que les choux d'Europe ; il peut réussir dans les terrains les plus légers ; une couche de terre végétale de 0m,08 à 0m,10 lui suffit : telles sont les principales qualités qui le recommandent. Néanmoins, le pê-tsai n'a point encore pris place parmi les cultures maraîchères, pour plusieurs motifs qui l'en éloigneront encore longtemps selon toute apparence. D'abord le pê-tsai n'a presque pas de consistance ; à l'époque où il doit être repiqué, les racines ne sont que de simples filaments, les feuilles sont moins solides que celles de la romaine cultivée sous châssis, le tout est si fragile que pour peu qu'on y touche sans précaution, l'on ne peut manquer d'écraser la plante en la repiquant. Ensuite, il est très difficile de le décider à pommer ; nous avons toujours éprouvé plus de facilité à faire pommer le plant de pê-tsai provenant de graines de 2 ans, bien qu'il nous ait été impossible d'empêcher le plus grand nombre des pieds de monter. Le mode de culture qui convient le mieux au pê-tsai, est de point en point celui que les maraîchers suivent pour la culture en grand de la laitue-romaine (*voir* Laitue).

Le pak-choï est aussi un chou, botaniquement parlant ; comme légume, la grosseur de ses côtes blanches et tendres et l'aspect de ses feuilles lisses, luisantes, d'un très beau vert, lui donnent la plus grande ressemblance avec la carde-poirée de nos jardins. Sa culture est la même que celle du pê-tsai ; il a, comme ce légume, une disposition à monter qu'il est très difficile de combattre.

Les plantations de choux, quelle qu'en soit l'espèce, doivent être visitées peu de temps après leur reprise ; il ne faut pas balancer à sacrifier ceux qui ne végètent pas convenablement ; on doit toujours avoir du plant en réserve à cet effet. Les choux plantés à la fin de septembre ou dans le courant d'octobre ne réclament plus de soins particuliers jusqu'au printemps ; ils passent ordinairement très bien l'hiver en pleine terre, à moins que les neiges ne soient très abondantes, et qu'il ne survienne un trop grand nombre de gelées et de dégels successifs. Dans ce cas, l'eau de la neige fondue s'introduit entre les feuilles qui environnent la pomme du chou, et lorsqu'elle n'est qu'à demi formée, elle ne peut résister à l'action de cette eau convertie en glace à plusieurs reprises ; c'est du reste une circonstance qui se présente rarement sous le climat de Paris ; lorsqu'elle a lieu, il n'y a pas de remède ; tous les choux assez avancés pour pouvoir être vendus un prix quelconque, doivent être sur-le-champ portés au marché ; le reste est perdu. On voit combien il importe, à tout événement, de planter de bonne heure, et de faire avancer le plus possible la végétation des choux aussitôt après leur plantation, afin qu'ils aient au moins une certaine valeur, s'il arrivait qu'un hiver désastreux obligeât à essayer d'en tirer parti avant leur entier développement.

Les choux entièrement pommés sont plus difficilement atteints par la gelée ; cependant la neige fondue et gelée successivement leur est quelquefois funeste. La perte est peu considérable quand le jardinier est assez à portée d'une grande ville pour trouver immédiatement le débit de ses choux. Ils doivent être arrachés deux jours d'avance ; on les fait dégeler lentement sous un hangar ou dans une cave, puis on les porte aussitôt au marché. Le consommateur ne trouvera aucune différence appréciable entre ces choux et ceux que la gelée n'aurait pas atteints, pourvu qu'il ne les garde pas au-delà de deux ou trois jours, car ils tomberaient alors infailliblement en putréfaction.

Au printemps, les choux doivent être binés dès les premiers beaux jours, pour que le sol profite des rayons du soleil ; il faut ensuite biner les carrés de choux aussi souvent que l'état de la saison le fera juger nécessaire jusqu'à la récolte. En général, pour le chou comme pour beaucoup d'autres cultures, un binage dans la saison sèche vaut plusieurs arrosages. Deux carrés de choux placés côte à côte dont un seul sera biné présenteront, après une sécheresse opiniâtre, une différence de valeur de 50 pour cent. La culture en grand des choux pour la consommation de Paris ne permet pas les arrosages ; en 1840, Bonneuil, Aubervilliers et le Bourget, qui contribuent le plus à l'approvisionnement de Paris pour ce genre de légume, ont perdu presque tous leurs choux par la sécheresse du printemps ; ceux-là seuls qui ont reçu plusieurs binages ont résisté à l'action desséchante des vents d'est, que les autres n'ont pas pu supporter.

G. — *Conservation.*

Lorsqu'on ne cultive pas les choux assez en grand pour faire de leur conservation l'objet d'une spéculation pendant l'hiver, on peut se borner à arracher les choux à l'approche des premiers froids, vers la fin de novembre ou dans le courant de décembre, et à les replanter côte à côte, inclinés au midi, dans des jauges ou fosses peu profondes, de sorte que le sommet des pommes se trouve au niveau du sol ; on les laissera découverts tant que la température le permettra ; on les garantira de l'atteinte des grands froids, avec des paillassons ou de la litière. Il ne faut pas compter sur l'effet de ce procédé au-delà des premiers jours de janvier ; il est impossible d'empêcher l'infiltration de l'humidité dans le sol, et par conséquent la pourriture des choux ; on aurait tort cependant de regarder comme perdus les choux dont les feuilles extérieures seraient pourries ; le chou présente cette particularité que le cœur ne contracte aucune saveur désagréable, quand même ses feuilles extérieures sont en putréfaction.

Si l'on veut tirer de la conservation des choux tout le parti possible et ne pas commencer la vente de la provision réservée avant février et mars, voici, entre divers moyens proposés, celui qu'une constante expérience en France et