

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 à 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 les coucher, comme on le fait pour l'ognon, 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 bêchent 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 ares (arpent de Paris, petite mesure), planté en groseilliers, en contient 1,450, dont chacun donne, année commune, 1^k,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-