

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies



KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

BULLETIN AGRICOLE DU CONGO BELGE

LANDBOUWKUNDIG TIJDSCHRIFT

VOOR

BELGISCH - CONGO

VOL. XLIV N. 3



Congopresse-Photo DEHEYN.

Exposition de produits maraichers indigènes à Léopoldville.

BULLETIN D'INFORMATION DE L'INEAC

INFORMATIEBULLETIN VAN HET NILCO

VOL. II N. 3

JUN
JUNI 1953

Bulletin Agricole du Congo belge

Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo

SOMMAIRE

Vol. XLIV N° 3

JUN
UNI 1953

INHOUD

| | Pages/Blz. |
|---|--|
| Articles originaux - Oorspronkelijke Artikelen | |
| L'extraction, le fractionnement et le dosage de la matière humique du sol | Frère HENNEBERT, Gr.-L., et LIVENS, P.-J. 453 |
| La périodicité des pluies au Mayumbe et leur relation avec la production de cacao | J.-R. MONTI 493 |
| Kondo-Findo et Makore | Ed. FRISON 511 |
| Signification pédologique de la « Stone Line » | G. WAEGEMANS 523 |
| Les cultures potagères au Congo belge | Raymond KROLL 533 |
| Note sur quelques cultures fourragères au Katanga dans la région de Jadotville-Kolwezi et des Bianco | Michel SZABUNIEWICZ 597 |
| Au sujet de l'Ecthyma contagieux chez les moutons et les chèvres du nord-ouest du Ruanda et son traitement par la pénicilline | D ^r J. MORTELMANS et J. VERCRUYSE 621 |
| Trois années de vaccination antirabique des chiens à Stanleyville | D ^r T.-J. WIKTOR 629 |
| Documentation officielle — Officiële Documentatie | 633 |
| Notes et actualités — Nota's en Actualiteiten | 657 |
| Bibliographie — Boekbespreking. | 685 |

Bulletin d'information de l'INEAC

Informatiebulletin van het NILCO

SOMMAIRE

Vol. II N° 3

JUN
UNI 1953

INHOUD

| | Pages/Blz. |
|--|-------------------------------|
| L'importation de bétail pakistanais au Congo belge | D ^r J. GILLAIN 139 |
| De Veeteelt in Belgisch-Congo. — Invoer van Pakistaanse Rundveerassen | 180 |
| L'amélioration de l'arachide à Gandajika | E. DE PRETER 183 |
| Petites informations | |
| Catalogue sommaire des plants et semences disponibles dans les stations de l'INEAC | 197 |

ROYAUME DE BELGIQUE
Ministère des Colonies

KONINKRIJK BELGIË
Ministerie van Koloniën

Direction de l'Agriculture, des Forêts,
de l'Elevage et de la Colonisation

Directie van Landbouw, Bossen,
Veeveelt en Kolonisatie

Bulletin Agricole du Congo Belge

Landbouwkundig Tijdschrift

voor Belgisch-Congo

VOL. XLIV

N^o 3

JUN 1953

6 FASCICULES PAR AN
NUMMERS PER JAAR



Congopresse-Photo DEHEYN.

Exposition de produits maraichers indigènes à Léopoldville.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION
Place Royale, 7 - Bruxelles

REDACTIE EN ADMINISTRATIE
Koninklijke Plaats, 7 - Brussel

Les indications fournies dans les articles paraissant dans le *Bulletin Agricole du Congo Belge* n'engagent pas la Rédaction et ne constituent pas nécessairement des conseils de sa part.

La reproduction des articles est autorisée à condition de mentionner sous le titre : Extrait du *Bulletin Agricole du Congo Belge*.

Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

De Redactie is niet aansprakelijk voor de aanwijzingen in de artikelen van het *Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo*. Men beschouwe ze dus niet noodzakelijk als raadgevingen van harentwege.

Men mag artikelen uit het tijdschrift overnemen, mits men onderaan de titel vermeldt : Overgenomen uit het *Landbouwkundig Tijdschrift voor Belgisch-Congo*.

De niet opgenomen stukken worden niet teruggezonden.

Les Cultures potagères au Congo Belge

PAR

Raymond KROLL,
Agronome colonial.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----|
| A. GENERALITES | 533 |
| <i>Introduction</i> | 533 |
| I. <i>Etablissement du jardin potager</i> | 534 |
| II. <i>Notions culturales</i> | 537 |
| III. <i>Travaux du sol</i> | 541 |
| IV. <i>Multiplication des légumes</i> | 542 |
| V. <i>Divers</i> | 544 |
| VI. <i>Insectes et maladies</i> | 545 |
| B. LES LEGUMES EUROPEENS | 546 |

La seconde partie de cet article paraîtra dans le prochain fascicule :

- C. LES PLANTES CONDIMENTAIRES
- D. LES PLANTES POTAGERES TROPICALES
- E. INDEX

A. Généralités.

INTRODUCTION.

Le but des présentes notes est l'étude des légumes européens et indigènes pouvant être cultivés dans la Cuvette centrale congolaise. La production potagère y est, quoique l'on en pense, moins aisée qu'en zone d'altitude : pluies intenses, soleil ardent, température moyenne annuelle élevée, saison sèche relativement courte, en sont autant de facteurs restrictifs.

Pourtant, si l'on observe certaines règles, il est aisé d'obtenir un beau jardin potager. Pour les non initiés, l'établissement et la conduite d'un potager présentent des difficultés et des échecs qui bien souvent les découragent.

Nous désirons, par ce modeste travail, aider les amateurs en leur donnant une liste de légumes dont ils puissent toujours attendre de bons résultats, et en décrivant quelques procédés culturaux assurant la réussite de la culture des variétés potagères plus sensibles au climat congolais.

Importance des cultures potagères.

Pour le particulier, l'achat de légumes frais provenant des régions d'altitude (Kivu-Ituri-Katanga) est onéreux en regard des dépenses en graines d'Europe ou d'Afrique du Sud. N'insistons même pas sur l'approvisionnement de légumes en conserve qui est actuellement très cher et ne vaut jamais un beau légume récolté le jour même.

Le jardinage est en soi un agréable passe-temps, un exercice physique en plein air et donne un revenu appréciable en nature. Quel plaisir pour un amateur de produire lui-même toute une gamme de légumes pendant toute l'année, enrichissant ainsi le menu journalier !

Nous présenterons plus loin plusieurs cultures indigènes qui gagneraient à être généralisées dans tous les potagers européens.

On n'envisagera ici que le cas du petit potager familial d'une superficie allant jusqu'à 50 ares, dont un ou deux travailleurs indigènes assureront l'entretien et les gros travaux.

I. ETABLISSEMENT DU JARDIN POTAGER

Situation. — Les prescriptions classiques sont : près de l'habitation, eau à proximité, terrain plat (sinon construction de terrasses). En général, tous les sols pourraient convenir, à condition d'être bien travaillés et fumés. L'orientation générale devrait être est-ouest pour la question de l'éclairage.

On choisira, de préférence, un fond présentant une accumulation de terres colluviales. Le mieux est le drainage d'un marigot, pour autant qu'il y ait au moins 70 cm de matières humeuses. Il y a lieu d'éviter la présence de sables noirs.

Dimensions. — La valeur du sol ne permettant pas la culture intensive, le potager aura une superficie plus grande qu'en Europe. Un potager de 10 ares (33 m sur 33) peut suffire pour un ménage de deux à trois personnes. Il nous semble pourtant préférable de mettre en valeur une surface plus grande, 25 ares par exemple, permettant la culture de pommes de terre et l'établissement d'un petit verger (fig. 1 et 2).

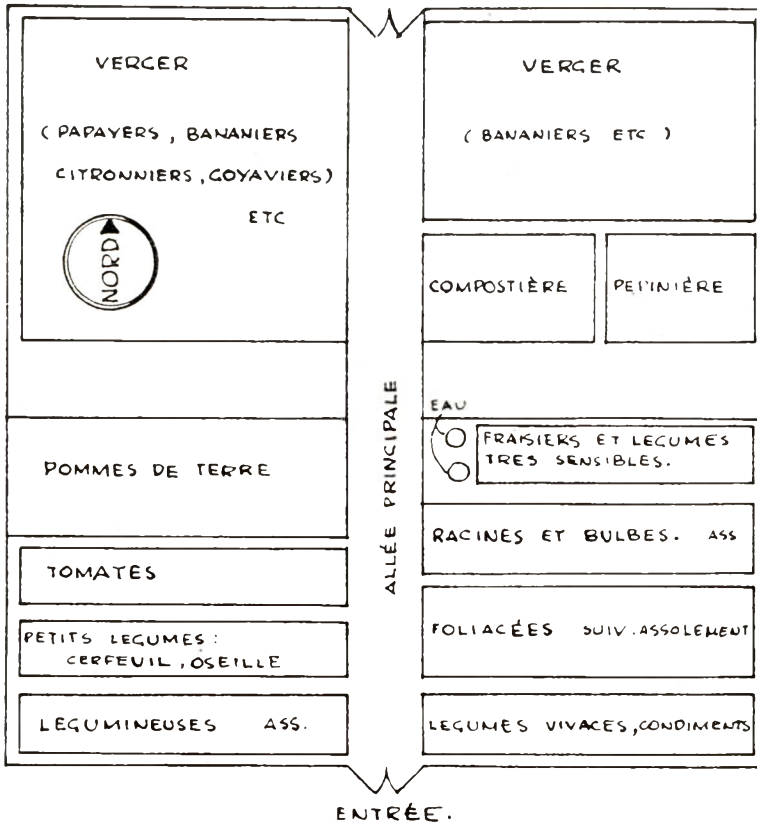


FIG. 1. PLAN -TYPE POUR 25 à 50 ARES.

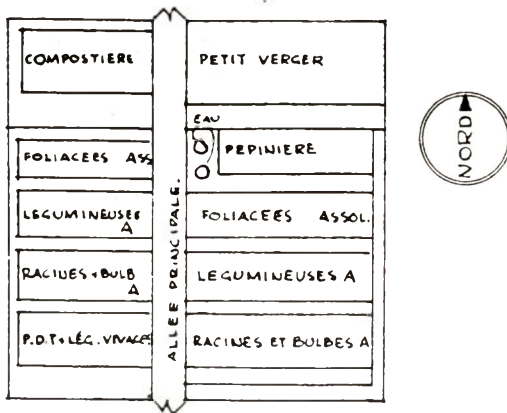


FIG 2 . PLAN -TYPE POUR 10 à 20 ARES.

Mise en valeur. — On procédera à un piquetage préliminaire de la surface désirée, puis un rabattage de la végétation sera fait en conservant les débris végétaux pour la compostière. Il ne faut pas procéder au brûlage afin de garder tout l'humus. L'extirpation des souches donnera une surface propre et prête au labour préliminaire.

Le labour préliminaire, appelé également défoncement, se fera le plus profondément possible, un ou deux fers de bêche. Il faut toutefois tenir compte de ce que la zone d'infiltration de l'humus, autrement dit la terre arable, atteint rarement 40 cm de profondeur. Il est contre-indiqué de ramener en surface la terre « minérale » ou un horizon à mauvaise structure.

Clôture. — L'idéal est une clôture qui bouture, faite en branches de *Ricinodendron*, *Spondias* ou *Manioc*, ceci afin d'obtenir une haie solide et vivante.

Plates-bandes. — Les figures 1 et 2 donnent l'exemple d'une bonne distribution dans un potager de 10 à 20 ares ou de 25 à 50 ares. Le terrain complètement bêché sera divisé en plates-bandes de 1,50 m de large sur 5 à 10 m de longueur, séparées par des sentiers de 1 m. Chaque plate-bande sera bordée de rondins de plusieurs mètres de longueur sur 20 cm de diamètre (antiérosion).

Abris temporaires. — Assez nombreux sont les légumes européens qui ne supportent pas l'action directe du soleil, d'où nécessité d'un ombrage artificiel. L'abri sera incliné vers l'ouest, la lumière du matin étant plus favorable au bon développement des légumes (fig. 3).

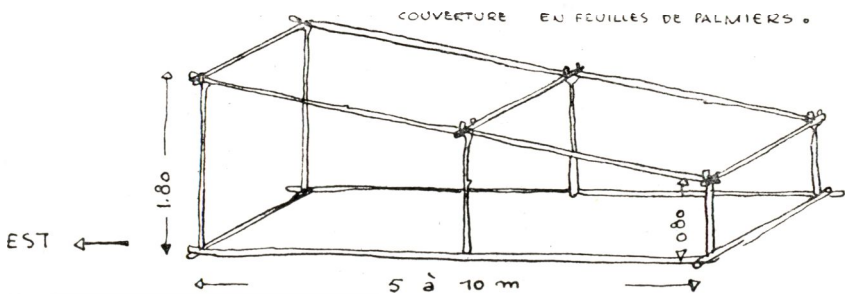


FIG. 3. TYPE D'ABRI TEMPORAIRE POUR PLATE-BANDE

Les perches de soutien auront 1,80 m de hauteur du côté est et 0,80 m du côté ouest. L'ombrage sera fourni par des feuilles de

palmiers cassées aux deux extrémités en vue d'un bon maintien sur la charpente de l'abri.

Outils. — Prévoir 3 à 4 fûts de 200 ou 500 litres pour la constitution d'une réserve d'eau d'arrosage. Les précautions d'usage doivent être prises contre les moustiques.

L'outillage nécessaire sera composé de :

| | |
|---------------|--|
| 1 bêche plate | 1 binette |
| 1 cordeau | 1 arrosoir |
| 1 fourche | 1 brouette pour le transport du fumier ou du compost |
| 1 rateau | |

II. NOTIONS CULTURALES

Assolement. — Le potager sera divisé en différentes soles ou parcelles correspondant au nombre de groupes de plantes cultivées ayant les mêmes exigences au point de vue culture. On distingue en effet quatre groupes :

1° *Légumes à feuilles ou foliacés ;*

Salades, cerfeuil, épinard, etc. L'élément fertilisant prépondérant est l'azote.

2° *Légumes à racines ou bulbes ;*

Carottes, betteraves, échalotes, pommes de terres. Ils exigent de la potasse : recueillir donc les cendres de bois ménagères, etc.

3° *Légumes à fruits secs ;*

Haricots, pois. Cultures considérées comme améliorantes.

4° *Légumes à fruits charnus ;*

Tomates, piments, aubergines. Le phosphate assure la qualité gustative de ces fruits.

Rotation. — C'est la succession de différentes cultures sur une même sole. Une même plante ne peut revenir indéfiniment à la même place sans subir des pertes de rendement considérables. Par une rotation bien comprise, on parvient à obtenir dans un temps minimum, une quantité maximum de produits.

Une parcelle ne doit jamais rester inoccupée, la pépinière sera toujours pourvue de plants prêts à être repiqués.

Exemple de rotation :

| <i>Sole I</i> | <i>Sole II</i> |
|---------------------|----------------|
| 1) Laitues | 1) Céleris |
| 2) Carottes | 2) Radis |
| 3) Haricots à rames | 3) Pois |
| 4) Tomates | 4) Aubergines. |

La rotation est un moyen de lutte contre les insectes, les nématodes, et diverses maladies; de plus, elle ne fatigue pas le sol

par la succession de cultures de mêmes exigences. Un sol ne peut jamais rester nu, les terres congolaises étant sujettes à une trop rapide dégradation.

AMENDEMENTS ET ENGRAIS

Dans les centres et parfois même à l'intérieur, il est très difficile, si pas impossible, de se procurer du fumier, d'où nécessité d'établir une compostière. La matière première sera composée de végétaux quelconques mais ni trop âgés, ni ligneux.

Construction d'une compostière simple. — Quatre trous de 1,50 m de profondeur, 1,50 m de largeur sur 3 m de longueur seront creusés et recouverts d'un abri temporaire situé à 1,80 m du sol (fig. 4). On déversera dans la fosse n° 1 de la matière verte non ligneuse, des déchets de cuisine, de la cendre de bois, de la chaux, du fumier de poule, des mottes de gazon; le tout bien tassé et arrosé.

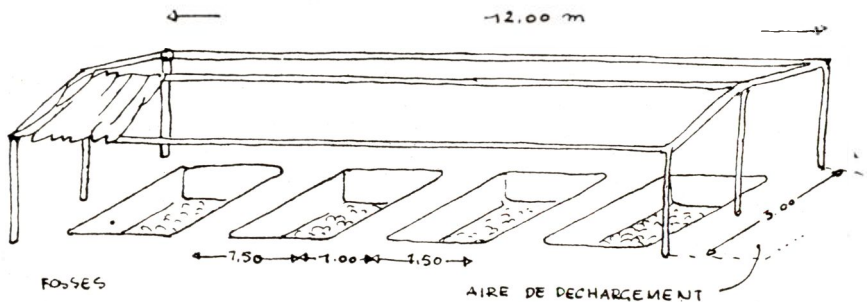


FIG 4. TYPE DE COMPOSTIÈRE.

Le deuxième mois, le n° 1 passera dans le n° 2 et y restera 1 mois. Le n° 1 sera rechargé de nouvelles matières vertes. Le troisième mois, le n° 2 passera dans le n° 3 et y restera 1 mois. Le quatrième mois, le n° 3 passera dans le n° 4 et y restera également 1 mois. Enfin, le cinquième mois, le n° 4 sortira de fosse et sera prêt à l'usage. Le cycle ainsi établi, l'apport de compost sera régulier et indéfini.

Pour l'introduction des matières végétales dans les fosses, débiter en morceaux et arroser convenablement. Pendant la saison sèche, arroser et retasser les tas.

La presque totalité des terres congolaises étant plus ou moins acides, il serait bon d'appliquer, lors du défoncement, 15 kg de chaux éteinte par are.

Engrais chimiques

1) AZOTES

Nitrate de soude

Le nitrate de soude est le plus employé des engrais azotés; c'est un sel presque blanc, granulé. Il contient 15,5 à 16 % d'azote nitrique. Il peut être appliqué en couverture ou enfoui lors d'un bêchage à raison de 5 kg à l'are; il peut être également employé en dissolution dans l'eau d'arrosage (1 1/2 à 2 1/2 %).

Les légumes foliacés sont les plus sensibles au nitrate.

Sulfate d'ammoniaque

Le sulfate d'ammoniaque se présente sous forme de poudre amorphe, grisâtre, douce au toucher, et contient 20 à 21 % d'azote ammoniacal. Sa transformation rapide en carbonate d'ammoniaque, fixé par l'argile et l'humus du sol, empêche sa répartition spontanée dans le sol et évite les pertes d'ammoniaque par les eaux d'infiltration. La nitrification s'opère assez rapidement (2 à 3 semaines).

Ne jamais épandre le sulfate d'ammoniaque en mélange avec de la chaux, des scories, des cendres, afin d'éviter les pertes ammoniacales.

Cet engrais est à enfouir quelque temps avant le semis. Le sulfate d'ammoniaque est préférable au nitrate de soude pour sa meilleure fixation, son action plus lente mais plus durable. Dose par are : 3 à 4 kg. La fumure azotée a un caractère d'utilité immédiate.

2) PHOSPHATES

Le superphosphate de chaux (super)

Poussière grise plus ou moins granulée, grasse au toucher et à odeur acide. La richesse moyenne en acide phosphorique est de 14 à 16 %.

Action plus rapide sur les plantes que les autres engrais phosphatés. Il est préférable de l'enfouir plutôt que de l'épandre. Dose : 3 à 5 kg par are, deux fois par an.

Scories de déphosphoration ou scories Thomas

Poussière grise très fine et dense contenant 7 à 22 % d'acide phosphorique.

Cet engrais ne doit être appliqué que quelques semaines avant le semis.

3) ENGRAIS POTASSIQUES

Chlorure de potasse

Les engrais chlorés ne sont pas à conseiller en culture maraîchère ou fruitière ou florale.

Sulfate de potasse

Contient un minimum de 48 % de potasse pure. Convient particulièrement pour pommes de terre et tabac.

L'idéal est le Patentkali, sulfate double de potasse et de magnésie qui a le grand avantage de se garder sec.

4) ENGRAIS COMPOSES

Sont d'un prix de revient plus élevé et varient de teneur par fabricant. On peut facilement préparer soi-même un engrais composé. Exemple :

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 4 kg de superphosphate | } mélange suffisant pour un are. |
| 2,5 kg de sulfate d'ammoniaque | |
| 2,5 kg de sulfate de potasse | |

En principe, on ne peut mélanger les engrais qu'au moment de l'emploi, car le superphosphate décompose le nitrate si l'on mélange à l'avance ces deux produits.

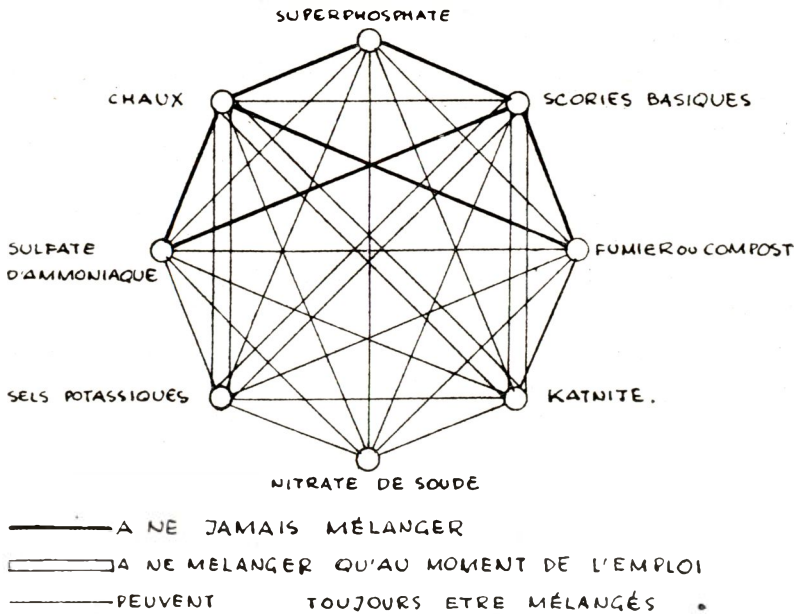


FIG. 5. MÉLANGES D'ENGRAIS.

Ne jamais mélanger le sulfate d'ammoniaque avec des engrais pouvant contenir de la chaux (fig. 5).

Remarques. — Les engrais seront conservés dans un local sec et aéré; les engrais potassiques et azotés sont très sensibles à l'humidité, il arrive très souvent qu'ils prennent la consistance de la pierre ou qu'ils se liquéfient. Il est donc préférable de commander les engrais par petites quantités et de les appliquer le plus tôt possible.

Ne pas oublier que la récolte est proportionnée à l'élément qui se trouve en moindre quantité dans le sol. Il faut appliquer une dose normale de chaque engrais; une dose trop forte apporte dans la vie végétale des perturbations parfois très graves, auxquelles il est difficile de porter remède avant un certain temps.

La présence de chaux et de fumier (ou de compost) est indispensable pour assurer la meilleure utilisation des engrais chimiques.

En solution très légère, on peut solubiliser les engrais dans l'eau d'arrosage (proportion : 5 g par litre).

Les fumures chimiques ne doivent être considérées que comme des compléments nécessaires. Les légumes sont avides d'engrais; il faut mettre à leur disposition des quantités d'éléments fertilisants supérieures à celles qu'ils sont à même d'absorber, sans exagérer toutefois. Ce n'est qu'à cette condition que le jardin fournira des récoltes maxima.

III. TRAVAUX DU SOL

Béchage. — Le bêchage se fera à 20-25 cm de profondeur et on profitera de ce labour pour incorporer les engrais minéraux et le fumier ou compost. Les dernières racines et petites souches ayant échappé aux premiers travaux seront soigneusement enlevées.

Après chaque culture, la planche ou plate-bande sera rebêchée pour fournir au sol une bonne aération.

Ratissage. — Il sert à émietter les mottes de terre, à égaliser le terrain, à recouvrir les semis de terre.

Binage. — A pour but d'aérer la terre et d'atténuer son dessèchement; il a lieu dans une terre ensemencée ou plantée. On dit souvent : « un binage vaut deux arrosages »; la chose est encore plus vraie au Congo. L'action du soleil provoque rapidement la formation d'une carapace dure, imperméable, très nuisible aux légumes.

Sarclage. — Consiste dans l'enlèvement des mauvaises herbes à la main (en cas de semis à la volée) ou à la binette (semis en lignes).

Traçage. — A pour but de tracer les lignes pour le semis ou la plantation. On se servira utilement d'un cordeau de 10 à 20 m; et à l'aide du manche du rateau ou de tout autre bâton, on tracera une ligne de 2 à 3 cm de profondeur à proximité immédiate de la corde tendue.

Ombrage. — L'ombage est nécessaire pour les semis et repiquages. Certaines plantes européennes ne supportent pas l'action directe du soleil, l'ombage sera donc permanent jusqu'à la récolte.

IV. MULTIPLICATION DES LEGUMES

Semis. — Les semis peuvent se faire de trois manières :

- a) en place;
- b) en pépinière;
- c) en caissette.

a) *Semis en place.* — Ce genre de semis est pratiqué pour les plantes ne devant pas subir de repiquage et qui atteindront leur plein développement à l'endroit où on les aura répandues, par exemple haricots, cerfeuil.

b) *Semis en pépinière.* — Il convient pour toutes les plantes demandant un repiquage. C'est le cas de très nombreuses espèces européennes cultivées au Congo.

c) *Semis en caissette.* — Ce mode de semis est employé pour les variétés très sensibles ou dont on ne désire obtenir que quelques exemplaires.

Les semis peuvent être faits à la volée, c'est-à-dire sans ordre sur une surface donnée, méthode employée pour les plantes ne devant pas être éclaircies plus tard : cerfeuil, ciboulette. Recouvrir le semis d'une légère couche de terre à l'aide d'un rateau.

Le semis en lignes, procédé le plus recommandable, permet d'enterrer les graines à une même profondeur et d'assurer ainsi une levée très uniforme. Il permet, en outre, le binage entre les lignes et les plants plus espacés profiteront plus de l'air et de la lumière.

Bouturage. — Le bouturage consiste à fractionner un végétal ou une de ses parties et à faire s'enraciner chaque fraction séparément dans le but de constituer de nouveaux individus semblables au plant-mère. Le manioc, le cresson de fontaine se multiplient par boutures.

Division de touffes. — Peut être pratiquée pour l'igname, la colocase, l'estragon, la patate douce, l'artichaut, l'ail, l'échalote (multiplication par éclats, œilletons, caïeux).

Repiquage. — Comme il a été dit précédemment, la presque totalité des variétés potagères européennes doivent être repiquées. Le repiquage provoque peut-être un certain retard, mais les plantes seront plus résistantes, plus fortes et mieux fournies en racines.

Se servir d'un petit plantoir pour extraire les plants et avoir soin de bien humecter le sol pour faciliter l'arrachage.



Photos KROLL.

Abris temporaires horizontaux.**Abris temporaires orientés E-O**

Le repiquage ne doit se faire que vers 16 heures, jamais le matin, même très tôt. Choisir les pieds les mieux constitués et éliminer définitivement les plus faibles qui ne donneront jamais de beaux résultats.

Habillage. — Consiste à raccourcir les racines et les feuilles de certaines variétés, lors de la plantation, ceci dans le but d'assurer une meilleure reprise.

En effet, les racines raccourcies prennent plus facilement contact avec le sol et facilitent la transplantation. Les feuilles sont recoupées dans le but d'éviter une trop grande transpiration.

Pralinage. — C'est l'action de tremper les racines des plants à repiquer, dans un mélange de boue d'argile, de fumier et d'eau. Cette opération assure une meilleure reprise.

Eclaircissage. — Ce travail consiste à enlever les plants superflus

dans un semis, opération qui peut être faite en plusieurs fois. Si le terrain est trop sec, il convient de pratiquer un arrosage préalable.

Arrosage. — L'eau de pluie ou de rivière convient le mieux. En principe, n'arroser que lorsque la surface du sol paraît être nettement dépourvue d'humidité. Les semis ainsi que les jeunes plants repiqués seront arrosés tous les jours en fin d'après-midi seulement.

Buttage. — Provoque un meilleur enracinement ou un meilleur soutien de la plante. Il est pratiqué pour les pommes de terre, les haricots, les pois, etc.

Paillage. — Consiste à placer sur le sol une couche de quelques centimètres de paille, de fumier long, ou de fanes; il protège les plants contre la sécheresse et constitue un apport important d'humus, matière toujours rare dans nos terres congolaises.

Blanchiment. — C'est l'étiollement des plantes avant la consommation. Pour assurer un bon blanchiment, on peut, soit lier la tête du plant (endives, par exemple), soit le couvrir d'un pot. En un mot, c'est priver le plant (tiges et cœur) de lumière pour favoriser l'allongement, tout en évitant la formation de chlorophylle qui colore les tissus en vert.

Les plantes en cours de blanchiment doivent être suivies de très près, car le climat humide provoque rapidement la pourriture.

V. DIVERS

Plantation. — C'est l'opération qui consiste à mettre en terre des plants provenant d'une pépinière pour leur assurer un développement complet et rapide. Les choux doivent être enfoncés jusqu'à la naissance des premières feuilles. Les laitues, scaroles, romaines doivent rester flottantes (fig. 6 et 7).

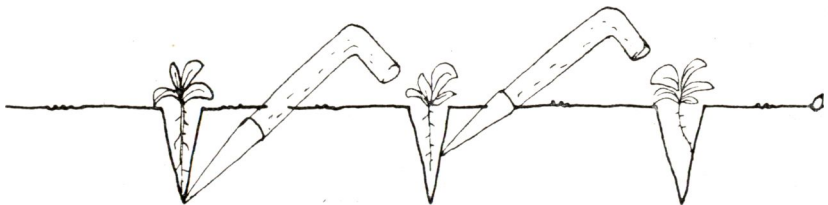
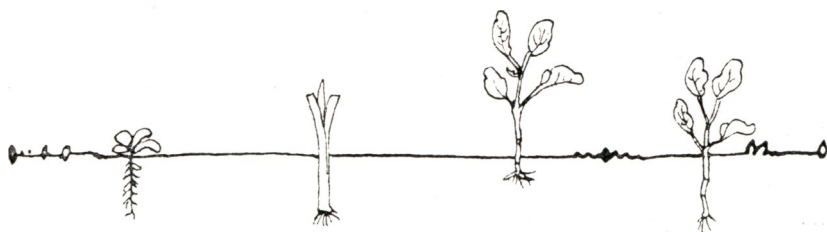


FIG. 6. BON REPIQUAGE

MAUVAIS REPIQUAGES

FIG. 7. LAITUE BIEN
PLANTÉE.POIREAU BIEN
PLANTÉCHOU MAL
PLANTÉCHOU BIEN
PLANTÉ.

Sélection et porte-graines. — La sélection (même pas massale, puisqu'on ne connaît rien des plants-mères) consiste à choisir les légumes les plus remarquables, dans le but de les reproduire; les plants choisis sont appelés porte-graines. Au Congo, il est recommandé de n'aller que jusqu'à la première génération, puis de s'adresser à nouveau chez un spécialiste de la culture commerciale des semences. La dégénérescence est très rapide et l'emploi de graines de plusieurs générations congolaises devient antiéconomique.

Durée germinative. — Cette durée est très courte dans le climat congolais. Il faut conserver les graines dans une boîte en fer-blanc, à l'abri de l'humidité, mais cette précaution ne suffit pas toujours; il n'est pas rare de voir des semis ayant complètement échoué, alors que les graines n'étaient stockées que depuis quelques mois et dans de bonnes conditions.

Exiger du fournisseur des graines de la récolte précédente : elles présentent le plus de garantie.

Durée pour la levée des graines de quelques variétés :

| | | | |
|-----------|---------|---------|---------|
| Carotte | 6 jours | Melon | 4 jours |
| Cerfeuil | 10 » | Oignon | 15 » |
| Chou | 3 » | Oseille | 10 » |
| Concombre | 4 » | Persil | 10 » |
| Cresson | 3 » | Poireau | 15 » |
| Epinard | 15 » | Radis | 3 » |
| Haricot | 8 » | Tomate | 6 » |
| Laitue | 6 » | | |

VI. INSECTES ET MALADIES

Insectes. — La lutte contre les insectes est très importante et doit être conduite avec soin. Une culture de concombre, par exemple, peut être complètement anéantie par l'attaque d'insectes.

L'arséniat de chaux ne peut être recommandé comme moyen de lutte : on ne peut l'employer sur les légumes. Ne pas en mettre dans les maisons des Noirs.

On peut recommander les insecticides suivants :

Folidol E 605 : ce produit peut être appliqué sans danger sur tous les légumes. Solution à 0,03 % jusqu'à 0,06 %. Choisir un temps calme et ensoleillé; ne jamais pulvériser contre le vent. Les légumes et plantes fourragères pourront être consommés une semaine après la dernière pulvérisation.

D.D.T. : de 2 à 5 %, en pulvérisation ou en épandage à la main.

Oxychlorure de cuivre à 50 % : dose : 1 ‰.

H. C. H. : sur les parties du jardin en jachère, contre tous les insectes du sol (taupins) et surtout contre les nématodes.

Méta : est employé contre les limaces.

Maladies. — Détruire par le feu les plants malades.

Pour lutter contre les maladies des racines on procédera à l'épandage de 2 kg de fleur de soufre à l'are.

B. Les légumes européens.

Tous les légumes européens sont ou peuvent être cultivés, sans difficultés majeures, dans les régions d'altitude du Congo.

Dans le tableau ci-après nous avons indiqué, en italique, les légumes pouvant être cultivés dans la Cuvette centrale congolaise.

| ESPECES | (S) : Semis en place (R) : Repiquage | + Ombrage indispensable — Ombrage léger O Pas d'ombrage | Groupe | Utilisation |
|-------------------------------------|---|---|----------------|------------------------|
| Ail | caïeux | + | bulbeux | bulbes |
| <i>Arroche</i> | R | — | foliacés | feuilles |
| Artichaut | S | — | vivaces | leurs |
| <i>Asperge</i> | S | + | vivaces | tiges blanchies |
| <i>Aubergine</i> | R | + | fruits charnus | fruits |
| <i>Betterave potagère</i> | R | — | racines | racines |
| Cardon | R | + | foliacés | feuilles et cardes |
| <i>Carotte</i> | R | — | racines | racines |
| <i>Céleri</i> | R | — | foliacés | feuilles-tiges-racines |
| <i>Cerfeuil</i> | S | + | feuilles | feuilles et tiges |
| <i>Chicorée, endive et scarole</i> | R | — | foliacés | feuilles |
| <i>Chicorée sauvage</i> | R | + | racines | feuilles |

| ESPECES | (S) : Semis en place | + Ombrage indispensable | Group: | Utilisation |
|-------------------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------|------------------------|
| | (R) : Repi- quage | - Ombrage léger | | |
| <i>Choux pommés</i> | R | O | foliacés | feuilles |
| <i>Choux verts</i> | R | — | foliacés | feuilles |
| <i>Choux de Bruxelles</i> | R | — | foliacés | rejets |
| <i>Choux-fleurs</i> | R | — | foliacés | fleurs |
| <i>Choux-raves</i> | R | O | foliacés | feuilles et tiges |
| <i>Choux-navets</i> | R | O | foliacés | racines |
| <i>Chou de Chine</i> | R | — | foliacés | feuilles - cardes |
| <i>Ciboule</i> | S | + | vivaces | feuilles |
| <i>Claytone</i> | S | + | foliacés | feuilles |
| <i>Concombre</i> | R-S | — | fruits charnus | fruits |
| <i>Courges</i> | R-S | O | fruits charnus | fruits |
| <i>Crambe maritime</i> | R | + | vivaces | feuilles - cardes |
| <i>Cresson alénois</i> | S | + | vivaces | feuilles et tiges |
| <i>Crosne</i> | R | — | vivaces | racines |
| <i>Echalote</i> | caïeux | + | bulbeux | bulbes - feuilles |
| <i>Epinard</i> | S | — | foliacés | feuilles |
| <i>Fèves de marais</i> | S | — | légumes secs | gousses |
| <i>Fraisier</i> | stolons | + | fruits charnus | fruits |
| <i>Haricot</i> | S | + | fruits secs | gousses et fruits secs |
| <i>Laitue</i> | R | + | foliacés | feuilles |
| <i>Lentille</i> | S | — | fruits secs | fruits secs |
| <i>Mâche</i> | S | + | foliacés | feuilles |
| <i>Melon</i> | S | + | fruits charnus | fruits |
| <i>Oignon</i> | R | + | bulbes | bulbes et tiges |
| <i>Oseille</i> | R-S | + | vivaces | feuilles |
| <i>Panais</i> | S | — | racines | racines |
| <i>Pissenlit</i> | R | + | vivaces | feuilles |
| <i>Poireau</i> | R | + | foliacés | feuilles |
| <i>Poirée</i> | S | — | foliacés | feuilles - cardes |
| <i>Pois</i> | S | + | fruits secs | gousses et fruits secs |
| <i>Pomme de terre</i> | tubercules | O | racines | tubercules |
| <i>Pourpier</i> | S | + | foliacés | feuilles |
| <i>Radis</i> | R | — | racines | racines |
| <i>Rhubarbe</i> | R | + | vivaces | pétiotes des feuilles |
| <i>Salsifis</i> | S | + | racines | racines |
| <i>Scorsonère</i> | S | + | racines | racines |
| <i>Tétragone</i> | S | + | foliacés | feuilles |
| <i>Tomate</i> | R | O | fruits charnus | fruits |
| <i>Topinambour</i> | tubercules | O | tubercules | tubercules |

ETUDE DES CULTURES

Nous présentons ci-après l'étude de 52 espèces de légumes européens, classées par ordre alphabétique afin de faciliter les recherches. Chaque légume est présenté dans le même ordre pour la même raison. La classification botanique est basée sur le « Syllabus d'Engler » et est suivie du nom commun anglais pour le cas d'éventuel achat de semences en Afrique du Sud.

AIL*Allium sativum.* **Liliaceae**

Nom anglais : Garlic.

Description. — Plante bulbeuse native de l'Asie centrale et naturalisée dans le sud de l'Europe. Le bulbe est composé d'une douzaine de caïeux.

Variétés. — Ail commun (blanc)
Ail rose (plus hâtif).

Multiplication. — Par caïeux uniquement, le semis par graines étant trop aléatoire et long. N'employer que des caïeux de la périphérie de la gousse. Il faut environ 10 kg d'ail à l'are.

Climat, sol, fumure. — En zone équatoriale il est très difficile d'obtenir une récolte, le climat étant trop humide. Un essai pourrait être tenté au début de la saison sèche. Il est absolument nécessaire que le terrain soit sec. Une application de 4 kg de superphosphate et de 2 kg de potasse à l'are sera faite trois semaines avant la plantation. Eviter le fumier frais.

Culture. — Afin d'éviter l'humidité, planter sur petites buttes espacées de 20 cm en tous sens, à une profondeur de 5 cm environ, la pointe en haut. Ne plus revenir avec l'ail sur la même sole avant deux ans. Binages, sarclages entre les lignes.

Durée de la culture. — 6 à 7 mois environ.

Récolte. — Arrachage lorsque le feuillage jaunit, lier en bottes et faire sécher dans un local sec. Il ne faut guère espérer obtenir plus de 50 kg d'ail à l'are. Réserver quelques beaux bulbes pour la prochaine culture, mais pour la troisième culture, commander à nouveau les bulbes à l'extérieur.

Usages. — C'est un condiment à employer cru (salades) ou cuit (viande, soupe).

ARROCHE*Atriplex petula.* **Chenopodiaceae**

Nom anglais : Salt bush.

Description. — Plante annuelle érigée pouvant atteindre 40 cm de hauteur. Ce sont les feuilles qui se consomment en guise d'épinard.

Variétés. — Blonde ou belle dame.

Multiplication. — Graines très petites et aplaties (250 par gramme). Semis en pépinière, graines à peine recouvertes de terre.

Climat, sol, fumure. — L'arroche est peu exigeante et vient facilement partout. Une légère application de nitrate de soude (1 kg à l'are) favorisera la formation des feuilles.

Culture. — Repiquage à 40 cm en tous sens sous un léger couvert. Un semis mensuel assurera une récolte toute l'année. La récolte peut commencer un mois après le semis.

Durée de la culture. — Environ 4 mois.

Récolte. — Récolter au fur et à mesure des besoins; enlever les feuilles.

Usages. — Remplace l'épinard.

ARTICHAUT

Cynara scolymus. **Compositae**

Nom anglais : artichoke.

Description. — Plante vivace par son rhizome, mais qui traitée en culture est bisannuelle ou trisannuelle. Grandes feuilles pouvant atteindre 1 mètre de longueur. Au centre s'élève une hampe florale surmontée d'une inflorescence ou capitule; c'est ce capitule qui est consommé ainsi que les bourgeons axillaires moins développés.

Multiplication. — On peut multiplier les artichauts par semis mais la multiplication la plus rationnelle est celle par drageons qui se sont développés autour des touffes en production.

La graine est grise, anguleuse; elle lève après 20 jours. Il y en a 25 par gramme.

Variétés. — Gros vert de Laon.

Climat, sol, fumure. — Il ne faut pas espérer une récolte en dessous de 1.500 mètres d'altitude. La plante est épuisante et exige un sol frais et riche en terreau. Une application de 800 kg de fumier à l'are sera faite au début de la culture ainsi que de 10 kg de super et de 4 kg de potasse à l'are.

Culture. — Semer directement en place dans de petites fosses remplies de terreau, distantes de 1 mètre en tous sens. Arrosages réguliers. En même temps et en attendant la récolte, on peut faire une culture intercalaire de laitues.

Durée de la végétation. — Plante bisannuelle ou trisannuelle.

Récolte. — Après 6 à 8 mois de végétation, couper les têtes alors que les bractées sont tendres et avant que les écailles supérieures ne s'entr'ouvrent.

Pour obtenir de fortes têtes, transpercer la tige en dessous de la tête avec un couteau et laisser la fente entrebâillée en y introduisant un petit morceau de bois. En entourant les têtes d'un linge noir ou épais, on obtiendra des artichauts très tendres.

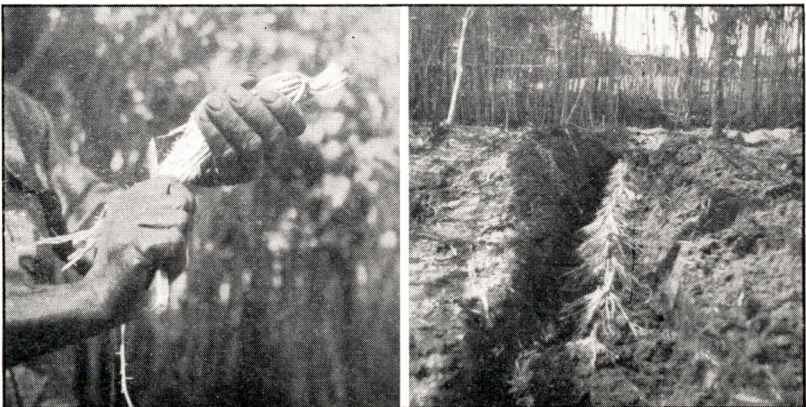
Usages. — L'artichaut, s'il est très tendre, peut être consommé cru à la vinaigrette ou cuit à l'eau salée et servi avec une sauce blanche ou à la vinaigrette.

ASPERGE

Asparagus officinalis. **Liliaceae**

Nom anglais : Asparagus.

Description. — Plante vivace à racines nombreuses rayonnant autour d'une masse centrale d'où sortent les bourgeons et tiges



Photos KROLL.

**Préparation
d'une griffe d'asperge.**

**Griffes d'asperges
placées sur buttes.**

comestibles. L'ensemble porte le nom de griffe. Les tiges ou asperges, plus âgées, montent en feuilles composées de petits rameaux qui porteront les fleurs et les fruits.

Variétés. — Asperge hâtive d'Argenteuil
Asperge hâtive de Malines.

Climat, sol, fumure. — Quoiqu'il soit difficile d'obtenir de grosses asperges en zone équatoriale, on peut pourtant faire de très belles récoltes.

La culture de l'asperge ne donne réellement de très beaux résultats qu'au-dessus de 1.500 mètres. Un sol très riche et perméable est absolument nécessaire.

Comme fumure on donnera 500 à 800 kg de fumier et 1 kg de sulfate de potasse ainsi que 1 kg de nitrate de soude.

Culture. — Le sol sera labouré à 40 cm de profondeur, puis, on ouvrira des tranchées distantes d'un mètre l'une de l'autre, la tranchée elle-même ayant 20 cm de profondeur sur 40 cm de largeur.

Les plants d'asperges (griffes) ayant séjourné 1 an environ en pépinière et dont le feuillage aura été coupé à la base, seront placés sur de petites buttes distantes de 75 cm, au fond de la tranchée (fig. 8 et 9). Pour être bonne à planter, une griffe aura de fortes

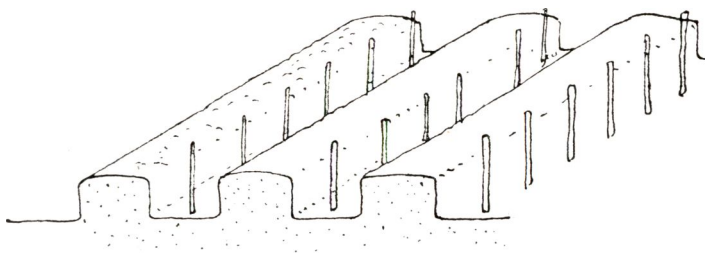


FIG. 8. PRÉPARATION DES SILLONS POUR LA PLANTATION D'ASPERGES.

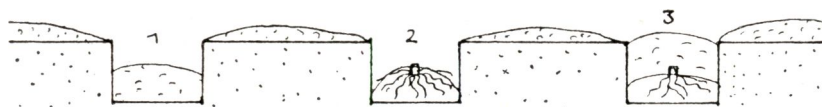


FIG 9

1 PETITE BUTTE AU FOND DU SILLON .

2 GRIFFE D'ASPERGE PLACÉE SUR LA BUTTE .

3 GRIFFE COUVERTE DE TERRE VÉGÉTALE .

racines, charnues, rayonnant convenablement et ayant 3 à 5 bourgeons au collet. Les racines trop longues seront rognées à 15 cm de longueur.

La griffe sera ensuite placée à plat sur la petite butte au fond de la tranchée, en ayant soin d'étaler les racines et de les appliquer

sur le sol. Enfin, les plants d'asperge seront recouverts de 5 à 10 cm de terre. On laissera pousser les plantes à feuillage.

Après 8 à 10 mois, les feuillages seront recépés à ras du sol, puis de la terre comblera les tranchées. Une quinzaine de jours plus tard, les lignes d'asperges seront buttées de façon continue. On récolte ainsi à partir de la 3^e année pendant 10 à 12 ans.

Chaque année, on aura soin de donner une bonne fumure de fumier ou de compost bien fait. En fin de récolte, on débuttera et on laissera monter les plants en graines. Une culture intercalaire de laitues ou de carottes se fera sans difficultés (fig. 10).

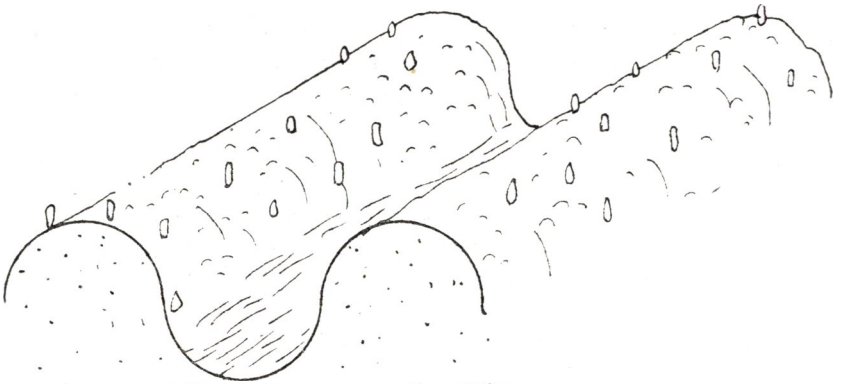


FIG. 10 BUTTAGE DES ASPERGES.

Durée de végétation. — Environ 12 à 15 ans. En voulant cueillir trop ou trop vite, la culture ne durera que 4 à 5 ans et devra être remplacée.

Récolte. — A la main, déchausser l'asperge jusqu'à sa base, puis, la tordre : elle se décollera de la griffe. Après cette opération, avoir soin de reboucher l'emplacement. Si l'on désire des asperges blanches (mais courtes), couper tous les deux jours. Si on les désire vertes et plus longues (15 cm hors du sol), ne couper que tous les 4 à 6 jours. Ne pas conserver de porte-graines car ils n'arrivent pas toujours à bonne maturité en zone équatoriale.

Usages. — L'asperge doit toujours être cuite, accommodée à la vinaigrette, sauce blanche, soupe, etc.

AUBERGINE

Solanum Melongena. **Solanaceae**

Nom anglais : Egg-plant.

Description. — Plante annuelle de 50 cm à 1 mètre de hauteur. Feuilles gris-vert, petites fleurs violettes et fruits violets ou jaunes, ronds ou allongés.

Multiplication. — A la volée, en pépinière bien fumée et abritée. Ne semer que 5 grammes à la fois, quantité suffisante pour un ménage.

Variétés. — Violette longue, hâtive.

Climat, sol, fumure. — L'aubergine réussit partout au Congo, mais demande un sol bien fumé : 4 kg de super, 2 de sulfate de potasse seront favorables.

Culture. — Après 2 mois de pépinière, les plants ayant alors 10 à 15 cm de hauteur, seront repiqués en place à 75 cm en tous sens.

En cours de végétation, éliminer les pousses apparaissant à la base, ainsi que celles à l'aiselle des feuilles. Lorsque les différents rameaux auront 2 fleurs, écimier et étêter.

Durée de la végétation. — Environ 5 mois.

Récolte. — Trois à quatre mois après la mise en place. Les fruits sont récoltés un peu avant maturité, à la taille jugée suffisante.



Photo KROLL.

Aubergine.

Maladies. — *Phytophthora infestans* (mildiou). Apparaît à l'époque de la floraison sous forme de taches brunes sur les feuilles, allant jusqu'à la dessiccation complète. Pulvérisation préventive à la bouillie bordelaise 1 1/2 %, à répéter si nécessaire.

Usages. — Les aubergines peuvent être frites, comme des pommes de terre, ou farcies.

BETTERAVE POTAGERE*Beta vulgaris.* **Chenopodiaceae**Nom anglais : Beet *ou* beetroot.

Description. — Plante bisannuelle à racine plus ou moins longue, rouge ou rose intérieurement.

Multiplication. — Semis en pépinière; levée après 10 à 12 jours.

Variétés. — Rouge-noire plate d'Égypte.

Rouge grosse.

Climat, sol, fumure. — La betterave potagère réussit partout au Congo. Elle est assez exigeante et demande un sol riche et assez fort, bien fumé, et riche en potasse (3 kg à l'are). Un fumier bien fait sera répandu à raison de 500 kg. Au cours de la végétation, 2 kg de nitrate d'ammoniaque.

Culture. — On peut semer directement en place, en lignes distantes de 40 cm, puis éclaircir à 25 cm dans la ligne. Binages, sarclages suivant nécessité.

En cas de semis en pépinière, repiquage lorsque les plants ont 3 à 4 feuilles bien constituées. Planter dans un trou profond et bien droit afin d'éviter la formation de racines fourchues ou irrégulières.

Durée de végétation. — 6 mois environ.

Récolte. — Après trois mois une première récolte peut être obtenue.

Usage. — Confité au vinaigre, cuite à l'eau ou au four, puis coupée en tranches comme salade, hors-d'œuvre.

CARDON*Cynara cardunculus.* **Compositae**

Nom anglais : Cardoon.

Description. — Espèce voisine et assez semblable à l'artichaut mais les feuilles sont plus grandes, les côtes plus charnues. Ne cultiver que les variétés n'ayant pas d'épines.

Multiplication. — Par semis en pépinière bien abritée. Les graines sont assez grosses, brunes; un gramme en contient environ 25.

Variétés. — Plein inerme.

Blanc amélioré.

Climat, sol, fumure. — Ne convient que pour les régions d'altitude, les produits sont nuls ou presque dans la cuvette centrale.

Plante épuisante, demande 600 à 800 kg de fumier à l'are, 4 kg de super, 3 kg de sulfate de potasse et 2 kg de sulfate d'ammoniaque.

Culture. — Repiquage, lorsque le plant a deux feuilles, à 0,70 m dans la ligne et en lignes distantes de 1,50 m.

Au moment de l'étiolage, butter les pieds à mi-hauteur; le reste est entouré de paille. Le blanchiment s'effectue en trois semaines.

Récolte. — Arracher les plants, couper le feuillage vert et, au couteau, polir la souche.

Usages. — Consommer après cuisson (sauce blanche).

CAROTTE

Daucus carota. **Umbelliferae**

Nom anglais : carrot.

Description. — Plante bisannuelle, à racine pivotante et charnue. La tige florale ne se développe que la deuxième année et se termine en ombelle composée d'une infinité de petites fleurs blanc verdâtre.

Multiplication. — Par semis uniquement. Un gramme contient 940 graines dégarnies de barbes. Le semis sera effectué en pépinière à sol léger; la levée a lieu 8 jours après, parfois moins.

Variétés. — Courte, à forcer, parisienne, très hâtive.

Demi-longue Nantaise (fig. 11).

Demi-longue Saint-Fiacre ou Bellot.

Demi-longue de la Halle.

Longue rouge sans cœur.

Longue obtuse de Berlicum ou de Frise.

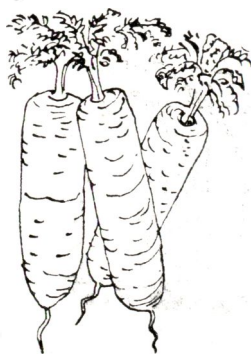


FIG. 11. CAROTTE DEMI-LONGUE, NANTAISE.

La demi-longue est à préférer pour la culture au Congo, car elle est précoce et productive. Il faut environ 80 grammes de semences à l'are.

Climat, sol, fumure. — Bien que la carotte ne donne son meilleur rendement qu'en régions d'altitude, il est parfaitement possible d'obtenir une belle récolte dans la cuvette centrale.

Un sol léger, riche et exempt de pierres, pailles et souches sera réservé à la culture de la carotte. Une sole ayant été fumée pour la culture précédente convient bien. Un épandage de 4 kg de sulfate de potasse, 4 de super et 4 de sulfate d'ammoniaque sera fait un peu avant le repiquage des plants.

Culture. — La pépinière ayant été bien arrosée, les jeunes plants seront enlevés et repiqués à 8 cm dans la ligne et en lignes distantes de 25 cm. Une à deux semaines après le repiquage, l'ombrage sera presque entièrement retiré. Binages, sarclages jusqu'à maturité.

Récolte. — Après 3 mois, les carottes peuvent être récoltées. Le meilleur moyen de conservation consiste à étaler les carottes sur un lit de sable, puis à les recouvrir également de sable; ceci dans un local aéré et assez frais.

Usages. — Nombreux et bien connus.

CELERI

Apium graveolens. **Umbelliferae**

Nom anglais : Celery.

Description. — Plante bisannuelle, aromatique, à feuilles divisées pourvues de larges côtes (cardes), parfois creuses ou pleines et charnues.

On distingue le céleri à jets et le céleri à côtes.

Multiplication. — En pépinière ou mieux en caissettes, car les graines sont très lentes à lever et pourraient être emportées par les pluies. Elles ne doivent presque pas être enterrées. Arrosages deux fois par jour pendant une semaine. La pépinière sera fortement abritée du soleil. La levée s'effectue après 15 à 25 jours, parfois même un mois.

Variétés. — Variété à jets : à fins jets frisés.

Variété à côtes : plein, blanc, doré.

Climat, sol, fumure. — Les céleris à jets réussissent partout; ceux à cardes, au-dessus de 1.000 m seulement. Le céleri exige un sol riche, mais surtout frais et humide. C'est une plante épuisante qui demande 500 kg de fumier ou compost à l'are, à donner lors du bêchage préparatoire de la sole. Un complément de 4 kg de super, 3 de sulfate d'ammoniaque sera fourni à la même occasion. Au cours de la végétation, arrosages à l'engrais liquide toutes les 3 semaines à 1 mois.

Culture. — Les jeunes plants seront repiqués à 30 cm en tous sens, dans une petite tranchée (qui permettra les arrosages et, plus tard, le buttage en vue de l'étiollement). Un léger ombrage sera laissé après la reprise. Le développement du céleri étant assez lent au début, il est possible de faire une culture intercalaire de laitues ou de radis. Soins d'entretien : sarclages; arrosages nutritifs, binages.

Durée de la végétation. — 8 à 12 mois.

Blanchiment. — Le blanchiment consiste à priver les côtes de lumière, soit en buttant en partie les plants, soit en liant les branches et en les entourant de papier ou de paille, soit en entourant les plants d'un morceau de bambou de 30 cm fendu en deux.

Récolte. — Le céleri peut être récolté après 4 mois de végétation. Le céleri blanchi pourrit rapidement; n'étioler que la quantité nécessaire à la consommation.

Usages. — Cru en salade, cuit à la sauce blanche ou en soupe.

CELERI-RAVE

Apium graveolens rapaceum. **Umbelliferae**

Nom anglais : Celериac ou Knob-celery.

Vient plus difficilement aux basses altitudes. Le céleri-rave n'est qu'un type de céleri modifié peu à peu par la culture.

Variétés. — Géant de Prague.

Rave d'Erfurt.

Maraîcher.

Culture. — Semblable à celle du céleri à côtes. Distances lors du repiquage : 40 cm dans la ligne et 50 cm entre les lignes.

Durée de la végétation. — 6 à 8 mois.

CERFEUIL

Anthriscus cerefolium. **Umbelliferae**

Nom anglais : Chervil.

Description. — Plante annuelle à feuilles composées et odorantes.

Multiplication. — Par graines. Un gramme en contient environ 450.

Climat, sol, fumure. — En basse altitude, on peut avoir de très bons résultats. Le cerfeuil ne monte pas en fleurs mais disparaît peu à peu après 3 mois de culture. Le sol doit être riche en humus et frais. Arrosages au nitrate de soude au cours de la culture.

Culture. — Le cerfeuil se sème directement en place, à la volée ou en lignes, sur un terrain bien humecté. La levée a lieu après 5 jours. Si l'on désire un beau feuillage : arrosages journaliers. La culture sera fortement ombragée. Au cours de la saison sèche, nombreux arrosages et semis plus rapprochés.

Variétés. — Commun.

Frisé (le meilleur).

Récolte. — Echelonnée sur deux mois environ. Couper les feuilles ayant 10 à 15 cm.

Usages. — Pour assaisonnement des potages et condiment en salade.

CHICOREE ENDIVE ET SCAROLE

Cichorium endivia. **Compositae**

Nom anglais : Endive.

Description. — Plante annuelle à feuilles frisées, divisées (endive) ou à feuilles larges (scarole).

Multiplication. — Par semences : graines allongées, 600 dans un gramme.

Germination en 4 jours.

Climat, sol, fumure. — Vient partout, demande pourtant un ombrage léger au cours de la culture. Plante peu exigeante quant au sol, d'où possibilité d'une culture intercalaire. Au cours de la croissance, arrosages au nitrate de soude (2 pour mille).

Culture. — Semis en pépinière bien ombragée, puis après 15 jours, repiquage à 30 sur 30 cm. On peut également repiquer en culture intercalaire avec oseille, pois, céleri.

| | | |
|-------------------------------------|---|------------------|
| <i>Variétés.</i> — Frisée de Ruffec | } | <i>Endives.</i> |
| Frisée de Namur | | |
| Frisée d'Italie | } | <i>Scaroles.</i> |
| Géante maraîchère | | |
| A cœur plein | | |
| Verte géante maraîchère | | |

La culture des endives est plus facile que celle des scaroles.

Blanchiment. — Avant d'être consommées en salade, les chicorées doivent être blanchies. Pour ce faire, on rassemble les feuilles, par temps sec et on les lie ensemble. L'étiollement s'opère en 15 jours.

Récolte. — Après étiollement.

Usages. — Crue en salade ou étuvée.

CHICOREE SAUVAGE ET WITLOOF

Cichorium Intybus. **Compositae**

Nom anglais : Common chicory.

Description. — Plante vivace donnant une touffe de feuilles vertes et foncées, fortement dentelées. Le witloof est une variété améliorée de la chicorée sauvage.

Climat, sol, fumure. — La chicorée sauvage vient partout sans difficulté; par contre, le witloof ne peut être obtenu qu'à partir de 1.000 m (Mahagi, Kwandruma — 1.800 à 2.000 m).

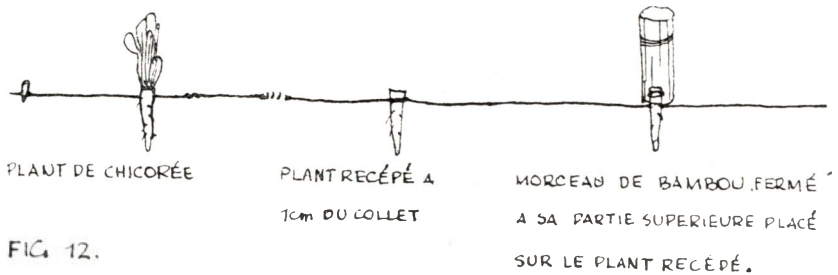
Un sol léger, bien travaillé, sans pierres ni fumier frais est nécessaire pour obtenir des racines normales.

Une application de 4 kg de super, 4 de sulfate de potasse et 2 de sulfate d'ammoniaque sera faite 15 jours avant le repiquage.

Multiplication. — Par graines, en pépinière bien abritée. La levée se fait en 5 jours. Faire un semis tous les mois.

Culture. — Repiquage à 30 sur 30 cm en lignes. Arrosages réguliers. Une fois les plants assez forts, les couper à 1 cm du collet de la racine, puis, les priver complètement de lumière à l'aide d'un bambou coupé en deux à chaque nœud. De longues feuilles jaunes

et vertes ne tarderont pas à pousser donnant une bonne salade (barbe de capucin).



Pour obtenir des chicons (à plus de 1.000 m), procéder comme suit : couper les feuilles des plants assez forts (3 cm de diamètre) à 1 ou 2 cm au-dessus du collet de la racine. Arroser fortement, puis recouvrir d'une couche de terre de 20 cm d'épaisseur.

Récolte. — Après 1 mois 1/2 à 2 mois, on pourra récolter les chicons dès qu'ils apparaîtront.

Usages. — En salade pour les chicorées sauvages. En salade et cuit, pour les witloofs. Les racines de la chicorée sauvage (variété : chicorée de Magdebourg) donnent la chicorée à café.

CHOUX

Brassica oleracea. **Cruciferae**

Nom anglais : Cabbage.

Les choux dérivent tous de l'espèce sauvage (*Brassica oleracea*) qui pousse à l'état spontané en Europe tempérée. Dans les régions d'altitude, on obtient de très beaux produits, en tous points comparables à ceux d'Europe. En régions basses et moyennes, de belles récoltes peuvent être obtenues avec certaines variétés seulement. Les choux cabus (rouges ou blancs) ne pommont généralement pas, mais leur feuillage reste très beau; de bonnes récoltes ont été obtenues à Kunzulu.

On peut classer les choux en espèces suivantes :

1) *Choux pommés* : dont les feuilles se coiffent mutuellement en formant la pomme. Quand les feuilles sont lisses, les choux sont dits « cabus »; quand elles sont cloquées, ils sont appelés « choux de Milan ».

Les choux cabus peuvent être blancs ou rouges.

2) *Choux verts* : cultivés pour leur feuillage. Les choux cavaliers et moëlliers font partie de cette catégorie.

3) *Choux à jets et choux de Bruxelles* : forment des bourgeons latéraux à l'aisselle des feuilles, ce sont ces bourgeons qui sont consommés.

4) *Choux-fleurs* : l'inflorescence est comestible avant l'épanouissement des fleurs.

5) *Choux-raves* : cultivés pour leur tige courte et renflée.

6) *Choux-navets* : les racines très charnues sont comestibles.

7) *Chou de Chine* : légume ayant de nombreux usages, mais peu apprécié par les Belges.

Multiplication. — Par semis en pépinière bien ombragée. Les graines ne seront recouvertes que d'un demi-centimètre de terre. La germination s'effectue en 4 ou 5 jours.

1. Choux pommés

Brassica oleracea capitata (sp. *rubra*).

Climat, sol, fumure. — Les choux de Milan et cabus donnent des récoltes comparables à celles d'Europe en régions d'altitude mais manifestent des difficultés pour pommer en régions basses.

Un épandage de 300 kg de fumier ou compost, 2 kg de super, 1,5 kg de potasse et autant de nitrate de soude à l'are, sera effectué un peu avant la mise en place. Les choux sont sensibles à l'arrosage d'engrais liquides.

Culture. — Lorsque les plants sont suffisamment développés, c'est-à-dire ayant 3 à 4 feuilles, on repique en place définitive à 50 cm en tous sens. Après la reprise, retirer complètement l'ombrage. Lorsque les choux ont atteint leur plein développement et pour tenter de les faire pommer, on peut transpercer la tige, en dessous de la tête en formation, avec un couteau, et dans la fente ainsi pratiquée, introduire un petit morceau de bois (voir culture de l'artichaut). Il est recommandé de faire un buttage des choux ayant tendance à filer. Les soins d'entretien se bornent à des binages et arrosages à l'engrais liquide.

Variétés. — *Choux cabus blancs* : Express, très hâtif.
de Brunswick, plus tardif.
Danois, tardif.

- Choux cabus rouges* : hâtif de Langendyk.
tête de nègre, très hâtif (convenant très bien pour salades).
- Choux de Milan* : de la St-Jean, très précoce.
d'Aubervilliers, mi-hâtif.
des vertus, mi-tardif.
de Norvège, tardif (pomme très frisée).

Il faut toujours préférer les variétés à pied court.

Durée de la végétation. — Dès le 4^e mois, on peut commencer la récolte des feuilles (purées, soupe). Consommer les pommes dès qu'elles sont formées, car elles se gâtent très rapidement.

Usages. — Cru en salade : choux rouges. Cuit : soupe, farci, choucroute.

2. Choux verts

Brassica oleracea acephala

Nom anglais : Borecole ou curly greens.

Description. — Plante à feuillage vert frisé et étalé. Les choux fourragers pour la nourriture du bétail font partie du même groupe.

Multiplication. — Par semis en pépinière ombragée.

Climat, sol, fumure. — Voir culture du chou pommé. Le chou vert frisé n'atteint pas son complet développement dans la région centrale du Congo, car c'est un chou d'hiver en Europe.

Culture. — Repiquage à 0,50 m en tous sens. Léger ombrage permanent.

Variétés. — Vert frisé à pied court.
Frisé noir.

Usages. — Soupes. Mis en glacière pendant quelques jours, les choux verts deviennent très tendres.

3. Choux de Bruxelles

Brassica oleracea gemmifera.

Nom anglais : Brussels spouts.

Description. — Variété de chou érigée, formant de petites rosettes à l'aisselle des feuilles.

Multipliation. — Semis en pépinière abritée.

Climat, sol, fumure. — Le chou de Bruxelles réclame de hautes altitudes; dans la cuvette centrale, il monte en feuilles sans presque donner de bourgeons latéraux.

Un sol peu riche en azote convient parfaitement pour éviter la formation d'un feuillage trop ample.

Culture. — Après pépinière, mise en place à 0,50 × 0,50 m. Binages, sarclages.

Variétés. — Demi-nain de la Halle.
Nain de Bruxelles.
Ordinaire, grand.

Durée de la végétation. — 6 à 7 mois avant la première récolte. Dégarnir de ses feuilles la partie inférieure du tronc pour activer la formation des jets.

Récolte. — Peut durer 1 à 2 mois.

Usages. — Cuit de différentes manières.

4. Choux-fleurs

Brassica oleracea botrytis.

Nom anglais : Cauliflower.

Description. — Variété de chou dont les fleurs naissantes forment une masse charnue et grenue comestible.

Multipliation. — Semis en pépinière bien ombragée. Culture de saison sèche.

Climat, sol, fumure. — Aucun bon résultat ne peut être obtenu en régions de basse altitude; quelques résultats intéressants ont pu être obtenus à Kunzulu. Le chou-fleur demande un sol très riche. On donnera 500 à 700 kg de fumier ou compost, 5 kg de super, 4 de sulfate de potasse et 3 de nitrate d'ammoniaque.

En cours de végétation : arrosages au nitrate de soude (3 kg à l'are).

Culture. — Les choux-fleurs sont divisés en deux catégories :

- a) choux-fleurs à récolter la même année;
- b) brocolis (sans intérêt au Congo).

Variétés. — Lenormand à pied court.
Lecerf.
Géant d'automne.
Blanc de Malines.

Durée de végétation et récolte. — 6 à 8 mois du semis à la récolte.

Usages. — Cuits en salade, gratin, etc.

Remarque. — Il existe au Congo une variété de choux-fleurs que l'on reproduit par boutures et qui est préférable aux choux-fleurs ordinaires.

5. Choux-raves

Brassica oleracea caulorapa.

Nom anglais : Kohl-rabi ou Knol-kohl.

Description. — Espèce de chou dont la tige charnue est comestible.

Multiplication. — Semis en pépinière.

Climat, sol, fumure. — Le chou-rave vient remarquablement bien dans les régions basses, résiste à la chaleur et donne de meilleurs résultats que d'autres variétés de chou.

Le chou-rave est souvent confondu avec le chou-navet dont la racine est comestible.

Fumure semblable à celle donnée aux choux pommés.

Culture. — Repiquage à 40 × 40 cm après un mois de pépinière.

Variétés. — Hâtif de Vienne.
Violet Goliath.
Hâtif d'Erfurt.

Récolte. — Il est recommandé de récolter avant complet développement, le chou-rave étant alors plus tendre. Récolte 2 à 3 mois après mise en place.

Usages. — Soupes.

6. Choux-navets

Brassica rapa var. campestris.

Nom anglais : Turnip.

Description. — Variété de chou à racine renflée, à chair blanche, employée principalement pour l'alimentation du bétail.

Multiplication. — Voir cultures précédentes.

Climat, sol, fumure. — Vient partout au Congo, mais est mieux cultivé pendant la saison sèche.

La même fumure que pour les choux pommés.

Culture. — Repiquage à 30 × 30 cm, après 15 jours à 3 semaines en pépinière.

Récolte. — 3 à 4 mois après semis.

Usages. — Soupes, choucroute.

7. Chou de Chine

Brassica chinensis.

Nom anglais : Cabbage shantung ou pe-tsaï.

Description. — Chou érigé rappelant la bette (cardes). Feuillage large, vert-jaune.

Multiplication. — Par semis en pépinière ou semis directement en place (lignes). La semence ressemble à celle des choux ordinaires.

Climat, sol, fumure. — Le chou de Chine peut être considéré comme le légume de base de tout jardin colonial. Il pousse vite et partout. Un sol meuble et assez riche sera pourtant préférable. Une application de 3 à 400 kg de fumier ou compost, plus un léger complément d'engrais chimiques (azotés) lui seront très favorables.

Culture. — Repiquage en lignes à 40 cm en tous sens, arrosages à l'engrais chimique et insecticide (puçerons).

Variétés. — Le genre chou de Chine.

Récolte. — On peut commencer à couper les feuilles 3 semaines à 1 mois après le repiquage, comme pour les épinards.

Durée de végétation. — Assez courte, 3 mois environ. Semis successifs en conséquence.

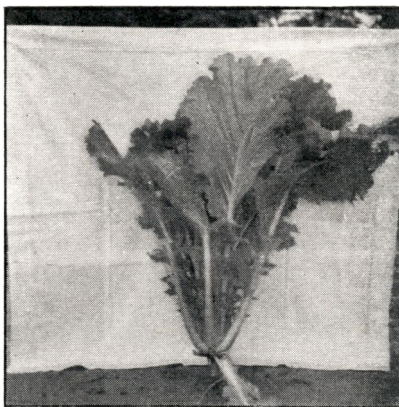


Photo KROLL.

Chou de Chine.

Usages. — Jeunes feuilles comme épinards.

Jeunes feuilles étuvées avec ail et thym.

Jeunes feuilles comme endives.

Soupes. Cardes consommées comme celles des céleris à côtes.

CIBOULE

Allium fistulosum. **Liliaceae**

Nom anglais : Welsh onion.

Description. — Espèce d'oignon dont les feuilles fistuleuses servent de condiment.

Multiplication. — Par division de touffes en Europe et en régions élevées. Par semis à la volée directement en place dans la cuvette centrale.

La graine est semblable à celle de l'oignon. Le semis sera à peine recouvert de terre.

Climat, sol, fumure. — La ciboule vient facilement partout et remplace l'oignon dans les régions basses. C'est une plante peu exigeante. Ombrage nécessaire.

Culture. — Eclaircissage en cours de végétation et sarclages.

Variétés. — Blanche hâtive.

Ciboule commune.

Récolte. — Trois mois après le semis et au fur et à mesure des besoins.

Usages. — Assaisonnement en salades, assaisonnement avec autres légumes et viandes.

CLAYTONE PERFOLIEE

Claytonia perfoliata. **Portulacaceae**

Description. — Plante annuelle à feuilles tendres, charnues et épaisses, remplaçant le pourpier.

Multiplication. — Par semis en place. La graine est fine, noire et légèrement aplatie.

Climat, sol, fumure. — Ne convient pas pour les régions en dessous de 1.000 m. Le sol sera bien préparé et abrité.

Culture. — Eclaircissage à 10 cm en tous sens après la levée.

Récolte. — Aussitôt que la plante est assez développée, en coupant les feuilles. Ne pas attaquer le cœur de la plante, car elle repousse et assure deux ou trois coupes.

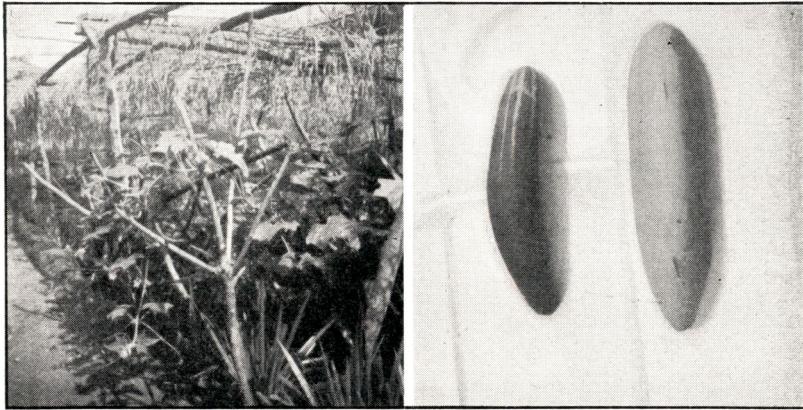
Usages. — Remplace l'épinard et le pourpier.

CONCOMBRE

Cucumis sativus. **Cucurbitaceae**

Nom anglais : Cucumber.

Description. — Plante rampante ou grimpante à feuilles à 5 lobes; fleurs jaunes, unisexuées. Les fruits charnus et parfois épineux sont comestibles.



Photos KROLL.

Plants de concombre.

**Concombre vert, long,
à consommer avant jaunissement.**

Multiplication. — Semis en pépinière ou directement en place (à raison de 3 à 4 graines par poquet). Graines blanches, allongées, ressemblant à celles du melon.

Climat, sol, fumure. — Plante venant bien partout au Congo. Elle demande un sol riche : on lui donnera 500 kg de fumier, 5 de superphosphate, 3 de sulfate de potasse à l'are.

Culture. — Semis en poquets ou repiquage à 40 cm dans la ligne et en lignes distantes de 1 m. Placer dès la formation de la 4^e feuille, un tuteur de 1,80 m de hauteur pour aider la plante à grimper. Dès que celle-ci a atteint 1 m de hauteur, pinçage afin de permettre une bonne ramification.

Pour la culture du concombre à cornichons, le semis ou repiquage se fera à distances plus courtes, c'est-à-dire 30 cm dans la ligne et lignes distantes de 75 cm seulement. Le pinçage reste le même. Soins ordinaires : binages, sarclages et arrosages.

Variétés. — Concombre : Rollinson's Telegraph.

Vert long de Chine.

Cornichon : Vert petit de Paris.

Fin de Meaux.

Durée de la végétation. — 3 à 4 mois environ.

Récolte. — Dès le 2^e mois après le semis. Récolter les concombres tous les 2 ou 3 jours lorsqu'ils sont encore verts.

Usages. — Cru : salade. Cuit : sauce blanche, farci. Conserve : au vinaigre (picalilli).

COURGES

Cucurbita maxima et div. sp. **Cucurbitaceae.**

Nom anglais : Gourd ou pumpkin.

Description. — Plantes annuelles à larges feuilles plus ou moins incisées, à fleurs jaunes, monoïques, fruits allongés ou arrondis. On distingue :

1) *Les potirons (Cucurbita maxima)*. Très longues tiges rampantes; feuilles en forme de cœur, poilues sur les deux faces.

2) *Les courges musquées (Cucurbita moschata)*. Les fruits sont allongés et renflés à l'extrémité. La chair musquée n'est pas toujours appréciée.

3) *Citrouilles (Cucurbita Pepo)*. Chair peu appréciée.

Multipliation. — Par semis en pépinière ou en poquets directement en place. La levée se fait 5 à 6 jours après.

Climat, sol, fumure. — Les courges demandent, sans être pourtant difficiles, un terrain riche en matières humiques. Elles viennent bien partout et en n'importe quelle saison.

Culture. — Repiquage ou semis en poquets en place définitive sur buttes distantes de 2,50 m en tous sens. Pinçage de la tige principale sur deux feuilles pour assurer une bonne ramification.

Variétés. — Potirons : Gros jaune de Paris (fruits pouvant peser jusqu'à 50 kg).

Rouge d'Etampes.

Courges : A la moelle, courge coureuse.

Verte des maraîchers (non coureuse).

Citrouilles : pâtisson blanc américain.

Récolte. — Après 5 à 6 mois de culture. Cueillir les courges dès qu'elles ont atteint la moitié de leur développement, faute de quoi, la chair sera sèche et filandreuse.

Usages. — Soupes, purées, frites, farcies, compotes.

CRAMBE MARITIME

Crambe maritima. **Crucifereae**

Nom anglais : Sea-kale.

Description. — Plante vivace ayant de fortes racines et des tiges larges à la base.

Multiplication. — Par semis, mais surtout par boutures de racines.

Remarque. — Ne convient pas pour les tropiques.

Usages. — Cardes cuites.

CRESSON

Nasturtium officinale. **Crucifereae**

Nom anglais : Cress.

Description. — Plante vivace aquatique, à tiges allongées, charnues.

Multiplication. — Par semis à la volée sur terre humide ou par bouturage de tiges ayant des racines. Graines très petites, jaunes, à semer en mélange avec du sable.

Climat, sol, fumure. — Vient partout au Congo. On distingue le cresson alénois qui demande une bonne terre fertile, le cresson de jardin ou vivace qui se développe plus lentement et demande un sol humide et humifère.

Culture. — Le cresson alénois et vivace se sème directement en place, à la volée, en terre humide. Arrosages journaliers.

Dès que les plants ont atteint 3 cm, arrachage et mise en place à 15×15 cm. Arrosages réguliers.

Variétés. — Cresson alénois : commun (à semer tous les deux mois).
frisé.

Cresson de jardin : Vivace.

Cresson de fontaine : commun.
amélioré à larges feuilles.

Récolte. — Couper les tiges au fur et à mesure des besoins, sans toutefois blesser le cœur.

Usages. — Cru : en salade. Cuit : en purée et en potage.

CROSNE DE CHINE OU DU JAPON

Stachys tuberifera. **Labiatae**

Nom anglais : Chinese artichoke.

Description. — Plante vivace à tiges souterraines renflées de place en place (chapelet). Les tubercules, longs de 5 à 7 cm sur 1 cm de largeur, ont une chair blanche à goût de radis.

Multiplication. — Par semis en pépinière suivi de repiquage, ou par tubercules.

Climat, sol, fumure. — Vient assez facilement sous les tropiques, mais demande un sol léger et sablonneux. Pas de fumier frais. Epannage de 2 kg de super et 3 kg de sulfate de potasse à l'are.

Culture. — Repiquage ou plantation des tubercules en poquets (à 10 cm de profondeur) à 40 × 40 cm. Arrosages au début de la végétation, puis léger buttage. Léger ombrage permanent.

Variétés. — Le genre seulement : crosne de Chine.

Récolte. — Après 6 à 7 mois. Arrachage comme pour les pommes de terre, mais au fur et à mesure des besoins.

Usages. — Cuit, bouilli, frit, en salade.

Plante peu connue au Congo, mais de qualité exquise.

ECHALOTE

Allium ascalonicum. **Liliaceae**

Nom anglais : Shallot *ou* red-onion.

Description. — Sorte d'oignon se divisant au cours de la végétation en plusieurs caïeux formant touffe.

Multiplication. — *Par graines* : rarement, le plant ne montant pratiquement pas en graines. *Par bulbes* : multiplication habituelle.

Climat, sol, fumure. — Voir culture de l'ail.

Culture. — Plantation sur buttes distantes de 25 cm en tous sens et à 6 cm de profondeur. Soins d'entretien : voir ail.

Variétés. — Ordinaire.
de Jersey.

Récolte. — Dès que les feuilles jaunissent; on conserve les bulbes dans un local sec.

Usages. — Condiment et assaisonnement.

EPINARD

Spinacia oleracea. **Chenopodiaceae**

Nom anglais : Spinach.

Description. — Plante annuelle à grandes feuilles vertes comestibles.

Multiplication. — Par semis; la levée s'effectue en 10 à 12 jours.

Climat, sol, fumure. — Ne réussit malheureusement pas fort bien dans les régions basses; on a toutefois obtenu de forts rendements à Kunzulu. L'épinard peut être cultivé facilement à partir de 800 m d'altitude. Il demande un sol riche et frais ayant eu 4 à 600 kg de fumier ou compost, ainsi que 3 kg de superphosphate, 3 de sulfate de potasse et 5 de sulfate d'ammoniaque à l'are.

Le fumier frais employé avant le semis n'est pas à conseiller.

Cultures. — Semis à la volée directement en place ou en lignes distantes de 20 cm, suivi d'un éclaircissage à 4 ou 5 cm dans la ligne. Un ombrage léger sera maintenu pendant toute la durée de la culture. En cours de végétation, arrosages à l'engrais liquide (1 à 2 kg à l'are). Binages, sarclages répétés.

L'épinard peut entrer en culture mixte avec pois, choux, chîcorées.

Variétés. — a) à graines piquantes : d'Angleterre.
Géant.

b) à graines rondes : Nobel.
de Viroflay.
d'été, de Rueil.
de Hollande.

Les variétés à graines piquantes conviennent mieux pour la culture au Congo, car elles supportent mieux la chaleur.

Récolte. — On peut commencer la récolte des feuilles 2 mois après le semis. Couper les feuilles une à une au pétiole lorsqu'elles ont atteint 5 à 7 cm de longueur.

Usages. — Cuit au beurre. Renferme du fer.

FEVE DES MARAIS

Vicia Faba. **Leguminosae**

Nom anglais : Broad ou Windsor Bean.

Description. — Plante annuelle érigée dont on consomme les grains et les gousses jeunes. Feuilles grisâtres, gousses grises ou noires.

Multiplication. — Par semis directement en place. Il faut 1 à 1 1/2 kg de graines pour semer 1 are.

Climat, sol, fumure. — Ne convient que pour les régions d'altitude (1.500 à 2.000 m). Peu difficile quant au sol mais sensible aux engrais potassiques.

Culture. — Semis en sillons espacés de 30 cm et à 10 cm de distance. Binages nécessaires au début de la végétation, puis buttage lorsque les plants ont 15 à 20 cm de hauteur.

Pour éviter l'attaque des pucerons et hâter la formation des gousses, on pince sur 6 à 8 groupes de fleurs pour les variétés naines et sur 10 groupes pour les grandes variétés.

Variétés. — Variété naine hâtive.

Fève de Séville.

Hâtive à ombilic blanc.

Récolte. — Après 3 mois de végétation lorsque les gousses ne sont pas encore à maturité complète.

Usages. — Cuites : purée, soupe. Crues : hors-d'œuvre (gousses jeunes).

FRAISIER

Fragaria sp. **Rosaceae**

Nom anglais : Strawberry.

Description. — Plante vivace naine à feuilles persistantes émet-

tant des stolons qui se marcottent naturellement et constituent de nouveaux plants. Fleurs blanches, fruits charnus comestibles.

Multiplication. — Par stolons : multiplication rationnelle.

Climat, sol, fumure. — Le fraisier ne produit qu'en régions d'altitude, Beni, Lubero, Nioka, Mahagi : à des altitudes de 1.200 à 2.000 m; les plants restent chétifs et ne produisent pas ou seulement quelques petits fruits dans les régions basses.

Le fraisier demande une terre substantielle, bien fumée et perméable; les sols acides ne lui conviennent pas. En préparant la planche à fraisiers, on incorporera au sol : 500 kg de fumier, 2 de super, 3 de potasse et 2 de sulfate d'ammoniaque. Les propriétés physiques et chimiques du sol influent beaucoup sur les rendements et les qualités gustatives.

Variétés. — Hâtives : Marguerite Lebreton.
Laxton noble.

Moyennes : Madame Moutot (fraise tomate).
Merveilleuse.

Tardives : Tardive de Léopold.
Saint-Lambert.

Préférer pourtant pour le Congo la variété « des 4 saisons ».

Les variétés ci-dessus « Madame Moutot », « Merveilleuse » et « Tardive de Léopold » conviennent pour les cultures commerciales.

Culture. — Dès que les stolons sont bien enracinés, on plante en pépinière ou directement en place, en lignes distantes de 40 cm et à 25 cm dans la ligne.

Les fraisiers seront fortement ombragés et un paillis entre les lignes maintiendra la fraîcheur. Binages et sarclages.

Récolte. — Au Congo, pratiquement toute l'année.

Usages. — Fruits frais, jus de fruit, confitures, compote.

HARICOT

Phaseolus vulgaris. **Leguminosae**

Nom anglais : Bean, Kidney ou French Bean.

Description. — Plante annuelle à tiges volubiles grimpantes (2 à 3 m) ou naines (25 à 30 cm). Les gousses, allongées, sont de couleur variable suivant la variété.

Multiplication. — Par semis, directement en place. Il faut environ 5 à 8 jours pour la levée, mais elle peut se faire en 3 jours si, avant le semis, les graines ont été mises dans l'eau tiède pendant 24 heures.

Climat, sol, fumure. — Le haricot vient bien partout au Congo mais les variétés à parchemin ne réussissent bien qu'aux hautes altitudes.

Le haricot demande une terre légère, riche et légèrement calcaire. Enfouir du fumier bien fait à raison de 2 à 300 kg à l'are; ainsi que 3 kg de sulfate de potasse et 4 kg de superphosphate. Une petite quantité de nitrate de soude (1 1/2 kg) sera épandue une fois le semis terminé afin de favoriser le développement des plantes.

Variétés. — On distingue : a) les haricots nains.

b) les haricots à perches.

Chaque groupe est divisé en :

- 1) haricots à parchemin (à écosser).
- 2) haricots sans parchemin (mange-tout).

a) Haricots nains :

1) à parchemin :

Noir de Belgique.
du Saint-Esprit.
Flageolet blanc et vert.
Suisse blanc ou Lingot.

2) sans parchemin :

Hâtif de Limbourg.
Hâtif de Paris.
Princesse sans fils.
Nain extra hâtif.

b) Haricots à perches :

1) à parchemin :

Sabre.
de Soissons.
d'Espagne blanc.

2) sans parchemin :

Saint-Fiacre.
Phénomène.
Princesse.



PHOTO KROLL.

Haricots à rames.

Dans les petits jardins, on accordera la préférence aux variétés naines qui sont plus hâtives et prolifiques, bien que les haricots à perches aient une production échelonnée sur une plus grande période.

Culture. — On placera deux à trois graines par poquet (à 5 ou 6 cm de profondeur) distants de 15 cm et en lignes distantes de 40 cm. Dès que les plants ont atteint 15 à 20 cm, léger buttage.

Les haricots nains ne demandent aucun soutien.

Pour les haricots à rames, il est bon de procéder comme suit : dans deux sillons par planche, profonds de 7 à 8 cm et espacés de 75 cm, les graines sont répandues à 4 cm l'une de l'autre puis recouvertes de 3 cm de terre. On peut aussi réunir 4 à 6 graines tous les 20 cm dans le sillon.

Après 15 jours à 3 semaines, buttage des plants et mise en place des perches. Celles-ci seront enfoncées du côté du sentier à 5 cm des tiges de haricot et tous les 20 cm. Les rames auront 2 à 3 m de hauteur; elles seront plantées obliquement et liées sur une perche placée horizontalement (voir fig. 13).

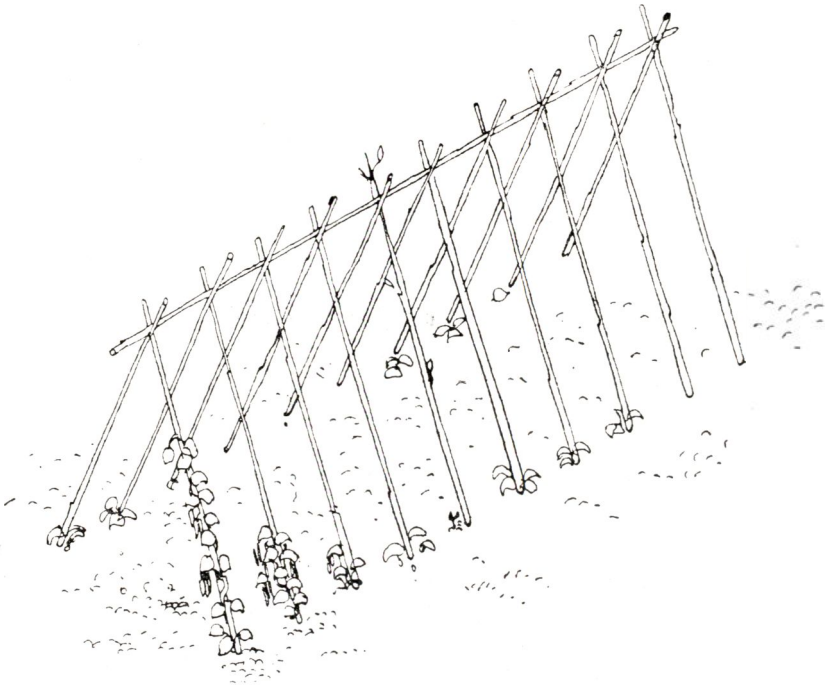


FIG 13 DISPOSITION DE RAMES POUR HARICOTS .

Pour ne pas manquer de haricots à certains moments, ne semer qu'une planche à la fois et ceci toutes les 3 semaines à 1 mois.

On peut également alterner les semis de haricots à écosser avec ceux de haricots sans parchemin.

Le haricot étant sensible à l'humidité, éviter les périodes de

fortes pluies pour les semis. Aucun ombrage n'est nécessaire au cours de la culture.

Récolte. — Détacher les gousses lorsqu'elles ont atteint le tiers ou tout au plus la moitié de leur développement, faute de quoi elles durciraient.

Pour les haricots grains, on récolte lorsque les gousses ont atteint leur taille normale et que leurs enveloppes sont encore charnues.

Usages. — Haricots verts : en salade, sautés au beurre. Haricots grains : salade, soupe.

LAITUE

Lactuca sativa. **Compositae**

Nom anglais : Lettuce.

Description. — Plante annuelle à feuilles allongées, légèrement dentées et disposées en rosette. Les feuilles du centre, très serrées, forment le cœur ou la pomme.

Multiplication. — Par semis en pépinière très ombragée.

La graine est petite, noire ou blanche. La levée s'effectue en 5 à 10 jours.

Climat, sol, fumure. — Les laitues viennent facilement partout au Congo, mais montent rapidement en graines. En régions basses, les laitues ne pomment pas ou très rarement. Le sol sera bien bêché, ameubli et ratissé. Une application de 3 kg de sulfate de potasse, 4 de super, et 3 de nitrate d'ammoniaque à l'are sera faite avant la plantation. La laitue exige beaucoup d'eau, mais un excès d'humidité cause la pourriture rapide. Les laitues sont souvent cultivées en culture dérobée ou mixte.

Variétés. — a) Laitues à couper : Frisée d'Amérique.

Ordinaire.

Frisée endivette.

b) Laitues pommées : Reine de Mai.

Trocadéro.

Grosse blonde paresseuse.

Merveille des 4 saisons.

Batavia blonde de Paris.

c) Laitues romaines : Sucrine.

Ballon.

Lente à monter.

Culture. — Les laitues se sèment à la volée en pépinière, excepté pour les laitues à couper, que l'on cultive directement en place.

Semis très clair suivi d'un ratissage pour recouvrir les graines. Dès que les plants ont 3 à 4 feuilles, on plante en place définitive à 25 cm en tous sens. Binages et arrosages après repiquage. On maintiendra un léger ombrage pendant toute la durée de la culture.

Les laitues peuvent être plantées dans l'interligne avec poireaux, radis, carottes. Semis tous les mois, afin d'assurer une récolte toute l'année.

Récolte. — Il s'écoule environ 2 mois entre le semis et la récolte. La laitue à couper peut être récoltée 20 à 30 jours après le semis en place, quand les feuilles ont atteint 3 à 5 cm.

Lier, avec un brin de raphia ou de fibre indigène, le sommet des romaines pour obtenir des feuilles serrées et tendres.

Usages. — Crue en salade. Cuite, comme des épinards et étuvée.

Remarque. — Afin de favoriser la formation du cœur de la laitue pommée et de la laitue romaine on peut pratiquer une fente de 1 cm, à l'aide d'un couteau, dans la tige à 1 ou 2 cm hors du sol (voir culture de l'artichaut).

LENTILLE

Ervum Lens. **Leguminosae**

Nom anglais : Lentil.

Description. — Plante annuelle formant des touffes dressées. Le pétiole des feuilles se termine par une vrille. Les gousses sont plates et elliptiques et n'ont que 2 graines.

Multiplication. — Par semis, directement en place.

Climat, sol, fumure. — Ne convient que pour les régions d'altitude.

Variétés. — Large blonde.
d'Auvergne.

Culture. — Semis en poquets espacés de 0,40 m en tous sens. Binages, sarclages.

Récolte. — Fauchage, puis battage et vannage.

Usages. — Purée et soupe.

MACHE

Valeriana Locusta. Valerianae

Nom anglais : Cornsalad.

Description. — Petite plante formant des touffes de feuilles vertes, allongées ou dressées. Elle est appelée également : doucette, salade de blé.

Multiplication. — Par semis, à la volée, directement en place. Levée après 8 jours.

Climat, sol, fumure. — Ne convient que pour les altitudes de 2.000 m et plus. La mâche ne demande pas de fumure et se contente de la place d'arrière-culture.

Variétés. — Verte, ronde.
de Hollande.
Verte de Louviers.
d'Italie à feuilles de laitues.

Culture. — A semer dans une culture qui sera bientôt récoltée (oignon, laitue). La mâche demande peu de soins et de protection.

Récolte. — Couper au couteau chaque rosette sur son collet.

Usages. — Salade.

MELON

Cucumis Melo. Cucurbitaceae

Nom anglais : Musk Melon.

Description. — Plante annuelle à tiges rampantes qui portent des fleurs mâles et plus tard des fleurs femelles sur les rameaux plus jeunes.

Multiplication. — Par semis, directement en place et sous ombrage permanent.

Climat, sol, fumure. — Réussit assez bien dans les régions à saison sèche marquée. Il aime les terrains moyens, bien fumés. On lui donnera avant plantation : 600 kg de fumier ou compost, 5 de superphosphate et 3 de sulfate de potasse à l'are.

Variétés. — On distingue trois groupes :

- 1) *Melons brodés* (couverts de lignes) :
Ananas d'Amérique.
Sucrin de Tours.
- 2) *Melons cantaloups* (fruits à sillons profonds) :
Cantaloup Prescott.
Cantaloup noir des Carmes.
Cantaloup belle de Garde.
Cantaloup charentais.
- 3) *Melons d'eau ou pastèques* :
à graines noires.
à graines rouges.



FIG. 14. TAILLES DES MELOUS.

1^{re} TAILLE

2^e TAILLE

3^e TAILLE

Culture. — Semis de 3 à 4 graines en cuvettes espacées de 1 m en tous sens. Le melon émet des tiges qui bifurquent; les deux premières bifurcations donnent des fleurs mâles, la troisième, des fleurs femelles. C'est une plante monoïque d'où nécessité de soumettre chaque pied à une taille échelonnée, pour accélérer la formation des rameaux fertiles :

- a) quand les plants ont 3 à 4 feuilles, taille un peu au-dessus des deux premières feuilles;
- b) pincer à 3 ou 4 feuilles les deux branches issues de cette taille;
- c) pincer, également sur 4 feuilles, les rameaux de la deuxième génération;
- d) les rameaux de la troisième génération porteront les fleurs femelles et les fruits.

Ne conserver que 2 ou 3 melons par plant et pincer à 4 feuilles au-dessus du fruit; le reste du feuillage peut se développer librement.

Le melon d'eau demande une distance de 2,50 m entre les plants et ne supporte pas la taille.

Il est toujours parasité par une mouchette, ce qui nécessiterait l'emploi de cloches en toile moustiquaire; cela rendrait cette culture assez malaisée.

Récolte. — Le melon est mûr lorsque le pédoncule du fruit montre une gerçure circulaire plus ou moins régulière. L'odeur du fruit est une autre caractéristique de maturité.

Usages. — Cru, en tranches. Les pastèques servent à faire des confitures.

NAVET

Brassica rapa. **Cruciferae**

Nom anglais : Turnip.

Description. — Plante bisannuelle dont la racine charnue et renflée est consommée comme légume. Les jeunes pousses peuvent être également utilisées.

Multiplication. — Par semis en pépinière. Levée en 3 à 5 jours.

Climat, sol, fumure. — Vient bien partout au Congo mais demande un ombrage permanent assez léger dès la reprise des plants repiqués.

Le sol sera frais et propre; les terrains secs ne conviennent pas du tout (produit dur et véreux).

Le navet est une plante exigeante à ne pas introduire en culture mixte. On lui donnera peu de fumier (plantation en plates-bandes ayant été fumées il y a quelques mois), mais 4 kg de superphosphate, 1 à 2 de nitrate de soude pendant la végétation.

Variétés. — Rond de Milan.

Rouge plat de mai.

Demi-long des vertus.

Culture. — Repiquage en lignes espacées de 40 cm et à 10 cm dans les lignes. Ombrage permanent.

Récolte. — 50 à 60 jours après le semis, au fur et à mesure des besoins. Semer assez souvent et par petites quantités.

Usages. — Les jeunes tiges à la façon des asperges. Les racines en soupe.

OIGNON

Allium cepa. **Liliaceae**

Nom anglais : Onion.

Description. — Plante bisannuelle ou vivace. Le bulbe sert de légume ou de condiment et les feuilles d'assaisonnement aux préparations culinaires.

Multiplication. — Par semis, en pépinière bien ombragée. La graine est anguleuse, noire et aplatie. La levée se fait en 8 à 10 jours.

Climat, sol, fumure. — Ne réussit qu'à partir de 1.000 m d'altitude. L'oignon demande une terre légère, anciennement fumée, mais ne s'accommode pas d'un terrain humide. Ne jamais fumer la plate-bande destinée aux oignons avec du fumier frais.

Fumure chimique :

3 kg de sulfate d'ammoniaque, 4 de sulfate de potasse, 5 de superphosphate, le tout avant le semis ou le repiquage.

- Variétés.* — 1) Oignons de garde : rouge pâle de Huy.
jaune géant des vertus.
géant de Zittau.
- 2) Oignons hâtifs : jaune d'Espagne.
hâtif de Vaugirard.
- 3) Oignons blancs : blanc de Barbeta.
hâtif de Paris.
- 4) Oignons de Madère : plat (le meilleur).
rond.
- 5) Oignon de Mulhouse : de Mulhouse (jaune).
- 6) Oignon d'Egypte : ou Rocambole.

Ce dernier oignon a la particularité de développer des bulbilles sur les hampes florales. Ces bulbilles peuvent être plantées et l'on obtient, en fin de saison suivante, de gros bulbes.

Culture. — Repiquage en place définitive en sillons distants de 20 cm et à 6 ou 8 cm dans la ligne. Les jeunes plants seront, au préalable, habillés, c'est-à-dire que le haut des feuilles et le bas des racines seront coupés. Sarclage pendant toute la durée de la culture.

Afin de favoriser la formation des bulbes, on peut couder le feuillage à l'endroit du collet à l'aide du revers d'un rateau. Les

oignons seront soigneusement ombragés pendant toute la durée de la végétation.

Récolte. — Arrachage des oignons blancs avant maturité; pour les oignons de couleur, lorsque leurs fanes auront jauni et séché sur place. Mettre sécher pendant quelques jours, puis mise à l'abri dans un endroit sec et bien aéré.

Usages. — Cru. Cuit : sauce, soupe, bouillon, viande.

OSEILLE

Rumex acetosa. **Chenopodiaceae**

Nom anglais : Sorrel.

Description. — Plante vivace, dioïque, à feuilles disposées en touffes.

Multiplication. — Par semis, en pépinière ou directement en place. La graine petite, brune, luisante, lève en 6 à 8 jours.

On peut aussi multiplier l'oseille par division de touffes.

Climat, sol, fumure. — L'oseille vient partout mais demande une terre bien enrichie et fraîche. Elle n'exige pas de fumure spéciale et se contente d'une planche bien fumée précédemment.

Variétés. — Oseille large de Belleville.

Oseille-épinard ou Patience.

Oseille monstrueuse ou lente à monter.

Oseille blonde géante.

Culture. — Repiquage des plants de pépinière en lignes distantes de 25 cm et à 10 ou 15 cm dans la ligne. Arrosages réguliers jusqu'à la reprise; binages et sarclages.

L'oseille sera ombragée pendant toute la durée de la culture, elle est toujours plus acide au soleil qu'à l'ombre.

Dans la cuvette centrale, l'oseille tend à disparaître après 2 ans de culture.

Récolte. — Coupe des feuilles au fur et à mesure des besoins.

Usages. — En mélange avec épinards. Assaisonnement des potages.

PANAIS*Pastinaca sativa.* **Umbelliferae**

Nom anglais : Parsnip.

Description. — Plante bisannuelle, à racine pivotante et charnue (carotte), à feuilles très découpées.

Multiplication. — Par semis seulement. Un gramme de graines en contient 200. La levée s'effectue 10 à 15 jours après le semis, mais parfois après 4 à 5 semaines.

Climat, sol, fumure. — Vient facilement partout au Congo. Le panais préfère une terre meuble, profonde et bien nettoyée. On incorporera au sol : 5 kg de super, 4 de sulfate de potasse et 3 de sulfate d'ammoniaque.

Variétés. — Rond hâtif.
Demi-long de Guernesey.
Long ordinaire.

Les demi-longs sont à préférer aux variétés longues.

Culture. — Semis en lignes distantes de 30 cm et éclaircissage à 20 cm dans la ligne. Léger ombrage permanent.

Récolte. — Quatre mois après le semis. Un are peut produire 300 kg de racines.

Usages. — Cuit (carottes). En bouillon et ragoût de viande.

PISSENLIT*Taraxacum dens leonis.* **Compositae**

Nom anglais : Dandelion.

Description. — Plante vivace à feuilles disposées en rosette.

Multiplication. — Par semis ou par éclats de racines. La graine petite et épineuse au sommet, germe au bout de 15 jours. Un gramme en contient 1.000 à 1.500.

Climat, sol, fumure. — Ne réussit qu'à 1.800 m d'altitude et au delà. Cette plante est peu exigeante; un terrain quelconque lui convient. Planter pourtant de préférence en sol fumé depuis quelque temps. En terrain pauvre, on donnera 3 kg de super, 2 de sulfate de potasse et 2 de sulfate d'ammoniaque.

Variétés. — Ordinaire.

Amélioré à cœur plein.

Amélioré à larges feuilles.

Culture. — Il est recommandé de semer d'abord en pépinière et de procéder au repiquage lorsque les plants ont atteint 5 à 8 cm; habillage, puis plantation en sillons distants de 35 cm et à 15 cm entre les plants.

Le pissenlit sera abrité pendant toute la durée de la culture.

Un mois après la mise en place, on peut couper une partie du feuillage. Un peu après, on procède à l'étiollement en liant les feuilles ensemble ou en recouvrant les plants d'un pot.

Récolte. — Ne pas endommager l'œil du plant en récoltant, car la plante peut repousser et fournir plusieurs récoltes successives.

Usages. — Cru en salade. Cuit comme des épinards.

POIREAU

Allium Porrum. **Liliaceae**

Nom anglais : Leek.

Description. — Plante bisannuelle à feuilles étalées au sommet et engainantes vers leur partie inférieure; c'est cette partie qui est consommée.

Multiplication. — Par semis uniquement. La graine est petite, noire, ridée, analogue à celle de l'oignon. Un gramme en contient 400. La levée s'effectue après 10 à 15 jours.

Climat, sol, fumure. — Vient partout, mais ne grossit qu'à une certaine altitude. Le poireau réclame une terre meuble et bien fumée; il se trouve très bien des engrais azotés sous forme liquide qu'on lui donne au cours de la végétation.

Comme fumure, on appliquera 600 à 800 kg de fumier très décomposé, 5 kg de super, 4 kg de sulfate d'ammoniaque et 3 kg de sulfate de potasse. Le poireau est une plante exigeante qui ne doit, si possible, revenir sur la même planche que tous les 4 ou 5 ans.

Variétés. — a) Poireaux hâtifs : Gros du Midi.
Gros jaune du Poitou.
Monstrueux d'Elbœuf.
Long hâtif de Paris.

- b) Poireaux tardifs : Monstrueux de Carentan.
 Long vert de Huy.
 Gros vert de Liège.
 de Furnes.

Culture. — Semis à la volée, en pépinière bien ombragée, puis plombage, terreautage et arrosages. Dès que les plants ont atteint la dimension d'un petit crayon, ils peuvent être mis en place définitive. Mais avant, les plants seront habillés, c'est-à-dire que les racines seront coupées à 1 cm du plateau (base des feuilles), et on supprimera une partie des feuilles.

Les poireaux seront plantés en sillons distants de 25 cm, à 10 cm dans la ligne et à 15 cm de profondeur. Enfoncez le plantoir et le retirer de façon que le trou reste béant, puis y déposer la plante en faisant tomber un peu de terre sur les racines. Arrosages copieux jusqu'à la reprise. Les sillons seront alors comblés pour favoriser la production de poireaux longs et blancs. Pendant la végétation, les soins se bornent à des binages, sarclages et application d'engrais azotés.

La culture restera ombragée durant tout son cours.

Récolte. — Après 3 mois, en régions d'altitude, mais pas avant 6 mois dans la cuvette centrale, d'où nécessité de faire 3 à 4 semis par an.

Usages. — Cuit en soupe, salade et sauté au beurre ou à la crème.

POIREE (BETTE)

Beta vulgaris var. *cicla*. **Chenopodiaceae**

Nom anglais : Beet ou Swiss beet.

Description. — Plante ressemblant à la betterave mais présentant l'avantage d'avoir des feuilles dont le pétiole a pris un volume considérable. La racine est peu charnue et ramifiée.

Multiplication. — Par semis. La graine, semblable à celle de la betterave, lève en 8 à 10 jours. Un gramme en contient 60 environ.

Climat, sol, fumure. — Pousse facilement partout au Congo. Le terrain sera frais et substantiel et donnera un produit à très grandes feuilles. Au cours de la végétation, arrosages à l'engrais liquide.

Variétés. — Blonde commune.
Blonde à carde.
Blonde frisée de Lucullus.
Verte à couper.

Culture. — Semis en lignes distantes de 30 cm. Aussitôt après la levée, éclaircissage à 35 cm. Indépendamment du semis en place, on peut semer en pépinière pour repiquer plus tard en place quand les plants ont 4 à 5 feuilles. Effectuer trois semis par an. Des binages sont les seuls soins réclamés. Léger ombrage permanent.

Récolte. — Coupe des feuilles une à une, en commençant par les plus fortes et cela deux mois après le semis.

Usages. — Légume trop peu cultivé, la poirée est intéressante parce que l'on consomme la totalité de la plante.

Feuilles comme celles des épinards. Pétioles en guise d'asperges coupées.

POIS

Pisum sativum. **Leguminosae**

Nom anglais : Pea.

Description. — Plante annuelle à tiges grêles. Les feuilles sont terminées en vrilles, ce qui permet à la plante de s'accrocher aux rames. Gousses de 5 à 10 cm, renfermant de 4 à 10 graines.

Multiplication. — Par semis exclusivement. Graine ronde, lisse, parfois ridée, jaune verdâtre. La levée à lieu 10 à 20 jours après le semis mais plus rapidement si l'on a eu soin de mettre tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 24 heures.

Climat, sol, fumure. — Le pois vient facilement à partir de 1.000 m d'altitude. La réussite en régions basses et chaudes est beaucoup plus problématique. Les graines d'Europe non acclimatées ne conviennent pratiquement pas. Le pois redoute la sécheresse et sera cultivé sous ombrage, dans la cuvette centrale. Un terrain perméable ayant un pH de 7 à 8 est à conseiller. On appliquera un peu de fumier et 5 kg de superphosphate, 3 à 4 de sulfate de potasse.

Variétés. — On divise les pois en deux groupes : les pois « mange-tout » (sans parchemin) et les pois à écosser ou à parchemin.

1) *Pois « mange-tout »* :

- nains : nain de Grâce.
nain hâtif breton.
- à rames : Corne de bélier.
géant de Suisse.
géant à larges cosses.

2) *Pois à écosser* :

- nains : Serpette nain vert.
Merveille d'Amérique.
- à rames : Prince Albert.
Express Alaska.
Gradus.
Sabre.
Sénateur.
Plein le panier.

Culture. — *Pois nains* : semis en lignes espacées de 30 cm et à 2 cm dans la ligne. Les graines seront enfoncées à 2 ou 3 cm de profondeur.

Pois à rames : semis de 5 à 8 pois par poquet, les poquets étant distants de 6 à 8 cm et les lignes de poquets espacées de 30 à 40 cm. Binage après la levée puis léger buttage des pieds.

Enfin lorsque les plants ont atteint 15 cm, mise en place des rames. Celles-ci auront 1,20 m de hauteur et seront plantées obliquement en face des poquets et leurs extrémités se toucheront; de cette façon, les gousses se formeront à l'extérieur des rames et faciliteront ainsi la cueillette.

Des binages nombreux seront nécessaires au début de la végétation. En régions basses, l'ombrage sera permanent.

Récolte. — Cueillette des gousses bien constituées tous les 2 ou 3 jours pendant 1 mois. Arrosages pour favoriser la formation des dernières gousses. Quatre à cinq semis par an assureront une récolte régulière pendant toute l'année.

Usages. — Vert, comme des haricots (mange-tout); en grains, frais ou conservés.

POMME DE TERRE

Solanum tuberosum. Solanaceae

Nom anglais : Potato.

Description. — Plante vivace à tiges souterraines renflées. Feuilles composées. Toutes les variétés ne fleurissent pas.

Multiplication. — Pratiquement, par tubercules, mais aussi par boutures et semis. Apparition des premières tiges hors du sol après 15 à 20 jours.

Climat, sol, fumure. — D'une façon générale, la culture de la pomme de terre est possible à peu près partout sous les tropiques, mais elle réclame souvent des soins si méticuleux que l'Européen ne peut guère s'y adonner que pour satisfaire sa consommation personnelle.

Les meilleurs rendements s'obtiennent dans les climats les plus froids de la Colonie (Ituri-Kivu-Katanga et Thysville). Dans la Cuvette centrale, on peut cultiver avec succès la pomme de terre pendant la saison sèche. Durant la saison des pluies, les tubercules restent très petits et pourrissent rapidement.

La pomme de terre réclame un terrain fertile, ayant reçu l'année précédente, une bonne fumure organique. Si le terrain est pauvre, on donnera une fumure au fumier bien fait à raison de 5 à 600 kg à l'are. Avant plantation, on incorporera au sol : 4 kg de super, 3 de sulfate de potasse et 3 de sulfate d'ammoniaque.

Variétés. — Au Congo, les pommes de terre destinées à la plantation doivent provenir d'une région où la culture s'est définitivement installée. Les variétés dites « indigènes » dérivent de semenceaux d'origine inconnue mais qui ont l'avantage d'être acclimatés. Les semences du Kenya et d'Afrique du Sud sont recommandables, car elles dérivent d'espèces européennes acclimatées par des producteurs spécialisés.

Culture. — On choisit des tubercules de grosseur moyenne, bien sains. La plantation a lieu en lignes distantes de 60 cm et on espace les plants à 40 cm dans la ligne. Le tubercule est placé dans un trou de 8 cm de profondeur, les germes au-dessus (les plants auront été mis à germer au préalable).

Dix jours après la levée, binage en prenant soin de ne pas couper les tiges sous terre. Enfin lorsque les plants auront atteint 15 à 20 cm de hauteur, on buttera.

En saison sèche, arrosages réguliers pour maintenir la fraîcheur de la couche arable.

Récolte. — La maturité est indiquée par le dessèchement des feuilles et des fanes. On peut récolter les toutes premières pommes de terre, une à une, en fouillant dans le sol au pied des touffes les plus avancées. Laisser ressuyer quelques heures sur le sol.

Dans un petit jardin, la récolte se fait au fur et à mesure des besoins du ménage, mais en saison des pluies, on aura soin de faire la récolte en une fois, les tubercules pourrissant très rapidement en terre. Aucun ombrage n'est nécessaire.

Usages. — Les usages sont connus.

POURPIER

Portulaca oleracea. **Portulacaceae**

Nom anglais : Purslane.

Description. — Plante annuelle à feuilles charnues comestibles.

Multiplication. — Par semis. La graine petite, lève après 10 jours. Un gramme en contient 2.500 à 3.000.

Climat, sol, fumure. — Le pourpier vient bien partout au Congo et ne demande aucune fumure spéciale. Le terrain, riche en humus, sera bien préparé.

Variétés. — Commun.

Doré à larges feuilles.

Culture. — Semis directement en place. On a toujours tendance à semer trop dru; il est bon de mélanger du sable aux graines pour effectuer le semis. Dès la levée, éclaircissage de la planche.

Semis tous les 6 mois. Ombrage permanent.

Récolte. — Se fait au couteau ou à la main. Laisser intacte la partie inférieure de la plante de façon que les yeux de la base repercent, on obtient ainsi plusieurs récoltes successives.

Usages. — Potages, et en légume comme l'épinard.

RADIS*Raphanus sativus.* **Cruciferae**

Nom anglais : Radish.

Description. — Plante annuelle à racine charnue, rosée ou rouge. parfois noirâtre. Les feuilles sont rugueuses et oblongues.

Multiplication. — Par semis exclusivement. La graine rouge-violet lève en 2 ou 3 jours. Un gramme en contient 120.

Climat, sol, fumure. — Cette culture réussit facilement partout au Congo. Les radis peuvent être récoltés toute l'année. Ils demandent un sol riche et frais. On leur donnera un peu de fumier bien fait.

Variétés. — Rose à bout blanc.
Rond écarlate.
Long, chandelle de glace.
Rond gros noir.

La variété « chandelle de glace » convient très bien pour la saison sèche.

Culture. — Semis en pépinière puis dès que les plants ont 3 feuilles, repiquage en lignes distantes de 30 cm et à 5 ou 6 cm dans la ligne. Pour récolter toute l'année : semis tous les mois.

La culture sera ombragée pendant toute la durée de la végétation.

Récolte. — 1 à 2 mois après le semis. Ne pas laisser la récolte durer plus de 15 jours, faute de quoi, les produits seront creux et durs.

Usage. — Cru.

RHUBARBE*Rheum rhaponticum.* **Polygonaceae**

Nom anglais : Rhubarb.

Description. — Plante vivace à grandes feuilles dont le pétiole est comestible.

Multiplication. — Par division de touffes et par semis (préférable au Congo).

Climat, sol, fumure. — Exclusivement pour les hautes altitudes. La rhubarbe, peu exigeante quant au sol, se développe le mieux en

terrain frais. On incorporera au sol, au moment du labour : 600 kg de fumier, 4 à 5 kg de superphosphate et 4 kg de sulfate de potasse.

Variétés. — Paragon.
Victoria.
Mitchell's Royal Albert.

Culture. — Semis en pépinière en lignes distantes de 50 cm et à 1 cm de profondeur. Les plantules apparaissent après 3 semaines. Après 1 mois, éclaircissage à 25 cm dans la ligne. Après 6 mois, plantation définitive à 1 m en tous sens, sur planches profondément labourées.

Binages fréquents, la culture restera toujours ombragée. Enlever les tiges florales au fur et à mesure de leur apparition.

Récolte. — Au fur et à mesure des besoins. Une plantation de rhubarbe donne de bons résultats pendant 6 à 7 ans.

Usages. — Le pétiole des feuilles en tartes, compotes, etc.

SALSIFIS

Tragopogon porrifolius. **Compositae**

Nom anglais : Salsify ou Oyster plant.

Description. — Plante bisannuelle à racine blanche.

Multiplication. — Par semis, la graine lève après 15 jours ou 3 semaines; un gramme en contient environ 100.

Climat, sol, fumure. — Ne convient que pour les régions ayant plus de 800 à 1.000 mètres d'altitude. Le salsifis demande une terre fraîche, légère et fertile. On lui donnera 5 kg de sulfate de potasse, 6 de super et 3 de nitrate d'ammoniaque à l'are, avant le semis.

Variétés. — Ordinaire.
Mammouth.
Blanc.

Culture. — Semis en lignes distantes de 25 cm; puis éclaircissage à 15 cm dans les lignes. Binages nombreux. Suppression des tiges florales dès leur apparition. Ombrage permanent.

Récolte. — 4 à 5 mois après le semis. Au fur et à mesure des besoins.

Usages. — Cuit ou frit.

SCORSONERE*Scorzonera hispanica*. **Compositae**

Nom anglais : Scorzonera ou Viper's Grass.

Description. — Plante vivace souvent confondue avec le salsifis qui est bisannuel. La racine est noire et les fleurs jaunes.

Multiplication. — Par semis. Un gramme contient 90 graines. La levée a lieu 12 à 15 jours après le semis.

Climat, sol, fumure. — De même que pour salsifis.

Variétés. — Géante de Russie.

Vulcan.

Noire ordinaire.

Culture. — Semis en lignes distantes de 30 cm et à 1 1/2 cm de profondeur. Eclaircissage à 10 cm aussitôt que possible.

Récolte. — Voir salsifis.

Usages. — Comme des salsifis. La scorsonère est à préférer, parce que sa racine est plus charnue et plus délicate.

Les feuilles blanchies sont parfois utilisées en salade.

TETRAGONE CORNUE*Tetragonia expensa*. **Chenopodiaceae**

Nom anglais : New Zealand spinach.

Description. — Plante annuelle à tiges ramifiées et étalées de 0,50 à 1 mètre de longueur. Les feuilles charnues sont presque triangulaires. Petites fleurs verdâtres sans pétales, qui donnent des fruits cornus. Ces fruits, très durs, renferment plusieurs graines.

Multiplication. — Par semis. Un gramme contient 10 à 12 graines. La levée, très lente, s'effectue quelquefois en plus d'un mois. Mettre les graines à tremper dans l'eau tiède pendant 24 à 48 heures pour faciliter le germination.

Climat, sol, fumure. — Vient partout au Congo et remplace avantageusement l'épinard. La tétragone cornue pousse dans tous les terrains, mais une terre fertile et bien fumée est recommandable pour obtenir de beaux produits.

Variété. — Cornue, épinard de Nouvelle-Zélande.

Culture. — Semis directement en place à 1 mètre en tous sens. On recommande de mettre un peu de terreau aux emplacements des semis et d'arroser fortement. Les soins se bornent à des binages et arrosages aux engrais liquides.

On pratique un pincement de la tige centrale pour faire se développer les tiges latérales. Culture avec ombrage permanent.

Récolte. — Feuille par feuille au fur et à mesure des besoins. En bonne terre, la tétragone se reproduit d'elle-même.

Usages. — Comme les épinards.

TOMATE

Lycopersicum esculentum. **Solanaceae**

Nom anglais : Tomato.

Description. — Plante annuelle à tiges sarmenteuses mi-grimpantes; feuilles ovales; fleurs jaunâtres; fruits rouges, charnus et à peau lisse.

Multiplication. — Par semis ou boutures. La graine est petite, blanchâtre et lève après 5 à 6 jours. Un gramme en contient 300.

Climat, sol, fumure. — La tomate vient partout au Congo mais craint l'humidité. C'est une plante assez épuisante qui n'est introduite dans la rotation que tous les trois ans. On appliquera 4 à 600 kg de fumier ou compost, 4 kg de sulfate de potasse, 3 de sulfate d'ammoniaque et 5 de superphosphate. La tomate est très sensible à la potasse.

Variétés. — Joffre.

Master Marglobe.

Mikado écarlate.

Earliana.

de Marmande.

Trophy.



Photo KROLL.

Pépinière de jeunes tomates.

Culture. — Semis à la volée, en pépinière ombragée, puis, dès que les plants ont atteint 10 à 15 cm de hauteur, mise en place définitive à 75 cm en tous sens. Dès la reprise, on procédera au tuteurage avec :

- 1° tuteur en bois de 75 cm de longueur, ligatures en raphia;
- 2° ou piquets sur lesquels on tend trois rangées de fil de fer; la première à 5 cm du sol.

Diverses tailles sont préconisées, mais la plus simple est la suivante : on maintient trois ou quatre grappes florales et on enlève tous les ailerons (pousses) à l'aisselle des feuilles. On pince au-dessus de la première feuille après la 3^e ou 4^e grappe; on enlève aussi les ailerons apparaissant au bout des grappes. Cette taille provoquera la formation rapide de tomates très volumineuses.

Dans l'interligne, on placera un paillis au fumier long ou au compost. Arrosages nutritifs. Aucun ombrage n'est nécessaire. On peut utiliser facilement les semences de 2^e ou 3^e génération.

Récolte. — Il faut environ 3 1/2 à 4 mois entre le semis et la récolte. Détacher les fruits en les faisant tourner sur eux-mêmes.

Pendant la saison des pluies, il est préférable de récolter vert quand le fruit est arrivé à sa grosseur normale, ceci afin d'éviter la pourriture; mettre rougir les fruits pendant quelques jours au soleil.

Usages. — Crue, en salade.
Cuite, farcie, etc.

TOPINAMBOUR

Helianthus tuberosus. **Compositae**

Nom anglais : Jerusalem Artichoke.

Description. — Plante vivace à tubercules rouges ou jaunes. Tiges élancées, terminées par des fleurs jaunes semblables à celles du soleil (plante ornementale).

Multiplication. — Par graines et tubercules.

Climat, sol, fumure. — C'est un des légumes européens pouvant être cultivés le plus facilement sous les tropiques. Les produits sont parfois plus beaux et abondants en régions basses qu'en régions

d'altitude. Le topinambour est une plante épuisante qui demande un sol riche et bien fumé.

Variétés. — Rouge ou commun.

Topinambour patate (le plus indiqué).



Photo DE HEYN.

Ensemble de légumes et de fruits présentés lors d'une exposition annuelle de produits maraîchers à Léopoldville.

Culture. — Plantation des tubercules en lignes espacées de 70 cm et à 35 cm dans la ligne. Léger buttage des tiges, un mois après la sortie de celles-ci. Binages quand le besoin s'en fait sentir.

Récolte. — Trois mois après la plantation, au fur et à mesure des besoins en cherchant les tubercules au pied des plants. Les moindres tubercules restant, après récolte complète, repeuplent le sol très rapidement. Il est bon de faire appel à de nouveaux tubercules après 2 ans, afin d'éviter la dégénérescence.

Usages. — Ce légume tient le milieu entre l'igname et la pomme de terre et possède une analogie avec le fond d'artichaut cuit.

(*A suivre*).