

#####GPJF

Salades : Laitues de printemps, d'été, d'hiver, Laitues romaines, Chicorée, Scarole, Chicorée sauvage, Chicorée barbe-de-capucin, Mâche, Raiponce

LArTuEs (Gomposées). – D'Asie. Toutes les nombreuses variétés de Laitues produites par la culture peuvent être rangées dans deux divisions générales : 1° Laitues pommées, 2° Laitues romaines ou chicons. Parmi les Laitues de la première division on nomme les plus précoces de toutes, Laitues de printemps; les plus volumineuses et les moins sujettes à monter, Laitues d'été; enfin celles qu'on traite comme plantes bisannuelles à partir de l'automne pour être mangées au printemps de l'année suivante, s'appellent Zaitues d'hiver; on comprend également dans cette division les Laitues à couper non pommées.

En général les Laitues montent vite et prennent difficilement dans les terrains trop légers, trop chauds et trop secs; elles poussent avec une extrême lenteur dans les terrains forts et froids.

Les principales Laitues de printemps sont : la L. crêpe et les L. gottes ou gau, d'assez peu de valeur, tenant mal, c'est-à-dire beaucoup trop promptes à monter avant d'avoir formé leur pomme ou presque immédiatement après, mais très-précoces; voilà leur seul mérite. Une variété, la

AAA RSA VA En at On ie SON AA CA CE RA T0 MAS RSA Te dE Y- 00e SALADES. 111

gotte à cordon rouge se force sur couche ou se cultive en pleine terre sur côte, au midi, dès les premiers jours de printemps. La variété dite dauphine, très-estimée en Angleterre, nous fournit la meilleure des Laitues de printemps.

Les principales Laitues d'été sont : la L. blonde de Versailles, très-délicate ; la L. blonde paresseuse, la L. chou ou L. de Batavia, la L. de Gênes, la rousse de Hollande, etc. La L. chou offre des pommes aussi grosses que celles de nos Choux pommés les plus forts, mais sa saveur n'est pas très-agréable ; en beaucoup de pays on ne cultive cette plante que pour les porcs qui en sont très-avides. Dans les terrains médiocres, vous planterez la blonde paresseuse et la rousse de Hollande, très-rusliques et réussissant d'elles-mêmes quand on les abandonne à leur végétation naturelle.

On cultive comme Laitues d'hiver : la L. de la Passion, la morine, la petite crêpe, la L. noire, toutes peu délicates de goût, très-rusliques et capables de passer l'hiver en pleine terre si vous les plantez à bonne exposition ; elles poussent dès le premier printemps. Elles conviennent spécialement pour la culture forcée dont nous parlerons plus loin. Les maraîchers nomment Laitues à couper, non pas des espèces particulières, mais des plants de Laitues crêpes ou de Laitues gottes, semés très-épais : ils les coupent au collet de la racine dès que paraît la quatrième feuille et les livrent à la consommation: la Laitue chicorée et la Laitue épinard ont cette destination particulière.

Parmi les nouveautés vraies, nous n'admettons guère que la Grosse laitue blanche d'hiver, d'une culture facile.

Les Laitues romaines comptent encore plus de variétés et de sous-variétés que les Laitues rondes. Nous citerons seulement les principales : la verte hâtive de printemps et d'été, la verte muraichère d'été, la grise muraichère, la plus grosse qui soit connue; la rouge d'hiver, assez peu sensible au froid; l'alphange à feuilles épaisses, la blonde maraichère
| C - Salades.

>

chère, la blonde de Brunoy, très-grosse et assez voisine de l'alphange, ayant besoin, comme elle, d'être liée. Toutes sont bonnes et avantageuses, mais vous préférerez avec raison : la romaine verte muraichère d'été et la grise muraichère d'été et d'arrière-saison, auxquelles vous ajouterez même la romaine à feuilles d'artichaut, tendre, délicate, fort grosse, capable de résister aux premières gelées blanches. Toutes les Romaines se coiffent facilement, c'est-à-dire ont une tendance à rabattre l'un sur l'autre les sommets de leurs feuilles; vous favoriserez encore cette disposition naturelle en serrant les feuilles par le milieu de leur hauteur, avec un lien de paille mouillée.

La graine de Laitue (quelle qu'en soit l'espèce) se sème en terre plutôt légère que forte, à la volée, très-clair, se recouvrant à peine. Les Laitues à pomme ronde n'exigent pas un repiquage, car elles pommont très-bien en place. Le plant se met en quinconce à des distances qui varient de 07,40 à 07,20 entre chaque pied, suivant la grosseur des individus ; ne tassez pas trop fortement la terre afin que les racines partant de vos Laitues s'enfoncent facilement dans le sol et paillez les planches pour que l'eau de vos arrosages ne rende pas la terre trop compacte.

Vous sèmerez les Laitues de printemps en mars pour les repiquer en avril; les Laitues d'été du 15 avril à la - fin de juillet pour qu'elles se succèdent sans interruption tout l'été et vous fournissent de bon plant à repiquer ; les Laitues d'hiver en trois ou quatre fois différentes, du 15 août au 15 septembre pour les transplanter avant la Toussaint et les laisser en place l'hiver avec paillassons et litière ; les Laitues à couper qui ne se repiquent pas, se sèment sur couche et sous châssis en janvier; sur couche sourde dans la bâche économique dès la mi-décembre, quand l'hiver n'est pas rude. Le printemps venu, vous recommencerez vos semis en plein air sur plate-bande terreautée et vous pourrez les continuer pendant tout l'été de quinzaine en quinzaine. Arrosages, sarclages. ☞ SALADES. 113

Les ennemis de la Laitue sont les vers blancs,

Les Romaines se cultivent à peu près comme les Laitues rondes ; on élève sous cloche ou sous châssis, pour forcer ou pour transplanter à l'air libre, le plant de la Romaine maraîchère afin de pouvoir la livrer à la consommation dès le premier printemps. Le plant se repique, sur lignes, en échiquier à environ 07,04 de distance; on le risque en partie à l'air libre de février en avril, quelquefois même, dès la fin de décembre. Prendre garde à la gelée, aux coups de soleil. Pour la culture forcée pratiquée sur une si grande échelle aux environs de Paris, vous sèmerez la graine des Laitues précoces sous cloche, sur platebande terreautée, au midi, accordant à votre plant le moins d'air possible (culture à l'étouffée); vous repiquerez sous d'autres cloches (à raison de cinq individus par cloche), puis sur couches, ne laissant entre la surface de votre couche et le vitrage que l'espace nécessaire, car vos Laitues ne doivent pas devenir grosses; il leur faut donc peu de place ; vous entretiendrez une chaleur modérée,

mais constante, par les réchauds de fumier, ou mieux, par le thermosiphon; vous aurez soin d'essuyer la vapeur condensée sur les parois intérieures de vos châssis; la buée qui retombe à froid sur les feuilles y fait des taches. –

Réservez pour porte-graines les plus belles Laitues de chaque variété sans les lier; écartez-en les oiseaux en général et surtout les chardonnerets, au moyen de petits miroirs attachés par des ficelles à des bâtons légèrement - inclinés, ou par d'autres épouvantails en chiffons, etc.

La graine de Laitue conserve ses propriétés reproductives pendant trois ou quatre ans ; pour vos semis, vous prendrez, de préférence, la graine de deux ou trois ans ; le plant qu'elle fournit monte moins vite que celui qui proviendrait de la graine de l'année précédente.

CHICORÉE (Composées). – Indigène et vivace. Il faut pardonner à la Chicorée son amertume, en considération des ☞ 114 SALADES.

autres qualités que possède cette Salade, la plus saine de toutes. Elle est très-sensible au froid, et ne peut être cultivée à l'air libre qu'à partir du mois d'avril. Enterrez " peu, ou même n'enterrez pas sa graine, que vous sèmerez sur planche bien terreautée. Quand vous mettrez en place, conservez entre chaque pied une distance d'environ 0",30-32 en tous sens; donnez à la Chicorée les mêmes soins qu'à la Laitue jusqu'au moment où ses feuilles étalées en rond se rejoignent les unes sur les autres ; il faut les lier pour faire blanchir. À partir d'avril les semis se renouvellent de mois en mois et sont mis en place jusqu'en septembre ; si l'automne est beau, vous aurez ainsi des réserves faciles à conserver en cave ou en cellier pour l'approvisionnement d'hiver. Bien prendre garde aux moindres gelées.

Les jardiniers qui pratiquent la culture forcée sèment.

la graine de Chicorée frisée sur couche chaude, sous châssis en février-mars, et même quelquefois en janvier, pour la grande primeur, sur couche très-chaude ; ils repiquent

toujours sur couche bien chaude en laissant des intervalles de 0,20 en tous sens.

Les principales variétés de Chicorée sont : Ja Chzisorée d'été ou d'Italie, très-recherchée pour les premières saisons et même pour l'automne, elle se garnit vite et bien ; la C. de Meaux sujette à monter, si vous la semez avant le mois de juin ; elle se garnit lentement ; la rouenratse ou corne-de-cerf, à cœur bien fourni, jaune et tendre ; la toujours blanche, demi-pleine, appropriée surtout au climat du Midi ; la Scarole ou Æscarole, ou Kndive, qu'on cultive comme la Chicorée irisée ordinaire, mais sans jamais la forcer ; on la blanchit à la fin de l'automne sur place en couchant les feuilles réunies par leurs extrémités et en les maintenant dans cette position par un poids de terre proportionné à leur force ; on récolte dès que le temps s'adoucit. La Chicorée sauvage ou C'hicorée à café qui vient dans les lieux incultes, au bord des chemins ; vous en

T7 Std MS da Te TT A SALADES. ee 415 .

sèmerez les grains très-abondamment, et vous cueillerez les plus petites feuilles dès leur apparition, pour les manger en salade, seules ou mêlées avec la Mâche ou la Laitue à couper. C'est avec la Chicorée sauvage que les maraichers préparent cette salade si connue à Paris sous le nom de Barbe-de-capucin. Ils sèment au printemps la graine de la Scarole, très-serrée dans les mauvais terrains sablonneux ; en novembre ils arrachent le plant, et après en avoir enlevé toutes les feuilles, excepté la feuille centrale naissante, ils le confient, par bottes d'environ 0,20 de diamètre, à des couches de fumier chaud préparées d'avance dans des caves, dans de vastes carrières abandonnées où ne parviennent ni l'air ni la lumière extérieurs.

Nouveauté : C. sauvage à grosse racine, très-heureusement cultivée dans les environs de Bruxelles ; on en fait une bonne Barbe-de-capucin.

La graine de Chicorée conserve cinq ou six ans ses propriétés germinatives ; on préfère la vieille comme donnant des plants moins sujets à monter.

MACHE, BOURSETE, DOUCETTE, etc. (Valérianées). – Annuelle, indigène. Citons les trois variétés : la Mâche commune, la M. ronde, la M. d'Italie ou régence. On sème la Mâche depuis le mois d'août jusqu'à la fin d'octobre, à la volée, en terre meuble, fumée de l'année précédente ; par exemple, sur des planches qui restent disponibles après avoir donné plusieurs produits de potager ; on recouvre légèrement et l'on arrose par les temps secs ; on cueille les pieds de Mâches les plus avancées au fur et à mesure des besoins de la consommation. La graine tombant d'elle-même dès qu'elle est mûre, il faut arracher les porte-graines avant leur entière maturité et les suspendre en un lieu sain mais pas trop sec. La graine garde ses propriétés germinatives pendant cinq ou six ans au moins. La Mâche passe pour être meilleure quand elle a supporté une ou deux fois la gelée. La Mâche qui croît 116 SALADES.

d'elle-même à l'état sauvage dans les moissons s'appelle Mâche de blé ou oreille de lièvre,

Nouveauté : M. à feuilles de laitue, d'un beau vert blanc ; plante recommandable et d'une culture facile.

#####L'école du jardin potager

Description de la LA1 TUE ; ses différentes Espèces , ses Propriétés, sa "Culture , etc.

La laitue est une plante des plus universelles et des plus communes dans les jardins. On en trouve dans les quatre parties du monde : elle s'accommode facilement de toute sorte de climat et de terre, pourvu que le fonds soit un peu préparé, et qu'on choisisse les espèces propres à la veine de la terre.

On en distingue trois espèces principales, qui varient ensuite sensiblement en leurs formes, et qui forment un nombre infini d'espèces particulières.

. La première est celle qui ne jette que des feuilles en quantité, grandes, lisses et allongées , sans former de pomme.

La seconde. est celle dont la feuille est ronde , qui pousse d'elle-même et qu'on nomme laitue pommée. ¶120 DE LA LAITUE.

La troisième est celle dont la feuille est alongée et presque lisse, qu'on nomme chicon ou romaine.

Ces trois espèces, à la différence près des feuilles, qui sont rondes ou alongées y lisses ou ficées, et de couleurs différentes, poussent leur tige à -peu -près également ; cette tige qui s'élève à deux ou trois pieds, est ferme, épaisse , cylindrique et branchue : les rameaux en sont encore divisés en d'autres plus petits , chargés de fleurs , et écartés en manière de gerbes. Ces fleurs sont composées de plusieurs demi fleurons jaunâtres, portés sur des embryons , et renfermés dans un petit calice écailleux, oblong et menu. À ces fleurs succède la semence qui est garnie d'aigrettes, et qui est de forme oblongue , aplatie et pointue aux deux extrémités, blanche, noire ou jaune , suivant l'espèce.

Cette plante est si familière et si connue, qu'elle n'a pas besoin d'être précisée. On la mange crue en salade avec l'huile, le vinaigre et le sel ; et pourvu qu'on la mange seule sans aucune nourriture , elle est très-saine, et ne peut incommoder que les estomacs extrêmement foibles et froids : la digestion , contre le préjugé général, en est facile, et particulièrement pour ceux qui ne boivent point ou peu de vin. Cuite on la mange dans la soupe ; on la mêle aussi avec différens légumes ; sur-tout

're ¶121 DE LA LAITUE.

CHAPITRE XLIV. 12r surtout avec les pois, Elle est rafraîchissante et humectante : quelques médecins assurent cependant qu'elle est contraire aux asthmatiques.

On en fait presque autant d'usage dans la médecine que dans les alimens. On tire de ses feuilles une eau distillée , qui sert communément de base aux juleps rafraîchissans et aux somnifères. On emploie de même intérieurement ses feuilles dans les bouillons et les lavemens rafraîchissans, contre les fièvres ardentes et les

maladies qui menacent les parties internes d'inflammation. Sa semence , qui est une des quatre petites mineures , a les mêmes vertus à-peu-près, et entre dans les

options rafraîchissantes , à la dose de deux à trois gros.

À l'égard de l'extérieur, la feuille appliquée sur le front en bandeau , ou seule, ou fricassée avec le vinaigre , le cerfeuil et le pourpier , est très-utile et très efficace contre la migraine. On prétend aussi que l'usage fréquent de cette plante , qui est laiteuse de sa nature , est très-favorable aux nourrices pour entretenir et augmenter leur lait.

Son suc entre dans tous les sirops rafraîchissans , et donne la principale vertu au populéum , si souverain pour les hémorroïdes enflammées.

Outre les trois espèces de laitues que

Tome II.

of 77 Le

're ¶122 DE LA LAITUE.

j'ai distinguées ci-dessus, il y en a encore quelques' espèces sauvages, qu'on trouve communément dans les haies , et qui ont les mêmes vertus que les espèces cultivées. Quelques auteurs prétendent même qu'étant plus laiteuses, elles sont plus apéritives et plus détersives; mais on ne s'en sert point -pour l'usage de la vie, étant dures et amères ; leurs feuilles sont pour l'ordinaire alongées ,. étroites , sinueuses, découpées profondément des deux côtés , et armées d'épines assez rudes tout le long de la côte ; elle fleurissent et portent leur semence qui est noire , et assez semblable à la semence de celles des jardins. ; ;

Je passe à la description des trois espèces en question.

La première est de si peu d'usage pour la table , et si médiocre ; qu'il faut plutôt la bannir des jardins que la cultiver : cependant si , contre mon opinion , il y a des climats et des situations de terres où elle réussisse mieux que les autres, comme on me l'a voulu persuader quelquefois, le seul moyen d'en tirer parti est de la lier comme les chicons; quand elle est en pleine force , le cœur blanchit , mais pourrit facilement.

La seconde espèce , qui est la laitue pommée , est la plus généralement cultivée : il semble que la nature se soit amusée à la varier par des qualités parfaitement distinctes , qui l'ont d'autant variées dans ses noms. Les curieux et les amateurs doivent être contents que je leur en rapporte vingt-cinq espèces ; 'avec les détails nécessaires , au moyen desquels ils puissent se procurer en toutes sortes de terres , et successivement en toutes les saisons , la jouissance d'un présent que la nature a bien voulu nous rendre si agréable et si multiplié : je dis en toutes sortes de terres , parce qu'il n'y a point de terrain où on ne puisse en cultiver ; mais je fais en même temps cette observation , que toutes les subdivisions de la laitue pommée ne viennent pas en toutes terres, qu'au contraire quelques-unes ne viennent avec succès qu'en certaines terres, et que ce ne doit être qu'après des épreuves de son terrain , que chacun doit s'en tenir à cultiver celles qui y auront le mieux réussi.

Je subdivise donc la laitue pommée en

vingt-cinq ; savoir : la petite Crêpe , la grosse Crêpe , la Bagnolet, la George, l'Aubervilliers, la grosse Blonde, la Dauphine , la Perpignane, la Bapaume, la Batavia, la Laitue brune, la Sanguine , la Coquille , la Passion , la Gènes , la jeune Rouge , la grosse Rouge , l'Italie , la Royale, la Paresseuse , la Versailles, la Cocasse, la grosse Allemande , la Pomme de Berlin , et la longue Vissée. *

; 2 DE LA LAITUE.

La troisième 'espèce de laitue , connue sous le nom de chicon ou romaine, n'est guère moins cultivée que la précédente ; elle n'est point sujette à avoir cette pointe d'amertume qu'on trouve assez communément dans les laitues pommées, ce qui fait qu'on la préfère pour être mangée crüe mais elle n'a pour elle que la belle saison; jusqu'ici l'art n'a pas pu parvenir à l'élever pendant l'hiver. J'en connois douze à quinze espèces ; il n'y en a pourtant que sept qui soient généralement connues et cultivées , et qui soient à-peu-près égales en qualités , les autres étant des espèces dégénérées et de peu de mérite , même celle dont la graine est jaune : je les passe sous silence.

Ces sept espèces sont , la Romaine hâtive, le Chicon vert , le Gris , le Blond , le Rouge , le Panaché , et l'Alfange.

Je reviens à présent aux laitues pommées.

I. La petite crêpe, qu'on nomme autrement la petite noire , parce que sa graine est noire , et la plus petite de toutes les laitues : elle est d'un vert jaunâtre , extrêmement frisée et dentelée ; sa pomme est petite à proportion , surtout lorsqu'elle vient sous cloche: elle est fort tendre dans cette situation ; mais , à dire vrai y elle a peu de goût , et son principal mérite est de réussir mieux qu'aucune autre sous

CHAPITRE XLIV. t2p couche pendant tout l'hiver , saison dont la rigueur fait trouver tout bon. En pleine terre elle est beaucoup meilleure, et pousse mieux ; mais elle n'a pour elle que le printemps : dans les autres saisons, elle monte aussitôt qu'elle pousse ; et, dans les terres fortes, elle fond même plutôt que de pousser : elle demande par conséquent une terre douce et bien travaillée ,

"à l'exposition du midi ou du levant, le long de quelque mur , ou au pied de quelque brise-vent. C'est la première qui donne sa graine, mais elle en donne peu, et encore celle qu'elle donne est fort sujette à nuire. Il y en a une seconde espèce beaucoup plus grosse, dont la graine est de même noire, mais qui ne pousse pas sous cloche , et qui n'est guère cultivée aujourd'hui. Pour la faire pousser contre tous les frimats , (j'entends la petite) les jardiniers intelligents , et particulièrement les maraîchers, la sèment dès la fin d'août sur de petits ados de terreau à l'exposition du midi , et la repiquent ensuite sur de petites couches basses où elle pousse ; cette première semée se mange en décembre. Ils en sèment sur couche, pour la seconde fois, vers la Toussaints ; et la plante qui en vient , ils la replantent en place sur une autre couche , quand elle est assez forte : elle doit avoir été préalablement repiquée : celle-ci se mange en

janvier.

F3 126 DELA LAITUE.

La troisième semence se fait en décembre , et tous les mois ils continuent d'en semer jusqu'en mars, pour en avoir tou-, jours successivement; mais cette troisième semence demande bien plus de soins que les premières. °

Pour cette laitue, comme pour toutes les autres qu'on sème ou qu'on repique , on observera d'abord de ne charger la couche que de quatre pouces de terreau : quand elle est bonne à semer, c'est-à-dire que son grand feu est passé, on sè " me la graine sous cloche , très-claire , et fort peu couverte de terreau : beaucoup de maraîchers se contentent même de la battre avec la main contre le terreau sans la recouvrir. La graine lève peu de jours

. après ; et, quand ses deux oreilles sont

bien formées, et que la première feuille commence à sortir du cœur , sans attendre davantage , on la repique de deux en deux, à un pouce de distance l'une de

Pautre sous d'autres cloches. Si la couche

est encore bonne , on la repique dessus ;

à ce défaut on la remet sur une autre : il

en entre soixante ou quatre-vingts sous chaque cloche. On la laisse se fortifier en cet état jusqu'à ce qu'elle ait quatre ou cinq feuilles, et on a soin d'entretenir sa couche dans une bonne tiédeur : je ne dis pas-chaleur , car cette plante s'accommodé mieux d'un feu modéré ; et il lui 127 suffit, pour ainsi dire , de trouver la couche chaude quand on la sème , et qu'on la repique , ou qu'on la plante en place ; les deux extrémités de froid où de chaud la font fondre.

On est également attentif à tenir les cloches empaillées et couvertes de litière, pendant les nuits principalement , et d'augmenter les couvertures à proportion de la rigueur du temps.

Lorsqu'on a des paillassons, il est encore mieux de couvrir toute la couche par-dessus la litière, non seulement pour conserver plus sûrement la chaleur , mais aussi pour secouer plus facilement les neiges qui peuvent tomber , et qui, sans cette précaution, se mêleraient avec la litière, qu'il faudroit alors changer souvent, sans qu'on pût encore empêcher par-là le refroidissement de sa couche.

De temps en temps il faut observer si le plant n'a pas trop de chaleur ; ce qui se connoît, lorsqu'en levant les cloches on en voit sortir une vapeur chaude : il faut alors leur donner un peu d'air pendant quelques heures.

Quand il fait doux, où lorsque le soleil se montre pendant les gelées, il faut lever les cloches pendant le beau du jour , et les remettre dès que le soleil se retire.

Lorsqu'elle a enfin atteint quatre à cinq feuilles, on la repique de nouveau sous

F4 128 DELA LAITUE cloche , sur une nouvelle couche pour y demeurer et pour pommer ; et cette dernière couche doit être chargée de six pouces de terreau, pour que la racine ne touche pas le fumier : on en met douze ou quinze, qu'on réduit ensuite à quatre ou cinq au plus, dès qu'elles commencent à se trouver pressées. Celles qu'on retire se replantent également par quatre, sous d'autres cloches.

On aura attention de ne se servir en aucun temps , pour la repiquer, de cloches neuves; il faut qu'elles aient servi une quinzaine de jours à d'autres plants , ou qu'elles aient été exposées au soleil autant de temps le long d'un mur, pour qu'elles aient pu ressuer : l'expérience montre que sans-cela les plants qu'elles couvrent fondent et périssent.

Il faut alors continuer les mêmes soins et les mêmes réchauffemens , suivant le plus ou le moins de besoin , et avoir attention 'de donner de temps en temps un peu d'air aux cloches pendant les plus belles heures du jour, soit que le soleil se montre ou qu'il ne

se montre pas ; car sans air le plant s'étirole et ne pousse pas : il suffit de lever la cloche d'un doigt , du côté du midi , s'il ne fait point de vent, et on la soutient dans cet état avec un peu de paille roulée ; mais si le vent est trop vif, quel qu'il soit, il faut toujours donner l'air du côté qui lui est opposé. CuAaPpIrTRE XLIV. 129
Lorsqu'ensuite elles viennent à remplir les cloches, il faut, suivant le temps, les élever plus haut avec des fourchettes ; et , venues enfin au point où vous les souhaitez, vous les coupez.

On doit avoir attention, lorsqu'elle commence à pousser , d'ôter toutes les feuilles basses qui jaunissent ; et de presser le terreau contre le pied ; la pousse en vient plus grosse et plus belle. Il faut aussi changer tous les 3 ou 4 jours les fourchettes, c'est-à-dire , donner de l'air tour à tour aux quatre côtés de la cloche , pour qu'elles en profitent toutes également ; sans quoi, celle qui jouirait toute seule du bénéfice de l'air à l'exclusion des autres, se fortifierait à leurs dépens , et leur nuirait beaucoup : il faut tâcher cependant d'accorder cela avec le vent. '

II. La grosse crêpe ne diffère de la petite que par la grosseur, qui est presque double : elle a d'ailleurs les mêmes qualités, forme et couleur, Son principal mérite est d'être extrêmement douce et tendre ; elle demande aussi même qualité de terre et même exposition. On peut la semer et l'avancer sur couche pour en jouir plutôt au printemps , qui est sa saison : on peut même l'y planter pour pousser ; mais elle ne souffre pas la cloche. Il faut l'abandonner au plein air dès qu'elle est replantée en place , soit sur couche , soit 3m terre. Sa

S 130. DELA LAITUE. graine est blanche et mûrit de bonne heure : elle en rapporte médiocrement.

Il y a encore une espèce de crêpe que les maraîchers appellent /a ronde : elle est très feu frisée , et vient un peu plus grosse que

les autres ; mais je ne sais si ce n'est pas la même dont je parlerai ci-après, connue plus généralement sous le nom de Bagnolet ou de petite-courte. ,

La graine des deux espèces de crêpe est celle qu'on prend, par préférence à toute autre, pour en faire de la laitue à couper, qu'on nomme autrement de /a capucine, d'autant qu'elle est plus blonde. La manière de la semer est de faire de petits rayons de deux pouces de large sur un de profondeur. On les couvre de graine , et on les recouvre légèrement de terreau ; d'autres la sèment à la volée , ou à champ, pour se servir du terme des jardiniers, sous écloches , et battent bien le terreau avec la main sans l'enterrer. Douze à quinze jours après l'avoir semée, on peut la couper ; mais pour l'avoir mieux nourrie, et qu'elle ait plus de goût, il faut la semer assez claire, et la laisser profiter jusqu'à ce qu'elle ait deux bonnes feuilles , outre ses oreilles : elle est plus long-temps à venir, mais elle fait plus de 2 et de plaisir. '

On en sème un peu tous les quinze jours depuis la fin de septembre : de cette CuariTRE XLIV. 131 façon on en a aussi long-temps qu'on veut ; mais on n'en est plus guère pressé dès que les laitues pommées commencent à donner. On observe, pour celles qu'on destine à venir pommées , les mêmes soins et les mêmes précautions que j'ai expliquées ci-dessus.

III. La Bagnolet , que d'autres nomment

la petite courte, la printanière , ou la dégre. bé, s'élève comme la petite crêpe , mais l'emporte sur elle , en ce qu'elle est plus hâtive, et que la pousse est plus grosse, plus jaune et plus ferme : elle a encore l'avantage de pousser sous cloche sans-avoir besoin d'air, ce qui est un mérite. Sa feuille est blonde et lisse , beaucoup moins frisée que la crêpe , et elle est moins sujette à fondre. Les maraîchers ne s'y attachent pas autant ; je n'en sais pas la raison , car elle vaut mieux à tous égards ; et j'y suis voué en mon particulier, pour l'hiver et le printemps, à l'exclusion de toute autre, Elle réussit également sur terre et sur couche ; mais elle monte facilement dès que les chaleurs commencent. Sa graine est blanche ; et par cette raison , autant que par sa ressemblance à la crêpe , quelques-uns la nomment la crêpe blanche, ou la crêpe ronde , comme je l'ai dit à l'article précédent. On doit observer de n'en mettre que quatre sous chaque cloche , = c'est

F 732 DELA LAITUE.

une espèce que tout le monde doit être empressé d'avoir : elle graine peu, attendu sa petitesse, et elle est fort sujette à nuiler ; il en faut réserver plus que moins. ;

IV. La George est de deux sortes ; Tune qu'on appelle la grosse George , l'autre la George blanche. La première s'élève sur couche, et pomme sous cloche comme les précédentes, où elle réussit parfaitement, pourvu qu'elle soit à l'air et mouillée amplement : trois suffisent sous chaque cloche ; et si on veut en mettre quatre, il faut écarter les cloches de quatre pouces. l'une de l'autre, Sa feuille est blonde et assez lisse , et sa pomme serrée : elle est douce et tendre , et on peut la regarder comme une excellente

laitue , qui en son temps fournit abondamment à tous les besoins. La bonne saison pour la mettre en place , est le commencement d'avril ; il faut avoir soin de lui donner de l'air à propos, et la couper dès que sa pomme est faite, car elle monte presque aussitôt. Sa graine est blanche ; elle en rapporte beaucoup , et mûrit, des premières, :

La seconde sorte peut indifféremment se semer sur couche ou sur terre mais elle ne pousse que sur terre , et particulièrement aux pieds des murs : elle vient très-grosse et bien pommée , douce et tendre. Sa feuille est blonde, cassante et médiocrement frisée : elle demande une terre légère et bien trempée. C'est la première qui vient sur terre quand elle a été un peu avancée sur couche: il faut la couper aussi dès qu'elle est pommée , ayant le même défaut de monter promptement. Sa graine est blanche , abondante , et mûrit des premières. Les maraîchers en plus grande partie, la choisissent par préférence à toutes les autres, pour en faire de la laitue à couper , tant parce qu'elle fournit abondamment , que parce que sa feuille en naissant est plus blonde et plus large que les autres. : ; V. L'Aubervilliers est une petite laitue printanière, qui réussit également bien pendant l'été, mais que sa petitesse a disgraciée de la plupart des jardins. Ses feuilles

“

extérieures sont lisses et d'un gros vert,

sa pomme très-jaune et fort tendre : elle ne fond guère , et se soutient assez longtemps pommée ; ces avantages lui mériteroient un sort plus heureux. Sa graine est blanche ; elle en donne peu , et mûrit de bonne heure. ; '

VI. La grosse blonde porte ce nom à juste titre, étant grosse et très-blonde : elle est tendre et douce et pousse parfaitement ; mais elle monte presque aussitôt qu'elle est pommée, sur-tout pendant l'été : c'est au printemps et dans l'automne qu'elle réussit

le mieux. Sa graine est blanche ; elle en rapporte beaucoup , et mûrit ordinairement bien.

VII. 'La dauphine est une laitue printanière, qui n'est bonne que dans cette première saison : elle est fort hâtive et fort grosse , d'une forme plate ; sa pomme est assez serrée : elle est douce et tendre , et

peut-être considérée comme une des meilleures laitues. Elle s'accommode de toute sorte de terre, pourvu qu'elle soit mouillée souvent et amplement ; elle pousse beaucoup de drageons autour de ses petites feuilles, qu'il faut avoir soin d'ôter. Sa graine est noire , fournit beaucoup, et mûrit de bonne heure.

VIII. La perpignane est de deux sortes ; l'une verte, et l'autre mouchetée , c'est-à-dire, mêlée de taches jaunes. La verte a ses feuilles unies et lisses , avec une grosse côte ; sa pomme est très-grosse et fort jaune, assez tendre ; sans aucune amertume : elle se soutient parfaitement dans les terres sèches , et résiste aux chaleurs : elle ne monte aussi que difficilement ; mais dans les terres humides , elle pourrit facilement ; on doit par conséquent lui donner le terrain qui lui est propre. Sa graine est blanche : elle en fournit beaucoup ; mais il faut qu'elle ait été semée de bonne heure pour que sa graine mûrisse.

La seconde ne diffère guère de l'autre que par sa couleur extérieure, et par ses côtes , qui sont un peu moins grosses ; du surplus ses qualités sont les mêmes , et sa graine également blanche : elle en donne passablement. .

IX. La Bapaume est une grosse laitue fort blonde , qui se soutient fort bien : elle vient en toutes saisons et en toutes sortes de terres ; c'est son principal mérite. Sa

omme n'est pas serrée du haut , mais du Es elle est fort remplie , et elle trompe en cela ceux qui la regardent sans la connoître. Sa graine est noire , et elle en donne très-peu.

X. La Batavia est une espèce totalement différente de toutes les autres , tant par son volume, que par sa configuration 'et par son acabit : elle est de la grosseur d'un petit chou. Ses feuilles sont extrêmement frisées et repliées, d'un vert clair, avec une petite teinte de rouge semée sur les bords ; sa pomme est un peu concave , ne blanchit qu'imparfaitement , et est cependant tendre et délicate , et en même temps si cassante , qu'elle ne souffre presque pas le transport. Dans les terres fortes, elle a un peu d'amertume , c'est son seul défaut ; mais, malgré cela, elle est très- estimée des gens de goût, et préférée à beaucoup d'autres , d'autant plus qu'elle prend l'assaisonnement mieux qu'aucune autre, Elle ne réussit pas également par-tout : ceux qui 136 DELA LAITUE.

se trouvent sur un terrain qui lui est propre , peuvent s'en féliciter. Elle demande d'être arrosée fréquemment et amplement 3 mais il faut que ce soit le matin ou le soir ; car les arrosements en plein midi la font moucheter et pourrir : elle craint beaucoup les fraîcheurs ; ainsi, passé le mois d'août, il n'y faut plus guère compter , et on doit s'arranger sur cela pour les plants qu'on en veut faire. Sa graine est blanche ; elle en rapporte passablement , et mûrit d'assez bonne heure,

XI. La laitue brune, autrement la laitue d'Hollande,, est une assez bonne laitue qui pomme fort bien , et qui se soutient mieux que beaucoup d'autres dans les sécheresses; elle est d'une belle grosseur ; ses feuilles extérieures sont d'un vert mat, fort lisses , et très-unies sur les bords ; son cœur est jaune et plein : si elle étoit plus tendre et plus délicate , on n'auroit rien à lui reprocher. Il est toujours à propos d'en avoir dans l'été , car elle ne fond pas, et ne monte pas si facilement que la plupart des autres : elle-est au moins excellente pour cuire , lorsqu'on la trouve trop dure à manger crue. Sa graine est noire, et elle en rapporte beaucoup ; mais elle mûrit un peu tard , et dans les années tendres elle pourrit plutôt que de mûrir.

XII. La sanguine est une laitue de moyenne grosseur , fouettée de veines rou.CuapiTRE XLIV. 137 ges comme le chicon panaché, et très-agréable par-là aux yeux : elle pomme assez bien au printemps, mais elle n'a que cette saisons dans les autres , elle monte plutôt que de pommer, Elle demande une terre douce. Sa graine est noire : elle en rapporte assez, et mûrit promptement,

XUI. La coquille a la feuille plus verte que jaune, ronde , assez unie et passablement grosse : elle est ordinairement dure et amère, et n'est bonne que pour les soupes. Son mérite est de mieux résister qu'aucune autre aux hivers , et d'être par conséquent la première de celles qui pomment sur terre. Lorsqu'on n'a pas eu de couche pour élever d'autres espèces , on sème la graine à la mi-août ; le plant se trouve assez fort au mois d'octobre pour être replanté, et on la met alors aux côtières du midi ou du levant: on en fait deux , trois ou quatre rangs, suivant la largeur des platebandes. Pendant les fortes gelées on la couvre avec de la grande litière Sen secouée , ou du playon plus ou moins épais, suivant la rigueur du temps : on a soin de la retirer quand les dégels arrivent. La cocasse , l'Italie et les chicons qui passent aussi l'hiver , pourvu qu'ils ne soient ni trop longs, ni trop rudes , se couvrent de même. Si on n'a pas élevé de la crêpe et de la George sur couche pendant l'hiver, on peut mettre de celle-ci sur couche à la fin de février , pour l'avoir plutôt.

* 138 DELALAITUE

Elle n'est bonne sur terre qu'à la mi-mai 5 un peu plutôt ou un peu plus tard , suivant les années et les terrains. La graine est blanche ; mais il y en a une autre espèce dont la graine est noire, et qu'on estime mieux. Les ayant pourtant assez examinées toutes deux , j'y ai trouvé peu ou point de différence ; l'une et l'autre grainent assez , et donnent leur graine de fort bonne heure.

XIV. La passion est une espèce à-peuprès semblable à la précédente. Sa feuille est verte et cloquetée , de moyenne grosseur , qui passe également l'hiver ; et c'est tout son mérite , étant d'ailleurs dure et amère. On s'en sert au printemps pour les soupes et pour les bouillons rafraîchissants : elle est fort utile à ceux qui habitent des pays

froids et sujets aux neiges; elle résiste mieux qu'aucune autre aux rigueurs de l'hiver. Sa graine est blanche : elle en rapporte passablement.

XV. La Gènes est de trois espèces , distinguées sous les noms de blonde , de verte et de rousse. ,

La première a la feuille blonde , assez lisse. Sa pomme est un peu pointue et fort blanche , sans amertume : elle est bonne au printemps et en automne ; dans l'été elle nuile. Sa graine est blanche : elle en donne beaucoup, qui mûrit d'assez bonne heure.
CHAPITRE XLIV. 139

Le seconde a la feuille verte et frisée ; sa pomme est dure et jaune , plus grosse que la précédente : elle ne s'effeuille pas. Sa saison est le printemps et l'automne , et quand les années sont sèches : elle réussit aussi en été, Il ne faut l'arroser qu'au grand besoin ; mais elle demande d'être souvent serfouie. Sa graine est blanche : elle est fort sujette à nuiler, Il en faut réserver plus que moins.

La troisième a la feuille frisée et rousse, tiquetée de brun : elle pomme très-bien , et son cœur est jaune et tendre. Elle passe l'hiver ; mais il faut la placer au pied des murs du couchant, le soleil lui est contraire dans cette saison. Il faut la destiner pour le printemps et l'automne ; dans l'été elle ne réussit pas. Sa graine est noire et mûrit fort difficilement.

XVI. La jeune rouge est une laitue de

moyenne grosseur , qui pomme fort bien : elle est douce , tendre , et très-jaune dans le cœur ; ses feuilles extérieures sont d'un vert tendre , fouettées de rouge , rondes et presque unies. Sa saison favorite est le printemps et l'automne ; dans l'été elle nuile et fond facilement : elle demande une terre douce. La graine est noire, et souvent ne mûrit pas étant fort tardive : il faut l'avancer de bonne heure sur couche , pour être sûr d'en recueillir. XVII. La grosse rouge a toutes les bon

nes qualités de la précédente, et la surpasse en grosseur, qui est au moins du double : elle a encore l'avantage de se maintenir bien pommée aussi long-temps et plus qu'aucune autre , et- de réussir en toute saison, lorsque la terre lui convient. Elle demande un fonds gras ; dans les sables , elle vient maigre et dure. Elle a un mérite de plus , c'est de ne jamais nuiler y du moins dans les fonds gras , tels que le mien : ces avantages me [A font considérer comme une laitue du premier ordre , qu'il faut nécessairement avoir en tout potager bien fourni. Ses feuilles extérieures sont rondes, presque unies,, d'un vert noir , orbré d'un gros rouge terne. Sa pomme est jaune comme une orange ; sa graine est noire, mûrit assez aisément , et fournit beaucoup.

XVIII L'Italie a été, pendant longtemps , la plus cultivée de toutes les laitues , ayant l'avantage de réussir en toutes saisons , et de se soutenir assez long-temps pommée : les maraîchers l'ont abandonnée en faveur de la cocasse, qui se soutient encore plus long-temps , mais qui ne la vaut pas à tous autres égards. Sa feuille est fine et d'un vert tendre , bordée de rouge ; sa pomme est serrée et d'un goût parfait: son seul défaut est de moucheter un peu dans l'été : elle demande une terre légère et maigre , et peu d'eau. Sa graine CuaprrrE XLIV. 141 est noire, mûrit bien ; mais elle ne fournit " pas beaucoup. M XIX. La royale est une des meilleures laitues pour l'été, pourvu qu'elle soit mouillée abondamment : elle est d'une bonne grosseur , pomme bien , et se soutient fort long-temps : elle est assez douce et assez tendre ; ses feuilles extérieures sont d'un beau vert, un peu cloquetées 'et luisantes. Il est dommage qu'elle soit un peu sujette à nuiler et à fondre ; à cela près , elle est parfaite et d'un bon rapport. Sa graine est blanche , fournit passablement ; mais elle æurit un peu difficilement dans les années tendres. Il est bon d'avancerur couche ce qu'on destine pour graine. 4 XX. La paresseuse étoit , avant qu'on connût la cocasse et la Versailles , la plus cultivée pour l'été ; véritablement elle monte moins qu'aucune autre , et résiste mieux aux sécheresses ; mais elle est toujours un peu dure et amère, La meilleure façon de la manger est de la manger cuite. Sa pomme vient très-dure et assez grosse ; ses feuilles extérieures sont d'un gros vert, fort cloquetées , et entassées les unes sur les autres. Sa graine est blanche : elle en donne beaucoup; mais il faut un peu Pavançer pour qu'elle mûrisse plus sûrement. XXI. La cocasse est, depuis dix ang 14? DELA LAITUE. qu'elle est connue , la laitue, favorite' dé tous les jardiniers , et principalement des maraîchers, qui n'élèvent presque plus que celle là pendant tout l'été : ce qui lui a acquis cette préférence , c'est l'avantage qu'elle a de pommer parfaitement , et de se conserver pommée sur pied

pendant très-long-temps, aigu les chaleurs et les sécheresses. Ses feuilles extérieures sont d'un gros vert luisant, fort cloquetées : elle est très-grosse. Semée en août et repiquée à la Toussaints elle passe l'hiver. Voilà les avantages qui l'ont mise en si grand crédit; mais elle est sujette, dans beaucoup de terrains, à pourrir entre deux cœurs, ou à moucheter, sur-tout dans les temps pluvieux. Elle demande une terre qui ne soit ni trop légère ni trop forte; ou, si elle se trouve légère comme dans un partié de nos marais, il faut qu'elle soit secourue de beaucoup de fumier et de terreau, et arrosée amplement, auquel cas elle réussit parfaitement bien. Ces sortes de terre lui conviennent particulièrement pour l'été; car dans les terres fortes, elle ne pousse que des feuilles et ne se ferme pas : on doit encore observer dans cette saison de l'enfoncer un peu en la replantant, la pomme s'en forme mieux. Outre le défaut dont je viens de parler; elle a encore celui d'être dure et un peu dure. CHAPITRE XLIV. 143 amère : son extérieur d'ailleurs n'est pas prévenant; et vu ces défauts qui balancent beaucoup ses bonnes qualités, je suis obligé de dire qu'elle ne mérite la préférence qu'on lui donne, qu'autant que les terrains ne permettent pas d'en élever d'autres pendant l'été, auquel cas il vaut mieux l'avoir telle que de n'en point avoir; et les maraîchers en particulier, qui ont grand intérêt à tirer profit de leurs plants, ont raison de s'y attacher. Pour en recueillir la graine, il faut en élever sur couche; si celle d'hiver a péri, la replanter à une cœtière, et l'aider à monter en faisant une incision en croix sur la pomme, sans quoi le cœur pourrit souvent faute de pouvoir se faire jour. Sa graine est blanche, et rapporte beaucoup quand la saison est favorable, mais quelquefois elle ne mûrit pas.

XXII. . La Versailles ou la Versailleuse, que beaucoup de gens confondent avec la cocasse, et que j'avois jugée d'abord moi-même n'être qu'une seule et même espèce, sous deux noms différens, mieux examinée. se trouve certainement une espèce différente. La feuille de celle-ci est d'un vert plus clair, sans aucune teinte de rousseur, comme on en remarque dans la cocasse; elle est moins bouclée aussi, et la pomme plus aplatie : ses feuilles sont moins entassées les unes sur les autres. 144 DE LA LAITUE.

tres, et elle est moins sujette à rouiller. Je les ai souvent comparées ensemble pour pouvoir soutenir, contre tous les sentimens opposés, que ce sont deux espèces très-différentes l'une de l'autre, et qui ne se ressemblent qu'en ce qu'elles réussissent à-peu-près également dans les chaleurs, et que leur pomme se soutient de même; je mets néanmoins celle-ci audessus de l'autre, d'autant plus qu'elle n'est pas si dure, ni si amère. Il se peut, comme quelques-uns le prétendent, que celle-ci se soit formée de l'autre; mais l'origine ne fait rien à l'état présent de cette plante. Sa graine est blanche, mûrit tard, et fournit plus ou moins, suivant que l'année est favorable : elle exige les mêmes précautions que la cocasse pour la recueillir. Beaucoup de maraîchers se servent de cette espèce pour faire de la laitue à couper, parce qu'elle est plus dure aux gelées.

XXIII. La grosse Allemande, connue en Hollande et en Allemagne sous le nom d'Impériale, est une laitue qui, quoique très-ancienne, s'étoit ou perdue en France, ou ne s'y étoit jamais bien établie : elle n'est même encore actuellement connue que d'un petit nombre de personnes; mais ses grandes qualités la répandront bientôt dans tous les jardins : on peut l'ap peler 144

CHAPITRE XLIV. 145 eler la reine des laitues. Il n'est point de a qualités qu'elle n'ait, et je ne lui connois que de légers défauts. Sa gros-seur est monstrueuse, ayant le même volume que la Batavia. Ses feuilles extérieures sont extraordinairement grandes et lisses, se terminant un peu en pointe dans leur jeunesse; sa couleur est d'un vert pâle et terne; sa pomme très serrée, jaune et tendre; son goût sucré quand le terrain lui convient. Elle se conserve aussi long-temps pommée que la cocasse, et ne mouchette pas de même : elle vient bien. en toute saison, à la grosseur près, qu'elle n'a pas en été au même degré qu'au printemps; mais j'ai remarqué que dans nos terres légères, telles que nos marais du faubourg, Saint-Germain, elle est sujette à fondre dans les mois de chaleur, sur-tout lorsqu'on la mouille trop souvent; c'est un de ses défauts : un autre est d'avoir, dans certains terrains, un peu d'amertume, qui n'empêche pourtant pas que l'on ne la mange avec plaisir. Elle est sujette à pousser entre ses feuilles basses des drageons qu'il faut avoir-soin d'ôter, parce qu'ils nuisent au cœur. On doit en élever de bonne heure sur couche : pour qu'elle puisse-donner sa graine car, outre qu'elle monte difficilement, elle demeure long temps à faire sa pomme : il faut qu'elle soit plantée à quinze pouces envi Tome U. G

' 146 DE LA LAITUE. ron de distance en tous sens, et quelquefois encore /elle se trouve

serrée quand "elle est en bon fonds. On jugera par ce détail qu'elle est digne de ha piéfétence sur toutes les autres ; et je ne doute pas que, lorsqu'elle sera connue de nos maraîchers , ils ne la substituent à la cocasse , s'ils peuvent parvenir par la culture à l'empêcher de fondre. On observera de n'en pas replanter passé le mois de juillet, car plus tard la pomme n'a pas le temps de se former , étant fort tardive , comme je l'ai déjà ab" servé : elle a la graine blanche , et elle en rapporte beaucoup quand l'année est sèche. XXIV. La pomme de Berlin surpasse encore en grosseur la précédente , mais elle en diffère en beaucoup de choses. Je _ ne l'ai que depuis un an ; celui qui me la donna, qui étoit un Hanovrien , m'en parla désavantageusement , et ne me l'annonça. que comme une plante remarquable par sa grosseur, et nullement supérieure aux autres en qualité. Mais soit que cet étranger ne la connût pas, soit que notre climat lui convienne mieux que l'Allemagne , j'en ai conçu après l'épreuve une idée bien différente : elle est venue chez moi avec toutes les qualités d'une laitue parfaite, douce , tendre, fine, cassante. Son cœur blanchit très-bien ; sa couleur est d'un vert tendre , teint légèrement sur les bords de quelques ombres rouges. Elle ¶Cuarirne XLIV. 147 pomme assez promptement : elle réussit dans les deux saisons, le printemps et l'automne ; et une seule plante suffit pour faire une salade raisonnable, 1! faut la planter à dix-huit ou vingt pouces de distance en tous sens : elle pomme assez promptement; mais sa pomme n'est pas parfaitement serrée, et ne se soutient pas long-temps. Sa graine est noire, abondante, et mûrit des premières.

XXV. La longue vissée est encore une nouvelle laitue, qui me fut envoyée d'I- . talie l'année dertière, et que je n'ai vue nulle part : elle est singulière par sa forme, qui est allongée comme un pain de sucre , et terminée en pointe, avec des enfoncements et 'des élévations qui tournent de bas en haut, et font le même effet d'une vis de pressoir, ce qui lui donne son nom italien que j'ai francisé. 'Sa pomme est assez également serrée dans toute son étendue ; sa feuille extérieure est d'un. vert jaunâtre, cassante et frisée , à peu près comme la Batavia : elle est douce et tendre; en tout c'est une fort bonne espèce , indépendamment de sa singularité. Je n'ai pas pu l'éprouver dans toutes les saisons, n'ayant pas eu assez de graine. Sa graine est noire , mûrit assez bien, mais rapporte peu,

- Al peut se trouver quelques terrains qui soient propres aux vingt-cinq péceede 2 ¶148 DE LA LAITUE. laitues dont je viens de parler ; mais au moins il n'en est point qui ne soit propre, À quelques-unes d'elles. Ainsi chacun, après, les avoir toutes éprouvées , s'il le juge à propos , s'en tiendra. à. celles qui lui réussiront le mieux. Je n'approuve pas qu'on s'obstine à faire venir celles-à qui le fondsse montre contraire : la multiplicité d'es ces n'étant que de curiosité, l'on doit être content lorsqu'on est pourvu de quelques bonnes , qui , se- succédant les unes aux autres, puissent fournir aux besoins pendant tout le cours de l'année.

On m'avoit vanté deux nouvelles espèces, l'une nommée la laitue d'épinard, | l'autre la pomme longue. La première est singulière par sa feuille, ressemblante à celle de l'épinard ; mais elle ne fait pres-que pas de pomme, et n'a d'ailleurs aucune qualité qui la recommande. La se-. conde fait, comme les chicons, une pom - me fort allongée : elle est toujours creuse et peu tendre. Dans le nombre des autres que je passe sous silence , il se peut qu'il y en ait qui réussissent bien dans d'autres climats : chacun fera bien de conserver les espèces dont il sera content.

Je passe aux chicons : le premier est la: romaine hâtive , qui a l'avantage de-pommer , ou, pour mieux dire , de se coëffer sous cloche; elle fait grand plaisir dans la

: nouveauté, quoiqu'elle demeure un peu ¶, CuaAriTRE XLIV. 149 'maigre sous la cloche : sa forme est assez ressemblante au chicon blond : sa couleur extérieure est un peu moins claire, et ses feuilles plus pointues y on a peine cependant à les distinguer, lorsqu'ils sont tous deux élevés en pleine terre, étant camus l'un et l'autre, et de grosseur à peu près égale. Il faut les semer sur couche dès le mois d'octobre, pour en jouir en avril; la méthode de quelques jardiniers est d'en mettre sur leurs couches un pied entre quatre crêpes. Ces crêpes qui viennent beaucoup plutôt, se trouvent enlevées , et laissent la romaine maîtresse de la place ; mais j'y trouve un inconvénient, c'est qu'elles occupent trop long-temps la couche : Pobjet d'une seule laitue sous une cloche n'est pas assez intéressant ; il vaut mieux la mettre à part , et n'en mettre que trois, pour qu'elles soient à l'aise , sous chaque cloche , qu'il faut ensuite élever sur trois fourchettes, quand la tête des plantes commence à toucher le haut : sa graine est blanche , abondante , et mûrit bien.

II. Le chicon vert, des sept que nous connoissons, est le plus généralement cultivé, par la raison qu'il est le plus gros et le moins délicat par rapport au temps, et qu'il réussit bien en toutes saisons. Il a encore l'avantage de se fermer de lui-même ; ou ; toutau plus, un lien à l'extrémité lui suf G3 50 DE LA LA&ITUE. fit. Sa feuille est longue, arrondie par Je bout , rude et un peu cloquetée; sa côte est blan.he , et sa couleur d'un gros vert. La bonne espèce doit être aplatie sur son sommet , ce que les maraîchers appel= lent camus; lorsqu'il se termine en pointe; C'est une marque qu'il est dégénéré : on ne doit par conséquent marquer pour graine que ceux qui ont la forme aplatie. Il passe l'hiver étant semé au mois d'août et replanté à une cõtière au mois | d'octobre : c'est celui qui donne le plus de profit à ceux qui en élèvent pour vendre ; mais pour être mangé cru, c'est le moins tendre et le moins délicat de tous. On observera, lorsqu'on en replantera en pleine terre fu sortir des éouches ou des ados de terreau où il aura hiverné, de l'en4errer uri peu en le plantant , et de le butter: l! rapporte beaucoup de graine : elle est noire.

MI. Le chicon gris est peu différent du

recédent; sa couleur est d'un vert plus Ercés il a Pavantage d'être plus doux et plus printanier , mais aussi il fond aisément pendant l'été, et il ne faut le destiner que pour le printemps. Il passe l'hiver et s'accommode assez de toute sorte de terre : sa graine est blanche et très-abondante , mais-elle mûrit un peu tard.

IV. Le blond est beaucoup plus délicat au manger que les précédens : il fait 8s

CHAPITRE XLIV. 151 sa pomme également grosse , plate et remplie, mais il fond plus aisément. Il monte de même très-promptement. Sa feuille est d'un vert jaunâtre , un peu pointue à l'extrémité, ayant la côte blanche ; elle est moins épaisse et moins cloquetée que celle des deux autres, La terre qui lui convient le mieux est celle qui tient le milieu entre ln légèr et la forte ; mais sa belle venue dépend aussi des saisons : car, das les années tendres, la terre légèr lui' convient mieux; et dans les années sèches , il réussit mieux en terre forte. Sa graine est blanche ; mais il en rapporte moins que le. vert ; il en faut garder par conséquent plus que des autres espèces.

V. Le rouge porte ce nom avec justice , ses feuilles extérieures étant véritablement rouges, mais son cœur est d'un jaune et d'un tendre parfaits : son défaut est d'être fort sujet à fondre aussitôt qu'il est lié, et il y a peu de terrains où il réussisse bien; la terre forte est celle qui lui convient le mieux, sur-tout dans les années sèches. On doit éviter le plus qu'on peut de le mouiller après qu'il est fié; mais lorsqu'on y est absolument obligé, il faut verser l'eau par la gueule des arrosoirs à fleur de terre , de manière que la plante n'en soit point mouillée, et il faut la couper dès que son cœur est blanc : cela dit assez qu'il n'en faut élever que très-pév

Ga 1,22 DELKÆ LAITUPR.

à -la-fois. Il a l'avantage qu'étant semé fort clair aux mois de juillet et d'août, le long des murs exposés au levant et au midi, et éclairci ensuite en distance con,venable , il se conserve jusqu'aux grandes gelées, et blanchit sans qu'il soit besoin de le lier. Sa graine est noire, et il en rapporte beaucoup.

VI. Le panaché, que d'autres nomment Je flugelR ou laitue de Silésie, ainsi nommé parce que ses feuilles sont fouettées de veines rouges semblables à certaines lulippes jaunes, a parmi les connoisseurs la préférence sur tous les autres, par la raison qu'il flatte tout à-la-fois les yeux et le g-ût : Il est doux et tendre, et réunit les bonnes qualités qu'on peut souhaiter. Il y en a de deux espèces , l'une est beaucoup plus sujette à fondre que l'autre : cette dern'ère qui vient d'Angleterre , a ses feuilles extérieures moins panachées que l'autre; mais celles du cœur le 'sont davantage , et il se coëffe presque tout seul comme le chicon vert. Dans quelques terrains, ils sont sujets y l'un et l'autre, à fondre en même temps qu'ils blanchissent. Le printemps est sa saison, car dans l'été il fond et il monte, et dans l'automne il pourrit. La graine de la première espèce est noire, et celle de la seconde est blanche : l'une et l'autre en rendent médiocrement. Le panaCHAPITRE XLIV. 153, ché mûrit entre les premières et les dernières laitues.

VII. L'alfange est une espèce particulière , qui ne tient des autres que le gros de la forme; ses feuilles sont pointues , formées en langues de serpent, fines et lisses ; la couleur est d'un vert pâle, teintes de quelques ombres rouges sur son sommet. Elle est fort tendre et fort délicate : mais elle a le double défaut de pourrir et de monter

aisément ; cependant elle réussit fort bien dans quelques terrains , et il convient de l'éprouver avant que de la rejeter : sa graine est blanche, abondante, et mûrit d'assez bonne heure.

Toutes ces espèces, du plus au moins, ont besoin d'être liées pour blanchir. On met d'abord dans le bas , suivant leur force, un ou deux liens de paille ou de jonc , médiocrement serrés, et quelques jours après , dans le haut, un troisième , qu'on serre davantage : il faut prendre un "beau jour pour les lier, et attendre qu'il n'y ait plus ni rosée, ni humidité, en chservant aussi de n'en lier qu'à proportion de son besoin, car ils pourrissent bientôt après qu'ils sont blancs, ou ils montent en graine ; de huit en huit jours il faut lier ce qu'on peut consommer.

On ne voit point paroître dans les marchés publics les deux espèces de chicons rouge et panaché dont je viens de par Gs 154 DE LA LAITUE

ler, non plus que l'alfange : leurs dispositions naturelles à fondre , comme je l'ai fait voir, est une des raisons qui empêchent nos maraîchers d'en cultiver ; à quoi il faut ajouter la difficulté qu'ils auroient de le débiter aux fruitières qui craindraient de s'en charger, parce qu'ils ne peuvent souffrir, comme Ts autres , d'être fermés plusieurs jours de suite dans des caves en attendant l'acheteur. Le public y -perd, car ils sont incomparablement meilleurs ; et tous ceux qui ont des jardins doivent s'attacher à en élever pour eux-mêmes par préférence à toute autre, si le terrain leur convient. On n'en retirera pas un grand profit, mais on sera dédommagé par le goût.

Je dois observer à l'égard de tous les chicons , que lorsqu'ils montent en graine y on fait encore un usage utile de la tige qu'on appelle céron; on la mange cuite à Ja sauce blanche, et c'est un assez bon manger ; on la confit aussi au vinaigre, et elle sert dans les salades d'hiver.

Il me reste à dire à présent ce qu'on dit pratiquer pour avoir de bonne heure , en pleine terre, de toutes les différentes espèces de laitues et de chicons dont je viens de parler. On en jouit tard quand on attend à en faire les semences au printemps, comme c'est l'usage des provinces, et de Ja plupart des jardiniers bourgeois de nos Cuarrwe XLIV. ts, environs. La pratique de nos maraîchers est de faire leurs semences sous cloche dès le mois de septembre ou d'octobre , sur des ados de terreau exposés au midi. Trois semaines après ils les repiquent sur d'autres ados, comme*je l'ai expliqué pour les crêpes , et donnent tous les jours un

eu d'air aux cloches , autant que le temps e permet. Hs les laissent se fortifier en cet état jusqu'au mois de février, avec l'attention de couvrir exactement leurs cloches de litière pendant les gelées, et de les découvrir dans le gros du jour : elles se trouvent alors assez fortes pour être replantées en place, si la saison convient. On choisit pour cela une bonne exposition ; mais il faut auparavant avoir accoutumé la plante au plein air, en la sevrant peu à peu des cloches, suivant que le temps le permet : car elles fondroient si on les mettoit en pleine terre au sortir de la cloche. Quelires autres maraîchers. les sèment plus tard , et les élèvent sur couche ; mais, outre qu'on épargne les fumiers par la méthode ci-dessus, Il est constant que le plant résiste mieux en pleine terre , quand il a été élevé sans tant d'artifice. La couche dans la première saison le rend trop délicat : il faut au surplus en ce dernier cas avoir soin de le sevrer de mênè des cloches, huit ou dix jours avant que de le replanter. Dans les' provinces , où

° G6 1566 DELA LAITUE.

l'on ne connoît guères le terreau non plus

que les couches, on peut préparer des ter res légères mêlées avec du crottin de che val, ou du fumier de feuilles pourries,

qui forment un véritable terreau, très-bon

à cet usage comme à plusieurs autres. On

en forme des ados, comme je l'ai expli qué; et si on n'a pas des cloches souffées,

on peut en avoir de pièces d'assemblage ,

telles que celles dont j'ai donné la description dans le chapitre des couches. Lors qu'on replante ces laitues en février ou

mars en pleine terre, s'il fait du hâle ou. du soleil, il faut les arroser légèrement le lendemain en plein midi.

" Je n'ai rien à ajouter à la description que : j'ai faite des différentes laitues que j'ai

.choisies et indiquées comme les meilleures ; il est question à présent de la culture qu'elles demandent. ;

Il faut d'abord choisir la. terre. la plus douce et la mieux fumée qu'on ait dans son jardin. Quand les planches sont dressées , et terreautées si on peut , on les trace pour en mettre cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds de largeur , à sept à huit pouces de distance ;'on les trace fort légèrement au cordeau avec un bâton pointu, pour pouvoir se conduire simplement en ligne droite : car cette plante ne doit pas être enterrée ; il faut que son cœur soit à fleur de la superficie de la ¶CuAprTrRE XLIV. 157 terre, qu'on ne doit presser que médiocrement contre sa racine avec le plantoir.

On les arrose aussitôt plantées; et on continue les arrosements , suivant que le temps le demande, en observant pendant les premiers jours de ne les arroser que le matin, après que la fraîcheur de la nuit a redressé leurs feuilles fanées de la veille, sans quoi, l'eau se mêlant avec la terre, étouffe leur cœur et les retarde.

- Il faut faire une distinction pour la Batavia, la grosse Allemande et la Pomme de Berlin ; c'est de les espacer à la distance que j'ai réglée dans leur article.

Après qu'elles sont bien reprises, on leur donne une petite façon avec la serfouette , et autant de fois que la terre a besoin d'être sarclée on les serfouit; il faut y être exact -jusqu'à ce qu'elles soient au point d'être mangées. > È

Lorsqu'il est tombé beaucoup de pluie qui les fait rouiller et pourrir , si le beau temps survient après , il faut les laisser jeûner d'eau plusieurs jours de suite, pour que le soleil les ranime et les rétablisse.

Les vers de hanneton , et un autre de couleur grise , leur font souvent la guerre en coupant leur racine; il faut avoir soin, comme j'ai dit à l'égard des chicorées,, de les chercher au pied de celles qu'on voit fanées. ' ;

Dans les terres humides, les limas , les ¶1588 PE LA LAITUE colimaçons, et sur-tout les loches , les détruisent également dans leur naissance y au point qu'il n'est pas possible quelquefois d'en conserver une pendant l'hiver , ni d'en replanter au printemps avant la fin. d'avril. Ce dernier insecte en dévore autant qu'on en peut planter : il faut alors le chercher avec beaucoup de patience au pied de chaque laitue qu'on aperçoit rongée, quand le mal est perceptible ; car il en est de si petits, que la vue ne les distingue 'qu'avec beaucoup de peine. Mais, comme cette opération coûte plus qu'elle ne vaut, le plus court, quand on est réduit "là, est de s'en tenir pendant ces deux- saisons à en élever sur couche, et à attendre le commencement des chaleurs pour en replanter en pleine terre. È

Il faut avoir attention d'arracher , comme inutiles, celles qui commencent à mon-, ter; les autres en ont plus d'air et profitent mieux.

La laitue qui vient sans être replantée , est ordinairement plus belle ets qu'on replante, et réussit mieux pour graine. Comme'il est d'usage au printemps de semer la graine dans des planches ou sur des côtières , d'où on la retire pour la remettre ailleurs, il n'est question que d'en laisser quelques-unes pour graine , espacées convenablement.

On ne doit 'pas oublier de semer un peu ¶Cuarprrrre XLIV. 159 de graine tous les quinze jours, pour avoir toujours du plant bon à replanter. À l'égard de celle qu'on sème ou qu'on replante pendant les mois de mars et d'avril , et qui a besoin quelquefois d'- tre

arrosée , à cause du hâle assez ordinaire dans ces deux mois, on ne doit la mouiller que le matin ou en plein midi; car, lorsqu'on la mouille sur le soir, et qu'il survient quelque petite gelée le lendemain matin, elle périt; ou, s'il ne gèle pas, l'humidité attire les loches et les ont de toute espèce, qui la détruisent.

Il y a beaucoup de terrains où la graine, quand les grandes chaleurs commencent , s'échauffe en terre et ne lève pas; il faut avoir soin de la mouiller tous les jours pour la faire germer; et lorsque l'expérience montre que cet expédient ne suffit pas , comme cela est ordinaire dans les terres sèches et brûlantes, il faut, aussitôt qu'on a semé et hersé la graine , couvrir la place avec quelque paillasson, ou de la grande paille étendue promptement , et mouiller par dessus : quelques jours après, quand la semence commence à lever, on ôte cette couverture au coucher du soleil, pour que l'air de la nuit l'endurcisse un peu.

La graine de cette plante se recueille dans les mois d'août et de septembre , sur les pieds qui ont passé l'hiver , comme sur 1660 DELA LAITUE. ceux venus des premières semences du printemps.

Il faut avoir soin de marquer pour graine les plus belles pommes, et piquer quelques baguettes au pied pour attacher les montans quand ils commencent à être fatigués des vents. Il faut en même temps nettoyer les plantes de toutes les feuilles inutiles qui retiennent la sève dans le pied, et qui, venant ensuite à pourrir, communiquent quelquefois leur pourriture à la tige , sur-tout dans les saisons pluvieuses : les grosses laitues demandent particulièrement cette attention.

Au temps de la fleur, il s'engendre assez

souvent un petit ver blanc dans le bouton , qui se forme à la suite de quelque 'nuile : mal auquel il n'y a point de remède ; il faut donc en garder plus que moins à différentes expositions : les unes périssent quelquefois , et les autres échappent. Mais la meilleure précaution est d'en avoir toujours une provision de deux années précédentes; et, si on n'en a pas, on peut avoir recours à une autre précaution , c'est d'en réserver pour graine de deux plantations, c'est-à-dire , qu'elles soient plantées à un mois d'intervalle les unes des autres , parce que ces sortes de nuiles n'étant ruineuses qu'au temps de la fleur, les unes peuvent n'avoir pas encore atteint ou avoir passé ce moment critique , si les autres y sont surprises. CHAPITRE XLIV. 161 On connoît que la. graine est en état d'être cueillie, lorsque les boutons en plus grande partie sont couronnés de leurs aiguettes, et que la planté fane et jaunit; c'est alors qu'il faut couper ou arracher le pied, qu'on expose debout au soleil pendant quelques jours , et le plus qu'on peut hors du voisinage des oiseaux et des mulots : on la bat ensuite, on la vanne, et on la ferme sèchement en l'étiquetant. La méthode d'Allemagne est pourtant meilleure que la nôtre à cet égard. Après que les pieds ont demeuré deux jours exposés au soleil, on les prend chacun 'séparément, et on les bat légèrement sur le côté d'un tonneau défoncé, au fond duquel la graine tombe à mesure : ce n'est que la meilleure qui se détache , l'autre qui n'est ni sèche , ni mûre, reste dans sa gousse : on l'expose de nouveau au soleil pour s'aoûter. Mais cette seconde qualité de graine ne vaut pas, à beaucoup près, la première ; aussi on ne l'emploie que pour faire de la laitue à couper : la première fait le plant beaucoup plus fort et plus franc. C'est une fort bonne pratique à suivre. Cette graine se conserve bonne pendant trois ans ; à la quatrième il en lève encore une partie, quand elle a été bien aoûtée ; mais le plus sûr est de n'y pas compter. Elle est un peu sujette à monter lorsqu'on la sème la même année qu'on la recueille ; 162 DELA LAVANDE. ; il est mieux de ne la semer qu'à la seconde. Lorsqu'on est pressé de la faire lever, il faut la mettre dans un petit sac de toile , 'et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures : on l'attache ensuite au coi de sa cheminée , ou bien on la met dans un tas de fumier médiocrement chaud, pour qu'elle s'échauffe pendant deux ou trois jours, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle est germée; et on la sème ensuite , soit sur couche , soit sur terre : cela néanmoins nest gaère bon à pratiquer que pour celle que l'on veut semer sur terre; car sans cela, sur couche, elle lève toujours assez promptement. Il est' à observer d'ailleurs que les germes périssent en bonne partie à être maniés et semés.

#####Potager Moderne

Laitues. C'est la salade par excellence: il faut en avoir en toutes saisons ; pour. obtenir ce résultat nous les classerons en trois catégories : laitues de printemps, d'été et d'hiver. VARIÉTÉS DE LÉGUMES A CULTIVER. 117 LAITUES DE PRINTEMPS.

LAITUE GOTTE. Assez petite, pommant vite et montant de même. Excellente pour la culture sous chassiss, sous cloche, et pour la première récolte de pleine-terre.

Lairue Daupnine. Belle et bonne laitue, verte, blonde un peu colorée de rouge, mais pour le printemps seulement.

LAITUES D'ÉTÉ.

LAITUE DE VERSAILLES. Excellente variété, verte, blonde, et montant difficilement.

LarruE DE BaTavia. La plus grosse de toutes, très-bonne, verte dorée, un peu rouge sur le dessus.

LAITUE PALATINE. Excejlente, et très- rustique, verte, presque rouge sur le dessus ; la meilleure pour les semis tardifs.

LAITUE SANGUINE A GRAINE NOIRE. Charmante et délicieuse salade, très-fortement panachée de rouge à l'intérieur. Le cœur est jaune et rose, le dessus brun foncé. C'est une des meilleures ct des plus jolies salacles, on ne saurait trop la multiplier dans le potager du propriétaire.

LAITUES D'HIVER,

La PETITE CRÊPE OU PETITE NOIRE. Petite et pommant peu, mais très-précieuse sous chassiss et sous cloche. C'est la seule variété qui puisse accomplir sa végétation sans qu'on soit obligé de lui donner de l'air. C'est la laitue d'hiver par excellence, 118 POTAGER DU PROPRIÉTAIRE,

LAITUE DE LA Passion. Petite et pommant peu, mais très-rustique ; son principal mérite est la précocité. °

Larruz Monine. Un peu meilleure que la précédente, et tenant mieux la pomme.

Romaunes. Les romaines ne valent pas les laitues. Nos nous contenterons de cultiver les variétés qui se cdiffent naturellement, c'est-à-dire qui pommant très-bien sans être liées. C'est du temps d'épargné, et, par le fait, ces variétés valent amplement les autres, ce sont :

Eés ROMAINES VERTES MARAÎCHÈRES, propres à la culture de primeur et de pleine-terre, très-grosses et très-bonnes.

Les ROMAINES BLONDES MARAÎCHÈRES, aussi trèsbelles et très-bonnes._,

Les ROMAINES GRISES MARAÎCHÈRES, plus grosses que les précédentes.

Nous faisons une exception pour les romaines qui ne se coiffent pas, et veulent être liées, en faveur de :

La RoMAINE ROUGE D'HIVER. Variété très-rustique, supportant assez bien les gelées. C'est une précieuse ressource au printemps.

LAITUES.

La laitue aime une terre douce, un peu substantielle mais pas trop compacte ; il lui faut une assez grande quantité d'engrais pour devenir belle, et croître rapidement, mais elle redoute les engrais trop frais qui la font monter et l'empêchent de pommer. La place de la laitue, comme celle de la plupart des salades, est dans le carré n° 2 du potager, où elle acquiert des proportions énormes sans jamais monter.

La laitue aime l'eau ; elle en demande en abondance, pour croître vite, et rester toujours tendre. Aussi dans toutes les cultures de laitues, en pleine terre, est-il indispensable de bien pailler les planches, pour conserver l'humidité du sol, et lui donner une abondante nourriture, en dissolvant les substances nutritives contenues dans les paillis, 393

par les arrosements, et en les introduisant dans une couche de terre , déjà saturée d'humus, par la décomposition de la fumure au maximum, enfouie l'année précédente.

La culture de la laitue est simple, le point capital est d'obtenir de bon plant, chose facile avec les semis en lignes ; de bien le déplanter, avec toutes ses racines, et surtout de bien le repiquer. Lorsque le collet de la laitue a été serré par le déplantoir , ou par une terre compacte, durcie par les arrosements, elle vient mal et ne donne que de pitoyables résultats. Cette culture obtiendra toujours un plein succès en pleine terre, lorsque la fumure ne sera pas trop récente, et quand la planche, bien paillée, sera suffisamment arrosée, et que la terre sera maintenue très-meuble tout autour du collet.

Nous diviserons la culture des laitues en trois parties : la première comprendra celle des laitues de printemps ; la seconde celle des laitues d'été, et la troisième celle des laitues d'hiver. Voir pour le choix des variétés aux divers potagers du propriétaire, du locataire, etc., etc.

La laitue Gotte est excellente pour fournir les premières laitues de printemps, et surtout pour cultiver sous cloches et sous châssis. On la sème en lignes, vers la seconde quinzaine d'octobre, sur une couche usée, ou à la volée, sous cloche, dans du terreau. Quand on sème sous cloche et en pleine terre , on choisit un endroit chaud et abrité, on laboure assez profondément , et l'on met environ 10 centimètres de terreau de couche par-dessus la terre. On sème à la volée, et l'on recouvre la graine

avec un peu de terreau ; lorsque les laitues ont deux feuilles bien formées, on les dé plante avec précaution pour éviter de briser les racines, et on les repique en pépinière à quatre ou cinq centimètres de distance, sous châssis froid, ou sous cloche, en pleine terre, recouverte de terreau , comme pour le semis. On abrite la nuit, lorsqu'il gèle, et l'on donne de l'air le jour quand la température le permet, et aussi souvent que possible pour fortifier le plant.

Vers le milieu de janvier, on met ces laitues en place, sur couche, sous châssis ou sous cloches. On fait une couche de 40 à 50 centimètres d'épaisseur, sur un mètre 35 cent. de largeur. On les recouvre de 15 centimètres de terreau environ, et l'on pose les coffres, ou trois rangs de cloches, suivant ce dont

. on peut disposer. Sous chassiss, on trace cinq lignes

" distantes de 27 à 28 centimètres sur lesquelles on repique les laitues, en quinconce, à une distance de 20 centimètres. On donne de l'air le plus souvent possible, et l'on couvre la nuit avec des paillassons. Quand il gèle très-fort, on applique un réchaud à la couche. Sous cloche, on plante les laitues en triangle, trois par cloche. On donne de l'air, et l'on couvre soigneusement la nuit avec de la litière et des paillassons, suivant l'intensité du froid.

Les laitues mises en place en janvier sont bonnes à récolter en mars. On peut les contre-planter sur couche et sous châssis dans diverses cultures.

On peut semer plusieurs variétés de laitues de printemps, en janvier et février, sur couches et sous châssis, les repiquer en pépinière sur une couche

moins chaude , et les mettre en place, en pleine terre vers le 15 avril. On peut contre-planter ces laitues dans toutes les cultures du carré n° 2, ou en faire des planches spéciales.

Toutes les variétés de laitues d'été se sèment en lignes distantes, en pleine terre de 15 à 20 centimètres, d'avril en juillet. Mais il faut faire un semis spécial, dans le carré n° A, sur un bout de planche recouvert de terreau que l'on amalgame avec la superficie du sol, et ne jamais semer dans les planches d'oignons ou de carottes. Lorsque le plant est fort, on l'enlève au déplantoir en ménageant les racines le plus possible pour mettre en place. On fait des semis toutes les trois semaines environ pour ne jamais manquer de salade. Les laitues d'été n'ont pas besoin d'être repiquées en pépinière, on les enlève du semis pour les mettre en place, mais il est urgent d'avoir du plant d'élite, ce qu'on ne peut obtenir qu'avec le semis en ligne, du terreau, des arrosements copieux et fréquents.

On dresse dans le carré n° 2, des planches larges de 1 mètre 20 centimètres, auxquelles on fait un rebord pour maintenir l'eau des arrosements ; on paille bien la planche toute entière avec du fumier provenant de la démolition des couches, ou du tas de composts ; ensuite on place quatre piquets à chaque bout de la planche, à 30 centimètres de distance entre eux, et les deux du bord, à 15 centimètres de l'allée, on pose le cordeau sur ces piquets ; et l'on a quatre lignes sur lesquelles on repique les laitues en quinconce, à 35 centimètres. On écarte un peu le paillis avec les doigts pour repiquer la salade, 396 CULTURES SPÉCIALES.

et aussitôt cette opération faite, on le rapproche du collet, et on l'unit bien avec la main. On peut contre-planter des laitues dans une planche de romaines ou de chicorées, et la laitue peut à son tour, être contre-plantée d'autres salades.

'La culture des laitues d'hiver demande des soins pour donner de bons résultats. La variété par excellence est la petite crêpe ou petite noire, c'est la seule variété qui puisse accomplir toute sa végétation sans qu'on lui donne d'air, et comme à cause de cette particularité, cette laitue demande une culture spéciale, nous allons la décrire :

On sème la première saison de laitue petite noire, dans le courant de septembre, sous cloche, en pleine terre recouverte de terreau de couche, ou ce qui est préférable, sur une vieille couche usée. Cette plante ne devant pas prendre l'air on procède ainsi au semis : on prend une cloche que l'on appuie fortement sur le terreau, de manière à ce que le rebord de la cloche, entre d'un ou deux centimètres dans le terreau bien meuble ; on marque ainsi l'emplacement de deux, ou trois cloches, suivant la quantité que l'on veut semer. On sème à la volée, pas trop épais et bien également, à la place qui doit être occupée par les cloches ; on recouvre la graine avec du terreau de couche, et l'on replace les cloches dans les marques faites de manière à ce qu'elles entrent dans le terreau, et que l'air ne pénètre pas dessous. Aussitôt que deux feuilles sont bien formées, mais deux feuilles sans compter les feuilles séminales, on enlève le plant avec la plus grande précaution pour éviter de briser les racines, et on 397 LAITUES.

On repique sous cloches, en pleine terre, recouverte de terreau, ou sur couche froide, en pépinière à 4 ou 5 centimètres de distance. On ferme hermétiquement les cloches, en les enfonçant dans le terreau, pour le repiquage en pépinière, comme pour le semis. On arrose légèrement, s'il en est besoin, et l'on ombre avec de la paille, ou mieux avec des toiles quand le soleil est trop persistant.

Vers le milieu d'octobre on plante à demeure, sur couche sourde ou sur une couche tiède usée, sous chassiss ou sous cloches.

Quand on met en place sous chassiss, il faut avoir le soin de remplir les coffres de terreau, de manière à ne laisser que 15 centimètres de vide, entre le terreau et les chassiss. Si on laisse un vide plus grand, les salades montent, pommant mal, ou pas du tout. On enlève le plant en mottes, et on le met en place en mottes sous le chassiss, en quinconce à une distance de 20 centimètres en tous sens. J'insiste sur la déplantation, et sur le repiquage en mottes parce que c'est le premier élément de succès, et que je connais la tendance des jardiniers à négliger les petits soins, à l'aide desquels seuls, on obtient de grands résultats. Si la température s'abaisse sensiblement on donne un réchaud à la couche, et l'on ombre par le soleil, sans donner d'air, afin de faire végéter constamment les laitues, dans une température moyenne, et dans un milieu calculé de lumière. On couvre la nuit avec des paillassons pour garantir de la gelée.

Dans le cas où l'on manquerait de chassiss on peut cultiver la laitue crêpe ou petite noire sous cloches,

23 398 CULTURES SPÉCIALES.

et même sous chassiss économiques, sur couches sourdes ou froides. Il faut empêcher de geler voilà tout ; un simple réchaud, donne la chaleur voulue pour amener la récolte à bien. Mais je ne saurais trop le répéter, ce n'est qu'avec des soins constants et intelligents, que l'on peut obtenir le succès. Pas trop de chaleur, éviter la gelée, et maintenir les plantes dans un état moyen de lumière et de chaleur, on réussira à coup sûr.

Quand on plante sous cloches, on met quatre laitues par cloches, et trois range de cloches sur une couche de un mètre 35 de large. On abrite la nuit avec de la litière et des paillassons, et on l'ombre le jour, sans donner d'air. Au besoin on applique des

réchauds.

Le plant de laitue crêpe ou petite noire, semé en septembre, et élevé en pépinière, sous cloches, est bon pour les plantations de novembre à janvier, suivant sa force.

La laitue de la passion donne aussi une excellente salade d'hiver. On la sème vers la fin d'août ou dans les premiers jours de septembre, en pleine terre, recouverte de terreau ; on la repique en pépinière, en pleine terre, dans un endroit chaud et abrité, où elle peut passer l'hiver, en ayant le soin de la couvrir pendant les nuits froides, avec de la litière qu'on enlève dès qu'il ne gèle plus. On peut mettre en place en pleine terre, à un endroit chaud et abrité, en ayant le soin de couvrir de paillassons pendant les nuits et les journées froides. On obtient ainsi de bonnes laitues, vers la semaine sainte, quand l'hiver n'est pas très-rigoureux. S'il ☞ROMAINES. 399

est possible de mettre en place, sous châssis ou sous cloche, sur couche tiède, le succès est assuré.

Dans le cas où le matériel de châssis et de cloches serait insuffisant pour cultiver les laitues d'hiver, on pourrait les remplacer par de la laitue à couper. Rien n'est plus facile que d'obtenir cette salade sans la moindre dépense, et elle fait plaisir dans l'hiver.

On sème de la graine de laitue gotte ou de petite crêpe à la volée, sur couche, et sous châssis, entre les autres cultures, et on la coupe pour la consommer dès qu'elle a quatre feuilles.

ROMAINES.

La culture de la romaine est la même que celle de la laitue ; on sème sous châssis et sous cloches ; on peut repiquer en pépinière sous châssis et sous cloches, et contre-planter dans les cultures de primeur.

Les variétés de romaines cultivées comme primeur demandent toutes de l'air pour venir à bien. La culture d'été en pleine terre est la même que celle des laitues dans lesquelles on peut les contreplanter sans inconvénient. La romainerouge d'hiver se sème en pleine terre, se repique en pépinière, en pleine terre, pour être mise en place à l'automne ou au printemps, également en pleine terre, où elle fournit d'excellentes salades au printemps. Cette variété, la plus rustique de toutes, supporte bien les gelées, cependant, il est prudent de couvrir avec ☞400 CULTURES SPÉCIALES, LENTILLES.

de la litière ou avec des paillassons pendant les grandes gelées.

La romaine est moins estimée que la laitue, aussi, ne l'admettrons-nous que comme culture très-secondaire, dans le jardin du propriétaire où nous la contre-planterons, comme culture dérobée dans le carré n° 2, dans des chicorées, des laitues, des tomates, etc., etc. (Voir aux divers potagers, première partie, pour les variétés à cultiver.

#####Manuel complet

II. LaITUES ROMAINES,, OU CHICONS. .

a. Romaine hdtive ou verte hâtive ; elle a le précieux avaptage de se coiffer sous cloche ; pomme assez grosse, plate et remplie; feuilles d'un vert jaunâtre, pointues à l'extrémité ; graine blanche.

b. Chicon vert, romaine verte maraîchère ; celle-ci est la plus généralement cultivée, parce qu'elle est plus grosse et plus rustique que les autres, outre qu'elle se coiffe d'ellemême, c'est-à-dire, sans qu'on ait besoin de la lier. Elle est aplatie'et s'allonge en dégénérant ; graine noire.

c. Chicon gris, grosse romaine grise ; elle ressemble à la précédente, mais elle est d'un vert plus foncé. On l'estime davantage parce que sa saveur est plus douce ; graine blanche.

d. Chicon blond, romaine blonde maraîchère ; feuilles d'un vert jaunâtre, 'un peu

pointues à l'extrémité ; - pomme grosse, plate et remplie, montant promptement. Cette variété est plus délicate à manger que les précédentes ; graine blanche.

e. Chicon rouge , romaine rouge d'hiver ; feuilles extérieures rouges , cœur jaune , très-tendre, mais sujet à fondre aussitôt qu'il est lié si le terrain ne lui convient pas ; graine noire.

f. Chicor panaché, flagellé; faitue de Silésie; romaine sanguine ; feuilles panachées de rouge ; cœur tendre , doux, excellent ; graine noire. - Chicon panaché d'Angleterre ; ses feuilles extérieures sont moins panachées que'dans le précédent, mais celles du cœur le sont davantage , et souvent elles se coiffent seules; du reste, mêmes qualités ; graine blanche.

h. Alphange ; feuilles étroites, pointues, fines , Tor, d'un vert pâle, an peu teintes de rouge au sommet ; variété excellente, mais ayant le défaut de pourrir ou de monter trop facilement ; graine blanche. A 390 DU JARDIN

i. Alphange blonde ; variété très-grosse , à feuilles grasses, épaisses et jaunes ; graine noire.

j- Romaine verte d'hiver ; semblable au chicon vert, mais moins grande et se coiffant plus difficilement; graine blanche.

Nous aurions pu augmenter la nomenclature des laitues d'un grand nombre de variétés, mais comme la plus grande partie rentre dans celles que nous avons décrites sous les rapports de l'usage , de la qualité, et des époques auxquelles on peut les couper, nous avons pensé que des citations plus nombreuses deviendraient aussifastidieuses qu'inutiles: Nous devons avertirencore que chaque variété a un terrain particulier qu'elle affectionne, où elle réussit très-bien , tandis qu'elle perd dans les autres ses qualités, ses formes et ses couleurs. Ainsi , pour faire un choix, on se déterminera moins sur ce que nous avons dit ici que sur l'expérience que l'on aura de son terrain, et l'on s'en tiendra aux variétés qui y réussissent le mieux, après les avoir éprouvées.

Culture. Elle varie selon les variétés et les époques, mais on peut cependant la généraliser ainsi qu'il suit :

1° Laitues de printemps. Elles se sèment en février et mars, sur couche ou sur le terreau d'une plate-bande à l'exposition du midi. En avril, si le plant est assez fort, on le repique en planche dans une terre douce et bien fumée. Les rangs se tracent à plus ou moins de distance les uns des autres , selon la grosseur des variétés , mais l'intervalle entre chaque laitue ne peut guère être moindre de sept à huit pouces. En plantant on a le soin de ne pas enfoncer en terre le cœur de la plante , et de ne presser que modérément la terre autour de ses racines. On arrose aussitôt après, et on mouille ensuite toutes les fois que le besoin l'exige. Quand la reprise est opérée, on donne des façons à la serfouette, et l'on maintient les pores de la terre ouverts, par le moyen des sarclages, jusqu'à ce que les laitues soient bonnes à couper.

a° Laitues d'été. On doit les semer de la même manière que celles de printemps en commençant dès les premiers jours d'avril et faisant de nouveaux semis tous les quinze jours, afin d'avoir des laitues qui se succèdent les unes aux autres pendant toute la saison. On ne cesse de semer qu'en juillet. On leur donne les soins que nous avons dit plus haut, et on ne ménage pas les arrosements si on veut les avoir tendres et douces.

3° Laitues d'hiver. On commence à les semer aussitôt après celles d'été, et l'on continue jusque vers le milieu de septembre. À la fin d'octobre on repique dans

- une plate-bande au pied d'un mur au midi, et on les

garantit des gelées et de la neige en les couvrant avec des paillassons ou de la litière sèche qu'on enlève-toutes les fois que le temps le permet. - Les romaines se sèment et se cultivent absolument comme les laitues pommées, à la seule différence que pour les faire blanchir on lie avec un ou deux liens de paille les espèces qui ne se coiffent pas elles-mêmes. On ne liera jamais que par un temps sec et lorsque les feuilles n'auront aucune humidité. Dès ce moment il faudra s'abstenir de mouiller les feuilles en arrosant.

Pour abtenir de la banne graine de laitue, il faut choisir pour porte-graines les pieds les moins dégénérés, offrant d'une manière franche tous les caractères de la variété. Aussitôt qu'on voit la graine se couronner de son aigrette et que les feuilles des plantes jaunissent, on arrache les pieds et on les expose debout contre un mur au soleil, et pendant quelques jours, ce qui achève la maturité des semences. On bat les tiges, on vanne la graine, et elle se conserve bien pendant trois ou quatre

ans. Celle de deux ans est toujours celle qu'il faut semer pour avoir des plantes qui pommont facilement.

Plusieurs laitues exigent quelques soins particuliers que nous allons enseigner. La dauphine réussit en toute terre, mais elle veut beaucoup d'eau, et il faut ôter les drageons qu'elle pousse autour de ses premières feuilles. La 392 DU FARDIN

batavia ne réussit parfaitement qu'en terre franche légère et il lui faut de fréquents arrosements, mais le soir et le matin, car si on la mouille pendant la journée elle se tache et pourrit. La flagellée et la sanguine à graine noire ne viennent bien que dans les terres douces et ne pommont qu'au printemps. La laitue verte de Gênes ne doit s'arroser qu'au grand besoin, mais elle veut être binée souvent. La grosse rouge n'acquiert toutes ses qualités que dans un sol gras, où elle pousse dans toutes les saisons. L'Italie demande au contraire un sol maigre, léger, et peu d'eau. La royale veut beaucoup d'arrosements. Il faut cultiver la cocasse dans les terres qui ne sont ni trop fortes ni trop légères, à moins qu'on ne lui donne beaucoup d'engrais et d'arrosements; en la plantant on l'enfonce un peu plus que les autres, ce qui la fait pommer. Nous n'entrerons pas dans des détails plus minutieux qu'il faut apprendre par l'expérience.

PrimEuR. Au moyen de cultures particulières on peut obtenir des laitues pendant tout l'hiver, en choisissant pour chaque semis les variétés qui conviennent à la saison. Si on veut simplement de la laitue à couper, on sème tout l'hiver sur couche sous châssis ou cloches les crêpes, la gotte, et autres petites laitues hâtives, ainsi que les laitues chicorée et épinard.

Pour faire pommer, on préfère la petite crêpe, et la petite noire. Dès la fin d'août on sème sur ados à l'exposition du midi, puis on repique sur couche où elles pommont en décembre. La seconde semence se fait sur couche au commencement de novembre, on repique une première fois lorsque le plant a deux feuilles, puis une troisième fois en place sur une autre couche; ces laitues pommont en janvier. Enfin le troisième semis se fait en décembre et se continue jusqu'en mars, mais avec des soins particuliers.

Les couches doivent être couvertes de quatre pouces de terreau dans lequel on ne jette la graine que lorsque la plus forte chaleur est passée, et avec la précaution de fort peu la recouvrir de terre et de placer sur le semis des cloches ou des châssis. Peu de jours après elle lève, et dès que la première feuille (autre que le cotylédon) commence à se développer, on repique sous d'autres cloches en espaçant le plant à un pouce ou deux, et on réchauffe la couche si elle a perdu de sa chaleur. Il faut autant qu'on le pourra tenir les couches à laitues dans un état de tiédeur, jamais plus et jamais moins, car un excès de chaleur et le moindre froid font également fondre les plantes. On recouvre les châssis ou les cloches avec de la litière et des paillassons, de manière à ne jamais laisser pénétrer la gelée jusque sur les plantes, et l'on donne de l'air toutes les fois que la température le permet. ;

Lorsque le plant a quatre ou cinq feuilles, on le repique de nouveau sur une autre couche chargée de six pouces de terreau, et on l'espace suffisamment pour qu'il puisse pommer sans être gêné dans son accroissement. On lui donne les mêmes soins que précédemment, et l'on place des réchauds autour de la couche pour maintenir sa tiédeur.

Quand la pomme commence à se former, on retranche toutes les feuilles basses qui jaunissent, et on presse le terreau contre le pied, ce qui la fait grossir plus promptement. En semant tous les quinze jours et conduisant comme nous l'avons dit, on obtient des laitues pommées depuis décembre jusqu'en février et même plus tard si on le veut. On peut cultiver la gotte de la même manière, mais avec la précaution de lui donner souvent de l'air lorsqu'elle est aux trois quarts faite et prête à pommer, ce dont la crêpe et la petite noire peuvent se passer.

#####Manuel de culture Rodigas

a, LAITUES:

Les laitues se cultivent dans une bonne terre franche de jardin. Celles du printemps se sèment en février ou mars pour être repiquées en avril; les laitues d'été se sèment depuis le 15 avril jusqu'en juillet, pour être repiquées successivement tous les quinze jours et fournir durant toute la saison. Les laitues d'hiver sont semées depuis le 15 août jusqu'au 15 septembre, et à différentes reprises, pour être transplantées en novembre et passer l'hiver en place sous une couverture de feuilles, que l'on ôtera pendant les dégels. La laitue à couper se sème sur ☞- 118 -

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

On repique la laitue au plantoir, sans plomber trop fortement la terre contre la racine et sans couvrir le cœur de la plante, qui doit être seulement de niveau avec la surface du sol. Elles se plantent en quinconce, les plus grosses à 0,40, les-moyennes à 0,30, et les plus petites à 0,20 de distance les unes des autres. Les laitues montent vite et pommement difficilement dans un terrain chaud, léger et sec; dans les terres argileuses et froides, elles croissent trop lentement; par conséquent, une bonne terre franche et douce, comme nous l'avons déjà dit, est la meilleure et convient parfaitement. ;

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

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

On distingue trois sortes de laitues qui renferment chacune un grand nombre de variétés, ce sont :

A. Laitues de printemps à pommes rondes :

Laitue dauphine, l'une des meilleures de printemps ; pomme aplatie, grosse, pleine, tendre; graine noire. ☞- 419 -

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

Laitue petite blonde, hâtive; monte vite.

B. Laitues d'été.

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

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

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

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

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

Les nouvelles variétés qu'on trouve dans le commerce sous les noms de laitue Victoria et

laitue brune de Bath méritent d'être répandues.

C. Laitues d'hiver.

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

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

Laitue morine, plus verte que la suivante; elle tient plus longtemps ; sa graine est blanche. 120 –

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

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

D. Laitues romaines.

Ces laitues se distinguent des laitues pommées par leur port ; leurs feuilles sont allongées, étroites à leur naissance, larges et presque toujours arrondies vers leurs extrémités; elles ne sont pas frisées ou cloquées et ne s'étendent pas sur la terre, mais se soutiennent droites et ne pendent pas. Presque toutes les variétés ont besoin d'être liées comme les endives afin de s'attendrir et de s'étioler. Les principales sont :

Romaine verte hâtive de printemps et d'été, très-grosse; peu difficile sur la qualité du terrain; la graine en est noire.

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

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

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

Romaine rouge, feuilles extérieures teintées en rouge ; elle réussit le mieux en automne ; graine noire. . ;

Les laitues romaines, aussi nommées tout simplement romaines, chicons, laitues à formes allongées, méritent toutes d'être cultivées. Les Anglais et les Allemands en cultivent encore d'autres variétés, telles 121 –

que la romaine de Kensington, la brune de Hambourg, etc. La culture des laitues pommées est applicable sous tous les rapports aux laitues romaines; sauf que celles-ci ont besoin d'être liées comme les endives et que quelques variétés en servent particulièrement à la culture forcée. – Voyez cette culture.

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

La laitue (*Lactuca sativa*, L.) est de la famille des semi-flosculeuses ; le sol natal nous en est inconnu. Elle est cultivée en Belgique depuis plus de deux siècles. Dans tous les pays de l'Europe, il s'en fait tous les ans une ample consommation. C'est un légume sain, provoquant légèrement le sommeil. Il se prépare aujourd'hui de son suc laiteux un médicament connu sous le nom de thridace; il participe des vertus soporifiques de l'opium.

MACHE.

Mâche, doucette, blanchette, poule-grasse, salade de chanoine, salade de blé, oreille-de-lièvre, sont autant de synonymes d'une petite salade indigène de la Belgique. C'est une

petite plante basse et annuelle ; elle est commune dans les champs et se cultive dans les
2 u ☞ 122 –

potagers, où elle devient un peu plus forte et où elle est plus facile à recueillir étant groupée dans un petit espace.

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

La mâche se sème depuis le 48 août jusqu'au 18 octobre, dans une terre bien labourée et bien amendée. Dans un terrain maigre, la plante est moins tendre et quelquefois coriace. Comme la graine est très-fine, on la recouvre fort peu, ou même pas du tout. Pour tous soins de culture elle ne demande qu'un sarclage.

Les semis des mois d'août, de septembre et d'octobre donnent successivement des mâches à recueillir durant tout l'hiver et le printemps. Pour en récolter les graines on secote sur un linge les plantes jaunies, puis on les arrache et on les met dans un lieu frais et à l'ombre ; après quelques jours on les secoue de nouveau pour avoir le reste de la graine qui se conserve pendant quatre à cinq ans.

*****Forcées

Ce sont principalement les laitues de la passion, morine, crêpe, petite noire, qui conviennent pour être forcées. La crêpe et la petite noire, ainsi nommée à cause de la couleur de ses graines, s'accommodent mieux que les deux autres de ce genre de culture : elles supportent la privation d'air durant les froids. En août, septembre et jusqu'en octobre, on les sème à bonne exposition, dans une terre labourée dont la surface est recouverte de 0,08 à 0,10 de terreau. ☞ 219 –

On recouvre légèrement la graine; on plombe avec le dos de la bêche, et, quatre ou cinq jours après les semailles, on arrose, s'il fait sec.

Dès que les laitues ont deux feuilles, outre leurs cotylédons, on les repique en place sur des couches qui n'ont pas besoin d'être fort épaisses. 0,30 à 0,33 de fumier bien tassé et recouvert de 0",25 à 0,30 d'une bonne terre de jardin mêlée à du terreau, suffisent.

Les vitres des châssis ne doivent pas être éloignées des laitues, elles en approcheront le plus près possible. Toute plante qui végète rapidement et qui parcourt les phases de sa vie sans se reposer, aime le

. grand jour.

Les laitues mises sur couche en octobre et convenablement soignées pommont , sous châssis ou sous cloche, en décembre. À la fin d'octobre ou au commencement de novembre on fait un autre semis sur couche, à moins d'avoir encore parmi les semis précédents de bonnes plantes en disponibilité; alors on en choisira les meilleures; on les repique sur couche neuve pour qu'elles y pommont en janvier. En décembre, janvier et février, on continue de semer de même, pour repiquer les jeunes plants sur couche un peu plus chaude : le fumier tassé s'y trouvera à une épaisseur de 0",45 à 0,60, et couvert de terre et de terreau, comme nous avons dit précédemment. La graine doit être semée plus clair que pour les semis d'automne. Dès que les plants sont mis sous cloche ou sous châssis, il faut être bien attentif aux soins qu'on doit leur donner. Couvrir les châssis de paillasse pendant les froids, augmenter ces couvertures lorsque le froid redouble, les couvrir encore de litière ou de feuilles à mesure que le froid devient plus intense, donner de l'air chaque fois que la température ☞ 220 –

ture le permet, tels sont les soins continuels que réclament presque toutes les cultures forcées.

La chaleur des couches de fumier peut varier pour les laitues de 40 à 15° Réaumur. L'espacement des plantes entre elles sera environ de 0",20 à 0,25 en quinconce. Depuis l'automne jusqu'au moment des nouvelles laitues pommées, on sème de quinze en quinze

jours la graine de laitues à couper. On se sert à cette fin de laitues que nous avons énumérées plus haut. On les sème fort épais pour couper les petites salades au collet de la racine dès qu'elles ont leur quatrième feuille. Toutes les laitues sans distinction peuvent servir à cet usage; deux variétés surtout y sont particulièrement appropriées, ce sont : la laitue-chicorée et la laitue-épinard. Cette dernière repousse du pied; elle peut être coupée plusieurs fois à quelques jours d'intervalle.

#####Manuel Pratique Courtois gerard

Laitues. – On les divise en Laitues pommées, de printemps, d'été, d'hiver, et à conper.

Laitues de printemps. – Dans la première quinzaine d'octobre, on sème la variété dite petite noire, sur un ados exposé au midi ; lorsque les cotylédons sont bien développés et que les premières petites feuilles commencent à paraître, on place trois rangs de cloches sur l'ados, et l'on repique sous chacune une trentaine de plants; puis on élève ces Laitues sans jamais leur donner d'air. Mais il n'en est pas de même pour les autres variétés, qu'on sème dans la seconde quinzaine du mois: car lorsque le plant est Lion repris, ce qui se voit quand, il commence à végéter, on donne un peu d'air en soulevant les cloches d'environ 0",03 du côté opposé au vent. Au bout de quelques jours, on augmente progressivement, selon l'état de la température, et afin de fortifier le plant. Il ne faut rabattre les cloches que lorsqu'il gèle à 2 ou 3 degrés. Lorsque la gelée devient plus forte, on garnit les cloches avec du fumier bien sec, qu'on augmente en raison de l'intensité du froid.

On découvre les cloches au moment du soleil; mais on doit s'assurer avant si le plant ne souffre pas de la gelée ; car il faudrait alors, au lieu de découvrir, augmenter la couverture et le laisser dégeler graduellement.

Dans la première quinzaine de novembre, on plante sur couche (sous panneaux ou sous cloches), et à partir de cote époque, on continue successivement jusqu'à la fin de février, En mars, on plante en pleine terre, à bonne JARDIN POTAGER. 445

exposition, toujours avec des plants pris sur le même ados.

Vers la fin de février ou au commencement de mars, on sème sur couche et sous panneau ; - et lorsque le plan est assez fort, on le repique en planches que l'on aura eu soin de pailler avant la plantation.

Variétés. – Crêpe ou petite noire. – Gotte. – Georges. – À bord rouge. – Bigotte.

On sème aussi ces variétés en août et en septembre; on les plante sur des vieilles couches, qu'on recharge de terreau, de manière qu'elles se trouvent près du verre ; . mais c'est seulement quand il gèle qu'on les recouvre de panneaux, et en ayant soin de leur donner autant d'air qu'il est possible. On en conserve souvent jusqu'en décembre.

Lattues d'été. – On commence à en semer dès les premiers jours d'avril, puis jusqu'en juillet, successivement tous les quinze jours, afin d'en avoir qui se succèdent pendant toute la saison. Les soins sont les mêmes que ceux que nous avons indiqués précédemment ; seulement, en raison de l'époque, les arrosements doivent être beaucoup plus fréquents.

Variétés. – Blonde de Versailles. – BI. d'été. – Bi. de Ber lin. – Batavia blonde. – Bl. brune, – de Malte. – Turque, – Impériale. – Verte de Gênes. – Grosse brune paresseuse.– Palatine. – Rouge chartreuse. – Rousse à graine jaune. – San guine ou flagellée.

Laitues d'hiver. – On commence à les semer en août, et l'on peut continuer jusque vers le milieu de septembre. En octobre on les plante dans une plate-bande, à bonne exposition, et on les garantit des fortes gelées et de la

9 146 MANUEL DE JARDINAGE.

neige en les couvrant avec de la litière, qu'on enlève toutes les fois que le temps le permet.

Variétés. – De la passion. – Morine. – Brune d'hiver.

Laitues à couper. – On peut facilement en avoir presque toute l'année, et en commençant à semer sur couche en janvier et en février, puis en pleine terre dès le mois de mars successivement jusqu'en novembre.

Variétés. – À pincer. – Chicorée. – Epinard.

Laitues romaines. – On en cultive plusieurs variétés que l'on peut classer, comme les Laitues pommées, en Romaines de printemps, d'été et d'hiver.

Romaines de printemps. – Dans la première quinzaine d'octobre, on sème la Romaine verte hâtive, et dans la seconde, les Romaines blonde et grise maraîchère ; on traite le plant comme celui des Laitues pommées cultivées à cette époque ; seulement, dans le courant de novembre, on relève le plant des Romaines vertes pour le replanter immédiatement ; mais alors on n'en place plus que douze ou quinze par cloche.

Vers la fin de décembre ou le commencement de janvier, on commence à planter sous panneaux ou sous cloches, et à partir de cette époque on continue successivement jusqu'à la fin de février ; en mars, on plante en pleine terre, à bonne exposition,

Romaines d'été. – On les cultive absolument comme les Laitues d'été, à la seule différence que pour les faire blanchir, on lie avec un ou deux liens de paille les variétés qui ne se coiffent pas elles-mêmes : Cette opération ne doit avoir lieu que par un temps sec, et dès lors il faut s'abstenir de mouiller les feuilles en arrosant.

Variétés. – Alphange, – blonde de Brunoy. – Monstrueuse, = Panachée. – Dorée, = À feuille de chène.

Romaines d'hiver. – On les traite comme les Laitues  JARDIN FOTAGER. 147

d'hiver ; et pour semer à cette époque, on donne généralement la préférence à la Romaine rouge d'hiver, variété très-rustique et supportant le mieux les gelées. | Les graines de Laitues et de Romaines mûrissent en août, et elles se conservent bonnes pendant cinq ans.

LENTILLES (*Ervum lens*). – Cette plante est plus cultivée en plein champ que dans les jardins ; on la sème en rayons en mars et avril. Dans un terrain sec et sablonneux ses produits sont beaucoup plus abondants que dans un terrain gras et humide ; car alors elle végète beaucoup, mais ne donne que très-peu de graines, La variété à laquelle on donne généralement la préférence est celle de Gallardon.

La durée germinative des semences de Lentille est de trois ans. |

MacHE DE HoLLANDE (*Valerianella olitoria*). – Elle aime une terre douce et bien fumée. On commence à en semer en août et jusqu'à la fin d'octobre. On la sème à la volée ; et après avoir hersé à la fourche, on la recouvre légèrement avec le râteau, et l'on arrose si le temps est sec. Celle qu'on a semée en octobre sera bonne au printemps.

Il existe une nouvelle variété de Mâche à feuilles panachées, qui peut être cultivée exactement de la même manière. |

Mâche d'Italie ou régence. – C'est une espèce à feuilles plus larges, mais plus tardive ; on en sème souvent parmi celle de Hollande, de manière à prolonger la durée du semis. |

Les graines de Mâche sont bonnes à récolter en juin, et elles se conservent pendant quatre ou cinq ans.

#####Moreau et Daverne

LAITUE.

Plante de la famille des composées et du genre dont elle porte le nom. Il y a plusieurs espèces et plusieurs variétés de laitue ; ce sont toutes plantes à racine pivotante, à suc lactescent ; la plupart ont les feuilles radicales nombreuses, larges, qui s'emboîtent et forment une tête ou pomme à fleur de terre et qui est leur partie mangeable. Quand vient l'époque de leur fructification, la pomme s'ouvre au sommet, et il en sort une tige rameuse, haute de 60 à 80 centimètres, qui se couvre de fleurettes jaunâtres réunies plusieurs ensemble dans un involucre commun et auxquelles succèdent les

graines. De toutes ces espèces ou variétés de laitue, on n'en connaît que cinq dans la culture maraîchère de Paris ; nous allons les traiter successivement.

LAITUE HATIVE DITE PETITE NOIRE.

Corrure. — On appelle, dans nos marais, cette laitue petite noire, non qu'elle soit plus noire qu'une autre, mais parce que sa graine est noire. Elle est connue aussi sous le nom de laitue crêpe, parce que ses feuilles sont très-gaufrées. Elle pousse DE PARIS. 145 sous cloche sans air; nous la cultivons à froid de la manière suivante :

Dans les premiers jours de septembre, on laboure un petit coin de terre en raison du nombre de cloches que l'on veut y placer; après avoir passé le râteau sur cette terre labourée, on y étale du terreau de l'épaisseur de 3 centimètres et on le plombe, non avec les pieds, mais avec la pelle ou le bardoir; ensuite on prend une cloche, on la pose sur le terreau, et, en appuyant un peu sur le sommet de la cloche, le rond de sa base s'imprime sur le terreau ; alors on relève la cloche, on la repose à côté, on obtient une seconde empreinte, et ainsi de suite autant qu'on en a besoin; alors on sème la graine de laitue petite noire assez dru dans tous les ronds marqués sur le terreau; on recouvre la graine d'un demi-centimètre de terreau et on place une cloche sur chaque rond; si le soleil luit fort sur les cloches, on les ombrage avec un paillason ou mieux avec une litière claire : en peu de jours la graine est levée ; on continue de veiller à ce que le plant ne soit pas brûlé par le soleil, sans cependant lui donner de l'air. Bientôt le plant a deux feuilles outre ses cotylédons, et il ne faut pas tarder à le repiquer. Pour cela on prépare un ados (voyez ce mot, chapitre VIII) ou plusieurs ados à 1 mètre l'un de l'autre et tous inclinés au midi, et, quand ils sont couverts de terreau de l'épaisseur de 3 centimètres et bien plombé, on place sur chaque ados trois rangs de

40 DE PARIS. 446 CULTURE MARAÎCHÈRE

cloches en commençant par le rang de derrière ou le plus haut et en l'alignant au cordeau ; on place ensuite les deux autres rangs . en échiquier de manière que toutes les cloches se touchent et que chacune marque son empreinte sur le terreau. ;

Quand les ados sont ainsi placés, on va arracher avec précaution le plant dont nous avons parlé et on vient le repiquer sous les cloches des ados de la manière suivante ;

On ôte quelques cloches d'un bout de l'ados en

ménageant bien l'empreinte du rond qu'elles y ont fait; on calcule les distances pour qu'il tienne vingtquatre ou trente plants dans chaque rond et que les plus près du cercle en soient encore éloignés de 3 centimètres : alors on prend un plant de la main gauche ; avec le premier doigt de la main droite on fait un trou dans le terreau et la terre proportionnée. à la longueur de la racine du plant; on insinue cette racine dans le trou , et aussitôt on la harne en appuyant contre elle la terre et le terreau avec le doigt de la main droite: quand tout le rond est ainsi planté, on remet la cloche dessus, On en repique un autre, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout l'ados soit fini. ; Ce plant n'a pas besoin d'être arrosé, mais il a besoin d'être garanti du soleil, quand il luit ardemment, par des paillasons que l'on déroule sur les cloches. dans le milieu du jour.

Au bout d'environ vingt jours, le plant doit

suivre DE PARIS. 4147

avoir acquis la longueur d'une pièce de 5 francs et plus, et il est temps de le planter à demeure. On le plante toujours de la même manière , mais dans trois conditions différentes.

Première condition. — On fait des ados. semblables à ceux où est actuellement le plant, on les cloche de même; on lève le plant avec la précaution de lui laisser une petite motte aux racines, et on le plante à la main, quatre par quatre , sous chaque cloche des nouveaux ados, en ayant soin de les placer de manière qu'il y ait assez de distance entre eux pour qu'ils puissent prendre tout leur développement, et en même temps assez loin du verre pour que leurs feuilles ne le touchent pas quand elles seront grandes et ne soient pas exposées à être brûlées.

Deuxième condition, – Dans cette saison (octobre), on a ordinairement de vieilles couches qui ne sont plus occupées et qui ont perdu toute leur chaleur; alors on relève leur texreau en forme d'ados, on le plombe avec le bordoir,, on y place trois rangs de cloches en échiquier et on plante sous chacune d'elles quatre plants de laitue avec les soins et les précautions .cidessus indiqués.

Troisième condition. – Au lieu de planter le plant de laitue sous cloche, on peut le planter sous châssis : ainsi, dans la première condition, on aurait pu faire des rigoles et enfoncer les coffres jusqu'à ce que la terre, dans ¶148 CULTURE MARAICHÈRE

leur intérieur, ne fût plus qu'à 10 centimètres (4 pouces) du verre, afin que la laitue qu'on y plantera ne s'étirole pas; dans la seconde condition, on aurait pu aussi remplacer les cloches sur les couches par des coffres et leurs châssis, toujours en se souvenant que la laitue noire ne s'élève qu'à la hauteur de 8 centimètres (3 pouces), et qu'il est trèsavantageux que le verre du châssis ne soit qu'à la distance de 2 à 3 centimètres de la laitue. Ceci bien entendu, on plante de quarante à cinquante laitues sous chaque panneau de châssis; on replace les panneaux de suite, afin que l'air ou le froid ne saisisse pas les jeunes laitues, et, comme à cette époque il peut arriver quelques petites gelées, il faudra s'en garantir en couvrant les châssis et les cloches avec des paillassons.

La laitue petite noire traitée ainsi est parvenue à sa grosseur à la fin de novembre et dans le commencement de décembre : elle ne pousse pas aussi bien qu'au printemps, mais elle est très tendre et très-estimée dans cette saison tardive. Nous devons avertir que c'est par ellipse qu'on dit laitue petite noire, ou simplement petite noire; il faudrait dire laitue à graine noire, quoiqu'il y ait d'autres laitues qui ont aussi la graine noire. ¶: DE PARIS. 149

OCTOBRE.

Nous venons de donner la culture à froid, pendant l'hiver, de la laitue hâtive dite petite noire ou crêpe ; à présent, nous allons donner la culture forcée de cette même espèce, qui est la seule laitue qui ait la propriété de pousser sous cloche et sous châssis sans avoir besoin d'air: aussi nous ne la cultivons que sous châssis et sous cloche jusqu'en mars.

LAITUE PETITE NOIRE OU CRÊPE.

CULTURE FORCÉE. – Il faut semer la graine de cette laitue, du 5 au 15 octobre, non en pleine terre comme précédemment, mais sur ados préparé comme il est dit chapitre VIII, et sous cloche; et, comme le plant devra être repiqué très-jeune, on pourra faire le semis assez dru. En cette saison, la graine lèvera en quatre ou cinq jours, et, huit ou dix jours après, le plant sera bon à être repiqué : alors on le repique sur un ados semblable à celui où il a été semé, et on ne met que vingt-quatre plants sous chaque cloche, terme moyen.

En donnant à ce plant les soins ordinaires, il doit être large comme une pièce de 5 francs et plus, vers le mois de décembre, et bon à être planté en place; alors on fait des couches sur terre, dites couches d'hiver (voir ce mot, chapitre VIII), et quand leur température est arrivée au point con¶ 150 CULTURE MARAYÈRE

venable, que leur terreau est bien préparé , les coffres placés dessus et assez pleins pour que le terreau ne soit qu'à 10 centimètres du verre, on lève le plant avec une petite motte et on vient le planter sur ces couches dans les coffres ,de manière à en placer de 50 à 65 à distance égale sous chaque panneau de châssis, et que le rang du bas soit à 16 centimètres du bois, afin que l'ombre du devant du coffre ne l'étirole pas ; à mesure que l'on a planté la largeur d'un panneau, il faut de suite remettre ce panneau de châssis sur la jeune laitue, pour la garantir de l'air.

Quand la laitue est ainsi plantée, il faut la visiter au moins tous les huit jours, pour voir si quelques insectes ou mollusques ne la mangent pas et pour ôter/les feuilles qui pourraient pourrir. Aux premières gelées , on entoure les couches d'un accot, . afin de conserver leur chaleur et que le froid extérieur ne les pénètre pas ; on couvre les châssis avec des paillassons ; si le froid augmente, on emplit les sentiers de fumier sec jusqu'à la hauteur des coffres, on double les paillassons; s'il tombe de la neige, on va

secouer les paillassons en dehors des couches, on pousse par les bouts celle qui est tombée dans le sentier avant qu'elle ne fonde, afin qu'elle ne refroidisse pas les couches, ce qui

.nuirait beaucoup à la santé des laitues.

Chez les maraichers qui prennent toutes les précautions possibles pour bien conduire leur plant en cette saison, il est d'usage, quinze jours ou trois semaines après que la laitue est plantée et

“ que son cœur ébmthence à se former, de lui supprimer les deux ou trois feuilles avec lesquelles on l'a plantée, lesquelles feuilles alors sont devenues fort grandes et ne peuvent plus contribtier à former la pomme; cette opération s'appelle éplu« cher : dans les plantations de mars, elle est moins nécessaire, et on peut la négliger.

Plusieurs maraîchers ont pris Phabitude, depuis quelques années, de semer sur leurs touches de là graine de tarôtttes hâtives en même temps qu'ils y plantent dé la laitue, et ces carottes succèdent aux laituess' mais d'autres n'approuvent guèrè dette culture, ét ils préfèrent semer leurs carottes hâtives sur une couche à part avec des radis.

La laitue noire où crêpe, semée du 5 au 15 ottobre et plantée au commencement de décembre, èst pommée et bônne pour la vente vers la fin dé jänvier et le commencement de février. .

C'est sur ces couches à laitue que nous plantons aussi nos choux-fleurs, petit et' gros some; tomme nous l'avons dit.

Mais, dans le courant de décembre et janvier, il peut arriver un temps qui ne permette pas de faite des 'touches, ni de planter, tandis qu'on a encore beatcoup de plants de laitue repiqués sur les ados, et il faut garantir ce plant des rigueurs dé'la saison, pour le planter plus tard. On commence pat faire un accot sur le derrière de l'ados, et on couvre les cloches, la nuit, avec des paillassons. Si la gelée augmente, on met du fumier très-court, très-sec et très-serré entre les cloches, d'abord de l'épaisseur 152 CULTURE MARAICHÈRE

de 10 à 12 millimètres, et enfin de la hauteur des « clochessi le froid continue d'augmenter, et, par-dessus tout cela, des paillassons'simples ou doubles,

“ triples même au cas de besoin ; et, quand le soleil luit par une belle gelée, on ôte les paillassons, on dégage le bonnet des cloches, afin que les rayons du soleil pénètrent, réchauffent et révivifient le plant de laitue qui est dessous, et, dès trois heures de l'après-midi, on recouvrira pour la nuit suivante. Mais enfin le temps se radoucit, et, quand il n'y a plus de fortes gelées à craindre, on fait ce que l'on appelle des couches à laitue, c'est-à-dire des couches qui n'ont que 32 centimètres (1 pied) d'épaisseur de fumier chargé de 10 centimètres (4 pouces) de terreau ; on place sur ce terreau trois rangs de cloches en échiquier, et on plante sous chaque cloche quatre laitues noires et une romaine au centre ; on continue de couvrir et découvrir, se “ lon la température atmosphérique, jusqu'à ce que la laitue soit pommée.

Celles de ces laitues noires ou crêpes qui ont été plantées sur couche et sous châssis, vers le ro décembre, sont pommées et bonnes à vendre' dans le courant de janvier ; celles qui ont été plantées plus tard sur couche et sous cloche sont pommées et bonnes à vendre dans le courant de février et en mars.

LAITUE GOTTE.

Cette espèce nie peut pas être traitée comme la précédente, parce qu'elle ne peut pas pommer DE PARIS. 453

- sans air : elle est d'ailleurs moins hâtive, devient plus grosse et pomme mieux ; elle est très-estimée. “CULTURE: – On sème la laitue gotte, du 20 au 25 octobre, sur ados, comme la petite noire en culture forcée, et on lui donne absolument les mêmes soins, le même traitement, quoiqu'elle soit moins sensible à la gelée. Comme elle est moins hâtive que la petite noire, nous la laissons sur les ados jusqu'à ce que la petite noire soit vendue, et nous la mettons à sa place sur les couches. Pour cela, nous ne touchons pas au fumier de ces couches, nous en 'labourons seulement le terreau qui est dans les

coffres avec une fourche à trois dents, et, quand il est bien égalisé, on y plante, fin de janvier et commencement de février, la laitue gotte, à raison de trente laitues par panneau de châssis: . on les préserve du froid et de la gelée par les moyens indiqués pour la laitue noire; mais on ne négligera pas de leur donner de l'air toutes les fois que le temps le permettra, en mettant la cale sous le bord des châssis par derrière.

Mais, si la laitue gotte n'était pas encore pommée quand le beau temps est assuré, on ôterait entièrement les châssis, et elle achèverait de pommer à l'air.

Aulieu de planter la laitue gotte sous châssis, on peut la planter sur les mêmes couches, mais sous des cloches disposées sur troisrangs et en échiquier; alors on en place trois pieds sous chaque

" eloché , à condition qu'on les préservera du froid par les moyens indiqués pour les ados, et on don454 CULTURE MARAICHÈRE

hera de l'air au moyen de petites crémaillères en * bois aussi souvent que le temps le permettra.

Enfin la laitue gotte se plante aussi en pleine terre et sous cloche . Pour cela, on laboure et on divise bien la terre ; on y passe le râteau; on y étend l'épaisseur de 3 centimètres de terreau qu'on égalise avec un râteau ; après quoi, on le plombé bien; ensuite on place sûr ce terreau des cloches en lignes eten échiquier, et on plante trois laitues sous chaque cloche : quand elles sont bien a on leur donné de l'air au besoin.

En résumé, là laitue gotte plantée sous châssis, BH dè janvier, est pommée à la fin de mars; celle plantée sur couche et sous cloche, en février, pomme au commencement d'avril; enfin celle plantée sur terre sous cloche ou sous châssis, fin de février, poire vers le 15 avril.

LAITUE GEORGES.

Cette laitue devient plus forte et supporte mieux les petites gelées que la laitue gotte; elle se distingue par sa couleur, qui est un vert blanchâtre.

CulTurEe. – On sème cette laitue dans la prefière quinzaine de novembre, sur ados, et elle se soigne absolument comme les précédentes : on la repique à vingt-quatre par clochée. Dans le courant de février, on a ordinairement des couches vides après avoir rapporté des laitues crêpe ou petite noire; alors on laboure à la fourche le terDE PARIS. 135

" reau de ces couches; on y place des tléthès par rang eten échiquier, comme nous l'avons déjà dit, et on plante trois laitues sous chaque cloche. Quand cette laitue est reprise, on lui donne de l'air le plus possible, car, nous le rappelons, de toutes les laitues il n'y à que la petite noire qui puisse pommer sous cloche sans air. La laitue Georges, traitée cõtntme il vient d'être dit, sera pommée à la fin de mars.

Mais, Comme cette laitué peut supporter quelques petites gelées, on fait durcir le plant qui est resté sur les ados, en soulevant d'abord les cloches - par derrière, puis en les ôtant tout à fait dans le jour, et dans le courant de mars on plante ce plant en cõtière au midi, où , avec les soins convenables, il pommera et sera livrable à la consommation dans fe courant de maï : on n'en sème pas au printemps.

LAITUE ROUGE.

Cette laitue diffère de la précédente par sa couleur rouge, par son plus gros volume, et parce qu'on la cultive jusqu'en juin.

CurTurz. – On sème la laitue rouge , vers le 15 octobre , sur adus, on la repique également sur ados et sous cloche, et on lui donne les mémésoins qu'aux laitues précédentes. Dès que le temps se radoucit vers la fin de février, on l'accoutume à l'air en soulevant les cloches d'un côté, et, les premiers jours de mars, on ôte les cloches si le temps le 156 CULTURE MARAICHÈRE

permet. Alors on prépare une cõtière etou y plante cette laitue, avec la précaution à prendre, pour toutes les laitues, de n'enterrer que la racine, et nullement les feuilles,

afin que la pomme soit plus grosse par en bas que par en haut, ce qui - contribue à leur belle forme et leur donne plus de prix.

Quand vient la fin de mars, on en plante en plein carré, c'est-à-dire sans abri. Après avoir bien labouré la terre, l'avoir divisée en planches larges de 2 mètres 33 centimètres (7 pieds), les avoir plombées et recouvertes de 2 centimètres de terreau, on trace sur chaque planche dix ou onze lignes avec les pieds, et on y plante la laitue, en laissant une distance de. 45 centimètres environ entre chaque pied dans les rangs.

Dans cette saison, les arrosements sont encore modérés, et on doit considérer l'état de l'atmosphère pour juger si on doit arroser ou ne pas arroser de suite la laitue que l'on vient de planter : dans tous les cas, elle doit être pommée et bonne à envoyer à la halle vers la fin de mai.

LAITUE GRISE.

Celle-ci diffère des précédentes en ce qu'elle est plus verte et mouchetée et qu'on la cultive. tout l'été, même jusqu'en octobre.

Curone. – On sème cette laitue depuis mars jusqu'en juillet et au delà, afin d'en avoir jusqu'aux gelées. ■DE PARIS. 157

On la sème ou sur terre ou sur un bout de couche, et clair, parce qu'on ne la repique pas. Il convient d'en semer peu à la fois, et tous les dix ou douze jours, afin de n'en pas manquer dans le courant de l'été. Quand le plant est bon à planter, on prépare des planches par un bon labour que l'on terreoute pendant le printemps et que l'on couvre d'un paillis pendant l'été; et, comme cette laitue vient plus grosse que la précédente, on n'en plante que neuf ou dix rangs dans une planche large de 2 mètres 33 centimètres, et on place les pieds à 40 ou 48 centimètres l'un de l'autre dans les rangs. Si une laitue est sujette à se moucheter, c'est celle-ci; aussi nous ne l'arrosions pas dans l'ardeur du soleil. '

LAITUE A COUPER.

Depuis que la culture maraichère fournit des laitues pommées pendant tout l'hiver, elle ne fait plus de laitues à couper ; cependant nous allons en dire un mot. Plusieurs laitues d'une teinte blonde, agréable, telles que la laitue gotte, peuvent faire de la laitue à couper; mais il y a une espèce particulière qui est très-blonde, qui ne pousse pas, dont la graine est blanche et fort longue et qui n'a pas d'autre nom que celui de laitue à couper, parce qu'elle n'est bonne que pour cet usage, puisqu'elle ne pousse pas. C'est donc la graine de cette espèce que l'on sème assez épais, en février et mars, ■458
CULTURE MARAICHÈRE

sur une couche tiède; si on la recouvre de cloches, la laitue vient plus vite et elle est plus tendre; quand elle est haute de 4 à 5 centimètres, on la coupe à quelques millimètres de terre et on l'emploie en salade. On peut aussi en semer sur ados et sous cloche, pour succéder à celle qui a été semée sur couche; mais, nous le répétons, aussitôt que l'on voit de la laitue pommée, on ne veut plus de laitue à couper.

LAITUE DE LA PASSION.

Les maraichers de Paris ne cultivent pas plus cette laitue que celle à couper ; mais, puisqu'elles sont l'une et l'autre cultivées dans les potagers où il y a peu ou point de culture forcée, nous devons parler aussi de la laitue de la Passion.

Cette laitue se sème, à la fin du mois d'août, en pleine terre, assez clair, parce qu'on ne la repique pas; quand le plant est assez fort, on le plante dans une plate-bande abritée, où elle passe l'hiver ordinairement sans abri, parce que c'est la plus robuste de toutes les laitues et qu'il faut un hiver bien rude pour l'endommager. Au printemps, on lui donne un binage et elle pousse vers la semaine sainte d'où son nom laitue de la Passion.

Il y a encore beaucoup d'autres laitues, plus ou moins estimées, dont nous ne parlons pas, parce qu'elles ne sont pas cultivées par les maraichers de l'enceinte de Paris. ■DE PARIS, 459

ROMAINE, CHICON.

La romaine est placée dans le genre laitue par les batanistes; mais elle a un port si différent, que les cultivateurs sont bien excusables de ne pas s'en douter. En effet, tandis que la laitue forme une pomme arrondie, haute seulement de 10 à 12 centimètres, avec des feuilles rondes pressées les unes sur les autres, la romaine forme une calotte haute de 20 à 25 centimètres, avec des feuilles longues et étroites, d'une plus forte consistance, et dont le sommet, courbé en capuchon, couvre et conserve le cœur de la plante. D'ailleurs, la laitue et la romaine tiennent le premier rang parmi les salades et concourent simultanément à l'approvisionnement de nos marchés.

On compte plusieurs variétés de romaine plus ou moins estimées; mais les maraîchers de Paris n'en cultivent que trois, et chacune d'elles porte, un nom caractéristique.

ROMAINE VERTE DITE DE PRIMEUR.

Celle-ci est la plus convenable en culture forcée, parce qu'elle pousse plus tôt que les autres; elle est aussi un peu plus petite: on ne la cultive que jusqu'au commencement de mai.

CULTURE FORCÉE. — On sème la graine de cette romaine dans les premiers jours d'octobre. Sa culture est

presque en tout semblable à celle de la laitue petite noire: nous pourrions y renvoyer le lecteur, mais nous préférons nous répéter, dans la crainte de laisser quelque obscurité.

Dans la première huitaine d'octobre, on laboure dans un endroit bien abrité, exposé au midi, l'étendue de terre proportionnée à la quantité de graine que l'on se propose de semer; quand ce labour est bien hersé à la fourche et qu'on y a passé le râteau, on étend dessus un lit de terreau épais de 2 centimètres, qu'on égalise bien et que l'on plombe avec le dos d'une pelle ou d'un bordoir; ensuite on place sur ce terreau une cloche, que l'on appuie assez pour qu'elle marque bien le rond de sa base; on la relève, on la place à côté pour marquer un autre rond, et ainsi de suite; quand il y a assez de ronds marqués, on sème la graine dans chaque rond, on la recouvre de 1 centimètre de terreau fin, et on place une cloche sur chaque rond.

Telle est la manière la plus générale de semer la romaine verte; mais on peut la semer aussi sur un bout de vieille couche, dont on aura retourné et plombé le terreau, ou sur un ados préparé comme nous l'avons dit pour la laitue noire.

Au mois d'octobre, la graine doit lever en trois ou quatre jours, et, quoique le soleil ne soit guère à craindre en cette saison, on prend garde qu'il ne fatigue le jeune plant sous les cloches. Douze ou quinze jours après, le plant doit être bon à repiquer. DE PARIS. 161

quer: alors on forme des ados (voir ce mot, chapitre VIII) en nombre convenable, on place la cloche et on procède au repiquage. Nous rappelons ici qu'on doit toujours soulever le plant que l'on veut repiquer, en passant une houlette au-dessous des racines et faisant une petite pesée, afin qu'en tirant ensuite le plant par les feuilles, ses racines ne se brisent pas, et qu'elles emportent un peu de terre avec elles. Aussitôt qu'on a levé un peu de plant, il faut de suite aller le repiquer sous les cloches de Pados préparé à cet effet; on repique vingt-quatre ou trente plants de romaine sous chaque cloche, avec les soins et les précautions que nous avons expliqués précédemment, et, dès qu'une cloche est repiquée, on remet de suite la cloche dessus.

En très-peu de jours le plant est repris, et, comme le temps est encore assez doux et que la romaine aime l'air, on lui en donne en soulevant les cloches par derrière, de deux travers de doigt, dans le milieu du jour, au moyen d'une crémaillère appropriée à cet usage, et on les rabaisse le soir.

Cependant il arrive quelquefois que le temps reste assez doux tout novembre et une partie de décembre, comme, par exemple, dans l'année 1843, et que, malgré l'air que l'on donne au plant de romaine, il devient grand trop promptement; alors, dans la vue de le retarder, nous le retransplantons ou rechangeons, et cette opération s'exécute en faisant de nouveaux ados et en y replantant notre plant; mais, cette fois-ci, au lieu de vingt-quatre

; LE 162 CULTURE MARAÎCHÈRE

et trente plants, nous n'en mettons que dix-huit ou vingt sous chaque cloche, et on continue de lui donner de l'air le jour et la nuit.

Mais enfin les fortes gelées arrivent : d'abord on retire l'air, on couvre avec des paillassons, on fait un accot derrière les ados; on met du fumier très-court et très-sec, bien pressé entre les cloches, de la hauteur de 10 à 15 centimètres ; si le froid augmente , on met de ce fumier court, appelé poussier, jusqu'au haut des cloches, on double ou triple les paillassons. En prenant toutes ces précautions à propos, il est rare que le plant puisse être atteint de la gelée. Quand le fort du danger est passé, on découvre avec circonspection peu à peu , on rend d'abord la lumière au plant par le haut des cloches; ensuite, tout à l'entour, on donne de l'air, si le temps le permet. C'est parmi ce plant de romaine verte qu'en janvier et février on choisit les plus beaux pieds pour planter, un entre quatre de laitue noire, sous cloche, sur les couches à laitue, et ils deviennent la première romaine que nous livrons à la consommation, dès la première bûtainne de mars : c'est notre romaine forcée.

Mais il reste encore beaucoup de plants sur les ados, que nous emploierons plus tard, et il faut continuer de les soigner. Si le froid est encore à craindre, il faut d'abord les en préserver, puis profiter de tous les moments pour leur donner de l'air, en soulevant les cloches d'un côté pendant le jour d'environ 4 centimètres pour commencer, ensuite DE PARIS. ; 163

de 6, 8, 10, 15 centimètres, selon la température atmosphérique; enfin, quand le temps ne paraît plus à craindre, on ôte les cloches tout à fait, car il faut ce plant se raffermisse, se fortifie à l'air, avant que de le planter à demeure, soit sur couche, soit en pleine terre.

Dès la fin de janvier et la première quinzaine de février, si la terre n'est pas gelée , tous les maraîchers plantent de la romaine verte en cõtière , au midi. On laboure et on dresse cette cõtière comme à l'ordinaire; on y sème de la graine de carotte courte, ou de panais, ou de porreau un peu clair, puis on herse avec une fourche pour enterrer cette graine, on passe le râteau, on répand sur le tout 2 centimètres de terreau, et, quand il est bien étendu, on trace les rayons dessus avec les pieds,

Il y a des cõtières plus ou moins larges; celles qui sont protégées par un mur sont ordinairement les plus larges; sur celle qui a 2 mètres 66 centimètres (8 pieds) de largeur, on peut y tracer quatorze ou quinze rayons; après quoi, on va aux ados lever du plant de romaine verte, et on vient le planter dans ces rayons à environ 33 centimètres (1 pied) l'un de l'autre. Il va sans dire que l'on a choisi le meilleur plant, qu'on l'a levé avec toutes ses racines et un peu de terre, qu'on a bien ménagé et bien placé toutes ses racines dans le trou et qu'on les a bornées convenablement avec le plantoir.

Mais, dans les cõtières bien exposées, on plante rarement tous les rayons en romaine verte ; on 164 CULTURE MARAÎCHÈRE

laisse ordinairement deux ou trois rayons pour des choux-fleurs demi-durs, qu'on y plante en même temps.

La romaine verte, plantée ainsi en cõtière au commencement de février, est coiffée dans la première quinzaine de mai, et les choux-fleurs qu'on y a plantés en même temps donnent leur, pomme dans la première quinzaine de juin.

Quoique la romaine verte se coiffe bien toute seule, on la rend plus ferme en la liant, dans les trois quarts de sa hauteur, avec un brin de paille mouillée. .

Il y a des années où le mois d'avril et le commencement de mai sont chauds; d'autres fois, on éprouve, en mars et avril, des hâles desséchants : alors les plantations en cõtière , comme la romaine et les choux-fleurs dont nous venons de parler, ont besoin d'être arrosées fréquemment dans cette saison.

En mars, on plante aussi la romaine verte en plein carré, mais on ne la cultive plus dans l'été ; elle est remplacée par les suivantes.

ROMAINE GRISE.

Celle-ci est plus grosse et plus sensible à la gelée que la romaine verte : on la sème et plante tout l'été.

CurTurE. — La romaine grise se sème à la fin d'octobre, c'est-à-dire quinze jours ou trois semaines DE PARIS. 165

maines après la romaine verte et de la même manière, sur terre ou sur ados, se repique de même sur ados et sous cloche, et se garantit de la gelée pendant l'hiver par les mêmes moyens ; mais on la plante seulement dans la première quinzaine de mars et en plein carré, c'est-à-dire sans abri et de la manière suivante :

On laboure et on dresse une ou plusieurs planches, et on y sème, si l'on veut, de la graine de radis ou de persil, ou d'oseille; on enterre ces graines par un hersage à la fourche et on plombe la terre avec les pieds; après y avoir passé le râteau et étendu par-dessus un lit de terreau épais de 10 à 12 centimètres, on trace les rayons avec les pieds. Si on a semé des graines dans une planche large de 2 mètres 35 centimètres, on n'y trace que huit rayons; si on n'y a pas semé de graine, on y trace neuf ou dix rayons, et l'on y plante le plant de la romaine grise en mettant 48 centimètres de distance entre chaque pied ; dans les rangs, s'il n'y a pas de graine semée ; mais, s'il y en a, chaque pied doit être espacé de 54 à 60 centimètres (20 à 22 pouces).

Quand les hâles ou la chaleur commencent à se faire sentir, il faut donner de temps en temps une petite mouillure à cette romaine, dans la matinée plutôt que le soir, parce qu'elle est sensible à la gelée, et que les mouillures du soir en mars et avril, même jusqu'au 15 mai, peuvent devenir dangereuses en attirant la gelée sur les endroits humides. 166
CULTURE MARAÎCHÈRE

mides : la romaine grise, plantée en mars, se coiffe en mai; on la lie avec un brin de paille et elle est bonne à vendre à la fin du mois. ;

Mais ce n'est pas là la seule récolte ou la seule saison que l'on puisse faire avec la romaine grise : en mars nous la semons sur un bout de couche, et nous plantons sans l'avoir repiquée; en avril nous la semons assez clair en pleine terre pour pouvoir la planter sans repiquage préalable; enfin nous en semons tous les quinze ou dix-huit jours, jusqu'à la fin de juillet ou le commencement d'août, afin d'en avoir tout l'été et jusqu'à ce que la scarole et la chicorée donnent ; car alors la romaine n'est plus assez recherchée pour que nous la cultivions jusqu'aux gelées.

Il va sans dire que, pendant tout l'été, nous plantons cette romaine à la distance et de la manière indiquées tout à l'heure, avec cette différence que, quand nous n'y mêlons pas de graine, nous couvrons la planche avec un bon paillis au lieu de terreau, parce que le paillis conserve mieux l'humidité dans la terre que le terreau, qui, en raison de sa couleur noire, absorbe la chaleur et dessèche la terre; nous couvrons nos planches de terreau l'hiver et le printemps, parce qu'il absorbe la chaleur, que la terre en a besoin à cette époque, et qu'il attire moins l'humidité que le paillis; mais, quand les chaleurs sont arrivées, nous préférons le paillis pour couvrir nos planches avant de les planter, et n'employons plus le terreau que

DE PARIS. 167

pour couvrir nos sems et empêcher la terre de durcir.

Autre observation : la pratique nous a appris que, pendant l'été, si nous arrosions nos romaines durant le grand soleil avec l'eau froide de nos puits, quand elles sont près de se coiffer ou déjà coiffées, cela détermine dans leur intérieur des taches de pourriture ; nous disons alors que la romaine est mouchetée : dans cet état, elle n'est plus bonne pour la vente. La même observation a été faite sur des scaroles, sur des chicorées, quand leur cœur s'emplit, quand elles sont bonnes à lier ou déjà liées ; de sorte qu'il est de règle, dans nos marais, quand ces plantes sont arrivées à cet état de croissance, de ne plus les arroser à l'ardeur du soleil. ;

ROMAINE BLONDE.

"Celle-ci est la plus agréable à la vue par son vert blond; elle est aussi plus grosse,

plus tendre, mais elle a l'inconvénient de se tacher ou pourrir quelquefois en dedans lorsqu'elle se coiffe.

Corrurr. – La romaine blonde se sème à la fin d'octobre et dans le commencement de novembre absolument comme la romaine grise, se repique sur ados et se conserve, tout l'hiver, par les mêmes soins; on peut aussi en repiquer sous châssis à froid, et en mettre jusqu'à trois cents sous chaque panneau, à condition que l'on prendra tous les

168 CULTURE MARAÎCHÈRE

moyens corinus pour ne pas laisser la gelée pénétrer dans les coffres. Cependant nous ferons observer que le plant de romaine repiqué sous châssis ne vient jamais aussi beau que celui repiqué sous cloche.

En mars, on plante la romaine blonde en plein carré, et on la traite absolument comme nous venons de le dire pour la romaine grise ; on sème de Pune et de l'autre tous les dix ou douze jours, depuis mars jusqu'à la fin de juillet, pour ne pas manquer de plant, et elles se plantent de la même manière tout l'été. Dans les grandes chaleurs, la romaine blonde est sujette à se moucheter au centre, si on l'arrose dans le milieu du jour.

NOVEMBRE.

Dans la culture maraîchère de Paris, telle qu'elle se pratique généralement de nos jours, il y a peu de semis à faire pendant ce mois et le suivant. Dans celui-ci, il peut arriver qu'on ait besoin de ressemer un peu de graine de romaine grise et de la blonde, de la laitue gotte et de la laitue Georges, et que l'on repique sur ados comme il est dit précédemment. La principale occupation des jardiniers maraîchers, dans ce mois, est la continuation du repiquage du plant de laitue et de romaine des dernières semées, DE PARIS. 169

de faire de nouveaux ados pour rechanger le plant de romaine repiqué en octobre: on rechange aussi, c'est-à-dire on met sous d'autres châssis les choux-fleurs petit et gros salomon, le demi-dur et le dur; la laitue seule ne se rechange jamais.

C'est surtout quand novembre et décembre sont doux, qu'on est obligé de rechanger ou de repiquer une seconde fois ces sortes de plants, afin qu'ils ne grandissent pas trop vite avant la saison où il sera possible et convenable de les planter ou sur des couches ou en pleine terre: ce second repiquage les retarde d'environ quinze jours, et, comme dans cette seconde opération on renforce en terre le collet de la romaine d'environ 12 millimètres et celui des choux d'environ 3 centimètres, ces plants font de nouvelles racines qui les fortifient et les rendent plus robustes pour résister au froid; d'ailleurs on continue de leur donner les mêmes soins qu'auparavant.

Les maraîchers de Paris repiquent aussi, dans ce mois, l'oignon blanc à demeure (voir son article, page 4); ils plantent encore à demeure les choux d'York, pain-de-sucre et cœur-de-bœuf (voir l'article Chou, page 104). On ne sème guère, dans ce mois, que le légume suivant.