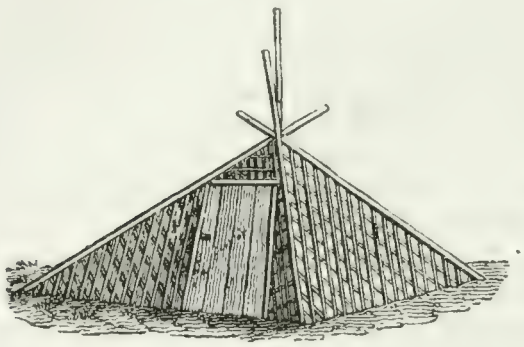
en Belgique nous permet de recommander comme le plus avantageux.

Dans le courant du mois d'octobre, on fait choix d'un are de terrain dans la partie la plus saine du potager ; au centre de ce terrain on plante une perche effilée et charbonnée à son extrémité inférieure ; elle ne doit pas excéder de plus de trois mètres le niveau du sol ; quatre autres perches plantées aux quatre coins du carré sont inclinées de manière à se rattacher à la perche du milieu. On garnit les intervalles avec un treillage formé de tout ce qu'on peut avoir de vieux échalas ou de vieilles lattes de rebut ; il suffit que le tout présente assez de solidité pour pouvoir porter des paillassons ; l'ouverture doit être placée du côté du midi (*fig.* 304).

Fig. 304.



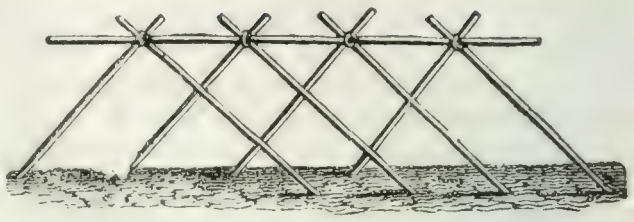
Quelle que soit la température, le terrain ainsi couvert sera parfaitement sec, longtemps avant la saison convenable, pour y placer les choux en réserve. Ce moment venu, on trace dans l'intérieur de la réserve deux sentiers qui se croisent à angle droit pour faciliter la circulation ; le reste de l'espace est occupé par les choux. On ouvre un premier sillon dans lequel on place, non pas droits, mais dans une position inclinée, les choux arrachés avec toutes leurs racines ; les têtes doivent se toucher, mais sans être trop serrées ; il ne faut leur ôter qu'une partie des feuilles extérieures. En creusant le second sillon, la terre rejetée couvre les racines du premier rang, et ainsi des autres.

Une réserve de 10 mètres en tout sens, ainsi remplie, peut recevoir 1,600 choux, chaque tête de chou pouvant occuper un carré de $0^{m},25$ de côté, et chaque mètre carré contenant 16 carrés semblables ; mais, déduction faite de l'espace pris pour les sentiers, ce nombre se réduit à 1,500. Les choux, au moment de les mettre en réserve, valent, année commune, de 5 à 7 c. la pièce, moyenne 6 c. ; conservés jusqu'en février et mars, ils ne seront pas vendus moins de 15 à 25 c., moyenne 20 c. ; c'est une valeur de 90 fr. convertie en une valeur de 300 fr. On voit qu'il y a beaucoup de latitude laissée au chapitre des accidents.

Lorsqu'on peut conserver plusieurs ares de terrain à ce mode de conservation, on donne à la réserve la forme d'un toit, en donnant aux perches la disposition que représente la *fig.* 305.

La réserve économique dont nous donnons ici le modèle, offre à très peu de frais au jardinier les moyens de se ménager des recettes

Fig. 305.



pour une époque de l'année où il n'a presque plus rien à porter au marché ; elle n'entraîne pas de mise dehors considérable, et laisse le terrain libre au moment où il doit être mis en culture ; elle s'applique avec le même avantage à la conservation de plusieurs autres espèces de légumes. Durant les fortes gelées, il est prudent de former tout autour, extérieurement, un talus de litière de $0^{m},50$ de hauteur, et de doubler la couverture du côté du nord.

H. — *Frais et produits.*

Lorsque le chou est cultivé en grande culture en plein champ, ses frais et ses produits diffèrent essentiellement de ceux de sa culture jardinière proprement dite. Dans le premier cas, le terrain lui est consacré exclusivement toute l'année ; dans le second, il se mêle à d'autres cultures, ou bien il leur succède, ce qui complique la comptabilité relativement à cette production, considérée séparément.

Les choux précoces, dans la culture maraîchère, s'allient ordinairement aux fraisiers de première année (*voir* Fraisiers). Loin de souffrir de ce voisinage, la fraisière ne s'en trouvera que mieux pendant l'hiver. Supposons 30 ares ainsi cultivés ; chaque planche de fraisiers longue de 10 mètres, large de $1^{m},40$, pourra recevoir trois rangées de choux précoces, de 20 choux chacune, soit 60 choux. Un are comprenant six planches semblables, 30 ares recevront 10,800 choux, susceptibles, s'ils viennent bien, d'être vendus de 5 à 10 c. la pièce, moyenne 8 c., soit, pour 10,800 choux, 864 fr. Cette recette importante n'ôtera rien aux produits des fraisiers, car elle sera réalisée avant l'époque où la présence des choux pourrait être nuisible au développement des fraises. La même opération se répète avec le même avantage sur les planches de fraisiers de troisième année qui doivent être détruits après avoir donné leur troisième récolte. Les frais à déduire de ces produits sont difficiles à évaluer. Presque tous, hors le prix du plant et la main-d'œuvre pour la plantation des choux, pourraient, à la rigueur, être portés au compte de la culture des fraisiers ; car, en supposant qu'on n'y mêle pas de choux, cette culture n'exige ni moins de fumier, ni moins de frais de toute espèce.

Voici, par approximation, la part de ces frais qui nous semble pouvoir être attribuée aux choux précoces.

Sur le loyer	45 f
Sur la main-d'œuvre	120
Plant	54
	219