riche et fraîche. Les berges des fossés et canaux, les marais desséchés, les terrains nouvellement défrichés, conviennent parfaitement pour cette culture.

La *multiplication a lieu de semis* qui se font toujours en pépinière dans une terre plutôt légère que forte, bien ameublie et un peu ombragée. Ces semis ont lieu : 1° de la mi-août au commencement de septembre, particulièrement pour les Choux cabus, afin de transplanter en octobre, ou même en février et mars, et récolter de mai en août; 2° au printemps, depuis la fin de février jusqu'en mai, notamment pour les Choux milans, afin de mettre en place lorsque les plants ont quelques feuilles; leur produit succède à celui des semis d'automne, et se prolonge jusque dans l'hiver. Les semis doivent être arrosés régulièrement si le temps est sec, et visités afin de détruire les insectes, et notamment le tiquet ou puce de terre qui y fait souvent de grands ravages. Le meilleur moyen pour les écarter, c'est de semer le matin à la rosée de la cendre sur le jeune plant.

Les choux sont *plantés à demeure* à une distance qui varie, en raison de la taille à laquelle ils parviennent, de 15 à 30 et 36 pouces (0 m 40 à 1 m). En faisant la transplantation, on *examine le pied* au point de départ des racines, et s'il existe une tumeur, on la coupe par la moitié pour détruire la larve qui y est logée et qui nuirait au développement de la plante. La transplantation doit être suivie d'*arrosemens* qu'on renouvelle autant que la saison l'exige; les autres soins d'entretien se bornent à quelques *binages*.

Les choux *peuvent se conserver* tout l'hiver jusqu'en mars; ceux à demi faits, particulièrement les pancaliers et milans ordinaires, peuvent rester dehors; pour tous les autres, on peut en prolonger la jouissance en les couchant avant le froid, ce qui se fait en enlevant un peu de terre au nord, inclinant le chou de ce côté, et mettant la terre sur les racines de l'autre. On peut encore les enjauger par lignes les uns sur les autres, et les couvrir de feuilles s'il gèle fort.

SECTION IV. — *Des Courges, Citrouilles, Potirons, etc.*

Parmi les *Plantes fourragères* (voy. *Tom. I, pag.* 524), il a déjà été question des Citrouilles, plantes annuelles qu'on cultive dans quelques parties de la France avec avantage, pour la nourriture des bestiaux. Ce qui y est dit de la *culture de ces plantes* et de la *conservation de leurs fruits*, s'applique aussi bien à celles qu'on destine aux animaux domestiques qu'à celles qu'on vend sur les marchés, et qui sont souvent les mêmes, ce qui nous dispense d'y revenir ici.

Parmi les *variétés de Courges* (*Cucurbita*, L.; en anglais, *Pompion* et *Gourd*; en allemand, *Kurbiss*; en italien, *Zucca* et *Popone*), les plus rustiques et qui croissent le mieux en pleine terre, sont : le *Potiron* (*Cucurbita pepo*, L.; en anglais, *Squash*; en allemand, *Pfebin Kürbiss*; en italien, *Zucca*), à longues tiges rampantes, à fruits souvent énormes et fort pesans, dont l'écorce est ordinairement d'un jaune plus ou moins foncé; — les *Giraumons* et *Citrouilles*, dont les races sont pour ainsi dire innombrables, et dont la consommation est à Paris bien moindre que celle des *Potirons*; — le *Pastisson* (*Cucurbita melopepo*, L.), *Bonnet de prêtre*, *Artichaut d'Espagne* ou de *Jérusalem*, à fruits beaucoup moins volumineux, mais très-nombreux, qui a le mérite de ne pas ramper comme les autres, mais de pousser en touffes arrondies.

Toutes ces espèces ont des graines très-grosses et très-nombreuses, dont *l'amande contient une huile* que le docteur MORELLI a reconnue meilleure et plus abondante que celle extraite de beaucoup d'autres semences. De 3 livres de ces semences broyées, il a obtenu par la pression à froid 5 onces 1/2 d'huile; en les faisant légèrement torréfier, elles en ont donné près du tiers de leur poids.

SECTION V. — *Des Ognons.*

L'*Ognon* (*Allium cepa*, L.; en anglais, *Onion*; en allemand, *Zwiebel*; en italien, *Cipolla*) est une des racines potagères les plus importantes et dont la culture a le plus d'étendue; vivace de sa nature, cette plante est considérée et traitée comme bisannuelle.

Les *principales variétés* sont l'*Ognon blanc gros* et l'*O. blanc hâtif*, d'une saveur douce et de bonne qualité; l'*O. jaune* ou *blond*, des Vertus près Paris, gros, excellent et se gardant bien; l'*O. rouge pâle*, le plus répandu en France; l'*O. rouge foncé*, large et plat, préféré dans quelques pays; l'*O. poire* ou *pyriforme*, rougeâtre, d'une saveur forte, d'excellente garde: l'*O. d'Egypte* ou *bulbifère*, ou à *rocamboles*, dont la tête porte, à côté de quelques bonnes graines, plusieurs petites bulbes qui servent à le multiplier; enfin, l'*O. patate* ou *sous-terre*, ne donnant ni graines ni rocamboles, mais des cayeux qui croissent autour de l'ognon principal. Les variétés les plus rustiques et dont la conservation durant l'hiver est la plus facile, sont l'Ognon d'Egypte et celui en poire, qui par conséquent conviennent peut-être le mieux aux cultures des fermes.

Les ognons se plaisent dans une bonne *terre*, substantielle, mais plutôt légère que forte, fumée autant que possible une année d'avance, ou avec de l'engrais bien consommé; celui de mouton et aussi le marc de raisin conviennent le mieux.

M. VILMORIN distingue 4 *méthodes principales de multiplication* pour l'ognon. *La première*, la plus usitée, surtout dans les pays du nord, est le *semis en place*; il a généralement lieu du milieu de février au milieu de mars, à raison de 3 ou 4 onces de graine par are; on l'enterre légèrement au râteau ou en recouvrant d'une couche mince de terreau, et on a soin de bien piétiner, ou de rouler avant et après le semis, surtout si le sol est naturellement meuble. Un éclaircissage doit s'opérer lorsque le jeune plant est bien formé; ce que l'on éclaircit peut servir à replanter ou être consommé en ciboule.—La *deuxième méthode* ne diffère qu'en ce que le semis se fait *en pépinière pour transplanter* à 3 ou 4 pouces de distance, en lignes espacées de