Loire-Inférieure sur les limites desquels leurs jardins se trouvent placés.

C. — *Frais.*

La culture de l'ognon exige beaucoup de main-d'œuvre et n'est pas toujours avantageuse parce que très souvent, sous le climat de Paris, malgré tous les soins possibles, la récolte manque, soit par la sécheresse, soit par les attaques des insectes ; puis, une récolte abondante se perd aux trois quarts par la pourriture dans les greniers, avant le moment de pouvoir être vendue. Malgré tous ces désavantages, la culture de l'ognon peut se continuer avec bénéfice, les bonnes années compensant les mauvaises ; mais elle ruinerait le cultivateur qui s'y livrerait exclusivement, s'il manquait des ressources nécessaires pour en supporter les revers inévitables. Tout cela rend le produit net de la culture de l'ognon fort difficile à déterminer ; nous ne donnons donc les chiffres ci-dessous que comme approximatifs ; les frais et produits sont ceux d'une année favorable ; il est clair que les frais doivent être doublés et les produits réduits de moitié lorsque sur deux années, il y en a une mauvaise.

Location d'un hectare de terre.....	300f
Fumier.....	150
Main-d'œuvre.....	250
Frais accessoires.....	50
TOTAL.....	750

Ce dernier article comprend le loyer du local destiné à la conservation des ognons pendant l'hiver, et les autres menues dépenses qui s'y rattachent. La main-d'œuvre est grossie par les soins de surveillance et l'arrangement pour la vente, car il n'y a que les plus petits ognons qui se vendent au décalitre ; les autres doivent être triés et parés pour paraître sur le marché, soit verts, soit secs.

D. — *Produits.*

L'ognon blanc, semé assez serré pour être éclairci lorsqu'il a atteint la moitié de sa grosseur, donne un produit à peu près certain, parce qu'il sert d'assaisonnement obligé aux petits pois dont on sait que la consommation est énorme. Mais il ne peut être ainsi traité que dans la petite culture, parce qu'il exige trop de soins et de main-d'œuvre pour arriver précisément au moment convenable pour être vendu avec avantage. Un are de terrain ainsi employé peut produire environ 60 bottes d'ognon blanc à demi grosseur, dont le prix ne descend pas au-dessous de 25 c. la botte et va souvent à 50 c. En 1840, il ne s'en est pas vendu à Paris au-dessous de 40 c. En prenant 30 c. pour moyenne, cette première recette est de 18 fr. ; l'ognon qu'on laisse achever sa croissance peut valoir de 20 à 30 fr., moyenne 25 fr. : un are aura donc produit 43 fr. ; ce serait sur le pied de 4,300 fr. l'hectare ; mais dans la culture par hectares, on ne peut pas compter sur plus de 2,500 fr. de produit brut pour trois ans dont une bonne, une médiocre et une mauvaise année, la moyenne ne peut guère s'élever au-delà de 1,800 fr. qui, déduction faite de 750 fr. de frais qui sont à peu près les mêmes tous les ans, laisse un bénéfice net de 1,050 fr. pour un hectare de terre consacré à la culture de l'ognon.

§ XI. — Poireau ou porreau

Paris et les autres grandes villes consomment des quantités énormes de poireaux ; ce légume, dont le goût ne plaît pas à beaucoup de palais délicats, offre au peuple l'avantage d'une saveur forte et généralement recherchée qu'une petite quantité de poireaux, toujours à bas prix, communique à la soupe, ce mets dont personne en France ne peut se passer. La culture du poireau est simple, facile, peu coûteuse, et sujette à peu de chances de perte ; les gelées ordinaires, sous le climat de Paris, ne l'endommagent pas sensiblement, de sorte que sa conservation n'exige presque ni soins ni dépense, et que le prix du poireau ne devient jamais très élevé, si ce n'est dans les hivers très rigoureux et très prolongés. Tous ces avantages justifient suffisamment l'espace considérable consacré à la culture du poireau dans les plaines au nord de Paris ; on en trouve là des champs de plusieurs hectares, sans que jamais il en résulte aucun encombrement de produits sur le marché.

Le poireau est bisannuel, c'est-à-dire qu'il ne monte en graine que la deuxième année de sa croissance ; mais comme ce sont seulement les tiges qu'on emploie, il n'a pas l'inconvénient des autres plantes bisannuelles qui occupent trop long temps le sol ; on en obtient même facilement deux récoltes successives dans le cours d'une année.

A. — *Semis.*

Les pieds réservés pour porte-graines au printemps de leur seconde année doivent être mis dans une terre fertile, mais fumée seulement de l'année précédente. Quelques jours avant la parfaite maturité des graines, on cueille les têtes du poireau, que l'on conserve au sec, sans les égrener, si ce n'est au moment d'employer les semences qui achèvent de mûrir dans leurs capsules et s'y conservent mieux que de toute autre manière. Au-delà de deux ans, une grande partie de la graine de poireau ne lève pas.

On sème en lignes, distantes entre elles de 0m,08 seulement ; il n'y a aucun inconvénient à semer très serré pour ménager l'espace. La croissance du plant est beaucoup plus rapide lorsqu'on répand sur la graine, avant de la recouvrir de terre, un peu de cendres de bois ou même de *charrée* ayant servi à faire la lessive.

B. — *Préparation du sol.*

Une terre fertile et substantielle est nécessaire au poireau pour qu'il prenne tout son dé-