

M. Chatin a remarqué aussi que les plantes munies de stolons manquent fréquemment de fruits. Il cite le *Stratiotes aloides*, dont il a vainement cherché les fruits dans une localité où se trouvaient les deux sexes de cette plante.

M. Decaisne dit que le *Stratiotes* fructifie très bien en Hollande, où il est employé comme engrais.

M. de Schœnefeld ajoute qu'il en est de même aux environs de Berlin, où cette plante est abondante non-seulement dans les étangs, mais même au bord des rivières dont le courant est peu rapide.

M. Bureau dit que l'*Adenocalymma comosum*, cultivé dans l'aquarium du Muséum, n'y fructifie jamais, et qu'il a opéré des fécondations artificielles sur cette plante sans pouvoir obtenir de produits.

M. Chatin fait à la Société la communication suivante :

NOTE SUR LE CRESSON DE FONTAINE (*Sisymbrium Nasturtium* L., *Nasturtium officinale* R. Br.)  
ET SUR SA CULTURE, par M. Ad. CHATIN.

Je demande à la Société la permission de lui présenter brièvement l'exposé d'un mémoire que je viens d'écrire sur le Cresson. Le désir d'étudier les rapports qui existent, en égard à l'iode, entre les plantes aquatiques et les eaux dans lesquelles vivent ces plantes a été le point de départ de ce travail ; si j'ai choisi le Cresson entre un grand nombre d'espèces qui pouvaient toutes me conduire au but recherché, c'est parce que cette plante occupant une place importante dans la thérapeutique et dans l'alimentation, les résultats obtenus sur elle devaient, tout en éclairant la question de chimie que j'avais en vue, se traduire en applications utiles à l'homme. La vérification du fait signalé par M. Müller (1), de la présence de l'iode dans le Cresson ayant d'ailleurs été pour moi l'occasion de la découverte de l'iode dans presque tous les corps du globe et jusque dans l'atmosphère et les aérolithes, une sorte de reconnaissance envers cette espèce me portait à la choisir comme sujet d'un travail spécial.

On suppose que le nom français du Cresson (*Water-Cress* des Anglais, *Brunnen-Kresse* des Allemands) vient de *crescere*, *croître* (2), et rappelle

(1) Müller, in Lindley, *Vegetable Kingdom*, p. 353.

(2) Le nom italien de la plante (qu'on écrit aujourd'hui *Crescione*) paraît justifier cette supposition. Toutefois Dodoëns écrit *Cressione* (*Pempt.*, IV, l. 5, c. 13), ce qui semble indiquer que ce mot aurait passé dans l'italien par le français et n'y serait pas arrivé directement du latin. Quelques étymologistes, d'ailleurs, attribuent au nom du Cresson une origine tudesque ; le nom allemand de *Kresse* se retrouve en effet, avec de légères modifications, dans tous les idiomes germaniques

la croissance rapide de cette plante, tandis que le nom latin (*Nasturtium*) du genre de plantes auquel il appartient, formé de *nasum torquere*, tordre, irriter le nez (1), est une allusion au suc volatil, âcre et piquant, qu'on trouve non-seulement dans les vrais *Nasturtium*, mais dans la plupart des autres Crucifères, dans plusieurs Capparidées, dans les Limnanthées et les Tropéolées.

Un grand nombre de plantes portent dans notre langue le nom de Cresson, mais, circonstance à noter, loin qu'entre ces plantes le caractère commun soit une croissance rapide, c'est dans l'existence d'un principe âcre et piquant, savoir dans ce qui a été l'origine du mot *Nasturtium*, que réside ce caractère. Ainsi, à côté du Cresson alénois (*Lepidium sativum* L.) dont la germination et la croissance, très rapides en effet, justifient mieux encore que le Cresson de fontaine le nom commun à ces plantes, se trouvent le Cresson des prés (*Cardamine pratensis* L.), le Cresson de rivière ou Ambrosie sauvage (*Senebiera Coronopus* Poir.), le Cresson de terre (*Barbarea vulgaris* R. Br. et *B. præcox* R. Br.), un grand nombre d'autres Crucifères, et aussi le Cresson de Para ou du Brésil (*Spilanthus oleracea* Jacq.), le

anciens et modernes (voy. A. de Chevallet, *Origine et formation de la langue française*, 1853, t. 1, p. 404). — Le nom du Cram, Cran ou Cranson (*Cochlearia Armoracia* L.), probablement d'origine celtique, pourrait bien aussi avoir quelque rapport avec le nom de la plante qui nous occupe.

(1) *Quæque trahunt acri vultus nasturtia morsu* (Virg., *Mor.*, v. 84). — *Nasturtium καρδάμον* Dioscor., lib. 2, c. 185, Theophr., 7, hist. 1 quasi καρδάμον, quod caput calore suo et acrimonia tentet; vel ἀπὸ τῆς καρδίας, quod cordatos faciat; vel quod in syncope cardiaca dicta plurimum valeat. Latinis *Nasturtium*, a naribus torquendis, quod odore et seminis acrimonia sternutamenta provocet: hinc Plinio, l. 19, c. 8, et Varroni a narium tormento velut torporem excitans (C. Bauhin, *Pinax*, l. III, sect. 2). — Davantage le cresson alnoys est dit des latins *Nasturtium* pource qu'il fait tordre et froncer le nez; aussi nos Français l'appellent *Nasi-tort* pour ceste mesme raison. Et de fait, quand nos gens veulent remarquer de parole quelque chose vigoureuse et qui esveille la personne, ils l'appellent *Nasi-tort* (*Histoire naturelle de Pline*, traduite et commentée par Antoine du Pinet, Paris, 1615, t. II, p. 74). — Le nom de *Nasturtium* était exclusivement donné par les anciens au Cresson alénois (*Lepidium sativum* L.). Ils appelaient le Cresson de fontaine *Sium* ou *Sisymbrium alterum*. Ce sont les botanistes de la Renaissance (Bock, Valer. Cordus, C. Bauhin, etc.) qui ont étendu le nom de *Nasturtium* au Cresson de fontaine, en lui donnant l'épithète d'*aquaticum* et en désignant le Cresson alénois par la dénomination de *Nasturtium hortense*. « *Alterum vero Sisymbrium solo nomine priori simile, nam Nasturtii potius quam illius species est,* » dit avec raison Valer. Cordus (*Annot. in Dioscor.*, 1561, p. 45), car le *Sisymbrium primum*, dont on rapprochait ainsi notre Cresson de fontaine, n'était autre que le *Mentha aquatica* L. Cet exemple peut donner une idée de la confusion des plantes chez les anciens.

Cresson des sources, que A.-L. de Jussieu suppose être un *Chrysocoma* ou un *Pectis*, le Cresson doré ou Cresson de roche (*Chryso-splenium oppositifolium* L. et *C. alternifolium* L.), le Cresson de cheval (*Veronica Beccabunga* L.), le Cresson du Pérou (*Tropæoli Spec.*), etc., etc.

On cite plusieurs variétés du *Nasturtium officinale*, savoir :

β. *præcocius* ; *Early Water-Cress* des Anglais, qui ne me paraît être qu'une sous-variété à folioles obovales-arrondies, dont se rapprochent beaucoup les plantes cultivées dans nos cressonnières (voy. Petiver, *Herbar. britann.*, t. XLVII, f. 3).

γ. *chilense* ; plante du Chili, *dubia tetradynamia siliquosa* de Ruiz et Pavon (*Herb. Lamb.* ; C. Gay, *Flora Chilena*, I, 118), que caractériseraient ses feuilles composées de quatre paires de folioles oblongues, entières, subauriculées à la base et terminées par une foliole terminale de même dimension que les autres ; est commune, suivant M. Claude Gay, dans les petits ruisseaux et autres lieux très humides du Chili, où elle croît en même temps que l'espèce type.

δ. *siifolium* (*N. siifolium* Rchb., *Ic. fl. Germ.*, f. 4351) ; plante ordinairement plus robuste et surtout plus allongée que le type, bien caractérisée par ses folioles oblongues-elliptiques subégales, la terminale étant ordinairement plus petite que celles qui la précèdent immédiatement : bonne espèce ?

Après les variétés admises par les botanistes, je dois indiquer les races produites par la culture. Elles sont au nombre de trois :

a. Race Billet ou race de Gonesse, *Cresson charnu*. — Obtenue par des sélections et des semis faits avec intelligence par M. Billet, propriétaire des importantes cressonnières du moulin de La Planche près Gonesse, cette race est caractérisée par ses tiges plus robustes, par ses pétioles plus gros, par les segments de ses feuilles plus épais et d'un vert plus foncé, et par la coloration rouge brun plus prononcée (du côté de la face supérieure) du sommet du pétiole, des nervures, souvent aussi (en hiver surtout) de la portion du parenchyme lui-même, par la saveur très piquante de toutes ses parties, enfin, par la propriété qu'ont ses feuilles de se foncer ou brunir quand on les fait cuire. Le Cresson Billet doit à sa nature charnue d'être longtemps à se faner ou flétrir, qualité qui le fait rechercher sur le marché.

b. Race commune des cressonnières, *Cresson à feuilles minces*. — Elle est plus grêle que la précédente, à feuilles plus minces et d'un vert clair passant facilement au jaunâtre et restant d'un vert gai après la coction.

c. Race dégénérée, *Cresson à feuilles gaufrées*. — Cette plante, qu'on trouve çà et là au milieu des cultures de Cresson et que j'ai surtout observée dans les cressonnières herbeuses, mal tenues et même tout à fait abandonnées en été, des environs de Mitry-Mory, a les tiges peu robustes,

les pétioles allongés, les feuilles distantes, les folioles minces, tachées, sinuées, gaufrées ou, suivant l'expression des cressonniers, *tuyautées*. Cette race est la moins productive et la plus délaissée sur les marchés.

Les diverses races des cressonnières diffèrent d'ailleurs en général du Cresson sauvage par la diminution de longueur des mérithalles, par la forme plus arrondie des folioles, qui se rapprochent de l'*Early Water-Cress* des Anglais, par le développement considérable de la foliole terminale et l'avortement ou l'état rudimentaire des folioles basilaires, par leur floraison plutôt tardive (1) que précoce, enfin, par la prédominance du principe sulfo-azoté de saveur piquante et la diminution du principe amer.

On sait que la culture du Cresson est assez nouvelle en France. Il y a peu d'années encore que, suivant MM. Héricart de Thury, Mérat et Loiseleur-Deslongchamps, on allait jusqu'à 30-40 lieues chercher dans les campagnes, le long des ruisseaux et sur le bord des fossés ou des marais, la provision nécessaire à la consommation de Paris. Des femmes, chargées de sa vente, parcouraient la capitale avec les produits nécessairement déjà plus ou moins fanés et jaunis de leur récolte, en faisant retentir dans les rues ces cris qu'on entend encore parfois aujourd'hui quand les arrivages encombrant les halles : « *Cresson de fontaine, santé du corps, voilà, voilà le bon Cresson!* » Mais le Cresson sauvage ne pouvait suffire à la consommation des grands centres de population. La civilisation, qui avait créé les villes, devait faire entreprendre une culture destinée à remplir, tant au point de vue alimentaire qu'au point de vue thérapeutique, l'un des besoins de celles-ci.

Il paraît que c'est en Allemagne, aux environs d'Erfurt et de Dresde, qu'on forma les premières cressonnières. On a bien dit que le Cresson était très anciennement cultivé dans nos départements du Nord et du Pas-de-Calais, mais cette assertion n'a pas été prouvée (2). Toujours est-il que les cressonnières étaient inconnues à Paris lorsqu'un officier d'administration de la grande armée, M. Cardon, dont le nom doit être béni et gravé dans la mémoire de tous les amateurs de Cresson, établit dans la vallée de la Nonette, à Saint-Léonard près Senlis (Oise), des cultures semblables à celles qu'il avait vues en Allemagne.

Dans l'hiver de 1809-1810, après la paix qui suivit la seconde campagne d'Autriche, M. Cardon, alors directeur de la Caisse des hôpitaux militaires, se promenait aux environs d'Erfurt quand, la terre étant couverte de neige,

(1) M. Faussier avait même cru avoir obtenu à Senlis une race qui ne donnait pas de fleurs.

(2) Nos savants confrères de ces départements et ceux des départements voisins (de la Somme surtout) pourraient éclaircir ce point de l'histoire du Cresson.

il vit avec étonnement des fossés peu profonds, longs de 80-90 mètres, larges de 3-4 mètres, présentant un épais tapis de Cresson, de la plus belle verdure, qu'une eau abondante protégeait contre la neige et les gelées. M. Cardon forma aussitôt le projet de doter son pays de fosses à Cresson semblables à celles que le hasard lui avait fait connaître. Il étudia les conditions de succès de ce nouveau genre de culture, et, dès 1811, il faisait venir d'Erfurt des chefs-ouvriers pour diriger à Saint-Léonard l'établissement d'une cressonnière de 41 fosses couvrant une surface de 12 arpents.

Quelques années plus tard, un habitant de Senlis, M. Faussier, que tentaient les bénéfiques produits par les cressonnières de Saint-Léonard, en établit à Saint-Gratien, avec le concours même de l'un des ouvriers allemands amenés par M. Cardon, et à la grande douleur des botanistes parisiens qui virent disparaître, sous la bêche du fossoyeur des cressonnières, ces prairies tourbeuses où ils recueillaient un grand nombre de plantes rares dans la première journée de l'herborisation de Montmorency (1). Mais le signal donné par M. Faussier de la destruction des prairies de Saint-Gratien devait lui coûter cher. Les eaux étant insuffisantes pour alimenter les 40 fosses qu'il avait fait creuser, il dut recourir au forage de puits artésiens qui ne donnent eux-mêmes pas assez d'eau pour garantir en hiver le Cresson des gelées. De nombreux établissements rivaux ne tardèrent pas à se former, ce qui amena une baisse considérable du prix du Cresson sur nos marchés. Aussi la cressonnière de Saint-Gratien, dont les eaux, bien qu'insuffisantes pour donner des produits dans la saison où les prix, très élevés, doivent former le solde rémunérateur de l'ensemble de l'année, représentent un gros capital réduit à zéro pour les cressonnières qu'alimentent des sources naturelles, n'est-elle, malgré le rapport très favorable fait sur elle à la *Société d'Horticulture* par M. Poiteau (2), qu'un établissement de second, ou même de troisième ordre.

Dès 1835, M. Héricart de Thury (3) constatait que le Cresson était cultivé aux environs de Paris dans 373 fosses, en y comprenant les 29 fosses d'une cressonnière qu'avait établie près d'Orléans M. Faussier fils.

Voici les statistiques de 1835 et de 1858.

(1) L'herborisation de Montmorency, qui est encore l'une des plus riches des environs de Paris, a été faite pour la dernière fois en deux jours il y a vingt ans, par Adr. de Jussieu. La première journée était employée à fouiller les prairies et les marécages d'Enghien et de Saint-Gratien; on couchait au *Cheval blanc*, où, dans ce temps-là, les botanistes étaient honorés et bien traités; la forêt faisait les frais de la seconde journée, que coupait agréablement un déjeuner confortable dressé sous les ombrages du château de la Chasse.

(2) Poiteau, *Annales de la Soc. d'Hort.*, t. XXXI, année 1842.

(3) Héricart de Thury, *Annales de la Soc. d'Hort.*, t. XVII, année 1835.

## 1835.

MM. Cardon . . . . .	à Saint-Léonard . . . . .	41 fosses.
Billet. . . . .	Baron, près Senlis . . . . .	62
Billet. . . . .	Val-Genceuse à Senlis . . . . .	25
Faussier. . . . .	Saint-Gratien . . . . .	40
Faussier. . . . .	Saint-Firmin . . . . .	8
Chambellan. . . . .	Borest. . . . .	34
Nicolas . . . . .	Sacy-le-Grand. . . . .	30
Faussier fils. . . . .	Orléans . . . . .	29
Lefebvre. . . . .	Fontaines . . . . .	20
Viou. . . . .	Saint-Denis . . . . .	20
Doublenièrè. . . . .	Villevert-Senlis . . . . .	16
Lesguillez. . . . .	Bellefontaine. . . . .	14
Mouroy. . . . .	Villemetry. . . . .	12
Simon. . . . .	Villeveil. . . . .	12
Brunat. . . . .	Neufmoulin . . . . .	10
		<hr/>
		373

## 1858.

M. E. Billet. . . . .	à Gonesse. . . . .	140 fosses.
	Borest, Fontaine et Mont-Lévêque. . . . .	70
	Baron . . . . .	57
	Saint-Gratien et environs . . . . .	50
	Arnouville . . . . .	45
	Senlis . . . . .	43
	Saint-Léonard. . . . .	41
	Goussainville . . . . .	40
A divers propriétaires. . . . .	Mairion près Clermont (Oise) . . . . .	40
	Sacy-le-Grand. . . . .	40
	Bellefontaine . . . . .	38
	Environs d'Orléans . . . . .	35
	Mitry-Mory . . . . .	28
	Nanteuil-le-Haudouin . . . . .	15
	Presles . . . . .	15
		<hr/>
		697

C'est donc aujourd'hui, tout en négligeant quelques petites cultures éparses dans les vallées de la Bièvre, de la Juine, etc., dans 700 fosses qu'on cultive le Cresson pour les besoins de Paris. Les omissions sont compensées par cette circonstance qu'Orléans consomme une partie du produit de la cressonnière de son voisinage.

Le succès d'une cressonnière est subordonné à certaines conditions qui doivent diriger dans l'établissement de celle-ci. Ainsi, il faut : 1° choisir le voisinage d'une grande ville, afin que le débouché soit assuré et le trans-

port au marché peu coûteux ; 2° se garder de l'établir dans une terre trop sableuse qui laisserait perdre les eaux ou dans un sol très tourbeux, ce dernier ayant l'inconvénient de brûler la plante en été ; 3° s'installer dans le voisinage immédiat de sources dont les eaux n'ont dès lors pas le temps, pendant leur parcours jusqu'aux cressonnières, de s'échauffer en été et de se refroidir en hiver ; 4° éviter les eaux calcaires, parce qu'elles sont généralement peu iodurées et parce qu'elles (celles qui sont carbonatées) forment des dépôts ou incrustations qui gênent le développement de la plante, éviter aussi les eaux des tourbières et rechercher des eaux légèrement ferrugineuses (ces eaux sont généralement iodurées, à moins qu'elles ne soient très chargées de sels calco-magnésiens). Il faut, de plus, quant aux eaux, que leur volume soit considérable, même aux époques de sécheresse. Des réservoirs d'eau pour la saison des grands froids sont aussi fort utiles. Il ne faut pas établir de cressonnière si l'on ne peut disposer par fosse de 5 à 6 pouces cubes d'eau. Une eau abondante et dès lors prompte à se renouveler protège le Cresson contre la chaleur des étés, contre le froid des hivers, et donne à la plante une saveur franchement piquante ; on peut dire qu'il y a autant de différence, quant au goût, entre le Cresson de marécage et le Cresson d'eau vive, qu'entre la carpe des tourbières et la carpe de rivière.

Étant choisis la localité, le terrain et les eaux, on creuse et on plante les fosses.

Celles-ci doivent avoir, en moyenne, dans une grande culture, 60 centimètres de profondeur, 3-4 mètres de largeur et 80-90 mètres de longueur. Trop profondes, elles sont d'une exploitation difficile ; trop longues, elles donnent à l'eau le temps de s'échauffer ou de se refroidir suivant la saison ; trop larges, elles accélèrent le changement de température de l'eau en ralentissant son parcours, ou donnent lieu à des courants isolés en dehors desquels la fosse n'est qu'un marécage ; trop courtes ou trop étroites, elles causent une perte de terrain.

On aligne les fosses parallèlement, en laissant entre elles une plate-bande de 2 mètres qui les isole et qui est cultivée en beaucoup de lieux, mais qu'il est préférable de laisser en prairie.

Toutes les fosses d'une série parallèle reçoivent l'eau par un canal d'alimentation qui suit leur tête ; toutes déversent leurs eaux dans un canal de décharge qui se prolonge vers leur queue.

La plantation du Cresson se fait en jetant par touffes ou petites poignées, qu'on espace de 4-6 pouces (de 108-162 millimètres), le plant qu'on a enlevé autant que possible avec ses racines, dans des fosses anciennes. Telle est cependant la facilité avec laquelle le Cresson se bouture, que les sommets des tiges et même des feuilles isolées peuvent s'enraciner et multiplier la plante. On comprend toutefois que dans une exploitation où l'on tient plus

aux produits qu'à la vérification de phénomènes physiologiques d'ailleurs fort curieux, on ait soin de prendre le plant qui, en le moins de temps possible, permettra d'envoyer du Cresson au marché.

Préalablement à la plantation du Cresson, on a imprégné d'humidité la terre du fond de la fosse en mettant dans celle-ci de l'eau qu'on fait écouler au bout de quelques heures; après 4-5 jours, le Cresson a pris racine et se redresse; alors on donne à la fosse de l'eau jusqu'à une hauteur de 2 pouces; 5-6 jours plus tard on fume abondamment en pressant avec un instrument en bois nommé *schuèle* et l'on élève, pour l'y maintenir, l'eau à une hauteur de 4-5 pouces.

On peut aussi avoir recours à des semis faits sur le fond vaseux de la fosse; mais cette méthode, qui peut conduire à la création de bonnes races, expose à des dégénérescences et fournit tardivement ses produits.

La coupe ou cueille du Cresson se fait quand la plante est bien feuillée, mais avant l'apparition des boutons: le Cresson destiné aux usages médicaux doit cependant être récolté au moment de sa floraison. C'est à genoux sur une planche mise en travers de la fosse, que l'ouvrier coupe, en le soulevant un peu avec la main gauche, le Cresson, dont il fait des bottes du poids de 250-275 grammes. Loin de couper le Cresson en totalité ou à blanc, on en réserve à peu près un quart à chacune des coupes, qui se succèdent en été tous les 15-20 jours. Un coupeur habile fait 1000 bottes en huit heures. Aussitôt qu'une récolte a été faite, on fume et on refoule les plantes qui avaient été soulevées et en partie déracinées par l'ouvrier. Un rouleau, mené par deux hommes, achève le foulage et fait du Cresson de chaque fosse un tapis à surface égale ou régulière.

On doit replanter les fosses chaque année, sous peine d'une grande perte de produits. Pour procéder au renouvellement d'une plantation, on retire l'eau, on arrache le Cresson qu'on dépose sur l'une des berges, on jette les boues sur la berge opposée, puis on replante comme s'il s'agissait d'une fosse neuve. M. Billet (de Gonesse) roule le Cresson sur lui-même à la manière d'un tapis, enlève la boue, et remet le Cresson en place par un simple déroulement: c'est à peine si, dans cette méthode, la végétation est ralentie pendant 2-3 jours.

Les mois d'août et de mars sont préférés, le premier surtout, pour la plantation ou le renouvellement des fosses.

Beaucoup de cressonniers cultivent en artichauts, choux, etc., les plates-bandes qui séparent les fosses et qu'il serait préférable de laisser en prairie. On se trouverait bien, sans doute, de récoltes *dérobées* obtenues au fond même d'un certain nombre de fosses mises à sec et vidées de leur Cresson pendant la saison d'été.

Le produit des cressonnières n'est pas le même dans les diverses cultures qui fournissent à la consommation de Paris. Chez M. Billet (de Gonesse),

155 fosses donnent le produit énorme de 150,000 à 155,000 douzaines de bottes par an. Pendant le seul trimestre d'avril à juin, époque de la pousse la plus active du Cresson, la cressonnière Billet envoie au marché de Paris de 55,000 à 60,000 douzaines de bottes, soit environ 7,500 bottes par jour; pour certains jours, le produit s'élève à 12,000 bottes. Si les 700 fosses qui existent actuellement aux environs de Paris donnaient un produit égal à celui des cressonnières Billet, c'est 700,000 douzaines de bottes que les Parisiens consommeraient annuellement; mais il faut compter qu'à peu près 550 fosses ne produisent, faute d'eau ou d'engrais, par négligence ou par chômage forcé dans les chaleurs sèches de l'été et au cœur des hivers, qu'un produit moyen de 500 douzaines de bottes par an, ce qui revient à 275,000 douzaines pour les 550 fosses et ne porte la consommation totale à Paris qu'à 430,000 douzaines ou 5,160,000 bottes.

Le prix du Cresson était évalué par M. Héricart de Thury à 4 fr. 30 c. la douzaine de bottes en 1835, à 80 cent., en 1842, par M. Poiteau; il n'est aujourd'hui en moyenne, à la halle, que de 36 cent. Ce prix descend en été au chiffre minime de 10 à 12 cent., soit à 1 cent. la botte, pour se relever en hiver à 1 fr. et au-dessus.

Le Cresson est envoyé au marché, ses bottes étant rangées circulairement dans des paniers d'osier contenant chacun ordinairement 50 douzaines de bottes. Un large vide, sorte de cheminée à courant d'air, est ménagé dans l'axe de chaque panier, que regardent les sommités des pousses de Cresson dont le talon enraciné est adossé aux parois du panier.

Un facteur spécial est préposé, aux Halles centrales de Paris, à la vente du Cresson, dont le prix en gros est quintuplé par la vente au détail chez les *fruitières*. On peut estimer à un million la somme mise en circulation par la culture du Cresson aux environs de Paris.

Le Cresson est d'un usage quotidien comme aliment: cru, il accompagne les viandes rôties; cuit, il est mangé à la manière des épinards et on y cherche alors inutilement le principe sulfo-azoté de saveur piquante qu'a dissipé l'action de la chaleur.

Tout le monde sait d'ailleurs que le Cresson est un excitant ou dépuratif, et un antiscorbutique chaque jour prescrit en médecine. La nature des eaux ayant une grande influence sur la composition chimique et, par suite, sur la préparation du Cresson, c'est à ce point de vue que les produits des eaux notablement ferro-iodées, telles que celles de quelques-unes des sources de Gonesse, doivent être signalés comme pouvant remplir en médecine des indications spéciales. On doit aussi être prévenu que la culture diminue la proportion du principe amer, tandis qu'elle accroît (surtout quand la fumure est prodiguée), celle de l'huile essentielle âcre et piquante.

M. Decaisne dit que le Cresson de Gonesse se multiplie beaucoup depuis une dizaine d'années, mais au détriment des consommateurs, car cette race donne beaucoup de tiges et peu de feuilles. Autrefois on choisissait des races à tiges grêles. Le fumier, dans les cressonnières, est destiné à empêcher que les tiges ne s'envasent.

M. Chatin répond :

Que la race de Gonesse est agréable aux consommateurs, parce que les feuilles en sont larges, tandis que le Cresson sauvage, dont la tige est mince, a aussi les feuilles étroites et courtes; la perfection idéale consisterait sans doute à avoir de grosses feuilles sur des tiges grêles, mais il faut bien, en attendant mieux, se contenter de ce qui est déjà une incontestable amélioration. Il ajoute que la saveur du Cresson cultivé diffère de celle du Cresson sauvage; il y a dans le Cresson un principe amer et un principe piquant; le premier domine dans la plante sauvage, auquel il communique un goût désagréable; le second domine au contraire dans le Cresson de Gonesse. Quant au fumier, M. Chatin pense qu'il augmente le produit et en améliore la qualité en y introduisant des principes sulfo-azotés.

M. de Schœnefeld ajoute que le Cresson sauvage ne conserve ses caractères que dans une eau peu profonde; sinon il passe à la variété *siifolium* (*Nasturtium siifolium* Rchb.) qui ne présente presque aucune saveur.

M. Chatin fait observer que le Cresson se nourrit mieux quand la tige est peu développée proportionnellement à la racine, parce qu'alors la matière nutritive puisée dans le sol se répand sur une moindre surface. Aussi importe-t-il de ne pas avoir trop d'eau dans les fosses.

M. J. Gay rappelle :

Que Casimir Picard (d'Abbeville) a vu, sur un grand nombre de feuilles du *Nasturtium officinale*, un bourgeon naître et se développer en tige, à la base du limbe de la foliole terminale. Cette observation a donné lieu à un mémoire de l'auteur, mémoire accompagné de planches, qui a été inséré dans le premier volume (publié en 1840) du *Bulletin de la Société Linnéenne du nord de la France*. Turpin, ayant reçu communication de cette observation, en a parlé dans une séance de l'Académie des sciences en novembre 1839.

M. Chatin dit que les racines adventives du Cresson sortent toutes de l'aisselle des feuilles, et nullement de leur base dorsale.