détruites par le froid ; elles se flétrissent, changent de couleur et acquièrent une demi-transparence, indice ordinaire de l'action funeste du froid sur les feuilles des autres plantes ; elles ne sont cependant pas gelées. On leur rend leur aspect naturel en les faisant tremper une heure ou deux dans de l'eau à quelques degrés seulement au-dessus de zéro ; on les étale ensuite sur de la paille pour les faire sécher, ou plutôt *ressuyer* avant de les porter au marché. Les épinards ainsi traités sont plus verts et beaucoup meilleurs que ceux qu'on aurait cueillis par une forte gelée, sans prendre aucune précaution pour les faire dégeler. Les trois principales variétés d'épinards cultivées dans les jardins sont l'épinard à feuille ronde, ou plutôt émoussée, et l'épinard à feuilles aiguës triangulaires ; on connaît sous le nom d'épinard de Hollande ou de Flandre, une variété de l'épinard triangulaire à feuilles plus larges ; on la sème très clair. L'épinard d'Esquermes, à feuille de laitue, est une sous-variété de l'épinard de Flandre.

L'épinard a pour succédanée la tétragone, plante de la Nouvelle-Zélande, aujourd'hui très commune dans nos jardins où elle tend à remplacer l'épinard, au moins pendant l'été ; elle le remplace avec d'autant plus d'avantage qu'elle a le goût et la couleur de l'épinard, et monte plus difficilement ; sa tige n'est pas dressée, elle pousse des touffes très vigoureuses qui s'étalent au loin et repoussent à mesure qu'on les coupe, toujours tendres, malgré les chaleurs les plus ardentes, pourvu qu'on arrose. On la sème à demeure sur une vieille couche ; un seul pied peut couvrir un mètre carré de surface. On peut aussi la semer dans des trous remplis de terreau et espacés de $0^m,50$. Les premiers froids la détruisent. Pour la consommation, on cueille l'extrémité des branches avec les feuilles.

On mange quelquefois comme des épinards les feuilles de l'arroche ou belle-dame, plante peu cultivée et peu digne de l'être, dont l'usage principal se borne à adoucir la trop grande acidité de l'oseille pendant l'été ; l'arroche se cultive comme l'épinard.

§ VIII. — Oseille.

Les feuilles d'oseille cuites et hachées comme les épinards, sont un aliment végétal très salubre. Les sous-variétés de l'oseille sont peu tranchées quant aux caractères extérieurs ; on préfère à Paris l'oseille de Belleville, à large feuille et peu acide. Elle est sujette à dégénérer de graine, mais elle garde ses qualités spéciales quand on la multiplie seulement par séparation des racines. Aucune plante potagère n'est plus rustique que l'oseille, et n'exige moins de soins de culture : les gelées ralentissent sa végétation sans l'arrêter complétement ; ses feuilles ne gèlent pas.

On commence à cultiver en Suisse l'oseille des neiges, dont les propriétés semblent être les mêmes que celles de l'oseille des jardins, avec cette différence qu'elle pousse même sous la neige avec presque autant d'énergie qu'au printemps.

§ IX. — Bette ou poirée.

Cette plante est si peu employée, elle tient ordinairement si peu de place dans les jardins, où elle est seulement cultivée comme accompagnement de l'oseille dont elle adoucit l'acidité, que nous nous serions abstenus d'en faire mention si elle n'était l'une de celles dont il serait le plus à souhaiter que la culture s'étendît assez pour qu'elle fît partie des aliments ordinaires du peuple des villes. La poirée à grosses côtes, ou carde-poirée, peut, par sa rusticité et la facilité de sa culture, fournir à très bas prix un aliment sain et agréable, très usité en Franche-Comté et en Angleterre où elle est surnommée l'*asperge des pauvres*. Les côtes séparées du reste de la feuille et liées par paquets comme des bottes d'asperge, se mangent de la même manière, se prêtent aux mêmes assaisonnements, et coûtent cinq ou six fois moins cher. La bette à côtes, ou carde-poirée, vient partout, sans autres soins de culture que quelques arrosages pendant l'été ; lorsqu'on prend la précaution de couvrir les plantes de litière sèche avant les premiers froids, on peut en manger pendant tout l'hiver.

§ X. — Ognon.

L'histoire ne fait mention d'aucune culture jardinière dans laquelle l'ognon ne figure pas au premier rang, dès la plus haute antiquité ; l'Ecriture a consacré la réputation méritée des ognons d'Égypte, si regrettés des Israélites. Le climat des pays chauds convient mieux à l'ognon que celui des contrées septentrionales ; en acquérant une maturité plus parfaite, il perd en grande partie cette âcreté qui provoque les larmes et rend son goût peu agréable lorsqu'il est mangé cru. En Italie, en Espagne, et même dans le midi de la France, on peut peler et couper des ognons sans pleurer, et les manger crus sans répugnance.

L'ognon a produit par la culture un très grand nombre de variétés, dont les plus cultivées sont, dans les pays tempérés, le blanc, le rouge et le jaune ; ce dernier, plus facile à conserver, est préféré par la plupart des horticulteurs ; il occupe des champs d'une très grande étendue dans le voisinage de toutes nos grandes villes. Presque toutes les espèces d'ognons se multiplient exclusivement de graine ; l'ognon bulbifère se multiplie en outre par les bulbilles croissant le long de sa tige, et l'ognon-patate produit à sa base, lorsqu'il est butté, un très grand nombre de cayeux. Malheureusement, ces deux ognons ne peuvent acquérir toutes leurs qualités que dans les pays chauds ; dans la France centrale, et à plus forte raison dans le nord de l'Europe, ils ne donnent que des produits inférieurs en qualité à ceux des autres espèces.

A. — *Semis.*

L'ognon, quelle qu'en soit l'espèce, entre de lui-même en végétation, soit au printemps, soit