Location du terrain (33 ares)	100f
Deux labours à la bêche	60
Fumier et cendres	160
Semences	50
Semis et binages	60
Arrosages	150
Récolte	100
TOTAL	680

3. *Haricots à rames en grande culture.*

Loyer de 33 ares, à 100 fr. l'hectare	33
Trois labours à la charrue	30
Engrais	60
Semences	40
Semis et binages	30
Intérêt des rames	140
Récolte et battage	50
TOTAL	383

L'article de 140 fr. pour l'intérêt des rames a besoin d'explication. 33 ares reçoivent à raison de 400 rames par are à 0m,50 de distance en tout sens, 13,200 rames qui à 5 fr. le cent, valent environ 560 fr., dont l'intérêt à 5 0/0 donne seulement 28 fr. Mais il faut ajouter à cette somme un cinquième du capital, les rames ne pouvant durer au-delà de 5 ans ; le dépérissement annuel est donc de 112 fr. qui, ajoutés a 28 francs, valeur de l'intérêt du prix d'achat des rames, donnent 140 fr. Nous avons supposé les rames de chêne ou de hêtre, à 2m,60 de longueur.

H. — *Produits.*

Le prix du haricot vert varie souvent à Paris de plus de moitié d'une année à l'autre. Depuis quelques années seulement, l'usage s'est établi de vendre ce légume au poids, ce qui facilite l'évaluation des produits. En 1839, les haricots verts se sont vendus à la halle 25 c. le kilogr. : en 1840, ils ont valu 50 c. Nous ne parlons ni des haricots verts de primeur, ni des derniers récoltés, presque aussi chers à la fin d'octobre qu'au printemps, mais de ceux qui se sont vendus par grandes masses en pleine saison. Une moyenne calculée sur les six dernières années donne 35 c. le kilogramme.

1. *Haricots nains non arrosés.* Un are peut rendre dans une année de fertilité ordinaire 50 kil. de haricots verts à 35 c., soit 17 fr. 50 ; 8 litres de haricots écossés frais à 25 c., soit 2 fr., et 2 litres de haricots secs à 40 c., soit 80 c. C'est un produit total de 20 fr. 30 c., par are, soit pour 33 ares, 669 fr. 90 c.

Les frais ci-dessus évalués à 400 fr. laissent un bénéfice net de 269 fr. 90 c. pour 33 ares ; c'est environ sur le pied de 900 fr. de bénéfice net par hectare.

2. *Haricots nains arrosés.*

Haricots	verts, 80 kil. par are, à 35 c. le kil.	28f »
	écossés frais, 15 litres à 25 c. le lit.	3 75
	secs, 4 litres à 40 c. le litre	1 60
TOTAL des produits d'un are.		33 35

C'est pour 33 ares 1,100 fr. 55 c. ; déduction faite des frais montant à 680 fr., il reste 420 fr. de bénéfice net. Ce serait 1,261 fr. par hectare. En outre, cette culture commence tard et finit de bonne heure ; en sorte qu'elle est précédée et suivie d'autres récoltes accessoires très productives.

3. *Haricots à rames en grande culture.* Le produit d'un hectare, lorsque la saison est favorable, varie de 20 à 30 hectolitres. Les prix sont très variables : en 1843, l'hectolitre de bons haricots de Soissons valait à Paris de 60 à 80 fr. ; habituellement il vaut de 45 à 50 fr. Nous pensons être fort près de la vérité en évaluant le produit moyen d'un hectare à 900 fr. ; les frais montant à 383 fr., il reste donc 517 fr. de bénéfice net, etc.

§ VI *bis.* — Doliques.

Les doliques (*dolichos*) forment un genre de légumineuses très voisin du haricot ; ils lui ressemblent, presque à s'y méprendre, par le feuillage, la fleur, la gousse et la forme du grain ; ils servent au même usage culinaire. Leur culture est assez difficile sous le climat de Paris, mais ils réussissent bien dans le Midi. En Provence, on cultive le *dolique à onglet* ou à œil noir sous les noms de *mongette* et *bonnette*, et l'on en tire un bon produit.

Les amateurs des pays moins chauds ne peuvent se dispenser d'avoir au moins le *dolique à longues gousses* dont le légume, extraordinairement long, est une véritable curiosité ; il se mange en vert et peut du reste mûrir à Paris si on le fait grimper contre un mur bien exposé. On le désigne vulgairement sous le nom de *haricot-asperge*. La culture des doliques réussit toujours lorsqu'on les avance sur couche et qu'on les repique selon la méthode indiquée, page 98, pour le haricot.

§ VII. — Epinards, Tétragone, Arroche.

Peu de plantes potagères sont plus rustiques que l'épinard commun. Des plantes alimentaires cultivées dans le potager, c'est la seule dont les fleurs mâles et les fleurs femelles naissent sur des pieds séparés. La culture de l'épinard a pour but d'obtenir des feuilles larges et succulentes, et de retarder l'époque de sa fructification, ou, comme disent les jardiniers, d'empêcher les épinards de monter ; ce qui est toujours fort difficile, et même impossible, lorsque l'été est sec et chaud.

L'épinard a l'avantage de fournir à nos cuisines un légume frais, à une époque de l'année où il n'y en a presque pas d'autre ; sous ce rapport, les semis d'automne, dont les produits se récoltent tout l'hiver, sont les plus utiles au jardinier. Lorsque ces semis sont levés, et que l'épinard montre sa quatrième feuille, on *paille*, c'est-à-dire on couvre le sol de litière ou de fumier long, afin de diminuer l'action du froid sur les racines des plantes et de rendre leur végétation plus active pendant l'hiver. Les feuilles exposées à l'air prennent après les fortes gelées toute l'apparence extérieure des plantes