6 à 8 pouces; c'est la pratique la plus suivie dans le midi et aux environs de Paris, notamment pour l'ognon blanc qu'on sème communément en août et septembre, pour replanter en octobre ou en mars, et consommer dès le mois de mai à demi-grosseur et successivement tout l'été. — La *troisième méthode*, introduite nouvellement par MM. NOUVELLON et LEBRUN, de Meun (Loiret), consiste à *semer excessivement épais* (près d'une livre de graine par toise carrée), pour obtenir seulement des grenons gros à peine comme de petites noisettes, qui, l'année suivante, sont mis en place à 3 ou 4 pouces de distance; on ne doit arroser qu'une seule fois immédiatement après le semis. Par cette méthode, on évite tous les risques et les accidens auxquels sont sujets les semis en place; les soins minutieux de sarclage et d'éclaircissage sont remplacés par des serfouissages bien plus faciles et moins dispendieux. M. FONTAINE, d'Aubilly près Reims, emploie un moyen analogue; il fait le semis destiné à fournir la plantation ordinaire plus épais, et, lorsque cette transplantation a eu lieu, il arrache tout le plant excédant, l'étend au soleil dans une allée et le retourne tous les 8 jours jusqu'à parfaite dessiccation des fanes, ce qui arrive ordinairement à la fin de juin; ces plants sont alors transformés en grenons gros comme des pois, que, comme les *ognons petits-pois* de M. Nouvellon, il conserve jusqu'au printemps dans un lieu sain. Lorsqu'on veut obtenir des *petits ognons pour confire*, on agit d'une manière semblable: on sème bien dru en terre sèche, et on n'arrose que dans la 1re jeunesse; l'Ognon blanc hâtif est préféré pour cet usage. — La *quatrième méthode*, particulière à l'Ognon d'Egypte, est la *plantation par rocamboles*, à laquelle on peut rapporter aussi la *plantation par cayeux* propre à l'Ognon-patate. Ce moyen a donc les avantages de la méthode précédente, sans la difficulté d'obtenir à point les ognons petits-pois. 6 à 8 ognons faits, réservés pour monter en tige et fournir les rocamboles en donnent environ un litre qui peut suffire à la plantation d'une planche de 6 à 7 toises de long sur 4 pieds de large; au surplus, on ne risque rien de réserver plus que moins de ces porte-bulbes, car les plus grosses rocamboles s'emploient à la cuisine, et de plus l'ognon en reproduit deux ou trois autres de moyenne grosseur qu'on trouve au pied lorsqu'on l'arrache; en sorte qu'il y a en même temps multiplication par rocamboles en haut des tiges et par cayeux dans la terre. Il est bon de soutenir ces tiges par des tuteurs, lorsqu'elles sont montées, parce qu'elles sont facilement entraînées et versées par le poids des bulbes. Malheureusement, l'Ognon d'Egypte a une chair un peu grossière

Des arrosemens au besoin, des sarclages exacts, sont les seuls *soins que réclament les ognons* pendant leur végétation. Si à l'automne ils restent verts et tardent trop à s'achever, on couche les fanes par un moyen quelconque, ce qui accélère un peu la maturité. — Les *ognons* des espèces ordinaires *destinés pour porte-graines* doivent être plantés en février ou mars, quelquefois même avant l'hiver pour l'Ognon blanc quand il pousse trop; on les espace d'environ un pied. La graine est bonne pendant 2, rarement pendant 3 ans.

La *récolte générale des ognons* a lieu à l'automne; on les arrache lorsqu'ils sont mûrs, c'est-à-dire que les fanes sont devenus jaunes et flétries; on les laisse étendus quelques jours sur un terrain battu, et on les rentre par un temps sec. Tous les ognons, mais surtout celui d'Egypte, ne *se conservent bien* que si on les place dans un lieu sec afin d'éviter la pourriture, et froid pour que les tiges ne se développent pas.

Le *produit de la culture des ognons* peut s'élever très-haut dans les circonstances de débouchés avantageux. D'après la distance assignée aux plants (4 pouces dans les lignes, 6 entre les rayons), l'hectare doit produire 540,000 ognons; si on en met 15 à la botte et qu'on calcule le prix de la botte à 5 centimes seulement, on trouve une valeur brute de plus de 2,000 f., qui laisse une grande marge pour les chances d'une réussite moins complète qu'il est sage de prévoir.

L'*Ail* (*Allium sativum*), la *Ciboule* et *Ciboulette* (*A. fistulosum* et *schœnoprasum*), l'*Echalotte* (*A. ascalonicum*), le *Poireau* ou *Porreau* (*A. porrum*), sont d'autres espèces du même genre, dont la consommation est bien moins considérable que celle de l'ognon, et dont la culture est d'ailleurs à peu près semblable. C. B. DE M.

CHAPITRE V. — DES PLANTES MÉDICINALES POUR LES DROGUISTES, PHARMACIENS ET HERBORISTES.

Un très-grand nombre des plantes qui croissent spontanément dans nos champs et nos bois pourraient être recueillies avec profit, si les connaissances botaniques étaient plus répandues dans les campagnes, pour fournir les végétaux dont ont besoin les pharmacies, drogueries et herboristeries; ce n'est pas ici le lieu d'en présenter la nomenclature, mais nous indiquerons la culture spéciale de quelques plantes dont la consommation est plus considérable, et pour laquelle, par conséquent, les végétaux sauvages ne pourraient suffire.

SECTION Ire. — *De la Guimauve.*

La *Guimauve officinale* (*Althæa officinalis*, L.; en anglais, *Marsh mallow*; en allemand, *Eibisch*; en italien, *Altea*) (*fig.* 33) appartient à la famille des Malvacées. Sa