

lâche et molle au toucher, ne vaut pas celle qui est moins grosse, d'un vert jaune légèrement teinté de pourpre, et dont la pomme serrée, dure, résiste aux doigts qui la pressent. La *monte-à-peine* ou *silesie*, excellente variété de laitue, produit une pomme tellement serrée qu'elle pourrit souvent sur place avant que la tige florale ait pu se faire jour. Quelques jardiniers, pour obvier à cet inconvénient, coupent la pomme au-dessus des premières feuilles et laissent la souche, sur laquelle se développent promptement de nouveaux jets qui montent et donnent de très-bonnes graines. On emploie le même moyen pour certaines variétés de laitues d'hiver et pour un grand nombre d'espèces de choux.

Le chou, voilà peut-être de tous nos légumes cultivés celui qui dégénère le plus facilement, soit par suite des croisements, soit parce qu'il tend toujours à retourner au type. Aussi le voyons-nous, quand pour le choix des graines nous nous rendons coupables de la moindre négligence, s'élever promptement sur son pied, étaler avec complaisance de grandes feuilles allongées, supportées par de longs pétioles, et se décider difficilement à nous donner une petite pomme mal arrondie et mal fermée. Il faut donc redoubler de soins et d'attention pour le choix de vos porte-graines. Les choux frisés ne sauraient être trop courts sur pied, trop finement gaufrés ; la pomme ne saurait être trop dure et trop bien fermée. Les choux à feuilles lisses doivent toucher la terre ; il faut que les grandes feuilles soient épaisse et bien arrondies, sans échancrures, que les nervures ne soient pas trop saillantes, que la pomme soit parfaitement recouverte, parfaitement dure et légèrement aplatie. Néanmoins, quelques bonnes variétés donnent leurs têtes en forme de cône ou de pyramide. Tels sont le *conique de Pomeranie*, le *pain de sucre*, le *gros* et le *petit d'York*, etc. Pour celles-là, vous aurez soin de choisir des sujets chez lesquels ce caractère distinctif sera bien tranché.

Je disais, il y a un instant, que souvent on était obligé de couper les pommes des choux pour favoriser l'émission des jets, qui plus tard fleurissent et donne de la graine. Il est rare, en effet, que la tige florale puisse se développer convenablement lorsque la pomme est très-dure et très-serrée. Dans ce cas, il faut la couper de manière qu'il reste sur le pied quelques grandes feuilles, à l'aiselle des quelles se formeront les yeux qui doivent produire les rejetons. J'a vu

des jardiniers enlever au printemps ces jets avec leur talon et les planter le long d'un mur ou de tout autre abri ; la reprise est facile ; ils végétent promptement, se développent, fleurissent, et donnent d'excellentes graines. Cette méthode est bonne, surtout pour les choux à feuilles lisses et pour certains pancailliers dont la pomme pourrit facilement pendant l'hiver. Quant aux choux-fleurs, aux brocolis, aux choux de Bruxelles, il est fort difficile d'en recueillir la semence dans nos contrées ; certains pays ont le privilège de la fournir, et je vous conseille de l'acheter chaque année en vous adressant à des fournisseurs connus et consciencieux.

Les porte-graines de toutes les plantes à racines comestibles, de toutes les plantes bulbeuses, tuberculeuses, et de tous les légumes qui n'atteignent leur entier développement qu'à la fin de l'automne, doivent être arrachés avant les gelées, conservées pendant l'hiver et replantées au printemps.

Tous les végétaux annuels qui fleurissent et mûrissent leurs semences dans le cours de l'été se laissent sur place ; tels sont les laitues d'été, les romaines, les épinards, le pourpier, etc.

Quant aux plantes dont on mange les fruits ou les graines, il est tout clair qu'elles ne doivent pas être dérangées, puisqu'elles meurent après la récolte.

La conservation, pendant l'hiver, des sujets qu'on a choisis comme reproducteurs, mérite aussi quelqu'attention.

Les racines qui, sur pied, sont entièrement recouvertes par le sol, seront laissées jusqu'aux premières gelées ; celles, au contraire, dont le collet et la partie supérieure sortent de terre, seront arrachées avant les gelées blanches. On conçoit aisément que les froids précoce peuvent endommager l'épiderme de ces racines, et occasionner, pendant leur séjour dans les serres ou les caves humides, la moisissure, voire même la pourriture du collet.

J'ai dit dans les caves humides ; n'allez pas croire cependant que j'apprécie l'usage de servir dans les caves les racines et les légumes. C'est là, sans contredit, le plus mauvais endroit que l'on puisse choisir, surtout pour les porte-graines. Souvent ils y pourrissent, et toujours la température élevée provoque une végétation intempestive qui épouse le sujet.

Pour éviter ces inconvénients graves, il faut entasser les racines dans une serre ou dans tout autre bâtiment à l'abri de la glace, mais suffisamment aéré. On prend pour