Cette somme retranchée du produit brut indiqué ci-dessus laisse 645 francs de bénéfice net. Ce chiffre est plutôt en-deçà qu'au-delà du bénéfice réel ; ainsi, par exemple, le jardinier achète rarement du plant de choux ; quand il l'élève lui-même, il ne lui coûte presque rien. Nous l'avons compté au prix ordinaire de vente, 50 c. le cent, ou 1/2 centime la pièce, prix évidemment trop élevé pour le jardinier.

Le chou ne se prête à sa reproduction fréquente sur le même sol qu'à la condition qu'on lui prodiguera les meilleurs engrais. En prenant la précaution de planter la seconde récolte dans les intervalles des rangées de la première, on peut planter des choux deux fois dans une année sur le même sol ; voici, dans ce cas, le maximum de production d'un hectare de très bon terrain.

FRAIS.

Loyer et impositions	500
Trente mètres cubes d'engrais, à 8 fr. le m. c.	240
Labour et plantation	160
Plant	250
	950

PRODUITS.

PREMIÈRE RÉCOLTE.

Deux cents rangées de choux de 200 chacune, à 0m,50 de distance, donnent 40,000 choux, à 5 c. la pièce	2,000

SECONDE RÉCOLTE.

Cent rangées de choux de 100 chacune, à 1 mètre de distance, donnent 10,000 choux, à 8 c la pièce	800
	2,800
Frais comme ci-dessus	950
Bénéfice net	1,850

Ces chiffres, nous ne pouvons trop le répéter, ne peuvent être que des approximations ; il n'y a peut-être pas une seule des vastes cultures de choux qui approvisionnent Paris de ce légume, dont il soit tenu une exacte comptabilité ; mais nous sommes certains de n'avoir point exagéré les produits. Lorsqu'un terrain ne donne qu'une récolte de choux, les produits sont encore à peu près les mêmes, parce que les choux n'occupent pas le terrain toute l'année, et qu'ils sont remplacés par une autre récolte aussi avantageuse.

§ II. — Choufleur.

Nos jardins potagers ont peu de produits aussi sains que le choufleur ; sa culture, également profitable au jardinier marchand et agréable au jardinier amateur, réussit toujours avec un peu de soin ; l'ignorance des bons procédés, et surtout la crainte de prendre un peu plus de peine qu'on n'en prend d'ordinaire pour la culture potagère loin des grandes villes, sont les seules causes des mécomptes de beaucoup de jardiniers des départements, qui pensent qu'en faisant venir la graine de choufleur de Paris ou de Hollande, et la traitant comme de la graine de chou, ils doivent avoir des pommes semblables à celles qu'obtiennent nos laborieux maraîchers.

A. — *Choix de la graine.*

Lorsqu'on se propose de récolter la graine de choufleur, il faut faire choix des plus belles pommes, et prendre dans celles-ci les plus blanches, portées sur les tiges les plus courtes. On n'oubliera pas de ne laisser à proximité des porte-graines aucune autre espèce ou variété de chou en fleur, car le choufleur est très susceptible de croisement. Le premier effet de tout croisement du choufleur avec un autre chou, c'est de le rendre sujet à *borgner*, mot qui exprime la division et le développement séparé des boutons, à l'époque où ils devraient former la pomme du choufleur. La graine, dont les oiseaux et particulièrement les *linots* sont fort avides, ne doit être écossée que quand elle est parfaitement mûre ; mais dès que les siliques ont acquis une couleur jaunâtre, il n'y a pas d'inconvénient à arracher les pieds avec précaution, et à les transporter en un lieu abrité où, pourvu qu'on leur garnisse la racine de terre ou de sable un peu frais, ils achèveront de mûrir leur graine tout aussi complétement qu'en plein air et avec plus de sécurité.

La graine de choufleur dans le commerce est toujours d'un prix élevé ; mais comme on n'en emploie jamais une grande quantité à la fois, on ne doit pas regarder au prix pour l'avoir de première qualité. C'est d'ailleurs une des graines potagères qu'on doit acheter de confiance, car rien ne la distingue de celle des autres choux ; la couleur d'un noir luisant est l'indice d'une maturité complète.

Le choufleur, botaniquement parlant, n'a pas de variétés, ni de sous-variétés ; il n'est lui-même qu'un accident, sans caractères botaniques qui lui soient propres, à l'exception de ses pommes de fleurs étiolées qui constituent la partie comestible. On distingue dans la culture maraîchère les choufleurs à pomme tendre, demi-dure et dure.

1° Le choufleur à pomme tendre est le plus facile de tous à cultiver, il lui faut peu de temps pour former sa pomme ; il est peu difficile sur la qualité du terrain ; mais, dans la culture maraîchère on lui préfère les autres variétés, parce que sa pomme, toujours peu serrée, est très sujette à s'ouvrir, ce qui lui ôte toute valeur pour la vente. La plante est petite ; ses feuilles sont plus étroites que celles des autres choufleurs ; le choufleur à pomme tendre convient particulièrement aux jardins bourgeois.

2° Le choufleur à pomme demi-dure est le plus cultivé, et, à tout prendre, le meilleur de tous ; la plante est forte, à feuilles larges et longues, un peu lente à former sa pomme qui, par compensation, se maintient plus longtemps que celle du choufleur tendre, et acquiert par une bonne culture un plus gros volume.

3° Le choufleur à pomme dure est le moins