quelquefois, mais dans les hivers humides, comme ils le sont fréquemment sous le climat de Paris, la pourriture se met souvent dans ces fosses et l'on en est à regretter des produits qu'on aurait pu vendre un prix quelconque au moment où ils ont été récoltés.

Aux environs de Paris, on emploie pour la conservation des choux un procédé beaucoup plus simple; on arrache tout bonnement les choux, et on les laisse à la même place, la racine en l'air. Ce moyen ne réussit guère que pour les choux de Milan qui ne gèlent pas; comme ils redoutent uniquement la neige introduite entre leurs feuilles, et convertie en eau, puis en glace, par les alternatives de dégel et de gelée, une position renversée peut les en préserver. Mais ce moyen a le grand inconvénient d'encombrer le terrain, qu'il est impossible de travailler avant l'enlèvement des choux.

*Asperges.* — Les carrés d'asperges, oubliés depuis longtemps du jardinier, doivent être, à la fin d'octobre, l'objet de soins destinés à assurer la récolte du printemps suivant. Ces soins consistent à couper les tiges au niveau du sol, sans oublier de récolter la graine des pieds les plus vigoureux, et à donner un léger labour, en se gardant bien d'offenser les griffes qui, dans les plantations un peu anciennes, peuvent se trouver à cette époque très rapprochées de la surface du sol. On les rechargera de quelques centimètres de bonne terre; on attendra la fin du mois suivant pour y ajouter une légère couverture de bon fumier. Si, comme le pratiquent beaucoup de jardiniers, on appliquait le fumier immédiatement, et qu'ensuite le temps se maintînt pendant un mois doux et pluvieux, une partie des griffes pourrait s'épuiser à pousser en pure perte des jets de nulle valeur.

Les grandes plantations d'asperges se font en octobre; quoique ce procédé tende maintenant à être universellement remplacé par le semis en place, qui lui est préférable à tous égards, cependant plusieurs jardiniers, pressés de jouir, pouvant facilement acheter du plant d'asperges de deux ans, qui rapportera deux ans plus tard, sont encore dans l'usage de planter au lieu de semer; c'est pour eux que nous indiquons la plantation des asperges parmi les travaux du mois d'octobre.

On peut consulter l'excellent article de M. Chaillon, jardinier des environs de Nanci, sur la culture en grand de l'asperge comestible (voir *Journal d'agriculture*, t. I, p. 253). Nous avons donné dans les travaux du mois d'avril la meilleure manière d'opérer les semis d'asperges en place.

Quant à la plantation, nous insisterons ici sur deux particularités essentielles. Après avoir marqué la place de chaque griffe on doit y déposer, en monceau conique, une poignée de terreau; sans cette précaution, la griffe d'asperge, qui tend naturellement à s'appuyer sur les extrémités obtuses de ses rayons pour se soulever et se rapprocher du niveau du sol, n'aurait sous son plateau central rien qu'un espace vide, ce qui la ferait rapidement languir et périr, quelque charge de terre qu'on puisse lui donner par-dessus. D'ailleurs il est contraire au mode de végétation de l'asperge que les rayons de sa griffe occupent une position horizontale; si on la leur impose de force, plusieurs s'éclatent près du collet et meurent, au détriment de la plante.

La seconde observation, non moins essentielle, c'est de ne pas entasser une masse énorme d'engrais sous la griffe de l'asperge, engrais qui ne lui profite nullement, car les racines n'y pénètrent qu'à une profondeur médiocre; la plante cherche évidemment et constamment à remonter et non à s'enfoncer dans le sol. C'est un préjugé de l'ancien jardinage; on ne peut, en s'y conformant, que supporter une dépense complétement inutile.

Nous donnerons ici un avis aux jardiniers amateurs dont les ressources sont bornées. Lorsque leur terrain offre assez d'étendue, qu'ils en consacrent un demi-arpent de Paris (17 à 18 ares) à la culture des asperges; ce produit, sans une grande dépense de temps ni d'argent, leur rapportera, pendant douze à quinze ans, de 300 à 400 francs par an. Que de fois l'amateur peu fortuné n'a-t-il pas occasion dans le cours d'une année de manquer de quelques centaines de francs pour ses fleurs ou ses arbres favoris! Qu'il ne craigne pas la concurrence; les asperges sont toujours trop chères et trop peu abondantes; Paris en reçoit des environs d'Orléans (Loiret) pour des sommes considérables; un cultivateur des environs de Montdidier (Somme), n'ayant pour débouché que les villes de son département, en entretient 8 *à* 10 *hectares;* il ne lui en reste jamais, et il en tire un énorme revenu.

On vend en octobre les griffes obtenues pour plantations, soit de semis, soit par l'arrachage des griffes épuisées dont on détache les rejetons; les premières sont infiniment préférables aux secondes. Les semis d'asperges destinés à la vente, quoiqu'ils occupent le terrain deux ans de suite, peuvent être d'un grand rapport, quand le débit en est assuré. Nous avons vu en 1837 les religieux trappistes de la Meilleraie, en Bretagne, les plus habiles jardiniers que nous ayons jamais connus, vendre, à raison de *cinq centimes* les deux griffes, des milliers de plants d'asperges obtenus de semis; nous avons calculé par approximation qu'ils n'avaient pu retirer moins de 1,800 francs de 50 ares de terrain consacré à ces semis; il y avait des acheteurs pour le double de ce qu'ils avaient à vendre. Il est vrai que tous leurs produits, admirablement soignés, étaient d'une qualité réellement supérieure.

*Fraises.* — Le procédé que nous avons indiqué le mois précédent, pour obtenir des fleurs de violette pendant l'hiver, s'applique sans aucun changement à la fraise des quatre saisons. Il est possible d'en prolonger ainsi la fructification jusqu'en décembre. A la vérité, ces dernières fraises, toujours fort acides, n'ont pres-