Fig. 581.



parchemin. C'est une des variétés les meilleures du groupe des haricots dits mange-tout. Son grain arrondi est également estimé frais ou sec. On le cultive fréquemment dans la Normandie.

B. *A grains colorés.*

7. *Le Haricot rouge de Prague ; pois rouge* (*fig.* 582), s'élève beaucoup, est tardif et d'un grand rapport. Ses cosses recourbées en arc et sans parchemin, comme celles du numéro précédent, sont fort bonnes en vert, et si tendres, que, lorsqu'on les fait bouillir presque sèches, elles cuisent encore beaucoup plus vite que les grains qu'elles contiennent. — Ces grains, d'un rouge violet et presque ronds, ont la peau un peu épaisse en sec, mais sont très-farineux et d'une excellente saveur.

Fig. 582.



Au nombre des haricots à rame, on pourrait citer bon nombre de variétés à grains rouges, — blancs et rouges, — jaunes, — grivelés, fauves, etc., etc. Mais comme elles sont peu cultivées ou qu'elles ne le sont pas hors des jardins, j'ai cru devoir ne les mentionner ici qu'en passant.

II. Les Haricots nains.

A. *A grains blancs.*

8. *Le Haricot rond blanc commun* (*fig.* 583), est l'un des plus rustiques et des plus productifs. On le cultive abondamment dans tout l'ouest de la France, où il prend en certains lieux le nom de *févette*. Quoiqu'on l'estime assez peu à Paris, ce haricot, dont les cosses sont longues et garnies de grains nombreux, arrondis sur leur diamètre, et dont les parchemins sont épais et coriaces, est fort bon mangé en sec, et l'un des plus répandus dans la culture des campagnes.

Fig. 583.



9. *Le Haricot Soissons nain* ou *gros pied* (*fig.* 584) ressemble par ses grains et ses cosses à celui de Soissons ; il est hâtif, assez productif et fort bon en grains écossés avant la complète maturité, ou en sec.

Fig. 584.



10. *Le haricot sabre nain* (*fig.* 585), fort cultivé en Hollande, mériterait de l'être davantage en France. Ses cosses sont longues et larges, les grains aplatis de moyenne grosseur. On peut le manger longtemps vert, et il est excellent en sec.

Fig. 585.



11. *Le Haricot nain blanc, sans parchemins,* offre avec le précédent une très-grande analogie. Comme lui, il forme une touffe épaisse, est très-productif et d'excellente qualité à toutes les époques de sa croissance. Malheureusement, ses longues cosses traînent en partie à terre, et, y pourrissent souvent dans les années humides. Il est du reste très-hâtif.

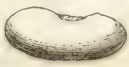
12. *Le Haricot hâtif de Hollande* (*fig.* 586). a, comme le flageolet, les cosses assez longues et étroites ; c'est un des plus précoces et des meilleurs pour consommer en vert.

Fig. 586.



13. *Le Haricot hâtif de Laon ou flageolet* (*fig.* 587) est très-nain, fort hâtif, excellent en vert et bon en sec. C'est une des variétés les plus recherchées, et par conséquent les plus cultivées aux environs de Paris.

Fig. 587.



14. *Le Haricot Suisse blanc* (*fig.* 588), comme tous ceux qu'on a réunis sous le nom de Suisses, a les gousses et les grains alongés ; quoique son principal emploi soit d'être mangé en vert, il est cependant bon en sec.

Fig. 588.



B. *A grains colorés.*

15. *Le Haricot jaune précoce, à parchemin,* est une des variétés les plus hâtives et peut-être des plus productives. Sa gousse est petite ; ses grains, à peu près régulièrement ovales, ont l'ombilic bordé d'un peu de brun rougeâtre.

16. *Le Haricot de Chine* (*fig.* 589) est aussi fort productif. Ses grains, plus gros que ceux de la variété 15, sont arrondis, couleur de soufre pâle, et excellens, soit fraîchement écossés, soit en sec.

Fig. 589.



17. *Le Haricot rouge d'Orléans* (*fig.* 590) est à grains petits et légèrement aplatis. Il est renommé pour être mangé sec, à l'étuvée ou en purée.

Fig. 590.



18. *Le Haricot Suisse, rouge* (*fig.* 591), diffère fort peu, pour la qualité et les usages, de la variété n° 14.

Fig. 591.



19. *Le Haricot Suisse, gris,* est l'un des plus cultivés, ainsi que le suivant, pour approvisionner, à l'époque des haricots verts, les marchés de la capitale.

20. *Le Haricot gris de Bagnolet* (*fig.* 592), a sur le précédent l'avantage d'être plus précoce et de tendre moins à s'élever, défaut assez ordinaire aux haricots Suisses.

Fig. 592.



Fig. 593.

21. *Le Haricot Suisse, ventre de biche* (*fig.* 593), est fort bon, surtout en sec. Cepen-

