

plus grosses qu'un manche à plumes, et sont aussi cordées qu'une corde de chanvre, tandis qu'elles devraient être aussi grosses que le pouce, et se rompre aussi facilement qu'une rave. Un numéro récent du *London Gardener's Chronicle* touche le sujet, et expose clairement et démonstrativement les principaux points d'où dépend le succès du traitement. *Premièrement*, abondance d'engrais employé à l'époque convenable. *Deuxièmement*, préservation de la tige et des fanes, pendant toute la saison de la croissance, en empêchant, s'il est possible, que les plantes ne montent à graine. *Troisièmement*, ne pas couper avant que les racines soient devenues grandes et fortes, et alors seulement tous les deux ans. *Quatrièmement*, tenir les racines près de la surface, pour leur donner tout l'avantage de la chaleur atmosphérique, et afin que la crue soit forte et rapide, et la plante verte et succulente. Personne ne pense aujourd'hui à manger la portion fibreuse et blanchie des tiges d'asperges. L'article en question est comme suit : —

“Qu'il soit besoin de renseignements sur ce point, les chétives asperges qu'on voit si constamment sur des tables où l'on doit attendre l'excellence, l'indiquent suffisamment. Mais nous sommes loin de penser que M. Courtois a épuisé le sujet. Au contraire, il passe sous silence ce qu'il y a de plus important, au moins pour des particuliers, le moyen d'obtenir les asperges les plus grosses et les plus succulentes, et conséquemment les meilleures pour la table.

“Il y a quelques années, la manière dont on obtenait la grande asperge biscayenne a été indiquée par un correspondant très entendu de ce journal. Néanmoins, quelques-uns des détails du procédé espagnol n'étaient pas convenables aux circonstances ou conditions de l'Angleterre, et nous pensons qu'ils n'ont jamais été imités dans ce pays. Une autre méthode, au moyen de laquelle on a obtenu dans Norfolk des tiges énormes et succulentes, a été publiée brièvement dans le journal de la Société d'Horticulture. Ce plan est décrit dans les termes suivants : “Je disposai ma couche comme suit : 60 pieds de longueur, 5 pieds de largeur, 4 pieds de profondeur. La terre fut toute ôtée et mise sur un côté de la couche. Je mis alors au fond deux pieds d'épaisseur de vase saline prise au bord de l'Alne, et un pied et demi d'épaisseur de plante marine de la rivière (herbe longue). Deux pieds de terreau végétal furent ensuite mis au sommet, et les jeunes griffes, ou époques, furent placées à 18 pouces de distance, par toute la couche. Elles furent bientôt de quelques pouces de bonne terre.”

“Laisant au lecteur à comparer ce mode de former les couches avec la méthode française et avec l'ancienne ou commune méthode anglaise, nous désirons appeler l'attention des lecteurs sur les considérations suivantes, qui doivent intéresser vivement les jardiniers, l'arrêter. Toutes les branches qu'un

maintenant qu'arrive le temps de former des couches d'asperges. Le producteur de ce légume doit se rappeler que les deux points d'excellence sont d'abord, la grosseur, et ensuite, la succulence. La tige doit être aussi grosse que le pouce et aussi facile à casser que le verre. Pour donner ce résultat, deux choses sont indispensables ; les tiges doivent provenir de plants très vigoureux, et elles doivent croître très vite. Ces deux points cardinaux doivent être considérés séparément.

“La vigueur de la plante dépendra du sol dans lequel elle croît, de la quantité d'engrais qu'elle reçoit, et de son traitement général. Les longues tiges ou racines succulentes de l'asperge sont si tendres qu'elles ne pourront pas se former aisément dans un sol qui offrira beaucoup de résistance. Dans son état sauvage, la nature l'a placée parmi le sable de mer, la plus productive de toutes les substances terreuses, qui ne devient jamais sec, ne demeure jamais chargé d'eau stagnante, mais reçoit, à chaque marée montante, un approvisionnement de particules salines, qui constituent la partie essentielle de la nourriture de la plante. Dans ces circonstances, les racines ne rencontrent point d'obstacle à leur entier développement. Il ne paraît pas pourtant que le sable lui soit nécessaire ; ce dont elle a réellement besoin, c'est de quelque matière molle, humectée d'eau salée, et placée de manière à ce que la plante, toujours tenue humide, ne soit jamais noyée. Il n'est pas nécessaire de dire combien ceci diffère de la terre dure et grossière, ou peu divisée, si souvent employée pour cette plante.

“Mais l'asperge naturelle n'est jamais grosse ; elle ressemble plutôt à l'herbe grêle que les jardiniers anglais appelle *sprue*. La cause en doit être attribuée, comme nous le présumons, au manque, sur le rivage de la mer, de l'engrais puissant dont elle se nourrit avidement, lorsqu'il lui est donné. L'asperge sauvage a simplement tout ce qu'il lui faut pour végéter et vivre ; mais elle est mal nourrie ; elle diffère de la belle plante de jardin, comme un bouillon maigre diffère d'un bouillon gras. La nourriture fait la totalité, ou la plus grande partie de la différence. L'expérience a prouvé qu'il n'y a pas d'engrais trop fort pour cette plante ; ses grandes racines spongieuses en peuvent prendre une quantité quelconque avec avantage, si elles la reçoivent en temps convenable. Ce temps est après qu'il a commencé à fermenter au printemps ; à toute autre époque, la graise vaseuse qu'elle aime est absorbée sans être assimilée, et produit distance, par toute la couche. Elles furent bientôt de quelques pouces de bonne terre.”

“L'asperge ainsi produite est verte, et elle doit l'être. Les vendeurs de légumes et les cuisiniers pensent autrement, mais nous croyons qu'ils sont seuls de cet avis. Leurs opinions peuvent être examinées franchement par le témoignage des sens de ceux qui ont mangé de ce légume, et nous avons du plaisir à les renvoyer à cette épreuve.”

plant est en état de former doivent être conservées soigneusement, et s'il est quelque moyen d'empêcher la formation de baies, qui, comme on doit se le rappeler, est un procédé d'épuisement, ce moyen doit être employé, pourvu que les petites et menues feuilles ne soient nullement endommagées. Toutes grêles qu'elles sont, elles donnent de la force à l'asperge comme de larges feuilles à un arbre de haute futaie. Ces précautions ayant été prises, des coillets aussi gros que des glands paraîtront au collet des racines, et de ces coillets s'éleveront des tiges gigantesques, l'année suivante. Cependant, toutes ces précautions ne réussiront pas, si l'on exige une récolte de l'asperge avant qu'elle soit assez vieille. Une portée hâtive ruine les plantes, aussi bien que les animaux, et produit inmanquablement une débilité prématurée. Plus elle sera vieille, lorsqu'on commencera à la couper, plus elle sera forte, tout étant égal d'ailleurs. On doit aussi remédier à l'épuisement causé par la récolte d'une année, en laissant reposer l'asperge, l'année suivante. En d'autres termes, on ne saurait s'attendre à avoir de grandes et grosses asperges, si la couche est coupée plus souvent que tous les deux ans.

“L'asperge ayant été amenée à l'état requis de vigueur, il est ensuite question de lui assurer la succulence nécessaire, qu'elle n'a jamais au-delà de deux ou trois pouces, sur un marché anglais, et rarement ailleurs. Cette succulence dépendra autant de la température que d'autres causes. Plus la couche d'asperges sera tenue chaude pendant que les tiges s'élèvent, plus elles seront tendres, pourvu que la température du sol ne s'élève pas à plus de 75 degrés. Or, dans des circonstances ordinaires, tout a lieu pour la tenir fraîche ; enterrée à douze ou treize pouces de la surface, l'influence du soleil est sentie lentement et très imparfaitement dans l'affaire. Ce n'est que quand les racines sont couvertes légèrement, qu'au moyen de quelque matière rapidement conductrice, le soleil peut exercer son influence propre, sans l'aide d'un moyen artificiel. De là, une des plus grandes fautes que le producteur d'asperges puisse commettre est d'enterrer ces plantes profondément. Observez seulement cette pratique de M. Kendall ; ses plants ne sont couverts qu'avec de la terre reposant sur une couche épaisse de matière très nutritive. Les premiers rayons du soleil sont sentis, dans un tel cas, et aussitôt que l'énergie dormante de la plante est réveillée, elle continue à être exercée sans un jour d'interruption. Il est vrai que l'asperge ainsi produite est verte, et elle doit l'être. Les vendeurs de légumes et les cuisiniers pensent autrement, mais nous croyons qu'ils sont seuls de cet avis. Leurs opinions peuvent être examinées franchement par le témoignage des sens de ceux qui ont mangé de ce légume, et nous avons du plaisir à les renvoyer à cette épreuve.”