

Ces variétés sont les seules cultivées parmi les cabus, et, sous le rapport du produit, les seules qui méritent de l'être ; quelques autres, comme le chou *conique de Poméranie*, pourront devenir communes ; elles ne sont encore que des objets de curiosité et ne figurent point sur les marchés.

*Chou rouge.* Ce chou n'est guère usité à Paris et au sud de Paris, que comme médicament ; mais dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais, il se mange aussi communément que le chou blanc d'Alsace, dont il n'est qu'une variété ; sa culture est exactement la même que celle du chou blanc. Dans le nord de la France, de même qu'en Belgique et en Angleterre, on sème beaucoup de choux rouges au mois d'août, pour pouvoir repiquer le plant en automne, et livrer les choux à la consommation à la fin de l'hiver, époque de l'année où ce chou est principalement employé comme salade, soit seul, soit avec des endives ou scaroles, et des betteraves rouges cuites au four ; on le mange cru, coupé par tranches très minces, assaisonné de vinaigre, de sel et de beurre fondu, au lieu d'huile ; c'est un mets auquel il faut être accoutumé. En Angleterre, on cultive de préférence un chou rouge nain, de couleur pourpre très foncée, qu'on fait confire dans le vinaigre, et qu'on sert en hors-d'œuvre sur toutes les tables, comme des cornichons.

*Chou vert, non pommé.* Ces choux sont peu cultivés en France, excepté dans l'ouest ; ils ont pour caractère de n'être bons à manger que quand ils ont été attendris par les gelées, et de ne jamais pommer, de quelque manière qu'on les cultive ; ce sont des sous-variétés du chou branchu du Poitou, du chou cavalier, moellier, caulet et autres, cultivées principalement pour la nourriture des bêtes à cornes. Les Anglais font aussi un cas particulier du chou vert ; ils en cultivent seize variétés, dont la plus estimée est le chou vert d'Écosse. On la sème au printemps et en été, de manière à pouvoir repiquer le plant successivement, pour avoir des choux verts bons à couper, depuis les premières gelées jusqu'à la fin de l'hiver.

Les choux d'automne se sèment quelquefois au printemps ; mais comme les semis faits dans cette saison font arriver les produits à une époque où leur valeur vénale est moindre de près de moitié, à cause de l'abondance et du bas prix des autres légumes, on ne doit semer des choux d'automne au printemps que quand l'hiver a détruit le plant mis en place ou en pépinière à l'arrière-saison, inconvénient qu'il est presque toujours possible d'éviter avec un peu de soin.

Si, par exemple, après avoir planté sur un labour à plat, on voit les vents se fixer au nord et à l'est, de très bonne heure en décembre, signe à peu près certain d'un hiver abondant en neige, il est encore temps de former des talus derrière les lignes de choux, pour les garantir du côté du nord et empêcher la neige de s'accumuler à leur pied et sur leurs feuilles,

ce qui leur serait bien plus funeste que les plus rudes gelées. Avec cette précaution, et celle de tenir en tout état de cause le pied des choux bien garni de fumier, il arrivera à peine une fois en vingt ans qu'on soit forcé de semer des choux cabus en février et mars, pour tenir lieu du plant d'arrière-saison.

On sème aussi en septembre toutes les variétés de choux précoces à pomme allongée ; les principales variétés sont, le *chou d'York*, le *chou pain de sucre*, le *cœur de bœuf* et le *milan à pomme longue*. Il importe de faire ces semis, soit sur couche sourde, soit sur fumier en rayons, et non pas à la volée, si l'on veut en retirer un bénéfice important ; de la force du plant dépend la précocité des produits, qui seule détermine leur valeur vénale. Il faut que leur végétation soit, sinon complète, au moins assez avancée en avril et mai, pour qu'ils puissent paraître sur le marché à demi pommés avant la grande abondance des légumes frais de toute espèce au printemps. Il est très vrai que les choux hâtifs vendus à cette époque ne valent rien, n'ayant au lieu de pomme que quelques feuilles centrales à peine fermées ; mais, tels qu'ils sont, ils trouvent des acheteurs à un très bon prix, et c'est tout ce qu'il faut au jardinier marchand intéressé à rendre le plus tôt possible son terrain libre pour d'autres cultures.

Peu de consommateurs savent que les choux d'York, pain de sucre et cœur de bœuf sont préférables sous le rapport de la saveur à toutes les autres espèces, quand on les laisse pommer complètement. Le chou d'York, le meilleur de tous, forme une tête petite, mais serrée, plus tendre et plus délicate que celle de pas un des choux le plus communément livrés à la consommation. On ne les vend jamais en cet état ; le jardinier perdrait trop à leur laisser longtemps occuper le sol ; d'ailleurs, des choux d'un si petit volume ne pourraient être prisés et payés convenablement que par un très petit nombre de connaisseurs. Mais tout jardinier amateur qui veut savoir ce que c'est qu'un chou pommé de toute première qualité, doit planter du chou d'York franc d'espèce, et le laisser pommer pour le manger à la fin de juin.

Nous devons une mention particulière à deux espèces de chou, l'une et l'autre également employées comme légumes par les Chinois, le *pê-tsai*, et le *pak-choï*.

Le *pê-tsai*, plus spécialement nommé chou de la Chine, connu depuis bien des années en Europe, n'est devenu commun dans nos jardins potagers que depuis peu de temps par les soins des missionnaires français. Au premier aspect on le prendrait plutôt pour une salade que pour un chou ; sa feuille, d'ailleurs très variable, a d'ordinaire la forme, la consistance et le vert-blond de la laitue-romaine. C'est sous tous les rapports un des meilleures légumes connus, beaucoup plus convenable aux estomacs délicats que nos meilleurs espèces de choux. Le *pê-tsai* a très peu de racines ; il pivote moins