

CLEF ANALYTIQUE DES GENRES.

- | | | |
|---|---------------|---|
| 1 Plante sans feuilles, à rameaux articulés. | Salicorne VI. | |
| 1 Tige feuillée | | 2 |
| 2 Fleurs pourvues de bractées | | 3 |
| 2 Fleurs sans bractées | | 4 |
| 3 Fleurs munies de 3 bractées. Calice 5-fide, demi-adhérent | Bette I. | |
| 3 Fleurs à 2 bractées | Souds VII. | |
| 4 Fleurs dioïques. | Epinard V. | |
| 4 Fleurs ♂ ou monoïques ou polygames | | 5 |
| 5 Etamines 1-2 | Blite III. | |
| 5 Etamines 4-5 | | 6 |
| 6 Fleurs ♂ | Ansérine II. | |
| 6 Fleurs polygames ou monoïques. | Arroche IV. | |

GEN I. BETTE. *Beta*. T.

(Du celtique *bett*, rouge; allusion à la couleur de la racine).

Fleurs à 3 bractées. *Calice* urcéolé, 5-fide, demi-adhérent et s'endurcissant à la maturité. *Etamines* 5. *Ovaire* entouré d'un disque charnu, annulaire ou obscurément pentagone. *Style* court, épais, 2-3-4-5, subulés ou obtus. *Utricule* osseux. *Graines* globuleuses, réniformes, munies d'un bec. *Plantule* en anneau.—*Herbes* à racine charnue, à tige sillonnée. *Fleurs* sessiles ou glomérulées, formant un épi simple ou paniculé. *Feuilles* alternes.

1. **B.** commune. *B. vulgaris*. Moq. (*Betterave*).—COMMON BEET.—
 ① Tige florifère anguleuse, glabre, rameuse, sillonnée. Feuilles inférieures à pétioles très élargis, charnus, à limbe ovale-cordé, obtus au sommet, à bords entiers ou ondulés, les supérieures ovales-rhomboïdes. Inflorescence non feuillée. Racine grosse, charnue, alimentaire.—Midi de l'Europe. Juillet-Août. ✱

Outre les usages culinaires que l'on fait de la Bette on en tire encore un sucre d'une excellente qualité. La variété à feuilles pourpres est plus recherchée pour la cuisine, celle à feuilles vertes contient plus de sucre. Dans certains endroits on fait torréfier les racines de Bette pour en mêler la poudre au Café.—On se sert de ses feuilles pour panser les vésicatoires.

2. **B.** Poirée. *B. cycla*. L. (*Poirée*).—② Racine cylindrique, un peu épaisse, à peine charnue. Fleurs agglomérées par 2-3.—Portugal. Variété à côtes médianes très épaisses. (*Carde*. *Carde-Poirée* ou *Poirée à cardé*).

La Poirée et la Carde sont cultivées pour leurs feuilles qui se mangent ordinairement à la sauce blanche après avoir été cuites à l'eau salée.