pomme et deux moyennes, soit deux moyennes et trois ou quatre petites. Le prix moyen est très difficile à déterminer. A Paris, les artichauts les plus gros et les plus précoces se vendent aux revendeurs de 20 à 30 centimes la pièce; le paquet de 8 à 10 artichauts à la poivrade vaut, en primeur, de 40 à 50 c. En pleine saison, les gros valent de 10 à 15 c.; les moyens, de 5 à 10 c.; les paquets de petits artichauts, de 10 à 15 c. Les derniers artichauts et ceux que l'on conserve pour être vendus en hiver, dépassent quelquefois le prix des plus précoces. D'après ces données, une moyenne de 30 c. par pied n'est pas trop élevée pour le produit annuel des cultures d'artichaut qui approvisionnent Paris. 14,000 pieds d'artichaut à 30 c., portent le produit brut d'un hectare à 4,200 fr. Ce produit doit être diminué de 800 fr. pour la première année, en raison du nombre de pieds qui ne montent pas. Le produit brut des trois années au bout desquelles on détruit les plantations d'artichaut peut donc s'élever approximativement à 11,800 fr. Nous pourrions citer telle culture de 33 ares (un arpent de Paris), qui a produit 2,000 fr. par an ; telle autre culture de 16 ares, qui a donné en un an 1,200 fr. Ce serait sur le pied de 6,000 fr. et de 7,200 fr. par an par hectare, ou pour trois ans, 18,000 à 21,000 fr. On conçoit aisément que les produits d'une culture de plusieurs hectares ne peuvent se comparer à ceux d'une petite culture, où chaque pied est soigné individuellement comme une plante de collection; c'est l'histoire des mécomptes qui suivent tous les calculs basés sur des essais en petit.

Le jardinier qui consacre un hectare de terre à la culture de l'artichaut, en soigne ordinairement de son mieux 16 ares; le produit de cette partie de son champ lui rapporte, à moins de revers extraordinaires, de 800 fr. à 1,000 fr.: moyenne, 900 fr. par an, et pour trois ans, 2,700 fr. C'est le plus certain de sa récolte. Les artichauts des 84 ares restant, peu ou point arrosés en été, rarement découverts et recouverts à propos en hiver, ne lui donneront pas tous les ans un produit brut aussi élevé que celui de 16 ares traitées avec tous les soins nécessaires. Une bonne année compensant une mauvaise, chaque pied de ces 84 ares donnera en moyenne 10 c. par an, soit pour 11,760 pieds, 1,170 fr., et pour trois ans, 3,510 fr. qui, ajoutés à la recette de 2,700 fr. obtenue des 16 ares bien soignés, porte le produit brut total à 6,210 fr., même en faisant au chapitre des accidents une très large part. Nous ne portons point en recette les œilletons, qui ont souvent à Paris une valeur considérable. Les pieds d'artichaut ayant souffert cette année (1842) par la sécheresse et les pucerons, le plant ne peut valoir, au printemps de 1843, moins de 2 fr. le cent, et il n'y en aura pas pour tous les amateurs.

En résumé, nous trouvons pour produit net d'un hectare d'artichauts traités selon la manière ordinairement en usage autour de Paris, la différence entre 3,030 fr. de frais et 6,210 fr. de recette, soit 3,180 fr. En nombres ronds, c'est 3,000 fr. de frais et 6,000 fr. de recette brute en trois ans; soit 1,000 fr. de produit net par an par hectare.

§ XVII. — Cardons.

Les côtes blanchies de cette plante, dont la saveur a beaucoup de rapports avec celle de l'artichaut, ne sont pas assez généralement goûtées pour que la consommation en soit fort étendue; les cardons ne peuvent donc occuper qu'un espace très limité dans le potager du jardinier de profession. Quatre espèces sont principalement cultivées: le cardon *d'Espagne*, le cardon *de Tours*, le cardon *à côtes rouges* et le cardon *inerme ou à côtes pleines*. Ce dernier est le meilleur à tous égards; il est, comme son nom l'indique, tout-à-fait sans piquants et presque dépourvu de fils intérieurs, toujours désagréables à rencontrer dans les côtes des cardons des autres espèces. Il est à désirer que le cardon inerme soit substitué dans la culture au cardon de Tours qu'on lui préfère généralement; ce cardon n'offre sur le cardon inerme aucun avantage; les piquants dont il est armé causent souvent aux jardiniers des blessures très lentes à guérir. On ne multiplie le cardon que de semences, tellement semblables à celles de l'artichaut, qu'il faut beaucoup d'habitude pour ne pas les confondre. Ces semences se récoltent comme celles de l'artichaut, sur des fleurs dont on a eu soin d'incliner la tige en la tordant, afin qu'elles soient tournées vers la terre, pour les préserver de la pluie qui pourrit souvent la graine quand on les laisse dans leur situation naturelle. Le cardon se sème en place, comme l'artichaut, dans les mêmes conditions et à la même distance entre chaque pied; on accélère sa croissance par des arrosements d'autant plus abondants que l'été est plus chaud. Vers le milieu de juin, le cardon n'a encore poussé que des feuilles souvent longues de $1^m,50$ à 2^m; c'est à ce moment de sa végétation qu'il faut l'arrêter pour le rendre propre à l'usage auquel on le destine. A cet effet, on réunit les feuilles par leur sommet au moyen d'un lien de paille tordue, sans trop les comprimer. On enveloppe ensuite toute la plante, maintenue dans une position verticale, d'une chemise de paille longue, placée dans son sens naturel, les épis vers le haut; plusieurs attaches en paille maintiennent cette couverture. On butte ensuite la terre autour du pied, ce qui recouvre de $0^m,05$ à $0^m,06$ de terre l'extrémité inférieure de la paille et l'empêche d'être déplacée par le vent.

Le cardon ainsi couvert blanchit et s'étiole d'autant plus vite et plus complétement, que son enveloppe de paille est plus épaisse. Il ne faut lier les cardons que successivement, en donnant à leurs chemises de paille des épaisseurs différentes. Cette précaution est très nécessaire pour que les cardons ne blanchissent pas tous à la fois; car, une fois blanchis, ils ne