

Il ne faut biner que par un temps sec. Le premier binage se fait avec la charrue à biner aussitôt que les mauvaises herbes se montreront; et sera terminé à la houe pour ramener la terre au pied de chaque plant. Le second binage aura lieu un mois après et en sens contraire du premier. Il sera suivi d'un second buttage. En suivant ce procédé, on pourra employer les choux tout l'automne et une partie de l'hiver. La meilleure manière de les employer, c'est d'en transporter les feuilles sur un gazon sec. Les animaux de toute espèce s'en nourrissent à merveille. Ils favorisent l'accroissement du bétail et l'entretien en bonne santé; ils engraisent parfaitement les bœufs et les moutons. On gagne six pour un à en nourrir les vaches laitières plutôt qu'avec tout autre fourrage. Leur lait est parfaitement doux et leur beurre excellent, pourvu qu'on ait l'attention de ne pas leur donner les feuilles gâtées.

Plusieurs autres agriculteurs anglais tirent de grands bénéfices de leur choux en nourrissant des vaches laitières pendant l'hiver. On a dit que le lait et le beurre de ces vaches prenaient un goût âcre et une odeur désagréable, mais il a été reconnu que cela n'était point généralement vrai; et toujours en mêlant cette nourriture avec de la paille ou du foin, on peut éviter cet inconvénient, qui, d'après le rapport de plusieurs cultivateurs, n'a lieu que lorsque ces vaches mangent des feuilles pourries.

Les variétés de choux pour la nourriture des jeunes animaux sont si marquées, que dans les grandes fermes d'élevage d'animaux il faudrait en cultiver uniquement pour cet objet. En effet, une nourriture fraîche pendant l'hiver doit être préférable pour eux à des herbes dures et sans saveur. Les jeunes veaux surtout profitent singulièrement par suite de leur usage. Il en est de même des agneaux, des petits cochons, etc.

On donne en général aux bestiaux les feuilles de choux en nature; cependant il est reconnu qu'elles leur portent plus de profit lorsqu'ils les mangent cuites. Dans quelques fermes on a à sa disposition de grands chaudrons pour en faire la cuisson.

Aujourd'hui on sème beaucoup moins de choux sur couche qu'autrefois, parce qu'on s'est aperçu qu'ils étaient beaucoup plus délicats que les autres, et que leur reprise était en conséquence plus incertaine. Les causes de ce fait sont trop faciles à saisir pour que nous devions les indiquer.

Les choux semés en pleine terre en mai ou juin se replantent en juillet ou au commencement d'août, quelquefois cependant plus tôt.

En général il est bon de planter les choux tous les mois ou même tous les quinze jours, afin d'en avoir de bons à manger à des époques successivement correspondantes, surtout quand on s'attache à des variétés précoces, qui manquent quelquefois par suite de l'intempérie des saisons ou par défaut de soins.

Lorsqu'un plant de chou est frappé de la gelée, il ne faut point y toucher; souvent il ne périt pas, ou il s'en réveille plus ou moins. Il paraît qu'en général les gelées sèches sont moins dangereuses pour eux que les gelées humides.

Une terre naturellement meuble, ou rendue telle par beaucoup de labours, une terre bien engraisée avec des fumiers très-consommés, enfin une terre fraîche ou fraîchement arrosée, est celle qui convient le mieux aux choux; peu de plantes sont plus susceptibles qu'eux de s'approprier le mauvais goût et la mauvaise odeur des fumiers; il faut donc les choisir avec grand soin. L'exposi-

tion est moins importante; cependant, pour les choux de primeurs, celle du midi est indispensable. Un pré défriché, un marais desséché, les bords d'un étang quelquefois curé, sont les lieux où les choux végètent avec le plus de vigueur.

Toujours il est bon de planter les choux sur le sommet d'un ados, de ne couper ni leurs racines, ni leurs feuilles, d'employer la pioche plutôt que le plantoir pour faire le trou où chacun doit être planté. La distance qu'il convient de mettre entre les grosses variétés est au moins de 2 pieds. On gagne à augmenter leur écartement, sauf à placer dans les intervalles des salades ou autres légumes qui s'élèvent peu et se consomment avant le milieu de septembre.

Une condition essentielle à la complète réussite d'une plantation de choux, c'est de la biner au moins trois fois dans le cours de l'été, et à chaque binage de butter la base de chaque pied, c'est-à-dire d'élever d'un à deux pouces la terre autour d'elle.

Ce n'est jamais lorsque la pomme des choux est entièrement formée qu'on doit se permettre l'enlèvement des feuilles extérieures pour la nourriture des bestiaux, parce que plus tôt cet enlèvement nuirait à leur croissance; à cette époque même il faut n'arracher ces feuilles que petit à petit, c'est-à-dire une ou deux à la fois sur chaque pied.

Dans certains lieux, on coupe les choux au-dessus de la tige lorsqu'on désire les employer, et les tiges, qu'on appelle tronçons, repoussent des rejets qu'on mange à la fin de l'hiver; dans d'autres on les arrache. Cette dernière méthode est préférable, parce que ces rejets ne valent jamais, pour la quantité et la qualité, ceux produits par les variétés de choux verts, et qu'ils emploient cependant plus de terrain. Ces tronçons, privés de leur écorce demi-ligneuse, peuvent être mangés cuits comme les raves lorsqu'ils sont sains, ou bien donnés aux vaches, aux moutons, aux cochons, qui tous les aiment beaucoup. Ils forment aussi un excellent fumier lorsqu'ils sont pourris. Dans une exploitation bien réglée, il ne faut jamais rien laisser perdre.

La plupart des choux pommés craignent les suites des fortes gelées: ainsi il est toujours bon d'arracher ceux qui sont les plus beaux pour les en préserver, on les plantant dans du sable dans un cellier ou bien d'une autre nature; l'humidité d'une cave et son air non renouvelé, leur sont contraires. Nous en avons vu conserver assez bien en les enterrant de trois pieds dans un terrain sec, avec de la paille dessous et dessus. Dans tous ces cas les feuilles supérieures pourrissent toujours, et souvent infectent toutes les autres au point que les bestiaux n'en veulent point. Ceux qu'on isole dans les greniers ou dans les appartements secs, ou se fanent, ou poussent des tiges. En général c'est chose fort difficile que d'en conserver de sains jusqu'après l'hiver; il est donc bon de ne le tenter que sur de petites quantités, et de varier les chances en employant tous les moyens précités.

La beauté des choux dépend beaucoup de la beauté de la graine dont ils proviennent: en conséquence il faut toujours réserver les plus belles têtes pour s'en fournir. Beaucoup de jardiniers laissent les choux destinés pour la graine dans la planche même, d'autres les transplantent à l'automne ou au printemps dans un local particulier; il y a des avantages et des inconvénients qui se compensent dans ces deux méthodes. Quelque soit celle que l'on préfère, il faut laisser les choux se crever naturellement, et non les fendre comme on le fait souvent, et ne les arracher que quand la graine commence à se disperser. A cette époque,