E Détails de culture. . . . 191
F Conservation. . . . . *ib.*
G Frais et produits. . . . *ib.*
§ 3. Brocolis. 192
4. Pois. . . . . *ib.*
A Pois à écosser. 193
B Pois mange-tout. . . . . *ib.*
C Pois à écosser secs. . . . *ib.*
D Choix de la graine. . . . *ib.*
E Préparation du sol. . . . *ib.*
F Semis. 194
G Détails de culture. . . . *ib.*
H Frais et produits. . . . 195
5. Fèves. . . . . *ib.*
A Choix des espèces. . . . *ib.*
B Détails de culture. . . . 196
6. Haricot. . . . . *ib.*
A Haricots à écosser. . . . 197
B —— verts. . . . . *ib.*
C —— mange-tout. . . *ib.*
D Préparation du sol. . . 198
E Semis. . . . . *ib.*
F Détails de culture. . . . *ib.*
G Frais. 199. — *H* Produits. 200
§ 6 *bis*. Doligues. . . . . *ib.*
7. Epinards et tétragones. . *ib.*
8. Oseille. 201
9. Bette ou poirée. . . . . *ib.*
10. Oignon. . . . . *ib.*
A Semis. . . . . *ib.*
B Détails de culture. . . . 202
C Frais. 205
D Produits. . . . . *ib.*
11. Poireau ou porreau. . . . *ib.*
A Semis. . . . . *ib.*
B Préparation du sol. . . . *ib.*
C Plantation. 207
D Frais. . . . . *ib.*
E Produits. . . . . *ib.*
12 Ail. 205
13. Echalote. . . . . *ib.*
14. Ciboule et civette. . . . . *ib.*
15. Asperge. . . . . *ib.*
A Préparation. 206
B Choix de la graine. . . . 207
C Semis en pépinière. . . . *ib.*
D Semis en place. . . . . *ib.*
E Plantation. 208
F Détails de culture. . . . *ib.*
G Culture de l'asperge en terre forte. . . . . *ib.*
H Culture de l'asperge dans les vignes. . . . . *ib.*
I Frais. 209
J Produits. 211
16. Artichaut 212
A Multiplication. . . . . *ib.*
B Préparation du terrain. 213
C Plantation. . . . . *ib.*
D Détails de culture. . . . 214
E Frais et produits. 215
17. Cardons. 216
18. Céleri. 217
A Semis. . . . . *ib.*
B Préparation du sol. . . . *ib.*
C Plantation . . . . . *ib.*
D Détails de culture. . . . *ib.*
E Frais et produits. . . . . *ib.*
19. Laitues. 218
A Choix des espèces. . . . *ib.*
B Semis et repiquages. . . 219
C Détails de culture. . . . *ib.*
D Culture maraîchère de la laitue romaine. . . . . *ib.*
E Frais et produits. 221
20. Chicorée. 222
A Choix des espèces. . . . *ib.*
B Détails de culture. . . . *ib.*
C Chicorée sauvage. . . . 223
21. Dent-de-Lion (Pissenlit). . 224
22. Cresson de fontaine. . . . *ib.*
23. Mâche. . . . . *ib.*
24. Raiponce. 225
25. Persil. . . . . *ib.*
26. Cerfeuil. . . . . *ib.*
27. Pourpier. . . . . *ib.*
SECT. II. *Légumes-racines.*
§ 1. Carottes 226
A Choix de la graine, préparation du sol. . . . . *ib.*
B Semis. . . . . *ib.*
C Détails de culture. . . . 227
D Frais et produits. . . . *ib.*
2. Salsifis et scorsonère. . . 228
A Préparation du sol, choix de la graine. . . . . *ib.*
B Semis; détails de culture. *ib.*
C Frais et produits. . . . 229
§ 3. Navets. . . . . *ib.*
A Choix de la graine. . . . *ib.*
B Préparation du sol; semis. . . . . *ib.*
C Détails de culture. . . . 230
D Frais et produits. . . . *ib.*
4. Scolyme d'Espagne. . . . *ib.*
5. Fenouil. 231
6. Radis. . . . . *ib.*
7. Panais 232
8. Pommes de terre. . . . . *ib.*
9. Oxalis crenata. 233
10. Topinambour. 234
11. Betterave. . . . . *ib.*
SECT. III. *Culture des plantes potagères à fruits comestibles.*
§ 1. Citrouille ou potiron. . . 235
2. Concombres et cornichons. 236
3. Melon. 237
A Travaux préparatoires. *ib.*
B Choix de la graine. . . . 238
C Semis. . . . . *ib.*
D Transplantation. 239
E Epoques des semis et transplantations. . . . . *ib.*
F Taille du melon. 240
1. Taille moderne. . . . *ib.*
2. Taille ancienne. . . . *ib.*
G Boutures. . . . . *ib.*
H Détails de culture. . . . 241
I Culture du melon en pleine terre. 242
J Conservation des melons. *ib.*
1. Procédé provençal pour conserver les melons. . . . . *ib.*
2. Procédé suisse. 243
3. Procédé italien. . . . *ib.*
K Frais et produits. . . . *ib.*
4. Melon d'hiver. 245
4 *bis*. Pasteque. 246
5. Tomate. . . . . *ib.*
6. Aubergine ou melongène. 247
7. Fraisier. . . . . *ib.*
A Travaux préparatoires. *ib.*
B Choix du plant de fraisier. 248
1 Plant de semence. . . *ib.*
2. Plant de coulants et de souches-mères. . . . *ib.*
C Transplantation. 249
D Epoque des semis et plantations. . . . . *ib.*
E Détails de culture. . . . 250
F Cultures particulières de quelques fraisiers. . . . 251
1. Buisson de Gaillon. . . *ib.*
2. Fraisier de Montreuil ou de Montlhéry. . . . 252
3. Fraisier wallone écarlate. . . . . *ib.*
G Procédé anglais pour obtenir des récoltes de fruits des espèces de fraisiers le plus souvent stériles. 253
H Frais et produits. . . . *ib.*
SECT. IV. *De diverses plantes potagères.* 255
§ 1. Fournitures de salade. *ib.*
A Cresson alénois . . . . *ib.*
B Estragon 256
C Perce-pierre ou passe-pierre (crithmum maritimum). . . . . *ib.*
D Pimprenelle (poterium sanguisorba). . . . . *ib.*
E Chenillette et limaçon. . *ib.*
F Capucine et bourrache. *ib.*
G Fournitures sauvages. . *ib.*
2. Plantes aromatiques. . . . 257
A Lavande, thym, hyssope, romarin, marjolaine et sarriette. . . . . *ib.*
B Angélique, anis, cumin, coriandre. . . . . *ib.*
3. Plantes médicinales. . . . 258
Résumé . . . . . *ib.*
CHAP. II. CULTURE FORCÉE DES VÉGÉTAUX COMESTIBLES. 260
SECT. I. *Légumes proprement dits*
§ 1. Asperges. . . . . *ib.*
A Asperges forcées blanches. . . . . *ib.*
B Asperges vertes forcées. 261
C Procédés anglais. . . . *ib.*
§ 2. Haricots verts. 262
3. Pois verts. 263
4. Champignons. 264
Détails de culture. 265
SECT. II. *Légumes-racines et salades.* 266
§ 1. Pomme de terre. . . . . *ib.*
2. Carotte. 267
3. Capucine tubéreuse (tropœlum tuberosum). . . . . *ib.*
4. Batate. . . . . *ib.*
5. Salades. 268
SECT. III. *Plantes à fruits comestibles.* . . . . . *ib.*
§ 1. Ananas. . . . . *ib.*
A Préparation de la terre pour les ananas 269
B Choix du plant. . . . . *ib.*
C Plantation. 270
D Détails de culture. . . . *ib.*
E Frais et produits. 272
2. Fraisier. 273
A Préparation du plant. . *ib.*
B Détails de culture. . . . 274
3. Melon. . . . . *ib.*
4. Concombre. 275
5. Tomates et piment. . . . *ib.*
Liste des produits d'un jardin. . . . . *ib.*

TITRE V. CULTURE DES VÉGÉTAUX D'ORNEMENT.

CHAP. I. FLORICULTURE.
SECT. I. *Fleurs de pleine terre.*
§ 1. Parterre. Choix du local; préparation du terrain. . 278
2. Bordures. 279
A Bordures vivaces. . . . . *ib.*
1. Thym. . . . . *ib.*
2. Œillet mignardise. . . 280
3. Belis. . . . . *ib.*
4. Arénaire ou sabline de Mahon. . . . . *ib.*
B Bordures annuelles. . . . 281
SECT. II. *Plantes d'ornement.* . . *ib.*
§ 1. Multiplication des plantes de parterre. . . . . *ib.*
A Semis. . . . . *ib.*
B Boutures. 282
C Marcottes. . . . . *ib.*
D Séparation des rejetons. 285
E Eclat des racines. . . . . *ib.*
3. Choix des plantes de parterre. . . . . *ib.*
A Dimensions. . . . . *ib.*
B Couleurs. . . . . *ib.*
C Classement des plantes de parterre. 284
Plantes vivaces de parterre. 285
—— Bisannuelles. 291
—— Annuelles. 292
SECT. II. *Plantes de collection.* . . 293
§ 1. Tulipes. . . . . *ib.*
A Multiplication. 294
B Semis. . . . . *ib.*
C Caïeux. . . . . *ib.*
D Préparation du terrain. 295
E Plantation. . . . . *ib.*
F Détails de culture. . . . 296
2. Jacinthes. 297
A Multiplication; semis. . . 298
B Caïeux. . . . . *ib.*
C Préparation du terrain. . *ib.*
D Terre à jacinthe. 299
E Plantation. . . . . *ib.*
F Détails de culture. . . . *ib.*
3. Renoncules. 301
A Semis. . . . . *ib.*
B Jeunes griffes. 302
C Préparation du terrain. . *ib.*
D Plantation. 303
E Détails de culture. . . . *ib.*
4. Anémones. . . . . *ib.*
5. Œillet. 304
A Multiplication.
1. Semis. 305
2. Marcottes et boutures. *ib.*
B Préparation du sol. . . . 306
C Détails de culture. . . . *ib.*
4. Crocus. 308
5. Auricule ou oreille d'ours. *ib.*
A Semis. 309
B Préparation du terrain. *ib.*
C Détails de culture. . . . 310
6. Dahlia. . . . . *ib.*
A Multiplication. 311
1. Boutures. . . . . *ib.*