de Hollande, de Strasbourg, de Besançon, de Gravelines, de Pologne, d'Ulm, de Marchiennes, etc. C'est spécialement la culture de ce dernier pays que nous allons décrire.

L'asperge *se multiplie de graines* qu'on sème en place, ou plus ordinairement en pépinière pour repiquer en avril les jeunes griffes d'un an qui n'ont qu'un ou deux œillets.

La *préparation du terrain*, qui doit de préférence être léger et sablonneux, mais riche, a lieu de la manière suivante qui n'est pas du reste indispensable, la *culture à plat* et celle même sur des *planches plus exhaussées* que les sentiers, étant adoptées dans plusieurs localités et sans doute préférables en raison de la nature et de la situation du terrain. Habituellement on divise le *terrain que l'on veut planter en asperges* en planches d'une largeur de 4 pieds, séparées par des intervalles de 2 à 3 pieds. On creuse les planches de 2 pieds, et on y enterre une couche épaisse (jusqu'à 1 pied) de fumier de vache ou de cheval avancé dans sa décomposition, ou bien des tourbes ou gazons consommés, des vases et curures de mares et fossés, des terreaux de couche, etc. Ces engrais sont recouverts de 2 pouces de terre bien légère sur laquelle on dépose les griffes ou plants d'asperges à 2 pieds les uns des autres, et 1 pied du bord de la planche ; dans beaucoup de lieux on ne laisse que de 15 à 18 pouces d'intervalle entre les plants, et alors, au lieu de deux rangées par planche, on en met trois disposées en échiquier. Les plants sont recouverts de 2 à 3 pouces de terre légère bien ameublie et terreautée s'il est possible.

Pendant les 2 *ou* 3 1res *années de la plantation*, on ne coupe point les tiges d'asperges, la récolte d'une seule nuisant beaucoup à la grosseur des asperges et à la durée du plant. Les *soins d'entretien* consistent à arroser au besoin, biner et sarcler. En octobre ou novembre, on coupe et on enlève les tiges sèches; on recharge ensuite les planches d'un ou deux pouces de terre ou terreau, ce qui se fait plus communément en mars après un léger binage.

Les mêmes soins sont continués pendant les 3 1res années; lorsque *le temps de la récolte des asperges* est arrivé, les travaux se bornent à des sarclages, binages et arrosemens, s'il y a lieu, en été, et à une *façon d'automne* et une de printemps; celle d'automne, outre le nettoyage des planches et l'enlèvement des tiges sèches, consiste à recharger de quelques pouces de terre, de terreau ou de court fumier; la *façon de printemps*, à donner avec précaution un léger labour ou crochetage à la fourche, après lequel on recharge, si on ne l'a pas fait à l'automne. En tous cas, une *fumure* tous les 2 ou 3 ans, soit au commencement, soit à la fin de l'hiver, est indispensable pour maintenir l'abondance et la beauté des produits qui, avec une culture bien entretenue, pourront continuer pendant 20 ou 25 ans.

La *récolte des asperges* n'est pas une chose sans importance ; elle doit avoir lieu le soir ou le matin avant le lever du soleil. Habituellement on les coupe le plus près possible de l'œillet de la racine avec un long couteau; mais de cette manière on s'expose à couper la tête à d'autres asperges, ou à offenser les œillets, et ainsi à leur nuire, et même à les faire périr. A Marchiennes, où les asperges ne sont recouvertes que de terres légères, on dégarnit l'asperge de terre, on la saisit en alongeant le doigt jusqu'à la racine, et d'un coup de poignet on la casse en la séparant de l'œillet de la plante qu'on recouvre immédiatement de la terre déplacée.

Sous le rapport du produit, l'asperge présente l'inconvénient d'exiger une préparation du terrain dispendieuse, et, pendant 3 années, de grands soins d'entretien qui ne sont compensés par aucune récolte. Néanmoins on peut dire que l'on confie alors à la terre un capital dont les intérêts seront fort élevés par la suite; et, en second lieu, pendant ces 3 années, le terrain n'est pas tout-à-fait perdu: on peut, sans inconvénient, cultiver sur les ados ou sentiers un grand nombre de plantes utiles, telles que Pois, Haricots, Lentilles, etc., et, même dans les intervalles des plantes d'asperges, dans les jardins on met encore de la salade.—Lorsque l'aspergière est en plein rapport, on peut calculer que les 17,500 plants qui occupent un hectare pourront donner à couper chacun de 12 à 15 tiges grosses et petites. Les bottes contenant en moyenne 100 asperges et le prix de la botte pouvant s'évaluer aussi en moyenne à 1 fr., on voit que le produit brut par hectare (environ 3 arpens de Paris) serait de 2,450 francs.

Section III. — *Des Choux.*

Il a été traité des *Choux verts* ou *non pommés* parmi les plantes fourragères (*Tome I, p.* 522), et ci-devant (*page* 7 de ce vol.) parmi les *Plantes oléagineuses*. Les *Choux pommés*, dont nous devons parler ici, sont des plantes bisannuelles, cultivées assez en grand pour l'*approvisionnement des marchés* et pour la *préparation de la choucroûte*, dont les bâtimens de mer, et surtout le nord de l'Europe et l'Allemagne, font une énorme consommation.

On cultive un très-grand nombre de *variétés de Choux pommés* (*Brassica oleracea capitata*, L.; en anglais, *White, Red Cabbage, Savoy, Brussels Sprouts*; en italien, *Cappuccio tondo*; en allemand, *Ropftohl*). On peut ramener ces variétés à deux principales : 1° les *Choux cabus*, parmi lesquels on distingue : le *C. d'York*, le plus précoce; le *C. pain de sucre;* les *C. cœur de bœuf;* les *C gros cabus blanc, d'Alsace, d'Allemagne, Quintal, de Hollande*, etc., très-volumineux, les plus productifs; le *C. pommé rouge*, très-estimé en Belgique et en Hollande; — 2° Les *Choux de Milan* ou *pommés frisés*, dont les principales sous-variétés sont : le *C. M. hâtif d'Ulm;* le *C. pancalier de Touraine;* le *C. M. ordinaire* ou *gros chou milan;* le *C. M. des Vertus*, ou *pommé frisé d'Allemagne;* le *C. de Bruxelles, à jets* ou *à rosettes*.

La *culture des choux* est simple et facile, mais les choux en général, et particulièrement les gros choux pommés, demandent, pour atteindre un fort volume, une terre