lité presque impossible à obtenir, les produits de la culture du fraisier des quatre saisons aux environs de Paris; elle n'est réellement très profitable que quand on peut lui consacrer tous les soins et tous les frais qu'elle réclame, ce qui ne peut avoir lieu que sur un espace borné.

Pour les caprons, les ananas et tous les fraisiers qui ne remontent pas, le produit est encore plus faible, à moins qu'on ne prenne le parti de n'en jouir qu'une seule année, et d'en arracher les neuf dixièmes pour disposer du reste du terrain, ainsi que nous l'avons conseillé. Dans la première supposition, c'est-à-dire en laissant la totalité de la fraisière en place pendant trois années, on ne pourra lui consacrer, comme on le fait en Belgique, que des terrains de peu de valeur, et il n'y aura pas beaucoup de main-d'œuvre à y dépenser, si ce n'est pour la plantation et les récoltes. Quelques espèces durent pour ainsi dire indéfiniment, mais leur durée moyenne ne doit pas dépasser celle des fraises remontantes, quand on veut en obtenir des produits satisfaisants; les frais et produits répondent alors à peu près aux chiffres ci-dessous :

FRAIS.

Location d'un are de terrain pour trois ans..	6 f »
Fumier.....	30 »
Main-d'œuvre.....	60 »
TOTAL des frais pour trois ans...	96 »

PRODUITS.

1re année,	6 cueilles à 8 cagerons à 60 c.	28 80
2e —	12 cueilles à 10 cagerons à 60 c.	72 »
3e —	8 cueilles à 8 cagerons à 60 c.	38 40
		139 20
Différence, ou bénéfice net par are.....		43 20
ou pour un hectare.....		4,300 »
Ce qui revient à une recette annuelle de....		1,433 33

Mais en adoptant un meilleur mode de culture, et donnant, dès la première année, aux fraisiers qui ne remontent pas le fumier et les arrosages dont ils ont besoin pour produire immédiatement une bonne récolte, on arrivera aux chiffres suivants :

FRAIS.

Location du terrain.....	1 f »
Fumier.....	7 »
Main d'œuvre.....	60 »
	68 »

PRODUITS.

15 cueilles à 12 cagerons à 60 c.....	108 »
Différence, ou bénéfice net.....	48 »
ou pour un hectare, en une seule année....	4,800 »

Il ne faut pas perdre de vue que les neuf dixièmes du terrain restant libres aussitôt après la récolte, sont utilisés le reste de l'année pour d'autres produits; c'est ce qui réduit les chiffres du loyer de la terre et du fumier.

SECTION IV. — *De diverses plantes potagères.*

Avant d'aborder la culture forcée des plantes potagères, nous devons mentionner celle de quelques végétaux que leurs propriétés spéciales et leurs usages restreints ne nous ont pas permis de classer dans les divisions précédentes. Les unes sont principalement employées comme assaisonnement de la salade; elles sont connues des jardiniers sous le nom de *fournitures de salade*; les autres, par leur odeur pénétrante, éloignent du linge et des vêtements les insectes nuisibles, ou bien elles peuvent être confites au sucre; ce sont les *plantes aromatiques;* d'autres, enfin, prennent rang parmi les *plantes médicinales* qui, totalement exemptes de danger, sont, pour cette raison, du domaine de la médecine domestique.

§ Ier. — Fournitures de salade.

A. — *Cresson alénois.*

Cette plante, dont le véritable nom est passerage (*lepidium sativum*), mais dont le premier nom est le plus usité, est annuelle et d'une croissance très rapide. Le cresson alénois ou passerage est regardé avec juste titre comme la meilleure de toutes les plantes employées comme fourniture de salade. Il relève par son goût prononcé, mais agréable, la saveur toujours un peu fade des premières salades de printemps, obtenues par la culture forcée; il aide puissamment à la digestion; l'usage habituel de cette plante est très utile à la santé. C'est cette communauté de propriétés qui, jointe à une certaine analogie de saveur, fait ranger le passerage parmi les *cressons*, bien qu'il soit, botaniquement parlant, assez éloigné du cresson véritable (cresson de fontaine).

On ne cultive guère en France dans les potagers qu'une seule espèce de passerage, le cresson alénois commun; on en connaît cependant trois autres espèces : le passerage doré, le passerage à feuilles frisées et le passerage à larges feuilles. Les Anglais, qui font souvent usage de cette plante, en ont deux variétés de plus qu'ils nomment passerage de Normandie : l'une à larges feuilles, l'autre à feuilles frisées; toutes possèdent les mêmes propriétés.

Le cresson alénois n'est bon qu'autant que sa feuille est cueillie fort jeune. Souvent en été, dix ou douze jours après qu'il est levé, il monte; puis il fleurit, et porte graine avec une incroyable rapidité; une fois monté, il ne vaut plus rien. Il faut donc le semer tous les huit jours, en petite quantité à la fois, depuis les premiers jours de mars, en plate-bande bien exposée. En été, il lui faut beaucoup d'eau; plus il est arrosé, plus il reste tendu et délicat; la sécheresse le rend fort et coriace.