vendu sur ce pied donnerait pour la grande culture 11,500 fr., et pour la culture maraîchère 18,150 fr. de produit brut; mais cette cherté ne se présente que rarement, et ne se prolonge jamais pendant plus de 10 ou 15 jours.

§ XII. — Ail.

La culture de l'ail n'a pas une grande importance dans le nord de la France, où, de même qu'en Angleterre et en Belgique, on ne fait usage de l'ail que comme assaisonnement, et toujours en très petite quantité; il n'en est pas de même dans nos départements du midi, où, de même qu'en Espagne et en Italie, l'ail fait partie essentielle et indispensable de la nourriture du peuple Sa culture est la même que celle de l'ognon; il se plaît dans les mêmes terrains, se plante et se récolte aux mêmes époques.

L'ail ne se reproduit pas ordinairement de semences, même dans les pays où il est traité en grande culture; on se contente de séparer les caïeux dont la réunion, sous une seule tunique, prend l'apparence d'un ognon; ces caïeux tiennent lieu de plant; on les met en place au mois d'avril, sous le climat de Paris, et dès le mois de février dans le midi de la France.

L'ail se plante en lignes, à $0^{m},15$ en tout sens, dans les terres médiocres, et à $0^{m},20$ dans les terres très fertiles, où les plantes poussent avec plus de vigueur.

On connaît, sous le nom de *rocambole*, une variété d'ail originaire du Danemarck, improprement nommée ail d'Espagne, ayant pour caractère propre de produire le long de sa tige des bulbilles dans les aisselles des feuilles; ces bulbilles peuvent être employés comme plant, de même que les caïeux; la culture de la rocambole est la même que celle de l'ail; on l'emploie aux mêmes usages.

§ XIII. — Echalote.

On cultive en France deux variétés d'échalote : l'une, originaire du nord de l'Europe, fleurit de bonne heure et donne des graines fertiles; l'autre, originaire de la Palestine, fleurit tard et donne rarement de bonnes graines; on la multiplie, comme l'ail, par la séparation des caïeux. L'échalote est une plante plus délicate que l'ail; les caïeux, s'ils sont un peu trop enterrés, sont sujets à pourrir; ils doivent être plantés presqu'à fleur de terre dans un sol plutôt sec qu'humide, à l'exposition du midi. Du reste, les procédés de culture et les usages de l'échalote sont les mêmes que ceux de l'ail.

§ XIV. — Ciboule et civette.

La ciboule est un véritable ognon; son goût et ses propriétés alimentaires sont exactement les mêmes que celles de l'ognon. La culture de la ciboule est très avantageuse aux environs des grandes villes, où elle est employée pendant tout l'été comme assaisonnement. La ciboule demande la même nature de terrain que l'ognon; on la multiplie de graine semée une première fois à la fin de février, et une seconde fois à la fin de juillet, sous le climat de Paris; dans le midi, les semis de ciboule peuvent se faire beaucoup plus tôt. Le plant se met en place six semaines environ après qu'il est levé; la distance est de $0^{m},15$ en tout sens; on plante ordinairement deux plants à la même place, dans le but de forcer les feuilles à s'allonger, cette partie de la ciboule étant utilisée presque en entier comme le bulbe. Trois espèces de ciboule sont généralement cultivées; la ciboule commune, la blanche hâtive, un peu plus petite, et la ciboule, dite vivace, qui tale beaucoup et donne rarement des graines fertiles; on la multiplie par la séparation de ses caïeux.

La civette ou ciboulette, aussi connue sous le nom *d'appétit*, n'est cultivée que pour servir d'assaisonnement à la salade; on en plante quelques touffes dans le potager, en bordure le long des plates-bandes; elles se multiplient par séparation. La civette est la plus petite des plantes alliacées cultivées dans le potager; ce n'est qu'une variété naine de la ciboule, dont elle a le goût et les propriétés.

§ XV. — Asperges.

L'asperge se rencontre à l'état sauvage en Sicile, en Italie, et dans toute la partie de la Basse-Provence comprise entre la mer et les montagnes, de Toulon à Antibes; elle se plaît de préférence sur les bords incultes des ruisseaux et des ravins. L'asperge sauvage ne dépasse pas la grosseur d'un tuyau de plume, mais elle s'élève aussi haut, et même plus haut que l'asperge cultivée; son goût est plus relevé, et incomparablement plus délicat que celui des meilleures asperges de nos jardins.

L'asperge ne se mange pas partout au même point de végétation; en Belgique, et dans tout le nord de l'Allemagne, on n'attend pas que l'asperge sorte de terre et qu'elle contracte par son exposition à l'air une couleur verte ou violette; dès que le soulèvement de la terre indique la place d'une asperge prête à sortir, on va la chercher sous terre, en la coupant avec précaution le plus près possible du collet de la racine; elle est alors entièrement blanche, tendre, mangeable presque en entier, mais d'une saveur peu prononcée. Il faut beaucoup d'adresse et d'habitude, en récoltant les asperges de cette manière, pour ne pas blesser les griffes et couper les asperges du même pied, qui sont à moitié chemin, entre la griffe et la surface du sol. La récolte des asperges hors de terre évite cette chance de perte.

Les produits de l'asperge cultivée sont tellement avantageux, sa durée prolongée par des soins bien dirigés offre des bénéfices si certains, qu'on a lieu de s'étonner du peu d'espace qu'elle occupe en général, et spécialement du peu d'extension que sa culture a prise aux environs de Paris, dont l'approvisionnement en asperges se tire en grande partie des environs