

HORTICULTURE.

Culture du jardin potager.

A cette époque, le potager doit être complètement rempli ; et, dès ce moment, on ne doit plus y voir une seule planche vide jusqu'à l'entrée de l'hiver. A mesure que les produits sont récoltés, le terrain sera bêché immédiatement, et une nouvelle récolte viendra y prendre sa place : aux petits radis, aux carottes consommées jeunes succéderont les laitues semées en place ou transplantées des semis ; les planches de laitues ou de pois recevront des haricots, des choux transplantés, etc. : c'est au moyen de cette activité qu'on obtiendra du potager une quantité prodigieuse de légumes.

Travaux divers.—Les sarclages, binages et arrosages doivent se continuer avec activité dans le cours de ce mois : je n'en parlerai plus à l'avenir, mais on aura toujours présent à l'esprit que, pendant toute la durée de la végétation des plantes, elles croissent avec d'autant plus de vigueur qu'on remue plus fréquemment la surface du sol, et qu'on le tient plus exactement débarrassé de mauvaises herbes. Ainsi, aussitôt que des pois et des haricots sont sortis de terre, la planche doit recevoir un binage, quand même elle ne présenterait pas une seule mauvaise herbe : et cette opération doit être recommencée bientôt après, si l'on s'aperçoit que les mauvaises herbes commencent à pousser. Les allées mêmes du jardin devront être nettoyées et ratissées aussitôt que la verdure y paraît ; car, si l'on ne prend ce soin, les plantes traçantes qui s'y multiplieront s'étendront incessamment dans les carrés qui les avoisinent ; en sorte qu'il en coûterait beaucoup plus de travail pour nettoyer les bordures qu'elles infesteront que pour entretenir les allées dans un état constant de propreté.

Ramer les pois.

C'est en juin que les premiers pois auront probablement besoin d'être ramés. Rien de plus simple et de plus facile que de ramer une planche de pois : cependant les habitants des campagnes exécutent communément cette opération d'une manière si défectueuse, et avec des matériaux si peu convenables, que le produit en est diminué dans une portion très-considérable : on doit y employer de jeunes branches d'arbres d'environ 6 pieds de longueur, garnies de toutes leurs ramilles, mais dépourvues de feuilles. Ainsi, lorsqu'on coupe, en hiver, une branche dont on veut faire une rame de pois, on n'en tranche rien, et l'on se contente de tailler en pointe l'extrémité infé-

rieure qui est à peu près de la grosseur du pouce.

Le cornouiller et l'épinette rouge fournissent des rames qui durent trois ans au moins ; on peut faire avec l'au ne et le peuplier de fort bonnes rames, mais qu'il faut renouveler tous les ans. Tous les bois qui ne se garnissent que de peu de ramilles ne conviennent pas à cet usage. On doit ramer les poids aussitôt qu'ils ont 5 à 6 pouces de hauteur, et avant, que les touffes commencent à s'incliner de côté. Si l'on attend plus tard, les plantes s'accrocheront bien plus difficilement aux rames. La planche se composant de trois lignes placées à 13 pouces de distance entre elles, on commence par donner à la ligne du milieu des rames qu'on pique obliquement, de manière qu'elles soient couchées dans la longueur de la ligne, en touchant presque la terre, ce qui forme un cordon au-dessus de cette ligne. On fiche ensuite une rame auprès de chacune des touffes des deux autres lignes, touffes que je suppose espacées aussi de 13 pouces entre elles. Ces rames doivent être plantées bien solidement, presque droites, mais un peu inclinées en dedans, de manière que l'extrémité supérieure de celle de chacune des deux lignes vienne s'appuyer contre celle de l'autre ligne en formant une voûte élevée, au-dessus des rames qu'on a placées sur la ligne du milieu. La planche étant ainsi disposée, les pois s'accrochent avec facilité, et leurs branches se distribuent également dans toutes les parties, en conservant partout assez d'air pour fournir une fructification abondante, et sans que les rames puissent jamais s'affaisser sous le poids de la charge qu'elles ont à supporter. Un binage doit toujours être donné immédiatement avant cette opération, parce que c'est le dernier que la planche pourra recevoir.

Produits.—Aux produits du mois précédent viennent se joindre ordinairement, dès le commencement de juin des laitues de la Passion pommées. Lorsque la température de l'hiver en a favorisé la végétation ; et, sur la fin du mois, des choux d'York et de la laitue pommée provenant des semis du printemps. Dès ce moment et jusqu'aux premières gelées de l'automne, la consommation du ménage doit être constamment alimentée de laitue pommée et de romaine, si on prend bien ses mesures pour les semis successifs, et si on ne ménage pas les arrosements dans les temps secs. La romaine, un peu moins hâtive que plusieurs autres espèces de laitues, est généralement plus lente à monter, en sorte qu'elle mérite la préférence pour en obtenir des produits constants. Plusieurs espèces de romaine se coiffent ou pomment naturellement, en sorte qu'on peut, à la rigueur, se dispenser de les lier pour

les faire blanchir ; mais il est toujours préférable de le faire. Cette opération s'exécute en entourant la plante d'un lien composé de trois ou quatre brins de paille ou de jonc, et qu'on place à la moitié à peu près de la hauteur de la plante, en la serrant modérément. On lie les romaines une huitaine de jours avant de les consommer, et toujours lorsqu'il ne reste plus aucune humidité sur la plante, car autrement elle pourrirait.

Aussitôt que les laitues romaines commencent à monter, il faut arracher immédiatement tout ce qui n'a pas été consommé, et en faire la pâture des porcs ; en les laissant plus longtemps en place, on épuiserait inutilement le terrain, ou on nuirait aux plantes qui les avoisinent. On ne réservera que les pieds destinés à porter graine, et que l'on choisira parmi ceux dont la pomme a été la plus grosse et la plus serrée. A cet effet, on marquera toujours ces pieds d'avance, pendant qu'ils sont pommés, afin qu'on n'y touche pas pour la consommation.

—*Calendrier du bon Cultivateur.*

RECETTES UTILES.

BRULURE.

Le traitement de la brûlure consiste à calmer les douleurs dans les premiers moments, à prévenir l'inflammation et à favoriser la cicatrisation des plaies.

Remède contre la brûlure.

Bassiner de suite avec du vin rouge, froid en été, chaud en hiver, ou avec de l'eau blanche dans laquelle on bat un blanc d'œuf.

Si la brûlure est sans cloche, on applique de l'éther.

L'encre et la pomme de terre râpée appliquées immédiatement ont de bons effets. Le coton sec a été aussi recommandé ; les cataplasmes émollients conviennent : on les prépare avec de la mie de pain, de la racine de guimauve, des têtes de pavot et de la farine de graine de lin.

Une immersion immédiate dans de l'eau très-froide ou glacée, continuée pendant plusieurs heures en ayant soin de renouveler l'eau quand elle s'échauffe, a souvent suffi pour guérir.

Remède éprouvé.

Appliquer d'heure en heure avec des linges une pommade d'eau de chaux battue dans l'huile d'olive. Si la partie est trop irritée, en appliquer avec un pinceau.

Autre.

Laver avec de l'eau très-froide où l'on a versé de l'extrait de Saturne (deux cuillerées d'extrait pour une pinte d'eau). On y ajoute un gros de