c'est donc le meilleur produit pour lequel on puisse utiliser les terrains qu'il est impossible de fumer. Paris ne doit qu'à cette seule circonstance les millions de litres de pois verts livrés chaque année à sa consommation.

Parmi les diverses espèces de pois qui sont l'objet de la culture jardinière, le plus grand nombre est cultivé exclusivement pour sa graine à demi formée : quelques-unes sont cultivées à la fois pour leur graine et pour la cosse qui la renferme; celle-ci étant dépourvue de parchemin intérieur, est mangeable, et donne aux pois qui la produisent le nom de *mange-tout*. Enfin, deux ou trois variétés ne sont cultivées que pour leur graine entièrement mûre; mais ces dernières sont plutôt l'objet de la grande culture que de la culture jardinière.

A. — *Pois à écosser.*

1. ***Pois de Marly.*** Si le goût public ne devait pas être le seul arbitre de la qualité d'un mets, nous dirions que le meilleur de tous les pois à écosser, quant à la finesse de la saveur et à l'abondance des produits, est le pois de Marly, à grandes rames, espèce tardive qui n'est presque consommée que par le peuple, attendu qu'elle vient sur les marchés à une époque où les pois sont à si bas prix que les riches les dédaignent.

2. ***Pois Michaux.*** Cette espèce, que nous mettons seulement au second rang, se place ordinairement en première ligne; la variété précoce à rames constitue à proprement parler le petit pois de Paris. Nous ne connaissons à ce pois d'autre défauts que sa propension à contracter une amertume peu agréable quand il est cultivé plusieurs années de suite dans le même terrain, surtout si ce terrain n'est pas de première qualité; mais convenablement cultivé et intercalé entre d'autres cultures, il est excellent. Le Michaux nain de Hollande, très recherché comme précoce, produit fort peu.

3. ***Pois de Clamart.*** C'est le meilleur d'entre les pois tardifs après le pois de Marly. C'est celui qu'il faut semer lorsqu'on désire prolonger les récoltes par les semis les plus tardifs.

4. ***Pois de Knight*** ou ***ridé***, importé d'Angleterre, en 1810, par M. Vilmorin. Ce pois est tardif et très productif; il est excellent, quoique un peu gros, ce qui lui nuit pour la vente. C'est une des variétés les plus précieuses pour les amateurs comme pour les cultivateurs, car il vient facilement et produit beaucoup; il en existe une variété à grains verts.

5. ***Pois Prince-Albert***, importé d'Angleterre par M. Bossin, en 1842. Il est nain et plus précoce de 7 à 8 jours que tous les autres pois.

B — *Pois mange-tout.*

La saveur et les qualités de toutes les variétés de pois sans parchemin diffèrent peu entre elles; le blanc à grandes cosses est le meilleur pour la pleine terre; nous recommandons surtout l'excellente variété connue à Nantes sous le nom de ***pois sans parche***, et le turc ou couronné dont les gousses sont d'une exquise délicatesse.

C. — *Pois à écosser secs.*

Pour toute la France septentrionale et centrale, le gros pois vert normand à très grandes rames est celui qui produit le plus en sec; il est presque le seul employé à la préparation des farines de légumes cuits. Dans nos départements du midi, ce pois ne résiste pas à la sécheresse; il est remplacé par le *pois montant* de Provence, dont le grain très gros est assez bon, quoique moins délicat que le pois vert ou garvance.

Le pois chiche, connu aussi dans le midi sous le nom de pois pointu, en raison de sa forme, est un des plus recherchés pour manger en sec; on l'emploie aussi réduit en farine; il ne rame point et diffère beaucoup des autres plantes du même genre; il constitue une espèce botanique distincte du pois; contrairement aux autres pois, il ne réussit qu'avec beaucoup d'engrais.

Les espèces que nous venons d'indiquer sont les seules qui nous semblent mériter d'être cultivées; toutefois, le jardinier, pour se conformer au goût des consommateurs, est souvent forcé d'adopter des variétés de pois peu recommandables en elles-mêmes. C'est ainsi qu'un de nos confrères, placé près d'une petite ville du Morbihan, fut tout désappointé, il y a quelques années, de ne pas trouver d'acheteurs pour d'excellents pois Michaux dont il avait fait venir la graine de Paris. Les palais peu délicats des consommateurs bretons n'en appréciaient nullement le mérite; ils préféraient des pois durs et coriaces, gros comme des balles de pistolet; les autres, disaient-ils, fondaient en cuisant, et il ne restait rien à manger.

D. — *Choix de la graine.*

Peu de semences sont plus exposées que les pois secs aux atteintes des bruches, surtout dans les espèces de choix; mais ces insectes ne s'en prennent ordinairement qu'aux cotylédons, en respectant le germe qui est apparemment moins de leur goût, en sorte qu'on aurait tort de rejeter comme impropres à être semés les pois percés par les vers; la plupart du temps ils lèvent tout aussi bien que ceux qui n'ont point été attaqués. Le meilleur moyen de conserver aux pois leur faculté germinative, c'est de ne les écosser qu'au moment de les semer, et de garder les cosses pleines étendues sur un plancher parfaitement sec.

E. — *Préparation du sol.*

Aucun terrain ne convient mieux aux pois qu'un sol entièrement neuf, soit qu'il ait été récemment défriché, soit que pendant plusieurs années il n'ait porté aucune récolte. Nous avons dit combien une fumure d'engrais récent d'étable ou d'écurie est contraire à la fructification des pois; quand le sol semble trop maigre, le seul engrais qui influe d'une manière efficace sur la production des pois, est le terreau de feuilles mortes ou tout autre terreau de nature