exemple peut être profitable à ceux qui se trouvent dans des conditions analogues.

Pour forcer l'asperge, les Anglais préfèrent la chaleur de la vapeur ou celle du thermosiphon, et l'emploi des bâches maçonnées en briques à celles des simples couches recouvertes de châssis. Ils ont raison, car en dernier résultat, ces procédés coûtent moins et donnent des produits plus réguliers et plus certains avec moins d'embarras; mais pour les imiter en ce point, il faut disposer de fonds considérables ; or on sait que les fonds sont le côté faible du jardinage français. Les griffes sont placées, soit dans du fumier, soit dans du tan, quelquefois dans un mélange de tan et de fumier par parties égales ; le tan qu'on emploie à cet usage doit être à demi usé : sa chaleur doit être complétement apaisée. Souvent aussi l'on construit avec de bon fumier le dessous de la couche, et avec du vieux tan la partie supérieure, sur une épaisseur de $0^m,30$ à $0^m,40$. Si l'on fait usage de fumier seul, ou bien d'un mélange de fumier et de feuilles, il faut que la fermentation soit calmée, et que la plus forte chaleur soit dissipée. Dans ce cas, on réserve les portions les plus sèches et les plus divisées pour former le dessus de la couche. Enfin, un autre moyen fort en usage consiste à planter les griffes d'asperges dans du tan qui a déjà servi à élever du plant d'ananas de première année, et qui ne donne plus aucune chaleur; on applique aux côtés de cette tannée la chaleur de la vapeur ou du thermosiphon.

Les auteurs anglais ne sont pas d'accord sur l'âge que doivent avoir les griffes d'asperges pour être forcées avec le plus d'avantages; les uns préfèrent les griffes de deux ou trois ans ; d'autres ne forcent que des griffes de quatre ans au moins et de huit ans au plus, qui ont déjà donné en pleine terre une ou plusieurs récoltes. Nous pensons que l'asperge parvenue à toute sa croissance, à l'âge de trois ou quatre ans, est au point le plus convenable pour donner par la culture forcée un grand nombre de jets vigoureux ; mais si l'on a à sa disposition, à un prix modéré, des griffes un peu plus âgées, pourvu qu'elles ne soient point épuisées, on peut en espérer des produits satisfaisants.

On commence l'opération dans la première semaine de novembre pour obtenir les premiers produits à Noël, époque de réjouissance et de bonne chère chez les Anglais. La température est portée d'abord à 10 degrés ; elle doit ne pas dépasser 16 degrés, et être maintenue le plus également possible ; le succès de cette culture en dépend ; un seul moment de refroidissement subit ou bien un coup de chaleur trop vif suffit pour tout perdre ; c'est ce qui rend si commode la chaleur essentiellement égale et durable du thermosiphon. On donne de l'air, non-seulement pour laisser dissiper l'humidité surabondante, mais aussi pour colorer les asperges à mesure qu'elles poussent. Quelques arrosages modérés rendent à la couche seulement autant d'humidité que la chaleur lui en enlève par évaporation.

Les jardiniers anglais n'emploient pas le couteau pour récolter les asperges forcées ; dès qu'elles ont de $0^m,06$ à $0^m,08$ hors de terre, ils écartent le terreau tout autour, font glisser leurs doigts le long de la tige jusqu'au collet de la racine, et détachent la base de l'asperge en la tordant ; par ce moyen, ils ne risquent pas d'endommager les asperges naissantes, voisines de celles qu'ils enlèvent.

En lui donnant les soins convenables, une bâche de 9 à 10 mètres de long sur $1^m,40$ de large, peut fournir assez d'asperges pour la consommation d'une famille depuis Noël jusqu'au printemps. On ne la charge d'abord qu'à moitié; la seconde partie, qui a servi d'abord à d'autres cultures, reçoit les griffes d'asperges assez à temps pour que ses produits succèdent sans interruption à ceux de la première partie.

Les jardiniers anglais qui forcent les asperges sur couche ordinaire couverte d'un simple châssis, suivent exactement le procédé en usage à Paris, tel que nous l'avons indiqué.

§ II. — Haricots verts.

C'est principalement vers la culture forcée de cet excellent légume qu'est dirigée l'industrie des maraîchers spécialement occupés de la culture des primeurs aux environs de Paris. Ce n'est pas seulement, comme on pourrait le croire, un objet de pure gastronomie ; le haricot vert est considéré avec raison comme le plus facile à digérer de tous les légumes frais ; les médecins l'ordonnent souvent en hiver aux personnes convalescentes ou valétudinaires assez riches pour le payer. Nous avons dit comment, au moyen de quelques abris peu dispendieux, il est facile de prolonger à peu de frais les récoltes tardives de haricot vert, jusqu'à l'arrivée des premiers froids : les mêmes moyens servent à hâter au printemps les premières récoltes de pleine terre. Il reste néanmoins un long intervalle pendant lequel le haricot vert ne peut être demandé qu'à la culture forcée.

Pour forcer le haricot vert, on ne peut semer en place, la végétation serait trop lente ; il faut semer très serré, en pépinière sur couche chaude, dès les premiers jours de janvier. L'usage le plus généralement suivi est de ne semer qu'après le 15 janvier; beaucoup de jardiniers sont encore persuadés que les semis ne réussiraient pas avant cette époque recommandée dans les traités les plus répandus ; c'est un pur préjugé. Quand par l'état de la saison et l'espoir d'une vente avantageuse le jardinier croit avoir intérêt à gagner du temps, il peut sans crainte, sous le climat de Paris, semer dès le commencement de janvier le haricot nain de Hollande et le haricot flageolet. Le nain de Hollande est un peu plus précoce; le flageolet est plus robuste et sujet à moins d'accidents. Quand les deux premières feuilles sont