a déduire de 120 fr. de produit brut, reste pour bénéfice net, 60 fr. par are, ou pour 33 ares (ancien arpent de Paris) 1,980 fr. Les cultures successives peuvent donner dans la même année un profit aussi considérable que celui des choufleurs ; on voit combien il est avantageux de faire entrer ce légume dans la rotation des cultures maraîchères de pleine terre.

### § III. — Brocolis.

Le brocoli, variété de chou qui offre avec le choufleur la plus grande analogie, n'en est qu'une sous-variété. Considéré comme légume, il est préférable au choufleur sous le double rapport de la délicatesse et du volume de ses têtes. Le brocoli, originaire d'Italie, est peu cultivé en France, non pas que sa culture offre plus de difficulté que celle du choufleur, mais parce qu'il est moins généralement apprécié des consommateurs au goût desquels le jardinier de profession est obligé de se conformer. On peut lui appliquer de tout point les procédés de culture que nous indiquons pour le choufleur, en lui réservant dans le potager la situation la mieux abritée et l'exposition la plus méridionale; il se conserve pendant l'hiver de la même manière que le chou et le choufleur quand il est tout formé à l'époque des premiers froids; mais un grand nombre d'espèces n'achèvent de former leur tête qu'au printemps de l'année qui suit celle où elles ont été semées. Les brocolis les moins avancés à l'entrée de l'hiver doivent être levés en motte avec le plus de terre possible; on creuse à la même place un trou assez profond pour que la plante dégarnie de ses feuilles inférieures y puisse tenir à l'aise, en laissant seulement au dehors la tête qu'on a soin de couvrir de litière sèche pendant les gelées. Les brocolis ainsi traités végètent lentement pendant l'hiver, et terminent leur croissance au printemps.

Un habile jardinier anglais, M. Wood, qui pendant 14 ans s'est occupé spécialement de la culture du brocoli, a reconnu que le meilleur engrais pour cette plante consiste dans un mélange de sable de mer et de crottin de cheval. Les jardiniers éloignés de la mer remplacent facilement le sable de mer par du sablon fin arrosé d'eau salée.

Le brocoli peut être cultivé sans transplantation, par semis en place. A cet effet on marque les places comme pour une plantation, à $0^m,65$ de distance en tout sens, et à un mètre pour les deux espèces les plus volumineuses. On sème quatre graines à chaque place pour ne conserver que le pied le plus vigoureux, qu'on traite du reste comme du plant transplanté.

Les Anglais, très amateurs de brocolis, en ont un grand nombre de variétés, toutes dérivées du blanc et du violet par des croisements hybrides, soit accidentels, soit artificiels. Les amateurs de cet excellent légume, trop peu apprécié en France, nous sauront gré de leur indiquer les meilleures espèces de brocolis cultivées en Angleterre ; il est facile de s'en procurer de la graine à Paris. Le brocoli, avec des soins convenables, peut réussir partout en France; au sud de la Loire, il réussit mieux que le choufleur.

1° *Brocoli pourpre d'automne.* Sa tête est d'un vert mêlé de violet ; on le sème en mai ; il donne successivement ses têtes depuis la fin d'août jusqu'au commencement de décembre.

2° *Brocoli pourpre hâtif.* Il s'élève à près d'un mètre; il donne, outre sa tête principale, de petites têtes latérales dans les aisselles des feuilles qui sont comme les fleurs d'un vert clair mêlé de violet.

3° *Brocoli pourpre nain.* C'est le plus lent à croître de tous les brocolis ; il ne finit de former sa tête qu'en avril et mai de l'année qui suit celle où il a été semé ; la plante tout entière n'a pas plus de $0^m,32$ de hauteur; la pomme qui affecte une forme presque conique est assez grosse et d'un goût délicat.

4° *Brocoli vert à tête serrée.* Sa tête ne devient jamais très grosse; elle est d'un beau vert ; elle mûrit en janvier et février.

5° *Brocoli jaune soufre.* Il se sème en avril pour donner ses têtes au mois d'avril de l'année suivante. Les jardiniers anglais le distinguent entre les meilleurs.

6° *Brocoli à grosse tête.* On le sème en mars pour obtenir sa tête à la même époque de l'année suivante. Ce brocoli pousse avec beaucoup de vigueur; les pieds doivent être espacés à un mètre les uns des autres en tout sens.

7° *Brocoli de Portsmouth.* C'est le plus gros des brocolis connus ; les têtes ont souvent jusqu'à $0^m,65$ de circonférence; il doit être comme le précédent, espacé à 1 mètre.

8° *Brocoli à bractées.* M. Knight, célèbre horticulteur anglais, a obtenu récemment cette belle variété; chaque ramification de sa tête est protégée par une bractée qui se rabat pardessus et la couvre presque en entier.

9° *Brocoli de Danemarck ou de Sibérie.* Excellente variété tardive. Il serait à désirer que la culture de ce brocoli se répandît dans le nord de la France; elle résiste parfaitement en plein air, sans aucun abri, aux hivers les plus rudes du climat de la Grande-Bretagne ; ses têtes, d'un vert pâle, ne le cèdent en rien pour le volume et la qualité à celles des autres brocolis.

### § IV. — Pois.

La culture des pois, même aux environs des villes qui absorbent d'énormes quantités de pois verts, est une des moins lucratives pour le jardinier de profession ; il est probable qu'elle serait depuis longtemps abandonnée, si ce légume ne possédait au plus haut degré la faculté de croître et de fructifier sans aucune espèce d'engrais. Les pois cultivés avec une dose de fumier d'écurie semblable à celle qu'exigent les autres légumes, poussent de larges feuilles, des tiges d'une longueur démesurée, et donnent à peine quelques fleurs stériles pour la plupart;