

Même culture que celle des melons: espacer les rangs de 6 pieds et à 4 d'écartement. Semis hâté sur couche, plus tardif en place. Le concombre peut se tailler exactement comme le melon, mais après 6 feuilles au lieu de 3.

**Variétés** :—*Epine Blanche, Long Vert, Parfait de Davis, Cornichon de Paris* pour mariner.

### HARICOT (Amérique Centrale) (fève)

*Phaseolus vulgaris*, L.; Anglais: *Kidney* ou *French bean*.

#### Usage

Les aiguilles vertes, avant la formation du grain, sont d'un goût très fin; après avoir été cuites à l'eau salée, on les égoutte puis on les mange sautées au beurre avec oignon. Les haricots en grains secs, cuits lentement avec du porc, sauce aux tomates, bouquet de persil et assaisonné au goût, font un plat nourrissant et délicieux; c'est le *cassoulet* renommé dans le sud de la France.

#### Culture

Le haricot demande une terre saine, meuble, légère et riche en matières organiques; il redoute les sols compacts à sous-sol imperméable, *les fumiers frais*.

Pour la culture dans les jardins, la meilleure manière de le semer, c'est en poquets de 4 ou 5 grains. Ces poquets forment de petits buissons; les cosses des haricots y sont à l'ombre et de ce fait, bien plus tendres.

Les variétés naines sont semées en rangs espacés de 2½ pieds et les poquets, à 1½ pied dans le rang. Le semis ne peut se faire que quand les gelées ne sont plus à craindre, vers la fin de mai; il faut aussi que la terre soit chaude, sinon le grain pourrirait.

Les soins de culture sont des binages et le buttage. Il est bon de donner un peu d'azote dès que les haricots ont levé: du purin délayé dans l'eau ou de la fiente de volaille active-rait leur végétation.

La cueillette doit être faite régulièrement deux fois par semaine; sinon les cosses deviendraient dures et filandreuses.

Afin de prolonger la durée de la récolte, il serait bon de faire de nouveaux semis tous les 15 jours jusqu'au milieu de juillet.

Les haricots à rames peu utilisés sont plus productifs et durent jusqu'aux gelées. On les sème en planches de 3 rangs espacés de 12 pcs et à 10 pcs dans le rang. Après que les haricots ont levé, qu'ils ont été binés et buttés, les rames y sont fortement fixées de façon à protéger la plante et à lui permettre de s'y enrouler.

Comme soins de culture, il suffit d'enlever les mauvaises herbes à la main.

**Variétés**:—Haricots à rames à parchemin: *de Soissons*.

Haricots à rames sans parchemin: *Mange-tout, d'Alger, de Lavallée, Beurre roi des mange-tout, Avant-garde, Château Salins*.

Haricots nains à parchemin: *de Bagnolet, Flageolet, Chevrier, Marveille de France, Hâtif d'Etampes, etc.*

Haricots nains sans parchemin: *Empereur de Russie, Gloire de Lyon, Noir de l'Hermitage, etc.*

### POIS (Perse, Caucase)

*Pisum sativum*, L.; Anglais *Pea*.

#### Usage

On consomme les pois frais lorsque le grain est à moitié formé; sucrés, ils constituent un excellent mets et sont considérés comme étant très sains. Ils sont très appréciés.

On les sert seuls, en ragoût ou avec du gibier ou une autre viande, ou bien à la crème. Les pois au petit lard salé avec tête de laitue au jus ou à la crème sont un régal.

#### Culture

• Les plus hâtifs doivent de préférence être semés en sol léger; ceux tardifs, en sol plus fort, sur une vieille fumure de l'année précédente avec addition de cendre, mais jamais avec fumier frais. Semer le plus tôt possible dès la terre ressuyée: les variétés *naines* en rayons espacés de 2 pds, à 1 pc. d'écartement dans le rang, biner et butter; les variétés à rames hâtives, en planches de 3 rangs, à 10 pcs d'écartement et à 1 pc. dans le rang; sarcler, butter