

de ses feuilles extérieures, lorsqu'elles en sont atteintes accidentellement pendant l'hiver. Le jardinier devra donc se munir durant le mois d'août d'un bon nombre de planches de scaroles, ainsi que de chicorée frisée, qu'il plantera successivement, ayant soin de conserver la dernière récolte pour prendre place dans la serre aux légumes.

Nous devons mentionner ici une très bonne variété de scarole peu commune en France, cultivée en Belgique sous son nom gaulois d'endive. Moins dure et plus cassante que les variétés cultivées autour de Paris, elle résiste encore plus facilement à toutes les variations de température des plus rudes hivers; cuite dans l'eau et hachée, elle est de beaucoup supérieure à la chicorée cuite qui figure sur nos tables, et l'usage de ce mets pendant l'hiver est très utile à la santé. On ne lie pour les faire blanchir qu'une partie des endives; il s'en trouve toujours dans les planches un grand nombre qui se referment d'elles-mêmes, et dont les cœurs deviennent parfaitement blancs.

Artichauts. — Les pieds d'artichaut qui ont donné leurs pommes les premiers sont épuisés dès le commencement du mois d'août; on doit couper immédiatement les tiges au niveau du sol, en observant seulement de ne pas endommager les œilletons qui commencent à se développer; car désormais le seul service que ces plantes puissent rendre consiste à fournir du plant qui portera fruit l'année suivante. Ceux dont on attend encore les produits seront arrosés largement; ils n'exigent pas dans le mois d'août d'autres soins de culture.

Choux et choux-fleurs. — On hâtera par tous les moyens possibles la végétation de ceux qu'on espère récolter à l'arrière-saison. Le meilleur moyen que nous connaissions consiste à les déchausser environ quinze jours après leur reprise, et à répandre autour du collet de la racine une bonne poignée de noir de raffinerie qu'on recouvre de terre, et dont on favorise l'action par des arrosages modérés, mais fréquents. Si l'on cultive dans une localité où il soit trop difficile de se procurer ce genre d'engrais très actif, on aura recours à la colombine ou à du crottin de mouton pulvérisé et mélangé avec du terreau. L'on se trouvera pleinement récompensé de ses soins par l'avantage de recueillir sur le même sol une double récolte; car les choux et les choux-fleurs ainsi traités laisseront le terrain libre à une époque où le plant préparé pour l'hiver les remplacera, et fournira une récolte de printemps aussi abondante que si ces produits avaient constamment occupé la terre pendant près de dix mois.

La récolte des graines de toute espèce réclame durant le mois d'août l'attention constante du jardinier; la plus difficile à préserver de la voracité des oiseaux est la graine de laitue, celle de toutes les semences potagères dont ils sont le plus avides. Nous avons vu employer avec succès, pour parer à cet inconvénient, le grand soleil (*heliantus*). Quelques pieds de

cette plante, qui fournit une grande abondance de graines, attirent les oiseaux, et comme les graines de soleil sont beaucoup plus nutritives que celles de laitue, il est rare, tant que les premières donnent, que les autres soient attaquées.

Les semis des scorsonères peuvent encore se prolonger dans les premiers jours de ce mois; plus tard ils auraient moins de chances de succès. On continue à butter le céleri en lui tenant le pied toujours frais; on blanchit les cardons comme nous l'avons indiqué dans un article précédent. Quoique la plupart des auteurs recommandent de renouveler et de rajeunir les bordures aromatiques de thym et de lavande durant le mois d'août, nous pensons qu'il vaut mieux attendre pour cette opération le mois de septembre, durant lequel les pluies seront plus fréquentes et les autres travaux de jardinage moins multipliés.

Si des récoltes terminées laissent des places vides dans le potager à la fin de ce mois, on peut les garnir de tétragone ou d'épinards, dont la végétation rapide profitera avec avantage du reste de la belle saison.

A mesure que les carrés du potager se dégarnissent, on doit en profiter pour la plantation des choux, poireaux, chicorée frisée, et pour les semis de persil destiné à la consommation d'hiver.

§ II. — Parterre.

Les plantes de collection bulbifères peuvent se mettre en place dans les derniers jours du mois d'août, s'il n'y a plus à craindre de fortes chaleurs.

L'usage ordinaire est de renouveler la terre pour les jacinthes et les tulipes. Si l'on n'en a que deux planches, on porte sur un bout de la seconde la terre de la première enlevée à 0^m,14 ou 0^m,16 de profondeur. On égalise bien le fond de la fosse, on le garnit de terreau s'il est nécessaire, et l'on aligne les oignons au cordeau, en les espaçant selon leur volume.

Plusieurs amateurs, pour ne pas être obligés de préparer un espace de terrain plus grand que ce qu'il faut pour loger les oignons à fleur, placent dans les intervalles les caïeux qui ne doivent pas fleurir; mais il est infiniment préférable de les placer à part en pépinière, pour qu'ils ne nuisent pas à la beauté du coup d'œil pendant la floraison du printemps. Les œillets flamands marcottés dès le mois précédent peuvent être sevrés dès le mois d'août. La meilleure méthode pour obtenir des marcottes vigoureuses sur les sujets précieux consiste à suspendre au tuteur de l'œillet un petit pot à fleur profond de 0^m,05 à 0^m,06 et d'une largeur égale. Ces pots, bien connus de tous les amateurs d'œillets, sont percés à leur partie inférieure d'un trou par lequel on introduit la branche qu'on veut marcotter sans la déranger de sa position naturelle. Une ou deux très légères incisions pratiquées avec un canif très coupant au-dessus et au-dessous du nœud de la tige rendent plus assurée la formation des ra-