

ges planches debout de chaque côté du rang pour obtenir ce résultat (Pl. VII fig. 8).

Il faut le conserver debout, dans 6 à 8 pes de sable, dans une cave ou un caveau bien ventilé, à peine éclairé, où la température, plutôt fraîche qu'humide est maintenue à 35° Fahrenheit.

L'emballage du céleri se fait par paquets d'une douzaine de pieds qu'on ligature au moyen de raphia, et qu'on met en cageots (crates) mesurant ordinairement 2 pds de côtés par 20 pes de hauteur (Pl. VIII figs 8 et 9).

Variétés.—*Céleri doré Chemin ou Jaune or de Paris*, *Plein blanc d'Amérique*, à grosses côtes, *Pascal*, *Plume Blanche*.

MACHE

Valerina Locusta, L.; Anglais: *Cornsalad*.

Usage

Se mange en salade; excellente, émolliente et rafraîchissante.

Culture

Vient dans tous les sols. Se sème à demeure, à la volée. Semée à la fin de juillet, elle est bonne avant les gelées et se conserve plus d'un mois après sa rentrée. Faire le semis, rouler ou plomber fortement, arroser s'il y a lieu, puis sarcler.

Variétés.—*Mâche ronde*, *Mâche à cœur plein*.

TETRAGONE

(Epinard de la Nouvelle Zélande)

Tetragonia expansa M.; Anglais: *New-Zealand Spinach*.

Usage

Se mange comme l'épinard.

Culture

À l'époque des plus grandes chaleurs, alors que l'épinard ne peut être cultivé, la tétragone qui, au contraire, aime une chaleur excessive, donne d'abondants produits. La semer en pots sous châssis en avril pour être mis en place

en juin, à 2 pds d'écartement en tous sens. Se sème aussi en place, de bonne heure au printemps. Des soins de propreté suffisent et tout l'été ses feuilles peuvent être récoltées.

La graine étant très dure, difficile à germer, il serait bon de la mettre à tremper pendant 12 heures dans de l'eau tiède.

POIREE (Perso)

Beta vulgaris, L.; Anglais: *Swiss-Chard beet*.

Usage

La poirée est cultivée depuis plus de deux mille ans. C'est le légume émollient par excellence et en elle tout est bon. Les feuilles s'emploient comme les choux en soupe maigre. On la mélange à l'oseille dont elle corrige l'aigreur et fait un plat d'herbes délicieux, soit à la crème, soit au jus. Les pétioles, quelquefois larges comme la main et charnus, s'accommodent de plusieurs façons après avoir été bouillis à l'eau salée: en sauce blanche, frits au beurre ou en gratin. Ils se mangent aussi comme les asperges à la vinaigrette, etc. C'est un légume précieux et qui n'est pas assez répandu.

Culture

La poirée est très facile à cultiver, et l'on peut ajouter qu'aucune plante potagère ne donne autant de produits avec si peu de soins.

C'est la même culture que celle de la betterave. Elle réclame un bon sol, copieusement fumé, profondément labouré et ameubli. Le semis se fait en même temps que celui de la betterave, en mai, 3 rangs à la planche, à 1 pd de distance dans le rang. On y dépose à 1 pc. de profondeur 3 graines et, après la levée, on ne laisse que la plus belle. Les soins de culture consistent en de fréquents binages; pailler est utile. Un mois après, on peut commencer à récolter les premières côtes et ensuite sans interruption jusqu'aux gelées.

Nous avons réussi à leur faire passer l'hiver en les buttant avec de la balle de blé et du fumier, après avoir attaché leurs feuilles et les avoir recouvertes entièrement de feuilles sèches. C'est le procédé employé en France dans la région Lyonnaise où la poirée est le plus culti-