

ARTICHAUT

Cynara scolymus, L.; Anglais: *Artichoke*.

Usage

Les pétioles blanches peuvent se manger comme les cardons. On mange le fruit cuit ou cru à la vinaigrette: goût délicieux.

Culture

L'artichaut doit être semé dès février, en serre ou en couche dans des godets, puis repoté pour être mis en place fin de mai. Il demande un sol riche et bien défoncé, des fumures à l'engrais liquide, des binages fréquents pour activer sa croissance. Récolte en août.

Nous avons pu leur faire passer l'hiver en pleine terre après les avoir buttés, recouverts de balle de blé et de feuilles sèches, la plante entourée de paille de seigle.

Ces plantes âgées de 2 ans, donneront l'année suivante une récolte bien plus hâtive et abondante. Enlever les cilletons, ne laisser que les trois plus beaux.

Variétés:—*Gros vert de Laon*, *Camus de Bretagne*.

CARDON (Bassin de la Méditerranée)

Cynara cardunculus L.; Anglais: *Cardoon*.

Usage

Les tiges blanchies comme celles du céleri sont cuites à l'eau vinaigrée, ce qui en enlève l'amertume, puis préparées avec une sauce blanche ou avec des rôtis, ou bien encore gratinées au four avec du fromage. De toutes façons, c'est un mets délicieux.

Culture

Semer les graines en godets ou pots sur couches vers le 15 mars, éclaircir les plants, n'en laissant que 3. Ouvrir un fossé de 1½ pd de largeur par autant de profond, y mettre 1 pd de bon fumier et recouvrir avec la terre du fossé. Vers la fin de mai, les cardons y seront plantés à 3 pieds de distance les uns des autres. Arroser, biner, pailler au besoin.

Lorsque les rangs sont espacés de 4 pieds,

ils peuvent être utilisés en y semant des épinards, des radis ou de la laitue.

En octobre, on commence à les faire blanchir. Pour cela, on relève les tiges avec un fort lien de paille et on les attache sans trop serrer. On entoure ensuite de paille longue qu'on fixe au moyen de plusieurs liens et l'on butte fortement le pied. Trois semaines après, ils sont suffisamment étiolés et peuvent être consommés.

Comme ils craignent la gelée, dès qu'elle est à redouter, les pieds doivent être arrachés et mis en jauge, recouverts de feuilles, ou encore placés dans une cave à l'obscurité.

Variétés:—*Cardon de Tours*, *Cardon d'Espagne*, *Cardon plein inermis*.

LAITUE

Factuca capitata, D.C.; Anglais: *Lettuce*.

Usage

La laitue est d'un usage journalier et se trouve tous les jours sur toutes les tables en Europe. Elle se mange cuite au gras ou avec les petits pois en sauce blanche; mais elle est surtout consommée par quantités énormes en salades à l'huile et vinaigre ou à la crème.

Culture

La laitue vient dans tous les sols bien fumés de l'année précédente. On peut la semer en pépinière et la replanter à distance, ou directement en place et éclaircir. Replantée, elle devient plus belle. Semis sur couches en avril puis successivement en pleine terre jusqu'en juillet.

Planter en planches de 6 rangs espacés de 12 pos et à 4 ou 6 pos d'écartement, biner, sarcler, pailler et arroser si besoin.

Variétés:—*Grand Rapide*, *Sans rivale*, *Merveilles des 4 saisons*, *Romaine blonde*, *Grosse paresseuse brune*; *Non pareil*, *Boston*.

CHICOREE (Europe et Asie)

Chicorium Endivia L.; Anglais: *Endive*.

Usage

Après avoir été blanchie, la chicorée est employée comme salade. On la mange également