corée, dont les feuilles étiolées, blanches, tendres, conservant seulement une légère amertume qui n'a rien de désagréable, se vendent à très bon marché durant toute la saison où il n'y a presque pas d'autre salade; elle s'allie fort bien à la mâche et à la betterave cuite. Les maraîchers des environs de Paris, principalement ceux de Montreuil, les mieux placés pour ce genre de culture, arrachent en novembre les racines de chicorée sauvage semée assez serrée en terre médiocre; ils suppriment toutes les feuilles à l'exception du cœur, opération minutieuse qui exige beaucoup d'habitude; puis ils forment des bottes de ces racines d'environ $0^{m},20$ de diamètre; ils les placent debout, rangées l'une près de l'autre, enterrées dans des couches de fumier chaud; ces couches sont établies dans des caves ou dans de vastes carrières abandonnées, où elles occupent un espace considérable, à l'abri de la lumière et du contact de l'air extérieur. Ce procédé serait excessivement coûteux pour d'autres que ceux qui l'emploient ; mais le fumier qui a donné cette récolte sert ensuite, soit aux couches à champignons, soit à d'autres cultures forcées; quant à la main-d'œuvre, nous regardons peu à notre peine, surtout dans la saison où la besogne n'est pas très pressante. Produire le plus rapidement possible, et obtenir, même avec beaucoup de frais et de peine, des récoltes multipliées, au lieu de récoltes uniques venues lentement avec peu de soins et de dépenses, tel est le principe invariable de notre culture maraîchère, dont nous sommes fiers à juste titre, car il n'en existe point ailleurs de plus perfectionnée. Une longue expérience, celle de nos pères ajoutée à la nôtre, nous a appris que, tout calcul fait, notre méthode est encore la plus avantageuse ; mais elle tient à notre position à portée de ce gouffre de Paris où tout s'absorbe, sans que jamais le maraîcher ait à craindre de ne pas vendre ses produits.

Quant aux jardiniers placés dans d'autres circonstances, ils étendront simplement les racines de chicorée dans une position horizontale, par lits recouverts de terre légèrement humide, en laissant passer seulement de quelques centimètres le collet dégarni de ses feuilles; les pousses nouvelles ne tarderont pas à se montrer; on en pourra faire deux ou trois coupes pendant l'hiver, pourvu qu'on les préserve avec soin du contact de l'air extérieur et de la lumière. C'est ainsi qu'on procède à bord des navires pour avoir, dans les longues traversées, un peu de salade à distribuer aux équipages ; les caisses pleines de terre et de racines de chicorée sont placées à fond de cale.

Lorsqu'on n'a qu'un très petit emplacement à consacrer à ce produit, et qu'il ne s'agit que de pourvoir à la consommation d'une famille, on se sert de cercles de tonneau sur lesquels on dispose les racines de telle sorte que tous les collets soient posés sur le cercle et toutes les racines en dedans. On empile à hauteur d homme les couches de racines et de terre et les rangs de cercles ; la récolte se fait commodément, sans rien déranger.

Pois. — Les jardiniers qui tiennent à obtenir des pois de primeur, au risque de perdre leur peine, commencent dès la fin de novembre à semer du pois Michau hâtif en pleine terre, sur plate-bande exposée au midi. Ils doivent être ramés très jeunes, non qu'ils en aient essentiellement besoin, car ils ne s'élèvent jamais bien haut, mais pour qu'on puisse les couvrir et les découvrir avec plus de facilité. Malgré toutes les précautions qu'on peut prendre, il est certain que les pois semés en pleine terre en novembre sont toujours fort aventurés. Il n'en est pas de même de ceux qu'on sème sur couche à la même époque ; leur récolte est plus assurée.

Il ne faut pas perdre de vue que le pois, quelle qu'en soit l'espèce, est une plante qui *n'aime pas* le fumier. En semant des pois sur couches, la terre qui recouvre l'engrais doit toujours être assez épaisse pour que dans aucun cas les racines de la plante ne se trouvent en contact avec le fumier ; si cela arrivait, le pois nain cesserait d'être nain ; il pousserait des tiges vigoureuses, de larges feuilles, et ne donnerait ni fleurs ni fruits. Le fumier n'est pour les pois qu'un simple réchaud, encore ne doit-il donner qu'une chaleur modérée.

La culture du pois de primeur forcé sur couches n'est réellement avantageuse que quand on peut lui donner une grande extension ; chaque plante doit être pincée quand elle montre 3 ou 4 fleurs ; chaque fleur est suivie d'une cosse qui donne de 3 à 4 pois : il en faut beaucoup de pieds pour donner un litre de pois écossés. Le jardinier qui force les primeurs en grand peut seul y trouver son compte; il ne regarde dans ce produit que la rapidité de sa croissance; en six semaines, s'il est bien conduit, le pois donne son grain et cède la place à d'autres cultures; il se vend alors très cher, au poids, par petites portions ; les plus productifs sont toujours ceux qui proviennent des semis faits sur couche en novembre. Le jardinier amateur ne doit pas songer à essayer cette culture s'il ne peut y consacrer un nombre suffisant de couches pendant les mois de novembre et décembre.

Le jardin potager commence en novembre à revêtir sa tenue d'hiver ; il n'est pourtant pas encore dépouillé de verdure; le poireau, le céleri, la chicorée, la scarole et la laitue d'hiver couvrent encore une partie du terrain. Le poireau passe l'hiver en terre sans craindre les gelées ; il doit y en avoir en novembre de bons à être cueillis; cette récolte, toujours très productive, est une ressource que le jardinier doit s'être ménagé pour le temps où il aura peu d'autres légumes à porter au marché. Ses loisirs augmentent de jour en jour ; il en profite pour réparer son matériel, renouveler ses paillassons, et travailler le fumier pour les couches destinées aux cultures forcées pendant l'hiver. Ces cultures, s'il est en état d'en faire