JUIN.

§ 1er. — 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.

Céleri. — 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-