moindre parcelle de terre s'introduire sur la feuille centrale de l'artichaut, mais même d'en laisser pénétrer dans l'intervalle des grosses feuilles. On coupe les plus grandes, mais sans toucher à celles du centre, et l'on rassemble la terre autour du pied, en choisissant autant que possible un temps sec pour cette opération. Il faut tout aussitôt apporter sur le terrain la litière ou les feuilles nécessaires pour couvrir les artichauts en cas de gelée; car, dans cette saison, on doit la craindre d'un moment à l'autre. C'est une règle essentielle de culture pour cette plante de ne jamais regarder sa couverture comme posée à demeure; on en perdra toujours infailliblement un grand nombre si l'on n'a pas la précaution de les découvrir dès que le temps le permet, sauf à replacer la couverture quand la température l'exige. Un moyen beaucoup plus simple, bien connu des cultivateurs des environs de Paris, consiste à transporter le pied d'artichaut tout entier dans une cave avec ses racines garnies de terre, qu'on place tout aussitôt dans du sable frais; on n'a plus besoin de s'embarrasser de ces plantes jusqu'au printemps. Remis en place en avril, les artichauts ainsi conservés forment leur tête trois semaines au moins avant ceux qui ont passé l'hiver en pleine terre, quoiqu'ils semblent à moitié morts quand on les sort de la cave ou de la serre aux légumes. Mais cet excellent procédé est inapplicable dans la grande culture; que faire des 10,000 pieds d'artichauts d'un seul hectare, surtout quand on a des plantations de cinq ou six hectares à conserver? Il faut donc s'en tenir au premier moyen, qui donne beaucoup de besogne au cultivateur soigneux pendant tout l'hiver. Quant à la seconde méthode elle convient parfaitement à la petite culture: on peut, à défaut d'autre emplacement, utiliser pour cet objet la *réserve économique* décrite par nous dans les travaux du mois d'octobre.

Il est bien entendu que nous parlons uniquement ici des pieds d'artichauts qui ont porté fruit et dont on attend une seconde récolte pour l'année suivante, et non pas de ceux dont on veut conserver les têtes, comme nous l'avons recommandé pour le mois précédent.

Cette précaution de mettre à couvert quelques centaines de pieds d'artichauts, quand on craint un hiver trop long ou trop humide, est excellente en elle-même dans la grande culture. En 1830, presque tous les artichauts ayant péri à la suite d'un hiver désastreux, les pieds conservés à l'abri, fournissant chacun une douzaine d'œilletons, servirent à repeupler les plantations, conjointement avec les semis, et donnèrent dans la même année un produit d'autant plus cher qu'il était plus rare.

Choux-fleurs. — Lorsque ce légume commence à former sa pomme, il a besoin d'être garanti contre les gelées sérieuses. Il est bon de calculer toujours la plantation de quelques planches de choux-fleurs de manière à en avoir la moitié prête à être cueillie et la moitié à peu près de la grosseur du poing au commencement de novembre. Ceux qui se trouveront à ce dernier état de végétation passeront dans la serre aux légumes; ils seront levés en motte autant que possible, ou du moins avec toutes leurs racines, et garnis au pied de sable frais. On rognera seulement les feuilles principales; du reste on leur appliquera de point en point le mode de conservation que nous avons indiqué pour les artichauts dont la tête est à demi formée en octobre. De même que ces derniers ils grossiront, sans toutefois devenir jamais très volumineux, et ils pourront être vendus en hiver aussi cher que les plus beaux peuvent se vendre en été. Ce sera une ressource précieuse pour la provision d'hiver du jardinier-amateur.

Quant aux choux-fleurs parvenus en novembre à leur volume ordinaire, on coupera leur tige le plus près possible du sol, on lui laissera seulement les grosses côtes de ses feuilles, et l'on disposera les choux-fleurs sur des tablettes dans un local sain et sec, sans être trop chaud; ils pourront s'y conserver six semaines environ, ce qui les conduira sur le marché vers la fin de décembre, époque où la vente en est très avantageuse. Ils pourraient conserver plus longtemps leur apparence de fraîcheur; mais étant flétris intérieurement, ils ne donneraient plus en cuisant qu'un paquet de filaments coriaces; et le jardinier se compromettrait s'il les livrait en cet état à la consommation.

Il ne faut pas songer à leur appliquer le mode de conservation qui convient à ceux dont la végétation est moins avancée; la pourriture les détruirait à coup sûr.

Chou spruyt ou *chou de Bruxelles.* — Ce chou, variété précieuse du chou de Milan, se distingue de tous les autres choux par la nature des jets, qui se montrent aux aisselles de ses feuilles. Tous les choux sont susceptibles, lorsqu'ils montent, de produire des pousses axillaires; mais le spruyt est le seul en qui ces pousses prennent d'elles-mêmes la forme d'une pomme de choux de Milan en miniature. Cette variété, propre au sol de la Belgique, n'est point persistante; elle dégénère non-seulement sous le climat de Paris, mais même dans les départements bien plus voisins de la frontière belge. Il est donc nécessaire d'en renouveler la semence, en la tirant des environs de Bruxelles ou de Louvain; du reste la culture du spruyt n'exige aucun soin particulier; tout ce que nous avons dit du semis et de la transplantation des autres choux s'applique à celui-ci. Il continue à végéter, quelle que soit la rigueur du froid; on peut le planter plus rapproché que les choux pommés; on jouira tout l'hiver de ses pommes axillaires, le meilleur de tous les légumes frais qu'on puisse avoir dans cette saison de l'année. Pour en prolonger la récolte on plantera tard, de façon à ce que les premiers produits se montrent seulement vers le 15 novembre; alors on peut espérer qu'ils continueront jusqu'au printemps.

Chicorée, barbe de capucin. — Paris fait en hiver une énorme consommation de cette chi-