les dernières semaines de beaux jours qui précèdent la mauvaise saison; le sol a déjà produit largement de quoi payer les labours, l'engrais et le loyer; il ne reste au compte des navets qu'un peu de main-d'œuvre pour semer, éclaircir et récolter; le tout ne compose que des fractions de journées de travail. C'est un produit qui, comme les derniers épinards, rapporte peu, mais ne coûte presque rien.

Le navet possède, à l'exclusion de tous les autres légumes-racines, la propriété très remarquable de ne pas se détériorer pendant l'hiver, après avoir poussé des jets étiolés qu'on utilise comme aliment en Angleterre, quoique ce soit, à notre avis, un mets détestable. On sait que la pomme de terre et la carotte, après qu'elles ont produit des pousses étiolées dans les caves où on les garde en hiver, perdent toutes leurs qualités alimentaires; le navet, au contraire, n'en est point sensiblement altéré; sa conservation n'offre de difficulté que sous le rapport de l'humidité, dont les atteintes le font pourrir plus promptement que les autres légumes-racines.

D. — *Frais et produits.*

A Clairefontaine, dont presque tout le sol sablonneux est consacré aux navets, 50 ares de terrain (arpent de Beauce, grande mesure) sont loués 36 fr.; les frais de semences, labours, engrais et récolte, ne dépassent pas 100 fr.; la principale dépense en main-d'œuvre consiste dans le temps perdu pour conduire les navets à Paris, dont Clairefontaine est éloigné de 5 myriamètres; le tout ne dépasse jamais 150 fr.

On peut récolter, sur 50 ares, 1,500 bottes de navets vendues aux revendeuses à raison de 15 à 20 c. la botte. C'est un produit de 225 à 300 fr., qui, déduction faite des frais, ne laisse pas plus de 100 à 150 fr. de bénéfice net.

§ IV. — Scolyme d'Espagne.

Cette plante a tous les caracteres extérieurs d'un chardon; elle est connue dans tout le midi de la France, et particulièrement aux environs de Montpellier, sous le nom de *cardouille*. Depuis quelques années seulement, on a songé à l'introduire dans les jardins comme succédanée du salsifis et du scorsonère; mais ses propriétés alimentaires sont connues et utilisées de toute antiquité. La racine sauvage du scolyme d'Espagne, dépouillée de son centre ligneux et coriace, se vend par paquets sur les marchés de nos villes du midi; ce centre ligneux diminue et finit par disparaître par la culture. Aux environs de Toulon (Var), nous avons eu souvent occasion de manger des racines de scolyme cultivée; elles nous ont paru égales aux salsifis et aux scorsonères, lorsque la plante avait cru dans un terrain frais ou arrosé pendant l'été; la racine du scolyme venu dans une terre graveleuse et sèche conserve, du moins dans le midi, une saveur forte, peu agréable, et une consistance fibreuse et coriace. Le scolyme vient également bien partout avec de l'eau.

On sème le scolyme en mai et juin; semé plus tôt, il monte immédiatement, et sa racine n'est plus mangeable; cependant, même dans le midi, toutes les plantes ne montent pas la première année; les graines récoltées sur les pieds qui ne portent graine qu'au bout de deux ans ne peuvent manquer de donner naissance à des plantes régulièrement bisannuelles, tandis que, dans son état actuel, une planche de scolyme contient toujours des pieds annuels en majorité, un assez grand nombre de pieds bisannuels, et enfin des pieds vivaces. La culture du scolyme d'Espagne est la même que celle du salsifis et du scorsonère, sauf l'époque des semis, parce que les graines confiées trop tôt à la terre donnent presque toutes des plantes annuelles, qui montent en graine avant d'avoir formé des racines mangeables.

Le scolyme d'Espagne préfère à tout autre sol une terre légère et profonde; mais il peut également bien réussir dans une terre forte, pourvu qu'il soit abondamment arrosé pendant l'été. Quoique ce légume soit une production des pays chauds, il ne craint pas les hivers ordinaires sous le climat de Paris; il suffit de le couvrir de litière pendant les plus grands froids; il est facile de prévoir que, lorsqu'il se sera multiplié assez longtemps par ses graines récoltées dans nos départements septentrionaux, il deviendra tout aussi rustique que le scorsonère qui, comme lui, nous est venu d'Espagne, et qui pourtant passe l'hiver en terre sans être altéré par la gelée. La Société royale d'horticulture entretient, depuis deux ans, une planche de scolyme dans son jardin d'essai au Luxembourg; les plantes sont devenues très vigoureuses, mais la tige, toute hérissée d'aiguillons très piquants, nous a paru fort difficile à manier et les jardiniers n'y touchaient qu'avec répugnance. Les cuisinières, du reste, ne consentiraient pas volontiers à acheter une racine dont la préparation est d'une longueur désespérante et qui, pour le goût, ne surpasse pas le salsifis. Il faudrait que la culture produisît une variété complétement comestible pour que ce légume pût être généralement accepté à Paris. Quelques-uns des auteurs qui ont écrit sur la culture du scolyme d'Espagne recommandent de le semer en lignes espacées entre elles de $0^m,50$, et de l'éclaircir ensuite de manière à ce que les plantes se trouvent à $0^m,25$ l'une de l'autre dans les lignes. Un tel espacement, dans une bonne terre ordinaire de jardin, a pour résultat de faire croître des racines longues et grosses comme des panais; elles ne sont jamais aussi délicates que lorsqu'en semant plus serré on ne permet pas aux racines de dépasser le volume ordinaire des salsifis. Dans ce but, il faut semer, soit en lignes, soit à la volée, assez clair pour que le plant se développe promptement; quinze ou vingt jours après qu'il est levé, on l'éclaircit pour que chaque plante ait seulement un espace de $0^m,20$ en tous sens. Le scolyme d'Espagne n'est pas encore aussi répandu dans nos jardins qu'il