On doit *pincer* les pois des premiers semis quand ils sont en fleurs, afin d'en hâter la fructification. Cette opération consiste à enlever les sommités des tiges pour les empêcher de s'emporter, et faire tourner toute la sève au profit des fleurs développées les premières à la partie inférieure des plantes. On diminue ainsi la production, mais on gagne du temps, et c'est beaucoup quand on cultive pour les marchés des grandes villes. A Paris, il n'est pas rare de voir les pois vendus 5 et 6 fr. le litre le lundi, ne valoir que 50 à 60 c. le samedi de la même semaine; les premiers arrivés ont donc un immense avantage, et l'abondance des produits n'est plus, dans ce cas, qu'une considération d'une importance tout-à-fait secondaire.

Lorsqu'on veut cultiver sans rames des pois destinés à être ramés, on peut y suppléer jusqu'à un certain point en couchant sur le sol les tiges lorsqu'elles commencent à fleurir; leur extrémité se relève d'elle-même; elle se soutient mieux et produit davantage que si la plante n'avait point été couchée. Il suffit pour cela de maintenir les pois avec des bouts de lattes ou de treillage. Ce mode de culture ne peut être recommandé; lorsqu'on manque de rames, il ne faut cultiver que des pois nains; nous l'indiquons seulement comme un moyen de rendre l'absence de rames moins désavantageuse.

Les jardiniers qui emploient, à la récolte des pois, des femmes à la journée, doivent veiller avec soin à ce qu'elles ne déracinent pas les plantes qui adhèrent fort peu au sol à cette époque de leur végétation.

H. — *Frais et produits.*

FRAIS.

Location de 33 ares, à 300 fr. l'hectare. . . .	100f
Semences, 100 litres à 90 c.	90
Cendres.	50
Main-d'œuvre.	120
TOTAL.	360

L'article main-d'œuvre comprend les labours, les binages et la récolte. Pour les pois à rames, il faut ajouter environ 60 fr., montant de l'intérêt et du dépérissement des rames, ce qui porte le total des frais à 420 fr.

PRODUITS.

On ne peut guère obtenir de 33 ares de bon terrain au-delà de 1,200 litres de pois écossés vendus en pleine saison de 40 à 50 c., moyenne 45 c.; c'est un produit total de 540 fr., qui ne dépasse les frais de culture des pois à rames que de 120 fr., ce qui ne laisse qu'un bénéfice net très incertain et très minime pour le jardinier. Il arrive très souvent qu'on obtient à peine de 33 ares 800 à 900 litres, les frais restant les mêmes. Tout l'espoir d'un profit quelconque réside uniquement dans le prix élevé qu'on peut obtenir des 50 ou 60 premiers litres de la récolte, susceptibles d'être vendus depuis 6 jusqu'à 3 fr., en moyenne 5 fr. 50 c., soit 275 fr.; mais c'est un profit des plus aléatoires. Ainsi que nous l'avons dit, la culture des pois en grand ne paierait pas ses frais si elle n'utilisait des terrains momentanément impropres, faute d'engrais, à d'autres cultures; elle offre aussi l'avantage d'une récolte réalisée assez tôt pour être suivie d'une autre plus productive avant la fin de la saison. Dans la grande culture, les frais sont diminués de 50 fr. parce qu'on n'emploie point de cendres; le sol est aussi rarement loué sur le pied de 300 fr. l'hectare. Malgré tout cela, il reste sur la culture des pois en pleine terre très peu de bénéfice réel (*voir* Culture forcée).

§ V. — Fèves.

Les fèves sont peu cultivées dans les jardins du nord et du centre de la France ; à Paris, ce légume ne figure sur les bonnes tables que comme primeur ; il est du reste classé parmi les légumes communs traités en grande culture. Dans tout le midi de la France les fèves sont, au contraire, l'un des légumes les plus recherchés ; néanmoins nous n'avons rencontré presque partout dans les jardins du midi, que la variété de fève cultivée aux environs de Paris sous le nom de fève de marais ; plusieurs autres fèves seraient cependant préférables à la fève de marais pour l'usage qu'en font les méridionaux qui les mangent crues, sans aucun assaisonnement. En Angleterre, où les fèves se mangent cuites, comme à Paris, on cultive plusieurs variétés de ce légume ; on estime particulièrement les fèves précoces, et, parmi celles-ci, celles dont le grain reste petit et l'enveloppe tendre assez longtemps pour qu'on en puisse jouir à l'état frais pendant six semaines.

A. — *Choix des espèces.*

Il doit être déterminé d'après le goût des consommateurs quand on cultive pour le marché ; nous n'avons à indiquer ici que les espèces jardinières.

1. *Fève de Mazagan, ou de Portugal.* Le nom de cette fève est celui d'un petit établissement que possédaient autrefois les Portugais sur la côte d'Afrique, près du détroit de Gilbraltar. La fève de Mazagan reste toujours petite; c'est la plus précoce et en même temps la meilleure de toutes. En Angleterre, elle perd en quelques générations sa précocité; les relations fréquentes entre l'Angleterre et le Portugal permettent de renouveler la semence en la tirant de son pays natal.

2. *Fève verte de Gênes.* Elle est seulement un peu moins précoce et un peu plus grosse que la précédente ; c'est une des meilleures à manger crues; elle est peu productive, chaque silique ne contenant au plus que 3 fèves, et bien souvent deux seulement.

3. *Fève verte de la Chine.* Elle diffère peu, quant au goût, de la fève de Gênes, mais elle est très tardive. La fève verte de la Chine reste toujours d'un beau vert, même quand elle est mûre et sèche, couleur qu'elle conserve en cui-