CALENDRIER DU JARDINIER

JANVIER.

§ 1er. — Jardin potager.

Asperges. — En même temps que l'on continue à forcer les asperges pour les vendre comme primeurs, on doit songer à préparer l'emplacement que doivent occuper au printemps les plantations de nouvelles griffes dont on ne recueillera les fruits que dans trois ans, ou les semis en place dans le même but. Les fosses doivent être creusées à un mètre de profondeur ; la largeur varie à volonté ; mais, en principe, elle ne doit pas dépasser le double de l'espace où peut atteindre le bras d'une personne de taille moyenne, agenouillée sur le bord, afin que, soit pour la plantation, soit plus tard pour la récolte, il soit toujours facile d'arriver au milieu du futur carré d'asperges sans être forcé de marcher dessus. Les alternatives de froid, de chaud, de sécheresse et d'humidité, sont fort utiles à l'amélioration des terres retirées des fosses, terres qui serviront ensuite à recouvrir les asperges. Quant au fond de la fosse, il est indifférent qu'il s'améliore ou non, puisque les asperges *ne seront jamais en contact avec lui.*

Artichauts. — Le mois de janvier peut leur être funeste si l'on n'a pas soin de leur donner de l'air en les découvrant chaque fois que le temps le permet ; il faut surtout se défier des pluies abondantes, mêlées de neige fondue, qui très souvent, sous le climat de Paris, remplacent les gelées dans les mois de décembre et de janvier. Les pieds d'artichauts trop fortement buttés et trop garnis de litière ne peuvent alors manquer de pourrir si l'on ne les dégarnit promptement, tout en laissant à leur portée de quoi les regarnir si le temps se remet au froid. Quelques précautions que l'on prenne, une gelée subite de quelques degrés seulement, succédant à des pluies prolongées, éclaircira toujours les rangs des artichauts. C'est en janvier qu'il faut vendre ou manger les artichauts serrés avant l'hiver avec leur tête à demi formée ; si l'on attendait plus tard, quoiqu'ils fussent encore mangeables, leurs feuilles calicinales se raieraient de brun, et ils ne pourraient plus paraître sur la table autrement que frits.

Oignons. — Lorsque le temps est doux et qu'il s'est passé quelques jours sans pluie et sans forte gelée, on peut hasarder quelques graines d'oignons en pleine terre, sur les plates-bandes les mieux abritées ; ces oignons viendront de bonne heure et seront bons à être employés à la moitié de leur grosseur, avec les premiers petits pois de pleine terre dont ils sont l'assaisonnement le plus général. L'oignon blanc est préférable aux autres espèces pour ces premiers semis.

Fèves. — Les amateurs de ce légume peuvent semer les premières fèves à l'abri, en pleine terre, dès le milieu de janvier en consultant moins la date du mois que la température. On aura soin de les couvrir en cas de gelée, lorsqu'elles seront sorties de terre. De même que les pois de pleine terre, elles gèleront toujours, mais non pas de manière à périr, et elles pourront donner leur grain en vert douze ou quinze jours avant celles qui seraient semées à la fin de février, avance qui n'est point à dédaigner. Les meilleures espèces de fèves pour les semis de janvier sont la *fève julienne* et la naine hâtive. La fève à longue cosse, beaucoup plus productive, est presque aussi précoce que les deux précédentes.

Carottes. — La culture de ce légume est tellement importante aux environs de Paris, que tout jardinier lui doit une large place sur ses couches comme en pleine terre, au retour de la belle saison. Les premières carottes se sèment sur couche tiède au commencement de janvier ; il vaut mieux semer trop serré que trop clair. Nous engageons les jardiniers amateurs qui habitent les départements à se procurer de confiance auprès d'un maraîcher, ou dans une des grandes maisons de graineterie de Paris, de la véritable graine de carottes de l'excellente variété obtenue par la culture, provenant dans l'origine de la carotte toupie de Hollande. Cette variété, loin de perdre sa saveur par la culture forcée, n'est pas moins agréable lorsqu'elle est obtenue sur couche que celle qu'on obtient au printemps en pleine terre. Si les consommateurs de Paris n'en faisaient pas un cas particulier, ce qui la maintient toujours à un prix raisonnable, le temps qu'elle met à croître en rendrait la culture forcée peu avantageuse ; mais on ne doit pas regretter sa peine lorsqu'on vend, comme l'an dernier, 80 centimes et 1 franc un paquet de carottes recueilli sur un carré de $0^m,50$ de côté, ce qui donne de 3 fr. 20 c. à 4 fr. par mètre carré. Les carottes doivent être bassinées même avant la levée de la graine, et maintenues ensuite dans un état constant de fraîcheur par des arrosages souvent répétés. On ne doit pas craindre de renouveler fréquemment les réchauds autour des couches consacrées aux carottes ; elles ne redoutent point la chaleur de la couche, pourvu qu'on ne les laisse pas manquer d'humidité.

Haricots. — On commence à récolter les haricots verts provenant des premiers semis sur