que si on l'arrosait largement aussitôt après l'avoir mis en place.

E. — *Détails de culture.*

Les choufleurs demandent des arrosages d'autant plus abondants que la formation de leurs pommes est plus avancée ; vers la fin, ils ne peuvent en recevoir moins de deux par jour, et si la température est chaude ou très sèche, il leur en faut bien trois ou quatre. Dans ces arrosages, l'eau ne doit point être versée sur la pomme, qu'il faut également préserver de la pluie et du soleil ; dans ce but on la couvre avec une feuille prise sur sa tige. On peut laisser les choufleurs découverts la nuit, à moins que le temps ne soit à la pluie ; de ces précautions dépend en grande partie le succès de cette culture. Lorsque, par des causes quelconques, la végétation du choufleur se trouve retardée à l'arrière-saison, ou que l'hiver devance son époque ordinaire, ce qui n'est pas rare sous le climat inconstant de la France centrale, il est facile de hâter la formation des pommes de choufleur en déchaussant chaque pied pour lui donner une poignée de noir animal, qu'on recouvre de terre en tassant légèrement ; il faut dans ce cas arroser plus largement que de coutume.

F. — *Conservation.*

Les plantations de choufleur doivent avoir été calculées de manière à ce qu'en novembre il y ait des planches prêtes à être récoltées, et d'autres à peu près à moitié de leur végétation ; c'est la provision d'hiver. Les choufleurs entièrement mûrs se conservent bien pendant un mois ou deux, posés simplement sur des tablettes ou dressoirs dans un lieu bien sec, où ils ne puissent être atteints par la gelée. On peut aussi les suspendre, la tête en bas, à des clous disposés de manière à garnir les dressoirs dessus et dessous. Dans tous les cas, on coupe la tige le plus près possible du collet de la racine, et l'on retranche les feuilles en leur laissant $0^m,08$ de la côte qui les supporte. Lorsqu'on veut les vendre ou les employer, il faut, un jour ou deux d'avance, faire tremper les tiges dans l'eau jusqu'à la naissance de la pomme ; ils sont alors presque aussi bons qu'au moment de la récolte, pourvu qu'on les consomme immédiatement ; car s'ils attendent seulement 48 heures, ils fondent en cuisant et ne laissent qu'un paquet de filaments dont il est impossible de tirer aucun parti. C'est ce qui arriverait infailliblement par suite d'une conservation trop prolongée. Les choufleurs, au bout d'un temps plus ou moins long, deviennent hors d'état de reprendre leur fraîcheur, et restent nécessairement filandreux. Comme rien ne l'annonce au dehors, l'acheteur peut aisément y être trompé, mais il n'est trompé qu'une fois, et le jardinier qui se respecte doit, même dans son intérêt, s'abstenir d'une fraude si coupable.

Les choufleurs dont les pommes sont à demi formées s'enlèvent avant les premiers froids, soit en motte, soit avec le plus de terre possible à la racine ; on les dégarnit de feuilles et on les dispose côte à côte dans la réserve économique, absolument comme les choux (*voir* Choux, conservation). Ils continuent de grossir, sans toutefois atteindre au volume qu'ils auraient acquis en suivant le cours ordinaire de leur végétation ; mais comme ils dureront bien plus avant dans l'hiver que ceux qu'on a cueillis à parfaite maturité, ils se vendent toujours un bon prix, et sont une ressource précieuse pour l'amateur d'horticulture. Les jardiniers anglais ne repiquent pas les choufleurs qu'ils se proposent de conserver pendant l'hiver, ils les sèment en place à bonne exposition, dans les premiers jours de juillet, à $0^m,35$ en tout sens, et les arrosent modérément pour obtenir les premières pommes à la fin de septembre ; c'est toujours le choufleur à pomme tendre qu'ils cultivent de cette manière. Vers le premier novembre les pommes de ces choufleurs ont atteint leur développement complet ; on les dépouille de leurs grosses feuilles ; ils sont ensuite levés en motte avec le plus de terre possible, et placés à l'abri dans un lieu où ils ne puissent être atteints par la gelée ; le plus souvent dans une cave exempte d'humidité. Nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire de s'abstenir de repiquer les choufleurs semés en juillet pour arriver au même résultat ; la transplantation qui hâte la formation des têtes ne peut être au contraire que favorable.

G. — *Frais et produits.*

La culture des choufleurs offre toujours de très grands bénéfices quand elle est bien conduite ; les frais et les produits sont très difficiles à bien apprécier dans les environs de Paris, parce que rarement un terrain leur est consacré en entier et pendant toute l'année, ce qui complique les comptes du loyer et du fumier. On plante les choufleurs à $0^m,50$ en tout sens ; un are de terrain en reçoit par conséquent 20 lignes de 20 chacune, soit 400 pieds de choufleurs. Le prix est à Paris excessivement variable, de 10 à 60 c. ; quelquefois un beau choufleur forcé, de grande primeur, se vend jusqu'à 1 fr. 50 c. Une moyenne de 30 c. approche beaucoup de la vérité comme prix de vente pour les jardiniers qui, ne consacrant à la culture du choufleur qu'un espace borné, les obtiennent tous dans leur plus grande perfection. Un are de choufleurs donne donc 120 fr. de produit brut réalisé au milieu de la belle saison, lorsque le sol peut encore porter, soit une seconde récolte de choufleurs, soit une ou deux autres récoltes d'une valeur égale. Les frais sont, par approximation :

Loyer	9 fr.
Fumier	28
Main-d'œuvre	23
TOTAL	60