mais les artichauts n'en occupent qu'une partie; les pieds sont espacés entre eux de $0^{m},75$.

D. — *Détails de culture.*

Les artichauts n'ont réellement besoin d'arrosages qu'au moment de leur plantation, et 25 ou 30 jours avant le développement des pommes. On conçoit que cette partie de leur culture devient excessivement dispendieuse lorsqu'on la pratique sur une très grande échelle, comme dans les plaines au nord de Paris, et dans celles des environs de Laon (Aisne); aussi, les jardiniers dont la culture de l'artichaut est la principale industrie en laissent-ils la majeure partie venir selon qu'il plaît à Dieu de les arroser, reportant sur une portion seulement la main-d'œuvre dont ils disposent. De cette manière, ils ont une quantité limitée de très beaux artichauts, et quelquefois une récolte passable d'artichauts médiocres; quelquefois aussi, quand la température est très sèche, comme elle l'a été en 1840 et en 1842, la récolte est presque nulle partout où l'arrosoir n'a point passé. Il faut convenir aussi que ce n'est pas une petite besogne que de mouiller à fond deux fois par jour, à raison de 12 litres à chaque fois, les 12 à 15,000 pieds d'artichauts qui couvrent un hectare de terre; pendant un mois environ que dure la saison des arrosages pour l'artichaut, un hectare n'absorbe pas moins de 3,600 hectolitres par jour, soit, pour 30 arrosages, l'énorme quantité de 10,800,000 litres d'eau; et bien des jardiniers de Gonesse, du Bourget et des communes voisines, en ont *plusieurs hectares!*

L'artichaut végète fort inégalement; cette circonstance contribue à rendre sa culture en grand avantageuse, parce qu'elle évite l'encombrement d'une récolte arrivant toute à la fois. Pour la récolte de printemps, rien n'est plus profitable au jardinier. On doit retrancher, le plus près possible de terre, les tiges qui ont donné leur pomme, et ne pas permettre que les pommes accessoires, ordinairement peu développées lorsqu'on coupe la première, achèvent leur croissance complète, ce qui épuiserait la plante. Ces pommes sont vendues à moitié de leur grosseur, pour être mangées crues sous le nom d'*artichauts à la poivrade*. Lorsqu'on veut obtenir de chaque pied une seule pomme aussi volumineuse que possible, ce qui est le plus avantageux pour les artichauts arrosés, on retranche toutes les pommes accessoires à mesure qu'elles se montrent. On les laisse au contraire devenir aussi grosses que le sol et la vigueur de la plante le permettent, lorsqu'on se propose de supprimer un carré d'artichauts qui a fait son temps. L'artichaut pourrait durer un grand nombre d'années; mais au bout de trois ans, la qualité des produits diminue tellement, qu'il vaut mieux renouveler la plantation; il y a même beaucoup de terrains où l'artichaut dégénère après deux hivers et veut être rajeuni.

Pour la récolte d'automne, l'inégalité de la végétation des artichauts expose une partie des têtes à être surprise par les premiers froids avant d'être assez développée pour pouvoir paraître sur le marché. Dans ce cas, on coupe les tiges près de terre et on les porte à l'abri, soit sous un hangar, soit dans la réserve économique; les tiges sont plongées dans du sable frais, à la profondeur de $0^{m},25$; l'artichaut continue à grossir, sans toutefois devenir tel qu'il aurait été en pleine terre par un temps favorable. En décembre et janvier, les têtes de grosseur médiocre se vendent facilement à un bon prix; le jardinier amateur ne doit pas négliger ce moyen de prolonger la consommation d'un légume frais à l'époque de l'année où l'on est presque réduit aux légumes secs. Les artichauts ainsi traités restent frais pendant 50 à 60 jours; plus tard, leurs feuilles calicinales se raieraient de brun, et la partie mangeable deviendrait coriace, ce qui ôterait aux artichauts toute leur valeur. Au mois d'octobre, on supprime dans les pieds de trois ans destinés à être arrachés tous les œilletons défectueux, afin que les bons profitent seuls des derniers beaux jours; on a par ce moyen du plant de première qualité pour les plantations du printemps suivant.

A l'approche des premiers froids, il faut s'occuper de butter les artichauts qui ont souvent bien moins à souffrir du froid en lui-même que des précautions prises sans discernement pour les en préserver. La gelée ne fait pas un tort sensible à l'artichaut, tant qu'elle n'atteint pas ses racines. L'opération du buttage a pour but de mettre une plus grande épaisseur de terre entre les racines de l'artichaut et l'air extérieur. Elle remplit parfaitement cet objet quand le buttage est donné par un temps sec, la terre étant suffisamment égouttée; la gelée pénètre d'autant moins avant dans la terre, qu'elle la trouve moins humide. Mais le buttage seul ne suffit pas à la conservation des pieds d'artichaut pendant l'hiver; il faut encore préserver les feuilles de la gelée et de la pourriture. A cet effet, on les raccourcit en ne laissant entières que celles du centre, et on les recouvre soit de paille sèche, soit de feuilles mortes qu'on déplace toutes les fois que le temps le permet. Dès le mois de février, il faut découvrir les artichauts la nuit comme le jour, tant qu'il ne gèle pas, sous peine d'en perdre les trois quarts par la pourriture. On ne saurait apporter trop de soin à éviter, en buttant les artichauts, de laisser pénétrer de la terre, soit entre les côtes des grosses feuilles, soit sur les feuilles du centre.

Au printemps, lorsqu'on œilletonne les artichauts, il faut mener l'opération très vite, déchausser le pied, ôter les œilletons en en laissant seulement un ou deux, pris parmi les meilleurs, et remettre la terre en place; tout cela ne demande pas plus de 25 à 30 secondes lorsque deux jardiniers opèrent à la fois sur le même pied, ce qui est nécessaire, surtout quand on œilletonne les artichauts pendant le hâle de mars.