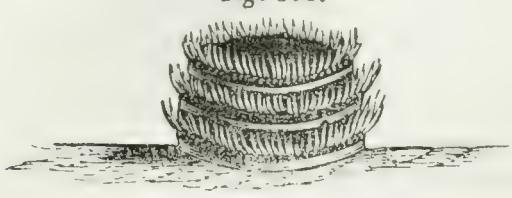
S'il s'agit d'obtenir ce produit en petite quantité pour la consommation d'une seule famille, on dispose tout simplement dans un coin de cave quelques cercles de tonneau posés sur des lits de terre de jardin. Les plants de chicorée y sont placés de telle sorte que tous les collets des racines soient en dehors des cercles, et toutes les racines en dedans. On empile à hauteur d'homme les couches successives de racines et de terre : la récolte se fait tous les huit jours, très commodément, sans déranger les cercles (*fig.* 308).

Fig. 308.



Des soins judicieux de culture et une série de semis effectués avec les graines des plantes les plus développées, ont fait obtenir à M. Jacquin (de Paris) une variété de chicorée sauvage remarquable par le volume extraordinaire de ses touffes et l'ampleur de son feuillage; il est probable que, traitée par l'un des procédés décrits ci-dessus, elle donnerait en hiver une excellente salade de feuilles étiolées.

§ XXI. — Dent-de-Lion (Pissenlit).

Depuis quelques années, cette plante recherchée de tout temps à l'état sauvage comme salade de printemps, est l'objet de soins de culture qui peuvent faire espérer de la voir figurer parmi nos salades les plus salubres. On avait remarqué que les meilleurs pissenlits sauvages étaient ceux dont les taupes, dans leur travail souterrain, avaient recouvert le cœur d'un et quelquefois de deux décimètres de terre; des pissenlits semés à dessein et recouverts d'une couche de $0^m,20$ de terre légère au moment de leur entrée en végétation, ont donné des feuilles longues, minces, blanches, analogues à la barbe de capucin. Pour les avoir en cet état, il faut, dès que la pointe des feuilles se montre au dehors, les couper entre deux terres. Nous ne doutons pas qu'en choisissant toujours les graines des plus beaux échantillons et les semant dans le terrain le plus favorable, on n'obtienne du dent-de-lion rechargé de terre au printemps une salade aussi bonne et moins embarrassante à faire croître que la chicorée barbe de capucin. La saveur de ces deux salades, que nous avons goûtées comparativement, est à peu près la même ; celle du pissenlit étiolé est cependant un peu moins amère.

§ XXII. — Cresson de fontaine.

On connaît la salubrité proverbiale du cresson de fontaine que les revendeuses colportent au printemps dans les rues de Paris en l'annonçant sous son antique surnom, *la santé du corps*. La consommation toujours croissante de cette plante, qu'on s'est contenté longtemps de cueillir à l'état sauvage dans les bassins des sources et le lit des ruisseaux, a fait naître l'idée de la soumettre en grand à une culture régulière, idée mise d'abord à exécution en Allemagne. Aujourd'hui, de vastes cressonières assurent l'approvisionnement de la capitale; nous avons fait connaître les procédés de la culture du cresson établie depuis 1811 à Saint-Léonard près Senlis (Oise), par M. Cardon, maire de cette commune (*voir* tome II, p. 160). Cette culture sort par son importance et l'étendue de terrain qu'elle occupe, du domaine du jardinage. Elle peut cependant être imitée en petit, partout où le moindre filet d'eau peut être conduit dans un fossé dont on égalise le fond qu'on recouvre de $0^m,05$ de bon terreau. Les plants de cresson posés simplement à plat sur le fond de ce fossé, s'y enracineront d'eux-mêmes. Il faut prendre garde d'introduire dans les plantations de cresson de fontaine le *sium nodiflorum*, plante dangereuse qui ressemble beaucoup au cresson.

§ XXIII. — Mâche.

La mâche (*valerianella*) indigène en Europe, est une petite plante annuelle très usitée en France comme salade ; en Angleterre on la mange aussi cuite, hachée comme des épinards. Dans le nord de la France on la nomme *doucette ;* la variété à larges feuilles, la seule qu'on rencontre dans les jardins de toute la Belgique wallonne, y est connue sous le nom d'*oreille de lièvre*. Deux variétés de mâches sont cultivées dans nos jardins, la mâche commune et la mâche d'Italie, dont les feuilles sont plus larges et d'un vert moins foncé. La semence de mâche est la plus menue des graines potagères ; il faut avoir soin, pour la récolter, de secouer sur un linge, sans les arracher, les tiges de la plante encore verte, car les graines mûrissent successivement. Plus tard, on arrache avec précaution les porte-graines qu'on laisse sécher à l'ombre dans un lieu un peu frais ; on les secoue de nouveau pour obtenir le reste de leurs graines, dont on perd toujours, de quelque manière qu'on s'y prenne, la plus grande partie. Cette graine, perdue ou dispersée par le vent, se conserve très bien en terre d'une année à l'autre, aussi est-on assuré de retrouver à perpétuité des mâches dans un jardin où quelques pieds ont une fois porté graine. Les semences de mâches conservent pendant bien des années leur faculté germinative.

On peut semer des mâches tous les 15 jours, du printemps à l'automne, à la volée, parmi d'autres cultures, quand on n'en veut qu'une petite quantité, ou séparément quand on les cultive pour le marché ; elles n'exigent du reste aucune qualité particulière de terrain, aucun soin spécial de culture. Les semis du mois d'août donnent des mâches à cueillir successivement tout l'hiver. Les mâches possèdent au suprême degré la propriété de résister au froid ; les plus fortes gelées interrompent leur végétation, mais elles repartent à chaque dégel. Le nom de cette salade indique la nature un