ment établi, surtout quant aux frais; le plant s'élève sur des couches qui ont servi avant et qui servent après à une foule d'autres usages: le fumier mis dans les fosses de céleri n'est pas épuisé par cette récolte; on ne lui consacre pas non plus des journées entières de travail, si ce n'est quelquefois à l'époque des labours et des plantations; les évaluations, même approximatives, sont donc très difficiles à établir.

Quant aux produits, un are de terrain peut recevoir en juin, dans 5 fosses, 15 rangées de céleri de 30 plantes chacune, soit 450 pieds, vendus de 5 à 10 centimes la pièce à leur maturité; c'est un produit brut de 30 à 35 fr. pour une récolte qui se renouvelle au moins deux fois dans une saison et qui a déjà été précédée d'une ou plusieurs autres récoltes de plantes potagères plus ou moins productives.

§ XIX. — Laitues.

Il n'existe aucun pays dans le monde où il se consomme autant de salades qu'en France, un dicton populaire assure que le soldat français ne réclame pour nourriture que deux choses: *soupe et salade*. Parmi les salades, la laitue tient sans contredit le premier rang. La laitue n'est connue en France que depuis le règne de François Ier; les premières graines de laitue semées en France avaient été envoyées de Rome à Paris, au cardinal d'Estrées, par Rabelais, vers l'an 1540: les lettres de Rabelais en font foi; en 1562 la laitue fut introduite en Angleterre; avant la fin du seizième siècle elle était commune dans toute l'Europe.

A. — *Choix des espèces.*

Aucune plante potagère n'a varié par la culture autant que la laitue. Le choix des espèces à cultiver doit être déterminé en partie par la nature du terrain, en partie par le but dans lequel on cultive. Toutes les laitues montent vite et pomment difficilement dans les sols chauds, trop secs et trop légers; dans les terres fortes et froides, elles poussent avec une lenteur désespérante. Le jardinier marchand fait choix des espèces les plus avantageuses pour la vente: ce sont toujours celles dont la végétation rapide laisse le terrain le plus tôt libre pour d'autres cultures. Les listes suivantes indiquent les meilleures variétés de laitues, classées sous les rapports qui doivent le plus influer sur le choix du jardinier.

Laitues à pommes rondes (laitues proprement dites).

LAITUES DE PRINTEMPS.

Laitue gotte	dauphine	graine noire.
	cordon rouge.	graine blanche.
	petite blonde (monte vite).	*id.*

Ces trois variétés ont toutes plus ou moins le défaut de monter très souvent avant d'avoir formé leur pomme, ou très peu de temps après l'avoir formée; ce que les jardiniers expriment en disant qu'elles ne *tiennent* pas. La première est de beaucoup la meilleure sous ce rapport; les Anglais ne cultivent presque pas d'autre laitue de printemps.

LAITUES D'ÉTÉ.

Laitue. . . .	blonde de Versailles. . . .	graine blanche.
	turque.	graine noire.
	de Gênes	*id.*

Ces trois variétés sont les laitues d'été par excellence: toutes trois forment des pommes à la fois grosses et tendres, qui se font très vite et montent très difficilement; elles sont donc les plus avantageuses pour le jardinier-marchand. On cultive aussi dans les marais les espèces suivantes parmi les laitues d'été:

Laitue. . . .	blonde de Berni	graine noire.
	— royale	*id.*
	— trapue	graine blanche.
	— de Malte.	*id.*
	— de Batavia	*id.*
	chou de Batavia.	*id.*

Ces deux dernières laitues d'été deviennent énormes, mais leur saveur est peu recherchée, légèrement amère; elles ne sont réellement bonnes qu'à être cultivées en plein champ, comme cela se pratique en Angleterre, en Belgique et dans le nord de la France, pour la nourriture des porcs qui en sont très avides; aussi, après avoir eu un moment de vogue extraordinaire, ces deux laitues ont-elles été bannies des jardins pour rester dans le domaine de la grande culture. Dans les terrains médiocres, surtout lorsqu'on veut avoir de la laitue mangeable sans se donner beaucoup de peine, on peut choisir la laitue rousse de Hollande, la plus rustique de toutes, et la laitue *blonde paresseuse*, qui pourrait se nommer aussi *laitue des paresseux*, puisque, sans aucune espèce de soin, livrée à sa végétation naturelle, elle finit toujours par pommer.

LAITUES D'HIVER.

Laitue. . . .	de la Passion.	graine blanche.
	morine	*id.*
	crêpe, ou petite crêpe. . .	*id.*
Petite laitue noire.		graine noire.

Ces laitues n'ont d'autre mérite que leur très grande rusticité, qui leur permet, moyennant quelques abris, de passer l'hiver en pleine terre, dans une plate-bande à bonne exposition, et de pommer de très bonne heure au printemps. Elles conviennent spécialement comme laitues de grande primeur sur couche, sous cloche ou châssis (*voir* Cultures forcées).

Les maraîchers nomment *laitues à couper* celles qu'on sème fort épais, pour les couper au collet de la racine, dès qu'elles ont leur quatrième feuille. Toutes les laitues, sans distinction, peuvent être traitées ainsi. Deux variétés, la laitue-chicorée et la laitue-épinard, sont en outre particulièrement propres à cette destination; la laitue-épinard repousse du pied et peut être coupée plusieurs fois.