celles qui en occupent le centre ; cette eau, convertie deux ou trois fois de suite en glace, agit plus énergiquement sur le chou que n'aurait pu le faire un froid sec de dix ou douze degrés, température qui n'altère pas le chou d'une manière sensible. Il doit se trouver en décembre, dans le potager, des carrés de choux à deux états différents : les premiers ont leur pomme tout-à-fait formée, ils sont prêts à être livrés à la consommation, et c'est parmi eux qu'on a pris ceux qui ont été mis à l'abri pour les besoins journaliers ou pour en prolonger l'existence ; ils appartiennent, sous le climat de Paris, aux trois espèces connues sous le nom de chou blanc ou d'Alsace, chou de Milan frisé, et Milan des Vertus. Les autres dont l'hiver n'interrompt pas la végétation seulement ralentie, sont à demi formés ; ils doivent arriver des premiers sur le marché au printemps, et n'ont pas en décembre et janvier des pommes plus grosses que le poing.

Les choux entièrement pommés doivent être, dès les premiers jours qui suivent le dégel, portés au marché, après avoir passé un jour ou deux, suspendus par la racine, la tête en bas, sous un hangar ou dans un autre lieu abrité ; ils sont encore excellents, pourvu qu'on les mange immédiatement ; mais s'ils attendaient huit jours, ils entreraient en décomposition.

Les choux à demi pommés sont à peu près perdus ; on doit seulement cueillir les plus avancés ; ils trouveront des acheteurs dans cette saison où le chou est généralement recherché ; ceux qui ne pourront être vendus périront presque tous sur place ; il n'y a pas de remède ; on aura soin, dans ce cas, d'élever sur couche une quantité de plant proportionnée à ce qui devra être remplacé pour regarnir les carrés au printemps. Ces pertes causées par la neige sont rares, et elles n'entrent point dans les calculs ordinaires de la grande culture pour l'approvisionnement de Paris. Ceux qui ont une assez parfaite connaissance du temps pour prévoir en automne un hiver abondant en neige s'abstiennent de planter en pleine terre, et réservent tout leur terrain pour pouvoir planter au printemps. Dans la petite culture, un peu de litière, de vieux paillassons, ou toute autre couverture appliquée au moment où la neige commence à tomber, parent facilement à ces pertes, souvent inévitables pour les cultures plus étendues.

Choux-fleurs. — Le plant repiqué sur platebande bien fumée et exposée au midi a tout autant de chances que celui qu'on repique sur couches, pour bien passer l'hiver, si l'on prend les précautions que nous avons indiquées précédemment. Néanmoins, comme cette culture est d'un très bon rapport, et qu'on ne peut pas toujours disposer d'un emplacement convenable en pleine terre, les jardiniers sont dans l'usage d'élever toujours une bonne provision de plant de choux-fleurs sur couches, sous châssis. Ce plant n'exige pas un grand espace ; il se repique très rapproché presque sans inconvénient, parce qu'il ne fait pour ainsi dire que se maintenir en hiver, sans prendre un grand accroissement. Mais il doit être l'objet de soins continuels, à cause de sa facilité à s'étioler lorsqu'on le tient trop longtemps privé d'air et de lumière. Il faut donc naviguer entre deux écueils, la gelée et l'étiolement ; le second est le plus à craindre. Souvent une demi-heure d'exposition à l'air libre, au moment le plus doux d'une journée froide suffit pour conserver le plant de chou-fleur. Dans tous les cas, il faut le surveiller continuellement et s'en munir en quantité plus grande que le besoin, afin que, même après l'hiver le plus défavorable, il en reste encore assez pour qu'on n'en soit pas au dépourvu.

Salades. — Nous nous sommes dispensés, en indiquant les travaux des mois d'octobre et de novembre, de donner dans tous ses détails l'importante culture du plant de romaine sous cloches pour être en partie forcé en hiver comme primeur, en partie mis en place en pleine terre, depuis février jusqu'en avril ; c'est qu'il ne reste rien à apprendre sur ce sujet quand on a lu le travail aussi complet que possible de M. Poiteau sur la culture maraîchère de la romaine ; nous ne pouvons qu'y renvoyer nos lecteurs ; c'est un ancien maraîcher qui raconte ce qu'il a fait et ce qu'il a vu ; on ne saurait choisir de guide plus sûr et plus fidèle.

C'est une propriété bien remarquable, chez certains végétaux appropriés à nos usages, que celle de croître sans le contact de l'air, ce qu'on nomme en terme technique *à l'étouffée*, et cela sans s'étioler ni paraître souffrir de la privation d'air. Ainsi, la romaine verte, ordinairement consacrée de préférence à toute autre à la culture forcée en hiver, reste verte quoique depuis le moment où la semence a été mise en terre jusqu'à celui de la vente elle ait été constamment tenue sous cloches, sauf le temps très court employé au repiquage ; cette même romaine, par une sorte d'énergie de végétation qui lui est propre, s'accoutume très bien à la pleine terre et au grand air en sortant de dessous la cloche, et acquiert au printemps ce volume et cette saveur qui en font une de nos meilleures salades.

La laitue crêpe veut également être élevée à l'étouffée ; elle se repique au nombre de trois ou cinq pieds sous chaque cloche, selon le volume qu'on la croit susceptible d'atteindre ; elle y forme de petites pommes fort tendres qui n'ont guère d'autre mérite, car elles n'ont pas grande saveur ; mais elles viennent en plein hiver et donnent en abondance depuis décembre jusqu'en février ; elles sont d'ailleurs beaucoup plus communes et moins chères que les romaines forcées, ce qui en rend le débit toujours facile.

Il ne faut pas dédaigner la laitue crêpe qu'on sème tous les quinze jours en hiver et qu'on mange en salade même avant qu'elle ait acquis la grosseur qui la rendrait propre à servir de plant ; c'est une salade beaucoup moins chère

(1) *Journal d'Agriculture pratique*, t. III, p. 57.