

Variétés à cultiver.—Examinons maintenant les variétés de légumes à introduire dans le jardin de la ferme sans que l'ordre que nous suivrons indique leur importance; nous les regardons tous comme nécessaires à la bonne fourniture d'un ménage.

L'AIL.—L'ail est l'assaisonnement ordinaire du cultivateur, de l'ouvrier livré à de rudes travaux; il ranime l'estomac pendant les grandes chaleurs; il aide à digérer les aliments grossiers ou peu fortifiants; c'est encore un très bon vermifuge. On débarrasse les enfants des vers en leur faisant boire de temps en temps, le matin à jeûn, du bouillon, du vin dans lesquels on laisse tremper une nuit quelques gousses d'ail, ou bien tout simplement en leur faisant manger deux ou trois tranches de pain frottées d'ail. Est-il nécessaire de réveiller promptement la sensibilité d'un malade qui s'éteint, ou d'attirer le sang vers les extrémités inférieures pour le détourner de la tête ou de la poitrine, vous pourrez, à défaut de moutarde, appliquer à nu sous la plante des pieds, en dedans et au haut des genoux, un cataplasme d'ail pilé.

En général, on doit user avec modération de cet assaisonnement, d'abord parce qu'il est très échauffant, ensuite parce que l'haleine en contracte une odeur forte et pénétrante qui persiste assez longtemps.

Culture.—La culture de l'ail n'est avantageuse que sous un climat chaud ou tempéré; il faut donc toujours planter à une exposition chaude, sur bordure, sur les plates-bandes ou en planches. Il se multiplie par la séparation des caïeux. On les plante en ligne au printemps espacés les uns des autres de trois à quatre pouces, dans des sillons de deux pouces de profondeur, et espacés de huit pouces. Une terre douce plutôt sablonneuse qu'argileuse, légère quoique fertile, fumée depuis un an et qui ait donné une récolte sur sa fumure, convient à la culture de l'ail. On doit avoir soin de n'y pas mettre du fumier, car les bulbes contractent un mauvais goût et ne se conservent pas. Chaque caïeu planté donne une touffe plus ou moins considérable de caïeux revêtus d'un tégument commun. Quand les fanes sont desséchées, on arrache les plantes, on les laisse sur terre pendant quelques jours pour faire évaporer leur trop grande humidité, puis on les met en bottes et on les conserve dans un lieu sec et à l'abri de la gelée jusqu'au moment de la plantation ou de la consommation.

BETTERAVES.—Le jardin le plus humble de l'habitant des campagnes doit avoir une place pour la betterave. Les feuilles, émollientes et adoucissantes, entrent dans la confection du bouillon d'herbes; elles peuvent servir à faire une tisane rafraîchissante souvent utile dans les inflammations des intestins. On les emploie habituellement, à l'état frais, au pansement des plaies des viscétoires.

Nous citons ici les noms de quelques variétés :

Rouge sang longue (long blood beet), à racine allongée, de forme presque cylindrique, le collet souvent hors de terre. C'est la plus cultivée; elle est rustique et d'une réussite facile.

Rouge foncé de White (White very deep blood red), grosse, à chair d'un rouge intense, à écorce très lisse et comme plombée. C'est la plus volumineuse de toutes les variétés potagères, mais aussi la moins bonne, malgré qu'elle renferme d'assez bonnes qualités; elle est

assez fine, fondante et un peu moins sucrée que certaines autres variétés, ce qui ne l'empêche pas d'être admise dans les potages, car elle pourrait être souvent, pour cette qualité, préférée aux autres variétés quelquefois trop sucrées.

Rouge ronde précoce (early blood turnip), racine arrondie, tournant promptement; peau d'un rouge clair.

Betterave de Bassano (Red flat Bassano), formé aplatie, peau rouge; chair blanche veinée de rose; très-estimée en Italie et introduite avec beaucoup de succès, depuis quelques années, sur les marchés des Etats-Unis: c'est une des meilleures pour la table.

Rouge noire d'Egypte (Egyptian dark red flat), ronde, un peu aplatie, très hâtive et excellente.

Un grand nombre de personnes se sont livrées à de longues recherches dans le but de déterminer quelles sont les espèces de betteraves à préférer pour la culture en grand, sous le rapport de la richesse saccharine et nutritive des aliments qu'elles fournissent. Nous croyons devoir être utile à ces personnes en leur communiquant les détails suivants que nous empruntons à un traité sur la culture de la betterave :

“ La culture de la betterave est presque restreinte à quatre variétés; ce sont : les *globe-jaune*, *globe-rouge*, *longue-rouge* et *longue-jaune*, entre lesquelles on ne peut pas déterminer de différences importantes quant au rendement ou au poids, et dont néanmoins les propriétés particulières offrent des écarts considérables. Les espèces longues offrent un inconvénient assez grave: c'est la difficulté de la culture. Quant aux espèces jaunes, nous avons cru nous convaincre qu'elles sont tendres, mais peu nutritives, tandis que les rouges sont les plus juteuses et les plus dures, et ce sont celles-là que les animaux consomment avec plus d'avidité.

“ Du reste, c'est un fait bien établi que, dans les racines, de quelque espèce qu'elles soient, une coloration très-vive est l'indice certain d'une proportion importante de matière nutritive.

“ Quant aux propriétés des betteraves relativement à l'alimentation des animaux de la ferme, il est à remarquer que si on ne leur fait consommer des betteraves globe-jaune, réduites en pulpe et mélangées avec de la paille, ces animaux profitent admirablement; mais si au globe-jaune on substitue les longue-rouge, ils consomment une plus grande quantité de paille, et profiteront encore mieux que par le premier mode d'alimentation. De plus, ce n'est que pressés par la faim qu'ils reviendront au globe-jaune, et à l'instant même où on leur offrira de nouveau les longue-rouge, on les verra les dévorer avec avidité. Il y a une telle différence entre ces deux variétés, quant aux qualités de jus qu'elles contiennent, que si elles sont réduites en pulpe et renfermées dans des barils ou boîtes, les globe-jaune resteront presque sèches, tandis que le jus s'échappera des longue-rouge placées dans les mêmes conditions. Les longue-jaune ont l'inconvénient de produire beaucoup de feuilles, en sorte que tout en retirant beaucoup de sol, elles produisent peu de matières nutritives, ce qui fait qu'on ne les cultive guère.”

Culture.—Toutes les betteraves se cultivent de la même manière. Après avoir bien ameubli la terre par un ou deux labours profonds, on sème à la volée, ou