

pent d'asperges, et M. Edmond, près de Deptford, en cultive jusqu'à 80 arpents. Les jardins de Mme Casimir Perrier, près du bois de Boulogne, offriront bientôt à Paris les produits de plus de 20 arpents.

Toutes les variétés d'asperges peuvent être ramenées à deux : l'asperge verte ou commune, et l'asperge qu'on appelle asperge de Hollande dont la tête est violâtre ou rougeâtre.

La préparation du terrain, qui doit de préférence être léger et sablonneux, mais riche, a lieu de la manière suivante qui n'est pas du reste indispensable, la culture à plat et celle même sur des planches plus élevées que les sentiers, étant adoptées dans plusieurs localités et sans doute préférables en raison de la maturité et de la situation du terrain. Habituellement on divise le terrain que l'on veut planter en asperges en planches d'une largeur de 4 pieds, séparées par des intervalles de 2 à 3 pieds. On creuse les planches de 2 pieds, et on y enterre une couche épaisse (jusqu'à 1 pied) de fumier de vache ou de cheval avancé dans sa décomposition, ou bien des tourbes ou grizons consommés, des vases et engrais des mares et fossés, etc. Ces engrais sont recouverts de 2 poncees de terre bien légère sur laquelle on dépose les griffes ou plants d'asperges à 2 pieds les uns des autres, et 1 pied du bord de la planche ; dans beaucoup de lieux on ne laisse que de 15 à 18 poncees d'intervalle entre les plants, et alors, au lieu de deux rangées en damier. Les plants sont recouverts de 2 à 3 poncees.

Pendant les deux ou trois premières années de la plantation, on ne coupe point les tiges d'asperges, la récolte d'une seule nuisant beaucoup à la grosseur des asperges et à la durée du plant. Les soins d'entretien consistent à arroser au besoin, et sarcler. Vers la fin de l'été, on coupe et on enlève les tiges sèches ; et on recharge ensuite les planches d'un ou deux poncees de terre ou terreau.

Les mêmes soins sont continués pendant les trois premières années ; lorsque le temps de la récolte des asperges est arrivé, les travaux se bornent à des sarclages, et arrosements, s'il a lieu en été ; à l'automne on ajoute quelques poncees de terre, de terreau ou de court fumier ; au printemps

on donne un léger labour ou crochetaje à la fourche, après lequel on recharge, si on ne l'a pas fait à l'automne. En tous cas, une fumure tous les 2 ou 3 ans, soit au commencement, soit à la fin de l'hiver, est indispensable pour maintenir l'abondance et la beauté des produits qui, avec une culture bien entretenue, pourront continuer pendant 20 ou 25 ans.

La récolte des asperges n'est pas une chose sans importance ; elle doit avoir le soir ou le matin avant le lever du soleil. Habituellement on les coupe les plus près possible de l'aisselle de la racine avec un long couteau ; mais de cette manière on s'expose à couper la tête à d'autres asperges, on a offensé les oignons, et ainsi à leur nuire, et même à les faire périr. A Marchiennes, où les asperges ne sont recouvertes que de terres légères, on dégraine l'asperge de terre, on la saisit en allongeant le doigt jusqu'à la racine, et d'un coup de poignet on la casse en la séparant de l'aisselle de la plante qu'on recouvre immédiatement de la terre déplacée.

Sous le rapport du produit, l'asperge présente l'inconvénient d'exiger une préparation du terrain dispendieuse, et, pendant 3 années, de grands soins d'entretien qui ne sont compensés par aucune récolte. Néanmoins on peut dire que l'on consie alors à la terre un capital dont les intérêts seront fort élevés par la suite ; et, en second lieu, pendant ces 3 années, le terrain n'est pas tout-à-fait perdu : on peut, sans inconvénient, cultiver sur les ados ou sentiers un grand nombre de plantes utiles, telles que Pois, Haricots, Lentilles, etc., et, même dans les intervalles des plantes d'asperges, dans les jardins on met encore de la salade. Lorsque l'aspergière est en plein rapport, on peut calculer que chaque plant pourra donner à couper de 12 à 15 tiges grosses et petites.

NOTICE SUR LA LESSIVE

DESTINÉE À PRÉSERVER LE BLÉ DE SES
DIVERSES MALADIES,

*Composée, éprouvée, et communiquée par
M. de Morel Vindé, Pair de France.*

Quelle que soit la quantité de blé que