

HORTICULTURE.

SOMMAIRE.—Asperge—Description — Culture—Propriétés — Betterave—Description—Culture —Propriétés et usages.

ASPERGE.—*Description.*—Cette Plante est naturelle à la France, il y en a plusieurs espèces, dont une seule est cultivée pour la nourriture de l'homme, elle a de nombreuses racines cylindriques, fort minces, mais longues de 2 à 3 pieds; elles sont rangées circulairement, autour d'un tronc cylindrique, un peu charnu que l'on nomme patte, ou griffe. Il en sort annuellement une ou plusieurs tiges, que l'on coupe et mange, sortant de terre, avant qu'elles s'élevaient trop haut.

CULTURE.—Il faut se procurer de bonnes graines les semer le printemps, par sillons, sur une planche de terre légère, que l'on fume bien, avec un terreau consommé, on fait les sillons à 4 pouces de distance et un de profond, que l'on couvre d'un coup de rateau : il ne faut pas semer trop épais.

La semence faite, il faut avoir soin d'arroser, afin que la terre soit toujours fraîche, biner et sarcler.

L'automne on coupe les tiges, le printemps suivant on enlève le pied pour faire une aspergerie, avec une fourche à dents plates; on le soulève avec attention et on le porte, couvert à l'endroit que l'on a dû préparer d'avance.

Cette plantation doit se faire le printemps, avant la végétation.

Les Jardiniers de St. Denis et de Paris forment leurs aspergeries, de la manière suivante : ils creusent des fosses de 18 pouces de large sur 8 de profondeur, ils bêchent le fond des fosses et ils y placent les plants en échiquier à 14 pouces de distance les uns des autres; l'œil de l'asperge doit être recouvert de 3 pouces de fumier consommé par dessus. On n'en remet que trois ans après.

Cette aspergerie durera 8 à 10 ans. On en fait qui durent le double et même le triple de ce temps; mais elles sont trop dispendieuses pour être conseillées dans les campagnes.

Ces aspergeries n'exigent d'autres soins que d'être tenus propres, bêchées le printemps et l'automne, binées et sarclées une ou deux fois l'été, enfin chargées et fumées tous les trois ans.

On doit couper les asperges, avec adresse, sans blesser le tronc.

PROPRIÉTÉS.—On vante les propriétés de l'asperge pour expulser les graviers; on en fait usage dans l'hydropisie et les maladies de foie : elle est mise au nombre des grandes racines apéritives : il est certain quelle charge fortement les urines, une heure après qu'on en a mangé, et leur donne une odeur nau-éabonde que l'on corrige en mettant dans les vases quelques gouttes de térébenthine, et alors elle exhale une odeur de violette.

BETTERAVE.—*Description.* La betterave est une plante bien commune et cultivée dans le pays, une rouge sanguine qui est la plus estimée, une blanche qui est très négligée, faute d'en connaître l'usage pour les bestiaux; c'est deux espèces seront l'objet de cet article.

La rouge est cultivée depuis fort longtemps, dans les Jardins potagers, pour la nourriture de l'homme, et la blanche en plein champs, depuis peu d'années pour la nourriture des animaux, on la nomme RACINE DE DISETTE, et Betterave champêtre.

CULTURE.—Toutes deux demandent une terre légère, profonde et bien ameublie par des labours, ni trop sèche, ni trop humide.

Comme elles sont sensibles aux gelées, on ne doit les semer qu'en mai, lorsqu'elles sont passées.

On en met les graines dans des sillons espacés, dans les jardins, d'un pied, et dans les champs d'un pied et demi pour les sarcler et renchausser à la charrue,