

rend les occupai ions du jardinier presque semblables à ces deux époques de l'année, dans l'orangerie et les serres. Il aura soin d'entremêler aux végétaux dépourvus de fleurs ceux dont la floraison commence en janvier, des camélias, des strelitzias, des éricas en grand nombre, et s'il n'en possède pas assez pour la décoration de sa serre, il y pourra joindre des lilas forcés en pots ou en caisse, et les diverses plantes bulbeuses dont on obtient aisément la floraison artificielle pendant tout l'hiver.

FÉVRIER.

§ I . — Jardin potager.

Pois. — Les semis de pois en pleine terre dans les premiers jours de février sont une opération très importante, soit pour le jardinier marchand voisin d'une grande ville, soit pour l'amateur jaloux de tirer parti de toutes les ressources de son art. Les petits pois risqués jusqu'alors en pleine terre ne promettent que des produits fort incertains; ceux qu'on élève sur couches ne reproduisent que fort imparfaitement le goût des pois venus en pleine terre; mais les semis des premiers jours de février, qui portent en jardinage le nom de pois de *la Chandeleur*, offrent la perspective d'une récolte à la fois assurée, abondante et de bonne qualité. Il est bon d'en activer la végétation avec des cendres de bois, si l'on peut s'en procurer, ou même avec de la *charrie*, nom qu'on donne aux cendres après que les blanchisseuses en ont fait usage pour couler la lessive. On ne doit pas craindre de consacrer aux pois de la Chandeleur toutes les plates-bandes bien exposées qui restent libres à cette époque. Bien qu'on doive préférer pour ces semis le pois nain de *Hollande*, qui n'est jamais très productif, néanmoins on ne sera pas dans la nécessité de le pincer d'aussi bonne heure que le même pois élevé sous châssis; il portera donc un plus grand nombre de fleurs, et les cosses qui les suivront seront mieux remplies. Il ne faut pas coucher ces pois, mais au contraire les garnir de rames courtes, qui favorisent leur fructification. Beaucoup d'amateurs préfèrent au pois nain de *Hollande* le pois Michaux hâtif; il s'élève un peu plus haut et donne davantage, mais le nain de *Hollande* et le pois prince Albert le devancent de plusieurs jours. On n'en continue pas moins les semis de pois sur couches; les premiers doivent être alors en pleine récolte.

Fèves de marais. Dans la première quinzaine de février, on peut effectuer tous les semis de fèves de marais en pleine terre, soit en bordure, soit en planches. Les terres relevées en ados, entre les fosses d'asperges récemment creusées, conviennent parfaitement à ce légume; si ces terres n'étaient pas abondamment fumées quand elles ont été déplacées, il faudrait garnir de bon fumier chaque trou destiné à recevoir deux ou trois fèves. Elles n'ont he-

soin d'aucun abri; les froids qui ne manqueront pas de se faire sentir plus tard, à moins qu'ils ne soient d'une rigueur extraordinaire, ne pourront en arrêter la végétation.

Haricots. — Plusieurs mois se passeront encore avant qu'on puisse confier le haricot à la pleine terre; on aura donc soin de renouveler les semis sur couches à peu près tous les quinze jours, en donnant aux plantes les soins que nous avons indiqués. Le haricot vert de grande primeur est toujours très recherché en hiver principalement pour les riches convalescents auxquels il offre un mets de très facile digestion; on peut donc, près des grandes villes, compter sur un débit avantageux de ce produit, et continuer à forcer des haricots sur couches jusqu'au moment où ils auraient à soutenir la concurrence des haricots de pleine terre.

Oignons. — Les semis des pois et des fèves en pleine terre, sont souvent entravés par la rigueur du froid. Le proverbe à Paris et dans les départements voisins dit avec raison : *A la Chandeleur, grande douleur*; en effet, les gelées les plus fortes viennent fréquemment à cette époque. Mais quand le 15 février est passé, laissant derrière lui le nombre de jours de fortes gelées ordinaires sous le climat de Paris, alors on peut se regarder comme hors de l'hiver et ne plus s'attendre qu'à des gelées blanches, dont les plus à craindre sont celles de la fin d'avril ou des premiers jours de mai. C'est donc vers le 15 février qu'on peut raisonnablement commencer à semer en pleine terre l'oignon blanc, qui n'est pas destiné à atteindre toute sa grosseur. Ces semis sont le plus souvent accompagnés d'une petite quantité de laitue. On choisit de préférence la laitue *gotte*, qui tourne facilement sans devenir très grosse; c'est celle de toutes qui nuit le moins aux oignons, parce qu'elle leur abandonne le terrain quand ils sont encore très jeunes; cependant il vaut mieux, sous tous les rapports, s'abstenir de ce mélange et cultiver séparément ces deux produits.

Artichauts. — Dans la dernière quinzaine de février les artichauts doivent rester découverts toute la journée; on les recouvre seulement le soir, chaque nuit pouvant être accompagnée de gelée blanche. Cette besogne n'a rien d'effrayant; il ne s'agit que d'exposer à l'air ou au soleil le cœur de chaque plante, pour éviter la pourriture bien plus à craindre encore que la gelée. D'ailleurs, négliger ces soins essentiels en cette saison, c'est perdre toute la peine prise précédemment au moment d'en recueillir les fruits.

Epinards. — Les derniers épinards semés à l'arrière-saison ne sont bons à être coupés que vers le milieu de l'hiver; on aura soin de les ménager pour la saison la plus rigoureuse de l'année. L'épinard possède par-dessus toutes les autres plantes potagères le singulier privilège de geler et de dégeler sans en souffrir, quoique, sous l'action d'un froid vif, ses feuilles deviennent d'un vert noirâtre avec une demi-trans-

parence qui porterait à croire qu'au dégel elles vont entrer en décomposition. Les maraîchers des environs de Paris ont un talent tout particulier pour l'aire dégeler dans l'eau froide les feuilles d'épinards, les laisser ressuyer et leur rendre l'aspect de la fraîcheur nécessaire pour en faciliter la vente. Nous avons dit précédemment qu'on devait, pendant les chaleurs de l'été, préférer à l'épinard la tétragone, qui est moins sujette à monter. On doit bien se garder d'appliquer ce précepte à la culture des épinards pour l'hiver ; la tétragone ne résiste pas au froid.

Choux spruyt ou de Bruxelles. — On réservera une bonne provision de ce chou pour la récolter pendant le mois de février. Plus la gelée passe dessus, plus il devient tendre et délicat ; d'ailleurs, la rareté des autres légumes verts augmente le prix de celui-ci ; sa conservation ne cause aucun embarras, il n'y a d'autre peine à prendre que celle de cueillir les jets à mesure qu'ils se forment. Le chou spruyt ne craint ni la neige ni les fréquents dégels ; nuis il faut pour cela qu'il soit parfaitement franc d'espèce, ce qu'on ne peut espérer que quand la semence vient directement de son sol natal ; pour peu qu'il commence à dégénérer, il n'est pas plus insensible à la neige que tous nos autres choux.

Du 15 février au 1^{er} mars, le jardinier dont le terrain a été préparé d'avance par des défoncements et des labours pendant les mois précédents, ayant fait sa provision de divers engrais, reprend sa besogne dans le jardin potager et commence à lui donner sa tenue de printemps. Les couches usées sont démolies, elles fournissent du terreau et du fumier à demi décomposé pour garnir les plates-bandes ; des couches neuves sont construites selon le besoin. Le commencement de février est pour Paris et les grandes villes une époque essentiellement gastronomique ; la grande consommation des champignons de couche doit engager les jardiniers à en multiplier la production ; Montrouge, Arcueil et Gentilly en fournissent à cette époque des quantités prodigieuses. Ce sont ces communes qui envoient aux amateurs des départements le blanc de champignon le plus estimé. Si la saison se comporte bien, la fin du mois ramènera sur les carrés du potager une belle verdure partout où auront levé les premiers semis en pleine terre de cerfeuil, cresson alénois, poireau pour repiquer, et toutes sortes de légumes de printemps. C'est le moment convenable pour mettre en place les premières laitues romaines dont on a préparé le plant sous cloches, à l'étouffée ; on peut entourer les planches de plantations d'ail, d'échalottes et d'oseille provenant de l'éclat des vieux pieds. La chicorée sauvage, dont les feuilles veillées très jeunes fournissent une excellente salade, doit être à cet effet semée en février ; ces semis doivent se faire aussi serrés que possible, sans quoi la feuille de chicorée devient trop dure et trop amère.

5 II. — Jardin fruitier.

Quelle que soit la nature du terrain où l'on plante, le mois de février est le terme de rigueur pour les plantations de toute espèce. Si l'on n'a pas pu, sur un sol trop compacte retenant l'humidité, suivre notre conseil en plantant de bonne heure, au moins devra-t-on mettre à profit les premiers beaux jours de février pour cette importante opération. Les arbres à fruits à noyaux en plein vent, spécialement les cerisiers et les abricotiers, doivent être enterrés plus profondément que les arbres à fruits à pepins ; leurs racines doivent se trouver d'autant plus avant dans le sol qu'il est de plus médiocre qualité. Ces arbres sont bien plus sensibles à l'exposition qu'à la nature même du terrain ; on peut en obtenir des fruits abondants et d'excellente qualité en les plantant dans des terrains fort peu fertiles, mais on risque de perdre une partie des jeunes sujets pendant les fortes chaleurs de l'été qui suit leur plantation si les racines sont assez rapprochées de la surface de la terre pour éprouver l'action des rayons du soleil. Quelques gazons épais posés sens dessus dessous sur la terre qui couvre immédiatement les racines de ces arbres, et recouverts eux-mêmes de 0^m,10 de terre, sont un excellent préservatif contre l'excès de la sécheresse et de la chaleur.

Février est le mois par excellence pour le choix des jeunes branches réservées pour greffes ou pour boutures. Les traités de jardinage les plus justement accrédités conseillent de couper et de mettre à part ces branches avant l'hiver, ou tout au plus tard en décembre ; on les conserve, dans ce cas, en les plantant en paquets à l'abri, le gros bout en terre. Nous ne pouvons, sur ce point important, être de leur avis ; nous n'avons jamais éprouvé dans la pratique qu'il y eût le moindre avantage réel à laisser souffrir tout un hiver les greffes et les boutures séparées prématurément des arbres dont elles proviennent. Le moment où s'opère la taille générale des arbres à fruits et de la vigne, c'est-à-dire la première quinzaine de février, met à la disposition du jardinier un choix de rameaux propres à former des greffes et des boutures ; les greffes n'attendront pas bien longtemps pour être employées ; les boutures, mises immédiatement en terre, s'enracineront avec la plus grande facilité. Il nous est souvent arrivé d'en planter ainsi plusieurs milliers à la fois au moment même où elles venaient d'être séparées de leur arbre, et de n'en pas perdre une seule. On ne saurait en dire autant des boutures qui ont souffert pendant plusieurs mois avant de pouvoir être plantées.

La fin de février est l'époque la plus favorable pour la formation des grandes plantations de groseilliers par boutures qui s'enracinent avec la plus grande facilité. C'est aussi à cette époque qu'on peut, avec le plus de chances de succès, essayer les boutures de toute espèce d'arbres fruitiers, moyen de multiplication ex-

sellent quoique trop peu usée. Il faut excepter le mûrier, dont les boutures, sous le climat de Paris, ne peuvent pas être mises en terre à l'air libre avant le commencement d'avril.

§ III. — Parterre.

Vers la fin de février, le jardinier doit avoir donné au parterre comme au potager sa tenue de printemps. Ainsi les allées nettoyées, rechargées de sable selon le besoin, les plates-bandes bien labourées et garnies de plantes qui donneront leurs fleurs dans les mois suivants, doivent rendre dès cette époque la promenade du parterre la plus agréable de la saison. Les plantes vivaces empaillées pendant l'hiver ne pourront être découvertes définitivement, elles recevront seulement de l'air pendant les heures les plus tempérées de la journée ; le moment est favorable pour mettre en place dans les plates-bandes les plantes, soit vivaces, soit annuelles, comme les campanules, oeillets de poète, héliantes vivaces, et une foule d'autres, à qui l'on a dû faire passer l'hiver dans une place bien abritée pour qu'elles fleurissent mieux et plus tôt au printemps. Les oeillets de pleine terre seront couverts avec soin dès qu'on pourra prévoir le dégel ; c'est, comme nous l'avons dit, le moment critique pour cette jolie fleur, insensible du reste au froid sec le plus intense. Les semis de fleurs annuelles de pleine terre peuvent se commencer à la fin de février. On commencera à la même époque à découvrir les carrés de jacinthes et de tulipes ; les premiers montreront déjà leurs boutons avec leurs premières feuilles. Le jardinier aura soin de multiplier dans le parterre les hépatiques doubles rouges et bleues, sans négliger la variété à fleurs simples bleues, dont la nuance d'outremer est plus fraîche et plus éclatante que celle de la variété double.

Le sol nouvellement retourné des massifs d'arbres et d'arbustes sera garni de plantations nombreuses de muguet, dont le parfum précieux ajoutera beaucoup, dans la saison de ses fleurs, à l'agrément de cette partie du jardin.

§ IV. — Orangerie et serres.

Aux travaux du mois précédent s'ajouteront les soins particuliers que réclament les camélias, dont plusieurs espèces fleurissent à la fin de février. Il n'y a pas d'inconvénient à porter les pots qui les contiennent dans les jardinières pour la décoration des appartements, où leur feuillage foncé et leurs larges fleurs contrastent avec le vert pâle et la nuance délicate des lilas dont la fleur a été forcée en serre ; il faut éviter seulement que les chambres où ces plantes sont placées pour le temps de leur floraison soient trop fortement chauffées.

Le nombre des plantes en fleur augmente de jour en jour dans la serre ; les arrosages doivent être plus fréquents pour ces plantes que pour les autres, toutes doivent être débarrassées avec une attention minutieuse des feuilles mortes ou jaunes et des insectes que la chaleur

artificielle multiplie quelquefois dans les serres à cette époque, et qui pourraient y exercer de grands ravages si les végétaux qu'elles renferment n'étaient l'objet d'une surveillance continue.

MARS.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Artichauts. — On a pu voir dans les travaux des mois précédents que le jardinier ne doit négliger son carré d'artichauts en aucune saison de l'année : c'est au mois de mars que cette culture exige les soins les plus assidus ; l'artichaut redoute bien moins les grands froids, dont il est toujours facile de le préserver, que les petites gelées suivies de dégels, avec des intervalles de chaleur sèche, très fréquents en mars sous le climat de Paris. On connaît sous le nom de *hâle de mars* cette propriété excessivement desséchante que possède l'atmosphère quand les vents de nord et nord-est soufflent constamment dans cette saison. Il faut toujours se tenir en garde contre le hâle de mars, quoiqu'il ne se reproduise pas tous les ans ; il lui arrive assez souvent de détruire une grande partie des plantations d'artichauts qui approvisionnent la capitale. On s'empresse dans ce cas de créer des plantations nouvelles, et l'on s'efforce par tous les moyens possibles d'activer la végétation pour obtenir une récolte d'automne ; celle du printemps est perdue, il n'y a pas de remède.

On commence vers le 15 mars à débiter les artichauts, c'est-à-dire à dégarnir la souche de la terre et du fumier entassés au pied à l'arrière-saison. La litière sèche doit toujours rester à portée des artichauts pour qu'ils puissent être couverts et découverts aussi souvent que la température pourra l'exiger. Quand le hâle de mars ne semble plus à craindre, on enlève avec précaution à chaque souche les œilletons superflus ; en ne lui laissant que les deux plus beaux. La plupart des traités de jardinage recommandent d'en laisser quatre, et il n'est pas douteux que chaque pied ne puisse nourrir quatre tiges à fruit, surtout lorsqu'il n'est pas destiné à durer plus de quatre ans ; mais il n'y a aucun avantage réel à accroître la quantité des produits aux dépens de leur qualité ; la somme des bénéfices en est plutôt diminuée qu'augmentée.

La France entière se couvrirait d'artichauts si l'on employait chaque année tout le plant que donnent les vieilles souches ; on ne peut donc trop blâmer la négligence des jardiniers qui n'apportent pas la plus scrupuleuse attention au triage du plant d'artichaut, soit pour la vente, soit pour leur propre usage. Il ne faut pas craindre d'arroser largement les artichauts, soit avant, soit après le retranchement des œilletons ; on doit aussi mouiller abondamment deux fois par jour les plantations récentes, sans craindre l'effet des gelées sur la terre

trop humide. Ces gelées seraient funestes à la plante, même sur le sol le plus sec; une couverture lui est indispensable dans tous les cas; l'humidité ne peut donc que favoriser la végétation.

Les artichauts conservés dans du sable, à la cave, avec tous leurs œilletons, ne doivent être sortis que par un beau temps, au plus tôt vers la fin de mars; on les traite comme ceux qui ont passé l'hiver en pleine terre. Il est essentiel de les exposer le moins de temps possible à l'air libre et de conduire la plantation très rapidement. Les pieds dégarnis, mis en place, fumés et arrosés sans parcimonie, reprennent en deux ou trois jours; ils devancent les autres de près de trois semaines dans leur fructification.

Asperges. — Le moment approche où les asperges de pleine terre, en bonne exposition, vont commencer à végéter pour donner en avril leurs pousses les plus précoces; il est bon de favoriser cette végétation en donnant aux planches d'asperges une bonne couche de fumier à demi consumé; le fumier de cheval est le meilleur pour cet usage, à moins que le sol ne soit excessivement sec; dans ce cas, on préférera le fumier de vaches, en ayant soin de ne pas l'employer sortant de l'écurie, mais à demi décomposé. Dans tous les cas, cette fumure ne se donnera pas sur le sol sans préparation; les planches d'asperges recevront auparavant un bon binage, à 8 ou 10 centimètres de profondeur. Ce binage s'exécute très bien avec une fourche à trois dents suffisamment rapprochées; il doit, quand le temps le permet, précéder de huit ou dix jours la fumure: on évite ainsi le danger de rencontrer en binant les tiges d'asperges les plus avancées.

C'est en automne que quelques praticiens donnent cette façon aux planches d'asperges; mais alors l'effet de la fumure est manqué en partie, tandis qu'en rappiquant en mars, les pluies mettent la racine de l'asperge en contact avec le suc de l'engrais, précisément au moment où la végétation des tiges a le plus grand besoin d'être aidée; la beauté et l'abondance des produits ne peuvent manquer de s'en ressentir.

Les asperges en pépinière se sèment en mars, mieux à la fin qu'au commencement; il faut éviter de les semer par trop serrées, quand même on aurait l'intention d'en vendre les griffes; la nature de ces racines est telle qu'étant trop rapprochées, leurs ramifications s'entremêlent les unes dans les autres et il est impossible de les démêler sans en rompre une partie, ce qui fait aux asperges un tort irréparable. La graine d'asperge veut être très légèrement recouverte; les sarclages sont plus faciles quand on exécute les semis en rayons, espacés entre eux de 25 centimètres.

Si, lorsqu'on donne le premier sarclage on trouve des semences restées à découvert sur le sol, il est encore temps de les recouvrir de terre; elles ne tarderont pas à rattraper celles qui auront levé les premières. On peut continuer en mars de forcer des asperges, comme nous l'avons

indiqué; elles rejoindront les premières asperges de pleine terre.

Choux-fleurs. — De tous les semis de choux-fleurs en pleine terre, ceux qu'on fait vers le milieu de mars ont le plus de chances de succès. Nous rappelons ici la propriété particulière au terreau de bouse de vache, sans mélange d'autres substances, de produire en peu de temps du plan de choux-fleurs d'une vigueur remarquable. Il faut semer très clair et mouiller peu à la fois, mais fréquemment.

L'altise ou puce de terre attaque souvent les choux-fleurs nouvellement levés; elle ronge les cotylédons et en fait périr une grande partie; le seul remède consiste à arroser avec de l'eau où l'on délaie de la suie de cheminée, encore son efficacité n'est-elle pas constante. Les gelées tardives peuvent aussi détruire le plant de chou-fleur, lorsqu'elles le surprennent encore faible et trop jeune; les terrains bas et humides sont les plus sujets ces deux fléaux; on évitera en partie les effets du second en abritant les semis avec des rames à pois, supportant des paillassons. Il n'est pas indifférent d'attendre jusqu'en avril pour semer les choux-fleurs en pleine terre; le plant obtenu des semis ainsi retardés rencontre les grandes chaleurs au milieu de sa croissance, et souvent, malgré les arrosages, il borgne en majeure partie. Les choux-fleurs risqués en pleine terre sur plate-bande bien abritée ont besoin de recevoir en mars un bon binage; si l'on peut donner en même temps à chaque pied une ou deux poignées de bon fumier de cheval, on en hâtera la végétation.

Choux. — L'épuisement de toutes les réserves de ce légume, longtemps avant le mois de mars, rend très avantageuse au jardinier la vente des premiers choux à peine formés; il s'en vend déjà à Paris dès la fin de mars; ce sont des choux d'York dont le plant a passé l'hiver, soit sur une vieille couche, soit au pied d'un mur à l'exposition du midi, sur une plate-bande fortement fumée; à peine offrent-ils quelques feuilles vertes, dures, coriaces et sans saveur.

Mais avec des binages réitérés, du fumier, et des arrosages fréquents pendant le hâle de mars, on pourra vendre à la fin d'avril des choux d'York et des choux cœur-de-bœuf, sinon parfaitement pommés, au moins très présentables. Les c-houx de Milan, surtout ceux de la variété nommée Milan-des-Vertus, se sèment durant tout le mois de mars; ils craignent un peu moins que les semis de choux-fleurs les effets des gelées, mais les ravages de l'altise leur sont également funestes. Nous avons indiqué précédemment la meilleure manière d'effectuer ces semis dans des sillons remplis de bon fumier. Le chou est de toutes les plantes potagères celle dont la végétation est le mieux assurée de réussir dans toute espèce de terrains, pourvu qu'elle ait à discrétion l'eau et les engrais; il n'y a guère que les sables siliceux purs où le chou refuse de croître.

Pois. — Le mois de mars est l'époque critique pour les pois semés en pleine terre en novembre et en février (pois de Sainte-Catherine et de la Chandelier). Leurs produits seront satisfaisants si les pousses latérales, succédant à la première pousse qui gèle inévitablement, ont assez de force pour résister aux gelées tardives. On en active la végétation en répandant au pied un peu de cendres de bois qu'on recouvre par un léger buttage. Les pois semés sur couches sous châssis commencent à donner leurs premières cosses ; malgré le prix élevé de ces primeurs, elles seraient souvent insuffisantes pour payer les semailles et les avances du jardinier, s'il ne se hâtait d'utiliser les couches pour d'autres cultures moins ingrates. Les pois qu'on sème en mars en pleine terre, à l'exposition du midi, ont plus de chances de succès lorsqu'on attend jusqu'à la fin du mois, ce qu'on doit faire surtout quand on a semé successivement des pois de primeur, depuis novembre jusqu'en février. Les pois semés en mars les suivent de près ; ils peuvent encore, s'ils sont bien conduits, arriver sur le marché avant la grande abondance de ce légume. On ne perdra pas de vue que, pour ces premières récoltes, la quantité des produits importe beaucoup moins que leur précocité ; on aura donc grand soin de hâter la fructification en pinçant le sommet des tiges dès que chacune d'elles aura montré la quatrième fleur ; il y a plus de bénéfice à vendre un litre de pois 5 fr. qu'à en vendre deux litres à 1 fr. 50 c.

Fèves de marais. — Quoique ce légume soit peu recherché, et que sa consommation ne soit jamais aussi étendue que celle des pois, il est bon d'en être toujours fourni tant qu'elles sont de primeur et que leur prix se soutient, car la fève est très productive. Les derniers semis ne doivent pas dépasser le 10 ou le 15 mars, au plus tard, quelle que soit la température. On sème de préférence en terre forte, humide, bien fumée. Les fèves de marais viennent très bien sur les ados qui séparent les fosses d'asperges nouvellement établies ; dans ce cas on sème sur le fumier même ; l'engrais de vache convient mieux que celui de cheval.

Les fèves semées en février ont besoin d'être buttées au commencement de mars. Dans les années hâtives les fleurs se montrent dès la fin de ce mois ; il faut se hâter de pincer les sommets dès que les fleurs du bas de la tige, qui sont seules productives, sont entièrement épanouies. Les fèves de primeur doivent être espacées en tout sens de 0m,35 à 0m,40. On place ordinairement deux semences à côté l'une de l'autre, à la distance de 0m,10. L'expérience a démontré qu'en les semant plus rapprochées on en obtient des produits plus tardifs et moins abondants.

Carottes. — Nous avons déjà eu occasion de signaler l'importance de la culture de la carotte, l'une des plus productives de toutes celles auxquelles se livrent les maraîchers près de Paris. Les plus avantageuses pour la vente

sont celles qui se récoltent avant la grande abondance des pois, des choux et des choux-fleurs. Dès les premiers jours de mars, à moins que le temps ne soit décidément à la gelée, on sème la carotte toupie de Hollande, soit sur vieille couche, soit en pleine terre abondamment fumée, recouverte de 0^m,06 de bon terreau. Il ne faut pas épargner la semence, tant parce que les insectes en détruisent toujours une grande partie, que parce qu'elle est très sujette à nuiler, c'est-à-dire à fondre et disparaître sans cause apparente. Si les carottes tardaient plus de huit jours à se montrer et que le temps fût au sec, il faudrait arroser les semis de carottes, mais avec précaution, en se servant d'un arrosoir à boule fine, pour ne pas trop tasser le terrain.

Le jardinier a besoin, durant le mois de mars, de déployer toute son activité ; il n'est presque pas une plante potagère qui ne réclame ses soins pour des semis, repiquages et transplantations. La récolte des radis et des principales espèces de laitue-crêpe et Botte est en pleine consommation ; il en faut semer et replanter tous les huit jours. C'est le moment de semer l'oignon en place et le poireau en pépinière ; déjà même, à la fin du mois, il y a du poireau bon à être transplanté.

Une des opérations les plus importantes de ce mois, dans le jardin potager, consiste dans le choix et la mise en place des porte-graines de toutes espèces de légumes. On évitera avec le plus grand soin de placer à portée les unes des autres les plantes qui, devant fleurir en même temps, altéreraient réciproquement la pureté de leurs variétés. Ainsi l'on tiendra les choux-fleurs éloignés des choux, et les diverses salades à distance suffisante entre elles ; sans cette précaution, leur poussière fécondante (pollen) opérerait des croisements qui feraient dégénérer les graines et nuiraient à la qualité des produits.

Dans la commune de Champigny (Seine) où la culture des porte-graines de plantes potagères est traitée fort en grand, des navets cultivés côte à côte avec des choux se sont croisés naturellement ; les abeilles allant d'une fleur à l'autre y ont aussi contribué ; les graines de ces plantes croisées, achetées par les marchands de graines, puis revendues aux jardiniers, ont inondé la France de navets à moitié choux, et de choux à demi navets. Ce fait, objet de plaintes récentes de la part des acheteurs, mérite d'être signalé à l'attention de tous ceux qui s'occupent de la culture des porte-graines.

Le jardinier n'a pas moins de besoin autour des couches ; les laitues-crêpes et romaines cultivées à l'étouffée, le plant de melons, les premiers concombres, les pois, haricots verts et choux-fleurs de grande primeur, sous cloches et châssis, demandant des soins continus. Les débutants que ne guide pas encore une longue expérience, doivent se méfier des coups de chaleur auxquels les couches sont sujettes lorsqu'on leur donne des réchauds trop

forts en cette saison ; il pourra leur arriver de voir jaunir et périr en un jour toutes les plantes d'une couche dont ils auraient **imprudemment** augmenté tout d'un coup la chaleur outre mesure.

II.— Parterre.

La saison la plus rigoureuse de l'hiver ne laisse jamais le **parterre** entièrement veuf de ses fleurs ; des ellébores , des **galanthus**, des violettes abritées , d'autant plus précieuses qu'elles sont plus rares , ont dû continuer la série des floraisons qui ne doit pas être totalement interrompue. Dès les premiers jours de mars, le jardinier songe à mettre son parterre en tenue de printemps. Après avoir donné à toutes les plates-bandes un bon labour avec une dose convenable d'engrais et de terreau, **opération** pendant laquelle il dédouble les plantes vivaces dont les touffes ont pris trop de **développement** , comme les vieux pieds de phlox, d'aconit, d'hélianthe, d'aster et de campanules vivaces, il multiplie autant que possible dans les endroits bien abrités, les plantes à fleurs précoces , au premier rang desquelles se place la modeste hépatique rouge et bleue, plus connue sous le nom d'alléluia.

Avant la fin du mois, on doit voir briller **de** tout leur éclat, dans le parterre, le tussilage à odeur de vanille, le narcisse de Constantinople, la tulipe duc de Thol, les crocus et la fritillaire impériale ; le parterre **revêt** alors sa première parure de fleurs ; elle doit se renouveler **constamment jusqu'à** l'hiver. Les plantes bulbeuses de collection promettent **déjà** leurs fleurs **précieuses** ; les jacinthes qu'on a pu découvrir dès la fin de février doivent **être** découvertes, dans tous les cas, durant la première quinzaine de mars. Si l'on tardait davantage , les feuilles, soulevant la litière, ne seraient vertes qu'à leur extrémité supérieure ; le bas resterait jaune , étioilé , sensible au moindre froid tardif , et la fleur perdrait en partie son éclat et son parfum.

Les grands amateurs de jacinthes couvrent les planches d'une tente pour en **prolonger** la durée ; ceux qui ne peuvent faire cette **dépense** doivent y suppléer par des piquets auxquels on fixe des demi-cerceaux pour pouvoir y jeter des paillassons quand les giboulées de mars amènent avec elles des **grêles** funestes aux jacinthes. Dans les années ordinaires , les boutons se montrent dès le 15 mars, et vers la fin du mois les **planches** , sans **être** entièrement fleuries, offrent déjà le coup d'œil le plus flatteur. On peut **en** jouir près de six semaines, si l'on en prend les soins convenables.

Les tulipes ne sont qu'en bouton dans le mois de mars ; elles ne doivent commencer à fleurir que dans le courant de mai. Souvent l'**abondance** des pluies en mars et avril fait avorter la floraison, moins encore par la pourriture qui gagne une partie des oignons, qu'en raison de l'effet pernicieux du séjour prolongé de l'eau **dans** l'espèce de cornet formé par les feuilles autour de la tige et du bouton à fleur. **C'est**

donc une très bonne précaution que de placer, dès le 15 mars , la tente de toile au-dessus des planches de tulipes. Si l'on s'est trompé et que le printemps soit sec, on en est quitte pour tenir les toiles constamment roulées, jusqu'au **moment** de la pleine floraison des tulipes.

Les collections de lis, de fritillaires, d'**auricules**, exigent en mars des soins du **même** genre. A la fin du mois on peut mettre en place les griffes d'anémones et **de** renoncules. C'est aussi le moment convenable pour renouveler les bordures d'**œillets** nains , parmi lesquels le double commun, connu sous le nom de **mignardise** couronnée , se recommande par l'odeur suave et l'abondance de ses fleurs. Les plantes annuelles semées en été et repiquées en **automne** pour passer l'hiver en pépinières, comme les **œillets** de **poète**, les grandes campanules et lychnis croix de Malte , peuvent **être** mises en **place** à la fin de mars. On fait en **même** temps dans les plates-bandes les premiers semis de plantes annuelles , et sur couche sourde les semis d'aster de Chine, de balsamine , de tagète et des autres plantes qu'on doit successivement replanter en place dans le parterre.

Les arbustes d'ornement de pleine terre , transplantés l'année précédente, tels que lilas, **syringas** **loniceras**, doivent **être** tenus très courts ; il vaut mieux se priver d'une floraison toujours maigre , et donner à ces arbustes une vigueur qui assure la beauté des floraisons suivantes à perpétuité.

Les arbustes de pleine terre de **bruyère** n'ont besoin que d'**être** rechargés, après un bon binage , avec de la terre nouvelle ; si l'on avait cru devoir empailler quelques rosages et **quelques andromèdes**, on les dégarnira sans **inconvenient** dans la dernière semaine de mars.

5 — Jardin fruitier.

La taille et le palissage des **pêchers** et **abricotiers** est , dans le jardin fruitier, l'**opération** principale des travaux de mars ; ces arbres **occupent** toujours la place la mieux exposée , le long de l'espalier. Il faut saisir le moment où la floraison est assez pleine pour **diriger** la taille , et où cependant la pousse des jeunes yeux à bois n'est pas encore trop avancée. Dans ce dernier cas on détacherait inévitablement un grand nombre de ces pousses fragiles, et les arbres s'en ressentiraient pendant plusieurs années.

Les poiriers en espalier doivent **être** prêts longtemps d'avance; cependant , le jardinier qui se trouve accidentellement arriéré aura soin de ne laisser à tailler au mois de mars que les poiriers des espèces les moins précoces ; ils auront moins à souffrir que les autres d'une taille tardive qu'il faut toujours éviter autant que possible.

Le jardinage moderne apprécie mieux que ne le **faisaient** les anciens les avantages qu'on peut retirer de la multiplication des arbres **fruitiers** par le moyen des boutures; elles se **préparent** en janvier et février , et se conservent

par bottes, dans du sable frais, pour être mises en place en pépinière dans les mois de mars et d'avril, selon l'usage le plus généralement suivi. Nous pensons qu'il vaut mieux, au moins pour les arbres dont on peut retarder la taille jusqu'aux premiers jours de mars, mettre immédiatement en pépinière les boutures, au moment même où on les détache de l'arbre. On doit butter dès le commencement de mars les mères destinées à la multiplication des coignassiers et des doucins.

§ IV. -- Jardin paysager.

On termine au commencement de mars la tonte des haies de clôture et celle des arbustes servant de limites aux massifs qu'on veut empêcher de s'emporter du sommet et de se dégarnir du bas. Il n'y a plus, pour le moment, d'autre soin prendre que celui des gazons. Il ne faut pas hésiter à sacrifier en mars, mieux au commencement qu'à la fin, les gazons appauvris par un trop long hiver, ou infestés de mauvaises plantes vivaces. La multiplication des mousses sur le sol, entre les touffes de graminées, est un indice certain qu'un gazon doit être renouvelé. Dans ce cas on l'enterre par un bon labour à la bêche, on foule le terrain le plus également possible avec le rouleau de pierre ou de fer, et l'on sème le nouveau gazon après avoir donné au sol les amendements que sa nature peut exiger. Les semis ne peuvent, pour ainsi dire, être trop épais, parce que la semence devant être à peine recouverte, il est impossible d'empêcher les oiseaux d'en dévorer une grande partie.

§ V. — Orangerie et serres.

Quelque soin que le jardinier ait pu prendre de ses serres, il est impossible que l'hiver ne lui ait pas légué un grand nombre de plantes et d'arbustes malades, surtout si, ne disposant que d'un local restreint, il lui a fallu l'aire subir la même température à des plantes qui en auraient exigé une toute différente. On consacre donc une bêche, ou une bonne couche tiède recouverte d'un châssis, à servir d'infirmier. Dès le milieu de mars on y transporte, après les avoir dépotés, les jeunes orangers languissants, et en général tous les végétaux languissants de la serre tempérée; ils s'y referont pendant la belle saison, pourvu qu'on charge la couche d'assez de terreau mêlée de bonne terre pour que leurs racines s'y étendent à l'aise. Ils seront rempotés en automne, étant redevenus assez forts pour passer l'hiver dans la serre sans inconvénient.

C'est en mars que les collections de camélias sont dans toute leur beauté; il faut durant tout ce mois donner à cet arbuste des arrosages modérés, et entretenir avec soin la propreté de son feuillage.

Les autres soins donner aux plantes de serre chaude sont les mêmes que pour le mois précédent; on veillera à modérer le feu durant

les jours de chaleur précoce qui pourront survenir; les toiles seront tendues sur les vitrages pour éviter l'effet trop vif des coups de soleil.

AVRIL.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Asperges. — Le mois d'avril est l'époque la plus favorable pour les semis d'asperges en place; les plantations faites pendant ce mois peuvent également réussir. La méthode des semis d'asperges en place commence à prévaloir dans la pratique sur celle des plantations de griffes toutes formées; elle est en effet plus sûre, plus expéditive et moins dispendieuse; nous en tirerons cet égard dans quelques détails.

Les préparations à donner au sol étant les mêmes dans les deux cas, nous renvoyons le lecteur à ce que nous en avons dit page 206. Il est essentiel pour les semis en place de ne point entasser en ados, entre les fosses, la terre qu'on en a retirée; les jeunes asperges, lorsqu'elles lèvent, ne sauraient avoir trop d'air et de lumière: ce sont les deux éléments essentiels de leur végétation. Il est inutile, nous ne pouvons trop le répéter, de creuser à une grande profondeur les fosses d'asperges et d'y entasser une énorme épaisseur de fumier, qui, ne devant jamais être en contact avec les griffes d'asperges, ne sert absolument à rien. La dépense excessive qu'entraîne cette erreur, encore accréditée chez beaucoup de jardiniers, est le principal obstacle qui s'oppose à l'extension de la culture de l'asperge, dont la production est toujours au-dessous des besoins de la consommation, non-seulement autour de Puis, mais encore près de toutes les villes importantes. Nous ne craignons pas d'avancer qu'en retranchant la moitié de la dépense en fumier et main-d'œuvre, on peut arriver au même résultat. est très vrai, comme Pont observé les auteurs qui recommandent de placer sous les asperges jusqu'à 70 et 80 centimètres de fumier, que les racines de cette plante, placée dans des conditions favorables, peuvent acquérir une longueur de 60 à 70 centimètres, ce qui pourtant est très rare; mais leur croissance a lieu presque horizontalement et non verticalement. La griffe d'asperge, ainsi que nous l'avons dit, tend constamment à se rapprocher de la surface du sol, comme si, s'appuyant sur les extrémités de ses ramifications, elle se soulevait par un effort volontaire.

Pour les semis en place faits dans une terre convenable, c'est-à-dire meuble, très douce, un peu sablonneuse et mêlée de beaucoup de terreau, il suffit d'un défoncement à 0^m,66; on garnit le fond de la fosse avec 0^m,05 ou Orn de gros sable ou de branchages brisés recouverts de 0^m,25 ou 0^m,30 de bon fumier d'écurie; puis on recharge le tout de 0^m,30 de terre passée à la claie; c'est sur cette terre qu'on dépose les semences d'asperges espacées exactement comme le seraient les griffes dans une

plantation.. Quelques jardiniers donnent moins d'espace à l'asperge commune qu'à la grosse asperge violette; nous pensons que l'une et l'autre ont également besoin d'une place suffisante pour s'étendre à l'aise; quoique l'asperge commune soit plus petite, en lui donnant le même espace qu'à la grosse, elle prendra plus de force et ses produits seront plus abondants.

Quand la graine est de bonne qualité il n'en faut que **trois** à chaque place, on les dispose en triangle à 0^m,10 de distance les unes des autres. Dans le courant du mois de mai on choisira entre les trois la plus vigoureuse et l'on arrachera les deux autres; si l'on tardait davantage, les griffes, se formant très rapidement, se trouveraient entremêlées, et la griffe conservée aurait beaucoup à souffrir de l'enlèvement des deux autres. Celles qu'on supprime peuvent se mettre en pépinière; elles seront bonnes à planter l'année suivante. Quelques centimètres de terreau répandu à la main, sans rechargement de terre, suffisent pour couvrir la graine d'asperges.

Ce procédé laisse sans emploi une épaisseur d'environ 0^m,35 de terre enlevée de la fosse: on peut la répandre sur les deux planches à droite et à gauche de la fosse d'asperges; on consacra ces planches à d'autres cultures, et l'on y reprendra la terre chaque fois que les asperges auront besoin d'être rechargées. Nous conseillons comme excellente dans la pratique, surtout pour la culture de la grosse asperge, la méthode de séparer chaque planche d'asperges par des planches employées à une autre culture. On choisira de préférence les légumes qui, ne prenant pas au printemps une grande élévation, ne pourront donner trop d'ombrage aux asperges.

Salades. — L'élévation de la température rend déjà dès la fin d'avril les salades de toute espèce très recherchées des consommateurs; le jardinier soigneux de ses intérêts aura donc eu soin de se munir d'une provision suffisante de plants de laitue romaine, *gotte* et rousse, pour en planter dès les premiers jours d'avril des planches nombreuses qui, bien gouvernées, commenceront à se débiter à la fin du mois. Pour ne jamais manquer de plant, il doit semer tous les quinze jours des mêmes salades sur plate-bande au midi, ainsi que de la chicorée frisée dite chicorée d'été. La culture de toutes sortes de salades n'est avantageuse qu'autant que le jardinier sait en rendre la végétation très rapide et qu'elles cèdent promptement la place à d'autres produits; d'ailleurs, la salade n'est réellement bonne et tendre qu'autant qu'elle a été largement arrosée et qu'elle a reçu tous les soins que sa culture exige. C'est en avril qu'elle récompense le mieux les travaux du *jardinier*.

Choux-fleurs. — Les couches fournissent encore du plant de choux-fleurs, qu'on met en place à plusieurs reprises dans le courant du mois d'avril, afin que les pommes ne se forment pas toutes à la fois. Rien n'est mieux entendu

que la méthode des maraîchers qui transportent leurs plants de choux-fleurs de la couche tiède sur les couches sourdes en plein air, destinées à recevoir plus tard les melons d'arrière-saison. Les jardiniers-amateurs qui ne se livrent point à la culture forcée du melon ne peuvent mieux faire que de suivre cet exemple; en transplantant les choux-fleurs sur les couches sourdes, ils en auront une abondante récolte avant qu'il soit temps d'y transplanter ou d'y semer en place les melons *élevés* d'après la méthode de culture naturelle.

Choux. — On continue à semer toutes les espèces de choux blancs et de choux de Milan. Les choux à jets ou *spruyt* de Bruxelles se sèment vers le 15 avril, selon la méthode que nous avons indiquée. Ils ont plus que tous les autres à redouter les attaques de l'*altise*. Il leur faut beaucoup d'eau pendant les quinze jours qui suivent leur sortie de terre; faute de quoi, ils languissent et ne donnent ^{jamais} de bons produits. Le plant de choux *cœur de bœuf*, tenu l'hiver en pépinière ou élevé sur couches et mis en place le mois précédent, réclame durant tout le mois d'avril de fréquents arrosages et des binages réitérés. Si dans la dernière quinzaine d'avril le soleil se montre plusieurs jours de suite, il faut forcer les arrosages. Ces choux précoces se ferment presque à vue d'oeil; ils peuvent être livrés à la consommation dès qu'ils offrent la moindre apparence de *cœur*. Nous renouvelons au jardinier-amateur le conseil de garder quelques choux d'*York* jusqu'en juin; peu de jardiniers connaissent la supériorité de saveur de ce chou sur toutes les autres espèces quand on lui a laissé former *complètement* sa pomme peu volumineuse, blanche, tendre et très délicate.

Carottes. — La carotte-toupie de Hollande partage avec le chou-fleur les couches sourdes du maraîcher, en attendant qu'elles soient occupées par les melons tardifs; souvent *même* on ne doit pas dédaigner de la couvrir d'un châssis pendant les nuits fraîches du mois d'avril, principalement quand la température a été contraire à la végétation des pois, que les carottes *remplacent* comme premier légume printanier abondant et à bas prix. Il s'en consomme alors à Paris des quantités incroyables. Quand on a intérêt à rendre leur croissance le plus rapide possible, il faut éclaircir au commencement d'avril les premiers semis et traiter de même les autres successivement, sans attendre que celles qu'on arrache soient bonnes à autre chose qu'à être données aux lapins qui en sont fort avides. On se guide dans cette opération sur la vigueur des feuilles qui correspond assez exactement avec la grosseur de la racine; on réserve, bien entendu, les plus avancées. On peut encore semer deux fois des carottes en pleine terre en avril, à dix ou douze jours d'intervalle; elles ont à cette époque l'avantage de nettoyer parfaitement le terrain en étouffant les mauvaises herbes longtemps avant qu'elles puissent se reproduire.

Citrouilles. — Les plantes cucurbitacées en général, et les citrouilles en particulier, n'ont jamais trop de fumier ; il n'y a pas pour elles d'engrais trop actif ; leur vigueur correspond toujours exactement à l'abondance de la **nourriture** qu'on leur a fournie. Sous le climat de Paris il serait imprudent de les risquer à l'air libre avant la fin d'avril. L'usage ordinaire est d'utiliser, pour obtenir du plant de citrouilles, le reste de chaleur des couches qui ont nourri pendant l'hiver, soit des primeurs forcées, soit d'autre plant de toute **espece**.

Dans les premiers jours du mois on sème sur ces couches les citrouilles à la distance de 0^m,50, en mettant dans chaque trou deux **semences** la pointe dirigée vers le bas ; elles **lèvent** promptement. Le plant est bon à être mis en place à la fin du mois ou, au plus tard, au commencement de mai.

On se gardera bien de transplanter les citrouilles en pleine terre. Elles pourraient y croître, y fructifier **même** ; mais leurs fruits, **légers** et vides quoique assez volumineux, ne seraient point de vente. Pour les obtenir pleins, pesants et de bonne qualité, on creuse, à la distance de 3 mètres les unes des autres, des **rangées** de trous **séparés** entre eux par un espace de 1^m,50 ; ces trous doivent avoir environ 0^m,50 de profondeur et 1 mètre de diamètre ; on les remplit de bon fumier recouvert par 0^m,25 de terreau ; l'on y transplante les citrouilles levées en motte par un temps couvert. Dans le cas où il surviendrait du hâle ou de forts coups de soleil, on plante en terre, près de chaque pied de citrouille, deux bouts d'**échalas** qui se croisent à leur extrémité **supérieure**. En cas de besoin, on jette sur ces échalas un morceau de vieux paillason ; cette **précaution** n'est nécessaire que pendant la première semaine après la transplantation des citrouilles. (Voir fig. 309 et 310.)

La disposition du sol est la même pour les semis en place qui ne doivent jamais précéder le 25 avril. Sans attendre que les citrouilles soient levées ou reprises, on couvre d'un paillis épais les intervalles des rangées, afin que les tiges en s'allongeant ne rampent pas sur la terre nue. On réserve toujours pour cette culture la partie la moins **fertile** du potager, la citrouille pouvant végéter dans le fumier sans toucher à la terre. Les jardiniers utilisent **souvent** cette propriété de la citrouille en la semant sur des tas de fumier mis en réserve ; il suffit que la graine trouve au-dessus du tas quelques **poignées** de terre où elle puisse germer ; ses **racines** s'enfoncent ensuite dans le **fumier** pur et la plante prend un accroissement **extraordinaire**. Dans ce cas, ses fruits deviennent si volumineux et si pleins qu'un seul forme la charge d'une homme vigoureux.

Pois. — Les petits pois de grande primeur forcés sur couches sous **châssis** s'épuisent **pendant** 13 mois d'avril ; les pois semés en pleine terre ne tardent pas à leur succéder. Des **binages** réitérés et des arrosages modérés favori-

sent leur végétation ; on peut encore donner de la cendre au pied de ceux qui n'en auraient *pas* reçu le mois précédent. Les pois qui montrent seulement **leurs** fleurs dans la seconde **quinzaine** d'avril n'ont pas besoin d'être pincés aussi courts que ceux qui ont fleuri sur **couche** ou en pleine terre à la fin de mars. La température étant plus chaude et la végétation plus active, on peut leur laisser un plus grand nombre de fleurs sans retarder leur **fructification** ; mais si l'on s'abstenait entièrement de les pincer, les tiges s'emporteraient et leurs fleurs seraient stériles.

Haricots. — La culture forcée des haricots sur couche pour obtenir du haricot vert **pendant** la mauvaise saison se continue en avril et donne ses derniers produits en mai. A Paris, le prix des haricots verts de primeur se soutient plus longtemps que celui des pois, parce qu'on ne peut semer les premiers haricots de pleine terre que dans les derniers jours d'avril, encore gèlent-ils le plus souvent. Le mieux est de se borner en avril, comme le font les maraîchers de Paris, à semer sur couche en pépinière ; si le temps est défavorable, on laisse languir le haricot en le tenant presque sec et **constamment** couvert ; s'il devient favorable, on active en un jour ou deux la végétation des haricots et on les met **aussitôt** en place. A partir de la fin d'avril, les semis de haricots doivent se continuer de quinze jours en quinze jours, en pleine terre **jusqu'à** l'automne.

Les semis de toute espèce de plantes **potagères** sont encore plus fréquents en avril qu'en mars. On met en place les premiers **concombres** élevés sur couche, d'après une méthode semblable de tout Point à celle que nous avons décrite pour les citrouilles ; les trous doivent être moins grands et moins profonds, espacés seulement d'un mètre, dans les lignes qui ne doivent être séparées entre elles que par un **intervalle** de 1^m,50. Les premiers semis de cornichons se font à la fin d'avril, sur un terrain disposé exactement comme pour replanter les concombres. Les épinards épuisés peuvent être remplacés avec avantage dès cette époque, par des semis de tétragone moins sujette à monter en graines. On sème du 15 au 25 avril les **premiers** navets et les premières betteraves. La culture du céleri et des cardons commence à prendre place à la suite des premières cultures de printemps. L'oignon blanc, déjà fort, doit être avancé par de fréquents arrosages, afin que, parvenu à peu près à la moitié de sa grosseur, il soit en **état** de paraître sur le marché en même temps que les pois, dont il est à Paris l'assaisonnement le plus ordinaire. La besogne du jardinier dans le potager est presque aussi urgente en avril qu'en mars ; néanmoins, sans les couches, les cloches et les châssis, il y aurait encore dans le potager bien peu de choses : dans certaines années tardives, il n'y aurait même rien du tout. Ce n'est **qu'à** la fin d'avril qu'on peut compter, sous le climat de Paris, sur la reprise complète de la végétation.

§ II. — Parterre.

Le plus fort de la besogne a été fait dans le parterre pendant le mois précédent; il n'y a plus en avril qu'à donner des sarclages et des arrosages, et à renouveler les semis de plantes annuelles. C'est l'époque la plus convenable pour sarcler à fond les allées en se servant du grattoir, avant de les charger de sable si elles en ont besoin. Cette besogne, exécutée trop tôt, serait à recommencer, parce que la plupart des graines de mauvaises herbes ne sortent de terre que pendant le mois d'avril. Lorsqu'elles n'ont pas été soigneusement détruites avant que le sable ne soit étendu sur les allées, elles font le désespoir du jardinier en reverdissant tous les 15 jours; il est alors obligé de sarcler à fond tout de nouveau, et la dépense du sable se trouve perdue en majeure partie.

§ III. — Jardin fruitier.

Il ne doit plus rester à tailler en avril dans le jardin fruitier que quelques pêcheurs très tardifs. L'opération la plus importante de ce mois est l'ébourgeonnement. Pour les arbres très vigoureux, il n'y aurait pas grand inconvénient à laisser les bourgeons se développer un mois, et même deux, avant de les supprimer; mais pour le plus grand nombre, surtout pour les espaliers, il faut, dès la première quinzaine d'avril, choisir entre les bourgeons ceux qui doivent être conservés, et ôter tous les autres. Le mois d'avril est l'époque la plus convenable pour la greffe en fente de tous les arbres fruitiers à pépins. Les premiers coups de soleil piquants peuvent être funestes aux semis de l'année précédente dans la pépinière, si l'on n'a soin d'y maintenir une fraîcheur salulaire au moyen d'arrosages modérés. On se procurera une récolte abondante de framboises en coupant les branches au moment où la sève commence à monter.

§ IV. — Jardin paysager.

A la fin d'avril, les gazons doivent être fauchés le pins près possible de terre, quand même un printemps très sec ne leur aurait pas permis de produire une herbe abondante, parce qu'il importe à sa conservation que les graminées dont il se compose ne portent pas de semences. Les chenilles commencent à faire une guerre dangereuse aux feuilles naissantes des arbres et arbustes d'agrément. Quelle que soit la patience du jardinier à rechercher les chenilles, son travail ne vaut pas celui de quelques familles de fauvettes et de rossignols établies à demeure dans les bosquets. Il suffit pour les y fixer, de préserver leurs nids des atteintes des chats et des enfants, et de placer à leur portée, dans une écuelle de bois, une petite provision de vers de farine dont ces oiseaux sont très friands. On sait qu'ils sont purement insectivores, et qu'ils n'attaquent jamais, ni les produits du verger, ni ceux du potager.

En Belgique, où les parcs et les jardins

paysagers sont plus communs que partout ailleurs en Europe, il n'y a pas de boulanger qui ne joigne à son commerce celui des vers de farine dont on a soin d'approvisionner les oiseaux chanteurs, tant on attache de prix à la présence de ces hôtes ailés, non moins utiles qu'agréables. Il est bon, pour les empêcher de s'écartier, de placer dans le plus épais du boquet, une auge en pierre constamment remplie d'eau propre; la facilité de trouver à s'abreuver près de leur nid contribue beaucoup à les fixer.

§ V. — Orangerie et serres.

Le feu doit être entièrement supprimé dans l'orangerie et dans la serre tempérée; dès la fin d'avril, la serre chaude-sèche ne veut être chauffée que pendant la nuit; la serre chaude-humide doit continuer à l'être constamment, mais plus la nuit que le jour. Déjà la température extérieure permet de sortir de la serre les plantes les moins délicates; on profite de ce débarras pour multiplier de boutures et de marcottes les végétaux exotiques. On greffe par approche ou de toute autre manière les plantes qui en sont susceptibles. Les châssis de la serre tempérée peuvent rester ouverts une partie de la journée dès la fin d'avril; ceux de l'orangerie ne doivent être replacés que le soir.

MAI.

§ 1^{er}. — Parterre.

Le mois de mai est celui où l'amateur des fleurs de pleine terre est le plus constamment et le plus agréablement occupé. Les fleurs qu'on nomme de collection sont en pleine floraison, principalement les tulipes, jacinthes, anémones et renoncules.

La floraison des jacinthes est déjà fort avancée dans les derniers jours d'avril; les soins à leur donner consistent dans l'entretien d'une humidité modérée et le placement des tuteurs que le poids des tiges chargées de fleurs rend tout-à-fait nécessaire. On ne doit pas non plus négliger, mais en dehors de la collection, la jacinthe simple à fleur blanche, celle de toutes qui donne l'odeur la plus suave. L'abri d'un mur au midi convient très bien aux jacinthes, tandis que les tulipes veulent la place la plus aérée de tout le jardin. L'usage d'une toile ou tendelet placé au-dessus des tulipes pour les préserver des pluies violentes ou de la grêle, et prolonger leur floraison, leur est encore plus nécessaire qu'aux jacinthes; faute de cette précaution, un orage ne laisse rien dans une planche de tulipes; la jacinthe au contraire peut être abattue par le mauvais temps et se relever dans tout son éclat. Rien n'est plus agréable dans le parterre d'un véritable amateur que la réunion de deux collections semblables à proximité l'une de l'autre, de sorte qu'on puisse jouir en même temps de rodent agréable des jacinthes et des couleurs variées des tulipes.

Les anémones et les renoncules peuvent donner des jouissances plus prolongées lorsqu'on a soin de ne pas les planter toutes à la fois; on peut en planter en mai à deux ou trois reprises et les avoir en fleur durant tout l'été, mais le véritable amateur préfère les avoir en planches, toutes ensemble. Les griffes d'anémones et de renoncules plantées avant l'hiver exigent quelques soins durant la mauvaise saison, mais leur floraison est de beaucoup supérieure à celle qu'on obtient en les plantant au printemps; dans le premier cas elles fleurissent en mai, dans le second elles retardent jusqu'à juin, et leurs fleurs ne sont jamais aussi belles.

C'est dans le mois de mai qu'il convient de semer les renoncules pour obtenir des variétés qui souvent mettent deux ou trois ans à montrer leur fleur. Il y a cependant un moyen de les obtenir en fleur au bout d'un an, du moins ce moyen a constamment réussi dans le jardin de M. Bosset, à Liège en Belgique; nous en devons la communication à l'obligeance de cet horticulteur distingué. M. Bosset fait dessécher à l'air libre, sous un hangar, de la bouse de vache qu'il réduit en poudre et passe à la claie; c'est dans cette poudre légèrement humectée qu'il sème ses renoncules en terrines. A la fin de l'été, quand les feuilles des jeunes plantes se flétrissent, il laisse dessécher complètement le contenu des terrines et le passe au crible fin; les griffes vierges, comme on les nomme à cet âge, sont composées de deux lobes fort petits, rarement de trois, et de quelques filaments imperceptibles; elles sont replantées une à une à 0m,05 ou 0m,06 de distance, dans de grandes terrines pleines de bouse de vache du semis mêlée avec une égale quantité de terre franche pulvérisée. Les terrines passent l'hiver dans l'orangerie; il faut avoir la précaution d'arroser modérément et de donner de l'air le plus souvent possible. Au printemps, les griffes sont parfaitement formées et bonnes à être mises en place; presque toutes fleurissent en mai; on peut planter à part les moins vigoureuses; elles fleuriront en automne.

Toutes les fleurs annuelles de pleine terre ont pu être semées dès le mois précédent, soit sur couche, soit en place; ces semis peuvent être renouvelés en mai, afin de tenir les plates-bandes constamment garnies. L'on ne peut trop recommander de renouveler, tant sur la couche qu'en pleine terre, les semis des deux plantes d'ornement dont les couleurs variées peuvent décorer le plus longtemps le parterre: ce sont les asters de Chine (reines-marguerites), et les balsamines. En Belgique, on obtient dans les grands jardins des masses d'un effet très agréable, dont la floraison dure longtemps, en semant près les uns des autres des capucines (*tropæolum*), des liserons (*convulvulus*) et des haricots à grappes. Ces graines sont disposées sur un espace circulaire qu'on entoure de baguettes de cornouiller très rapprochées l'une de l'autre; un lien d'osier les réunit toutes par

le sommet; le cône qui en résulte se couvre pendant près de trois mois de fleurs dont les nuances contrastent vivement, et dont le feuillage masque complètement les baguettes.

A mesure que les plantes annuelles d'ornement qui ne se sèment point en place deviennent bonnes à être replantées, on doit les disposer dans le parterre selon la variété de leurs formes et de leurs dimensions, non pas toutes ensemble, mais successivement; c'est ainsi qu'on peut avoir tout l'été le parterre garni de campanules, d'œillets de poète, et d'une foule d'autres fleurs qui, sans cette précaution, n'y paraissent, pour ainsi dire, qu'un moment.

Les amateurs qui possèdent une serre peuvent à cette époque de l'année enterrer dans les plates-bandes du parterre les pots où végètent plusieurs genres de plantes de collection, et jouir ainsi tout l'été des pélagoniums, calcéolaires, cinéraires, verveines, etc., comme si ces plantes étaient en pleine terre; cet usage est généralement pratiqué en Angleterre et en Belgique.

Les collections de dahlias sont ordinairement en place avant les premiers jours de mai; cette méthode ne serait dangereuse que dans le cas où les tubercules ne seraient pas assez profondément enterrés; car les gelées de mai, lorsqu'il en survient, ne pénètrent jamais bien avant dans la terre; quant aux tiges, elles sont assez longtemps à se développer pour ne pas courir grand risque de la part des froids tardifs. Mais il n'en est pas de même des pousses tendres et frêles des dahlias placés d'avance dans la serre pour en hâter la végétation; il ne faut les risquer en pleine terre que quand toute crainte de gelée, même de gelée blanche, est définitivement passée, ce qui a lieu pour notre climat dans la dernière quinzaine de mai.

§ II. — Orangerie.

C'est vers le 15 mai que l'orangerie se dégarnit, sans toutefois se vider entièrement; car elle doit toujours conserver celles d'entre les plantes qui ont souffert pendant la mauvaise saison, et admettre de plus toutes les plantes de serre qui ne se trouveraient pas assez robustes pour supporter l'air extérieur.

Sous un climat aussi inconstant que le nôtre, il ne peut du reste y avoir d'époque rigoureusement déterminée pour l'évacuation des orangeries; il y a toujours moins d'inconvénients à diminuer de quelques jours la jouissance des plantes d'orangerie, comme décoration de nos grands jardins, qu'à risquer de les endommager, ou même de les perdre.

Après les gelées tardives, ce que les plantes d'orangerie redoutent le plus c'est la grêle. Il ne faut pas songer à en préserver d'une manière absolue les orangers, citronniers, grenadiers, oléandres, ni même les plus grands d'entre les camélias; tout ce qu'on peut faire pour eux, c'est de leur réserver une place abritée par un mur ou un massif d'arbres contre la violence du vent durant les grands orages, mesure

insuffisante que leur emploi comme décoration rend souvent même impossible.

Quant aux plantes de moindres dimensions elles sont ordinairement en trop grand nombre pour qu'on puisse les rentrer à l'approche de chaque orage. Le mieux est donc de garnir l'espace qu'on leur destine de montants en fer propres à recevoir au besoin un abri de toile ou de paillassons; ces montants, très légers et points en vert, ne nuisent nullement au coup d'œil; c'est une dépense qui ne se renouvelle pas et qui seule peut prévenir bien des désastres.

Les greffes, boutures et marcottes de plantes et d'arbustes d'orangerie sont dans ce mois en pleine activité. Les plus grands arbustes sont visités à leur sortie de l'orangerie, et taillés s'il y a lieu; non que le moment soit très favorable, mais parce que, pour les grands orangers, par exemple, l'espace manquait dans l'orangerie et ne permettait pas de les façonner si facilement qu'en plein air. Lorsqu'il n'y a pas urgence absolue, nous pensons qu'il vaut mieux différer un peu cette opération quand il n'a pas été possible de la faire un mois ou six semaines plus tôt dans l'orangerie. Il faut se hâter de profiter des premiers jours après l'évacuation de l'orangerie pour y faire exécuter les réparations dont elle peut avoir besoin; car il est impossible, quand elle est garnie, qu'un ouvrier quelconque y mette le pied sans y causer du dégât.

§ III. — Serre tempérée.

Une grande partie de ce que nous venons de dire au sujet de l'orangerie s'applique à la serre tempérée; à moins que le temps ne soit très favorable, il vaut mieux se contenter de donner toute la journée de l'air à la serre, et de transporter dans l'orangerie, où la place ne manque pas, les plantes gênées dans la serre par la chaleur trop forte et le défaut d'espace, que de les exposer aux nuits froides du mois de mai, souvent même du mois de juin. Le mois de mai est la saison par excellence pour la multiplication des plantes de serre tempérée par boutures et marcottes, de même que pour les greffes herbacées.

Les essais de semis des graines exotiques ont plus de chance à cette époque qu'à toute autre, parce que les plantes sont moins serrées et que l'air circule mieux dans la serre.

Pour les graines fines, qui germent difficilement et qui ont besoin d'une humidité constamment entretenue, il est bon de tenir couverte de paillassons la terre où elles sont semées; cette privation de lumière ne nuit point à la germination, mais elle ferait périr la jeune plante, quelle qu'elle soit, si l'on ne se hâtait de découvrir les semis, dès que la graine commence à lever.

En général, excepté dans les établissements publics ou chez les amateurs très riches, c'est toujours l'espace qui manque dans l'orangerie comme dans la serre, parce qu'on préfère un

très grand nombre de végétaux languissants et presque étouffés les uns par les autres à un nombre plus borné de plantes d'une végétation vigoureuse.

§ IV. — Serre chaude.

Les plantes de la serre chaude-sèche prennent rarement l'air autrement que par l'ouverture des croisées; encore doit-elle se faire avec beaucoup de précautions; les plantes de la serre chaude-humide n'en sortent jamais. Nous n'avons jamais vu de collection de ces dernières plantes plus riche et en meilleur état que celle de M. Jacob Makoy, à Sainte-Véronique, près Liège en Belgique; les épidendrées les plus rares y végétaient avec la plus étonnante vigueur, mais à une température si élevée qu'il était impossible de la supporter plus de cinq minutes sans suffoquer. Les soins de propreté, d'arrosage et de rempotage des plantes sont continuels durant tous les mois de l'année. La plus intéressante de toutes les cultures de la serre chaude-sèche est celle de la vanille; cette plante, qu'on est parvenu à faire fructifier en Europe et dont les produits diffèrent peu de ceux de son sol natal, a besoin de beaucoup d'eau dans son jeune âge; il est à souhaiter que tous ceux qui disposent d'une serre chaude contribuent à en propager la culture.

Nous terminerons cet exposé par quelques considérations sur la culture de l'ananas, dont le succès dépend en grande partie des soins qu'elle reçoit durant le mois de mai; on peut même dire que c'est pour cette plante l'époque décisive de sa végétation. La grande consommation d'ananas qui se fait malgré le prix très élevé de ce fruit, le meilleur peut-être de tous ceux que la nature prodigue à l'homme, permet à la production de s'étendre avec des bénéfices considérables. La culture de l'ananas dure trois ans; au mois de mai des deux premières années il faut changer de pot les jeunes plantes dont les racines se trouvent trop à l'étroit. L'étonnante vigueur de cette singulière végétation permet d'employer un procédé qui tuerait toute autre plante: il consiste à enlever chaque fois la totalité des racines pour ne laisser que le talon, ce qui se nomme rempoter à nu. Lorsqu'on a fait passer un été en pleine terre aux ananas sous châssis entourés de fumier chaud fréquemment renouvelé, il est de toute impossibilité de les mettre en pot en conservant leurs racines; on ne peut pas non plus les raccourcir, la plante périrait; il faut donc, comme on vient de le dire, les supprimer toutes et attendre que la plante en ait produit de nouvelles dans le pot où on la place. On gagnerait une année sur cette culture importante si l'on pouvait ménager aux ananas une place à demeure dans une serre chaude et les y gouverner en pleine terre; nous avons vu ce procédé appliqué en grand dans les serres de MM. Vandevelde, à Vilvorde, près de Bruxelles; les produits surpassaient en beauté et en qualité ceux des autres serres, et les consommateurs bruxel-

lois, principalement les glaciers, savaient très bien en faire la différence.

g V. — Jardin potager.

Le mois de mai n'a pas souvent, aux environs de Paris, cette douceur de température et ce luxe de végétation chantés par les poètes ; le jardin potager offre quelquefois en mai une triste nudité ; c'est l'époque où, pour tous les départements du nord de la Loire, les retours subits de froids imprévus peuvent causer les plus grands désastres dans les jardins. Le jardinier prévoyant observera donc avec un soin assidu les variations de la température ; il ne négligera aucun moyen de protection pour les plantes potagères dont la végétation, fort avancée à cette époque, peut être détruite, en moins d'une heure de temps, par un seul degré de gelée.

Carotte. — La culture la plus importante de ce mois est celle de la carotte, vulgairement nommée toupie de Hollande. Une excellente variété, originaire de Hollande, mais profondément modifiée par la culture aux environs de Paris, y occupe un grand espace. Elle doit être, pendant tout le mois de mai, sarclée et arrosée, selon le besoin. Lorsqu'on prévoit la rareté des petits pois, par suite des gelées tardives, on sème au printemps une quantité prodigieuse de cette carotte ; elle devient une compensation salubre et peu dispendieuse à la pauvreté de la première récolte des pois verts. Etant très sujette à nuiler, on a été forcé de la semer très serrée ; il devient donc nécessaire de l'éclaircir, même avant le temps où, ayant acquis la grosseur du petit doigt, elle peut paraître sur le marché. La récolte commence d'ordinaire en mai ; dans les années tardives on ne peut espérer d'en manger que fort avant dans le mois de juin.

Radis. — Les radis roses et blancs, ainsi que les ravens roses et violettes, venus sur couche, sont épuisés en mai ; les couches ont déjà reçu une autre destination. C'est le tour des radis de pleine terre, dont la culture exige peu de soins ; souvent, aux bonnes expositions, on a mêlé la graine de radis à celle de carotte ou d'ognon. La prompte végétation du radis devant bientôt laisser le terrain libre, on en sème au moins une fois dans le courant du mois pour n'en être pas au dépourvu, et l'on réserve de la première récolte les pieds destinés à servir de porte-graines.

Choux. — Les seuls choux de cette saison sont les choux d'York, les pains de sucre et les cœurs de bœuf. On ne peut se faire une idée de la rapidité avec laquelle, en huit ou dix jours, leurs feuilles se développent et couvrent tout le terrain ; c'est le moment qu'il faut choisir pour les arroser fréquemment et largement. Il est rare qu'à Paris on leur laisse prendre tout leur accroissement avant de les porter au marché ; ils viennent à l'époque où les choux manquent, et trouvent des acheteurs moitié de leur développement ; d'ailleurs, le

marâcher est pressé de disposer de son terrain ; mais partout ailleurs, et dans d'autres circonstances, nous croyons que tous ces choux précoces feront plus de profit si l'on attend un peu plus tard que leur pomme soit bien formée ; elle devient très serrée et d'un goût excellent, surtout celle des choux d'York de race pure, dont les pommes sont obtuses par le bout, et qui montent très difficilement.

Choux-fleurs. — On peut avoir déjà, dans le mois de mai, des choux-fleurs à cueillir ; ce sont des durs et demi-durs, des premiers surtout, qui passent aisément l'hiver. Toutefois, les jardiniers qui cultivent pour le marché ne consacrent jamais à cette culture une très grande étendue de terrain. Il n'y a pas de végétation plus capricieuse que celle de ces premiers choux-fleurs, et il arrive très souvent qu'après des peines et des soins infinis ils ne viennent à maturité qu'au moment de la grande abondance de toute espèce de légumes frais, pois, fèves, haricots verts ; alors ils ont perdu toute leur valeur, et il est même souvent difficile de s'en défaire. Mais le jardinier amateur, qui tient à avoir sa table garnie de légumes variés ne doit pas dédaigner les choux-fleurs de printemps, qui sont toujours les plus délicats.

Les choux-fleurs destinés à donner leur fleur en automne se sèment vers le 15. mai, mieux en ligne qu'à la volée, sur du terreau pur. Lorsqu'on a à sa disposition une étable vaches, on obtient du plant de choux-fleurs très vigoureux et d'un succès presque certain en mêlant au terreau une égale quantité de bouse de vache récente, et donnant très peu d'eau au jeune plant jusqu'à ce qu'il ait acquis 0m,12 à 0m,15 de hauteur.

Brocolis. — On ne peut les risquer en pleine terre qu'à la fin de mai, quand il n'y a plus à craindre ni gelées blanches ni nuits trop fraîches, qui leur sont également funestes. Il est toujours prudent de ne pas se presser afin d'arriver après la grande affluence des légumes verts. Les brocolis ne craignent pas les fortes chaleurs, pourvu que l'eau ne leur manque pas. L'exposition la plus chaude du jardin potager leur convient parfaitement.

Il est bon de faire observer qu'en Angleterre, sous un climat plus rigoureux que le nôtre, on cultive beaucoup plus de brocolis que de choux-fleurs ; la culture de l'un de ces légumes n'est réellement pas plus difficile que celle de l'autre.

Pé-tsai ou chou de la Chine. — Cette plante, toute nouvelle dans nos potagers, ne se cultive encore que par tâtonnements ; elle craint peu les gelées et pourrait être semée à la fin d'avril ; néanmoins, nous croyons qu'elle réussit mieux lorsqu'on la sème dans la première quinzaine de mai. Parmi les divers procédés de semis dont nous avons fait l'essai, voici celui qui nous a offert les meilleurs résultats. Une tranchée de 18 à 20 centimètres de largeur et d'autant de profondeur a été ouverte dans une bonne terre très fertile et remplie presque jusqu'au bord de fumier court très consommé ; quelques centi-

mètres de terre ont été jetés par-dessus pour recevoir la semence répandue très clair à la volée, et recouverte avec une égale épaisseur de terreau. Les racines de la plante s'y sont mieux développées que sur la couche, avantage important, car la disproportion entre les racines presque nulles dans le premier âge, et les feuilles, qui prennent en peu de jours un rapide accroissement, rend l'opération du repiquage fort délicate et d'un succès incertain. Les pétaï semés au commencement de mai, par le procédé que nous indiquons, peuvent être mis en place dès la fin du même mois; plus on les replante jeunes et mieux ils profitent.

Toutes les espèces de choux de Milan, chou blanc à grosse tête, chou j'ets, ou *spruyt* de Bruxelles, se sèment dans le mois de mai; nous recommandons, d'après notre propre expérience, d'appliquer à toutes les espèces le mode de semis indiqué pour le chou de la Chine; il n'est ni difficile ni coûteux, et réussit toujours parfaitement.

Cornichons et concombres. C'est en mai, soit à la fin, soit au commencement, selon la température, qu'on sème ces deux légumes qui n'en font réellement qu'un; car tout cornichon, si on le laissait grandir, deviendrait concombre. On creuse, à 80 centimètres de distance, des trous circulaires d'environ 40 centimètres de diamètre sur 20 de profondeur; on les remplit de fumier à demi consumé, qu'on recouvre de 5 ou 6 centimètres de terreau. Quelques praticiens mêlent de la terre du jardin au fumier dont ils remplissent les trous; nous pensons que, sans ce mélange, la plante végète plus rapidement et produit davantage; nous n'avons jamais remarqué que la qualité des produits en fût altérée d'une manière sensible.

Citrouilles ou potirons. Paris consomme une quantité prodigieuse de ce fruit, auquel la culture maraîchère sait donner un volume énorme. On sème les citrouilles vers le 15 mai, absolument de la même manière que les cornichons et concombres; seulement on donne plus de profondeur et de largeur aux trous. Cette plante ne végète que dans le fumier; on lui réserve pour cette raison la place la moins fertile du jardin potager; la qualité de la terre, à laquelle ses racines ne touchent jamais, lui est tout-à-fait indifférente. Il est bon de placer les semences en terre en dirigeant le germe vers le bas, pour ne pas contrarier la germination, quelquefois très lente. On ne saurait prendre trop de précautions pour isoler les espèces ou variétés qu'on désire conserver pures; le croisement s'opère par le pollen, même à grande distance. Nous avons vu dans un marais, à Saint-Mandé, tout un carré de grosses citrouilles dénaturées, produire des fruits bizarres et de nulle valeur, et cela par le seul effet de trois ou quatre giraumons placés dans un marais voisin, qu'une simple barrière d'échalas séparait de celui qui contenait les citrouilles; la distance entre celles-ci et les giraumons n'était pas de moins de 200 mètres. Le vent

avait porté le pollen des giraumons sur les fleurs femelles des potirons; il ne s'en trouva pas un seul qui ne fût déformé et impropre à la vente, il fallut les donner aux vaches d'un nourrisseur du voisinage.

Melons. On sème en place toute espèce de melons d'arrière-saison, soit sur couches sourdes, soit, comme les cornichons, dans des trous remplis de fumier; mais dans ce dernier cas nous conseillons de donner aux trous 50 à 60 centimètres en tous sens, et de les charger de fumier à 30 centimètres au-dessus du niveau du sol environnant.

On dresse, pour recevoir les melons élevés sous châssis, des couches sourdes qu'on recouvre de 15 centimètres de bon terreau. La largeur de ces couches ne doit pas excéder 80 centimètres, pour recevoir un rang de melons, à 80 centimètres l'un de l'autre. Les soins à leur donner pendant ce mois consistent à les préserver du contact de l'air au moyen des cloches, tant qu'ils ne paraissent pas parfaitement repris; il ne faut pas les arroser trop abondamment; ce n'est que dans le mois suivant qu'on commence à les tailler.

Épinards et tétragone. On continue dans le mois de mai les semis d'épinards commencés le mois précédent; ils se sèment plus ou moins serrés, selon la vigueur des espèces. Vers la fin de mai, si la température fait prévoir un temps orageux et chaud pour le mois de juin, il faut préférer à l'épinard la tétragone, aujourd'hui assez répandue pour que sa graine soit à la portée de tout le monde. Cette plante offre absolument les mêmes conditions de saveur et de couleur que l'épinard; elle a de plus l'avantage de ne pas monter, quelle que soit l'intensité de la chaleur, tandis que souvent les semis des meilleures variétés d'épinards sont perdus, parce qu'ils montent pendant les chaleurs orageuses, avant d'avoir pu donner une coupe de feuilles de quelque valeur.

Laitues. Les romaines sont en plein rapport durant tout le mois de mai; il y en a toujours à replanter, à lier et à vendre. Les laitues rondes de toutes les variétés commencent aussi à produire abondamment et se représentent à tous les états de végétation. L'on ne peut trop recommander pour ce genre de culture, comme pour toute espèce de salade, l'excellente coutume des maraîchers des environs de Paris, qui jamais ne repiquent une salade en été sans avoir largement paillé la terre.

Chicorées. On cueille encore durant tout ce mois la chicorée qu'on a semée très épaisse pour lui faire pousser une multitude de feuilles très petites et très tendres. C'est aussi le moment de semer, mais un peu plus clair, la chicorée qu'on destine à donner en hiver la salade connue sous le nom de barbe de capucin. Au commencement de ce mois la chicorée frisée est bonne à être replantée en pleine terre; il y en a toujours, comme des romaines, à tous les degrés de développement, pendant la durée du mois. Les soins à leur donner consistent

également à les arroser abondamment et a tes lier pour les faire blanchir.

Pois. Les premiers pois, dits de sainte Catherine, semés en novembre, commencent à donner leurs fruits; les seconds, dits de la Chandeleur, semés au commencement de février, rejoignent les autres à quelques jours près. Ceux qui ne sont qu'en fleur dans le mois de mai doivent être pincés par le haut; si on les laissait s'emporter, ils donneraient si tard que leurs produits offriraient peu de bénéfice. Les moins avancés sont bons à être ramés dans le courant du mois; il est bon de leur rendre la terre au pied avant de leur donner les rames. Pour n'en pas être au dépourvu, on en sème au moins deux fois dans la première et dans la seconde quinzaine de mai.

Haricots.— On risque dès les premiers jours de mai quelques haricots en pleine terre; mais comme la moindre gelée leur est funeste, il vaut mieux ne semer la majeure partie que vers le 15 du mois, et continuer au moins une fois par mois durant le reste de la saison, pour avoir toujours des haricots verts jusqu'aux premières gelées. Les maraîchers des environs de Paris ont à cet égard une excellente coutume. Ils répandent, sur le sommet aplani d'un tas de fumier long, quelques centimètres de bon terreau; ils y sement très serrés des flageolets hâtifs qu'ils recouvrent de litière sèche. Ces haricots sont ensuite replantés en ligne en pleine terre, et ne souffrent point de cette opération qui leur fait gagner huit jours, quelquefois quinze, quand le temps est favorable, et qui, dans tous les cas, n'expose pas les jardiniers à perdre la semence. Si le froid a endommagé partiellement les haricots risqués en pleine terre, ils ont une réserve pour remplir les vides sans perte de temps.

Fèves.— Vers le milieu de mai on pince les sommités des tiges pour accélérer la fructification; quand même le pincement ferait tomber quelques-unes des fleurs les plus élevées, il n'y aurait pas d'inconvénient, parce que ces fleurs sont le plus souvent stériles. Les premières fèves sont bonnes à être récoltées à la fin du mois quand elles ont atteint le quart de leur grosseur. On peut couper immédiatement au niveau du sol les tiges de celles qu'on a récoltées ainsi avant maturité, elles repousseront du pied, et donneront une seconde récolte en vert à l'automne. Cependant cette pratique est un objet de curiosité plutôt que de produit; il est rare que le jardinier n'ait pas un emploi plus avantageux à faire de son terrain; la seconde pousse a rarement le temps de donner sa graine avant les premières gelées, qui, si elles ne tuent pas la plante, suffisent pour faire avorter et tomber presque toutes les fleurs et rendre la récolte nulle.

Asperges.—La récolte des asperges se prolonge durant tout le mois de mai et même au-delà; la seule précaution à prendre, c'est de ne pas endommager en les coupant le collet de la racine, et aussi de ne pas fatiguer le plant par

une coupe trop prolongée, qui rendrait nulle celle de l'année suivante. Les semis, soit en place, soit destinés être replantés, doivent être tenus très proprement; les premiers n'ont besoin que de très peu d'eau, pourvu qu'ils soient fréquemment sarclés et binés, avec les précautions nécessaires pour ne pas endommager les racines.

Artichauts.—Si la température est sèche, les artichauts ont besoin dans ce mois de fréquents arrosages; on ne peut trop insister sur ce point qu'il vaudrait mieux ne pas leur donner d'eau du tout que de leur en donner trop peu. C'est au commencement de mai qu'on sème la graine d'artichaut quand on manque d'œilletons pour les multiplier; en général, les variétés d'artichauts les plus estimés étant sujettes à retourner au chardon, il vaut beaucoup mieux les multiplier d'œilletons que de graines. Les semis réussissent mieux en place qu'en pépinière; dans les deux cas ils demandent une épaisseur de 8 à 10 centimètres de bon terreau. L'on ne doit pas craindre de bien recouvrir la graine; il faut arracher aussi jeunes que possible les pieds qui tournent au chardon, ce qu'on reconnaît au piquant de leurs feuilles; comme ils sont toujours les plus vigoureux, ils tueraient infailliblement les autres. Les semis peuvent avoir beaucoup d'importance après des hivers rigoureux ou les vieux plants ont péri; les œilletons sont alors si rares qu'ils deviennent hors de prix; nous les avons vus en 1830, après le grand hiver de 1829, valoir 50 et 60 francs le mille. On en plante ordinairement 10,000 dans un hectare; il y a donc eu beaucoup de bénéfice à semer des artichauts en mai 1830.

Cardons.— Toutes les espèces de cette plante, très voisine des artichauts, se sement en mai, mieux à la fin qu'au commencement du mois, soit en place, soit en pépinière. Les semis en place se font à 80 centimètres de distance; ils demandent peu d'eau dans la première quinzaine après leur sortie de terre.

Fraisiers.—La fraise des Alpes, dite des quatre saisons, qui pourrait, comme le dit M. Noisette, remplacer à elle seule toutes les autres, commence à montrer ses premiers fruits vers la fin de mai. Il ne faut l'arroser que sur un sol parfaitement paillé, surtout pour le plant dont on attend la première récolte. Dans les temps orageux il faut arroser abondamment les fraisiers quand les nuées montent et que le tonnerre gronde, sans compter sur l'effet des pluies d'orages; l'expérience prouve que ces pluies, si elles ne trouvent pas la terre suffisamment mouillée d'avance, sont funestes aux fraisiers dont elles font jaunir la feuille et avorter la fructification. Toutes les espèces qu'on veut multiplier de semence doivent être semées dans le courant de ce mois, sur terreau, à l'ombre, et repiquées 15 jours ou 3 semaines après qu'elles sont levées. Lorsqu'on veut s'assurer pour l'automne une récolte abondante de fraises des quatre saisons, l'on sacrifie la pre-

mière en coupant à 5 à 6 centimètres au-dessus du sol toute la plante, feuilles et tiges, au moment de la floraison, au commencement de mai. Cette opération donne un produit encore plus certain quand on l'applique à la fraise des quatre saisons dépourvue de coulants, connue sous le nom de *buisson de Gaillon*.

Ognons. — Les blancs sont déjà bons à être cueillis à la fin de mai; ils ont alors à peu près la moitié de leur volume. Cette récolte est d'autant plus avantageuse qu'on a eu soin de semer assez serré pour ne rien perdre sur les ognons destinés à parvenir à toute leur grosseur.

Poireau. — Si les semis n'ont pas été faits tous à la fois, il y a en mai du plant de poireau à mettre en place. Comme cette plante demande à être cultivée en rangs très serrés, elle étouffe promptement les herbes nuisibles; néanmoins un ou deux binages dans le mois de mai lui sont fort utiles.

Ciboules. — Pendant tout le courant de mai, selon la température, on replante la ciboule à 15 centimètres de distance, en lignes. Il faut choisir de préférence, pour cette opération, le moment où la terre n'est que médiocrement humide.

Champignons. — Il y a dans ce mois peu de soins à donner aux couches à champignons; elles sont en plein rapport. Les jardiniers qui en font le commerce spécial, et qui approvisionnent le marché pendant toute l'année, doivent, durant le mois de mai et le mois suivant, travailler leurs fumiers de façon que leurs couches se succèdent sans interruption dans la récolte. Ce travail est admirablement traité dans les carrières communes de Montrouge, d'Arcueil et de Gentilly, qui de temps immémorial sont en possession de cette branche de jardinage.

Patate ou Batate. — On plante sur une couche de fumier de cheval, recouverte de 12 à 15 centimètres de bonne terre, des tubercules de batates en lignes plus ou moins rapprochées, selon leur grosseur. Il ne faudrait pas placer ces tubercules dans le terreau; leur végétation ne s'y développerait pas aussi bien; les premiers jours de mai sont l'époque la plus favorable à cette culture. Au bout d'une semaine on voit poindre de jeunes pousses très nombreuses qu'on détache pour les replanter une à une à 30 centimètres les unes des autres, en espaçant les rangées d'environ 1 mètre. La consommation de la batate s'étend d'année en année à mesure que son prix diminue; elle occupe déjà une place importante dans nos potagers, et elle tend à devenir d'un usage général. Il faut la préserver avec soin des gelées, qui lui sont mortelles.

Tomates. — Ob met en place vers le 15 mai, en bonne exposition, les tomates élevées sur couches; il convient de ne pas se presser quand le temps n'est pas très favorable. Dès que la plante monte et fleurit, il est temps de lui donner des tuteurs, ce qui hâte la maturité du fruit et en améliore la qualité.

Estragon. — On éclate les pieds d'estragon

pour les replanter ordinairement en bordure; il ne faut pas attendre trop tard, de peur que les jeunes plantes ne soient trop peu avancées à l'époque où l'on confit les cornichons au vinaigre, l'estragon étant le principal assaisonnement de cette préparation.

Pourpier. — Ce n'est guère que dans les départements au nord de Paris que le pourpier, étant généralement employé, tient une place obligée dans tous les jardins. On le sème en mai, très clair, à toute exposition; le plus souvent il se resème de lui-même; ses graines se conservent l'hiver en terre et lèvent au printemps, elles couvrent promptement le terrain et n'exigent pas de grands soins de la part du jardinier.

Maïs ou blé de Turquie. — Cette plante de grande culture ne figurerait point ici sans l'excellence de ses épis cueillis avant maturité et confits au vinaigre de même que les cornichons, auxquels bien des personnes les préfèrent. On peut donc, pour cet usage, consacrer un coin du jardin à semer quelques poignées de maïs de l'espèce naine qu'on nomme *quarantain* ou maïs à poulets. N'étant pas destinée à donner sa graine, cette plante n'a pas besoin d'être semée avant la fin de mai; ses produits seront plus abondants que si elle était semée plus tôt; il lui faut beaucoup de fumier.

Nous avons mentionné séparément les plantes dont la culture semblait exiger quelques indications spéciales; nous nous bornerons à comprendre les autres d'une manière générale dans l'énoncé des travaux du mois, car nous sommes forcés de nous restreindre dans des limites qu'il nous est interdit de dépasser.

La végétation, activée par les premières chaleurs, favorise le développement des plantes nuisibles aux dépens des plantes utiles; le potager a donc besoin dans toutes ses parties de binages et de sarclages qui ne sauraient être trop fréquents. On doit surtout recommander les binages aux jardiniers qui, par quelque circonstance locale, ne peuvent donner autant d'eau que certaines plantes en demandent; elles auront d'autant moins à souffrir de la sécheresse que le sol où elles végètent aura été remué plus souvent.

Il est peu de plantes potagères qui ne puissent être semées en mai, indépendamment de celles dont rions avons exposé le mode de culture, c'est pendant ce mois qu'on réservera dans chaque espèce les porte-graines des plantes annuelles. Les semis de persil, pimprenelle, cerfeuil et cresson alénois seront d'autant plus souvent répétés que les chaleurs les feront monter plus rapidement. Les salsifis, scorsonères et betteraves, qui sont, aux environs des grandes villes, cultivés en grand pour l'usage alimentaire, se sèment dans le courant du mois de mai.

JUN.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Pois. — Ce légume est le plus productif et le plus abondant de ceux que fournit le mois de juin, durant lequel presque tous les produits du potager sont livrés successivement à la consommation. C'est au 15 juin que commencent, pour les Hollandais, *les six semaines aux pois*, expression consacrée dans leur pays, supérieur à tout autre pour la perfection des jardins potagers.

A Paris, le prix des pois *écossés* descend rapidement de 3 fr. à 40 c. le litre ; l'avantage est donc à ceux qui peuvent *en hâter* la végétation. Le prix excessif des pois pour semence dans les années qui, comme celle-ci, ont vu périr tous les premiers pois semés soit en novembre, soit en février, rend leur culture fort ingrate ; ainsi, cette année, le mois de juin fera rentrer les jardiniers dans leurs frais, mais presque sans bénéfice. Si cette culture se soutient, c'est uniquement parce qu'elle n'a pas besoin de fumier et qu'elle *peut* donner des produits très importants sur un sol fumé trois ans auparavant, où l'on ne retrouve pas trace d'engrais. Sans cette particularité le peuple de Paris ne verrait pas les pois verts inonder les marchés et les rues en juin, juillet et août.

Il faut apporter beaucoup d'attention dans la manière de cueillir les pois, pour ne pas endommager les tiges et empêcher le développement des gousses, qui se remplissent d'un Jour à l'autre ; ces précautions sont surtout nécessaires quand les gousses bonnes à être cueillies sont encore en petit nombre et que les plantes sont couvertes de fleurs. On peut citer comme modèle la dextérité des femmes employées à ce travail à Marly et aux environs ; elles donnent si peu d'ébranlement à la plante que pas une seule fleur n'est perdue.

On sème des pois dans tout le courant de juin, en donnant la préférence aux espèces tardives ; aux environs de Paris on choisit pour les semis de la fin de juin le pois de Clamart, le plus tardif de tous. Nous pensons que c'est une erreur, et qu'il y aurait bénéfice, non-seulement à semer les pois les plus hâtifs, mais encore à en accélérer la végétation au moyen de la cendre de bois, seul amendement qui convienne en général à toutes les variétés de cette plante.

L'espèce la plus productive pour les semis de la fin de juin est celle dont la cosse ne contient point de parchemin et qu'on nomme pour cette raison pois *mange-tout*, quoique, lorsqu'on veut l'écosser, le grain en soit aussi bon seul que celui de toute autre espèce. En général, les nuits trop fraîches empêchent la fleur de nouer, en sorte que, sans que la plante paraisse avoir souffert du froid, elle ne rapporte rien, ou presque rien, si les gelées blanches de septembre la surprennent en fleur. Voilà pourquoi les semis

de juillet, pour récolter en octobre, sont ordinairement stériles ; nous recommandons, même pour les semis de juin, de ne semer que des pois hâtifs, sous peine de ne rien récolter. La cendre hâte beaucoup la croissance des pois, mais appliquée en trop grande quantité elle les brûle ; la meilleure manière de l'employer consiste à la répandre, à la main, dans le sillon où l'on dépose la semence ; deux ou trois centimètres d'épaisseur sont plus que suffisants : la cendre se trouve recouverte en même temps que les pois. Les pois semés en juin doivent être ramés presque au sortir de terre, huit ou dix jours au plus après qu'ils sont levés. Il est toujours utile de laisser un espace suffisant pour que l'air circule entre les lignes ; on économise ainsi la semence, et les produits n'en sont pas sensiblement diminués.

Nos lecteurs qui habitent au nord de Paris doivent donc se tenir pour avertis que, s'ils semaient des pois tardifs à la fin de juin et au commencement de juillet, comme on le fait sans grand inconvénient aux environs de Paris à bonne exposition, ils s'exposeraient à n'avoir pour tout produit que des fleurs.

— Le céleri, par ses propriétés digestives trop peu appréciées en France, mérite une mention particulière. En Belgique, où on l'emploie souvent, soit seul, soit joint au pourpier, pour des potages maigres et des plats de légumes fort recherchés, il passe pour posséder des vertus excitantes analogues à celles de la truffe. C'est en juin que l'on commence à pouvoir faire usage du céleri semé sur couche, sous châssis, en février et mars ; on doit en recommander l'usage dans la salade, dont il corrige la crudité, souvent nuisible aux estomacs paresseux. Il faut avoir soin de ménager les semis et repiquages de céleri de manière à n'en manquer en aucune saison de l'année.

La meilleure méthode de buttage pour obtenir le céleri parfaitement blanc et tendre, c'est de laisser assez d'espace entre les rangs pour pouvoir tirer des intervalles la terre dont on le recouvre par degré, à trois reprises différentes, à huit jours de distance ; mais cette méthode, pratiquée dans les jardins bourgeois, ne vaudrait rien pour les maraîchers, parce qu'elle fait perdre trop de terrain. La culture du céleri en fosses est la plus avantageuse ; les fosses reçoivent trois rangées de plants, qui peuvent y être mis en place dès le mois d'avril. Lorsqu'on les juge assez avancés, on les lie et on leur rend la terre à trois reprises différentes. Il y a dans ce procédé économie de terrain et de main-d'œuvre.

Le céleri, qu'on trouve à l'état sauvage dans les lieux humides et frais du département des Bouches-du-Rhône, veut un sol riche et beaucoup d'eau, à toutes les époques de sa croissance. Le céleri semé en juin pour la consommation d'hiver veut être arrosé, même avant d'être levé, lorsque le temps est sec ; souvent, sans cette précaution, il ne lèverait pas.

Le céleri-rave, espèce à racine charnue, im-

portée d'Allemagne depuis quelques années, commence à devenir commun en France. C'est un excellent légume; il demande encore plus d'eau que le céleri commun, mais il n'a pas besoin d'être butté.

Champignons. — Les 'soins à donner aux couches à champignons sont les mêmes pour ce mois que pour le précédent. La récolte est en pleine activité; mais c'est l'époque de l'année où elle est le moins productive, parce que les prix sont généralement très bas. C'est dans le mois de juin qu'on peut tenter, avec le plus de chances de succès, le procédé que donne M. **Pirolle**, comme le devant au hasard. Du fumier de cheval peu consommé, mais humide, fut oublié dans un souterrain; il y prit le blanc de lui-même. Ce fumier ayant été disposé en tas régulier, sans autre but que de lui faire occuper moins de place, se couvrit spontanément de très bons champignons, et continua à en donner pendant trois mois en aussi grande abondance qu'aurait pu le faire une couche sagement travaillée. Nous avons renouvelé bien des fois cette expérience; elle ne coûte rien en réalité, car si le fumier se refuse à prendre le blanc, il n'en a pas moins toute sa valeur, et la main-d'oeuvre est presque nulle; elle nous a réussi presque toujours, mais non pas constamment. C'est toujours en juin, surtout quand la température de ce mois se trouvait chaude et orageuse, que nous avons obtenu le plus de champignons par ce procédé.

Pommes de terre. — On donne, en juin, la seconde façon aux pommes de terre tardives. Quelques jardiniers commettent l'imprudence de livrer à la consommation dès les derniers jours du mois de juin, des pommes de terre très hâtives, qui se vendent à un prix très élevé. Il serait à désirer que la police des marchés de Paris s'empressât de prendre des mesures à cet égard; ces pommes de terre, vendues ainsi avant leur maturité complète, sont nuisibles à la santé; s'il n'en résulte pas d'accidents plus graves, c'est qu'elles s'emploient ordinairement mélangées avec d'autres aliments, ce qui en diminue les propriétés pernicieuses.

Quand les premiers semis de pommes de terre ont été fortement endommagés par les gelées tardives, on peut, dans le courant de juin, mais mieux au commencement qu'à la fin de ce mois, semer une espèce très hâtive, introduite depuis quelques années, sous le nom de **Segonzac**; elle végète assez rapidement pour qu'on puisse espérer la récolter avant les fortes gelées, en même temps que la vitelotte, pourvu qu'elle soit placée dans un sol frais et abondamment fumé; car la pomme de terre Segonzac est, plus que toute autre, sensible aux effets de la sécheresse.

Oxalis crénelée. — On doit, dans le courant de juin, veiller attentivement sur cette plante, pour la butter chaque fois que la végétation l'exige. Quand l'horticulture aura forcé cette plante à fleurir et à porter graine, on en peut espérer des tubercules volumineux, dignes du

rivaliser dans la grande culture avec la pomme de terre. Elle offrira un avantage considérable par sa propriété de s'étendre en tout sens, en sorte que les pieds doivent être plantés à très grande distance. Nous pensons que pour ensemer une égale étendue de terrain, il faudrait **cinq à six fois moins d'oxalis** que de pommes de terre. Mais, avant d'appliquer à l'**oxalis** crénelée la grande culture, il faudrait parvenir à en étendre la consommation, qui ne paraît pas devoir devenir prochainement d'un usage général.

Artichaut. — Si les plants ont été bien conduits, ceux de l'année dernière sont, durant le mois de juin, en plein rapport. Pour ne pas épuiser les pieds dont on veut prolonger la durée, on ne leur laissera **qu'une tête à** chacun et l'on coupera la tige au niveau du sol sitôt après la récolte. Près des villes, où tout se débite, il y a bénéfice à laisser au moins une partie des têtes secondaires, qu'on vend pour manger en **hors-d'œuvre**, à la poivrade ou **en** friture. Dans ce cas, les pieds qui dégénéraient doivent être sacrifiés; on les consacre à fournir des **oiletons** pour les plantations de l'automne ou du printemps de l'année suivante.

On ne peut trop largement **arroser l'artichaut**; on est bien récompensé par la beauté des produits, qui peuvent, par une culture soignée, **doubler de valeur**.

Melons. — C'est dans le mois de juin, que les melons réclament les soins les plus assidus; c'est en même temps le mois où commence pour eux le danger des grands orages accompagnés de grêle. La fréquence de ces orages aux environs de Paris a fait préférer, pour cette culture, les châssis aux cloches par tous les maraîchers aisés; en effet, les châssis résistent beaucoup mieux que les cloches à la grêle, dans des cas imprévus. Deux fois en 1838, la grêle, grosse comme des noisettes, est survenue à l'improviste par des coups de vent qui ne laissaient pas le temps de faire usage des paillasons, **pas une seule cloche** ne fut épargnée; les châssis ne furent que partiellement endommagés. Les châssis sont aussi beaucoup plus faciles à couvrir rapidement à l'approche d'un orage; à quoi il faut ajouter que les melons obtenus sous châssis valent toujours mieux que ceux qu'on obtient sous cloche, par cette seule considération que le jardinier craindra de dépenser un temps précieux à soulever l'une après l'autre des centaines de cloches, tandis qu'il ne regardera pas à un quart d'heure de travail pour soulever quelques châssis.

C'est en juin qu'ont lieu les principales opérations de la taille des melons. On revient tous les jours de l'ancien préjugé qui faisait regarder cette taille comme une sorte d'arcane, **révélé** seulement à quelques adeptes. Le **Bon Jardinier** a contribué puissamment à faire voir que la nature n'a pas besoin d'être contrariée par une taille minutieuse, aussi fréquemment que le recommandaient les anciens traités, qui semblaient embrouiller à dessein une chose fort

simple en elle-même, comme pour dégoûter les amateurs et les mettre hors d'état de faire croître un bon melon sans le secours d'un maître jardinier. On doit jouir durant tout le mois de juin et les trois mois suivants des melons de bonnes espèces, pourvu que les semis et repiquages soient conduits en conséquence. Nous recommandons aux amateurs qui ne cultivent pas pour la vente le petit melon sucré vert, de la variété nantaise; jamais il ne s'en rencontre un mauvais. Ils seraient communs à Paris sans la petitesse de leur taille, que la culture n'a pas réussi jusqu'à présent à développer, ce qui les rend peu avantageux pour la vente. Le petit melon sucré vert a le mérite d'être à la fois, selon l'époque des semis, le premier et le dernier; il égale, pour la finesse de la saveur, les meilleurs cantalous, et la plante est beaucoup moins délicate.

Fraises. — Les fraisiers exigent, durant le mois de juin, des soins multipliés. Lorsqu'ils ont été plantés sur un sol bien nettoyé à l'avance, et que ce sol a été garni d'une quantité de litière sèche suffisante pour étouffer les graines de mauvaises herbes à mesure qu'elles lèvent, il n'y a pas lieu de les sarcler; il faut seulement les arroser sans profusion, mais avec discernement, avec l'attention de donner toujours un peu plus d'eau à ceux qui montrent plus de fruits que de fleurs, et un peu moins à ceux chez qui les fleurs sont en plus grand nombre.

Quelques personnes sont dans l'usage, en cueillant les fraises, pour s'épargner ensuite la peine de les éplucher, d'enlever le fruit sans son pédoncule et de laisser le support attaché à la tige; rien ne fait plus de tort à la fructification des fraisiers. Les jardiniers ont grand soin de couper net avec l'ongle du pouce le pédoncule au-dessous du fruit; ils savent par expérience que sans cette précaution ils perdraient la moitié de leur récolte.

On voit souvent, dans les premiers jours de juin, tous les fraisiers jaunir et languir, malgré les arrosages et les soins ordinaires que réclame leur culture; dans ce cas, c'est qu'ils sont attaqués à la racine par le turc ou ver-blanc (larve du hanneton). Il n'y a guère d'autre remède que de détruire la planche endommagée, de labourer avec soin la terre et d'y rechercher les turcs. Mais comme il est encore temps de replanter des fraisiers des quatre saisons pour en jouir à l'automne, et que, d'une autre part, quelque soin qu'on ait mis à exterminer les vers-blancs, la seconde plantation peut avoir le même sort que la première, nous rappellerons au lecteur le procédé suivant; nous l'avons essayé plusieurs fois, et il a toujours réussi.

Le hanneton pénètre en terre aussi avant que possible pour déposer ses œufs. Quand le sol est profond, les larves de hanneton doivent donc éclore une grande distance au-dessous de la surface de la terre; leur instinct les porte à remonter pour chercher les substances végétales, principalement les racines tendres, dont

elles se nourrissent; mais si elles rencontrent sur leur chemin un obstacle qu'elles ne puissent percer, elles périssent. Pour préserver les fraisiers, on défonce le sol à 0m,410 ou 0m,50 de profondeur, et l'on garnit le fond de la planche d'une couche de 0m,03 ou 0m,04 de feuilles sèches de châtaignier, de platane ou de sycamore; celles d'orme ou de chêne seraient insuffisantes. On rejette ensuite la terre et on rétablit le plant de fraisiers qu'on soigne comme à l'ordinaire: il n'est plus question de vers-blancs. On conçoit que ce procédé n'est pas praticable en grand, lorsque les produits sont destinés à la vente; mais il arrive souvent, à la campagne, qu'on est forcé d'acheter des fraises, parce que les turcs détruisent les fraisiers dans les jardins particuliers. On peut, par le moyen que nous rappelons, s'assurer une bonne provision d'un des meilleurs fruits de nos jardins durant les chaleurs de l'été.

Les fraises de collection sont épuisées en le mois de juin, hors celles des quatre saisons, et quelques caprons tardifs qui peuvent se prolonger jusqu'en juillet, aux expositions de l'est et du nord. Nous recommandons, tant aux amateurs qu'aux jardiniers, une fraise peu cultivée aux environs de Paris, et cependant bien digne de l'être. C'est une variété d'origine anglaise, mais profondément modifiée par une longue culture dans les provinces wallonnes de la Belgique; elle est très rustique et très productive; son fruit est de moyenne grosseur, d'un rouge orangé, d'une saveur parfaite, intermédiaire entre celle de la fraise ananas et celle de la fraise des Alpes. A Liège, où le sol lui convient particulièrement, elle donne pendant près de six semaines, avec une abondance réellement prodigieuse. Son seul défaut, pour les jardiniers, c'est de ne produire qu'une fois et d'occuper inutilement le sol pendant le reste de l'année. Voici, d'après notre propre expérience, comment cet inconvénient peut disparaître. Supposons 10 ares de terrain employés à la culture de la fraise wallonne; après la récolte, c'est-à-dire vers la fin de juin, on en peut arracher neuf, et ce qui restera aura produit, avant l'automne, un si grand nombre de coulants, que vers le 15 septembre on en pourra replanter, si l'on veut, 20 ares au lieu de 10. En renouvelant la plantation tous les ans, les produits seront aussi abondants que si on laissait les plantes achever le cours ordinaire de leur durée, qui est de trois ou quatre ans. Aux environs de Liège et de Namur, sur les terrains schisteux en pente, très sujets aux éboulements, on laisse cette fraise s'étendre librement, sans l'arracher ni la rajeunir; les jeunes plantes étouffent les vieilles, et il n'y a jamais un centimètre de terrain à découvert.

On récolte avec profusion, dans le mois de juin, les fèves, les haricots verts, les choux-fleurs et toute espèce de salade; on voit même déjà quelques haricots blancs écossés des espèces hâtives. Les choux manquent sur le marché; les premiers sont épuisés, les tardifs n'ont

pas encore formé leur pomme; mais leur absence n'est pas remarquée.

La récolte des jeunes carottes se prolonge durant tout le mois de juin et une partie du mois suivant, si les semis ont été ménagés en conséquence. Lorsqu'on se propose d'obtenir en automne une récolte de carottes parvenues à toute leur grosseur, il faut cesser de récolter dès qu'on voit le plant suffisamment éclairci; mais dans la culture maraîchère on n'admet pas cette méthode. La carotte destinée à la consommation d'hiver est cultivée en plein champ; celle qui paraît sur nos tables comme légume d'été est arrachée avant d'avoir atteint tout son volume, et le terrain reçoit une autre destination.

Les asperges donnent encore durant une partie du mois de juin; les pousses des griffes les plus faibles sont les dernières à se montrer; il vaut mieux les ménager que d'en continuer la récolte; il ne faut pas perdre de vue qu'une planche d'asperges peut prolonger son existence, avec très peu de frais, pendant 25 à 30 ans en plein rapport, pourvu qu'on ne lui demande pas plus qu'elle ne doit raisonnablement produire.

Le mois de juin est la saison convenable pour lier les cardons afin de les faire blanchir. Il y a souvent de la perte sur cette plante, dont la consommation n'est pas très étendue; cette perte provient de ce que le cardon, parvenu au point d'étiollement qui le rend propre aux usages de la cuisine, n'y reste pas; il faut nécessairement qu'il soit consommé ou qu'il pourrisse si l'on n'en trouve pas le débit; on ne doit donc pas lier les cardons tous à la fois. Un moyen excellent, quoique peu usité, de les obtenir successivement, c'est de varier l'épaisseur de l'enveloppe ou chemise de paille ou de litière sèche employée pour les faire blanchir; plus cette couverture est épaisse, plus le cardon blanchit promptement. Il est bon de visiter souvent les cardons pour s'assurer de leur état.

L'oseille a larges feuilles, semée au printemps, donne en juin les meilleurs produits; le mode de multiplication par semis est de beaucoup préférable à l'éclat des racines; l'oseille jeune a toujours moins d'âcreté et moins de propension à monter pendant les chaleurs.

La récolte de l'ail, très importante dans les départements au sud de Paris, doit se faire à la fin de juin; si la végétation de cette plante se trouvait retardée, il faudrait la hâter en nouant les feuilles toutes ensemble; en tout cas, il est bon de vers le coucher, comme on le fait pour Pognon, vers le 15 juin.

C'est vers le milieu de juin que les tiges d'angelique sont bonnes à être coupées pour être confites au sucre; nous recommandons aux amateurs la culture de cette plante, dont les semences sont également favorables aux estomacs débiles; elle n'exige aucun soin et peut être abandonnée à elle-même dans un fossé humide, pourvu qu'elle y soit à l'abri des vents du nord et d'est.

§ II. — Jardin fruitier.

La récolte des fruits rouges commence ordinairement en juin; cette année il ne faut pas les attendre avant juillet, mais c'est une exception. La culture des arbres et arbustes à fruits rouges est d'une telle importance pour la santé publique, aux environs des grandes villes, que nous croyons utile de donner à cet égard quelques indications spéciales.

Groseilliers. — Peu de cultures sont plus avantageuses que celle des groseilliers aux environs de Paris; elle est portée au plus haut point de perfection par les habitants du village des Prés Saint-Gervais, qui en font leur principale occupation. Les groseilliers à grappe y sont plantés dans des rigoles peu profondes, à la distance de 1^m,50 en tous sens; ils les bûchent souvent, leur donnent assez fréquemment des engrais au pied, et n'y laissent jamais de branches âgées de plus de deux ans. Un terrain de 33 are: (arpent de Paris, petite mesure), planté en groseilliers, en contient 1,450, dont chacun donne, année commune, 1^h,500 de groseilles, et dans les bonnes années 2 kilogr.; au prix moyen de 30 cent., c'est un produit de 650 fr., pouvant aller jusqu'à 950 fr.; il est vrai que la main-d'œuvre pour cueillir les groseilles entraîne des frais considérables.

Vers la fin de juin, quand les groseilles commencent à mûrir, on réserve pour la récolte d'automne quelques-uns des groseilliers les plus chargés de fruits; on les recouvre d'une botte de paille retenue en haut et en bas par deux liens, et l'on a soin que cette couverture ne soit jamais dérangée. Les groseilles se conservent sous cet abri, sans s'altérer ni se rider, jusqu'au mois de novembre. L'arbuste est assez vigoureux pour ne pas souffrir sensiblement de cette clôture, pourvu qu'il n'y soit pas soumis deux années de suite.

Framboisiers. — Le fruit du framboisier, au moins égal aux meilleures espèces de fraises, est cependant moins estimé à cause d'un défaut qui révolte la délicatesse de bien des gens; il ne peut se conserver que quelques heures après avoir été cueilli; la moisissure et les vers s'en emparent presque aussitôt. Le peu de consistance de ce fruit le rend aussi très difficile à transporter; néanmoins, son goût délicieux et ses propriétés bienfaisantes lui méritent une place dans tous les jardins. Cette place peut être choisie à l'ombre et dans l'endroit où le sol est moins fertile; le framboisier peut s'en contenter; mais de même que toute autre plante, il produit en raison de la nourriture qu'on lui donne, et, quoique bien peu de jardiniers songent à fumer leurs framboisiers, c'est une attention que nous recommandons aux amateurs, surtout à ceux qui ne peuvent disposer que d'un espace limité pour cette excellente production.

On jouit pleinement des framboises dans les premiers jours de juin, surtout si l'on a eu soin d'incliner ou de courber légèrement les pousses de l'année précédente, dont on attend la fruc-

tification. Les framboises veulent être cueillies au moins une fois tous les jours, durant la saison, si l'on tient à n'en pas laisser perdre.

Cerisiers. — On commence à jouir dès les premiers jours de ce mois des cerises en espalier, et vers la fin du mois de toutes les autres, dans les années ordinaires. Les soins à donner aux cerisiers, durant le mois de juin, se bornent à l'attention qu'il faut apporter à ne point endommager les arbres en cueillant le fruit ; fort souvent, sur les arbres à haute tige, l'application imprudente des échelles occasionne aux embranchements des fentes qui donnent lieu à la gomme et peuvent causer plus tard la perte des arbres.

Nous rappelons aux amateurs que c'est à eux surtout qu'il appartient de conserver à l'horticulture la reine des cerises de France, la belle, grosse et excellente cerise de Montmorency. Dans sa vallée natale, cette cerise est sur le point de disparaître; elle est si peu productive qu'on n'en a pas renouvelé les antiques plantations. Les motifs d'intérêt auxquels le jardinier marchand est forcé de céder ne doivent point arrêter l'amateur, surtout quand il s'agit de ne pas laisser périr une des meilleures variétés de nos fruits rouges, variété dont la réputation est européenne.

C'est vers le milieu de juin qu'il convient de s'occuper du pincement des bourgeons surabondants et des branches gourmandes, principalement sur les arbres cultivés en espalier. Quelques auteurs conseillent de commencer cette opération dès le mois de mai; nous croyons cette pratique nuisible aux arbres, excepté dans quelques années où le printemps aurait été très précocé.

Les greffes en écusson, à œil poussant, sur toute espèce (l'arbres fruitiers, réussissent très bien dans tout le courant de ce mois. Depuis un certain nombre d'années, les greffes d'arbres à fruits au bas de la tige, destinées à être enterrées, obtiennent une préférence marquée sur toutes les autres, même pour les arbres à haute tige. Après avoir longtemps défendu d'enterrer les greffes, on a remarqué que les greffes enterrées ne tardent point à s'enraciner, et qu'elles donnent naissance à des sujets qui ont tous les caractères des pieds francs; à la vérité on en obtient le fruit beaucoup plus tard, mais les arbres sont plus robustes et durent plus longtemps.

Les semis de pepins effectués soit au printemps, soit à l'automne de l'année précédente, souffrent déjà de la chaleur et de la sécheresse au mois de juin. S'ils n'ont pu être placés à l'ombre, ou s'il est trop difficile de les arroser, on peut y suppléer en partie en semant en bordures le long des planches quelques-unes de ces plantes qui végètent rapidement et donnent beaucoup d'ombrage; ainsi, par exemple, des soleils semés très serrés en avril peuvent déjà donner aux semis de pepins un abri suffisant avant les fortes chaleurs de la fin de juin.

§ III. — Parterre.

Les fleurs de collection sont passées dès la fin du mois précédent, à l'exception des œillets, dont la floraison commence à la fin de juin. Si les œillets n'offrent jamais à la vue cette riche variété de couleurs qui fait tout le prix des tulipes et des renoncules, ils ont par compensation l'élégance des formes et l'odeur la plus délicate peut-être de tout le règne végétal. On peut, dans tout le courant de ce mois, les multiplier au moyen des marcottes. Lorsqu'on s'aperçoit à la grosseur des boutons que la fleur fera crever le calice et que les pétales, s'échappant par cette crevasse, perdront leur symétrie, on pratique de légères incisions longitudinales au point de jonction de chacune des divisions du calice; si, malgré ces précautions, la fleur conserve son défaut, elle ne peut plus figurer dans la collection.

Parmi les insectes, l'ennemi le plus à craindre pour les œillets est le perce-oreille; le meilleur préservatif connu consiste à suspendre des ergots de veau ou de mouton aux œillets des baguettes qui servent de support aux tiges; chaque soir les perce-oreilles ne manquent pas de s'y retirer, et il est facile de les détruire.

En dehors des collections d'œillets, on ne doit pas négliger l'œillet rouge pur, ou œillet des distillateurs, le plus odorant de tous, l'œillet commun, blanc pur, ou panaché blanc et rose, remarquable par le volume de ses fleurs, et enfin l'œillet de Condé, jaune, frangé de rouge. Toutes ces plantes sont rustiques; elles supportent 10 et 12 degrés de froid; nous les avons vu résister parfaitement à 18 degrés Réaumur au-dessous de zéro, durant le grand hiver de 1829 à 1830, à Liège (Belgique). Ce qui tue les œillets, ce sont les dégels suivis de verglas; il est donc utile de tenir toujours la litière sèche à leur portée pour les couvrir en cas de besoin. Il est bien reconnu que la gelée sèche, quelle que soit son intensité, ne leur fait aucun mal.

Les lis de toutes les variétés sont en pleine fleur durant le mois de juin. Quoique ce genre magnifique ne fasse point collection, les lis blancs et jaunes n'en sont pas moins, avec les émérocalles, les martagones et les tigridia, le plus bel ornement de nos parterres dans cette saison. Le lis de Pensylvanie, fort estimé en Belgique, est moins commun dans nos jardins, malgré la beauté de sa fleur. Les tigridia n'ont contre elles que le peu de durée de leur fleur: quelques heures suffisent pour les faner; on peut cependant en former de beaux massifs, toujours garnis de fleurs durant la saison; les bulbes, étant fort petits, peuvent être plantés très près les uns des autres, et chaque tige donnant successivement trois ou quatre fleurs, il y en a toujours un assez grand nombre d'épanouies à la fois. Parmi les fleurs sinoples, nous n'avons rien qui surpasse en beauté la corolle mouchetée de cette plante éblouissante. Quoique les bulbes de tigridia puissent rester

en terre toute l'année, pourvu qu'on les couvre pendant l'hiver, nous avons toujours trouvé leur floraison plus belle quand on les traitait comme les oignons de tulipe. Dans ce cas, il ne faut les mettre en terre qu'au printemps, quand toute crainte de gelée est passée.

Les oignons de tulipes et de jacinthes doivent être relevés dès que les feuilles commencent à jaunir, à l'exception des oignons de tulipe qu'on destine à servir de porte-graines.

L'usage hollandais de laisser ces oignons en tas sur le terrain pendant quelques jours, si le temps le permet, avant de les mettre au sec, est excellent en lui-même; il faut seulement veiller les oignons de très près pour prévenir la pourriture qui pourrait les attaquer.

Les renoncules ont donné leur plus belle floraison; il est cependant possible à ceux qui, par leurs semis, s'en procurent de grandes quantités, de réserver une partie des griffes pour planter dans les premiers jours de juin et en jouir le mois suivant. Les griffes de renoncules ont sur les oignons l'avantage de ne pas végéter quand on ne les met pas en terre, et de se reposer un an sans inconvénient; on peut donc, sans les détériorer, en retarder la plantation, ce que les plantes bulbeuses ne souffrent pas, parce que les bulbes, plantés ou non, poussent et s'épuisent quand leur saison est venue.

On greffe les rosiers dans tout le mois de juin, mieux dans la première quinzaine que dans la seconde. C'est le moment de la grande jouissance des amateurs sous le climat de Paris. Les soins à donner aux rosiers en cette saison se bornent à les débarrasser des insectes nuisibles et des calices des fleurs passées, excepté celles qu'on réserve pour semences.

§ IV. — Orangerie.

Les **granus** orangers mis en plein air le mois précédent poussent durant le mois de juin avec vigueur, et réclament des arrosements modérés, mais fréquents. Les soins à donner aux plantes d'orangerie pendant leur séjour au dehors se bornent à des arrosages, selon le besoin, et à une surveillance continuelle pour les préserver des attaques des insectes. L'orangerie étant alors presque vide et très aérée, c'est le moment d'y faire les boutures des plantes qui aiment l'ombre. C'est aussi l'époque la plus convenable pour les boutures d'oranger; elles reprennent très facilement en bonne terre neuve d'oranger qu'il faut tenir constamment humide, mais sans excès. Les feuilles détachées avec leur pétiole entier, et traitées comme des boutures, ne tardent pas à s'enraciner et à donner naissance à de jeunes plantes; la tige nouvelle se forme au bas du pétiole, sur sa face antérieure. Si ce mode de multiplication est peu usité, c'est qu'il est plus lent que les autres procédés; cependant l'amateur possédant seulement quelques orangers ne peut, sans les **déparer**, leur demander même un petit nombre de boutures; il peut au contraire retrancher des feuilles en grand nombre sans inconvénient, et

s'il les soigne attentivement, la croissance des jeunes sujets n'en sera pas de beaucoup retardée.

§ V. — Serres chaudes et tempérées.

Les soins que réclament, durant le mois de juin, les serres chaudes et tempérées sont assez limités; ce n'est qu'une simple surveillance, plus nécessaire aux orchidées, et surtout aux **epidendrées**, qu'à toutes les autres plantes. Comme elles ont, en général, une grande valeur, on ne doit pas perdre de vue qu'un coup de soleil trop vif peut en tuer un grand nombre, soit parce qu'elles végètent à l'ombre dans leur pays natal, soit parce qu'elles n'ont jamais dans la serre une vigueur égale à celle qu'elles auraient sous le climat des tropiques. Il faut donc, autant que les dispositions du local peuvent s'y prêter, placer à part ceux des végétaux à qui l'ombre peut être nécessaire, et couvrir au besoin la partie de la serre qui les contient, laissant l'air et le soleil aux plantes assez robustes pour ne pas en souffrir.

Les serres où les plantes vivent toutes en pleine terre, serres aujourd'hui fort à la mode sous le nom de jardins d'hiver, peuvent à cette époque de l'année être dégarnies de tous leurs panneaux, la nuit comme le jour, jusqu'aux premières nuits froides du commencement de septembre.

Les boutures de plantes de serre chaude et tempérée réussissent mieux dans le mois de juin que dans tout autre, pourvu qu'on évite de leur donner trop d'eau et trop *d'air*; elles ont besoin de la cloche, même dans la serre, et ne doivent la quitter que quand on est certain qu'elles sont enracinées, soit dans la terre de bruyère, soit dans tout autre mélange approprié à leur nature.

Ananas. — Les plantes les plus vigoureuses, et, ce qui n'est pas à dédaigner, celles dont la croissance est la plus rapide, proviennent, non des **œilletons** assez souvent employés à les reproduire, mais des couronnes ou touffes de feuilles, semblables à un **œilleton**, placées par la nature au sommet de ce singulier fruit. On est revenu de bien des préjugés en horticulture depuis qu'un plus grand nombre de personnes éclairées ont trouvé leur bonheur à s'y livrer. La possibilité, pour quiconque dispose d'un jardin et peut y établir une couche sous châssis, d'avoir de très bons ananas, n'est plus l'objet d'un doute, tandis qu'autrefois il ne fallait pas y songer, à moins d'avoir à sa disposition, soit une serre chaude, soit tout au moins une bêche construite exprès pour cet usage. Le petit propriétaire ou le jardinier qui ne possède ni un grand local, ni beaucoup d'argent, doit choisir le mois de juin de préférence à tout autre s'il veut se créer une couche d'ananas. Aux environs de Paris et des autres grandes villes, la consommation des ananas, qui est déjà considérable en juin, permet de se procurer des couronnes d'ananas en grand nombre et à bas **prix**: il suffit pour cela de s'entendre *avec les*

glaciers et quelques-uns des principaux **restaurateurs**. Les couronnes se gardent un mois et même plus, sans aucune autre précaution que de les tenir au sec ; elles se transportent dans de la mousse, même de grandes distances, et n'en valent que mieux pour la plantation ; car, dans tous les cas, il faut, avant de les planter, laisser cicatriser et sécher le talon ; sans quoi il ne pousserait point de racines. On peut donc, durant le mois de juin, s'approvisionner de couronnes et les tenir en état d'être plantées vers la fin du mois. On prépare pour recevoir les pots une couche *chaude ordinaire*, mais la plus *chaude possible*, en partant de ce principe que les ananas ne peuvent jamais avoir *trop chaud sur la couche*, et qu'au-dessous de 25 degrés centigrades ils ne peuvent que languir. On prend ordinairement de la tannée neuve pour couverture de la couche d'ananas. Un horticulteur écossais a proposé récemment d'y substituer avec avantage le son humide, spécialement le son d'avoine, qui prend *effectivement* une chaleur très remarquable ; nous craignons que ce moyen, dont nous n'avons pas fait personnellement l'essai, n'engendre une multitude d'insectes qui parviendraient facilement jusqu'aux racines des ananas, au moyen de fentes qu'on ne peut se dispenser de laisser au fond des pots.

Le succès de l'opération dépend surtout de la bonne nature de la terre dont on remplit les pots après avoir préalablement garni le fond avec du gravier, à 0",04 ou 0",05 d'épaisseur. Nous ne croyons pas qu'il soit indispensable de préparer cette terre six mois à l'avance, selon l'usage des jardiniers ; c'est toujours une excellente pratique, à laquelle nous ne pouvons qu'applaudir ; mais nous avons vu des ananas végéter parfaitement dans un mélange de terreau, de terre franche et de fumier de cheval mélange opéré seulement *huit jours* avant la plantation des ananas ; à la vérité, le fumier était très consommé.

La terre pour les ananas doit être tenue plutôt *trop sèche* que *trop humide*, pourvu que la chaleur soit suffisante ; il ne faut arroser que modérément, et quand on est assuré que les jeunes plants, soit d'*œilletons*, soit des *couronnes*, sont enracinés.

JUILLET.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Choux. — C'est dans les premiers jours de juillet que les jardins commencent à livrer à la consommation les premiers choux véritables, pommés, nourrissants, dignes de figurer sur toutes les tables ; c'est aussi l'époque où les villages à l'ouest et au nord de Paris commencent à fournir les marchés de choux pommés ; jusqu'alors les *maraîchers* ont rempli la halle de prétendus choux d'*York* ou choux-pins, à peine à moitié de leur croissance ; le jardinier amateur peut *dédaigner* ce genre de produit,

qui ne vaut réellement rien du tout, et attendre pour avoir des choux pommés les derniers jours de juin ; à partir de cette époque, il n'en doit plus manquer pendant tout le reste de la saison.

Nous recommandons à tous ceux de nos *lecteurs* qui dirigent de grandes cultures, l'*excellente* coutume des fermiers de la Beauce pour la culture des choux. Dans tous les jardins des grandes fermes, on dispose à l'avance un vaste carré de ce légume qu'on soigne le mieux possible, et auquel on se ferait scrupule de toucher pour la consommation journalière ; c'est la provision des moissonneurs. L'époque de la *plantation* de ces choux a été calculée pour les faire arriver à leur complet développement vers le 15 juillet, lorsqu'on commence à couper les seigles, et pour en continuer la récolte pendant tout le mois d'août. On croit généralement dans la Beauce, et sans doute avec raison, que le chou, le seul médicament usité, dit-on, jadis pendant des siècles dans l'ancienne Rome, *contribue* puissamment à entretenir les travailleurs en bonne santé, en dépit des fatigues excessives de la moisson.

Dans les derniers jours du mois, ceux qui traitent le chou en grande culture en plein champ font leurs semis destinés à être repiqués en plates-bandes et à l'abri pour passer l'hiver, et être mis en place au printemps, afin d'arriver sur le marché en juillet et août ; quelquefois même ils les repiquent en place, au risque d'en perdre quelques-uns par les gelées ; ce mode de culture, dans lequel l'engrais et la *main-d'œuvre* sont ménagés avec beaucoup de parcimonie, occupe le terrain toute une année. Quoique les traités de jardinage préconisent cette méthode, nous pensons qu'elle ne doit point être à l'usage des jardiniers tant soit peu diligents. Les choux plantés en juillet, et *convenablement* soignés, doivent pommer en novembre et décembre, et fournir à la consommation de tout l'hiver. Les choux qui proviennent des semis de printemps leur succèdent, et le même sol, suffisamment fumé, peut, sans *inconvenient*, en donner ainsi deux récoltes dans le cours d'une année.

Melons. — Les jardiniers - marchands ont déjà livré à la consommation leurs melons de primeur, fort avantageux pour le maraîcher parce qu'ils se vendent très cher, mais de beaucoup inférieurs à ceux qui leur succèdent. Toute production de la terre a sa saison hors de laquelle on peut l'obtenir artificiellement, mais toujours moins *par* faite que lorsqu'elle n'a point été forcée.

Les melons de seconde récolte qui presque toujours sont les premiers dans les jardins des amateurs, à l'exception de ceux qui *entretiennent* un jardinier à l'année, n'ont besoin que de quelques arrosages durant ce mois. La meilleure manière de les mouiller, selon le besoin, c'est d'arroser en plein midi, mais en courant entre les couches, et en élevant l'arrosoir aussi haut que possible pour *imiter* l'effet d'une grosse pluie de courte durée. Le melon près de

donner ses fruits n'a réellement pas besoin d'être arrosé, à moins d'une sécheresse extraordinaire; il ne faut que rafraîchir ses feuilles et ses tiges, et les débarrasser de la poussière.

Qu'on nous permette une courte digression relativement à la grêle; c'est le seul ennemi que craignent les melons en juillet et août. A cette époque, sous le climat de Paris, on enlève comme inutiles les cloches et les châssis des melonnières, et on les serre sous le hangar; il n'est pas de traité de jardinage où cette pratique ne soit indiquée. Cependant, les orages sont fréquents dans cette saison; tout orage peut amener une grêle qui détruit en quelques minutes une récolte longuement préparée. Nous pensons donc que quand le moment est venu de tenir les melons constamment à découvert, parce que les nuits sont chaudes et que pendant le jour ils ne sauraient avoir trop d'air et de soleil, il faut disposer les châssis en tas à portée des couches de melons, afin de pouvoir les couvrir à l'approche de l'orage. Sans doute, par cette méthode, les châssis exposés aux alternatives de la chaleur et de l'humidité se détériorent, et il ne faut pas chercher d'autre cause à l'usage de les rentrer à l'abri. On rend le dommage moins sensible en les couvrant de paillassons, et dans tous les cas, il ne peut y avoir de comparaison entre les deux chances de perte.

Les effets pernicieux de la grêle sont en général mal appréciés. Ce n'est pas sans motif que les jardiniers et tous ceux qui travaillent à la terre parlent du *venin* contenu dans la grêle. Ce propos peut faire hausser les épaules à l'observateur inattentif; il est pourtant fondé sur une propriété très réelle de la grêle. Dans les pays accidentés la grêle s'amoncelle souvent en masses considérables au fond des ravins exposés au nord; elle peut, même durant les chaleurs, s'y conserver plusieurs jours sans se fondre entièrement; elle prend alors une couleur terreuse et elle exhale une odeur cadavéreuse très prononcée. Ayant observé ce phénomène très souvent et avec beaucoup d'attention, cette odeur nous a paru provenir d'un dégagement de gaz nitreux, dans des proportions si faibles qu'elles échappent à l'analyse chimique, de même que les principes d'une foule d'autres odeurs; c'est là ce qui fait dire au paysan que la grêle *porte son venin*.

C'est donc une grande erreur de croire que l'action de la grêle est purement mécanique, et qu'elle se borne à briser ou déchirer les parties tendres des végétaux; tel est sans doute, lorsqu'elle est très grosse, son principal moyen de destruction; mais elle nuit encore indépendamment de son action mécanique, ainsi qu'il est facile de l'observer lorsqu'elle tombe fine et serrée, au lieu de se montrer en gros fragments.

L'orage du 2 juin 1840 nous a offert un exemple frappant de cet effet particulier de la grêle dans nos melonnières de Saint-Mandé. Ceux de nos voisins qui ne les ont pas couvertes en temps utile ont perdu une grande partie de

leurs melons, pour ainsi dire au moment de les envoyer au marché. La grêle, de grosseur moyenne, mêlée de beaucoup d'eau, n'a pas duré plus de 3 à 4 minutes, et n'a donné que par places. Les pieds des melons grêlés semblaient après l'orage parfaitement sains; rien n'y indiquait la moindre trace de dépérissement. Le lendemain toutes les tiges frappées portaient une petite tache brune à l'endroit atteint par les grêlons; quelques jours plus tard elles étaient tombées en sphacèle, et il fallait les retrancher avec le fruit prêt à mûrir sous peine de perdre la plante tout entière.

Si nous avons insisté sur cet objet important, c'est que le mois de juillet est le plus dangereux sous ce rapport, et que d'ailleurs le remède est facile. Les cloches et les châssis pour les melons et quelques plantes susceptibles, la litière sèche pour les autres productions moins délicates, préviendront tout accident. Il est bien entendu que lorsqu'on craint la grêle on couvre de paillassons les cloches et les châssis vitrés.

On fera bien de suivre à cet égard l'usage des maraîchers de la banlieue qui, par une sage prévoyance, ont toujours un ou plusieurs tas de bonne litière sur divers points de leur terrain, selon son étendue. Le peu de main-d'œuvre qu'exigent ces précautions n'est point à comparer à la chance de perdre toute une récolte.

Fraises. — La fraise de Alpes des quatre saisons est en plein rapport durant le mois de juillet. Si la sécheresse a nécessité des arrosages très fréquents, il est bon de renouveler la couche de paille dont le sol doit avoir été recouvert dès le printemps; on évite parce moyen le tassement de la terre; les fils, ou coulants, ne trouvant point à s'enraciner, sont plus faciles à enlever; enfin la plante se trouve placée dans les meilleures conditions de végétation, chaleur au dehors et fraîcheur à la racine. Lorsqu'une fraisière est frappée de grêle, il faut la détruire et la remplacer par une autre culture; elle ne ferait plus que languir et ne donnerait aucun produit; c'est dans ce cas un mal sans remède.

Oignons. — Les semis d'oignon blanc, destiné à être consommé frais, doivent être épuisés dès la fin de juin. Dans les premiers jours de juillet on tord les tiges des oignons destinés à prendre tout leur accroissement pour être conservés pendant l'hiver. Comme cette opération serait trop longue pour la culture en grand de ce légume dont la consommation est immense, on y supplée par le rouleau; ceux qui manquent de cet instrument peuvent le remplacer sans grand inconvénient par un tonneau qu'on rend suffisamment lourd au moyen de quelques cailloux. On renouvelle au commencement de juillet les semis d'oignon destiné à être employé frais; il se repique en octobre et peut rester sur le sol jusqu'aux fortes gelées.

Scorsonères. — Peu de légumes offrent un aliment aussi salubre que les scorsonères et les salsifis; ces derniers, plus sujets à devenir fi-

landreux et aussi plus **difficiles** à conserver, ont presque partout cédé le terrain aux **scorso-nères**, qui leur sont préférés à juste titre. C'est en juillet, mieux au commencement qu'à la fin, après une bonne pluie, qu'on sème les **scorso-nères**. Dans les jardins de peu d'étendue, on peut semer en lignes très rapprochées ; on sème à la volée en grande culture. Dans les deux cas il est bon de semer très serré. La plante étant bisannuelle, on l'éclaircira avant l'hiver, en enlevant les racines déjà bonnes à être **consommées** ; elles se conserveront aisément dans du sable frais à l'abri de la gelée. On sait que cette plante jouit du singulier **privilège** de ne pas mourir après une première floraison, et de porter graine deux fois de suite ; la graine qui provient de la seconde floraison passe pour la meilleure.

Poireau. — La consommation de ce légume, objet d'une culture très importante aux **environs** des grandes villes, n'est jamais **interrompue** ; le poireau provenant des semis de **printemps** n'est pas encore épuisé au mois de juillet. On renouvelle durant ce mois les semis pour la provision d'hiver ; s'ils ont été faits dans les premiers jours de juillet et que la saison ait été favorable, le poireau est bon à repiquer dès la fin du mois. Il faut lui donner un peu plus d'**espace** qu'aux repiquages de printemps. Cette plante, étant du petit **nombre** de celles qui **gèlent** très difficilement, passe impunément l'**hiver en** pleine terre ; elle continue même à **végéter** dans la mauvaise saison, à l'exception des froids les plus rigoureux. En lui donnant les soins convenables dans le premier **âge**, on peut la conserver aisément jusqu'en février et mars, époque où la vente est la plus **avantageuse**, tous les autres légumes étant épuisés.

Les légumes frais de toute **espèce**, pois, **haricots**, fèves, artichauts, choux-fleurs, sont en pleine récolte durant tout le mois de juillet ; c'est le moment d'arracher l'ail et les **échalottes**. L'usage de l'ail n'est rien dans nos **départements** du nord et du centre, comparé à son emploi dans le midi de la France. Là cette plante occupe des champs entiers : elle se conserve très bien à Pair libre, liée en paquets peu serrés, qu'on suspend aux solives d'un **grenier** ou d'un hangar, à l'abri de l'humidité.

Les premières pommes de terre déjà **manageables** la fin de juin sont parfaitement mûres en juillet. Les jardiniers, assez modérés pour attendre la maturité parfaite des espèces **précoces** de ce tubercule, y perdent moins qu'on ne pourrait le croire ; si les premières **apportées** au marché se vendent plus cher, chaque pied n'en **fournit** qu'un très petit nombre : il y a presque compensation. Quant au jardinier amateur, le soin de sa santé doit lui interdire l'usage prématuré des pommes de terre **précoces**.

On a, pendant le mois de juillet, des céleris **butter**, des chicorées et des scaroles à lier pour les faire blanchir, des semences de toute espèce à recueillir. Le jardinier n'a guère de

repos durant ce mois, mais aussi c'est l'époque de sa moisson.

§ II. — Parterre.

Le mois de juillet continue à amener la **floraison** des plantes d'ornement de pleine terre, delphinium, **thalictrum**, **œnothéra**, hélianthes, et une foule d'autres ; la beauté du coup d'**œil** exige qu'on enlève avec soin les fleurs **passées** qui ne sont pas destinées porter graine il en est de même des grappes déflourées des **et** des **syringas** dont la graine est inutile et désagréable à la vue : on respectera au contraire, tant qu'ils voudront tenir, les calices déflourés des **calicanthus**, à cause de leur précieuse odeur.

Parmi les plantes de collection, les **œillets** seuls sont encore en pleine fleur ; on peut les multiplier de marcottes durant tout le mois de juillet ; les premiers fleuris peuvent déjà donner des graines bonnes à récolter.

Quelques horticulteurs sont dans l'usage de replanter, dès la fin de juillet, les **ognons** de jacinthes et de tulipes à peine **ressuyés**, sans autre précaution que de les débarrasser des caïeux ; nous croyons que quelques **mois** de repos sont favorables à la belle **végétation** des plantes bulbeuses au printemps suivant, pourvu qu'on les préserve des atteintes de la grande chaleur qui les ferait pousser prématurément et les épouserait en pure perte. On fera donc sagement d'attendre jusqu'en septembre pour planter les bulbes à fleur. Quant aux **caïeux**, on peut profiter du reste de la belle saison pour leur laisser prendre de la force en pépinière ; l'approche de l'hiver, il faudra les couvrir d'une litière abondante, sans quoi les plus avancés risqueraient de périr.

Les collections de dahlias, sans être **parvenues** à toute leur beauté, donnent déjà **quelques** belles fleurs. Il est bon de rapprocher les variétés les plus précoces les unes des autres ; car ces fleurs éclatantes, dont le feuillage surabondant n'est guère plus gracieux que celui de l'humble pomme de terre, ne décorent bien un parterre que lorsqu'elles y sont réunies en grandes masses de couleurs variées.

On met en place, en juillet, les plantes de pleine-terre qui fleurissent **jusqu'à** la fin de l'automne, les asters, balsamines, tagètes, **élevées** sur de vieilles couches usées. Si l'on veut rendre leur floraison plus belle, il faut les enlever avec le plus possible de terreau à la **racine**, et ne pas trop tasser la terre au pied en les replantant. On renouvelle les semis en place de plantes annuelles, dont la première floraison est épuisée, les zinnia, belle de nuit, belle de jour ; ces plantes donneront encore une belle **floraison**, pourvu qu'on ne leur ménage ni le terreau ni les **arrosements**. De cette manière le parterre sera toujours abondamment garni de fleurs jusqu'aux gelées, ce qui doit être le but constant des soins du jardinier amateur.

— Jardin fruitier.

Les chaleurs de juillet brûlent souvent les

racines très délicates des **pêchers** et abricotiers en espaliers; dans ce cas, l'arbre périt **quelquefois** en peu de jours, avec tout son fruit prêt à être cueilli. Il ne faut donc pas attendre que les feuilles commencent à se faner pour donner de l'eau au pied de ces arbres durant les **sécheresses** trop prolongées; un peu trop d'eau ne pouvant leur **être** fort nuisible, on déchaussera légèrement le bas du tronc, et l'on mouillera largement un peu après le soleil couché, tandis qu'avec un arrosoir à boule percée de trous très fins, on humectera le feuillage et les fruits qui ne pourront qu'y gagner.

Il est bon de ne pas trop se hâter d'enlever les feuilles qui couvrent les **pêches**, principalement celles des espèces tardives. Il est temps de les exposer **an** soleil quand elles approchent de leur maturité; si le feuillage leur **ôte** un peu de couleur, il peut en récompense les préserver des atteintes de la grêle lorsqu'elle n'est pas trop violente. L'on a souvent à regretter après un orage d'avoir dégarni trop **tôt** les pêches tardives.

Les **limaçons** et les perce-oreilles sont les plus dangereux ennemis des abricots et des **pêches**, **même** avant leur parfaite maturité. La chasse aux limaçons se fait le **matin**, avant que le soleil n'ait dissipé la rosée, et à toute heure du jour après une pluie abondante ou modérée. Nous rappelons, pour la destruction des perce-oreilles, l'emploi des sabots de veau et de mouton, que nous avons **déjà** conseillé en traitant de la culture des oeillets de collection; nous ne connaissons pas de procédé d'un succès plus certain; on trouve le matin les sabots remplis de ces insectes nuisibles.

Quelques praticiens greffent en écusson à dormant, dès la fin de juillet, les arbres à fruits en pépinières. Ces greffes réussissent rarement; il faut pour y avoir recours qu'on en ait un très grand nombre à faire à la fois et qu'on soit pressé par le temps: dans tous les autres cas, il est préférable de les différer **jusqu'après** la sève du mois d'août; le succès en est alors assuré.

Les premières poires **mûres**, à la fin de **juillet**, sont un produit important pour le **jardinier-marchand** et une grande jouissance pour le jardinier-amateur. La meilleure des poires précoces, trop peu multipliées dans nos jardins, est la poire **d'opargne** ou de cueillette, qu'on peut avec des soins obtenir parfaitement mûre à la fin de juillet, non-seulement en espalier, mais même en quenouille. Les boutons fruit de cette précieuse variété sont assez allongés et peu adhérents; **on** doit donc avoir soin de ne pas les endommager en cueillant les fruits. Les alternatives de bonnes et de mauvaises récoltes n'ont souvent pas d'autre cause que la **destruction** d'une partie des boutons fertiles dans les années d'abondance.

S IV. — Orangerie et serre.

L'orangerie est à peu près vide; on arrose **modérément** les boutures de cactus et autres

plantes grasses faites le mois précédent; on préserve des insectes les plantes en pots et caisses placés en plein air, et on les arrose selon le besoin. La serre chaude-humide qui contient les **épidendrées** reste seule garnie, et très souvent la chaleur extérieure, même en juillet, est insuffisante; un peu de chaleur artificielle est indispensable de temps en temps. Malgré les dépenses énormes qu'entraîne ce genre de serres, le moment approche peut-être où elles deviendront un objet de produit. Les essais tentés pour la culture de la vanille, essais **couronnés** d'un plein succès, pourront, sinon **donner** de grands bénéfices, du moins couvrir les frais, et permettre à un plus grand nombre d'amateurs les jouissances de la culture **dispendieuse** des plantes intertropicales. La vanille paraît n'exiger que de l'humidité et une **chaleur** constante; il faut soutenir ses tiges **grim-pantes**, mais sans leur faire éprouver aucune torsion.

AOÛT.

I°. — Jardin potager.

Cornichons. — Les cornichons, dont la **récolte** a commencé dès le mois précédent, sont encore en **plaine** récolte dans le mois d'août. Nous ne parlons, bien entendu, que des **cornichons** venus en pleine terre, d'après les **procédés** que nous avons indiqués. Quant à ceux qui ont été forcés sur couche sous **châssis**, et **re-piqués** au commencement de la belle saison pour **être** vendus comme primeurs, il y a longtemps qu'ils sont épuisés.

Les cornichons peuvent être cultivés *avec* grand avantage dans le voisinage de toutes les villes importantes. Le concombre, dont la **culture** est la **même**, n'est cultivé très en grand que près des grandes villes du midi de la France; ailleurs, et spécialement à Paris, sa **consommation** n'est pas fort étendue.

Peu de plantes sont aussi productives, et si l'on ne tenait pas à la qualité du fruit, ses produits **pourraient** être encore plus abondants. L'usage ordinaire est de pincer les branches principales au sixième **œil**, pour provoquer le développement des branches latérales, qu'on **arrête** de la **même manière**, en supprimant **même** tout-à-fait celles qui s'emportent. Cette taille n'a rien de difficile, la plante n'est point délicate. Nous avons vu des jardiniers, pour ne pas prendre la peine de se baisser, raccourcir les jets, à peu près à la longueur voulue, à l'aide d'une bêche bien tranchante; leur récolte n'en paraissait pas sensiblement diminuée. **L'essentiel**, c'est que les cornichons et concombres aient reçu au moment de leur mise en place une quantité suffisante de bon fumier, et qu'ensuite l'eau ne leur ait pas manqué selon le besoin.

Pendant le mois d'août il faut arroser largement, sans compter sur les pluies d'orage **ordinairement** fréquentes dans cette saison. L'eau très chargée d'électricité nuit plus qu'elle ne

sert à la végétation de ces plantes, et comme elles ne sont jamais trop mouillées, peu importe qu'elles reçoivent une pluie abondante un quart d'heure après qu'elles auront été arrosées; elles n'auront point à en souffrir.

Il faut une certaine dextérité pour cueillir les cornichons bons à être employés, sans endommager les tiges. L'espèce la plus robuste, aujourd'hui généralement en faveur dans les marais de Paris, est celle qu'on nomme vulgairement *cornichon serpent*, dont le fruit affecterait, si on le laissait grandir et devenir concombre, des formes très bizarres, mais qui possède sur toutes les autres variétés l'avantage de rester longtemps long, mince, tendre et d'un très beau vert, qualités recherchées dans ce genre de production.

Comme il peut arriver que les premiers cornichons plantés paraissent les plus francs dans leur espèce, et qu'on désire en conserver quelques pieds pour porter graine, leur maturité arriverait alors vers la fin d'août. Nous rappelons aux amateurs qu'il ne faut pas toucher aux cornichons qu'on veut laisser venir à graine avant que les fruits ne tombent en pourriture, sans quoi la graine ne lèverait pas. Il faut avoir soin aussi, pour conserver la pureté de l'espèce, de ne laisser à chaque pied porte-graine qu'un petit nombre de fruits, proportionné à sa vigueur.

Melons. — Toutes les espèces de melons sont en pleine consommation durant le mois d'août, et, l'époque des grandes chaleurs est celle où les classes moyennes de la société dans les villes peuvent jouir de cet excellent fruit. Il n'y a plus d'autres soins à leur donner que de surveiller leur maturité successive, et d'empêcher, au moyen de tuiles ou d'ardoises, la partie en contact avec la couche de se détériorer.

Un procédé de conservation très répandu dans les départements du midi, permet de jouir du melon sans interruption jusqu'à l'époque des grands froids, quelquefois même au delà. Les jardiniers de nos contrées méridionales ne font usage de ce procédé que vers la fin de septembre; mais nous l'indiquons dans les travaux du mois d'août, parce que nous pensons qu'eu égard à la différence du climat, Paris et les départements au nord de la capitale peuvent prendre leurs précautions un mois d'avance. On choisit les melons les plus sains, quelle qu'en soit l'espèce, un peu avant leur parfaite maturité. On leur laisse 0^m,07 à 0^m,08 de tige, à laquelle on attache une ou deux poignées de paille parfaitement sèche, disposée de manière à envelopper le melon de toutes parts. On suspend le melon soit à une solive de grenier, soit dans un lieu quelconque, où il soit également à l'abri des dernières chaleurs et de l'humidité de l'arrière-saison. Lorsque le melon est mis en place, on réunit tous les brins de paille à sa partie inférieure, et on les rattache de manière à ce que le melon soit totalement enfermé.

Comme la consommation doit toujours être successive, on a soin de donner un peu plus de

paille à ceux qui doivent être consommés les premiers, c'est-à-dire aussitôt que cesse la saison de ce fruit. On en donne un peu moins aux autres pour ne pas trop hâter leur maturité.

Les précautions à prendre dans la suite sont fort simples; si quelque melon avance trop, on en est quitte pour le mêler à ceux des ventes journalières, ou pour le manger si l'on n'est pas jardinier-marchand; on n'aura perdu que la peine de l'habiller. Si l'on prend la précaution de donner souvent de l'air pendant la journée au local où l'on conserve les melons, et de les garantir exactement des atteintes du froid, on aura la satisfaction de servir à ses amis ou de vendre à un prix très avantageux des melons aussi bons qu'en pleine saison, dans les mois de décembre et janvier, quelquefois même au delà. Nous connaissons des confrères qui ont vendu des melons conservés par ce simple procédé, en les donnant pour des primeurs forcées dans une serre; la tige, seul indice de la conservation, avait été soigneusement retranchée.

Fraises. — Les vrais amateurs de fraises, et même ceux d'entre les jardiniers-marchands qui tiennent à la perfection de leurs produits, ne gardent point la fraise des quatre saisons au delà de sa deuxième année. Comme on a eu soin jusqu'alors de détruire les coulants à mesure qu'ils se sont développés, on les laisse, dès les premiers jours du mois, s'étendre à leur aise dans les planches qu'on destine à fournir du plant; alors on diminue le paillis, afin que les nœuds des coulants puissent plus aisément prendre racine; un léger binage, qui mêle ce qui reste de paille avec le dessus du sol, favorise beaucoup la végétation des coulants, quoique cette végétation soit par elle-même si active que cette précaution soit souvent jugée inutile.

On continue à arroser les planches, mais seulement pour qu'elles ne souffrent pas de la sécheresse; les plantes-mères continuent à donner leurs fruits, mais avec moins d'abondance, et il n'y a aucun inconvénient à en profiter. Il n'est même pas rare de voir dans les coulants des nœuds qui ne sont pas encore enracinés porter des fleurs et des fruits, fort petits à la vérité, mais tout aussi bons que les autres.

Il ne faut pas attendre trop tard pour enlever et repiquer le jeune plant; vers la fin d'août, si les grandes chaleurs ont cédé, il est temps de commencer les planches pour l'année suivante; le fraisier a d'autant plus de chances de réussir que le plant a pris plus de force avant l'hiver. Si les froids le surprennent dans un état de végétation languissante, les alternatives de gelées et de dégel le soulèvent hors de terre et en détruisent la majeure partie. Le jeune plant ne doit être ni paillé ni trop abondamment arrosé, pour qu'il ne s'épuise pas à produire des coulants avant l'hiver, ce qui arrive quelquefois quand la terre est très fertile. Quant aux planches qui ont fourni le plant, on leur rend la paille et on tâche d'en tirer le

meilleur parti possible jusqu'à l'hiver, époque à laquelle il convient de les détruire.

On pourra commencer également dans les derniers jours du mois d'août l'arrachage et la mise en place des jeunes plants de fraisiers de collection qui ne sont pas remontants; nous recommandons particulièrement cette méthode pour la fraise anglaise perfectionnée par la culture en Belgique, espèce dont nous avons déjà eu occasion de faire ressortir les excellentes qualités. C'est la meilleure variété obtenue en Europe de la fraise écarlate de Virginie.

Toutes les espèces de fraisiers qui ont, comme les caprons et les ananas, des racines volumineuses et très longues, supportent sans en souffrir le retranchement d'une partie de ces organes; le plant, dans ce cas, reprend beaucoup plus sûrement que si, en s'obstinant à laisser aux racines toute leur longueur, on les exposait à se replier dans le fond du trou fait par le plantoir, inconvenient qu'il faut éviter avec le plus grand soin.

On peut différer jusque dans le courant du mois prochain à éclater, pour se procurer du jeune plant, la fraise des quatre saisons sans coulants, principalement la variété précieuse nommée Buisson de Gaillon.

La plupart des variétés remontantes ne dégénèrent pas en bon terrain; il suffira de les rajeunir de graines tous les huit ou dix ans. Nous connaissons des cultures très étendues de fraisiers des quatre saisons qui, depuis plus de vingt ans, conservent toutes leurs qualités sans jamais avoir été renouvelés autrement que par les coulants. Mais quelques sous-variétés moins persistantes dégénèrent au bout de quatre ans et ne se reproduisent même pas très bien de semis, excepté sur le sol où elles ont été primitivement obtenues. C'est ainsi que la belle fraise bizarre de Montreuil, sous-variété de la fraise des Alpes des quatre saisons, ne supporte pas plus de deux renouvellements par coulants sans revenir à la forme et au volume de la fraise des Alpes ordinaire. Les jardiniers de Montreuil eux mêmes ne la conserveraient pas s'ils n'allaient tous les quatre ans acheter du plant à Monthléry et dans les communes voisines, d'où cette sous-variété tire son origine. Ainsi les amateurs des départements qui feraient venir la fraise de Montreuil, si justement recherchée, seraient dans la nécessité, après deux renouvellements, de tirer de nouveau leur plant des environs de Paris.

Haricots. — L'abondance des produits que donnent durant ce mois toutes les espèces de haricots n'empêche pas qu'on ne puisse encore en semer dans les premiers jours du mois d'août. La récolte ne peut avoir lieu qu'en vert; elle n'est même jamais très assurée pour des semis aussi tardifs; néanmoins, si on les place à bonne exposition, ils arriveront encore à un développement suffisant, et cette dernière récolte sera surtout précieuse pour être conservée de différentes manières et destinée à la consommation d'hiver.

Il est évident que, si l'on conserve, soit dans la saumure, soit en les passant à l'eau bouillante, soit enfin par le procédé d'Appert, des haricots verts pris sur la première récolte de ce légume, ils auront contre eux trois mois, et trois mois de fortes chaleurs, à supporter de plus que ceux qui seraient pris sur la dernière récolte. Dans ce but on peut donc semer encore durant la première semaine d'août; mais alors il ne faut ménager ni le terreau ni les arrosages.

Fèves. — Les amateurs qui ne craignent pas de sacrifier une certaine étendue de terrain, au risque de ne rien avoir, et qui ont couché ou coupé leurs fèves de printemps après une première récolte en vert, peuvent avoir, au moyen d'arrosages et de binages fréquents, de nouvelles pousses de fèves en fleur vers la fin de ce mois. Il conviendra alors de coucher ces tiges, en les retenant au moyen de lattes attachées l'une au bout de l'autre, comme cela se pratique pour les pois forcés sur couche. Les produits qui pourront venir en septembre ne seront ni très beaux ni fort abondants, excepté dans quelques années spécialement favorables; mais l'expérience est curieuse, et l'on est toujours certain de manger peu ou beaucoup de jeunes fèves dans une saison où les jardins en fournissent très rarement.

Salades. — Les chaleurs du mois d'août sont l'époque à laquelle les salades de toute espèce sont le plus utiles et le plus recherchées; c'est donc alors surtout que les soins du jardinier doivent tendre à en avoir en plus grande abondance, et de toutes les variétés. La grosse laitue anglaise, quoique d'une saveur médiocre et qui n'a rien de fort distingué, se commande pour la consommation de ce mois par le volume de ses pommes rondes et serrées, et surtout par sa propriété de monter très difficilement, tandis que les meilleures laitues des autres variétés montent pendant le mois d'août avec une rapidité que le plus habile jardinier ne peut pas toujours arrêter.

Toutes les espèces de chicorée, principalement l'excellente chicorée frisée fine et blanche des environs de Paris, doivent partager avec les laitues les soins du jardinier. Il est déjà temps dans le courant du mois d'août qu'il s'occupe de sa provision de salade pour l'hiver. Il sèmera donc pour repiquer en bonne exposition des laitues d'hiver, dont les premières formeront leurs pommes avant la mauvaise saison, et les autres seront conservées pour pommer dans les premiers jours du printemps, avec des soins de culture que nous indiquerons à leur époque. Mais la véritable salade d'hiver, c'est la scarole, doublement précieuse par sa faculté d'arriver à maturité en automne, quand les autres salades commencent à s'épuiser, et de se conserver sans pourrir pendant presque tout l'hiver. C'est même une propriété remarquable de cette salade que de ne pas communiquer à l'intérieur de ses pommes l'odeur et le mauvais goût résultant de la pourriture

de ses feuilles extérieures, lorsqu'elles en sont atteintes accidentellement pendant l'hiver. Le jardinier devra donc se munir durant le mois d'août d'un bon nombre de planches de scaroles, ainsi que de chicorée frisée, qu'il plantera successivement, ayant soin de conserver la dernière récolte pour prendre place dans la serre aux légumes.

Nous devons mentionner ici une très bonne variété de scarole peu commune en France, cultivée en Belgique sous son nom gaulois d'endive. Moins dure et plus cassante que les variétés cultivées autour de Paris, elle résiste encore plus facilement à toutes les variations de température des plus rudes hivers ; cuite dans l'eau et hachée, elle est de beaucoup supérieure à la chicorée cuite qui figure sur nos tables, et l'usage de ce mets pendant l'hiver est très utile à la santé. On ne lie pour les faire blanchir qu'une partie des endives; il s'en trouve toujours dans les planches un grand nombre qui se ferment d'elles-mêmes, et dont les coeurs deviennent parfaitement blancs.

Artichauts. — Les pieds d'artichaut qui ont donné leurs pommes les premiers sont épuisés dès le commencement du mois d'août; on doit couper immédiatement les tiges au niveau du sol, en observant seulement de ne pas endommager les oeillets qui commencent à se développer; car désormais le seul service que ces plantes puissent rendre consiste à fournir du plant qui portera fruit l'année suivante. Ceux dont on attend encore les produits seront arrosés largement; ils n'exigent pas dans le mois d'août d'autres soins de culture.

Choux et choux-fleurs. — On hâtera par tous les moyens possibles la végétation de ceux qu'on espère récolter à l'arrière-saison. Le meilleur moyen que nous connaissions consiste à les déchausser environ quinze jours après leur reprise, et à répandre autour du collet de la racine une bonne poignée de noir de raffinerie qu'on recouvre de terre, et dont on favorise l'action par des arrosages modérés, mais fréquents. Si l'on cultive dans une localité où il soit trop difficile de se procurer ce genre d'engrais très actif, on aura recours à la colombine ou à du crottin de mouton pulvérisé et mélangé avec du terreau. L'on se trouvera pleinement récompensé de ses soins par l'avantage de recueillir sur le même sol une double récolte; car les choux et les choux-fleurs ainsi traités laisseront le terrain libre à une époque où le plant préparé pour l'hiver les remplacera, et fournira une récolte de printemps aussi abondante que si ces produits avaient constamment occupé la terre pendant près de dix mois.

La récolte des graines de toute espèce réclame durant le mois d'août l'attention constante du jardinier ; la plus difficile à préserver de la voracité des oiseaux est la graine de laitue, celle de toutes les semences potagères dont ils sont le plus avides. Nous avons vu employer avec succès, pour parer à cet inconvénient, le grand soleil (*heliantus*). Quelques pieds de

cette plante, qui fournit une grande abondance de graines, attirent les oiseaux, et comme les graines de soleil sont beaucoup plus nutritives que celles de laitue, il est rare, tant que les premières donnent, que les autres soient attaquées.

Les semis des scorsonères peuvent encore se prolonger dans les premiers jours de ce mois; plus tard ils auraient moins de chances de succès. On continue à butter le céleri en lui tenant le pied toujours frais ; on blanchit les cardons comme nous l'avons indiqué dans un article précédent. Quoique la plupart des auteurs recommandent de renouveler et de rajeunir les bordures aromatiques de thym et de lavande durant le mois d'août, nous pensons qu'il vaut mieux attendre pour cette opération le mois de septembre, durant lequel les pluies seront plus fréquentes et les autres travaux de jardinage moins multipliés.

Si des récoltes terminées laissent des places vides dans le potager à la fin de ce mois, on peut les garnir de tétrogone ou d'épinards, dont la végétation rapide profitera avec avantage du reste de la belle saison.

A mesure que les carrés du potager se dégarnissent, on doit en profiter pour la plantation des choux, poireaux, chicorée frisée, et pour les semis de persil destiné à la consommation d'hiver.

5 II. — Parterre.

Les plantes de collection **bulbifères** peuvent se mettre en place dans les derniers jours du mois d'août, s'il n'y a plus à craindre de fortes chaleurs.

L'usage ordinaire est de renouveler la terre pour les jacinthes et les tulipes. Si l'on n'en a que deux planches, on porte sur un bout de la seconde la terre de la première enlevée à 0^m,14 ou 0',16 de profondeur. On égalise bien le fond de la fosse, on le garnit de terreau s'il est nécessaire, et l'on aligne les oignons au cordeau, en les espaçant selon leur volume.

Plusieurs amateurs, pour ne pas être obligés de préparer un espace de terrain plus grand que ce qu'il faut pour loger les oignons à fleur, placent dans les intervalles les caïeux qui ne doivent pas fleurir; mais il est infiniment préférable de les placer à part en pépinière, pour qu'ils ne nuisent pas à la beauté du coup d'œil pendant la floraison du printemps. Les millets flamands marcottés dès le mois précédent peuvent être sevrés dès le mois d'août. La meilleure méthode pour obtenir des marcottes vigoureuses sur les sujets précieux consiste à suspendre au tuteur de l'œillet un petit pot à fleur profond de 0^m,05 à 0",06 et d'une largeur égale. Ces pots, bien connus de tous les amateurs d'œillets, sont percés à leur partie inférieure d'un trou par lequel on introduit la branche qu'on veut marcotter sans la déranger de sa position naturelle. Une ou deux très légères incisions pratiquées avec un canif très coupant au-dessus et au-dessous du noeud de la tige rendent plus assurée la formation des ra-

eines. Il ne reste plus qu'à remplir le petit pot de terre à œillets qu'on tient médiocrement humide. Il faut aussi avoir soin de boucher l'ouverture inférieure du pot avec de la terre glaise, en ne laissant que la place de la tige à marcotter. Quant aux œillets de pleine terre, ils n'exigent pas tant de cérémonie; après la floraison, on étale tout autour du pied les branches à marcotter qui n'ont pas fleuri, et l'on déchausse le pied de manière à former un creux circulaire. On incise les nœuds, quoique les œillets rustiques s'enracinent bien sans cette précaution, et l'on recouvre le tout de terre, en laissant seulement sortir l'extrémité des branches, dont on a soin de raccourcir les feuilles.

Les grandes plantes de parterre annuelles et bisannuelles sont encore dans tout leur éclat, qu'elles conserveront jusqu'aux premières gelées de la fin de septembre; il faut veiller avec soin à la récolte des graines sujettes à s'échapper de leurs enveloppes ou de leur réceptacle, comme les ancolies les polémoines, les reines-marguerites, et par-dessus tout les balsamines. Une petite fleur très humble, très modeste et précieuse à tous égards, ne doit point être oubliée du jardinier. Le réséda, appelé presque seul à corriger dans nos parterres l'odeur peu agréable des tagètes ou œillets d'Inde, se ressent de lui-même partout où il a été une fois introduit. L'art de conserver cette plante pendant tout l'hiver est pratiqué avec une grande perfection en Belgique et dans le nord de la France. Là on peut voir derrière les carreaux d'une double croisée, sur des supports de verre, des résédas devenus arbustes, avec un tronc de la grosseur du pouce et une tête régulière formée d'une douzaine de branches qui fleurissent jusqu'au printemps. Lorsqu'on lui a donné cette forme, la plante a acquis une assez grande valeur pour figurer parmi les plantes rares dont les Belges et les Allemands des provinces rhénanes se plaisent à décorer leurs appartements pendant l'hiver.

Toutes les roses dites perpétuelles donnent de temps en temps quelques fleurs à peu près insignifiantes, à l'exception de la rose noisette, de la rose Bougainville jaune beurre frais, et par-dessus tout de la rose du Bengale, qui méritent seules, sous notre climat, le nom de perpétuelles.

On doit entretenir ces charmants arbustes par une coupe modérée des fleurs et des branches accessoires; il faut surtout ménager les variétés foncées de rose de Bengale, dont la floraison sera très pauvre au printemps si on leur a demandé trop de fleurs durant la saison précédente.

On n'oubliera pas dans une place bien abritée du parterre, de planter en août une planche de violette de Parme qu'on entretiendra par des arrosages modérés, afin d'en obtenir des fleurs tout l'hiver, s'il n'est pas trop rigoureux.

— Jardin fruitier.

La grande affaire de la fin de ce mois, dans

le jardin fruitier et dans la pépinière, c'est la greffe à œil dormant, lorsque le bois sur lequel on veut la pratiquer est parfaitement aoûté. Nous ne pouvons entrer ici dans les détails que nous avons donnés ailleurs; nous ferons seulement observer combien l'ancien onguent de Saint Fiacre, appliqué à toute espèce de greffes, est inférieur à la composition donnée par Miller, et que nous avons déjà reproduite (voir p. 69).

Les fruits à noyaux et à pepins donnent actuellement en grande abondance, et le jardinier se livre durant le mois d'août à la plus agréable de ses occupations, celle de récolter. Il faut profiter de la nécessité où l'on se trouve durant le mois d'août, d'être constamment autour des espaliers pour découvrir les fruits, les cueillir, et visiter avec un soin minutieux toutes les branches qui pourraient être affectées de gomme, de chancre ou de toute autre maladie. Toutes les branches de l'espalier peuvent paraître en très bonne santé tant qu'elles sont couvertes d'un feuillage abondant; puis, à la chute des feuilles, on découvre des plaies qu'il eût fallu arrêter à leur naissance, et auxquelles il n'y a plus moyen de porter remède.

On doit avoir soin, en récoltant les fruits en plein vent dont les arbres sont sujets à lag, comme l'abricotier et tous les pruniers, de ne pas placer l'échelle sur des branches trop faibles, à l'insertion desquelles il se formerait d'abord des fentes imperceptibles, mais qui pourraient les faire périr l'année suivante. La récolte des poires se continue avec les précautions que nous avons indiquées pour le mois précédent. On regrette de rencontrer trop rarement dans nos jardins la pomme neige et la pomme framboise, excellents fruits communs en Belgique et en Angleterre, et qui se récoltent pendant tout le mois d'août.

S IV. — Orangerie et serre.

Orangerie. — Les boutures et marcottes de plantes de serre tempérée, faites les mois précédents dans l'orangerie pour profiter de l'espace qui s'y trouvait libre, doivent être enracinées, si elles ont reçu les soins convenables. Toutes celles qui ont réussi seront reportées à leur place, de crainte qu'elles ne souffrent de la fraîcheur des nuits des derniers jours du mois d'août. Ce mois et le suivant sont l'époque la plus critique pour l'éducation des végétaux étrangers de serre ou d'orangerie; c'est alors qu'on est exposé à en perdre un plus grand nombre par une opération qui est cependant indispensable, celle du rempotage. Pour les grands végétaux d'orangerie, orangers, citronniers, grenadiers, oléandres, il n'y a pas un danger réel, et d'ailleurs, lorsqu'ils ont atteint une certaine croissance, on peut laisser passer bien des années sans renouveler la terre de leurs caisses; ceux des Tuileries et de Versailles ne sont changés que tous les huit ou dix ans. Il y a aussi des familles entières de plantes, comme les pélargoniums et les eucalyptus, dont la vé-

gétation vigoureuse est à l'épreuve de tout; il s'en perd très peu par le rempotage. Mais pour les plantes délicates, le jardinier ou l'amateur, étant obligé de se faire aider par des mains souvent inhabiles, pour peu que sa collection soit nombreuse, est forcé de confier à la serpette inexpérimentée de ses aides les racines *des* plantes qu'il s'agit de changer de terre, *et* même leurs têtes, auxquelles il faut faire des retranchements proportionnés à ceux qu'on a faits aux racines. Si après cela la terre n'est pas suffisamment *tassée* autour de la motte et qu'il subsiste des vides, la plante souffre beaucoup et très souvent elle périt. Comme il importe que toutes les plantes changées de pots aient poussé de jeunes racines dans leur nouvelle terre avant la mauvaise saison, et qu'on n'a que de la fin d'août au 15 septembre pour l'**opération** du rempotage, il vaut mieux s'y prendre quelques jours plus tôt que de perdre un temps favorable. On a discute la question, qui ne saurait en être une, de l'avantage qu'il y aurait à renouveler la terre des plantes de serre et d'orangerie au mois de mai, au lieu d'attendre l'arrière-saison. Sans doute au printemps les plantes se referaient beaucoup plus vite, mais l'opération serait impraticable, parce que, du moment où la végétation d'une plante a recommencé, on ne peut plus la déranger, et rien n'est plus capricieux que la végétation des plantes exotiques cultivées en serre. On ne saurait jamais quand on pourrait avoir fini, et cela au moment de l'année où le jardinier a le plus d'occupations diverses. Le rempotage du printemps n'est donc possible que dans les établissements au compte de l'État, où la dépense et la *main-d'œuvre* sont des considérations secondaires, ou bien encore pour l'amateur qui, logeant une vingtaine de plantes rabougries sous un *appentis vitré*, se donne la satisfaction de dire : *Ma serre*.

SEPTEMBRE.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Haricots. — Les soins à donner à cette plante pendant le mois de septembre consistent à récolter successivement les haricots des espèces à rames à mesure qu'ils viennent à maturité.

Aux environs de Paris et des grandes villes on trouve du bénéfice à vendre la majeure partie des haricots pour être consommés en grains frais écosés; il n'en reste donc qu'une partie à récolter à l'arrière-saison. Les siliques qu'on laisse parvenir à leur parfaite maturité doivent être récoltées avant qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes pour laisser *échapper* les haricots, *ce* qui a lieu fréquemment lorsqu'il survient un coup de soleil un peu vif dans les journées chaudes de septembre.

Les semis de haricots destinés à être mangés en vert peuvent encore se continuer jusqu'au 15 septembre. On sait combien cette plante est sensible à la moindre gelée; on connaît moins

généralement les moyens simples et faciles de l'en préserver. Une petite digression à ce sujet ne sera pas sans utilité pour un grand nombre de nos lecteurs.

Les traités de jardinage, pleins de notions du plus haut intérêt et réellement indispensables sous tous les rapports, ont cependant, lorsqu'on veut se conformer à la lettre à leurs indications, un inconvénient que sans doute bien des amateurs de jardinage **auront** senti comme nous. Leurs auteurs ne supposent jamais qu'on puisse vouloir faire de l'horticulture sans consacrer un capital considérable à tout l'attirail d'une grande entreprise de culture jardinière; ils sont donc placés, par rapport à l'amateur dont les moyens sont limités, absolument au même point de vue où l'auteur du *Cuisinier royal*, par exemple, s'est placé par rapport à une *ménagère* de la bourgeoisie; il faut tant d'ustensiles et d'ingrédients pour le moindre ragoût, qu'elle jette le livre et en revient à ses *procédés* ordinaires. De même, l'horticulteur marchand, ou le jardinier du château d'un grand propriétaire, monté de tous les ustensiles de sa profession, couches, bâches, châssis, orangerie, serre, n'est jamais embarrassé. L'amateur qui n'a rien de tout cela, surtout s'il demeure loin des grandes villes, y *suppléera* jusqu'à un certain point, presque *sans* frais, avec un peu d'industrie.

On place des deux côtés de la planche de haricots qu'il s'agit de préserver des rames ayant servi pour les pois; on les incline assez pour qu'en s'appuyant les unes sur les autres elles puissent supporter des abris, soit paillassons, soit litière *seche*, qu'on déplace à volonté.

Les haricots ainsi garantis des premières gelées fleurissent et donnent une pleine récolte en vert jusqu'à l'arrivée des grands froids.

On peut remplacer les rames à pois par des tiges de soleil ou de maïs, selon les localités. Dans ce cas on les incline comme nous l'avons dit, et on les rattache à leur sommet à une suite d'autres tiges semblables posées horizontalement **au** point de rencontre de celles des deux rangées qui bordent la planche.

Si l'on désire prolonger plus avant dans l'hiver la végétation des haricots, on les sème, non pas sur couche, mais en rayons fortement fumés en fumier court. On entoure la plate-bande de piquets saillants hors de terre de 30 à 40 centimètres d'un côté de la planche, et de 25 à 35 centimètres de l'autre côté. Lorsque le bois dont on dispose consiste en rondins un peu gros, il y a économie à les fendre, de sorte que le bout qui n'est point effilé pour être enterré présente une surface demi-circulaire. On entrelace autour de ces piquets des cordons de paille tordue, ou, si la paille est rare et chère, de longues branches de genêt, dont l'effet est le même. On peut, selon les facilités que chaque localité met à la disposition de l'horticulteur, remplacer la paille ou les genêts par du gros jonc, des roseaux, ou toute autre plante pouvant s'adapter au même usage. L'on a *ainsi*

ce que nous nommerons une bâche **économique**, susceptible de durer quatre ans. On la couvre avec tout aussi peu de dépense. Il s'agit d'y ajuster un cadre en lattes ou en **treillage**, ou simplement en petites perches de sapin jointes ensemble, ayant **précisément** la force suffisante pour porter un paillason. Les **haricots** parfaitement abrités, recevant l'air et le soleil chaque fois que le temps le permet, **préservés** de la pluie quand elle est trop abondante, résistent et fructifient jusque fort avant dans l'hiver, tout aussi bien que sous des châssis **vités** posés sur couches.

Ceux qui ne craignent pas un peu plus de peine et de dépense peuvent faire leurs châssis en treillage bien droit, avec un nombre de **traverses** suffisant pour pouvoir les garnir de **papier huilé**. Ils peuvent compter dans ce cas sur presque tous les produits **qu'on** obtient sous les **châssis vitrés** ; car il y a moins de différence qu'on ne peut le supposer, à moins d'en avoir fait l'épreuve, entre l'effet du verre et celui du papier huilé quant à la végétation, tandis qu'il y a dans les prix une énorme différence.

Sous notre climat inconstant le jardinier ne doit jamais se laisser surprendre ; il vaut mieux placer et déplacer vingt fois les abris sans **nécessité** que de perdre, faute d'un peu de **prévoyance**, une **récolte** de haricots toute venue.

Salades. — Le commencement du mois de septembre est l'époque la plus convenable pour les semis de laitue, dite **de la passion** ; cette salade n'exige que peu de soins, soit qu'on se propose de conserver le plant pour le mettre en place au mois de mars, soit qu'on possède des plates-bandes bien exposées au **midi** pour la **replanter** dès qu'elle a acquis la grosseur **nécessaire**, et lui laisser passer ainsi l'hiver afin d'en obtenir les pommes de bonne heure. Cette **dernière** méthode est de beaucoup la meilleure pour la culture en pleine terre. Si l'on dispose d'un bon nombre de couches avec leurs cloches et leurs châssis, on repiquera sur ces couches le plant de laitue en novembre et décembre pour en jouir tout l'hiver. Il est bien entendu que dans ce cas les semis auront été faits **succesivement** dans le courant du mois de **septembre**.

La chicorée, la scarole et l'endive plantées à la fin du mois dernier ont à **craindre** les **gelées** de la fin de septembre ; on les en **préservera** au moyen de paillasons jetés le soir sur les planches et retirés le matin dès que le soleil a dissipé la gelée blanche. La **végétation** de ces plantes peut ainsi se prolonger assez pour qu'elles profitent des derniers beaux jours **assez** fréquents en octobre sous le climat de Paris ; elles arrivent ainsi à toute leur grosseur avant la saison des fortes gelées.

C'est un des premiers devoirs du jardinier de se tenir constamment pourvu de plant de toute espèce prêt à **être** mis en place en temps **convenable** ; c'est une des marques auxquelles se reconnaît un homme capable et attentif à sa besogne. Il doit spécialement avoir calculé ses

semis de chicorée, de scarole et d'endive de façon à pouvoir en planter tous les cinq à six jours dans le courant de ce mois. Comme ces salades ne sauraient atteindre un volume **considérable**, on les espacera à 0^m,25 en tout sens ; une couverture de paillasons ou même de **Jitière** sèche suffira pour les garantir des gelées. A moins de froids excessifs et prématurés, ces salades **végèteront** tout l'hiver, et l'on en pourra cueillir de la fin de décembre à la fin de mars. Quelque rude que soit **l'hiver** on peut espérer, en y mettant les soins nécessaires, d'en **conserver** au moins les trois quarts. Leurs produits, principalement destinés à **être** mangés cuits, offriront à l'amateur un mets **agréable** et très salubre pendant l'hiver, et au jardinier **marchand** placé près d'une grande ville un bénéfice d'autant plus opportun qu'il vient dans une saison où celui qui n'est pas assez riche pour se livrer à la culture **coûteuse** des primeurs a peu de chose à porter au marché, et peu de **recettes** à réaliser jusqu'au retour de la belle saison.

La **mâche** ou doucette, dont le vrai nom est **valérianelle**, se sème en septembre et **même** dans les premiers jours d'octobre ; cette salade ne gèle pas, et l'hiver n'arrête point sa **végétation**. Elle n'est pas sans mérite, quoiqu'elle **paraîsse** rarement sur la table du riche ; **mêlée** à la betterave ou à la pomme de terre cuite, elle forme une excellente salade à très bon marché ; le jardinier marchand ne doit donc pas en **dédaigner** la culture.

Radis. — La fin des grandes chaleurs permet de recommencer en septembre la culture du radis un moment interrompue ; car si l'on avait continué en semer en juillet et **août**, il serait devenu creux et dur, à moins de soins minutieux qu'un produit de si peu **d'importance** ne **mérite** pas. A partir du premier **septembre** on sème de **semaine** en semaine, sur plate-bande garnie de terreau, du petit radis rose qui lève et grossit avec une promptitude incroyable au moyen de quelques arrosages. Si le mois de septembre est chaud et sec, il ne faut pas attendre pour récolter ces radis qu'ils dépassent la grosseur du bout du doigt ; sans quoi ils deviendraient creux, insipides et de nulle valeur. Les petites raves longues, roses et **violette**, aujourd'hui généralement négligées aux environs de Paris par un caprice de la mode, quoiqu'elles soient pour le moins aussi bonnes que les radis, se sèment et s'obtiennent en **septembre** exactement de la **même** manière **que les** radis.

Choux et choux-fleurs. — Les choux d'**York** cœur de bœuf, et le chou-fleur demi-dur, peuvent encore être semés successivement dans le courant de septembre au moyen des abris que nous avons indiqués pour les haricots, tant ceux qu'on réservera pour mettre en place au printemps que ceux qu'on pourra planter à demeure en octobre dans les **bâches** économiques ; ils ne rivaliseront pas de précocité avec les produits forcés sur couche, mais ils gagneront une avance notable sur les produits de pleine

terre, et ils n'auront rien à craindre de l'hiver le plus rigoureux.

Persil. — C'est au commencement de septembre qu'on sème clair et en bonne exposition le persil destiné à fournir ses feuilles en hiver. Ces semis doivent être faits sur plaies-bandes abondamment fumées ; il est même utile de répandre en outre par-dessus un peu de fumier très consommé. On n'attendra pas, si le temps est sec, que le persil soit levé pour l'arroser modérément, car sa graine reste souvent très longtemps en terre sans cette précaution. On la garantira du froid tout l'hiver, soit avec de la litière sèche, soit avec des paillassons. Cette branche inaperçue de l'industrie maraîchère donne des bénéfices très satisfaisants tous les hivers, et quelquefois hors de proportion avec toute autre culture d'hiver dans les environs de Paris. Durant l'hiver de 1844 à 1845, le persil s'est vendu à la halle de Paris jusqu'à 30 et 40 francs la manne contenant de 3 à 4 kilogrammes. Quoique ce soit une année exceptionnelle, la culture du persil en hiver autour de Paris est toujours assez lucrative pour payer largement le jardinier des frais et des soins qu'elle réclame.

Le jardinier-maraîcher commence à respirer vers la fin de septembre ; le plus fort de la besogne d'été est terminé ; il peut laisser reposer ses arrosoirs. Récolter ses graines de toute sorte, conserver dans leurs cosses les pois et les haricots destinés à servir de semences, et dans leurs enveloppes les graines d'oignon ou de poireau, veiller à la dessiccation et à la parfaite conservation des autres graines, ainsi qu'à celle des bulbes de toute espèce emmagasinées pour l'hiver, récolter et vendre les produits préparés par les travaux des mois précédents, telles sont ses principales occupations.

Dans toutes les localités où la température le permet, le jardinier fera bien de cultiver quelques pieds de coloquinte, courge - *cougoude*, courge-massue, et d'autres plantes du même genre ; leurs fruits lui serviront de boîtes pour conserver ses graines potagères. Non-seulement ces fruits, séchés, vidés et convenablement fermés avec des bouchons de liège, sont supérieurs aux sacs pour préserver les graines du contact de l'atmosphère, mais ils ont en outre l'avantage de repousser, par l'amertume qui leur est propre, la dent des souris, rats et autres rongeurs qui se hasardent bien rarement à les attaquer.

§ II. — Parterre.

Le mois de septembre voit les dernières splendeurs du parterre. A la fin de ce mois, le jardinier en faisant sa ronde matinale trouve les tagètes, les balsamines et d'autres plantes délicates saisies par la gelée au milieu de leur floraison ; il n'y a plus moyen de les remplacer.

Les dahlias sont parmi les fleurs de collection les derniers à soutenir l'honneur du parterre. Les premières gelées blanches n'offensent que quelques variétés plus sensibles que

les autres, mais en général on en jouit durant tout le mois de septembre et une partie du mois suivant. On doit assurer avec de forts tuteurs les tiges cassantes des dahlias contre les vents quelquefois très violents de l'équinoxe d'automne.

On soigne par des arrosages fréquents les campanules, les oeillets de poète et autres plantes de pleine terre qu'on doit repiquer en octobre pour obtenir leur floraison de bonne heure au printemps. Dans les derniers jours de septembre on éclate les pieds de violette de Parme, des quatre saisons, pour replanter, soit en bordure, soit en plates-bandes, si l'on désire en avoir les fleurs tout l'hiver. Il faut à cet effet garnir le tour de la planche d'un bourrelet de paille haut de 0,07 à 0m,08 ; on y plante en outre à l'intérieur, entre les lignes de violettes, quelques lignes de petits piquets pour soutenir les paillassons et ne pas froisser le jeune plant. On couvre et l'on découvre selon le besoin, et l'on a des violettes en abondance, depuis la fin de septembre jusqu'à l'époque de leur floraison naturelle, à la fin de mars. Près des grandes villes, cette culture, facile et peu dispendieuse, peut être d'un grand produit. Dans la saison des bals il se fait à Paris une énorme consommation de bouquets de violettes.

5 III. — Jardin fruitier.

L'importante opération de la greffe se prolonge durant le mois de septembre pour les sujets dont on pouvait craindre que la sève n'eût trop de vigueur dans le mois d'août.

Les pêcheurs ont besoin d'une exacte surveillance si l'on veut maintenir autant que possible un juste équilibre dans la végétation de toutes les branches, et préparer par des soins judicieux la production des années suivantes.

La récolte des pêches d'automne, que beaucoup de personnes trouvent préférables aux pêches hâtives, se continue durant tout le mois de septembre. Il faut bien se garder d'endommager ces beaux fruits, les plus précieux de la saison, en les froissant trop fortement pour les cueillir ; ceux qui ne se détachent pas au premier effort doivent être laissés sur la branche, quand même leur odeur et leur couleur sembleraient annoncer une maturité complète.

Les pêches d'automne sont couvertes d'un duvet plus abondant que celui des autres espèces ; on enlève ce duvet avec une brosse douce, ce qui rend le fruit beaucoup plus beau pour la vente. En faisant cette opération, il faut se placer dans un courant d'air qui puisse emporter ce duvet dangereux à respirer.

Les dernières prunes de plein-vent, quelques pommes précoces, le chasselas blanc et rouge, et toutes les espèces de poires, fournissent à la consommation du mois de septembre.

La récolte des poires, sur les arbres taillés en pyramide, auxquels on a laissé prendre une trop grande élévation, offre souvent beaucoup de difficultés et occasionne des pertes

considérables, les plus beaux fruits, placés sur les branches supérieures, ne pouvant manquer de s'écraser en tombant. On voyait encore, il y a deux ans, au Jardin des plantes, à Paris, des poiriers taillés en pyramide qui n'avaient pas moins de 20 à 25 mètres d'élévation ; comment irait-on chercher les poires au sommet de ces arbres

Le jardinier qui aurait dans son verger **quelques-uns** de ces **mâts** de navire se servira de l'**échelle** double pour cueillir les fruits à la main aussi haut qu'il lui sera possible d'atteindre, et il **tâchera** d'enlever les autres au moyen d'un entonnoir ajusté au bout d'une perche ; mais, quelle que soit son adresse, il ne pourra éviter d'en perdre beaucoup.

La récolte du raisin de table est une des plus importantes du mois de septembre. Ce fruit a pour ennemis les insectes, les oiseaux et **même** les rats, lorsque les treilles en **espalier** sont établies sur de vieux murs dans le voisinage des habitations.

Les filets destinés à couvrir les treilles en espalier sont d'un grand secours contre les insectes et les oiseaux, surtout pour les espèces tardives dont on doit attendre longtemps la maturité ; mais ils occasionnent une dépense qui ne peut **être** supportée que par les amateurs riches, parce qu'elle est hors de proportion avec la valeur des produits que les filets **doivent** garantir. On emploie avec succès les sacs en crin ; ils ont le **même** inconvénient que les filets, ils sont d'un prix trop élevé. Les sacs en papier, beaucoup plus économiques en **apparence**, ne le sont pas en réalité ; ils ne remplissent pas leur but, car ils ne peuvent résister ni à la pluie ni **même** au bec des oiseaux.

Il est à souhaiter qu'on adopte généralement, pour la conservation du raisin sur les treilles, les sacs **très** économiques faits de calicot **grossier** et à bas prix, enduit d'une solution de gomme élastique dans l'essence de **térébenthine**. Cette étoffe, préparée d'avance et **convenablement** séchée, ne conserve aucune odeur et ne communique au chasselas aucun goût désagréable. Les sacs ainsi préparés sont plus durables que ceux de crin ; leur prix est si **minime** que la dépense qu'il faut faire pour **un cent** de sacs de crin permet d'avoir **quatre cents** sacs de calicot enduit de gomme élastique.

§ -- Orangerie et serre.

L'opération délicate du rempotage se termine dans la première quinzaine de septembre. Nous croyons devoir **répéter** ici l'avis que nous avons donné ailleurs aux amateurs de **végétaux** exotiques : ayez **plutôt** un moindre nombre de belles plantes, d'une végétation vigoureuse, qu'une confusion de plantes languissantes et chétives qui n'auront pour ainsi dire ni fleurs ni verdure à vous offrir en récompense de vos soins. Ainsi, en changeant de, pots les plantes d'orangerie et de serre **tempérée**, on consultera moins la nécessité de loger un **nombre déterminé** de pots dans un espace donné que la

quantité de terre réellement **nécessaire** à **chaque** végétal pour se développer à l'aise, et **contribuer** par une belle et complète floraison à l'ornement de la serre.

Les plantes de serre chaude, du moins celles qu'il a été possible de laisser quelque temps en plein air, doivent **être** rentrées dès les premiers jours de septembre ; nous ne saurions **approuver** l'usage indiqué dans plusieurs traités de les rentrer à l'époque fixe et invariable du 15 **septembre**. Ces plantes, ayant presque toutes une assez grande valeur, ne doivent jamais **être** aventurées ; on pourra du reste enlever **momentanément** les panneaux de la serre s'il survient quelques beaux jours dont les plantes puissent profiter. Il faut toujours les traiter comme des malades qu'une imprudence peut faire périr, et pour qui l'on ne se repentira jamais d'un excès de précaution.

Vers la fin du mois on profite de quelques **belles** journées pour visiter, nettoyer et tenir en bon état les plantes d'orangerie, spécialement les pélaronium et les camélias formant collection, car une fois rentrés dans l'**orangerie** ils sont beaucoup plus difficiles à soigner. Lorsqu'on lave les feuilles des camélias, il faut éviter avec le plus grand soin de détacher les bourgeons qui adhèrent très peu à la plante ; une fois tombés ils ne repoussent plus, et l'on peut perdre ainsi la pousse et la floraison de toute une année.

OCTOBRE.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Artichauts. — La première quinzaine d'**octobre** est l'époque la plus convenable, sous le climat de Paris, pour arracher les pieds d'**artichauts** dont on a obtenu deux récoltes ; en les conservant davantage ils ne **pourraient** que dégénérer. On détache de la souche principale les **œilletons** bien formés ; ils servent à établir des plantations nouvelles. Ces plantations **doivent** se faire avec abondance de bon fumier, en **espacant** les pieds à un mètre en tous sens ; il faut **les** mouiller fréquemment pendant les **premiers** jours qui suivent leur plantation ; si le temps est favorable, quand **même** ils auraient été mis en terre sans racines, mais avec un **talon** sain et vigoureux, leur reprise est assurée. Il est nécessaire qu'elle soit complète avant les fortes gelées, non pas pour les rendre capables de résister au froid, car il est facile de les en préserver, mais bien pour qu'ils survivent aux moyens employés afin de les en garantir.

L'artichaut offre au jardinier-marchand un avantage sur beaucoup d'autres légumes ; il ne donne ses produits que successivement, **même** dans une plantation faite toute à la fois, ce qui épargne au jardinier l'embarras de planter à plusieurs reprises, et lui évite en outre pour la vente les difficultés résultant d'un trop grand encombrement d'un **même** produit. Cet **avantage** deviendrait l'arrière-saison un **grave in-**

convénient, si les procédés de conservation des artichauts pour la vente d'hiver n'étaient aussi simples que faciles. En effet, les gelées de la fin d'octobre sont funestes aux artichauts arriérés qui commencent seulement alors à former leurs têtes, ce qui arrive souvent à ceux dont la plantation a été un peu tardive au printemps, ou qui n'ont pas reçu assez d'eau en été. Ce produit ayant à cette époque une valeur importante, le jardinier doit songer à ne pas le laisser perdre. On a proposé, dans différents traités de jardinage, de couvrir les têtes au moyen de cloches de verre soutenues par trois ou quatre baguettes fichées en terre, ou même simplement avec un panier d'osier brun, supporté de la même façon; ce procédé est excellent pour l'amateur qui veut conserver quelques douzaines d'artichauts jusqu'à l'époque des grands froids; mais dès qu'il s'agit d'en garantir des centaines, il ne faut plus y penser.

Le plus simple est de couper te pins **tara possible** en octobre la tige au niveau du sol, sans retrancher les têtes accessoires qui peuvent s'y trouver. Les pieds d'artichauts ainsi détachés de la souche sont portés dans la serre aux légumes, ou simplement sous un hangar à l'abri du nord, dans une cave exempte d'humidité, ou tout autre local convenable qu'on peut avoir à sa disposition. On les enterre à la profondeur de 0,08 à 0^m,10 dans du sable frais, en ayant soin qu'ils ne soient pas trop pressés les uns contre les autres et qu'ils se trouvent autant que possible dans leur position naturelle, c'est-à-dire selon la ligne verticale. Dans cet état les artichauts peuvent se conserver frais et verts pendant plusieurs mois; ils peuvent même continuer à grossir sans toutefois acquérir le volume que leur eût fait atteindre, dans la saison favorable, leur végétation en pleine terre. Ils n'en ont pas moins une valeur considérable dans les mois de novembre, décembre et janvier, époque à laquelle la rigueur de la saison doit les rendre précieux, même au jardinier amateur.

Si ce mode très simple de conservation n'est pas plus généralement usité aux environs de Paris, c'est que les jardiniers, grevés de loyers exorbitants et de frais énormes de toute espèce, ne pouvant se soutenir que par le produit des ventes journalières, sont toujours pressés de vendre. Le défaut de local est aussi **très** souvent un obstacle à la conservation des légumes frais en hiver, dans une proportion un peu large. Cet obstacle n'est pas insurmontable; nous donnons, d'après notre **propre** expérience, un procédé qui nous a constamment réussi; pratiqué avec intelligence, il **n'entraîne** pas des frais bien considérables.

On choisit dès les premiers beaux jours d'octobre un espace carré de 10 mètres en tout sens; au point d'intersection des diagonales de ces carrés on plante une forte perche, de la grosseur du bras, effilée et charbonnée à sa partie inférieure; on la fixe solidement dans le sol. Il suffit qu'elle s'élève au-dessus de sa surface à la hauteur de 2m,50. Quatre autres per-

ches beaucoup plus faibles se rattachent à celle du milieu, et se plantent, **convenablement inclinées**, aux quatre coins **du carré**. **Quelques lattes, des brins de treillage** défectueux, des rames à haricots hors de service, servent à remplir les intervalles sur les quatre faces de la pyramide et figurent la charpente excessivement légère d'une sorte de toit sur lequel on attache de **vieux paillassons**. L'espace ainsi recouvert se dessèche promptement, quelque temps qu'il fasse, et comme on ne doit s'en servir qu'à la fin du mois, le sol en est à cette époque parfaitement sain.

Alors on entoure les quatre côtés du carré avec de bonne litière sèche, à la hauteur **de 0^m,50, et** l'on peut commencer à y introduire les légumes à conserver. S'il s'agit d'artichauts, on creuse à la **bèche** un sillon parallèle à l'un des bords, on y pose les plantes, puis on recouvre leur pied en creusant le second sillon, et ainsi de suite.

Il va sans dire qu'on a ménagé une ouverture au midi, et que deux sentiers en croix ont été tracés **dans** l'espace couvert pour pouvoir y circuler. Cette serre économique pour les légumes peut contenir vingt-cinq artichauts par mètre carré, en leur donnant à chacun un carré de 0^m,20 de côté, ce qui suffit à des artichauts de grosseur ordinaire. L'espace couvert contenant 100 mètres carrés, on peut, même en retranchant la place exigée pour la circulation, y mettre à l'abri 2,000 artichauts, lesquels seront facilement vendus en hiver de **20 à 25** centimes la pièce; c'est une valeur totale de 400 à 500 francs, prix double de celui que l'on en aurait pu obtenir dans la pleine saison. On est donc largement indemnisé de ses frais et de la perte du terrain, qui d'ailleurs est libre dès le milieu de l'hiver et peut être utilisé pour y établir des couches.

Durant les grands froids, quand les vents du nord et de l'est soufflent avec violence, il faut doubler la couverture de paillassons dans la direction du vent. La gelée la plus intense atteint difficilement les légumes ainsi protégés, qu'on peut d'ailleurs garantir par une couverture immédiate, si l'on croit qu'elle soit nécessaire; nous en avons fait l'épreuve à **Liège**, en Belgique, durant le rude hiver de 1829-1830, par un froid qui dura neuf semaines et se soutint à vingt degrés centigrades pendant quatorze jours; il est vrai que nous n'avions pas ménagé la litière et les paillassons, et que la réserve, comme nous l'avions nommée, ne fut pas ouverte tant que dura la plus grande rigueur du froid.

Si nous avons insisté sur ce procédé, c'est qu'il est à la portée de tout le monde, et que c'est l'un des travaux les plus essentiels du mois d'octobre, à notre avis; il s'applique à la conservation des choux pommés, des salades, des choux-fleurs même, pour lesquels l'espace manque souvent dans les **bâtiments** d'exploitation. Plusieurs jardiniers y suppléent par des fosses recouvertes de litières sèches; ce moyen réussit

quelquefois, mais dans les hivers humides, comme ils le sont fréquemment sous le climat de Paris, la pourriture se met souvent dans ces fosses et l'on en est à regretter des produits qu'on aurait pu vendre un prix quelconque au moment où ils ont été récoltés.

Aux environs de Paris, on emploie pour la conservation des choux un procédé beaucoup plus simple ; on arrache tout bonnement les choux, et on les laisse à la même place, la racine en l'air. Ce moyen réussit guère que pour les choux de Milan qui ne gèlent pas ; comme ils redoutent uniquement la neige introduite entre leurs feuilles, et convertie en eau, puis en glace, par les alternatives de dégel et de gelée, une position renversée peut les en préserver. Mais ce moyen a le grand inconvénient d'encombrer le terrain, qu'il est impossible de travailler avant l'enlèvement des choux.

Asperges. — Les carrés d'asperges, oubliés depuis longtemps du jardinier, doivent être, à la fin d'octobre, l'objet de soins destinés à assurer la récolte du printemps suivant. Ces soins consistent à couper les tiges au niveau du sol, sans oublier de récolter la graine des pieds les plus vigoureux, et à donner un léger labour, en se gardant bien d'offenser les griffes qui, dans les plantations un peu anciennes, peuvent se trouver à cette époque très rapprochées de la surface du sol. On les rechargera de quelques centimètres de bonne terre ; on attendra la fin du mois suivant pour y ajouter une légère couverture de bon fumier. Si, comme le pratiquent beaucoup de jardiniers, on appliquait le fumier immédiatement, et qu'ensuite le temps se maintint pendant un mois doux et pluvieux, une partie des griffes pourrait s'épuiser à pousser en pure perte des jets de nulle valeur.

Les grandes plantations d'asperges se font en octobre ; quoique ce procédé tende maintenant à être universellement remplacé par le semis en place, qui lui est préférable à tous égards, cependant plusieurs jardiniers, pressés de jouir, pouvant facilement acheter du plant d'asperges de deux ans, qui rapportera deux ans plus tard, sont encore dans l'usage de planter au lieu de semer ; c'est pour eux que nous indiquons la plantation des asperges parmi les travaux du mois d'octobre.

On peut consulter l'excellent article de M. Chaillon, jardinier des environs de Nancy, sur la culture en grand de l'asperge comestible (voir *Journal d'agriculture*, t. I, p. 253). Nous avons donné dans les travaux du mois d'avril la meilleure manière d'opérer les semis d'asperges en place.

Quant à la plantation, nous insisterons ici sur deux particularités essentielles. Après avoir marqué la place de chaque griffe on doit y déposer, en monceau conique, une poignée de ferreau ; sans cette précaution, la griffe d'asperge, qui tend naturellement à s'appuyer sur les extrémités obtuses de ses rayons pour se soulever et se rapprocher du niveau du sol, n'aurait sous son plateau central rien qu'un

espace vide, ce qui la ferait rapidement languir et périr, quelque charge de terre qu'on puisse lui donner par-dessus. D'ailleurs il est contraire au mode de végétation de l'asperge que les rayons de sa griffe occupent une position horizontale ; si on la leur impose de force, plusieurs s'éclatent près du collet et meurent, au détriment de la plante.

La seconde observation, non moins essentielle, c'est de ne pas entasser une masse énorme d'engrais sous la griffe de l'asperge, engrais qui ne lui profite nullement, car les racines n'y pénètrent qu'à une profondeur médiocre ; la plante cherche évidemment et constamment à remonter et non à s'enfoncer dans le sol. C'est un préjugé de l'ancien jardinage ; on ne peut, en s'y conformant, que supporter une dépense complètement inutile.

Nous donnerons ici un avis aux jardiniers amateurs dont les ressources sont bornées. Lorsque leur terrain offre assez d'étendue, qu'ils en consacrent un demi-arpent de Paris (17 à 18 ares) à la culture des asperges ; ce produit, sans une grande dépense de temps ni d'argent, leur rapportera, pendant douze à quinze ans, de 300 à 400 francs par ar. Que de fois l'amateur peu fortuné n'a-t-il pas occasion dans le cours d'une année de manquer de quelques centaines de francs pour ses fleurs ou ses arbres favoris ! Qu'il ne craigne pas la concurrence ; les asperges sont toujours trop chères et trop peu abondantes ; Paris en reçoit des environs d'Orléans (Loiret) pour des sommes considérables ; un cultivateur des environs de Montdidier (Somme), n'ayant pour débouché que les villes de son département, en entretient 8 10 hectares ; il ne lui en reste jamais, et il en tire un énorme revenu.

On vend en octobre les griffes obtenues pour plantations, soit de semis, soit par l'arrachage des griffes épuisées dont on détache les rejetons ; les premières sont infiniment préférables aux secondes. Les semis d'asperges destinés à la vente, quoiqu'ils occupent le terrain deux ans de suite, peuvent être d'un grand rapport, quand le débit en est assuré. Nous avons vu en 1837 les religieux trappistes de la Meilleraie, en Bretagne, les plus habiles jardiniers que nous ayons jamais connus, vendre, à raison de cinq centimes les deux griffes, des milliers de plants d'asperges obtenus de semis ; nous avons calculé par approximation qu'ils n'avaient pu retirer moins de 1,800 francs de 50 ares de terrain consacré à ces semis ; il y avait des acheteurs pour le double de ce qu'ils avaient vendu. Il est vrai que tous leurs produits, admirablement soignés, étaient d'une qualité réellement supérieure.

Fraises. — Le procédé que nous avons indiqué le mois précédent, pour obtenir des fleurs de violette pendant l'hiver, s'applique sans aucun changement à la fraise des quatre saisons. Il est possible d'en prolonger ainsi la fructification jusqu'en décembre. A la vérité, ces dernières fraises, toujours fort acides, n'ont pres-

hue ni couleur, ni odeur, ni saveur agréable ; mais enfin ce sont des fraises ; avec de bon vin et force sucre en poudre elles peuvent être mangeables. Si l'on dispose de quelques châssis vitrés ou simplement recouverts de papier huilé, qu'on puisse poser sur les planches de fraisières dès le 15 octobre, leurs produits seront un peu moins défectueux.

En fait, à partir de la fin d'octobre, il n'y a de bonnes fraises que celles qu'on force dans des serres convenablement chauffées ; on **concoit** que ces fraises sont exclusivement à l'usage de quelques personnes opulentes dont les serres spacieuses offrent beaucoup de local disponible ; car, pour obtenir une ration présentable de fraises forcées dans des pots dont chacun contient un fraisier donnant *une* ou *deux* fraises mûres à la fois, il faut des régiments de petits pots qui tiennent une place énorme. La culture de la fraise en hiver, objet de fantaisie très recherché des riches Anglais qui possèdent des serres de dimensions colossales, est peu usitée en France, même près de Paris ; ses produits, d'un prix trop élevé, trouveraient peu d'acheteurs.

Pommes de terre. — Lorsqu'on dispose d'un local suffisant pour mettre à l'abri la provision de pommes de terre, on doit l'arracher en octobre, non point à époque fixe, mais quand les fanes en se flétrissant annoncent l'entière maturité des tubercules. Si l'on manque de local et qu'on soit obligé de recourir à un autre moyen de conservation, il faut laisser les pommes de terre en place le plus longtemps possible, tant que les gelées rigoureuses ne paraissent pas à craindre. Il est bien entendu que nous ne parlons ici que des espèces jardinières, la **vitte-lotte**, la jaune de Hollande, et quelques autres ; le reste appartient à la grande culture.

Divers traités de jardinage, les plus répandus et les plus estimés, indiquent comme procédé pour garantir les pommes de terre des effets du froid, de placer sur le sol qui les renferme, dès les premiers jours d'octobre, des *châssis vitrés* recouverts de litière ou de paille ; le sol, disent-ils, se dessèche **complètement** et rend les tubercules inaccessibles à la gelée. C'est encore un de ces moyens, bons en eux-mêmes, mais hors de la portée de la plupart des horticulteurs. Si la provision des pommes de terre est seulement de quelques hectolitres, il faut bien des châssis pour les recouvrir ; en supposant qu'on eût des châssis de trop, on leur trouvera toujours un emploi plus profitable que celui de protéger des pommes de terre.

À défaut d'une cave ou d'un hangar suffisamment à l'abri du froid et de l'humidité, une fosse de 2m,50 à 3 mètres de profondeur, garnie de paille au fond et sur les côtés, recouverte de paille sèche et d'un monticule de terre battue en forme de toit, pour l'écoulement des eaux pluviales, est ce qui convient le mieux pour la conservation des pommes de terre ; c'est le procédé le moins coûteux et le moins embarrassant. Aussi longtemps qu'on ne craindra

pas les gelées on ne placera pas les pommes de terre dans la fosse ; mais pour n'être pas pris au dépourvu, on la tiendra toute prête dès la fin d'octobre.

La besogne du jour dans le potager **diminue** de jour en **jour** à mesure que l'hiver approche. Les plants récemment mis en place ou en pépinière pour le printemps suivant réclament ses soins principaux. Les derniers haricots et les salades d'hiver, qu'il faut couvrir et découvrir à propos, prennent encore une partie de son temps. Les derniers céleris doivent être buttés à cette époque, puis transportés à l'abri pour être consommés successivement tout l'hiver ; leur conservation n'offre rien de difficile. On peut rentrer avant qu'ils soient complètement blanchis ceux qu'on destine à être gardés le plus longtemps ; ils blanchissent très bien dans la cave, pourvu qu'on leur garnisse le pied de sable frais et qu'on les tienne dans l'obscurité.

La fin d'octobre est le moment convenable pour démolir les vieilles couches qui ont fait leur effet et dont la chaleur est épuisée. Le terreau qu'on en retire est très utile pour garnir les plates-bandes exposées au midi ; on en réserve une partie pour les semis de printemps. La portion du fumier des couches qui n'est pas totalement consommée sert à couvrir le sol dans les intervalles des plantations de salades d'hiver, de choux et de choux-fleurs ; les pluies ne tardent pas à entraîner dans le sol toutes les parties grasses de ce fumier ; il ne reste sur la terre que les débris de paille non décomposés ; ils forment un excellent paillis très favorable à la conservation et à la végétation de ces plantes pendant l'hiver.

II. — Jardin fruitier.

Quelques pêches arriérées, d'autant plus précieuses qu'elles sont devenues plus rares, peuvent avoir été ménagées par le jardinier attentif, pour figurer encore dans les desserts du mois d'octobre. Les meilleures espèces de raisin arrivent seulement alors à leur complète maturité ; les soins que nous avons recommandés dans les travaux du mois dernier pour conserver les raisins sur pied le plus longtemps possible, s'appliquent surtout aux espèces tardives. Les oiseaux et les insectes sont principalement avides de l'excellent raisin noir de Frankental, très répandu en Belgique, où il mûrit très bien dans les provinces wallonnes, et moins commun en France, malgré sa saveur délicate, le volume de ses grappes et ses excellentes qualités.

On commence à s'occuper en octobre de la conservation des raisins pendant l'hiver. Tous les procédés employés à cet effet doivent avoir pour but deux objets distincts : prévenir la moisissure et la putréfaction, empêcher l'évaporation du suc des raisins de manière à les maintenir dans un état le plus rapproché possible de celui où ils étaient au moment de la vendange

Nous ne dirons rien de l'usage si commun de suspendre le chasselas à des fils, dans une chambre bien aérée ; si l'on attend plus tard que le mois de novembre pour consommer ces raisins, en supposant qu'ils ne soient pas pourris, ils n'offriront plus qu'une peau ou plutôt un parchemin coriace renfermant les pepins, dépourvu de pulpe et de saveur ; mieux aurait valu assurément consommer ces raisins au moment de la récolte que de les faire figurer au dessert dans un si piteux état.

Toutes les espèces de raisin cueillies bien mûres par un temps sec, débarrassées des grains gâtés et des insectes avec un soin scrupuleux, se maintiendront pendant plusieurs mois presque à l'état frais, si on les suspend à des ficelles tendues d'étage en étage dans des futailles ; on tamisera par-dessus, sans aucun tassement, soit du son, soit de la cendre de bois ; on recouvrira le tout d'un couvercle en bois, pour éviter l'introduction de l'air. Chaque fois qu'on enlèvera une rangée de grappes, on fera descendre le couvercle au niveau de la couche de cendre ou de son qui recouvre la rangée suivante. Ce procédé n'exige qu'un peu de soin ; quant à la dépense, elle est presque nulle ; la cendre, le son et les futailles conservent toute leur valeur primitive après avoir servi à cet usage. Les jardiniers marchands peuvent trouver un grand avantage dans l'emploi de ce procédé ; car le raisin, non pas flétri et ridé, mais frais et sain, vendu en cet état en janvier et février, offre des bénéfices hors de comparaison avec ceux de la vente de cet excellent fruit au moment de sa plus grande abondance.

Quant aux fruits d'hiver à pepins, pommes et poires de toute espèce, nous n'avons vu nulle part, et nous n'avons jamais expérimenté par nous-mêmes de mode de conservation comparable aux boîtes portatives de M. de Dombasle¹. Ces boîtes réunissent à toutes les meilleures conditions pour la garde des fruits l'avantage d'une économie de local qui devrait encore, à mérite égal, les faire préférer à tout autre procédé, spécialement aux fruitiers à dressoirs, qui laissent les fruits exposés à la dent des souris et à l'action de l'atmosphère.

Nous recommandons aux dames, mais sans espoir d'en être écoutés, de faire figurer dans leurs desserts chaque espèce de fruits à mesure que sa maturité lui a fait acquérir toutes les qualités qui lui sont propres. Nous n'osons nous flatter de contribuer à détruire l'usage peu rationnel de garder toujours le fruit le plus longtemps possible, et de ne manger que celui qui commence à s'altérer. Or, comme aucun fruit n'est éternel, tous arrivent à leur tour à ce point fatal. Nous pourrions citer des maisons opulentes où, en vertu de ce système, on n'a jamais servi sur la table que des fruits gâtés.

§ — Parterre.

Les dahlias, quelques hélianthes vivaces, de

nombreuses variétés d'asters vivaces à hautes tiges, à petites fleurs très nombreuses, les unes blanches, les autres blanches et roses, des bordures de giroflées de Mahon, et surtout des touffes multipliées de réséda, forment, avec les rosiers de Bengale toujours en fleurs jusqu'au cœur de l'hiver, le fond de la décoration du parterre pendant le mois d'octobre.

Chacune de ces fleurs succombe à son tour sous les coups de la gelée ; il en reste bien peu au premier novembre. Le jardinier coupe au niveau du sol les tiges des plantes dépouillées de fleurs ; il prolonge autant que possible, par des soins assidus, l'existence de celles qui survivent.

Une seule fleur de collection rivalise en octobre avec les dahlias et leur succède en novembre, quelle que soit la température : c'est la chrysanthème, dont on ne connaissait en France qu'une seule espèce il y a cinquante ans, et qui, grâce à une culture bien dirigée, se reproduit aujourd'hui sous presque toutes les nuances. Elle y joint l'avantage d'une odeur douce et suave, approchant de celle de la lavande. La chrysanthème offre la singularité de ne pouvoir fleurir que quand les gelées ont arrêté la floraison de la plupart des autres végétaux d'ornement ; les essais tentés pour la forcer à fleurir plus tôt ont été jusqu'à présent infructueux. Il est certain que cela ôte à la chrysanthème une grande partie de sa valeur comme plante d'ornement de pleine terre, quoiqu'elle soit extrêmement rustique ; il est peu agréable de se promener dans le parterre durant les mauvais jours de novembre et décembre, pour y admirer des fleurs d'ailleurs d'une beauté incontestable. Il faut, pour prolonger la jouissance du parterre, tenir les chrysanthèmes en pots, dans un coin écarté du jardin, jusqu'au moment où les boutons des fleurs commencent à se montrer ; ces plantes, ayant beaucoup de racines et végétant avec une grande vigueur, ne veulent pas être gênées dans les pots ; elles ont besoin d'une terre très substantielle. On enterre ces pots dans les plates-bandes du parterre vers le 15 octobre ; ils y viennent fort à propos pour remplir des vides nombreux. Quand la saison devient rigoureuse, on rentre les chrysanthèmes dans l'orangerie, dont elles font l'ornement, jusque fort avant dans l'hiver. Les chrysanthèmes veulent beaucoup d'eau ; elles ne redoutent que l'excès de la chaleur, qui n'est jamais à craindre à l'époque de leur floraison :

§ IV. — Orangerie et serre.

La prudence oblige souvent le jardinier à avancer l'époque du 15 octobre, ordinairement fixée pour rentrer les orangers, grenadiers, oléandres, et tous les grands arbustes d'orangerie. Si des pluies froides les fatiguent avant cette époque, on ne doit pas les laisser plus longtemps en plein air ; on risquerait de les endommager tous, et même de perdre les moins vigoureux.

(t) *Journal d'Agriculture pratique, t. II,*

Le transport des grands végétaux d'orangerie est une opération toujours délicate, qui blesse plus ou moins le chevelu des racines par les secousses inévitables qu'il leur fait supporter. Un bon labour dans les caisses, suivi d'un arrosage modéré, suffit d'ordinaire pour établir l'équilibre; cet arrosage doit être le dernier. Dans les hivers excessivement doux, quand la température extérieure permet d'aérer fréquemment l'orangerie, un second arrosage peut être jugé nécessaire au milieu de la mauvaise saison ; dans toute autre circonstance il serait nul -seulement inutile, mais nuisible, aux plantes d'orangerie.

Dans la serre on sera également sobre d'arrosements pendant l'hiver; on se gardera surtout de donner la moindre goutte d'eau aux cactus et à toutes les plantes grasses : elles ne fleuriraient pas dans leur saison. Il ne faut pas perdre de vue que ces plantes, dans leur pays natal, supportent des sécheresses bien plus prolongées, pendant lesquelles elles vivent uniquement aux dépens de l'atmosphère.

On préparera, par des soins attentifs, la floraison d'hiver des végétaux de serre chaude et tempérée, floraison dont les premiers symptômes s'annoncent déjà chez beaucoup de plantes dès la fin d'octobre. Les vitres sont tenues constamment nettes et claires. Les cyclamens, *lachénalia*, *thunbergia*, et autres plantes de petites dimensions; qui périraient étouffées et fleuriraient inaperçues parmi les grands végétaux, seront placés sur les dressoirs disposés le long du vitrage. Dès le milieu d'octobre la fraîcheur des nuits exige que les paillassons soient établis à demeure sur les châssis supérieurs de la serre ; on les y tient roulés le jour et déroulés la nuit, selon le besoin, en observant qu'il n'y a pas d'inconvénient à les étendre sans nécessité, et qu'il y a danger à négliger cette précaution un seul jour ou la température extérieure l'exige.

NOVEMBRE.

§ 1^{er}. — Jardin potager.

Asperges. — On commence à la fin de novembre à s'occuper de forcer l'asperge pour en obtenir les produits au milieu de l'hiver; on continue successivement, afin de prolonger jusqu'au printemps cette récolte artificielle. Deux procédés sont principalement en usage : le premier consiste à transporter sur couche chaude sous châssis des griffes d'asperges dans toute leur vigueur; par le second on établit un réchaud de bon fumier, sous châssis, sur la planche d'asperges en pleine terre. Tous deux réussissent également bien; ils ont seulement l'un et l'autre l'inconvénient grave de détruire la majeure partie des griffes forcées. Les jardiniers des environs de Paris appliquent ces deux méthodes indifféremment, mais à des asperges élevées dans ce but, sans autre destination. On les fume dans les premières années

encore plus abondamment que les autres, et à la troisième ou quatrième pousse on les force en place ou sur couche. Dans ce système de culture il faut toujours qu'une seule récolte couvre les frais de trois années au moins, avant de donner aucun bénéfice net il est vrai que cette récolte se vend à des prix toujours très élevés, et quelquefois incroyables.

Si l'on choisit pour les forcer des asperges d'une végétation très vigoureuse, qu'on ne les force jamais qu'en place et qu'on modère la récolte, on peut espérer qu'après un an ou deux de repos la planche d'asperges se rétablira, et si l'on n'a pas obtenu les produits d'hiver les plus abondants possibles, on en sera bien dédommagé par la conservation des asperges. C'est donc cette méthode que nous considérons comme préférable à toute autre pour forcer l'asperge en hiver.

Mais il peut arriver que, par quelque circonstance particulière, on n'ait aucun intérêt à ménager les griffes d'asperges; alors il faut forcer sur couche la plus chaude possible, et s'y prendre dès le milieu de novembre. Nous pouvons citer un exemple remarquable d'une telle circonstance.

Il y a environ douze ans, un maraîcher du voisinage vint nous demander conseil; il avait commis la sottise de planter en asperges un peu plus d'un hectare de terrain vers la fin de son bail, comptant sur une promesse de renouvellement que le propriétaire, parfait honnête homme, avait sans doute l'intention de réaliser. Avec la négligence en affaires, commune chez tous ceux qui travaillent plus des bras que de la tête, le jardinier remit de jour en jour à faire signer son nouveau bail ; le propriétaire mourut sur ces entrefaites. Les asperges de notre confrère prenaient quatre ans; il venait de porter à la halle leur premier produit, quand le fils, moins délicat que son père, refusa net de réaliser la promesse d'un nouveau bail, comptant bien profiter des asperges qui devaient, pendant douze à quinze ans, lui assurer une grande augmentation de revenu.

Après avoir examiné le bail, qui avait encore un an à courir, nous conseillâmes à notre confrère de faire la dépense de forcer en hiver toutes ses asperges, et de les détruire en en tirant tout le parti possible. Comme il avait eu la sage précaution de faire dresser à son entrée en jouissance un état des lieux où il n'était pas question d'asperges, il pouvait agir sans crainte. Il lui fallut des avances considérables en fumiers et main-d'œuvre ; mais, tout calcul fait, il eut un bénéfice net de 4,500 fr., l'hiver s'étant trouvé long et rigoureux; les asperges furent entièrement détruites.

Cette fois du moins un propriétaire cupide ne profita pas des sueurs et des avances d'un cultivateur laborieux.

Artichauts. — Il ne faut se hâter de butter les artichauts en novembre que quand il y a menace évidente de froids prématurés; on doit surtout éviter, non-seulement de laisser la

moindre parcelle de terre s'introduire sur la feuille centrale de l'artichaut, mais même d'en laisser pénétrer dans l'intervalle des grosses feuilles. On coupe les plus grandes, mais sans toucher à celles du centre, et l'on rassemble la terre autour du pied, en choisissant autant que possible un temps sec pour cette opération. Il faut tout aussitôt apporter sur le terrain la litière ou les feuilles nécessaires pour couvrir les artichauts en cas de gelée ; car, dans cette saison, on doit la craindre d'un moment à l'autre. C'est une règle essentielle de culture pour cette plante de ne jamais regarder sa couverture comme posée à demeure ; on en perdra toujours infailliblement un grand nombre si l'on n'a pas la précaution de les découvrir dès que le temps le permet, sauf à replacer la couverture quand la température l'exige. Un moyen beaucoup plus simple, bien connu des cultivateurs des environs de Paris, consiste à transporter le pied d'artichaut tout entier dans une cave avec ses racines garnies de terre, qu'on place tout aussitôt dans du sable frais ; on n'a plus besoin de s'embarrasser de ces plantes jusqu'au printemps. Remis en place en avril, les artichauts ainsi conservés forment leur tête trois semaines au moins avant ceux qui ont passé l'hiver en pleine terre, quoiqu'ils semblent à moitié morts quand on les sort de la cave ou de la serre aux légumes. Mais cet excellent procédé est inapplicable dans la grande culture ; que faire des 10,000 pieds d'artichauts d'un seul hectare, surtout quand on a des plantations de cinq ou six hectares à conserver ? Il faut donc s'en tenir au premier moyen, qui donne beaucoup de besogne au cultivateur soigneux pendant tout l'hiver. Quant à la seconde méthode elle convient parfaitement à la petite culture ; on peut, à défaut d'autre emplacement, utiliser pour cet objet la réserve économique décrite par nous dans les travaux du mois d'octobre.

Il est bien entendu que nous parlons uniquement ici des pieds d'artichauts qui ont porté fruit et dont on attend une seconde récolte pour l'année suivante, et non pas de ceux dont on veut conserver les têtes, comme nous l'avons recommandé pour le mois précédent.

Cette précaution de mettre à couvert quelques centaines de pieds d'artichauts, quand on craint un hiver trop long ou trop humide, est excellente en elle-même dans la grande culture. En 1830, presque tous les artichauts ayant péri à la suite d'un hiver désastreux, les pieds conservés à l'abri, fournissant chacun une douzaine d'œilletons, servirent à repeupler les plantations, conjointement avec les semis, et donnèrent dans la même année un produit d'autant plus cher qu'il était plus rare.

Choux-fleurs. — Lorsque ce légume commence à former sa pomme, il a besoin d'être garanti contre les gelées sérieuses. Il est bon de calculer toujours la plantation de quelques planches de choux-fleurs de manière à en avoir la moitié prête à être cueillie et la moitié à peu près de la „rosseur du poing au commencement

de novembre. Ceux qui se trouveront à ce dernier état de végétation passeront dans la serre aux légumes ; ils seront levés en motte autant que possible, ou du moins avec toutes leurs racines, et garnis au pied de sable frais. On rognera seulement les feuilles principales, du reste on leur appliquera de point en point le mode de conservation que nous avons indiqué pour les artichauts dont la tête est à demi formée en octobre. De même que ces derniers se grossiront, sans toutefois devenir jamais très volumineux, et ils pourront être vendus en hiver aussi cher que les plus beaux peuvent se vendre en été. Ce sera une ressource précieuse pour la provision d'hiver du jardinier-amateur.

Quant aux choux-fleurs parvenus en novembre à leur volume ordinaire, on coupera leur tige le plus près possible du sol, on lui laissera seulement les grosses côtes de ses feuilles, et l'on disposera les choux fleurs sur des tablettes dans un local sain et sec, sans être trop chaud ; ils pourront s'y conserver six semaines environ, ce qui les conduira sur le marché vers la fin de décembre, époque où la vente en est très avantageuse. Ils pourraient conserver plus longtemps leur apparence de fraîcheur ; mais étant flétris intérieurement, ils ne donneraient plus en cuisant qu'un paquet de filaments coriaces ; et le jardinier se compromettrait s'il les livrait en cet état à la consommation.

Il ne faut pas songer à leur appliquer le mode de conservation qui convient à ceux dont la végétation est moins avancée ; la pourriture les détruirait à coup sûr.

Chou spruyt ou chou de Bruxelles. — Ce chou, variété précieuse du chou de Milan, se distingue de tous les autres choux par la nature des jets, qui se montrent aux aisselles de ses feuilles. Tous les choux sont susceptibles, lorsqu'ils montent, de produire des pousses axillaires ; mais le spruyt est le seul en qui ces pousses prennent d'elles-mêmes la forme d'une pomme de choux de Milan en miniature. Cette variété, propre au sol de la Belgique, n'est point persistante ; elle dégénère non-seulement sous le climat de Paris, mais même dans les départements bien plus voisins de la frontière beige. Il est donc nécessaire d'en renouveler la semence, en la tirant des environs de Bruxelles ou de Louvain ; du reste la culture du spruyt n'exige aucun soin particulier ; tout ce que nous avons dit du semis et de la transplantation des autres choux s'applique à celui-ci. Il continue à végéter, quelle que soit la rigueur du froid ; on peut le planter plus rapproché que les choux pommés ; on jouira tout l'hiver de ses pommes axillaires, le meilleur de tous les légumes frais qu'on puisse avoir dans cette saison de l'année. Pour en prolonger la récolte on plantera tard, de façon à ce que les premiers produits se montrent seulement vers le 15 novembre ; alors on peut espérer qu'ils continueront jusqu'au printemps.

Chicorée, barbe de capucin. — Paris fait en hiver une énorme consommation de cette chi-

corce, dont les feuilles étiolées, blanches, tendres, conservant seulement une légère amertume qui n'a rien de désagréable, se vendent à très bon marché durant toute la saison où il n'y a presque pas d'autre salade; elle s'allie fort bien à la mâche et à la betterave cuite. Les maraîchers des environs de Paris, principalement - ceux de Montreuil, les mieux placés pour ce genre de culture, arrachent en novembre les racines de chicorée sauvage semée assez serrée en terre médiocre; ils suppriment toutes les feuilles à l'exception du **cœur**, opération minutieuse qui exige beaucoup d'habitude; puis ils forment des bottes de ces racines d'environ 0",20 de diamètre; ils les placent debout, rangées l'une près de l'autre, enterrées dans des couches de fumier chaud; ces couches sont établies dans des caves ou dans de vastes carrières abandonnées, où elles occupent un espace considérable, à l'abri de la lumière et du contact de l'air extérieur. Ce procédé serait excessivement coûteux pour d'autres que ceux qui l'emploient; mais le fumier qui a donné cette récolte sert ensuite, soit aux couches à champignons, soit à d'autres cultures forcées; quant à la main-d'oeuvre, nous regardons peu à notre peine, surtout dans la saison où la besogne n'est pas très pressante. Produire le plus rapidement possible, et obtenir, même avec beaucoup de frais et de peine, des récoltes multipliées, au lieu de récoltes uniques venues lentement avec peu de soins et de dépenses, tel est le principe invariable de notre **culture maraîchère**, dont nous sommes tiers à juste titre, **car** il n'en existe point ailleurs de plus perfectionnée. Une longue expérience, celle de nos pères ajoutée à la nôtre, nous a appris que, tout calcul fait, notre méthode est encore la plus avantageuse; mais elle tient à notre position à portée de ce gouffre de Paris où tout s'absorbe, sans que jamais le **maraîcher** ait à craindre de ne pas vendre ses produits.

Quant aux jardiniers placés dans d'autres circonstances, ils étendront simplement les racines de chicorée dans une position horizontale, par lits recouverts de terre légèrement humide, en laissant passer seulement de quelques centimètres le collet dégarni de ses feuilles; les pousses nouvelles ne tarderont pas à se montrer; on en pourra faire deux ou trois coupes pendant l'hiver, pourvu qu'on les préserve avec soin du contact de l'air extérieur et de la lumière. C'est ainsi qu'on procède à bord des navires pour avoir, dans les longues traversées, un peu de salade à distribuer aux équipages; les caisses pleines de terre et de racines de chicorée sont placées à fond de cale:

Lorsqu'on n'a qu'un *très* petit emplacement à consacrer à ce produit, et qu'il ne s'agit que de pourvoir à la consommation d'une famille, on se sert de cercles de tonneau sur lesquels on dispose les racines de telle sorte que tous les collets soient posés sur le cercle et toutes les racines en dedans. On empile à hauteur d'homme tes couches de racines et de terre et

les rangs de cercles; la récolte se fait commodément, sans rien déranger.

Pois. — Les jardiniers qui tiennent à obtenir des pois de primeur, au risque de perdre leur peine, commencent dès la fin de novembre à semer du pois **Michau** hâtif en pleine terre, sur plate-bande exposée au midi. Ils doivent être ramés très jeunes, non qu'ils en aient essentiellement besoin, car ils ne s'élèvent jamais bien haut, mais pour qu'on puisse les couvrir et les découvrir avec plus de facilité. Malgré toutes les précautions qu'on peut prendre, il est certain que les pois semés en pleine terre en novembre sont toujours fort aventurés. Il n'en est pas de même de ceux qu'on sème sur couche à la même époque; leur récolte est plus assurée.

Il ne faut pas perdre de vue que le pois, quelle qu'en soit l'espèce, est une plante qui *n'aime pas* le fumier. En semant des pois sur couches, la terre qui recouvre l'engrais doit toujours être assez épaisse pour que dans aucun cas les racines de la plante ne se trouvent en contact avec le fumier; si cela arrivait, le pois nain cesserait d'être nain; il pousserait des tiges vigoureuses, de larges feuilles, et ne donnerait ni fleurs ni fruits. Le fumier n'est pour les pois qu'un simple réchaud, encore ne doit-il donner qu'une chaleur modérée.

La culture du pois de primeur forcé sur couches n'est réellement avantageuse que quand on peut lui donner une grande extension; chaque plante doit être pincée quand elle montre 3 ou 4 fleurs; chaque fleur est suivie d'une cosse qui donne de 3 à 4 pois: il en faut beaucoup de pieds pour donner un litre de pois écosés. Le jardinier qui force les primeurs en grand peut seul y trouver son compte; il ne regarde dans ce produit que la rapidité de sa croissance; en six semaines, s'il est bien conduit, le pois donne son grain et cède la place à d'autres cultures; il se vend alors très cher, au poids, par petites portions; les plus productifs sont toujours ceux qui proviennent des semis faits sur couche en novembre. Le jardinier amateur ne doit pas songer à essayer cette culture s'il ne peut y consacrer un nombre suffisant de couches pendant les mois de novembre et décembre.

Le jardin potager commence en novembre à revêtir sa tenue d'hiver; il n'est pourtant pas encore dépouillé de verdure; le poireau, le céleri, la chicorée, la scarole et la laitue d'hiver couvrent encore une partie du terrain. Le poireau passe l'hiver en terre sans craindre les gelées; il doit y en avoir en novembre de bons à être cueillis; cette récolte, toujours très productive, est une ressource que le jardinier doit s'être ménagé pour le temps où il aura peu d'autres légumes à porter au marché. Ses loisirs augmentent de jour, en jour; il en profite pour **réparer** son matériel, renouveler ses paillassons, et travailler le fumier pour les couches destinées aux cultures forcées pendant l'hiver. Ces cultures, s'il est en état d'en faire

les avances, l'occuperont presque autant que celles de pleine terre en été ; toutefois, c'est en novembre et décembre qu'il peut prendre le plus de repos.

S II. — Jardin fruitier.

La récolte des fruits est terminée en **novembre** ; le fruitier doit être dans son plus grand état de richesse par l'abondance et la variété des fruits. Quelques noix gardées dans leur brou se maintiendront encore à l'état frais ; les **châtaignes** en retard, conservées dans leur **enveloppe** épineuse, achèveront d'y atteindre leur parfaite maturité. Dans nos contrées **méridionales**, les marrons et les olives **termineront** le cours annuel des récoltes, plus variées que celle du nord ; partout il sera temps de s'occuper, non plus des produits de la **saison** écoulée, mais de ceux de l'année suivante.

Deux opérations essentielles, la taille et la plantation, appellent en novembre le jardinier près de ses arbres à fruit. On ne peut encore tailler qu'un petit nombre de vieux sujets parmi les arbres à fruit à **pepins** épuisés par de longs services ; il importe que leur bois superflu soit supprimé immédiatement. Les sujets plus jeunes et plus vigoureux peuvent attendre ; on a pour les tailler tout le temps qui s'écoule entre la chute des feuilles et les derniers jours de février, sauf les jours de gelée rigoureuse.

Les plantations se font avec grand avantage à la fin de novembre, de préférence à toute autre époque. Les traités de jardinage conseillent de ne jamais replanter un jeune arbre à la place d'un ancien, mort de vieillesse ou par accident ou tout au moins de laisser reposer le terrain en le consacrant pendant plusieurs années à d'autres cultures. Pour nous qui savons par **expérience** combien l'œil est attristé par la vue des vides nombreux dans une plantation d'arbres à fruit, nous dirons qu'il n'y a aucun inconvénient à remplir immédiatement ces vides, pourvu qu'on renouvelle la terre **destinée** au jeune arbre, et qu'on lui creuse un trou plus grand qu'il ne le serait en d'autres circonstances, proportionnellement à son **espèce** et à la taille qu'il doit acquérir. Ce **changement** de sol n'est impraticable que quand toute une plantation meurt à la fois, soit de vieillesse, soit par suite d'un froid ou d'une sécheresse extraordinaires ; alors la dépense deviendrait excessive, et il faut choisir un autre emplacement pour une nouvelle **plantation**. Mais s'il s'agit de quelques pieds d'arbres à remplacer, on ne doit point être arrêté par la nécessité de remuer **quelques** brouettées de bonne terre.

Nous saisissons cette occasion de donner au lecteur notre opinion relativement à la question si controversée des plantations sur le terrain d'autrui ; les esprits les plus judicieux ont toujours conseillé aux locataires de s'en **abstenir** ; nous sommes d'un avis différent, et nous ne craignons pas de le motiver.

Le jardinier muni d'un bail de douze ans

seulement peut planter sans crainte, pourvu qu'il ait stipulé qu'en fin de bail on lui tiendra compte de la valeur **qu'auront, d sa sortie**, les plantations raites à ses frais, risques et périls. En **Angleterre** ¹, des stipulations de ce genre sont très en usage ; elles augmentent également la fortune des propriétaires et celles des **fermiers**. Il en est qui, après vingt ou vingt-cinq ans de jouissance, ont droit à un capital égal à plusieurs années de leur fermage ; le **propriétaire**, de son côté, y gagne assez par l'accroissement de valeur de son domaine, sans aucune avance de sa part.

La plantation des arbres fruitiers, la seule qui doive nous occuper ici, présente des **avantages** en général trop peu appréciés ; nous **entrerons** à ce sujet dans quelques détails.

Nous supposons un hectare de terrain consacré à une plantation formée en partie de pommiers nains, dits de **paradis**, et en partie de pruniers de mirabelle et de reine-claude, greffés sur épine noire. Un espace de deux mètres en tous sens, en terrain bien fumé, leur suffit et **au-delà** ; on a **donc** sur un hectare 50 rangées de 50 arbres chacune, soit 2,500 pieds d'arbres. Si le jardinier tes greffe lui-même, il aura moins de dépense à faire, mais plus de temps à attendre les produits ; s'il prend les sujets **tout** greffés en pépinière, il les paiera de 25 à 35 c. la pièce, en moyenne 30 c., ou, pour 2,500 pieds d'arbres, 750 fr. En y ajoutant les frais de transport, de fumier et de plantation, ils peuvent lui revenir, mis en place, à 1,000 fr.

Dès la seconde année les paradis **montreront** leur fruit ; dès la **troisième** fleur ils **seront** en rapport ; s'il sont tous d'espèces de choix, ils pourront produire chacun 40 **centimes** par an, les bonnes années compensant les **mauvaises**. Un paradis de reinette de **Canada**, par exemple, peut facilement porter huit pommes à 10 centimes, lorsqu'on les vend en hiver, soit 80 centimes ; le chiffre de 40 centimes fait donc une large part au chapitre des frais et des accidents ; c'est un produit de **mille francs** par an pendant 8 ou 9 ans. A la fin du bail, il faut que les arbres soient en bien mauvais état pour qu'à l'estimation ils ne **représentent** pas le double de ce qu'ils ont coûté à planter, soit 2,000 francs ; le propriétaire, à qui cette plantation en plein rapport offrira un accroissement immédiat de revenu, paiera volontiers cette somme, et y gagnera, soit qu'il vende son terrain, soit qu'il le loue à un autre, soit qu'il l'exploite par **lui-même**. Le locataire suffisamment indemnisé, pourra **recommencer** ailleurs la même opération sur deux hectares, sans y **mettre** de son argent.

Nous n'avons pas besoin d'insister sur la facilité du placement **des** fruits en hiver à Paris ; les fruits de choix sont toujours trop peu abondants sur le marché.

On aura soin, en choisissant les arbres à

(1) Voir *Journ. d'Agriculture pratique*, t. II, p. 534, et t. IV, p. 100.

fruit dans la pépinière, de marquer sur l'écorce le côté du nord, afin de les orienter en les plantant comme ils l'étaient sur leur sol natal. La plantation à la fin de novembre, sans dépasser le milieu de décembre, peut faire gagner une année sur la mise à fruit *des arbres nains*.

Quoique la plantation des autres arbres à fruits puisse être différée, nous pensons que, pour les poiriers et pommiers, spécialement quand ils doivent être taillés en quenouille ou pyramide, la dernière quinzaine de novembre et la première de décembre sont l'époque la plus favorable.

S III. — Parterre.

On y vient encore, durant les derniers beaux jours connus dans toute la France sous le nom d'été *de Saint-Martin*, chercher les derniers asters, les chrysanthèmes alors en pleine fleur, les derniers *brins* de réséda, et quelques roses du Bengale.

Le jardinier, après avoir recépé les rosiers du Bengale et recouvert de feuilles les souches les plus délicates, dédoublé les pieds trop vigoureux de phlox, *d'héliantes* et d'autres plantes vivaces, arraché pour les rentrer dans l'orangerie les tubercules des dahlias, dit adieu pour longtemps au parterre qui n'a plus besoin de sa présence. Il n'y reviendra plus que de loin en loin pour tailler les rosiers greffés sur églantier, soigner ses violettes perpétuelles, et visiter quelques rares fleurs d'hiver en pleine terre, comme les perce-neige et les hellébore, jusqu'à ce que le printemps revienne, avec son *cortège* de fleurs, le rappeler à la partie la plus agréable de ses travaux.

Les planches de violettes plantées au mois d'août doivent être entourées d'un bourrelet de paille et recouvertes de paillasons pendant la nuit seulement ; des piquets, plantés de distance en distance dans la plate-bande, supportent ces paillasons et les empêchent de froisser les violettes.

5 IV. — Orangerie et serre.

L'hiver est la saison de l'année où l'orangerie et la serre exigent la présence la plus assidue du jardinier. Dans l'orangerie il aura bien rarement l'occasion d'allumer du feu en novembre; il n'aura même recours plus tard à la chaleur artificielle que pendant les froids les plus vifs. Pour décorer et parfumer en même temps l'orangerie, il y tiendra quelques rosiers de Bengale en caisse, des résédas et des héliotropes; mais ces derniers réussiront mieux dans la serre tempérée pour donner leurs fleurs en hiver. Les camélias dont on possède maintenant un si grand nombre de belles variétés, ont une orangerie à part chez les jardiniers marchands et chez les riches amateurs; la précaution d'humecter souvent leur beau feuillage contribue beaucoup à les entretenir dans un état de vigoureuse végétation pendant l'hiver.

Dans la serre tempérée et la serre chaude,

le mois de novembre verra commencer la floraison d'hiver. Tout le monde ne peut pas avoir une serre, *ni* même une orangerie, mais bien des gens peuvent se permettre une jardinière, joli meuble en bois vernis par-dessus son écorce, avec un vase en zinc destiné à recevoir des fleurs vivantes pour la décoration des appartements. Chaque année la mode des *jardinières* fait des progrès à Paris; beaucoup de jardiniers trouvent du bénéfice à forcer dans la serre tempérée des bulbes de jacinthes, de tulipes et d'amaryllis, pour entretenir les jardinières garnies de fleurs pendant toute la mauvaise saison.

Parmi les personnes opulentes, l'usage s'est établi à Paris de ne plus donner un bal, une soirée, une réunion, en hiver, sans une profusion de fleurs rares, soit cueillies, soit vivantes; il faut des caisses d'arbustes sur l'escalier et dans le vestibule ; il faut des bouquets éclatants et parfumés pour masquer l'odeur des mets sur la table du festin; toutes les dames joignent un bouquet à l'inévitable éventail.

C'est pour les jardiniers-fleuristes l'occasion d'un bénéfice qu'ils ne doivent pas négliger ; mais la réalisation d'un gain passager ne doit pas les porter à risquer de déplacer par un temps trop rigoureux des arbustes délicats, objets de soins et d'avances depuis nombre d'années; le prix élevé des fleurs cueillies ne doit pas leur faire mutiler des plantes qui ont ensuite bien de la peine à se refaire après une coupe inconsidérée de leurs rameaux chargés de fleurs.

Quant au jardinier amateur, nous n'avons pas besoin de lui adresser une telle recommandation; il n'est jamais trop porté à dégarnir son orangerie ou sa serre pour offrir des bouquets qui seront flétris au bout d'une heure.

En Belgique, le salon, situé au rez-de-chaussée, est souvent de plain-pied avec l'orangerie ; les jours de réunion, on place dans l'orangerie un tapis et des sièges ; les dames viennent s'y délasser, au milieu des fleurs, des fatigues du bal. On a soin de n'y laisser que les plantes assez robustes pour ne pas trop souffrir de la chaleur et du mauvais air produits par les lumières et une nombreuse assemblée. C'est un moyen simple et naturel pour les amateurs de se faire honneur de leurs plus belles plantes aux yeux de leurs amis.

DÉCEMBRE.

§ ter. — Jardin potager.

Choux. — *Le chou*, dont plusieurs espèces n'ont acquis toutes leurs qualités qu'après avoir ressenti les effets d'une gelée modérée, ne craint que la neige, surtout lorsqu'après avoir séjourné longtemps sur le sol, elle fond, non pas toute à la fois, mais par une suite de dégels et de gelées; il arrive alors que l'eau provenant de la neige fondue s'insinue entre toutes les feuilles des pommes de chou, à l'exception de

celles qui en occupent le centre ; cette eau, **con-**
vertie deux ou trois fois de suite en glace, agit
plus énergiquement sur le chou que n'aurait pu
le faire un froid sec de dix ou douze degrés,
température qui n'altère pas le chou d'une **ma-**
nière sensible. Il doit se trouver en décembre,
dans le potager, des carrés de choux à deux
états différents : les premiers ont leur pomme
tout-à-fait formée, ils sont **prêts** à être livrés à
la consommation, et c'est parmi eux qu'on a
pris ceux qui ont été mis à l'abri pour les **be-**
soins journaliers ou pour en prolonger l'**exis-**
tence ; ils appartiennent, sous le climat de Paris,
aux trois espèces connues sous le nom de chou
blanc ou d'Alsace, chou de Milan frisé, et
Milan **des Vertus**. Les autres dont l'hiver n'**inter-**
rompt pas la végétation seulement ralentie, sont
à demi formés : ils doivent arriver des **pre-**
miers sur le marché au printemps, et n'ont pas
en décembre et janvier des pommes plus gros-
ses que le poing.

Les choux entièrement pommés doivent être,
dès les premiers jours qui suivent le dégel,
portés au marché, après avoir passé un jour ou
deux, suspendus par la racine, la tête en bas,
sous un hangar ou dans un autre lieu abrité ;
ils sont encore excellents, pourvu qu'on les
mange immédiatement ; mais s'ils attendaient
huit jours, ils entreraient en décomposition.

Les choux à demi pommés sont à peu près
perdus ; on doit seulement cueillir les plus
avancés ; ils trouveront des acheteurs dans cette
saison où le chou est généralement recherché ;
ceux qui ne pourront être vendus périront
presque tous sur place ; il n'y a pas de remède ;
on aura soin, dans ce cas, d'élever sur couche
une **quantité** de plant proportionnée à ce qui
devra être remplacé pour regarnir les carrés au
printemps. Ces pertes causées par la neige sont
rares, et elles n'entrent point dans les calculs
ordinaires de la grande culture pour l'**approvi-**
sionnement de Paris. Ceux qui ont une assez
parfaite connaissance du temps pour prévoir
en automne un hiver abondant en neige **s'ab-**
stiennent de planter en pleine terre, et réservent
tout leur terrain pour pouvoir planter au **prin-**
temps. Dans la petite culture, un peu de litière,
de vieux paillassons, ou toute autre couverture
appliquée au **moment** où la neige commence à
tomber, parent facilement à ces pertes, souvent
inévitables pour les cultures plus **étendues**.

Choux-fleurs. — Le **plant** repiqué sur plate-
bande bien fumée et exposée au midi a tout
autant de chances que celui qu'on repique sur
couches, pour bien passer l'hiver, si l'on prend
les précautions que nous avons indiquées **pré-**
cédemment. Néanmoins, comme cette culture
est d'un très bon rapport, et qu'on ne peut pas
toujours disposer d'un emplacement **conven-**
able en pleine terre, les jardiniers sont dans
l'usage d'élever toujours une bonne provision
de plant de choux fleurs sur couches, sous
châssis. Ce plant n'exige pas un grand espace ;
il se repique très rapproché presque sans **in-**
convénient, parce qu'il ne fait pour ainsi dire

que se maintenir en hiver, sans prendre un
grand accroissement. Mais il doit être l'objet
de soins continuels, à cause de sa **facilité** à **s'é-**
tioler lorsqu'on le tient trop longtemps privé
d'air et de lumière. Il faut donc naviguer entre
deux écueils, la gelée et l'étiollement ; le second
est le plus à **craindre**. Souvent une demi-heure
d'exposition à l'air libre, au moment le plus
doux d'une journée froide suffit pour conserver
le plant de chou-fleur. Dans tous les cas, il faut
le surveiller continuellement et s'en munir en
quantité plus grande que le besoin, afin que,
même après l'hiver le plus défavorable, il en
reste encore assez pour qu'on n'en soit pas au
dépourvu.

Salades. — Nous nous sommes dispensés, en
indiquant les travaux des mois d'octobre et de
novembre, de donner dans tous ses détails l'**im-**
portante culture du plant de romaine sous **clo-**
ches pour être en partie forcé en hiver comme
primeur, en partie mis en place en pleine terre.
depuis février jusqu'en avril ; c'est qu'il ne
reste rien à apprendre sur ce sujet quand on a
lu le travail aussi complet que possible de
M. Poiteau sur la culture **marai-**
chère de la **ro-**
maine ; nous ne pouvons qu'y renvoyer nos
lecteurs ; c'est un ancien **marai-**
cher qui raconte
ce qu'il a fait et ce qu'il a vu ; on ne saurait
choisir de guide plus sûr et plus fidèle.

C'est une propriété bien remarquable, chez
certains **végétaux** appropriés à nos usages, que
celle de **croître** sans le contact de l'air, ce qu'on
nomme en terme technique à **l'étouffée**, et cela
sans s'étioler ni paraître souffrir de la **priva-**
tion d'air. Ainsi, la romaine verte, ordinaire-
ment consacrée de préférence à toute autre à
la culture forcée en hiver, reste verte quoique
depuis le moment où la semence a été mise en
terre jusqu'à celui de la vente elle ait été **con-**
stamment tenue sous cloches, sauf le temps très
court employé au repiquage ; cette **même** **ro-**
maine, par une sorte d'énergie de végétation
qui lui est propre, s'accoutume très bien N. la
pleine terre et au grand air en sortant de des-
sous la cloche, et acquiert au printemps ce **vo-**
lume et cette saveur qui en font une de nos
meilleures salades.

La laitue crêpe veut également être élevée à
l'étouffée ; elle se repique au nombre de trois ou
cinq pieds sous chaque cloche, selon le volume
qu'on la croit susceptible d'atteindre ; elle y
forme de petites pommes fort tendres qui n'ont
guère d'autre mérite, car elles n'ont pas grande
saveur ; mais elles viennent en plein hiver et
donnent en abondance depuis décembre jus-
qu'en février : elles sont d'ailleurs beaucoup plus,
communes et moins chères que les romaines
forcées, ce qui en rend le débit toujours facile.

Il ne faut pas dédaigner la laitue **crêpe** qu'on
sème tous les quinze jours en hiver et qu'on
mange en salade **même** avant qu'elle ait acquis
la grosseur qui la rendrait propre à servir de
plant ; c'est une salade beaucoup moins chère

et au moins égale *la petite laitue crêpe* pommée.

Pois. — Lorsque l'hiver s'annonce comme devant être doux, on prolonge jusque dans les premiers jours de décembre les semis de pois en pleine terre au pied des murs, à l'exposition du midi; tous ces pois sont désignés par les jardiniers sous le nom de pois de *sainte Catherine*, quoique la température engage souvent à les semer avant ou après le 25 novembre. Ceux qu'on a semés le mois précédent ne devanceront guère en résultat les semis de décembre et n'ont pas beaucoup plus de chances de succès. De quelque façon qu'on s'y prenne, la gelée les atteindra nécessairement; seulement, si elle n'est pas violente, la tige principale périra seule; la racine et son collet résisteront; deux pousses latérales se développeront, et leurs produits pourront devancer de quelques jours seulement les pois dits *de la Chandeleur*, semés au commencement de février: il est vrai que ces quelques jours ont une grande importance sur le marché de Paris, où nous voyons souvent les pois se vendre *vingt francs* le litre le lundi et *soixante-quinze centimes* le samedi de la même semaine. Ceux qu'on a semés sur couche sous *châssis* vers le quinze novembre doivent être assez avancés en décembre pour avoir besoin d'être couchés, ce qui se fait au moyen de lattes ou de bouts de vieux treillages qu'on appuie sur le milieu de la longueur des tiges. L'extrémité supérieure de la plante ne tarde pas à se relever; l'opération du couchage hâte le développement des fleurs; il faut alors saisir le moment favorable pour supprimer le sommet des tiges, afin de forcer les premières à nouer, sans quoi elles pourraient fort bien se trouver stériles; c'est ce qu'on nomme *pincer* les pois. Du moment où les pois montrent leurs fleurs, il faut éviter de les mouiller trop abondamment.

Haricots. — Les derniers semés en pleine terre, convenablement abrités, ainsi que nous l'avons dit dans un précédent article, donnent encore en décembre et ne cessent de fournir du haricot vert qu'au moment où le froid prend subitement une grande intensité. Quoique les traités de jardinage, d'accord en cela avec la pratique la plus générale, conseillent de ne commencer que vers le 15 janvier les semis de haricots sur couche sous *châssis* pour primeur d'hiver, nous a, nous souvent semé de cette manière des le 25 décembre du haricot nain de Hollande, et il a constamment gagné plusieurs jours sur les semis faits au 15 janvier. A moins que le froid ne soit très rigoureux, on donnera de l'air, au moins pendant quelques heures, vers le milieu du jour, aux couches semées en haricots. Quelques jardiniers ont cru remarquer une plus grande abondance de produits et quelques jours de précocité de plus dans les haricots nains de Hollande semés sur couches et repiqués fort jeunes sur une autre couche plus chaude que la première. Pour nous, en renouvelant assez souvent les réchauds et donnant du reste

à cette culture les soins qu'elle exige, nous n'avons pas observé un retard sensible dans la récolte des haricots semés en place. Il est bon de les coucher de la même manière que les pois, un peu avant l'époque de leur floraison.

Persil. — Le mois de décembre est le moment critique pour cette culture, qui, comme nous Pavons dit, procure en hiver plus de bénéfices que le public étranger au jardinage ne peut se le figurer; les charcutiers et les restaurateurs ne peuvent se passer de cet assaisonnement; il leur en faut à tout prix. Les planches de persil semées en octobre doivent être en plein rapport en décembre; on aura le plus grand soin de leur ôter ou de leur donner la lumière, afin que le persil ne jaunisse pas; on évitera de cueillir les feuilles trop peu développées, ce qui nuirait à la pousse des autres; enfin on soignera ce produit comme l'un des meilleurs de la saison dans les environs de Paris.

Fraises. — Nous avons exprimé notre sentiment sur la culture des fraises forcées en hiver; il y a cependant une circonstance où les frais peuvent en être tellement diminués que les produits, bien que très faibles, valent encore la peine d'être récoltés: c'est lorsqu'on cultive en grand les ananas dans des bâches assez spacieuses pour qu'on puisse établir tout autour des pots de fraisier sur des dressoirs. On fait choix dans ce cas du *buisson de Gail- lon*; on le met en pot dès le mois de novembre; on le rentre en décembre dans la bache, où il donne jusqu'au printemps des fruits mangeables, quoique peu colorés.

Melons. — On peut commencer en décembre à semer sur couche les premiers melons qu'on repiquera en place le mois suivant; néanmoins l'état de la saison doit être pris en grande considération pour régler l'époque de ces semis; si l'on craint que, malgré tout l'art du jardinier, le plant soit exposé à fondre ou à languir, il vaut mieux retarder les semis jusqu'en janvier.

Les légumes de pleine terre ont presque tous disparu peu peu dans le courant du mois précédent; ceux qui restent n'ont plus besoin des soins du jardinier, à l'exception des salades d'hiver, qu'il doit couvrir et découvrir selon la température. Le défoncement des terrains qui ne sont plus occupés est le travail de pleine terre le plus essentiel durant le mois de décembre; mais c'est autour des couches que le jardinier doit trouver ses principales occupations; réchauffer les premières construites, en établir de nouvelles, veiller à la prospérité d'une végétation contraire à la marche ordinaire de la nature, récolter déjà quelques produits, des radis, des salades, tout cela ne le laisse pas dans l'oïveté; il n'y a pour lui de repos absolu que durant les jours de pluie, où l'entrée du potager lui est interdite.

§ II. — Jardin fruitier.

Les plantations et la taille des arbres à fruits sont, comme dans le mois précédent, les deux

opérations principales du jardinier dans cette partie de son domaine. S'il y a joint une pépinière, il sera alors en pleine moisson. On ne peut trop recommander aux acheteurs de se hâter quand ils ont à faire des acquisitions importantes dans les pépinières; si le sol destiné aux plantations est compacte et qu'il convienne d'y retarder la mise en place des jeunes arbres, cela n'empêche pas de les choisir d'avance, sauf à ne les enlever qu'au moment favorable. Il arrive trop souvent que, faute de s'y être pris à temps, ayant d'ailleurs les trous préparés, et ne voulant pas perdre une année, on se contente d'arbres de second choix qui ne donnent que des résultats inégaux et peu productifs.

§ III. — Parterre.

Il n'y a pour le moment rien à faire dans le parterre; mais le jardin paysager, dont le parterre fait ordinairement partie, offre déjà une besogne d'un grand intérêt pour ses beautés pittoresques au printemps suivant. On élague les arbres qui en ont besoin; on recèpe ceux qui doivent être formés en buisson; on regarnit par des plantations les vides laissés par les arbres ou arbustes qui n'ont pas réussi.

C'est aussi le moment d'empailler les plantes et arbustes de terre de bruyère, *andromèdes*, *azaléas*, *kalmias*, qui redoutent les longs hivers. Quant aux rhododendrons, depuis que nous les avons vus en Belgique résister à des hivers vraiment russes, nous les regardons comme aussi bien acclimatés que les lilas et les rosiers. En 1829, le jardin d'un de nos amis, grand amateur d'horticulture, à la *Boverie*, près *Liège*, fut inondé à deux reprises, avant les gelées et après le dégel; ce jardin resta dix-huit jours recouvert de mètres d'eau à une très basse température. Le propriétaire regardait bien toutes ses plantes de bruyère comme perdues; il se trompait; toutes fleurirent au printemps comme elles eussent fleuri à la suite d'un hiver ordinaire; à l'exception d'une ou deux *andromèdes*, aucune ne paraissait avoir souffert. Ce fait montre assez qu'on peut traiter les plantes de bruyère avec des soins moins minutieux que ceux qu'on leur donne ordinairement sous le climat de Paris.

La terre de bruyère doit être amassée et mise en tas à l'air libre au commencement de décembre. Nous pensons qu'on a tort de la passer immédiatement à la claie comme le font quelques jardiniers; il vaut mieux la laisser en

monceau telle qu'elle est, la retourner plusieurs fois pendant l'hiver, et la passer seulement au printemps, au moment de s'en servir.

§ IV. — Orangerie.

Les plantes et bustes d'orangerie sont bien moins sensibles que ceux de serre chaude ou tempérée aux variations de température, ce qui, indépendamment de leur plus grande rusticité, tient surtout à ce que leur végétation est engourdie et comme suspendue pendant l'hiver. L'influence de l'air extérieur leur sera donc favorable, soit que le soleil fasse monter le thermomètre à 8 ou 10 degrés, soit que le brouillard le fasse descendre à 3 ou 4 au-dessus de zéro. De tels changements seraient au contraire funestes aux plantes de serre.

§ V. — Serres.

Le soin principal du jardinier doit être d'entretenir la plus grande égalité possible de température dans les serres et dans la bêche aux ananas. S'il peut chauffer à la vapeur tout son local, il ne craindra ni la fumée, ni la dégradation des fourneaux, qui les met quelquefois hors de service au moment où ils sont le plus nécessaires. Le chauffage à la vapeur évitera surtout le grave inconvénient d'avoir dans la serre une différence de 5 ou 6 degrés, et même plus, entre l'air du centre et celui qui touche aux vitrages.

Après l'égalité de température, l'objet le plus important des soins du jardinier doit être la distribution de l'eau aux plantes exotiques. Il faut, pour ainsi dire, s'en rapporter sur ce point aux plantes elles-mêmes; il est de principe que, tant qu'elles ne végètent pas, il ne leur faut que de fréquents binages au pied; l'eau ne leur devient nécessaire que quand leur végétation se met en activité.

Dans la serre chaude et dans la bêche aux ananas, on entretiendra la température la plus élevée possible. On ne pénétrera pas sans précaution dans la serre aux orchidées, dont une partie montrera ses fleurs à cette époque; le jardinier soigneux de sa santé comme de celle de ses plantes aura soin que la serre chaude soit préservée par une double porte de l'introduction de l'air extérieur; il se munira de vêtements chauds au sortir de cette serre où il est impossible de travailler quelque temps sans mettre habit bas.

CALENDRIER DU FORESTIER

Les Allemands, toujours méthodiques dans l'application de leurs idées et dans leurs occupations, ont imaginé de distribuer d'une manière périodique et régulière, les travaux forestiers qui doivent être exécutés dans chacun des mois de l'année.

En France, la même division n'est pas toujours praticable; d'abord en raison de la différence du climat, ensuite à cause de la diversité qui existe entre les méthodes usuelles de traiter les forêts dans chacune des régions de notre sol, méthodes qu'il est extrêmement difficile de ramener à l'unité.

D'ailleurs les travaux de semis, de plantations, d'exploitation par coupes de réensemencement naturel, n'ayant pas encore pris en France une grande extension, rien n'est plus variable que notre mode d'opérer.

Il est donc bien difficile de présenter quelque chose de positif qui soit parfaitement adapté à nos besoins lorsqu'on veut former un calendrier **français** de culture forestière.

Cependant, c'est précisément parce qu'il n'y a encore rien d'uniforme dans la pratique qu'il convient de faire des efforts pour y introduire de l'ordre dès à présent; l'ordre est un genre de division du travail qui le rend moins dispendieux, d'une exécution meilleure et plus facile; chaque ouvrage est fait précisément en son temps et avec la moindre dépense de forces possible; chaque ouvrier habitué a un travail qui revient uniformément, l'exécute mieux; il y a épargne de peine, de temps et d'argent; perfectionnement et réussite.

Tant d'avantages méritent que l'on établisse parmi nous quelque chose de semblable à cet ordre admirable que suivent les Allemands dans leur culture forestière, à laquelle ils se livrent sans efforts, sans écarts, avec une persévérance et une attention soutenues et avec un succès toujours croissant.

Il est un fait reconnu généralement, c'est que dans certains travaux l'ouvrier **français** exécute, dans un temps donné, moins d'ouvrage que l'ouvrier allemand; ce n'est pas que l'ouvrier français soit moins laborieux ou moins intelligent, c'est qu'il apporte moins de régularité, moins d'ordre dans son ouvrage; les distractions, les mouvements faux et inutiles, la mauvaise qualité des outils, le défaut d'**arrangement**, une dépense inutile de forces employées d'une manière irrégulière et souvent en sens **opposé**; tout cela opère une sorte de discontinuité dans le travail et une grande perte de temps.

L'introduction de la méthode aura donc pour effet d'accroître la masse de l'ouvrage avec une

somme égale de travail. Les époques de la culture forestière étant déterminées d'avance, les ouvriers feront coïncider leurs travaux agricoles ou industriels, de la manière la plus convenable à leurs intérêts, avec les travaux forestiers qui seront à leur portée.

Il est d'autant plus important d'introduire un bon ordre dans la culture forestière, qu'elle doit prendre un développement proportionné à nos besoins croissants de bois de toute espèce, développement qui s'accroîtra encore par le bon marché du travail résultant, non d'une baisse des salaires, mais d'une pratique plus habile.

Nous sommes arrivés à une époque où l'on sent la nécessité d'opérer des repeuplements, des nettoiemens, des semis, des plantations et des remplacements d'essences inférieures par de meilleures espèces. On commence à exécuter ces travaux dans une partie de la France, et leur bonne distribution doit être précédée nécessairement de la connaissance des époques les plus convenables pour les exécuter.

C'est dans cette vue que nous indiquons la répartition suivante, dans laquelle nous avons eu en vue de réaliser le plus promptement possible l'idée d'une périodicité qui assurera le succès de la culture forestière.

JANVIER.

Dans les parties montagneuses de notre sol et dans nos contrées septentrionales, les exploitations des coupes sont interrompues; les grands froids endommageraient les souches. Cependant on s'occupe du transport des bois coupés; on profite des gelées dans les endroits marécageux, et des neiges dans les montagnes, pour opérer plus facilement la traite que dans les autres saisons.

Nous remarquerons que l'on n'établit pas généralement assez d'ordre dans la distribution des diverses parties de la coupe entre les bûcherons; que l'on pourrait favoriser les transports et le débit en rangeant les bois abattus et façonnés de manière à laisser toujours des **passages** praticables.

Si de fortes gelées et la neige ne font **pas** obstacle aux travaux de labour, soit à la houe, soit à la pioche, soit à la charrue, on peut en exécuter dans ce mois.

C'est aussi l'époque la plus convenable pour opérer des nettoiemens dans les taillis, surtout si les ouvriers sont occupés aux travaux de l'agriculture dans les autres saisons.

Dans les régions méridionales, on peut par le même motif s'occuper presque continuellement

des travaux préliminaires des semis et **plantations**.

Nous devons remarquer qu'une cessation absolue du travail préparatoire des semis et **plantations** dans le cours de ce mois serait souvent préférable à des ouvrages exécutés **difficilement** et avec des interruptions fréquentes; les ouvriers doivent employer ce temps à leurs occupations sédentaires, pour se livrer avec plus de suite aux travaux forestiers lorsque les jours deviennent plus longs et les intempéries plus supportables.

FÉVRIER.

Comme les froids sont, en moyenne, moins rigoureux dans le mois de février que dans le mois de janvier, le travail prend du **développement**; les **bûcherons** travaillent sans **relâche** à l'abattage des taillis et des arbres lorsque le sol n'est pas couvert de neige.

On veille, comme on a dû le faire depuis la récolte, à la conservation des graines, en ayant principalement le soin de les préserver à la fois de la sécheresse et du contact de l'humidité.

On peut commencer les plantations qui n'ont pu **être** exécutées en automne.

Les labours dans les **terres** qui se gonflent ne doivent être faits **qu'à** la profondeur de **0^m,03** ou **0^m,04**, parce que la racine ayant une fois atteint le sol non remué, se consolide de **manière** que le dégel ne peut enlever le jeune plant.

Les travaux d'émondage, d'élagage se poursuivent.

On prépare **l'écorcement** du **chêne** dans **certaines** contrées en coupant les brins de taillis de manière laisser une partie de l'écorce **adhérente** à la souche; -les avantages qui en **résultent** sont d'abrèger la durée du travail de l'exploitation définitive et de disposer la souche à pousser des rejets **aussitôt** que la sève se met en mouvement.

Lorsque le mois de février est pluvieux, le sol des forêts situées dans les plaines basses est ordinairement inondé. C'est à cette époque que **les** gardes doivent observer le cours des eaux et le marquer par des jalons, afin de tracer plus tard les fossés de **dessèchement** dans la direction convenable pour procurer **l'assainissement**.

Les travaux préliminaires de la carbonisation commencent à la fin de février; on scie le bois qui doit **être** mis en charbon, de manière à le réduire en bûches de **0^m,65** à 001,80 de longueur.

MARS.

C'est ordinairement l'époque du développement d'une grande activité dans les travaux.

Les gelées d'hiver n'étant plus à craindre, rabattage se poursuit avec activité dans les coupes.

On donne les derniers labours aux terrains qui doivent être ensemencés.

Lorsque les semis forestiers se font avec un mélange d'orge ou d'avoine, **l'opération s'exécute** dans la dernière quinzaine de **mars**, après que le sol a été labouré plusieurs fois.

On passe ordinairement un rouleau sur le terrain après le semis et le hersage, surtout dans les terres qui se gonflent après les gelées ou les pluies.

La récolte des céréales viendra en déduction des frais de semis qui se réduisent souvent à très peu de chose, et qui sont **même** compensés quelquefois par le produit net de cette récolte.

On a soin de ne pas labourer à la charrue les terrains situés en coteaux; on les divise en bandes alternées larges d'environ 1 mètre, lesquelles sont disposées de manière que les eaux **n'entraînent** ni les graines ni les terres; l'une de ces bandes est cultivée la pioche, tandis que le sol de la bande voisine reste inculte.

Les plantations sont, en général, préférables aux semis lorsque l'on peut se procurer du plant à bon marché. C'est par ce motif que l'établissement d'une pépinière doit **être considéré** comme indispensable lorsqu'on possède une forêt. On trouve toujours un espace **convenable** pour l'établir, dans la **forêt même** ou dans son voisinage immédiat. On épargne les frais et les inconvénients du transport des plants.

Si le sol n'est pas d'assez bonne qualité, on l'amende par des mélanges de terres; cette **opération** ne peut devenir dispendieuse, car **l'étendue** d'une pépinière, considérée uniquement comme accessoire d'une **forêt**, est ordinairement suffisante si elle est d'un millième de l'étendue de cette **forêt**.

La condition la plus importante du succès d'une plantation consiste à n'avoir que des plants garnis, autant que possible, des racines **entières** et de leur chevelu; on est dispensé **d'ététer** les tiges.

Les plantations de boutures de peupliers, de saules, de **marsaulx** s'exécutent dans ce mois; on doit préférer les boutures aux **plançons** par plusieurs raisons connues des planteurs.

On **recèpe** les plantations en observant de ménager la souche, de ne couper ni trop haut ni trop bas, et de repiquer **du** plant dans les places qui ne sont pas suffisamment garnies.

On fait ouvrir des fosses de **dessèchement** dans les endroits où ils sont nécessaires, si ce travail est praticable. Nous ferons observer à ce sujet que les travaux d'assainissement ne se faisant ordinairement que dans les coupes en exploitation, les eaux **s'arrêtent** dans les coupes voisines, et qu'il serait bien préférable d'établir dans la **forêt** entière un système complet **d'écoulement** des eaux qui serait mis à exécution dans le cours de deux ou trois années.

On achève la récolte des **cônes** de pins et de mélèzes.

AVRIL.

C'est dans ce mois que doivent se terminer la plupart des grands travaux forestiers.

Les nettoiemens des taillis s'achèvent ; cette Operation doit être surveillée avec le plus grand soin. Le meilleur mode consiste à faire couper le bois par des bûcherons payés à la journée, et à le faire mettre en fagots par des ouvriers payés à la tâche; on doit faire, autant que possible, arracher les épines. Les semis naturels ne tardent pas à paraître et à se développer au bout de quelques années pour repeupler la forêt de bonnes essences.

Il est constaté que le produit d'un taillis qui a été éclairci excède d'un quart, à l'âge de 25 ans, le produit d'un taillis qui a été abandonné à lui-même.

On peut ne terminer cette opération qu'à la fin d'avril.

L'abattage des taillis cesse ordinairement avant le 15 avril, excepté dans les parties où l'écorcement doit être pratiqué.

On procède à l'extraction des graines d'essences résineuses dont on a conservé les cônes pendant l'hiver. Cette extraction peut se faire en exposant les cônes au soleil ou en les plaçant dans un lieu échauffé; si la graine ne s'échappe pas toute d'elle-même, on frappe légèrement les cônes pour la faire sortir.

Les semis de ces essences commencent à la fin d'avril, mais on achève les plantations et les semis des bois feuillus.

Excepté dans les terres siliceuses assez compactes, les semis d'arbres résineux ont besoin d'abri ; c'est par cette raison que dans les terres légères les plantations sont préférables aux semis. Quant aux semis de pépinières, il est facile de les couvrir de branches d'arbres verts ou de feuillages.

On commence le binage des semis qui ont été faits dans l'automne.

On commence la plantation des arbres résineux, qui réussit toujours à l'époque où le bourgeon terminal commence à s'allonger.

Le cultivateur forestier doit apprendre à discerner le mode qui convient le mieux pour les boisements, suivant l'exposition du sol, suivant le climat et aussi d'après les besoins de la localité.

Il ne perdra pas de vue qu'une condition essentielle de la réussite consiste à tenir le terrain couvert autant que possible, pour prévenir l'évaporation de l'humidité.

Les opérations d'écobuage s'achèvent dans le cours du mois d'avril, en prenant toutes les précautions qu'elles exigent.

La traite et vidange des coupes doit être terminée avant le 15 avril ; mais si les marchands n'ont pu vendre tous leurs bois, le restant est déposé sur le bord des chemins ou dans des clairières, vers les extrémités de la coupe.

MAI.

Les charbonniers dressent les fourneaux pour la carbonisation des bois.

On continue les semis et les plantations d'ar-

bres résineux, et on termine ces travaux vers la fin de mai.

Lorsque la culture forestière sera plus avancée, on sèmera des graines de pins, d'epicéas et de mélèzes dans les places vagues des bois feuillus; ces essences remplaceront les épines et les arbustes inutiles. Le taillis donnera l'ombrage nécessaire aux semis; on exécutera cette opération immédiatement après l'achèvement des nettoiemens et éclaircies.

Le mois de mai est l'époque de l'écorcement du chêne, du bouleau, de l'aune et du tilleul; tous les brins de taillis et les arbres qui ne peuvent donner de l'écorce ont dû être abattus avant le 15 avril. L'écorcement ne doit avoir lieu que lorsque l'arbre ou le brin de taillis est abattu.

Une méthode déplorable subsiste encore dans quelques forêts du midi; le chêne vert est écorcé sur pied au commencement de mai, et on ne le coupe que dans le cours de l'hiver suivant. On ne peut trop s'empresse d'abolir entièrement cet usage.

L'abattage des arbres a dû être terminé avant le 15 mai.

On récolte la résine dans les forêts de pins, de sapins et de mélèzes.

On continue les sarclages et binages. Les semis d'arbres résineux devront être légèrement couverts de branches feuillées, de feuilles mortes ou de paille, s'ils n'ont pas d'autre abri contre l'ardeur du soleil.

JUIN.

Les travaux du charbonnier se poursuivent avec activité.

Plusieurs méthodes nouvelles de carbonisation ont été essayées; mais l'ancien mode a prévalu, parce qu'il occasionne peu de frais et qu'il serait très difficile dans la plupart des coupes de se servir d'appareils dont le transport serait pénible et trop coûteux.

Mais cette ancienne méth de est susceptible de perfectionnements tels que la quantité de charbon produite par le même volume de bois pourrait être augmenté d'un cinquième au moins.

Le salaire des charbonniers est réglé ordinairement sur la quantité de bois qui est carbonisée ou sur la quantité de charbon qu'ils fabriquent.

Dans le dernier cas, ils ont intérêt à rendre le plus grand volume possible; mais souvent ils négligent les soins nécessaires pour donner un charbon de bonne qualité.

Dans l'un et l'autre mode de travail, l'ouvrier confectionne la plus grande quantité possible ; il surveille à la fois un trop grand nombre de fourneaux; il accélère la cuisson. Or, il est reconnu que lorsqu'elle est lente et qu'on lui donne tous les soins nécessaires, le charbon est beaucoup plus abondant et de meilleure qualité que si l'on eût suivi la méthode ordinaire.

Il conviendrait donc de payer les charbon-

niers à la journée et non d'après la quantité de travail ; le salaire pourrait être augmenté de moitié, avec un assez grand bénéfice pour le fabricant de charbon, car le prix d'un stère de charbon est ordinairement de 18 francs et les frais de carbonisation n'excèdent pas 90 centimes. Le volume de charbon est ordinairement de 27 à 30 p. 100 du volume du bois carbonisé ; on peut le porter à 35 p. 100.

On doit avoir soin que les bûches soient coupées à la scie, que celles qui sont courbes soient sciées en deux, de manière que l'empilage soit régulier et ne présente que des intervalles à peu près égaux ; que dans la combustion la chaleur soit répartie le mieux possible dans toute l'étendue du fourneau : par cette raison, les petits fourneaux sont les meilleurs.

On répare les chemins de traite et d'exploitation.

On continue les labours et binages.

On écobue les terrains destinés à l'ensemencement et qui sont chargés d'herbes touffues, de bruyères ou de genêts.

On s'occupe de la destruction des insectes nuisibles dans les pépinières.

Les ramilles des coupes doivent être enlevées ou mises en fagots et bourrées dans la première quinzaine de juin.

JUILLET.

On donne le dernier binage aux semis des années précédentes.

On laboure les terrains qui doivent être ensemencés en automne.

Ces labours se font, soit à la charrue, soit à la pioche, suivant l'étendue, la nature et l'exposition du sol.

Les propriétaires ou leurs agents procèdent au martelage ou au balivage de leurs coupes. A cette époque, les bois feuillus sont d'un plus difficile accès qu'ils ne le seraient après la chute de la feuille ; mais il est plus facile de juger si les arbres sont en plein état de croissance ou s'ils dépérissent lorsqu'on les examine en été, que si l'on attendait qu'ils fussent entièrement dépouillés de leur feuillage.

On fait mesurer la grosseur et évaluer la hauteur des arbres réservés et des arbres désignés pour être abattus ; ceux-ci sont marqués au flanc et les autres au pied.

Pour mettre dans cette opération le meilleur ordre possible, on fait numéroté à l'ocre, sur l'écorce, tous les arbres de réserve qui ont un mètre de circonférence et au-dessus, et on les inscrit sur un registre préparé à cet effet.

On procède au récollement des coupes dont la traite et vidange est terminée. Cette opération a pour but de compter les arbres de réserve et les baliveaux, et d'en vérifier l'identité ; de reconnaître si l'exploitation a été bien faite, s'il n'en est résulté aucun dommage, et si les travaux d'assainissement et de clôture ont été bien exécutés.

Dans les forêts soumises à l'exercice du pi-

turage, on redouble la surveillance pour éviter que les bestiaux ne s'écartent des parties reconnues défensables pour broûter les jeunes taillis.

Lorsqu'il croit beaucoup d'herbe dans les dernières coupes, on permet aux habitants du voisinage de la couper ou de l'arracher, moyennant un prix déterminé ; cette opération doit être surveillée avec le plus grand soin.

On fait remuer la surface du sol, soit au râteau, soit à la pioche, pour favoriser les ensemencements naturels de bouleau et d'orme dans les lieux déjà peuplés de ces essences, mais non suffisamment garnis.

AOÛT.

Les travaux forestiers ont peu d'activité dans le cours de ce mois ; cependant on pourrait occuper les bûcherons qui ont façonné les bois, fagots et bourrées, etc., à préparer le sol des clairières qui doivent être ensemencées dans le cours de l'automne ; à labourer ou piocher le terrain, et à ouvrir les trous pour recevoir les plants.

On termine les travaux d'écobuage.

On continue le sarclage dans les pépinières et la destruction des chenilles et autres insectes nuisibles.

Les bois doivent être en grande partie façonnés dans les coupes ; on a soin que les stères de bois de chauffage et les fagots ne soient pas déposés sur les souches.

On récolte à la fin d'août la graine de bouleau.

La carbonisation s'opère avec activité ; une grande vigilance est nécessaire pour éviter les incendies qui résultent du contact des fourneaux avec l'herbe qui croît sur le sol et qui est ordinairement desséchée dans cette saison.

Le moyen le plus prompt et le plus sûr pour arrêter ces incendies, c'est de former à une certaine distance des espèces de tranchées de 4 à 5 mètres de largeur, dans lesquelles on enlève à la pioche toute l'herbe qui garnit le sol.

SEPTEMBRE.

Dans les contrées où les feuilles d'arbres forment une partie de la nourriture des moutons durant le cours de l'hiver, on enlève cette feuille dès le commencement de septembre ; l'opération s'exécute de la manière suivante :

On coupe les rameaux des branches les plus basses dans les taillis ; on les met en petits fagots du poids de 4 à 5 kilogrammes, que l'on enlève immédiatement et que l'on fait ensuite sécher au soleil avant de les entasser dans un lieu couvert. Le feuillage que les animaux préfèrent est celui de frêne, de charme et de chêne.

La chasse est ouverte dans le cours de ce mois.

Les conditions des ventes des coupes sont rédigées ; on a soin de désigner clairement la situation et l'étendue de chaque coupe, d'en in-

quer les limites, de désigner le nombre et l'essence des arbres de réserve et des baliveaux ; de fixer le mode d'exploitation, de traite et vidange, le prix et les époques des paiements, et de stipuler les sûretés convenables.

L'époque du commencement des abattages peut sans inconvénient être fixé au 15 septembre.

On fait la récolte des graines de bouleau et de sapins.

On commence à planter les arbres résineux, à l'exception des mélèzes.

Les travaux de préparation du sol continuent pour les semis.

C'est la saison de la chasse aux oiseaux. On doit la détendre ou la restreindre autant que possible par les motifs que tout le monde connaît.

Dans les forêts de quelques régions méridionales, on coupe les broussailles, les genêts, les buis; une partie de ce bois est destinée au chauffage; mais le buis est employé avec plus de profit à servir d'amendement dans les plants d'olivier, après qu'il a subi les préparations convenables.

OCTOBRE

Le mois d'octobre est l'époque de la récolte du gland et d'autres graines de bois à feuilles caduques.

Si l'on permet l'enlèvement des glands, on a soin d'en réserver une bonne partie pour ensemençer le sol; on peut favoriser l'ensemencement naturel en faisant piocher le terrain à la surface dans les clairières de la forêt. On permet ordinairement l'enlèvement de la faîne, mais il faut en réserver une partie pour que le sol puisse se réensemencer naturellement.

Lorsqu'on met des porcs dans les coupes défensables, il est important de régler le mode et la durée du pacage; ces animaux doivent être conduits, autant que possible, de manière à ne pas repasser plusieurs fois sur les endroits qu'ils ont déjà parcourus, car ils arracheraient les glands qu'ils auraient enfouis, et par là le repeuplement ne pourrait s'effectuer.

La glandée et l'enlèvement des graines sont interdits dans les coupes qui doivent être prochainement exploitées.

Les semis s'opèrent dans les pépinières. On ouvre des rigoles d'assainissement dans toutes les parties du sol où l'on craint que les eaux ne séjournent.

On s'occupe sans relâche des plantations de bois feuillus.

Le mode le plus sûr et le moins dispendieux consiste à passer un marché avec des entrepreneurs habitués à ces sortes de travaux ; on peut leur permettre de semer une fois du blé dans les terrains situés en plaine, pour en faire la récolte à leur profit. Aussitôt que cette semaille est faite, ils plantent les sujets forestiers qu'on leur fournit ou qu'ils se procurent à leurs frais; le paiement intégral des frais de planta-

tion n'a lieu que lorsque la réussite est constatée ou lorsque les entrepreneurs ont remplacé les plants manquants par d'autres plants qui ont réussi. Dans beaucoup de contrées, on trouve des planteurs habiles, et l'on obtient ainsi une plantation aux moindres frais possibles.

Le mois d'octobre est la meilleure saison pour les semis de bois feuillus; les graines récemment récoltées sont toujours meilleures que celles qui ont été conservées pendant toute la durée de l'hiver.

Les labours du terrain à ensemençer doivent être, en général, peu profonds; on évite ainsi des frais, et on assure la réussite des semis.

Chasse. — La chasse est ouverte ; on doit veiller au braconnage, surtout lorsqu'il s'exerce en tendant des collets ou lacets, abus qui détruirait presque complètement le gibier.

NOVEMBRE.

Les travaux de l'agriculture étant terminés, le prix de la main-d'œuvre baisse, et un plus grand nombre d'ouvriers peuvent être employés dans les forêts.

C'est l'époque la plus favorable pour entreprendre les nettoisements des taillis et la confection des fossés de clôture.

Les fossés d'assainissement devront être nettoyés si le niveau des eaux est assez bas pour que cette opération puisse être exécutée sans trop de difficultés.

On ouvre aussi les nouveaux fossés qui paraissent utiles. (Voir Février et Mars.)

On continue la récolte des graines d'arbres résineux; on achève la récolte des semences de bois feuillus, des châtaignes, du gland, de la faîne; on a soin de favoriser le reensemencement naturel, en laissant sur le sol une partie des graines et en remuant la surface du terrain, soit à la pioche, soit avec un fort râteau en fer.

On peut semer ces graines lorsque le terrain est préparé, mais après les avoir exposées à l'air dans un lieu abrité.

Les semis seront exécutés avec un soin minutieux dans les pépinières, ce qui sera facile puisque l'on opère toujours sur un petit espace; on couvrira de feuilles mortes tous ceux pour lesquels on craint les rigueurs de l'hiver.

C'est ordinairement dans le cours de ce mois que s'exécute la plus grande partie des abattages; dans les coupes, la surveillance la plus assidue est nécessaire pour que ce travail soit bien fait.

On aura soin que les bûcherons soient pourvus d'outils bien tranchants; qu'ils réceptent proprement les jeunes plants de semis qui croissent dans les taillis; que les souches soient taillées de manière qu'il n'en péricule d'autres que celles qui sont absolument usées.

Le taillis sera coupé aussi bas que possible, mais de manière que les souches ne soient pas endommagées.

Quint aux bois résineux, ils seront **coupés** aussi bas que possible ou même entre deux terres.

On cesse la fabrication du charbon.

On élague les jeunes bois de pins ; on coupe les plants les **plus** faibles pour donner un **espace** suffisant aux plants restants ; on coupe les **branches** inférieures de ceux-ci, le plus près possible de la tige. Cette opération est **productive**, et on peut y soumettre les plants qui ont atteint 0m,80 à 0m,90 de hauteur.

DÉCEMBRE.

On achève les semis et plantations, si la **gelée** n'y met obstacle ; ordinairement ces travaux ne peuvent être faits avec succès au mois de décembre que dans les contrées méridionales.

On continue de curer les anciens fossés et d'en ouvrir de nouveaux. Le prix de ces travaux se paie au mètre courant, lorsqu'on a fixé les dimensions de l'ouvrage et le mode d'exécution.

On répare les chemins en déposant des **cailoux** ou des pierres cassées dans les ornières, pour préparer les voies d'extraction des produits de la coupe.

L'abattage des taillis cesse **aussitôt** que le sol est couvert de neige ou que la gelée est trop forte ; mais cette opération continue ordinairement dans les contrées méridionales, et son

exécution y est encore **bien** imparfaite dans un grand nombre de localités. Les ouvriers se **servent** de mauvais instruments et coupent souvent les souches de manière à les enlever, ce qui dégarnit le sol ; il est donc essentiel de prescrire la conservation des souches et **d'empêcher** qu'elles ne soient éclatées ou **écuissées**. L'inobservation de ce soin est une cause active du dépérissement des forêts où il est négligé.

Il est des essences, comme le chêne vert (*yeuse*), qui craignent les gelées d'hiver après l'exploitation, dans les **forêts** des montagnes ; on doit prévenir cet accident en couvrant les souches de terre après l'abattage.

Dans les forêts soumises soit au **pâturage**, soit à l'enlèvement du bois mort nu à tout autre droit d'usage, gin fait un examen attentif pour reconnaître si l'exercice de ces droits **n'entraîne** aucun dégât. A la fin de l'année on réunit les actes et documents, tels que les déclarations de **défensabilité**, les tableaux de martelage et **récolement**, les ventes des coupes, les menus marchés, les états de recettes et de produits divers et autres pièces relatives au service de l'année, et l'on reconnaît si rien n'a été négligé dans l'administration de la forêt.

NOIKOT,

Ingenieur forestier, à Dijon.

CALENDRIER DU MAGNANIER

JAN VIER.

Avant d'entrer en matière nous devons faire une observation générale qui servira à guider le lecteur dans ses recherches. Le travail que nous entreprenons est destiné à toutes les localités où l'on s'occupe de l'industrie de la soie : il doit donc pouvoir s'appliquer en même temps au midi, au centre et au nord de la France. Les différences importantes qui existent dans le sol et le climat de ces points éloignés, ne nous ont pas permis d'indiquer d'Aine manière précise l'**époque** ou tels ou tels travaux devaient **être exécutés**. Ce sera au lecteur à modifier nos conseils suivant les exigences de la localité. Nous avons tâché de nous tenir dans des limites **moyennes**, représentant à peu près le climat du centre.

Le premier mois de l'année est en général un des plus stériles pour les travaux séricicoles, à cause des pluies et des gelées. Cependant le cultivateur laborieux pourra souvent mettre à profit cette saison rigoureuse, en s'occupant du labour et de la fumure de ses mûriers.

On transporte de préférence le fumier dans les plantations, lorsque la gelée durcit la terre. y a deux manières de fumer. La première et la

plus générale consiste à **étendre** le fumier entre les arbres sur toute la superficie du sol, puis à l'enterrer par un labour profond. L'autre **méthode** consiste à placer les engrais dans une fosse circulaire, assez éloignée du tronc de l'**arbre**, pour ne découvrir que les plus jeunes **racines**, les seules qui puissent profiter des bienfaits de la fumure ; car c'est par ses extrémités surtout que l'arbre se nourrit et se développe, et c'est précisément pour cela qu'il est la plupart du temps inutile de mettre de l'engrais sur les anciennes racines trop voisines du tronc.

En **général**, il suffit de fumer les **mûriers** tout les quatre ans, quand du reste les **plantations** sont convenablement entretenues par des façons.

Il faut toujours employer du fumier très décomposé, et le mêler en outre à la terre. Le moindre contact du fumier en fermentation avec les racines du mûrier suffit pour y **développer** des maladies quelquefois mortelles.

On laboure les **mûriers**, ou à la main ou la charrue. Le travail exécuté à la main est toujours plus parfait, parce qu'il est plus **intelligent** ; mais comme il est beaucoup plus **coûteux** que celui fait la charrue, on doit en **général** donner la préférence à ce dernier, pourvu

toutefois que les arbres soient distants de 10 mètres au moins les uns des autres. On doit épargner une bande en terre d'un mètre environ autour du mûrier; cette bande se cultive à la main.

Le magnanier, doit pendant ce mois comme pendant tout l'hiver, exposer de temps en temps ses graines de vers à soie à l'air extérieur, et au froid même autant que possible.

FÉVRIER.

On continue pendant ce mois à exécuter ceux des travaux que l'on n'a pas pu achever dans le mois précédent, c'est-à-dire les fumures et les labours. On commence à préparer la terre dans laquelle on veut au printemps faire des semis de graines de mûriers. Il faut, dans ce but, que le sol soit défoncé à 0^m, 60 au moins, et qu'il soit surtout bien ameubli et divisé.

On peut généralement commencer la taille des arbres vers la fin de février. On choisit de préférence les plus belles journées.

Le succès et la durée des plantations dépendent le plus souvent de la bonne ou mauvaise taille des mûriers. C'est, nous le répétons, sur cette opération que repose non-seulement l'espoir de la récolte prochaine, mais l'avenir même et l'existence des arbres. On ne saurait donc y apporter trop de soins et de surveillance.

Il existe deux époques où l'on taille les mûriers, l'hiver, et l'été après la cueillette des feuilles.

La taille d'hiver, que nous croyons préférable en ce qu'elle fatigue moins les arbres, entraîne naturellement le sacrifice de la récolte de l'année. Mais on est presque toujours dédommagé, au printemps suivant, par une production de feuilles deux fois plus abondante. Dans ce système, on taille donc le mûrier une année, et on le cueille l'année d'après. On épuise ainsi beaucoup moins ses plantations, et l'on obtient à peu près, d'aussi fortes récoltes.

■ Nous ne pourrions entrer ici dans les détails pratiques de la taille, une pareille opération se démontre surtout la serpette à la main. Nous nous bornerons à quelques avis généraux, qui pourront également s'appliquer aux tailles pratiquées à d'autres époques de l'année.

Le tailleur de mûriers doit surtout avoir en vue d'établir le plus parfait équilibre entre toutes les parties du sujet; il faut que les branches soient non-seulement placées autant que possible à la même distance, mais il faut surtout qu'elles soient toutes soumises à une inclinaison égale. C'est là un des points les plus importants. C'est moins en raison de leur grosseur que de leur direction, que la sève se répand dans les rameaux avec plus ou moins d'abondance. Laissez par mégarde au centre d'un arbre une faible branche verticale, et bientôt, grâce à sa position seule, cette branche attirera à elle toute la sève, et l'emportera sur toutes les autres. Ainsi on doit donc d'abord extraire sans pitié tous les rameaux intérieurs, et conserver les branches qui s'inclinent à l'extérieur. On obtient

ainsi des arbres dont toutes les parties sont dans une heureuse harmonie, et au centre desquels l'air et la lumière ont un libre accès.

Il faut pratiquer la taille immédiatement au-dessus d'un mil, pour ne pas laisser, comme cela se fait quelquefois, une certaine portion de bois qui meurt et forme des chicots.

La section doit être légèrement inclinée pour faciliter l'écoulement de la pluie ou de la rosée.

On n'est pas d'accord sur le nombre d'yeux qu'il convient de laisser aux branches qu'on taille. Il est réellement impossible de dire rien de précis à cet égard, car tout dépend de la variété de mûriers, du plus ou moins de fécondité du sol, et d'une foule d'autres circonstances que le cultivateur seul peut apprécier. Mais nous dirons cependant que nous préférons en général conserver un petit nombre d'yeux, afin de ne pas donner à nos rameaux une longueur inutile. Comme c'est des yeux supérieurs seulement que doivent partir chaque année les branches nouvelles dont le sujet s'enrichit, toute la partie inférieure de ces mêmes branches resterait nécessairement nue et stérile; si on laissait pousser tous les boutons d'un rameau, les yeux supérieurs profiteraient beaucoup moins, et l'arbre n'offrirait bientôt qu'un buisson épineux. On conçoit donc combien il peut y avoir d'inconvénients à conserver des scions trop allongés, qui ne donnent pas plus de feuilles, et étendent l'arbre en peu d'années au-delà des limites raisonnables.

La taille qui conserve de 3 à 6 yeux nous paraît, en résumé, celle que l'on doit préférer.

Lorsqu'il s'agit de tailler un jeune sujet et de lui donner la première direction, il convient, en général, de l'établir sur deux branches seulement, c'est-à-dire de conserver deux rameaux opposés, afin de ne pas former au centre de l'arbre, par une plus grande réunion de branches unies, une espèce de cuvette où l'eau séjourne, corrompt le bois et donne naissance à des chancres et à des plaies souvent incurables.

Le meilleur instrument pour la taille est la serpette. Le sécateur est dangereux, parce qu'il comprime le bois et peut faire périr l'œil.

Le magnanier doit exercer une continuelle surveillance sur les graines de vers à soie.

MARS.

A mesure qu'on s'éloigne de la saison la plus rigoureuse pour entrer dans le printemps, les travaux se multiplient et exigent un surcroît d'activité de la part du cultivateur.

Ce mois-ci est particulièrement consacré aux plantations. On ne doit donc pas laisser passer un seul beau jour sans le mettre à profit.

Nous supposons que les trous, ou le défoncement partiel, ont été faits à l'automne précédent; car il convient toujours de laisser le plus longtemps possible la terre sans laquelle on veut planter, exposée à toutes les influences atmosphériques, surtout aux gelées de l'hiver.

• uelle que soit la nature du mûrier qu'on

plante, il est certaines conditions générales qu'il est **nécessaire** d'observer.

On doit d'abord sacrifier impitoyablement toutes les petites racines formant le chevelu ; il faut retrancher avec le **même** soin les racines plus grosses qui ont été un peu endommagées, ou qui ne paraissent pas bien portantes.

On ne doit pas s'inquiéter de cette **suppression extrême** ; car elle est nécessaire. C'est surtout par de nouvelles racines que l'arbre va **reprendre** et se développer. Le pivot se **retranche** en général ; à moins toutefois qu'il ne **s'agisse d'établir un mûrier** à haute tige, dans un de ces sols profonds et généreux où la racine verticale peut descendre à plus d'un mètre sans obstacle. Mais comme, par malheur, ces **cas** sont rares, il vaut mieux couper le pivot et s'occuper seulement de l'avenir des racines horizontales dont le mûrier est abondamment pourvu.

En général, au moment de planter, on a soin de faire subir aux branches la **même** opération qu'aux racines. En les ravalant, on doit suivre les indications données pour la taille.

La première chose à faire quand on plante, c'est de remplir à moitié le fond de la tranchée avec la meilleure terre, celle de la couche **supérieure** ; c'est elle qui doit entourer les racines.

Les trous étant ainsi comblés **jusqu'à la hauteur** où le sujet doit rester, on le place avec soin ; on étend horizontalement et dans la direction la plus convenable les racines qu'on lui a laissées. Puis, quand le sujet est bien établi, on achève de combler le trou avec la terre de la couche inférieure (il va sans dire que dans la préparation première du terrain, on a mis ces deux **couches** à part). Il faut se garder de tirer l'arbre à soi par de petites secousses, comme cela se pratique pour faire descendre la terre entre les racines. Cette habitude est très **vicieuse**, car dans cet effort on dérange la position naturelle que les racines doivent occuper, et on les rend plus ou moins verticales. Pour déterminer la parfaite adhérence de la terre avec les racines, on doit se borner à fouler le sol avec les pieds.

Il n'importe pas seulement de choisir pour la plantation les plus belles journées de mars ; il faut aussi que le terrain soit le plus sec **possible**. Il vaudrait souvent mieux remettre à l'année suivante des plantations qu'on serait forcé de faire dans une terre humide ; car c'est là une condition détestable.

Nous voici à l'**époque** où l'on s'occupe de lever des **scions** pour faire des greffes ou des boutures.

La réussite des greffes dépend la plupart du temps de l'état des boutons. Il **faut une** grande habitude pour distinguer le moment précis où il convient de faire cette précieuse récolte.

Voilà l'observation fondamentale qui peut servir de guide.

Pour que le bouton à greffe ou à bouture soit bon prendre, il faut qu'il commence **seulement** à ressentir l'effet de la sève ascendante ; mais qu'il n'ait pas cependant en **lui-même** assez de vie pour éclore, il faut en un mot

qu'il puisse avoir la sève nécessaire pour son développement futur, sans faire craindre un épanouissement spontané et trop prompt. Le bouton choisi doit conserver sa couleur brune ordinaire ; il doit cependant **être** légèrement gonflé.

Les scions une fois coupés, on les couche **horizontalement** dans du sable ou de la terre **parfaitement** desséchée et placée sous un hangar, à bon abri. L'humidité nuit à la conservation de ces rameaux, on doit donc l'éviter avec le plus grand soin.

Comme l'époque où l'on coupe les scions a greffe et à bouture **coïncide** parfaitement avec celle de la taille des **mûriers**, il est facile de faire un choix des meilleurs rameaux et de les mettre en réserve, comme nous venons de le dire.

Lorsque quelques sécheresses prématurées sont venues en mars durcir la terre, il convient de donner un premier binage pour détruire les mauvaises herbes, et pour ouvrir le sol aux **influences** bienfaisantes du soleil de printemps. Cette **façon** se fait, suivant le mode de **plantation**, ou à la main, ou avec un instrument extirpateur.

La taille des mûriers se continue avec **activité**, si elle n'a pu **être** achevée en février.

On doit donner les **mêmes** soins aux graines de vers à soie.

AVRIL.

La **taille** doit toujours **être** terminée en avril, car la sève alors monte avec vigueur, et cette saison réclame d'autres travaux.

Quand les boutons des arbres commencent à se développer vers le milieu ou la fin de ce mois, il faut redoubler d'activité pour **accomplir** en même temps trois opérations **importantes**, la greffe, le bouturage et l'**ébourgeonnement**. On sort au fur et à mesure des besoins les scions qu'on a coupés et mis en réserve dans le mois précédent, et on commence à greffer en choisissant les journées les plus belles. Les greffes en écusson et en flûte sont celles qui se pratiquent le plus pour le mûrier ; tout dépend de l'**exercice** et de l'habileté du greffeur dans l'une de ces méthodes. Le point principal est que l'**œil** soit sain et bien conservé, et qu'il adhère parfaitement au sujet qu'on greffe.

Nous dirons, au surplus, en ce qui **concerne** l'art de la greffe, que c'est pour ainsi dire une branche spéciale de notre industrie, qui **regarde** particulièrement le pépiniériste de **profession**, et que le cultivateur de **mûriers** ferait, en général, mieux de lui abandonner ; car rien ne retarde l'établissement des plantations comme le parti qu'ont pris quelques **propriétaires** de semer et de greffer eux-mêmes leurs mûriers. Peu instruits dans la pratique de la greffe, ils manquent souvent plusieurs saisons de suite, et finissent par **perdre beaucoup** de temps et d'argent. Nous pensons donc qu'il ne faut pas se mêler de greffer si l'on n'a une **expérience** pratique de cette **opération**.

n'en est **pas** de même pour l'ébourgeonnement, que tout le inonde doit pratiquer avec d'autant plus d'empressement qu'on fait ainsi la plus grande et la plus utile économie sur des travaux futurs.

On cherche, en effet, en ébourgeonnant à détruire dans le germe, pour ainsi dire, une foule de branches inutiles que, plus tard, on aurait été obligé de couper.

Cette opération se pratique surtout sur les arbres nouvellement taillés, sur ceux **récemment** plantés que l'on forme, et sur les jeunes mûriers greffés.

Quant à ceux dont on doit récolter la feuille dans la même année, on ne doit pas songer à les ébourgeonner, si ce n'est au pied seulement.

Dès le premier mouvement de la sève, on voit poindre de tous **côtés** sur les sujets des **bourgeons** inutiles et parasites; il faut aussitôt les **détruire** en passant le pouce dessus et par ce seul moyen. Peu de temps après, on doit **recommencer** une visite sévère, et supprimer **encore** tous les boutons superflus. On ne s'arrête enfin **qu'au** moment où le bourgeon trop **développé** exigerait l'emploi de la serpette.

On retire d'immenses avantages de cette **méthode**: d'abord on dirige ainsi les arbres à son gré; on évite d'être forcé, plus tard, de couper et de retrancher une multitude de branches inutiles, et l'on fait profiter les scions que l'on conserve de toute la sève qui se serait vainement perdue dans d'autres rameaux. Par **l'ébourgeonnement** bien fait on réduit la taille à fort peu de chose, et l'on simplifie au plus haut degré la direction des arbres.

C'est, en général, dans le commencement d'avril que l'on met les boutures en terre ou que l'on l'ait les couchages; le bouturage s'opère ainsi: on place dans un sol bien préparé et amendé les boutures de mûriers multicaules, ou de toute autre variété, qui se perpétue facilement par cette méthode.

La bouture, conservée comme nous l'avons dit, doit avoir à peu près **0^m,15** et être garnie de trois ou quatre yeux; il faut avoir soin **d'incliner** un peu la bouture en terre, et de ne jamais la mettre dans une position tout-à-fait verticale, car on croit avoir remarqué qu'une légère inclinaison facilite la reprise.

Le couchage s'opère comme le provignage. On recourbe une branche **jusqu'à** une fosse **voisine**, où on l'étend, et on la recouvre ensuite de terre. Cette méthode n'est réellement fructueuse que pour le multicaule ou le mûrier **Lhou**.

C'est ordinairement dans la première **quinzaine** d'avril que l'on fait les semis de graines de mûrier. Tout dépend, au reste, de la **température**; mais plus **tôt** il est possible d'exécuter ce travail, et mieux cela vaut.

La terre a dû être préparée longtemps **d'avance**, comme nous l'avons dit. Plus elle est divisée et profonde, plus le semis sera fait en bonnes conditions. On sème de plusieurs **manières**. La plus usitée consiste à mêler la graine de mûrier à du sable ou de la terre bien fine,

afin de la répandre plus également. On la **recouvre** d'environ **0^m,03** à **0^m,04** de bonne terre:

Il est indispensable de donner aux mûriers en avril la façon que l'on n'aura pas pu **exécuter** en mars. Ce devra **être** un binage, destiné à détruire toutes les mauvaises herbes et à ameublir le terrain.

Bien que dans un grand nombre de localités les travaux de la magnanerie **commencent** à la fin d'avril, nous avons préféré n'en parler qu'en mai, qui se trouvera **complètement** rempli par les soins de l'éducation des vers.

Pendant toute la durée du mois d'avril, le magnanier doit surveiller ses graines avec une plus grande vigilance. Car à l'approche du **printemps**, le germe travaille et les moindres **chaleurs** pourraient le faire éclore avant la feuille du mûrier. Il faut l'exposer à l'air pendant les matinées fraîches et la conserver le reste du temps dans l'endroit le plus froid possible.

MAI.

Quand les premiers bourgeons en **s'allongeant** ne permettent plus d'ébourgeonner, comme nous l'avons dit, toutes les greffes doivent être terminées, et le cultivateur n'a plus à songer **qu'à** la récolte des feuilles et aux soins de **l'éducation** des vers.

Le moment où l'on doit mettre la graine à l'éclosion est déterminé par la végétation des **arbres**. Il faut que les vers et les rameaux naissent et croissent ensemble et qu'ils soient ainsi **toujours** du même **âge**. C'est **là** une observation fondamentale à laquelle on ne saurait trop avoir égard. Pour obtenir cette heureuse simultanéité, il faut mettre les graines à l'incubation dès que les premiers bourgeons vont s'épanouir. Car les vers n'éclosent en général que le huitième jour, intervalle pendant lequel les rameaux **commencent** à se développer.

Les premiers soins du magnanier doivent **être** d'aérer quelque temps à l'avance, et de bien purifier les locaux où il compte élever des vers. Les fumigations produites par la combustion du **soufre**, le lavage à la chaux des murs et du mobilier sont, dans beaucoup de cas, des précautions qu'il est bon de prendre.

Quand le local est bien préparé, et que la **végétation** a donné le signal, le magnanier se met à **l'œuvre**, et il prépare ses graines pour les mettre à l'éclosion. Ces graines, au choix desquelles on ne saurait apporter trop de soins, ont dû être conservées sur la toile même où les papillons les ont déposées; car il ne convient pas de les en détacher plus **tôt**, afin d'éviter une agglomération toujours nuisible.

Quelques éducateurs font éclore leurs graines sur la toile **même**, après avoir eu seulement la précaution de tremper cette toile dans l'eau, afin de la nettoyer. Cette méthode est **certainement** préférable à toute autre, d'abord parce que les **œufs** se trouvant isolés, sont tous exposés à la **même** température, et ensuite parce que la larve sort plus aisément de la coque.,

lorsque celle-ci est fixée et ne peut être entraînée par les efforts de l'insecte.

L'autre procédé, et le plus généralement mis en usage, consiste à détacher d'abord la graine de dessus la toile. Pour cela il suffit de la tremper dans de l'eau à 20 degrés environ, jusqu'à ce que la gomme qui fixe la graine se trouve dissoute. On enlève avec soin cette graine à l'aide d'un couteau de bois, et on la fait sécher à l'air extérieur le plus rapidement possible. Aussitôt qu'elle est sèche, on la place dans des boîtes dont les couvercles sont à jour, et on la met, comme on le ferait, au reste, si elle fût restée sur toile, ou dans une chambre à éclosion, ou dans un appareil quelconque où l'on puisse facilement obtenir la température nécessaire.

Quel que soit le moyen que l'on emploie pour faire éclore les graines, les deux points auxquels il faut s'attacher, c'est que tous les œufs soient soumis à la même chaleur, et que cette chaleur puisse être graduée à volonté et augmenter peu à peu. L'air doit être humide et souvent renouvelé.

On commence généralement l'incubation à 16 ou 17 degrés; puis on élève chaque jour la température d'un degré, jusqu'à l'éclosion.

Si les premières larves qui naissent sont en très petit nombre, on les sacrifie; car il est nécessaire d'avoir des vers parfaitement égaux, c'est-à-dire nés ensemble, et marchant jusqu'au bout du même pas. C'est là une des plus importantes conditions du succès. L'éducateur recueillera donc seulement deux éclosions, représentant chacune les naissances d'un jour; et si, par malheur, le principe de l'inégalité se manifestant dès le début faisait éclore successivement les graines pendant plus de deux jours, il devra cependant, autant que possible, ne conserver, que les deux éclosions les plus importantes; c'est dans la prévision d'un accident de ce genre, qu'il convient toujours de mettre à l'incubation plus de graines qu'on n'en veut conserver, afin de pouvoir sacrifier sans hésitation tous les retardataires.

Plus une graine est de bonne race et bien faite, plus les naissances sont simultanées.

Les vers une fois éclos, on doit abaisser et maintenir la température à 20 ou 21 degrés. Les deux divisions sont soigneusement tenues à part jusqu'à la fin.

La feuille, pendant ce premier âge, doit être coupée très menue, afin qu'on puisse la répandre plus également sur les vers; mais comme dans cet état de division elle se dessèche et se flétrit plus vite, il convient de multiplier les repas, en ayant soin de les donner plus légers.

Le troisième ou quatrième jour, les vers se disposent à faire leur première mue. C'est alors qu'il faut redoubler de cèle et de soin pour endormir les retardataires, en leur distribuant des repas de plus en plus nombreux et légers.

En général, on ne cesse de leur donner des feuilles que lorsque l'on en voit quelques-uns qui ont changé de peau. On s'arrête alors afin de ne pas s'exposer au danger d'inégaliser ses vers, en offrant de la nourriture à ceux

qui sont déjà réveillés; car c'est ainsi que l'on a coutume de désigner ceux qui, après avoir dépouillé leur ancienne enveloppe, sortent de cet engourdissement, que longtemps on a regardé à tort comme un sommeil.

La plupart des vers changent quatre fois de peau; quelques uns n'accomplissent que trois mues, mais c'est l'exception. On doit à chaque nouvelle mue suivre exactement la même marche, en tendant toujours, et par tous les moyens possibles, à maintenir la plus parfaite égalité dans chaque division.

Après le premier âge, c'est-à-dire dans l'intervalle de la première à la deuxième mue, on doit donner des repas un peu moins fréquents, et couper la feuille moins menue.

On ne peut guère se servir du filet pendant les deux premiers âges, à moins toutefois qu'on en ait de très légers à petites mailles; il est du reste superflu de déliter les vers avant la première mue; et il suffit de faire cette opération une seule fois pendant le deuxième âge, soit au moyen de petits filets, soit avec des rameaux de mûrier.

Mais à partir du troisième âge, l'usage du filet devient indispensable, car le moment est venu où il faut entretenir la plus extrême propreté dans la chambrée, et ne jamais y laisser accumuler la litière.

On se sert de filets de fil ou de papier. Les filets en fil, d'un achat plus coûteux, sont peut-être en définitive plus économiques que ceux en papier, parce qu'ils durent plus longtemps que ces derniers. Que chacun consulte donc l'état de sa bourse, mais d'une façon ou d'une autre, qu'on se procure des filets; car c'est un ustensile dont nul magnanier ne peut se passer.

A mesure que les vers avancent en âge, on diminue le nombre des repas, de telle manière, toutefois, que vers la fin, ce nombre ne soit jamais moindre de 6 ou 8. L'espace qu'occupent les vers augmente de jour en jour: on les dédouble au moyen des filets, en plaçant sur une même claie deux filets ployés en deux; la claie se trouve ainsi partagée. Au reste, quand on a l'habitude de se servir de filets, on peut, par ce moyen, éclaircir les vers à volonté.

Du moment où les vers commencent à remplir une grande partie de la magnanerie, on doit, autant que possible, renouveler l'air fréquemment, tout en maintenant une température égale dans toute la magnanerie. On remplit ce but d'une manière plus complète, quand on dispose d'un local pourvu d'un bon appareil de ventilation. Mais comme un semblable établissement, bien que fort simple et peu coûteux quand il est bien fait, ne convient cependant ni à toutes les positions, ni à toutes les fortunes; nous dirons aux petits propriétaires, aux métayers surtout, qu'ils peuvent sans nul doute accroître beaucoup le succès de leurs éducations, en ne laissant jamais de litière s'accumuler dans leurs chambrées, et en faisant un usage des soupiraux, des portes, des fenêtres, et des cheminées, ou, dans les moments

de touffe et d'orage, ils entretiendront **constamment** des feux clairs. Chacun doit **comprendre** qu'un air pur est nécessaire aux vers à soie ainsi qu'à tous les **êtres** animés, et que l'**immense** agglomération de tant d'individus dans un étroit espace, rend encore plus **indispensable** une ventilation réelle, de quelque **façon** qu'on la produise.

On se sert, en **général**, de la feuille de **mûrier** sauvage pour nourrir les vers dans le **commencement**. Cette feuille, très légère et très **substantielle** à la fois, est meilleure que toute **autre** pour les premiers âges. Plus tard on est obligé d'employer la feuille du **mûrier** greffé, parce que celle du sauvageon est trop longue et trop **coûteuse** cueillir. Mais le magnanier doit avoir soin de ne pas faire passer brusquement les vers d'une espèce de feuilles à l'autre, il doit *les* y habituer peu à peu et avec ménagement.

Pendant toute la durée de l'éducation, on peut couper les feuilles, **c'est-à-dire** réduire la dimension des rameaux, qui ont quelquefois jusqu'à 0°60 de longueur. En donnant **quelques** coups de tranchant intervalles réguliers on obtient des rameaux plus courts, et qu'il est plus facile de distribuer également aux vers. Cette opération doit varier suivant **l'âge** des **insectes**, et en proportion de leur grosseur.

Nous allons supposer maintenant, que grâce aux bons soins de **l'éducateur**, les vers sont heureusement parvenus à leur **maturité**; c'est le moment où le magnanier doit redoubler de zèle; car, bien que sur le point de posséder la récolte, la moindre négligence peu faire **évanouir** ses plus beaux rêves.

Dès que les premiers vers commencent à sortir des claies, et que **l'œil** vigilant du **magnanier** a reconnu les **symptômes** **avant-coureurs** du dernier travail, il doit se **hâter** de rassembler tous ses moyens pour encabaner le plus rapidement possible. If importe que cette opération soit faite au dernier **moment** seulement, pour ne pas intercepter la circulation de l'air longtemps d'avance, et qu'elle soit **accomplie** avec rapidité, afin d'éviter la perte d'un grand nombre de vers, qui, faute d'un point d'appui et d'un asile, meurent misérablement en tombant des claies.

Il existe un grand nombre de systèmes **d'encabanage**. Un des plus ingénieux est celui de

Alph. **Davril**. Les meilleurs, au reste, sont ceux qui, au mérite d'une rapide exécution, joignent l'avantage d'offrir aux vers une montée l'Aile et un grand nombre de points d'appui pour construire leurs cocons.

Quand les vers ont commencé à filer, on doit éviter tout ébranlement, toute secousse dans l'intérieur de la **chambrée**, afin de ne pas **interrompre** le travail. La ventilation est plus **que** jamais nécessaire, et doit **être** entretenue jusqu'à ce que les cocons soient finis. Il faut **donc** veiller aussi à la propreté de l'atelier.

Vers les derniers jours, la température doit **être** plus **élevée** qu'au milieu de l'éducation

pourvu toutefois que l'on ait assez de feuilles de **mûrier**; car l'alimentation ou le nombre des repas doit toujours **être** en rapport avec la **chaleur**, l'un guide l'autre et lui sert de règle.

Sous une température moyenne de 20 à 22 degrés, l'éducation dure **peu** près 28 à 30 jours; si donc nous supposons qu'elle ait **commencé** au premier mai, ce serait seulement dans le mois suivant que nous devrions parler du **décoconnage** et de l'étouffage; mais la plupart du temps les éducations sont terminées bien avant la fin de ce mois, nous parlerons donc tout de suite de ces dernières opérations qui complètent les travaux du magnanier, en lui permettant de se défaire de la récolte.

Le **décoconnage** s'opère dès que tous les vers se sont métamorphosés en chrysalides.

En enlevant les cocons de la bruyère, il faut mettre à part les cocons très faibles, afin qu'à **l'étouffage** ils ne puissent tacher les autres en **s'écrasant**. C'est du reste dans les ventes une **condition** que l'acheteur ne manque jamais d'exiger.

Avant de vendre et d'étouffer ses cocons, l'éducateur doit mettre à part ceux dont il veut obtenir de la graine. Ce choix est de la plus haute importance. Nous ne saurions donc trop insister pour qu'il soit confié aux **moins** les **plus** habiles et les plus vigilantes. C'est en préparant les éléments de ses récoltes prochaines, que le magnanier doit avoir en vue **l'amélioration** et l'épuration continuelles de la race. Il devra donc choisir de préférence les cocons les mieux faits, et dont le tissu est le plus fin, tous ceux enfin qui, par leur forme et leur nuance semblables, témoignent d'une origine commune.

Nous n'avons rien dit jusqu'ici de la récolte de la feuille. C'est là un **point** important que nous ne pouvons omettre. Le magnanier doit apporter le plus grand soin à ce que la feuille soit toujours de bonne qualité, et qu'elle n'ait pas été mouillée par la pluie et encore moins par la rosée. L'éducateur devra de **plus** se pourvoir toujours de feuilles à peu près 24 heures l'avance, afin de n'être jamais pris au dépourvu.

Le cultivateur de **mûrier**, qu'il soit ou non magnanier, ne saurait trop surveiller la **cueillette** de ses feuilles.

Cette opération est **déjà**, par elle-même, fort cruelle pour l'arbre. Il faut donc que le **cueilleur** évite avec scrupule de détruire ou de **blesser** les sous-yeux, espoir de la récolte future; de briser les branches, ou d'enlever des lanières d'écorce, en tirant maladroitement la feuille de haut en bas.

La feuille se récolte dès que la rosée a disparu, et on la conserve dans des locaux frais, en ayant soin de la retourner fréquemment.

On ne doit jamais couper les branches pour les dépouiller après. Cette méthode très funeste pour les arbres qu'on mutile la plupart du temps en aveugle, nuit aussi à la qualité des feuilles, qui se flétrissent rapidement, pour peu qu'on néglige de les détacher **aussitôt** de la "branche.

Pendant tout ce mois, on doit surveiller les jeunes semis de **mûrier** en les sarclant et en les

protégeant au moyen de paillasons, contre les ardeurs du soleil. Il est nécessaire de les arroser de temps en temps.

Aussitôt que les mûriers ont été récoltés, il convient de leur donner une façon, pour nettoyer la terre, et pour rendre plus meuble le sol que les cueilleurs de feuilles ont foulé.

JUIN.

Quand l'éducateur a choisi les cocons destinés à produire la graine, il doit les mettre soigneusement à part, dans une chambre où la température se maintienne la plus égale possible. Il faut en général une quinzaine de jours aux chrysalides pour se changer en papillons. Le magnanier, dans cet intervalle, prépare les toiles où les graines seront pondues; il doit en avoir un assez grand nombre pour ne pas être forcé de laisser les premières graines pondues dans le même local pendant plusieurs jours, jusqu'à ce que la ponte soit finie. Il arrive en effet ordinairement que l'éclosion des papillons dure une semaine et même plus.

On a lieu de s'étonner qu'à la suite d'une éducation, où l'égalité la plus parfaite a régné parmi les vers, la dernière métamorphose seule s'accomplisse aussi peu régulièrement, cela tient sans doute à quelque cause que l'on n'a pas suffisamment étudiée.

Dès que les premiers papillons sont sortis, on les classe suivant leur sexe, et on les accouple. Au bout de vingt-quatre heures on sépare le mâle de la femelle, et on place celle-ci sur la toile; quant au mâle on le jette, à moins cependant que la proportion plus considérable des femelles ne force l'éducateur à se servir plusieurs fois des mêmes niâtes. Il faut environ un kilogramme de cocons pour produire 60 à 80 grammes de graines.

En choisissant les papillons, il faut rejeter sans pitié tous ceux qui ne sont pas bien conformés ou qui ne semblent pas vigoureux.

On doit entretenir une obscurité assez profonde dans la pièce où se font les accouplements.

Chaque toile ne doit recevoir que les femelles nées dans le même jour. Au fur et à mesure que ces diverses toiles se garnissent de graines, on se hâte de les mettre en un lieu plus froid, afin de les préserver de l'influence, même passagère, des chaleurs de l'été.

Une fois que le magnanier a fait sa graine, qu'il a mis en ordre sa magnanerie, et vendu ses cocons, il ne lui reste plus guère de travail jusqu'à la saison suivante. Il se borne à surveiller la conservation de sa graine, en qui repose tout l'espoir de sa prochaine récolte.

C'est dans des caves qu'on conserve en général les œufs de vers à soie. L'usage d'une glacière commune, où chaque magnanier du même canton viendrait déposer sa graine, rendrait un immense service à beaucoup de localités du midi, où la conservation de la semence est toujours difficile, et qui ont souvent à déplorer des éclosions spontanées et trop natives.

Les toiles garnies de graines doivent être placées dans des boîtes où elles soient bien à l'aise. L'air doit être fréquemment renouvelé. Il faut de plus, et c'est là la condition principale, que la température ne s'élève pas au-dessus de 8 ou 9 degrés, car plus de chaleur développerait prématurément l'embryon.

L'œuvre du magnanier accomplie, la longue série des travaux du filateur commence.

Il doit d'abord s'occuper de l'étouffage des chrysalides; cette opération réclame d'autant plus de soins, que c'est elle qui assure aux cocons une conservation plus ou moins longue, et plus ou moins parfaite.

Il existe plusieurs méthodes pour tuer les chrysalides. La vapeur est l'agent le plus généralement employé. On l'introduit dans un coffre à tiroirs rempli de cocons et hermétiquement fermé. Quelques minutes suffisent pour l'étouffage; mais par ce procédé les cocons sortent de l'appareil tout trempés et tellement ramollis qu'il faut les exposer longtemps à l'air pour les ramener à leur état naturel.

Parmi les autres systèmes employés, nous recommanderons d'une manière particulière celui qu'on a mis en usage aux bergeries de Sénart, et qui consiste à faire passer, à travers des couches minces de cocons, de l'air chaud et sec. Il faut un peu plus de temps que si l'on employait la vapeur, mais l'immense avantage que l'on retire de cette méthode, c'est que les cocons sortent de l'appareil sans s'être ramollis, et que par conséquent les faibles et les fondus, s'il s'en trouve (et il s'en trouve toujours), n'ont pas pu salir et gêner les autres par leur contact. La conservation de la chrysalide est aussi plus parfaite, et les cocons étouffés de cette manière sont moins sujets dans la suite à être attaqués par les mites, petits vers qui naissent du sein de la chrysalide en corruption, et qui, perçant bientôt l'enveloppe du cocon elle-même, en rendent la filature impossible. Les cocons enfin se dévident mieux, et leurs brins se cassent moins souvent que s'ils avaient été passés à la vapeur, dont l'action trop vive dissout la partie gomme-résineuse de la soie, et en rend le tirage plus difficile.

Dès que les chrysalides sont étouffées, le filateur s'occupe du triage et de la classification de ses cocons. C'est un travail auquel il doit donner tous ses soins; car il importe beaucoup d'assortir chaque nature de cocons, afin de favoriser la besogne de la filature, et d'obtenir des soins parfaitement homogènes.

Ce serait ici le moment de décrire le travail de la filature; mais un tel sujet entraînerait à des développements beaucoup trop considérables; nous nous bornerons donc à un petit nombre de recommandations générales.

L'art de la filature consiste en deux points principaux : le maintien constant de la grosseur du brin de soie qu'on veut obtenir, et la parfaite adhérence entre eux des différents bouts ou fils dont chaque brin se compose. Quand la soie est régulière et qu'elle est bien

croisée, c'est-à-dire que les différents fils dont elle est formée se sont bien soudés, elle réunit les deux qualités les plus essentielles. Si nous ajoutons à cela une grande élasticité du brin, qui est due surtout à la qualité du cocon et un peu aussi à la température de l'eau dans laquelle on file, nous aurons peu près dit tout ce qui constitue une soie parfaite. La nuance, fort importante quant au prix, ne signifie rien quant au mérite intrinsèque de la soie.

Il existe un nombre considérable de métiers ou tours différents. Les meilleurs, à notre avis, sont les plus simples et ceux qui peuvent se réparer le plus vivement. La véritable machine d'où tout dépend, c'est la fileuse. Tout lui est subordonné, et elle influe si bien sur les **résultats** par la plus ou moins grande habileté, que telle bonne fileuse obtiendra de meilleure soie avec des cocons médiocres et un tour imparfait, qu'une mauvaise avec d'excellents cocons et le tour le plus perfectionné.

C'est d'elle encore que dépend **l'économie** de la soie, source unique, souvent, de la perte ou du gain du filateur.

Les chrysalides et tous les résidus des **basines** étant des engrais très puissants, on doit les recueillir avec le plus grand soin.

Dès que les plantations de **mûrier** ont été récoltées, le cultivateur doit se **hâter** d'y entrer la serpette en main, soit pour les tailler, soit pour réparer les **dégâts** commis par les **cueilleurs** de feuilles. Nous avons **déjà** dit que la taille d'hiver était celle à laquelle on devait donner la préférence, nous dirons aujourd'hui à ceux qui tiennent toujours à tailler après la récolte, qu'ils ne sauraient du moins trop **tôt** se mettre à la besogne, car il faut profiter de tout le reste de la saison et de la sève. On doit donc autant que possible, dans cet ordre d'idées, tailler les **mûriers** dès qu'ils auront été cueillis, en suivant au reste toutes les indications que nous avons données pour la taille d'hiver.

Quant à la **pourette** et au mûrier multicaule, on doit toujours les couper après la cueillette.

Si, suivant notre conseil, le cultivateur a raillé en février ou mars une partie de ses mûriers, il n'aura d'autre peine à prendre que de retrancher soigneusement toutes les branches cassées ou endommagées par les cueilleurs.

Si l'on n'a pas eu le temps de donner un binage en mai, il est convenable de le faire en juin, afin de maintenir toujours la terre meuble et exempte de mauvaises herbes.

Dès les premiers jours de ce mois, il faut **éclaircir** les jeunes semis, de manière à espacer **convenablement** chaque **pourette**. On continue à les **sarcler**, à les arroser, et à les garantir de la trop grande ardeur des rayons du soleil.

JUILLET.

Les travaux de la filature se continuent avec une activité d'autant plus grande, qu'il importe de mettre à profit les longs jours.

LP. magnanier borne ses soins à la **surveillance** de sa graine.

Le cultivateur s'occupe de l'ébourgeonnement de ses arbres, s'il les a taillés après la cueillette. Il observe à cet égard ce que nous avons dit pour l'ébourgeonnement que l'on pratique au printemps.

On greffe aussi pendant ce mois, dans l'es **pérance** de gagner ainsi une année, en **profitant** des dernières ressources qu'offre la **saison**. Mais on ne doit tenter alors cette **opération** qu'avec la plus grande réserve, car elle est loin d'offrir à cette époque autant de chances de succès **qu'au** printemps.

Il en est de ces greffes tardives, comme de la taille après la cueillette ; dans l'un et l'autre cas, la sève n'est souvent pas assez généreuse, ni la belle saison assez longue, pour **ajouter** et **mûrir** suffisamment le bois des jeunes **branches**, et elles périssent quelquefois toutes à l'automne, **victimes** des **premières** gelées. On doit donner aux **pourettes** les mêmes soins que dans les mois **précédents**.

En général, c'est pendant ce mois que l'on récolte la graine de **mûrier**. On doit attendre pour cela que la maturité soit parfaite, et que les baies tombent d'elles-mêmes. On choisit les variétés les plus belles et les plus pures.

Quand on a recueilli les baies, on les laisse légèrement fermenter, puis on les lave, **juste** à ce que la graine paraisse bien nettoyée.

On la fait sécher à l'ombre, et on la conserve à l'abri de l'**humidité**. La graine de mûrier n'est bonne que pendant un an.

AOUT.

En général, la filature continue encore **pendant** ce mois entier. Le filateur, au surplus, n'est arrêté dans ses travaux que lorsque sa **provision** de cocons est terminée ; car on peut filer en toute saison, en ayant seulement soin de prendre certaines précautions contre l'**influence** de l'humidité sur la soie, comme le font quelques filateurs du midi, qui travaillent **pendant** la plus grande partie de l'année.

Lorsque l'on a le **dessein** de faire des **plantations** à l'automne, il est bien de s'y prendre longtemps à l'avance, et dans ce mois-ci **même**, pour préparer le terrain.

SEPTEMBRE.

Il y a peu de travaux à faire dans ce mois. La filature des cocons est généralement terminée, et les soins du cultivateur se bornent à peu près à une seule **façon** ou binage, qu'il donne à ses **mûriers**, pour **leur** rendre plus **profitables**, en ameublissant la terre, les dernières faveurs de la belle saison.

on doit se **hâter** d'achever la préparation du terrain pour les plantations d'automne.

On le fait de plusieurs manières, comme nous l'avons **déjà** dit à l'occasion des plantations du printemps. Nous n'avons donc pas à y revenir,

nous ferons seulement observer qu'il est important de surveiller la manière dont ce travail s'exécute, afin que toute la bonne terre soit mise à part, ou que le défoncement ait **bien** toute la profondeur convenable.

On continue de donner aux jeunes plants de mûriers les mêmes soins que dans les mois précédents.

Les jeunes sujets nés du bouturage ou du couchage doivent aussi, comme pendant toute la saison, être soigneusement binés et cultivés.

Le magnanier continue, comme pendant tout le reste de la saison, à **surveiller** sa graine, et à l'exposer à l'air de temps en temps.

OCTOBRE.

La fin de ce mois demande presque toujours à être bien employée.

Aussitôt, en effet, que la sève, refoulée par les premiers froids, abandonne les rameaux, et que la feuille jaunit et tombe, il faut se hâter de faire une seconde cueillette afin de ménager une aussi précieuse nourriture à ses vaches, à ses moutons ou à ses chevaux. Mais cette **récolte**, nous le répétons, ne doit être faite que lorsque la sève a entièrement abandonné la branche du mûrier; exécutée plus tôt, elle **aurait** des conséquences funestes, car la sève ne manquerait pas de développer les sous-yeux, ce qui détruirait l'espoir de la saison future.

C'est aussi le moment d'entreprendre les plantations d'automne, car il faut les faire dès que la sève est rentrée dans le repos, et avant cependant que la gelée ne s'empare du sol.

Les plantations d'automne, auxquelles nous préférons en général celles faites au printemps, réclament les mêmes soins et les mêmes précautions que ces dernières. On doit les surveiller d'autant plus **qu'elles** ont à affronter toutes les chances d'un hiver souvent froid et humide.

NOVEMBRE.

Il est assez rare que l'automne se prolonge de manière à ce que les travaux indiqués pour le mois précédent soient renvoyés à celui-ci. C'est en tout cas une fort heureuse circonstance, car plus la durée des beaux jours et des chaleurs est longue, plus le bois du mûrier mûrit et mieux il soutient ensuite le froid de l'hiver.

Quand on le peut, il est bien de commencer dans ce mois à préparer le sol dans lequel on compte planter des mûriers au printemps suivant; si surtout quelques froids **décoces sem-**

blent annoncer un **niver** rigoureux. Rien d'ailleurs ne prépare et n'ameublisse mieux la terre que l'action de la gelée.

DÉCEMBRE.

On continue à s'occuper de la préparation du sol pour les plantations du printemps, autant que le permet la saison. On peut commencer aussi vers la fin de ce mois à transporter les fumiers dans les mitrales.

L'année séricicole, comme on le voit, offre bien des phases diverses, et le travail se trouve fort inégalement réparti. **A des** mois pleins de labeur, et où l'activité même est souvent au-dessous de la tâche, succèdent tout à coup de longs moments d'un repos presque absolu.

C'est peut-être là un des charmes de cette industrie, qui, par la variété des occupations qu'elle procure, n'engendre **jamais** ni ennui ni dégoût.

D'ailleurs, les mois **eux-mêmes** que nous avons dû indiquer comme les plus pauvres en travaux séricicoles peuvent cependant être utilement employés par le cultivateur de mûriers, le magnanier, ou le filateur. N'a-t-on pas toujours à s'occuper de la bonne direction de ses mûriers? L'observateur ne trouvera-t-il pas sans cesse au milieu de ses plantations mille sujets d'études intéressantes?

Le magnanier songe tantôt à construire quelque atelier nouveau, tantôt à perfectionner ceux qu'il possède; il veille à la bonne conservation de tout son matériel et de ses graines. L'hiver venu, il peut donner une occupation utile à ses ouvrières en employant leurs longues veillées à la confection des filets, et il prépare ainsi pour la saison suivante un de ses plus puissants auxiliaires. Enfin, pendant la plus grande partie de l'année, le filateur a de nombreux et importants travaux qui commencent à l'achat des cocons et se terminent par la vente des soies grèges.

Nous avons dû passer sous silence un grand nombre d'observations semblables parce qu'elles n'appartiennent à aucun mois en particulier, et qu'elles n'offrent aucune base régulière. Nous ne les signalons ici que pour prouver que tous les travaux de l'industrie séricicole ne sont pas et ne pouvaient être compris dans le cadre que nous devons remplir.

Nous n'avons pas voulu enseigner, mais seulement venir en aide à la mémoire de ceux qui savent.

EMILE BEAUVAIS.

Magnanier, aux Bergeries de Sénart.