ment et ressemble à une toupie renversée; la feuille est presque entière, étroite et allongée, la chair fine et légèrement piquante. Le radis rose d'hiver, du même pays, propagé par l'abbé Voisin, a les qualités du radis noir commun, mais plus perfectionnées; il devient moins gros. Nous recommandons très spécialement ces deux dernières espèces aux amateurs.

On désigne improprement sous les noms de radis noir, radis gris, gros radis ou radis d'hiver, le raifort cultivé, grosse racine qui se garde aisément tout l'hiver dans du sable frais. On mange les raiforts crus comme les radis dont ils ont le goût; ils ne conviennent qu'aux estomacs robustes. Le raifort cultivé ne doit pas être semé avant le mois de juin; semé plus tôt, il monterait en graine et sa racine ne serait plus mangeable. Les semis ne peuvent se prolonger au-delà du mois d'août; semé plus tard, le raifort n'aurait pas le temps de former sa racine avant l'hiver.

Il ne faut pas confondre les diverses variétés du raifort cultivé, avec le raifort sauvage, à racine longue, jaune au dehors, blanche à l'intérieur, d'une saveur très âcre, qui cependant est du goût de quelques amateurs et se rencontre dans quelques jardins; le raifort sauvage se plaît sur le bord d'un fossé traversé par un filet d'eau vive. On l'emploie râpé, réduit en pulpe, avec du vinaigre, pour remplacer la moutarde; aussi porte-t-il dans le nord et l'est de la France les noms de *moutarde d'Allemagne* et de *moutarde de capucin*.

§ VII. — Panais.

Les usages de ce légume sont assez restreints en France; on en fait encore une assez grande consommation en Bretagne, où le panais s'accommode à l'étuvée comme la carotte. Aux environs de Paris, le panais est fort peu cultivé, parce qu'on le fait seulement servir à donner du goût au bouillon gras. Cependant le panais, lorsqu'il n'est encore que de la grosseur du doigt, n'a pas cette saveur fortement aromatique et excessivement sucrée qu'il contracte en vieillissant et que peu de personnes trouvent de leur goût; il n'a pas à cet âge un goût beaucoup plus fort que la carotte; il est, comme la carotte, salubre et de facile digestion.

Les semences de panais ne sont pas toujours fertiles; on doit, pour cette raison, semer épais, sauf à éclaircir plus tard. La graine ne doit pas être trop profondément enterrée; il faut cependant qu'elle soit exactement recouverte, sans quoi elle ne lève pas; le meilleur mode de semis, pour échapper à cet inconvénient, consiste à semer en rigoles de $0^m,03$ de profondeur, qu'on remplit de bon terreau.

Les meilleurs panais cultivés viennent des îles de Jersey et Guernesey; les jardiniers anglais ne manquent jamais de tirer de ces îles la graine de panais dont ils ont besoin. On cultive dans ces îles le panais long, le seul généralement répandu en France, deux autres variétés longues, le panais *coquin* et le panais *de Lisbonne*, et une variété courte qui a la forme et le volume de la carotte-toupie de Hollande. Cette dernière est la meilleure de toutes quand on se propose de manger les panais à demi formés. Nous engageons les amateurs français à en essayer la culture; ils auront un bon légume de plus dans leurs jardins.

Le panais long de Guernesey parvient quelquefois à la longueur de $1^m,33$; on en voit souvent du poids de 2 kil. à 2 kil. 500 gr. Lorsqu'on veut obtenir des panais de ce poids et de ce volume, il faut les semer dans un sol riche, profond et bien défoncé. Les semis se font dans les premiers jours de mars; on éclaircit six semaines après, pour laisser les plantes espacées entre elles de $0^m,10$ à $0^m,15$ dans les lignes. Lindley conseille de laisser au premier éclaircissage deux plantes à chaque place et d'en supprimer une lorsque, sans avoir toute sa grosseur, elle peut pourtant déjà être utilisée.

Le panais cultivé a sans doute pour origine le panais sauvage. Des essais récents ont fait connaître la possibilité d'obtenir des graines du panais sauvage des racines mangeables. Les graines de panais sauvage semées au mois d'août avaient déjà donné, au mois de mars de l'année suivante, des racines dont la récolte s'est prolongée jusqu'au mois de mai. Cette nouvelle variété paraît avoir la propriété remarquable de continuer sa végétation pendant l'hiver, de manière à permettre à la plante semée très tard de former ses racines en dépit du froid. Ces faits ne reposent encore que sur un trop petit nombre d'expériences; ils ont besoin d'être vérifiés.

§ VIII. — Pommes de terre.

Quoique la pomme de terre appartienne essentiellement à la grande culture, une place doit cependant lui être réservée dans le jardin potager; nous n'avons à nous occuper ici que de la culture des espèces de pommes de terre que nous nommerons jardinières. Rarement ceux qui cultivent la pomme de terre en plein champ lui accordent assez de soins pour l'obtenir mûre de très bonne heure. Cependant, comme les premières pommes de terre se vendent toujours très bien, ils apportent au marché des tubercules à demi mûrs, qui ne sont pas toujours sans danger pour la santé publique. La culture jardinière de la pomme de terre a pour but de parer à cet inconvénient; comme emploi du sol, elle ne peut offrir quelque avantage qu'autant qu'elle donne les produits les plus précoces possibles. Le jardinier fait choix, pour cette raison, des variétés les plus hâtives, et il ne néglige rien pour en accélérer la végétation. Les pommes de terre jardinières les plus hâtives sont, dans l'ordre de leur précocité:

La naine hâtive.
La marjolin (*kidney early* des Anglais).
La pomme de terre petit-œil (*pink eye*).
La shaw.
Le doigt de dame.
La fine hâtive.