est entièrement formé, sont appelés mange-tout.

A. — *Haricots à écosser.*

1. *Haricot de Soissons.* Nous devons placer en première ligne le haricot de Soissons; ce n'est pas une variété distincte, c'est le haricot blanc commun à grain plat. Mais, à Soissons, une culture très soignée, dans un sol très favorable, a porté le haricot à son plus grand degré de perfection; en sorte que, partout ailleurs, la même variété, quoique très bonne, est inférieure au véritable haricot de Soissons. On cultive dans l'Aisne les deux variétés du haricot blanc commun, l'une à très grandes rames, l'autre naine et très basse; la première est de beaucoup la meilleure.

2. *Haricot sabre.* Il doit son nom à la forme et à la longueur de ses cosses qui atteignent souvent la longueur de $0^m,25$ à $0^m,30$. On en connaît deux variétés, l'une à grandes rames, l'autre naine. Leurs produits sont également bons, mais le haricot sabre nain offre l'inconvénient fort grave de ne pas soutenir ses cosses, qui, en raison de leur longueur, traînent sur le sol et y pourrissent, pour peu qu'il soit humide; on ne peut donc le cultiver avec succès que sur un sol parfaitement sain. Le haricot sabre à grandes rames est au moins égal au haricot de Soissons, quoiqu'il ne soit pas aussi estimé. En Belgique et dans le nord de la France, on coupe en minces lanières ses siliques avant que le grain n'y soit formé; elles se mangent ainsi, soit fraîches, soit conservées avec du sel; c'est une ressource précieuse pour l'hiver.

3. *Haricot blanc d'Espagne.* Ce haricot, le plus productif de tous, quoiqu'il ne soit pas le plus délicat, a contre lui sa susceptibilité à l'égard du moindre froid qui le fait périr en un instant, et la nécessité où l'on est de lui donner de très fortes rames, ce qui rend sa culture très coûteuse. Néanmoins, même sous le climat de Paris, sa culture offre de grands avantages; son grain très volumineux est très convenable pour la préparation des farines de légumes cuits dont l'usage devient de jour en jour plus commun.

4. *Haricot gris rayé.* Tout l'ouest ne connaît presque pas d'autre haricot; on l'y nomme *pois gars* Quoique peu productif, il convient au climat de ces contrées et au caractère des habitants, en ce qu'il vient presque sans culture, dans des circonstances où tout autre haricot refuserait de croître.

5. *Haricot flageolet.* Ce haricot de six semaines, ou nain hâtif de Laon, est d'une culture très facile et fort recherché à juste titre pour être mangé en grain vert. Il conserve bien mieux que le Soissons ses excellentes qualités, lorsqu'on le change de sol; les terres légèrement calcaires lui sont très favorables.

Les meilleures variétés de haricots à écosser, après ceux qui précèdent, sont le flageolet des environs de Paris, le gris de Bagnolet, le rouge d'Orléans, le rouge de Suisse, le ventre de-biche, connu dans l'ouest sous le nom de *vois de savon*, le blanc d'Amérique et le mohawk.

B. — *Haricots verts.*

Tous les haricots, à l'exception de ceux d'Espagne et du Pérou dont la cosse est recouverte d'une peau chagrinée, peuvent être mangés en vert, de même que tous les haricots verts peuvent être consommés en sec; mais quelques espèces sont plus spécialement recherchées pour la délicatesse de leurs siliques vertes.

1. *Haricot nain de Hollande.* Les jardiniers des environs de Paris ne cultivent presque pas d'autre variété pour grande primeur; ils ont reconnu qu'à égalité de frais et de soins, ce haricot devance toujours les autres de 8 à 10 jours.

2. *Haricot nègre de Touraine.* Ce haricot nain, aussi bon que le précédent pour être mangé en vert, est moins hâtif. Il faut le cueillir très fin; il perd une partie de ses qualités lorsqu'on laisse prendre aux siliques vertes trop de développement.

3. *Haricot nain jaune du Canada.* Il se recommande par l'absence des filaments et de la membrane intérieure ou du *parchemin* qui se rencontre dans les siliques des autres espèces quand le grain commence à s'y former.

C. — *Haricots mange-tout.*

1. *Haricot prudhomme* ou *predomme.* C'est le mange-tout le plus complétement digne de ce nom; ses siliques restent tendres et charnues jusqu'au parfait développement de la graine qui d'ailleurs, récoltée sèche, réunit toutes les qualités des meilleurs haricots, mais on lui donne rarement cette destination. En Belgique, on en cultive une excellente variété sous le nom de haricot princesse.

2. *Haricot rouge de Prague.* Presque aussi productif, mais moins délicat que le précédent, l'un et l'autre ne réussissent bien que dans un sol très riche et frais; en terre sèche et maigre ils donnent peu et deviennent coriaces.

3. *Haricot Lafayette.* Introduit à Paris, en 1845, par M. E. Lefèvre, on croit qu'il avait été envoyé d'Amérique au général Lafayette. Nous ne connaissons pas de haricot aussi avantageux pour les cultures jardinières de la campagne; sa gousse, large de 2 doigts et longue de $0^m,20$, est extrêmement plate, d'un vert très intense, presque sans filament et très tendre. Le produit de chaque pied est considérable, il rame très haut; le produit en grain est médiocre : c'est donc uniquement comme mange-tout qu'il faut le cultiver.

4. *Haricot translucide.* Introduit aussi à Paris par le même cultivateur, nous le recommandons à tous les vrais amateurs comme digne de figurer dans les potagers les plus recherchés. On ne doit le manger que lorsque sa gousse a acquis tout son développement : elle est alors ronde, très charnue, cassante, d'une belle couleur jaune beurre frais; en cuisant, elle devient blanchâtre, ce qui est un inconvénient pour la vue, mais lorsqu'on la mange, on