment en place depuis la fin de mars jusqu'au mois d'août, à la volée ou en rayons espacés de 20 à 25 cm. à raison de 1 gr. 5 à 2 gr. au mètre carré ; ils doivent être éclaircis, selon les variétés, à 10 ou 12 cm. sur les rangs, et ne réclament pas d'autres soins que des sarclages à la main et des arrosages. On les récolte 6 semaines à 2 mois après le semis. Les Radis cultivés pendant les fortes chaleurs montent facilement à graine et ont tendance à « creuser », aussi on interrompt généralement le semis de la mi-juin à la mi-août. La production approximative est de 1 kg. 500 à 4 kg au mètre carré.

Radis d'hiver

Les Radis d'hiver se sèment de la: fin de juin au commencement d'août, ordinairement en lignes espacées de 25 à 30 cm. à raison de 1 gr. 5 à 2 gr. au mètre carré. On les éclaircit de façon à laisser un espace de 10 à 12 cm. entre eux. On arrose et on sarcle. La récolte a lieu de septembre à décembre. Au contraire, des autres groupes qui ne se conservent pas, les Radis d'hiver arrachés avant les gelées par un temps sec, décolletés, rentrés en cave et placés en stratification dans du sable frais, peuvent se conserver pendant de longs mois *(voir* CONSERVES). La production approximative est de 1 kg. 500 à 4 kg. par mètre carré,

Variétés : 10 RADIS DE TOUS LES MOIS

Radis à forcer ronds

Radis à forcer rond rose hâtif. — Jolie petite variété à racine d'un rose unicolore, très appétissante. Convient très bien aux cultures de primeurs.

Radis à forcer Gaudry. Radis rond, écarlate à grand bout blanc. — Variété recommandable pour la pleine terre et pour châssis.

Radis à forcer rond écarlate, hâtif. — Racine d'un coloris très vif, ferme et d'un goût très agréable.

Radis à forcer rond, écarlate à bout blanc. — Racine petite, sphérique, rouge écarlate à bout blanc.

Radis à forcer rouge globe. Radis globe écarlate. — Racine ovoïde bien uniformément colorée de rouge vif. Se prête très bien à la culture en pleine terre.



RADIS A FORCER GAUDRY

Radis ronds

Radis Cerise (Vilmorin). — Bon à consommer quand la racine atteint la grosseur d'une belle cerise dont elle a la forme et l'appétissante couleur écarlate brillant. De première qualité. Ne se creuse pas.

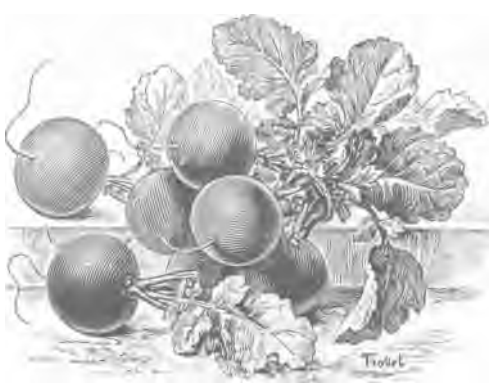
Radis rond écarlate hâtif. — Variété de pleine terre, excellente, d'un joli coloris très vif.

Radis rond, rose hâtif. — Chair bien blanche, feuillage court et ramassé. Hâtif, réussit très bien cultivé en terreau.

Radis rond rose à bout blanc. Radis National. — Excellente variété extrêmement prompte à se former, convient pour pleine terre. Chair blanche, ferme. Vendu aussi sous les noms de rouge ou écarlate à bout blanc.

Radis rond rose à grand bout blanc, race maraîchère. Radis Sparkler. — Racine d'un joli rose écarlate à bout blanc très apparent.

Radis de Sézanne. Radis rond rose à très



RADE A FORCER ROND ÉCARLATE HATIF

www.frenchpdf.com





RADIS A FORCER ROND ECARLATE A BOUT BLANC
A droite : RADIS ROND ROSE A GRAND BOUT BLANC

grand bout blanc. — Le bout blanc occupe la moitié de la racine, un peu aplatie et lente à se creuser. Estimé dans la Marne et la région bordelaise.

Radis **à forcer** demi-longs

Radis à forcer demi-long brillant (Vilmorin). — Variété extrêmement hâtive et de très bonne qualité. Racine d'un joli cramoisi carminé brillant ; le bout blanc est bien marqué. Recherché pour la vente sur les marchés.

Radis **à forcer** demi-long, rose à bout blanc, race de Dijon. — Extra-hâtif ; bon à consommer environ 20 jours après le semis.

Radis à forcer demi-long, écarlate, très hâtif. — Jolie race très précoce. Feuillage très peu développé. Racine ovoïde, très prompte à se former.

Radis à forcer demi-long, écarlate à bout blanc. — Des plus prompts à se former ; convient admirablement aux cultures de primeurs.

Radis demi-longs

Radis de 18 jours. — Rose, bout blanc bien marqué, se développe très vite. Le plus précoce des Radis de pleine terre. Très recommandable pour culture hâtée.

Radis d'Orléans demi-long, carminé à grand bout blanc. — Racine demi-longue, carminée à grand bout blanc. Variété très précoce, de bonne qualité.

Radis Pernot clair à grand bout blanc (Vilmorin). — De pleine terre, hâtif, court, légèrement en marteau, rouge clair à reflet écarlate, bout blanc très prononcé. Chair ferme, excellente.





RADIS A FORCER DEMI-LONG ECARLATE A BOUT BLANC
A gauche
RADIS A FORCER DEMI-LONG ECARLATE TRES HATIF

www.frenchpdf.com

Radis Pernot, rouge à bout blanc. — Demi-long, hâtif, à bout blanc prononcé. Donne un produit excellent.

Radis demi-long, rose à bout blanc, race de Paris. — Rose carmin vif, extrémité blanc pur ; extrêmement précoce ; réussit bien sur couche ou en terreau.

Radis demi-long, rose à bout blanc, race du Midi. — Bonne variété à bout blanc bien marqué.

Radis demi-long, écarlate hâtif. — Chair ferme, saveur douce. Réussit très bien en pleine terre.

Radis rond écarlate géant. Radis géant beurre — Pour l'été, intermédiaire entre les Radis de tous les mois et les Radis d'été. Sphérique, atteint la grosseur d'une belle noix, sans creuser.

Radis longs, Raves

Rave rose longue. Rave saumonée. — Racine extrêmement longue et mince. Chair tendre, presque transparente, peu piquante.

Rave rose à bout blanc. Rave Chartier. — Racine droite, longue, régulièrement effilée. rose vif, passant au blanc à la pointe ; lente à se creuser.

Rave écarlate à bout blanc. Rave d'Amiens. Radis russe. — Race précoce ; racine de couleur vive et de saveur excellente, se terminant par une petite pointe blanche.

Rave à forcer blanche transparente. Rave glaçon. — Variété précoce. Racine d'un blanc laiteux transparent ; la chair est croquante, d'une saveur piquante et fine. Elle demande une terre douce, riche et bien arrosée.

Rave blanche de mai. Rave de Vienne. — Racine blanche, très lisse et très nette, à collet arrondi et teinté de vert ; chair tendre, croquante.

2° RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

Radis blanc demi-long de Strasbourg Radis de l'Hôpital. — Racine demi-longue pointue à l'extrémité inférieure, longue de 10 à 12 cm. sur 4 à 5 cm. de large. Très productif ; chair d'un goût piquant sans être fort.

Radis blanc rond d'été. — Racine arrondie ou en forme de toupie, légèrement piquante ; à consommer jeune.

Radis blanc géant d'été. Radis de Stuttgart. — Le plus gros des Radis d'été ; à racine franchement en toupie de 8 à 10 cm. de diamètre sur 8 cm. d'épaisseur ; très bon et se formant vite.

Radis rond jaune d'or hâtif. — Racine se formant très rapidement, bien ronde ou légèrement en toupie, de 4 cm. de diamètre ; chair fine et ferme, piquante. Amélioration du Radis jaune d'été.

Radis d'été jaune d'or ovale. — Hâtif, franchement jaune, à racine ovoïde de 5 à 6 cm. de long sur 3 à 4 cm. de large.



RADIS ROND ÉCARLATE HÂTIF



RADIS ROND ÉCARLATE GÉANT

www.frenchpdf.com

Radis gris d'été long de Colmar. — Demi-long, conique allongé, de 18 à 20 cm. de longueur, chair blanche, de saveur très agréablement piquante.

Radis noir long d'été. — Racine lisse, cylindrique, obtuse à l'extrémité. Chair blanche, goût relevé. Appelé aussi « poids d'horloge » en raison de sa forme particulière. Il forme la transition entre les Radis d'été et d'automne et ceux d'hiver.

30 RADIS D'HIVER

Radis blanc de Russie. — Gros comme une Betterave, atteignant aisément 30 à 35 cm. de longueur sur 12 à 15 cm. de diamètre. Il faut l'arracher avant complet développement, quand on veut le consommer comme légume.

Radis noir gros long d'hiver. - Le plus cultivé des Radis d'hiver et l'un des meilleurs. Racine cylindrique, de longue conservation, de 30 à 35 cm. de longueur sur 6 à 7 cm. de diamètre.

Radis noir gros rond d'hiver. - Chair blanche, très serrée, ferme et piquante ; le plus fort, comme saveur, de tous les Radis. Racine en forme de toupie de 8 à 10 cm. de diamètre.

Radis rose d'hiver de Chine. - Racine cylindrique obtuse rappelant la forme d'un Navet des Vertus marteau ; peau rose très vif ; chair blanche.

Radis violet d'hiver de Gournay. — Se rapproche du Radis noir gros long d'hiver, dont il possède les qualités. Racine longue. Chair moins sèche et de goût moins piquant que celle des autres variétés d'hiver.

SÉLECTION VILMORIN

1° RADIS DE TOUS LES MOIS

Radis à forcer ronds

Radis à forcer rond, rose à bout blanc

Graines. Par 100 gr.		N° 41.163
»	»..... 60 »	... » 41.164
D	»... 30 »	... » 41.165
D	>> paquet	..... » 41.169

Radis à forcer Gaudry

Graines. Par 100 gr.		N° 41.173
D	» 60 >>	» 41.174
D	» 30 »	» 41.175
D	>> paquet	» 41.179

Radis à forcer rond, écarlate, hâtif

Graines. Par 100 gr		N° 41.183
D	»... 60 »	... » 41.184
D	»..... 30 »	..... » 41.185
»	>> paquet	..... » 41.189

Radis à forcer rond, écarlate à bout blanc

Graines. Par 100 gr		N° 41.203
»	»..... 60 >>	..... >> 41.204
»	»..... 30 >>	..... s 41.205
»	>> paquet	..... » 41.209

Radis à forcer rouge, globe – Radis globe écarlate

Graines. Par 100 gr..		N° 41.213
»	»..... 60 »	..... » 41.214
»	» 30 »	» 41.215
»	» paquet	» 41.219

Radis ronds

Radis Cerise (Vihnorin)

Graines. Par 100 gr		N° 41.223
D	» 60 >>	» 41.224
•	» 30 »	» 41.225
D	>> paquet	» 41.229

Radis rond rose, hâtif

Graines. Par 100 gr.		N° 41.283
D	» 60 »	» 41.284
D	» 30 >>	» 41.285
D	» paquet	» 41.289

Radis rond, rose à bout blanc – Radis National

Graines. Par 100 gr.		N° 41.363
•	» 60 »	» 41.364
D	» 30 >>	» 41.365
D	>> paquet	» 41.369



RADIS PERNOT ROUGE A BOUT BLANC



RAVE ROSE A BOUT BLANC

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

1o RADIS DE TOUS LES MOIS (Suite.)

Radis rond, rose à grand bout blanc, race maraîchère — Radis Sparkler

Graines. Par 100 gr.	Nº 41.373
» » 60 »	» 41.374
» 30 »	» 41.375
» » paquet	» 41.379

Radis de Sézanne — Radis rond, rose à très grand bout blanc

Graines. Par 100 gr.	Nº 41.393
• » 60 »	» 41.394
• » 30 »	» 41.395
• » paquet	» 41.399

Radis à forcer demi-longs

Radis à forcer demi-long brillant (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr	Nº 41.623
» » 60 »	» 41 624
» » 30 »	» 41.625
» » paquet	» 41.629

Radis à forcer demi-long, rose à **bout blanc**

Graines. Par 100 gr	Nº 41.663
» » 60 »	» 41.664
» » 30 »	» 41.665
• » paquet	» 41.669

Radis à forcer demi-long, écarlate très hâtif

Graines. Par 100 gr	Nº 41.673
» 60 »	» 41.674
» a 30 »	» 41.675
• paquet	» 41.679

Radis à forcer demi-long, écarlate à bout blanc

Graines. Par 100 gr.	Nº 41.683
» 60 »	» 41.684
• » 30 »	» 41.685
• » paquet	» 41.689

Radis demi-longs

Radis de 18 jours

Graines. Par 100 gr	Nº 41.713
• » 60 »	» 41.714
» » 30 »	» 41.715
» » paquet	» 41.719

Radis d'Orléans demi-long, carminé à grand bout blanc

Graines, Par 100 gr	Nº 41.793
» 60 »	» 41 774
» 30 »	a 41.775
» paquet	» 41.779



RADIS DEMI-LONG ÉCARLATE HÂTIF



RAVE ROSE LONGUE SAUMONÉE

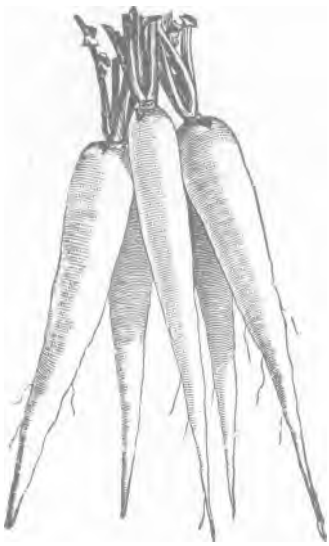


RADIS BLANC DEMI-LONG DE STRASBOURG



RADIS BLANC ROND D'ÉTÉ

www.frenchpdf.com



RAVE BLANCHE DE MAI
RAVE DE VIENNE



RADIS BLANC GÉANT D'ÉTÉ
RADIS DE STUTTGART

SÉLECTION VILMORIN

1o RADIS DE TOUS LES MOIS (*Suite.*)

Radis Pernot clair à grand bout blanc (Vilmorin)

Graines. Par 100 gr ..... N° 41.793
» » 60 » ..... » 41.791
» » 30 » ..... » 41.795
» » paquet ..... » 41.799

Radis Pernot rouge à bout blanc

Graines. Par 100 gr. ..... N° 41.823
» » 60 » ..... » 41.824
» » 33 » ..... » 41.825
» » paquet ..... » 41.829

Radis demi-long, rose à bout blanc, race de Paris

Graines. Par 100 gr. N° 41.853
» 60 » ..... » 41.854
» 30 » ..... » 41.855
» paquet ..... » 41.859

Radis demi-long, rose à bout blanc, race du Midi

Graines. Par 100 gr. ..... N° 41.873
» » 60 » ..... » 41.874
» » 30 » ..... » 41.875
» » paquet ..... » 41.879

Radis demi-long, écarlate, hâtif

Graines. Par 60 gr N° 41.934
» 30 » ..... » 41.935
» paquet ..... » 41.939

Radis rond écarlate géant – Radis géant beurre

Graines. Par 100 gr. ..... N° 41.983
» » 60 » ..... » 41.994
» » 30 » ..... » 41.985
» » paquet ..... » 41.989

RADIS LONGS, RAVES

Rave rose longue – Rave saumonée

Graines. Par 60 gr.. ..... N° 42.604
» 30 » ..... » 42 605
» paquet ..... » 42.609

Rave rose à bout blanc – Rave Chartier

Graines. Par 60 gr. ..... N° 42.644
» 30 » ..... » 42.645
» paquet ..... » 42.649

Rave écarlate à bout blanc – Rave d'Amiens

Graines. Par 100 gr ..... N° 42.703
» 60 » ..... » 42 704
» 30 » ..... » 42.705
» paquet ..... » 42.709

Rave à forcer blanche transparente
Rave glaçon

Graines. Par 60 gr N° 42.714
» 30 » ..... » 42.715
» paquet ..... » 42.719

Rave blanche de mai – Rave de Vienne

Graines. Par 60 gr.. ..... N° 42.764
» 30 » ..... » 42.765
» paquet ..... » 42.769

2o RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE

Radis blanc demi-long de Strasbourg
Radis de l'Hôpital

Graines. Par 60 gr. N° 42.004
» » 30 » ..... » 42.005
» » paquet ..... » 42.009

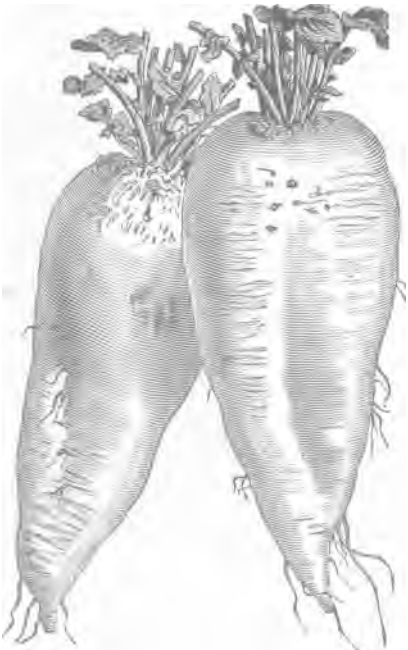
Radis blanc rond d'été

Graines. Par 60 gr. N° 42.044
» » 30 » ..... » 42.045
» » paquet ..... » 42.049

Radis blanc géant d'été – Radis de Stuttgart

Graines. Par paquet N° 42.089

www.frenchpdf.com

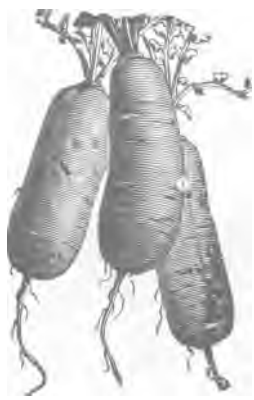




RADIS D'ÉTÉ JAUNE D'OR OVALE

← RADIS BLANC DE RUSSIE

RADIS ROSE D'HIVER DE CHINE →



SÉLECTION VILMORIN

2° RADIS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE *(Suite.)*

Radis rond jaune d'or, hâtif

Graines. Par 60 gr. N° 42.124
» » 30 » ..... » 42.125
» » paquet ..... » 42.129

Radis d'été jaune d'or ovale

Graines. Par 100 gr. ..... N° 42.183
» » 60 » ..... » 42.184
» » 30 » ..... » 42.185
» » paquet ..... » 42.189

Radis gris d'été long de Colmar

Graines. Par 100 gr. N° 42.223
» » 60 » ..... » 42.224
» » 30 » ..... » 42.225
» » paquet » 42.229

Radis noir long d'été

Graines. Par 30 gr. N° 42.285
» » paquet ..... » 42.289

3° RADIS D'HIVER

Radis blanc de Russie

Graines. Par paquet N° 42.369

Radis noir gros long d'hiver

Graines. Par 100 gr. N° 42 443
» » 60 » ..... » 42.444
» » 30 » ..... » 42 443
» paquet ..... » 42.449

Radis noir gros rond d'hiver

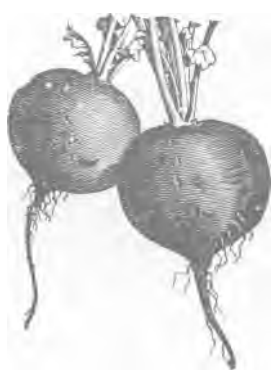
Graines. Par 100 gr. ..... N° 42.433
» » 60 » ..... » 42 484
» » 30 » ..... » 42 435
» » paquet ..... » 42.489

Radis rose d'hiver de Chine

Graines. Par 100 gr. ..... N° 42.523
» » 60 » ..... » 42 524
» » 30 » ..... » 42.525
» paquet ..... » 42.529

Radis violet d'hiver de Gournay

Graines. Par 100 gr. N° 42.563
» » 60 a ..... » 42 564
» » 30 » ..... » 42.565
» paquet ..... » 42.569



RADIS NOIR GROS ROND D'HIVER

www.frenchpdf.com

Maladies. — Le Radis est exposé aux attaques de quelques maladies cryptogamiques, qui, en raison de la rapidité de sa culture, ne peuvent lui occasionner des dégâts bien importants.

Insectes nuisibles. — Pour la même raison et bien que les Crucifères soient attaquées par de nombreux ennemis *(voir* **CHOU),** ceux-ci ne sont pas très à craindre dans la culture des Radis, en dehors des Altises, qui peuvent causer quelques dommages aux jeunes semis *(voir* **ALTISE** *pour le moyen d'en garantir les semis.)*

Usages. —Les Radis se mangent en hors-d'œuvre avec du beurre et du sel, les petits, entiers, les gros, coupés en tranches ; ces derniers sont meilleurs et plus tendres consommés avant leur complet développement.

Le Radis a des propriétés diurétiques et antiscorbutiques qui le font employer en médecine.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

RAIFORT *(Cochlearia armoracia.) Famille des Crucifères.* — Appelé aussi : Cran de Bretagne, Cran des Anglais, Cranson de Bretagne, Cranson rustique, Faux Raifort, Grand Raifort, Mederick, Merede, Moutarde d'Allemagne, Moutarde des Allemands, Moutarde des Capucins, Moutarde des Moines, Mouterdelle, Radis à cheval, Rave de Campagne.

Description. — Plante indigène, vivace, à racine cylindrique, très longue, s'enfonçant profondément en terre ; sa peau est un peu rugueuse, blanc jaunâtre ; sa chair blanche, fibreuse, a un goût fort et brûlant, ressemblant assez à celui de la Moutarde. Feuilles ovales, dentées, d'un vert franc et luisant. Les premières feuilles, qui paraissent à la fin de l'hiver, sont réduites aux nervures ; à mesure que la saison s'avance, le limbe se développe et les feuilles prennent leur apparence et leurs dimensions normales, qui sont de 35 cm. à 40 cm. de long, et 12 cm. a 15 cm. de large. Tiges florales rameuses, glabres, de 50 cm. à 70 cm. de haut ; fleurs blanches, petites, en longues grappes, auxquelles succèdent des silicules petites, arrondies, le plus souvent stériles.

Culture. — Le Raifort se multiplie au printemps, par tronçons de racines, que l'on plante en rangs espacés de 50 à 60 cm. et à 30 cm. environ l'un de l'autre. Il se plaît surtout dans une terre fraîche, qui doit être très profondément défoncée et fumée avant la plantation ; mieux le sol est préparé et plus la production et la qualité des racines seront satisfaisantes.

On peut, dès le premier automne, arracher le Raifort planté au printemps, mais en le laissant



(Cl. J. Vincent.)

PLANT DE RAIFORT

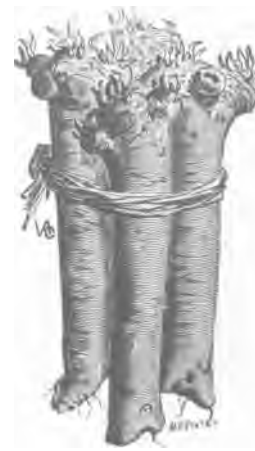
www.frenchpdf.com

un an de plus, les racines sont beaucoup plus grosses. Il est bon de refaire tous les ans une partie de la plantation ; cependant, dans beaucoup de jardins, on ne s'occupe jamais du Raifort ; les racines laissées en place suffisent à entretenir la plantation, qui peut durer indéfiniment, mais qui donne, dans ce cas, des résultats moindres que là où elle a été soignée. Les racines de Raifort arrachées à l'automne, décolletées, nettoyées rentrées en cave et mises en stratification dans du sable fin, peuvent être conservées pendant près d'un an. La production approximative est de 1 à 2 kg par mètre carré.

SELECTION VILMORIN

Raifort sauvage (petites racines)

Le 100.
Les 10.
La pièce.



RAIFORT SAUVAGE

Usages. — **La** racine de Raifort râpée s'emploie comme condiment en succédané de la moutarde. C'est un antiscorbutique utilisé en pharmacie dans la préparation du sirop de raifort iodé.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

RAIFORT CHAMPÊTRE

Sous ce nom, on cultive une plante qui n'est qu'un gros Radis bisannuel, de couleur violacée ou blanche, à collet rose, que l'on sème en juillet-août comme les Navets. La racine est très appréciée des bovidés. Ce Raifort n'a rien de commun avec le précédent. C'est un Radis *(Raphanus sativus campestris)* et non un *Cochlearia,* nom botanique du véritable Raifort.

RAIPONCE

(Campanula rapunculus). Famille des Campanulacées. — Appelée aussi Bâton de Jacob, Cheveux d'Évêque, Petite Raiponce de Carême, Pied-de-Sauterelle, Rampon, Rave sauvage.

Description. — Plante indigène, bisannuelle. Racine à chair blanche, ferme et croquante, renflée sur une longueur de 5 à 6 cm., avec un diamètre de 1 cm. environ. Feuilles sessiles assez nombreuses, ovales, rétrécies à la base, ressemblant un peu à celles de la Mâche commune. Tiges florales minces, dures, anguleuses, portant de longs épis de fleurs lilas, en clochettes, à cinq dents aiguës, auxquelles succèdent de petites capsules contenant des graines oblongues, aplaties, d'un brun clair, extrêmement petites. Leur durée germinative est de 4 années. Un gramme en contient 2.500.

Culture. — **La** Raiponce se sème en pleine terre à partir du mois de mai, soit à la volée, soit en rayons espacés de 20 à 25 cm. Etant donnée la finesse de la graine, il est bon de la mélanger avec un peu de sable fin pour éviter de semer trop serré. Il était d'usage de semer en même temps quelques graines d'Épinards et de Radis, de levée plus rapide et dont les feuilles abritaient le jeune plant de Raiponce à sa sortie de terre. Ne pas enterrer la graine, plomber le sol et arroser avec précaution pour que l'eau n'entraîne pas les graines. Si le semis est trop dru, éclaircir et arroser fréquemment pendant les chaleurs. Les premiers semis ayant tendance à monter à graine, il est bon d'en faire un autre dans le courant de juin jusqu'en juillet. La récolte peut commencer au mois d'octobre ou de novembre et se continuer pendant l'hiver. Pour ne pas en manquer pendant les grands froids, les rentrer en cave et les placer dans du sable, où ils se conserveront facilement.



RAIPONCE CULTIVÉE

SÉLECTION VILMORIN

Raiponce cultivée

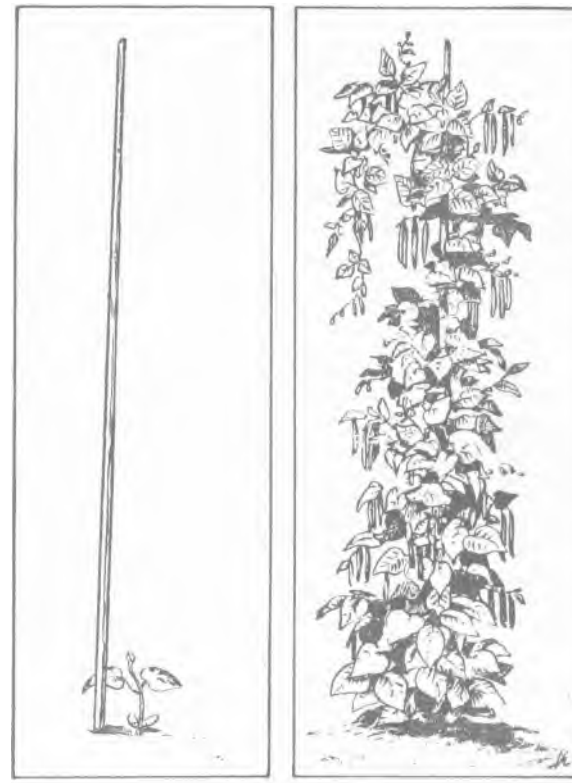
Graines. Par paquet ..... N° 42.909

Usages. — Les racines et les feuilles de Raiponce se mangent crues, en salade. Ce légume est maintenant peu près délaissé.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

www.frenchpdf.com

RAME Perche ou branche enfoncée au pied d'une plante grimpante pour lui servir de support. On rame surtout les Haricots et les Pois. Pour les Haricots, on emploie des perches lisses de 2 ou 3 m. de long, et pour les Pois, des branches assez rameuses, branches de chêne par exemple, de 1 m. 50 à 2 m. de long.



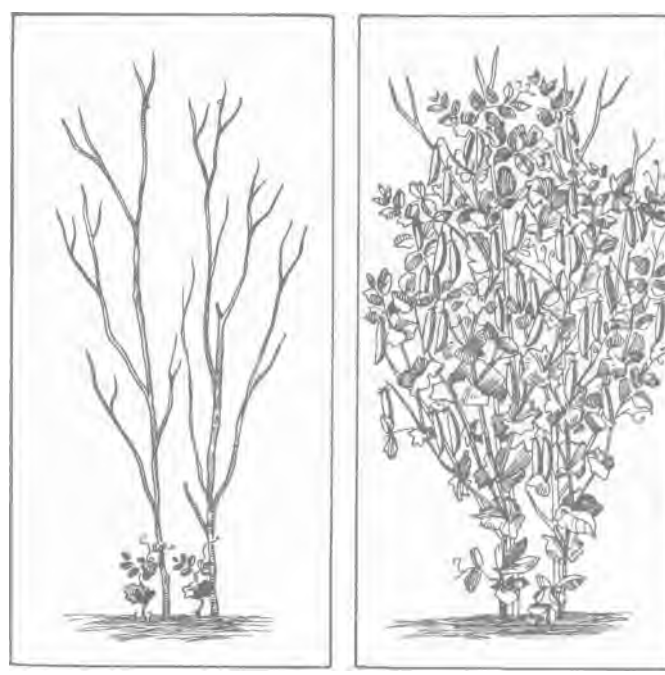
RAME POUR HARICOT

RAMEAU Ramification de la tige principale de la plupart des plantes. On dit aussi « branche » quand il s'agit d'arbres ou d'arbustes.

Les rameaux naissent à l'aisselle d'une feuille ; ils sont le développement du bourgeon qui est présent au point d'attache de la feuille sur la tige et qu'on nomme « bourgeon axillaire ». (Ces bourgeons peuvent d'ailleurs s'hypertrophier en formant de petites pommes au lieu de fournir des rameaux, c'est ce qui se produit dans le chou de Bruxelles.)

Il est possible de multiplier certaines plantes en se servant de rameaux prélevés sur un pied mère. C'est ainsi qu'en plantant un rameau, coupé sur un pied de thym, on obtient un nouveau sujet capable de se développer comme le premier. Cette opérations s'appelle « bouturage ». *(Voir ce mot.)*

Dans la culture de certaines plantes potagères, on favorise la formation de rameaux par la taille *(voir* **MELON).**



RAMES POUR POIS

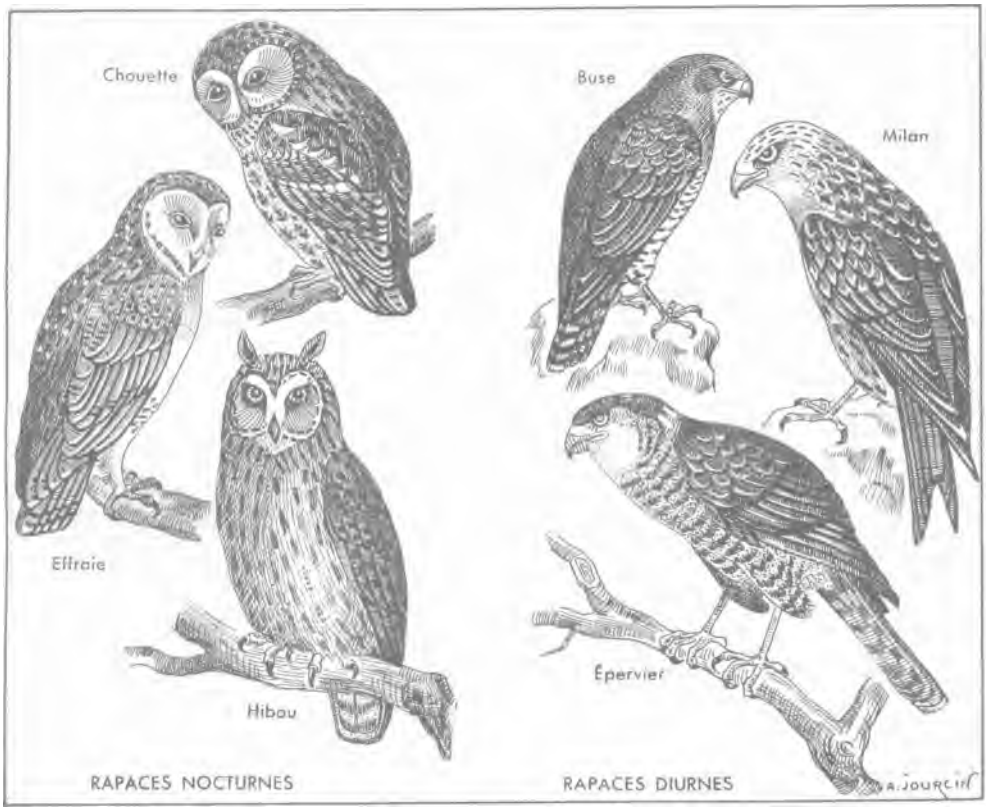
RAPACES Sous ce nom on désigne les oiseaux qui se nourrissent presque uniquement de proies animales vivantes ou de charognes. Les rapaces comprennent deux ordres d'oiseaux :

10 Les Strigiformes, carnivores et insectivores, composés des rapaces nocturnes : Hiboux, Chouettes et Effraies, qui sont des oiseaux utiles.

20 Les Falconiformes, ou oiseaux de proie, composés des rapaces diurnes : Aigles, Buses, Milans, Vautours, Éperviers, Faucons, qui sont des oiseaux utiles dans la mesure où ils détruisent les rongeurs ou les insectes.

Il est évident que des rapaces comme le Buzard

www.frenchpdf.com



QUELQUES EXEMPLES DE RAPACES NOCTURNES ET DIURNES

des marais, qui détruit des quantités de couvées et de jeunes poissons, ainsi que les éperviers, qui font la chasse aux petits oiseaux, sont des bêtes nuisibles.

Les rapaces sont caractérisés par un bec crochu, des pattes emplumées, tout au moins sur une certaine longueur, des ongles longs, pointus et fortement recourbés.

RAPHIA Lien végétal tiré des feuilles d'un palmier qui croît notamment à Madagascar. Le Raphia sert à de multiples usages en horticulture, soit pour attacher les tiges des plantes à leur tuteur, soit pour lier les bottes de radis, les salades, etc., ou les ognons et les aulx qu'on met à sécher au grenier *(voir tarif Vilmorin).*

RAT Genre de mammifères rongeurs ayant une taille (tête et corps) comprise entre 20 et 25 cm., et une queue nue d'une longueur égale ou supérieure à celle du corps. On distingue, en France, quatre espèces de rats

Le Rat surmulot ou Rat d'égout (*Rattus norvegicus*), brun fauve, avec le ventre gris clair. Il existe des individus complètement noirs. Le surmulot est commun partout en France ; il fréquente les lieux habités, circule surtout au crépuscule et pendant la nuit ; il nage parfaitement. Tout lui est bon comme nourriture, depuis le cuir et les étoffes jusqu'aux volailles qu'il égorge vivantes et aux oeufs qu'il vide de leur contenu. Mais c'est surtout comme propagateur de maladies (peste, lèpre) qu'il est à craindre.

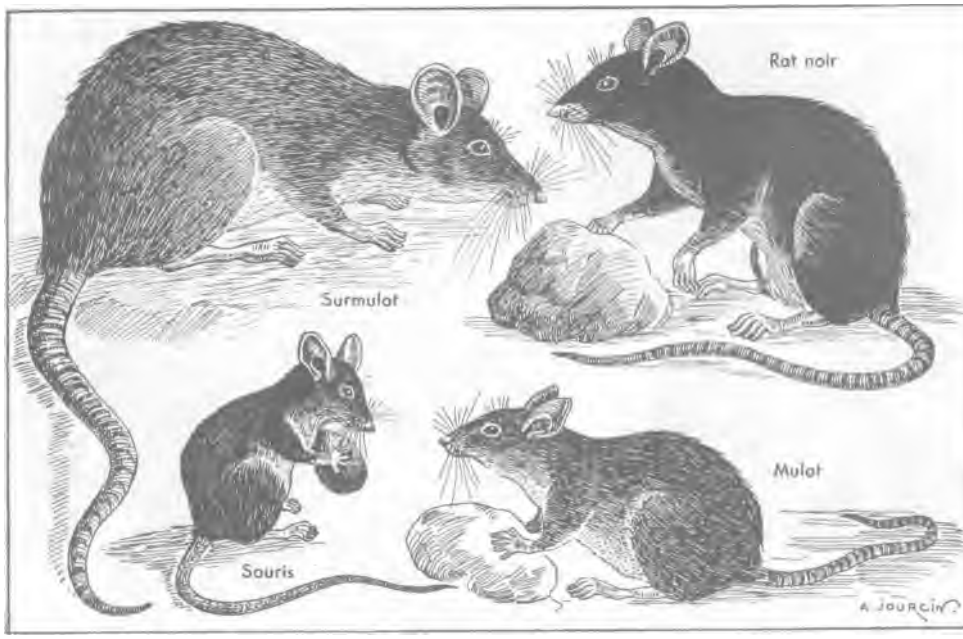
Le Surmulot est le plus gros de nos Rats, il pèse de 200 à 500 gr. Sa fécondité est telle que la descendance d'un seul couple de Rats pourrait produire en 3 ans 250 000 individus (Séguy) si leurs ennemis naturels n'intervenaient pas.

Le Rat noir, Rat des greniers, Rat ordinaire (*Rattus rattus*), se distingue du précédent par un corps plus élancé, une queue annelée, rose sale, plus longue que le corps et un pelage gris noir à reflets plus ou moins bleutés. Il a le même régime alimentaire que le Surmulot. Moins fort que celui-ci, sa multiplication est limitée par lui, et il est devenu plus rare que son concurrent.

Le Rat noir pèse de 120 à 175 gr. Il vit ordinairement 3 ou 4 ans. Moins prolifique que le Surmulot, il n'a que 5 portées par an au maximum (au lieu de 7), de 10 petits au plus (au lieu de 14).

Le Rat noir brillant (*Rattus ater*) assez rare. Il a la taille du Rat noir, mais une robe noire à reflets métalliques et le ventre gris foncé.

www.frenchpdf.com



QUELQUES ESPÈCES DE RATS
La souris (en bas, à gauche), n'a eta figurée que pour donner la proportion entre rats et souris).

Le Rat d'Alexandrie (*Rattus alexandrinus),* espèce méditerranéenne, très voisine du Rat surmulot comme taille et comme pelage, mais avec une queue plus longue que le corps.

Le Rat noir frugivore (*Rattus frugivorus).* Le dos est brun et le ventre blanc. Espèce méridionale.

Les rats sont des animaux nuisibles, auxquels on doit faire une chasse sans merci, non seulement en raison des dégâts qu'ils commettent dans les caves, les greniers et les champs, où ils dévorent tout ce qu'ils peuvent rencontrer, mais aussi parce que ce sont de redoutables propagateurs de maladies.

Tous les moyens doivent être employés pour détruire les Rats *(voir* **RONGEURS).**

RAT DES MOISSONS

(Micromys minutus). — Mammifère rongeur, improprement appelé rat, car il appartient au genre Micromys. Plus petit qu'une souris, d'un roux ardent, avec le ventre et l'intérieur des pattes blanc ou gris clair, le rat des moissons est exclusivement champêtre. Il vit de grains et d'insectes. Son nid est érigé au sommet des tiges des céréales.

Ce Rat mesure de 55 à 75 mm. de long (tête et corps) et autant pour la queue. Il pèse de 5 à 10 gr. et vit 2 ans. La femelle a 2 à 3 portées de 3 à 9 petits chacune.



LE RAT DES MOISSONS

RATEAU

Outil de jardinage formé d'un fer armé de dents qui se fixe sur un manche de bois. Le nombre de dents varie de 8 à 20, suivant la largeur du râteau. Le manche est généralement en frêne et mesure 1 m. 65 1 m. 80 de long. Il existe également des râteaux tout en bois, pour le râtissage des feuilles et des pelouses.

Le râteau sert à émietter la terre d'une planche, à en niveler la sur-

www.frenchpdf.com

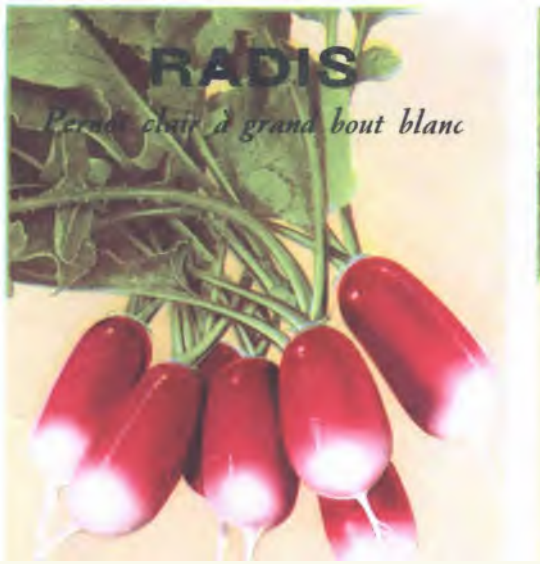






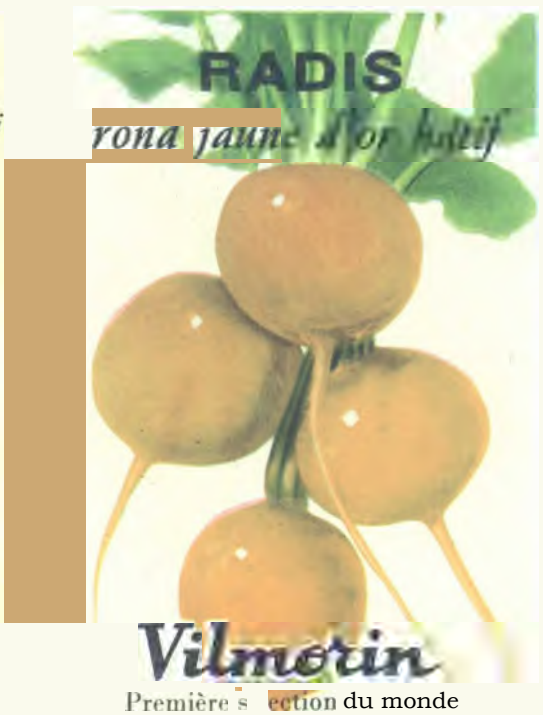


www.frenchpdf.com

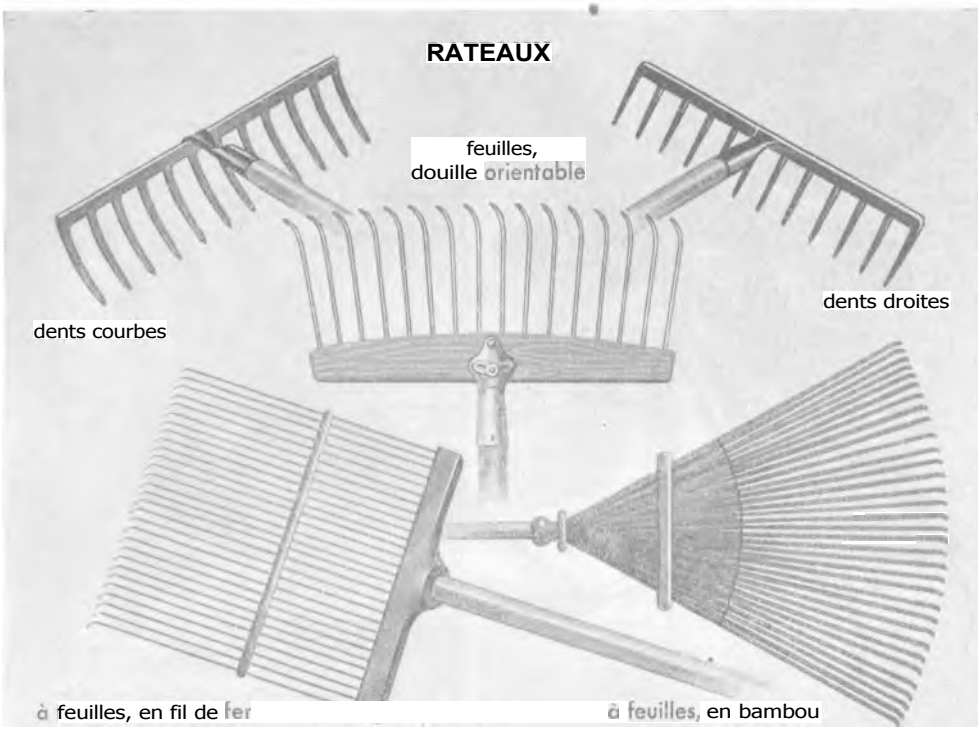








www.frenchpdf.com



face et a la nettoyer des pierres ou des racines qui s'y trouvent. On l'emploie également pour recouvrir de terre la graine qui vient d'être semée. En frappant avec le plat du fer, le manche étant tenu droit, on utilise le râteau pour plomber. Avec le dos, on trace les lignes des semis, ce qu'on peut faire aussi en se servant de l'extrémité du manche. L'entretien des allées, l'enlèvement des feuilles mortes, sont encore des travaux pour lesquels le râteau est nécessaire.

La multiplicité de ses services rend cet outil indispensable au jardinier. Il est même utile de posséder deux râteaux : un lourd et un léger *(voir tarif Vilmorin)*.

RÂTELER Exécuter un travail avec un râteau. On dit aussi Ratisser.

RATISSER Travailler le sol à l'aide d'une ratissoire ou d'un râteau.

RATISSOIRE Instrument de jardinage composé d'une lame métallique tranchante, munie d'une douille d'emmanchage, et dont on se sert généralement pour désherber les allées.

Il existe plusieurs modèles de ratissoires à tirer ou à pousser *(voir tarif Vilmorin)*



De gauche à droite : RATISSOIRE A TIRER, RATISSOIRE A POUSSER 1 BRANCHE, RATISSOIRE A POUSSER 2 BRANCHES

www.frenchpdf.com



RAVE ROSE LONGUE, RAVE SAUMONÉE



TRAÇAGE D'UN RAYON AVEC LE MANCHE D'UN OUTIL

RAVE Nom donné à certains Navets et aux Radis longs de tous les mois *(voir* **RADIS.)**

RAYON Petit sillon droit, tracé à l'aide du cordeau, pour faire une plantation ou un semis en lignes *(voir* **PLANTATION).**

RAYONNEMENT Émission de chaleur produite par certains corps qui se déchargent ainsi des calories qu'ils cnt accumulées sous l'action des rayons solaires. Ainsi la terre, qui s'est échauffée pendant les heures d'ensoleillement, restitue, durant la nuit, dans l'atmosphère, un certain nombre de degrés. Elle se refroidit donc, et sa température peut devenir plus basse que celle de l'air ; son humidité se condense alors en donnant, suivant les cas, de la rosée ou de la gelée blanche (voir **GELEES).**

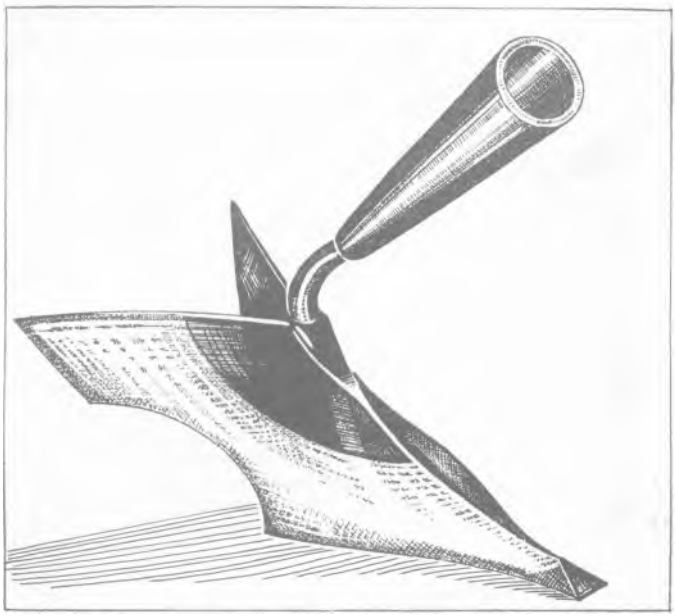
On utilise la propriété des murs de rayonner la chaleur en établissant des côtières au pied de ceux exposés au midi afin de faire bénéficier les côtières, au cours de la nuit, de la chaleur solaire emmagasinée par le mur pendant le jour.



PENDANT LE JOUR, LA TERRE ACCUMULE LA CHALEUR SOLAIRE — DURANT LA NUIT, LA TERRE PERD SA CHALEUR DANS L'AIR PAR RAYONNEMENT, CE QUI PRODUIT — UN REFROIDISSEMENT A LA SURFACE DU SOL ET LA FORMATION DE ROSÉE, OU GELÉE BLANCHE

RAYONNEUR Instrument permettant de tracer un sillon en rejetant la terre de chaque côté de l'outil, ce qui produit un buttage. Il existe des rayonneurs traçants plusieurs sillons à la fois avec des intervalles variables *(voir tarif Vilmorin).*

www.frenchpdf.com



RAYONNEUR — BUTTEUR

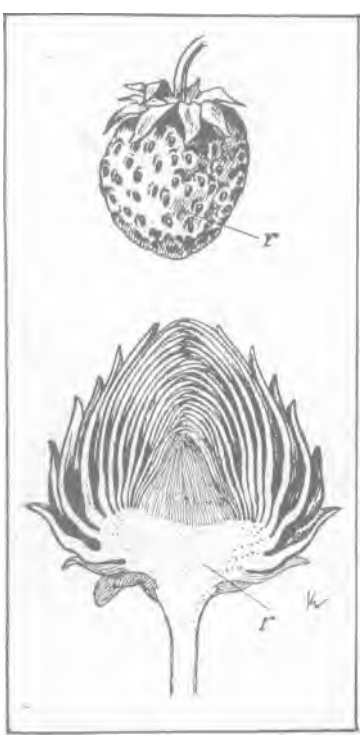
RECÉPER Couper les tiges d'une plante au ras du sol.

RÉCEPTACLE Partie supérieure du pédoncule, généralement élargie, sur laquelle se trouvent les différents organes de la fleur. La Fraise et le fond de l'Artichaut sont des réceptacles charnus.

RÉCHAUD Fumier de cheval disposé autour des coffres pour entretenir la chaleur de la couche. On dit aussi Accot *(voir ce mot).*

RECHAUSSER Apporter de la terre autour du pied d'une plante. On rechausse une plante quand les arrosages ou les pluies ont creusé la terre qui se trouve autour du pied, découvrant en partie les racines ou compromettant leur fixité dans le sol. Le rechaussement est, en somme, un léger buttage.

RÉCOLTE Produit d'une culture, recueilli lorsqu'il est bon à consommer ou à rentrer.



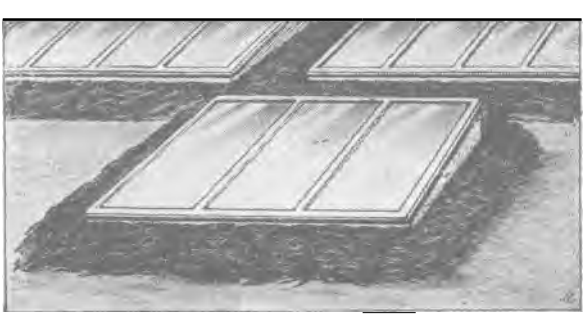
RÉCEPTACLE (r) IDE LA FRAISE ET DE L'ARTICHAUT

RÉGLISSE (*Glycyrrhiza glabra). Famille des Légumineuses.*

Description. — Plante vivace, originaire de l'Europe méridionale, qui pousse quelquefois à l'état spontané dans le Midi, principalement sur les bords des ruisseaux ou dans les prairies humides.

Culture. — La Réglisse se multiplie par boutures de rameaux ou encore au moyen des rejets qui poussent sur les vieilles racines. On choisit comme boutures des pousses de 10 à 15 cm. de longueur portant 2 ou 3 yeux. Quand elles sont enracinées, on les met en place en lignes distantes de 60 à 80 cm. avec un espacement de 50 cm. sur le rang.

Cette plantation se fait en fin mars. En été, on bine et, quand vient l'automne, après avoir coupé les tiges, lors-



Au milieu : ISOLÉ SUR UNE COUCHE ISOLÉE
Au fond : RÉCHAUD COMMUN A PLUSIEURS COUCHES

www.frenchpdf.com



RÉGLISSE. RAMEAU, FLEUR ET GOUSSE

qu'elles sont desséchées, on laboure à la bêche et on répartit en couverture sur le terrain une couche de fumier bien décomposé qu'on enfouira en mars par un second labour. La récolte des racines a lieu en novembre de la troisième année. Les racines sont alors débarrassées de leur chevelu, lavées et séchées, puis mises en bottes pour la vente. Un mètre carré produit environ 400 à 500 gr.

SÉLECTION VILMORIN

Réglisse officinale

Gousses ..... N° 48.659
Plants .....

Usages. — La racine de réglisse possède des propriétés adoucissantes qui la font employer contre la toux et pour édulcorer les tisanes. Macérée à froid ou dissoute en poudre dans l'eau et aromatisée, elle constitue la boisson bien connue sous le nom de coco. Travaillée industriellement, elle donne un extrait noir avec lequel on confectionne une pâte parfois parfumée à la violette ou à l'anis, et que l'on trouve dans le commerce sous forme de pastilles ou de bâtons.

REJETON Rameau enraciné qui nait au collet ou sur la racine d'une plante. *Voir* ŒILLETON.

REMONTANT Végétal qui fleurit sans arrêt pendant toute la saison ou dont la floraison se répète plusieurs fois dans l'année. Certaines espèces de Fraisiers sont dites remontantes *(voir* **FRAISIER).**



FRAISIER REMONTANT

www.frenchpdf.com

REMPOTAGE Opération qui consiste à changer une plante de pot. Le plus souvent, c'est pour fournir de l'espace et de la terre neuve à une plante qui, par suite de sa croissance, se trouve à l'étroit, qu'on la replace dans un pot plus grand.

Le rempotage est peu courant en culture potagère, dans laquelle la culture en pots est rarement pratiquée, si ce n'est au début de l'élevage de certaines variétés qu'on repique ensuite en pleine terre ou sous châssis. Toutefois, comme le cas peut se présenter, par exemple si un pot se brise, voici comment on rempotera :

— Dépoter la plante avec sa motte, rafraîchir le dessous et le tour en coupant l'extrémité des racines qui apparaissent.

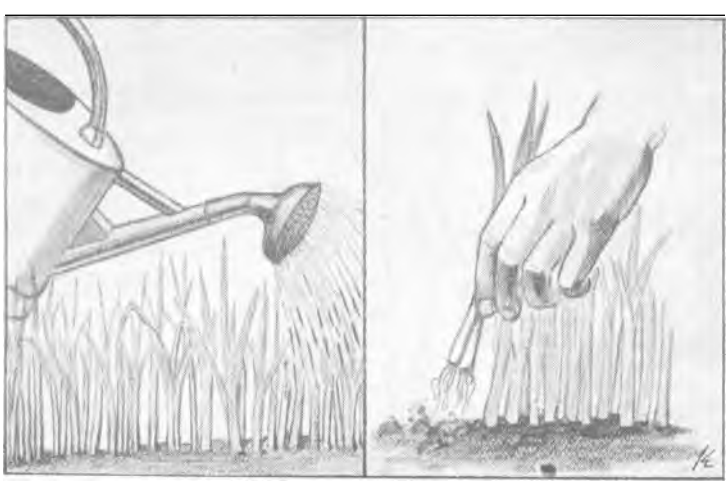
— Préparer un pot de contenance égale, ou plus grand, suivant le cas ; couvrir le trou du fond avec un éclat de tuile ou de pot, et garnir le fond d'une épaisseur de terre fine.

— Poser la plante avec sa motte de façon à ce que le collet se trouve au-dessous du niveau du pot, et caler la motte tout autour avec de la terre fine qu'on tassera avec les doigts ou avec une spatule de bois. Arroser et éviter le grand soleil pendant 2 ou 3 jours.



REMPOTAGE : 1. DÉPOTER LA PLANTE AVEC SA MOTTE ; 2. RAFRAICHIR LES RACINES ; 3. PRÉPARER UN NOUVEAU POT ; 4. COUVRIR LE TROU AVEC UN TESSON (MORCEAU DE POT CASSÉ) ; 5. GARNIR LE FOND DE TERRE FINE ; 6. POSER LA PLANTE AVEC SA MOTTE ; 7. TASSER TOUT AUTOUR EN AJOUTANT DE LA TERRE FINE

REPIQUAGE Opération qui consiste à planter, dans un terrain préparé à l'avance, de jeunes plantes de semis, arrachées du milieu où elles ont commencé leur végétation. Les jeunes plants repiqués subissent parfois un second repiquage avant leur plantation définitive, comme c'est le cas, par exemple, pour les Choux-fleurs dits de seconde saison.



ARROSER LE TERRAIN SI NÉCESSAIRE AVANT D'ARRACHER LES PLANTS A REPIQUER

Le repiquage se fait soit en pépinière d'attente, afin de multiplier les racines du plant et lui faire prendre de la force avant sa mise en place définitive, soit à demeure, si le plant est considéré comme ayant atteint un stade de développement suffisant.

En culture potagère, on procède au repiquage quand les plants ont 2 ou 3 feuilles bien formées. Certaines plantes, comme la Tomate, peuvent être repiquées plusieurs fois avec avantage,

www.frenchpdf.com

car, à chacune de ces opérations, de nouvelles racines se développent, et la fructification de la plante s'en trouve avancée. Par contre, les légumes-racines ne se repiquent pas, on les sème en place et on les éclaircit.

Toutefois, en Angleterre et en Amérique, on repique les Betteraves potagères lorsque celles-ci ne sont pas plus grosses que le petit doigt, après les avoir semées clair sur couche tiède, dans le but d'en hâter la production.

La transplantation est une opération délicate, qui demande le plus grand soin ; elle doit être effectuée, suivant le cas, à l'aide de la fourche-bêche, de la houlette ou du transplantoir. C'est seulement dans les sols très meubles qu'on peut procéder par arrachage, et encore est-il bon de mouiller le terrain quelques heures avant, afin d'éviter, autant que possible, la rupture des racines. Les plants doivent être repiqués aussitôt arrachés, avant qu'ils ne se flétrissent.

On repique en sol bien meuble, que l'on plombe avant l'opération ; faire avec un plantoir (plus ou moins gros, suivant la force du plant) un trou assez profond pour que, en y plaçant la racine, le collet se trouve juste au niveau du sol ; reboucher le trou en enfonçant le plantoir à côté. Enfin, arroser au pied de chaque plante.

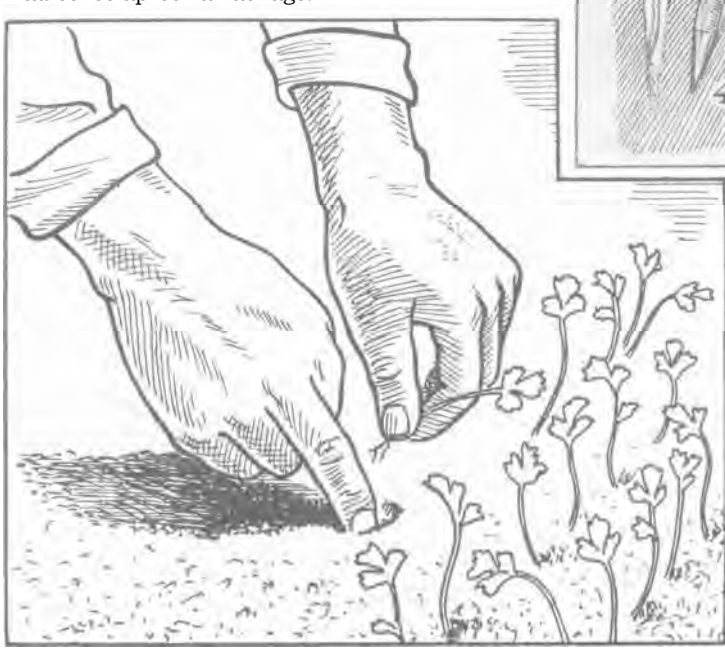
Au moment du repiquage, on doit éliminer tous les plants qui présentent des défauts de constitution : noués, effilés, étiolés, borgnes, etc. Avant leur mise en terre, on procède à leur habillage *(voir ce mot)*.

Le repiquage des espèces rustiques (Choux, Laitues) se fait à nu, d'autres, plus délicates demandent à être transplantées avec leur motte, Pour faciliter la reprise des plants à racines nues, une bonne méthode consiste à bien mouiller les radicelles après l'arrachage.



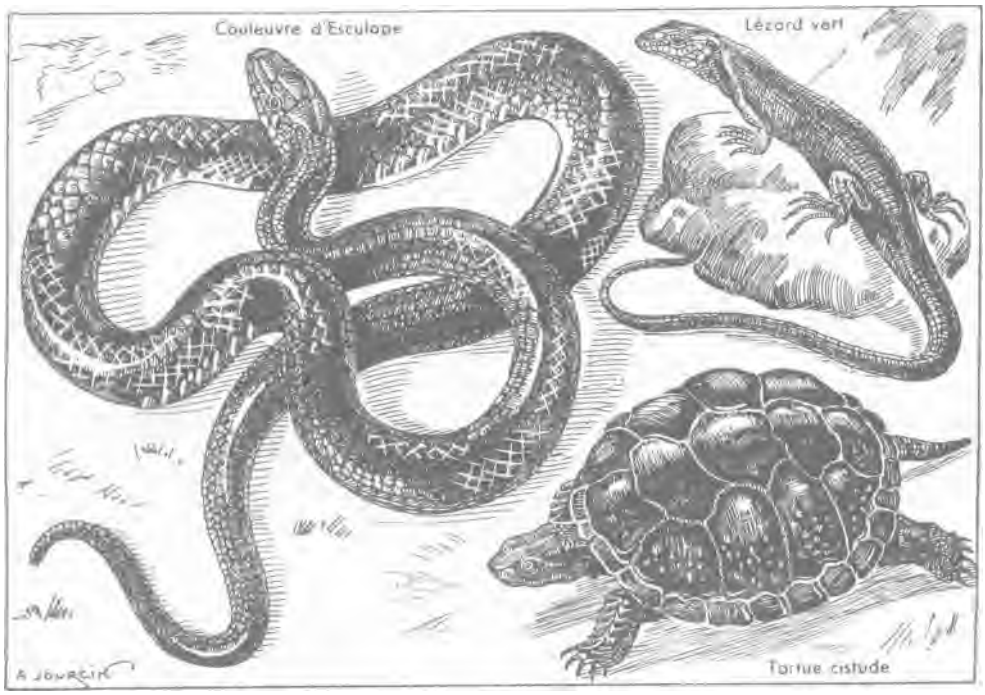
Ci-dessus

1. ARRACHAGE A LA FOURCHE-BÊCHE
2. ARRACHAGE AU DE-PLANTOIR
3. HABILLAGE DU PLANT
4. REPIQUAGE AU PLAN-TOIR ET A NU
5. REPIQUAGE AVEC LA MOTTE, AU MOYEN DE LA HOULETTE



REPIQUAGE DE CÉLERIS AU DOIGT.

www.frenchpdf.com



QUELQUES SPÉCIMENS DE REPTILES

REPRODUCTION Opération par laquelle une plante donne naissance à une autre plante semblable à elle. Lorsque la reproduction est sexuée on l'appelle aussi « fécondation », lorsqu'elle est asexuée elle a comme synonyme le mot « multiplication » *(voir ces mots)*.

REPTILES Classe d'animaux vertébrés, dont font partie les Serpents *(Ophidiens)*, les Lézards *(Sauriens)* et les Tortues *(Chéloniens)*.

RÉSIDUS INDUSTRIELS Produits secondaires fournis par diverses industries, pouvant être utilisés, dans la culture, à l'amendement du sol. On distingue les résidus d'origine végétale, dont font partie les drèches de brasserie et de distillerie, les marcs, les pulpes, les tourteaux, etc., et ceux d'origine animale, qui comprennent la corne torréfiée, les déchets de laine, les os calcinés, le sang desséché, etc. Ces produits sont, en majorité, surtout riches en azote ; cependant, quelques-uns contiennent également de l'acide phosphorique et de la potasse, ce sont les vinasses, les gadoues et les marcs, qui seuls, peuvent être considérés comme engrais complets.

RÉSISTANCE Propriété que possède une plante d'être réfractaire à une maladie. Ainsi on dit que la Pomme de terre Ackersegen est résistante à la gale verruqueuse parce que, placée dans les pires conditions d'infection, cette variété n'a jamais contracté la maladie. La propriété inverse s'appelle « sensibilité » ou « prédisposition ».

Le mot « résistance » a le même sens que le mot « immunité », quand cette immunité est naturelle, c'est à-dire quand elle provient de la nature même de la plante ou de ses réactions spontanées. Le mot « résistance » est abandonné quand l'immunité est obtenue par une sorte de vaccination de la plante. On dit alors qu'il y a immunité acquise.

L RÉSISTANCE ou IMMUNITÉ NATURELLE. — Elle peut être passive ou active.

lo Résistance passive. Un épiderme dur et épais, la présence de certaines substances chimiques dans les tissus, peuvent opposer une barrière infranchissable ou, tout au moins, un sérieux obstacle à l'introduction ou à l'expansion de tel champignon ou de telle bactérie. C'est ainsi que les Pommes de terre à pelure épaisse sont plus réfractaires au mildiou que celles à pelure mince ; que les Ognons bruns contiennent dans leur pellicule externe un poison pour le Champignon *Colletotrichum circinans*, alors que les Ognons blancs, dont la pelure ne renferme pas de matière vénéneuse, se laissent parasiter par lui. Ces défenses naturelles présentées par le végétal et qui tiennent à sa structure même, sans que des réactions particulières soient mises en oeuvre, sont des formes de la résistance passive.

www.frenchpdf.com

2° Résistance active. C'est elle qui entre en jeu lorsque la plante, déjà pénétrée par les germes infectieux, s'efforce, par cies réactions défensives, d'arrêter l'envahisseur. Les moyens employés sont très variés, ainsi, une Pomme de terre, artificiellement infectée avec la bactérie de la « jambe noire », accuse, au point d'inoculation, une température supérieure de 30 à 35 fois à la normale. Cette fièvre végétale n'est sans doute qu'un aspect de la lutte engagée par le tubercule contre la bactérie de la jambe noire, sans qu'on en connaisse encore tous les effets sur le parasite. D'autres végétaux se mettent à produire soit de la résine, soit de la gomme, soit du liège, pour arrêter l'invasion. Certaines plantes possèdent des cellules qui sont capables de tuer ou de digérer les filaments que les champignons infectieux font pénétrer jusqu'à elles. Enfin, on attribue à quelques variétés de Haricots la propriété d'employer contre une attaque de la mosaïque du tabac une tactique d'arrêt qu'en termes de guerre on appelle la tactique de la « terre brûlée » : les cellules meurent rapidement en avant du point d'entrée du virus, et cette mort anticipée, qui ne lui laisse plus de moyen de se développer, arrête son expansion.

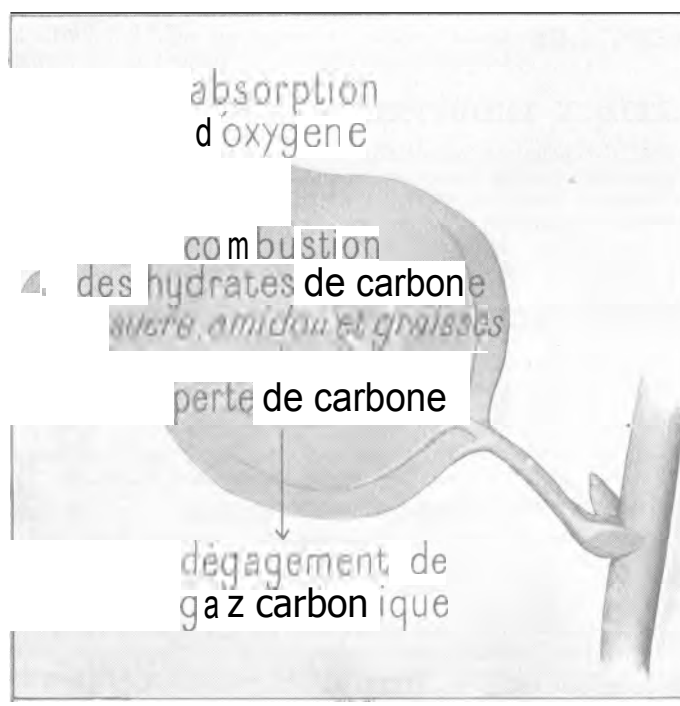
II. IMMUNITÉ ACQUISE. — C'est elle qui prémunit une plante, déjà atteinte d'une maladie déterminée, contre l'attaque d'une forme plus grave de la même maladie. Ainsi la variété de Pomme de terre Royal Kidney est atteinte de mosaïque chronique (sans d'ailleurs en souffrir, car la maladie est peu marquée) ; elle est donc protégée contre toute attaque d'une souche plus virulente du même virus. Mais elle n'est pas immunisée contre les autres virus. Qu'un puceron porteur des germes de la bigarrure vienne piquer *ses* feuilles et la forme bénigne de mosaïque se transformera en frisolée grave. Si un pied de Haricot, d'une variété tolérante à la mosaïque, contracte une forme atténuée de cette maladie, il deviendra réfractaire à toute forme plus violente de mosaïque. Mais dès qu'il sera guéri l'immunité cessera et sa sensibilité à toutes les souches du virus réapparaîtra. Il n'y a donc que vaccination temporaire. Toutefois, on a. pu prémunir ainsi certaines plantes contre une virose grave en leur inoculant artificiellement une forme atténuée de cette virose.

Ce qui est vrai pour les virus l'est également pour les champignons et pour les bactéries, On a pu réussir à vacciner des pieds de Haricbts contre le *Botritys cinerea* en les abreuvant avec des dilutions de plus en plus concentrées d'un bouillon dans lequel on avait cultivé le champignon.

La bactérie responsable de la galle en couronne *(Bacterium turne* faciens*)* est sans action sur une betterave à laquelle on a inoculé une culture de cette bactérie, préalablement tuée par la chaleur.

III. LA RÉSISTANCE DANS LA PRATIQUE. — L'immunité naturelle existe chez beaucoup de végétaux, mais à l'intérieur d'une même espèce, une variété peut être résistante, une autre seulement tolérante, et une troisième, au contraire, sensible. Ainsi, parmi les Pommes de terre, la variété Ackersegen est très peu sensible au mildiou, la Parnassia l'est peu et la Belle de Fontenay y est, par contre, très prédisposée. En ce qui concerne la galle verruqueuse, la variété Ackersegen est considérée comme résistante et la Marjolin sensible. Quant au flétrissement bactérien, nombre de variétés sont facilement attaquées, a lors que la Furore n'a jamais présenté d'infection. Les variétés de Haricots montrent une prédisposition très inégale à l'égard de la mosaïque. Certaines sont franchement résistantes, d'autres sont tolérantes, et peuvent subir la maladie sans trop en souffrir. Les sélectionneurs s'efforcent de créer par voie de sélection et d'hybridation de nouvelles variétés résistantes aux maladies les plus graves, et, dans ce domaine, si de grands progrès ont été réalisés, il reste encore beaucoup à faire.

Quant à l'immunité par voie de vaccination, ce procédé de lutte n'est pas encore entré dans la pratique. Les résultats considérables déjà obtenus font cependant naître l'espoir



SCHEMA DE RESPIRATION DE LA FEUILLE

www.frenchpdf.com

que l'immunologie des végétaux pourra fournir, dans un avenir plus ou moins éloigné, des remèdes aussi efficaces que l'ont été, dans la médecine humaine, la découverte du sérum antitétanique ou de la pénicilline.

RESPIRATION Phénomène physiologique qui se traduit chez les végétaux, comme chez les animaux, par l'absorption d'oxygène et le rejet d'acide carbonique et d'eau. La respiration s'effectue par toutes les parties de la plante, aussi bien souterraines (racines) qu'aériennes, mais ce sont surtout les feuilles qui jouent, dans la respiration, le rôle le plus important, qu'il ne faut cependant pas confondre avec la fonction chlorophyllienne laquelle ne s'accomplit que sous l'effet des radiations lumineuses, dans le but d'absorber et de fixer le gaz carbonique de l'air.

Au contraire, la respiration, indispensable à la vie des plantes, s'effectue en tout temps, aussi bien la nuit que le jour, et l'hiver que l'été ; elle est d'autant plus active que le sujet est plus jeune, plus feuillé, et la température plus élevée, c'est ce qui explique que, dans les appartements, l'air peut être vicié par la présence de plantes vertes ou de fleurs, et des intoxications s'ensuivre.

RHI ZOC TONE Genre de champignons qui ont pour caractères communs : 1° d'être stériles ; 2° d'avoir une vie souterraine ; 3° de recouvrir les organes qu'ils atteignent d'un feutrage de couleur violette ou brune, en formant, par places, des petits boutons durs et noirs, ou sclérotes.

Plusieurs champignons, dont on n'avait, pendant longtemps, observé que le mycelium stérile, ont ainsi été rangés dans le genre Rhizoctonia, jusqu'au jour où leurs fructifications ont été découvertes. On a pu alors les rattacher à d'autres genres connus. *Exemple:* le Rhizoctone noir de la Pomme de terre *(Rhizoctonia solani),* classé, depuis que l'on connaît son mode de reproduction, dans le genre Corticium ou Hypochnus. Toutefois, la dénomination Rhizoctone noir prévaut toujours.

Les Rhizoctones les plus nuisibles dans les cultures potagères sont : le **Rhizoctone violet,** le **Rhizoctone** ou **Phoma, de la Fonte des semis** et le **Rhizoctone noir** ou variole de la Pomme de terre. (Pour ces deux derniers Rhizoctones, *voir* **FONTE** *et* **VARIOLE.)**

RHIZOCTONE VIOLET *(Rhizoctonia violacea).* — On rencontre ce champignon sur de nombreuses plantes. Les plus fréquemment envahies sont, en culture potagère, l'Asperge, la Betterave et la Carotte. Ces légumes, lorsqu'ils sont attaqués, présentent des symptômes communs qui révèlent la présence du parasite : réseau filamenteux et coloré enserrant et décomposant partiellement la racine, présence dans ce réseau de sclérotes aux dimensions variables, propagation de l'infection de proche en proche, en tache d'huile, et même, quelquefois, sous une forme régulièrement circulaire.



(Cl. J. Vincent.)

ASPECT DE TIGES D'ASPERGES ATTEINTES DU RHIZOCTONE VIOLET LE MÊME SYMPTOME S'OBSERVE SUR LES TIGES ATTAQUÉES PAR LA MOUCHE

En dehors de ces manifestations constantes, la Rhizoctoniose violette provoque des troubles dont l'aspect peut différer suivant les légumes qu'elle atteint, c'est une des raisons qui fait croire qu'il existe des races distinctes du Rhizoctone violet, plus ou moins inféodées à ses divers hôtes.

RHIZOCTONIOSE DE L'ASPERGE. — La culture de ce légume, qui se poursuit pendant plusieurs années, permet à la maladie de s'étendre progressivement et de causer ainsi des dégâts importants. Les jeunes turions à leur sortie, comme les rameaux pendant leur développement, se fanent, se dessèchent et meurent ; la griffe présente des racines plus ou moins envahies par un réseau serré de filaments violacés ou rougeâtres, qui peut amener la pourriture, puis la destruction totale du pied.

RHIZOCTONIOSE DE LA BETTERAVE. — Elle apparaît généralement dans les cultures par zones

www.frenchpdf.com

plus ou moins nettes, à l'intérieur desquelles le feuillage se montre souffreteux et peu abondant. Les racines des sujets chétifs sont partiellement revêtues d'un feutrage violet. A un stade plus avancé de l'affection, le feutrage se resserre pour constituer une sorte de croûte dans laquelle se forment ensuite les corpuscules durs, arrondis et brun noir des sclérotes, qui sont des sortes de suçoirs.

RHIZOCTONIOSE DE LA CAROTTE. — Les symptômes sont les mêmes que sur les Betteraves développement réduit et jaunissement du feuillage, racines rongées par un revêtement brun violacé sous lequel s'installe la pourriture.

Remèdes : Arracher les plantes malades et les brûler sur place ; désinfecter le sol par injections, au pal, de sulfure de carbone (250 gr. au mètre carré), ou de formol (60 gr. au mètre carré) ; évincer du terrain infecté les plantes sensibles : Asperges, Betteraves, Carottes, Pommes de terre.

RHIZOCTONE NOIR *(voir* **VARIOLE).**



RHIZOME DE CAREX

RHIZOME

Tige souterraine allongée, rampant horizontalement au-dessous du sol, et qui émet à sa face inférieure des racines adventives. Le rhizome se distingue des racines en ce qu'il présente sur sa face supérieure des écailles portant des bourgeons ; ceux-ci donnent naissance, chaque année, à une tige aérienne qui meurt à l'automne.

La plupart des rhizomes tentent chaque année de sortir de terre ; leur croissance souterraine reste alors assurée par un bourgeon qui se forme à la base et dans le prolongement du rhizome celui-ci se trouve ainsi constitué par une succession de tiges naissant à la suite les unes des autres, sur un plan horizontal et toujours à la même profondeur pour chaque espèce, pendant qu'elles se détruisent à l'autre bout. De ce fait, les tiges aériennes produites se déplacent tous les ans de quelques centimètres dans une même direction.

Les plantes à rhizomes sont en général très envahissantes, et on n'arrive à les détruire que difficilement. *Exemples :* le Carex et le Chiendent.



RHUBARBE HYBRIDE

RHUBARBE *(Rheum). Famille des Polygonacées.*

Description. — Plante vivace originaire d'Asie, dont les feuilles basses atteignent un grand développement, mesurant jusqu'à 80 cm. de long sur 60 à 70 cm. de large. Les pétioles qui les portent, arrondis en dessous, aplatis en dessus, forment la partie comestible de la plante, ils atteignent 30 à 40 cm. de long sur 5 à 8 cm. de diamètre, suivant les soins de culture dont ils sont l'objet. Les racines sont des rhizomes charnus. Les tiges, grosses et cylindriques, sont creuses ; elles portent de petits rameaux peu développés, dressés, garnis de petites fleurs verdâtres qui font place à des graines triangulaires, relevées sur chaque angle d'une aile membraneuse. Leur duree germinative est de 3 années. Un gr. en contient 35 à 60.

www.frenchpdf.com

Culture. — Les Rhubarbes se multiplient par graines semées en août-septembre, ou de mars à mai, en pépinière ou en terrine. La levée a lieu en 8 ou 15 jours ; les plants sont alors repiqués en pépinière et mis en place soit dès l'automne, soit au printemps de l'année suivante.

Cependant, les variétés ne se reproduisant pas toujours franchement par le semis, il est préférable de multiplier la Rhubarbe par division de la souche. Dans ce cas, la plantation des éclats, provenant des pieds donnant les plus gros et les plus longs pétioles, se fait a la sortie de l'hiver à environ 1 m. ou 1 m. 50 en tous sens. Il faut à la Rhubarbe une terre fraîche, profonde, bien ameublie et riche. La plantation pourra durer plusieurs années, si l'on a soin de tenir la terre propre de toute mauvaise herbe et de donner une bonne fumure tous les 2 ou 3 ans.

La récolte des feuilles ne commence qu'au printemps de l'année qui suit la plantation. Pour augmenter la longueur des pétioles, on peut mettre au printemps, sur les pieds de Rhubarbe, un cylindre de poterie ou un petit baril défoncé; les feuilles s'allongent pour chercher la lumière et les pétioles deviennent à la fois plus longs et plus tendres. Afin d'empêcher l'épuisement de la plante, supprimer toutes les tiges florales dès qu'elles apparaissent. La production approximative est de 2 kg. au mètre carré.



RHUBARBE OFFICINALE

SÉLECTION VILMORIN

Rhubarbe hybride Florentin
Graines. Par paquet ..... N° 43.059

Rhubarbe Mitchell's Royal Albert
Graines Par paquet ..... No 43.079

Rhubarbe à côte rouge
Graines. Par paquet .....No 43.089

Rhubarbe ondulée d'Amérique
Graines. Par paquet ..... N° 43.109

Rhubarbe en mélange
Graines. Par paquet ..... No 43.179

Rhubarbe officinale
Graines. Par paquet ..... No 43.269

Rhubarbe de Montreuil
Plants. Le 100.
Les 10.
La pièce.

Variétés. — Rhubarbe hybride Florentin. — Variété à fleurs d'un rouge foncé ; très ornementale en même temps que comestible ; à pétioles ronds, rouges à la base et mouchetés de rouge sur le reste de leur longueur.

Rhubarbe Mitchell's Royal Albert. — Variété très hâtive, à pétioles gros et longs, fortement tachetés de rouge. Des plus cultivée.

Rhubarbe à côte rouge. — Variété à côtes rouges, longues et bien pleines.

Rhubarbe ondulée d'Amérique. — Pétioles minces, lisses, verts, teintés de rouge à la base, moins acides que ceux des autres variétés.

Rhubarbe officinale. — Employée en pharmacie pour combattre les mauvaises digestions et comme purgatif.

Rhubarbe de Montreuil. — Sélection de la Rhubarbe à côte rouge, très appréciée aux environs de Paris.

Usages. — Cuits, les pétioles de Rhubarbe se préparent en compote, en tarte ou en confiture. Ces mets sucrés sont très appréciés, notamment en Angleterre et en Hollande. Enfin, on tire des racines un laxatif très connu en pharmacie, sous le nom de poudre de Rhubarbe. On a aussi conseillé d'utiliser le limbe des feuilles en guise



RHUBARBE ONDULÉE D'AMÉRIQUE



A droite: PÉTIOLES DE RHUBARBE

www.frenchpdf.com

d'Épinards. Il faut être très circonspect dans cet emploi et le mieux est de s'en abstenir, car l'ingestion des feuilles a été la cause d'intoxications graves, parfois mortelles. La nocivité de la partie verte des feuilles est due à la présence dans leurs tissus d'une forte proportion d'acide oxalique et de substances appartenant au groupe des oxyanthraquinones, laxatives à faible dose, mais pouvant provoquer des troubles intestinaux très graves lorsqu'on en consomme une certaine quantité.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

ROCAMBOLE Espèce d'ail dit aussi «Ail d'Espagne ». **Voir AIL.**



ROMARIN OFFICINAL

ROMAINE **Voir LAITUE-ROMAINE.**

ROMARIN *(Rosmarinus officinalis), Famille des Labiées.* — Appelé aussi : Encensoir, Herbe aux couronnes.

Description. — Plante indigène, vivace, commune sur les coteaux calcaires du Midi, et jusqu'au voisinage des côtes. Tige ramifiée, ligneuse, buissonnante, dépassant 1 m. de hauteur, rameaux dressés, abondamment garnis de feuilles vertes en dessus et d'un gris argenté en dessous ; fleurs axillaires, formant au sommet des tiges de longues grappes feuillées, d'un bleu grisâtre. Graine brun clair, ovale, marquée d'un ombilic blanchâtre. Sa durée germinative est de 2 années. 1 gr. en contient 900.

Culture. — Le Romarin se multiplie par marcottes, éclatage des pieds, boutures et semis. Si l'on a recours à la multiplication par graines, on sème d'avril en juin, en pépinière, pots ou terrines ; on repique en pépinière et on met en place, à l'automne de préférence, ou au printemps. Le Romarin ne demande pour ainsi dire aucune culture, mais il ne résiste pas au froid ; il faut lui choisir une bonne terre saine, à exposition chaude, de préférence au pied d'un mur ou sur une pente au midi ; les pieds doivent être placés à 60 cm. ou 1 m. d'intervalle, et l'hiver on doit abriter le pied des plantes avec des feuilles sèches ou de la paille. La récolte commence la deuxième année et se continue fort longtemps (8 à 10 ans). Les feuilles récoltées peuvent se conserver sèches.

Usages. — Les feuilles et les jeunes pousses sont employées comme assaisonnement. En parfumerie, on les distille pour en tirer l'essence de Romarin qui entre dans la composition du « baume tranquille » et de vinaigres antiseptiques. En outre, l'infusion de Romarin est considérée comme ayant des propriétés stomachiques et une action stimulante sur la circulation du sang.



RONCE ARTIFICIELLE

SÉLECTION VILMORIN

Romarin officinal

Graines. Par paquet ..... N° 43.369
Plants. Le 100.
» Les 10.
» La pièce.

RONCE ARTIFICIELLE Toron de deux fils de fer galvanisé, portant des pointes de distance en distance, dont on tend plusieurs rangs sur des poteaux en fer ou en bois, pour constituer des clôtures *(voir ce mot).*

RONGEURS Mammifères caractérisés par leur système dentaire, qui ne comporte que des incisives longues, arquées, taillées en biseau, et des molaires à l'exclusion des canines. A part quelques-uns, comme les Rats et les Souris, qui sont omnivores, les rongeurs se nourrissent en général de végétaux et de graines. Ils sont nuisibles à l'homme et à la culture. Parmi ceux dont les dégâts sont les plus importants, il faut citer le Rat, la Souris, le Mulot, le Loir, le Campagnol *(voir ces mots).*

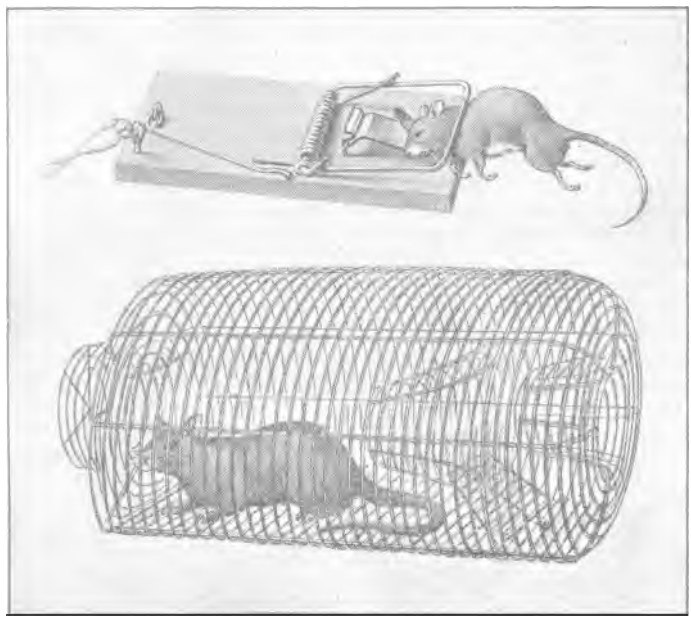
Moyens de protection contre les rongeurs. — Avant de les détruire, il faut se protéger contre les rongeurs. On donne le nom de « ratproofing » à un ensemble de mesures qui ont pour but de supprimer tout refuge et toute nourriture pouvant être utilisés par les rongeurs.

www.frenchpdf.com

Ces mesures consistent à grillager les tuyaux d'égouts, les soupiraux, les ouvertures d'écoulement des eaux ménagères, à mettre des siphons, boucher tous les trous des murailles, portes et toits. Il faut éviter les accumulations prolongées de matériaux, fagots, débris, pour empêcher la formation des nids.

Pour affamer les rongeurs, il faut leur supprimer le plus possible de nourriture, en évacuant les ordures et en les plaçant dans des récipients hermétiques.

D'autre part, les rongeurs ont parmi les Mammifères et les oiseaux des ennemis implacables dont l'homme doit se servir et qu'il doit protéger : Chiens ratiers, Chats, Hiboux, Chevêches, Hulottes, Chouettes, Buses, Crécerelles.

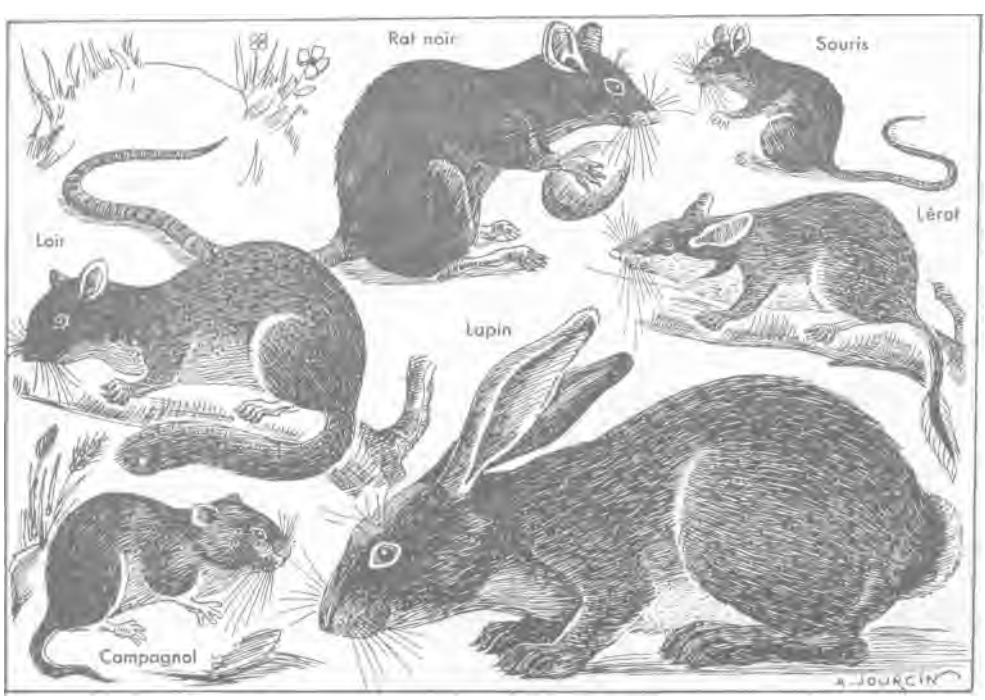


En haut : PIÈGE-ASSOMOIR. En dessous : NASSE A RATS

Les agriculteurs doivent veiller à la protection de ces auxiliaires et, en particulier, des rapaces dont la chasse doit être proscrite.

Moyens de destruction. — On peut d'abord organiser la chasse qui donne généralement des résultats médiocres.

Le piégeage, surtout dans les bâtiments et les jardins, réalise un moyen de destruction plus



QUELQUES SPECIMENS DE RONGEURS

www.frenchpdf.com

efficace. Piéger est presque un art qui se résume en trois mots : observation, méthode, persévérance. On utilise les tapettes, les trappes, les souricières à trous. Pour les Rats, la nasse de grande taille est à préconiser. Le choix d'un appât est d'une grande importance : la mie de pain, le fromage, le lard, la farine, les pruneaux, les noix, sont généralement employés, mais le meilleur appât serait la pâte faite avec de la farine de Maïs (100 gr.) sucrée (10 gr.) ; on ajoute une quantité d'eau suffisante pour obtenir une pâte consistante et on fait des boulettes que l'on remplace tous les 2 ou 3 jours.

On utilise beaucoup, pour détruire les rongeurs, des appâts empoisonnés. On se sert généralement de grains (Blé et quelquefois Maïs) enrobés de produits toxiques : scille, carbonate de baryte, strychnine. Les appâts à base de sulfate de thallium, mis depuis peu au commerce, semblent donner d'excellents résultats.

L'emploi des gaz permet d'asphyxier les rongeurs dans les locaux envahis et dans les terriers. Les gaz recommandés sont les gaz sulfureux, l'acétylène, l'acide cyanhydrique et la chloropicrine. Ces traitements doivent être exécutés par des spécialistes. Cependant, les agriculteurs ont à leur disposition, maintenant, la fusée Topvil *(voir catalogue Vilmorin)* qui, dégageant un gaz asphyxiant, agit aussi bien sur les rongeurs adultes que sur les jeunes dans leurs nids.

Les virus sont des cultures microbiennes qui communiquent aux rongeurs une maladie mortelle, très contagieuse pour certaines espèces, telles que les Campagnols. Les virus agissent, mais avec des différences assez notables, sur la plupart des rongeurs, dont nous avons parlé, l'exception du Rat noir qui se montre réfractaire.

Le virus est livré en ampoules, en flacons ou en bidons. L'Institut Pasteur de Paris prépare deux sortes de virus en ampoules de 25 cm³ et en flacons, l'un pour Surmulot et Souris, l'autre pour Campagnol et Mulot. Vilmorin vend un « polyvirus » qui s'emploie dans les mêmes conditions. Bien se conformer au mode d'emploi qui accompagne l'envoi.

De tous les traitements, celui par le virus est le moins onéreux, mais son efficacité est subordonnée à son excellente fabrication et à sa bonne utilisation.



ROQUETTE CULTIVÉE

ROQUETTE *(Eruca saliva). Famille des Crucifères.*

Description. — Plante annuelle, basse, à feuilles radicales un peu épaisses, oblongues, divisées en plusieurs segments. Tige dressée, lisse, rameuse ; fleurs assez grandes, blanches ou jaunes, veinées de violet ; graines rondes. On en compte 750 au gramme.

Culture. — La Roquette se sème en pleine terre, depuis le mois de mars jusqu'à la fin de l'été, en rayons distants de 15 à 20 cm., à raison de 2 gr. de graines au mètre carré, en tous terrains frais. Au bout de 6 semaines ou 2 mois on peut commencer à récolter les feuilles, en les coupant au-dessus du collet ; elles repoussent ensuite abondamment. Les semis de fin d'été permettent de récolter dès l'automne ainsi qu'au printemps suivant, si on a le soin de couvrir les pieds l'hiver avec des feuilles sèches ou de la paille, pour les protéger des grands froids. Au cours de l'été, arroser fréquemment pour conserver les feuilles tendres et écarter les Attises susceptibles de les attaquer.

SÉLECTION VILMORIN —

Roquette cultivée

Graines. Par 30 gr. ..... N° 43.425
» paquet » 43.429

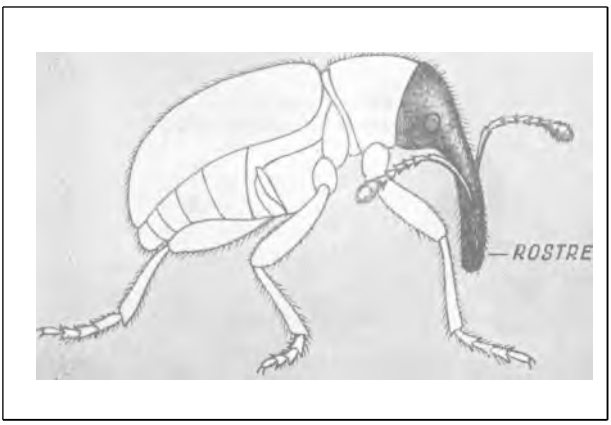
Usages. —De saveur assez forte, les jeunes feuilles de Roquette se mangent en salade.

ROSACÉES Importante famille botanique de plantes dicotylédones, caractérisée par la fleur, dont la corolle est formée de 5 pétales disposés en rosace. Parmi les plantes potagères appartenant à cette famille, il convient de citer le Fraisier.

ROSÉE Buée ou fines gouttelettes qui peuvent se déposer le matin, et quelquefois le soir, sur les objets placés à la surface du sol.

La rosée est produite par la condensation de la vapeur d'eau, c'est-à-dire de l'humidité contenue dans l'air. Cette condensation a lieu quand l'air est en contact avec des corps plus froids que lui.

www.frenchpdf.com



LE ROSTRE MUNI DES ANTENNES, A ÉTÉ REMPLI DE NOIR AINSI QUE LA TÊTE POUR LE RENDRE PLUS APPARENT

Dans la nature, lorsque la nuit est claire et qu'aucun écran de nuages ou de brouillard ne s'interpose entre la terre, échauffée par le soleil durant le jour, et les espaces sidéraux où règne perpétuellement un gel intense, il se crée un appel de chaleur vers le zénith qu'on appelle « rayonnement ». La terre et tous les objets qui la recouvrent rayonnent leur chaleur. Le refroidissement es t particulièrement sensible sur les plantes qui, contenant dans leurs tissus beaucoup d'eau, mauvaise conductrice de la chaleur, perdent leurs calories plus rapidement que le sol et que l'atmosphère. L'humidité de l'air se dépose alors en gouttelettes de rosée et en particulière abondance sur les parties vertes des végétaux. La rosée est bienfaisante, sauf dans le cas où, par suite d'un brusque refroidissement de l'atmosphère, elle se transforme en gelée blanche.

ROSTRE Ensemble de pièces buccales en forme de trompe ou de bec, placées en prolongement de la tête chez certains insectes piqueurs.

ROTENONE Produit insecticide de contact, extrait des racines de diverses Légumineuses tropicales.

La roténone entre dans la composition de très nombreuses préparations insecticides présentées sous forme de liquides ou de poudres.

Son action est efficace contre le Doryphore, les Pucerons, les Piérides, les Tétranyques, et dans les usages domestiques, contre les Punaises et les Blattes. Les Coléoptères, par contre, y paraissent peu sensibles.

La roténone est inoffensive à l'égard des êtres à sang chaud, c'est-à-dire l' homme, et notamment les animaux domestiques et le gibier.

En général, les effets de la roténone, fraîchement préparée, sur les insectes se sont montrés supérieurs ceux de la nicotine, aussi peut-on la considérer comme un insecticide puissant et de grande valeur, auquel on peut seulement reprocher une disparition très rapide de son action meurtrière en présence de l'air, de la lumière et des eaux de pluie.



(CL J. Vincent.)

LA ROUILLE DE L'ENDIVE SUR FEUILLE

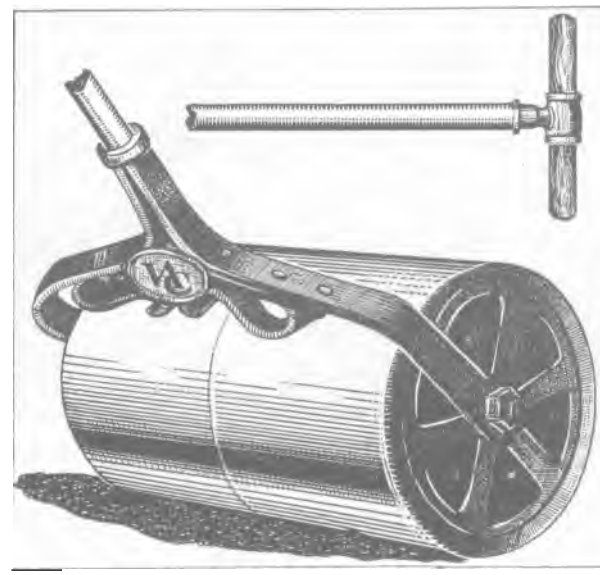
ROUILLE Maladie cryptogamique due à des champignons de la *famille des Urédinées,* du genre *Uromyces* ou du genre *Pucci-*

www.frenchpdf.com

nia, qui attaque différentes plantes potagères, notamment la betterave *(Uromyces betæ)*, le pois *(Uromyces pisi)*, le haricot *(Uromyces appendiculatus)*, l'ail, le poireau, la ciboulette, *(Puccinia allii),* l'asperge *(Puccinia asparagi),* etc. Cette maladie détermine sur les feuilles des végétaux attaqués des taches d'abord orangées, puis brunâtres.

On désigne également sous le nom de Rouille blanche ou plâtre l'attaque de champignons du genre Albugo *(Cystopus)* de la famille des Albuginacées que l'on rencontre sur les Crucifères : Choux, Radis, Navets *(Albugo candida)* ou sur les composées : Salsifis, Scorsonères *(Albugo tragopogonis)*

Remède : Enlever et brûler toutes les parties des plantes atteintes dès l'apparition de la maladie, sa transmission ayant souvent lieu par suite de l'enfouissement de feuilles portant des germes. Préventivement, donner des pulvérisations de bouillie bordelaise, si les feuilles recevant le traitement ne sont pas destinées à une consommation immédiate.



ROULEAU DE JARDIN EN FONTE

ROULEAU Instrument de jardinage à bras, servant à briser les mottes et à tasser uniformément le sol. Les grands potagers, où l'on doit plomber des surfaces étendues, emploient des rouleaux à cylindre de tôle ou de fonte, préférablement à la batte. Pour les différents modèles de rouleaux, *voir le tarif Vilmorin.*

RUE OFFICINALE

(Ruta graveolens). Famille des Rutacées.

Description. — Plante vivace de 40 à 60 cm. de haut, formant un petit buisson arrondi ; tige ligneuse, très ramifiée ; feuilles toutes pétiolées, plusieurs fois divisées.

Usages. — Les feuilles, dont l'odeur est regardée comme très désagréable, sont employées quelquefois comme condiment, mais la Rue est surtout cultivée pour ses propriétés pharmaceutiques et aussi insecticides.



(Cl. J. Vincent.)

ASPECT BUISSONNANT DE LA RUE OFFICINALE

SÉLECTION VILMORIN

Rue officinale

Graines. Par 10 gr. ..... N. 48.727
» paquet ..... » 48.729

Culture. — La Rue se propage facilement par semis, qui se fait d'avril à juillet en pépinière ; on repique en pépinière et on met en place en automne de préférence. On peut également multiplier la plante par division des vieux pieds.

RUSTIQUE Se dit des plantes dont la culture demande le minimum de soins, en raison de leur peu d'exigences et de leur endurance aux intempéries et au froid.

RUTABAGA Voir **CHOU-NAVET RUTABAGA.**

www.frenchpdf.com



SABLE Matière minérale siliceuse ou calcaire qui se présente dans le sol sous la forme de grains ou de poudre, suivant qu'il s'agit de sable grossier ou de sable fin. Les sables proviennent de la désagrégation des roches qui constituent l'écorce terrestre ; suivant leur composition, ils sont blancs, jaunes, gris ou rougeâtres.

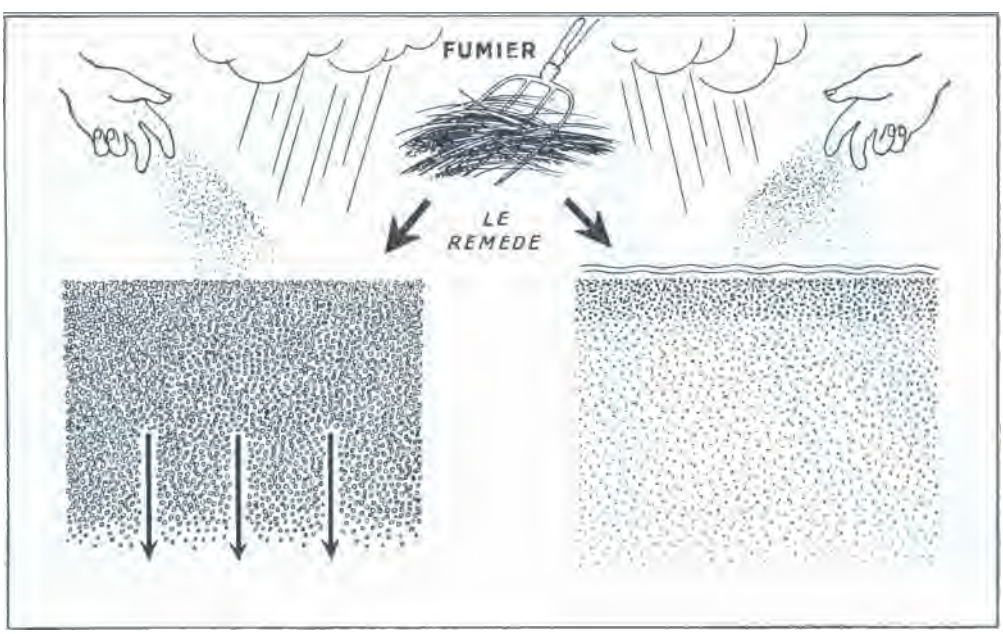
On peut encore classer les sables d'après leur origine et distinguer les sables de carrière, les sables de mer et les sables de rivière.

Le terrain dans lequel le **sable grossier** domine, manque d'homogénéité, sa trop grande perméabilité ne lui permet pas de retenir les engrais solubles, qui sont entraînés par les eaux avant d'avoir produit leur effet, amenant, en outre, l'asséchement rapide du sol.

Si, au contraire, l'élément dominant est du **sable ténu,** c'est l'inverse qui se produit, le terrain se tasse et prend la compacité du sol argileux, manquant ainsi d'aération.

Des amendements sont nécessaires pour corriger les défauts des sols sableux : l'apport de marne argileuse donne de la cohésion aux terrains qui en manquent, mais le fumier de ferme, en augmentant l'humus, est dans tous les cas le meilleur des traitements : il apporte au sable grossier l'agglomérant dont il a besoin et au sable fin l'allégement et l'aération qui lui font défaut.

Inversement, le sable grossier peut constituer un amendement dans les sols compacts et



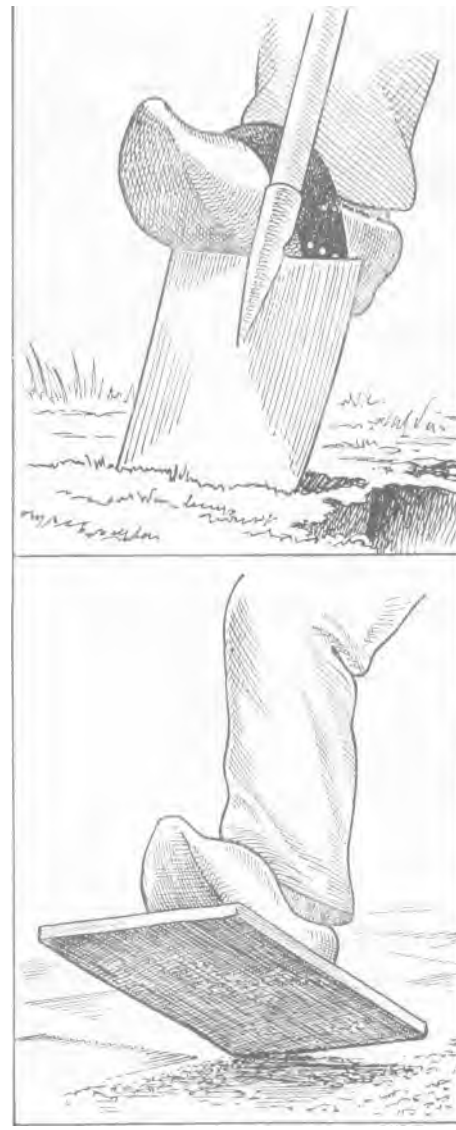
LES INCONVÉNIENTS DES TERRAINS SABLEUX. A gauche : SABLE GROSSIER, les engrais sont entraînés trop profondément par les eaux de pluie ou d'arrosage. A droite SABLE FIN, la surface se plombe sous l'action des averses et devient imperméable. Les engrais restent en surface. Dans les deux cas, il faut fumer abondamment.

www.frenchpdf.com

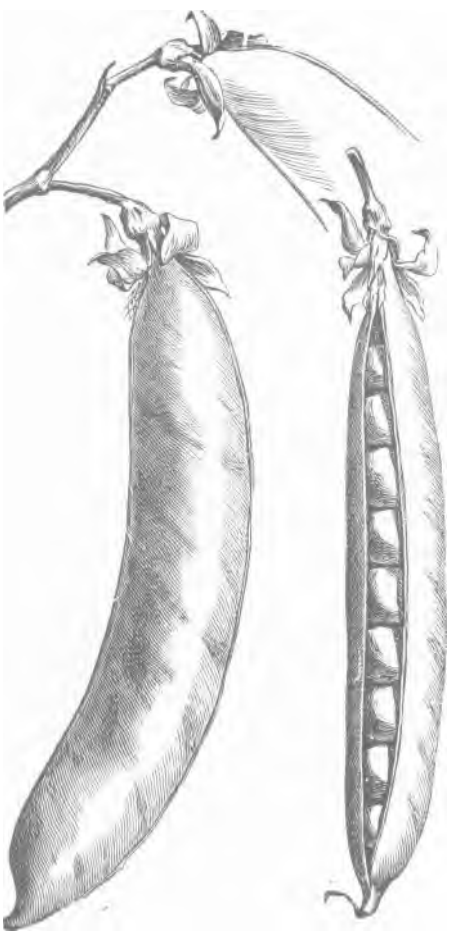
argileux *(voir* **AMENDEMENT),** ou rendre un terrain plus approprié à une culture donnée, celle des Asperges, par exemple.

Enfin, il existe des sables-engrais. Ce sont les **sables phosphatés,** riches en carbonate de chaux, d'origine organique, qu'on extrait de la Picardie (Pas-de-Calais et Somme), d'Algérie et de Tunisie.

SABOT Cette chaussure rustique, qu'elle soit façonnée entièrement en bois ou constituée par une semelle de bois recouverte d'un dessus de cuir, est celle qui convient le mieux pour les travaux du jardin. Elle supporte avec moins d'usure que les chaussures de cuir et sans endolorir la plante des pieds, la pression exercée par le jardinier sur le fer du louchet ; sa large semelle qui enfonce moins dans la terre meuble, permet des plombages sans outil et son imperméabilité tient les pieds à l'abri de l'eau, au cours des arrosages.



LE SABOT EST LA CHAUSSURE QUI CONVIENT POUR LE BÊCHAGE. EN FIXANT UNE PLANCHETTE SOUS LA SEMELLE ON PEUT AUSSI PLOMBER LE TERRAIN



POIS SABRE A RAMES

SABRE Nom de variétés de Haricots nains et à rames, et d'un Pois à rames *(voir* **HARICOT** *et* **POIS,** *Sélection Vilmorin).*

SALADE Nom sous lequel on désigne communément les plantes potagères qui se consomment le plus souvent crues, assaisonnées à la vinaigrette. Les principales sont : la Laitue, la Chicorée, la Mâche, le Pissenlit.

SALAISON Terme servant à désigner les produits alimentaires conservés par le sel : Artichauts, Cornichons, Haricots verts, Choux, etc. *(voir* **CONSERVES.)**

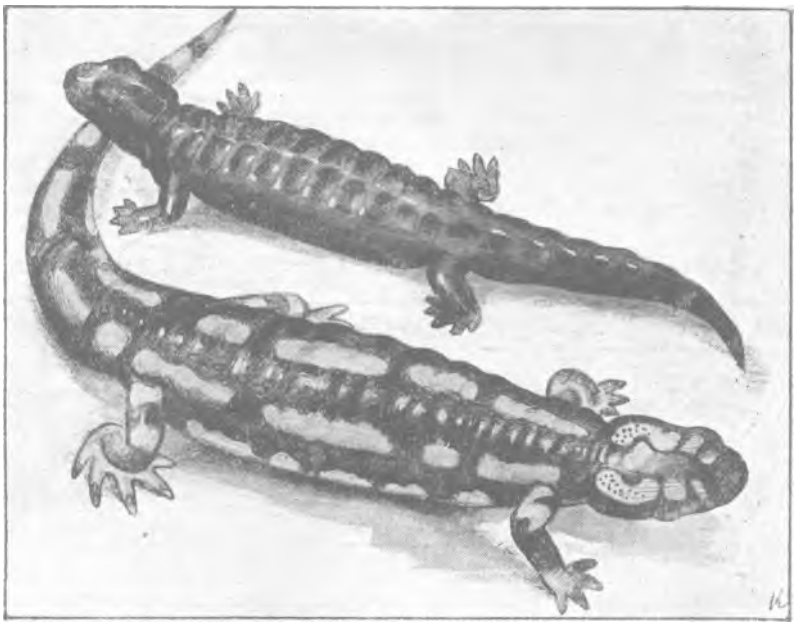
www.frenchpdf.com

SALAMANDRE

Les Salamandres sont, avec les Tritons *(voir ce mot)*, le type de l'ordre des Urodèles (genre Amphibiens ou Batraciens).

Elles offrent une ressemblance d'aspect avec les Lézards, mais leur corps est lourd, leur allure lente et elles évitent la chaleur et la sécheresse.

La différence qu'il y a entre les Salamandres et les Tritons est que les mœurs des Salamandres sont terrestres alors que celles des Tritons sont aquatiques.



En haut : SALAMANDRE NOIRE. Au-dessous : SALAMANDRE TERRESTRE

Deux espèces de Salamandres vivent en France : la Salamandre terrestre, commune partout en France, d'une longueur de 18 à 23 cm, au corps noir brillant, largement maculé de jaune ou de rouge orangé et dont les jeunes passent les premiers mois de leur existence dans l'eau ; la Salamandre noire, localisée dans les Alpes, de 11 à 15 cm. de long, au corps totalement noir, luisant, ayant la particularité de mettre ses jeunes au monde à l'état parfait.

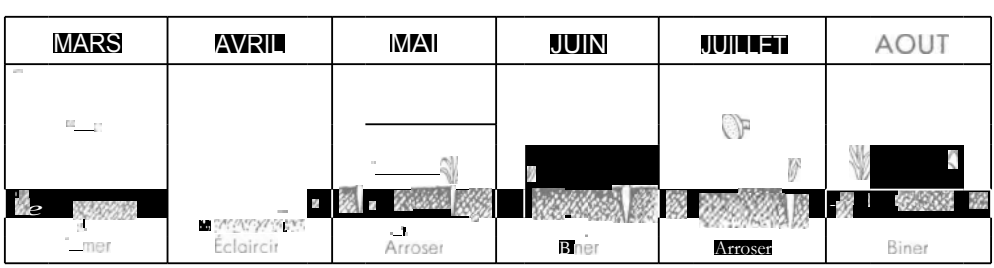
Les Salamandres, se nourrissant de vers et de limaces, sont considérées comme des animaux u tiles.

SALPÊTRE Nom vulgaire du nitrate de potasse *(voir* **NITRATE).**

SALSIFIS (*Tragopogon porrifolius*). *Famille des Composées.* — Appelé aussi Cercifix, Salsifix blanc, Barbe de bouc, Barberon.

Description. — Plante indigène bisannuelle, à racine longue, pivotante, charnue, atteignant 15 à 20 cm. de longueur, sur 2 à 2,5 cent. de diamètre, à peau jaunâtre, assez lisse. Feuilles droites, longues et étroites, demi-étalées, puis dressées, d'un vert un peu glauque et grisâtre, avec une ligne médiane blanche. Tige glabre, ramifiée, s'élevant à 1 m. et quelquefois davantage ; capitules terminaux allongés, renflés à la base et étranglés au sommet au moment de la floraison. Fleurs violacées, graine brune, longue, pointue aux extrémités, sillonnée et rugueuse. Sa durée germinative est de 2 années. Un gramme en contient 100.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DES SALSIFIS



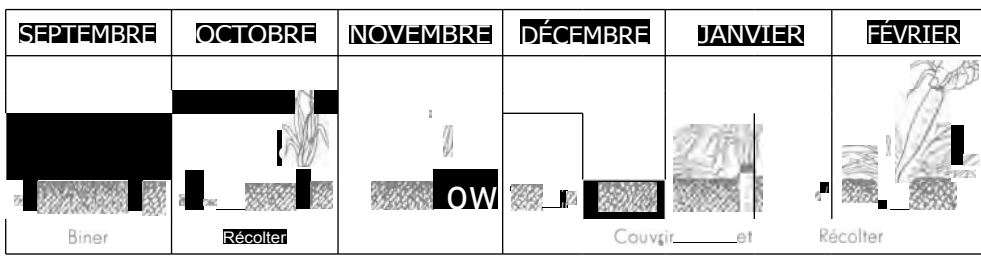
Culture. — Le Salsifis se sème en place, de mars à mai, en rayons écartés de 25 à 30 cm. et profonds de 2 à 3 cm. à raison de 1 à 2 gr. de graines au metre carré. Recouvrir les graines,

www.frenchpdf.com

plomber et arroser pour faciliter la levée. Celle-ci, toujours un peu capricieuse et successive, se produit généralement entre le 8e et le 20° jour après le semis.

Dès que tous les plants sont sortis de terre on éclaircit, de façon à laisser 10 à 12 cm. entre les pieds, on sarcle et on arrose suivant les besoins. Les plants peuvent monter à graine dès la première année ; dans ce cas, couper les tiges dès leur apparition, afin de permettre aux racines de se développer et de rester tendres. La récolte commence en octobre et se prolonge jusqu'en mars. A l'entrée de l'hiver, on peut, soit arracher les salsifis pour les mettre en jauge en un endroit abrité, soit les laisser en terre en ayant soin de protéger celle-ci de la. gelée en la couvrant de litière pour faciliter l'arrachage des racines. On doit consommer la récolte avant le printemps, car les racines laissées en terre repousseraient et deviendraient dures.

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DES SALSIFIS *(Suite.)*



Bien que très rustique, le Salsifis se plait aux expositions chaudes, dans un terrain frais, labouré profondément, fortement fumé de l'année précédente, avec du fumier bien décomposé pour éviter les racines fourchues. Pour la même raison, au cours du labour, enlever les pierres qui se trouveraient dans le terrain ensemencé. Dans le Midi, les arrosages fréquents et copieux sont nécessaires.

Variétés. — Salsifis blanc. — Racines assez belles et lisses si le terrain est bien préparé. Fleur bleu violacé.

Salsifis blanc amélioré. Salsifis géant de Russie. Salsifis Sandwich Island. — Belle amélioration du Salsifis blanc, à racines plus nettes. Fleur bleu violacé.

Salsifis **Mammouth à** très grosse racine. — Belle et vigoureuse variété, à racines plus grosses et à feuillage plus ample que chez le Salsifis blanc. Excellent produit. Fleurs rouge violacé.

SÉLECTION VILMORIN

• Salsifis blanc

Graines. Par 60 gr	N° 43.504
» » 30 »	» 43.505
• » 15	» 43.506
• » paquet	» 43.509

Salsifis blanc amélioré — Salsifis géant de Russie — Salsifis Sandwich Island

Graines. Par 60 gr	No 43.514
» 30 »	» 43.515
» » 15 »	» 43.516
• » paquet	» 43,519

Salsifis Mammouth, à très grosse racine

Graines. Par 60 gr	N° 43.524
» 30 »	43.525
» 15 »	» 43.526
» paquet .	» 43.529



SALSIFIS BLANC

Maladies.— Les Salsifis sont exposés à une maladie cryptogamique : La rouille blanche due à un champignon *(Cystopus tragopogonis)* déterminant sur les feuilles des pustules blanches, crayeuses, très abondantes, qui arrêtent leur fonctionnement.

Remède : Supprimer au niveau du sol, les parties aériennes malades et les brûler, elles repoussent souvent indemnes. Cependant, les pulvérisations à l'oxychlorure de cuivre et base d'oxyquinoléine sont employées avec succès pour combattre l'extension du parasite.

Insectes et animaux nuisibles. — Les Pucerons peuvent quelquefois attaquer les Salsifis pendant la période de sécheresse ; des pulvérisations nicotinées les détruisent facilement.

Les petits oiseaux (Moineaux, Pinsons), sont friands des graines au moment de leur germination, aussi est-il bon de placer des effaroucheurs *(voir ce mot)* sur les planches ensemencées.

www.frenchpdf.com

Usages. — Les racines de Salsifis se mangent sautées au beurre, à la sauce ou frites en pâte. Les jeunes pousses, vertes ou étiolées, font une excellente salade.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Oxychlorure de cuivre, oxyquinoléine, sulfate de nicotine *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le **Potager de *vrai* rapport,** par Jean Delaye. **Cultures Légumières,** par O. Bussard *(voir tarif Vilmorin)*

SALSIFIS NOIR

Voir SCORSONÈRE.

SANG Le sang, préalablement desséché, fournit un engrais organique riche de 10 à 14 % d'azote.

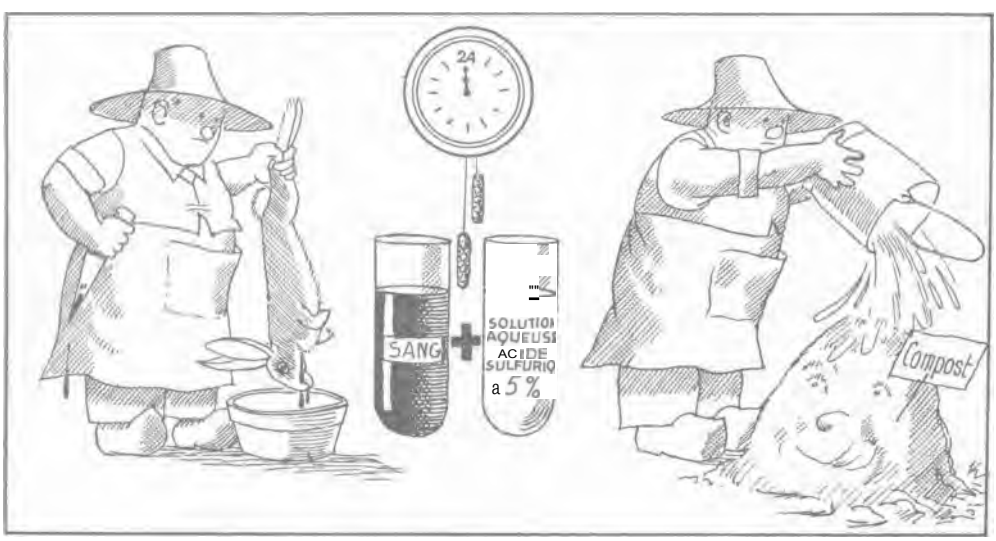
Le sang desséché, livré dans le commerce, **a** l'aspect d'une poudre d'un brun plus ou moins clair.

On l'utilise à raison **de** 30 60 gr. au mètre carré et on le mêlange le plus souvent avec des engrais minéraux.

Le sang frais, dont on peut disposer, ne doit pas être jeté. On le délaiera dans un égal volume d'une solution aqueuse d'acide sulfurique à 5 % et,



DEGATS DE LA ROUILLE BLANCHE SUR FEUILLES DE SALSIFIS



LE SANG FRAIS NE DOIT PAS ÊTRE JETÉ

MAIS IL FAUT LUI FAIRE SUBIR UNE PREPARATION AVANT...

DE LE VERSER SUR LE COMPOST

www.frenchpdf.com

après avoir laissé reposer le mélange pendant 24 heures, on le versera sur le compost.

SANISOL Puissant insecticide gazeux et régénérateur du sol pouvant s'employer avant ou pendant la végétation.

Le Sanisol assure la destruction des Vers blancs, Vers gris, Vers fil de fer ainsi que les nymphes du Doryphore. Il éloigne les Fourmis, les Perce-oreilles, etc., et produit aussi un effet répulsif sur les Taupes et les rongeurs.

Le dosage minimum du Sanisol est de 26,6 % de soufre combiné du sulfure de calcium et 33,3 % de calcium combiné du sulfure de calcium. On l'emploie à raison de 50 à 100 gr. au mètre carré, en surfaçage *(voir tarif Vilmorin)*.

SAPONAIRE OFFICINALE

(Saponaria officinalis). Famille des Caryophyllacées. — Appelée aussi : **Savonnière, Herbe à foulon, Herbe à savon.**

Description. — Plante vivace pouvant atteindre 70 cm. que l'on rencontre communément dans les endroits frais au bord des fossés ou des ruisseaux. Feuilles assez grandes, ovales, opposées, vert luisant. Fleurs généralement roses, légèrement odorantes, réunies en panicules. Fruits en capsules.

SELECTION VILMORIN

Saponaire officinale

Graines. Par paquet ..... N° 48.879
Plants Le 100.
Les 10.
» La pièce.

Culture. La multiplication s'en fait par semis ou par éclats de pieds. Ce dernier mode de multiplication est le plus employé. On plante les éclats à 40 cm. les uns des autres en espaçant les lignes de façon à pouvoir donner à la plantation les soins culturaux nécessaires (binages et sarclages).

Usages. — La Saponaire contient de la saponine et elle peut occasionnellement remplacer le savon. Sèches, les feuilles sont employées en médecine comme dépuratives. Une plantation de Saponaire dure de 4 à 5 ans .



TIGE FLEURIE DE SAPONAIRE OFFICINALE

SARCLAGE

Opération qui consiste à détruire les mauvaises herbes, en les arrachant, soit la main, soit au moyen d'un outil. Dans ce dernier cas, elle équivaut à un binage. Bien que paraissant identiques, sarclage et binage ont des buts différents : on sarcle pour se débarrasser des plantes indésirables ; on bine pour aérer le sol en écroûtant la surface, même si celle-ci est indemne de mauvaises herbes.

La tâche sera facilitée si l'on sait **pourquoi, avec quoi, où, quand et comment** sarcler.

Pourquoi sarcler ? — On sarcle pour supprimer les mauvaises herbes qui, en prélevant de l'air, de la lumière et une partie des matières nutritives destinées aux plantes cultivées, nuisent leur développement. Le sarclage ameublit la surface du sol, autour des plantes, il l'aère en facilitant la pénétration des eaux d'arrosage. C'est à la faveur d'un sarclage qu'on procède généralement à l'éclaircissage

www.frenchpdf.com

des semis en lignes et à l'incorporation des engrais de couverture (nitrates) qu'on répand sur le sol au cours de la végétation.

Avec quoi sarcler ? — Dans les planches semées à la volée, où les plants rapprochés dans tous les sens ne permettent pas le passage d'un outil, sans risquer d'être abîmés par celui-ci, le sarclage se fait à la main.

Les mauvaises herbes sont arrachées une à une et jetées dans les sentiers.

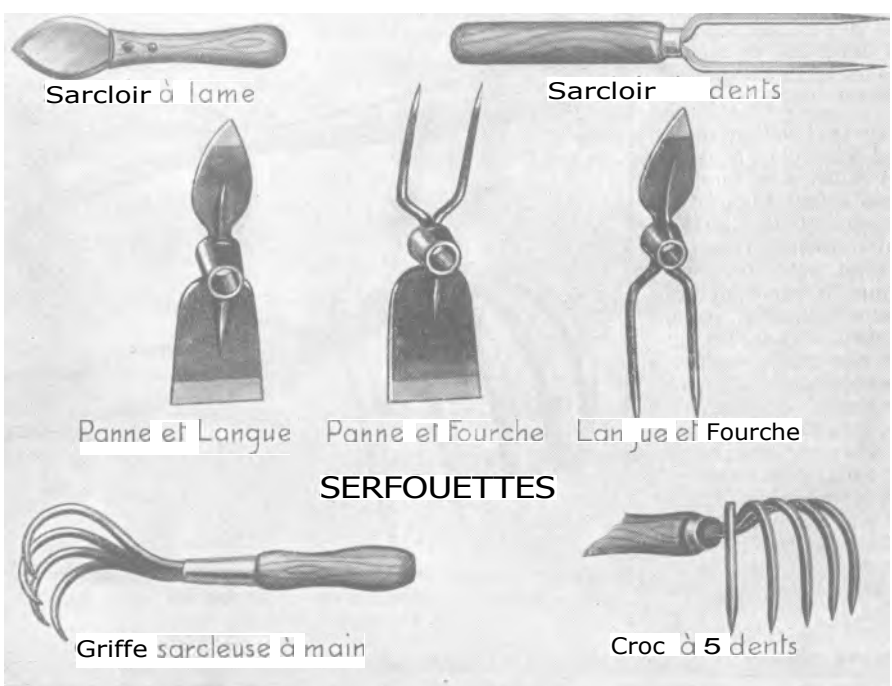
Par contre, dans les semis faits en lignes, on utilise les instruments propres à cette opération : sarcloirs ordinaire et à main, serfouette, griffe sarcleuse, croc ou ratissoire à tirer dont la description et la figure sont données à chacun de ces mots *(voir tarif Vilmorin)*.

Il existe également des désherbants *(voir ce mot)* de composition chimique, qui permettent la destruction rapide des mauvaises herbes. Mais, en raison de leur action stérilisante énergique, ces produits ne peuvent être employés que dans les allées *(voir tarif Vilmorin)*.



(Cl. J. Vincent.)
SARCLAGE DE LA MACHE AVEC UN SARCLOIR A LAME

OUTILLAGE PROPRE AU SARCLAGE



www.frenchpdf.com

On trouve dans le commerce des engrais désherbants à base de cyanamide et de potasse. On les utilise avec profit dans les terrains frais, où la repousse des mauvaises herbes est difficilement enrayée par les moyens mécaniques.

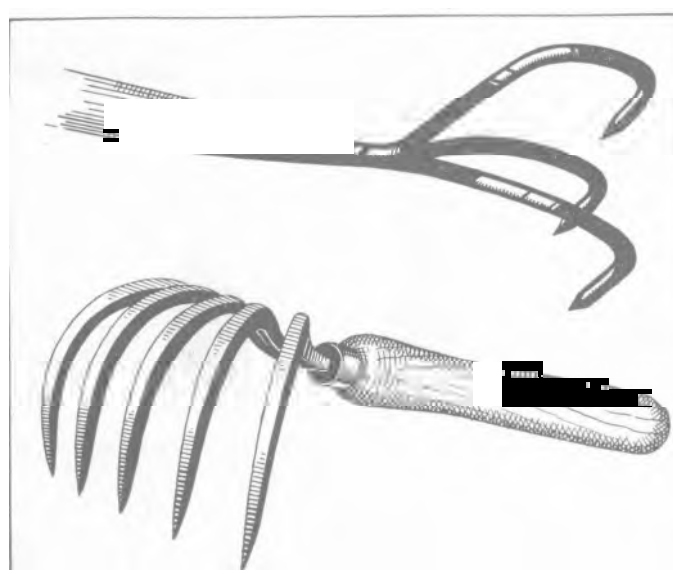
Où sarcler ? — Le sarclage se fait dans les planches en culture, mais on peut aussi bien y procéder dans une terre en attente de labour, afin de faire disparaître les plantes adventices qui l'épuisent inutilement.

Quand sarcler ? — Le sarclage do it s'effectuer le plus tôt possible, c'est-à-dire dès que les plantes se distinguent facilement des mauvaises herbes. On le répète ensuite quand le besoin s'en fait sentir à nouveau, afin de tenir les cultures dans un état de propreté qui favorise leur végétation. Il est bon de procéder au sarclage après la pluie, lorsque la terre est bien ressuyée, surtout si l'on opère sans outil. On arrache plus facilement les herbes dans une terre rendue malléable par l'humidité, et l'on ne s'expose pas à déraciner en même temps les légumes qui les avoisinent.

Comment sarcler ? — Quand on sarcle à la main, il faut veiller à ce que les racines soient bien arrachées, sans quoi les herbes repousseraient. Si on se sert d'un outil, on aura soin que le tranchant, qui doit être bien affilé, passe nettement au-dessous du collet, afin que la destruction soit certaine. Si, après avoir sarclé, on craint la pluie, il ne faut pas laisser les herbes sur le sol, car elles pourraient reprendre à la faveur de l'humidité ; au contraire, s'il fait sec, il n'y a qu'à les laisser sur place, où elles périront rapidement par dessication.



SARCLAGE DE HARICOTS A LA SERFOUETTE

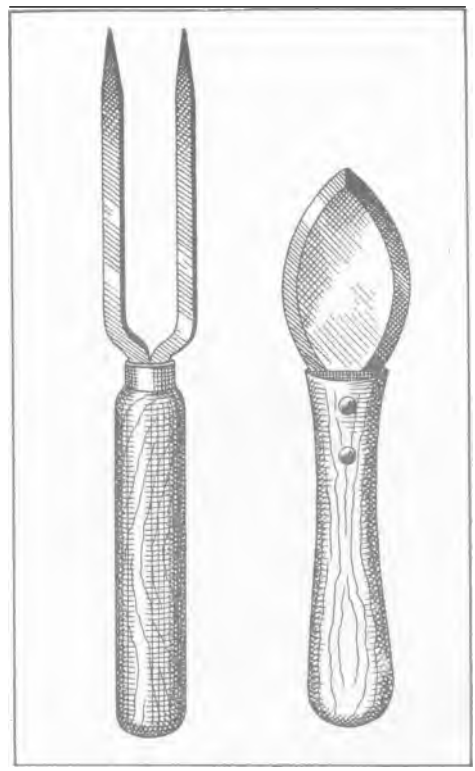


DEUX MODELES DE SARCLEUSES A GRIFFES. En haut : MANCHE LONG
Au-dessous : MANCHE COURT

SARCLEUSE Instrument servant au sarclage, c'est-à-dire approprié à l'arrachage des mauvaises herbes. Il est difficile d'établir une distinction nette entre sar-

www.frenchpdf.com

cleuse, sarcloir, binette, etc., qui sont tous des outils propres à réaliser le même travail. Toutefois, il semble que les sarcleuses soient plutôt des griffes, les sarcloirs des instruments droits, et les binettes des outils qui font un angle aigu avec leur manche *(voir tarif Vilmorin).*



SARCLOIRS.
A gauche : A DENTS. A droite : A LAME

SARCLOIR Instrument propre au sarclage. On distingue le sarcloir ordinaire, sorte de petite binette *(voir ce mot)* que l'on utilise dans les planches plantées en lignes et dans les terrains nus, qui permet d'effectuer un sarclage rapide sur une assez grande surface, et le sarcloir à main, composé soit de deux dents, soit d'une lame tranchante en forme de spatule fixée sur un manche très court, dont on se sert d'une main, comme d'un couteau ; on emploie le sarcloir à main, pour exécuter les sarclages délicats *(voir tarif Vilmorin).*

SARRIETTE Deux espèces sont cultivées : *Satureia hortensis* et *Satureia montana*. *Famille des Labiées* — Appelée aussi : Sarriette commune, Fabrègue, Herbe de Saint-Julien, Sadrée, Savourée.

Description. — *Satureia hortensis* (Sarriette commune) : Plante indigène annuelle de 20 à 25 cm. de hauteur, à tige herbacée, dressée, rameuse ; feuilles molles, linéaires, un peu obtuses ; fleurs roses ou blanches, réunies par groupes de 2 à 5. Graine brune, ovoïde, d'une durée germinative de 3 années, au nombre de 1 500 dans un gramme.

Satureia montana (Sarriette des montagnes) plante basse, étalée sur le sol, à tige ligneuse, très ramifiée, mince, longue de 30 à 40 cm. feuilles étroites, linéaires, très aiguës ; fleurs blanches, rosées ou lilas pâle, réunies en petites grappes axillaires. Cette espèce croît dans nos montagnes. Même graine, mais un peu plus petite et même durée germinative que la Sarriette annuelle. Un gramme en contient 2 500.

Culture. — Sarriette commune, Sarriette annuelle *(Satureia hortensis) :* semer à la fin d'avril ou au mois de mai, en bonne terre chaude, légère et perméable, car elle redoute l'humidité, en rayons distants de 20 à 25 cm. On peut semer sur couche en mars et repiquer en pleine terre en mai, pour avancer la production. La levée a lieu au bout d'un mois. Biner, sarcler et éclaircir le plant à 15 cm. sur la ligne. Dès le mois de juin on peut commencer





SARRIETTE VIVACE, D'HIVER
A gauche : SARRIETTE COMMUNE ANNUELLE

www.frenchpdf.com

cueillir les extrémités des tiges, qui se renouvellent pendant plusieurs semaines. La Sarriette peut se conserver après dessication.

La Sarriette vivace, Sarriette des montagnes *(Satureia montana)* se multiplie surtout par division des touffes, qu'on plante au printemps, en rayons espacés de 40 à 50 cm. Même terrain et même culture que la Sarriette annuelle. Avant les grands froids, on raccourcit les tiges à 10 cm. de la souche et on couvre les pieds de litière ou de feuilles sèches. Lorsque les tiges ont atteint une vingtaine de centimètres, on les coupe à 5 cm. au-dessus du collet. La production peut durer 5 années consécutives, sans autres soins d'entretien.

On peut récolter jusqu'à 400 gr. de tiges par mètre carré.



SAUGE OFFICINALE

SÉLECTION VILMORIN

Sarriette commune
Sarriette annuelle
Graines. Par paquet ..... N° 43.589

Sarriette vivace
Sarriette Montana
Graines. Par 10 gr. N° 43.627
» paquet ..... » 43.629
Plants. Le 100.
» Les 10.
» La pièce.

Usages. — Les feuilles et les jeunes pousses des Sarriettes, fortement aromatiques, s'emploient comme assaisonnement de certains plats de légumes ou de viande. Ce condiment est utilisé notamment dans la préparation des Fèves, Haricots, Pois, etc., dont il facilite la digestion.

La Sarriette est considérée en pharmacie comme stimulante et vermifuge. On s'en sert, en outre, dans la composition de l'alcoolat vulnéraire.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, de Jean Delaye. Manuel de Culture potagère, par E. Delplace *(voir tari! V ilmorin)*

SAUGE OFFICINALE *(Salvia officinalis). Famille des Labiées.* — Appelée aussi : Grande Sauge, Herbe sacrée.

Description. — Plante indigène, vivace, à tige presque ligneuse à la base, formant des touffes larges, dépassant rarement 50 à 60 cm. de hauteur ; feuilles d'un vert blanchâtre, ovales, dentées, très finement réticulées, rugueuses ; fleurs en grappes terminales, ordinairement lilas bleuâtre, quelquefois blanches ou roses. Les feuilles et les fleurs sont aromatiques. Graine presque sphérique, d'un brun noir, dont la durée germinative est de 3 à 5 années. Un gramme en contient 250.

Culture. — La Sauge officinale est aussi facile à cultiver que le Thym. On la sème au printemps ou à l'automne en bordures, dans un terrain calcaire, sain, à bonne exposition, car originaire du Midi, elle craint l'humidité. La levée a lieu au bout de 20 jours. On la multiplie également par division des touffes au printemps, que l'on plante à intervalles de 30 à 40 cm. entre chacune. Lorsque les tiges ont une vingtaine de centimetres, on les coupe à 5 cm. au-dessus du sol. L'hiver, on rabat les tiges et on couvre les pieds avec des feuilles sèches ou de la litière. La plantation, qui peut durer de longues années, n'exige aucuns autres soins. Les pousses peuvent se conserver séchées.

SÉLECTION VILMORIN

Sauge officinale

Graines. Par 15 gr N° 43 686
» paquet N° 43.689
Plants. Le 100.
» Les 10.
» La pièce.

Usage. — Les feuilles de la Sauge officinale, fraîches ou séchées, sont employées comme condiment, au même titre que le Thym, pour assaisonner les sauces et les ragoûts.

SAUMURE Eau saturée de sel servant à la préparation des salaisons *(voir* **CONSERVES).**

SAUTERELLE Genre d'insectes Orthoptères sauteurs comprenant les Sauterelles *(Locusta)* et les Criquets *(voir ce mot).* L'espèce la plus répandue est la grande Sauterelle verte *(Phasgonura viridissima),* dont la taille est de 3 à 4 cm. et qui se dis-

www.frenchpdf.com

tingue par la présence chez la femelle d'un oviscapte allongé qu'elle porte à l'arrière de l'abdomen, avec lequel elle pond ses œufs dans le sol. En France, où les sauterelles apparaissent rarement en vols massifs, les dégâts que commettent dans les potagers les individus isolés ne sont pas importants.



SAUTERELLE VERTE FEMELLE (au double).

SAVON Combinaison d'acide gras, provenant de suif ou d'huiles végétales, avec un alcali, obtenue par saponification. Le savon est employé pour accroître le pouvoir mouillant de certains insecticides *(voir* **BOUILLIES).**

SCAROLE Voir CHICORÉE.

— La Chicorée scarole se distingue de la Chicorée frisée par ses feuilles plus larges, presque entières ; ondulées ou enroulées et dentées sur les bords, et se repliant vers le cœur. C'est surtout une salade d'arrière-saison, alors que la Chicorée frisée se fait à peu près toute l'année.

SCHUELLAGE Après la coupe du Cresson de fontaine, le schuellage a pour but de rétablir le contact des tiges avec la terre, contact qui a pu être rompu au moment de la récolte. Cette opération se fait au moyen d'une schuelle, instrument composé d'une planchette de **1 m.** 50 de long sur 8 à 10 cm. de large, munie d'un manche, avec lequel on tasse les tiges de Cresson contre le fond de la fosse *(voir* **CRESSON).**



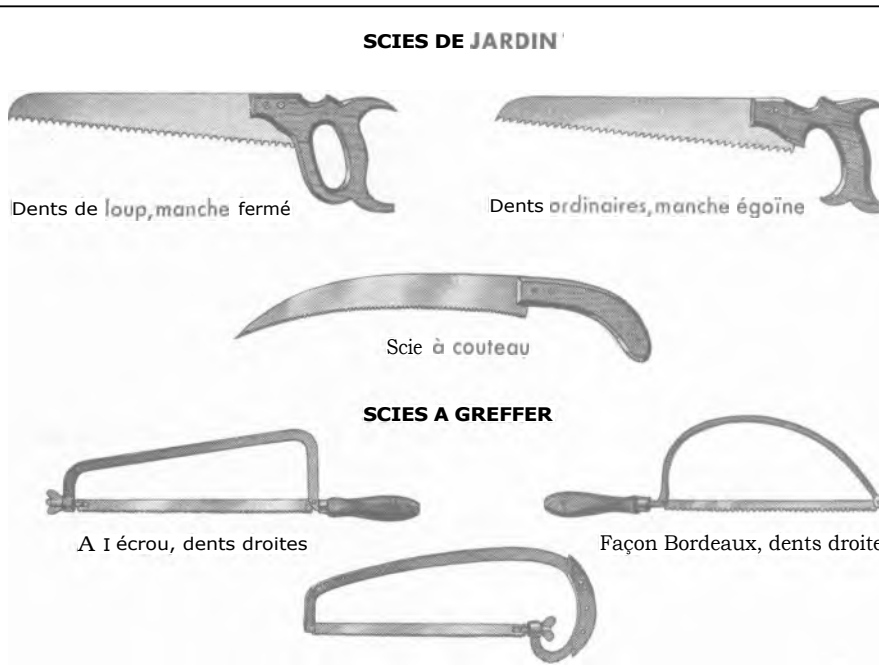
DEGATS DE SCIARA *SUR* CHAMPIGNON*

SCIARA (o n dit aussi LYCORIA). — Tribu de Moucherons dont les espèces suivantes sont réputées nuisibles dans les champignonnières : *Sciara agraria, S. annulata, S. aur - pila, S. fenestralis, S. umbricala, S. vivida.*

Les adultes ont de 1 mm. 5 à mm. de long. Ils sont d'un gris noir et s'écrasent facilement. On les voit plus souvent courir sur les meules qu'en vol. Les femelles pondent une trentaine d'œufs qui, après une semaine environ, donnent naissance des larves. Celles-ci sont des vers sans pattes (asticot), de couleur blanchâtre, avec une tête noir luisant. Elles creusent la surface de la meule pour dévorer le mycelium des Champignons, et quelquefois remontent, par le pied, jusque

www.frenchpdf.com

dans le chapeau. La larve poursuit ses dégâts pendant 2 à 3 semaines, puis tisse un cocon dans l'intérieur du Champignon et se transforme en nymphe avant de devenir insecte parfait. La métamorphose complète dure de 30 à 44 jours. Ainsi, pendant l'exploitation d'une meule





BULBE DE SCILLE, FLEURS ET ASPECT GÉNÉRAL DE LA PLANTE

c'est quatre générations de Sciara qui peuvent la parasiter. Les Champignons attaqués se décomposent très vite, les dégâts sont souvent importants.

Destruction : Après avoir récolté les champignons, pulvériser sur la meule une solution de nicotine à 1,5 ou 2 ‰ en même temps qu'on arrose. On recommande aussi (Labrousse) de faire fermenter, à l'écart de la champignonnière, le fumier destiné aux meules et d'amener leur fermentation jusqu'aux environs de 600, en recoupant fréquemment le tas, de façon que toutes les couches, aussi bien celles de l'extérieur que celles du milieu, subissent ce degré de chaleur.

SCIE Instrument servant à sectionner le bois, la pierre, le métal, etc., et qui se compose d'une lame d'acier dentée. De nombreux modèles de scies se trouvent dans le commerce, mais c'est la scie de jardinier, ou égoïne, montée sur une poignée de bois, qui est le plus fréquemment employée pour les travaux de l'amateur *(voir tarif Vilmorin).*

SCILLE *(Urginea scilla).* Plante de la *famille des Liliacées,* voisine de la Jacinthe cultivée. Le bulbe de la Scille maritime, plante qui pousse au bord de la mer, en Afrique du Nord et en Corse, fournit une poudre mortelle pour les rongeurs, cette poudre entre dans la composition de divers raticides du commerce.

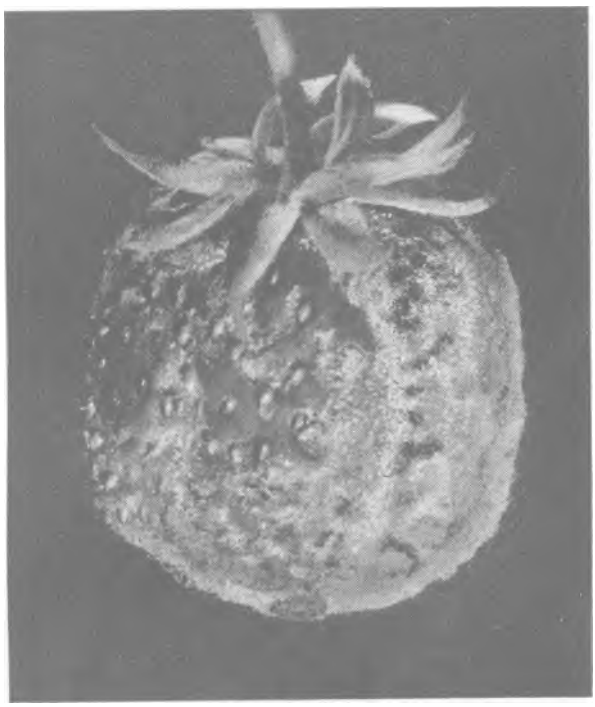
SCLÉROTE Concentration du mycelium de certains champignons parasites, en corps durs, riches en réserves, fonctionnant comme tubercules

www.frenchpdf.com

de conservation. Les sclérotes résistent aux froids de l'hiver, pour émettre au printemps, un nouvel appareil végétatif.

SCLEROTINIA Genre de champignon Ascomycètes pouvant parasiter de nombreuses plantes cultivées.

Les Sclerotinia déterminent la pourriture des organes qu'ils atteignent et causent, sous cette forme, des dégâts souvent importants. On distingue deux espèces de Sclerotinia nuisibles aux légumes :



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS DE POURRITURE GRISE SUR FRAISE

Le Sclerotinia Fuckeliana et le Sclerotinia Libertiana. — Des pourritures très semblables à celles produites par ces deux espèces sont aussi attribuées à des Sclerotinia. Elles sont indiquées à la fin de cet article.

I. SCLEROTINIA FUCKELIANA. — Ce champignon possède des modes de fructification variés ; il peut se reproduire de plusieurs façons. Celle sous laquelle la cellule propre à la multiplication (ou spore) se forme par simple bourgeonnement sur un filament fertile est dite « forme conidienne ». C'est sous cette forme conidienne, qui donne aux végétaux recouverts par les fructifications du champignon un aspect grisâtre, que le Sclerotinia Fuckeliana est le plus répandu. On a constaté les dégâts de la forme conidienne avant de savoir qu'elle n'était qu'une phase du développement du Sclerotinia, aussi lui a-t-on donné un nom différent, celui de *Botrytis cinerea*.

Le Botrytis cinerea provoque diverses maladies qu'on peut réunir en deux groupes : 1o la fonte des semis ou toile ; 2o la pourriture grise.

1o **La fonte des semis ou toile.** Seul, ou en association avec d'autres champignons (*Pythium*, *Thielavia*, *Rhizoctonia*, *Phytophthora*), le Botrytis cinerea s'attaque aux racines, collet et tige des jeunes plantules et les fait périr. On voit ses filaments blancs (ou *Mycelium)* couvrir la surface du sol d'un réseau dont l'aspect évoque celui d'une toile d'araignée. Les semis qui semblent le plus prédisposés la maladie de la fonte sont ceux d'Epinards, de Salades, de Carottes, de Betteraves, de Choux et de Concombres, surtout s'ils sont effectués sur des couches ou du terreau de jardin.

2o La pourriture grise. Cette maladie atteint les Salades en végétation ; les feuilles extérieures brunissent, puis pourrissent et se couvrent bientôt d'une moisssure gris cendré.

Les légumes-fruits : les fraises



(Cl. J. Vincent.)

DÉGATS DE SCLEROTINIA A L'INTÉRIEUR D'UNE TIGE DE TOMATE

www.frenchpdf.com

qui se ramollissent et se garnissent d'un feutrage grisâtre ou noirâtre et les tomates qui brunissent et pourrissent montrent par ces signes que le Botrytis cinerea peut les atteindre.

Remède : L'industrie chimique vient de mettre au point, sous le nom de « Cryptonol », un produit qui combat victorieusement le Botrytis. A base de sulfate neutre d' ortho-oxyquinoMine, le Cryptonol est un anticryptogamique extrmement puissant. Sans danger pour l'homme et les animaux domestiques, sans odeur, il est à la fois préventif et curatif.



(Cl. J. Vincent.)

DEGATS DE SCLEROTINIA SUR LAITUE. — A gauche : LAITUE ATTAQUÉE. A droite : LAITUE INTACTE

SCLEROTINIA LIBERTIANA. — Ce champignon peut produire ses dégâts soit sur les plantes en terre, c'est ce qu'on appelle généralement la pourriture du collet ou pied noir ou bien il se développe sur les légumes-racines ou les tubercules au cours de leur conservation en cave ou en silo et provoque leur pourriture.

1° Pourriture du collet ou pied noir. — Cette maladie se montre :

— Sur les salades avant qu'elles ne forment leur pomme ; la tête «fond», les racines, le col et la base des feuilles se couvrent d'un feutrage blanc dans lequel on distingue les petits corps noirs et arrondis des sclérotes

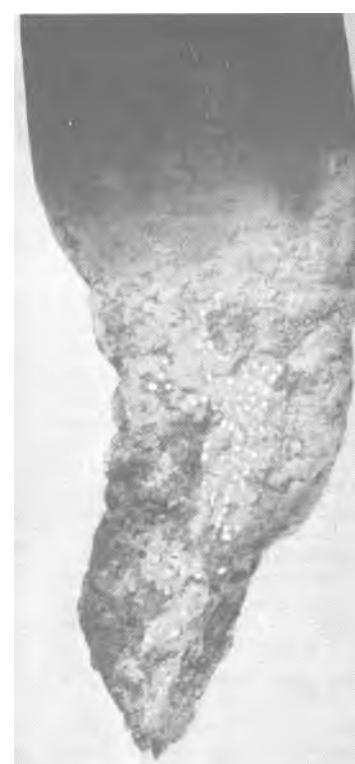
— Sur les Choux et les Choux-fleurs au cours de l'été ; les feuilles jaunissent, la plante reste rabougrie et se flétrit. On trouve sur les organes en contact avec le sol, comme sur les salades, les mêmes filaments cotonneux et blanchâtres, entremêlés de sclérotes

— Sur les Tomates dont les tiges noircissent et pourrissent au collet ; le Mycelium du champignon s'est introduit dans la moelle et forme, à l'intérieur des tiges, des sclérotes dures et noires; la plante périt.

Remède : Arracher et brûler les plants atteints pour éviter la contagion, et alterner les cultures. *(Voir plus haut le remède contre la fonte des semis).* Appliquer des engrais potassiques et phosphoriques, qui augmentent la résistance de la plante. Éviter les engrais azotés qui la rendront plus sensible.

2° La pourriture pendant la conservation. — Les Carottes conservées en cave ou en silo, sont le plus fréquemment atteintes par le *Sclerotinia Libertiana*. Les Topinambours, Rutabagas, Betteraves, Chicorées Witloof et Pommes de terre peuvent également contracter la maladie dans les mêmes circonstances. L'affection se développe très rapidement d'une racine ou d'un tubercule à l'autre par simple contact. Les parties attaquées sont affaissées, rongées, liquéfiées, et se recouvrent d'un épais feutrage blanc, au milieu duquel se forment les boutons, d'abord blancs, puis noirâtres, des sclérotes, qui passent sous cette forme l'état de repos.

Remède : Aérer convenablement les locaux ou



(Cl. J. Vincent.)

EXTRÉMITÉ D'UNE RACINE DE BETTERAVE ATTEINTE PAR LE SCLEROTINIA PENDANT LA CONSERVATION*

www.frenchpdf.com



les silos. Eliminer et détruire les racines ou tubercules malades. Consommer en premier les légumes qui se trouvaient en contact avec eux et changer les sacs, les toiles ou la paille qui les recouvraient. Désinfecter les locaux ou les caisses dans lesquels la maladie a sévi en faisant brûler du soufre, avant d'y emmagasiner de nouveaux légumes.

III. MALADIES DIVERSES ATTRIBUÉES A DES SCLEROTINIA. — Ces maladies sont causées par des formes conidiennes parentes du Botrytis cinerea *(Sclerotinia Fuckeliana)* Ce sont notamment le Minet de l'Endive ou de la Barbe de Capucin et la pourriture grise de l'Ognon.

1° Minet de l'endive ou Chicorée Witloof. Minet de la Barbe de Capucin. — Cette maladie se déclare sur les Chicorées mises à étioler en cave. La neige blanche du

A gauche : SCLEROTINIA SUR FEUILLES DE CHICORÉE WITLOOF

Ci-dessous : BULBE D'OGNON PARASITÉ PAR LE SCLEROTINIA *(J. Vincent.)*



www.frenchpdf.com

mycelium envahit les pieds et s'agrège en petites sclérotes qui deviennent noires. Les pieds pourrissent et sont impropres à la consommation.

Remède : Pulvériser préventivement une bouillie cuprique sur les racines.

2° **La pourriture grise de l'Ognon. —** Causée par le *Botrytis cana,* cette affection se localise sur les bulbes, soit au cours de leur végétation, soit pendant leur conservation.

— Les Ognons en terre présentent des altérations sous lesquelles les tissus se ramollissent et se ratatinent. Un revêtement gris recouvre les lésions ainsi formées. Les bulbes sectionnés montrent des tuniques vitreuses ou brunâtres.

Les jeunes Ognons sortant de terre au printemps sont sujets à la maladie.

— Pendant la conservation, les bulbes qui ont contracté les germes infectieux sur le terrain sont envahis par le champignon qui développe ses sclérotes entre leurs tuniques. A la faveur de la maladie, des bactéries peuvent s'introduire dans les Ognons et amener leur rapide décomposition, avec dégagement d'odeur fétide.

Remède : Faire sécher convenablement les Ognons sur des claies avant de les rentrer. Éviter de les mettre en tas. Pratiquer un assolement rationnel.

SCOLYME D'ESPAGNE (*Scolymus hispanicus*). *Famille des Composées.*

Appelé aussi : Cardouille, Cardousse, Épine jaune.

Description. — Plante indigène bisannuelle, racine pivotante blanche, assez charnue, qui forme la partie comestible de la plante. Feuilles radicales oblongues, ordinairement marbrées de vert pâle sur fond vert foncé, très épineuses, rétrécies à la base en forme de pétiole; tige très rameuse, atteignant 60 à 80 cm. de hauteur, garnie de feuilles sessiles également très épineuses; fleurs jaune vif, réunies par 2 ou 3. Graine aplatie, jaunâtre, entourée d'un appendice blanchâtre, d'une durée germinative de 3 années. Un gramme en contient 300.



SCOLYME D'ESPAGNE
A gauche : RACINE. A droite : PORT DE LA PLANTE

Culture. — On sème le Scolyme d'Espagne au mois de mars ou d'avril, en terre meuble, fertile et profondément défoncée ; la manière de procéder et les soins de culture sont les mêmes que pour le Salsifis. On commence la récolte en octobre et elle se continue pendant l'hiver. Toutefois cette plante étant plus sensible au froid que le Salsifis, il est bon de rentrer les racines l'hiver, pour les conserver en cave, dans du sable frais.

SÉLECTION VILMORIN

Scolyme d'Espagne Guernina (en Algérie)

Graines. Par 30 gr. N° 43.765
• » 15 g. ..... » 43.766
• » paquet ..... » 43.769

Usages. — Les racines du Scolyme d'Espagne, qui peuvent atteindre 25 à 30 cm. de longueur sur 2 cm. de diamètre, se consomment comme celles des Salsifis. Cependant leur centre est constitué par une mèche ligneuse, qu'il convient d'enlever après la cuisson.

Les feuilles radicales, réduites aux nervures principales, après avoir été débarrassées de leur limbe épineux, sont consommées en Espagne et en Algérie en guise de Cardons et sont d'un goût très fin. C'est le « guernina » des Arabes dont les femmes indigènes ramassent les rosettes avant que la plante ne monte à graine.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Le Potager de vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin).*

SCORIES

Pour les rendre propres à la fabrication de l'acier, les minerais de fer et les fontes phosphoreuses sont traités dans des convertisseurs où les métaux en fusion, auxquels on a ajouté de la chaux, sont soumis à un violent brassage d'air.

A la suite de cette opération, le carbone, le phosphore et le soufre contenus dans les métaux sont dissociés et fournissent, avec la chaux incorporée, des carbonate, phosphate, sulfate de calcium, récupérés sous forme de résidus, appelés scories de déphosphoration, qui constituent des phosphates riches, dont on se sert comme engrais *(voir ce mot).*

Les scories de déphosphoration contiennent : 7 à 25 % d'acide phosphorique, 35 à 50 % de chaux libre, 5 à 20 % de magnésie, puis de la silice, du soufre, de l'alumine, etc. La grande solubilité du phosphate qui les compose donne aux scories une bien plus grande efficacité

www.frenchpdf.com



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com









www.frenchpdf.com

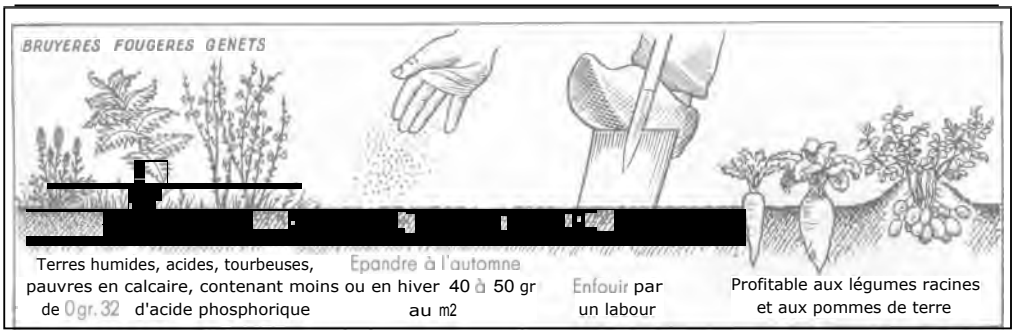


SCHÉMA DE L'UTILISATION DES SCORIES

que les phosphates naturels. On les emploie de préférence dans les sols pauvres en calcaire, en raison de la forte proportion de chaux qu'elles renferment, mais les effets les plus remarquables de cet engrais sont obtenus dans les terres devenues acides par excès de matières organiques : les terres tourbeuses ou marécageuses, ou surtout lorsqu'on les applique au cours d'une année pluvieuse.

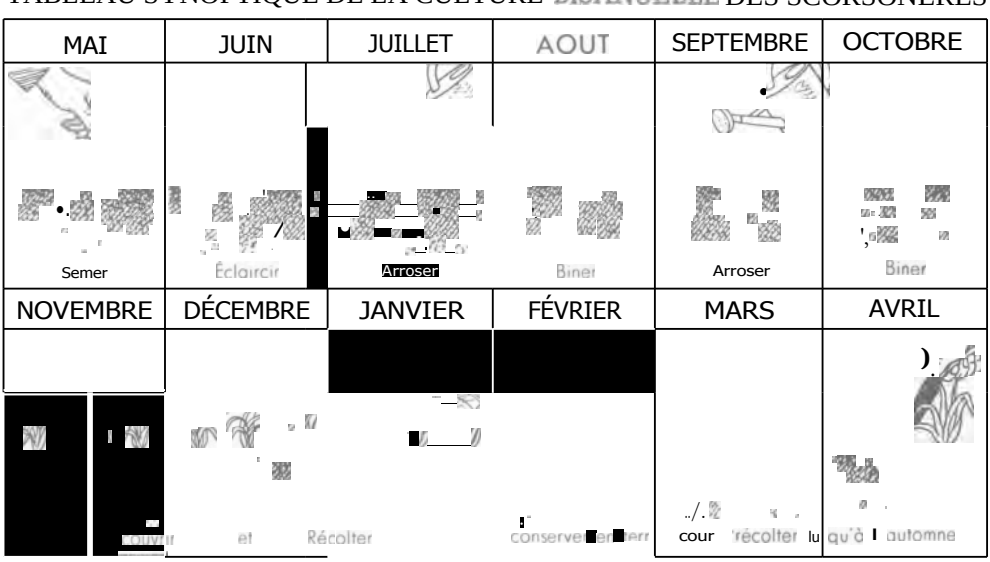
Les scories, dont l'acide phosphorique, insoluble dans l'eau, n'est pas entraîné dans le sous-sol, ont une action qui se fait sentir longtemps ; elles peuvent être réparties dans la masse de la couche arable et enfouies par un labour profond ; elles ont la propriété d'alléger les terres lourdes et de réchauffer les terres froides, constituant ainsi un amendement autant qu'un engrais.

Les scories se présentent sous la forme d'une poudre noire et lourde. Leur prix est calculé d'après leur teneur en acide phosphorique. On doit les choisir finement moulues et ayant une forte teneur en acide phosphorique, de 18 à 20 % par exemple, afin de transporter moins de poids à rendement égal.

Les scories s'emploient à la dose de 4 à 5 kg. à l'are, soit 40 à 50 gr. au mètre carré.

SCORSONÈRE (*Scorzonera hispanica*). *Famille des Composées.* — Appelée aussi Scorsonère d'Espagne, Scorsonère géante de Russie, Corcionnaire, Ecorse noire, Salsifis noir.

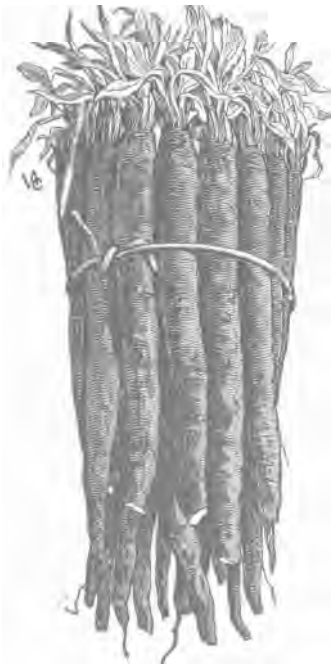
TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE BISANUELLE DES SCORSONÈRES



Description.— Plante bisannuelle, originaire d'Espagne, à racine pivotante et charnue comme celle du Salsifis, mais à peau noire. Les feuilles, plus larges que celles du Salsifis, sont oblongues, lancéolées, pointues à l'extrémité ; celles qui garnissent les tiges sont sessiles. Fleurs d'un jaune vif. Graines blanches, lisses, très longues, obtuses à une extrémité et pointue à l'autre. Leur durée germinative est de 2 années. Un gramme en contient 90.

Culture. — Les Scorsonères peuvent être traitées comme annuelles ou bisanuelles. Dans le premier cas, la Scorsonère se cultive exactement comme le Salsifis *(voir ce mot)*, avec un semis en mars de préférence. Dans le second cas, le semis ne se fait qu'en mai, on peut alors laisser

www.frenchpdf.com



RACINES DE SCORSONÈRES

les racines en terre après la première année de végétation ; elles continuent à grossir et à produire à l'automne suivant et pendant tout l'hiver. La levée a lieu entre 8 et 30 jours. Prendre les précautions d'usage pour faciliter l'arrachage pendant les grands froids, en couvrant le sol de paille ou de feuilles sèches ; on peut aussi arracher une provision de racines et les conserver en cave, dans du sable frais *(voir* **CONSERVES).** La production est de 1 à 3 kg. au mètre carré.

Variétés. — **Scorsonère noire, Salsifis noir.** — Les semis tardifs permettent de laisser les racines en terre après la première année de végétation et de récolter celles-ci encore tendres la seconde année.

Scorsonère noire géante de Russie, améliorée. — Racines régulières, très longues, bien lisses, tendres et de goût excellent. Très belle amélioration du Salsifis noir.

Maladies et ennemis. — Les mêmes que ceux des Salsifis.

Usages. — Les racines de Scorsonère, plus charnues et d'une saveur plus délicate que celles des Salsifis, se consomment de la même manière, sautées au beurre, frites en pâte ou en sauce. Les jeunes feuilles servent également à la préparation d'excellente salade.

SÉLECTION VILMORIN

Scorsonère noire — Salsifis noir

Graines. Par 100 gr.....	N° 43.823
» 60 »	» 43 824
» 30 »	» 43.825
» 15 »	» 43 826
» » paquet	» 43.829

Scorsonère noire géante de Russie (améliorée)

Graines. Par 100 gr	No 43.853
» 60 »	» 43.854
» 30 »	» 43.855
» 15 »	» 43.856
» paquet	» 43.859

OUVRAGES A CONSULTER. — **Les Plantes Potagères,** par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Le Jardin Potager, par Robert Maréchal *(voir tarif Vilmorin).*

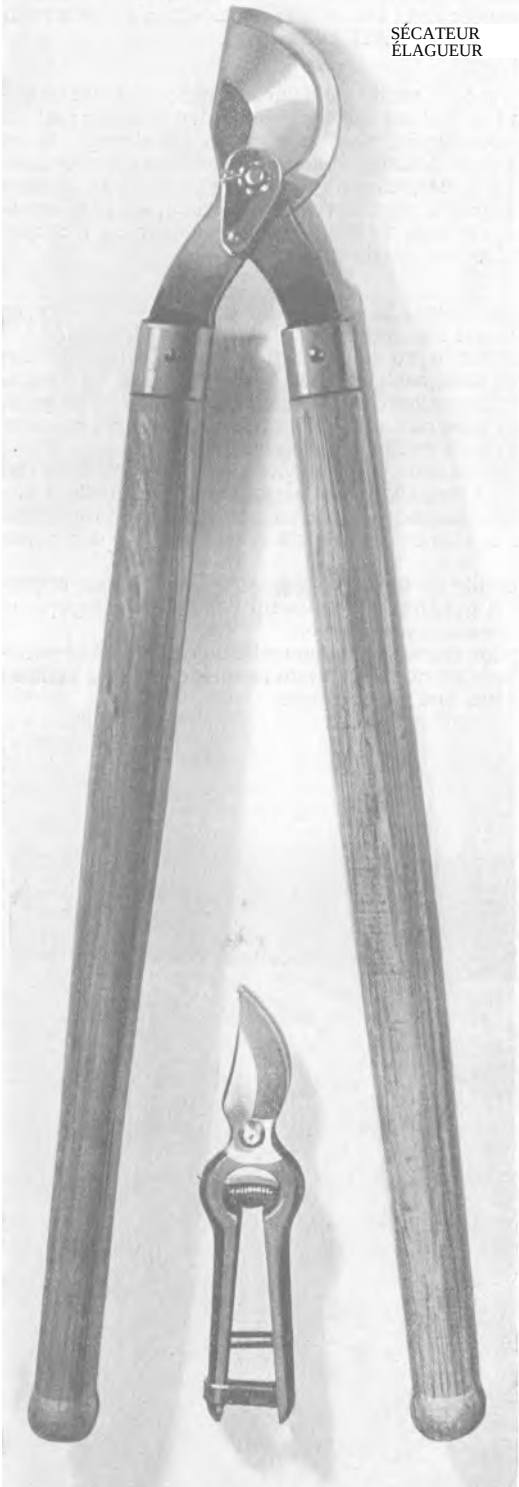
SÉCATEUR Genre de forts ciseaux à deux branches, dont l'écartement est assuré par un ressort, et qui sert à couper les tiges ou les rameaux des plantes. De nombreux modèles de sécateurs à une ou deux mains, s'adaptant à tous les usages, se trouvent dans le commerce *(voir tarif Vilmorin).*



SÉCHAGE SUR SICATEURS (CULTURE EN GRAND DU HARICOT). Voir l'article p. 676. *(Cl. J. Vincent.)*

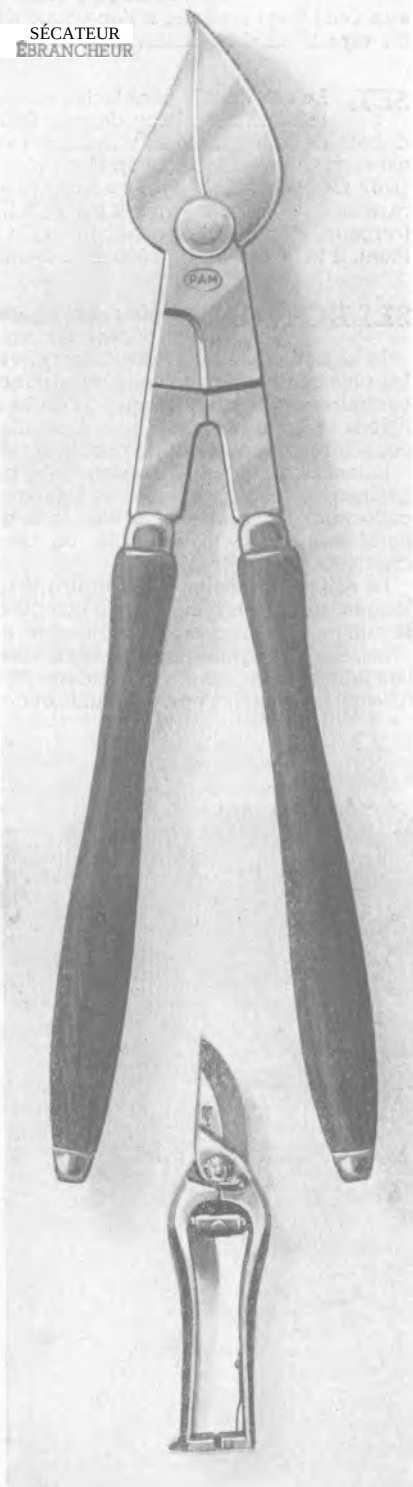
www.frenchpdf.com

SÉCATEUR ÉLAGUEUR



SÉCATEUR A BRANCHES CREUSES

SÉCATEUR ÉBRANCHEUR



SÉCATEUR MONTREUIL

www.frenchpdf.com

SÉCHAGE Opération par laquelle on fait rendre aux légumes l'humidité qu'ils contiennent, en vue de leur conservation. Le séchage est naturel s'il est obtenu à l'air libre, au soleil ; il est artificiel si l'on utilise des appareils dans lesquels la dessiccation se fait à l'aide de vapeur ou d'air chaud *(voir* **DESSICCATION et CONSERVES).**

SEL Le sel, dont le nom technique est chlorure de sodium, est une substance existant en dissolution dans l'eau de mer (sel marin) ou à l'état solide dans la terre (sel gemme). En dehors de son utilisation universelle comme condiment, pour assaisonner les aliments, le sel est employé depuis les temps les plus reculés pour la conservation des viandes et des légumes *(voir* **CONSERVES).** Après avoir été soumis à la dénaturation, on s'en sert aussi, mais assez rarement, comme engrais dans certaines terres non dépourvues de potasse, où il se transforme en chlorure de potassium. On le répand à la dose de 10 à 20 gr. au mètre carré. Pratiquement, il est cependant préférable d'employer le chlorure de potassium.

SÉLECTION Choix raisonné des reproducteurs les plus aptes à perpétuer la race, en lui conservant sans altération ses caractères distinctifs particuliers.

La sélection est **naturelle** lorsqu'elle s'établit par le jeu de la concurrence vitale, les individus les plus faibles disparaissant au profit des plus forts, seuls appelés à se reproduire. Elle est au contraire **artificielle,** lorsqu'elle est le résultat de recherches méthodiques de la part de généticiens visant à maintenir, voir à améliorer, un type ou à obtenir un type différent du premier, considéré comme étant de qualité supérieure ou de meilleur rendement.

Sélectionner ne consiste donc pas, comme on le croit communément, à trier et calibrer des graines, ou encore à isoler et à suivre, en les fixant, des types apparus par hasard dans une collection de variétés. Ce n'est pas davantage provoquer des croisements ou des hybridations sans ordre ni méthode, en laissant à la chance le soin de faire émerger des sujets méritants.

La sélection résulte, au contraire, d'un ensemble de travaux scientifiques, méticuleux et prolongés, mettant en jeu les lois complexes de la génétique et exigeant l'étude généalogique et la culture d'un nombre considérable de spécimens d'observation.

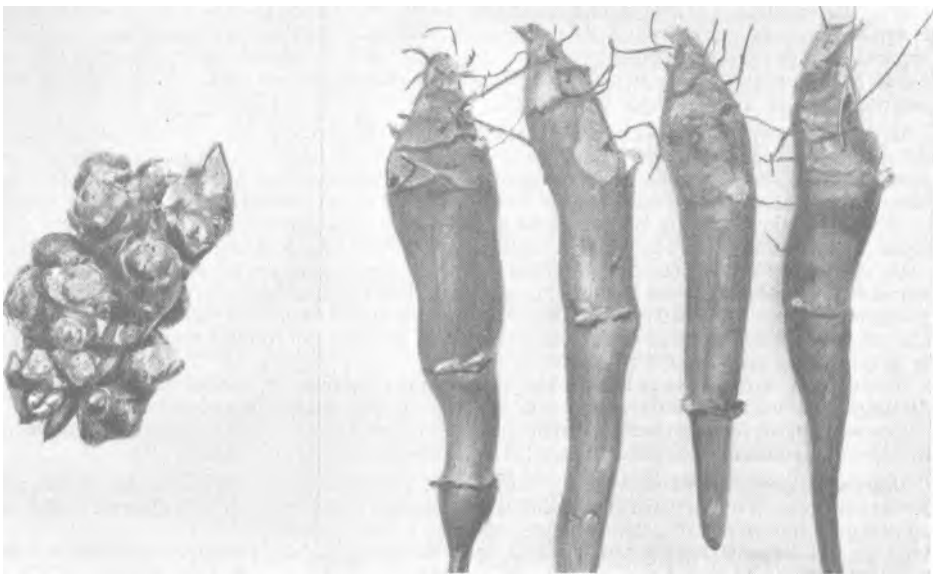
La sélection a pour point de départ la conception d'une variété nouvelle qu'on crée en empruntant telle ou telle qualité de rendement, de précocité, de rusticité, de beauté, etc., à des variétés existantes, et qu'il s'agit de réunir et de fixer dans une même plante.



(Cl J. Vincent.)

CULTURE DE POMMES DE TERRE EN LIGNÉES ISOLÉES EN VUE DE LA SELECTION

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

UN DES RÉSULTATS DE LA SÉLECTION. A gauche : TUBERCULE DE TOPINAMBOUR A FORME ROCHEUSE, DIFFICILE A NETTOYER ET A ÉPLUCHER. A droite : TUBERCULES DE LA VARIÉTÉ AMÉLIORÉE (FUSEAU VILMORIN) COMMODES A NETTOYER ET OFFRANT LE MINIMUM DE PERTE A L'ÉPLUCHAGE

Une fois la variété nouvelle ainsi obtenue, on observe tous ses caractères physiques et physiologiques, jusqu'aux plus difficilement perceptibles, puis on les compare à toutes les variétés connues. Observations et comparaisons sont faites, non pas sur une seule génération de la variété nouvelle, mais sont poursuivies pendant de nombreuses années sur une quantité de générations.

En même temps, la valeur de la nouvelle variété est sévèrement éprouvée. Cette variété doit supporter victorieusement les attaques des intempéries et des maladies, non seulement dans les champs d'expériences et stations d'essais, mais encore en culture courante et dans les régions les plus diverses. C'est alors seulement que sa semence est mise dans le commerce.

On peut donc, en résumé, définir la semence sélectionnée : une semence qui provient de plantes scientifiquement choisies, toutes rigoureusement semblables entre elles et reproduisant fidèlement, de génération en génération, les qualités requises.

La sélection consiste non seulement à créer des variétés nouvelles, mais aussi à épurer les variétés existantes : sélectionner c'est, en somme, créer et maintenir la pureté.

On se rend compte que les opérations de sélection exigeant des installations particulières laboratoires, champs d'expériences, collections, archives, etc., ainsi qu'un personnel spécialisé, seules des maisons importantes sont à même de créer des races nouvelles et de les fixer.

C'est toujours dans ces maisons que l'amateur, aussi bien que le professionnel, aura intérêt à s'approvisionner, car une bonne variété sélectionnée pour ses qualités de rendement, de précocité, de beauté, ne coûte pas plus cher à cultiver qu'une autre. Comme elle produit plus et meilleur, la différence est tout bénéfice pour le jardinier. Les races les meilleures, tous les horticulteurs d'expérience en sont convaincus, sont les seules avantageuses à cultiver.

SEMENCE On appelle ainsi les graines, fruits, bulbes, tubercules, etc., propres à la multiplication.

La semence est le point de départ de la plante, elle porte en elle l'avenir du végétal futur.

Sans doute les engrais, les soins de culture, influeront sur la récolte, mais on les prodiguera en pure perte si la semence est de mauvaise qualité. Aussi le choix d'une bonne semence doit-il être l'une des premières préoccupations du jardinier.

Voici les qualités qu'on doit exiger d'une bonne graine

La Propreté. — C'est l'absence de tout corps étranger ou impropre : terre, graviers, brindilles, débris de cosses, ou encore graines avariées, écrasées, ou, pire, graines de mauvaises herbes ou spores de champignons nuisibles. Un triage insuffisant, n'éliminant pas ces impuretés, payées par l'acheteur au prix de la graine, aurait cet autre inconvénient de fausser le dosage des semis, qui seraient fatalement trop clairs, et de donner naissance à une végétation parasite qui compromettrait la culture.

La Pureté. — Elle permet d'obtenir des sujets qui présentent exactement les mêmes caracteres de précocité, de forme, de fécondité, de saveur, de couleur, etc., que ceux de la variété

www.frenchpdf.com

mère. Des graines impures donneraient des sujets dégénérés dont le goût se serait avili, dont la grosseur et la beauté auraient rétrogradé. Des graines impures pourraient aussi contenir en mélange des variétés étrangères qui, ne levant pas en même temps, donnant leur récolte à des époques différentes et offrant des produits dissemblables de forme et de goût, exposeraient l'amateur à de coûteux déboires.

La vitalité. — C'est le propre des graines issues de producteurs robustes et sains, exempts de maladies, ayant prospéré dans les conditions de climat et de sol qui leur conviennent le mieux. C'est ainsi que les maisons spécialisées n'hésitent pas à élever leurs porte-graines dans les régions qui leur sont le plus favorables, certaines variétés dans le Midi, d'autres dans le Centre, d'autres encore dans l'Ouest de la France. Des semences obtenues suivant ces principes fournissent à l'horticulteur les meilleures chances d'une levée rapide et régulière.

La vitalité est également conditionnée par *l'âge* de la graine. Cet âge influe, dans certaines variétés, sur la rapidité de la levée. Quelques auteurs prétendent que, suivant leur ancienneté, certaines graines reproduisent plus ou moins fidèlement le caractère de la race. Ainsi, dans les Carottes, la graine d'un an donnerait parfois des racines qui différeraient de la racine type de la variété. Rien n'est moins démontré.

Une graine, qui par sa sélection est fixée et pure, semée en conditions normales, reproduit fidèlement sa variété, quel que soit son âge, tant qu'elle conserve sa faculté germinative.

Cependant, les praticiens ont constaté que les graines âgées donnent généralement des plantes moins vigoureuses, moins feuillues, plus pommées (Chicorées, Choux).

Une durée germinative élevée. — Une graine, conservée dans certaines conditions, continue à vivre au ralenti et garde la possibilité de germer pendant une période plus ou moins longue. Après quoi elle meurt et, mise en terre, ne lèvera plus.

La durée de cette faculté germinative, qui varie avec les espèces *(voir le tableau* à **DURÉE VÉGÉTATIVE),** dépend avant tout des conditions de récolte et de conservation. Recueillie bien mûre et bien sèche, placée dans un local aéré et exempt d'humidité, une graine de Concombre, par exemple, pourra encore lever après 8 ou 9 ans. Cueillie verte et mise à l'humidité, elle sera, dès la seconde année, impropre à la reproduction.

Aux soins requis pour l'obtention d'une bonne semence s'ajoutent ceux dont les porte-graines doivent être entourés à l'époque de la floraison.

Il est nécessaire de mettre ces porte-graines à l'abri du pollen des variétés voisines pour éviter toute hybridation ayant pour conséquence l'abâtardissement de la variété cultivée.

L'amateur désireux de tirer sa graine de son propre jardin devra se montrer soigneux et patient. Les résultats qu'il obtiendra seront rarement en rapport avec les efforts entrepris. Dans la grande majorité des cas, il trouvera plus économique et plus sûr de se fournir de graines auprès d'un producteur de semences sélectionnées. L'expérience et les moyens, qui sont le propre de telles entreprises, la réputation qu'elles doivent maintenir, sont les garants de la qualité constante de tous les produits qui portent leur marque.

SEMER Action de mettre des graines en terre.

Semer c'est faire un semis. On appelle également semis l'espace où les graines ont été semées en vue d'un repiquage ultérieur ; on dit un semis de Chicorées, de Laitues, etc.

Quand il s'agit de bulbes ou de tubercules, on ne dit plus semer, mais planter : on plante des Ognons quand on a affaire à des bulbes, et on les sème lorsqu'il s'agit de graines.

Pourquoi semer ? — Le semis est l'un des modes de multiplication des plantes. Il a pour objet de faire germer, lever et se développer, en vue d'une récolte future, une graine qu'on confie à la terre. Cette terre aura, bien entendu, été préparée et orientée en vue de fournir à la graine la nourriture, l'air, la chaleur et l'humidité qui lui sont nécessaires ainsi qu'on le verra dans les alinéas suivants.

Avec quoi semer ? — Comme l'indique l'article **SEMENCE,** on a toujours intérêt à semer de bonnes graines, c'est-à-dire des graines pures, propres, de vitalité et de faculté germinative élevées.

La réunion de ces qualités est la première condition de la réussite des semis. C'est en pure perte qu'on travaillera la terre, qu'on l'amendera, qu'on la fumera, qu'on l'arrosera, si la graine qu'on lui confie n'est pas de premier choix. Une semence quelconque ne peut produire, en mettant les choses au mieux, qu'une récolte quelconque. Une augmentation de la production, même faible, de 5 à 10 % par exemple, suffit pour faire qu'une récolte soit un succès. Or que représente, d l'achat, la différence de prix entre une semence tout-venant et une semence de qualité ? Seulement quelques sous, dont la valeur est bien négligeable au regard des dépenses totales entraînées par l'entretien d'un potager.

On veillera donc d se procurer **de bonne heure,** et **en quantité suffisante,** de la semence la meilleure possible. Pour ce but, on s'adressera exclusivement aux maisons connues, et l'on refusera toute présentation, sac ou sache t, qui ne porterait pas de ' marque. On rencontre, en horticulture, assez d'aléas pour que l'on mette, quand on le peut, une chance de son côté. Tous les jardiniers d'expérience sont de cet avis : la meilleure graine est toujours finalement la moins chère, et c'est seulement celle-là que l'on a intérêt à semer.

www.frenchpdf.com



TREMPAGE DES GRAINES A ENVELOPPE ÉPAISSE

Il est possible de *stimuler la germination* de certaines graines, surtout celles dont l'enveloppe est dure, en recourant à la stratification *(voir ce mot).* Pour les grosses gr aines : Asperges, Betterave, Épinard, Fève, Haricot, Pois, on pourra les tremper pendant quelques heures dans l'eau avant de les semer.

Si l'on craint la contamination de la semence soit par des germes de maladies cryptogamiques, soit par des œufs ou larves d'insectes parasites, on procédera, dans le premier cas, au sulfatage *(voir ce mol),* et, dans le second cas, à la désinfection par le sulfure de carbone ou le bromure de méthyle *(voir* **CONSERVES).**

Où semer ? — On sème en place, en pépinière, sur couche ou en terrine.

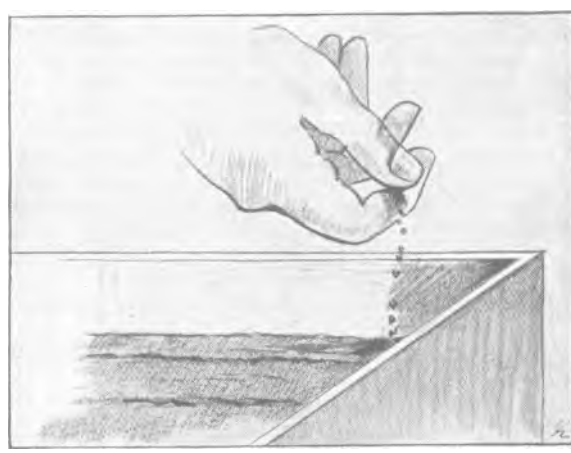
1° Semis en place. — C'est celui qui donnera des plantes qu'on récoltera à l'endroit même où la graine aura été déposée. On sème en place les Carottes, les Haricots, les Pois, les Radis, etc.

Le semis se fait en pleine terre, l'époque indiquée au « Calendrier des Semis et Plantations », à exposition chaude pour ceux de première saison, l'ombre pour ceux qu'on exécute en été *(voir à la fin de l'ouvrage).*

2° Semis en pépinière. — C'est celui qu'on réserve aux plantes qui devront être repiquées. On sème en pépinière les Choux, les Laitues, les Poireaux, etc.

Pour la préparation et l'orientation du sol de la pépinière, *voir ce mot.*

3° Semis sur couche. — C'est celui qu'on pratique quand on fait de la culture forcée, pour obtenir des légumes à contre-saison, c'est-à-dire avant ou après leur période normale de végétation. Un autre semis sur couche est celui qui a pour objet l'obtention d'une levée délicate exigeant beaucoup de chaleur, comme c'est le cas pour le Concombre et le Melon *(voir ces mots).*



SEMIS SUR COUCHE



SEMIS EN TERRINE

4° Semis en terrine. — C'est celui qu'on fait en pots, caisses ou baquets, aussi bien qu'en terrines, soit pour obtenir une levée rapide ou difficile — et dans ce cas le récipient constitue une pépinière — soit pour cultiver en petit des variétés dont on ne désire pas, ou dont on ne peut pas étendre la production. Ainsi on peut semer en pots l'Aubergine et la Tétragone, en baquets le Cresson de fontaine, et en terrines les Fraisiers des quatre-saisons, etc.

Pour la préparation du semis en terrine, voir à **TERRINE**.

www.frenchpdf.com

La graine, n'importe où on la sème, réclame seulement, pour lever, de l'air, de la **chaleur et de l'humidité.**

L'air. — La graine a besoin d'oxygène pour germer ; faute d'air l'embryon s'atrophierait. Il est donc nécessaire : 1° que la terre soit meuble, c'est-à-dire se présente sous la forme d'un granulé léger, à travers lequel l'air puisse circuler ; 20 que sa surface ne soit pas susceptible de former une croûte imperméable, ce qu'on évitera en tamisant du terreau ou de la tourbe au-dessus du semis (cas des graines fines) ; 3° que la graine ne soit pas trop profondément enterrée.

TEMPÉRATURE DE GERMINATION

	minimum au-dessous duquel la germination n'a pas lieu.	optimum auquel la germination se produit le mieux.	maximum au-dessus duquel la germination n'a pas lieu.
Betterave	4 à 5°	25°	28 à 30°
Carotte	4 à 50	25°	30°
Fève	3 à 40	25°	30°
Haricot	10°	32°	370
Melon	12 à 15°	350	40°
Pois	1 à 2°	30°	35°

La chaleur. — La germination est une véritable incubation. Rares sont les graines qui lèvent à 0°. Certaines ont besoin d'une température assez élevée, comme le montre le tableau ci-dessus

Au-dessus de 38 à 40° la germination cesse pour toutes les plantes potagères cultivées sous. notre climat. Le semis se fait, en général, quand la terre commence à s'échauffer. Si, à la date. indiquée par le calendrier des semis et plantations, correspond une période de froid, il faudra attendre une élévation -de la température pour commencer à semer.

L'humidité. — Si l'excès d'eau entraîne la pourriture des graines (ce qui se produit notamment pour les Haricots), il est nécessaire, par contre, dans la grande majorité des cas, d'entretenir constamment une légère humidité dans les semis. On arrosera à la pomme fine, ou l'on bassinera tant que la terre pourra absorber d'eau.

Les semis effectués pendant les chaleurs de l'été se trouveront bien d'un paillage, qui évitera la trop grande évaporation et maintiendra de la fraîcheur à la surface.

Quand semer ? — L'époque des semis varie avec les espèces et, dans chaque espèce, suivant les régions et selon que l'on désire obtenir une récolte hâtée ou retardée *(voir* **PRÉCOCITÉ).** On en trouvera, dans tous les cas, la date moyenne, pour la région parisienne, dans le « Calendrier des semis et plantations » *(voir à la fin de l'ouvrage).*

On profitera, autant que possible, d'un temps calme et chaud, en attendant, s'il a plu, que la terre soit bien ressuyée.

Comment semer? — On sème a la volée, en lignes ou rayons, et en poquets ou potets.

1° Semis la volée. — Les graines sont épar-' pillées a la main, le plus



SEMIS A LA VOLÉE. LES GRAINES FINES SONT MÉLANGEES A DU SABLE BLANC



POSITION DES DOIGTS POUR LE SEMIS A LA VOLÉE

www.frenchpdf.com



SEMIS EN LIGNE

uniformément possible, en les répandant d'autant plus dru qu'elles sont plus petites. On prend les graines suivant leur grosseur, entre les 2 ou 3 premiers doigts, et on lance la main en avant, l'index légèrement détaché pour que la semence arrive au sol en éventail.

Une planche entière doit être ensemencée en 2 fois : la moitié en avançant dans l'un des sentiers, la seconde moitié en revenant sur l'autre sentier.

Les graines pourvues d'aigrettes (Pissenlit) ou d'aiguillons (Carotte), seront frottées dans les mains afin d'être débarrassées de leurs barbes. C'est ce qu'on appelle « persiller ». Ensuite, ces graines, ainsi que les autres graines fines, comme celles du Céleri, du Cresson, de la Mâche, de l'Oseille, du Raifort ou du Thym, devront être incorporées à 5 ou 10 fois leur volume de sable blanc tamisé afin de faciliter leur répartition et de la rendre visible sur le terrain.

Le semis est enfin enfoui soit par un plombage *(voir ce mot)*, soit par griffage ou ratissage léger qu'on parfait en repassant le dos du râteau sur la planche, et qu'on termine par un plombage.

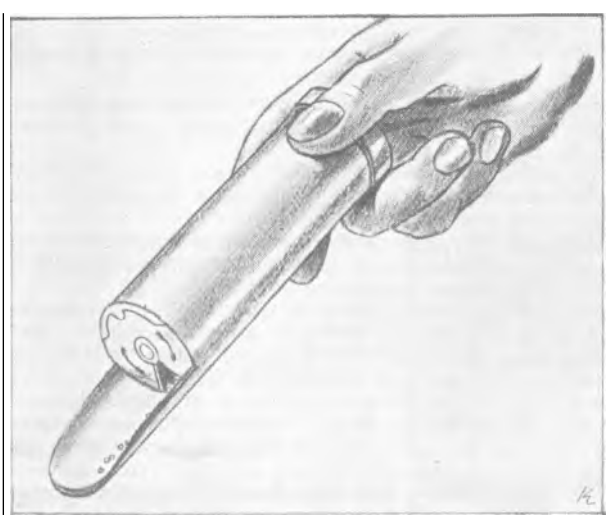
Le semis à la volée se fait, en général, pour les plantes qu'on sème en pépinière et qui seront ensuite repiquées (Céleris, Chicorées, Choux, Laitues, etc.), ou pour celles qu'il est d'usage de semer ainsi sur place, telles que la Mâche ou le Navet.

On sème indifféremment en lignes ou à la volée : Carottes, Épinards, Laitues, Ognons, Panais, Poireaux, etc...

20 Semis en lignes ou en rayons. — Les graines sont distribuées à la main, dans de petits sillons de 2 à 3 cm. de profondeur, tracés le long d'un cordeau, avec la panne de la serfouette, l'extrémité d'un manche d'outil, ou mieux, à l'aide d'un rayonneur *(voir ce mot)*. Les sillons sont alignés dans le sens de la longueur de la planche, avec un intervalle entre eux qui est indiqué pour chaque variété à l'article qui la concerne.



SEMIS EN LIGNE DE GRAINES FINES MÉLANGÉES A DU SABLE BLANC



SEMIS AU SEMOIR A MAIN POUR PETITES GRAINES

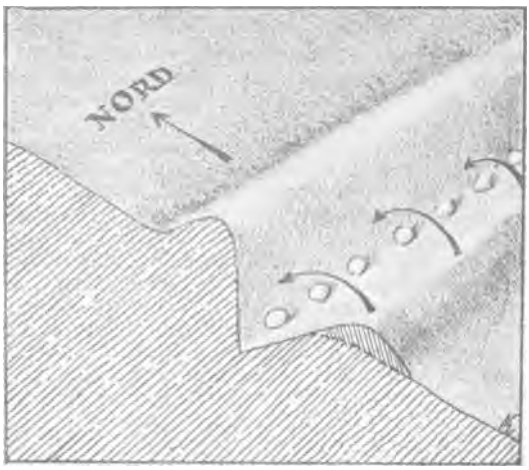
Avant de semer, il est bon d'arroser le fond des lignes, ce qui dispense de donner de l'eau en surface une fois la graine recouverte.

Les graines grosses et moyennes : Fève, Haricot, Lentille, Pois, Poirée, sont distribuées à la main. On en saisit une quantité qu'on laisse filer entre le pouce et l'index, en frottant d'un mouvement continu ces deux doigts l'un contre l'autre comme on émiette du pain.

Les graines plus petites : Carotte, Cerfeuil tubéreux, Chou-navet, Oseille, Panais, se sèmeront aven un semoir à main.

Les rayons sont ensemencés en se tenant autant que possible dans le sentier. Si la planche est trop large pour qu'on puisse atteindre les rayons du centre, on marchera à côté du rayon en plaçant un pied devant l'autre.

www.frenchpdf.com



ON ABAT SUR LA GRAINE LE REBORD SUD DU SILLON

On recouvre ensuite la graine à l'aide du râteau, soit avec un peu de terreau, soit en abattant le bord du sillon le plus près du midi ou de l'est, de façon à laisser un bourrelet protecteur du côté du nord.

30 Semis en poquets *(voir ce mot)*. — Les graines sont placées au fond de trous, creusés à la profondeur et à la distance voulues, ou réunies par groupes, à intervalles égaux, au fond de rayons continus tracés au cordeau.

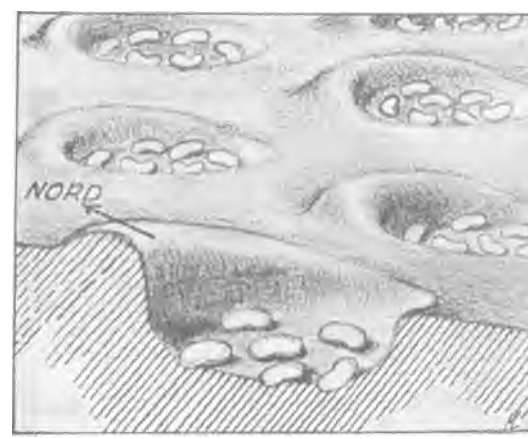
Les graines sont semées à la main ou au semoir *(voir ce mot)*. On les recouvre ensuite avec le râteau.

Les Cardons et les Haricots, par exemple, se sèment en poquets.

Quel que soit le genre de semis effectué, on a toujours intérêt à étiqueter la planche ensemencée au moyen d'une petite carte insérée dans une fiche fendue et sur laquelle on porte l'indication de la variété et la date du semis.

A quelle distance semer ? — Si l'on sème en pépinière ou sur couche, c'est-à-dire à la volée, les graines doivent être semées assez dru. En effet, on cherche à obtenir dans un espace limité le plus de plants possible pour les repiquer ensuite. Toutefois, suivant la saison et selon que la graine a été stratifiée ou non, on sème plus ou moins dru.

Si l'on sème en rayons et en place, on espacera les graines d'une distance proportionnelle à leur volume, ainsi que l'indique le calendrier des semis et plantations *(voir à la fin de l'ouvrage)*



SEMIS DE HARICOTS EN POQUETS

Quelle quantité semer ? — On trouvera pour chaque variété, à l'article qui la concerne, le poids au mètre carré de graines à semer. Toutefois, il s'agit d'un dosage moyen qu'on corrigera en plus ou en moins suivant la nature du terrain, le climat et la saison.

En terre forte, argileuse, il faut semer plus dru qu'en sol léger.

Sous un climat humide et chaud on sèmera plus clair que sous un climat sec.

A contre-saison (culture hâtée ou retardée), les semis devront être plus denses que ceux faits en saison normale.

A quelle profondeur semer ? — D'une façon générale, mieux vaut semer peu profondément. Trop enfoui, en effet, le germe n'arrive pas à traverser l'épaisseur de terre qui le recouvre et il périt par manque d'air ou par excès d'humidité.

Ceci dit, la profondeur à laquelle on enterrera la graine doit suivre une règle : la profondeur sera de 3 ou 4 fois en moyenne le diamètre de la graine ; 3 fois pour les graines plates (Lentille, Melon, etc.), 4 fois pour les graines rondes (Pois, etc.).

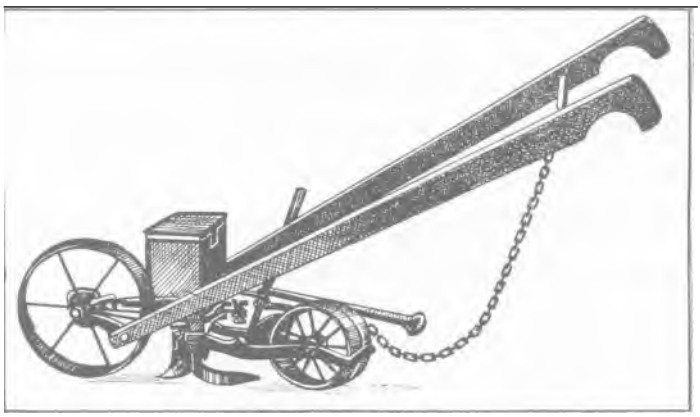
Cette profondeur sera augmentée ou diminuée suivant la nature du terrain, le climat et la saison :

En terre forte, argileuse, on diminue la profondeur en raison de la difficulté qu'éprouve le germe à traverser une couche compacte qui, de plus, a tendance à croûter.

Sous un climat sec et chaud, on enterre un peu plus la graine afin que celle-ci trouve dans le sous-sol une humidité qui manque en surface. En première saison, on sèmera peu profond afin que l'humidité, souvent considérable au printemps, ne provoque pas la pourriture de la graine. Au fur et à mesure de l'avance de la saison, on enterrera davantage la semence pour suivre l'humidité que le soleil pompe en surface et qui ne se trouve plus qu'à une certaine profondeur.

Tous les semis doivent être suivis d'un plombage, qui établit un contact plus intime entre la graine et la terre avoisinante ; il se fait au moyen de la batte ou, plus simplement, avec des sabots, sous les semelles desquels on a cloué des plaquettes de bois de 25 à 30 cm. ; on tasse alors la terre en marchant lentement. De simples sabots sans talon peuvent cependant remplir le même office. Après le plombage, on donne l'humidité nécessaire par un bon bassinage, qui se répète au cours de la végétation.

www.frenchpdf.com



SEMOIR A BRAS POUR TOUTES GRAINES

Le terreautage des semis est très recommandé, il contribue à un plus grand échauffement de la terre, entretient la fraîcheur, évite le craquelage du sol et active la germination. Il est presque indispensable pour les graines fines, qui ne peuvent germer que si le sol est parfaitement émietté. On épand le terreau à la main ou à la pelle, et on lui donne une épaisseur de 1 cm environ.

Le paillis de fumier long, de paille ou de crottin sec, est également très favorable pour les semis en pépinière, qui sont faits au moment des chaleurs, en vue de l'obtention de plants à repiquer, et surtout s'il s'agit de graines à germination lente. Cette couverture de paille devra être bien uniforme et assez peu épaisse pour entretenir la fraîcheur sans étioler les jeunes pousses. Dès que celles-ci ont apparu, on enlève le paillis avec toutes les précautions voulues. On procède par temps couvert ou en fin de journée, de façon à ce que les jeunes plantes ne soient pas abattues par le contact brusque et direct avec les rayons du soleil. De toutes façons, il ne faudra pas attendre une fois que la levée s'est produite, car les germes s'allongeraient inutilement.

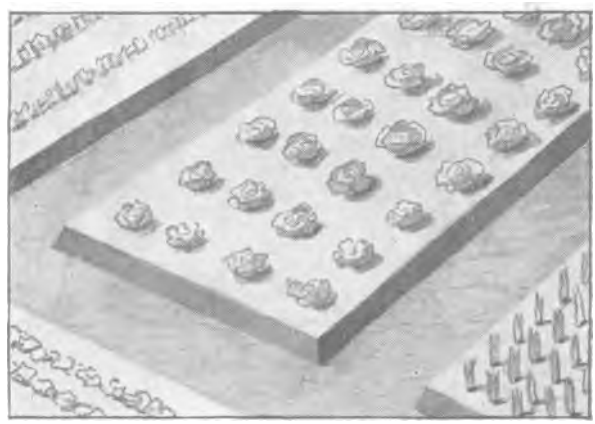
SEMOIR Le nom de semoir désigne communément un instrument destiné à répandre mécaniquement les graines sur le sol. Il est utilisé dans les exploitations maraîchères (semoir bras) ou dans la grande culture (semoir à traction).

On trouve cependant dans le commerce un semoir à main, sorte de tube métallique avec ouverture réglable, suivant la grosseur des graines et le débit à obtenir, utilisable dans les jardins pour les semis délicats *(voir tarif Vilmorin)*.

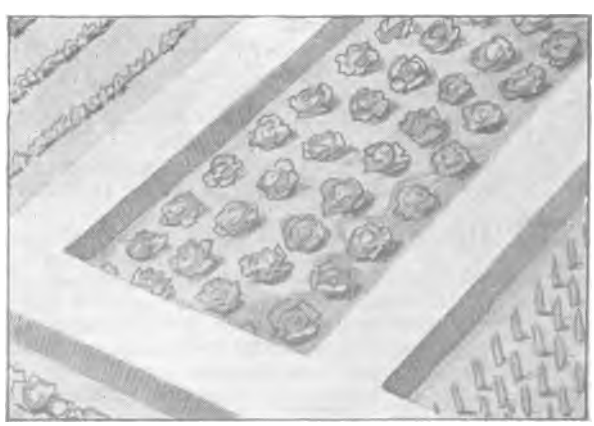
SENTIER On dit aussi chemin et passe-pieds. Le sentier est un passage étroit, de 30 40 cm. de large, ménagé entre les planches pour permettre d'y semer, planter, biner, arroser, etc., sans fouler le terrain cultivé *(voir* **PLANCHE).**

On dresse un sentier, c'est-à-dire qu'on l'aligne définitivement, lorsque la planche est semée ou plantée. On tend alors un cordeau sur un côté de la planche, et, avec un râteau, dont une extrémité du fer est appliquée contre la ficelle, on tire un tracé droit et continu qui délimite parfaitement le passage et lui donne un aspect soigné.

En terrain sec, les sentiers doivent être surélevés de façon à ce que les eaux d'arrosage ou de pluie demeurent sur la surface des planches et n'aient pas tendance à s'évacuer par les sentiers. On obtient la



SENTIER EN CREUX, TEL QU'IL DOIT ÊTRE ÉTABLI DANS LES TERRAINS HUMIDES



SENTIER SURÉLEVÉ, TEL QU'IL DOIT ÊTRE PRÉVU DANS LES TERRAINS SECS

www.frenchpdf.com

surélévation des sentiers en y jetant les pierres et les petites mottes qui proviennent du nivelage des planches.

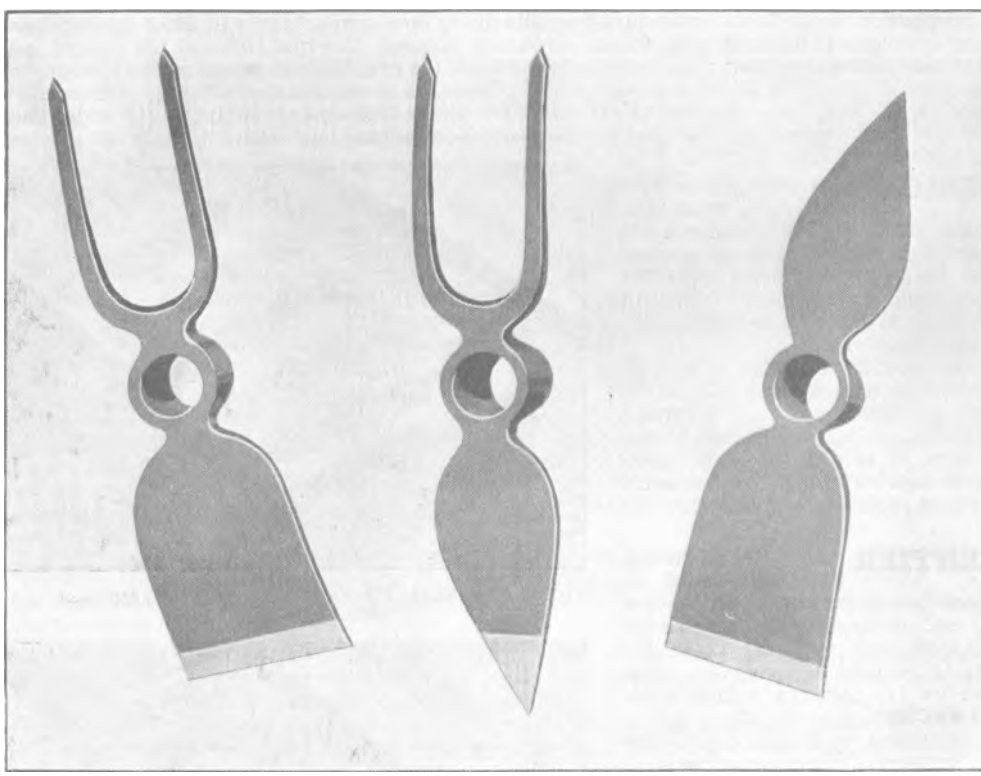
En terrain humide, au contraire, on aura intérêt à aménager des sentiers en creux, ce **qu'on** obtiendra en rejetant sur la planche l'excès de terre fourni par le râtissage de ces sentiers.

SÉPALE Feuille modifiée, généralement verte, qui, entourant la fleur à plusieurs ensemble, forme, sous le nom de calice, son enveloppe extérieure. Le sépale a la même structure que la feuille *(voir* **FEUILLE).**

SEPTEMBRE **Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS** *à la fin de l'ouvrage.*

SEPTORIOSE Maladie due à un champignon *(Septoria)* et qui s'attaque au Persil, Céleri, Houblon, Tomate, Cucurbitacées, Laitues, Pois, etc. C'est surtout sur le Céleri et la Tomate que la Septoriose produit des conséquences graves. Les feuilles sont envahies par une éruption de petits points noirs en relief, ou de taches décolorées devenant brunes. La lame des feuilles se recroqueville, se fane et tombe.

Primitivement, l'infection a son origine dans la semence, à laquelle les spores du champignon peuvent adhérer. Ces germes se développent sur les feuilles, y fructifient et là, s'ensemençant de proche en proche, produisent des poussées secondaires dont l'humidité de l'air active e favorise l'extension *(voir à* **CÉLERI** *et à* **TOMATE** *pour les moyens de lutter contre la Septoriose)*



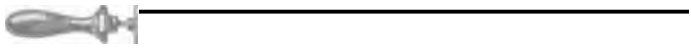
SERFOUETTES

PANNE ET FOURCHE — LANGUE ET FOURCHE — PANNE ET LANGUE

SERFOUETTE Outil de jardinage servant à sarcler ou biner, et à tracer les rayons des semis et plantations. Le modèle type est un fer percé au centre d'une douille dans laquelle se fixe un manche en bois d'environ **1** m. 30 de long. L'une des branches du fer est taillée en pointe et se nomme la langue ; la branche opposée est tantôt carrée, en forme de petite houe et s'appelle la panne, tantôt elle est fourchue, formant un croc à deux 2 dents. On trouve également des serfouettes composées seulement d'une panne et d'un croc. Certaines serfouettes enfin ne comportent qu'une seule branche, soit la langue (rayonneur), soit la panne (sarcloir), soit le croc *(voir tarif Vilmorin).*

SERINGUE Instrument servant à répandre en pluie fine sur les plantes, soit de l'eau (bassinage), soit des liquides insecticides ou anticryptogamiques.

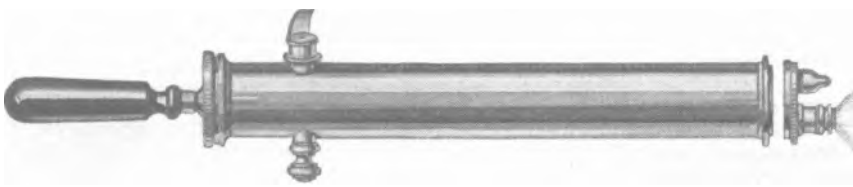
www.frenchpdf.com



Pomme démontable à trous fins



Bruineuse 4 effets à soupape d'aspiration

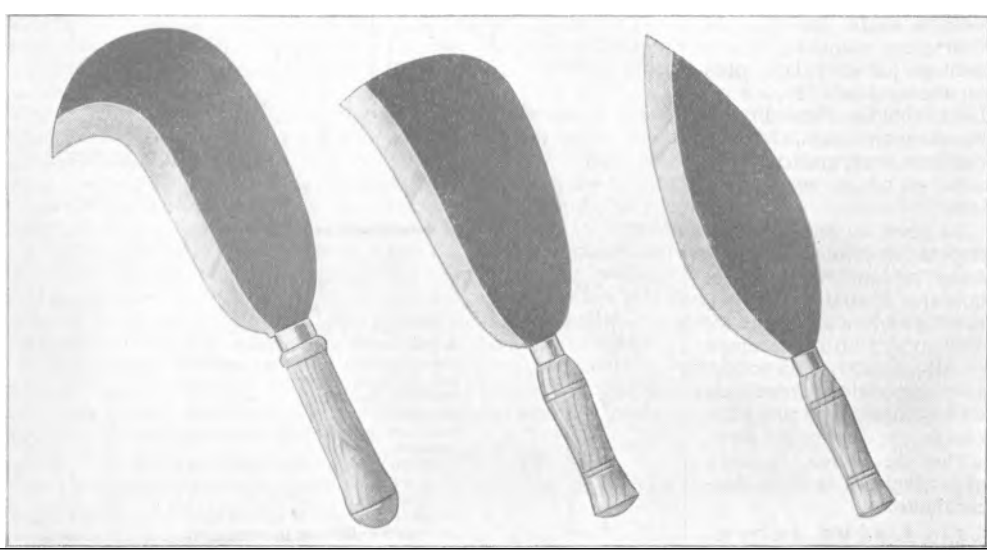


Bruineuse démontable à plusieurs rechanges

DIFFÉRENTS MODÈLES DE SERINGUES

Les seringues se composent d'un tube dans lequel glisse un piston. Lorsqu'on tire le piston à soi, la seringue étant immergée, le tube se remplit ; en le repoussant, le piston opère la compression du liquide, qui est chassé avec force à l'extérieur. Un ajutage approprié permet d'obtenir un jet simple ou une pluie plus ou moins fine.

Les seringues utilisables pour les pulvérisations insecticides ou anticryptogamiques devront être en laiton ou en cuivre étamé, le fer et le cuivre étant attaqués par certains de ces produits, notamment la bouillie sulfocalcique.

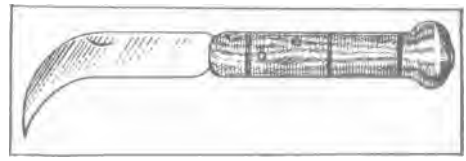


SERPES. — De gauche à droite : SERPE A BEC, SERPE ELAGUEUR, SERPE LIMANDE.

SERPE Forte lame d'acier, tranchante, de formes et de dimensions variables, emmanchée sur un court manche en bois. La serpe est surtout utilisée pour la coupe des branches *(voir tarif Vilmorin).*

www.frenchpdf.com

SERPETTE Genre de couteau à lame cintrée et pointue, souvent utile dans les travaux de jardinage pour l'habillage du plant, les tailles, la récolte, etc. *(voir tarif Vilmorin).*



SERPETTE FERMANTE, A MANCHE EN BOIS

SERPOLET (*Thymus serpyllum*). — *Famille des Labiées.* Appelé aussi thym sauvage. *(Voir* **THYM.)**

Plante vivace, très commune en France. Le Serpolet présente un aspect buissonnant que lui donne la présence de rameaux nombreux et couchés, sur lesquels naissent des racines adventives. Les feuilles sont petites, ovales et non dentées. Les fleurs ont un calice bilabié ; elles sont roses, rarement blanches. Toutes les parties de la plante dégagent une odeur aromatique analogue à celle du Thym et qui fait employer ses rameaux comme condiment dans la cuisine.

Les Lapins ont une prédilection marquée pour le Serpolet.

En pharmacie, on utilise les rameaux de la plante sous forme d'infusions (10 gr. par litre d'eau), comme vermifuge et excitant. Le Serpolet entre également dans la composition de l'alcoolat vulnéraire.

SESSILE Qualification d'un organe naissant directement sur l'axe. Une feuille est dite sessile lorsque, privée de pétiole, elle est directement fixée sur la tige. Il en est de même d'une fleur sans pédoncule, etc.

SÈVE Liquide nourricier qui circule dans les vaisseaux ou les fibres des plantes.

On voit sourdre ce liquide en fines gouttelettes sur la tranche d'une tige que l'on vient de couper et que l'on presse entre les doigts (certaines plantes contiennent un jus abondant, plus ou moins épais, coloré en blanc (Laitue, Pissenlit), en jaune ou en rouge. Ce n'est pas de la sève, mais du latex, ainsi qu'on le verra plus loin.

La sève, au cours de son trajet à l'intérieur des végétaux, est animée de deux courants contraires, un courant ascendant et un courant descendant. En même temps qu'elle change de direction, sa composition chimique varie. Aussi a-t-on pris l'habitude de distinguer deux sortes de sèves, la sève ascendante et la sève descendante.

I. LA SÈVE ASCENDANTE. — Elle est constituée par de l'eau dans laquelle sont dissous certains sels minéraux. Cette eau et ces sels sont contenus dans la terre. Ils vont pé-

LES FORCES QUI CONCOURENT A LA MONTÉE DE LA SÈVE

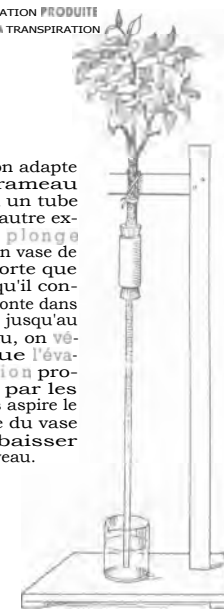
POUSSÉE PROVOQUÉE PAR L'OSMOSE

La pression exercée par cette poussée est mise en évidence grâce à l'expérience suivante : on ajuste sur un pied de vigne fraîchement coupé un tube coudé contenant du mercure. On voit, peu après, le mercure, chassé par la sève brute, s'élever dans le tube.



ASPIRATION PRODUITE PAR LA TRANSPIRATION

Si l'on adapte à un rameau feuillu un tube dont l'autre extrémité plonge dans un vase de telle sorte que l'eau qu'il contient monte dans le tube jusqu'au rameau, on vérifie que l'évaporation produite par les feuilles aspire le liquide du vase et fait baisser son niveau.



FORCE ASCENSIONNELLE DUE A LA CAPILLARITÉ



1° Dans un tube très fin, de forme ovale (comparable aux vaisseaux du bois), on aspire, par succions répétées une eau colorée, de façon à obtenir une succession de gouttes séparées par des bulles d'air (fig. de gauche).

2° On obture l'extrémité du tube avec du plâtre. Le liquide, imbibant cette substance poreuse s'évapore à sa surface, comme il le fait par transpiration dans les feuilles et l'on constate alors que le liquide; séparé en filets colorés, gagnant de bulle d'air en bulle d'air, sans que celles-ci se déplacent, monte d'un mouvement continu à l'intérieur du tube. (fig. de droite).

www.frenchpdf.com

nétrer dans la plante par l'intermédiaire des filaments les plus fins des racines (ou chevelu) et par les poils absorbants qui les garnissent. Comment peut se faire cette pénétration ?

Si l'on considère que la plante doit rendre par transpiration, donc absorber 300 fois en moyenne son poids d'eau, pendant la durée de sa végétation (ainsi un chou exsude 1 kg. d'eau en 24 heures), on s'étonne que des racines ayant la minceur d'un fil, et ne présentant aucune ouverture apparente, puissent fournir un tel travail d'absorption.

Le phénomène connu sous le nom d'osmose nous en donne l'explication. L'osmose a lieu lorsque deux liquides de composition différente étant séparés par une membrane poreuse, celui dont la densité est la plus faible fait passer dans l'autre des substances qu'il contient en dissolution. Sur toute la surface du chevelu et des poils absorbants, l'osmose entre en jeu, et les sels minéraux de la terre, plus fortement dilués d'eau que ne l'est le suc cellulaire contenu dans les poils absorbants, pénètrent continuellement dans la plante.

Une fois entrée, cette solubilisation aqueuse est reprise par un mouvement ascensionnel qui va l'envoyer jusque dans les parties les plus éloignées de la plante.

Où ce mouvement ascensionnel puise-t-il son impulsion ?

Le phénomène d'osmose amorce le mouvement et crée une première poussée. En même temps, le liquide est soumis à un second phénomène, qu'on appelle le phénomène de capillarité. La capillarité peut s'énoncer comme « une affinité des liquides pour les conduits de très petits diamètres ». Ainsi un morceau de sucre, dont on ne trempe qu'une partie dans l'eau, s'imbibe bientôt entièrement, une mèche de lampe, dont l'extrémité seule plonge dans le pétrole, s'en imprègne assez vite jusqu'en haut. Cette montée des liquides dans les corps poreux — et les tissus des plantes sont des corps poreux — c'est la capillarité.

Une troisième influence agit sur le courant ascendant de la sève, c'est l'appel produit à travers les vaisseaux par la **transpiration** de la plante. Cette véritable suée (qui est rarement visible parce qu'elle se vaporise aussitôt qu'elle se produit) est extrêmement active dans les feuilles et crée une aspiration continue.

Soumise à ces trois actions, la colonne montante de la sève parvient jusqu'aux dernières feuilles. Au passage, elle a pu aussi dissoudre certaines matières de réserve qu'elle a rencontrées. Sa composition et sa densité ont donc quelque peu changé. Néanmoins, pendant toute la durée de son trajet vers le sommet du végétal à travers les vaisseaux ligneux, on a convenu de lui donner le nom de sève brute, qui fait d'ailleurs double emploi avec celui de sève ascendante.

Elle va maintenant subir dans les feuilles une transformation chimique importante.

II. LA SÈVE DANS LES FEUILLES. — Les feuilles respirent. Elles absorbent de l'air, puis exhalent l'acide carbonique en retenant l'oxygène. D'autre part, sous la double influence de la lumière solaire et d'une fonction spéciale de leur matière verte, dite fonction chlorophyllienne, elles s'emparent du carbone de l'atmosphère que leur respiration leur a fait absorber. A l'aide de ce corps, il se produit alors des réactions chimiques compliquées qui ont pour résultat de transformer en matières organiques variées les sels minéraux dissous dans la sève brute. En même temps, celle-ci se débarrasse d'une grande quantité de son eau grâce à la transpiration dont la feuille est le siège. Cette eau est exhalée, comme on l'a vu, par d'innombrables orifices imperceptibles (ou stomates) dont est criblée la surface des feuilles.

Sous l'action de ces phénomènes : respiration, fonction chlorophyllienne, transpiration, les matières minérales apportées par la sève brute vont devenir propres à l'alimentation de la plante. Ces matières minérales se composent de 12 métaux et métalloïdes (d'après G. Bertrand) auxquels on a donné le nom d'éléments plastiques parce qu'ils constituent les matériaux de construction du végétal. Ils sont accompagnés d'un certain nombre d'autres principes (une vingtaine jusqu'à présent), dits éléments catalysants et qui n'agissent que par leur seule présence.

Les éléments plastiques sont : le carbone, l'hydrogène, l'oxygène, l'azote, le soufre, le phosphore, le chlore, le silicium, le calcium, le magnésium, le potassium et le sodium.

A part le carbone que la plante, ainsi qu'on l'a vu, puise directement dans l'air, les autres éléments lui sont procurés, en grande partie ou en totalité, par la sève. L'hydrogène et l'oxygène sont extraits de l'eau de la sève, et tous les autres par les sels .que les racines trouvent dans la terre, où ils existent, soit à l'état naturel (silicium), soit à la suite d'apports d'amendements (chaux), ou d'engrais (azote, phosphore, potasse, soufre, etc.).

Ces éléments plastiques, qui sont des matières minérales, la plante verte, et particulièrement la feuille, va donc, sous l'influence des éléments catalysants, fournis en grand nombre par la sève, les transformer en matières organiques : hydrates de carbone, matières grasses, matières albuminoïdes ou protéines.

Ces matières organiques sont alors capables d'assurer

1° La nutrition de la plante, c'est-à-dire qu'ils lui permettent d'entretenir la vitalité de ses organes et d'en développer de nouveaux

2° La production des fruits qui ont besoin de matériaux spéciaux pour se constituer et grossir : sucre, amidon, fécule, huiles, etc...

3° La constitution de réserves, dans les graines, ou dans certains organes spéciaux : racines tubéreuses des Carottes, Choux-navets, Navets, Betteraves, tubercules des Pommes de terre, tiges des Choux-raves, etc.

4° La production de l'énergie nécessaire au fonctionnement de l'appareil végétal (travail

www.frenchpdf.com

chimique, activité des protoplasmes, etc.), et qui lui est fournie par la combustion de certaines substances organiques sous l'action de l'oxygène extrait de l'air par respiration.

50 La production du latex chez certaines plantes, par exemple le lait blanc qui sourd d'une tige coupée de Pissenlit ou de Laitue, ou que l'on recueille sur quelques arbres : caoutchouc, gomme-résines, etc...

A son passage dans le véritable laboratoire que constitue la feuille, la sève brute concentrée et riche de substances organiques est devenue sève élaborée. Elle a conservé une certaine quantité d'eau qui va lui permettre de véhiculer dans toutes les parties de la plante les éléments parvenus à un degré élevé d'assimilabilité qu'elle tient en suspension. Son trajet ascensionnel est terminé ; elle prend la direction inverse. Aussi, dès ce moment, prend-elle le nom de sève descendante qui se confond avec celui de sève élaborée.

III. LA SÈVE DESCENDANTE. — La descente de la sève se fait par des vaisseaux différents de ceux de la montée (vaisseaux du liber ou tubes criblés), autrement les deux courants se rencontreraient. La sève chemine lentement dans toutes les ramifications et se répand par diffusion dans les cellules les plus éloignées de la tige, partout où ses éléments sont utiles. Elle achève son cours dans les racines, d'où, par le même phénomène d'osmose auquel elle a dû son entrée, elle retourne à la terre. En effet, l'équilibre entre la sève descendante épuisée et les *sucs* du sol joue cette fois en faveur de ces derniers et c'est vers eux que se fait l'échange travers la membrane poreuse des racines.

La fonction de la sève descendante n'est cependant pas terminée. Elle possède encore un très grand pouvoir dissolvant qui agira sur les sels minéraux retenus dans le sol et les mettra, sous une forme soluble, à la disposition et à la portée des racines pour la préparation de la future sève brute.

Elle est également chargée d'oxygène et d'acide carbonique dissous qu'elle apporte aux micro-organismes bienfaisants qui en sont avides, et dont les proliférations et l'activité dans la terre est une condition de sa fertilité.

SEXE Différence morphologique des organes reproducteurs mâles (étamines) et femelles (pistil). Les fleurs sont dites déclines lorsque les étamines et le pistil se trouvent sur des fleurs différentes. Lorsque les fleurs staminées (n'ayant que des étamines) et les fleurs pistillées (n'ayant que le pistil) se trouvent sur la même plante, elles sont monoïques ; lorsqu'elles se trouvent sur des plantes différentes, elles sont dioïques et lorsque étamines et pistil sont réunis dans la même fleur, les plantes sont dites hermaphrodites. Quelquefois les organes sexuels de la fleur sont atrophiés ; dans ce cas elle est dite neutre ou stérile *(voir* **FLEUR).** Chez les insectes, il existe des individus asexués (Abeille ouvrière).

SILICE Famille de minéraux, composés de silicium et d'oxygène, très répandus dans la nature, sous la forme de quartz, de silex, de grès ou de sables.

Les sables siliceux, par leur structure granuleuse, possèdent des propriétés physiques inverses de celles de l'argile, ils divisent au lieu d'agglomérer ; ils empêchent la trop grande compacité de la terre et en favorisent l'aération et la perméabilité. Cependant leur excès présente des inconvénients qu'on corrige par des amendements *(voir* **SABLE).** La silice, dont une partie est maintenue en dissolution par l'acide carbonique, se mélange aux eaux et entre dans la composition des végétaux.

On emploie également les silices fossiles, les gels de silice et les silicates pour la destruction des Charançons attaquant les stocks de grains (Calandre, Bruche). Ces poudres ont une action déshydratante qui provoque la mort des insectes.

SILIQUE Fruit déhiscent des Crucifères ayant la forme d'une gousse et s'ouvrant comme elle en deux valves. Mais dans la silique, il existe entre ces deux valves une cloison médiane et transparente qui leur sert de support et sur chaque face de laquelle sont fixées les graines.

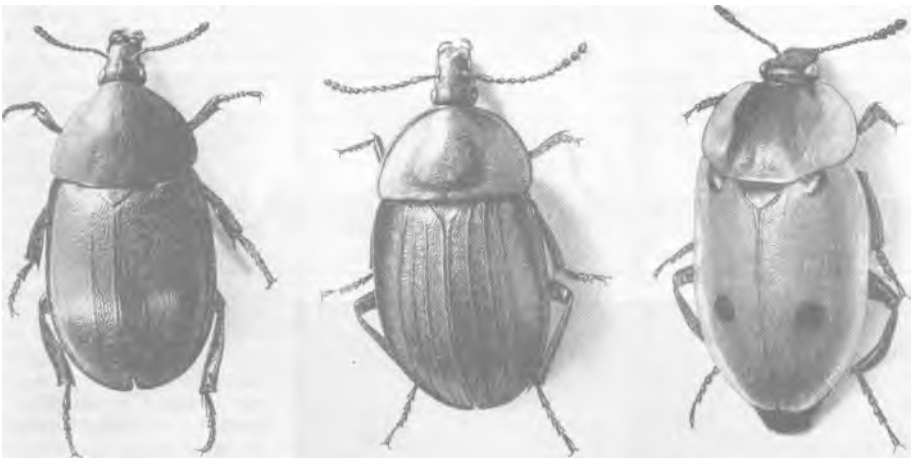
SILLON **Voir RAYON.**

SILO Amas de légumes-racines disposé, suivant l'état du terrain, dans une tranchée ou sur le sol, et recouvert d'une couche isolante, composée en général de paille et de terre. Les légumes ainsi ensilés peuvent se conserver pendant l'hiver, souvent jusqu'au printemps *(voir* **CONSERVES).**

SILPHE Insecte Coléoptère appartenant à la *famille des Silphidés,* dont presque tous les représentants vivent aux dépens des cadavres et des matières en décomposition. Des espèces du genre *Aclypea* ou *Blitophaga* s'attaquent cependant aux végétaux, mais c'est surtout le Silphe opaque *(Aclypea* ou *Blitophaga opaca)* qui occasionne des dégâts importants dans les cultures de Betteraves.

Le Silphe de la Betterave est répandu partout, mais surtout dans le Nord de la France ; c'est un insecte plat, d'un noir mat, de forme rectangulaire, mesurant environ 10 mm. de longueur.

www.frenchpdf.com



TROIS ESPÈCES DE SILPHES
SILPHA LÆVIGATA SILPHA THORACICA SILPHA QUADRIPUNCTATA

Sa tête présente la particularité d'être large, et non étranglée, à l'arrière. Sa surface est ponctuée, ses élytres sont rectangulaires, et porte chacun trois arêtes longitudinales.

Les adultes passent l'hiver sous les débris végétaux de la couche superficielle du sol. Ils en sortent dès les premiers beaux jours. C'est à ce moment qu'ils commencent à attaquer les feuilles de Betteraves, qu'ils trouent largement, mangeant jour et nuit. Toutefois, par mauvais temps, ils se terrent et restent immobiles. Après l'accouplement, qui a lieu vers la fin de mai, chaque femelle dépose 100 à 150 œufs dans la terre, au pied des plantes ; au bout de 5 à 6 jours ces œufs libèrent de petites larves grisâtres, qui montent aussitôt sur les feuilles de Betteraves qu'elles dévorent.

Leur évolution, pour atteindre leur taille définitive, dure environ 3 semaines, au cours desquelles elles commettent de gros dégâts. Parvenues au terme de leur développement, les larves mesurent 15 mm. de long. Elles sont de couleur noire et ressemblent à des cloportes. A la fin de l'été elles descendent dans le sol, où elles se nymphosent. Au bout de quelques jours le nouvel adulte éclôt et recommence à se nourrir avant d'hiverner. Il n'y a donc qu'une génération par an.

Destruction : On se débarrasse assez facilement du Silphe de la Betterave au moyen de pulvérisations sur le feuillage à base de produits arsenicaux (arséniate de plomb à 1% par exemple) ou de D. D. T. Les mesures culturales de lutte consistent à biner souvent, à retarder l'éclaircissage et, en cas de ravages sérieux, à répandre du nitrate en couverture.



(Cl. J. Vincent.)
GOUSSES ET GRAINES DE SOJA

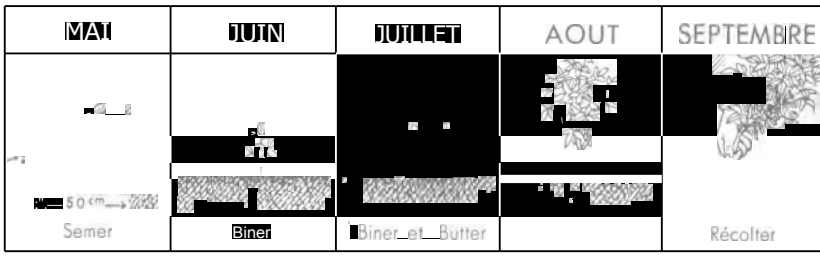
SITONE Petit coléoptère curculionide vivant aux dépens des Légumineuses *(voir* **POIS).**

SOJA ou SOYA *(Soja hispida). Famille des Légumineuses.* — Appelé aussi : Pois oléagineux de Chine.

Description. — Plante annuelle originaire de Chine, où sa culture, qui remonte à la plus haute antiquité, a donné naissance à un grand nombre de variétés, différentes par

www.frenchpdf.com

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DU SOJA





CULTURE DE SOJA *(Cl. J. Vincent.)*



la hauteur de la plante, la couleur des graines et la durée de la végétation.

On ne regarde comme intéressantes à cultiver chez nous, comme plante potagère, que quelques variétés à maturité précoce ; encore cette plante ne tient-elle qu'une faible place dans la culture potagère, malgré sa grande production, sa rusticité, la richesse nutritive de son grain et l'immunité dont elle semble jouir contre les maladies et les parasites.

C'est une plante trapue, tige forte, rameuse, d'une hauteur de 30 à 60 cm., suivant la variété, la richesse du sol et l'époque du semis. Feuilles à 3 folioles ovales, à l'aisselle desquelles naissent des fleurs très petites, verdâtres ou lilacées, les fruits sont des gousses velues contenant 2 ou 3 petits grains semblables à des Pois. Leur durée germinative est de 2 années. Un gramme en contient de 5 à 10.

Culture. — Le Soja se cultive exactement de la même manière que les Haricots nains. Il demande à peu près la même somme de chaleur, et mûrit en même temps que les variétés de demi-saison.

Maladies et ennemis. — Les maladies et insectes qui attaquent le Soja sont très rares, encore mal connus.

Usages. — On peut consommer les grains du Soja verts ou secs, comme des Haricots, mais à ce dernier état il est nécessaire de leur faire subir un trempage prolongé dans l'eau, avant de les soumettre à la cuisson. Torréfiés, ils fournissent un succédané du café. On en extrait, en outre, une huile comestible de bonne qualité. Dans son pays d'origine le Soja, sous les formes les plus variées (lait, fromage, pain, viande, etc.), constitue la base de l'alimentation. Par sa richesse

SÉLECTION VILMORIN

Soja Tokio noir nain

Graines. Par 250 gr.. ..... N° 43.922
» 100 » ..... » 43.923

-..q—SOJA DE CHINE

www.frenchpdf.com

en matières azotées, en matières grasses et en matières saccharifiables, il peut être considéré comme un aliment d'une valeur nutritive au moins égale à celle de la viande et sa culture mériterait d'être intensifiée.

SOL On désigne communément par ce nom la partie superficielle du terrain dans laquelle se fixent et se développent les racines des plantes, et qui est soumise aux opérations culturales. Pris dans ce sens, le mot sol est synonyme de terre arable.

Au-dessous du sol se trouve le sous-sol, qui peut être de composition très différente, et qui n'est fouillé qu'à l'occasion de labours profonds ou défoncements *(voir ce mot).*

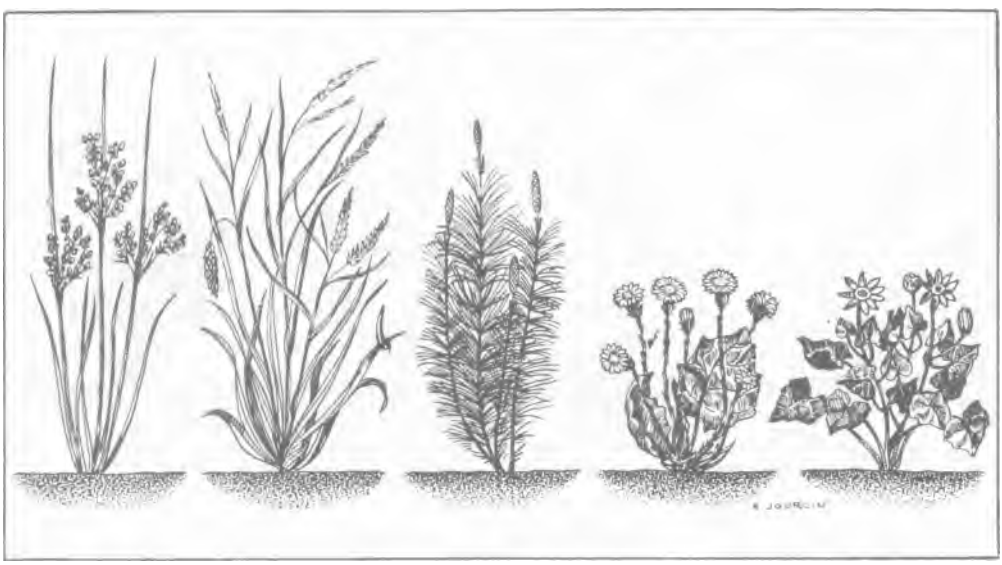
Une coupe faite dans un terrain de culture rend apparente la différence d'aspect des deux couches et montre nettement une démarcation entre elles.

L'épaisseur de la couche arable doit être au minimum de 25 cm. pour que la culture soit productive.

De quoi se compose le sol ? — Le sol doit sa consistance à quatre éléments dominants qui sont l'argile, le sable, le calcaire et l'humus.

L'argile, à l'état pur, est le kaolin qu'on utilise dans la fabrication de la porcelaine. L'argile présente dans les terres de culture est toujours mélangée à diverses substances : chaux, oxydes, etc. Par exemple, une certaine proportion d'argile et de chaux donne la marne, une autre proportion d'argile, de chaux et d'oxyde de fer donne la glaise.

Les terres qui contiennent de 15 à 40 % d'argile sont dites « terres argileuses » ; au-dessus



JONCS CAREX PRESLE TUSSILAGE RENONCULE

VÉGÉTATION SPONTANÉE DES SOLS ARGILEUX

de 35 % d'argile, elles deviennent impropres à la culture. On les réserve à la fabrication des briques ou de poteries.

Les terres argileuses sont grasses et malléables au toucher ; on peut les modeler et les façonner comme du mastic. Elles forment avec l'eau une sorte de pâte qui a la propriété de lier entre eux les autres éléments du sol. Leur réaction est neutre ou acide.

Les terres argileuses sont appelées aussi : terres fortes, terres lourdes ou terres froides. Leurs propriétés sont les suivantes

En période d'humidité, elles retiennent l'eau, se refroidissent, deviennent collantes et difficiles à travailler.

En période de sécheresse, elles prennent la dureté de la pierre et se crevassent, offrant ainsi des cheminées par où s'évapore l'humidité des couches plus profondes. Les racines des plantes ne peuvent se développer dans une matière aussi dense, ou bien sont brisées quand l'argile se contracte et se fendille.

Froides en hiver, lentes à s'échauffer au printemps, les terres argileuses sont impropres aux cultures hâtées, et donnent des récoltes tardives. Elles retiennent bien les engrais.

Les plantes qui s'y développent spontanément sont les Joncs, les Carex, le Tussilage ou Pas-d'âne, la Prêle, la Renoncule des champs.

Les Artichauts, les Cardons, les Choux et Choux-fleurs, s'en accommodent assez bien.

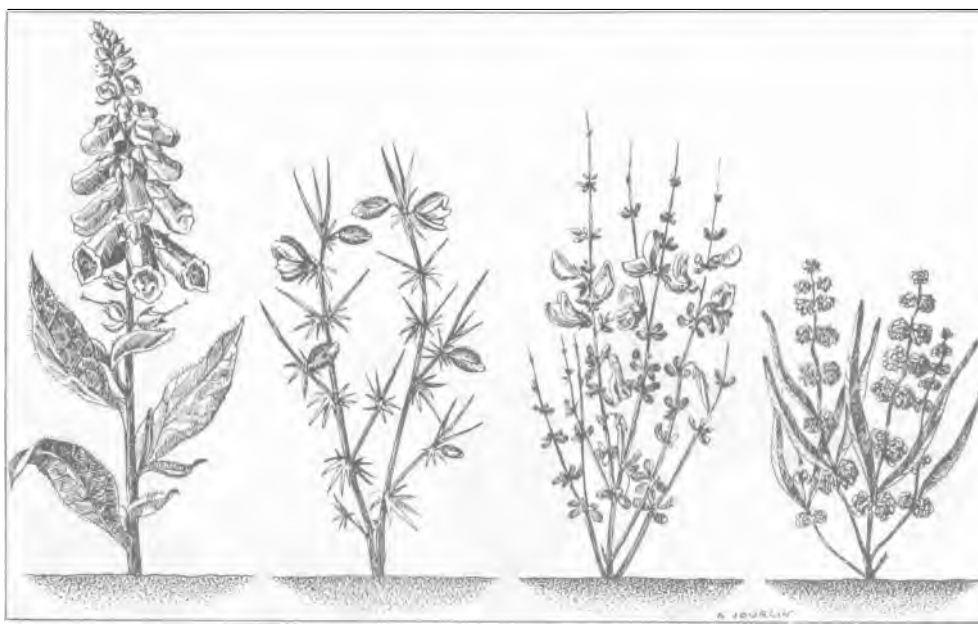
www.frenchpdf.com

Amendements. — On assainira les terres trop humides par le drainage. On les allégera par apport de chaux, ou par apport de sable blanc ou de sable de rivière (les sables jaunes et rouges, trop riches en oxyde de fer, sont impropres pour cet amendement), ou par apport de fumier long et pailleux, ou de terreau.

Si le sous-sol est constitué par des calcaires perméables, un défoncement à double jauge *(voir* **DÉFONCEMENT),** effectué de façon à mélanger la terre arable à celle du sous-sol, permettra de réaliser l'amendement souhaité.

Les terres argileuses réclament des binages fréquents. Les labours seront exécutés avant l'hiver et laissés en mottes afin que les intempéries aient tout le temps de produire sur elles leur effet désagrégeant.

Le sable ou silice est représenté à l'état pur par le cristal de roche. A l'état brut, il forme des grains plus ou moins fins, du gravier ou même de gros silex. Les grès, les pierres meulières



DIGITALE AJONC GENÊT A BALAI PATIENCE

VÉGÉTATION SPONTANÉE DES SOLS SABLONNEUX

sont également des formes que peut prendre la silice en mélange avec d'autres matériaux.

Les terres qui renferment de 75 à 90 % de silice sont dites terres siliceuses. Elles sont granuleuses au toucher et fluides entre les doigts. Leur propriété, à l'inverse de celle de l'argile, est de diviser au lieu d'agglomérer. Le sable rend la terre meuble, favorise la circulation de l'air, de l'eau et de la chaleur, et facilite la propagation des racines. Les terres siliceuses ont une réaction généralement acide.

Par contraste avec les terres argileuses, les terres siliceuses sont parfois appelées terres chaudes. Elles ont les propriétés physiques suivantes

Par temps humide, elles ne retiennent pas l'eau, se ressuient vite et sont faciles à travailler. En hiver, elles se refroidissent rapidement.

En période de sécheresse, elles doivent être arrosées et binées souvent. L'été, sous le soleil, elles deviennent brûlantes.

Se réchauffant très vite, les terres siliceuses sont propices aux cultures précoces et à celles des primeurs. Les Carottes, Haricots, Navets, Pommes de terre y réussissent.

La végétation spontanée qu'on peut y trouver consiste en ajoncs, genêt à balai, digitale, patience.

Amendements. — Le manque de chaux des terrains siliceux est le défaut auquel on devra d'abord remédier. Si l'on doit recourir à un apport d'argile on le fera préférablement sous forme de marne, laquelle contient de la chaux. On fumera autant que possible avec du fumier traité au phosphate de chaux, ou bien l'humus sera fourni sous forme d'engrais vert.

La craie, ou calcaire, ou carbonate de chaux. — Le calcaire est représenté, à l'état pur, par le marbre. Dans les terres de culture la craie se révèle soit sous la forme d'une poudre plus ou moins fine, soit sous la forme de pierres friables qui, mêlées aux autres composants du sol, donnent à l'ensemble une couleur blanchâtre.

www.frenchpdf.com



CHICORÉE SAUVAGE SAUGE MÉLILOT VIORNE

VÉGÉTATION SPONTANÉE DES SOLS CRAYEUX

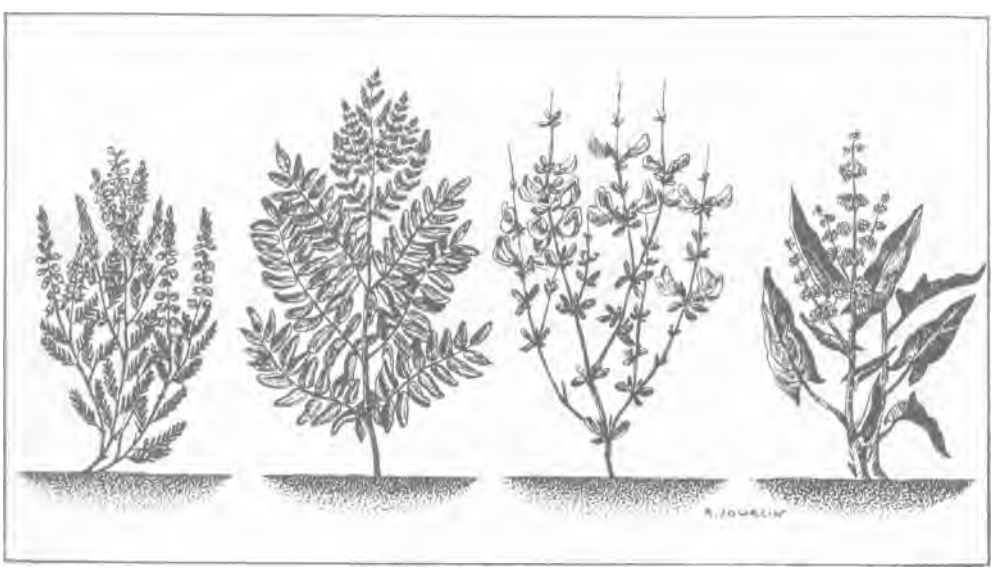
Les terres qui contiennent plus de 20 % de craie sont dites terres calcaires. Elles sont douces au toucher et, à l'état de poussière, forment une bouillie avec l'eau. Elles sont toujours alcalines, la présence de craie empêchant le sol de devenir acide. La décomposition des matières organiques y est très rapide.

Les terres calcaires, généralement pierreuses et de couleur blanchâtre, réfléchissent la lumière et la chaleur.

Faciles à travailler par temps sec, la pluie les rend collantes.

Les terres exclusivement calcaires ne conviennent pas à la culture potagère. Elles ne deviennent favorables à cet usage que sous la forme argilo-calcaire, ou calcaro-siliceuse comme on le verra plus loin.

La végétation spontanée des terrains crayeux est représentée par la chicorée sauvage, la sauge, le mélilot et la viorne.



BRUYÈRE FOUGÈRE GENÊT OSEILLE SAUVAGE

VÉGÉTATION SPONTANÉE DES SOLS HUMIFÈRES

www.frenchpdf.com

L'humus est une matière brunâtre ou noirâtre produite par la décomposition, au contact de l'air, de débris végétaux morts : feuilles, fruits, tiges, racines *(voir* **HUMUS).**

Les terreaux de feuilles, les terres de bruyère sont exclusivement, ou presque exclusivement, composés d'humus. Les terreaux de maraîchers proviennent d'humus décomposé en présence de substances animales comme le fumier.

Les tourbes sont des terreaux qui se sont décomposés, non plus au contact de l'air, mais au contact de l'eau stagnante dans des régions anciennement submergées.

Les terres où prédominent l'humus sont dites terres humifères. Leur réaction est fortement acide et leur manque de micro-organismes nécessaires à la culture les rend peu fertiles si on les exploite telles quelles.

Elles sont finement granulées, douces et humides au toucher. De consistance spongieuse, elles peuvent retenir 3 ou 4 fois leur volume d'eau.

Leur couleur foncée leur permet de se réchauffer facilement.

Comme le sable, l'humus allège les terres lourdes ; comme l'argile, il donne du corps aux terres légères et constitue un liant qui agglomère entre eux les différents éléments du sol.

Les terres humifères se laissent aisément travailler.

La végétation spontanée qu'on y trouve consiste en bruyère, fougère, genêt, oseille sauvage.

Amendement. — Les terres dont la forte proportion d'humus est d'origine exclusivement végétale manquent de différents matériaux qu'on devra leur incorporer

1° Le calcaire, qui neutralise leur acidité et qui pourra être fourni par la marne.

2° L'argile, que procurera, du même coup, la marne.

3° La silice, que donnera un apport de sable et qui combattra l'humidité de l'humus.

4° Les engrais minéraux sous forme de scories de déphosphoration.

Les terres se présentent rarement dans la nature avec une composition aussi tranchée, avec des caractères aussi nets. On se trouve le plus souvent en présence de sols où l'argile, le sable, la craie et parfois l'humus, sont associés en proportion variable. Suivant l'association qui domine on a affaire à un terrain argilo-calcaire, argilo-siliceux ou calcaro-siliceux.

Terrains argilo-calcaires. — La valeur de ces terrains dépend de l'état dans lequel se présente le calcaire. Si celui-ci est en pierres, le terrain est impropre à la culture potagère, à moins d'amendements importants et coûteux. Si le calcaire se partage en poudre et en pierres peu nombreuses, et si la couche arable est assez épaisse, le terrain peut convenir à la production de légumes. Si, enfin, le calcaire est presque exclusivement à l'état fin, on se trouve en présence de marne qu'il est très difficile ou impossible de travailler.

Terrains argilo-siliceux. — En général, leur proportion en argile est supérieure à 15 %. Le sable est représenté par des éléments plus ou moins volumineux. L'apport de chaux les amende considérablement et peut les rendre très propices à des cultures avantageuses.

Terrains calcaro-siliceux. — Quand le sable est associé au calcaire, ces terrains conviennent parfaitement à la culture potagère.

Pour connaître aussi exactement que possible la composition d'une terre on aura recours à l'analyse *(voir ce mot).*

Terres franches. — On appelle ainsi les terres les plus favorables à la culture. Les bonnes terres de jardin sont des terres franches. Elles se présentent sous la forme d'une substance homogène, jaunâtre, douce au toucher, très friable, composée de granulés légers.

Leur composition, d'après le laboratoire de culture de Boulogne-sur-Seine, est la suivante

Argile	8 à 20 %
Silice	15 à 40 %
Calcaire	5 à 10 %
Humus et matières fertilisantes	10 à 25 %
Eau	10 à 20 %
Air	10 à 15 %

SOUS-SOL. Si la fertilité d'un sol dépend principalement de sa constitution physique et aussi de sa teneur en éléments fertilisants, comme on le verra plus loin, elle est, en outre, grandement influencée par la composition du sous-sol.

Un sol perméable reposant sur un sous-sol de même nature ne peut produire que sous un climat humide, à moins d'être irrigué. En effet, par sa composition, la terre ne retient pas l'eau nécessaire à la végétation.

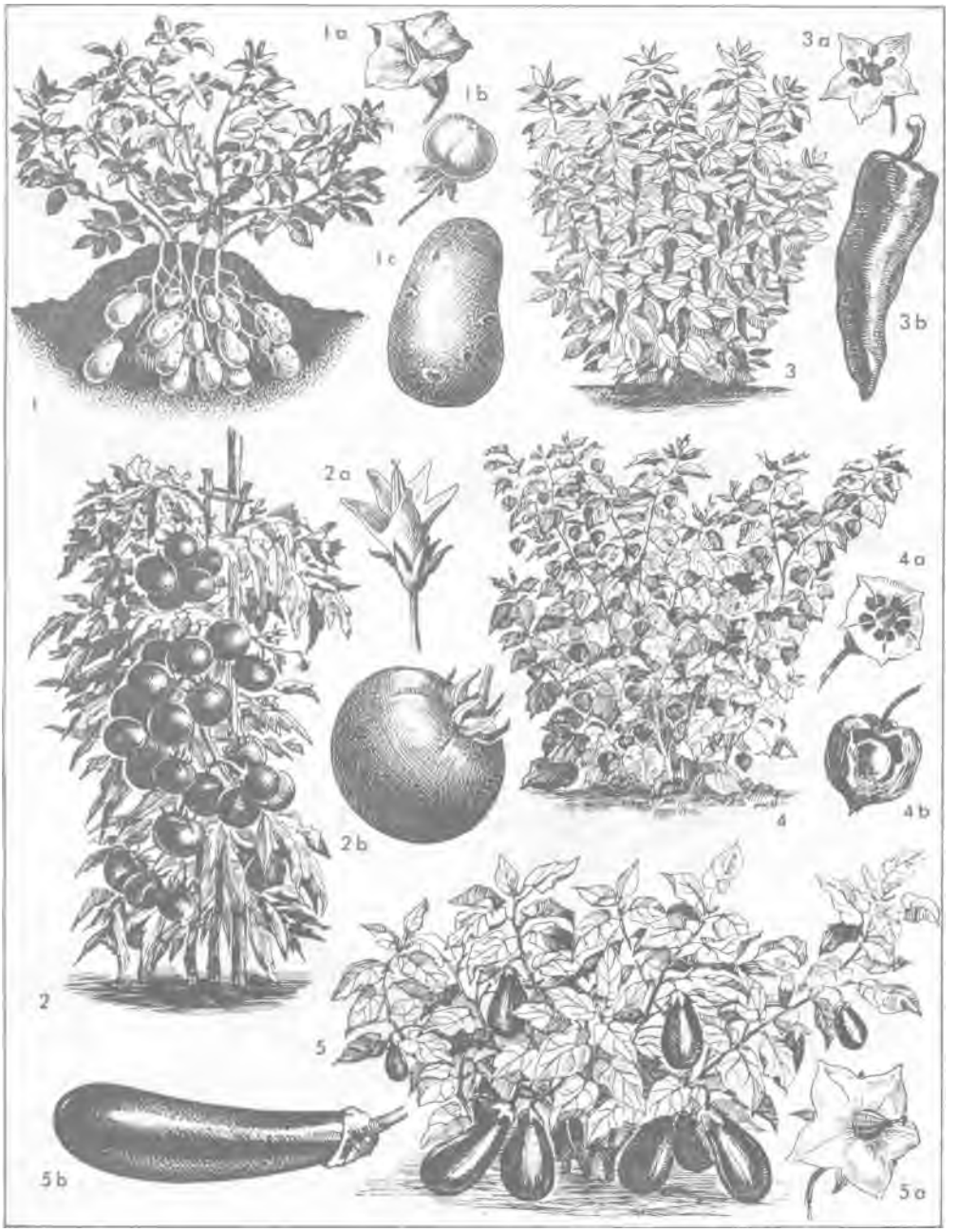
Lorsque le sol perméable repose sur un sous-sol imperméable, ce dernier lui communique l'humidité qu'il conserve, mais il y a lieu de prendre des précautions pour éviter l'excès d'eau. On a alors recours au labour en billons *(voir* **BÊCHAGE),** si le sol ne présente pas une déclivité suffisante pour permettre à l'eau de s'écouler.

Un sol imperméable, reposant sur un sous-sol perméable, peut être facilement amélioré par des labours profonds au cours desquels on mélangera les deux couches, faisant ainsi bénéficier la couche arable de l'allégement sans lequel elle manque d'aération, et le sous-sol de la compacité qui lui fait défaut.

Un sol imperméable, reposant sur un sous-sol de même nature, demande d'importants travaux d'assainissement *(voir* **DRAINAGE)** pour pouvoir être cultivé avec succès.

Il est donc important de connaître la nature et la composition du sous-sol, en même temps que

www.frenchpdf.com



QUELQUES EXEMPLES DE SOLANACÉES POTAGÈRES : 1. POMME DE TERRE. 1 a. Fleur. 1 b. Fruit. 1 c. Tubercule. — 2. TOMATE. 2 a. Flour. 2 b. Fruit. — 3. PIMENT. 3 a. Fleur. 3 b. Fruit. — **4.** ALKÉKENGE. 4 a. Fleur. 4 b. Fruit dans son calice. — 5. AUBERGINE. 5 a. Fleur. 5 b. Fruit.

celles du sol, afin de pouvoir remédier par des améliorations appropriées aux défauts qui pourraient être une cause d'infertilité.

Quelles substances doit renfermer un sol fertile ? — Indépendamment de l'argile, de la craie, du sable et de l'humus, dont une bonne terre de potager doit se composer, il est indispensable qu'elle contienne aussi certaines substances minérales nécessaires à la nutrition des plantes. Indépendamment de l'azote fourni par l'humus, du silicium procuré par le sable, du calcium qui se trouve dans la craie, ce sont encore le soufre, le phosphore, le chlore, le magnésium, le potassium et le sodium, ainsi que d'autres matières, nécessaires seulement

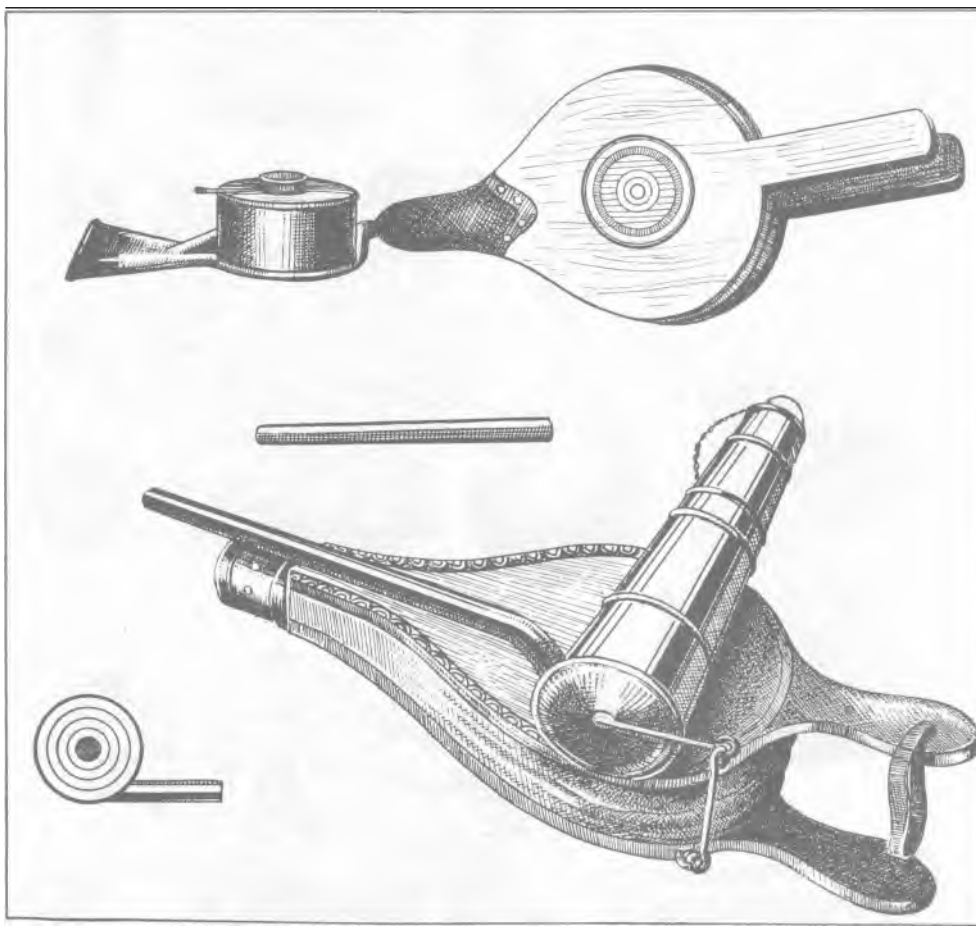
www.frenchpdf.com

en quantités infinitésimales comme le fer, le manganèse, le zinc, le cuivre, le bore, etc. *(voir* **ENGRAIS).**

SOLANÉES ou SOLANACÉES. — Famille botanique de plantes dicotylédones dont le le type est la Pomme de terre, et qui comprend en outre les espèces potagères ou médicinales suivantes : Alkékenge, Aubergine, Piment, Tomate, Stramoine.

SOLANINE Substance toxique contenue dans les parties aériennes des Pommes de terre. Les tubercules, devenus verts par suite de leur exposition prolongée à la lumière, contiennent également ce poison.

SOUCHE Partie enterrée de la plante.



SOUFFLETS A SOUFRER. — En haut : SOUFFLET AVEC BOITE AU BOUT. Au-dessous : SOUFFLET A HÉLICE AVEC SES ACCESSOIRES

SOUFFLET Instrument produisant du vent, dont on se sert pour l'épandage des poudres insecticides ou anticryptogamiques. Le soufflet est en général constitué par deux plateaux de bois terminés en poignées, réunis par une peau souple, permettant leur écartement du côté des poignées ; l'autre extrémité, formant simplement charnière, est munie d'un tube qui dirige la sortie de l'air. Un morceau de cuir, obturant un trou ménagé dans l'un des plateaux, sert de soupape. En écartant les plateaux l'air entre dans l'appareil, d'où il est chassé avec force par le mouvement inverse, entraînant la matière pulvérulente qui se trouve dans un récipient disposé sur le soufflet *(voir tarif Vilmorin).*

SOUFRAGE On enraye certaines maladies cryptogamiques par le soufrage, qui consiste répandre du soufre sublimé, ou fleur de soufre, sur les plantes parasitées.

www.frenchpdf.com

Les vapeurs d'anhydride sulfureux dégagées par la combinaison du soufre avec l'oxygène de l'air, détruisent les champignons.

L'épandage du soufre se fait au moyen de poudreuses, de soufreuses ou de soufflets ; pour les soufrages restreints, à effectuer ordinairement dans les jardins potagers, ont emploie avantageusement la poudreuse à main, sorte de seringue munie à son extrémité d'un récipient contenant le soufre, qui est ainsi projeté sur les plantes, avec l'air emmagasiné dans le tube de la seringue. La boîte à soufrer, composée d'un corps métallique en forme de tronc de cône, dont la base est percée de trous par lesquels s'échappe la poudre lorsqu'on l'agite, peut également être employée, mais il est difficile, avec ce saupoudrage, d'atteindre toutes les parties malades de la plante *(voir tarif Vilmorin).*

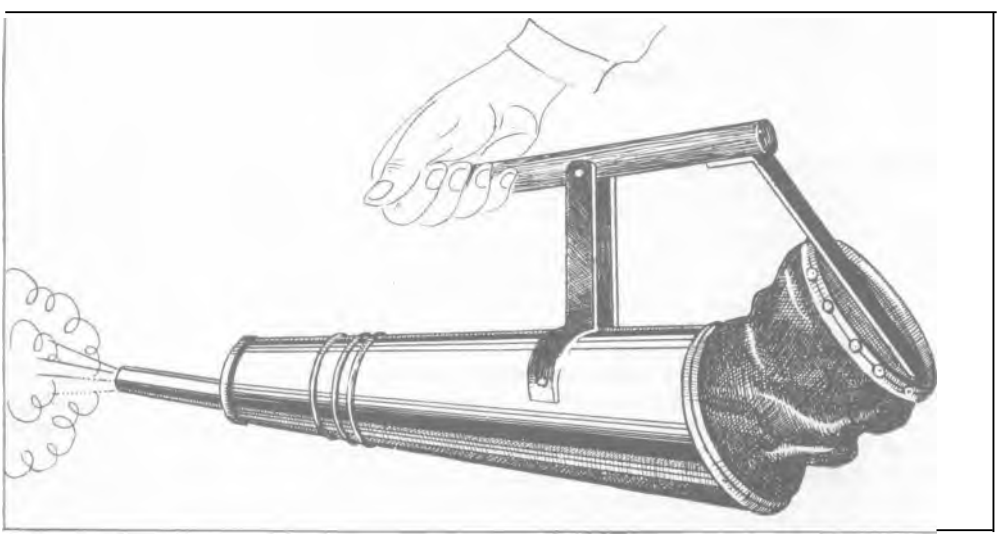
SOUFRE Le soufre est un corps simple, dont les gisements, appelés solfatares, se trouvent au voisinage des volcans, où ils se forment pendant les périodes d'inactivité. Après extraction, le soufre est distillé pour le dégager des matières terreuses auxquelles il est mélangé, puis raffiné, afin de le débarrasser de ses impuretés et obtenir le soufre sublimé ou fleur de soufre, le plus généralement employé comme antiparasitaire.

LE SOUFRE COMME INSECTICIDE.

La fleur de soufre est employée principalement dans le traitement des oïdiums, mais elle entre aussi dans des préparations dont on se sert pour combattre d'autres maladies, notamment la grise, provoquée par l'Araignée rouge. Il entre également du soufre dans un certain nombre de formules insecticides ou de bouillies (bouillies sulfocalciques, soufre nicotiné, *voir* SULFOVIL)

Le soufre natif est le soufre tel qu'il se trouve dans la nature. Il n'est généralement pas absolument pur, les poudres fabriquées ne dosent le plus souvent que 30 à 50% de soufre métalloïde.

Le **soufre noir** est le soufre obtenu par le traitement approprié des matières de désulfuration du gaz d'éclairage. Le soufre est à l'état libre dans ces matières, à la teneur de 40 à 50 %.



SOUFREUSE A UNE MAIN

Le **soufre colloïdal** est le soufre préparé de façon à pouvoir être pulvérisé sur les plantes. Les produits fabriqués dosent généralement 500 gr. de soufre pur par litre et sont employés à la dose de 1 litre par 350 à 400 litres d'eau.

Les traitements au soufre sont surtout efficaces lorsque la température est supérieure à 17°. On évitera cependant le grand soleil pour procéder aux poudrages ou aux pulvérisations, car les brûlures sur les plantes seraient à craindre.

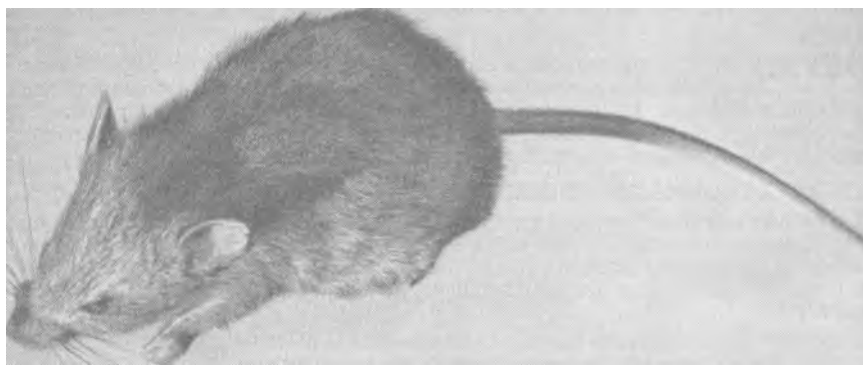
LE SOUFRE **COMME ENGRAIS.**

Là ne se limitent pas les emplois du soufre qui est un constituant des plantes, principalement des Crucifères. Mêlé à la terre, en se transformant en sulfate, il accélère la formation des matières nutritives constitutives de la sève brute, agit favorablement sur la végétation, augmente le rendement des récoltes et donne plus de résistance aux plantes contre la sécheresse et certaines affections. Un épandage de fleur de soufre peut être utilement fait à raison de 2 kg. à l'are, et enfoncé en même temps que le fumier à l'occasion des labours d'automne. Cette opération peut

www.frenchpdf.com

se continuer jusqu'au printemps, début avril par exemple, mais les rendements sont moins sensibles, car le temps exigé pour que le soufre se transforme en éléments nutritifs est un peu court.

SOUFREUSE Appareil avec lequel on projette du soufre sublimé sur les plantes atteintes de maladies cryptogamiques *(voir tarif Vilmorin).*



Vincent.)

LA SOURIS GRISE

SOURIS Genre de mammifère rongeur fréquent dans les habitations où il s'attaque avec une égale voracité aux provisions alimentaires, au linge et aux livres. Les Souris circulent surtout pendant la nuit, quoiqu'on les rencontre souvent dans la journée. Leur taille est de 70 à 80 mm. **en** moyenne pour le corps et autant pour la queue. Leur poids oscille entre 10 et 20 gr. La durée de leur vie doit être de 2 à 4 ans. Les Souris ont 4 à 5 générations par an de chacune 6 à 8 jeunes, aptes à se reproduire dès le 3e mois. Comme le délai de gestation peut s'abaisser à deux semaines, la multiplication de ces rongeurs serait extrêmement rapide si elle n'était limitée par les destructions qu'exercent parmi eux leurs ennemis naturels : chats, chiens, rats, musaraignes et oiseaux rapaces.

Deux espèces sont répandues partout en France : la souris grise et la souris des jardins.

La Souris grise *(Mus musculus musculus)* a le dos d'un gris souvent brunâtre ou légèrement fauve ; le ventre est plus clair, sans qu'il y ait de délimitation nette entre les teintes du dessus et du dessous du corps. Cette espèce est commune dans les maisons.

La Souris des jardins *(Mus musculus hortulanus)* est une souris grise transplantée dans les jardins et dans les champs. Le pelage est plus roux sur le dos que chez la souris grise et le ventre plus jaune. La queue est parfois moins longue que le corps.

Destruction : Voir à **RONGEURS.**

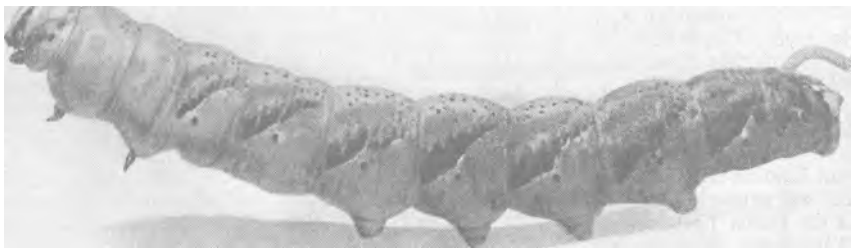
SOUS-SOL Couche du terrain située au-dessous du sol *(voir ce mot),* dont la constitution géologique peut être différente, et qui n'est pas atteinte par les instruments de culture. Ne bénéficiant pas par conséquent comme le sol de l'aération consécutive à l'ameublissement, non plus que de l'enrichissement des fumures, il est, en général, plus compact et moins riche en éléments fertilisants. Si le sous-sol présente une grande dissemblance avec le sol, il ne faut pas les mélanger, mais on a toujours intérêt à fouiller le sous-sol en le laissant en place, de façon à l'aérer et à donner plus de facilité à la pénétration des racines *(voir* **SOL).**

SOYA **Voir SOJA.**

SPHAGNUM **Voir TOURBE.**

SPHINX Papillon nocturne de grande taille de la *famille des Sphingidés,* dont une espèce, le Sphinx tête de mort *(A cherontia atropos),* peut être nuisible aux cultures potagères, notamment à la Pomme de terre.

www.frenchpdf.com



CHENILLE DU SPHINX TETE DE MORT (Grandeur nature.)

Le Sphinx tête de mort est l'un des plus gros lépidoptères de notre faune, son envergure atteignant et même dépassant quelquefois 12 cm. Ses ailes antérieures, longues et étroites, sont d'un brun bleuté et les inférieures, arrondies, de couleur jaune ; son thorax est volumineux, sombre, orné en son milieu d'un dessin de couleur jaune, figurant assez nettement une tête de mort, d'où son nom.

Cet insecte, répandu dans toute l'Europe, hiverne en terre à l'état de chrysalide ; les Papillons éclosent au printemps, Les Chenilles apparaissent en mai et vivent aux dépens des Solanacées. La Chenille atteint son complet développement en 2 ou 3 mois, elle est alors d'une très grande taille, mesurant parfois 15 cm. de long. sur 1,5 d'épaisseur ; elle est d'un vert clair avec les extrémités du corps jaune, son dos est recouvert d'une large bande bleu clair, et latéralement elle présente sur chaque segment une ligne oblique noire alternant avec une ligne jaune. Elle porte, en outre, sur son avant-dernier segment, un appendice retombant, de couleur jaune.

Malgré sa très grande taille et sa voracité, la Chenille d'A *cherontia atropos* n'est pas considérée comme un ravageur dangereux Cet insecte se rencontrant presque toujours isolément, le meilleur moyen de lutte est l'échenillage à la main,



LE STAPHYLIN ODORANT (Grossi 3 fois.)

STACHYS TUBERIFERA **Voir CROSNE DU JAPON.**

STAPHYLIN Insecte coléoptère dont le plus commun dans les jardins, le Staphylin odorant *(Staphylinus olens)* ou diable, est un insecte utile. On le reconnaît à la position de défense qu'il prend, en relevant ses derniers anneaux dans une attitude analogue à celle du Scorpion, lorsqu'on le dérange. Ce staphylin, long de 2 à 3 cm., est entièrement d'un noir mat. Il a le corps allongé, l'abdomen constitué d'anneaux mobiles, entièrement découverts par des élytres très courts. On le rencontre presque toute l'année dans les forêts, les champs, les jardins, les caves. Le Staphylin odorant se nourrit de proies vivantes, de larves de Mouche et de Coléoptères. La grande consommation qu'il en fait le classe parmi les insectes utiles qu'on doit protéger.

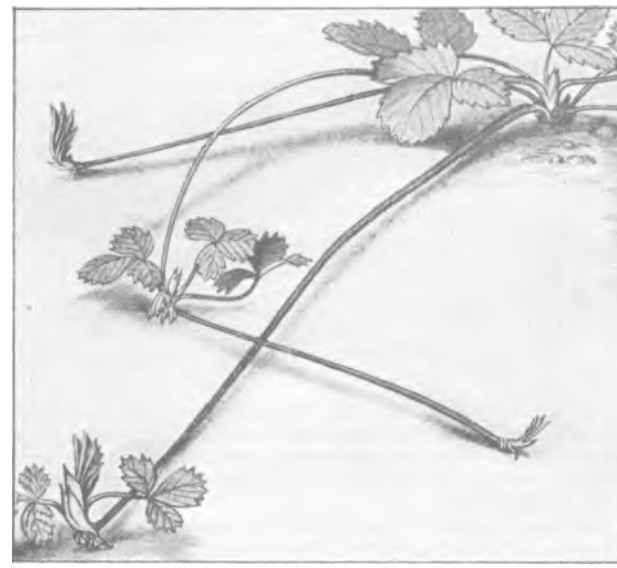
STERILE Se dit des fleurs présentant une atrophie des organes sexuels, qui les empêche de porter fruit.

STERILISATION La stérilisation a pour but la destruction des microbes et des germes de toute nature contenus dans les légumes auxquels on veut assurer une longue conservation. Elle se fait dans des récipients à fermeture hermétique, qu'on soumet une température de 100 à 1200 suivant les légumes à stériliser. La stérilisation s'applique, en outre, à toutes sortes d'autres produits alimentaires *(voir* **CONSERVES),**

www.frenchpdf.com

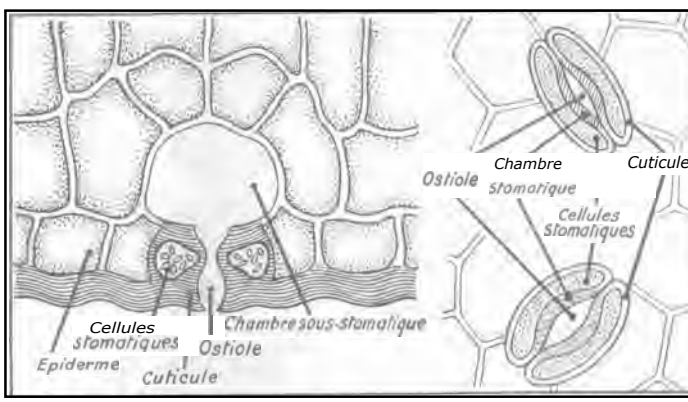
STIGMATE Corps glandulaire qui coiffe le style. Cependant le stigmate est parfois situé latéralement (Plantain). Quand le style manque, le stigmate repose directement sur l'ovaire. La surface du stigmate, ordinairement humide dans la fleur épanouie, est presque toujours tapissée de petits poils spongieux et visqueux, nommés papilles stigmatiques. Le rôle du stigmate est de retenir le pollen, afin que la fécondation ait lieu.

STOLON Développement d'un bourgeon axillaire qui allonge considérablement son premier entre-nœud sur le sol et s'enracine au niveau de la première feuille. Chez le Fraisier, le stolon est une tige grêle qui part du collet, rampe sur terre en formant une, puis plusieurs



STOLONS DE FRAISIER

rosettes de feuilles qui s'enracinent et fournissent des plants distincts. On utilise ce marcottage naturel en séparant du pied-mère les nouveaux individus qu'on transplante ensuite dans un terrain préparé pour les recevoir. On dit dans le même sens coulant ou filet.



A gauche : COUPE D'UN STOMATE. A droite : STOMATES VUS DE DESSUS

STOMATE Petite ouverture microscopique parsemant la tige et surtout la face inférieure des feuilles des végétaux, et par laquelle s'effectue la respiration et la transpiration. Ce petit organe est constitué par deux cellules convexes d'un côté, concaves de l'autre, en forme de Haricot, laissant entre leurs deux concavités un orifice simulant une bouche ou ostiole. Les stomates existent par centaines au millimètre carré : ils absorbent les gaz de l'atmosphère, en même temps qu'ils évacuent l'eau en excès, puisée dans le sol par les racines.

STRAMOINE *(Datura Stramonium). Famille des Solanacées.* — Appelée aussi Pomme épineuse, Pomme du diable, Herbe aux sorciers.



STRAMONIUM : POMME ÉPINEUSE

SÉLECTION VILMORIN

Stramoine — Pomme épineuse
Datura Stramonium

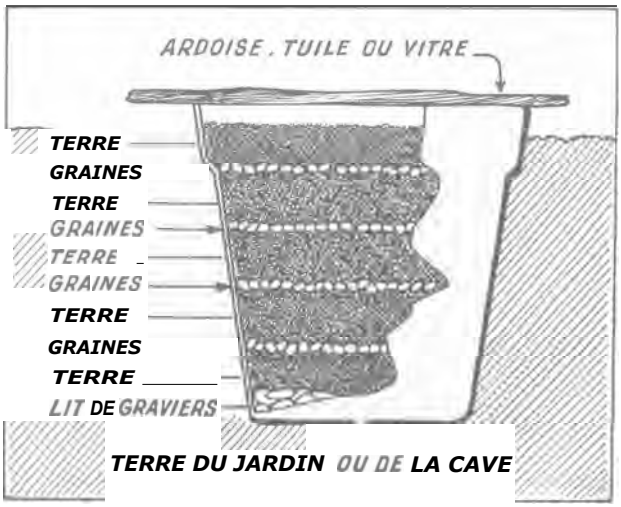
Graines. Par 30 gr.
» >> paquet ..... N° 49.159

www.frenchpdf.com

Plante annuelle se rencontrant çà et là dans les champs incultes du sud-est, aux feuilles grandes, molles, découpées irrégulièrement ; grandes fleurs blanches, en entonnoir, à odeur vireuse.

C'est une plante vénéneuse utilisée en pharmacie. Les feuilles entrent dans la composition du baume tranquille et dans la confection des cigarettes pour asthmathiques.

On sème en place au printemps 4 ou 5 graines dans des poquets distants de 1 mètre les uns des autres sur des lignes espacées également de 1 mètre entre elles, et on éclaircit.



STRATIFICATION EN POT

STRATIFICATION

Traitement qu'on applique à certaines graines de semence afin de les placer dans des conditions identiques à celles qu'elles rencontrent dans la nature lorsque, parvenues à maturité, elles tombent et s'enterrent dans un sol favorable.

Pourquoi stratifier ? — Le but de la stratification est d'assurer aux organes de reproduction une vie stationnaire semblable à celle qu'ils subissent pendant la période où, dans l'attente de la germination, ils séjournent en terre.

Ce séjour en terre est, au surplus, nécessaire à certaines graines à enveloppes dures (surtout des graines d'arbres), pour que, en présence de l'humidité du sol pendant les mois d'hiver, ces enveloppes s'amollissent et, finalement, s'écartent en libérant la graine prête à germer.

Les graines qui perdent rapidement leur faculté germinative au contact de l'air et de la sécheresse sont également justiciables de la stratification. C'est le cas du Cerfeuil tubéreux.

Comment stratifier ? — La stratification consiste à tenir les graines de semence à l'abri de la lumière, de l'air et de la sécheresse, en maintenant, autour d'elles, une température assez basse. Une fraîcheur constante doit être entretenue pendant tout le temps de la stratification, mais en évitant l'excès d'humidité qui provoquerait la pourriture des graines.

Où stratifier ? — On stratifie dans un récipient ou dans un trou, placés, l'un et l'autre, en plein air ou dans une cave.

Le récipient peut être une terrine, un pot de fleurs, une caisse, etc. On aménage un trou au fond pour l'évacuation de l'eau et l'on dispose un lit de graviers pour assurer le drainage. (C'est sur ce lit de graviers qu'on étend une première couche de terre, puis un lit de graines, etc...). On placera le récipient en cave ou bien on l'enterrera au jardin, au pied d'un mur, au nord, ou tout au moins, dans un endroit ombragé et frais. On coiffera ce récipient avec une tuile, une ardoise ou un morceau de vitre.

Le trou peut être creusé à même la terre du jardin, dans un endroit frais et ombragé ou au pied d'un mur au nord. La dernière couche de graines sera recouverte de terre, qu'on façonnera en forme de butte. Au cours de l'hiver, il sera bon de la garnir de paille ou de feuilles sèches, maintenues en place au moyen d'une mince couche de terre meuble légèrement tassée.

Quand stratifier ? — Les graines dures sont stratifiées dès l'automne. Elles sont bonnes à semer au printemps au moment où les enveloppes entr'ouvertes laissent apparaître la radicule. Ce moment ne doit pas être dépassé, car les germes trop poussés risqueraient d'être abîmés au cours de la transplantation.

La stratification n'a été décrite que par désir de rendre ce dictionnaire complet. En réalité, elle est inutile pour les jardiniers qui se fournissent de graines de semence auprès de producteurs réputés qui en garantissent la bonne germination.

STYLE Prolongement de l'ovaire, affectant souvent la forme d'une colonne qui se dresse au centre de la fleur. Le style est surmonté du stigmate ; il sert de conducteur au tube pollinique vers l'ovaire, lors de la fécondation.

SUIE Matière pulvérulente noire produite par la combustion de matières minérales ou végétales, qu'on trouve dans les cheminées où elle est déposée par la fumée. La suie, composée d'un mélange d'huile, d'acide pyroligneux et de charbon, contient en outre de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse. Sa composition en fait un engrais intéressant, appliqué

www.frenchpdf.com

en couverture légère juste avant les semis. La suie, en outre, produit sur les insectes un effet de répulsion très net.

On donne quelquefois le nom de suie à la maladie appelée fumagine *(voir ce mot).*

SULFATAGE Opération qui consiste à traiter par le sulfate de cuivre les graines de semence, les plantes en cours de végétation, et certains objets de jardinage. On étend couramment l'emploi de ce mot à la désinfection pratiquée avec toutes sortes d'autres produits antiparasitaires.

Le **sulfatage des semences** a pour **but la destruction** des spores de champignons nuisibles qui peuvent se trouver à la surface des graines.

Le sulfatage se pratique par trempage ou poudrage

Dans le **trempage,** les graines sont baignées pendant un certain temps dans un liquide anticryptogamique, puis égouttées et mises à sécher. Ce procédé est le plus efficace.

Dans le **poudrage,** on utilise les désinfectants secs. Ceux-ci ne produisent leur effet **qu'une** fois la semence en terre. L'humidité du sol dissout la poudre, qui agit alors contre les germes parasitaires.

Le produit utilisé pour le sulfatage est naturellement le sulfate de cuivre, mais ce produit est concurrencé par le carbonate de cuivre, le chlorure cuivreux, le formol et, depuis peu, par les préparations organo-mercuriques. Les poudres à base de produits mercuriques peuvent être employées sans inconvénient pour la désinfection des graines de Pois, Haricot, Melon, Concombre. On verse les graines et la poudre désinfectante dans un récipient. On ferme hermétiquement et l'on agite pendant 5 minutes. Les graines sont bonnes à être semées aussitôt. On emploie 2 à 4 gr. de désinfectant pour 100 gr. de semence.

Les maladies cryptogamiques, dont les germes peuvent exister sur les graines des plantes potagères et motiver ainsi le sulfatage de la semence, sont notamment

La **Nervation noire du Chou** *(Bacterium campestre).* — Immerger pendant 30 minutes les semences dans une solution de formol à 5,5 **%o.**

L'Anthracnose du Haricot : — Bain de 2 heures dans une solution de formol à 5 %.

Nuile des Cucurbitacées : — Tremper pendant 4 heures les graines dans une solution de formol à 2,5 **%.**

Pied noir de la Betterave : — On emploie le formol, mais, de préférence, la désinfection à sec avec un produit organo-mercurique.

Le terme de sulfatage est impropre quand on l'applique au traitement des plantes en cours de végétation. Ce n'est jamais, en effet, le sulfate de cuivre nature qui est utilisé à cette fin, mais le sulfate de cuivre rendu insoluble et incorporé à des bouillies *(voir ce mot).* Les sels de cuivre contenus dans les bouillies se montrent extrêmement toxiques pour les champignons. Ils constituent le traitement le plus efficace contre les rouilles et le mildiou. Le sulfatage des plantes s'effectue soit en pulvérisation, soit en poudrage *(voir ces mots).* Les pulvérisations sont le mode de traitement le plus répandu. Les poudrages ne se font guère que pour combattre le mildiou.

Le **sulfatage des objets de jardin a** pour but de préserver ceux-ci contre les intempéries et d'augmenter ainsi la durée de leur service.

Les paillassons, toiles, ficelles, etc., sont immergés pendant 24 ou 36 heures, dans une solution de sulfate de cuivre à 5 %.

Les piquets de clôture, piquets de cordeau, tuteurs et tous les objets de bois, seront immergés pendant deux jours ou plus, selon leur grosseur et suivant que le bois est vert (auquel cas l'imprégnation est plus rapide) ou qu'il est sec.

SULFATE Les sulfates s'obtiennent par la combinaison de l'acide sulfurique avec un métal, d'où leur nom vulgaire de sels de vitriol, vitriol étant le nom donné autrefois à l'acide sulfurique. Un certain nombre de sulfates sont employés en agriculture, comme antiparasitaires ou comme engrais. Dans la première catégorie se classent les sulfates de cuivre et de fer ; dans la seconde, les sulfates de calcium, de potassium, d'ammoniaque, etc.

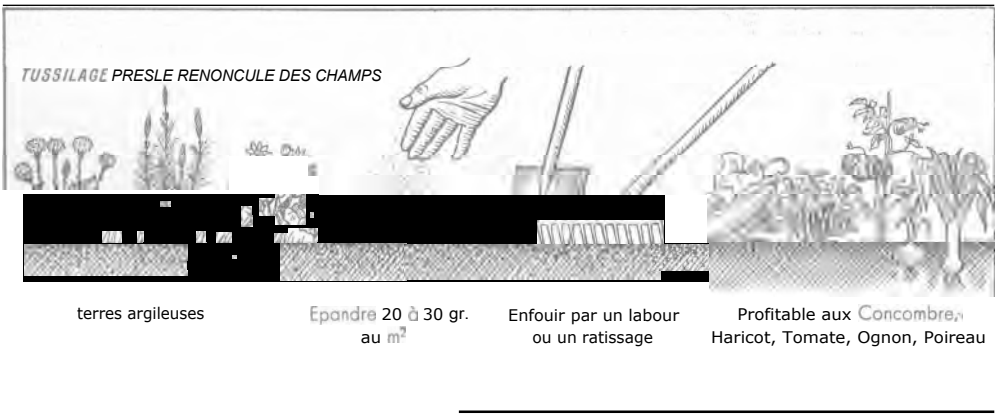
Le sulfate de cuivre (vitriol bleu), se présente sous la forme de cristaux bleus, solubles dans l'eau ; il est d'une utilisation du plus haut intérêt, restant le moyen de lutte le plus efficace contre les maladies cryptogamiques, notamment le mildiou *(voir* **SULFATAGE).**

Le sulfate de fer (vitriol vert), dont les cristaux verts sont solubles dans l'eau, s'emploie comme désinfectant et pour la destruction des plantes adventices. Il sert également à combattre certaines maladies de la vigne et des arbres fruitiers (chlorose).

Le sulfate de calcium (gypse ou pierre à plâtre) se trouve dans le sol à l'état naturel ; on s'en sert pour activer la végétation des Légumineuses *(voir* **PLATRAGE).**

SULFATE D'AMMONIAQUE Sel qui constitue l'un des meilleurs engrais azotés à azote ammoniacal. On l'obtient en traitant par l'acide sulfurique l'ammoniaque qui provient de la distillation de la houille, des matières de

www.frenchpdf.com



SCHEMA DE L'UTILISATION DU SULFATE D'AMMONIAQUE

vidange, des vinasses, etc... Il peut également être produit synthétiquement par divers procédés.

Le produit vendu dans le commerce titre de 20 à 21 % d'azote ammoniacal.

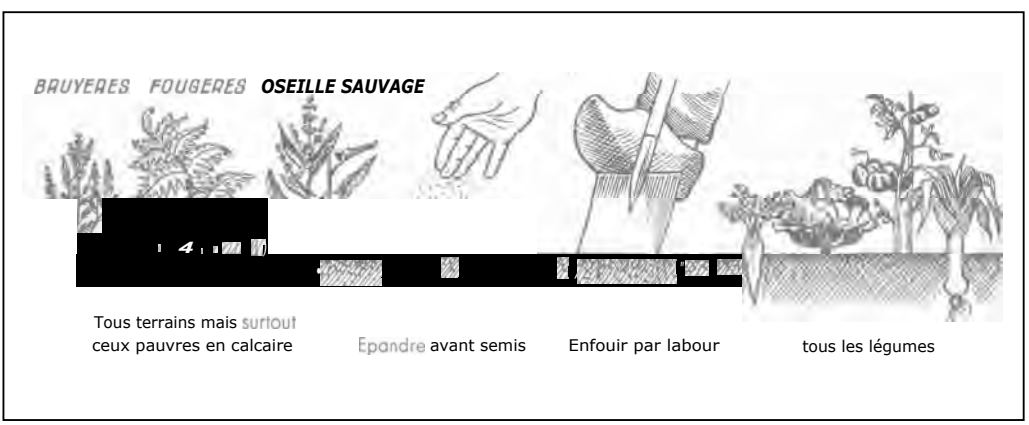
Le sulfate d'ammoniaque, étant soluble dans l'eau, est rapidement dissous par l'humidité du sous-sol et mis à la disposition des racines des plantes. Mais il peut aussi être trop profondément entraîné si le terrain est très détrempé et perdre ainsi une partie de son utilité. Ce risque ne se présente pas quand le sol est calcaire, car le sulfate d'ammoniaque se transforme en carbonate d'ammoniaque, lequel est retenu par le pouvoir absorbant des terres.

Lorsque la nitrification se fait dans de bonnes conditions, ce qui est la règle dans la couche arable d'un potager, les ferments du sol amènent rapidement la transformation de l'ammoniaque de l'engrais en acide nitrique.

L'emploi du sulfate d'ammoniaque est déconseillé dans les terres fortement calcaires, de même que dans celles qui sont dépourvues de chaux. Il n'est pas recommandé dans les sols secs et légers, où il sera avantageusement remplacé par le nitrate de soude.

Par contre, il est tout indiqué pour les terres argileuses et fortes contenant une proportion normale de chaux.

Le sulfate d'ammoniaque s'emploie à la dose de 20 à 30 gr. au mètre carré, on l'enfouit au moment du labour, en automne ou quelque temps avant le semis, et dans ce cas on l'enterre d'un coup de râteau en même temps que la graine. On peut également l'employer au printemps en mélange avec le nitrate de soude, dont il prolonge l'action en donnant son effet



SCHEMA DE L'UTILISATION DU SULFATE DE POTASSIUM

quand cet engrais a produit le sien. Cet engrais convient notamment à la culture des Concombres, Courges, Cresson, Fève, Haricot, Ognon, Poireau, Pomme de terre, Tomate, etc.

Mais on ne doit jamais mélanger le sulfate d'ammoniaque avec le carbonate de potasse ou les cendres de bois, le carbonate de chaux ou le plâtre, ni avec la chaux et les scories.

Le sulfate d'ammoniaque se présente sous la forme de cristaux très ténus, de couleur grise ou brune. On le conserve à l'abri de l'humidité. Non caustique, on le répand sans danger à la main

www.frenchpdf.com

SULFATE DE POTASSIUM

Sel utilisé comme engrais potassique et que l'on obtient par divers procédés : calcination de « vinasses » (résidus liquides) de la distillation de la betterave, qui donne le « salin », traitement par l'acide sulfurique du chlorure de potassium de la sylvinite ou des cendres d'algues marines dont l'iode a été préalablement extraite. Les produits vendus dans le commerce titrent de 48 à 52 % de potasse. Leurs principes fertilisants présentent l'avantage d'être retenus par le pouvoir absorbant du sol et ainsi d'exercer une action prolongée. On enfouit indifféremment les sulfates de potasse à l'automne ou au printemps à l'occasion d'un labour, et à la dose de 80 à 100 gr. au mètre carré. Le sulfate de potasse est certainement l'engrais potassique dont l'usage est le plus courant dans la culture maraîchère ; il convient, en effet, à la majorité des légumes.



BOITE DE 1 KILO DE SULFOVIL

SULFOCALCIQUE Se dit d'une bouillie à base de soufre qui constitue un produit anticryptogamique de valeur, surtout pour le traitement du blanc. On l'obtient en chauffant un mélange de soufre et de lait de chaux. C'est un produit brun, limpide, que l'on conservera à l'abri de l'air dans des bonbonnes ou des flacons de verre, car il attaque le fer, le cuivre, et le caoutchouc. Lesseringues, avec lesquelles on le pulvérisera, devront être en laiton, ou en cuivre étamé. Les bouillies sulfocalciques du commerce sont vendues sous une forme concentrée que l'on diluera dans de l'eau à la dose indiquée par le fabricant.

On peut incorporer aux bouillies sulfocalciques des arséniates de plomb et de chaux, ou de l'extrait de nicotine, ce qui leur ajoute un pouvoir insecticide et les rend valables pour des traitements mixtes.

SULFOVIL Soufre nicotiné d'une très grande finesse *s'employant* en poudrages. Son dosage est de 43% de soufre et 0,40% de nicotine alcaloïde.

En poudrage, on l'emploie à la dose de 2 à 3 kg. à l'are *(voir tarif Vilmorin).*



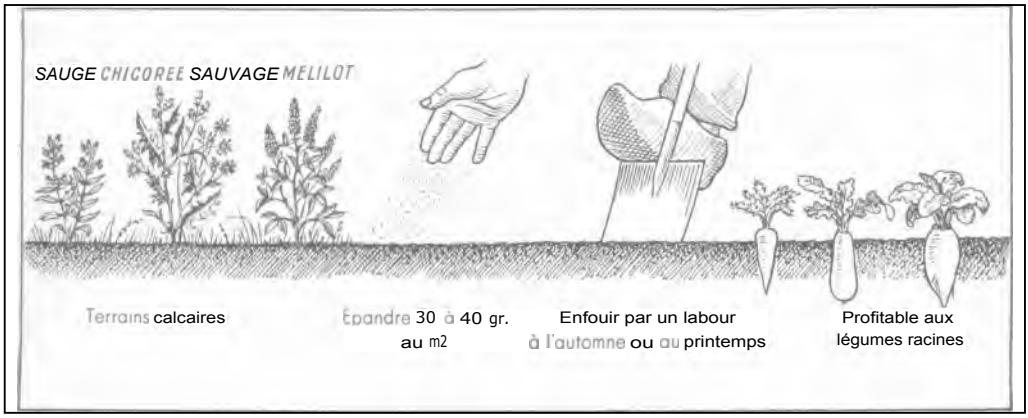
L'EAU D'ABORD, L'ACIDE ENSUITE SOUS PEINE D'ACCIDENT !

SULFURAGE é-ration qui consiste à introduire du sulfure de carbone dans le sol, au moyen du pal injecteur *(voir ce mot),* ou dans des trous préalablement faits, pour détruire les insectes souterrains, leurs œufs ou leurs larves *(voir* **DÉSINFECTION).**

SULFURE **Voir CARBONE (SULFURE DE).**

SULFURIQUE **(ACIDE).** — Composé du soufre, résultant de la combinaison de l'anhydride sulfureux avec l'eau. L'acide sulfurique ordinaire, vulgairement appelé vitriol, est un liquide incolore, qui attaque tous les métaux. Seuls l'or et le platine

www.frenchpdf.com



SCHEMA DE L'UTILISATION DES SUPERPHOSPHATES

échappent à son action corrodante. Son emploi est très dangereux, car il brûle la peau dès qu'il arrive à son contact, aussi convient-il, lorsqu'on le mélange à l'eau, de prendre la précaution de verser lentement l'acide dans l'eau afin d'éviter les projections dangereuses.

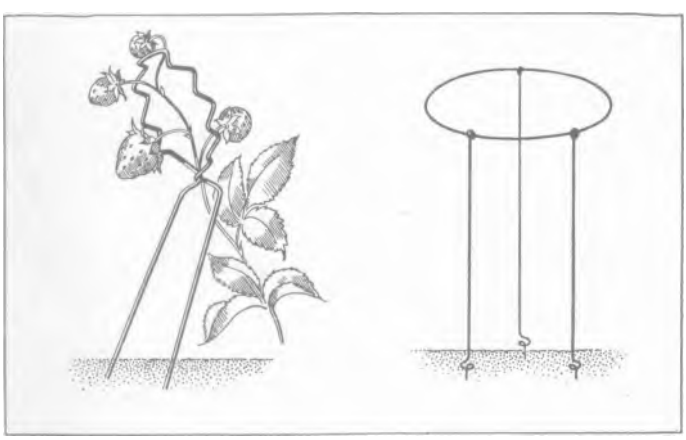
SUPERPHOSPHATE Produit résultant du traitement des phosphates minéraux ou d'origine animale par l'acide sulfurique.

Quelle que soit leur origine, sables ou craies, phosphites, nodules, os bruts dégraissés ou dégélatinés, noir animal, les phosphates, une fois traites, donnent des superphosphates à peu près identiques, contenant de 12 à 20 % d'acide phosphorique soluble.

A côté de ces superphosphates ordinaires, se placent les superphosphates enrichis, qui sont obtenus par le traitement des phosphates naturels à l'acide phosphorique. Ce traitement différent évite la formation de sulfate de calcium, et la teneur en acide phosphorique soluble se trouve portée à environ 30 %. Les phosphates précipités préparés suivant un autre principe (acide chlorhydrique et chaux) sont voisins des superphosphates enrichis ; ils contiennent environ 40 % d'acide phosphorique.

Les superphosphates ne doivent pas être employés dans les terres tourbeuses ou acides. on les remplacera par des scories ; par contre, ils sont conseillés dans les terres sableuses, calcaires ou argileuses, où leur acidité se trouve neutralisée par les éléments qu'ils y rencontrent.

La dose de superphosphate à incorporer au sol dépend de la richesse de celui-ci en acide phosphorique ; dans une bonne terre de culture elle est en général de 30 à 40 gr. au metre carré, cet engrais présentant l'avantage de ne pas avoir d'action nuisible sur les récoltes, même s'il se trouve en exces dans le sol.



SUPPORTS POUR FRAISIERS. A gauche : MODÈLE « PERFECT ». A droite : MODÈLE « TRÉPIED »

L'enfouissement peut s'en faire à l'occasion des labours d'automne, car malgre sa solubilite, les déperditions dans les eaux ne sont pas à craindre. On peut également repandre le superphosphate au moment du labour précédant le semis ; c'est en général ainsi qu'on procède.

Le superphosphate peut se mélanger avec tous les engrais, sauf avec le nitrate de soude qu'il décompose par son acidité, déterminant une perte d'azote. Il est surtout conseillé dans les cultures de légumes à racines pivotantes, mais contre-indiqué dans la culture des légumes devant être consommés avant maturité, comme les Salades.

SUPPORT Petit appareil en fil de fer galvanisé, destiné à soutenir les fraisiers pour éviter que les fruits ne soient souillés par le contact du sol, et qui les tient en

www.frenchpdf.com

même temps hors de la portée de certains parasites. Il se fiche en terre sous la hampe florale, les fruits reposant sur les ondulations ou le cercle en fil de fer *(voir tarif Vilmorin)*.

SURGEON Synonyme de rejeton ou drageon.

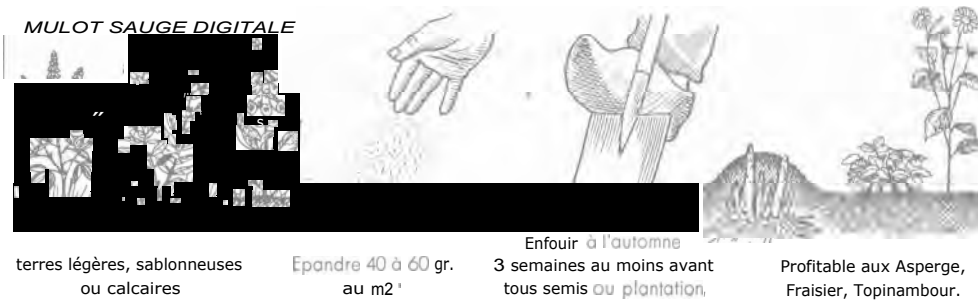


SCHÉMA DE L'UTILISATION DE LA SYLVINITE

SYLVINITE On désigne sous ce nom les sels bruts extraits des mines de potasse d'Alsace. Ils sont constitués principalement par du chlorure de potassium et du chlorure de sodium ; ils renferment des traces de chlorure de magnésium et de sulfate de chaux. Les veines de sylvinite exploitées ont une teneur en potasse plus ou moins élevée ; on trouve dans le commerce de la sylvinite ordinaire dosant 12 à 16 % de potasse et de la sylvinite riche, qui en renferme 18 à 22 %. On utilise la sylvinite comme engrais potassique à raison de 70 à 80 gr. au mètre carré pour la sylvinite ordinaire et seulement de 40 à 60 gr. pour la sylvinite riche. On l'enfouit toujours à l'automne et au moins 15 jours à 3 semaines avant de semer ou planter. Cet engrais, dont l'action est lente, convient aux cultures qui restent plusieurs années en place : Asperge, Fraisier, Pissenlit, Topinambour.

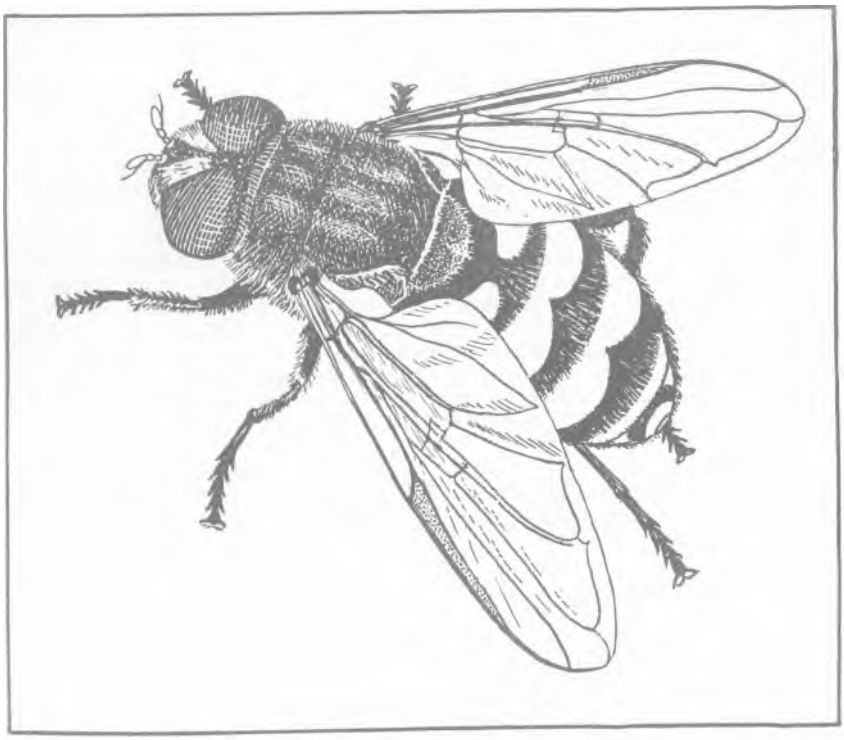
SYMBIOSE Association intime de deux organismes d'espèces différentes, qui



(Cl. J. Vincent.)

NODOSITÉS DU BACTERIUM RADICICOLA SUR RACINE DE LÉGUMINEUSE (très grossi).

www.frenchpdf.com

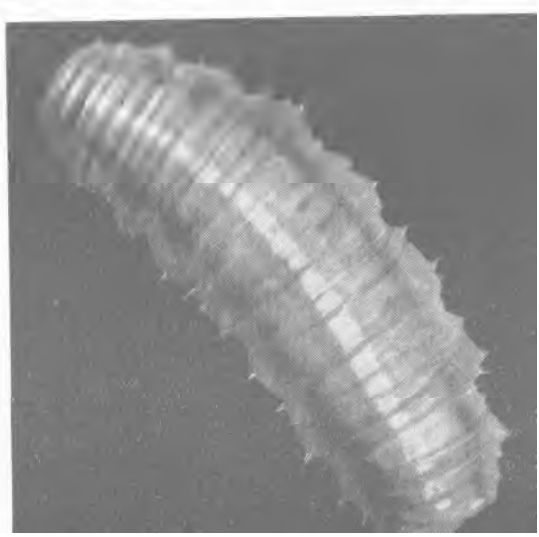


En haut
SYRPHUS
(Grossi environ
6 fois.)

Au centre
LAPVES DE SYRPHE
DÉVORANT UN
PUCERON

En bas :
LARVE DE SYRPHE
(Grossie .environ
6 fois.)





profite simultanément l'un à l'autre. Un remarquable exemple de symbiose est celle qui existe entre les Légumineuses et le micro-organisme *Bacterium radicicola*, ou encore entre la Pomme de terre et les champignons de mycorhizes. Dans le parasitisme au contraire, l'un des organismes vit aux dépens de l'autre.

SYRPHE Les Syrphes proprement dits, dont il existe plusieurs espèces très communes dans les jardins, sont des Diptères ou Mouches. On les entend bourdonner l'été alors qu'ils font du vol stationnaire, en restant comme suspendus dans l'air, générale-

www.frenchpdf.com

ment à hauteur d'œil. Un instant après, dans un écart trop rapide pour qu' on puisse le voir, ils changent de place et recommencent leur manège. Ces mouches se posent souvent sur les fleurs ; elles sont assez grosses et longues de 1 cm. à 1 cm. 5. Leur tête large a de gros yeux bruns qui se rejoignent chez le mâle et sont séparés par un intervalle chez la femelle. Le thorax, sensiblement de même largeur que la tête, est bombé. Il a une teinte cuivrée ; un fin duvet le recouvre. L'abdomen, plus large que le thorax, est tigré de jaune sur fond brun foncé ou noir.

Les femelles pondent isolément leurs œufs au milieu de colonies de Pucerons partout où il s'en trouve, sur les légumes, les fleurs, les arbustes ou les arbres fruitiers. Ces œufs, bien apparents, sont blancs et présentent une forme allongée.

Chaque œuf en éclosant libère une larve qui va se nourrir exclusivement de Pucerons. Cette larve est un asticot qui a la forme d'une larme effilée, un peu aplatie, dont le bout pointu représente la tête. La couleur varie du gris, au vert, au jaune ou au brun. Le dos est orné de taches ou marbrures symétriques, foncées, souvent cernées de rouge carmin. Longues de 1 cm. 1 cm. 5, molles et quelque peu visqueuses, ces larves rampent sur les végétaux parmi les Pucerons qui les ont envahis. Elles en saisissent un de temps à autre, aspirent leur substance et rejettent leur dépouille. Elles en détruisent ainsi des quantités énormes. Au terme de leur croissance, les larves se retirent à l'écart et se fixent sous une feuille ou contre une tige pour hiverner. C'est là qu'elles formeront leur pupe, qui est brun verdâtre, de forme arrondie et fuselée vers son extrémité postérieure. Une nymphe se développera à l'intérieur, généralement au printemps. Après une quinzaine de jours, elle donnera naissance à l'insecte adulte ou Mouche.

Les Syrphes sont des auxiliaires précieux de l'horticulteur. Leurs larves, plus encore que celles de Coccinelles, jouent un rôle considérable dans la limitation du développement des Pucerons.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com



TAILLE Opération qui consiste à écourter ou supprimer certains rameaux ou certains bourgeons pour empêcher la plante de prendre trop de développement en hauteur ou en longueur et pour la forcer à émettre latéralement de nouveaux jets.

La taille est surtout employée pour les arbres,, fruitiers. En culture potagère, on dit plutôt « pincement », car la taille s'y pratique à l'aide du pouce et de l'index, qui saisissent la tige encore tendre et la coupent avec les ongles en imitant le mouvement d'une pince.

Rien ne s'oppose d'ailleurs à ce qu'on se serve d'un canif pour procéder à la taille des plantes potagères : Courge, Melon, Tomate. La coupe faite par un outil est plus franche, elle n'abîme pas le rameau comme on risque de le faire lorsque l'on pince avec l'ongle et que l'on tire plus ou moins sur la tige pour achever le sectionnement souvent incomplet de la partie sacrifiée. On ne doit pas oublier non plus que beaucoup de maladies cryptogamiques, bactériennes ou à virus se transmettent à une plante saine par la porte ouverte d'une blessure. Tel est le cas des mosaïques de la Tomate et du Concombre, pour lesquelles les ongles du jardinier ou son canif sont de fréquents agents



LA 2e TAILLE DU MELON *(Cl. J. Vincent.)*



(Cl. J. Vincent.)
APRÈS LA TAILLE, SÉCHER LA BLESSURE AVEC UN PEU DE CHAUX ÉTEINTE OU DE LA POUDRE DE CHARBON DE BOIS

www.frenchpdf.com

de transmission. Comme il est plus facile d'aseptiser un instrument en le trempant dans l'eau bouillante ou en le passant au travers d'une flamme que de se désinfecter les mains, on aura plutôt avantage à employer un canif pour exécuter la taille.

Une fois l'opération terminée, on séchera la coupe avec du charbon de bois finement moulu ou un peu de chaux éteinte afin d'éviter l'introduction des germes infectieux dans la plaie.

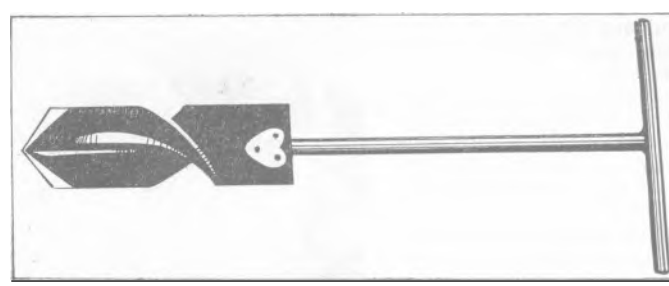
TALON Partie de la plante-mère de l'Artichaut attenant à l'œilleton qu'on a prélevé sur la plante. Le talon doit porter quelques radicelles qui facilitent la reprise de l'œilleton dès qu'il est repiqué *(voir* **ARTICHAUT).**

TANNÉE Écorce de chêne pulvérisée dont 16 tan a été absorbé par trempage et que les tanneries revendent après l'avoir fait sécher. La tannée se présente sous forme d'une poudre agglomérée. C'est une substance à peu près inerte, très avide d'humidité, contenant de l'azote et 3 à 4 % de chaux. On peut l'utiliser soit pour faire des litières dans les clapiers, remplacer le fumier pour les fonds de couche, recouvrir les allées humides, soit pour servir d'amendement, comme la tourbe, afin de maintenir la fraîcheur nécessaire dans les terrains sablonneux. La tannée est également employée comme combustible.

TARDIVETÉ Propriété que certaines variétés de plantes ont acquise et qui permet de les cultiver et de les récolter **après** l'époque normale de végétation de la plante-type de l'espèce. *Exemple :* le Chou Milan tardif de mars, qui se sème de mai à fin juin, et que l'on peut cueillir tout l'hiver, alors que la culture courante du Chou de Milan a lieu de mars en novembre. Les variétés tardives sont aussi appelées « variétés d'hiver » (elles peuvent souvent rester en place jusqu'au printemps, présentant ainsi le même cycle végétatif qu'une variété hâtive, c'est le cas du Chou Milan tardif de mars).

La qualité inverse que possèdent certaines variétés d'anticiper sur la date normale de l'époque de la récolte s'appelle « précocité » ou « hâtiveté » et ces variétés sont dites « précoces », « hâtives » ou « de printemps ». *Exemple :* le Chou très précoce à grosse pomme ou le Chou Nantais hâtif qu'on sème fin août pour récolter en mai-juin. Certaines variétés, dites de printemps, peuvent d'ailleurs se traiter comme des variétés tardives. *Exemple :* le Navet précoce de Croissy qu'on sème également en septembre en pleine terre pour l'arracher avant les grands froids.

La tardiveté, comme la précocité, sont des résultats obtenus par la sélection *(voir ce mot).* Elles ont pour but de procurer à la consommation des légumes frais à une saison où la production des variétés ordinaires est terminée.

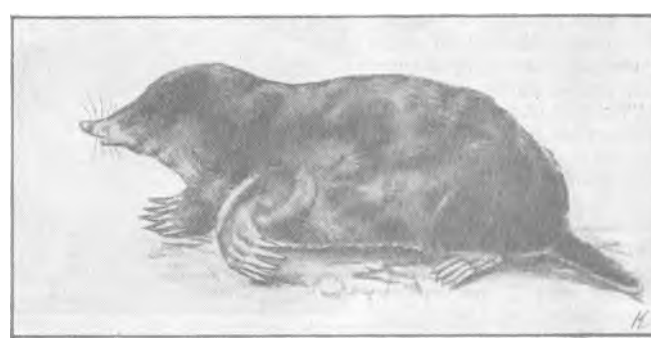


TARIÈRE-BÊCHE POUR PLANTATIONS RAPIDES

TARIÈRE A PLANTER. — Outil formé d'un fer dont l'extrémité tranchante est façonnée en spirale, l'extrémité opposée recevant un manche de bois, fixé à angle droit comme la barre horizontale d'un T. En appuyant l'extrémité tranchante verticalement contre terre, tout en la faisant tourner sur elle-même, comme s'il s'agissait d'une vrille, on peut forer des trous de petit diamètre et d'une profondeur suffisante pour planter rapidement des poteaux de clôture *(voir tarif Vilmorin).*

TAUPE Mammifère de l'ordre des Insectivores, que l'on rencontre partout en France.

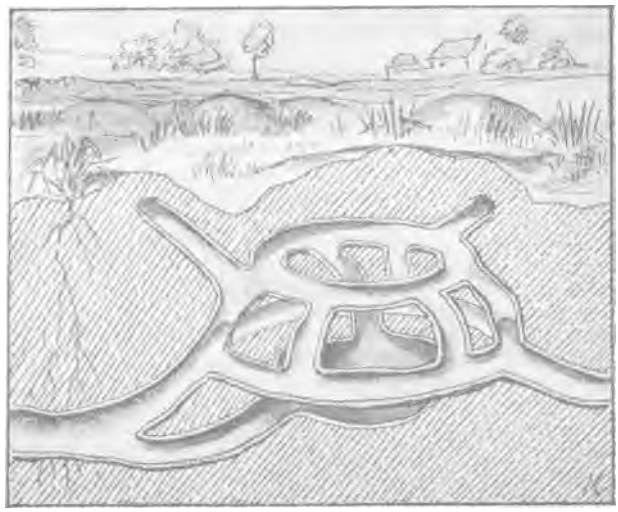
Description. — La Taupe *(Talpa europea)* est un animal conformé pour la vie souterraine, son corps ramassé est long de 13 à 15 cm. Sa queue courte ne présente aucune saillie qui puisse gêner



LA TAUPE

www.frenchpdf.com

son déplacement rapide dans les galeries qu'elle crée, au moyen de *ses* membres antérieurs puissants et courts, terminés par de larges mains comportant 5 ongles forts et tranchants. Son nez pointu est en outre pourvu d'un os semblable au boutoir du porc, qui complète l'appareillage fouisseur au moyen duquel elle se déplace dans la terre meuble à la vitesse de 12 à 15 m. à l'heure en temps normal et jusqu'à 50 m. à l'heure en période de rut. Les yeux, inutiles dans l'obscurité, sont rudimentaires et parfois complètement voilés par les paupières ; l'oreille est réduite à un orifice caché dans la fourrure, mais la Taupe a cependant l'ouïe et surtout l'odorat extrêmement développés. Son pelage, fait de poils noirs ardoisés très courts, est doux et soyeux. Son poids moyen est de 80 à 100 gr. et la durée probable de sa vie de 2 à 3 ans. Elle a une ou deux portées par an de chacune 3 à 7 petits.



GITE, OU DONJON DE LA TAUPE, VU EN COUPE, ENSEMBLE DES GALERIES

Mœurs. — La Taupe établit son terrier, ou gîte, à l'abri d'un mur, d'une haie ou entre de grosses racines, à une profondeur de 50 cm. et plus dans le sol ; ce terrier se compose d'une chambre centrale (nid) à parois lisses, dont le fond est garni de mousse, où aboutissent des galeries ou chemins de ronde, susceptibles d'assurer sa fuite en cas de besoin ; la terre extraite est refoulée à l'extérieur, par une ou plusieurs cheminées, formant un dôme arrondi appelé « donjon ».

En dehors de cet habitat, la Taupe creuse tout un réseau de galeries, souvent d'une grande longueur, jalonnées de taupinières et dans lesquelles elle chasse Lombrics, Courtilières, Chenilles, Chrysalides, Vers blancs, etc., ou même petits animaux qui s'y aventurent, tels que Souris, Mulots, Campagnols, etc., dévorant chaque jour son poids de nourriture.

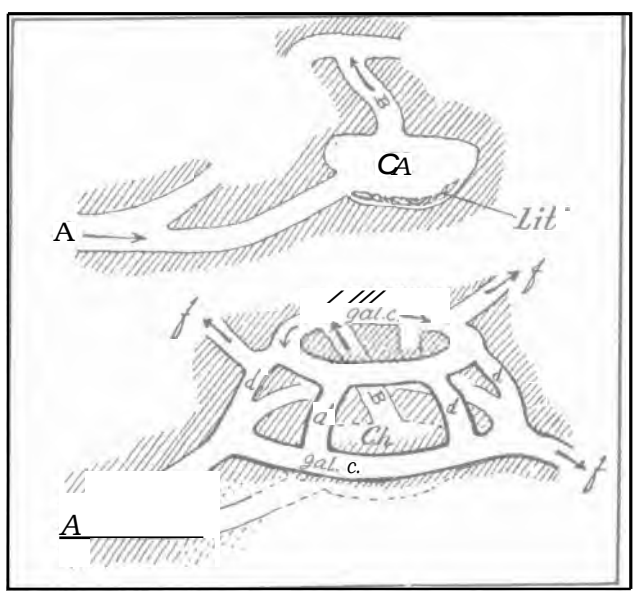


SCHÉMA DU GITE DE LA TAUPE : A, arrivée ; Ch, nid ; lit, litière ; B, galerie d'alerte ; gal. C, galeries circulaires parallèles ; d, galeries de liaison ; f, galeries de fuite ou de chasse.

Dégâts. — Par la consommation qu'elle fait d'un nombre considérable d'ennemis de la culture, la Taupe serait considérée comme un animal utile, si ses déprédations dans les jardins ne lui valaient la réputation contraire. En effet, en creusant ses galeries, elle peut, en quelques heures, bouleverser les semis, couper ou dénuder les racines des plantes ; recouvrir leurs feuilles de terre et réduire à néant les efforts de plusieurs semaines, d'où la nécessité de s'en débarrasser dès que la terre fraîchement fouillée signale sa présence.

Destruction. — Plusieurs moyens sont employés pour détruire les Taupes : les pièges, les poisons ou les vapeurs toxiques et l'affût.

On trouve de nombreux modèles **de pièges,** mais le plus simple, en même temps que le plus généralement employé, se compose d'une sorte de pince à ressort dont les branches se croisent ; par une pression sur les branches, leurs extrémités s'écartent et sont maintenues dans cette position au moyen d'un anneau ou plaque. Lorsque le piège est placé dans une galerie fréquentée, l'animal, en passant, heurte l'anneau qui se dégage, libérant la pince qui se referme

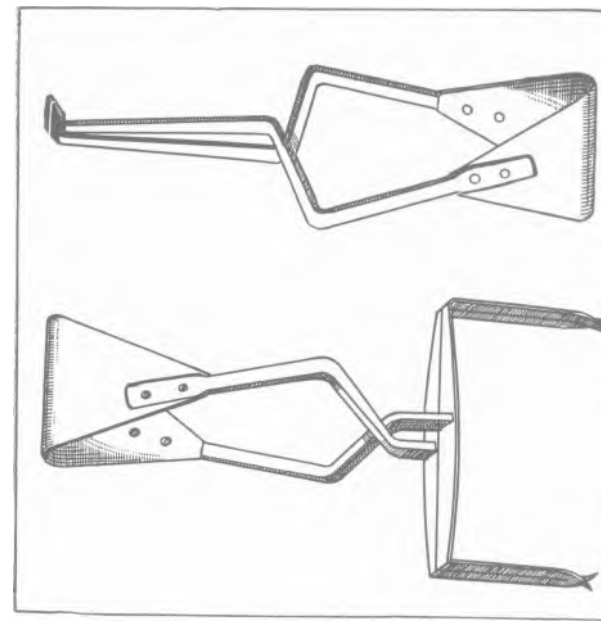
www.frenchpdf.com

sur lui. Ces pièges sont très efficaces s'ils sont tendus dans les galeries profondes reliant le nid aux terrains de chasse, et si on prend le soin de passer les pièges à la flamme avant de les poser, afin de faire disparaître l'odeur que les mains pourraient avoir laissée, laquelle n'échapperait pas à l'odorat subtil du mammifère.

Les autres systèmes de pièges : pistolets, caisses en forme de ratières, etc., sont moins courants, plus onéreux et ne donnent pas de meilleurs résultats.

En raison du danger qu'ils présentent, les poisons sont peu recommandables.

Par contre, l'emploi de gaz toxiques comme les émanations de sulfure de carbone et surtout celles produites par les fusées Topvil *(voir ce mot),* se montre pratique et efficace. Le sulfure de carbone s'applique sous forme d'injections au pal, faites de place en place, dans les galeries de passage à la dose de 1 gr. au metre carré. Effectuées au printemps, ces injections ont l'avantage de détruire à la fois les Taupes et les insectes souterrains.



PIÈGES A TAUPES : SIMPLE (en haut), DOUBLE PRISE (en bas).

Les fusées Topvil sont d'un usage plus simple. Il suffit d'opérer sur des galeries fraîchement remuées où l'on est sûr de rencontrer les taupes. On dégarnit la taupinière pour mettre à jour la ou les galeries et l'on introduit dans chacune d'elles une fusée Topvil après avoir mis le feu à l'extrémité entourée d'un papier mince.

On rebouche ensuite l'entrée des galeries avec une motte de terre en prenant garde que la fusée n'en soit pas recouverte et puisse se consumer librement.



FUSÉE TOPVIL

Les gaz dégagés parla fusée Topvil étant très lourds, il est recommandé, dans les terrains en pente, de traiter les taupinières en partant de la partie la plus élevée.

En terrain plat, il n'y a pas de précautions spéciales à prendre.

TAUPE-GRILLON

Nom employé quelquefois pour désigner la Courtilière *(voir ce mot).*



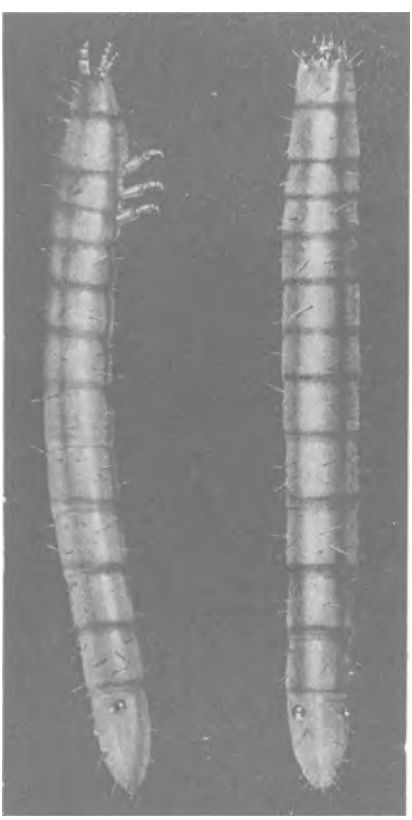
TAUPE-GRILLON OU COURTILIÈRE (Grossie 1/2 fois.)

TAUPIN Nom vulgaire d'un groupe d'insectes Coléoptères appelé aussi : Forgerons, Maréchaux, Sautillots, Toque-maillets, etc., et qui sont parmi les ennemis les plus redoutables des cultures.

www.frenchpdf.com



AGRIOTES OBSCURUS* (Grossi 6 fois.)



(Cl. J. Vincent.)

LARVE DE TAUPIN* A droite : vue de profil. A gauche: vue de dessus (Grossie environ 6 fois.)

Description. — Les Taupins ont de 6 à 12 mm. de longueur. Ils affectent une forme ogivale allongée et sont entièrement recouverts d'un duvet gris jaunâtre. On les reconnaît facilement au saut qu'ils exécutent quand on les place sur le dos. Les insectes adultes sont munis d'ailes, mais ne paraissent jamais s'en servir. Les larves, dites Vers fil de fer, sans doute à cause de leur minceur (2 mm. de large sur 17 à 18 mm. de long au terme de leur croissance) et de leur résistance à l'écrasement, ont une couleur jaune-paille brillant.

Dégâts. — Les Taupins adultes se nourrissent de larves, de vers et d'insectes immobilisés d'une façon quelconque : morts ou blessés. Ils peuvent aussi s'attaquer aux feuilles de céréales, aux tubercules de Pommes de terre entamés et aux feuilles de Salade, mais leurs dégâts sont insignifiants.

Infiniment plus redoutables sont leurs larves qui rongent les racines et les collets des plantes et remontent parfois dans les tiges en causant la dévastation des récoltes. Peu de légumes échappent à leurs ravages. On les rencontre dans les Betteraves, les Carottes, les Céleris, les Choux, les Endives, les. Fèves, les Laitues, les Ognons, les Poireaux, les Pois„ les Tomates, etc.

Les déprédations des larves de Taupins ont surtout lieu au printemps et à l'automne. Elles peuvent être particulièrement graves du fait que ces larves demeurent 3 ans en terre et qu'on peut ainsi trouver à la fois à une même époque, dans un même terrain, des larves de la première, de la deuxième, de la troisième année et quelquefois des œufs, des nymphes et des adultes, soit 5 ou 6 générations de Taupins, ce qui peut signifier une destruction quasi totale des cultures pendant un certain nombre de saisons.

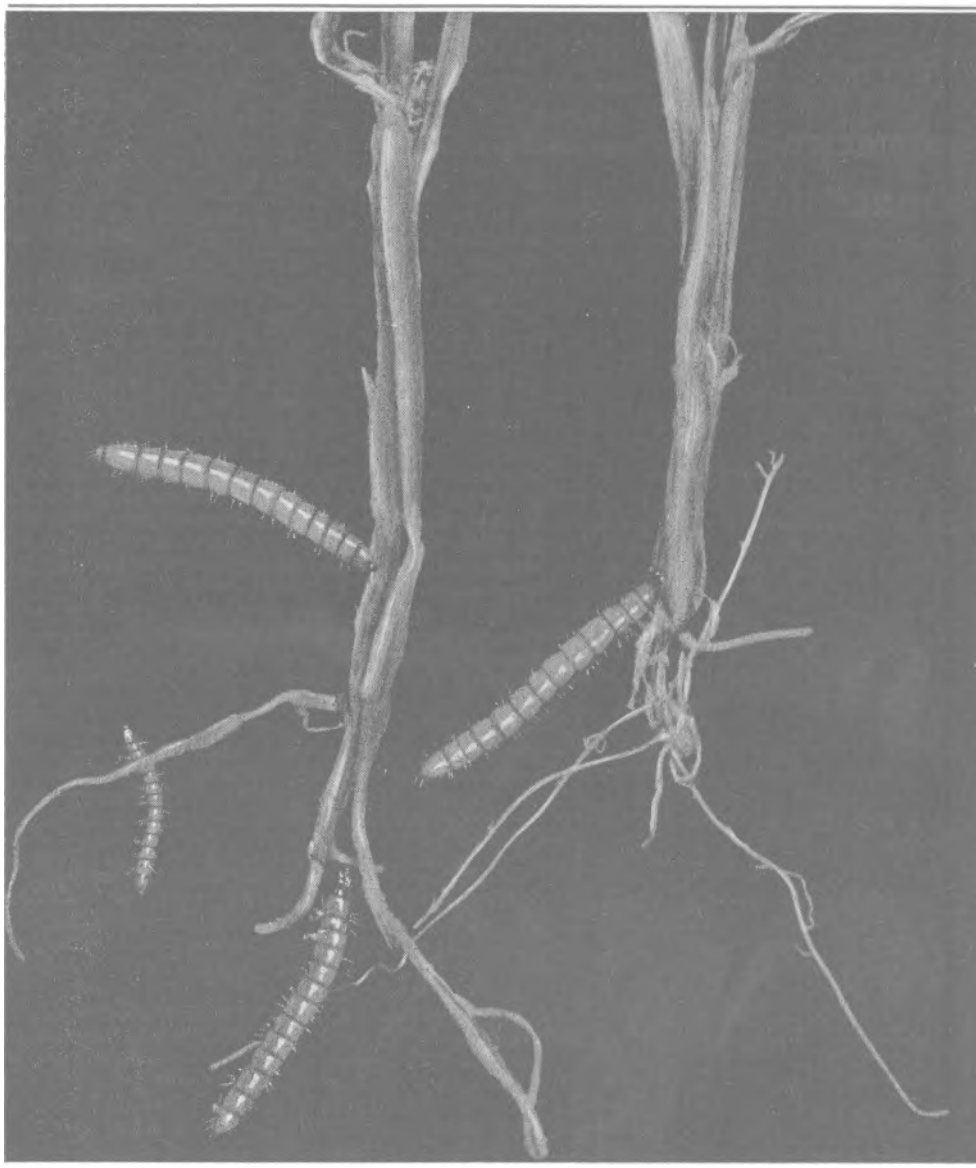
Moeurs. — Les adultes, nés sous terre à fin juillet de l'année précédente, et qui y ont passé l'hiver, remontent à la surface en avril. L'accouplement et la ponte se placent dans le courant de mai et surtout en juin. Un mois après, éclosent des larves de 1 mm.

Ces larves mettent 4 ans à évoluer, et, à vrai dire, pendant leur première année (premier automne et premier printemps), elles ne commettent pas de dégâts, car leur nourriture n'est pas prise aux dépens des végétaux vivants. Durant l'été (juillet-août), lorsque le sol se dessèche et s'échauffe, les Taupins s'enfoncent en profondeur. Pendant la période de grand froid hivernal, ils font de même, mais d'une façon irrégulière ; on en rencontre, en effet, à quelques centimètres seulement de la surface, tandis que d'autres peuvent gagner jusqu'à 1 m. dans le sol. Au printemps de leur troisième année, les larves s'alimentent très abondamment et commettent de très gros dégâts. En effet, elles préparent leur transformation en nymphe, qui se produit dans le courant des mois de juin et juillet. 15 jours à 3 semaines après cette transformation, l'adulte éclot, mais, au lieu d'émerger à la surface du sol, il attend le printemps de l'année suivante, immobile dans sa loge. nymphale.

Espèces nuisibles aux cultures de légumes. — Trois espèces de Taupin, groupées sous le nom. scientifique d'A *griotes*, peuvent causer des dégâts: dans les potagers, ce sont :

— L'A *griotes lineatus*, appelé Taupin des moissons, souvent très abondant dans le bassin de la

www.frenchpdf.com



(C: J. Vincent.)

LARVES DE TAUPINS FIXÉES SUR DES RACINES DE BLÉ (Grossies 2 fois.)

Seine. Sa teinte générale est brun noirâtre avec des élytres plus rougeâtres. Sa longueur est de 7 à 10 mm.

— L'*Agriotes obscurus*, uniformément noir brunâtre. Sa taille est de 6 à 10 mm. 5.

— L'*Agriotes sputator*, plus gris que les précédents, atteint de 6 à 7 mm. de long.

Destruction. — *Les* insecticides de contact, c'est-à-dire ceux qui procèdent par asphyxie, sont les seuls qui aient donné des résultats positifs, et parmi eux le cyanure de calcium paraît, de loin, se montrer le plus efficace. Malheureusement. son prix est très élevé et son application est soumise à certaines exigences : culture spéciale de blé ou d'avoine, considérés comme plantes-pièges, ouverture d'un sillon sur les lignes même des plants des céréales, et dispersion dans ces sillons de cyanure de calcium délayé à raison de 10 gr. par mètre.

Par contre, les nouveaux insecticides à haute teneur de S. P. C. 45 % (sulfure de polychlorocyclane) donnent des résultats intéressants. Utilisés en arrosage en bouillie — à la dose de 1 kg. pour 100 litres d'eau — que l'on répand à raison de 2 litres au mètre carré, ils agissent à la fois par contact, par ingestion et par dégagement de vapeurs asphyxiantes. Ces insecticides ne sont pas toxiques pour l'homme et les animaux à sang chaud et ne brûlent pas.

www.frenchpdf.com

Les Taupins ont des ennemis naturels qui sont les Oiseaux (surtout les Faisans), les Taupes, les Musaraignes et les Mulots. On doit également signaler la chaleur comme leur étant particulièrement préjudiciable, surtout aux insectes adultes qu'on voit se réfugier dans les endroits frais, ou même s'enterrer, pendant les heures chaudes de l'été.

TÉGUMENT Enveloppe résistante d'une graine.

TEIGNES Nom vulgaire des Tinéides.

Les Tinéides, ou Teignes, forment une famille au sein de ce groupe de Papillons de petite taille qu'on a réunis dans le sous-ordre des Microlépidoptères.

Les Teignes ont des métamorphoses complètes, c'est-à-dire que l'œuf pondu par un Papillon se transforme successivement en chenille, chrysalide et papillon.

Les Teignes se divisent en un certain nombre d'espèces. Beaucoup sont nuisibles. Chacune de ces espèces malfaisantes se spécialise soit sur une plante ou famille de plantes, soit sur des substances les plus diverses : graines entreposées ou farines, arbres fruitiers ou vignes, cire des ruches, détritus ménagers, fourrures ou vêtements et même, collections d'insectes.

Nous mentionnerons seulement les espèces de Teignes qui parasitent les plantes potagères, soit : la Teigne des Choux, la Teigne des Pommes de terre, la Teigne de la Betterave, la Teigne des Carottes et la Teigne du Poireau.

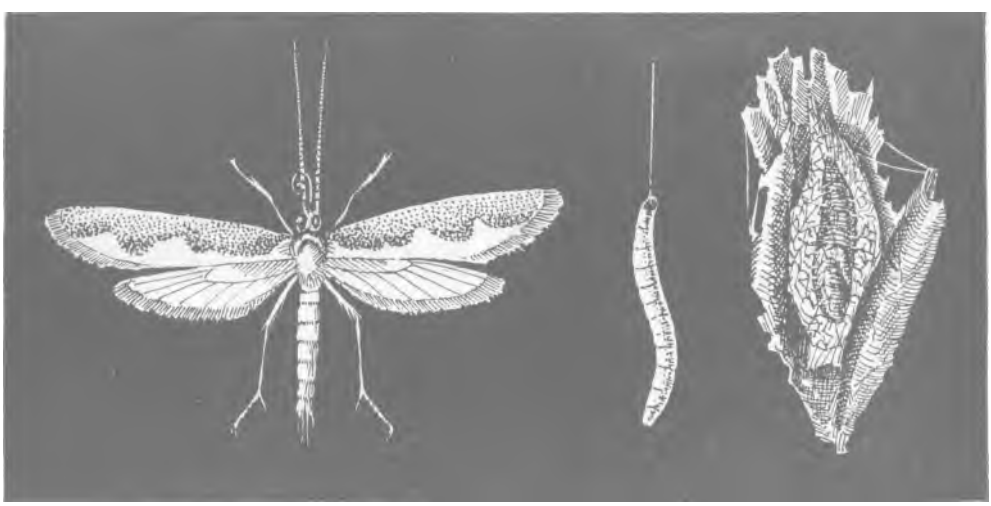
1° La Teigne des Choux ou Teigne des Crucifères *(Plutella maculipennis)*.

Le papillon mesure 15 mm. de largeur, ailes étendues. Les ailes supérieures sont brun ocré. Les ailes inférieures sont grises, bordées de longs cils.

A partir du 15 mai, les Papillons s'accouplent et les femelles pondent sur le dessous des feuilles de Choux pommés et des Choux-fleurs. La ponte peut aussi avoir lieu sur toutes les autres Crucifères.

En un peu moins d'une semaine, les œufs éclosent en libérant une petite Chenille à longs poils. Celle-ci commence par s'introduire entre les deux épidermes des feuilles pour reparaître quelques jours après à la face inférieure du limbe et le dévorer à l'air libre. En un mois environ, après avoir mué trois fois, les Chenilles s'entourent d'un cocon qu'elles fixent sous les feuilles, le long des nervures et à l'intérieur desquels elles se transforment en chrysalide. La métamorphose produit vers la fin de juin une nouvelle génération de Papillons. Celle-ci pond au début de juillet, et une nouvelle invasion de Chenilles, plus importante que celle du printemps, apparaît. Ses déprédations se manifestent en juillet et août. En septembre-octobre, les Chenilles se nymphosent et passent l'hiver à l'intérieur de leur cocon pour fournir, au printemps suivant, la première éclosion de Papillons. Il y a donc deux générations par an.

La Chenille de la Teigne des Choux est gris vert avec une tête brun foncé, tachée de rouge en arrière. Dès qu'on la touche, la Chenille se contorsionne avec vigueur et tombe à terre en



LA TEIGNE DES CHOUX. De gauche à droite : PAPILLON (Grossi 4 fois 1/2) ; CHENILLE (Grossie 4 fois 1/2) ; CHRYSALIDE DANS SON COCON SOYEUX ET TRANSPARENT, ACCOLÉ AUX NERVURES A LA FACE INFÉRIEURE D'UNE FEUILLE DE CHOU (Grossie 2 fois 1/2.)

filant sa soie. Là, elle fait la morte pendant un moment, pour remonter ensuite, au moyen de son fil, jusqu'à l'endroit d'où elle s'est laissée glisser.

Destruction : Pulvériser sur la face inférieure des feuilles, au moment des attaques des Chenilles (fin mai-juin et juillet-août), le liquide suivant : pour 10 litres d'eau, 15 centilitres d'huile

www.frenchpdf.com

d'olive ou d'arachide, 75 centilitres d'acide oléique, 50 centilitres d'ammoniaque.

Pour détruire les chrysalides de la deuxième génération, arracher les vieux Choux ou autres Crucifères, qui en portent, et les brûler.



LA TEIGNE DE LA POMME DE TERRE* (Grossie 6 fois.

2° La Teigne des Pommes de terre *(Phthorimæa operculella)*. — Le Papillon mesure 10 à 12 mm., ailes étendues. Celles-ci sont particulièrement étroites, gris jaune, pour les supérieures, gris plus clair pour les inférieures. Ces dernières se prolongent en arrière par des cils longs et fins. Les antennes sont remarquablement grandes. Les Papillons commencent à se montrer et à s'accoupler fin avril. La ponte se produit un jour après. Elle a lieu, soit en plein air, sur les bourgeons ou les feuilles des Pommes de terre, ou encore sur les Pommes de terre même, à travers les menues crevasses du terrain, soit dans les locaux où sont rangés les tubercules que l'on réserve à la plantation ou à la consommation. La Teigne de la Pomme de terre parasite également les fruits des Aubergines et les Tomates vertes.

C'est dans le Midi de la France, et surtout en Afrique du Nord (Algérie principalement), que sévit la Teigne de la Pomme de terre.

Les premières Chenilles éclosent généralement au début de mai. Elles sont longues d'un millimètre environ. Elles se tissent un fourreau sous la protection duquel elles commencent à entamer l'épiderme des Pommes de terre. Puis, à mesure qu'elles croissent, elles pénètrent dans la chair même des tubercules, y forant des galeries qu'elles salissent de déjections noirâtres. La pourriture ne tarde pas à gagner la Pomme de terre, que la présence d'une seule Chenille suffit ainsi à gâter irrémédiablement. L'existence de ces premières Chenilles dure environ 2 semaines. A son terme, la Chenille revient à l'air et se chrysalide à l'intérieur d'un cocon qu'elle fixe entre deux tubercules, sur le tissu des sacs, dans les anfractuosités des murs, etc. Une dizaine de jours après (juin) naissent des Papillons qui préparent aussitôt une génération nouvelle. On estime qu'il s'en produit ainsi 6 par an, sans interruption pendant l'hiver. La Chenille adulte mesure 10 à 12 mm. de long. Elle est blanche avec une tête noir brun.

Destruction : Arracher et détruire les feuilles attaquées. Butter copieusement les pieds de Pommes de terre en culture. Rejeter et détruire les tubercules atteints avant de les entreposer et, surtout, recouvrir ceux qu'on met en tas après les avoir triés, d'une épaisseur d'au moins 10 cm. de sable. Celle-ci ne permet pas aux Papillons, qui naissent à l'intérieur du tas, de s'échapper, et ils périssent ainsi avant d'avoir pu se reproduire.

De nouveaux procédés permettent de préserver plus complètement les provisions de Pommes de terre en détruisant en totalité les œufs, les chrysalides et les Papillons qui peuvent s'y trouver cachés. Ces procédés sont de deux sortes : les fumigations, qui utilisent les insecticides gazeux, et les poudrages.

a) Les fumigations. — Il s'agit d'enfermer les Pommes de terre à désinfecter dans une caisse ou un fût parfaitement clos qu'on remplit de tubercules. Au sommet du tas on place un récipient ouvert contenant du sulfure de carbone. Au bout de 24 heures (15 heures minimum d'après les expériences), on peut sortir les Pommes de terre, toutes les teignes à tous les stades de leur existence sont tuées. Il est nécessaire ensuite d'aérer les tubercules pendant 3 jours au moins pour faire disparaître la plus grande partie des vapeurs toxiques pour l'homme dont elles sont imprégnées. La cuisson les débarrasse du reste.

Le traitement au sulfure de carbone ne nuit en aucune façon à la conservation, aux qualités gustatives, ni à la faculté germinative des tubercules.

La dose de sulfure de carbone du commerce à employer est de 150 gr. par mètre cube (ou 1000 litres) du volume total de la caisse ou du fût, soit pour 450 à 500 kg. de tubercules. La caisse ou le fût doivent être hermétiques, les joints du couvercle seront obstrués par une bande de papier collé. **Le sulfure de carbone à cause *de* l'inflammabilité de ses vapeurs et de leur toxicité pour l'homme, exige certaines précautions dans ses manipulations** *(voir* **CARBONE).**

Le bromure de méthyle *(voir ce mot),* d'un emploi plus commode, donne des résultats équivalents. On l'emploie à la dose d'une ampoule de 6 cm^3 pour un récipient de 800 à 1.000 litres (1 m^3) soit 450 à 500 kg. de tubercules. Une ampoule de 1 cm^3 permet de traiter 90 ou 100 kg. de Pommes de terre, enfermées dans un récipient de 150 à 200 litres de contenance.

On procède comme avec le sulfure de carbone, mais on remplace ce dernier produit par une ampoule de bromure de méthyle que l'on brise dans un chiffon et que l'on dépose aussitôt sur le tas. On ferme le récipient immédiatement après.

b) Poudrages. — Il s'agit d'enrober chaque tubercule dans une des poudres insecticides

www.frenchpdf.com

indiquées ci-après. On obtiendra ce résultat en divisant les Pommes de terre en petits tas, en saupoudrant chaque tas d'un peu de poudre et en remuant à la pelle de façon à bien recouvrir chaque tubercule d'une couche de poudre. Les insecticides à employer sont :

— Les poudres à base de roténone du commerce.

— Les poudres de pyrèthre frais contenant au moins 50 % de pyrèthre.

Les composés fluorés (fluosilicate de baryum et fluosilicate de sodium) ne sont pas à recommander, car ils sont toxiques pour l'homme et les animaux.

Le poudrage est surtout utile pour assurer une protection permanente des provisions de Pommes de terre après désinfection par un insecticide gazeux (sulfure de carbone ou bromure de méthyle).

L'obturation des ouvertures : fenêtres ou soupiraux des locaux où sont entreposés les Pommes de terre au moyen d'une toile métallique n° 20, fil 16 (à vides de mailles de 0 mm. 99) empêche l'introduction des Teignes provenant de l'extérieur.

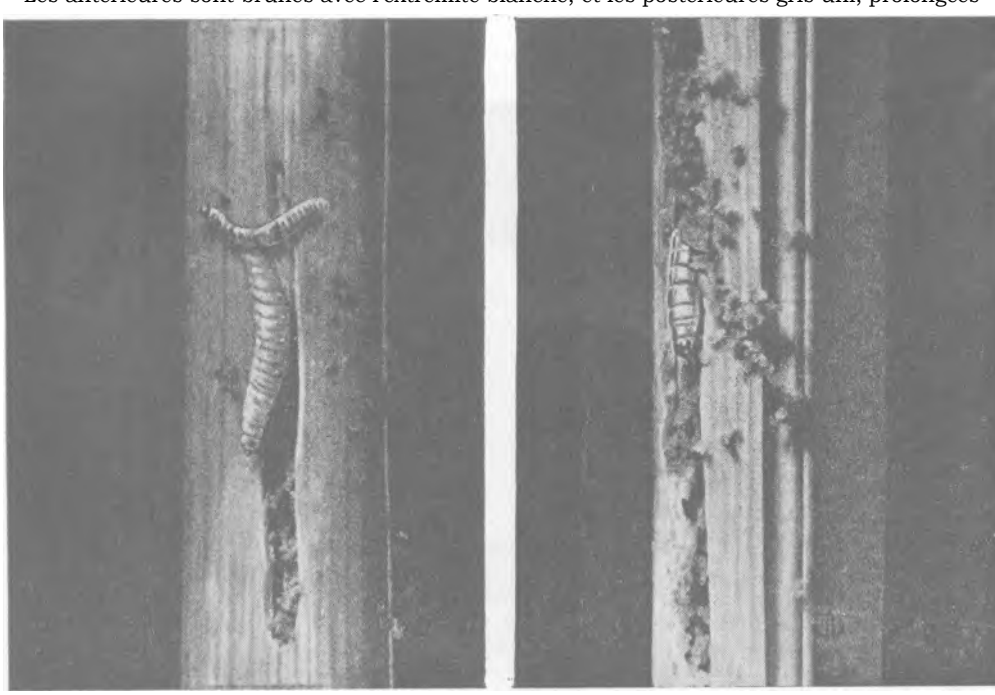
3° La Teigne de la Betterave *(Phthorimæa ocellatella).* — *Le* Papillon mesure 10 à 11 mm. d'envergure. Ses ailes sont brunes ou gris foncé, bordées de cils longs. Il a deux générations par an (mai et juillet) ; quelquefois trois et davantage dans le Midi de la France. Les dégâts sont peu importants.

Destruction : Couper largement le collet où se logent les Chenilles, au moment de l'arrachage ; détruire par le feu les collets coupés ; ne mettre en conserve pour l'alimentation que des racines soigneusement triées.

4° La Teigne des Carottes *(Depressaria nervosa)* qui s'attaque seulement aux porte-graines.

5° La Teigne du Poireau *(Acrolepia assectella).* — Le Papillon mesure 16 à 18 mm. de large, ailes étendues.

Les antérieures sont brunes avec l'extrémité blanche, et les postérieures gris uni, prolongées



(Cl. J. Vincent.)

FEUILLES DE POIREAU MINÉES PAR LES CHENILLES DE LA TEIGNE. DANS CHAQUE FEUILLE ON VOIT UNE CHENILLE SORTIR DE SA GALERIE ENCOMBRÉE D'EXCRÉMENTS (Grossi 3 fois.)

de cils foncés. La Teigne du Poireau ne vole que la nuit. On l'aperçoit dès la fin d'avril ou tout au commencement de mai. Dans le courant de ce mois, la ponte se produit au pied des Aulx, Ognons et Poireaux. Les oeufs, au bout d'une semaine, libèrent des Chenilles qui vont pénétrer dans le pied, atteindre le cœur et s'élever dans les feuilles centrales. Celles-ci apparaîtront sillonnées de galeries longitudinales qu'on découvre par transparence. La croissance de la plante est entravée ; l'extrémité des feuilles s'étiole. Après 3 semaines de cette existence mineuse, la Chenille sort à l'air et file un cocon de la dimension d'un grain de Froment, qu'elle fixe sur une feuille. A l'intérieur de ce fourreau, la Chenille fait sa chrysalide, laquelle, au bout d'une quinzaine de jours, libérera un Papillon. Cette éclosion a lieu au commencement de juillet.

www.frenchpdf.com

Dès le mois d'août, on constate de nouveaux dégâts sur les cultures d'Ails, Ognons et Poireaux dus à la deuxième génération de Chenilles. Leurs chrysalides seront visibles en septembre. Quelques Papillons naîtront à la fin de l'automne et passeront l'hiver sans dommage, pour se reproduire au printemps suivant, en même temps que les Papillons qui proviennent des chrysalides, ayant hiverné dans leur cocon. Il y a donc deux générations, au moins, de la Teigne du Poireau. Certains auteurs estiment qu'il peut s'en produire trois. La Chenille adulte mesure environ 5 mm. de long. Sa coloration est vert pâle avec une tête jaune foncé.

Destruction : Prise a temps, l'attaque des Teignes peut être enrayée par des pulvérisations à 1,5 %₀ de nicotine, additionnées d'un bon mouillant. Lorsque les dégâts sont plus profonds et les plantes très marquées, on rase les tiges à quelques centimètres du sol et on arrose la plantation avec la même solution. La végétation reprend généralement après quelques soins : binage, arrosage, engrais liquide. Les poudrages avec des poudres à base de D. D. T. *(voir ce mot)* donnent aussi d'excellents résultats.

TENTHREDE Genre de petites Abeilles (Hyménoptères) dont une espèce *(Athalia colibri),* parasite les Crucifères cultivées : Chou, Navet, Radis, Rave et surtout Raifort. L'insecte ailé est appelé « Tenthrède de la Rave », ou encore « Mouche à scie» en raison des petites dents dont la tarière de la femelle est armée. Cette Abeille a 7 à 8 mm. de long et 15 mm. d'envergure ; son abdomen est entièrement jaune, le corselet jaune avec des taches noires et la tête noire. Son existence n'excède pas 2 semaines. Au cours de celles-ci, elle s'accouple, puis insère ses oeufs entre les deux épidermes des feuilles qu'elle sépare d'un coup de sa tarière, donné sur le bord. Cette ponte a généralement lieu au début de mai.

Une dizaine de jours après les larves éclosent. Elles ont l'apparence de Chenilles et commencent rapidement leurs ravages sur les feuilles. Leur vie dure environ 4 semaines, pendant lesquelles elles subissent 4 mues. Elles gagnent finalement le sol, s'y creusent un terrier, profond de plusieurs centimètres, au fond duquel elles tissent un cocon. C'est à l'intérieur de celui-ci que la Tenthrède fait sa chrysalide qui, au début de juillet, donnera naissance à une deuxième génération d'insectes ailés. Dans le courant du mois, cette deuxième génération pondra a son tour. Les larves qui en naîtront commettront leurs déprédations en août, pour s'enterrer ensuite au début de septembre et hiverner. Leur métamorphose, qui se produira a la fin du printemps, fournira la première génération de l'année suivante.

La larve de la Tenthrède, au terme de sa croissance, mesure 1 cm. 5 de long, et parfois davantage. Sa coloration est grise, plus claire et légèrement verdâtre sur les flancs et le ventre, avec une tête noire. On distingue quelquefois des lignes foncées sur le dos et les côtés. Les époques des ravages se placent ordinairement en juin et en août. Cependant, il peut



(Cl. J. Vincent.)
LA TENTHRÈDE DE LA RAVE• (Grossie 3 fois.)



DEGATS DE TENTHRÈDE SUR FEUILLE DE CHOU•

www.frenchpdf.com

se produire certains décalages dans les pontes et les métamorphoses, si bien que les générations arrivent presque à se chevaucher en occasionnant des dégâts pendant toute la belle saison.

Destruction : Les invasions vraiment dangereuses ne se produisent guère qu'en Afrique du Nord. Dans ce cas, on pulvérisera sur les feuilles des Crucifères attaquées une solution nicotinée à 1,5 %₀, ou des poudrages à base de roténone.

TERRAIN voir SOL.

TERRE ARABLE Partie superficielle du terrain provenant de la désagrégation des roches qui composent l'écorce terrestre. Cette désagrégation extrêmement lente est due, d'une part, à des causes mécaniques : variations brusques de température, chocs répétés de l'eau, gel qui fait éclater les rocs poreux qui en contiennent, racines qui s'insinuent dans les fissures, etc., d'autre part, à des causes chimiques provoquées par l'eau : dissolution de certains corps, hydratation, action du gaz carbonique dont elle est chargée par l'atmosphère ou par le sol, et qui agit très activement, réaction des exsudations de racines, etc. La terre arable est la partie du terrain encore appelée sol *(voir ce mot)* qui est soumise aux opérations culturales.

TERREAU Terre brunâtre ou noirâtre qu'on trouve à l'état naturel. Les terres de Bruyère, les sols des tourbières et ceux des forêts sont des terreaux.

On donne aussi le nom de terreau à l'humus *(voir ce mot),* c'est-à-dire au fumier consommé, parvenu à l'état de substance grasse et noire, finement divisée, telle que les maraîchers la relève chaque année en refaisant leurs couches. Ce terreau est dit « terreau de couches ».

A défaut de terreau de couches, on peut employer :

1° La terre de Bruyère, ainsi nommée parce qu'elle est le milieu qui convient au développement des Bruyères (et non pas parce qu'elle provient de la décomposition des débris de ces plantes). C'est un terreau de forêts, de composition sablo-humifère. La terre de Bruyère est fortement acide et ne convient pas à toutes les plantes. Elle pèse de 600 à 800 kg. au mètre cube.



DÉCAPAGE DU SOL DES FORETS POUR EN PRÉLEVER LE TERREAU

www.frenchpdf.com

2° Le terreau de forêts, qu'on obtient en décapant, c'est-à-dire en enlevant par plaques le sol des bois, et en passant ensuite cette terre au tamis.

3° Le terreau de tourbe, provenant de certaines tourbières en voie d'asséchement, Ce terreau ne possède pas, à proprement parler, de propriétés fertilisantes. Son seul mérite est d'apporter la fraîcheur aux terres et de les rendre favorables au pullulement des micro-organismes utiles.

4° Le terreau de feuilles, que l'on peut préparer soi-même, à l'entrée de l'hiver, avec des feuilles mortes. On les entasse en les foulant fortement. On arrose juste ce qu'il faut, de temps à autre, pour maintenir une humidité légère et entretenir la pourriture. On brasse souvent à la fourche et, après deux hivers, on obtient un terreau de consistance légère, dont le poids ne dépasse pas 300 à 400 kg. au mètre cube.

5° Enfin les terreaux provenant de la décomposition des composts, gadoues, fumier artificiel *(voir ces mots),* et qui sont analogues à ceux fournis par le fumier recuit (humus).

Le terreau est employé à différents usages : confection des couches, semis délicats en pots ou poquets (Concombre, Melon), repiquages (Tomate) et couverture des semis fragiles (TERREAUTAGE*, voir ci-dessous).*

TERREAUTAGE Opération qui consiste à répandre, en couverture, sur une planche, une épaisseur variable de terreau.

Pourquoi terreauter ? — Exécuté au printemps sur les premiers semis de pleine terre, le terreau aide à maintenir une chaleur propice à la germination et au développement de la plantule. En effet, le terreau supprime la déperdition de chaleur qui se produit par rayonnement à la surface du sol ; en outre, sa couleur foncée le rend prompt à s'échauffer aux rayons du soleil. Ces deux propriétés lui permettent de provoquer une élévation de température. Par ailleurs, le terreau, substance spongieuse capable de retenir 3 ou 4 fois son poids d'eau, entretient la fraîcheur au contact de la graine et empêche la surface de la planche de se craqueler sous l'influence de la sécheresse.

Enfin, sur un semis de graines fines, le terreautage est nécessaire : il apporte aux jeunes racines un support qu'elles ne pourraient trouver dans une terre insuffisamment pulvérisée.

Avec quoi terreauter ? — Le terreau de couche est le meilleur ; à défaut, on peut employer la terre de Bruyère, la terre des forêts, le terreau de tourbe, le terreau de feuilles, ou les terreaux provenant de la décomposition des composts, gadoues, fumiers artificiels, etc.

Où terreauter ? — On pratique le terreautage de préférence sur les semis de plein air, dont la terre est moins riche que celles des semis sous châssis et où, par conséquent, les propriétés fertilisantes du terreau trouveront mieux à s'utiliser. Le terreautage se fait sur les semis, surtout



ÉPANDAGE DE TERREAU SUR UN SEMIS

www.frenchpdf.com

ceux de graines fines, qui trouveront dans ce milieu léger et finement granulé un support facilement pénétré par leurs racines et qui favorisera leur développement.

Quand terreauter ? — On procède au terreautage sur les semis précoces de printemps (Sala des, Radis) et aussi, en cours de saison, surtout pendant les sécheresses, sur tous les semis à levée difficile (Carotte, Ognon).

Comment terreauter ? — On répand le terreau soit à la main, soit avec un tamis. soit à la pelle. La quantité moyenne est d'un demi-mètre cube à l'are, soit 5 décimètres cubes au mètre carré. Du reste, pour l'épaisseur à donner à la couche de terreau, on se reportera aux indications de l'article **SEMER.**



(Cl. J. Vincent.)

TERRINES POUR SEMIS DÉLICATS

TERRINES Vases en terre cuite, ronds ou carrés, munis d'un rebord et dont le fond est percé de trous. Les terrines sont employées à la culture de variétés de plantes de production limitée, ou plus généralement pour servir de pépinière à des plants délicats, destinés à être repiqués sur couche. La germination des graines y est facilitée et, avec une simple plaque de verre posée dessus, on peut les garantir des rongeurs.

Les terrines carrées, à semis et à boutures, ont de 16 à 33 cm. de côté, et les terrines rondes de 16 à 50 cm. de diamètre. On trouve dans le commerce des soucoupes pour toutes les dimensions. Les terrines pour la culture sont plus profondes que les terrines pour le semis, leur diamètre varie de 8 à 50 cm.

Pour le semis en terrine, voici comment il faut procéder : il convient d'abord de garnir le fond du pot d'une couche de 2 à 3 cm. de gravier pour faciliter l'écoulement de l'eau ; on remplit alors le pot de bonne terre, sur laquelle on répartit les graines, qu'on recouvre d'une légère couche de terre fine ou de terreau. Tasser sans excès au moyen d'une petite planchette et bassiner pour donner l'humidité nécessaire à la germination, puis protéger le semis au moyen d'une feuille de verre posée sur la terrine.

TÉTRACHLORURE DE CARBONE Insecticide liquide qui a été souvent recommandé, en remplacement du sulfure de carbone, pour la désinfection des graines (notamment des Haricots, Lentilles ou Pois attaqués par les Bruches).

L'avantage du tétrachlorure de carbone est d'être moins inflammable que le sulfure de carbone, mais, comme sa volatilité et son pouvoir insecticide sont aussi moins grands, on lui préfère le bromure de méthyle *(voir ce mot).* On l'utilise cependant pour rendre moins dangereux le sulfure de carbone en mélangeant 4 parties de ce dernier avec 1 partie de tétrachlorure de carbone.

TÉTRAGONE CORNUE *(Tetragonia expansa). Famille des Ficoïdacées.* — Appelée aussi : Tétragone étalée, Épinard de la Nouvelle-Zélande.

Description. — Plante annuelle, originaire de la Nouvelle-Zélande, à tiges étalées, ramifiées, longues de 60 cm. à 1 m., garnies de feuilles nombreuses épaisses et charnues. Fleurs axillaires petites, verdâtres, sans pétales, faisant place à un fruit cornu, dur, un peu semblable, en beaucoup plus petit, à la Châtaigne d'eau ou Macre. Les graines, renfermées dans l'intérieur du fruit„ ont une durée germinative de 4 années. Un gramme en contient de 10 à 12.

Culture. — La Tétragone cornue, appelée à remplacer l'Épinard au cours des mois les plus chauds de l'été, demande des climats et des sols chauds ; il est donc nécessaire de la placer à bonne exposition et de préférence en cotière.

On la sème : 1° en mars, en pots sur couche (3 graines par pot) et sous châssis ; on met en

www.frenchpdf.com

place fin avril ou en mai ; 2° en avril-mai, en place ou en pépinière à raison de 20 gr. de graines au mètre carré. Toutefois, étant donnée la difficulté des graines à germer, il est bon de les tremper 24 heures dans l'eau avant de les semer. Lors de la mise en place, on laisse ordinairement de 80 cm. à 1 m. en tous sens entre les touffes. On peut semer aussi en place à l'automne, la germination a lieu alors au printemps.

Pour donner une production abondante, la Tétragone cornue demande une terre riche ou très fortement fumée. Si elle aime la chaleur, elle redoute la sécheresse, aussi lui faut-il des arrosages copieux et fréquents. Avant le repiquage, on aura intérêt à ajouter à du fumier bien décomposé ou au terreau, 3 kg. de superphosphate, 2 kg. de chlorure de potassium et 1 kg. de nitrate de soude à l'are. Au jardin familial, 3 ou 4 poquets de Tétragone suffisent pour fournir plusieurs plats verts pendant l'été.



(Cl. J. Vincent.)

RAMEAU DE TÉTRAGONE

La récolte a lieu, suivant l'époque du semis, de juin à juillet jusqu'aux premières gelées. Elle produit de 3 à 4 kg. de feuilles par mètre carré.



(Cl. J. Vincent.)

PLANTATION DE TÉTRAGONES

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

Tétragone cornue
Épinard de la Nouvelle-Zélande

Graines. Par 60 gr. N. 44.064
» » 30 » . » 44.065
» » paquet » 44.069

Maladies et ennemis. — Les feuilles de Tétragone, lorsqu'elles **sont** tendres, ne redoutent que les Limaces et les Escargots.

Destruction : Appât Vilmorin.

Usages. — Les feuilles de Tétragone se mangent cuites à la façon des Épinards. C'est un légume nourrissant et rafraîchissant, qui a l'avantage de donner son produit au moment où l'Épinard monte a graines.

ENGRAIS. — Superphosphate, chlorure de potassium, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin)*.

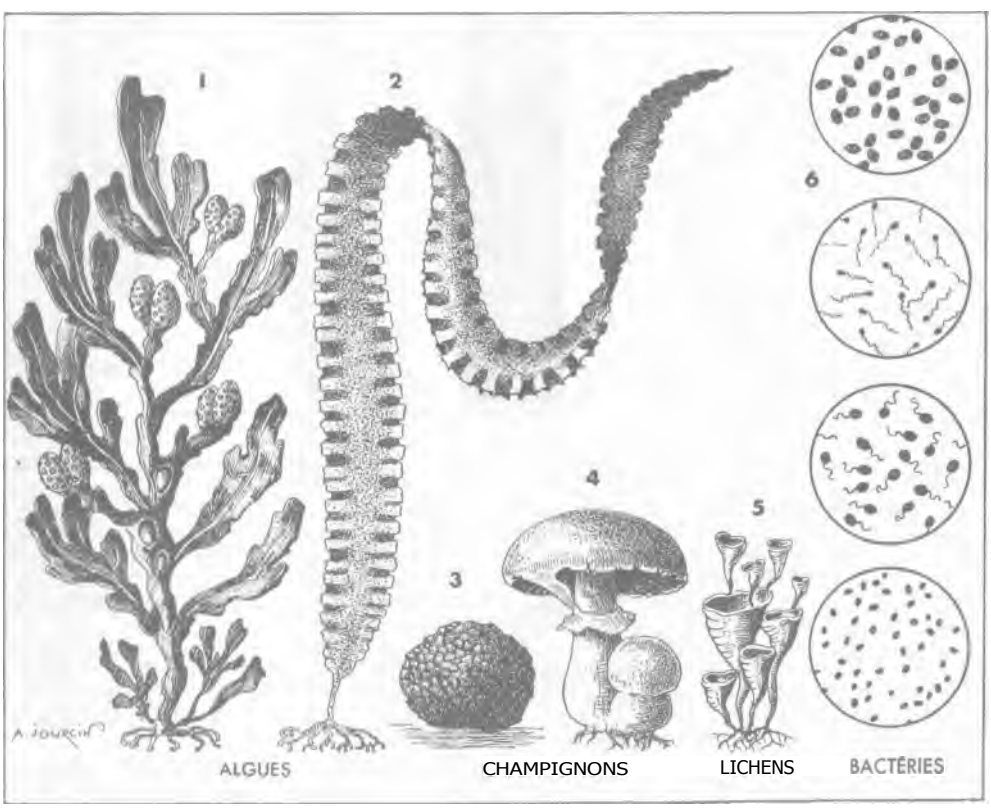
PRODUIT ANTIPARASITAIRE. — Appât Vilmorin *(voir tarif Vilmorin)*.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. **Culture Potagère, par** J. Vercier. Le Jardin de vrai rapport par Jean Delaye *(voir tarif Vilmorin)*.

TÉTRANYQUE **Voir ARAIGNÉE ROUGE.**

THALLE Appareil végétatif rudimentaire (d'un mot grec qui signifie rameau) dans lequel on ne distingue ni tige, ni feuille, ni racine. Les Algues à chlorophylle et les Champignons, qui n'en ont pas, sont constitués par un thalle.

THALLOPHYTES Groupe de végétaux dont l'appareil végétatif est un thalle. Les thallophytes renferment des Algues à chlorophylle et des Champignons qui en sont dépourvus. Les zoologistes modernes placent dans l'embranchement animal des Flagellés certains thallophytes inférieurs (par exemple, les Chytridiales : maladie verruqueuse de la Pomme de terre, hernie du Chou). La division en thallophytes groupe ainsi des ordres que les progrès de nos connaissances font apparaître comme très disparates ; elle est cependant encore commode pour désigner des embranchements ayant entre eux certains caractères communs.



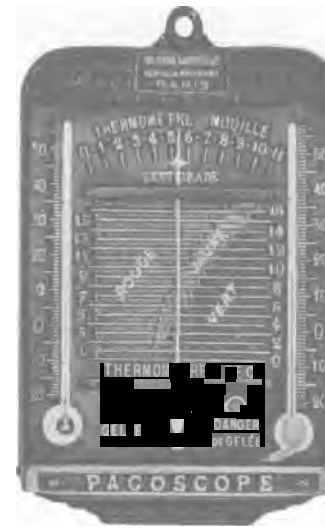
QUELQUES SPÉCIMENS DE THALLOPHYTES
1, Fucus ; 2, Laminaire ; 3, Truffe ; 4, Psalliote ; 5, Cladonie ; 6, Ferments nitreux et nitriques.

www.frenchpdf.com

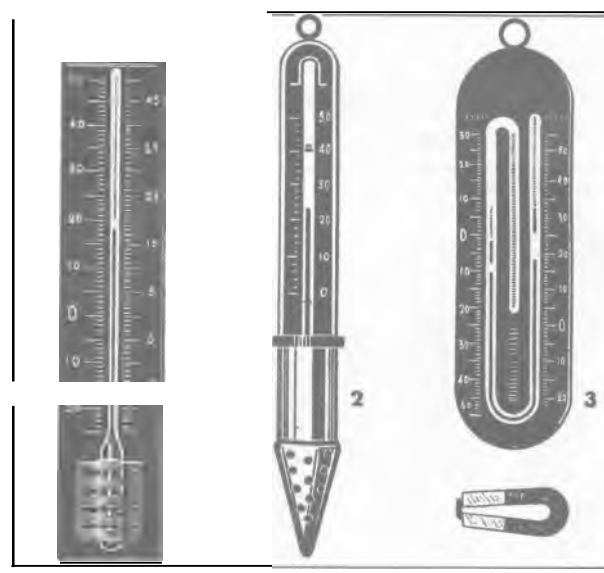
THERMOMÈTRE Appareil servant à mesurer les températures. Le thermomètre le plus courant se compose d'un tube de verre étroit, portant à sa base un renflement formant réservoir, qui contient de l'alcool teinté en rouge ou du mercure ; il est maintenu sur une monture de bois ou de métal quelquefois émaillé, portant des divisions chiffrées appelées degrés. Ces divisions sont, soit des degrés centigrades (les plus courants), soit des degrés Réaumur, soit des degrés Fahrenheit, en vigueur en Angleterre.

Des thermomètres donnent la possibilité de connaître les températures extrêmes qui se sont produites ; on les appelle thermomètres à maxima ou à minima, puisque ils indiquent à la fois la température la plus haute et la plus basse. A cet effet, un petit index métallique a été placé dans le tube de verre et, poussé par le liquide, il reste à la limite extrême atteinte par celui-ci, Par une disposition spéciale, le même appareil peut donner les deux indications. Pour déplacer l'index dans le tube de verre et le ramener au niveau où le liquide s'est retiré, on utilise un aimant.

Il existe, en outre, de nombreux modèles de thermomètres, adaptés à différents usages domestiques, industriels ou horticoles ; parmi ces derniers, nous citerons le **thermomètre de couche,** indispensable pour savoir à quel moment on peut utiliser celle-ci, et le **pagoscope** *(voir ce mot)* d'une très, grande utilité pour prévoir les gelées, etc. *(voir tarif Vilmorin).*



PAGOSCOPE INDICATEUR DE GELÉES



THERMOMÈTRES
1, à alcool ou mercure ; 2, de couche ; 3, thermomètrographe minima et maxima et son aimant.

THRIPS Insecte suceur appartenant à l'ordre des Thysanoptères.

Une espèce, le « Thrips des Pois» *(Kakothrips robustus),* est nuisible aux Pois et aux Fèves.

Description. — Le Thrips des Pois, sous sa forme adulte, est un petit insecte allongé, noirâtre, de 1,5 mm. de long, pourvu de quatre ailes rudimentaires, bordées de longs cils.

On le trouve à la fin de mai dans les jeunes feuilles des Fèves et des Pois. L'accouplement se produit en juin, mais il n'est pas indispensable pour que les femelles pondent dans les fleurs. Après une semaine, les oeufs éclosen en libérant des petites larves qui se nourrissent aussitôt au dépens des cosses à l'intérieur desquelles elles pénètrent.

Leur durée d'existence est d'environ 15 jours, au cours desquels les larves muent une fois. Finalement, elles s'enterrent à quelques centimètres et passent ainsi 9 mois, jusqu'en avril de l'année suivante. A ce moment, elles se transforment en nymphe, puis en adulte. Et le cycle recommence. Il n'y a ainsi qu'une génération par an. La larve du Thrips des Pois, longue de 1 mm. 6 à 1 mm. 8 est jaune orangé avec les deux derniers segments de l'abdomen brun foncé.

Ses dégâts se produisent sur les gousses des Fèves, des Pois et éventuellement aussi, suivant certains auteurs, sur les cosses des Haricots. Les gousses sont couvertes de multiples piqûres, lorsqu'elles sont encore jeunes. En mûrissant, elles s'infléchissent en forme de croissant et présentent des reflets argentés, tachés de brun. Les grains des gousses atteintes sont perdus. Les ravages des larves des Thrips peuvent être considérables.

Destruction : Les moyens pratiques manquent pour atteindre les larves l'intérieur des cosses. On ne peut agir que sur les insectes ailés au moment de la ponte en pulvérisant une solution savonneuse de nicotine à 1,5 %, sur les plants de Fèves et de Pois, juste avant la floraison.

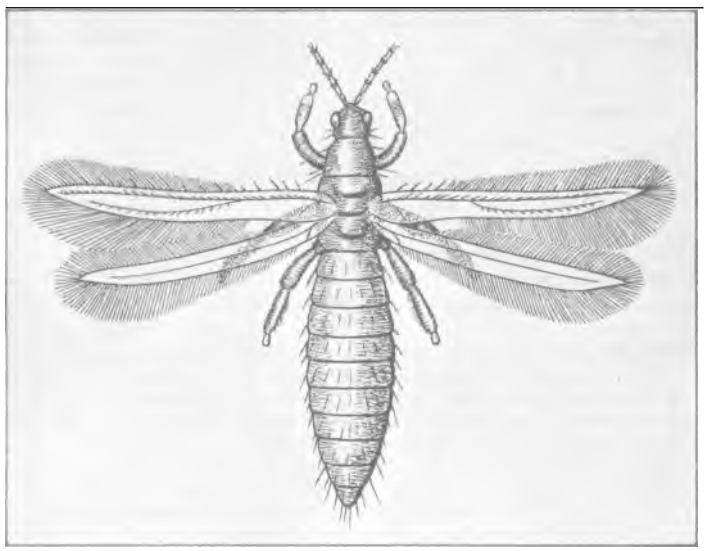
Une autre espèce de Thrips *(Thrips tabaci)* a été signalée comme causant des dégâts, mais

www.frenchpdf.com

surtout sur les plantes de serre et quelquefois, en plein champ, sur les cultures d'Asperges, Betteraves, Choux-fleurs, Ognons, Pommes de terre, Tomates, etc.

Destruction : Pulvériser une solution savonneuse de nicotine à 1,5 %. sur les plantes attaquées.

Le thrips tabaci et certains autres thrips (Frankliniella insularis et F. occidentalis) transmettent des virus de plantes malades à plantes saines, tel le virus de la maladie bronzée de la Tomate.



TØS DES POIS (Grossi 25 fois.)

THYM *(Thymus vulgaris). Famille des Labiées.* — Appelé aussi : Faligoule, Farigoule, Frigoule, Mignotise du Génevois, Pote, Pouillu, Pouilleux.

Description. — Plante indigene vivace, très petite, à tiges grêles, raides, ligneuses, ramifiées, portant de petites feuilles étroites, à bord plus ou moins enroulé, grises en dessous et vertes en dessus, très odorantes ; fleurs petites, d'un lilas rosé, réunies en bouquets terminaux. Graine petite, arrondie, d'un brun rougeâtre ou foncé, d'une duré e germinative de 3 années. Un gramme en contient 6 000.

Culture. — La multiplication du Thym se fait par division des touffes, par semis ou par boutures. Si la première méthode est la plus généralement employée, le semis donne cependant des plantes plus vigoureuses. Il se plante habituellement en bordures, en terre saine, dans un endroit ensoleillé.

C'est en avril qu'on procède à la division des touffes. Le semis se fait d'avril en juin, en place ou en pépinière ; dans ce dernier cas, la transplantation a lieu en juin-juillet. Enfin, on peut encore se servir de rameaux verts, qu'on plante pendant la belle saison, enfoncés en terre aux deux tiers de leur longueur ; ils prennent facilement racine si on a soin de tasser fortement la terre à leur base et d'arroser. Les plants doivent être laissés ou repiqués à 15 cm. environ d'intervalle. Il est bon de refaire les bordures de Thym tous les 3 ou 4 ans.



(Cl. J. Vincent.)

RAMEAUX DE THYM. A droite : RAMEAU FLEURI

www.frenchpdf.com

Variétés. — Thym ordinaire, à feuilles très aromatiques.

Thym d'hiver ou Thym allemand .— Plante un peu plus haute et plus forte, à feuilles plus larges et à saveur un peu plus amère.

Serpolet ou Thym sauvage. *(Thymus serpyllum.)*

Usages. — Les tiges de Thym sont employées comme condiment dans une foule **de** préparations culinaires : sauces de toutes sortes, ragoûts, marinades, etc., et aussi pour aromatiser certaines conserves. En pharmacie, on utilise ses propriétés antiseptiques pour la préparation **de** l'essence de thymol qui sert également en médecine vétérinaire.

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Culture Potagère, par **J.** Vercier. **Le Jardin de** vrai rapport, par Jean Delaye *(voir tari/ Vilmorin).*

SÉLECTION VILMORIN

Thym ordinaire

Graines. Par 15 gr..	N. 44.106
» » 10 »	» 44.107
» » 5 »	» 44.108
» » paquet	» 44.109
Touffettes. Le 100.	
» Les 10.	
» La pièce.	

Thym d'hiver

Graines. Par 5 gr	N. 44.138
» » paquet	» 44.139

Serpolet

Graines. Par paquet	N° 44.159

TIGE La tige est la partie de la plante opposée à la racine, et qui s'élève de terre. Elle existe sur tous les végétaux, sauf sur les thallophytes. Elle porte les feuilles, les fleurs et les fruits, avec ou sans l'intermédiaire des rameaux. Il y a cependant, comme indiqué plus loin, des tiges souterraines qui ne répondent pas à cette définition. D'autre part, chez certaines plantes, la tige est si courte qu'elle paraît absente ; les feuilles et les fleurs semblent naître directement de la racine à laquelle elles se rattachent par des queues plus ou moins longues. *Exemple :* le Pissenlit, le Safran. La tige est, en général, le support des feuilles, des fleurs et des fruits ; c'est la colonne vertébrale de la plante. En outre, elle canalise la sève brute jusqu'aux feuilles, distribue ensuite la sève élaborée dans toutes les parties de la plante, avant de la ramener finalement à la racine.

La tige verte et flexible des plantes annuelles est dite herbacée ; elle prend le nom de ligneuse, lorsque, pouvant durer des années, elle est rigide et généralement brune. *Ex.:* le Thym, la Sauge. Les tiges sont aériennes ou souterraines.

DANS LES TIGES AÉRIENNES on distingue :

1 o Les tiges dressées, qui peuvent se soutenir par leur propre force (Asperge, Chou de Bruxelles).

2° Les **tiges grimpantes** qui, pour s'élever, ont besoin de support sur lesquels elle s'appuient soit en tournant autour et toujours dans le même sens pour une espèce donnée (tiges volubiles du Haricot et du Houblon), soit en s'y accrochant, au moyen de vrilles (Pois), soit encore à l'aide de racines-crampons (Lierre).

3◦ Enfin les tiges rampantes, molles et grêles, qui courent sur terre (Courge, Melon), en émettant, de distance en distance, des racines adventives et des _rosettes de feuilles (coulants du Fraisier).

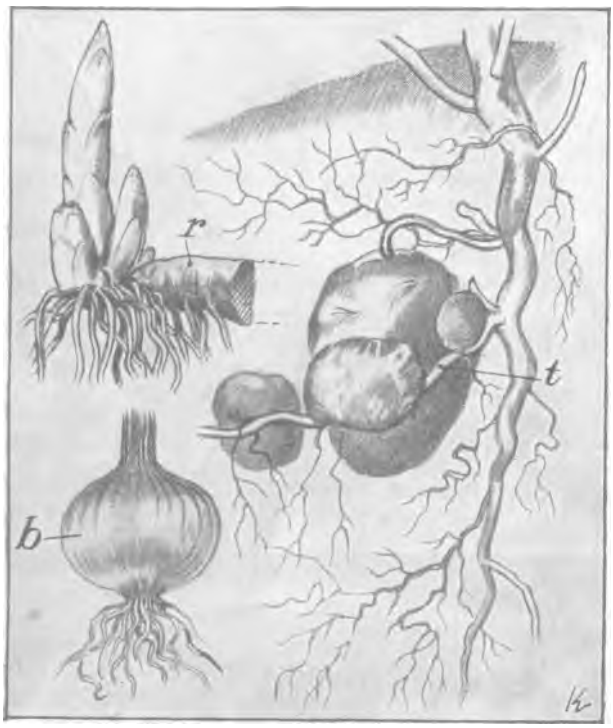
LES TIGES SOUTERRAINES qui ressemblent à des racines, mais qui, cependant, sont bien



DIFFÉRENTES SORTES DE TIGES (t)

A. TIGE DRESSÉE (Chou-Fleur) ; B. TIGE GRIMPANTE VOLUBILE (Haricot) ; C. TIGE RAMPANTE (Melon),

www.frenchpdf.com



DIFFÉRENTES SORTES DE TIGES SOUTERRAINES
r, RHIZOME (Asperge) ; t, TIGE TUBÉRISÉE (Pomme de terre) ; b, TIGE BULBEUSE (Ognon).

des tiges puisqu'elles émettent des bourgeons et des racines, comprennent, suivant leur forme :

1° Les **rhizomes,** tiges plus ou moins cylindriques, qui courent horizontalement ou obliquement sous terre (et quelquefois sur terre : Iris) ; souvent pourvues de racines ou radicelles et de bourgeons qui, en se développant, donneront naissance à des tiges aériennes. Les rhizomes sont comestibles dans l'Igname de Chine et le Crosne du Japon.

2° Les tubercules, renflements charnus et souterrains, chargés de réserves nutritives et qui présentent, en différents points de leur surface, des « yeux » qui sont autant de bourgeons, appelés à donner des tiges aériennes (Pomme de terre, Topinambour).

3° Enfin les bulbes ou ognons, bourgeons souterrains qui comportent un court rhizome ou plateau, garni à sa base de racines et, au-dessus, d'écailles pleines de matières alimentaires, tantôt libres, tantôt emboîtées les unes dans les autres (Ognon), ou encore formé de caïeux (Ail, échalote.)

TIGELLE Portion de l'embryon qui prolonge la radicule et qui deviendra la tige. La tigelle porte le ou les cotylédons. Elle est terminée par. la gemmule, petit bourgeon qui contient des feuilles rudimentaires.

TINÉIDES Famille de Papillons de petite faille dont font partie les Teignes.

TIPULE Genre d'insectes Diptères ayant l'apparence de grands Moustiques et qu'on appelle communément : Mouche faucheux.

Description. — L'insecte ailé se voit fréquemment à partir de mai dans les prairies, d'où il s'élève d'un vol indolent, etsans direction, pour retomber quelques mètres plus loin, les deux ailes écartées. Son corps mince mesure de 10 à 22 mm. de long suivant les espèces. Les Tipules ne vivent à l'état adulte que quelques semaines au cours desquelles elles se reproduisent, mais ne mangent rien. Les femelles pondent en projetant leurs oeufs soit à la surface, soit dans les fissures du sol. L'incubation dure de 2 à 8 semaines suivant les espèces. La larve mesure environ 3 cent. Son existence dure de 3 semaines à 3 mois, au terme desquels elle se transforme en nymphe, puis en insecte parfait. Les Tipules n'ont qu'une génération par an.

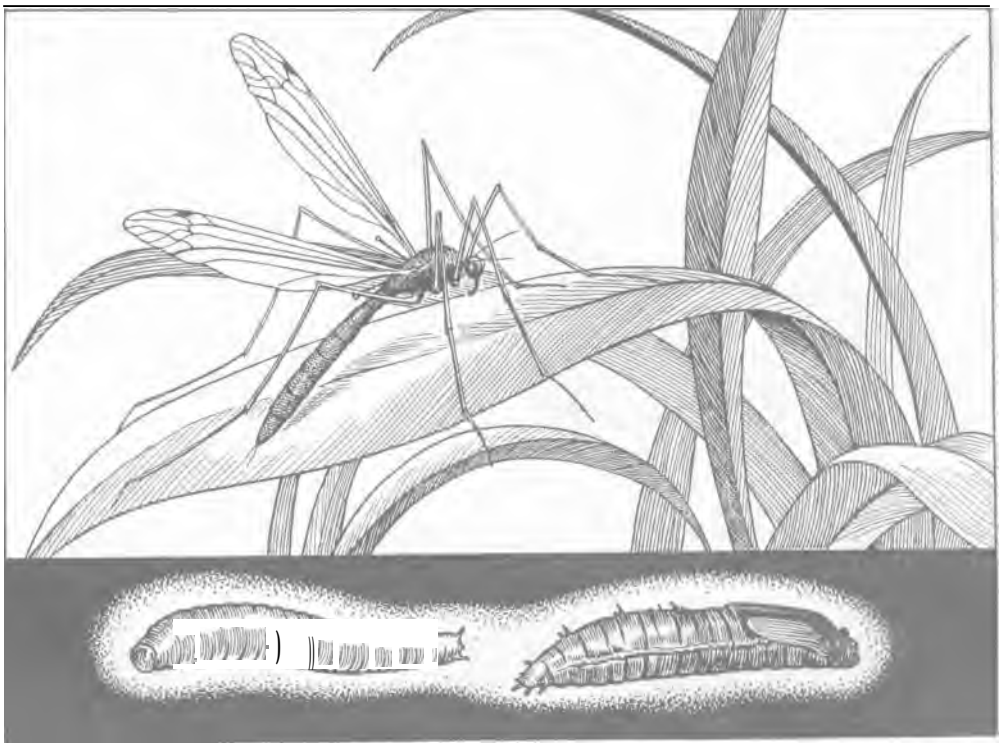
Dégâts. — Ils sont uniquement causés par les larves et se produisent aux dépens des Fraisiers, Salades, Pommes de terre, Choux, Fèves, sans compter les céréales et les prairies. Ces larves vivent dans le sol, où elles rongent les racines et les tiges souterraines. Quelquefois aussi, elles émergent pendant la nuit et dévorent les feuilles basses des plantes. On les appelle « Ver de cuir » en raison de leur couleur brune et surtout de la résistance de leur épiderme. En dépit de cette apparence, les larves de Tipule sont très sensibles à la sécheresse.

Espèces de Tipules nuisibles aux cultures potagères :

1° La Tipule des marais *(Ti Pula paludosa)*. — L'insecte ailé a de 16 à 25 mm. de long ; il apparaît en juillet et vole le matin et le soir. L'incubation des oeufs dure 2 semaines. La larve se rencontre vers la mi-juillet et passe l'hiver en terre. Dès le printemps suivant, ses dégâts deviennent plus importants. Elle se métamorphose à fin mai et, 3 semaines après, donne naissance à un insecte parfait.

2° La Tipule des jardins *(Tipula oleracea)*. —*L'adulte* est long de 15 à 23 mm. On en rencontre un grand nombre en avril, volant au début et à la fin du jour dans les prés humides. La larve sévit de fin avril à la mi-octobre, époque à laquelle elle se transforme en nymphe, puis en insecte parfait, une semaine plus tard. Ces adultes se reproduisent à la fin de l'automne. Il est possible

www.frenchpdf.com



TIPULE. En haut : INSECTE ADULTE (Grossi 2 fois) ; en bas, à gauche : LARVE (Grossie 1 fois 1/2) ; à droite : CHRYSALIDE (Grossie 1 fois 1/2.)

que, sous certains climats, les larves puissent se développer durant l'hiver et fournissent des insectes ailés en mars de l'année suivante. Les observations, faites en France, de la Tipule des jardins, ne permettent pas de dire si cette espèce produit chez nous 1 ou 2 générations par an.

Destruction : La fraîcheur nocturne incitant les larves à remonter à la surface du sol, on a pensé à employer des appâts empoisonnés capables de les tenter et de les tuer. Différentes formules ont été préconisées. Notamment les deux suivantes :

Pour un are de terrain à couvrir :

Première formule :

Son ..... 500 gr.
Vert de Paris (acéto arsénite de cuivre) .....30 gr.
Eau : quantité suffisante pour former une pâte.

On peut remplacer le son par de la sciure de bois blanc, 750 gr.

Deuxième formule :

Son ..... 500 gr.
Fluosilicate de baryum .....27 gr. 5
Eau : quantité suffisante pour former une pâte.

En raison du danger présenté par les composés arsenicaux, on n'emploiera la première formule que sur des cultures dont les parties comestibles ne sont pas encore développées au moment de l'application de l'appât. On répandra celui-ci en prenant les précautions d'usage : récipient exclusivement réservé aux mélanges toxiques, ne pas mettre les doigts à la bouche pendant les manipulations, et se laver soigneusement les mains ensuite ; se vêtir d'une blouse ou d'un tablier à manches qu'on consacrera à ce genre de préparations, interdire l'accès du terrain traité aux enfants et aux animaux domestiques.

Quand il s'agira de protéger des cultures rapidement consommables, comme les Salades, les Laitues, on préférera la seconde formule, le fluosilicate de baryum ayant l'avantage d'être très toxique pour les insectes tout en étant inoffensif pour les plantes, et peu dangereux pour l'homme et les animaux à sang chaud.

La pâte empoisonnée, préparée suivant l'une ou l'autre formule, est répandue le soir en surface sur le terrain infeste.

Un autre procédé plus simple consiste à creuser de très bonne heure, dans la matinée, au pied des légumes qui semblent languissants. On met les larves au jour et on les détruit.

La désinfection du sol au sulfure de carbone assure la destruction des larves hivernantes.

www.frenchpdf.com

TOILE Maladie cryptogamique provoquée par divers champignons *(Botrytis, Phytophthora. Pythium, Rhizoctonia, Thielavia),* attaquant les jeunes semis (Carotte, Concombre, Chou, Épinard, Salades, Tomate). Les Champignons végètent dans le sol et envahissent la racine, le collet ou les tiges des jeunes plantules. Celles-ci ne tardent pas à s'affaisser et à succomber en se recouvrant d'une moisissure blanche ou grise. De là, le mycelium étend ses filaments à la surface du terrain, et y trace un réseau qui évoque celui d'une vaste toile d'araignée ; d'où le nom donné à la maladie. On l'appelle aussi « fonte des semis » *(voir ce mot)* .

Remède : Désinfecter le sol par la chaleur (s'il s'agit de couches), par le formol, les produits organo-mercuriques ou le sulfate neutre d'oxyquinoléine pour les terres de culture.

TOILE-ABRI Toile que l'on dispose au-dessus des jeunes plants pour les préserver des gelées printanières ou des rayons solaires trop intenses *(voir tarif Vilmorin).*

TOMATE *(Lycopersicum esculentum). Famille des Solanacées.* — Appelée aussi : Pomme d'amour, Pomme d'or, Pomme du Pérou.

Description. — Plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, ramifiée, à tige sarmenteuse, se soutenant difficilement sans l'aide de supports artificiels. Les tiges sont grosses, presque ligneuses, renflées aux noeuds et recouvertes d'une écorce verte, rude au toucher, Feuilles composées, à folioles ovales, un peu dentées sur les bords, grisâtres à la face inférieure-souvent repliées en cuiller ou même à bords roulés en dessus ; fleurs axillaires jaunâtres, auxquelles succèdent des fruits en forme de grosses baies, charnues, de forme et de couleur variables. Graine blanc grisâtre, réniforme, très aplatie, chagrinée sur les deux faces, d'une durée germinative de 4 années. Un gramme en contient de 300 à 400.



(Cl. J. Vincent.)

PLANTA'TION DE TOMATES

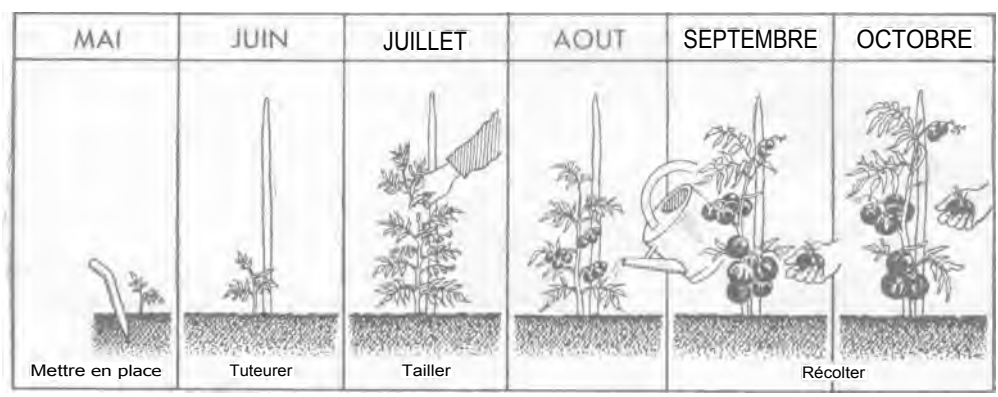
www.frenchpdf.com

Culture. — Ce n'est que dans les régions chaudes du littoral méditerranéen que la Tomate peut se développer complètement, sans l'aide de la chaleur artificielle. Sous le climat de Paris, pour la culture ordinaire de la saison, on sème habituellement à la fin de mars en rayons ou à la volée, sur couche chaude chargée d'une dizaine de centimètres de terreau, devant développer une chaleur d'environ 25° au moment du semis. Les graines, semées à raison de 0 gr. 10 au mètre carré, sont recouvertes de 1 cm. de terreau au plus. On tasse, on arrose et on couvre les châssis de paillassons pendant la germination. Au bout de 5 à 8 jours, la levée se produit ; à ce moment, il faut donner de la lumière au jeune plant afin d'éviter qu'il ne s'étiole, et, en s'allongeant, reste grêle et sans force. Trois semaines à un mois après le semis, lorsque le plant est pourvu de 4 à 5 feuilles, on le repique sur couche tiède à 12 ou 15 cm. en tous sens, en ayant soin de l'enterrer jusqu'aux cotylédons afin de favoriser le développement de racines adventives qui aideront à la nourriture de la plante. On arrose et on couvre les châssis de paillassons pour faciliter la reprise. Dès que celle-ci a eu lieu, il est indispensable d'aérer largement et aussi souvent que la température le permet. Les châssis ne doivent rester fermés et couverts de paillassons que pendant la germination des graines et au moment de la reprise des plants après le repiquage ; ils doivent cependant être fermés la nuit et couverts, si des gelées sont à craindre.

Quelquefois, malgré tous les soins dont on les a entourés, il arrive que les plants s'allongent démesurément ; il convient alors de les repiquer à nouveau, sur la même couche ou sur une autre semblable, en les enterrant plus profondément. Dans ce cas, il est également bon de restreindre les arrosages.

Dans la deuxième quinzaine de mai, on procède à la mise en place définitive, à exposition chaude, dans un terrain profondément labouré et copieusement fumé ; la plantation se fait

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE LA TOMATE



dans les jardins à un écartement de 50 à 60 cm., sur des lignes distantes de 80 cm., en ménageant à chaque pied une petite cuvette qui sera remplie de fumier et recevra les eaux d'arrosage.

Après la plantation, arroser abondamment et pailler si possible pour maintenir le sol frais. Si le soleil est trop ardent, il est bon d'abriter les plants jusqu'à complète reprise, au moyen de planches ou de papiers installés de façon à intercepter les rayons solaires.

Lorsque les plants ont atteint 40 ou 50 cm. de hauteur, le moment est venu de les soutenir au moyen de tuteurs enfoncés en terre de 30 cm. et ayant une hauteur de 1 m. à 1 m. 40 hors du sol, suivant les variétés. On peut aussi placer une série de piquets reliés entre eux, formant une sorte de treillage sur lequel on palisse les branches, ou encore conduire les Tomates en cordons, sur des fils de fer tendus sur des piquets à 50 cm. de terre. En espalier à bonne exposition, la production se trouve avancée de façon notable. Cette situation convient particulièrement aux variétés les plus tardives.

Taille. — Pour obtenir de beaux fruits, mûrissant d'une façon rapide et régulière, il est indispensable de soumettre la Tomate à une taille appropriée à la variété cultivée. Il faut conserver d'autant moins de ramifications que le climat est plus froid, que la variété est plus tardive et plus fructifère.

Pour la forme en U double, le premier pincement se fait à 15 cm. environ du sol, provoquant ainsi l'émission de 2 yeux latéraux, qui formeront plus tard la charpente. Sur ces 2 rameaux principaux, réserver à droite et à gauche un œil appelé à donner les 2 autres branches destinées à compléter la charpente. Ces mêmes rameaux ayant atteint une hauteur suffisante, subordonnée à la taille de la variété, sont définitivement pincés, et tous les bourgeons naissant ensuite à l'aisselle des feuilles doivent être supprimés au fur et à mesure de leur apparition.

www.frenchpdf.com



PIED DE TOMATE CONDUIT EN U DOUBLE

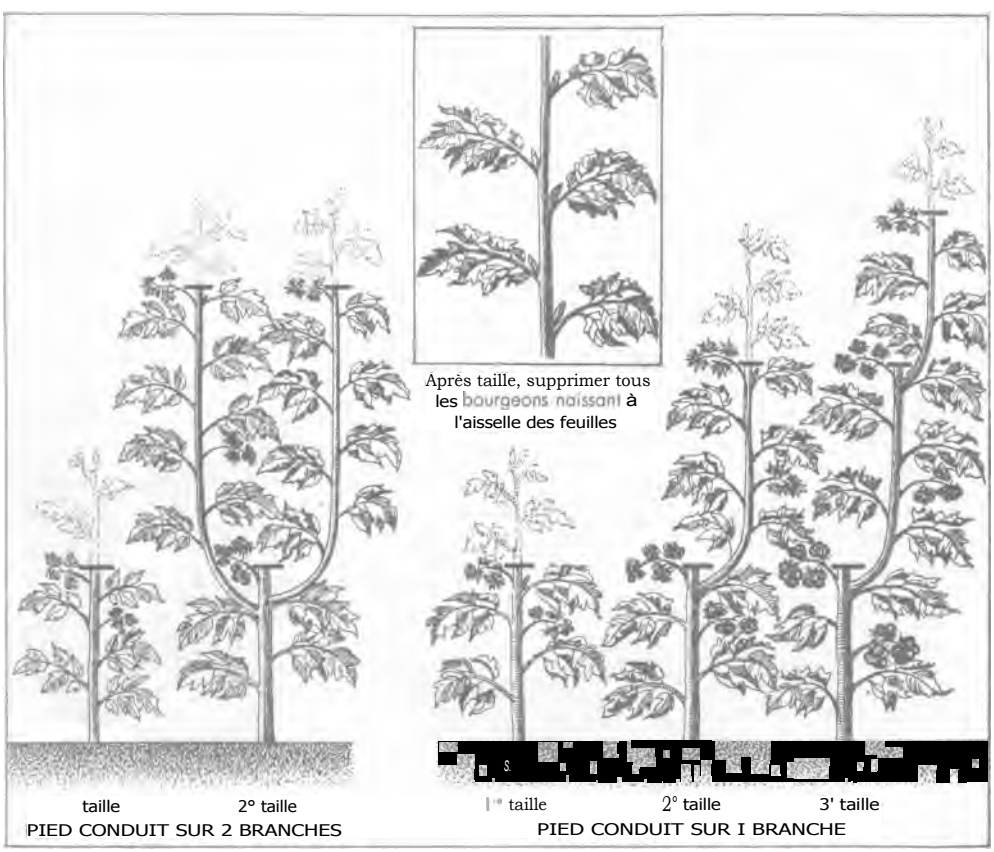
Dans le cas du tuteur unique, on dirige 1 ou 2 branches que l'on fixe sur ce dernier, on les pince au-dessus des 2 ou 3 premiers bouquets de fleurs, et, comme il est dit plus haut, tous les bourgeons secondaires doivent être radicalement supprimés.

Dans la taille en cordon, on laisse la tige s'allonger en supprimant tous les bourgeons latéraux. Cette tige unique est courbée, puis palissée sur le fil de fer horizontal. On l'arrête ensuite par un pincement lorsqu'elle arrive à atteindre le pied voisin ; il ne reste qu'à continuer à supprimer les bourgeons latéraux dès leur apparition.

Pour les variétés naines, on pratique souvent la taille en gobelet. Un premier pincement est fait à une feuille au-dessus du premier bouquet de fleurs ; parmi les rameaux qui se développent, on en garde 3 convenablement espacés qu'on taille à nouveau à une feuille au-dessus du premier bouquet de fleurs. De nouvelles ramifications naissent ; on en garde 2 sur chacun des rameaux principaux, et l'on obtient ainsi un gobelet à 6 branches auxquelles on fait porter 1 ou 2 bouquets de fleurs, selon que la variété est plus ou moins précoce.

Après la taille et la suppression des bourgeons inutiles, les autres soins d'entretien consistent en quelques binages et arrosages copieux donnés à propos. Il est particulièrement recommandé d'arroser les Tomates au pied, l'eau donnée en aspersion sur les feuilles détermine leur chute et peat favoriser le développement des maladies.

Lorsque les fruits commencent à rougir, on débarrasse ceux-ci des feuilles trop nombreuses



LES TAILLES DE LA TOMATE

www.frenchpdf.com

qui les priveraient des rayons solaires. La récolte commence dans les premiers jours d'août, dans la région parisienne, pour les variétés les plus précoces, et se continue une partie de l'automne. Les fruits qui se trouvent encore sur pied à l'arrivée des froids, rentrés avec leur tige dans une pièce saine et chaude, ou placés sous châssis sur un lit de paille, y achèvent parfaitement de mûrir.

Dans le Midi, les semis sur couche chaude se font en janvier-février, la mise en place a lieu à fin avril, et la récolte commence vers la fin de juin.

La Tomate se plaît dans les terres légères, meubles et fraîches ; c'est dans celles qui sont riches en terreau qu'elle produit les plus beaux fruits ; aussi convient-il de leur affecter un terrain fortement fumé à l'automne, avec 200 à 300 kg. de bon fumier de ferme à l'are. Pour obtenir des résultats encore meilleurs, tout en rendant la plante plus résistante à la maladie, il y a lieu d'incorporer à la terre, avant la plantation, 4 kg. de superphosphate et 3 kg. de sulfate de potasse, puis en couverture 2 kg. de nitrate de soude en deux applications, la première dès que les fruits sont noués, la seconde vers juillet.

Une autre excellente méthode consiste à diluer le nitrate de soude à raison de 20 gr. pour 10 litres d'eau dans l'eau employée à arroser le pied des plantes, à partir du moment de la floraison.

4

Pour prévenir l'attaque des maladies cryptogamiques, il est bon, au cours de la végétation, de faire sur le feuillage 2 ou 3 pulvérisations de bouillie cuprique.

Variétés. — Voici un choix parmi les innombrables variétés de tomates :

Alice Roosevelt. — Variété hâtive à fruits moyens, ronds, bien lisses, écarlate foncé en grappes fournies ; résistante à l'éclatement.

Alliés. — Variété vigoureuse, très hâtive ; gros fruits ronds, lisses d'un beau rouge ; résistante à la maladie.

Antiboise. — Fruits ronds et lisses, rouge vif, moyens, très cultivée sur le littoral pour l'exportation.

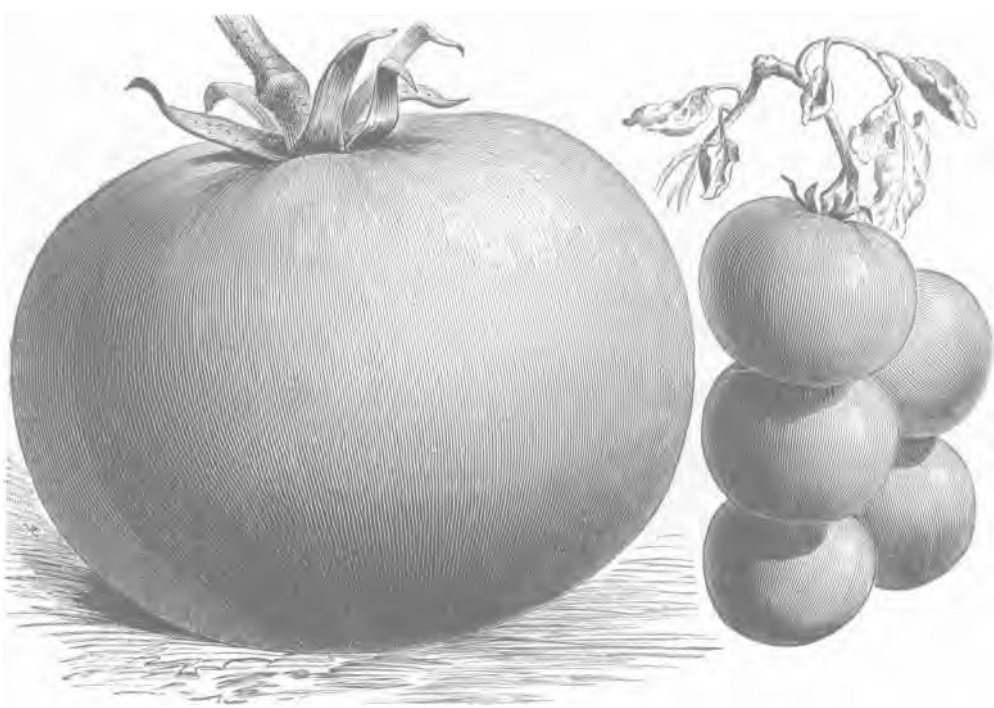
Break o'Day. — Variété résistante à la maladie, fruits sphériques, lisses, rouge vif, moyens bien pleins.

Cerise. — Fruits de la grosseur d'une belle cerise, rouges et lisses en grappes.

Chemin. — Variété vigoureuse et productive donnant des fruits assez gros, lisses et réunis en belles grappes de 6 à 8 fruits.

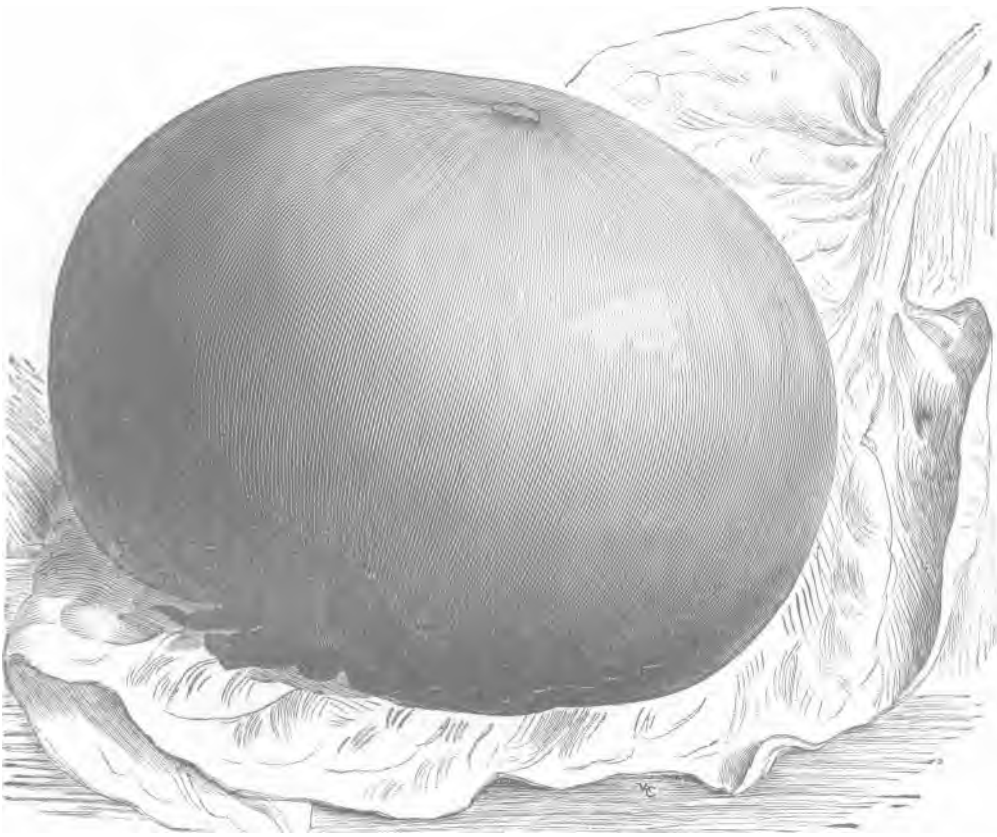
Earliana. — Variété américaine, très voisine de « Précoce des Halles ».

Ficcarazi. — Variété italienne, très hâtive, à fruits moyens, aplatis, côtelés, rouge écarlate.



TOMATE CHEMIN

www.frenchpdf.com



TOMATE MIKADO ÉCARLATE

Joffre. — Fruits rouge vermillon, lisses, bonne tomate d'exportation.

Kondine. — Variété anglaise, une des meilleures à forcer, vigoureuse et résistante à la maladie, très recherchée en Angleterre, fruits moyens, bien rouges, lisses.

Lucullus. — Variété demi-hâtive, très productive, fruits moyens, rouges, lisses, disposés en longues grappes.

Marglobe. — Variété américaine, voisine de la « Merveille des Marchés », mais plus précoce et à fruits plus gros et plus épais, rouges, lisses. Variété résistante à la maladie.

Marmande. — Beaux fruits, écarlate clair, lisses, légèrement côtelés dans le type, à chair ferme ; vigoureuse et hâtive ; résistante à la maladie.

Merveille des Marchés. — Gros fruits d'un beau rouge vif, très lisses, ne se fendant pas. Probablement variété la plus cultivée des tomates en France.

Mikado Écarlate. — Variété vigoureuse à gros fruits, lisses, écarlates, légèrement aplatis ; très reconnaissable à son feuillage qui l'a fait désigner sous le nom de tomate à feuilles de pomme de terre.

Perdrigon. — Variété demi-hâtive, productive, à fruits peu côtelés.

Perpignan. — Fruits ronds, lisses, écarlates, très estimée à Perpignan.

Pierrette. — Variété hâtive, gros fruits lisses, arrondis, rouge vif à chair fine ; résistante à la maladie.

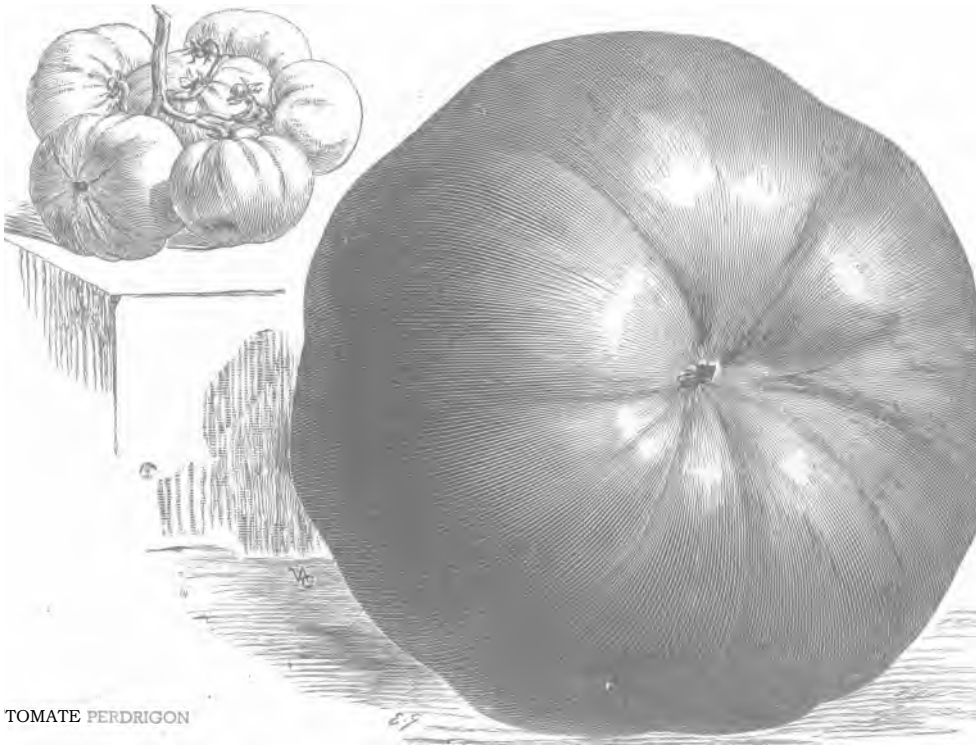
Poire. — Fruits petits en forme de poire, rouges, lisses. Fait le pendant de la tomate « Cerise ». A Naples, on arrache, en automne, les pieds entiers et on les suspend à l'abri pour en cueillir les fruits qui se dessèchent et que l'on consomme ainsi pendant l'hiver. Il en existe une sous-variété jaune.

Ponderosa Écarlate. — Variété tardive. Fruits énormes, mais de forme irrégulière, écarlates, très côtelés, surtout vers le pédoncule, mûrissant très irrégulièrement.

Précoce des Halles. — Fruits écarlates, lisses, moyens, irréguliers.

Première. — La plus hâtive des Tomates à fruits lisses. Gros fruits méplats, lisses, écarlate foncé. Cette variété est très estimée dans le Midi, en Algérie et au Maroc.

www.frenchpdf.com



TOMATE PERDRIGON

Profusion. — Fruits de grosseur moyenne, écarlates, sphériques, lisses, réguliers, excellente tomate d'exportation.

Recruit (Recrue) (Bide's Recruit). — Variété anglaise, hâtive, toute nouvelle chez nous où on commence à la cultiver pour l'exportation. Fruits moyens, écarlates, lisses, très résistants à **l'éclatement.**

Reine des Hâtives. — Variété précoce à fruits moyens, lisses arrondis, écarlates.

Roi Humbert.— Fruits allongés, bien charnus, de la dimension d'un œuf de poule, rouge écarlate, lisses ; variété demi-hâtive, de longue conservation.

Rouge Grosse ou de **Châteaurenard. —** Fruits côtelés, rouge écarlate foncé, assez gros.

Saint-Pierre. — C'est un genre de «Merveille des Marchés » à fruits plus gros.

San Marzano. — Variété italienne, voisine de « Roi Humbert», fruits de forme parallélépipédique aux angles arrondis, rouges, à chair bien pleine — très populaire en Italie, où cette variété sert à faire les « pelati », tomates mises en boites après avoir été pelées et cuites.

Sans Pareille. — Fruits moyens, sphériques, rouge écarlate, fermes, à chair très rouge.

Sunrise. — Variété anglaise, fruits sphériques, moyens, rouge vif, lisses, très cultivée en Bretagne pour l'exportation en Angleterre.

Trophy. — Vieille variété, plus tardive que « Merveille des Marchés » ; fruits lisses, ayant tendance à se côteler, rouges de peau et à chair rouge.

En dehors des variétés à fruits rouges, il existe également des variétés à fruits jaunes ou blancs.

Citons la **Jaune grosse lisse** : Fruits jaunes, lisses, de la grosseur de ceux de la « Merveille des Marchés » ; à chair moins acidulée que les variétés rouges ; très bonne pour la confiture.

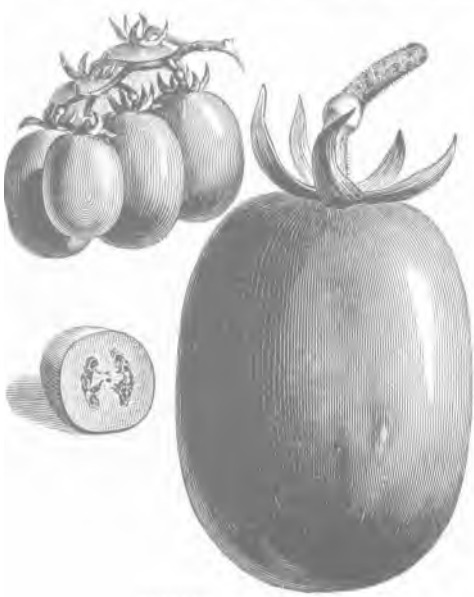
Tomate **Albino. —** Variété à fruits d'un blanc jaunâtre, méplats, plutôt lisses. De bonne conservation, excellente en salade.

A citer encore la **Tomate pêche,** variété excellente, peu connue. Les fruits rouges sont recouverts d'une légère pubescence qui donne aux fruits un aspect particulier.

Il y a une quinzaine d'années, les Allemands ont lancé sous le nom d'Heterosis une variété qui offrait cette particularité qu'elle était un hybride en première génération de deux variétés connues. On sait que les plantes issues d'un croisement quelconque sont, en première génération, plus vigoureuses que leurs parents, mais, pas encore fixées, les graines qui en proviennent ne reproduisent pas la variété et il faut refaire tous les ans le même croisement pour la conserver. **Heterosis** a des fruits ronds, moyens, lisses, écarlate foncé, à chair pleine, en grappes portant **une** vingtaine de fruits et plus.

www.frenchpdf.com

TOMATE PROFUSION



TOMATE ROI HUMBERT

SÉLECTION VILMORIN

Nota. — Les variétés dont le nom est suivi d'un (M) sont très recommandables pour les jardins ordinaires ou la culture maraîchère.

lo VARIÉTÉS NAINES ET PRÉCOCES

Précoce des Halles (Vilmorin).

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.236
» » 10 gr ..... » 44.237
» » paquet ..... » 44.239

Première (Vilmorin).

Graines. Par 15 gr ..... No 44.266
» » 10 gr ..... » 44.257
» » paquet. ..... » 44.259

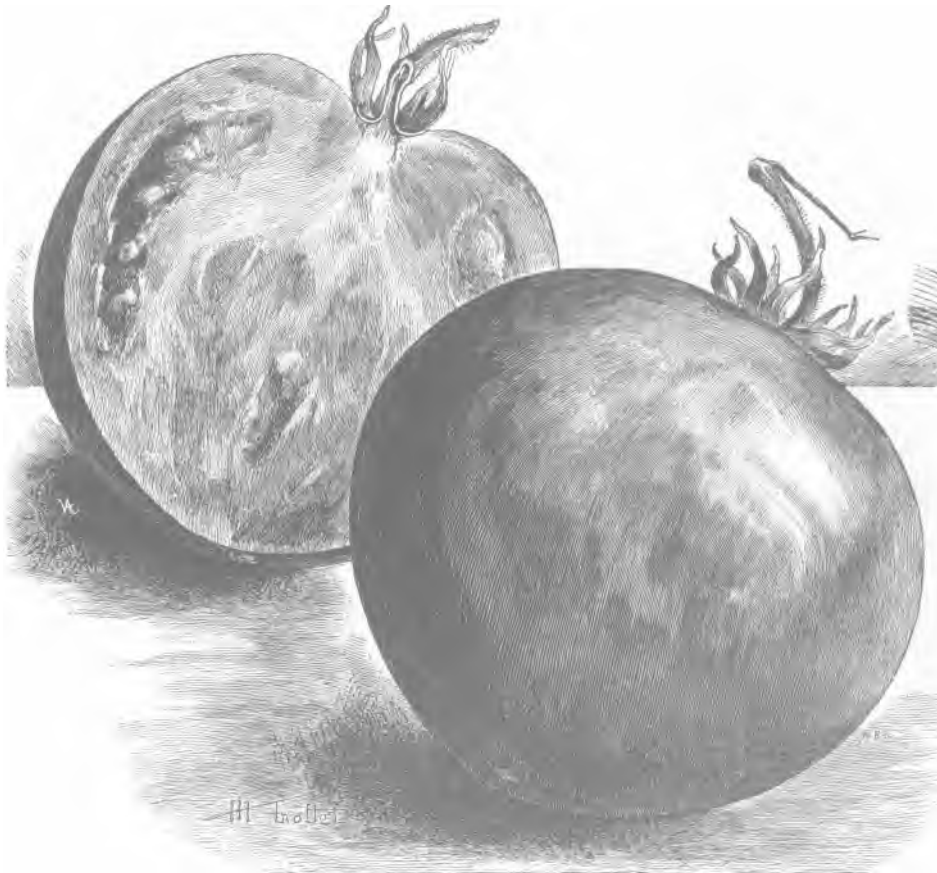
Reine des hâtives (de pleine terre).

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.276
» » 10 gr ..... » 44.277
» » paquet. ..... » 44.279

Pierrette (race Vilmorin) (M).

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.296
» » 10 gr ..... » 44.297
» » paquet ..... » 44.299

www.frenchpdf.com



TOMATE PRÉCOCE DES HALLES

SÉLECTION VILMORIN

le VARIÉTÉS NAINES ET PRÉCOCES *(Suite.)*

De Marmande (race Vilmorin) (M.)

Graines Par 15 gr ..... N° 44.326
» » 10 gr. ..... » 44.327
» » paquet. ..... » 44.329

Profusion (Vilmorin) (M).

Graines. Par 15 gr ..... No 44.446
» » 10 gr ..... » 44.447
» » paquet. ..... » 44.449

20 VARIÉTÉS A GROS FRUITS

Merveille des marchés.

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.476
» » 10 gr ..... » 44.477
» » paquet ..... » 44.479

Marglobe.

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.486
» » 10 gr ..... » 44.487
» » paquet ..... » 44.489

Trophy, rouge grosse lisse.

Graines. Par 15 gr ..... No 44.506
» » 10 gr ..... » 44.507
» » paquet ..... » 44.509

Des Alliés (Vilmorin).

Graines. Par 15 gr ..... N. 44.526
» » 10 gr ..... » 44.527
» a paquet ..... » 44.529

www.frenchpdf.com



Première sélection du monde



Première sélection du monde



Première sélection du inonde



Première sélection du monde

www.frenchpdf.com

TOMATE
Marglobe



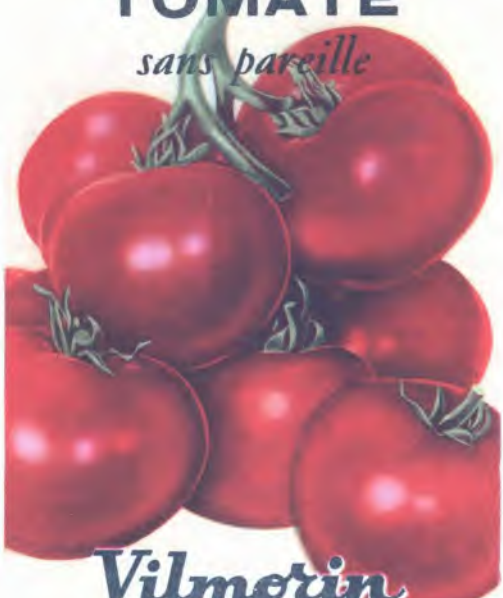
Vilmorin
Première sélection du monde

TOMATE
ponderosa écarlate



Vilmorin
Première sélection du nionde

TOMATE
sans pareille



Vilmorin
Première sélection du monde

TOMATE
Roi Humbert



Premi tion du monde

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

2° VARIÉTÉS A GROS FRUITS *(Suite.)*

Ponderosa écarlate.

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.576
» » 10 gr ..... » 44.577
» » paquet ..... » 44.579

Mikado écarlate.

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.596
» » 10 gr ..... » 44.597
» » paquet ..... » 44.599

3^ VARIÉTÉS A FRUITS PETITS OU MOYENS, RONDS ET LISSES

Joffre.

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.656
» » 10 gr ..... » 44.657
n » paquet ..... n 44.659

Sans pareille (Vilmorin).

Graines. Par 15 gr ..... No 44.706
» » 10 gr ..... » 44.707
» » paquet ..... » 44.709

4^ VARIÉTÉ DEMI-HATIVE, A GROS FRUITS COTELÉS

Rouge grosse ou de Châteaurenard.

Graines. Par 15 gr ..... N° 44.716
n » 10 gr ..... » 44.717
» » paquet ..... » 44.719

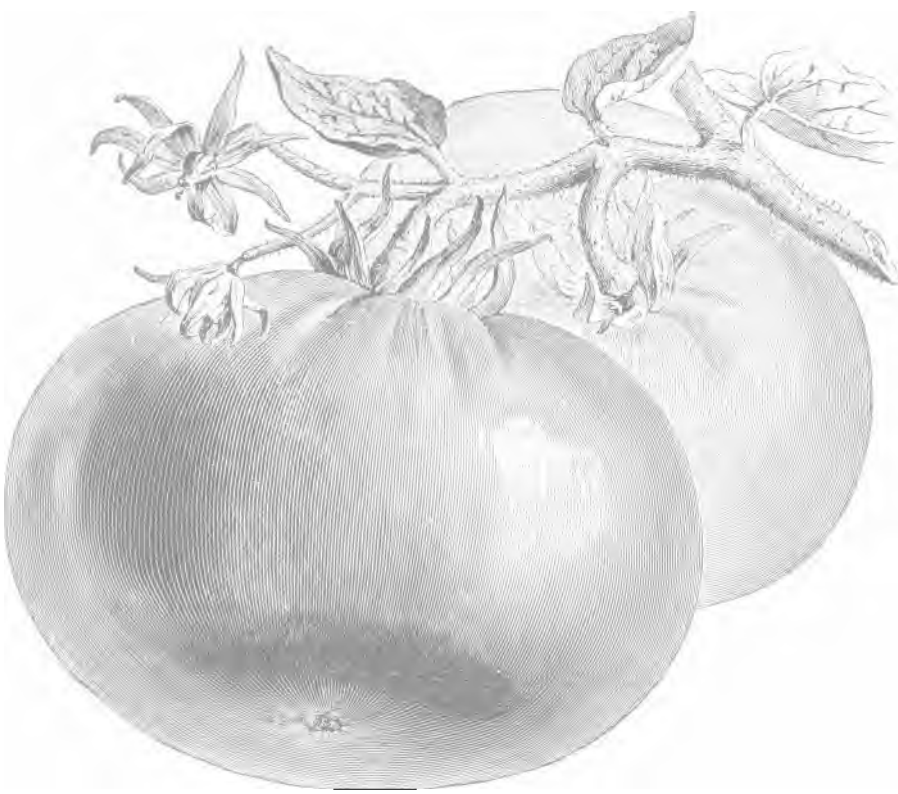
5° VARIÉTÉS ITALIENNES, A PETITS FRUITS

Cerise.

Graines. Paquet ..... N° 44.739

Poire.

Graines. Paquet ..... N° 44.759



TOMATE TROPHY

www.frenchpdf.com

SÉLECTION VILMORIN

5° VARIÉTÉS ITALIENNES, A PETITS FRUITS *(Suite.)*

San-Marzano

Graines. Paquet ..... N° 44.199

Roi Humbert (vraie).

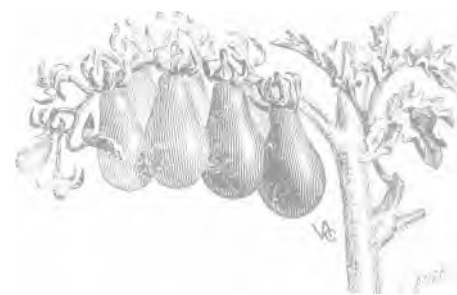
Graines. Par 15 gr ..... N° 44.816
» » paquet ..... » 44.819

Jaune grosse lisse.

Graines. Paquet ..... N° 44.839



TOMATE ROUGE GROSSE



TOMATE POIRE

Maladies. — Plusieurs maladies cryptogamiques ou bactériennes sont susceptibles de se développer aux dépens de la Tomate. Parmi celles-ci, il convient de citer :

Le mildiou, la plus redoutable, causée par le *Phytophthora infestans*, qui attaque également la Pomme de terre ; les feuilles et les fruits se couvrent de taches d'un brun roux, amenant la dessiccation des feuilles et la pourriture des fruits.

Remède : Préventivement, désinfecter les graines, avant le semis, en les trempant dans de l'eau formolée à 1 %, puis, appliquer au cours de la végétation 2 ou 3 traitements à la bouillie cuprique à 1 %, l'un au moment de la floraison, l'autre un mois plus tard. Si un troisième est nécessaire, on peut employer l'oxychlorure de cuivre qui laisse moins de traces sur les fruits.

Une autre maladie cryptogamique grave, due au *Cladosporium fulvum*, amène le jaunissement des feuilles, dont la face inférieure se couvre d'un revêtement velouté d'un gris verdâtre, qui entraîne la mort des rameaux. Toutefois, cette affection qui se traite par le sulfate de cuivre, est limitée aux cultures en serre, de même que le blanc ou meunier que l'on combat par des soufrages.

La gangrène, due à une bactérie, est caractérisée par l'apparition d'une tache noire à la partie supérieure du fruit ; cette tache s'étend ensuite concentriquement et régulièrement, la pulpe se décompose, entraînant la pourriture du fruit entier. Parfois, les tiges et les feuilles s'altèrent également.

Remède : Préventivement, tremper les graines, avant le semis, dans de l'eau formolée à 1 % et, si la maladie se déclare, arracher et brûler les pieds atteints.

Les maladies à virus ou Viroses. — La Tomate est sujette à un virus qui lui est particulier et qui provoque la maladie bronzée ou maladie des taches brunes (« spotted wilt » des auteurs de langue anglaise). Les feuilles du sommet s'enroulent en dedans, autour de la nervure centrale ; les feuilles situées à mi-hauteur de la plante portent des stries ondulées, de couleur beige, et qui prennent quelquefois l'aspect de cercles, concentriques ou non ; enfin, les feuilles basses jaunissent et se couvrent de macules noires par quoi se signalent leurs parties en voie de destruction. Les fruits restent fréquemment intacts, mais il arrive aussi qu'ils soient fortement contaminés. Ils présentent alors des décolorations de formes irrégulières ou bien circulaires, dont la teinte varie du blanc, au jaune et au rose.

La contamination peut se produire par frottement de plante malade à plante saine, mais elle a lieu surtout par l'intermédiaire des larves de thrips *(voir ce mot)* qui, en se nourrissant sur des plantes contagieuses, gagnent le virus



TOMATE CERISE

www.frenchpdf.com



puis, malades elles-mêmes, l'inoculeront à des plantes indemnes en introduisant dans les feuilles leurs pieces buccales infectées.

En dehors de la maladie bronzée , des souches, ou races physiologiques, du virus de la Mosaïque du tabac provoquent sur la Tomate différents dégâts. Ce sont :

1° La mosaïque (ou panachure) aucuba qui se manifeste par l'apparition de taches jaune vif sur les feuilles ;

20 La mosaïque « enation », ou mosaïque (c'est-a-dire zones décolorées disposées en mosaïque sur le limbe) compliquée d'anomalies foliaires, telles que : formation à la face inférieure des feuilles d'excroissances en feuillets qui se recouvrent mutuellement à la maniere des plis d'un

MILDIOU DE **LA** TOMATE
Ci-contre : ASPECT D UNE PLANTATION ATTEINTE PAR LE MILDIOU

Ci-dessous : **TOMATE** MARQUÉE PAR LA MALADIE*



www.frenchpdf.com



CLADOSPORIOSE, JAUNISSE OU MALADIE DU JAUNE DE LA TOMATE

Ci-contre : GANGRÈNE DE LA TOMATE* Remarquer l'éclatement de la tige.)



jabot ; disparition de la moitié du limbe ou du limbe tout entier, réduisant la feuille à sa nervure centrale, laquelle affecte alors la forme d'une vrille ; division de la feuille en nombreuses folioles qui lui donnent l'aspect d'une fronde de fougère.

La Tomate est également sensible à différentes viroses de la Pomme de terre. Ce sont, la Mosaïque à virus X, soit seule, soit associée à la mosaïque du tabac, la Bigarrure a virus **Y,** la Mosaïque à virus A et l'Enroulement *(voir ces mots).*

La Tomate est enfin prédisposée aux attaques de la Mosaïque du Concombre. Cette maladie produit le rabougrissement des feuilles qui prennent une forme

www.frenchpdf.com

étroite et portent des divisions nombreuses.

Remède : Éviter de planter des tomates a proximité des cultures de Pommes de terre ou de Tabac. Lutter par des pulvérisations contre les pucerons. et brûler les pieds



ose, colonie de
inuscules *(Sep-*
i), qui produit
des ta **es, cernées de**
ar les feuilles et
petits points noirs,
nt la forcie hiver-
nides) des champi-
peuvent parsemer ces
tac')n les rencontre égale-
me les fruits. Les feuilles
inf s'enroulent d'abord,



MATE
EN

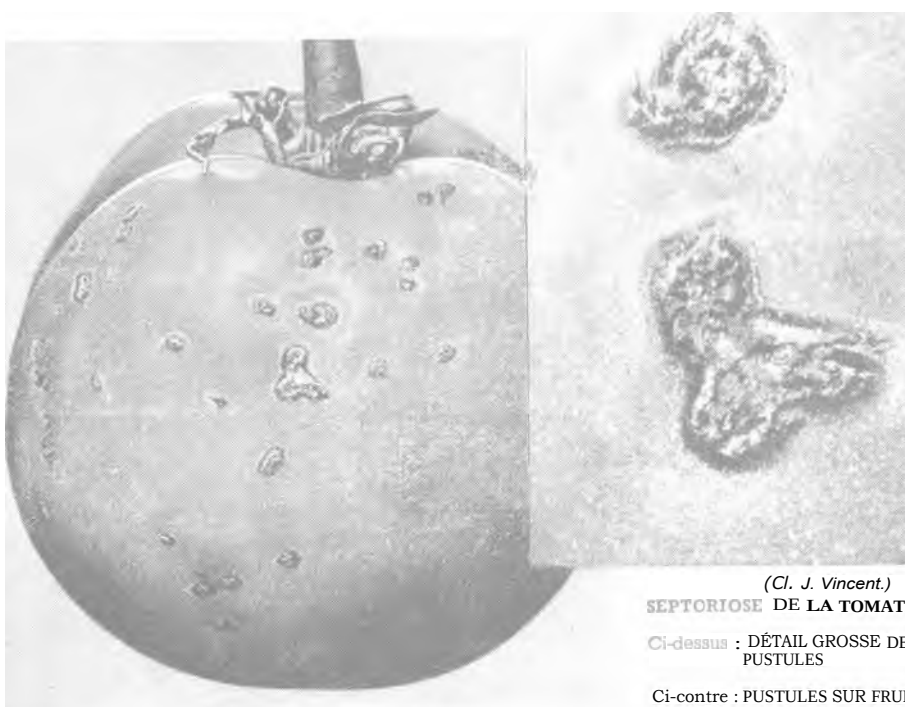


www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

SEPTORIOSE **DE LA TOMATE.** ASPECT D'UN PLANT ATTAQUE



(Cl. J. Vincent.)

SEPTORIOSE DE **LA TOMATE**

Ci-dessus : DÉTAIL GROSSE DES PUSTULES

Ci-contre : PUSTULES SUR FRUIT

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

SEPTORIOSE **DE LA TOMATE.** DÉGATS SUR FEUILLES.

puis se fanent et tombent. Les pycnides, présentes sur ces débris, assureront la conservation de la maladie dans la planche. L'infection s'attaquant aux jeunes plantules peut amener rapidement leur mort.

Remèdes : Pulvérisations à la bouillie bordelaise ou à l'oxychlorure à 1 % à 3 semaines d'intervalle les unes des autres. Quand les fruits arriveront à maturité, employer des poudres cupriques. Observer la rotation des cultures.

La Macrosporiose, maladie d'origine cryptogamique comme la précédente (*Macrosporium* ou *Alternaria solani*), qui couvre les feuilles de taches brun noirâtre semblables à celles

Ci-dessous **MACROSPORIOSE DE LA TOMATE.** DÉGÂTS SUR FEUILLES ET FRUITS



(Cl. J. Vincent.)

www.frenchpdf.com

du Mildiou, mais plus claires et plus réduites. Ces taches montrent quelquefois des sillons concentriques. Le feuillage peut être atteint en totalité et périr.

Remède : Traitements cupriques appliqués dès le début de l'infection.

La Fusariose, pourriture due a un champignon *(Fusarium oxysporum, F. sclerotium, F. falcatum)*, qui fait brunir, ramollir les fruits et les recouvre, par places, d'un duvet blanc.

Remède : Recueillir les fruits pourris et les brûler.



(Cl. J. Vincent.)
MACROSPORIOSE, PLISSEMENTS CONCENTRIQUES SUR FEUILLE (Très grossi.)

Le Phoma destructans, autre maladie rypt amiq

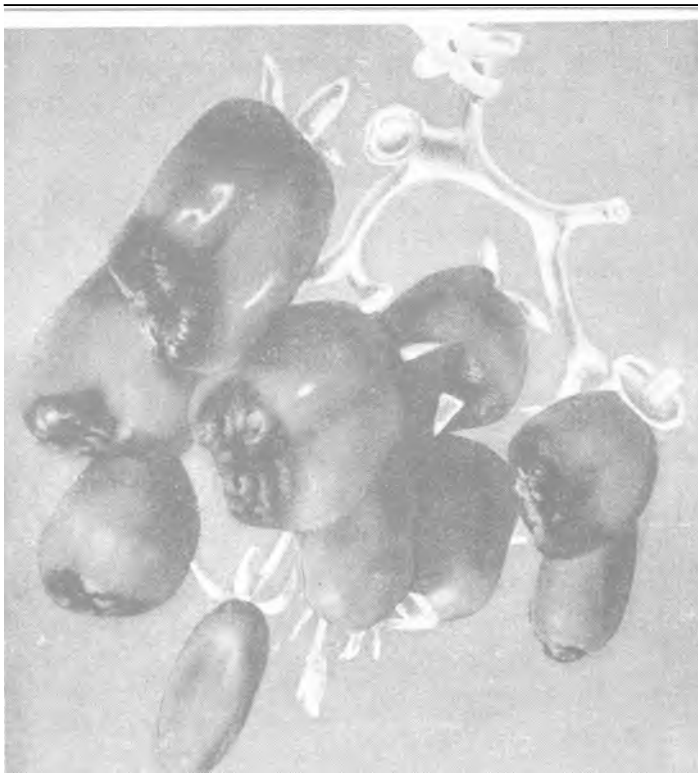


(Cl. J. Vincent.)
MACROSPORIOSE SUR TIGE



Ci-contre : DÉGATS DE FUSARIOSE SUR FRUIT
(Cl. J. Vincent.)

www.frenchpdf.com



déclare au sommet du fruit autour du style, c'est-à-dire à l'opposé de son point d'attache sur la queue. Le dégât est une large tache, très arrondie, qui se creuse et dont le fond prend une couleur variant du brun foncé au noir. Une grande quantité de fruit peut être perdue.

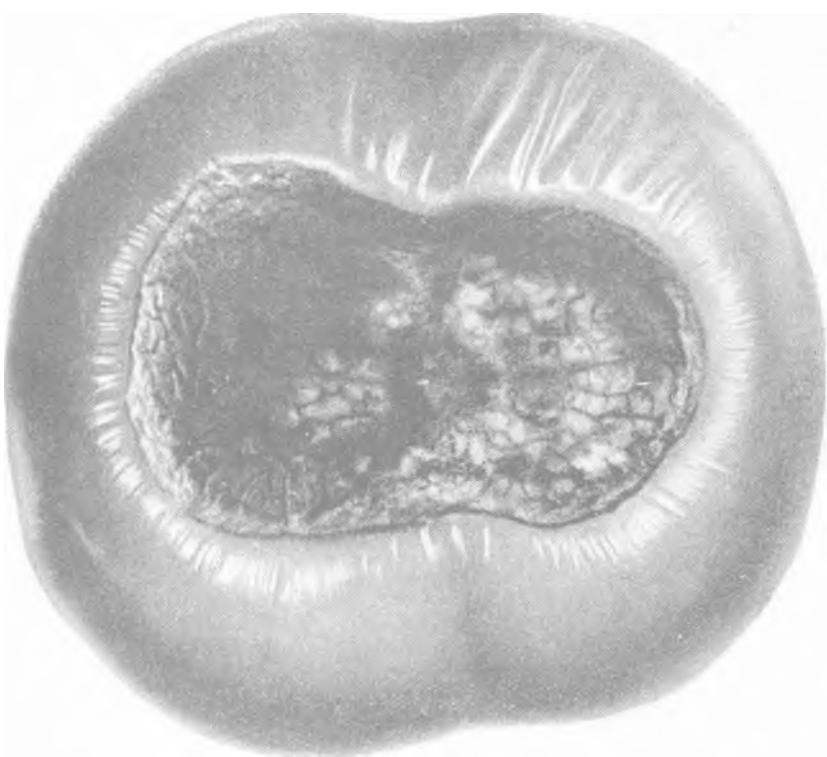
Remède : Recueillir les fruits taches et les brûler.

L'Éclatement, crevasse ou fente qui se produit dans le sens de la largeur, ou méridien, du fruit lorsqu'une période pluvieuse suit une période prolongée de temps sec. Ce dégât déprécie la récolte et prédispose les fruit s aux différentes maladies de pourriture.

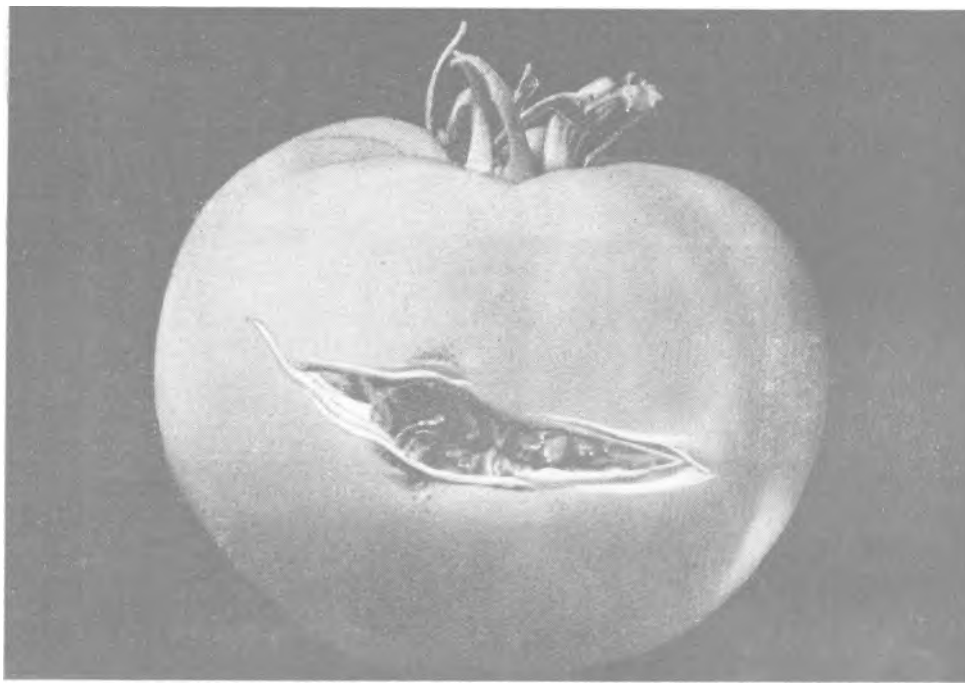
(Cl. J. Vincent.)

PHOMA DES TRUCTANS SUR GRAPPE DE TOMATES SAN MARZANO*

Ci-dessous : DÉGATS DE: PHOMA SUR FRUIT



www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

TOMATE MARQUÉE PAR L'ÉCLATEMENT

Insectes nuisibles. — Assez peu d'insectes attaquent la Tomate, on peut cependant citer

La Noctuelle des Tomates *(Leucania obsoleta),* papillon de moeurs nocturnes, dont la chenille se creuse dans les tiges une galerie qui se prolonge dans les fruits. Les Tomates vertes cessent de croître et tombent ; celles qui sont plus avancées sont rongées et se décomposent. Les chenilles les plus âgées passent souvent d'un fruit a l'autre, et en détruisent successivement plusieurs. C'est, toutefois, en Afrique du Nord que ces insectes sont le plus répandus.

Destruction : Les pulvérisations de bouillie bordelaise sur les Tomates, au printemps, auraient un effet répulsif sur les jeunes larves au moment de leur pénétration dans la plante. Arracher et brûler les pieds atteints.

Les Tomates sont quelquefois attaquées par deux Nématodes *(Heterodera Marioni* et, plus rarement, *Heterodera Schachti).* Les mâles adultes sont des vers transparents de 1 mm. 2 de long environ. Les femelles ont une forme de bouteille de 0 mm. 8 de long sur 0 mm. 5 de diamètre chez H. Marioni, alors qu'elles sont parfaitement sphériques avec un diamètre de 1 mm. 2 en moyenne chez H. Schachti.

Des colonies de ces nématodes s'enkystent et se reproduisent à l'intérieur des racines des tomates, des concombres, des melons, des pommes de terre, y produisant des galles ou nodosités nombreuses qui font périr la plante.

Les Hétérodères peuvent se conserver longtemps dans le sol sans s'alimenter.

Destruction : Arracher et brûler les pieds atteints. Désinfecter le sol à la vapeur, ou l'arroser à l'eau

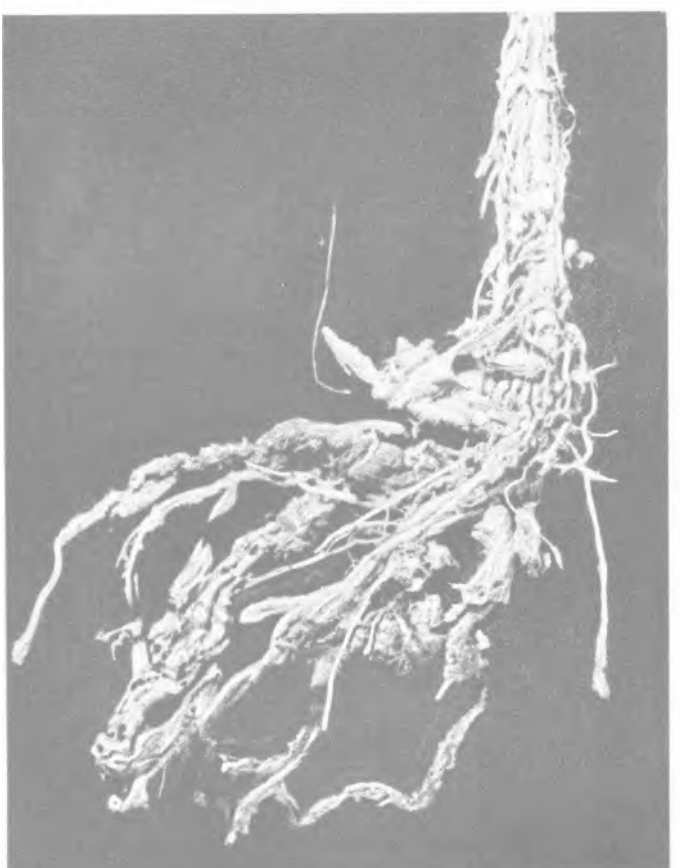


LA NOCTUELLE DES TOMATES' (Grossie au double.)

www.frenchpdf.com



TOMATES ABIMÉES PAR LES CHENILLES DE LA NOCTUELLE*
(Grandeur nature.)



(Cl. J. Vincent.)
RACINES DE TOMATE RECOUVERTES DE NODOSITÉS PRODUITES PAR LES NÉMATODES

bouillante. Ne pas cultiver avant 3 ans ni Solanacées, ni Cucurbitacées.

Usages. — Les Tomates crues coupées en tranches, préparées en salade avec des lanières d'Ognons blancs et des fines herbes, forment un hors-d'œuvre excellent et des plus agréables en été. Les fruits cuits se consomment sautés au beurre avec de l'Ail, ou farcis au maigre ou au gras. Dans le Midi, on les sert en omelette avec des Poivrons et des Courgettes, sous le nom de piperade, ou encore en ragoût avec des Aubergines sous le nom de bohémienne. Les Tomates écrasées donnent une sauce qui sert à de multiples combinaisons culinaires, avec la viande, les oeufs, les pâtes ou les légumes. La fabrication des conserves, sous la forme de jus, purées, extraits et même fruits entiers a pris une tres grande extension et, des graines qui restent, on extrait de l'huile. Enfin la Tomate mûre fournit un « jus de fruit » très. estimé surtout des consomma tours américains. Les

www.frenchpdf.com

jeunes fruits encore verts peuvent être confits au vinaigre. La Tomate qui passait anciennement pour être contre-indiquée aux rhumatisants est aujourd'hui très vantée par la diététique moderne. Sa teneur en vitamines en fait un légume de premier ordre dont la culture s'étend de plus en plus.

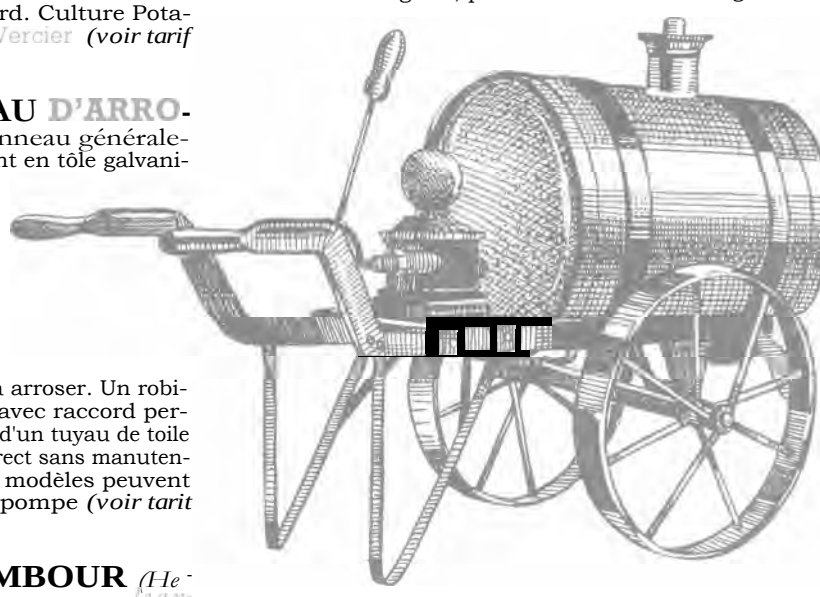
ENGRAIS. — Superphosphate, sulfate de potasse, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin).*

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de cuivre, oxychlorure de cuivre, fleur de soufre, pulvérisations nicotinées, formol *(voir tarif Vilmorin).*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard. Culture Potagère, par J. Vercier *(voir tarif Vilmorin).*

TONNEAU D'ARROSAGE

Tonneau généralement en tôle galvanisée, d'une contenance de 100 à 200 litres, amarré sur un chariot en fer, servant à amener l'eau à proximité des planches à arroser. Un robinet de cuivre avec raccord permet la fixation d'un tuyau de toile et l'arrosage direct sans manutention. Certains modèles peuvent recevoir une pompe *(voir tarit Vilmorin).*

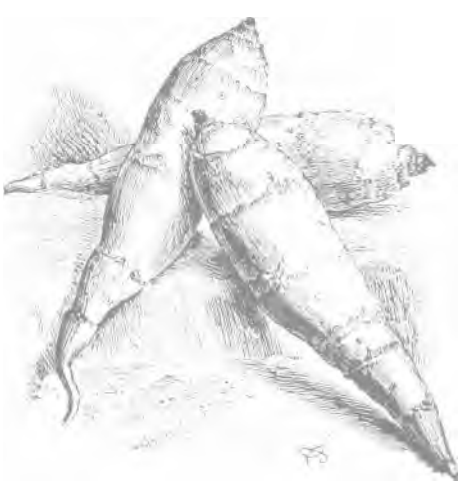


TONNEAU D'ARROSAGE SUR CHARIOT. CONTENANCES 100 A 200 LITRES

TOPINAMBOUR

(Helianthus tuberosus). Famille des Composées. — Appelé aussi : Artichaut du Canada, de Jérusalem, Artichaut de terre, Crompire, Poire de terre, Soleil vivace, Tertifle, Topinamboux.

Description. — Grande plante originaire de l'Amérique du Nord, à tiges annuelles, mais vivace par ses pousses souterraines, renflées en véritables tubercules. Tige dressée, très vigoureuse, dépassant parfois 2 m. de hauteur, souvent ramifiée à la base, garnie de feuilles ovales, très rudes au toucher. Capitules à fleurons jaunes, ressemblant à ceux du Soleil des jardins en beaucoup plus petits, ne s'ouvrant qu'au mois d'octobre sous le climat de la région parisienne où ils ne produisent pas de graines. Tubercules rouges ou jaunes, irrégulièrement arrondis ou ovales, noueux, toujours plus ou moins amincis à la base ; ils se forment très tardivement, et l'on ne doit les arracher que lorsque la végétation est à peu près suspendue. La chair en est un peu aqueuse et sucrée.



TOPINAMBOUR FUSEAU VILMORIN

Culture. — La multiplication s'effectue à l'aide de tubercules entiers (coupés ils pourriraient), que l'on plante de février en avril, en lignes espacées de 60 à 80 cm., en laissant entre chaque plant un intervalle de 40 cm. ; on les enterre à une profondeur de 10 à 12 cm. Les soins d'entretien se réduisent à quelques binages et un buttage lorsque les tiges atteignent 30 à 35 cm.

Les tubercules se développent tardivement ; ce n'est qu'à partir de novembre qu'on les récolte au fur et à mesure des besoins, car s'ils résistent parfaitement aux gelées tant qu'ils restent en terre, ils deviennent très sensibles au froid dès qu'ils sont arrachés ; ils se conservent, en outre, fort peu de temps en bon état, exposés à l'air. Le Topinambour est une

www.frenchpdf.com

plante ti rustique, peu exigeante, s'accommodant des terres les plus diverses, mais craignant l'excès d'humidité. Toutefois, s'il peut venir dans les sols même pauvres, à condition qu'ils aient été fortement ameublis, il est cependant sensible aux fumures et, pour obtenir des recolles maxima, on se trouvera bien d'ajouter, par are, a la fumure ordinaire faite à l'automne : 3 kg. de superphosphate, 3 kg. de chlorure de potassium et, en couverture, 2 kg. de nitrate de soude, moitié a la plantation et moitié au premier binage.

Malgré ses qualités culinaires, le Topinambour est assez rarement cultivé dans les jardins, en raison de la longue durée de sa végétation, et de la difficulté d'en débarrasser le sol après la récolte. C'est ainsi qu'une plantation de Topinambours peut durer plusieurs années, les Tubercules restes dans le sol repeuplant d'eux-mêmes. Toutefois, cette pratique n'est pas à conseiller.

Variété. — La variété la plus recommandable pour les jardins potagers est le Topinambour fuseau, rosé, fusiforme et bien lisse.

SÉLECTION VILMORIN

Topinambour fuseau Vilmorin

Plants. Par 100 kg. 10 »

Maladies. — La rusticité du Topinambour le met en général à l'abri des maladies, cependant les tiges peuvent quelquefois être atteintes de rouille et les tubercules attaques par le sclérote, qui en provoque la pourriture. Dans les terres humides les sclérotes peuvent aussi apparaître à la surface et dans l'intérieur des tiges.

Remède : Arracher et détruire les pieds atteints.

Usages. — Les tubercules de Topinambours s'emploient comme ceux de Ja Pomme de terre : cuits dans l'eau salée, en salade ; dans les sauces, matelotes ou fricassées, leur saveur rappelle celle du fond d'artichaut ; coupés en tranches, sautés au beurre, au gratin ou frits en beignets, ils ont le goût des salsifis. Toutefois, les Topinambours sont surtout utilisés en grande culture pour l'alimentation du bétail et industriellement pour la distillation.



(Cl. J. Vincent.)

TUBERCULISATION AÉRIENNE SUR PLANT DE TOPINAMBOUR ATTEINT PAR LA SCLÉROTINIOSE



(Cl. J. Vincent.)

ÉCLATEMENT DES TIGES PRODUIT PAR LA SCLÉROTINIOSE

ENGRAIS. — Superphosphate, chlorure de potassium, nitrate de soude *(voir tarif Vilmorin)*

OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par Vilmorin. Cultures Légumières, par O. Bussard.

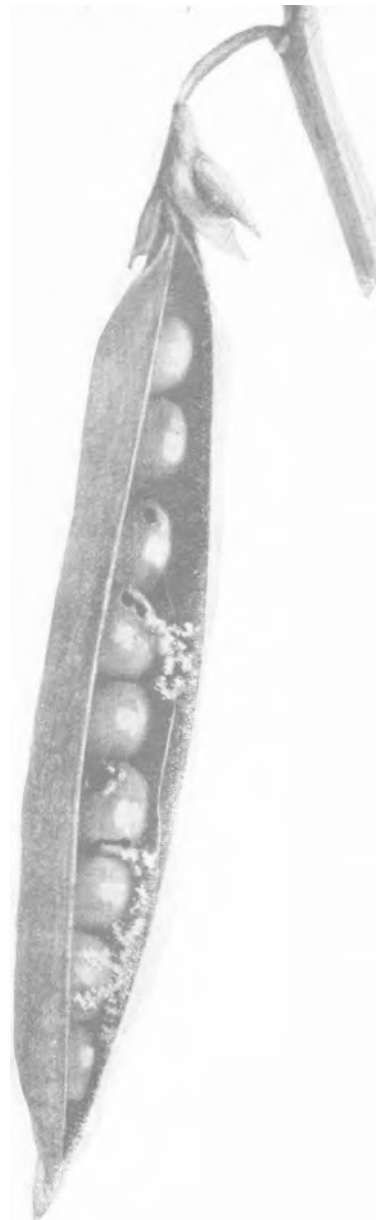
TOPVIL **Voir FUSÉES TOPVIL,** moyen de destruction pratique des taupes.

www.frenchpdf.com

TORDEUSE Nom qui désigne un genre (*Tortricina*) de petits Papillons (microlépidoptères) qui évoluent le soir ou la nuit et dont les chenilles ont l'habitude d'enrouler en cornet, pour s'y abriter, les feuilles des plantes qu'elles parasitent.

Ces feuilles enroulées, qui ont valu leur nom aux Tordeuses, s'observent sur certains arbres et arbustes **fruitiers** ou d'ornement. Quant aux Tordeuses du Pois, qu'on peut rencontrer dans le potager, elles s'introduisent non pas dans les feuilles, mais dans les gousses qu'elles détériorent sans les déformer.

Description. — Les Tordeuses du Pois, *Laspeyresia* ***oit*** *Grapholita nigricana*, et surtout *Laspeyresia dorsana*, sont des petits papillons de 15 mm. environ d'envergure aux ailes variées de brun, de jaune pâle, de blanc et d'orangé. C'est à fin mai début juin que se montrent les insectes ailés. Les femelles pondent sur les cosses déjà entièrement formées. Dix jours après, les chenilles sortent des oeufs et, perforant la gousse. pénètrent dans les Pois. Ceux-ci sont dévorés intérieurement et souvent réunis entre eux par des fils. Ils deviennent, de toute façon, impropres à la consommation. La chenille parvient au maximum de sa croissance à la fin de l'été. Elle mesure alors 15 mm. environ de longueur. Le corps est jaune avec des boutons noirs, ornés de poils et la tête noire. La chenille passe l'hiver dans le sol après s'être transformée en chrysalide. Celle-ci donnera naissance au papillon vers la fin du printemps de l'année suivante, et le cycle recommencera. Il n'y a donc qu'une generation par an.



DÉGATS DE LA TORDEUSE DU POIS SUR UNE GOUSSE.

Destruction : La Chenille, bien protégée à l'intérieur des gousses, échappe aux insecticides qu'on pourrait pulvériser sur les Pois.

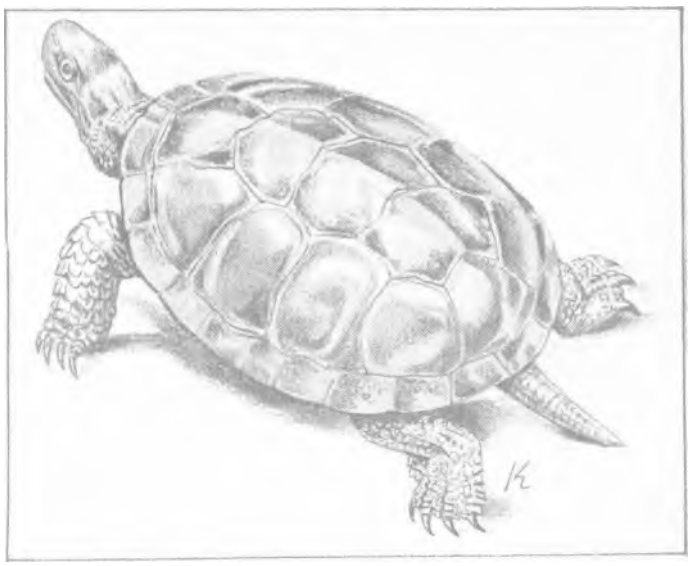
Quand une culture aura souffert des Tordeuses, on trouvera leurs cocons en retournant le terrain à l'automne. Ces cocons sont tissés en soie blanche à laquelle sont mêlées des particules de terre En faisant attention, on en découvrira un certain nombre qu'on écrasera. De toute façon, on évitera l'année suivante de refaire des Pois au même emplacement.

TORTUE Reptile de l'ordre des Chéloniens, dont le corps est recouvert d'une carapace osseuse, d'où émerge une petite tête, et qui possede 4 pattes armées d'ongles

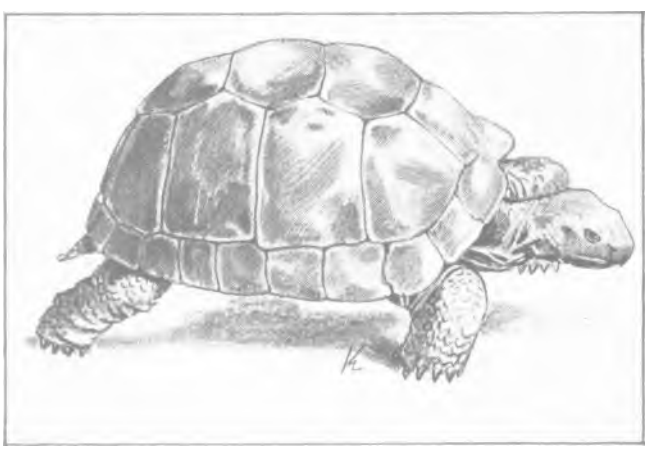
www.frenchpdf.com

puissants, surtout les postérieures, et une courte queue. La seule espèce indigène en France est la Cistude d'Europe *(Cistudo europea)* longue da 30 cm. environ, qu'on rencontre surtout dans les marais du Sud-Ouest et du Centre. Sa carapace varie du brun rougeâtre au brun foncé, marqué de points ou de petites lignes jaunes. Aquatique, la Cistude, qui est en même temps ovipare, ne s'éloigne de l'eau que pour pondre de 6 à 10 oeufs dans un trou peu profond qu'elle creuse et recouvre elle-même, les laissant ainsi aux soins de la seule nature. Elle disparaît aux premiers froids, pour hiverner enfouie dans la vase, d'où elle ne ressort qu'au printemps.

La bouche de la Cistude est faite de mandibules cornées, à bords durs et tranchants comme le bec d'un oiseau, mais l'absence de dents ne l'empêche pas d'être carnassière. Elle se nourrit d'insectes, de mollusques, de vers, voire même d'oiseaux aquatiques ou de petits poissons ; elle est considérée comme utile dans les jardins.



LA CISTUDE D'EUROPE



LA TORTUE GRECQUE

Dans le Midi, on rencontre également la Tortue grecque et la Tortue mauritanique, qui y ont été importées ; animaux terrestres, elles fréquentent les terrains sablonneux et boisés et se nourrissent également d'insectes et de limaces, mais elles leur préfèrent les végétaux et, introduites dans un jardin. elles auraient tôt fait de mettre à mal un plant de salade, si on leur en laissait la liberté.

TOURBE Produit de la transformation lente de plantes ou de mousses qui ont été longtemps immergées.

Les tourbes, telles qu'on les extrait des gisements français, sont constituées par différentes plantes aquatiques : Laiches, Prêles, Ombellifères et Mousses, qui se sont décomposées sous l'eau. On les utilise surtout comme combustible.

Les tourbes employées en horticulture proviennent de l'Europe septentrionale et sont formées de certaines especes de Mousses, notamment de Sphaignes ou Sphagnum *(voir tarif Vilmorin)*.

Ces Mousses, pendant un nombre considérable d'années, ont continué à croître par la tête pendant qu'elles mouraient du pied. Les parties mortes s'accumulent et, noyées dans l'eau, croupissent lentement à l'abri de l'air en constituant la tourbe. L'épaisseur de cette tourbe peut atteindre plusieurs metres. Les différentes couches ne sont pas toutes d'égale valeur, mais elles possèdent à un très haut degré un remarquable pouvoir absorbant aussi bien pour les liquides que pour les gaz. C'est ainsi que le sphagnum peut emmagasiner de 8 à 12 fois son poids d'eau. Cette propriété est exploitée à la campagne, dans les fosses d'aisances. On en garnit le fond avec autant de fois 30 kg. de tourbe qu'il y a de personnes adultes à utiliser la fosse On tient en réserve une vingtaine de kilogrammes de tourbe par personne et, de temps à autre, on en

www.frenchpdf.com

jette une quantité dans la fosse. A la fin de l'année. on trouve une substance compacte et inodore, facile à extraire et qui fournit un engrais très riche. Employée comme litière, la tourbe conserve, de la même façon, les urines et les gaz ammoniacaux et, comme elle est plus riche en azote que la paille, elle permet l'élaboration d'un fumier de grande valeur.

Emplois en horticulture. — On se sert de la tourbe comme amendement, comme paillis et comme constituant des composts ou des fumiers artificiels.

— Comme amendement, la tourbe ameublit les terres fortes et rafraîchit les terres riches. Elle est un agent idéal de la répartition dans le sol des engrais solubles qu'on y incorpore.

— Comme paillis, elle entretient une humidité constante à la surface du terrain, empêche celui-ci de se craqueler et favorise son aération. Au surplus, la tourbe possède des propriétés aseptiques : elle s'oppose au développement des champignons nuisibles et à l'invasion des insectes parasites.

— Comme constituant des composts ou des fumiers artificiels *(voir ce mol),* la tourbe, en se décomposant, forme de l'humus. La nitrification qui se produit dans sa substance est même remarquablement active et rapide.

Il existe un « fumier de tourbe » dont la préparation est facile. Il suffit d'incorporer à de la tourbe concassée les épluchures de légumes, les curures du poulailler ou du clapier, des vidanges et du plâtre et de laisser pourrir dans le jardin pour obtenir, après fermentation, un engrais, comparable à du fumier, très riche en azote et en humus.

TOURNIQUET Appareil servant à l'arrosage, composé d'un trépied au centre duquel coulisse un tube, relié par un collier au tuyau d'arrivée d'eau. Ce tube comporte à sa partie supérieure une douille disposée en équerre, dont chacune des branches reçoit un bras amovible, à l'extrémité duquel est monté un ajutage.

A son arrivée sous pression, par suite de la réaction produite par l'écoulement des liquides, l'eau imprime aux bras un mouvement de rotation, qui donne la possibilité d'arroser une surface qui varie suivant leur longueur.

Ce procédé d'arrosage, qui présente une appréciable économie de temps, la seule manoeuvre consistant à changer l'appareil de place lorsque le terrain où il se trouve est jugé suffisamment humide, a, en outre, l'avantage de ne pas plomber le sol en donnant une dispersion de l'eau comparable à celle que produit la pluie.

Le commerce livre des appareils avec bras amovibles de différentes longueurs et des ajutages permettant toutes les combinaisons d'intensité de dispersion pour l'arrosage des plantes rustiques, aussi bien que pour les semis les plus délicats *(voir tara Vilmorin)*



(Cl. J. Vincent.)

ARROSEUR TOURNIQUET EN ACTION

TOURTEAUX Résidus des graines oléagineuses après extraction de l'huile. On emploie comme engrais les tourteaux avariés qui sont devenus impropres a l'alimentation du bétail (arachide, colza, coprah, lin, navette, noix), ou encore les tourteaux non comestibles (arachide brut, cameline, chanvre, colza exotique, ravison, ricin, sésame, etc.).

Les tourteaux renferment de 4,5 à 6 % d'azote, 1,90 à 3 % d'acide phosphorique et 1,25 à 2 % de potasse. Leur teneur en ces deux derniers éléments est insuffisante pour les faire utiliser comme engrais complet. C'est l'azote qui fait leur principale valeur. D'origine organique ou ammoniacale, celui-ci se décompose et se transforme lentement; d'où l'intérêt d'employer des tourteaux dans les terres légères, où la nitrification est rapide, et de les enfouir de bonne heure en automne. Cette précaution est d'autant plus nécessaire que, sous l'action des ferments qu'ils contiennent, les tourteaux rancissent très vite et peuvent devenir nuisibles aux graines qui se trouvent en contact avec eux. On répand les tourteaux à raison de 100 à 200 gr. au mètre carré.

www.frenchpdf.com

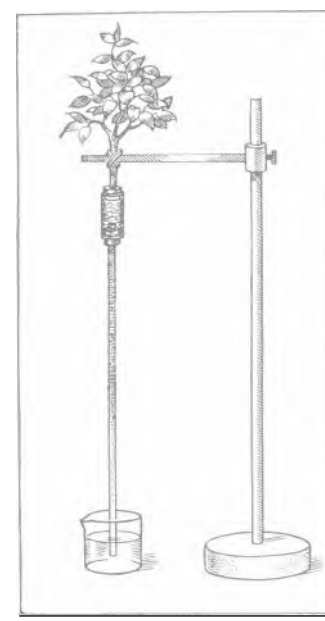
TRAÇANTES Se dit, dans un sens général, de toutes les plantes dont le pied émet des tiges (coulants, stolons) qui rampent à la surface du sol, ou seulement à une faible profondeur et s'y enracinent (Fraisier, Chiendent).

TRACÉ DU JARDIN **Voir AMÉNAGEMENT DU POTAGER.**

TRAITEMENT Se dit des soins donnés à une culture déterminée, soit pour prévenir ou circonscrire les maladies ou les guérir, soit pour éviter l'attaque d'animaux nuisibles cu les détruire. Dans le premier cas, le traitement est dit préventif, dans le second, curatif.

TRANSPIRATION Phénomène par lequel les végétaux se débarrassent de l'excès d'eau, pompée dans le sol par les racines, en la rejetant dans l'atmosphère sous forme vaporeuse *(voir* SÈVE**).** C'est surtout par les orifices minuscules ou « stomates » qui criblent les feuilles, généralement à leur face inférieure, que se produit cette exsudation. Elle peut être d'un litre en 24 heures (Chou). On rend ce phénomène évident en coupant sur une plante le bouquet terminal des feuilles et en ajustant celui-ci sur un tube de verre. On plonge le tube dans un récipient d'eau et on voit peu à peu le liquide aspiré par la transpiration des feuilles, monter à l'intérieur. On peut aussi recouvrir une plante en pot sous une cloche en verre, on constatera au bout d'un certain temps que des gouttelettes se déposeront sur la paroi intérieure. Dans la nature, on prend souvent pour de la rosée, des gouttelettes qui, de bon matin, se produisent à la surface des feuilles et qui ne sont que de l'eau exalée et condensée à la suite de certaines variations nocturnes de la température.

La transpiration est activée par la lumière, sous l'influence de la fonction chlorophyllienne. Les radiations situées aux deux extrémités du spectre solaire (violettes, bleues et rouges) ont le plus d'effet sur ce phénomène.



LA TRANSPIRATION DES FEUILLES ÉPUISE L'EAU DU VASE DANS LEQUEL LE TUBE, DONT L'EXTRÉMITÉ SUPÉRIEURE EST RACCORDÉE AU RAMEAU, EST PLONGÉ

TRANSPLANTATION Opération qui consiste à extraire une plante du sol, au moyen d'un transplantoir, le plus souvent avec sa motte, pour la replanter dans un autre endroit.

TRANSPLANTOIR Instrument dont on se sert dans les jardins pour la transplantation des plantes délicates ; il se compose d'une lame d'acier de 14 à 20 cm. de long, en forme de gouttière, dont une extrémité est arrondie et dont l'autre porte un court manche en bois *(voir tarif Vilmorin)*. On l'appelle aussi houlette.

TRANSPORTEUR D'EAU Récipient en tôle galvanisée, monté sur un chariot en fer, sur lequel il est maintenu verticalement par deux axes latéraux. Le récipient, ordinairement cylindrique, peut basculer autour de ses axes et ainsi se vider entièrement sans exiger d'effort. Cet appareil, moins encombrant que le tonneau d'arrosage et d'un prix moins élevé, permet de transporter l'eau dans les différentes parties du jardin, soit pour servir de point d'eau, soit pour l'alimentation des bassins. On trouve dans le commerce des appareils de différentes contenances *(voir tarif Vilmorin)*.

TREILLAGE Barriere formée de lattes de bois placées verticalement et reliées entre elles par des fils de fer ou encore clouées obliquement sur des traverses horizontales *(voir* CLOTURES**).**

TREMPAGE DES SEMENCES Certaines graines à enveloppe résistante ont de la difficulté à germer. Pour les y aider, on les immerge pendant un certain temps dans de l'eau tiede, avant de les mettre en terre, c'est ce qu'on appelle le trempage. Par extension, ce nom s'applique également à l'immersion des semences dans une bouillie cuprique, de l'eau formolée, ou un composé organo-mercurique, dans le but de prévenir certaines maladies cryptogamiques.

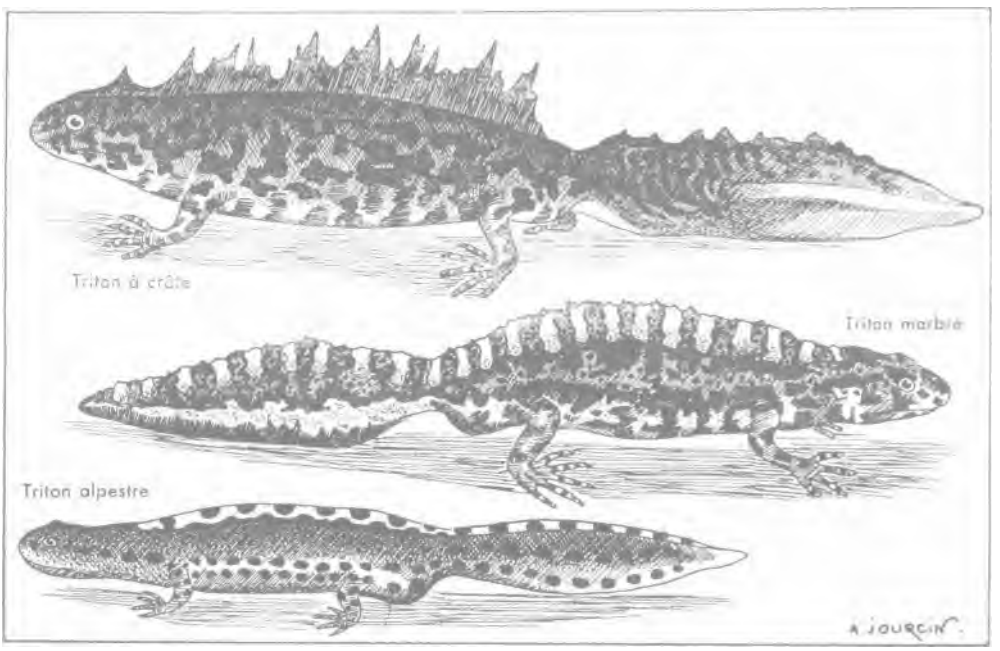
TRITON Genre de Batraciens de l'ordre des Urodèles offrant une grande ressemblance avec les Lézards et les Salamandres *(voir ce mot),* dont ils se différencient par leurs moeurs aquatiques. Les Tritons possèdent à tous les âges un grand pouvoir de régénéra-

www.frenchpdf.com

tion : si ils perdant un tronçon de leur queue, une p tte, même une partie du museau, ces organes repoussent et se reforment spontané nent, à plusieurs reprises si nécessaire.

Parmi les espèces constituant notre faune, les plus remarquables pour leurs belles couleurs sont le Triton à crête, le Triton marbré et le Triton alpestre, véritable animal d'ornement ; les autres qui comprennent le Triton ponctué ou vulgaire, le Triton palmé et le Triton des Pyrénées sont plus communs. Ces animaux, dont la taille varie de 8 à 16 cm., vivent dans l'eau et leur nourriture se compose d'insectes, de limaces, de lombrics, d'autres batraciens et de jeunes poissons. Très carnassiers, il arrive qu'ils se dévorent entre eux.

Bien que susceptibles de détruire quelques batraciens et quelques poissons, les Tritons sont considérés comme utiles, en raison des animaux malfaisants qu'ils absorbent.



QUELQUES ESPÈCES DE TRITONS VIVANT EN FRANCE

TUBERCULE Fermement présenté par les tiges souterraines de certaines plantes et dans lequel celles-ci mettent en réserve des substances féculentes dont elles se servent pour assurer le développement de nouveaux bourgeons, puis de nouvelles tiges.

Les tubercules, qu'il ne faut pas confondre avec les racines tuberculeuses (Dahlia), sont de véritables tiges, car ils présentent, répartis sur leur surface, des bourgeons qui donneront naissance à une plante identique à celle qui a produit les tubercules. Les tubercules sont donc assimilés à des semences. On les préfère même aux graines. *Exemple :* la Pomme de terre, le Topinambour, la Patate, le Crosne du Japon, l'Oxalis crénelée.

TUBÉREUX Classification employée par certains auteurs pour désigner les légumes présentant des organes renflés qui se développent totalement ou en partie sous terre, à l'extrémité inférieure de la tige. Cette classification confond les legumes bulbeux, comme l'Ognon, et les légumes à tubercules, comme la Pomme de terre, avec les légumes-racines, comme les Carottes.

TUBÉRISATION Formation sur les racines ou les tiges souterraines des plantes vivaces de renflements (bulbes, rhizomes, tubercules), qui constituent des réserves alimentaires. *Exemple :* l'Ognon, la Carotte, le Navet, la Pomme de terre, le Topinambour, sont des végétaux soumis à la tubérisation.

L'aptitude à tubériser que possèdent ces plantes fait partie de leur patrimoine héréditaire, mais, cette propriété peut être annihilée, ou, au contraire, favorisée par des influences extérieures.

La tubérisation est en effet provoquée lorsque la teneur de la sève en substances dissoutes s'élève à un certain niveau ; au-dessous de ce niveau, la tubérisation n'a pas lieu, au niveau-limite, elle se produit normalement, et au-dessus de ce niveau elle s'exagère (Noël Bernard).

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
RACINES TUBÉREUSES DU CERFEUIL

La concentration d e la sève en substances dissoutes qui determine la tubérisation peut être produite de différentes façons : sécher es se diminuant la teneur en eau de la sève, concentration moléculaire (obtenue par une fumure abondante) du milieu nutritif dans lequel plongent les racines (Magrou, Cuzin et Mariat), enfin, présence dans le sol de certains champignons microscopiques. Ces champignons s'attaquent aux tissus végétaux. Ils s'enchevêtrent si intimement avec ceux-ci, qu'ils forment ensemble des organes composites, mi-champignons, mi-tissu de l'hôte que l'on appelle « mycorhizes ».

Sous l'influence de ces champignons, l'amidon contenu d ins les cellules qu'ils ont envahies, est transformé en sucres solubles : maltose, glucose, etc., dont les molécules, beaucoup plus petites que celles de l'amidon, entrent dans la circulation de la sève en élevant la concentration de celle-ci (Noël Bernard, Joseph Magrou).

TURION Le turion est un drageon *(voir ce mot)*. L'expression turion s'applique plus particulièrement à des bourgeons ordinairement assez gros qui naissent directement sur la souche de certaines plantes vivaces, s'allongent et deviennent feuillus. *(Exemple :* l'Asperge.)

TUTEUR Sous le nom de tuteur, on désigne tout support, généralement en bois, contre lequel on attache un végétal trop faible pour se soutenir lui-même, ou qu'on met à la disposition d'une plante grimpante pour lui permettre de s'élever. Les tuteurs portent des noms différents suivant leur destination : pour la Vigne ce sont des échalas. pour le Houblon des perches, les Haricots. qui sont volubiles, s'enroulent sur des perchettes, alors que les Pois, qui sont munis de vrilles, s'accrochent a des branches ramifiées appelées rames.

D'autres genres de tuteurs se trouvent tout faits dans le commerce, s'adaptant à tous les usages. Les meilleurs sont en bambou de Chine, imputrescibles en terre *(voir toril Vilmorin)*.

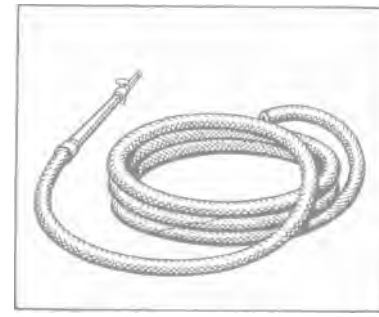


(Cl. J. Vincent.)
TUTEURAGE DES TOMATES (CULTURE MÉRIDIONALE)

TUTEURAGE Opération qui consiste à munir cer-

www.frenchpdf.com

laines plantes de tuteurs pour les soutenir ou leur permettre de se développer en hauteur.



TUYAU D'ARROSAGE

TUYAUX D'ARROSAGE Tuyaux en caoutchouc ou en toile, qui se fixent d'un côté à une prise d'eau sous pression et comportent, à l'autre extrémité, une lance munie d'un ajutage qui permet, soit la dispersion de l'eau en fines gouttelettes, soit l'arrosage au jet.

Ces tuyaux, fabriqués en différents diamètres, sont vendus dans le commerce par fractions de 5 m. qu'on peut relier les unes aux autres au moyen de colliers, de façon à augmenter, suivant les besoins, la longueur d'utilisation *(voir tarif Vilmorin)*.

TYLENCHE RAVAGEUR *(Tylenchus devastatrix* ou *Anguillulina dipsaci)*. — Ver nématode ne dépassant pas 1 mm. de long qui attaque diverses plantes Ail, Échalote, Ognon, Poireau, Pomme de terre, Betterave à salade, Épinard, Fève, Pois, etc... *(voir* ANGUILLULE).

Les vers vivent dans la terre et s'introduisent dans la base des plantes par les stomates. Leur invasion provoque des déformations caractérisées. Lorsqu'ils sont nombreux, ils causent la mort du végétal qui pourrit, puis ils retournent au sol dans lequel ils peuvent se conserver un certain temps avant de s'attaquer à de nouveaux bulbes.

Destruction : Le moyen le plus radical en cas d'infestation sur de petites surfaces est d'arroser celles-ci à l'eau bouillante.

A défaut, désinfecter le sol, deux ou trois semaines avant de le mettre en culture, en l'arrosant soit avec une émulsion de sulfure de carbone à 1 ou 2 %, soit avec une solution de sulfo-carbonate de potasse à 3 % , à raison de 8 à 10 litres par mètre carré.

En cas d'invasion partielle, comme on ne peut atteindre les tylenches à l'intérieur des bulbes ou des tiges, il faut arracher toutes les plantes attaquées et les brûler afin de limiter l'extension des parasites.



DÉFORMATION PRODUITE PAR LES ANGUILLULES SUR UN POIREAU •

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com

U

ULLUCO Nom péruvien d'une plante *(Ullucus tuberosas), famille des Chénopodiacées,* appelée aussi : Olluco.

Description. — Plante vivace, originaire de la Bolivie, du Pérou et de la Colombie, voisine des Baselles *(voir ce mot)* ; à tige ramifiée, rampante, prenant racine à chaque point où elle touche terre ; feuilles alternes, épaisses, spatulées, luisantes et d'un vert vif, munies d'un pétiole rougeâtre assez long ; fleurs axillaires, petites, verdâtres. La plante ne mûrit pas ses graines sous le climat de Paris.

Tubercules, ou plutôt racines tuberculeuses, se développant sur des coulants qui prennent naissance à la base des tiges ; ils sont oblongs, très lisses, d'un jaune vif, ne dépassant guère ordinairement, sous notre latitude, le volume d'une grosse noix. La chair est jaune, mucilagineuse, féculente, lorsque le tubercule a atteint sa complète maturité.

Culture. — Les tubercules se plantent à peu près en même temps que les Pommes de terre, c'est-à-dire dans la seconde moitié d'avril, car l'Ulluco est sensible au froid. Il aime une terre substantielle et légère, et réussit particulièrement bien dans le terreau de feuilles. Il est bon, quand les tiges sont arrivées à leur plein développement, de les recouvrir de terre ou de terreau à la partie inférieure où se forment les tubercules. La récolte se fait au mois d'octobre ou de novembre, quand les tiges sont atteintes par les gelées.

Usages. — Les Indiens mangent les racines de l'Ulluco qui ont la forme de la Pomme de terre, mais à peau lisse et plus fine, d'où le nom de *Papa lisa* (Pomme de terre lisse). Les feuilles pourraient être, parait-il, consommées comme des Épinards ; en France, la culture de cette plante n'a pas donné de bons résultats.



RAMEAU FLEURI D'ULLUCO
A gauche : TUBERCULE. A droite : FLEUR

ULVE Genre d'Algues, de la *famille des Ulvacées,* qu'on trouve à la fois dans les eaux douces *(Ulva intestinalis),* dans les eaux salées *(Ulva lactuca)* et sur terre *(Ulva terrestris).*

Les Ulves ont la forme de lames membraneuses ondulées, d'un beau vert. L'*Ulva lactuca,* ou Laitue de mer, pousse sur les rochers découverts à marée basse. Cette espèce est comes-

www.frenchpdf.com

tible, on la prépare, crue ou cuite, comme la salade.

L'Ulve intestinale, qui a la forme d'un long boyau vert, est commune dans les ruisseaux des environs de Paris. On trouve la même espèce dans les eaux salées, d'où son nom de « boyau de mer ».

UNISEXUÉE Se dit d'une fleur dont les organes de reproduction sont réduits à un seul sexe, soit mâle, soit femelle.

Quand les étamines, qui forment l'androcée, sont seules représentées on a affaire à une fleur staminée ou fleur mâle ; lorsque les pistils, qui constituent le gynécée, se présentent seuls, il s'agit d'une fleur pistillée ou fleur femelle. Les fleurs à sexe unique s'opposent aux fleurs hermaphrodites, qui sont des fleurs régulièrement constituées et sur lesquelles les organes des deux sexes, étamines et pistils sont réunis.

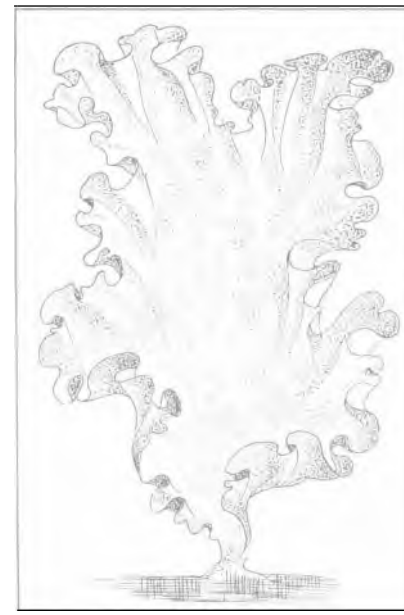
Lorsqu'une plante fournit à la fois des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même individu, on la dit plante « monoïque », c'est le cas du Maïs, du Concombre, du Melon et de la Pastèque ; quand une plante ne donne que des fleurs d'un même sexe, soit toutes mâles, soit toutes femelles, sur des individus différents, on la dit « dioïque » ; exemple : l'Épinard, l'Asperge. Enfin, quand une plante monoïque ou dioïque montre également des fleurs hermaphrodites. on la dit « polygame ».

Exemple : l'Arroche.



(Cl. J. Vincent.)

UN EXEMPLE DE PLANTE POLYGAME: L'ARROCHE BON HENRI



LAITUE DE MER

URATE Sel provenant de la combinaison de l'acide urique avec une base. On donne aussi ce nom à un engrais azoté, composé d'urine mélangée avec du plâtre ou de la terre.

URÉDINALES ou URÉDINÉES. Ordre de champignons parasites qui provoquent, sur certaines plantes. une maladie appelée « rouille » *(voir ce mot)*. Les Urédinées, agents de la rouille, présentent cette particularité d'offrir 4 formes d'appareils reproducteurs successifs

La maladie de la rouille se manifeste sur les plantes potagères, par l'apparition sur leurs feuilles de pustules d'abord orangées, puis brunes.

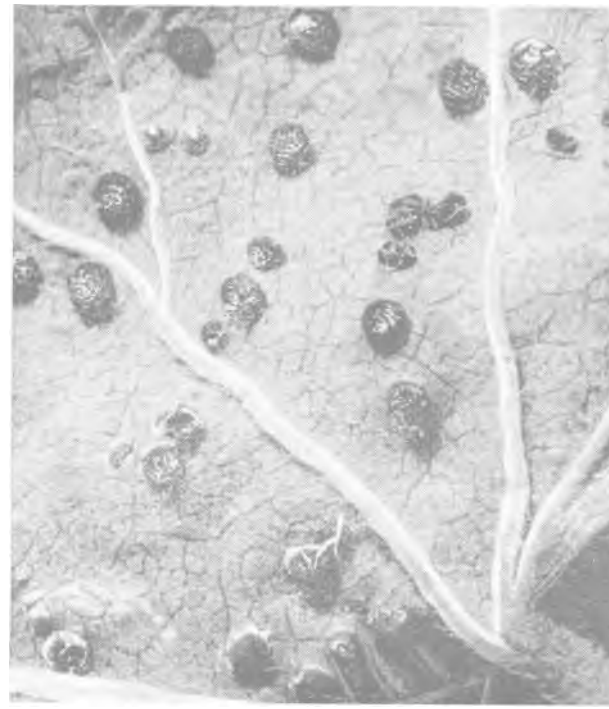
On divise les Urédinales en cinq familles d-nt une se ule, celle des Pucciniacées, comprend des genres dont on peut rencontrer des représentants sur les plantes potagères.

Ces genres sont le genre Puccinia, parasite de l'Ail, de l'Oignon. di Poireau, do la Ciboule et de la Ciboulette *(Puccinia allii* ***el P.*** *porri)*, de l'Asperge *(Puccinia asparagi)*, du Topinambour *(Puccinia helianthi)* et le genre Uromyces, agent do la rouille de la Betterave *(Uromyces betæ)*, de la Fève et de la Féverole *(Uromyces fabæ)* du Haricot *(Uromyces appendiculatus)*, du Pois *(Uromyces pisi)*.

La rouille est une affection quelquefois grave ; par exemple sur l'Asperge, la Ciboulette, le Haricot, le Pois dont elle peut compromettre le développement et arrêter la végétation.

www.frenchpdf.com

La cueillette et la destruction par le feu des feuilles attaquées, puis des pulvérisations aux sels de cuivre sur la partie de la culture qui parait encore intacte, sont les moyens de lutte ordinaires contre les rouilles. On trouvera d'ailleurs dans les articles concernant les plantes potagères ci-dessus énumérées les remèdes qui conviennent pour chacune d'elles.



(CI. J. Vincent.)
PUSTULES GROSSIES DE LA ROUILLE DE LA MAUVE

URÉE Composé organique azoté contenu dans les urines. Quant celles-ci restent exposées à l'air, l'urée qu'elles renferment subit l'action d'un ferment véhiculé par l'atmosphère, le *Micrococcus ureæ*. Sous l'action de ce ferment, l'urée se transforme en carbonate d'ammoniaque. Ce carbonate d'ammoniaque se dissocie peu à peu et fournit du gaz carbonique d'une part et de l'ammoniaque d'autre part. La présence de cet ammoniaque est facilement vérifiable a l'odeur qui se dégage des récipients et des lieux où ont séjourné des urines.

L'urée est obtenue industriellement par différents procédés. C'est une substance incolore quand elle est sous la forme de cristaux, et blanche quand elle est en poudre.

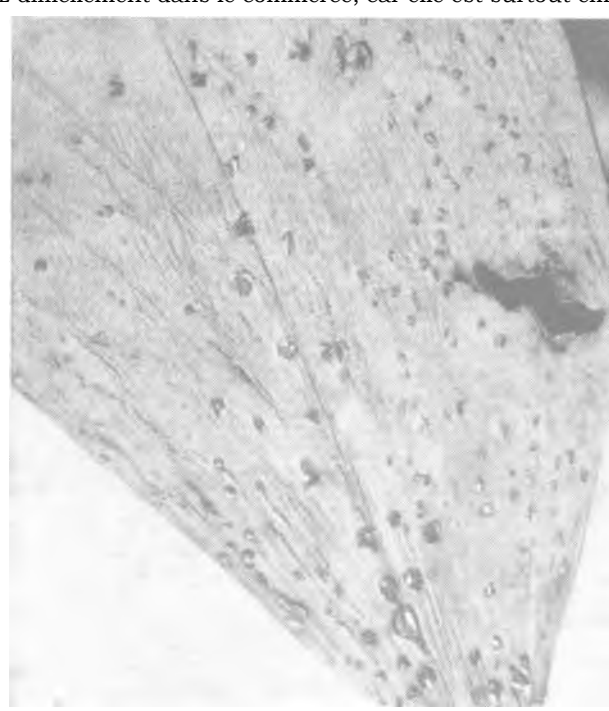
L'urée — qu'on se procure assez difficilement dans le commerce, car elle est surtout employée par les fabricants d'engrais composés — est un engrais azoté, donnant de 44 à 46 % d'azote ammoniacal. On l'applique de bonne heure, mais pas en couverture.

On l'enfouit, à l'occasion d'un bêchage, une dizaine de jours avant de faire un semis ou un repiquage. La quantité à répandre est de 15 à 25 gr. au metre carré, soit 1 kg. 500 à 2 kg. 500 a l'are.

On peut aussi l'employer en arrosage, en dilution dans do l'eau, à la dose de 2 à 3 gr. d'urée par litre d'eau.

L'urée sert également à la confection de fumiers artificiels *(voir ce moi),* dans la proportion de 1 kg. d'urée pour 100 kg. de paille.

Selon Demolon, l'urée « fournit des résultatsirréguliers, capables d'égaler, dans certains cas, les formes les plus favorables ; quant aux échecs observés, les facteurs biologiques liés à sa transformation semblent en être la cause, sans toutefois qu'il soit possible d'en préciser de contre-indications ».



(CI. J. Vincent.)
PORTION GROSSIE DE FEUILLE DE FÈVE ATTEINTE DE LA ROUILLE

www.frenchpdf.com

URINE Résidu liquide de la digestion de l'homme et des animaux. Les urines, comme le montrent les chiffres suivants, contiennent des éléments fertilisants, notamment azote et potasse :

	Urine de l'homme	Urine de cheval.	Urine de vache.	Urine de mouton.	Urine de porc.
Azote (proportion pour 1 litre)	10 gr.	15 gr.	8 gr. 5	13 gr. 2	2 gr. 6
Potasse (proportion peur 1 litre)	Traces.	10 gr.	14 gr.	18 gr. 6	2 gr.

On utilise les urines comme le purin *(voir ce mot),* c'est-à-dire :

— Pour arroser le fumier ou le compost.

— Comme engrais azoté ou azote organique, pour l'arrosage des terrains encore sans culture au début du printemps. On peut, dans ce cas, utiliser les urines à l'état pur, sans y ajouter de l'eau, en se servant d'un arrosoir à pomme.

— Pour l'arrosage des légumes en cours de végétation, à condition qu'il ne s'agisse pas de légumes prêts à récolter, ni surtout à manger crus. De toute façon, il faudra ajouter aux urines 1 ou 2 fois leur volume d'eau de façon à ne pas brûler les plantes, ou bien operer sur un terrain déjà détrempé par la pluie et employer les urines pures. On arrosera au bec et seulement au pied des plantes.

Les Artichauts, Cardons, Choux, Fraisiers, Poireaux, etc., se développent visiblement après l'arrosage au purin ou à l'urine. Toutefois, on doit agir avec modération, arroser sans excès et ne renouveler l'opération qu'une ou deux fois, à 15 jours d'intervalle au moins.

UROCYSTIS Genre de champignons de la famille des Ustilaginacées *(voir ce mot),* provoquant la maladie du *charbon.*

Le seul représentant de ce genre qu'on peut rencontrer au potager est l'*Urocystis cæpulæ* agent du charbon de l'Ognon. Les attaques sont d'ailleurs rares. Les jeunes plants d'Ognons, parasités par le champignon, croissent normalement. Puis bientôt des pustules allongées en stries, d'un noir brun, apparaissent sur les feuilles inférieures et sur les écailles internes des bulbes. Ces pustules se fendent dans le sens de la longueur en libérant une poussière noire constituée par les spores, ou germes du champignon. Les plants, encore fragiles, se dessèchent et meurent. Dans les sols humides, les pieds attaqués peuvent arriver à maturité, mais les bulbes restent toujours petits.

L'infection vient du sol où hivernent les spores du champignon. Les graines sont attaquées au moment de leur germination.

Remède : Arracher et brûler les plants atteints. Préventivement, désinfecter les semences par une immersion de 12 heures dans une solution de sulfate de cuivre a 0,5 Pratiquer l'alternance des cultures.

UROMYCES Groupe de champignons parasites de l'ordre des Urédinales ou *Urédinées* dont les attaques sur les feuilles des plantes provoquent une maladie appelée « rouille » *(voir ce mot).*

La rouille se manifeste par la présence sur les feuilles de pustules orangées, devenant brunes.

Les Uromyces, qu'on peut trouver *sur* les plantes potagères, sont : l'*Uromyces betæ* (Betterave), *Uromyces fabæ* (Fève et Féverole), *Uromyces appendiculatus* (Haricot), *Uromyces pisi* (Pois).

On trouvera dans les articles concernant ces différents légumes les remèdes préconisés contre les Uromyces qui peuvent les parasiter.

USTILNAGIACÉES Famille de champignons parasites des plantes herbacées qui provoquent une maladie appelée « charbon » et, dans certains cas, « carie ». L'affection ainsi causée se manifeste par la présence de traînées brunes ou noirâtres sur les fleurs, les tiges, les feuilles ou les bulbes des plantes attaquées ou de tumeurs plus ou moins volumineuses. Deux genres de champignons de cette famille peuvent se présenter sur les plantes potagères, ce sont l'*Urocystis cæpulæ (voir ce mot),* agent du charbon de l'Ognon et l'*Ustilago maydis* ou *U. zeæ* agent du charbon du maïs *(voir* USTILAGO).

www.frenchpdf.com







En haut, 3 gauche TUMEUR DU CHARBON SUR TIGE.

En haut, à droite : ÉPI DONT LE SOMMET EST DÉFORMÉ PAR DES TUMEURS VOLUMINEUSES.

En bas, à gauche : CHARBON SUR FLEURS MALES.

En his, à doite : TUMEURS SUR LE COLLET *(Cl. J. Vincent.)*



www.frenchpdf.com

USTILAGINALES ou USTILAGINÉES. Ordre de champignons, parasites des plantes supérieures.

On les divise en deux familles :

Les Ustilaginacées *(voir ce mot),* qui comprennent un seul genre dont on puisse rencontrer des représentants dans les potagers : le genre Ustilago ;

et les Tillétiacées qui, parmi les genres qu'elles renferment, n'en offrent qu'un dont la présence puisse être constatée dans la culture des légumes, le genre Urocystis.

USTILAGO Genre de champignons de la famille des Ustilaginacées, agent du Charbon du Maïs *(Ustilago maydis* ou *U. zeæ).*

Manifestations. — Ce champignon, qui cause fréquemment des dégâts importants, provoque des tumeurs mamelonnées, blanchâtres ou brunâtres, à l'intérieur desquelles s'est formée une masse brun noir, d'abord onctueuse, puis devenant sèche et s'échappant en poudre lorsque la membrane parcheminée qui enveloppe les tumeurs se déchire. Cette poudre est constituée par les organes de reproduction du champignon.

Les excroissances peuvent naître sur toutes les parties de la plante. Simples pustules sur les feuilles, elles sont capables d'atteindre un volume énorme (de la grosseur du poing sur la gaine des feuilles, de la dimension d'une tête d'enfant sur les épis).

L'infection reste localisée, car le champignon du charbon ne peut se développer dans les tissus des végétaux adultes. C'est seulement lorsque le mycélium du champignon envoie *ses* ramifications dans les tissus jeunes, en voie de croissance, qu'il peut inciter leurs cellules à se multiplier pour former ces chancres à l'intérieur desquels il pourra se développer.

Les germes du charbon se conservent à la surface du sol pendant cinq, six ou sept ans. Transportés par le vent sur les organes jeunes, ils peuvent germer dans une goutte d'eau, émettre un filament dans le parenchyme **et** y fructifier dans l'espace de sept à vingt jours.

La germination peut être directe, c'est-à-dire qu'elle peut se produire sous la forme d'une ramification qui perce l'épiderme de l'organe du plant de maïs atteint et *se* développe aussitôt dans les tissus sous-jacents. Plus généralement, la germination présente un stade préparatoire avant que les filaments-suçoirs du mycelium ne pénètrent à l'intérieur de la plante-hôte.

La température nécessaire à la germination est comprise entre 8 et 38° ; elle est plus favorable à partir de 260, aussi le charbon sévit-il plus fréquemment dans le Midi et en Afrique du Nord.

Dégâts. — Ils ne sont importants que dans les parties chaudes des régions où l'on cultive le maïs sur une grande échelle. En France, le charbon, bien qu'il puisse apparaître de temps à autre, n'a pas de répercussions économiques graves.

Le maïs, atteint par le charbon, peut, sans danger, servir à l'alimentation du bétail. Les organes de fructifications du parasite perdent leur pouvoir de reproduction après digestion par les herbivores, et les excréments de ceux-ci ne peuvent plus propager la maladie.

Remèdes : La désinfection des semences n'est pas efficace, puisque les germes existent sur le sol. Appliquer des pulvérisations à la bouillie bordelaise. Détruire les tumeurs en les brûlant pour éviter la dissémination des germes qu'elles contiennent.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

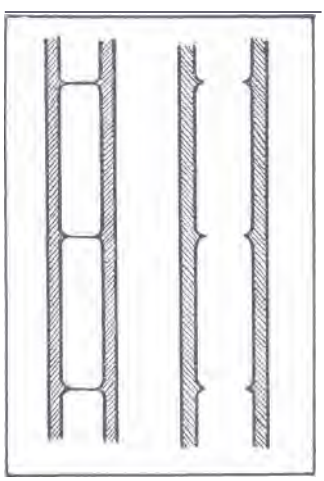
www.frenchpdf.com



VAISSEAUX Canaux que l'on trouve dans les plantes vasculaires et à l'intérieur desquels circule la sève ascendante et descendante, ainsi que les gaz absorbés par les pores, ou stomates, des feuilles. Un vaisseau est constitué par des cellules étroites, en forme de tube, qui se superposent les unes aux autres. A leur naissance, ces cellules sont fermées aux deux bouts. Pendant la croissance, les cloisons disparaissent en totalité ou en partie, permettant aux cellules de communiquer entre elles pour former un vaisseau. Il existe toutefois, dans certaines plantes, des vaisseaux imparfaits, formés par des cellules dont les cloisons ne s'ouvrent jamais.

C est la présence ou l'absence de vaisseaux dans une plante qui détermine sa classification en plante vasculaire (présence de vaisseaux) et plante thallophyte (Algues, Champignons), dans lesquels les racines, la tige et les feuilles sont remplacées par un appareil végétatif unique appelé « thalle » et qui est dépourvu de vaisseaux.

Indépendamment des vaisseaux, qui assurent la circulation de la sève ordinaire, certaines plantes présentent d'autres canaux qui renferment un suc spécial à ces plantes. Ce suc est appelé « latex » et les canaux dans lesquels il s'écoule sont nommés « vaisseaux lactifères ». Les plantes potagères a latex sont notamment les Laitues, Pissenlits, Chicorées, Salsifis, Scorsonères (tous ces légumes sont de la famille des Composées).



VAISSEAU IMPARFAIT, à gauche. VA EAU PARFAIT, à droite



VALÉRIANE OFFICINALE. RAMEAU FLEURI. FLEUR EI' RACINE

VALÉRIANE OFFICINALE (*Valeriana officinalis*). *Famille des Valérianacées*. — Appelée encore Herbe aux Chats parce que ces animaux éprouvent un penchant particulier pour cette plante qu'ils mangent avec plaisir.

Tiges dépassant 1 m. de hauteur, creuses. Feuilles opposées à limbe très divisé. Fleurs blanc rosé, odorantes. Racines fibreuses, inodores à l'état frais, mais à odeur d'urine de Chat quand elles sont sèches. Un gramme contient 250 graines.

Cette plante aime les sols frais, franchement humides.

Culture. — On sème en avril à raison de 4 -5 gr. au metre carré, pour mettre en place en juin. La levée se produit en 30 à 45 jours.

Le moyen de multiplication le plus employé

www.frenchpdf.com

est celui qui consiste à diviser les pieds en automne ou au printemps. La plantation se fait á 30 cm. de distance sur le rang, les lignes étant espacées de 50 cm. environ.

Usages. — Ce sont les racines qui sont employées, pulvérisées, en médecine. La poudre entre dans des préparations calmantes et antinerveuses.

VALVES Parties des anthères d'une capsule ou d'une gousse qui s'ouvrent à la maturité peur libérer le pollen ou les graines. La gousse des Pois qui s'ouvre en deux parties égales est dite bivalve.

VANESSE Genre de Papillons dont une espèce, la Vanesse du chardon (t *anessa cardui*), appelée aussi «Belle-dame », parasite ces plantes en Afrique du Nord et dans le Midi de la France. La Vanesse attaque également le Cardon.

Description. — Le Papillon mesure environ 60 mm. d'envergure. Les ailes sont brun foncé, ornées de taches orangées et blanches. La Chenille a une forme cylindrique allongée, amincie vers la tête, sa coloration est jaune rougeâtre avec des raies noires longitudinales et transversales ; sa longueur à l'âge adulte est de 35 à 40 mm. ; elle est munie de 6 pattes et 10 fausses pattes. La chrysalide est gris brunâtre, 2 cornes d'un jaune vif ornent la tête et le dos de chacun des segments abdominaux.

Dégâts. — Ceux-ci sont uniquement causés par les Chenilles. Leur invasion peut être considérable pendant certaines années. Les plantations d'Artichauts sont alors dévastées entièrement, toutes les feuilles sont dévorées, il n'en subsiste que les tiges et les nervures. Exceptionnellement, les plantations de Tomates subissent les mêmes dommages.

Mœurs. — Les Papillons qui ont hiverné apparaissent dés le printemps et pondent sur les feuilles inférieures. Après leur éclosion, qui demande quelques jours, les Chenilles attaquent aussitôt le limbe qu'elles tiennent roulé avec des fils de soie. Le développement s'opère en 45 jours environ, au terme desquels la Chenille se nymphose. La chrysalide s'accroche la tete en bas, au revers des feuilles, et après 2 semaines donne naissance au Papillon.



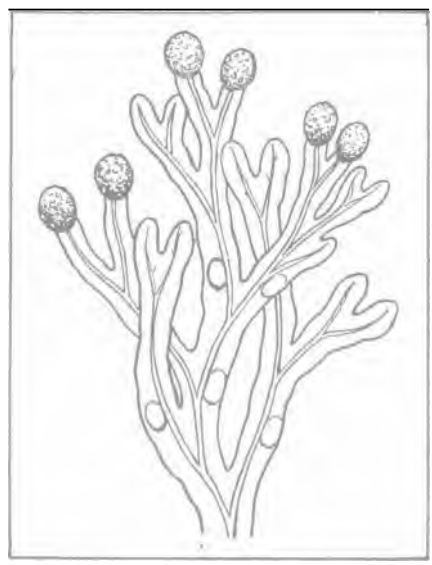
LA VANESSE DE L'ARTICHAUT. PAPILLON, CHENILLE ET CHRYSALIDE SUR CHARDON

www.frenchpdf.com

En juillet, cette première génération s'accouple et pond. La nymphose se produit en septembre et les chrysalides hivernent. Toutefois, dans le Midi de la France et en Afrique du Nord, ces chrysalides éclosent *dès* l'automne et libèrent une troisième génération de Papillons. Les plantes sauvages que parasite également la Vanesse de l'Artichaut sont les Chardons, les Mauves et les Orties,

Destruction : On détruit les Chenilles en pulvérisant sur les feuilles attaquées la solution suivante : eau 5 litres, savon blanc 50 gr., pour 15 centimetres cubes de nicotine titrée à 500 gr. par litre.

VARECH Algues marines appelées aussi Goémons. Le Varech est employé comme engrais, surtout dans les régions de bords de mer soit á l'état frais (apres fermentation en tas), soit l'état sec. Les Varechs contiennent de 0,35 à 0,50 d'azote, de 0,08 a 0,20 % d'acide phosphorique et d 0,68 á 1,10 % de chaux. On enfouit le Varech à la dose de 1 à 2 kg. au mètre carré à l'état frais. On double la proportion lorsque le Varech est à l'état sec. Le Varech peut être également incorporé au compost.



VARECL:

VARIÉTÉ Se dit, chez les plantes, d'une variation issue d'une espèce dont elle conserve les principaux caractères qui l'y rattachent, mais qui en a d'autres (forme, port, couleur etc.) qui lui sont propres et qui l'individualisent. Les caracteres d'une variété potagère doivent être fixés, c'est-à-dire se reproduire franchement par voie de semis.

En culture potagère, les diverses variétés d'un légume répondent à des exigences de climat, de terrain, de saison et de goût.

VARIOLE ou RHIZOCTONE NOIR DE LA POMME DE TERRE. — Maladie provoquée par un champignon (*Corticium solani = Hypoch solani = Rhiz :Lm. solani*). Suivant les symptômes généraux qu'elle présente on l'appelle encore : Enroulement mou ou Faux enroulement et chancre du pied. Elle peut prendre aussi des formes particulières qui lui font donner le nom de Maladie des collerettes, Maladie des manchettes, Maladie des pousses ou Fausse filosité. La variole est très répandue. Lorsqu'elle se déclare à l'époque de la germination, elle cause des dégâts importants.



(Cl. J. Vincent.)

LES TUBERCULES AÉRIENS S'OBSERVENT SOUVENT SUR LES TOUFFES DE POMME DE TERRE ATTEINTES DE LA VARIOLE

Manifestations. — La variole doit son nom à la présence sur les tubercules de petits corps noirs, durs, irréguliers et détachables. Ce sont des « sclérotes », formes de repos scus lesquelles le champignon se conserve en hiver.

Les symptômes généraux consistent dans l'enroulement des feuilles du sommet (qui se distingue de l'enroulement à virus par la consistance molle des feuilles enroulées, incurvées vers le haut). Ces feuilles terminales sont souvent disposées en bouquet et prennent une teinte violacée. On constate fréquemment à leur aisselle la présence de tubercules aériens. Ces signes se rencontrent couramment sur les plantes dont

www.frenchpdf.com



(Cl. J Vincent.)
TOUFFE DE POMME DE TERRE DONT LES TIGES SONT ATTAQUÉES AU COLLET PARLE RHIZOCTONE NOIR

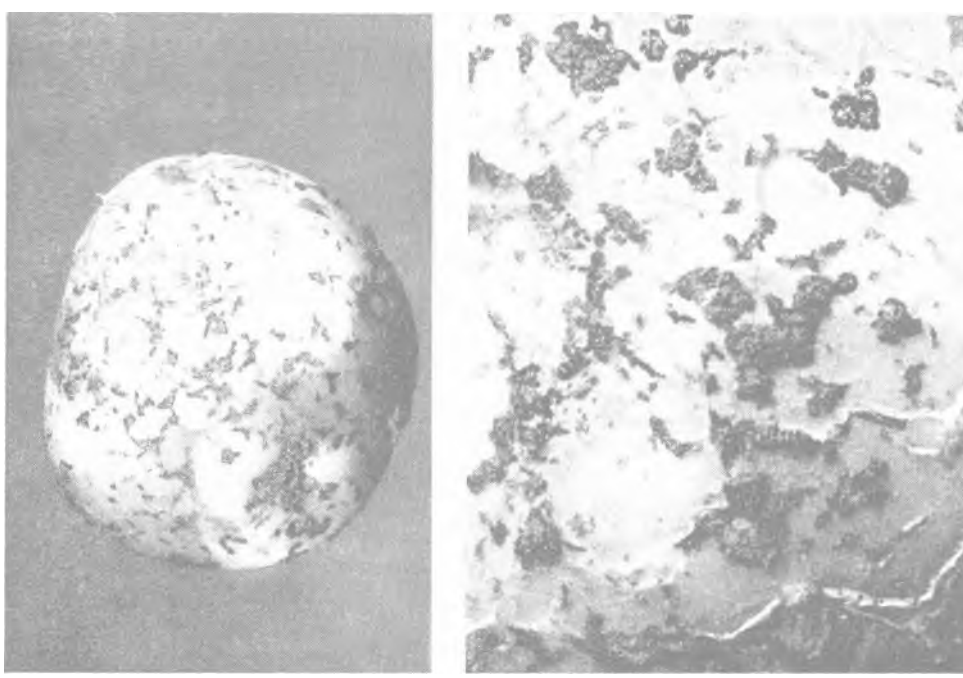
les racines ou le collet ont subi des lésions graves.

C'est, en effet, dans le pied que gît le mal. Les parties souterraines des tiges, les racines et les stolons, sont rongés par des chancres aux contours irréguliers, se montrant de place en place. A leur surface, on distingue, à la loupe, une toile de filaments bruns, très ténus (chancre du pied).

Par temps humide, le collet s'entoure d'un manchon blanchâtre qu'il est facile de détacher (maladie des collerettes ou des manchettes).

Lorsque l'attaque du Rhizoctone noir se déclare au printemps, au moment de la levée, ces signes ne peuvent apparaître puisque les pousses percent à peine. C'est à cette époque que la maladie est la plus dangereuse. Les germes sont rongés par le champignon, parfois même avant de sortir, ou s'ils arrivent à percer, ils restent chétifs et malingres (maladie des pousses ou fausse Pilosité).

Certains autours admettent qu'une période de sécheresse prolongée et la culture en terrain léger favorisent le développe-



(Cl. J. Vincent.)
TUBERCULE DE POMME DE TERRE ATTEINT PAR LA VARIOLE. A droite : PUSTULES GROSSIES

ment du Rhizoctone noir ; une chute abondante de pluie mettrait un terme à son extension. D'autres spécialistes de la pathologie végétale ont observé que le champignon était surtout virulent dans les sols acides.

www.frenchpdf.com

Remèdes : Éviter d'employer comme plants des tubercules provenant de touffes atteintes par la maladie ; ils seraient probablement stériles et l'on risquerait ensuite d'infester le terrain.

On a obtenu parfois de bons résultats en trempant les tubercules atteints, pendant 1 heure et demie à 2 heures, dans une solution d'eau formolée (370 centimètre cube de formol du commerce pour 100 litres d'eau). Ce traitement ne peut être appliqué aux tubercules germés.

En cas de très forte sécheresse au printemps, il est sage de retarder la plantation jusqu'à l'arrivée de la pluie pour éviter la maladie des pousses.

VASCULAIRES Se dit des plantes dont les tissus sont traversés par des vaisseaux *(voir ce mot)*.

VASE Boue qui se dépose au fond des mares, des étangs, des fossés, des ruisseaux et cours d'eau, et que l'on extrait en procédant au curage. La vase est un engrais azoté à azote organique, de nature analogue à celles des boues de ville et au produit du nettoyage des bas-côtés des routes. On ne l'emploie pas telle quelle, mais on l'incorpore au compost.

VÉGÉTAL Nom synonyme de « plante ». Un arbre, un champignon, une algue, une mousse, un lichen, sont des végétaux au même titre qu'un chou ou qu'un oignon en cours de végétation. On a dit qu'un végétal était un corps organisé et doué de vie, capable de produire de la cellulose, mais dépourvu de sensibilité et de mouvement. Cette définition n'est pas rigoureusement exacte ; certains animaux inférieurs peuvent produire de la cellulose et certaines plantes sont douées de sensibilité et de mouvement. La présence d'un système nerveux, existant dans le règne animal et qui serait absent chez les végétaux n'est pas davantage un moyen de différenciation absolue, car on a constaté chez quelques plantes des facultés neuro-fonctionnelles très voisines de celles qu'on observe chez certains animaux inférieurs. En résumé, l'état actuel de la biologie ne permet pas de définir exactement ce qu'est un végétal par rapport à un animal.

VÉGÉTATION Ensemble des phénomènes qui se manifestent au cours de l'existence de toute plante en vie, et par lesquels le germe naît de la graine, atteint sa pleine croissance et se reproduit.

VEINES Se dit communément des nervures présentées par les pétales, les sépales ou les feuilles.

VÉNÉNEUSES Se dit des plantes qui contiennent des substances capables d'intoxiquer ceux qui les consomment. Le tableau ci-après énumère les plantes vénéneuses que l'on peut cultiver ou rencontrer dans un jardin :

ESPECES	PARTIES VÉNÉNEUSES
Aubergine.	Feuilles.
Belladone.	Toute la plante.
Champignons (quelques espèces).	Toute la plante.
Laitue vireuse.	Toute la plante.
Maïs.	Panaches de fleurs mâles.
Millepertuis.	Toute la plante.
Moutarde.	Toute la plante dès la floraison.
Pavot.	Toute la plante, sauf les graines.
Pommes de terre.	Germes, tubercules verdis, fruits.
Saponaire.	Racines.
Sarrasin.	Sommités fleuries.
Sorgho.	Jeunes pousses.
Stramoine.	Toute la plante.

VENT Le vent est dû au déplacement de l'air, sous l'influence de causes diverses ; les causes principales, qui donnent naissance aux vents « réguliers », sont les saisons, l'altitude, la différence de température entre la terre et l'eau. Les vents appelés irréguliers sont provoqués par les écarts de pression atmosphérique, qui, formant centre d'appel, entraînent les masses d'air environnantes. Le mistral, auquel est soumise la vallée du Rhône, et qui est engendré par la zone de basse pression du golfe de Gênes, est le véritable type des vents irréguliers.

Les vents agissent de façon déterminante sur la distribution des pluies à la surface du globe

www.frenchpdf.com

et influent sur la température, suivant leur origine. Les vents du sud et du sud-ouest sont chauds et humides, ceux du nord et du nord-est sont froids et secs. De plus, en renouvelant la couche d'air qui entoure les plantes, ils ont une action sur la végétation, facilitent la fonction chlorophyllienne par la décomposition plus active du gaz carbonique et aident à la transpiration. Enfin, les vents favorisent la fécondation en transportant le pollen. Ce sont les vents et les insectes qui assurent la fécondation des plantes dioïques, dont les individus mâles peuvent être très éloignés des individus femelles.

Ces influences utiles du vent sur la végétation ne doivent pas faire perdre de vue ses effets nuisibles lorsqu'il est trop violent : feuilles arrachées et jeunes plants eux-mêmes souvent brisés ; il provoque, en outre, des variations rapides de température, préjudiciables aux cultures, c'est pourquoi dans le sud-est on établit des abris : murs, haies de cypres, palissades de roseaux, brise-vents, afin de protéger les plantations contre le mistral, violent et froid. Enfin, en même temps que le pollen, le vent transporte des graines et des insectes nuisibles, ainsi que des germes de maladies cryptogamiques.

VER Animal invertébré au corps mou, étroit et allongé, généralement arrondi, et dépourvu de membres. Le type le plus courant est le ver de terre ou Lombric *(voir ce mot)*. Les Nématodes et Anguillules *(voir ce mot),* sont également des vers. On donne communément aussi le nom de vers à certaines larves ou chenilles, *exemple :* ver blanc (larve de Hanneton), ver gris (chenille des Noctuelles), ver fil de fer (larve des Taupins), ver de cuir (larve des Tipules), etc.



Vincent.)

;ER DE TERRE SORTANT DE SON TROU

VER DE TERRE ou LOMBRIC *(voir ce mot)*. Genre d'annélide dont le corps allongé, lisse, mou et dépourvu de membres, se compose de 100 à 209 anneaux. Le Ver de terre se reproduit par des œufs. Il vit le jour dans les galeries souterraines qu'il s'est creusé. Pendant la nuit, il circule en surface. C'est également à découvert qu'il s'accouple pendant les mois de juin et de juillet.

Les Vers de terre ont une action favorable sur la fertilisation du sol :

— Ils contribuent à la formation de l'humus soit par l'apport de leurs déjections, faites de terres et de matières végétales, soit en entraînant dans leurs galeries les débris de plantes dont ils se nourrissent ou dont ils se servent pour obturer leurs trous.

— Ils assurent, grâce à leur activité mineuse (ils peuvent s'enfoncer à plus de 2 mètres), la division de la terre en fines particules et le mélange des éléments minéraux qui la composent.

— En même temps, ils aident à la circulation souterraine de l'air et de l'eau.

On estime que le peuplement d'un mètre carré de terre peut être de 135 009 vers (Hensen). Le poids annuel de leurs déjections atteint 600 gr. environ par individu pour le *Lombricus herculeus* (E. Chancrin).

Les Lombrics peuvent, par contre, ramener en surface des germes infectieux enterrés, comme les spores du charbon (Pasteur).

VERBASCÉES Famille botanique de plantes dicotylédones qui comprend notamment le Bouillon blanc.

VERBÉNACÉES Famille botanique de plantes dicotylédones dont l'espèce type est la Verveine.

VERDET Nom donné à des sels de cuivre (acétates) en raison de leur coloration verte. Ces sels sont employés dans la préparation de bouillies anticryptogamiques *(voir* **BOUILLIES).**

VÉRONIQUE OFFICINALE *(Veronica officinalis). Famille des Scrofulariacées.* — Synonyme : Herbe à thé. Véronique male, thé d'Europe.

Plante vivace très commune, tiges couchées puis redressées, feuilles opposées, ovales et dentées ; fleurs bleu pâle en grappes.

www.frenchpdf.com

Culture. — Semer en avril pour mettre en place en automne ou au printemps. On propage aussi la plante par éclats de pieds plantés en automne.

Usages. — Les sommités fleuries sont légèrement stimulantes et s'emploient en infusion à raison d'une vingtaine de grammes par litre d'eau.

VERRIÈRES Engrais soluble considéré comme le mieux équilibré et le plus puissant des engrais d'arrosage. Son dosage pour cent est de :

Azote nitrique du nitrate de potasse	1 %
Azote ammoniacal du phosphate d'ammoniaque	4 %
Acide phosphorique du phosphate d'ammoniaque soluble, eau et citrate d'ammoniaque	20 %
Potasse soluble, eau du chlorure de potassium et du nitrate de potasse	29
Soit au total, unités fertilisantes	58 %

L'engrais soluble Verrières s'emploie avant la floraison et, au plus tard, dès l'apparition des boutons, à la dose de 1 à 2 gr. par litre d'eau (selon les cultures) *(voir tarif Vilmorin)*.



VÉRONIQUE OFFICINALE

VERRINE Nom quelquefois employé comme synonyme de cloche de jardin *(voir ce mot)*.

VERS *(Astragalus hamosus). Famille des Légumineuses.*

Description. — Plante annuelle demi-étalée, de 30 à 50 cm., à tiges diffuses ou demi-dressées ; feuilles légères, composées de 8 à 12 paires de folioles ovales-oblongues. Fleurs blanchâtres en courtes grappes globuleuses, faisant p la ce à des gousses cylindriques, longues de 3 cm. environ, recourbées en forme d'hameçons.

Culture. — L'Astragalus hamosus se sème en pleine terre d'avril en mai. Les jeunes gousses commencent à se développer dès le mois de juin ou de juillet. Plante de culture facile.



VERS

SÉLECTION VILMORIN

Vers

Graines. Par pague ..... N° 44.909

Usage. — Les gousses, encore jeunes, ont l'apparence de vers. On s'amuse à les servir à table, mêlées à la salade. La surprise causée par leurs présence aux convives non prévenus est une plaisanterie qui, à tout prendre, n'a pas si mauvais goût.

VERT DE PARIS **ou DE SCHWEINFURT, VERT DE SCHEELE. —** Composés arsenicaux dont l'emploi comme insecticide est presque entièrement abandonné, sauf pour la confection des appâts empoisonnés.

VERTICILLIOSE **DE LA POMME DE TERRE. —** Maladie appelée également maladie du jaune, due à un champignon : *Verticillium albo-atrum*.

On la confond souvent avec le mildiou.

Les folioles jaunissent, se dessèchent en devenant brunes. Souvent ce phénomène ne *se* présente que d'un côté de la tige, les feuilles placées du côté opposé restant vertes. Cependant

www.frenchpdf.com



(C!. J. Vincent.)

TOUFFE DE POMME DE TERRE ATTEINTE DE VERTICILLIOSE

la plante entière peut être finalement grillée. La différence fondamentale qui existe avec le mildiou consiste dans l'absence de cernes duveteux qui entourent les taches du *Phytophthora infestans* à l'envers des feuilles et qui n'apparaissent jamais dans la verticilliose.

La coupe en long ou en travers de la tige, au-dessous des feuilles malades, montre un jaunissement du bois plus ou moins accusé. Le champignon hiverne dans les tubercules en manifestant sa présence par un anneau bien visible quand on coupe la Pomme de terre, et qui est à peu près partout équidistant des bords.

Le champignon pénètre par les racines et se développe dans les vaisseaux de la tige et des feuilles. Il tend à réduire la quantité d'eau réservée aux feuilles et, de ce fait, la maladie est beaucoup plus grave dans les années de sécheresse et en terrains secs.

La verticilliose se présente également sur la Tomate, le Melon, le Fraisier, etc.

Remède : Ne pas récolter de tubercules de semence sur des pieds atteints. L'emploi de plants ou de tubercules sains, provenant de producteurs sûrs est le seul moyen de lutte efficace qu'on puisse opposer à la verticilliose.



(C!. J. Vincent.)

BUISSONS DE VERVEINE

www.frenchpdf.com

VERVEINE OFFICINALE

(Verbena officinalis). Famille des Verbénacées — Synonymes : Verveine sauvage, Herbe aux sorciers, Herbe sacrée, Herbe de Vénus, Herbe du foie, Herbe de sang, Herbe à tous les maux.

Plante vivace très commune en France à l'état sauvage. Tiges de 40 à 60 cm., dressées ; feuilles opposées profondément incisées, fleurs sessiles, petites, lilas clair, disposées en épis.

Culture. — La Verveine affectionne les terres calcaires et prospère dans les terrains de mauvaise qualité. Le semis se fait en automne et la récolte a lieu en juin. On fauche les plantes quand les fleurs commencent à s'ouvrir. Elles repoussent et peuvent donner une seconde récolte.

Usages. — La Verveine officinale s'emploie en infusion ou en décoction contre la fièvre. Avec les feuilles écrasées dans le vinaigre, on prépare des cataplasmes pour calmer les migraines et les points de côté.



VERVEINE OFFICINALE : RAMEAU FLEURI ET FLEUR

VESPERTILIONS

Genre de chauves-souris (ordre des *Chiroptères).* On distingue :

La grande Chauve-souris murine *(Myotis* ou *Vespertilio myotis),* longueur, tête et corps : 60 à 75 mm. ; partout en France, émigrant l'hiver.

Le Vespertilion des Marais *(Myotis* ou *Vespertilio dasycneme),* longueur, tête et corps 57 à 61 mm. ; assez rare en France.

Le Vespertilion de Bechstein *(Myotis* ou *Vespertilio Bechsteini),* longueur, tête **et** corps : 45 à 55 mm. ; partout en France.

Le Vespertilion **de** Capaccini *(Myotis* ou *Vespertilio Capaccinii),* longueur, tête et corps : 45 à 55 mm. ; Provence, Roussillon.



VESPERTILION A MOUSTACHES

Le Vespertilion à **oreilles échancrées** *(Myotis* ou *Vespertilio emarginatus),* longueur, tête et corps : 42 à 50 mm. ; partout en France, mais peu fréquent.

Le **Vespertilion de** Natterer *(Myotis* ou *Vespertilio Natterer),* longueur, tête et corps : 40 à 45 mm. ; partout en France, mais peu commun.

Le Vespertilion de Daubenton *(Myotis* ou *Vespertilio Daubentoni),* longueur, tête et corps : 40 à 48 mm. ; partout en France.

Le Vespertilion à moustaches *(Myotis* ou *Vesperti lio mystacinus),* longueur, tête et corps : 35 à 45 mm. ; assez commun en France.

La petite Chauve-souris murine **(** *Vespertilio murinus),* longueur, tête et corps : 48 à 63 mm. ; Nord et Est, assez rare.

Les Vespertilions se nourrissant, pour la plupart, d'insectes aquatiques, sont d'inoffensives créatures que l'on doit épargner.

VIANDE DESSÉCHÉE

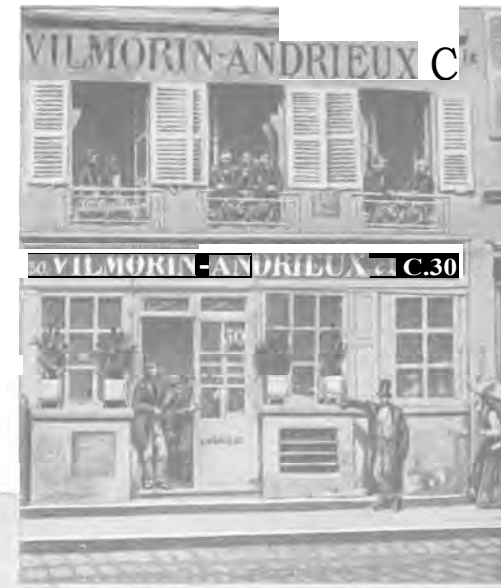
Viande de déchet provenant d'animaux impropres à la consommation et qui est débitée dans les ateliers d'équarrissage, desséchée et pulvérisée. Ces viandes, dites aussi farine animale, se présentent sous la forme d'une poudre brune. Elles constituent un engrais organique dosant de 7 à 10 % d'azote organique, de 2 à 7 % d'acide phosphorique et contiennent de la potasse en quantité appréciable. On les emploie comme engrais de préférence dans les terrains humides ou calcaires.

www.frenchpdf.com

VILMORIN (de). — Famille illustre d'agronomes français qui, depuis deux siècles, s'est rendue célèbre par ses recherches et ses découvertes dans le domaine de la génétique.

Fondateur avec Pierre d'Andrieux du Commerce de graines Vilmorin-Andrieux, à la tête duquel cinq générations de Vilmorin *se* sont succédées depuis lors, l'ancêtre de cette famille, puis ses descendants, n'ont cessé d'introduire en France, d'acclimater, et surtout de créer, d'innombrables races florales ou potagères, fourragères ou industrielles, céréales ou forestières qui rendent d'inestimables services à l'agriculture et à l'arboriculture nationales.

Actuellement, la maison Vilmorin, avec *ses* fermes modèles de sélection et de production, ses magasins, *ses* entrepôts et ses laboratoires, représente une des premières entreprises de production de graines sélectionnées dans le monde.



1855. FAÇADE DE LA MAISON VILMORIN-ANDRIEUX, QUAI DE LA MÉGISSERIE



1947. L'IMMEUBLE VILMORIN-ANDRIEUX AU MÊME EMPLACEMENT

www.frenchpdf.com

VILMORIN (ENGRAIS). — On groupe sous ce nom une collection d'engrais qui sont

Vilmorin-Humus, engrais créateur d'humus, permettant de suppléer au manque de fumier et dosant : 1,25 % d'azote nitrique du nitrate de soude ; 0,75 % d'azote organique des défécations ; 6 % d'acide phosphorique insoluble des défécations et du phosphate de chaux naturel ; 2 % de potasse soluble eau du chlorure de potassium.

Vilmorin-Légumineuses, pour Pois, Haricots, Fèves, etc., mais qui convient aussi pour les Épinards et les Salades. Cet engrais dose : 4 % d'azote ammoniacal du chlorhydrate d'ammoniaque ; 18 % d'acide phosphorique du phosphate bicalcique soluble dans le citrate d'ammoniaque ; 18 % de potasse soluble dans l'eau du chlorure de potassium. On l'emploie à raison de 50 à 100 gr. au mètre carré, 20 jours avant les semis.

Vilmorin-Pommes de terre, dosant : 9 % d'azote ammoniacal du chlorhydrate d'ammoniaque ; 9 % d'acide phosphorique du phosphate bicalcique soluble dans le citrate d'ammoniaque ; 18 % de potasse soluble dans l'eau du chlorure de potassium. On l'emploie à la dose de 60 à 100 gr. par mètre carré 20 jours avant la plantation.

Il existe également des engrais Vilmorin, spéciaux pour les Chrysanthèmes, les Dahlias, les Rosiers, les fleurs en général, les fruits et les gazons *(voir tarit Vilmorin)*.

VILMORINE Engrais complètement assimilable, convenant à tous les terrains et à toutes les cultures. Étudié en vue de satisfaire au moment opportun les besoins des légumes, l'engrais Vilmorine est composé avec des éléments prêts à être assimilés par les cultures. Bien équilibré, très pulvérulent, il n'est ni caustique, ni décalcifiant. On l'épand sur le terrain labouré, à la dose de 50 à 100 gr. par mètre carré, puis on l'enfouit à la griffe ou par un léger bêchage. Vilmorine dose 7 % d'azote nitrique du nitrate de potasse ; 17 % d'acide phosphorique soluble dans le citrate d'ammoniaque du phosphate bicalcique ; 24 % de potasse pure soluble dans l'eau du nitrate *(voir tarif Vilmorin)*.

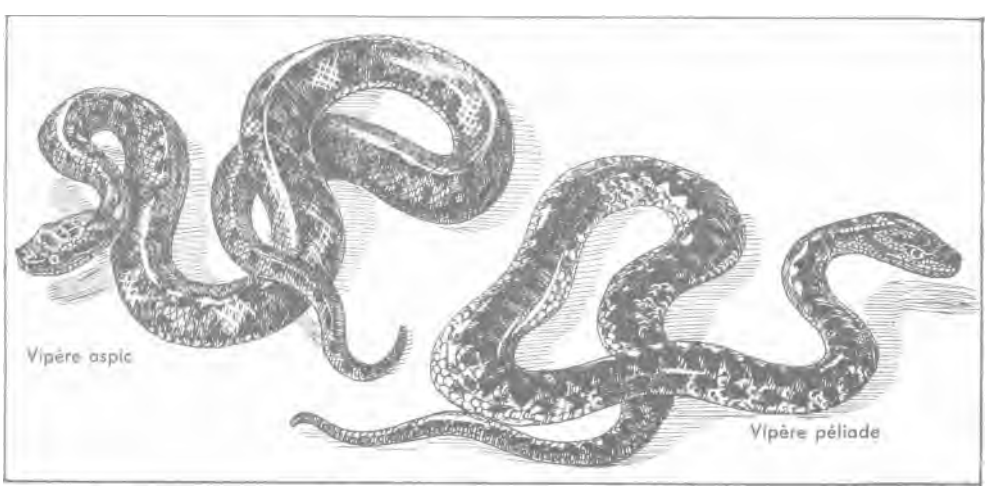
VINASSES Résidus de distillation des liquides alcooliques, contenant, suivant leur origine, plus ou moins d'éléments fertilisants et dont on se sert comme engrais.

Les vinasses (Betteraves, Topinambours), contiennent surtout de la potasse, celles de mélasses et de Pommes de terre sont, en outre, riches en azote, mais les meilleures sont les vinasses de grains, qui ajoutent à ces deux éléments une forte teneur en acide phosphorique. Les vinasses sont répandues en arrosage sur les terres nues.

VIPÈRE Genre de reptiles Ophidiens, dont deux espèces sont communes en France : la Vipère Aspic *(Vipera aspis)* et la Vipère Péliade *(Vipera bents* ou *Pelias écrus),* toutes deux venimeuses.

La Vipère Aspic est facilement reconnaissable à sa tête élargie à l'arrière et à son museau carrément tronqué, dont le bord antérieur est retroussé. Son corps est massif avec une queue courte et conique. Sa coloration est très variable ; la teinte dominante est souvent le roux. Sa taille est de 70 à 75 cm.

La Vipère Péliade, moins trapue que l'Aspic, a la tête moins élargie et par suite moins séparée du cou ; sa teinte est généralement brune avec des taches très foncées formant une



www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)
TETE VUE DE DESSUS DE LA VIPÈRE PÉLIADE

ligne en zigzag sur toute la longueur du corps. Sa taille est de 50 à 65 cm.

Les Vipères vivent de préférence dans les terrains accidentés, broussailleux et rocailleux, où on les trouve souvent enroulées en plein soleil, mais c'est la nuit qu'elles cherchent leur nourriture, qui se compose de petits rongeurs, d'oiseaux et quelquefois de Grenouilles et de Lézards.

La morsure des Vipères, toujours dangereuse, peut être mortelle ; il convient donc de prendre toutes les précautions pour les éviter. La meilleure façon de les soigner, à défaut de sérum antivenimeux, qui reste le traitement vraiment efficace, consiste à ligaturer le membre blessé entre l'endroit mordu et le cœur, avec un garrot élastique qu'on changera de place toutes les demi-heures : laver la région mordue avec de l'eau javellisée à 2 ◦/00 ; tenir le blessé au repos et le rassurer.

Ces soins deviennent inutiles si les symptômes généraux sont déjà apparus (éblouissements, vertiges, nausées, refroidissement des extrémités, faiblesse du pouls, ralentissement de la respiration, syncope), ce qui se produit avant la fin de la première heure.

VIRUS Principes infectieux qui sont la cause de maladies humaines, animales et végétales. Les maladies à virus des plantes sont dites improprement « maladies de dégénérescence ». Elles atteignent les variétés potagères suivantes : Betterave, Concombre, Fraisier, Haricot, Houblon, Maïs, Pomme de terre, Tomate, etc...

Des virus différents peuvent s'attaquer à la même plante. Leur association produit alors des troubles qui sont le plus souvent aggravés. On observe de tels complexes de virus sur la Pomme de terre et sur la Tomate.

Manifestations. — Les symptômes présentés par les maladies à virus apparaissent le plus fréquemment sur les feuilles. Celles-ci montrent des altérations de leurs couleurs telles que mosaïque, panachure, jaunisse ou chlorose. Quelques virus, cependant, manifestent leur présence en tachant les fruits (virus I du Concombre, maladie bronzée de la Tomate).

Les virus ont des répercussions économiques très graves. Ils provoquent en général une diminution importante de la production à tel point même que certaines variétés particulièrement sensibles deviennent incultivables. D'autres variétés (Pomme de terre Royal Kidney) peuvent, par contre, être atteintes de virose chronique sans pratiquement en souffrir. Enfin, il existe des variétés totalement résistantes.

Nature des virus. — Trop petites pour être vues sous les microscopes ordinaires les plus puissants, les particules qui constituent les virus ont pu cependant être approximativement mesurées à l'aide de méthodes physiques, puis au moyen du microscope électronique. Alors que l'unité dont on se sert pour évaluer la dimension des bactéries est le millième de millimètre (ou micron), l'unité qu'on emploie pour mesurer les particules de virus est le millionième de millimètre (ou millième de micron, ou millimicron).

Les particules de virus qu'on a pu isoler sont des nucléoprotéides, c'est-à-dire des corps chimiques purs, ces corps sont d'ailleurs cristallisables ou paracristalisables. Ils ne respirent pas.

Les particules de virus, introduites dans une plante sensible, se répandent dans tous ses organes exactement comme si elles s'y multipliaient. Les virus sont encore susceptibles de s'adapter à des plantes différentes (passage de plante sauvage sur plante cultivée) et de subir des mutations.

Ainsi les virus tiennent à la fois des cristaux et des corps animés. Ils induisent à penser que la cloison élevée par l'esprit humain entre le vivant et l'inerte peut n'être pas aussi étanche qu'on a pris l'habitude de le croire.

www.frenchpdf.com

Origine et transmission des virus. — On ignore la source du germe initial des virus, mais on croit qu'elle est extérieure et que l'agent infectieux atteint la plante en provenant du dehors.

Dans la nature, beaucoup de virus sont inoculés aux végétaux par des insectes (Pucerons, Thrips). Ceux-ci infectent leurs pièces buccales en les introduisant dans les feuilles des plantes malades, puis, en renouvelant l'opération sur une plante saine, la contaminent à son tour. C'est ce qui a lieu pour des virus humains : la rage, qui est transmise par la morsure d'un animal enragé, et la fièvre jaune, qui est répandue grâce à la piqûre d'un moustique.

D'autres virus sont disséminés uniquement par voie mécanique (frottements, blessures), ou par greffe.

En se conservant de différentes façons, les virus se constituent des réservoirs. C'est d'abord la terre qui, ayant porté des plantes malades, reste, pendant plusieurs années, contagieuse pour les plantes neuves qu'on y cultivera (Mosaïques de la Tomate). Ce sont aussi les organes végétatifs (bulbes, rhizomes, tubercules), des plantes virosées qui transmettront la maladie, généralement aggravée, à la descendance. Ce sont encore les graines (Mosaïque du Haricot) qui perpétueront — quoique irrégulièrement — l'infection.

Moyens ***de lutte.*** — Les maladies à virus sont inguérissables (sauf certains virus des arbres fruitiers). On peut seulement s'opposer à leur extension par des mesures prophylactiques, telles que destruction par le feu des plantes malades, obtention de variétés résistantes, pratique de l'assolement.

VITAMINES Substances actives contenues principalement dans certaines parties des plantes et qui, à doses infinitésimales, sont indispensables à l'équilibre des fonctions vitales de l'organisme.

Les Vitamines sont comparables aux Hormones *(voir ce mot).* Elles sont, comme ces dernières, des « élixirs de vie ». On peut dire d'elles que ce sont des hormones apportées de l'extérieur à l'organisme (d'où le nom d'exhormones qu'on leur donne également), tandis que les hormones sont produites par l'organisme lui-même.

Leur carence engendre de graves désordres connus sous le nom d'« avitaminoses » (le béribéri, le scorbut, la pellagre sont dus à des avitaminoses).

Pour désigner commodément les vitamines, on a adopté l'ordre alphabétique.

Les plantes potagères fournissent à l'alimentation une grande partie des vitamines nécessaires à la vie et au développement de l'individu ; c'est pour cela qu'elles jouent, en diététique, un rôle de premier plan.

Suivant la fonction sur laquelle elles influent, les vitamines ont été classées en différentes catégories. On les trouvera ci-dessous énumérées, avec l'indication des plantes potagères qui les procurent, indépendamment des fruits ou des substances animales où elles sont également présentes, quelquefois à plus fortes doses (huile de foie de Morue, lait, beurre, œufs, viandes, etc.) .

Vitamine A ou Vitamine de croissance, présente dans les légumes verts ; Chou, Épinard, Salades et dans le son du Riz.

Provitamines A ou Carotènes, extrait de Carottes séchées et pulvérisées.

Vitamine B' ou Antinévritique, présente dans les graines de céréales non décortiquées et dans certains légumes secs : Haricots, Lentilles, Pois et surtout Soja (l'absence de cette vitamine est la cause du redoutable béribéri, avitaminose constatée en Extrême-Orient chez les populations qui ne consomment que du riz poli, c'est-à-dire débarrassé de son son).

Vitamine B^2, vitamine hydrosoluble de croissance ou d'utilisation nutritive, présente dans es germes da céréales et les Aubergines, Lentilles, Haricots et Pois secs, Choux, Pois verts.

Vitamine C ou Antiscorbutique, présente dans le Chou, Paprika (ou Piment de Hongrie, Piment rouge long), Persil, Cresson, Chou vert, Tomate et presque tous les légumes frais.

Vitamine D ou Antirachitique, presente riens les huiles de Noix de Coco (mais surtout dans la morue et le thon).

Vitamine E ou Antistérile, vitamine de reproduction, présente dan> les germes de Blé, de Mais, de Chènevis et les feuilles vertes (Laitue).

Vitamine K, vitamine de coagulation sanguine, presente dans le Chou, la Tomate et les feuilles de Luzerne.

Vitamine P. P. ou Vitamine antipellagreuse, extraite du son de Riz.

Les vitamines indispensables dans l'alimentation humaine courante sont les vitamines A, B', B^2, C, D et les carotènes (provitamines A).

Les vitamines E, K sont, par définition, également nécessaires à l'organisme, mais à des doses tellement infinitésimales qu'on n'a pu encore les déterminer. Dans l'alimentation courante, on n'a pas à s'en préoccuper.

VITREX Produit du commerce, transparent, léger, incassable et résistant, dont on se sert pour remplacer les vitres des châssis. Il supporte les grandes chaleurs et résiste aux grandes pluies et à la grêle *(voir tarif Vilmorin).*

www.frenchpdf.com



(Cl. J. Vincent.)

UN EXEMPLE DE PLANTE VIVACE
REJETS (R) POUSSANT LA SECONDE ANNÉE AU COLLET D'UN HARICOT D'ESPAGNE

VITRIOL Nom que l'on donnait autrefois à l'acide sulfurique et à ses dérivés *(voir* **SULFATE, ACIDE SULFURIQUE).**

VIVACES (PLANTES). — Par opposition a annuelles ou bisannuelles, on appelle plantes vivaces celles dont la souche dure plusieurs années ; chez les plantes herbacées, les tiges meurent l'hiver et reparaissent chaque année au printemps (Asperge, Fraisier) tandis que chez les plantes ligneuses les tiges ne meurent pas l'hiver (Thym).

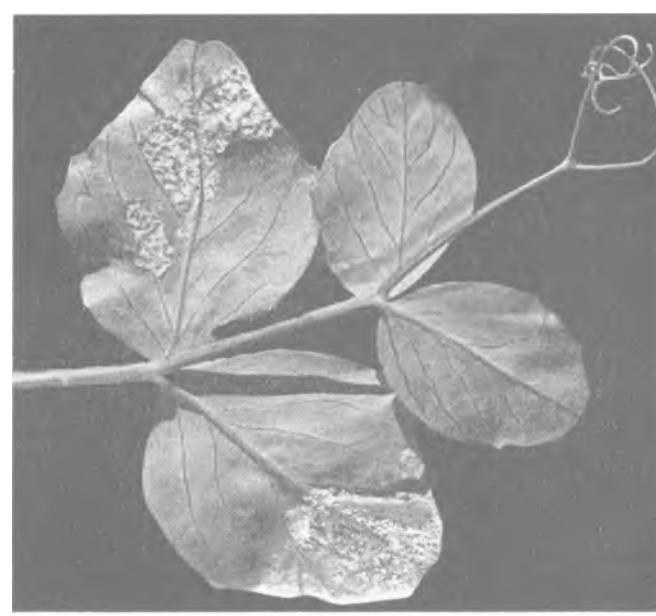
VIVIPARES Se dit des plantes dont la reproduction peut se faire au moyen de bourgeons aériens appelés bulbilles *(voir ce mot).* Les animaux vivipares sont ceux dont les petits naissent vivants, par opposition à ovipares et ovovivipares, c'est-à-dire qui se reproduisent par des oeufs.

VOLÉE Genre de semis qui consiste à répartir les grains sur le sol, sans ordre, mais le plus uniformément possible *(voir* **SEMER).**

VOLUBILE Se dit d'une plante ou d'une tige qui s'enroule autour d'un support en prenant la forme d'une spirale. En général, les plantes volubiles d'une même espèce, ou de même genre ou famille, s'enroulent dans le même sens autour de leur tuteur. Ainsi la tige du haricot tourne de droite à gauche, comme le Houblon. Pour le Liseron, c'est le contraire, la tige se dirige de gauche a droite.

VRILLE Filament mince et contourné qui sert aux plantes grimpantes pour s'accrocher aux supports qu'elles rencontren‘

Dans le Pois, les vrilles résultent de la transformation des dernières folioles. Dans la gesse aphaca, c'est la feuille entière qui s'est modifiée pour prendre la forme d'une vrille. Les Cucurbitacées : Courges , Melons, possèdent des vrilles foliaires bien développées. Chez d'autres plantes, comme la Clématite, le pétiole (ou queue de la feuille) se contourne en spirale pour se fixer aux supports voisins.



(Cl. J. Vincent.)

VRILLES DU POIS (à droite).
LES DEUX PREMIERES FEUILLES (à gauche) SONT ATTEINTES DU MILDIOU

www.frenchpdf.com



WITLOOF *(Cichorium intybus). Famille des Composées.* — Chicorée sauvage à grosse racine de Bruxelles, Endive.

Cette plante peut être considérée comme une sous-variété de la Chicorée à grosse racine de Magdebourg. Son principal mérite lui vient de la largeur de *ses* feuilles et du grand développement de leurs côtes.

La Witloof est obtenue par le forçage de la plante et le blanchiment ou étiolage artificiel de ses feuilles. Au siècle dernier Paris a été, pendant un temps assez long, approvisionné presque exclusivement par le produit des cultures belges ; de là vient le nom flamand de Witloof qui signifie : feuille blanche, et qui est appliqué à ce légume. En France, on dit plutôt, quoique improprement : Endive.

La culture de la Witloof produit, par le forçage souterrain auquel on soumet la plante, une sorte de pomme analogue au coeur de la Laitue Romaine et qui est constituée par la réunion des feuilles serrées les unes contre les autres. Cette pomme, très compacte, d'un blanc d'ivoire, *se* transporte facilement. Bien soignée, elle garde sa fraîcheur pendant plusieurs jours.

Les amateurs peuvent, sans peine et à peu de frais, produire la Witloof, mais il est de toute nécessité de se procurer de la graine de Chicorée à grosse racine de Bruxelles parfaitement franche. Tous les soins de culture ne serviraient de rien, si l'on employait une autre race de Chicorée ; celle-là seule possède, en effet, la largeur de feuilles et de côtes nécessaires à la bonne formation des pommes.

(Voir à **CHICORÉE SAUVAGE** tous les détails concernant cette culture.)



POMMES DE WITLOOF.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce signe * sont reproduites en couleurs dans la brochure LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par VILMORIN en 1947.

www.frenchpdf.com

CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATION

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÈTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	JANVIER							
1	CERFEUIL TUBÉREUX	juin-juillet	450	2 gr.		ne pas enterrer		2 mois
2	PANAIS	juin-novembre	220		0 gr. 6 en lig. 1 gr. à la vol.	plomber		20 à 25 jou
3	POIS (variétés hâtives)	mai-juin	2 a 6,5		20 à 30 gr.	6 cm.		10 jour
	FÉVRIER							
4	AIL BLANC (caïeux)	juin-juillet			150 gr. de caïeux		2 à 3 cm.	1 mois
5	ASPERGE (griffes)	avril-juin de la 3e année			12 griffes aux 10 m²		8 **10** cm.	20 jour
6	CAROTTE HÂTIVE	juin-juillet	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		10 à 15 jo
7	CÉLERI A COUPER	mai-aut.	2.500	0 gr. 2		recouvrir peu		18 à 20 jo
8	CERFEUIL	avril-mai	450		3 à 4 gr.	1 cm.		6 à 8 jo
9	CERFEUIL TUBÉREUX	juillet	450	2 gr.	ne pas enterrer			1 mois
10	CHICORÉE SAUVAGE	mai-sept.	700		3 à 5 gr.	1 cm.		6-8 joui
11	CHOU MILAN HÂTIF	été	300-320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jou
12	CIBOULETTE (graines)	été, années suivantes	300		0 gr. 5 par m. courant	recouvrir peu		15 à 20 jo
13	CROSNE du JAPON (rhizomes)	à partir d'oct.	500 à 600 rhizomes au kg.		100 gr de rhizomes		10 cm.	
14	ÉCHALOTE (caïeux)	juillet-août	envir. 300 au kgr. (caïeu)		120 gr. de caïeux		caïeux peu enterrés 2 cm	I mois
15	ÉPINARD D'ÉTÉ	mai-été	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jou
18	FÈVE	juin-juillet	40 à 115 dans 100 gr		25 à 30 gr.	3 à 4 cm.		8à12 jo
17	OGNON BLANC	juillet-août	250	2 à 3 gr.	2 gr. 5 à 3 gr.	graines à peine enterrées		10 à 15 jo
18	OGNONS DIVERS	juillet-sept.	250	2 à 3 gr.	2 gr. 5 à 3 gr.	Ibid.		10à 15 jo
19	PANAIS	été-aut.-printemps	2.20		0 gr. 8 à I gr.	plomber		20 à 25 jo
20	PIMENT	août	150	I gr.		1 cm.		15 à 20 jo
21	POIREAU D'ÉTÉ	été-automne	400	1 gr. à 1 gr. 5		graines à peine enterrées		15 a 30 jo
22	POIS HÂTIF	juin	2 à 6,5		20 à 30 gr.	6 cm.		8à 10 jo
23	RHUBARBE (éclats)	années suiv. avril-juin	35 à 60					
	MARS							
24	AIL BLANC (caïeux)	juillet-août			150 gr. de caïeux		2 à 3 cm.	1 mois
25	ALKÉKENGE	Août-sept.	1.000	3 gr.		enterrer légèrement		10à 15 jo
26	ARROCHE.	été-automne	250		0 gr. 5	1 cm.		8 jours
27	ARTICHAUT (oeilletons)	automne et années suiv.					collet à 2 cm.	
28	ASPERGE (griffes)	juin-juillet avril-juin de la 3e année			12 griffes au 10 m'.		8a 10 cm.	20 jour
29	AUBERGINE	Août-sept.	250	1 gr.		1 cm.		10 à 15 jo
30	CAROTTE HÂTIVE	mai-nov.	950 (graines persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		15 jour
31	CERFEUIL.	avril-mai	450		3 à 4 gr.	I cm.		5 à 6 jo
32	CERFEUIL TUBÉREUX	juillet	450	2 gr.		ne pas enterrer		15 à 20 j os
33	CHICORÉE SAUVAGE	mai-sept.	700		3 à 5 gr.	1 cm.		6 à 8 jou
34	CHOU	aut.-hiver	300-320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jou

www.frenchpdf.com

ES PRINCIPALES VARIÉTÉS POTAGÈRES

MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE	ESPACEMENT A OBSERVER	ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU METRE CARRE	OBSERVATIONS
volee ligne bordure poquet	entre les lignes	sur la ligne		
			JANVIER	
m. 20 a 0 m. 25	ni. 10	.-4 feuilles	kg.	graine stratifiée lève m: mois ; non stratifiée ell. leve après 6 mois ou plus
0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 15 à 0 m. 20	3-4	2 à 3 kg.	st un peu tôt. Levée capo neuse.
0 m. 40 à 0 m. 50	O m. 02 à ° a:		i g. 120 A 0 kg. 4: en grains	
			FÉVRIER	
0 m. 25	0 m. 12		kg. à 1 kg. 50	
m.	0 m. 75 à 0 m.		0 kg. 400 à 1 kg.	
0 m. 25	0 m. 10	3-4 feuilles	1 kg. 500 à 3 ko	En cotière, à bonne exposition.
0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 25 à 0 m. 30	13-4 feuilles	2 à 4 kg.	Semis sur couche, mise place en avril-mai.
m. 15 à 0 m. 20			2 kg.	Exposition chaude et abritée.
0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 10	3-4 fouilles	2 kg.	La graine stratifiée lève en 1 mois ; non stratifiée elle lève après 6 mois ou plus.
0 m. 20	0 ni. 15	2 feuilles	I kg. 500 à 2 kg. 500	
0 m. 40	0 m. 40		5 à 10 kg.	
	m. 15 à 0 m. 20		0 kg. 500 a 1 kg.	Diviser les touffes tous les 2 ou 3 ans et planter les divisions à 0 m. 12-0 m. 14.
u m. 40	0 m. 40		1 kg. à 1 kg. 500	
I n. 15 à 0 m. 20	0 m. 12 à 0 m. 15		1 kg. à 1 kg. 500	
m. 25 5 0 m. 30			1 à 2 kg.	
) m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		4 kg. à 4 kg. 500 0 kg. 250 à 0 kg. 500 de grains	
0 m. 20	0 m. 10 à 0 m 15		1 kg. 500 à 2 kg.	
0 m. 20	0 m. 10 à 0 m. 15		I kg. 500 à 2 kg	
m. 40 à 0 m. 50	0 m. 15 à 0 m. 20	3-4 feuilles	3 kg.	Levée capricieuse.
0 in. 65	0 m. 50		1 kg.	Le semis doit se faire sur couche.
0 m. 40	0 m. 10 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	
0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 02 à 0 m. 03		a écosser: 200 à 300 gr. Mange-tout : 400 à 500 gr. 2 kg.	
1 m. à 1 m. 50	1 m. à 1 m. 50			
			MARS	
0 ni. 25	0 in. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
0 m. 40 à 0 m. 80	0 m. 40 a 0 m. 80		0 kg. 300 à 0 kg. 400	Sous le climat de Paris, il faut semer sur couche.
0 m. 30	0 m. 40	3-4 feuilles	4 à 5 kg.	
0 m. 80 à 1 m.	0 m. 80 à 1 m.		1 kg. 400	Produit au bout de 5 mois.
1 m.	0 m. 75 à 0 m. 80		0 kg. 400 a 1 kg.	
0 m. 40	0 m. 40		2 kg.	Sous re climat de Paris, il faut semer sur couche.
0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	1 kg. 500 à 3 kg.	
X 0 m. 15 à 0 m. 20			2 kg.	Exposition chaude et abritée.
X 0 m. 20 a 0 m. 25	0 m. 10	3-4 feuilles	2 kg.	Semer dela graine stratifiée.
0 m. 20	0 m. 15	2 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg.	
m. 40 à 0 m. 50	m. 40 à 0 m. 50		5 a 10 kg.	

www.frenchpdf.com

Nos	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 METRE CARRE DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVES EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
			MARS (suite)					
1	CHOU DE BRUXELLES	oct.-print.	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jou
2	CHOU-FLEUR (3° saison).	juillet-nov.	550	0 gr. 1		1 à2 cm.		6 8 jot
3	CHOU-RAVE .	aut.-hiver	300	0 gr. '3		1 à 2 cm.		6 à 8 jo
4	CIBOULETTE	à partir fin avril	300		0 gr. 5 par mètre courant	recouvrir peu		12 à 15 j
5	CRAMBÉ	etann. suivantes. printemps 3° année	15 à 18 non décortiquées	I gr.		S cm.		25 à 30 jo
6	CRESSON ALÉNOIS	avril	450		0 gr. 5	recouvrir à peine		1 à 2 jo
7	CROSNE du JAPON (rhizomes)	à partir d'octobre	500 à 600 rhizomes au kilo		100 gr. de rhizomes		10 cm.	
8	ÉCHALOTE (caïeux)	juillet-août	environ 300 caïeux au kilo		120 gr. de caïeux		caïeux peu enterrés 2 cm.	1 mois
9	ÉPINARD D'ÉTÉ.	mai-été	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jo
10	ESTRAGON (plant)...	été			8 éclats ratinés			
11	FÈVE	juin-août	40 à 115 aux 100 gr.		25 à 30 gr	3 à 4 cm.		8 a 12 je
12	LAITUE ET ROMAINE DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ	mai-sept.	800	0 gr 1		recouv. peu		5 à 10 jo
13	LAITUE A COUPER	avril-oct.	800		0,2 à 0 gr. 3	Ibid.		5 à 10 jo
14	NAVET	mai-aut.	450 a 700		I gr à 2 gr.	I à2 cm.		4 a 6 jo
15	OSEILLE	à partir de mai	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jo
16	PERSIL	toute l'année	600		1 à 3 gr.	1 cm. S		20 jour
17	PIMPRENELLE PETITE	juin-aut.	150		2 gr. 5 à 3 gr.	2 à 3 cm.		12 jour
18	PISSENLIT	aut.-print.	900 a 1.700	gr. à 1 gr. 5		I cm.		15 à 20 jo
19	POIRÉE	juillet-aut.	60 a 90		I gr. 5 à 2 gr	4 cm.		10 à 15 jo
20	POIS	juin-août	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm.		8 10 jo
21	POMME de TERRE (germée).	à partir de mai-juin	15 à 20 tubercules eu kilo		150 à 250 gr. de tubercules		10à 15 cm.	15 à 20 jo
22	RADIS DE TOUS LES MOIS.	avril-mai	120		3 gr.	2 à 3 cent.		3 à 4 jot
23	RAIFORT SAUVAGE (racines).	oct.-print.			250 gr. de racines			
24	RHUBARBE (éclats)	mai-juin années suiv.	35 à 60					
25	SALSIFIS	oct.-hiver	100		1 à 2 gr.	ne pas trop recouvrir		8 à 20 jo
26	SCORSONÈRE	oct-hiver	90		1 à 2 gr.	ne pas trop recouvrir		20 jo
27	TOMATE	juillet-oct.	300 à 400	0 gr. 1		recouvrir peu		5 à 8 jou
28	TOPINAMBOUR (tuber.).	aut.-hiver			200 gr. de tubercules		15 cm.	
			AVRIL					
29	ANETH	septembre	1000		2 gr.	recouvrir peu		8 à 10 jou
30	ANGÉLIQUE	juillet-août année suiv.	200	5 gr.		recouvrir peu		2 mois à 2 mois
31	ANIS VERT	août-sept.	250		I gr. 5	recouvrir peu		15 jour
32	ASPERGE (griffes)	3e année avril-juin			12 griffes aux 10 m²		8 à 10 cm.	20 jour:
33	BETTERAVE 1° SAISON	juillet-août	50 glomérules		2 gr.	I cm.		8 à 10 jot
34	CAROTTE HÂTIVE	été-eut.	950 (graines persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		10 à 12 jot
35	CÉLERI A COTES.	juillet-aut.	2.500	0 gr. 2		recouvrir peu		18 à 20 jo
36	CÉLERI-RAVE	automne	2,500	0 gr. 1		recouvrir peu		15 à 18 jo
37	CHICORÉE ET SCAROLE D'ÉTÉ	automne	600	0 gr. 3 sur couche		1 ou 2 cm.		3 à 8 jou

www.frenchpdf.com

	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU METRE CARRE	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	paquet	entre les lignes	sur la ligne			
					MARS (suite)				
					0 m. 50 à 0 m. 60	0 m. 50 à 0 m. 60		5 kg.	
					0 m. 60 à 0 m. 80	0 m. 60 à 0 m. 80		2 à 3 kg.	
					0 m. 35 à 0 m. 40	Cm. 35 à 0 m. 40		I à 2 kg.	Doivent se recoller à demi-développement.
			x			Om. 15 à 0 m. 20		0 kg. 500 à 1 kg.	Diviser les touffes tous les 2 ou 3 ars et planter à 0 m. 12-0 m. 14.
					O m. 80	O m. 60	2-3 feuilles si semé en place	1 kg. par année	La plantation dure de 8 à 10 ans, on sème la graine entourée de son enveloppe.
					O m. 20			1 kg.	Faire des semis échelonnés.
					0 m. 40	u m. 40		1 kg. à 1 kg. 500	
					0 m. 15 à 0 m. 20	0 m. 12 à 0 m. 15		1 kg. à 1 kg. 500	
					0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
			x		O m. 35	O m. 35		0 kg. 200 à 0 kg. 300 de jeunes pousses	
11		x			O m. 30 à O m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20	O kg. 250 à 0 kg. 500	de grains	
12					O m. 30	O m. 25		1 à 3 kg.	
					0 m. 15	0 m. I	3-4 feuilles	1 à3 kg.	On consomme le produit du premier éclaircissage.
14					0 m. 15	O m. 10	2-3 feuilles	2 kg.	
15					m. 20 à 0 m. 25	0 m. 15 à O m. 20	2 feuilles	3 kg' Dure	de 3 à 4 ans.
16	x	x	x		O m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	1 kg. 500	
171	x				0 m. 25 à O m. 30	0 m. 15	2 feuilles	I kg.	
15					O m. 25	O m 10		2 kg.	
19!					O m. 40 à O m. 50	O m. 35 à O m. 40	2 feuilles	5 kg.	
					0 m. 40 à 0 m. 50	3 m. 02 à 0 m. 03		à écosser : 1 kg. 200 à 0 kg. 300 mangetout : kg. 400 à 0 kg. 500	
					0 m. 60	0 m. 4u		'1 kg. 500 à 4 kg.	
22					O m. 0'3	U m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
23'					O m. 80 à O m. 60	O m. 30		I kg. à 2. kg.	
24					1 m. à 1 m. 50	1 m. à 1 m. 50		2 kg. de côtes	
25					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500	
as					0 m. 25 à O m. 30	0 m. 10 à O m. 12	2 feuilles	I kg. à 3 kg.	
27					O m. 80	O m. 50 à O m. 60		3 à 5 kg.	Semer sur couche tiède ou en pépinière bien exposée.
28					0 m. 80 à O m. 801	0 m. 40		3 à 4 kg.	Planter les tubercules entiers.
					AVRIL				
					0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 1a 90 gr.		de grainer	Los touilles, les fleurs et lus graines sont utilisées.
30					1 in	1 m. kg. 500 à 2 kg.		de pétioles	La plantation dure 3 ans.
31					O m. 40	O m. 20	3 feuilles	80 à 100 gr. de graines	
32					1 m.	0 m. 75 à O m. 80		0 kg. 400 à 1 kg.	En plantant des griffes de 2 ans on peut récolter l'année d'après.
33					O m. 40	0 m. 20 à 0 m. 30	3 feuilles	2 à 4 kg.	
34					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à O m. 15	3 feuilles	i kg. 500 à 3 kg.	
35					Om. 25 à Om. 30	O m. 25 à O m. 30		2 à 4 kg.	
36					0 m. 35 à 0 m. 40	Om. 35 à 0 m. 40		3 à 4 kg.	
37'					in. 40	0 in. 30		3 à 4 kg.	

www.frenchpdf.com

	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÈTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	AVRIL (suite)							
1	CHOU—NAVET, RUTA-BAGA	novembre	375		0 gr. 3 à 1 gr	1 à 2 cm.		6 à 8 jou
2	CONCOMBRE.	juin-août	35	0,2 à 0 gr. 3		2 cm.		4 jours
3	CORNICHON .	juin-août	35	0,2 à 0 gr. 3		2 cm		6 à 8 jou
4	CRAMBÉ..	printemps 3° année	15 à 18 non décortiquées	1 gr.		5 cm,		25 à 30 jo
5	FENOUIL DE FLORENCE..	hiver	200		2 gr	cm.		12 à 20 jo
6	FÈVE	juin-août	40 à 115 dans 100 gr.		25 à 30 gr.	4 à 4 cm.		8 à 12 jot
	FRAISIER A GROS FRUITS (plants)	aut. et années suivantes			4 pieds			
3	FRAISIER DES 4-SAISONS (plants)	au' et ann. suivantes			15 pieds			
9	HARICOT	juillet-oct.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. enterre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jou
10	HÉLIANTI (racines)	aut.-hiver			150 gr de racines		3 à *10 cm.*	
11	LENTILLE	juillet	10 à 40		10 gr.		3 cm.	
12	MELON	sept.-oct.	35	0,3 à 0 gr. 5		2 cm.		après jo
13	OGNONS DIVERS .	juillet-sept.	250		2à3 gr. en lig. 3 à 4 gr. à la volée	graines peu enterrées		10 à 15 jo
14	OGNON DE MULHOUSE (bulbes)	juin-août		4 à 5 gr.	60 à 80 gr. de bulbes		2 à 3 cm.	
15	PASTÈQUE.	sept.-oct.	5 à 6		4 *à* 5 graines par poquet	1 cm. 5		8-10 jou
16	PATIENCE OU OSEILLE ÉPINARD ...	aut.-print.	450	1 gr.	1 à 2 graines par poquet			5 à 8 jou
17	PIMENT	août-sept.	150	1 gr.		1 cm,		15 à 20 jo
18	POIS	juill.-sept.	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm.		8 à 10 jo
19	POMME DE TERRE NON GERMÉE.	juin-oct.	15 à 20 tuber-cules au kilo		150 à 250 gr de tuber.		15 cm	25 jour
20	RADIS DE TOUS LES MOIS	mai	120		3 gr.	2 à 3 cm		à 4 jou
21	TÉTRAGONE..	juillet-oct.	10 à 12	1 gr.		2 cm.		1 mois
22	THYM ORDINAIRE	toute l'année	6.000			recouvrir peu		8 jours
23	TOMATE	août	300-400	0 gr. 1		recouvrir peu		5 à 8 jou
24	TOPINAMBOUR.	aut.-hiver			1(1 gr. de tubercules		15 cm	
	MAI							
25	ARROCHE	juill. t-août	250					
26	(oeilletons) ..	été-aut. année suiv.						
27	BETTERAVE 3° SAISON...	août-sept.	50 glomérules		2 gr.	1 cm		a1
28	CARDON	nov.-hiver	25		3 ou 4 graines par poquet	2 cm.		10 à 1:
29	CAROTTES (d'automne et d'hiver)	nov.-déc.	950 (graines persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		6 à 8 jou
30	CÉLERI A COTES.	juillet-hiver	2.500	0 gr. 2		recouvrir peu		18 à 20 jo
31	CERFEUIL	juin-juillet	450		3 gr.	1 cm.		6 jours
32	CHICORÉE DE BRUXELLES	nov.-avril	600		0 gr. 5 à 1 gr.	recouv. peu		6 à 8 jou

www.frenchpdf.com

	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
					AVRIL (suite)				
1		x			0 m. 40	0 m. 35	2-3 feuilles	5 kg.	
2				x	I m. 20 à 1 m. 30	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis sur couche en petits pots.
3		x		x	1 m. 50	0 m. 75		0 kg. 500 à 1 kg.	
4					0 m. 80	0 m. 60	2-3 feuilles si semé en place	1 kg. par année	Une plantation dure une dizaine d'années.
5					0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 30	2-3 feuilles	2 kg.	
6					0 m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		0 kg. 250 à 0 kg. 50.)	
7					0 m. 50	0 m. 50		1 kg. 500	
8					0 m. 30 à 0 m. 35	0 m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	
9					0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 200 à 1 kg. 500 en vert	200 à 300 gr. en grain fin avril.
10					0 m. 80	0 m. 50		1 kg. 500	2 ou 3 racines par poquet. Se conserve l'hiver.
11					0 m. 35	0 m. 35		0 kg. 100 à 0 kg. 150	
12					1 m. 20	0 m. 60		2 kg. à 2 kg. 500	Culture du Midi, de Touraine et de Bretagne.
13					0 m.	0 m. 10 à 0 m. 15		1 kg. 500 à 2 kg.	
14					0 m. 20	0 m. 10 à 0 m. 12		2 kg. 500	
15					I m. 20	0 m. 60		2 à 3 kg.	Plante méridionale.
16		x			0 m. 30	0 m. 30	2 feuilles	0 kg. 500 à 1 kg.	
17					0 m. 65	0 m. 50		1 kg.	Le semis doit se faire sur couche.
18					0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 02 à 0 m. 03		à écosser 0 kg. 200 à 0 kg. 300 mangetout 0 kg. 400 à 0 kg. 500	
19				x	m. 50 à 0 m. 60	0 m. 40		1 kg. 500 à 4 kg. suivant variétés	
20					0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
21					0 m. 80 à 1 m.	0 m. 80 à 1 m.		3 à 4 kg.	
22						0 m. 15 à 0 m. 20		kg. 200 à 0 kg. 300 de jeunes pousses	
23					0 m. 80	0 m. 50 à 0 m. 60		3 à 5 kg.	Semer sur couche, repiquer en pleine terre.
24					0 m. 60 à 0 m. 80	0 m. 47		3 à 4 kg.	Planter les tubercules entiers.
					MAI				
25					0 m. 30	0 m. 4')	3-5 feuilles	4 à 5 kg.	
26					0 m. 80 à 1 m.	0 m. 80 à 1 m.		1 kg. 400	Produit au bout de 5 mois. On plante parfois 2 oeillets ensemble à 10 cm. de distance.
27					0 m. 40	0 m. 20 à 0 m. 30	3 feuilles	2 à 4 kg.	
28					1 m.	I m.		4 kg. de côtes	
29					0 m. 25 à 0 m. 40	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	3 à 4 kg.	
30					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 25 à 0 m. 30		2 à 4 kg.	
31			x		0 m. 15 à 0 m. 20			2 à 3 kg.	Exposition fraiche et ombragée.
32					0 m. 30	0 m. 20	2-3 feuilles	2 à 3 kg.	Arrachage en octobre pour ensiauger et mettre en tranchée à mesure des besoins.

www.frenchpdf.com

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 METRE CARRE DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	ne place	la graine	le plant	
MAI (suite)								
1	CHOU BROCOLI	mars-juin	550	0 gr.		1 à 2 cm.		6 à 8 jours
2	CIBOULETTE (graines)	été et années suiv.	300		0 gr. 5 par metre courant	recouvrir peu		10 jours
3	CONCOMBRE	août-sept.-octobre	35		5 graines i	2 cm.		6 à 8 jours
4	CORNICHON	août-sept.-octobre	35		5 graines	2 cm.		6 à 8 jours
5	COURGE	sept.-oct.	398		2 à 3 graines par poquet	2 cm.		9 jours
6	GIRAUMON	sept-oct.				Voyez Courge		
7	HARICOT	juillet-oct.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jours
8	IGNAME DE CHINE (rhizomes)	nov.-hiver			4 rhizomes		collet à 4 cm	10 à 15 jours
9	MAIS SUCRÉ	août-oct.	4 ou 5		5 gr.	3à4 cm.		12 jours
10	MELON	août-oct.	35		0,3 à 0 gr. 5	2 cm.		3 jours
11	NAVET HÂTIF	juillet-août	450 à 700		1 à 2 gr.	1 à 2 cm.		4 à 6 jours
12	OSEILLE (graines)	juillet-août et ann. suiv.	1.000		1 gr. 5 à 2 gr	I cm.		5 à 8 jours
13	OXALIS TUBÉREUX (tubercules)	novembre	15 à 20 tuber aux 100 gr		30 à 40 gr. de, tubercules			
14	PASTÈQUE	août-oct.	5a6		3 graines par poquet	1 cm. 5		3 à 10 jours
15	PATATE (boutures)	octobre		20 gr. de tuberc. p. production des bourgeons				
16	PERSIL	juillet-print.	600		1 a or	1 cm. O		... jours
17	PISSENLIT	aut.-print.	900 à 1.700	1 gr. à 1 gr.		cm		15 à 20 jours
18	POIREAU	sept.-hiver	400	1 gr. à 1 gr.		recouv. peu		12 à 30 jours
19	POIS	août-sept.	20 à 65 dans 10 gr.		20 0 gr.	6 cm.		8à 10 jours
20	POMME DE TERRE NON GERMÉE	juin-oct.	15 à 20 tubercules au kilo		150 à 250 gr. de tuberc.		0 à 15 cm.	25 jours
21	POTIRON	sept.-oct.			Voyez Courge			
22	POURPIER	juillet-oct.	2.500 a 3.000		0,3 à 0 gr. 6	recouv. peu		10 à 17 jours
23	RADIS DE TOUS LES MOIS	j uin	120		3 gr.	2 à 3 cm.		3 à 4 jours
24	SALSIFIS	oct.-hiver	100		1 à 2 gr.	2 à 3 cm.		8 à 20 jours
25	SCOLYME	nov.-mars	300		1 gr.	1 à 2 cm		6 jours
26	SCORSONÈRE	aut.	90		1 agr.	2 à 3 cm.		8 à 20 jours
27	SOJA	sept-oct.	5 à 10		10 15 gr.	3 cm		8 à 10 jours
28	TÉTRAGONE	juillet-oct.	10 à 12	1 gr.				13 à 20 jours
JUIN								
29	ASPERGE (graines)	printemps année suivante	50		8 gr.	1 cm		1 mois
30	BETTERAVE (3° saison)	oct.-nov.	50		gr.	1 cm		8 10 jours
31	CAROTTE	nov.-déc.	950 (persillées)		0,3à0 gr. 5	1 cm.		6 a 8 jours
32	CÉLERI A COTES ET CE LERI RAVE	automne	2.500	0 gr. 1		recouv. pe		15 à 18 jours

www.frenchpdf.com

MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRE	OBSERVATIONS
volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
				MAI (suite)				
				0 m. 75	u m. 75		3 *kg.*	
					0 m. 15 à 0 m. 20		0 kg. 500 à 1 kg.	Diviser les touffes tous les 2 ou 3 ans et planter les divisions à 0 m. 12-0 m. 14.
			x	1 m. 50	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis en poquets remplis do fumier.
			x	1 m. 50	0 m. 75		0 kg. 500 à 1 kg.	Semis en poquets remplis de fumier.
			s.	1 m. à 2 m. 50	1 m. à 2 m. 50		4 à 50 kg.	
				Voyez Courge.				
				0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 200 à 1 kg. 500 en vert	200 à 300 gr. on grain.
				0 m. 60	0 m. 40		3 à 4 kg.	
				0 m. 50	0 m. 40		1 kg.	
				1 ni. 20	0 m. 60		2 à 3 kg.	Semis sur couche.
				0 m. 15 à 0 m. 20	Om. 10 à 0 m. 15	2-3 feuilles	2 kg.	
				m. 20 à 0 m. 25	0 m. 15 à 0 m. 20	2 feuilles	2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans, commence à produire 2 mois après le semis.
				1 m.	0 m. 50		I à 2 kg.	
				1 m. 20	0 m. 60		2 à 3 kg.	Culture méridionale. Sur couche dans les autres régions
	x			1 m. 25	0 m. 40 à 0 m. 45		1 à2 kg.	Boutures faites sur couche et mises en place en mai en pleine terre, culture méridionale.
				0 ro. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	1 kg. 500	La production commence au bout de 3 mois. Levée très lente.
				0 m. 25	0 m. 10	2 feuilles	2 kg.	
				0 m. 40	0 m. 08 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	
				0 m. 40 à 0 m. 50	0 in, 02 à 0 m. 03		à écosser: 200 à 300 gr. mangetout : 400 à 500 gr.	
	x			0m. 50 à Om. 60	0 m. 90		2 à 4 kg.	
				Voyez Courge				
x	x			0 m. 20 à 0 m. 25			1 kg. 500	
	x			0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à1 kg. 500	
				0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg.	
				0m.50	0m.20	2 feuilles	1 à 2 kg.	
				0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 à 3 kg.	
	x		x	0 m. 50	0 m. 10		0 kg. 150	
				O m. 80	O m. 80		3 à 4 kg.	
				JUIN				
				0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 10			Pour produire des griffes d'un an.
				0 m. 25 0 m. 40	0 m. 20 à 0 m. 30	2-3 feuilles	2 à 4 kg.	
				0 m. 25	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	3 à 4 kg.	
				0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 40		3 à 4 kg.	

www.frenchpdf.com

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÈTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	JUIN (suite)							
	CHICORÉE	juin-juillet aut.-hiver	600	0 gr. 3		1 ou 2 cm.		4 à 5 jou
2	CHICORÉE ET SCAROLE	été-aut.	600	gr. 3		1 ou 2 cm.		4 à 5 jou
3	CHICORÉE de BRUXELLES.	nov.-avril	600		0 gr. 5 à 1 gr	recouv. peu		6 à 8 jou
4	CHOU	juillet-hiver	300-320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jou
5	CHOU DE BRUXELLES	oct.-print.	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jou
6	CHOU-FLEUR (3e saison)	juillet-nov.	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jou
7	CONCOMBRE ET CORNICHON	août-sept. octobre	35		S graines	2 cm.		6 à 8 jou
8	ÉPINARD D'ÉTÉ	juillet-août	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 out
9	ESTRAGON (plants).	été, année suiv.			8 éclats racines			
10	HARICOT	août-sept.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jou
11	LAITUE ET ROMAINE	août-sept.	800	0 gr. 1		recouv. peu		5 à 10 jo
12	MELON	août-oct.	35		0,3à0 gr. 5	2 cm.		8 jours
13	NAVET HÂTIF	août-oct.	450 à 700		1 à 2 gr.	1 à2 cm.		4 à 6 jou
14	OSEILLE (graines).	août-nov. et ann. suiv.	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jour
15	PANAIS	aut.-print.	220		0 gr. 6 à 1 gr	plomber		20 à 25 jou
16	PERSIL	août-déc.	600		1 à 3 gr.	1 cm. 5		20 jours
17	PIMPRENELLE PETITE	juin-aut.	150		2 gr. 5 à 3 gr.	2 à 3 cm.		12 tours
18	POIRÉE	nov.-print.	60 à 90		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		10 à 15 jou
19	POIS	août-sept.	20 à 65 dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm		8 10 jou
20	RADIS D'HIVER	sept.-hiver	120		1 gr. 5 à 2 gr			5 à 8 jour
21	SCORSONÈRE	oct.-hiver et ann. suiv	90		1 gr. 5	2 à 3 cm.		8 à 20 jou
22	THYM	années suiv.	6.000		0 gr. 1	recouv. peu		12 à 15 jou
	JUILLET							
23	CAROTTE HÂTIVE	oct.-nov.	950 (persillés)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		6 à8 jour
24	CERFEUIL	août-oct.	450		3 gr.	1 cm.		6 jours
25	CHICORÉE ET SCAROLE	sept.-nov.	600	0 gr. 3		1 à 2 cm.		4 à 5 jour
26	CHOU DE PRINTEMPS	avril-juin	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		4 à 5 jour
27	CHOU-BROCOLI	mars-juin	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jour.
28	CHOU-NAVET	nov.-hiver	375		0 gr. 3	1 à 2 cm.		5 à 6 jour
29	CHOU DE CHINE (Pé-tsaï).	octobre	350	0 gr. 1		1 à2 cm.		6 à 8 jour
30	CONCOMBRE ET CORNICHON	sept.-oct.	35		0,2 à 0 gr. 3	2 cm.		6 à 8 jour
31	CRESSON DE FONTAINE.	aut-print.	4.000		1 gr.	recouv. peu		3 à 5 jour
32	ÉPINARD	août	90 à 110		2 gr. 5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jour
33	HARICOT NAIN HÂTIF (en vert)	sept.-oct.	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jour
34	AITUE ET ROMAINE	septembre	800	0 gr. 1		recouv. peu		5 à 10 jeu

www.frenchpdf.com

ET PLANTATIONS *(Suite.)*

No.	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
					JUIN (suite)				
1		×			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 kg.	
2		×			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 *kg.*	
3		×			0 m. 30	0 m. 20	2-3 feuilles	2 à 3 kg.	Arracher en octobre pour enjauger et mettre en tranchées au fur et à mesure des besoins.
4		×			0 m. 40 à 0 m. 60	0 m. 40 à 0 m. 60		5 à 10 kg.	
5		×			0 m. 50 à 0 m. 60	0 m. 50 à 0 m. 60		5 kg.	
6		×			Om. 60 à 0 m. 75	0 m. 60 à 0 m. 75		2 à 3 kg.	
7		×		×	1 m. 50	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis en poquets remplis de fumier.
8	×	×			0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
9		×	×		0 m. 35	0 m. 35		0 kg. 200 à 0 kg. 300 de jeunes pousses	
10		×		×	O m. 60	O m. 50		0 kg. 300 à 1 kg. 500 en vert	200 A 300 gr. en grain.
11	×	×			0m.30	0m.30		1 à 3 kg.	
12		×		×	1 m. 20	0 m. 80		2 à 3 kg.	
13	×	×			Om. 15à 0 m. 20	0m. 10 à 0 m. 15	2-3 feuilles	2 kg.	
14	×	×	x		0 m. 20 à 0 m. 25	0m. 15 à 0 m. 20	2 feuilles	2 à 3 kg.	Dure de 3 a 4 ans, commence à produire 2 mois après le semis.
15	x	×			0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 15 Om. 20	3-4 feuilles	3 kg.	Levée capricieuse.
16	x	×	x		0 m. 25	0 m. 05		1 kg. 500 à 2 kg.	
17	×	×	X		0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 15	2 feuilles	1 kg.	
18		×			Om. 40 à Om. 50	0 m. 35a 0 m. 40		5 kg.	
19		×			Om. 25 à Om. 30	Om. 02à Om. 03		à écosser 200 à 300 gr. mangetout : 400 à 500 gr.	
20		×			0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12		*1 kg.* 500 à 4 kg.	
21		×			0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12		1 à 3 kg.	
22		×	x			0 m. 15 à 0 m. 20		250 à 350 gr. de jeunes pousses	
					JUILLET				
23		×			0 m. 25	0 m. 10	2-3 feuilles	2 kg.	
24	x	×	x		Om. 15 à 0 m. 20			2 à 3 kg.	Exposition fraîche et ombragée.
25		×			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 kg.	
26		×			Om. 40 à 0 m. 50	0 m. 40 à 0 m. 50		4 kg.	
27		×			0 m. 75	0 m. 75		3 kg.	
28		×			0 m. 40	0 m. 35	3 feuilles	5 kg.	
29		×			0 m. 30	0 m. 20		4 à 6 kg.	
30		×		x	1 m. 50	0 m. 75		1 à 2 kg.	Semis en poquets remplis de fumier.
31		x			Om. 15à 0 m. 20	Om. 12 à 0 m. 15		1 à 2 kg.	On peut commencer à récolter 3 mois après le semis.
32	X				0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
33		x		x	0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 800 à 1 kg.	
34		x			0 m. 30	0 m. 30		1 à 3 kg.	

www.frenchpdf.com

CALENDRIER DES SEMI

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÉTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
			JUILLET (suite)					
1	MÂCHE.	aut.-hiver	600 à 1 000		1 gr. à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 à 10 jour
2	MAIS SUCRÉ	août-oct.	4 ou 5		3 à 4 graines par poquet	3 à 4 cm.		8 12 jou
3	NAVET	automne	450 à 700		1 à 2 gr.	1 à 2 cm.		4 à 6 jour
4	PERSIL	oct.-déc.	600		1 à 3 gr.	1 cm. 5		20 jours
5	PISSENLIT	aut.-print.	900 à 1.700	I gr. à 1 gr. 5		1 cm.		15 à 20 jou
6	POIREAU D'HIVER	déc.-print.	400		1 gr. à 1 gr. 5	recouv. peu		15 à 30 jou
7	POIS NAIN HÂTIF	sept.-nov.	20 à 65 gr. dans 10 gr.		20 à 30 gr.	6 cm.		8 à 10 jou
8	POURPIER	août-sept.	2.500 à 3.000		0 gr. 3 à 0 gr. 5	recouv. peu		10 à 12 jou
9	RADIS DE TOUS LES MOIS.	août-sept.	120		3 gr.	2 à 3 cent.		3 à 4 jour
10	RAIPONCE	déc.-avril	25.000		0,2 à 0 gr. 3	sous terreau ne pas recouvrir		15 jours
11	SARRIETTE VIVACE	années suiv.	2.500					
12	SCOLYME	nov.-mars	300		1 gr.	1 à 2 cm.		8 jours
13	THYM	année suiv.	6.000		0 gr. 1	recouv. peu		12 à 15 jou
			AOUT					
14	AIL ROSE HÂTIF (caïeux)	mai-juin			150 gr. de caïeux		3 cm.	1 mois
15	ARROCHE	octobre	250		0 gr. 5	1 cm.	3 à 5 cm.	8 jours
16	CAROTTE COURTE	aut.-print.	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		6 à 8 jou
17	CHICORÉE et SCAROLE	aut -hiver	600	0 gr. 3		1 à 2 cm.		4 à 5 jour
18	CHICORÉE SAUVAGE	mai-sept.	700		3 à 5 gr.	1 cm.		6 à 8 jour
19	CHOU-FLEUR (1 r saison)	mai-juin	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		5 à 6 jour
20	CRESSON ALÉNOIS	oct.-nov.	450		0 gr. 5	.recouvrir à peine		1 à 2 jour,
21	ÉPINARD	aut.-hiver	90 à 110		2,5 à 4 gr	2 cm.		4 à 5 jour.
22	FRAISIER	années suivantes	800 à 2.500	0 gr. 1		recouvrir peu		15 jours 1 mois
23	HARICOT (en vert)	octobre	75 à 80 dans 100 gr.		15 à 20 gr.	3 cm. en terre sèche 2 cm. en terre humide		5 à 8 jour
24	LAITUE ET ROMAINE D'HIVER	A partir d'avril	800	0 gr. 1		recouv. peu.		5à 10 jou
25	MACHE	oct.-hiver	600 à 1.000		1 gr. à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 A 10 jour.
26	MOUTARDE DE CHINE	oct.-hiver	650		0,3 à 0 gr. 5	recouvrir peu		5 à 6 jour
27	OGNON BLANC de NIORT	avril-mai	250	1 gr. 5		recouv. peu		10 A 15 jou
28	OSEILLE (grames)	oct.-nov. et années suiv.	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jour
29	PERSIL	nov.-print.	600		1 à 3 gr.	1 cm. S		20 jours
30	POURPIER	octobre	2.500 à 3.000		0,3 à 0 gr. 6	recouv. peu		10 à 12 jou
31	RADIS DE TOUS LES MOIS	sept.-hiver	120		3 gr.	2 A 3 cm.		3 à 4 jour
32	RADIS D'ÉTÉ	septembre	120		1 gr. 5 à 2 gr.	sous terreau 2 A 3 cm.		3 à 4 jour
33	RADIS D'HIVER	sept.-hiver	120		1,5 à 2 gr.	2 à 3 cm.		4 A 5 jeun
			SEPTEMBRE					
34	AIL ROSE HÂTIF (caïeux)	mai-juin			150 gr. de caïeux		3 cm.	1 mois
35	ARROCHE	automne	250		0 gr. 5	1 cm.	3 à 5 cm.	8 jours
36	CAROTTE HÂTIVE	nov.-mai	950 (persillées)		0,3 à 0 gr. 5	1 cm.		15 jours

www.frenchpdf.com

ET PLANTATIONS *(Suite.)*

Nos	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes	sur la ligne			
JUILLET (suite)									
	x							1 kg.	
2				×	0 m. 50	0 m. 40		1 kg.	
3	><	X			0 m. 15 à 0 m. 20	0 m. 10 à 0 m. 15	2-3 feuilles	3 à 4 kg.	
4	><	×	x		0 m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	2 kg.	
5		x			0 m. 25	0 m. 10	2 feuilles	2 kg.	
6		x			Om. 40 à 0 m. 60	Om. 10 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	Laisser les plants assez dru sur la ligne.
7		x			0 m. 40 à 0 m. 50	Om. 02à Om. 03		0 kg. 200 à 0 kg. 300	
8	x	x			0 m. 20 à 0 m. 25			1 kg. 500	La récolte peu commencer au bout de 2 mois.
9	><				0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
10	><	×			0 m. 25	0 m. 05	dès que possible	1 kg. à 1 kg. 500	
11		x	x		0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 30			
12		x			0 m. 50	0 m. 20	2 feuilles	1 à 2 kg.	
13		×	x			0 m. 15 à 0 m. 20			La plantation dure de 3 à 4 an
AOUT									
14		x			0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
15		x			0 m. 30	0 m. 40	3-4 feuilles	4 à5 kg.	
16		x			0 m. 30	0 m. 10	3 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg. 500	
17		x			0 m. 40	0 m. 30		3 à 4 kg.	
18	x	x	x		0 m. 20	0 m. 15		1 kg. 500 à 2 kg. 500	
19		×			0 m. 50 à 0 m. 60	0 m. 75		2 à 3 kg.	ouvrir pendant les froids
20	><				0 m. 20			1 kg.	
21	x				Om. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
22					0 m. 30 à 0 m. 35	0 m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	Repiquer en pépinière à 0 m. 12 en tous sens. Le semis s'emploie surtout pour les fraisiers des 4-saisons.
23		x		x	0 m. 60	0 m. 50		0 kg. 300 à 1 kg. 500	
24	x	x			0 m. 30	0 m. 25		1 à 3 kg.	
25	x							1 kg.	
26		x			0 m. 40 à 0 m. 50			2 kg.	On peut commencer à cueillir au bout de 6 semaines.
27		x			Om. 12à Om. 15	0 m. 10 à 0 m. 15		2 kg. à 2 kg. 500	
28		x			0 m. 20 à Om. 25	0 m. 15 à 0 m. 20		2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans.
29	x	x	x		0 m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	1 kg. 500	
30	x	x	x		Om. 20à 0 m. 25			1 kg. 500	
31	X				0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
32	x	x			Om. 20 à 0 m. 25	Om. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 4 kg.	
33	×	X			Om. 25 à 0 m. 30	Om. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 4 kg.	
SEPTEMBRE									
34		x			0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
35	x	x			0 m. 30	0 m. 40	3-4 feuilles	4 à 5 kg.	
36		X			0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 15	3 feuilles	1 kg. 500 à 2 kg. 500	

www.frenchpdf.com

CALENDRIER DES SEMIS

N°	VARIÉTÉS	RÉCOLTE	NOMBRE IDE GRAINES AU GRAMME	GRAINES NÉCESSAIRES POUR 1 MÉTRE CARRÉ DE PLANTATION		ENTERRER LA GRAINE OU LE PLANT A		LEVÉE EN TERRE
				en pépinière	en place	la graine	le plant	
	SEPTEMBRE (suite)							
1	CERFEUIL	hiver	45)		3 à 4 gr.	1 cm.		5 à 6 jours
2	CHOU DE PRINTEMPS	avril-juin	320	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jours
3	CRESSON ALÉNOIS	oct.-nov.	450		0 gr. 5	recouvrir à peine		1 à 2 jours
4	ÉPINARD	eut.-hiver	9) à 110		2 gr. 5 à 4 gr	2 cm.		5 à 6 jours
5	LAITUE ET ROMAINE D'HIVER	á partir avril	800	0 gr. 1	recouv. peu			5 à 10 jours
5	LAITUE A COUPER	avril-oct.	800		0,2 à 0 gr. 3	recouv. peu		5 à 10 jours
7	MÂCHE	nov.-mars	600 à 1.000		1 gr. à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 à 10 jours
	MOUTARDE DE CHINE	d'octobre aux gelées	650		0,3 à 0 gr. 5	recouvrir peu		6 à 7 jours
9	OGNON	avril-mai	250	2 à 3 gr.		recouv. peu		10 à 15 jours
10	OSEILLE	à partir de mai	1.000		1 gr. 5 à 2 gr.	1 cm.		5 à 8 jours
11	PERSIL	toute l'année	600		1 gr à 3 gr.	1 cm, 5		20 jours
12	POIREAU	mai-juin	400		1 à 1 gr. 5	à peine enterrée		15 à 30 jours
13	RADIS HÂTIF DE TOUS LES MOIS	oct.-déc.	120		3 gr.	2 à 3 cm. sous terreau		5 à 8 jours
14	RADIS D'HIVER	oct.-déc.	120		1 gr. 5 à 2 gr.	2 à 3 cm.		5 à 8 jours
	OCTOBRE							
15	AIL (mieux).	mai-juillet			150 gr de caïeux		3 cm.	1 mois
16	CERFEUIL TUBÉREUX	juin-juillet		2 gr.		ne pas enterrer		mars
17	CHOU-FLEUR (1re saison).	mai-juin	550	0 gr. 1		1 à 2 cm.		6 à 8 jours
18	CRESSON ALÉNOIS..	novembre	450		0 gr. 5	recouvrir à peine		1 à 2 jours
19	ÉPINARD	aut.-hiver	90 à 110		2,5 à 4 gr.	2 cm.		4 à 5 jours
20	FRAISIER A GROS FRUITS (plants)	mai-juin			4 pieds			
21	FRAISIER DES 4-SAISONS (plants)	mai-juin			15 pieds			
22	MÂCHE..	hiver	600 à 1.000		1 à 1 gr. 5	herser et plomber le sol		8 à 10 jours
23	RADIS DE TOUS LES MOIS.	décembre	120		3 gr.	2 à 3 cm. sous terreau		5 à 8 jours
24	THYM ORDINAIRE (touffes).	toute l'année			10 touffes au mètre courant			
	NOVEMBRE							
25	AIL ROSE HÂTIF (caïeux)..	mai-juillet			150 gr. de caïeux		3 cm,	1 mois
26	CHAMPIGNON DE COUCHE	janv.-mars			5 mises		4 à 5 cm	6 à 7 sem.
27	ÉPINARD	janv.-print.	9) á 110		2,5 à 4 gr	2 cm.		4 à 5 jours
28	FÈVE.	juin-août	40 à 115 (dans 100 gr.)		25 à 30 gr.	3 à 4 cm.		8 à 12 jours
29	FRAISIER A GROS FRUITS	mai-juin			4 pieds			
30	FRAISIER DES 4-SAISONS.	mai-juin			15 pieds			
31	POIS MICHAUX	mars-juin	65 (dans 10 gr.)		20 à 30 gr.	6 cm.	8 cm.	1 mois
	DÉCEMBRE							
32	CHAMPIGNON de COUCHE.	fév.-avril			5 mises		4 à 5 cm.	6 à 7 sem.
33	FÈVE	juin-juillet	40 à 115 (dans 100 gr.)		25 à 30 gr.	3à4 cm.		8 à 12 jours

www.frenchpdf.com

ET PLANTATIONS *(Suite et fin.)*

N°	MODE DE CULTURE A LA MISE EN PLACE				ESPACEMENT A OBSERVER		ÉCLAIRCIR A	PRODUCTION AU MÈTRE CARRÉ	OBSERVATIONS
	volée	ligne	bordure	poquet	entre les lignes'	sur la ligne			
SEPTEMBRE (suite)									
1					0 m. 15 à 0 m.			2 kg.	Exposition chaude et abritée.
2					0 m. 40 à 0 m. 50	0 m. 40 à 0 m. 50		4 à 5 kg.	
3			x		0 m. 20			1 kg.	
4					0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
5					0 m. 30	0 m. 30	3-4 feuilles	1 kg. 500 à 3 kg.	
6					0 m. 20	0 m. 10	3-4 feuilles	1 à 3 kg.	On consomme le produit du premier éclaircissage.
7								1 kg.	
8					0 m. 40 à 0 m. 50			2 kg.	On peut commencer à cueillir au bout de 6 semaines.
9					0 m. 12 à 0 m. 15	0 m. 10 à 0 m. 15		2 kg. à 2 kg. 500	
10					0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 15 à 0 m. 20		2 à 3 kg.	Dure de 3 à 4 ans.
11					0 m. 25	0 m. 05	2-3 feuilles	2 kg.	
12					0 m. 40	O m. 08 à 0 m. 20		3 à 5 kg.	
13					0 m. 03	0 m. 03		1 kg. à 1 kg. 500	
14					0 m. 25 à 0 m. 30	0 m. 10 à 0 m. 12	2 feuilles	1 kg. 500 à 4 kg.	
OCTOBRE									
15					0 m. 25	m. 12		1 kg. a 1 kg. 500	
16					0 m. 20 à 0 m	m. 10	3-4 feuilles	2 kg.	La graine stratifiée lève en 1 mois. On la sème en mars.
17					0 m. 50 à 0 m. 6)	75		2 à 3 kg.	Couvrir pendant les froids.
131					0 m. 20			1 kg.	
19					0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
20					0 m. 50	0 m. 50		1 kg. 500	
21					0 m. 30 à 0 m. 35	0 m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	
22								1 kg.	
23					0m.03	0 m.03		1 kg. à 1 kg. 500	
24					0 m. 10				Refaire les bordures tous les 3 ou 4 ans.
NOVEMBRE									
25					0 m. 25	0 m. 12		1 kg. à 1 kg. 500	
26					0 m. 20 à 0 m. 25	0 m. 20 à 0 m. 25		3 à 4 kg. par mètre courant	Les mises sont placées en quinconce.
27	x		x		0 m. 25 à 0 m. 30			1 à 2 kg.	
28					0 m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		4 à 4 kg. 500 de cosses	
29					0 m. 5)	0 m. 50		1 kg. 500	
3)					0 m. 30 à 0 m. 350	m. 20 à 0 m. 25		1 kg.	
31					O m. 50	O m. 05		1 litre en cosses	A bonne exposition.
DÉCEMBRE									
32,			x		Om. 20 à 0 m. 25	0 m. 20 à 0 m. 25		3 à 4 kg. par mètre courant	Les mises sont placées sur 2 rangs en quinconces.
33			x		0 m. 30 à 0 m. 40	0 m. 15 à 0 m. 20		4 à4 kg. 500 de costes 250 à 500 gr. de grains	(Avec abri.)

www.frenchpdf.com

www.frenchpdf.com

OUVRAGES CONSULTES

ARTICHAUT.	LAROUSSE
ATLAS DES ENNEMIS ET MALADIES DE LA BEI I.ERAVE. .	L. DECOUX et G. ROLAND
BOTANIQUE AGRICOLE	E. CHANCRIN
BON JARDINIER (LE)	LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE
CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS	VILMORIN-ANDRIEUX
CAROTTES, NAVETS, SALSIFIS	A. LEROY
CHIMIE AGRICOLE	E. CHANCRIN
CHOUX	A. LEROY
COLÉOPTÈRES DE FRANCE	L. AUBER
COMMENT DÉFENDRE NOS VERGERS ET NOS JARDINS	J. VERGUIN
COMMENT ON SOIGNE SON JARDIN	G. TRUFFAUT
CULTURES LÉGUMIÈRES	O. BUSSARD
CULTURE POTAGÈRE	J. VERCIER
DÉFENSE DES PLANTES CULTIVÉES .	H. FAES, M. STAEHELIN et P. BOVEY
DES ORCHIDÉES A LA POMME DE TERRE	J. MAGROU
DICTIONNAIRE D'AGRICULTURE	B. ZOLLA
DU JARDIN FAMILIAL AU PETIT DOMAINE	L. DUPOUY
ÉLÉMENTS DE PATHOLOGIE VÉGÉTALE	E. MARCHAL, P. MANIL et P. VANDERWALLE
FAUNE ILLUSTRÉE DE LA FRANCE	R. PERRIER
FUMURE DES JARDINS (LA)	A. KILB
HARICOTS, POIS .	A. LEROY
LES HOTES UTILES DU JARDIN.	R. THEVENIN
LES INSECTES	PAUL.-A. ROBERT
LES INSECTES ET LEURS DÉGATS..	E. DONGÉ et P. ESTIOT
LES INSECTES NUISIBLES AUX PLANTES CULTIVÉES	A. BALACHOWSKY et L. MESNIL
INTRODUCTION A L'ENTOMOLOGIE	Docteur R. JEANNE'.
JARDIN DE LA FAMILLE (LE)	P. CHOUARD
JARDIN POTAGER (LE)	MARÉCHAL
LAROUSSE AGRICOLE	LAROUSSE
MANUEL DE CULTURE POTAGÈRE	E. DELPLACE
MALADIES DE LA POMME DE TERRE	CH. CRÉPIN et G. ARNAUD
MALADIES NON PARASITAIRES DES PLANTES CULTIVÉES.	G. DELACROIX
MALADIES PARASITAIRES DES PLANTES CULTIVÉES	DELACROIX et MAUBLANC
MAMMIFÈRES DE FRANCE	P. RODE et Docteur R. DIDIER
OGNONS, POIREAUX, AILS, ÉCHALOTES	A. LEROY
PARASITES DES CULTURES (LES)	Docteur R. POUTERS
PETIT ATLAS DES AMPHIBIENS ET REPTILES	F. ANGEL
PETIT ATLAS DES INSECTES	G. COLAS
PETIT ATLAS DES OISEAUX,.	L. DELAPCHIER
PETIT GUIDE DU JARDIN (LE)	VILMORIN-ANDRIEUX
PLANTES POTAGÈRES (LES)	VILMORIN-ANDRIEUX
POTAGER FAMILIAL (LE)	A. LEROY
POTAGER DE VRAI RAPPORT (LE)	J. DELAYE
PRINCIPES DE PATHOLOGIE VÉGÉTALE.	P. LIMASSET
REPTILES ET BATRACIENS DE FRANCE	G. PORTEVIN

www.frenchpdf.com

ACHEVÉ D'IMPRIMER
LE 30 MAI 1947
PAR LES SOINS DES
ATELIERS A. B. C.
A PARIS

DÉPOT LÉGAL 2e TRIMESTRE 1947, N° 17

www.frenchpdf.com