

Pour les choux, on ne doit tenter de conserver que ceux qui n'ont pas encore atteint leur dernier point de maturité, c'est-à-dire, dont les pommes, quoique serrées, ne sont pas encore près de se fendre; ce que l'on connaît à la couleur et à l'apparence de la surface supérieure de la pomme. Les choux-milans de grosse ou de petite espèce se conservent beaucoup mieux que les cabus. On devra donc mettre à part, pour les consommer tout de suite, tous les cabus, ainsi que les milans dont la pomme est parvenue au dernier degré de maturité, et l'on destinera à l'approvisionnement de l'hiver ceux dont la végétation est un peu moins avancée. Les choux se conservent très-bien dans un cellier ou tout autre local où la gelée ne pénètre pas trop fortement. On les arrache avec toutes leurs racines, on supprime les plus grandes feuilles extérieures, et on plante les choux l'un près de l'autre, en les couchant un peu et en enterrant les racines dans du sable sec.

Si l'on n'a pas un local suffisant pour loger ainsi toutes les provisions de choux, on creuse, dans la partie la plus sèche du potager, un fossé d'un pied de largeur sur autant de profondeur; on place les choux dans ce fossé, l'un à côté de l'autre, en les renversant, le sommet de la tête en dessous, et on les couvre de la terre extraite d'un fossé semblable que l'on creuse immédiatement à côté de celui-ci, de manière que les racines paraissent seules hors de terre. On emplit le second fossé de nouveaux choux, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait logé toute la provision. Lorsque les choux-milans ont été pris au degré convenable de maturité, ils se conservent bien ainsi jusqu'en février.

Choix des porte-graines.

C'est au moment même de la récolte des choux, carottes, betteraves, navets et radis, qu'il faut mettre à part ceux destinés à porter des semences l'année suivante. On doit faire choix, à cet effet, de racines de moyenne grosseur, bien formées, très-saines, et bien franches dans l'espèce que l'on veut propager: on coupe les feuilles un peu au-dessus du collet, et on conserve soigneusement ces racines, soit dans un cellier, soit mieux encore, en les enterrant dans de petits creux pratiqués à cet effet dans le potager, à la manière des silos, et recouverts d'une couple de pieds de terre. En plaçant ainsi dans des creux une douzaine de racines de chaque espèce, ce qui est bien suffisant pour l'approvisionnement d'un potager ordinaire, elles se conserveront parfaitement. Les oignons réservés pour porte-graines seront suspendus dans un lieu sec, à l'abri des très-fortes gelées, mais où l'on ne fasse pas de feu.

Quant aux choux, il est très-important de choisir pour porte-graines, dans chaque espèce, ceux dont la pomme présente le plus de volume, relativement à la masse totale de la plante, dans les petites espèces comme dans les grosses, un bon chou est bas sur sa tige et n'a que peu de feuilles extérieures, parce que presque toutes les feuilles sont entrées dans la formation de la pomme. Ce sont ceux-là qu'il faut choisir pour propager l'espèce: on les conserve jusqu'au printemps en les plantant peu à peu dans du sable sec, dans un cellier où la gelée ne pénètre pas, mais qui ne soit pas humide. Les choux-milans se conservent assez bien aussi en les suspendant au plancher, dans un lieu sec et à l'abri des plus fortes gelées.

REVUE COMMERCIALE.

COTE DU MARCHÉ VIGIER.

Bêtes à cornes.—1re qualité, \$4 00 à \$5, beaucoup lente.

2e et 3e qualité, \$3. 00 à \$3. 50.

Vaches à lait, \$18. 00 à \$30. 00, peu, en demande.

Extra, \$35. 00 à \$50. 00, très-rare.

Moutons—1re qualité, \$3 à \$4. 00 peu, vente lente.

2me qualité, \$2. 50, peu.

Agneau, 1re qualité, \$2. 50 à \$3. 00 beaucoup.

2me qualité, \$2. 00 à 2. 50.

Cochons—1re qualité, \$6. 00 à 9. 00 peu seconde qualité, \$3. 00 à \$5. 00.

Veaux—1re qualité, \$15. 00 à \$18. 00 en demande.

2me qualité, \$4. 00 à \$12. 00.