

large sur autant de profondeur ; on les remplit de bon terreau et, à défaut de terreau, on emploie du fumier bien consommé.

On égalise ensuite la planche, et on y sème des carottes ou des radis. Puis on plante les choux-fleurs à leur place. Dans les intervalles, on peut encore mettre quelques salades, en ayant soin toutefois de ne pas les placer trop près des choux-fleurs.

Il est très important de choisir les choux bas de tige ; ceux qui montent trop sur trognons sont sujets à être ébranlés par le vent, il en résulte que le chevelu se casse et que la croissance est arrêtée.

Lorsque les salades sont retirées, il est bon de couvrir la terre d'un fort paillis, surtout autour de chaque pied.

Tant que les choux-fleurs sont jeunes on ne les arrose que modérément ; mais dès qu'ils prennent de la force, il faut augmenter la quantité d'eau et bassiner les feuilles tous les jours avec deux ou trois litres ou pintes d'eau. Lorsque la

soigneusement donnés, on sait que la moindre négligence peut atténuer sensiblement la valeur. Un beau chou fleur, bien blanc, vaut quelquefois 2 à 3 francs (40 ou 60 centimes) ; tandis que mal soigné, quoique de même grosseur, il ne vaut plus que 20 à 30 centimes (4 ou 6 centimes).

(Journal des Campagnes).

Le celeri "Chemin" ou celeri blanc.

Depuis deux ou trois ans, les grainetiers ont mis sur le marché la graine d'une nouvelle variété de celeri, dont le nom français véritable est "CÉLERI CHEMIN," mais qu'on a baptisé ici et aux États-Unis de divers noms, tels que : "White Plume celeri" ou en français "céleri plume blanche," "self blanching celeri" ou en français "céleri se blanchissant de lui-même." Plusieurs de nos correspondants horticulteurs nous ont demandé des renseignements sur cette nou-



CÉLERI CHEMIN.

pomme commence à se montrer, on donne dix litres ou pintes d'eau tous les deux jours et, lorsqu'ils sont très forts, vingt litres. On doit avoir soin d'arroser avec la pomme d'arrosoir et non au goulot.

Aussitôt que le bouton se montre, il faut l'envelopper soigneusement avec les feuilles de dessous, de façon à le soustraire à l'action directe de l'air.

Si les petites feuilles qui accompagnent la pomme sont trop développées, il faut les casser pour pouvoir couvrir les choux plus facilement. Beaucoup de jardiniers cassent les feuilles du sommet par la moitié et les rabattent, mais presque toujours le vent déplace ces feuilles, la pomme verdit et perd de ses qualités.

Il faut avoir soin de visiter fréquemment les choux-fleurs pour enlever les limaces et les insectes qui les rongent. On retire en même temps les feuilles jaunes, que l'on remplace par des feuilles fraîches. On recouvre ces dernières avec les anciennes. À défaut de feuilles de choux-fleurs, rien n'empêche d'employer les feuilles d'autres choux.

Dans la culture maraîchère de Paris, tous ces soins sont

velles variétés, et pour répondre à tous en même temps, nous allons dire ici, en peu de mots, ce qu'est le celeri Chemin, comment il se cultive, et quels sont ses avantages, si avantages il présente, sur les autres variétés de la même plante.

Nous donnons, ci-joint, une gravure qui représente un rang de celeri Chemin, et qui donne, en même temps, une bonne idée de la manière dont il se cultive.

Ceux qui ont mis ce celeri sur le marché, le décrivent comme suit : Ce celeri a cela de particulier que les tiges et une partie des feuilles intérieures sont naturellement blanches, ce qui fait que si l'on attache les tiges ensemble pour les tenir fermées les unes contre les autres, ou si, simplement, l'on tasse un peu de terre au pied du plant, en l'y pressant avec la main, et qu'on recouvre ensuite cette terre ainsi foulée avec une nouvelle pelletée de terre pour la maintenir en place, on n'a rien de plus à faire pour le blanchiment de ce celeri. Comme on le voit, d'après cette description, plus de tranchées profondes, plus de rechaussage considérable, et, en conséquence, culture du celeri fort simplifiée. De plus, le celeri Chemin ayant ses feuilles blanches intérieures dis-