

On pourrait encore immerger du trèfle fraîchement coupé, pendant une couple d'heures, dans une solution de vert de Paris (1 once dans 2 gallons d'eau), puis l'épandre ça et là entre les rangs.

Un autre excellent moyen consiste à nettoyer, immédiatement après les récoltes, la surface du sol de tous les déchets et débris de légumes qui pourraient



FIG. 10.—Rouille.

s'y trouver, puis de labourer profondément le sol à l'automne afin d'occasionner la destruction des œufs et des jeunes vers, par la gelée.

Pour un petit jardin.—Une cuillerée à thé de vert de Paris ; une cuillerée à soupe de mélasse ; une quantité d'eau et de son suffisante pour faire une pâte consistante et homogène.

Au lieu de son, on peut encore se servir de gru.

II.—CULTURE DES HARICOTS A CONSOMMER EN VERT

Importance

De toutes les catégories de cultures que nous avons énumérées en première page, la plus importante, et la moins onéreuse est sans contredit celle que nous venons de traiter, à savoir : la culture des haricots nains pour grains secs. En effet, celle-ci n'occasionne pas de frais de récolte et d'égrenage aussi élevés que les trois autres dont le coût de production serait encore plus élevé, dans le cas de variétés à rames. Néanmoins, les haricots à consommer en vert tiennent une place si considérable dans l'alimentation et font l'objet de préparations culinaires tellement variées, qu'il va de l'intérêt de tous ceux qui peuvent disposer d'un coin de terre pour fins de culture potagère, de leur accorder une large part.

Quant à ceux qui cultivent à proximité des villes, ils pourront retirer de cette culture des profits très appréciables pour peu qu'elle soit hâtée et qu'ils disposent facilement de jeunes bras pour la cueillette.

1.—Haricots verts (*String beans*)

On appelle *haricots verts*, *filets*, *aiguilles* ou *palettes*, les gousses vertes, longues et effilées, provenant généralement de variétés naines à parchemin, que l'on cueille lorsqu'elles sont jeunes, tendres, charnues, alors que les grains n'y sont pas encore formés, et qui constituent, une fois cuites, un légume fort estimé, très recherché sur les marchés de même que pour fins de mise en conserve.