

CHERVIS

Sium Sisarum L.Fam. des *Ombellifères*.

SYNONYMES : Chirouis, Giroles.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Skirret. — ALL. Zuckerwurzel. — FLAM. Suikerwortel. DAN. Sukkerrod. — SUÉD. Aleta socker rot. — ITAL. Sisaro. — ESP. Chirivia tudasca. PORT. Chervia, Sisaro. — RUSSE Sakharnik nastoÿachetchy. — POL. Korzeń cukrowy.

Chine. — Plante vivace à racines nombreuses, renflées, d'un blanc grisâtre, formant un faisceau à partir du collet, un peu comme celles du Dahlia, mais beaucoup plus longues et plus minces; chair ferme, très blanche, sucrée, entourant une mèche centrale ligneuse, plus ou moins développée, qui nuit beaucoup à la qualité du légume si on la laisse, et qui, d'autre part est très difficile à enlever; feuilles composées, à folioles assez larges, luisantes, d'un vert foncé; produisant la seconde année, et souvent dès la première, des tiges de 1 mètre à 1^m 50, cannelées, lisses; fleurs petites, blanches, en ombelles. Graine de couleur brune, oblongue, courbe, presque cylindrique, marquée de cinq sillons longitudinaux; un gramme en contient 600 et le litre pèse 400 grammes; sa durée germinative est de trois années.

Les auteurs s'accordent à dire que le Chervis est originaire de la Chine. On doit reconnaître au moins que l'importation en est fort ancienne, car il est déjà cité, par Ollivier de Serres, comme une plante d'une culture usuelle.

CULTURE. — Le Chervis peut se propager, soit par semis, soit par éclats ou par divisions de racines. Le semis se fait à l'automne ou au premier printemps. Quand les jeunes pieds ont quatre ou cinq feuilles, on les plante à demeure dans une bonne terre fraîche, riche et bien fumée; dès l'automne suivant, le produit est assez considérable. Le Chervis, aimant beaucoup l'eau, doit recevoir pendant tout l'été des arrosements abondants. La plantation des racines ou des éclats de vieux pieds se fait au mois de Mars ou d'Avril, et les soins de culture sont les mêmes que pour les plants venus de semis.

On a prétendu que la racine des plantes obtenues par division présentait une mèche ligneuse moins prononcée que dans les plantes venues de graine; le fait n'est exact que si l'on choisit avec soin les pieds qu'on multiplie. Les plantes sortant d'un même semis sont très différentes les unes des autres au point de vue du développement de cette mèche: il est évident que, par un choix judicieux, on peut propager les meilleures, à l'exclusion de toutes les autres.

Le Chervis étant très rustique, les racines peuvent être laissées en terre pendant tout l'hiver et arrachées seulement au fur et à mesure des besoins.

USAGE. — Les racines qui sont tendres, sucrées et légèrement farineuses, s'emploient à la manière des Salsifis ou des Scorsonères.

CHICON. — Voy. LAITUE-ROMAINE.



Chervis.

Réd. au vingtième; les racines au huitième.

CHICORÉE ENDIVE

Cichorium Endivia L.

Fam. des *Composées*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Endive. — ALL. Endivien. — FLAM. († HOLL. *Andijvie*. — DAN. Endivien. — SUÉD. *Endiv-sikoria*. — ITAL. *Indivia ricciata*. — ESP. Endivia. — PORT. Endivia. — RUSSE *Tsikory-endivia*. — POL. *Endywia*. — JAP. *Kiku-jisha*.

Inde. — *Annuelle et bisannuelle*. — Plante à feuilles radicales nombreuses, étalées en rosette, glabres, lobées et découpées plus ou moins profondément; tige creuse, de 0.50 à 1 mètre, cannelée, rameuse; fleurs bleues, axillaires, sessiles. Graine petite, anguleuse, allongée, de couleur grise, terminée en pointe d'un côté, couronnée de l'autre par une sorte de collerette membraneuse; un gramme en contient environ 600 et le litre pèse 340 grammes; la durée germinative en est de dix ans.

Toutes les variétés qui sortent du *Cichorium Endivia* se reconnaissent à leurs feuilles complètement glabres, tant sur le limbe que sur les pétioles, et par leur tempérament plus délicat, qui les rend beaucoup plus sensibles au froid que les races cultivées du *Cichorium Intybus*.

CULTURE EN PLEINE TERRE. — Les premiers semis se font en Février-Mars sur couche chaude et sous châssis; après la levée, on donne progressivement de l'air; on repique sous châssis, puis on met en place en pleine terre, en Avril-Mai, en espaçant de 30 à 35 centimètres. La récolte a lieu de Mai à Juillet.

La vraie saison de pleine terre commence avec les semis qui se font à partir d'Avril, en pépinière, sur couche à l'air libre, ou en pleine terre à bonne exposition; ces semis se prolongent jusqu'en Juin et Juillet. Le repiquage n'est pas indispensable, mais on a généralement intérêt à le pratiquer. On met en place de Mai à Juillet-Août, en espaçant de 0^m30 à 0^m40, suivant les variétés, et la récolte s'effectue de Juillet à Octobre. Les variétés qui se prêtent le mieux à ces semis sont les *Ch. frisée de Meaux*, de *Ruffec*, de *Picpus*, *grosse pancalière*, etc.

Les chicorées dites *d'hiver*, comme la *Ch. frisée d'hiver* et la *Ch. Reine d'hiver*, cultivées pour être consommées au printemps, se sèment en Août pour être repiquées un mois après à demeure, à bonne exposition, en les espaçant de 0^m40 à 0^m50. On préserve des grands froids à l'aide de litière ou de paillassons.

C'est également de Juin en Juillet que l'on procède au semis des Scaroles dont la culture est, du reste, identique à celle des Chicorées frisées.

Étiologie. — Il est d'usage de blanchir les chicorées avant de les récolter. On attend pour cela que la plante ait pris à peu près tout son développement, puis, par un temps bien sec, on l'attache au moyen d'un ou deux liens, en réunissant toutes les feuilles ensemble, de manière à soustraire le cœur de la plante à l'action de la lumière; on laisse en place et l'on continue les arrosements, si cela est nécessaire. La Chicorée ainsi traitée est bonne à consommer au bout de quinze à vingt jours.

Bien que les Chicorées d'hiver et les Scaroles supportent mieux le froid que les autres variétés, elles ne peuvent cependant passer l'hiver dehors sans abri sous le climat de Paris; aussi, beaucoup de personnes, pour éviter d'avoir à couvrir et à découvrir constamment leur plantation d'hiver, préfèrent rentrer leurs salades vers la fin d'Octobre: les plantes sont enlevées avec leur motte, puis liées, si elles ne le sont déjà, et finalement transportées dans la serre à légumes ou tout autre local sec et à l'abri de la gelée, où on les place le pied enfoncé dans du sable.

On peut aussi très bien se contenter d'ouvrir dans un carré libre du jardin, bien abrité si possible, des tranchées larges de 0^m60 et profondes d'un fer de bêche, dans lesquelles les salades, préalablement liées et enlevées avec leur motte, sont déposées et serrées les unes

contre les autres. Par-dessus ces tranchées, on place des fascines légères en quantité suffisante pour supporter une bonne couche de paille qui protégera les plantes contre les froids ; pendant les très fortes gelées, il sera bon d'ajouter un peu de fumier. Ce procédé très simple donne généralement de très bons résultats.

En Lorraine, où la rigueur des hivers ne permet pas d'espérer la conservation en pleine terre, on opère de la façon suivante : Lorsque les gelées sont à craindre, le matin d'une journée qu'on prévoit belle, les salades sont coupées entre deux terres d'un coup de bêche, puis on les laisse se ressuyer sur place. Dans l'après-midi, on lie toutes les feuilles et on dispose les salades ainsi liées, très rapprochées les unes des autres et la tête en bas, dans des jauges peu profondes ouvertes à la bêche ; puis on les recouvre de terre, en ayant soin que le tronçon de la racine sorte légèrement de cette terre. Pendant les gelées de — 7° et au-dessous, il est prudent de placer sur les jauges une couche de 15 à 20 centimètres de fumier pailleux bien sec. Dans ces conditions, les salades se conservent parfaitement pendant au moins deux mois.

CULTURE MÉRIDIONALE. — Dans le Midi, on sème les Chicorées frisées d'été en pépinière, de Mars en Septembre. Les Chicorées d'hiver et les Scaroles se sèment de Juillet en Septembre. On repique le plant à 0^m30 ou 0^m40 d'écartement et on le protège du grand soleil au moyen de paille brisée. — On cultive surtout, en Provence, pour l'approvisionnement des grands centres, les *Ch. frisée de Meaux*, *Ch. frisée fine d'été*, *Ch. frisée de Ruffec*, *Ch. frisée d'hiver* et *Ch. Reine d'hiver*, ainsi que les *Scarole ronde*, *Se. blonde* et *Sc. du Var*.

CULTURE FORCÉE. — Les semis se font, d'ordinaire, très dru, de Janvier en Mars, sur couche très chaude (25 à 30° centigrades) et sous châssis. Il est important de n'employer que des semences d'excellente qualité, car les graines qui mettent plus de 48 heures à germer donnent généralement des plants montant à graine sans pommer. La graine doit être simplement appliquée sur le terreau à l'aide d'une batte ou être recouverte au plus d'un millimètre de terre. Le semis fait, on bassine avec un arrosoir à pomme finement trouée ; puis on recouvre les châssis de paillasons. La levée effectuée, on répand sur le semis une couche de terreau fin d'environ un demi-centimètre d'épaisseur, on aère dans la journée lorsque la température le permet ; au bout d'une douzaine de jours, on repique le plant également sous châssis et sur couche à 5 ou 6 centimètres d'écartement en tous sens, en ayant soin de ne l'enfoncer que jusqu'aux cotylédons. On mouille, on ombre et on prive d'air pendant un jour ou deux pour faciliter la reprise, et quand elle est effectuée, on découvre les châssis chaque fois que le temps le permet ; on aère peu à peu pour durcir les plants ; si la saison est favorable, ceux-ci seront bons à repiquer sur couche tiède trois semaines après.

Depuis la mise en place du plant, jusqu'au moment de la récolte, qui peut commencer environ trois mois et demi à quatre mois après le semis, on devra avoir soin de couvrir les châssis toutes les nuits, de donner de l'air chaque fois que la température le permettra et d'arroser tout le besoin s'en fera sentir, mais naturellement sans excès afin d'éviter la pourriture. Lorsque les chicorées sont assez fortes, et quelque temps avant de les arracher, on les lie afin d'en taire blanchir le cœur.

Les maraîchers sèment ordinairement, en vue de la culture forcée, de Septembre à Octobre, sous cloche et à froid ; ils repiquent le plant sous cloche, puis mettent en place sous châssis froid en aérant fréquemment.

ENGRAIS. — Comme toutes les plantes, la Chicorée se développe d'autant mieux que le sol où elle croît est plus riche en éléments fertilisants. Dans la culture maraîchère, le fumier bien décomposé ou le terreau constituent l'engrais idéal ; dans les jardins d'amateurs et en grande culture, on pourra remplacer le fumier par les engrais minéraux suivants, qui devront être répandus en couverture après la reprise du plant :

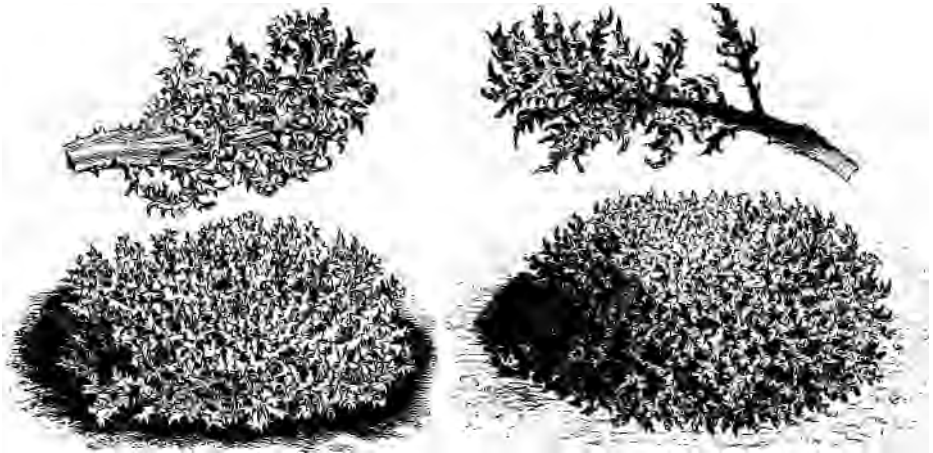
Nitrate de soude	4 kil.	
Superphosphate de chaux	5 — »	
Sulfate de potasse	1 — 500	par are.
Kainite	1 — »	

mais, le mieux est encore de donner la moitié seulement des quantités ci-dessus indiquées, comme complément à un apport de 300 kilog. de fumier à l'are, incorporé au sol six mois au moins avant la mise en place des chicorées.

INSECTES NUISIBLES. — Dans les cultures sous châssis, on a souvent à redouter les attaques du *Puceron des racines* (*Aphis radicum*). On le reconnaît surtout à la présence de fourmis jaunes qui vivent avec lui et de ses sécrétions. On le combat par des saupoudrages faits au collet des plantes avec du soufre nicotiné, ou à l'aide d'arrosages fréquents à l'eau additionnée d'un dixième de nicotine ou de *Solutol Lignières*.

Le *Ver blanc*, la *Courtilière*, le *Ver gris* et la *Larve fil-de-fer*, causent quelquefois des ravages dans les cultures de chicorées. Jusqu'à présent, on ne connaît pas de procédé pratique de destruction de ces insectes, en dehors du traitement du sol au sulfure de carbone introduit à l'aide du pal injecteur ; le mieux encore est de s'attaquer aux insectes adultes et de rechercher les larves au pied des plantes fanées, pour les écraser. Les Scaroles sont attaquées quelquefois par une *rouille* spéciale (*Puccinia Hieracii*), contre laquelle on ne connaît d'autre moyen de défense que l'enlèvement et la destruction par le feu des feuilles atteintes.

USAGE. — Les feuilles s'emploient cuites ou en salade.



Chicorée frisée fine d'été, race d'Anjou.
Héd. au huitième.

Chicorée frisée tille d'été, race parisienne.
Hid. au huitième.

CHICORÉE FRISÉE FINE D'ÉTÉ.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Green very fine curled summer endive. — ALL. Feinkrause
Italienische Sommer-Endivien, Plumage oder Feder-Endivien.

On rencontre sous ce nom, dans les cultures, des plantes appartenant à deux races bien distinctes; toutes les deux sont fort répandues, nous allons donc les décrire l'une et l'autre :

La Chicorée fine d'été *race de Paris*, ou *Ch. fine d'Italie*, appelée aussi *Ch. demi-fine* ou *Ch. (i couches)*, est la plus anciennement connue. Elle a les feuilles disposées en rosette serrée, pleine, même au centre, et de 0^m30 à 0 35 de diamètre. Les feuilles sont très découpées dans la moitié supérieure; les segments en sont fins, très nombreux, peu frisés; la moitié inférieure est réduite à une côte large de 7 à 8 millimètres et légèrement rosée, surtout à la base.

La Chicorée fine d'été *race d'Anjou*, connue également sous le nom de *Chicorée grosse Simone*, a commencé à se répandre surtout depuis une vingtaine d'années ; elle tend à remplacer l'ancienne race dans certaines régions où elle semble mieux s'accommoder du climat. Elle forme une rosette un peu moins large, mais plus compacte ; les feuilles en sont très nombreuses, serrées les unes contre les autres ; la côte en est complètement blanche à la base, large de 12 à 15 millimètres et bordée, dans sa moitié inférieure,

de segments foliacés tout blancs et fins comme des fils. Dans la moitié supérieure de la feuille, la côte s'élargit sensiblement, se contourne souvent d'une manière plus ou moins marquée, prend une teinte verte, et enfin donne naissance à des divisions foliacées très découpées et déchiquetées, mais très peu frisées, d'un vert franc, passant au jaune beurre dans le cœur de la plante. Les extrémités des feuilles s'entre-croisent de telle façon qu'on a peine à les distinguer les unes des autres, et qu'une touffe de cette chicorée ressemble presque à une grosse plaque de mousse.

Les deux races de Chicorée fine d'été se cultivent de la même manière ; elles conviennent l'une et l'autre à la culture forcée aussi bien qu'à la pleine terre, surtout pour l'été et le commencement de l'automne. A l'arrière-saison, elles ont l'inconvénient de pourrir facilement.

CHICORÉE FRISÉE DE **MEAUX**.

SYNONYMES: Cil. petite Simone, CIL frisée Belle lyonnaise, Ch. tine (Amiens).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Green fine curled winter endive. — ALL. Meaux krause
Win ter-End ivien.

Plus large, mais moins pleine que la Ch. fine d'été, el; atteignant un diamètre de 0m40 à 0m45. Les feuilles sont plus longues, et leurs divisions plus frisées et crépues que dans la Ch. fine d'été. La côte, teintée de rose dans sa partie inférieure, atteint facilement 12 à 15 millimètres de largeur ; elle est garnie, dans toute sa partie moyenne, de segments foliacés très découpés, crépus et frisés; la feuille se termine par une portion de limbe entière et presque unie, garnie sur le pourtour de découpures contournées et frisées.



Chicorée frisée de Meaux.
Réd. au huitième.

Un peu moins hâtive, mais, par contre, plus rustique que les précédentes, cette variété convient particulièrement pour l'automne et résiste bien à la chaleur et à la sécheresse.

CHICORÉE FRISÉE D'ÉTÉ A **CŒUR JAUNE**.

SYNONYME : Ch. Irisée de Vendée.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Golden heart curled summer endive. — ALL. Krause goldherzige Sommer-End ivien.

Race vigoureuse, rustique et productive, se rapprochant, comme aspect général et dimensions, de la Ch. frisée de Meaux; feuilles très déchiquetées et frisées ; côtes larges et charnues ; feuillage vert franc. Cette chicorée, modérément étalée, mesurant 0m40 à 0m15 de diamètre, se distingue par son cœur très plein, qui devient naturellement jaune au point de ressembler à celui des chicorées que l'on a fait blanchir artificiellement.

La *Chicorée Merveille de Tours* lui ressemble beaucoup lorsqu'elle est jeune ; à complet développement, elle s'en distingue par ses feuilles moins frisées et à côtes roses.

CHICORÉE FRISÉE DE **PICPUS**.SYNONYME : Ch. de **Germont** (Beaujolais et Vivarais).Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Picpus fine curled endive*. — ALL. *Picpus krause Sommer-E*.

Cette variété présente à peu près les mêmes dimensions que la Ch. de Meaux, le diamètre de la rosette étant d'environ 0^m35 à 0^m40, mais les divisions des feuilles sont beaucoup plus nombreuses et finement déchiquetées; le cœur est aussi plus ferme et plus plein. Les deux diffèrent surtout par l'aspect des lobes extrêmes des feuilles, qui sont presque réduits à la côte dans la Ch. de Picpus, tandis que dans l'autre ils ont une certaine ampleur. En outre, la côte qui est ici beaucoup plus étroite, est complètement dépourvue de teinte rosée. et (le place en place dégarnie, sur une certaine longueur, de toute expansion foliacée, ce qui lui donne un aspect tout particulier. — La Ch. de Picpus est très bonne et très rustique : elle convient surtout pour la pleine terre.

Dans plusieurs communes des environs de Paris, les maraîchers donnent improprement le nom de *Chicorée de Picpus* à la Ch. fine de Rouen.

Chicorée frisée grosse **pancalière**.

Réd. au huitième.

Chicorée frisée de **Picpus**.

Réd. au huitième.

CHICORÉE FRISÉE GROSSE **PANCALIÈRE**Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Large curled Pancalier endive*. — ALL. *Krause grosse harte (Pancalière) Sommer-Endivien*.

Race voisine de la Ch. de Meaux par la forme et le genre de découpage de ses feuilles, mais plus hâtive, plus dressée, et formant d'elle-même une masse de feuillage qui blanchit naturellement par son épaisseur. Les côtes des feuilles sont légèrement teintées de rose, ce qui permet de distinguer cette variété de la Ch. de **Ruffec**, avec laquelle elle présente aussi quelque analogie, par l'épaisseur de son feuillage.

En raison de l'abondance de ses feuilles et de son développement rapide, cette variété est souvent employée comme chicorée à couper jeune, pour être consommée cuite ou en salade.

CHICORÉE FRISÉE FINE DE ROUEN.

SYNONYMES : Chicorée rouennaise, Ch. corne-de-cerf, Ch. perruque à Mathieu, Ch. frisée Nicolas.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Rouen or *Staghorn* endive. — ALL. *Rouener* oder *Hirschhorn* feine Winter-Endivien. — DAN. *Hjorteks* Endivien.

Belle variété très distincte, formant de larges rosettes très pleines, atteignant un diamètre de 0^m35 à 0^m40. Les divisions des feuilles sont moins fines et beaucoup moins frisées que celles des variétés que nous avons énumérées jusqu'ici. L'ensemble du feuillage présente aussi une teinte générale plus terne et plus grise ; la côte épaisse, mais très étroite, est complètement blanche.

La Ch. fine de Rouen est une des plus cultivées à Paris et dans tout le nord de la France; elle convient particulièrement pour la pleine terre. Sa rusticité permet d'en continuer longtemps la récolte pendant l'arrière-saison.



Chicorée frisée tine de Rouen.
Réd. au huitième.

Chicorée frisée fine de Louviers.
Réd. au huitième.

CHICORÉE FRISÉE FINE DE LOUVIERS.

SYNONYME: Chicorée très fine (Environs de Paris).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Louviers fine *lacinated* endive, Carter's Model endive. ALL. Louviers feinkrause Winter-Endivien.

Cette variété, qui paraît sortie de la Ch. fine de Rouen, constitue une forme bien distincte et recommandable; elle donne des rosettes moins larges, mais plus pleines, plus serrées et plus bombées que celles de la Ch. de Rouen. La teinte du feuillage est plus pâle, mais les divisions des feuilles sont plus régulières et plus étroites; le cœur en est extrêmement plein, de sorte que la Ch. de Louviers, tout en occupant moins de place que celle de Rouen, peut donner un produit tout aussi considérable. Il résulte aussi de sa forme presque hémisphérique que les feuilles blanches s'y trouvent en plus forte proportion que dans les autres races, eu égard au volume de la touffe.

CHICORÉE FRISÉE DE GUILLANDE.

Cette race, très appréciée en Normandie, diffère extrêmement peu de la Ch. frisée fine de Louviers. Son seul avantage sur cette dernière est d'avoir le cœur un peu plus bombé.

CHICORÉE FRISÉE DE RUFFEC.

SYNONYMES : Ch. *Béglaise* (de Bordeaux), Ch. à large feuille (Pas-de-Calais).

NOMS ÉTR. : ANGL. *Ruffec large green curled endive*. — ALL. *Krause Ruffec Endivien*.

Rosettes très amples, atteignant 0^m40 à 0^m45 de diamètre, ressemblant un peu à celles de la Ch. de Meaux, mais plus touffues et plus pleines dans le centre : côtes des feuilles très blanches, épaisses, très tendres et très charnues, larges de 0^m02 environ, mais paraissant beaucoup plus amples par le blanchissement d'une grande partie du limbe même de la feuille, qui, dans le reste de son étendue, est déchiqueté et frisé, à peu près à la manière de la Ch. de Meaux.

La Ch. de *Ruffec* est assurément une des meilleures variétés pour la culture en pleine terre; elle convient également bien pour l'été et pour l'automne, et nous n'en connaissons pas qui résiste mieux au froid : nous l'avons vue supporter en pleine terre, avec une simple couverture de feuilles, des hivers qui faisaient périr toutes les autres variétés; à plus forte raison sera-t-elle rustique dans le Midi, région pour laquelle elle mérite d'être particulièrement recommandée en vue de la production hivernale.

La *Chicorée frisée d'hiver d'Hydres* et la *Chicorée de Saint-Laurent* sont très voisines de cette variété.



Chicorée frisée de Butter.
Réd. au huitième.



Chicorée frisée impériale.
Réd. au huitième.

CHICORÉE FRISÉE IMPÉRIALE.

SYNONYME : *Chicorée d'été jaune* (Pas-de-Calais).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Imperial curled endive*. — ALL. *Krause Imperial Endivien*.

Belle chicorée frisée d'été, formant des rosettes larges d'environ 0^m35 à 0^m40, liantes et très fournies, et présentant plus d'analogie avec la Ch. de *Ruffec* qu'avec toute autre race. Elle en diffère bien, toutefois, par la teinte plus blonde de son feuillage et par la largeur plus grande des divisions de ses feuilles, qui sont moins finement découpées que celles de la Ch. de *Ruffec*, mais très frisées et plissées.

La Ch. impériale est surtout remarquable en ce que les feuilles n'y sont pas, comme dans les autres variétés, réduites, à la base, à une simple côte, mais larges de 0^m02 à 0^m04 jusque'en bas, et complètement blanches sur la moitié au moins de leur longueur.

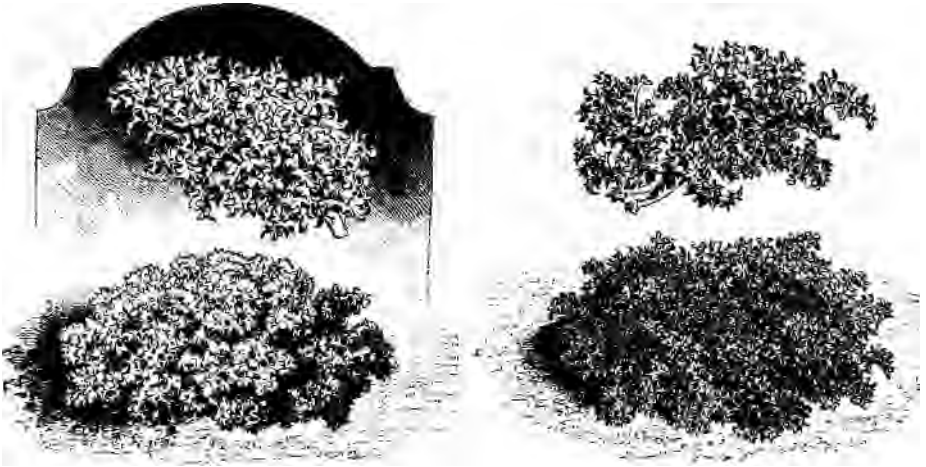
CHICORÉE MOUSSE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. MOSS green curled endive, Triple curled E. — ALL. Sehr feine krause Moos-Endivien.

Chicorée formant des rosettes assez petites, ne dépassant guère 0m25 à 0m30 de diamètre et rarement très compactes, à feuillage d'un vert franc, foncé, extrêmement découpé, déchiqueté, frisé et crépu au point qu'il devient presque difficile de distinguer les feuilles les unes des autres, et que l'ensemble de la plante rappelle l'aspect d'une touffe de mousse (d'où son nom); les côtes en sont étroites et très blanches.

Cette variété n'est pas d'un grand produit, mais occupant peu de place, elle se prête facilement à la culture sous cloche.

On rencontre parfois, sous le nom de *Chicorée courte à cloche*, une variété également très ramassée, qui paraît intermédiaire entre la Ch. mousse et la Ch. fine d'été, tout en se rapprochant davantage de cette dernière.



Chicorée blanche frisée mousse.
Réd. au huitième.

Chicorée mousse.
Réd. au huitième.

CHICORÉE BLANCHE FRISÉE MOUSSE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White moss curled endive. — ALL. Weisse krause Moos-Endivien.

Variété très distincte, petite, bien étalée, ne dépassant pas 0m30 à 0m35 de diamètre; côtes larges et légèrement teintées de rose; feuilles très découpées et frisées, d'un vert blond niais non doré, sauf au cœur où elles sont très blanches. Ce n'est, pas une variété à grand produit, mais plutôt une chicorée (l'amateur aussi agréable au goût qu'à la vue.

CHICORÉE FRISÉE TOUJOURS BLANCHE.

SYNONYMES : Ch. très frisée dorée, Ch. frisée à couper, *Endivotte*, *Endivette* (Nord).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Ever-white curled endive. — ALL. Von Natur ganz gelbe extra-krause Endivien.

Rosettes peu garnies et peu pleines, de 0m35 à 0m40 de diamètre; côtes étroites, lavées de rose; feuillage d'une teinte extrêmement pâle, analogue à celle des parties blanches artificiellement dans les autres chicorées. Cette

teinte particulière est son principal avantage, car elle n'est ni très productive ni même d'une qualité bien remarquable; mais son apparence la fait toujours accueillir avec faveur sur les marchés.

On la consomme ordinairement jeune, comme la Laitue à couper; elle est assez tendre, mais elle fournit moins que les autres.

On cultivait autrefois une race de *Chicorée toujours blanche* à feuille plutôt ondulée et frisée que bien découpée; elle a été abandonnée depuis l'adoption de la race très finement laciniée que l'on cultive aujourd'hui.



Chicorée frisée toujours blanche.
Réd. au huitième.



Chicorée frisée d'hiver (de Provence).
Réd. au huitième.

Ce n'est que dans les climats les plus chauds ou les plus maritimes de la France que les Chicorées Endives, même les variétés dites d'hiver, peuvent être sans danger laissées dehors pendant les mois rigoureux.

CHICORÉE FRISÉE D'HIVER (DE PROVENCE).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Curled Christmas endive. — ALL. Neujahrstag- krause Winter-Endivien.

Cette race, très intéressante, a commencé à se répandre il y a une quinzaine d'années dans les environs de Saint-Rémy-de-Provence pour la culture d'hiver.

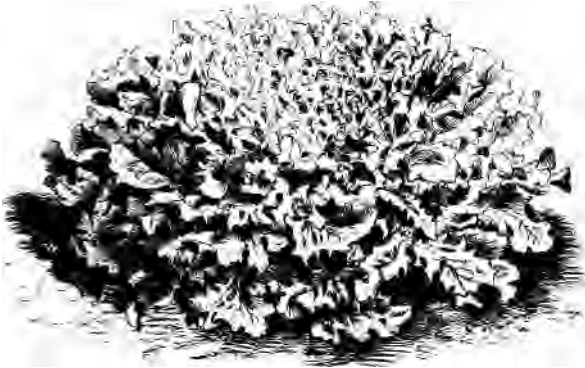
C'est une chicorée frisée, qui présente la particularité singulière d'avoir les feuilles extérieures simplement découpées et festonnées, tandis que les feuilles du centre sont longuement laciniées et divisées en lanières étroites, qui forment, par leur enchevêtrement, une pomme très compacte et très volumineuse, pouvant atteindre facilement le poids d'un kilogramme.

On en a attribué l'origine au croisement d'une race de Provence, la *Chicorée verte* ou *Ch. du Midi*, avec la *Ch. frisée* de Rouen. Son apparence rend cette supposition assez vraisemblable.

La Chicorée frisée d'hiver est cultivée très en grand en Provence, où elle passe bien l'hiver, repiquée en plein champ, en ados. Les Provençaux l'expédient en quantité pour l'approvisionnement des grandes villes du Centre et du Nord, en Janvier et Février.

Elle ne présente aucun intérêt pour la culture dans la région de Paris et le nord de la France.

A Bordeaux et dans la contrée environnante, on cultive sous le nom de *Chicorée bâtarde* une variété à feuilles grossièrement découpées qui forme bien la transition entre les Chicorées frisées et les Chicorées-Scaroles. Son plus grand mérite est d'avoir donné naissance à la race suivante :



Chicorée Reine d'hiver (Réd. au huitième

CHICORÉE REINE D'HIVER.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Queen of the winter endive. — ALL. Königin des Winters Endivien.

Cette vigoureuse variété, qui est à peu près exactement intermédiaire, comme port et feuillage, entre les Chicorées frisées et les Scaroles, a des feuilles plutôt lobées que déchiquetées, et dont chacune des divisions présente une assez grande largeur.

La Chicorée Reine d'hiver constitue une amélioration notable de l'ancienne Ch. bâtarde de Bordeaux, dont elle vient tout naturellement prendre la place. Elle a été obtenue par M. David, jardinier à Savigny-sur-Orge, il y a environ vingt-cinq ans, d'un semis de graines de cette dernière variété, et, bien qu'elle ait supporté plusieurs hivers sans aucun abri, chez son obtenteur, on ne peut cependant la considérer comme absolument rustique sous le climat de Paris, où elle ne résiste réellement bien que pendant les hivers relativement doux.

Chicorée verte d'hiver ou *Ch. de la Passion*. — Quoique recommandée souvent comme tout à fait rustique aux environs de Paris, elle est en réalité à peu près aussi sensible au froid que les autres variétés, et surtout que la Ch. de Ruffec, qui se montre une des plus résistantes.

Elle forme une rosette large de 0'n50 au plus, peu pleine dans le cœur, composée de feuilles longues, droites, très découpées et un peu frisées, d'un vert plus foncé que celui d'aucune autre chicorée endive. C'est, en somme, une variété peu perfectionnée, et qui est du reste à peu près délaissée maintenant ; elle diffère à peine de la race à demi sauvage cultivée en Provence sous le nom de *Chicorée verte* ou *Ch. frisée*, et appelée ailleurs *Chicorée du Midi*.

CHICORÉE SCAROLE

La Chicorée Scarole se distingue de la Chicorée Endive frisée par ses feuilles plus larges, presque entières, ondulées ou enroulées et dentées sur les bords, et se repliant vers le cœur de la plante. C'est surtout une salade d'arrière-saison alors que la Chicorée frisée se fait à peu près toute l'année.

CULTURE. — Le semis s'effectue d'ordinaire en Juin-Juillet, et les plantes se traitent de la même façon que les Chicorées frisées d'automne (*Voy. page 92*).

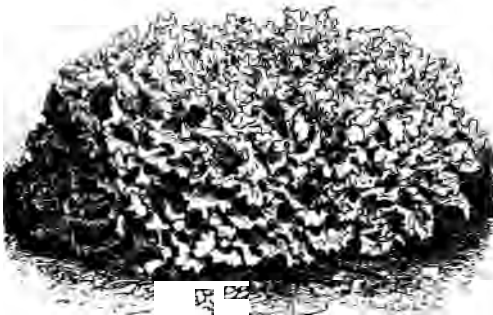
SCAROLE RONDE.

SYNONYMES : Scarole verte, Escarole, **Scariole**, Scarole bouclée, Sc. courte, Sc. *langue-de-bœuf*, Sc. de Meaux, Endive de Meaux, Scarole très grosse de Saint-Mihiel, Chicorée grosse (Picardie), Ch. camarde (Toulouse), Endive à large feuille (Alsace).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Round or broad-leaved Batavian endive. — ALL. Rundblättrige vollherzige grüne Escariol. — HOLL. Escarol, Kropandijvie. — DAN. Bretbladet batavisk Endivien. — ITAL. Endivia scariola. — ESP. Escarola de hojas anchas.

Rosettes atteignant facilement 0^m40 de diamètre; feuilles entières, dentées sur les bords et plus ou moins contournées, à côtes blanches, larges, épaisses. Les feuilles du centre, en parties repliées en dedans, tendent à couvrir le cœur de la plante, formant ainsi une sorte de pomme hasse assez prononcée : lorsque la Scarole est dans cet état, les jardiniers disent qu'elle est *bouclée*.

Bien cultivée, cette plante fournit une des meilleures salades d'hiver : les feuilles intérieures, blanchies, sont particulièrement tendres, croquantes et d'un goût agréable. Elle est de beaucoup la plus cultivée des Scaroles.



Scarole grosse de LIMAY (Réd. au huitième).



Scarole ronde (Réd. au huitième).

SCAROLE GROSSE DE LIMAY

SYNONYME : Scarole Batavia.

NOMS ÉTR. : ANGL. Large green Limay Batavian endive. — ALL. Limay grosse Escariol.

Feuilles très amples, disposées en rosette compacte et serrée, d'un vert un peu pale, gaufrées, entières, les intérieures découpées en lobes assez profonds mais peu nombreux, gaufrées aussi et formant une sorte de cœur ou de pomme assez forte, pouvant se lier et blanchir facilement.

Cette variété devient plus grosse que la Scarole ronde ; elle lui est préférée dans quelques localités des environs de Paris et de Versailles.

SCAROLE BLONDE.

SYNONYMES : Scarole à feuille de Laitue, Scarole jaune à cœur plein, Chicorée blanche large de Hollande, Ch. langue-de-vache.

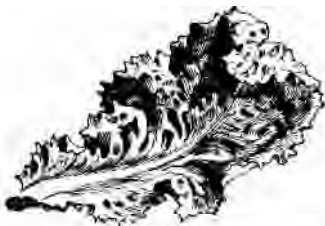
Noms ÉTRANGERS : ANGL. : White lettuce-leaved **Batavian** endive.

ALL. Gelbe **lattichblättrige vollherzige** Escariol.

Rosettes un peu plus larges que celles de la Scarole ronde ou verte, mais, par contre, moins pleines et s'en distinguant surtout par la couleur très pâle de son feuillage.

La Scarole blonde pomme beaucoup moins que l'autre variété et se coupe généralement jeune, avant d'avoir pris tout son développement ; elle est aussi moins rustique que la Scarole ronde et, en outre, plus sujette à se tacher par l'humidité, mais sa couleur presque blanche et sa tendreté la font apprécier comme salade.

On la cultive surtout pour l'été et l'automne, et on l'obtient toujours tendre au moyen de semis successifs.



Scarole en cornet (Réd. au huitième).



Scarole blonde (Réd. au huitième).

SCAROLE EN CORNET.

SYNONYME : Scarole d'hiver.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Hooded or Hardy green winter **Batavian** endive.

ALL. Breite grüne krausblättrige Escariol.

Variété très différente, comme aspect, des autres Scaroles. Les feuilles sont, dans celle-ci, moins nombreuses, mais beaucoup plus amples, étant presque aussi larges que longues, découpées sur les bords en dents allongées et nombreuses. Les côtes paraissent se ramifier dès la base de la feuille et s'étendre en divergeant dans toutes les directions. La feuille, pliée d'abord dans le cœur de la plante, se développe en s'étalant un peu à la manière d'un cornet qui s'ouvre; souvent elle forme une sorte de capuchon qui continue à envelopper assez longtemps les feuilles plus jeunes et plus intérieures, constituant ainsi une véritable pomme.

Améliorée de plus en plus dans ce sens, la Scarole en cornet donne une excellente salade d'hiver, car elle est relativement rustique et supporte en pleine terre les hivers ordinaires du climat de Paris, pourvu qu'on la protège

avec des feuilles et des paillassons. C'est une variété qui convient particulièrement à l'ouest et au midi de la France.

La *Scarole en cornet de Bordeaux* ou *Scarole Bèglaise* se distingue de la précédente par son feuillage un peu plus découpé ; elle est très fréquemment cultivée dans le sud-ouest de la France.

SCAROLE D'HIVER DU VAR.

Noms ÉTRANG. : ANGL. Var winter **Batavian** endive. — ALL. Winter- vom Var **Escariorl**.

Grosse rosette compacte, formée de feuilles larges et à grosses côtes, dentées et d'un blond cendré, plus découpées que celles des variétés précédentes.

Elle convient admirablement pour la culture d'hiver en Provence, où aucune autre race ne l'égalé. — Au moyen de semis échelonnés d'Août en Octobre, la Scarole du Var peut donner des plantes bien développées pendant tout l'hiver.

CHICORÉE SAUVAGE

Cichorium Intybus L.

Fam. des *Composées*.

SYNONYMES : Chicorée amère, Ch. barbe-de-capucin, Cheveux de paysan, Chicotin, Rhubarbe (Picardie).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Common chicory, **Succory**. — ALL. Wilde *oder* Bitter Cichorie (**Kapuzinerbart**), Wilde Wegwarte. — DAN. **Sichorie**. — SUÉD. Vanlig Sikoria.

ITAL. **Cicoria da taglio**, **C. a foglia lunga**, **Cicoria selvatica**, **Radicchio**, **Radicia**.

ESP. **Achicoria amarga** o agreste. — PORT. **Almeirão**, **Chicorea selvagem**.

RUSSE **Diký tsikory**. — POL. **Dzika Cykorya**.

Indigène. — *Vivace*. — Feuilles radicales, d'un vert foncé, sinuées, à lobes aigus, dentés ou découpés, à côtes étroites, velues, souvent rougeâtres; tiges de 1^m 50 à 2 mètres, cylindriques, pubescentes, vertes ou rougeâtres, à rameaux étalés ; fleurs bleues, grandes, presque sessiles, axillaires. Graine ordinairement plus petite, plus brune et plus luisante que celle de la Chicorée Endive ; au nombre d'environ 700 dans un gramme, et pesant 400 grammes par litre. Sa durée germinative est de huit années.

La Ch. sauvage, commune presque partout à l'état spontané, a été employée de tout temps comme salade et comme plante médicinale. La culture en rend le produit plus abondant et en améliore la qualité en atténuant l'amertume des feuilles. Dans le type sauvage, la feuille est très découpée, alors que dans les races cultivées actuellement, la feuille est à contour régulier, tout en étant beaucoup moins large que dans la race dite *améliorée*.

Forcée l'hiver, à l'abri de la lumière, la Ch. sauvage ordinaire fournit un produit très estimé sous le nom de *Barbe-de-capucin* et quelquefois de *Chicorée de Bruges*; une de ses variétés, anciennement cultivée en Belgique, la *Chicorée d grosse racine*, donne, dans les mêmes conditions, un légume très apprécié sous le nom de *Witloof*, et plus connu à Paris sous celui d'*Endive*.

CULTURE. — La Chicorée sauvage ordinaire est d'une culture extrêmement facile. On la sème au printemps en place, en rayons et le plus souvent en bordures; le semis se fait d'ordinaire très dru : les feuilles de Chicorées sont, par suite, très serrées les unes contre les autres. On les récolte au fur et à mesure des besoins, en les coupant un peu au-dessus de terre avec une faucille ou un couteau; elles peuvent ainsi être coupées plusieurs fois dans l'année. Il est bon de faire chaque année de nouveaux semis et de détruire les anciens, dont le produit diminue et qui tendent à monter à graine.

Pour produire la *Barbe-de-capucin*, on sème clair en place, d'Avril en Juin, en rayons distants de 0^m30, en terre meuble, bien travaillée et bien fumée de l'année précédente. Cette culture ne demande pas d'autres soins que deux binages effectués à un mois et demi d'intervalle, le premier se faisant un peu après la levée. A l'entrée de l'hiver, on procède à l'arrachage des racines que l'on *enjeauge* pour les conserver jusqu'au moment de commencer l'*étiolage*; cependant, il est préférable de les arracher seulement au fur et à mesure des besoins, en les abritant, s'il y a lieu, contre les fortes gelées. On choisit de préférence celles qui atteignent de 0^m01 à 0^m02 de diamètre au collet, après avoir eu soin de les débarrasser des racines secondaires et de couper les feuilles à 0^m01 environ au-dessus du collet de la racine; puis on monte, dans un endroit obscur et à température plutôt douce, des sortes de talus composés de lits alternatifs de sable ou de terre saine, et de ces racines de chicorée, qu'on a soin de placer la tête ou le collet en dehors, de telle sorte que les feuilles puissent se développer librement. On arrose légèrement si la terre employée est trop sèche, puis on laisse le tas à lui-même, et, au bout de trois semaines environ, si la température se maintient douce, on peut commencer à récolter des feuilles longues de 0^m20 à 0^m30. — Depuis quelques années, on emploie, aux environs de Paris, pour ce genre de culture, la Chicorée à grosse racine, qu'on laisse parvenir à la grosseur du doigt avant de la faire blanchir. Ces racines, bien droites et bien régulières, sont faciles à placer en tas, et les feuilles en sont généralement plus larges et plus vigoureuses que celles de la Ch. sauvage ordinaire.

Les maraîchers opèrent aussi de la façon suivante pour la production *forcée* de la *Barbe-de-capucin*: Dans une cave ou un cellier dont tous les jours ont été soigneusement bouchés, ils établissent une couche pouvant dégager une chaleur de 18° à 22° centigrades, et la recouvrent de 0^m08

à 0^m10 de terreau pur. Lorsque la couche a donné son coup de feu, les racines, préparées comme il est dit plus haut, y sont placées, réunies en bottes et serrées les unes contre les autres; on comble les intervalles avec du terreau, on arrose abondamment et on ferme *hermétiquement* le local où se fait le forçage. Au bout de quinze à dix-huit jours, les bottes sont bonnes pour la consommation. Pendant cette période, on arrose fréquemment au début, puis de moins en moins au fur et à mesure que les feuilles poussent, afin d'éviter la pourriture.

On se sert assez souvent, pour faire de la *Barbe-de-capucin*, de tonneaux défoncés par un bout et préalablement percés de trous de 4 à 5 centimètres de diamètre. Ces tonneaux sont remplis alternativement de terre légère ou de sable et de racines, ceux ou trois de celles-ci étant placées devant chaque trou. Un bon arrosage pratiqué au-dessus du tonneau suivra la plantation. La récolte peut s'effectuer de trois semaines à un mois après, et successivement pendant au moins cinq mois. Ce procédé de culture ne laisse pas que d'être très intéressant.

Sous le nom de *Mignonnette*, on obtient en moins de quinze jours, par des semis drus faits de Janvier en Mars sous *châssis* et sur couche, une petite chicorée excessivement tendre et de couleur blonde. C'est une sorte d'étiollement rapide que facilite la privation partielle de la lumière au moyen de paillasons.

USAGE. — On mange les feuilles de la Chicorée sauvage en salade, soit à l'état naturel, soit blanchies par étiollement; hachées en lanières étroites et assaisonnées à l'huile et au vinaigre, elles sont très employées dans certains pays comme assaisonnement du *hœuf* bouilli.



Chicorée Barbe-de-capucin (Réd. au sixième).

CHICORÉE SAUVAGE A FEUILLE ROUGE.

SYNONYME : Ch. rouge de Lombardie.

Noms ÉTR. : ANGL. Red leaved Lombardy chicory. — ALL. *Buntblättrige* Forellen-C.

Le mérite de cette variété consiste dans la panachure parfois étendue à la surface presque entière de son feuillage, panachure qui donne aux feuilles vertes une teinte bronzée et qui, sur les feuilles blanchies, se détache en rouge vif d'un très agréable effet. Au moyen de cette chicorée, on peut obtenir en hiver des salades panachées analogues à celles que donnent en été les Laitues et Romaines sanguines.



Chicorée sauvage améliorée.
Réd. au huitième.



Chicorée sauvage a feuille rouge.
Réd. au huitième.

CHICORÉE SAUVAGE AMÉLIORÉE.Noms ETRANGERS : ANGL. Improved very large leaved chicory. — ALL. *Verbesserte grossblättrige* Cichorie.

Plante différant beaucoup, comme aspect, de la Ch. sauvage ordinaire, dont elle est pourtant sortie par voie de semis successifs; feuilles larges, très amples, ondulées et parfois cloquées, toujours plus ou moins velues et rappelant souvent par leur forme et leur disposition celles de la Scarole en cornet.

Quand la plante monte à graine, ses tiges sont bien exactement celles de la Chicorée sauvage; il semble donc très certain que la variété dont nous nous occupons ici est bien une modification du type indigène, et non pas un produit hybride de la Chicorée sauvage et de la Chicorée Endive, comme certaines personnes sont disposées à le croire. Nous serions beaucoup plus portés à admettre cette origine hybride pour la Chicorée sauvage frisée, dont nous allons parler.

La *Chicorée sauvage améliorée panachée*, à feuille maculée de rouge, qui est une variation de la précédente, et la *Ch. sauvage améliorée frisée*, variété peu rustique et provenant vraisemblablement d'un croisement avec la Chicorée Endive, sont des plantes curieuses et jolies, mais peu répandues.

M. Jacquin aîné, qui s'est occupé avec constance et succès de l'amélioration de la Chicorée sauvage, a réussi autrefois à fixer assez complètement un certain nombre d'autres formes qu'il désignait sous les noms de : *Chicorée sauvage améliorée demi-fine; demi-fine à feuilles jaunes; demi-blonde forme de laitue pommée; brune forme de laitue pommée*. Nous ne croyons pas que la culture de ces diverses races ait été continuée après lui.

CHICORÉE SAUVAGE A GROSSE RACINE.

SYNONYME : Chicorée à café.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Large rooted or Coffee chicory.* — ALL. *Cichorien-Wurzel.*FLAM. et ROLL. *Bittere pee, Suikerijwortel.*

Cette variété se distingue par le développement de sa racine, qui est renflée, charnue, droite, longue d'environ 0m 35, sur 0m 04 de diamètre au niveau du sol.

C'est celle qui est employée dans l'industrie pour la préparation du *café de chicorée*. Ce produit s'obtient par la torréfaction des racines, qui sont débitées en tranches minces, puis grillées et pulvérisées. La culture de la Chicorée à café est surtout répandue en Allemagne, en Belgique et dans le nord de la France.



Chicorée à grosse racine de Brunswick.
Réd. au cinquième.



Chicorée à grosse racine de Magdebourg.
Réd. au cinquième.

On en distingue deux variétés bien nettement tranchées :

Celle de *Brunswick*, qui a les feuilles très découpées, divisées comme celles d'un Pissenlit et plus ou moins complètement étalées; et celle de *Magdebourg*, dont les feuilles vigoureuses sont, au contraire, non déchiquetées, entières et tout à fait dressées. Cette dernière passe pour être la plus productive des deux races. Les racines en sont plus longues et plus grosses, quoiqu'un peu moins régulières de forme. Il n'est pas rare d'en voir dont le poids atteint de 400 à 500 grammes et dont l'apparence se rapproche beaucoup de celle des Betteraves blanches à sucre de petite race, telles que les betteraves allemandes, quand elles ont été cultivées à faible espacement.

Comme nous l'avons dit plus haut, la Ch. sauvage à grosse racine est souvent employée pour la production de la *Barbe-de-capucin*, en raison du grand développement qu'atteignent ses feuilles.

Où cultive depuis quelques années, en Allemagne, une race de la Ch. de Brunswick, qui passe pour plus productive que le type, quoique sa racine ait la même forme. Les feuilles en sont entières comme celles de la Ch. de *Magdebourg*.

CHICORÉE SAUVAGE A GROSSE RACINE DE BRUXELLES.

SYNONYME. Endive (à Paris).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large rooted Brussels (Witloof) chicory.

ALL. Brüsseler Cichorien-Wurzel. — FLAN. Verbeterde hofsuikerij, Witloof.

Cette plante peut être considérée comme une sous-variété de la Ch. à grosse racine de **Magdebourg**. Son principal mérite consiste dans la largeur de ses feuilles et dans le grand développement de leurs côtes. Elle produit, au moyen d'une culture que nous allons indiquer, le légume appelé *Witloof* en flamand, et plus connu maintenant à Paris sous le nom impropre *d'Endive*, que nous avons mentionné plus haut. Il se compose de la réunion, en une sorte de pomme analogue à un cœur de Laitue Romaine, des feuilles de la plante forcée, artificiellement blanchies.



Ch. a grosse racine
de Bruxelles (Witloof).

(Réd. au tiers).

CULTURE. — On ne peut obtenir le *Witloof* ou *Endive* qu'au moyen de la Chicorée à grosse racine de Bruxelles. Les feuilles de cette variété, blanchies par le forçage souterrain auquel on soumet la plante, forment une sorte de pomme très compacte et très serrée, d'un blanc d'ivoire, qui se transporte facilement et qui, bien soignée, garde sa fraîcheur pendant plusieurs jours. C'est ce qui explique que Paris ait été, pendant un assez long temps, presque exclusivement approvisionné par le produit des cultures belges. Nos maraîchers ont prouvé depuis, que les soins réclamés par la production du *Witloof* n'ont rien de mystérieux ni de difficile, et qu'ils étaient capables de faire tout aussi bien que leurs confrères belges; les amateurs eux-mêmes peuvent, sans peine et à peu de frais, obtenir du *Witloof* en suivant les indications que nous allons nous efforcer de donner aussi clairement et aussi brièvement que possible :

D'abord, il est de toute nécessité de se procurer de la graine de Chicorée à grosse racine de Bruxelles parfaitement franche. Tous les soins de culture ne serviraient de rien si l'on employait une autre race de Chicorée, celle-là possédant seule la largeur de feuilles et de côtes nécessaires à la bonne formation des pommes.

Le semis doit se faire de Mai en Juin et jusqu'au commencement de Juillet, en terre bien préparée et bien défoncée, de préférence en rangs espacés de om 15 à om 20, et les plants doivent ensuite être éclaircis de manière à laisser environ 30 à 40 racines au mètre carré. Les semis faits trop tôt donnent presque toujours une forte proportion de plantes qui montent à graine la première année. Il est parfois utile de repiquer le jeune plant, et cette opération est surtout à conseiller dans les cultures maraîchères où il est important d'occuper le terrain le moins longtemps possible. On peut, dans ce cas, semer en Juin en pépinière et repiquer les plants vers le 10 Juillet, également en pépinière, à environ om 15 en tous sens. En Octobre, les plantes ont acquis tout leur développement et les racines ont la grosseur d'un manche de bêche ordinaire. C'est le moment de les arracher, de couper les feuilles à environ om 04 du collet et de raccourcir les racines de manière à leur conserver om 15 de longueur environ. On les pare également en supprimant toutes les pousses latérales ainsi que celles qui pourraient s'être développées autour de la pousse principale, qui seule doit être conservée.

Ceci fait, on ouvre, dans une partie bien saine et ensoleillée du jardin, une ou plusieurs tranchées profondes de om 15, larges de 1 mètre à 1 m 50 et de longueur proportionnée aux besoins de la consommation; puis on en ameublit le fond jusqu'à environ om 25 par un coup de bêche ou de fourche. On place ensuite les racines à forcer, debout dans la tranchée, espacées entre elles de om 03 à om 04 sur la ligne, en laissant entre les lignes un intervalle de om 10 et en se servant pour les enterrer d'une partie de la terre ameublée.

Au fur et à mesure qu'on avance dans cette opération, on comble les intervalles avec de la terre provenant de la tranchée, de façon que les racines soient parfaitement tenues en place et entourées de terre jusqu'au niveau des collets qui doivent être tous placés à la même hauteur. Ce travail peut être facilité au moyen d'une planche que l'on met en travers de la tranchée, au niveau du sol ferme, et qui permet à l'opérateur de planter à son aise sans piétiner la plantation. Il reste à combler la tranchée en y ajoutant encore 0^m 20 d'épaisseur de terre relativement sèche, qu'on a eu soin de mettre en tas quelques semaines d'avance sous un hangar ou un abri quelconque; le sable fin peut également convenir pour cet usage. Le terrain de la planche se trouve de cette façon surélevé de quelques centimètres au-dessus du niveau du sol. Une fois la plantation ainsi préparée, on en force les diverses parties successivement, selon les besoins, en procédant de la manière suivante :

On établit sur la partie à chauffer un tas de fumier en fermentation, de 0^m 40 à 0^m 60 d'épaisseur. En douze ou quinze jours, le sol est suffisamment échauffé pour la production du Witloof et l'on peut transporter ce même fumier sur la portion suivante de la fosse, en le réchauffant par l'addition de fumier neuf. Les pommes de Witloof ne sont complètement développées qu'au bout de vingt jours; mais il suffit de couvrir la partie qui vient d'être chauffée de litière et de paillassons, pour que la chaleur du sol se conserve et achève de faire développer les pousses blanchies. Celles-ci sont détachées des racines avec une petite portion du collet pour que les pommes ne se divisent pas. — On compte que 30 pommes pèsent environ 1 kilogramme.

Aux environs de Paris, des spécialistes s'occupant de la culture par étiolement de la Barbe-de-Capucin, du Pissenlit et du Witloof, procèdent pour ce dernier d'une façon toute différente. C'est en cave obscure et à une température de 12 à 14° centigrades qu'ils forcent les racines. Ils font sur le sol, avec du fumier chaud, une couche de 0^m 30, réduite par le tassement à 0^m 15 et ensuite placent dessus, serrées les unes contre les autres, les racines, qui ont été à cet effet préparées d'avance. — Quinze jours à trois semaines après, ils récoltent des pommes aux feuilles plus ou moins écartées et non serrées comme dans le véritable Witloof. Mais qui n'en sont pas moins tendres et de vente très courante à la Halle.

On a indiqué un moyen d'utiliser les racines débarrassées de leurs pommes, en les forçant de nouveau à mi-obscurité; mais le produit ainsi obtenu est assez médiocre et trop peu abondant pour que ce procédé soit à conseiller.

La culture du Witloof, facile en tous pays, est de celles qu'on peut particulièrement recommander pour les potagers des châteaux et maisons de campagne éloignés des marchés.

USAGE. — On peut consommer le Witloof soit cru, en salade, soit cuit et assaisonné de diverses manières. Dans le premier cas, il rappelle la saveur de la Barbe-de-capucin; dans le second, il présente quelque analogie avec la chicorée frisée cuite. C'est de toutes manières un légume agréable et sain, légèrement amer et particulièrement délicat.

CHOU CULTIVÉ

Brassica oleracea L.

Famille des *Crucifères*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Cabbage. — ALL. Kohl, Kraut. — FLAM. et HOLL. Kool.
DAN. KaaL. — SUÉD. Vanlig Kål. — ITAL. Cavolo. — ESP. Col. — PORT. Couve.
RUSSE Kapousta. — POL. Kapusta glowiasta.

Le Chou, plante indigène de l'Europe et probablement de l'Asie occidentale, est un des légumes dont la culture remonte le plus loin dans les temps passés. Les anciens le connaissaient et en possédaient certainement plusieurs variétés pommées. L'antiquité de sa culture peut se reconnaître au grand nombre de races qui existent et aux modifications profondes qui ont été apportées aux caractères de la plante primitive.

Le chou sauvage, tel qu'il existe encore sur plusieurs points des côtes de France et d'Angleterre, est une plante vivace, à feuilles lobées, larges, onduleuses, épaisses, glabres, couvertes d'une pruine glauque. La tige s'élève de 0^m 60

à 1 mètre ; elle est garnie de feuilles entières, embrassantes, et se termine par un épi de fleurs jaunes et quelquefois blanches. Toutes les variétés cultivées présentent ces mêmes caractères dans leur inflorescence, mais elles offrent jusqu'à la floraison les plus grandes différences entre elles et avec la plante sauvage.

Dans la plupart des choux, ce sont les feuilles qui ont été développées par la culture ; le plus souvent, elles sont imbriquées les unes par-dessus les autres, se rejoignant et se coiffant mutuellement, de manière à former une tête ou pomme plus ou moins serrée, enveloppant le bourgeon central ainsi que toutes les feuilles les plus jeunes. L'ensemble de ces feuilles affecte une forme sphérique, déprimée ou conique ; on réunit toutes les variétés qui présentent ce caractère sous la désignation générale de *Choux pommés*. D'autres variétés ont le feuillage très ample et très développé, sans former cependant de pomme; on les désigne sous le nom de *Choux verts*.

Dans d'autres choux, ce sont les pousses portant les parties florales qui ont été modifiées au point de composer une masse épaisse, charnue et tendre, démesurément grossie au détriment des fleurs elles-mêmes, qui avortent presque complètement, mais produisent néanmoins suffisamment de tiges florales propres à la propagation de l'espèce. Cette classe de choux a été appelée : *Choux-fleurs* et *Brocolis*.

Dans d'autres, les feuilles ont conservé des dimensions très ordinaires, mais la culture a fait prendre un développement considérable à la tige, qui s'est renflée en boule, ou à la racine principale, qui a pris l'apparence d'un navet. On désigne en conséquence ces derniers sous le nom de *Choux-navets* ou *Rutabagas*, tandis qu'on donne aux autres le nom de *Choux-raves*.

Il y a, enfin, des variétés de choux dans lesquelles les modifications résultant de la culture et de la sélection ont porté, soit sur les côtes des feuilles (*Choux à grosses côtes*), soit sur les rejets qui se développent à leurs aisselles (*Choux de Bruxelles*), soit enfin sur plusieurs organes à la fois (*Choux moelliers*, *Chou-rave frisé* (*le Naples*)).

Nous ne parlons pas du *Cola*, autre race de chou dont le produit utile consiste surtout dans ses graines, et qui doit être rangé parmi les plantes industrielles oléifères.

Les diverses séries de Choux cultivés diffèrent assez sensiblement les unes des autres par le volume de leur graine : les *Choux verts non pommés* et les *Choux-raves* donnent les plus grosses graines ; ensuite viennent les *Choux pommés*, les *Choux-navets* et les *Rutabagas* ; et enfin les *Choux-fleurs* et les *Brocolis*, qui donnent les plus petites. Cependant, le poids moyen de toutes ces graines est à peu près uniformément de 700 grammes par litre, et leur durée germinative est ordinairement de cinq années. Le nombre des graines contenues dans un gramme varie de 300 à 550, selon les espèces.

CULTURE. — La diversité de tempérament et d'emploi des différentes races de choux est si grande qu'il n'est guère possible de donner autre chose, pour la culture de ces plantes, que des indications s'appliquant d'une façon générale à chacune des catégories que nous avons cru devoir adopter ou former pour la facilité de la classification. Nous compléterons lorsqu'il y aura lieu ces indications, en mentionnant dans la description des variétés les particularités de culture qui pourraient s'écarter des instructions générales.

Les climats frais et humides paraissent convenir à la culture des choux mieux que tous les autres. Les régions maritimes, les îles et les côtes, produisent généralement de plus beaux choux que les pays de plaines et les plateaux. La chaleur et la sécheresse leur sont contraires,

tandis qu'ils se développent à merveille dans les saisons humides, brumeuses et même presque froides. Les choux aiment une terre forte un peu compacte, riche en engrais et en débris organiques; ils ne craignent pas les sols un peu acides et viennent bien dans les terres nouvellement défrichées. On doit, dans le potager, leur donner les places les plus fraîches ; ce n'est que pour les choux de primeur qu'il faudra choisir une exposition chaude et abritée. Le terrain destiné aux choux doit être profondément labouré, tenu toujours propre et exempt de mauvaises herbes. Des arrosages donnés à propos, en été, assureront une végétation normale et permettront aux choux d'acquiescer tout leur développement.

FUMURE. — Le Chou est très avide d'engrais ; le fumier de ferme bien décomposé lui convient particulièrement, ainsi que les gadoues, le sang et la chair desséchés, les eaux d'égouts, etc.

Il se montre également très sensible à l'action des engrais chimiques ; une fumure composée de :

Fumier de ferme	200 kil.	v	
Nitrate de soude	2	—	>>
Superphosphate de chaux. . . .	2	—	500 par arc.
Sulfate de potasse	i	—	500

suffit aisément aux besoins d'une récolte de 500 à 900 kilog. de pommes à l'are, rendement que donnent couramment les gros Choux cabus d'été et d'automne. Certains d'entre eux, même, notamment le *Chou quintal d'Alsace* et le *Chou quintal d'Auvergne*, produisent jusqu'à 1200 kilog. et même plus à l'are. Pour ces variétés, on augmentera un peu les doses indiquées ci-dessus, de même qu'on les diminuera légèrement en vue de la culture des Choux de printemps, dont les variétés hâtives : *d'York*, *Cœur-de-bœuf* et variétés qui en dérivent, donnent rarement plus de 600 à 700 kilog. à l'are.

Des expériences récentes, dans lesquelles le nitrate de soude a été employé à la dose de 5 kilog. à l'are, répartie en plusieurs fois, ont permis d'établir que, sous l'influence d'une forte fumure azotée, le rendement augmente dans la proportion d'un cinquième à un quart, avec une avance d'environ un mois sur l'époque ordinaire de production.

Cultures particulières aux différentes classes de Choux .

CHOUX CABUS DE PRINTEMPS.— On les sème ordinairement dans les dix derniers jours du mois d'Août ou dans les dix premiers de Septembre, à raison de 100 à 125 grammes de graines au plus à l'are, les semis trop drus donnant ordinairement des plants faibles et mal conformés. On les laisse sur place jusqu'au mois d'Octobre, époque où ils sont bons à repiquer, soit définitivement en place, soit en pépinière d'attente, pour n'être plantés qu'au printemps. Dans les terres saines, chaudes et légères, on peut habituellement planter les choux à demeure dès la fin de l'automne, en rayons espacés de 0^m40 à 0^m45, et profonds d'environ 0^m10 ; dans les sols humides ou dans les localités exposées aux grands froids, aux neiges ou aux pluies excessives, il vaut mieux attendre que l'hiver soit passé. Les Choux d'York et autres variétés précoces de première saison se plantent dans une position chaude et abritée, le long d'un mur ou dans une planche exposée au Midi. Il est bon de faire, dès le mois de Février, un semis de choux hâtifs sur couche, pour remplacer, au moyen de plants ainsi obtenus et repiqués également sur couche, les pieds qui auraient péri par l'effet des intempéries, ou qui monteraient à graine prématurément, par suite de l'impulsion excessive donnée à la végétation par une température trop douce.

On peut commencer à récolter des choux à demi pommés depuis la fin d'Avril, et la production se prolonge jusqu'en Juin.

On sème aussi les choux hâtifs en Février-Mars, sur couche, en pépinière ou en terrain bien exposé, en abritant au besoin à l'aide de cloches ou de châssis, ou bien encore de Mars en Juin, en pépinière ; les plants sont ensuite mis en place aussitôt qu'ils sont assez développés ou qu'on a du terrain prêt à les recevoir. La récolte obtenue de ces semis de printemps succédera à celle provenant des semis d'automne. — Cette dernière culture est la plus simple et la plus facile, mais elle est cependant moins pratiquée que les semis d'automne, parce que ces variétés hâtives sont surtout cultivées pour primeurs, et que, du reste, les choux d'été, semés dans les mêmes conditions, sont plus productifs, tout en donnant leur produit à peu près à la même époque.

CHOUX CABUS D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE. — On les sème le plus souvent au printemps, de Mars en Juin, suivant les variétés et selon l'époque où l'on désire en obtenir le produit. Le semis se fait en pleine terre; le plant se repique le plus tôt possible en pépinière d'attente, et on le met en place dans un terrain bien travaillé et richement fumé, aussitôt que la tige a acquis la grosseur d'un tuyau de plume. L'écartement à laisser entre les plants varie, suivant les variétés, de 0^m40 à 0^m60. — Pour avancer la production, on sème assez fréquemment les Choux cabus d'été dès le mois de Février, sur couche, en abritant au besoin de cloches ou de châssis. On obtient ainsi des choux bons à récolter dès le mois de Juin, alors que les variétés les plus hâtives de cette section semées en Mars en pleine terre ne donnent généralement pas avant le mois de Juillet. — Les arrosages ne doivent pas être ménagés, d'abord pour assurer la reprise du plant, et ensuite pour faire face à l'évaporation considérable qui se produit pendant les longues et chaudes journées de l'été.

Les choux qui sont récoltés à l'automne ne demandent aucun soin particulier; ceux qu'on veut réserver pour l'hiver ne peuvent être laissés en place que si l'on se trouve dans un climat très doux, ou s'ils ont été cultivés dans une situation très saine et très abritée; partout ailleurs il faut les arracher, les débarrasser des feuilles qui commencent à pourrir, ainsi que de la plupart de celles qui entourent la pomme sans en faire partie, après quoi on les replante en rangs serrés, à demi couchés, le pied enterré et le sommet de la pomme tourné de préférence du côté du Nord. On peut même se dispenser de les arracher; il suffit de creuser au pied de chacun d'eux une tranchée orientée de façon que le chou, une fois couché dans cette tranchée, ait le sommet de la pomme dirigé vers le Nord. — Dans certains pays, on conserve les choux par un procédé assez curieux, mais qui paraît donner de bons résultats : on fait une espèce de mur en terre dans lequel on engage la tige et la racine des choux, pendant que la pomme reste à l'extérieur; ils peuvent se conserver de la sorte très avant dans l'hiver.

Parmi les gros choux cabus, très peu se prêtent à la culture automnale, c'est-à-dire : semis en Août pour pommer au commencement de l'été suivant. Soumis à ce traitement, la plupart montent à fleur sans pommer. Il ne faut donc les traiter en plantes bisannuelles que dans les localités où l'expérience de cette culture est déjà faite et réussit, et en se servant des races qui y sont notoirement appropriées.

CHOUX CABUS D'HIVER.— Ces choux se sèment d'ordinaire de Mars en Juin, en pépinière; on laisse le plant prendre de la force, puis on le met en place environ six semaines après le semis, en terrain sain et bien fumé, en espaçant de 0^m50 à 0^m60. La récolte peut commencer en Novembre et se prolonge jusqu'en Mars. — Bien que ces choux puissent être semés aux mêmes époques que les Choux cabus d'été et d'automne, il est bien évident que si l'on a en vue un produit devant rester tout l'hiver en pleine terre et destiné à la consommation à l'arrière-saison, c'est-à-dire jusqu'au printemps, les premiers semis printaniers cessent de présenter de l'intérêt, d'autant que les choux obtenus de ces premiers semis n'offrent pas toute la rusticité de ceux obtenus des semis du mois de Juin.

CHOUX DE MILAN.— Leur culture est la même que celle des Choux cabus d'été, d'automne et d'hiver. — De même que les Choux cabus d'hiver, les Choux de Milan tardifs destinés à la consommation d'hiver et de printemps, devront être semés de préférence d'Avril en Juin.

CHOUX A GROSSES CÔTES. — On leur applique absolument la même culture qu'aux Choux cabus d'hiver.

CHOUX VERTS. — Ces choux, qui sont extrêmement rustiques, se cultivent de la même façon que les Choux cabus d'hiver; ils sont très appréciés dans les régions à hivers rigoureux, car leurs feuilles, qui ne souffrent pas du froid, constituent un excellent légume que l'on prépare de la même façon que les autres choux et pour les mêmes usages.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES.— Les Choux sont exposés aux attaques de nombreux ennemis :

Les *Attises* ou *Puces de terre* (*Allice brassicæ*), qui dévorent fréquemment les jeunes semis. On les éloigne par des bassinages à l'eau étendue de nicotine ou de quelque autre insecticide; on en détruit également un grand nombre en promenant à diverses reprises, au-dessus des planches envahies, des plaquettes de bois recouvertes d'une couche de goudron liquide sur laquelle les insectes viennent se coller en sautant. On dit aussi, qu'on éloigne ces insectes en

répandant sur les jeunes semis du superphosphate de chaux ou des scories de déphosphoration finement pulvérisées.

La *Piéride du chou* (*Pieris brassicæ*), ce grand papillon blanc que tout le monde connaît, ou plutôt sa larve, sorte de petite chenille gris bleuâtre avec trois raies jaunes longitudinales.

La *Piéride du navet* (*Pieris rapæ*), petit papillon blanc dont la chenille est verte avec une fine raie jaune sur le dos et une rangée de taches jaunes un peu plus bas de chaque côté.

La *Noctuelle du chou* (*Noctua brassicæ*, *Hadena brassicæ*), papillon gris ou roussâtre, dont la chenille, d'un gris tantôt verdâtre et tantôt noirâtre, présente des marbrures brunes ou noires avec une raie foncée sur le dos et une autre jaune sur chaque flanc.

Pour combattre ces trois insectes, le plus sûr moyen est de les chercher et de les prendre à la main. On peut aussi en détruire d'assez grandes quantités en répandant sur les choux de la poudre de chaux délitée à l'air, ou bien encore par des arrosages à l'eau additionnée de nicotine ou (le *Solutol*). On aurait obtenu aussi d'excellents résultats en saupoudrant les plants attaqués de superphosphate de chaux finement pulvérisé, à la dose de 5 kilogrammes à l'are.

L'*Anthomye* ou *Mouche du chou* (*Anthomya brassicæ*) pond au collet des plantes ses oeufs, qui donnent naissance à de petits vers blancs, cylindriques, sans pattes, amincis vers la tête et renflés à la partie postérieure. La présence de ces larves se révèle aisément au changement des feuilles, qui jaunissent et se fanent; il est bon alors d'utiliser de suite les pommes des choux attaqués et de brûler tout le reste, feuilles, tiges et racines, avec de la chaux vive.

Le *Charançon* ou *Lisette du chou* (*Ceuthorrhynchus sulcicollis*) fait des piqûres sur le pied ou vers le collet des choux et dépose un oeuf dans chacune d'elles; il se forme alors aux endroits piqués des protubérances auxquelles on donne le nom de *bosses* ou *galles du chou* et qui, selon leur grosseur et leur nombre, entravent ou arrêtent même la végétation. Dans les localités où cet insecte est abondant, il est bon, avant de repiquer les jeunes plants de chou, de les tremper dans de la bouse de vache, ou de mettre, au moment de la plantation, une poignée d'un mélange de poussière de chaux et de terre légère autour du collet des plants. L'emploi des tourteaux de Ricin a, paraît-il, pour effet d'éloigner ces insectes.

Le *Puceron du chou* (*Aphis brassicæ*), qui est de couleur verte, a les ailes poudrées d'une pruine bleuâtre, la tête et le corselet noirs bigarrés de jaune. C'est surtout à l'automne qu'il exerce ses ravages. On recommande d'enlever et de brûler les feuilles sous lesquelles il se tient. On peut aussi employer contre lui le jus de Tabac dilué au dixième.

La *Punaise du chou* (*Pentaloma oleracea*), reconnaissable à ses ponctuations rouges et noires, et la *Punaise rouge des tilleuls* (*Lygus apterus*), sont parfois abondantes au point d'arrêter la végétation des choux. On éloigne ces insectes par des pulvérisations de nicotine diluée, ou en projetant sur les choux attaqués de la poudre de chaux mélangée de terre légère.

Le Chou est encore fréquemment attaqué par une cryptogame, le *Plasmiodiophora brassicæ*, qui détermine la maladie connue sous le nom de « *hernie du chou* ». Cette affection se reconnaît aux excroissances à surface raboteuse et de forme irrégulière qui se forment sur la tige et surtout sur les racines et les radicules. Jusqu'à présent, on n'a pas trouvé de remède sûr contre ce mal : on recommande d'abord d'éviter de cultiver le Chou dans des terres humides non drainées; de choisir au repiquage des plants absolument sains; d'alterner le plus possible les cultures, c'est-à-dire éviter de faire des choux pendant au moins deux ou trois ans dans le terrain infesté; enfin, de détruire immédiatement, par le feu ou par la chaux vive, tout ce qui peut rester des choux après en avoir récolté la partie comestible.

On évite, paraît-il, ou tout au moins on réduit de beaucoup les chances d'infection, en déposant autour de chaque plant, au moment du repiquage, une bonne poignée de chaux vive. On a aussi préconisé le trempage des racines, toujours au moment du repiquage, dans une bouillie composée de bouse de vache dans laquelle on verse, par 10 litres de bouillie, 250 grammes de sulfate de cuivre préalablement délayé dans un lait de chaux.

USAGE. — On emploie dans les Choux pommés les feuilles, cuites de diverses manières, ou assaisonnées en salade, ou encore fermentées, et désignées alors sous le nom de « *choucroute* »; dans les Choux-fleurs, la tête ou pomme formée par les parties florales; dans les Choux-raves, la tige; dans les Choux-navets et les Rutabagas, la racine; dans les Choux de Bruxelles les petits rejets pommés qui naissent tout le long de la tige.

CHOUX POMMÉS

Brassica oleracea capitata DC.SYNONYMES : Chou **capu**, Ch. en tête, Ch. pommé, Ch. pommé à feuille lisse.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Cabbage. — ALL. Kopfkohl, Kraut. — FLAM. Kabuiscool.
 HOLL. Slutkool. — DAN. Hoved kaal. — SUÉD. Hufoud Kål. — ITAL. Cavolo cappuccio.
 ESP. Col repollo, Repollo arrepollado (Rép. argentine).— PORT. Couve repolho, Repolho.
 RUSSE Kotchanauaïa kapousta. — POL. Kapusta glowiasta.

On divise d'ordinaire les choux pommés en deux classes : les *Choux pommés à feuilles lisses* dits *Cabus*, et les *Choux à feuilles cloquées* ou *frisées*, désignés aussi sous le nom de *Choux de Milan*.— Nous nous conformerons à cette division, et, dans chacune des classes, nous décrirons les variétés en suivant, autant que possible, l'ordre de précocité, mais en tenant compte aussi des affinités des différentes races.



Chou d'York petit (hâtif).
 Réd. au douzième.



Chou cœur-de-bœuf petit.
 Réd. au douzième.

CHOUX POMMÉS A FEUILLES LISSES ou CABUS

*Choux Cabus de printemps :*CHOU D' YORK PETIT **HÂTIF** 1.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early York cabbage, (Am.) Early May cabbage.
 ALL. Frühes kleines Yorker Kraut, Früher Zucker-Maispitzkohl.

Nous commençons la description des choux par cette variété, parce que, sans être la plus précoce de toutes, elle est une des plus anciennement connues et que, par suite, il sera plus facile de caractériser les autres variétés analogues en les comparant à celle-ci.

Pomme ovale ou en cône renversé, oblongue, presque deux fois aussi haute que large, petite, passablement serrée. Feuilles d'un vert foncé, un peu bleuâtres, glauques ou grisâtres à la surface inférieure, les plus extérieures de celles qui forment la pomme recouvrant les autres à la manière d'un capuchon ; les feuilles tout à fait extérieures, qui ne contribuent pas à former la pomme, peu nombreuses, renversées en dehors, souvent pliées dans le sens de la nervure médiane, très lisses ; nervures (l'un blanc verdâtre, assez larges. Pied fin, à peu près de la moitié de la hauteur de la pomme.

Le Chou *superfin hâtif* ou *Chou cabbage*, est une sous-variété du Ch. d'York petit ; il en diffère peu par ses caractères extérieurs, et seulement par sa taille un peu moindre et sa précocité plus grande de huit jours environ.

CHOU D' YORK GROS.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large York cabbage. — ALL. Grosses Yorker Kraut.

Passablement plus fort dans toutes ses parties que le Chou d'York petit ; à pomme plus grosse, plus renflée relativement à sa longueur, qui égale à peine une fois et demie sa largeur. Feuilles extérieures plus raides, plus fermes, plus larges, d'une couleur généralement moins bleuâtre. Pied moins haut relativement.

Excellent chou hâtif, assez productif et de très bonne qualité. On peut lui reprocher seulement d'occuper un peu trop de place, relativement à la grosseur de sa pomme, à cause de ses grandes feuilles renversées et très amples.



Chou d'York gros.
Réd. au douzième.



Chou pain-de-sucre.
Réd. au douzième.

CHOU PAIN-DE-SUCRE.

SYNONYME : Chou chicon.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Sugar-loaf cabbage. — ALL. Zuckerhut Kraut.

non. Vroegc stuikerbrood kool. — PORT. Couve branco pao de assucar.

Pomme très longue, en forme de pain de sucre renversé, régulièrement oblongue et au moins deux fois aussi haute que large, rappelant beaucoup l'apparence d'une pomme de Romaine, ce qui lui a fait donner aussi le nom de « Chou chicon ». Feuilles d'un vert pâle et blond sur la surface supérieure, vert blanchâtre sur le revers, en forme de cuiller allongée, et se recouvrant en capuchon d'une manière remarquable pour former la pomme ; feuilles extérieures dressées comme celles d'une Laitue-Romaine. Pied relativement court, n'égalant guère que le tiers ou la moitié de la hauteur de la pomme.

Très distinct, productif, et à peu près aussi précoce que le Ch. d'York gros. Ainsi que les deux précédents, il convient pour les semis d'automne aussi bien que pour ceux de printemps. Haut et mince, il n'occupe pas beaucoup d'espace relativement au volume de sa pomme ; il est assez lent à monter à fleur. — Quoique très anciennement connu et répandu dans toute l'Europe, il ne paraît cependant faire nulle part l'objet de cultures très étendues.

CHOU CŒUR-DE-BŒUF PETIT.

SYNON. : Chou hâtif pain-de-sucre, Ch. Camala (Ariège), Ch. Aphox, Ch. de Dieppe.

Noms kilt. : ANGL. Early ox-heart cabbage. — ALL. Frühes kleines Ochsenherz Kr.

La forme de la tête de ce chou est très bien caractérisée par son nom : c'est un cône court, renflé, à pointe obtuse, tout au plus d'un quart ou d'un cinquième plus haut que large. Les feuilles extérieures sont amples, presque

rondes, d'un vert moins glauque que celui des Choux d'York ; celles qui constituent la pomme se recouvrent plutôt en s'enroulant les unes sur les autres qu'en formant le capuchon.

Le Ch. cœur-de-boeuf petit a le pied assez court, comparativement à la hauteur de la pomme ; il se forme de très bonne heure, et peut se récolter à peu près en même temps que le Ch. d'York hâtif.

Les Choux cœur-de-boeuf peuvent être considérés comme le type d'une série assez nombreuse, à laquelle se rattachent les variétés suivantes :



Chou Express.
Réd. au douzième.



Chou très hâtif d'Étampes.
Réd. au douzième.

CHOU EXPRESS.

SYNONYMES : Ch. cœur-de-boeuf parisien extra-hâtif, Ch. pommé hâtif (Env. de Paris).

Chou tout à fait précoce, pommant dès la cinquième ou sixième feuille, court de pied et très prompt à se former. On ne peut mieux le décrire qu'en l'appelant un moulage réduit du Ch. Ires hâtif d'Étampes ; il en a tous les principaux caractères, avec un peu de taille en moins et quelques jours de précocité en plus. — De même que le Ch. cœur-de-boeuf petit et aussi le Ch. d'York hâtif, il peut être planté et cultivé très serré.

CHOU THÉS HÂTIF D'ÉTAMPES.

SYNONYME : Chou pommé gros (Environs de Paris).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Very early Étampes cabbage, Sutton's earliest C.

ALL. Sehr frühes Étampes Kraut.

Dans plusieurs essais comparatifs, cette variété nous a paru être, après la précédente toutefois, le plus précoce des choux pommés. La plupart de ses caractères la rapprochent du Ch. cœur-de-boeuf petit, mais elle s'en distingue par sa pomme très sensiblement plus haute et plus conique, ainsi que par son volume un peu plus fort.

Elle a été obtenue par M. Bonnemain, secrétaire de la Société d'horticulture d'Étampes. Elle convient très bien pour la culture de primeur.

Les maraîchers des environs de Paris désignent fréquemment le Chou très hâtif d'Étampes sous le nom de *Chou cœur-de-boeuf gros* et, par comparaison, appellent le Chou Express : *Chou cœur-de-boeuf Petit*. Ce fait est plutôt fâcheux, car il peut amener des confusions regrettables, étant donné que ces dénominations s'appliquent déjà à des variétés connues depuis longtemps et toujours en faveur dans les cultures.

Le Chou Alpha est très voisin du Chou très hâtif d'Étampes, pour ne pas dire identique.

CHOU CŒUR-DE-BŒUF DE JERSEY.SYNONYME : Chou ~~cœur-de-boeuf~~ de Philadelphie.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Early Jersey Wakefield cabbage.

Pied court, quoique plus haut que dans les autres variétés de Choux ~~cœur-de-boeuf~~ ; feuilles amples, vertes et légèrement glauques, peu cloquées, à nervures très nettement dessinées; pommes larges, coniques, obtuses.

Cette variété, d'origine américaine, est aussi hâtive et beaucoup plus productive que le Ch. cœur-de-boeuf petit et se prête mieux que lui à la grande culture.



Chou cœur-de-boeuf moyen de la Halle.
Réd. au douzième.



Chou cœur-de-boeuf de Jersey.
Réd. au douzième.

CHOU CŒUR-DE-BŒUF MOYEN DE LA HALLE.SYNONYMES : Chou ~~cœur-de-boeuf~~ parisien hâtif moyen, Ch. Roi des précoces, Ch. demi ~~cœur-de-boeuf~~.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Paris market very early cabbage. — ALL. Frühes Pariser Markt-Kraut.

Très belle variété hâtive en même temps qu'assez volumineuse, obtenue et cultivée par les maraîchers parisiens qui la tiennent en grande faveur.

La pomme en est un peu moins haute, mais plus arrondie et plus élargie à la base que celle du Ch. très hâtif d'Étampes. La pomme grossit très vite dès qu'elle a commencé à se former, et cette variété est une de celles qui peuvent donner le plus de produit dans le moins de temps.

CHOU PRÉFIN DE BOULOGNE AMÉLIORÉ.

Variété assez voisine du Ch. cœur-de-boeuf et remarquable par sa grande précocité. Pied assez court; feuilles extérieures larges, vert blond, d'un aspect un peu gras; pomme conique, généralement recouverte par la sixième ou la septième feuille, qui l'entoure comme un cornet.

Le *Chou précoce de Louviers*, autre sous-variété du Ch. cœur-de-boeuf, se rapproche beaucoup de celui d'Étampes ; il est un peu moins hâtif, et a la pomme un peu plus courte.

Le *Chou prompt de Saint-Mato*, un peu plus volumineux, à feuilles plus amples et à pomme plus courte et plus large que le précédent, a été, comme lui, remplacé avec avantage par le Ch. très hâtif d'Étampes.

CHOU PRÉCOCE DE TOURLAVILLE.

SYNONYME : Ch. prompt de Caen.

Pomme assez haute et pointue, formée par l'enroulement des feuilles, dont quelques-unes ont une moitié libre et l'autre engagée dans la pomme. Feuilles larges et amples, d'un vert très foncé, à côtes très grosses et rondes près de la tige, se recourbant brusquement pour appuyer les feuilles contre la pomme. C'est une variété bien distincte, précoce et vigoureuse, qu'on voit arriver en grande quantité à la halle de Paris dès la fin de l'hiver, des environs de Cherbourg, où elle est cultivée en grand.

En dehors de son pays d'origine, le Chou précoce de Tourlaville ne paraît pas avoir d'avantage bien marqué sur les Choux *cœur-de-bœuf*. C'est, au surplus, une race un peu variable au point de vue de l'apparence des feuilles, qui sont tantôt lisses, tantôt cloquées.



Chou précoce de Tourlaville.

Réd. au douzième.



Chou cœur-de-bœuf gros.

Réd. au douzième.

CHOU CŒUR-DE-BŒUF GROS.

SYNONYMES : Chou grand-père (Artois), Ch. d'avant ou d'Avent., Ch. de Cherbourg.

Noms **ÉTRANGERS** : ANGL. Large ox-heart cabbage. — ALL. Frühes grosses Ochsenherz Kraut. — PORT. Couve branco coracao de boi.

-Variété vigoureuse et productive, prompte à pommer, d'environ quinze jours à trois semaines moins hâtive que le Ch. *cœur-de-boeuf* petit, mais atteignant un volume trois ou quatre fois supérieur à ce dernier. Feuilles extérieures grandes, arrondies, assez épaisses, de couleur plus foncée sur la surface que sur le revers. La pomme est grosse, très **obtusément** conique, d'un vert un peu grisâtre; le pied assez court et dépassant rarement les deux tiers de la hauteur de la pomme.

Le Ch. *cœur-de-boeuf* gros est une bonne variété pour la grande culture **marachère**, qui se fait presque en plein champ. Il est assez rustique pour n'avoir pas besoin d'une culture très soignée, et quand il est formé, il peut attendre plus facilement que les autres variétés de choux cabus hâtifs le moment d'être cueilli, sans que la pomme se creve ou se déforme trop rapidement : aussi, en raison de ces divers avantages, est-il des plus cultivés pour l'approvisionnement des marchés.

Sous le nom de *Chou (le sucre)*, les maraîchers des environs de Saint-Omer désignent indifféremment le Ch. *cœur-de-bœuf* petit ou le Ch. *cœur-de-bœuf* gros.

CHOU **BACALAN HÂTIF**.

SYNONYMES : Chou de Saint-Brieuc, Ch. d'Angerville, Ch. pommé de Craon, Ch. cobe.

Noms ÉTR.: ANGL. Early **Bacalan** cabbage. — ALL. Frühes mittelgrosses **Bacalaner** Kraut.

Pomme oblongue, conique, grosse et assez serrée, ressemblant à celle du Ch. cœur-de-bœuf, mais sensiblement plus haute. Feuillage ample, très légèrement cloqué et ondulé sur les bords; pied assez haut.

Quoique plus volumineux que le Ch. cœur-de-bœuf gros, le Chou **Bacalan** n'est pas moins hâtif, mais il convient tout particulièrement aux climats maritimes et doux de l'ouest de la France. Il paraît originaire de Saint-Brieuc, d'où il a été transporté à Bordeaux; il est largement cultivé dans ces deux localités, et très estimé, surtout pour les semis d'automne.



Chou **Bacalan hâtif**.
Réd. au douzième.



Chou **Bacalan gros**.
Réd. au douzième.

CHOU **BACALAN GROS**.

SYNONYMES : Chou **Bacalan** tardif, Ch. de Tours.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large **Bacalan** cabbage. — ALL. Grosses **Bacalaner** Kraut.

Quand cette variété est bien franche, elle se distingue du **Bacalan hâtif** par son volume un peu plus fort et sa pomme pins serrée et un peu plus pointue; ces deux races, bien certainement, n'en faisaient qu'une à l'origine.

Le Ch. **Bacalan** gros n'est guère moins prompt à se former que le Ch. **Bacalan hâtif**, et il tient mieux la pomme.

CHOU **JOANET HÂTIF**.

SYNONYMES : Chou nantais, Ch. jaunet, Ch. de Chenillet, Ch. de Genillé, Ch. Colas, Ch. pommé d'Angers, Ch. Gaouin, Ch. Pisan (Algérie).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. St-John's day early cabbage, Miniature drumhead C. — ALL. Frühes **Johannistag** Kr.

Variété très distincte, à pied extrêmement court; pomme très dure et très serrée, plutôt aplatie qu'allongée, et cependant renflée à la partie supérieure; feuilles extérieures peu nomtireuses, très lisses, d'un vert foncé; celles constituant la pomme, d'un vert plus pâle.



Chou **Joanet hâtif** (Réd. au I

Cette variété est très répandue dans l'Anjou et la Basse-Bretagne; aux environs de Paris, elle a quelque peine à supporter les hivers, quand ils sont très

froids et très humides. Dans son pays d'origine, on la sème surtout à l'automne pour l'avoir au printemps : ainsi faite, elle produit des pommes moins plates que semée de printemps.

CHOU **POMMÉ** PLAT DE PARIS.

SYNONYME : Chou plat d'été (Environs de Paris).

NOMS ÉTR. : ANGL. Flat Parisian or Early spring cabbage. — ALL. Flaches Pariser Kraut.

Variété à pied court. Feuillage vert franc un peu pâle ; les feuilles extérieures dressées, les autres constituant une pomme plate, régulière et très serrée, ne dépassant guère Ome à 0m30 de diamètre.

C'est un chou peu feuillu, convenant parfaitement à la culture **maraîchère** ; il est très hâtif, et, dans les environs de Paris, on le cultive ordinairement avec les Choux coeur-de-boeuf de seconde saison.



Chou petit hâtif d'Erfurt (au 1/12^e).

Chou petit hâtif d'Erfurt. — La petite race que nous mentionnons ici ressemble beaucoup, mais en miniature, au Chou quintal. Pied très court ; pomme très aplatie ; feuilles extérieures marquées de nombreuses nervures blanches. Ce chou convient bien aux semis de printemps, mais médiocrement à ceux d'automne, car alors il monte souvent sans pommer.



Chou de Saint-Denis (Réd. au douzième).



Chou pommé plat de Paris (Réd. au douzième).

Choux Cabus d'été et d'automne :

CHOU DE SAINT-DENIS.

SYNONYMES : Chou d'Aubervilliers, Ch. de Bonneuil, Ch. cabus gros de Laon, Ch. des Vertus, Ch. Floris, Ch. des quatre-saisons.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. St-Denis large cabbage.— ALL. Grosses plattes St-Denis Kraut. Griechisches Centner-Kr., Angelberger mittelfrühes Kr.

Cette variété, qui est une des plus cultivées aux environs de Paris et l'une des plus anciennement répandues, peut servir très utilement de point de départ à l'énumération des diverses races de *gros Choux cabus* d'*feuilles lisses*. Ses caractères, qui sont connus de tout le monde, nous serviront de points de comparaison auxquels nous rapporterons ceux des autres variétés d'origine étrangère ou d'introduction plus récente.

Pied assez haut, égalant au moins la hauteur de la pomme, qui est ronde, déprimée et presque aplatie quand elle est complètement formée, et colorée à son sommet de rouge lie de vin. Feuilles extérieures amples, assez raides,

serrées à la base contre la pomme, se renversant ensuite en dehors, d'un vert très glauque, presque bleu par la sécheresse, à contour régulièrement arrondi, entier, ni denté, ni ondulé ; nervures assez grosses, d'un vert pâle.

Aux environs de Paris, où, comme nous l'avons dit, le Ch. de Saint-Denis est très cultivé, on le sème d'ordinaire de Mars *en* Mai, et il produit pendant l'automne et le commencement de l'hiver.

Une sous-variété un peu plus hâtive du Ch. de Saint-Denis, désignée sous le nom de *Chou de Bonneuil*, a été cultivée pendant longtemps; elle paraît avoir disparu aujourd'hui ou s'être depuis confondue avec la race ordinaire. Cependant, si l'on s'en rapporte aux descriptions des deux races publiées dans la seconde moitié de l'avant-dernier siècle, il semblerait que c'est plutôt l'ancien Ch. de Saint-Denis qui aurait disparu, et qui aurait été graduellement remplacé par le Ch. de *Bonneuil*. Les caractères de ce dernier étaient, en effet, dès le XVIII^e siècle, ceux que nous connaissons aujourd'hui au Ch. de Saint-Penis, tandis que la race appelée alors Ch. de Saint-Denis avait la pomme plus renflée, moins aplatie, le pied plus haut, et se rapprochait jusqu'à un certain point du Ch. de Hollande tardif. — *L'Almanach du Bon Jardinier*, dans ses plus anciennes éditions, mentionne ces deux races comme distinctes; ce n'est qu'à partir de 1818 qu'il donne les deux noms comme synonymes.



Chou Joanet gros (Réd. au douzième).



Ch. de Hollande pied court (Réd. au douzième).

CHOU JOANET GROS.

SYNONYMES : Chou capuche, Ch. Joanet tardif, Ch. Colas (à Nantes).

Noms ÉTR.: ANGL. St-John's day large cabbage. — ALL. Grosses Johannistag Kraut.

Plus court de pied que le Chou de Saint-Denis, il a aussi la pomme plus ronde et moins large; les feuilles extérieures, moins amples, sont plus arrondies et d'un vert plus foncé. Il occupe moins de place que lui et mûrit quelques jours plus tôt, mais il ne paraît pas être aussi résistant au froid. Le pied en est très court, de telle sorte que la pomme et les feuilles qui l'entourent paraissent souvent reposer sur terre.

CHOU DE HOLLANDE A PIED COURT.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early dwarf flat Dutch cabbage. — ALI. Holländisches kurzbeinigés Kraut, Bleichfelder Kr., Magdeburger Kr.

Cette variété a de très grandes analogies avec le Chou Joanet gros ; elle s'en distingue principalement par sa précocité un peu moins grande et par la teinte brune que sa pomme prend quelquefois à la partie supérieure. De même que le Chou Joanet gros, celui-ci a le pied court et les feuilles d'un vert foncé.

Ces deux variétés conviennent parfaitement à la grande culture en plein champ. Leurs pommes, très fermes et très serrées, présentent le grand avantage de bien supporter le transport.

CHOU DE BRUNSWICK A PIED COURT.

SYNONYMES : Chou tabouret, Ch. de Boston (Midi), Ch. des quatre-saisons, Ch. brebis, Ch. Baxton.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Fottler's improved Brunswick cabbage*, Large Brunswick short stem C. — ALL. Braunschweiger kurzbeiniges Kraut.

Excellente race bien distincte, très recommandable et avec raison grandement estimée dans la grande culture maraîchère.

Feuilles et pomme d'un beau vert franc, beaucoup moins glauque que le Chou de Saint-Denis et moins grisâtre que le Chou quintal d'Alsace. Pomme grosse, large, très déprimée et complètement aplatie sur le dessus; feuilles extérieures dégagant bien la pomme, qui paraît presque posée sur terre, tant le pied en est court. — On l'emploie aussi beaucoup pour la fabrication de la *choucroute*.

La précocité du Ch. de Brunswick à pied court est à peu près la même que celle du Ch. de Saint-Denis.

Le *Chou de Brunswick ordinaire*, à pied plus haut et à pomme moins aplatie, autrefois très répandu, se cultive peu depuis que la variété à pied court a commencé à être connue. Cette dernière lui est du reste de tous points supérieure.



Chou de Brunswick à pied court.
Réd. au douzième.



Chou de Schweinfurt.
Réd. au douzième.

CHOU DE SCHWEINFURT.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Schweinfurt quintal cabbage. — ALL. Schweinfurter frühes sehr grosses Kraut.

Le plus volumineux, et l'un des plus productifs parmi tous les choux cabus, celui-ci est en même temps très hâtif : semé au mois d'Avril, il peut être consommé dès la fin d'Août ou le mois de Septembre.

La pomme du Chou de Schweinfurt est remarquablement large, atteignant fréquemment un diamètre de 0^m 50 et même plus; elle est, comme les feuilles extérieures, d'un vert assez pâle et blond, sillonné de nervures blanches et fréquemment teinté de rouge violacé ou brunâtre. Les feuilles qui la composent sont peu serrées les unes contre les autres, ce qui fait que la pomme est assez molle, mais malgré cela, de bonne conservation ; elle n'atteint pas, malgré son énorme volume, un poids très considérable.

Le Ch. de Schweinfurt est néanmoins une variété à recommander pour les potagers de ferme ou de grands établissements, à cause de son très fort rendement, joint à sa précocité.

CHOU DE FUMEL.

SYNONYMES : Chou femelle, Ch. d'Aleth.

Cette variété, ainsi que les deux suivantes, pourrait être considérée comme intermédiaire entre les Choux cabus à feuilles lisses et les Choux de Milan : elle a en effet le feuillage grossièrement cloqué, sinon frisé. Nous suivrons néanmoins l'usage en classant ces variétés avec les Choux cabus ordinaires, auprès du Ch. de Schweinfurt, dont elles se rapprochent par leur précocité et aussi par le peu de dureté de leur pomme.

Le Ch. de Fumel a le pied très court, les feuilles extérieures peu nombreuses, étalées sur terre, d'un vert assez foncé et largement cloquées. La pomme, au contraire, est très blonde, peu serrée, large et très déprimée; elle ne se conserve que très peu de temps. C'est un des plus hâtifs parmi les choux pommés, mais il paraît peu convenir aux climats du Nord, où il pourrit trop facilement.



Chou de Fumel.
Réd. au douzième.



Chou de Habas.
Réd. au douzième.



Chou de Dax.
Réd. au douzième.

CHOU DE HABAS.

Variété cultivée dans tout le sud-ouest de la France, où elle est quelquefois confondue avec le Ch. de Dax.

C'est un chou assez hâtif, à pied court, à feuillage abondant, cloqué, assez blond; les feuilles inférieures sont presque étalées sur terre; celles du cœur forment une pomme assez lâche et d'un vert jaunâtre.

CHOU DE DAX.

Pied assez haut; feuillage très abondant, grossièrement cloqué, d'un vert plus foncé et plus glauque que celui du Ch. de Habas, se rapprochant jusqu'à un certain point de celui du Ch. Milan des Vertus. Pomme ronde, rarement très bien formée, au moins sous le climat de Paris, et toujours assez petite relativement à l'ampleur du feuillage.

C'est une variété demi-tardive, qui paraît présenter fort peu d'intérêt en dehors de son pays d'origine.

CHOU DE HOLLANDE TARDIF.

SYNONYME : Chou cabus blanc de montagne.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Late flat Dutch cabbage. — ALL. Grosses spätes Holländisches Kraut.

La pomme est assez grosse, ronde, un peu déprimée, très pleine et ferme; les feuilles extérieures assez nombreuses, amples, embrassantes, arrondies, avec quelques larges **cloques**.

Ce chou est plus haut de pied, plus glauque et plus tardif que le Ch. de Saint-Denis. Son principal avantage consiste en ce qu'il est extrêmement rustique et supporte les plus grands froids.

Le *Chou d'Écury*, assez connu et estimé en Champagne, est une variété locale se rapprochant beaucoup du Chou de Hollande tardif.



Chou de Hollande tardif.
Réd. au douzième.



Chou quintal d'Alsace.
Réd. au douzième.

CHOU QUINTAL D'ALSACE

SYNONYMES : Chou de Strasbourg, Gros chou d'Allemagne, Ch. d'Alsace, Ch. d'Audanville, Ch. à la pouquette (Manche).

Noms ÉTRANG. : ANGL. Quintal drumhead cabbage, Hundredweight C., (Am.) Mason's C. ALL. Centner-Kraut, Strassburger Centner-Kr. — HOLL. Straatsburger kool. ITAL. Cavolo cappuccio grosso di Germania. — PORT. Couve branco d'Alsacia.

Un des plus anciens et des meilleurs choux d'arrière-saison. Pomme large, très aplatie, très grosse, très ferme; feuilles d'un vert pâle, glauque ou cendré, à nervures blanches très nombreuses, à bords souvent découpés ou dentés, les extérieures assez abondantes, mais pas extrêmement développées, se renversant en dehors et découvrant bien la pomme.

Le Ch. quintal d'Alsace est tardif, très rustique et très productif; c'est un de ceux qu'on emploie le plus fréquemment et de préférence pour faire la *choucroute*. Aucune autre variété de chou cabus n'occupe probablement une place aussi importante dans la grande culture.

Le *Chou de Melsbach* paraît être une sous-variété, un peu plus hâtive, du Chou quintal.

En Lorraine, on applique indistinctement la dénomination de *Joute* ou bien de *Joute de Metz* aux gros choux cabus à pomme dure qui sont employés à la fabrication de la *choucroute*, notamment au Chou quintal et au Chou de Brunswick à pied court.

CHOU QUINTAL D'AUVERGNE.

SYNONYME : Chou géant des Causses.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Auvergne quintal cabbage. — ALL. Auvergnier Centner-Kraut.

Cette variété, issue de la précédente, en diffère sensiblement par son développement beaucoup plus fort et sa végétation plus tardive. Elle est à pied très court; les feuilles extérieures, dressées, sont d'un vert grisâtre luisant, à grosses nervures blanches, peu cloquées, mais fortement ondulées sur les bords. La pomme, assez aplatie et très dure, atteint souvent 0^m 50 de diamètre avec un poids de 15 à 25 kilogrammes.

Le Chou quintal d'Auvergne est par-dessus tout une variété **extrêmement** rustique à très grand rendement, recommandable pour la consommation d'automne et (l'hiver dans les fermes et les grandes exploitations; malgré son introduction relativement récente, il occupe dès aujourd'hui une place très importante dans les cultures.



Chou pointu de Winnigstadt.
Réd. au (1^uzième.



Chou conique de Poméranie.
Réd. au douzième.

CHOU POINTU DE WINNIGSTADT.

NOMS ÉTR. : ANGL. Winnigstadt early cabbage. — ALL. Spitzes Winnigstädter Kraut, Spitzes Windelsteiner Kr., Spitzfelder Kr.

Par sa forme conique, cette variété se **rapprocherait**, jusqu'à un certain point de la série des Choux **cœur-de-bœuf**; cependant, elle en diffère bien nettement par le mode d'**enroulement** très serré des feuilles qui composent sa pomme et par la grande dureté de celle-ci.

Le pied en est court; les feuilles extérieures assez amples, d'un vert glauque et passablement ondulées sur les bords: les feuilles intérieures sont repliées tout à fait en forme de cornet et constituent une pomme extrêmement pleine et ferme, presque sphérique, quoique terminée en haut par une pointe assez **aiguë**. Cette pomme présente un poids assez considérable sous un volume relativement médiocre.

Le Chou pointu de Winnigstadt est d'une précocité moyenne et d'un rendement très **considérable**; il ne saurait être trop recommandé. C'est une des variétés qui s'accroissent le mieux de la culture en grand, en plein champ. La réussite en est beaucoup plus assurée en été et en automne; et elle ne convient nullement, au contraire, à la culture d'arrière-saison pour pommer au printemps.

CHOU CONIQUE DE POMÉRANIE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Filderkraut* or *Poin* Pomeranian cabbage.
 ALL. *Pommerisches spitziges Kraut, Filderkraut.*

Pied haut, fort et généralement renflé au-dessous de la pomme; feuilles extérieures assez nombreuses, amples, d'un vert franc. Pomme en cône très allongé, très pleine et serrée, bien blanche à l'intérieur, se terminant en pointe par une feuille roulée en cornet sur elle-même. C'est une variété assez tardive, qui réussit mieux semée au printemps que faite (l'automne, et qui se conserve bien pendant une partie de l'hiver (1^{re} *fig.* la fig. à la page précédente).

Ce chou est passablement cultivé dans le nord de l'Allemagne; il en existe un assez grand nombre de races locales, différant plus ou moins les unes des autres, soit par la hauteur du pied, la longueur de la pomme ou la teinte du feuillage. Celle que nous venons de décrire nous paraît la plus recommandable, parce qu'elle est productive sans être tardive à l'excès.



Chou rouge foncé hâtif d'Erfurt.
 Réd. au douzième.



Chou rouge petit d'Utrecht.
 Réd. au douzième.

CHOU ROUGE FONCÉ HÂTIF D'ERFURT.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Dark red early Erfurt cabbage.* — ALL. *Erfurter schwarzes frühes Salat-Riant.*

Très jolie petite race naine, à pomme presque sphérique excédant peu le volume d'une grosse orange; feuillage arrondi, pas très abondant, d'une couleur rouge extrêmement foncée, presque noire; l'intérieur de la pomme n'est pourtant pas aussi coloré que sa teinte extérieure le ferait supposer. C'est néanmoins une très bonne petite variété potagère, hâtive et occupant peu de place. Le pied est court, mais bien dégagé, les feuilles extérieures se redressant autour de la pomme comme dans les Choux *Joanet*.

Le semis de printemps est le seul qui convienne à cette variété, tout au moins dans les environs de Paris.

CHOU ROUGE PETIT D'UTRECHT.

SYNONYMES : Chou noirâtre, Ch. rouge petit, Ch. tete de nègre.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Dark red early Dutch cabbage, Utrecht red C., (AM.) Pickling C.*
 ALL. *Utrechter kleines schwarzes Kraut.* — HOLL. *Kleine Utrechtsche roode keel.*
 PORT. *Couve vermeille escuro pequeno* d'Utrecht.

Pied assez haut; pomme ronde, serrée, d'un rouge très foncé ou violacé; feuilles extérieures assez nombreuses, moyennes, arrondies et assez raides.

C'est une variété demi-hâtive, d'une dizaine de jours plus précoce que le Ch. rouge gros; l'intérieur de la pomme n'est pas extrêmement coloré.

CHOU ROUGE GROS.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large red drumhead cabbage, Large blood red cabbage.

ALL. Grosses rotes spätes Kraut. — HOLL. Groote late roode kool.

PORT. Couve vermelho grande, Couve roxo grande.

Pied assez haut. Les feuilles extérieures très amples, largement ondulées sur les bords, d'un rouge violacé quelquefois mêlé d'un peu de vert, et revêtues d'une pruine abondante qui leur donne une teinte bleuâtre. Pomme assez grosse, arrondie, légèrement déprimée, paraissant à l'extérieur moins colorée que celles des deux précédentes variétés. mais beaucoup plus rouge à l'intérieur.

Le Chou rouge gros est plus productif que le Chou rouge petit et n'est que de quelques jours plus tardif; c'est par conséquent la race la plus recommandable pour la grande culture.



Chou rouge gros (Réd. au douzième).

Les choux américains *Mammoth Rock red C.* et *Acme red drumhead C.*, se rapprochent beaucoup de notre Ch. rouge gros, mais ils ont la pomme un peu plus forte.



Chou rouge de Pologne.
Réd. au douzième.



Chou rouge conique.
Réd. au douzième.

CHOU ROUGE DE POLOGNE.

Noms ÉTRANG. : ANGL. Red Polish short stem cabbage. — ALL. Rotes Polnishes Kraut.

Variété très distincte, à pomme plate, rouge foncé, très dure et très ferme. Feuilles extérieures rouge foncé noirâtre, souvent veinées de vert, ondulées sur les bords, raides et fermes comme celles d'un Chou quintal. Le pied est très court, de sorte que la pomme et les feuilles qui l'entourent semblent être appliquées sur la terre.

C'est une variété d'automne et d'hiver, extrêmement rustique et pouvant être laissée très tard en pleine terre.

CHOU ROUGE CONIQUE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Dark red pointed-headed cabbage. — ALL. Schwarzrotes spitzes Kraut.

Variété vigoureuse, à pied assez haut, à grandes feuilles, nombreuses, d'un rouge foncé, formant une pomme bien ferme et assez grosse, ovoïde et passablement pointue au sommet (*Voy.* la fig. à la page précédente).

Toutes les variétés de *Choux rouges* décrites ci-dessus peuvent servir aux mêmes usages que les autres choux pommés, mais on les consomme plus fréquemment crus, en salade; coupés en lanières minces et assaisonnés au vinaigre, ils prennent une superbe couleur rouge vif très appétissante.



Chou marbré de Bourgogne.
Réd. au douzième.



Chou cabus panaché.
Réd. au douzième.

CHOU MARBRÉ DE BOURGOGNE.

SYNONYMES : Chou cabus blanc à côtes bleues, Ch. de Champ-d'or, Ch. de Constance, Ch. cristallin ou Cristollat, Ch. marbré de Saint-Claude.

Noms ÉTR. : ANGL. Red marbled Burgundy C. — ALL. Rot-marmorirtes Burgunder Kr.

Pied assez haut ; feuilles nombreuses, raides, arrondies, finement ondulées sur les bords, d'un vert pâle grisâtre, marquées de côtes et de nervures rouges. Pomme assez petite, très serrée, aplatie sur le sommet, composée de feuilles un peu courtes, qui souvent ne se recouvrent pas complètement et laissent au centre de la pomme une sorte de fossette. Outre la pomme principale, il se développe souvent à l'aisselle des premières grandes feuilles d'autres petites têtes très serrées et très dures, de la grosseur d'un oeuf. C'est surtout l'intérieur de la pomme, quand on la coupe, qui présente l'aspect d'où vient apparemment le nom de « Chou marbré » appliqué à cette variété.

Le Ch. marbré de Bourgogne est considéré comme très rustique et sa culture est très répandue dans l'est de la France et en Suisse.

CHOU CABUS PANACHÉ

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Variegated heading cabbage. — ALL. Buntköpfliges Kraut.

Variété à pied assez court, à feuilles extérieures demi-dressées, ondulées, fortement lavées et marbrées de blanc, de rose, de rouge et de lilas sur un fond vert foncé. Ces panachures constituent le principal intérêt de ce chou et en font une plante très ornementale. D'un autre côté, sa pomme prend un développement suffisant pour ne pas le faire dédaigner comme légume.

*Choux Cabus d'hiver :***CHOU DE NOËL.**

SYNONYME : Chou ardoisé.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Christmas cabbage. — ALL. Weihnachten-Kraut.

Bonne et utile variété de chou d'arrière-saison, rentrant bien dans la série des Choux nantais ; il a, comme eux, le pied très court, les feuilles bien rondes et très entières. Celui-ci s'en distingue par la teinte très foncée, d'un vert noirâtre et bien ardoisé, de son feuillage. Il forme une pomme presque sphérique ou légèrement déprimée, très dure et se conservant longtemps, surtout si le chou a été cultivé à la saison pour laquelle il est le mieux approprié, c'est-à-dire pour l'entrée de l'hiver.

C'est essentiellement, comme nous l'avons dit, une variété d'arrière-saison, qu'il ne faut pas confondre avec une variété tardive. Si le Chou de Noël donne son produit à la saison que son nom indique, c'est qu'on ne le sème et la plante que dans le courant de l'été. Semé au printemps, il pommerait tout aussi tôt que le Ch. *Joanet* gros et que beaucoup d'autres choux d'été. Mais, semé tardivement, il a l'avantage de se former et de tenir la pomme à une saison où la plupart des autres choux d'automne gèlent ou pourrissent et n'arrivent plus sur le marché.



Chou de Noël.
Réd. au douzième.



Chou de Vaugirard.
Réd. au douzième.

CHOU DE VAUGIRARD.

SYNONYME : Chou d'hiver.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Vaugirard winter cabbage. — ALL. Grosses spätes Vaugirard
Winter-Kraut.

Pied assez court. Feuilles extérieures nombreuses, raides, d'un vert grisâtre assez foncé, souvent creusées en forme de cuiller, toujours ondulées et dentées sur les bords ; nervures nombreuses et apparentes. Pomme arrondie, déprimée, assez aplatie, ferme et dure, colorée en dessus de rouge violacé, ainsi que le bord des feuilles extérieures.

Le Chou de Vaugirard est une des variétés les plus rustiques, et il est très cultivé aux environs de Paris pour la consommation de l'hiver. Cependant il résiste mieux au froid quand la pomme n'en est pas complètement formée avant les fortes gelées. Les cultivateurs des environs de Paris évitent en conséquence de le faire de très bonne heure, et ne le sèment guère qu'au mois de Juin, quand il doit passer l'hiver en pleine terre.

Le *Chou Turbaise d'hiver* est un Chou de Vaugirard moins coloré de rouge.

CHOU GAUFRÉ D'HIVER.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Plaited-leaved winter cabbage*. — ALL. *Krausgeründertes Winter-Kraut*.

Race trapue, à pied très court, à feuilles extérieures curieusement ondulées sur les bords et serrées contre la pomme, qui est arrondie, dure, compacte et se conserve bien, même dans les hivers les plus rigoureux.

Ce chou présente un peu d'analogie avec le Ch. de Vaugirard, mais sans la moindre trace violacée, ni sur la pomme ni sur les feuilles; il est maintenant presque aussi apprécié que ce dernier pour la consommation et la vente sur les marchés à la fin de l'hiver.



Chou gaufré d'hiver.
Réd. au douzième.



Chou vert glacé d'Amérique.
Réd. au douzième.

CHOU AMAGER EXTRA-TARDIF.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Extra hardy Amager cabbage, Danish Ball head C.*
ALL. *Amager sehr spätes Winter-Kraut*.

Pied haut; feuilles d'un gris argenté très particulier, lisses, arrondies et un peu festonnées sur les bords. Pomme ronde, très légèrement déprimée, d'un poids moyen de 2 à 3 kilog., se formant tard, mais devenant très dure et de bonne conservation. — Originaire du Danemark, où il supporte les hivers les plus rigoureux sans aucune protection, ce chou peut être considéré comme le plus rustique de tous les choux pommés.

CHOU VERT GLACÉ D'AMÉRIQUE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Green glazed American cabbage*. — ALL. *Grünglasirtes Amerikanisches Winter-Kraut*.

Variété extrêmement distincte. Pied de hauteur moyenne; feuilles arrondies, très fermes et raides, d'un vert foncé et complètement glacé ou vernissé. Il est impossible, quand on a vu une fois ce chou, de le confondre avec aucune autre variété tant l'aspect particulier de son feuillage le rend différent de tous.

Il ne pomme que très imparfaitement et se rapproche jusqu'à un certain point des Choux verts, dont il diffère cependant par l'ampleur de ses feuilles et le peu de longueur de sa tige. C'est un chou qui convient surtout à la culture de printemps; il s'emploie souvent découpé en lanières minces et assaisonné au vinaigre à la manière des Choux rouges. — Il est très apprécié en Amérique pour sa résistance à la sécheresse et aux insectes.

En outre des variétés décrites ci-dessus, nous devons mentionner les suivantes, qui ont été autrefois plus ou moins en faveur et dont les ouvrages horticoles parlent encore, bien qu'on ne les rencontre plus aussi fréquemment dans les jardins.

Nous y comprenons quelques variétés locales dont la culture ne s'est pas propagée jusqu'ici en dehors d'un cercle peu étendu :

Ch. d'Alsace de deuxième saison. — Pied haut ; pomme grosse, serrée, aplatie, quelquefois un peu teintée de brun à la partie supérieure; feuilles extérieures courtes, raides, arrondies. Ce chou se rapproche de celui de Saint-Denis, mais il est plus haut de pied et un peu plus hâtif.

Ch. gros cabus de la Trappe ou *Ch. de Mortagne.* — Cette belle variété n'est guère répandue qu'aux environs de **Mortagne** (Orne). Elle se rapproche assez, comme apparence, du Ch. de Saint-Denis, mais elle est plus tardive, beaucoup plus volumineuse et d'un vert plus foncé.



Chou hâtif de Rennes.
Réd. au douzième.



Chou de Lingreville.
Réd. au douzième.

Ch. hâtif de Rennes. — Très jolie variété, voisine des Choux **Bacalans**, à pomme ovoïde un peu pointue, très ferme et compacte, se conservant plusieurs mois de suite sans monter à graine.

Ch. de Lingreville ou *d'Ingreville.* — Variété à pomme oblongue et pointue, à feuilles d'un vert pâle presque blond, intermédiaire comme apparence et volume entre le Ch. de Tourlaville et le Ch. **Bacalan** hâtif.

On donne, en Normandie, le nom de *Chou grappé* ou *Ch. grappe*, à une variété du Ch. de Lingreville produisant à l'aisselle des feuilles inférieures de petites pommes qui atteignent à peu près le volume d'une orange.

Ch. petit parisien de Dreux. — Variété naine et hâtive, se rapprochant assez du Ch. **cœur-de-bœuf** moyen de la Halle et du Ch. Express.

Ch. hâtif rustique d'Ouchy. — Variété demi-tardive se rapprochant des Choux **cœur-de-bœuf**, mais un peu trop feuillu.

Ch. de rayon. — C'est une variété hâtive et naine présentant quelque analogie avec le Ch. **Joanet**.

Ch. gros cabus de Saint-Flour. — Variété plus tardive encore que le Ch. quintal d'Auvergne, avec lequel elle présente, d'ailleurs, de grandes analogies.

Ch. d'Arcy. — De même que le Ch. gros cabus de Saint-Flour, que nous venons de citer, c'est une variété passablement voisine du Ch. quintal d'Auvergne, mais plus feuillue et à pomme moins grosse.

Ch. tête de mort. — C'est une variété naine, très trapue. La pomme, de grosseur moyenne, est très serrée, très régulière, d'une couleur blonde et d'une forme presque

exactement sphérique ; les feuilles extérieures arrondies et peu amples. Cette variété est bien franchement distincte, mais elle a été généralement remplacée dans les cultures par le Ch. **Joanet** gros.

Ch. rouge de Saint-Leu ou de *Deuil*. — Pied court; pomme grosse, aplatie. Variété très productive relativement à sa taille.



Chou Non-pareil.
Réd. au douzième.



Chou rouge de Saint-Leu.
Nd. au douzième.

Nous indiquons ci-après les principales races locales de choux cultivées en Angleterre, ainsi que celles du reste de l'Europe et des États-Unis.

Il est assez remarquable que, tandis qu'un grand nombre de variétés de légumes sont à peu près exactement les mêmes en France et en Angleterre, la plupart des choux pommés les plus répandus dans les jardins soient, par contre, absolument dissemblables dans ces deux pays. C'est probablement un effet de la différence des climats, le chou étant une des plantes les plus sensibles aux influences de sécheresse et d'humidité. — Nous allons nommer simplement quelques-unes des variétés anglaises les plus usitées, en disant, autant que faire se pourra, de quelles variétés françaises elles se rapprochent le plus :

Atkin's Matchless cabbage (SYN. *Matchless dwarf C.*). — Ressemble assez au Ch. très hâtif d'Étampes, mais il est moins précoce et a les feuilles plus ondulées.

Battersea C. (SYN. *Enfield market C.*, *Vanack C.*, *Blenheim C.*, *King/ of the cabbages*, etc.). — Un des plus cultivés pour l'approvisionnement du marché de Londres. Il se rapproche de notre Ch. cœur-de-bœuf, avec une tendance vers les caractères du Ch. de Tourlaville ou du **Bacalan**.

Les variétés *Cocoa-nut C.* et *Little Pixie C.* (SYN. *Tom-Thumb C.*) sont des choux à feuilles très unies, arrondies, entières, à pomme ovale-obtuse, se rapprochant presque autant du Ch. d'York que du Ch. cœur-de-bœuf.

Aron-pareil improved C. (SYN. *Barne's early dwarf C.*, *Veitch's Matchless C.*). — Variété hâtive du *Battersea C.* ; il est très répandu en Angleterre et on le rencontre même quelquefois dans les cultures françaises sous le nom de *Chou Non-pin ed.*

Hurst's First and Best C. — Voisin du Non-pareil, mais plus gros et à feuilles plus abondantes et plus cloquées.

Comme variétés anglaises rentrant dans la série des Choux cœur-de-bœuf, on peut encore citer : *Eastham improved C.*, *Le Pygmée C.*, *Early Oppenheim C.*

Penton C. (SYN. *Cornish Paignton C.*, *Early cornish C.*). — Il offre quelque ressemblance avec notre Ch. **Bacalan**, mais il est moins serré et d'une couleur extrêmement blonde, analogue à celle du Ch. de Fume]. Il est peu rustique.

Parmi les variétés usitées dans le nord de l'Europe ou en Allemagne, nous citerons :

Ch. câpre (Kaper-Kohl). — Très rustique, à tête arrondie, un peu déprimée, teintée de violet-brun à la partie supérieure, ainsi qu'au bord des feuilles extérieures qui sont abondantes et assez ondulées. Il a quelque analogie avec le Ch. de Vaugirard.

Ch. de Cassel. — Variété hâtive du Ch. pointu de **Winnigstadt**.

Ch. de Lübeck. — De grosseur moyenne, à pomme aplatie, serrée ; le feuillage en est assez glauque et rappelle la nuance de celui du Ch. de Saint-Denis. C'est une variété très rustique et tardive.

Ch. plat géant de Gratscheff. — Grand chou cabus très feuillu, très tardif, dont le principal mérite paraît être de supporter les grands froids sans en souffrir.

Ch. rouge géant de Zittau. — Assez voisin du Ch. rouge foncé d'**Erfurt**, mais moins hâtif et à plus grosse pomme.

Les variétés de choux pommés originaires du midi de l'Europe ne sont pas nombreuses. Nous nous contenterons de mentionner :

Le *Ch. pommé très hâtif du Vésuve.* — Variété précoce à feuilles extérieures un peu gaufrées, h pomme conique, vert grisâtre, restant toujours assez molle.

Le *Ch. Buladi (d'Égypte).* — Gros chou pommé à feuilles très entières, à pomme ronde et molle. N'offre d'intérêt que pour les pays chauds.

Le *Ch. de Pise (Cavolo rotundo di Pisa).* — Variété très répandue et très estimée en Italie et en Algérie. C'est un chou dont la forme et l'apparence rappellent assez le Ch. **Joanet** gros : la pomme en est presque ronde, mais cependant terminée supérieurement en cône obtus; le pied est assez élevé; les feuilles extérieures, peu nombreuses, sont arrondies et un peu en cuiller. — Il en existe plusieurs sous-variétés différant les unes des autres par leur volume ou leur précocité.

Le *Ch. de Murcie (Coure Murcianna, Portugal).* — Chou pommé extrêmement distinct, dont les larges feuilles presque rondes, épaisses, vert noir en dessus et presque grises sur le revers, se recouvrent les unes les autres à la manière d'une Laitue pommée. Il est très hâtif, mais sa pomme peu serrée ne se conserve que quelques jours. Variété sans intérêt pour le climat de Paris.

Aux **États-Unis**, on divise généralement les variétés de Choux cabus en trois groupes :

1^o Celui des choux **HATIFS**, comprenant les *Choux cœur-de-bœuf de Jersey, Express, très hâtif d'Étampes, Joanet hâtif, d'York hâtif, pommé plat de Paris*, décrits plus haut, et le *Chou Charleston Wakefield*, variété un peu plus tardive, à pomme plus grosse, plus arrondie et à feuilles plus larges que le Ch. *cœur-de-bœuf* de Jersey.

2^o Le groupe des choux **DE SECONDE SAISON** ou **D'ÉTÉ**, comprenant, outre les *Choux de Hollande à pied court, pointu de Winnigstadt, conique de Poméranie, de Brunswick à pied court*, déjà décrits, les principales variétés américaines suivantes :

Henderson's early summer C. — Race de grosseur moyenne, à pied demi-haut; pomme déprimée, aplatie ou légèrement renflée au sommet, d'un vert pâle ; feuilles extérieures relativement larges et étalées, assez minces, souvent légèrement ondulées sur les bords. Variété hâtive, prompte à pommer et très estimée aux États-Unis.

All head C. (**SYN.** *Faultless early C., Solid South C., Eclipse C.*). — Un peu plus hâtif, plus gros et à feuilles plus lisses et plus épaisses que le précédent ; pied assez court; pomme arrondie, grosse et dure, bien régulière.

Succession C. — Présente de l'analogie avec le *Henderson's early summer C.*, mais en diffère par ses feuilles moins amples, plus épaisses, sa pomme beaucoup plus grosse et plus aplatie et par une maturité de 8 ou 10 jours plus tardive.

All seasons C. (SYN. *Vandergaw C.*). — Un peu plus tardif que le Ch. Succession. Port plutôt étalé ; pomme grosse, serrée, ronde ou légèrement aplatie, se conservant bien; feuilles amples, d'un beau vert franc; pied demi-court.

Deep head C. — De grosseur moyenne, bien compact, à pied court ; feuilles très amples, pas trop épaisses ; pomme ronde et bien serrée. Ce chou offre quelque ressemblance avec le Ch. de Brunswick à pied court, mais il est plus feuillu et sa pomme est plus épaisse.

Le 3^e groupe comprend les RACES TARDIVES ou D'HIVER, dérivant presque toutes du Ch. de Hollande tardif. — Parmi les variétés les plus cultivées aux États-Unis, il faut mentionner, à côté des *Ch. de Hollande tardif* et *Ch. Amager* (SYN. *Danish Ball head, Hollander, Dutch winter, German Export, Danish Emperor* et *Solid Emperor*) déjà décrits, les suivantes :

Excelsior lute flat Dutch C. — Diffère du Ch. de Brunswick par une pomme plus grosse, parfois teintée de rouge ; feuilles glauques, à pétioles dénudés, apparents.

Premium late flat Dutch C. — Variété à pied élevé, un peu plus prompt à se former que le Ch. de Hollande tardif ; feuilles amples, glauques ; pomme grosse, déprimée, pleine et ferme, ayant quelque analogie avec celle du Ch. de Saint-Denis.

Houseman lute flat Dutch C. — Variété rustique, à grandes et larges feuilles rondes, entières, se renversant en dehors, à pétioles apparents ; pomme grosse, ronde, serrée, portée sur un pied relativement élevé.

Acme late flat Dutch C. — Ne diffère du précédent que par son pied moins élevé et par ses feuilles extérieures plus nombreuses et plus minces.

Select late flat Dutch C. — Intermédiaire comme caractères entre le *Houseman late flat Dutch* et l'*Acme late flat Dutch*.

Stone Mason C. (syn. *Warren's Stone Mason C.*). — Chou assez distinct, à pied court; feuilles relativement peu nombreuses, arrondies, entières, amples, épaisses, peu ondulées, très glauques ; pomme grosse, presque sphérique, bien serrée.

Surehead C. — Chou tardif du type Hollande. Pied assez haut ; pomme moyenne, serrée, bien régulière ; feuilles extérieures peu nombreuses, glauques et ondulées.

Louisville drumhead C. — Variété vigoureuse, tardive ; feuilles assez longues, entières, lisses, étalées et relativement minces ; pomme parfois plus épaisse que large. Ce chou est très répandu dans le sud des États-Unis, où il paraît mieux résister à la sécheresse que beaucoup d'autres variétés.

Premium late drumhead C. (SYN. *Large lute drumhead C.*). — Gros chou très tardif, à pied plus court que celui du *Premium late flat Dutch*, à nombreuses feuilles amples, étalées, vert foncé, généralement dentées et ondulées sur les bords ; pomme très grosse, serrée, arrondie, se conservant bien.

Autumn King C. (SYN. *World beater C.*). — Chou distinct, très tardif, à feuilles relativement peu nombreuses, épaisses, arrondies, ondulées, très glauques, teintées de violet ; pied court; pomme épaisse, très grosse, arrondie et bien serrée.

Bridgeport drumhead C. — Sous-variété du *Late drumhead C.* C'est une race très tardive, très glauque, à grosse côte blanche et à pomme forte, ronde et serrée; cultivée sur une grande échelle autour de Chicago.

Marblehead Mammoth C. — Un des plus volumineux et pouvant acquérir un poids considérable. Race très tardive, assez haute de pied, à pomme relativement peu serrée, offrant quelque ressemblance avec notre Ch. quintal. Feuilles nombreuses, glauques, se renversant en dehors, à nervures très développées.

Luxembourg C. (SYN. *Hard heading C.*). — Chou très tardif, bien rustique, à pied assez court; feuilles rondes, très glauques; pomme de grosseur moyenne, arrondie, très dure, colorée en dessus de rouge violacé comme le Ch. de Vaugirard ; se conservant très longtemps.

CHOUX POMMÉS A FEUILLES CLOQUÉES *ou* DE MILAN***Brassica oleracea bullata* DC.**SYNONYMES : Chou Milan, Ch. cabus frisé, Ch. cloqué, Ch. de Hollande, Ch. **Pancalier**, Ch. de Savoie.NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Savoy cabbage. — ALL. Wirsing, Savoyerkohl, Børskohl. — FLAM. **et** HOLL. Savooikool. — DAN. Savoy-kaal. — suéd. Savoy kål. — ITAL. Cavolo **ricciuto**, C. di Milano, **Verza**. — ESP. Col de Milan, C. rizada, C. lombarda, Repollo do Milan (Rép. argentine). — PORT. Couve Saboia, Repolho Saboya, Repolho de Milao. — RUSSE **Kapousta savoyskaïa**. — POL. **Kapusta wloska**.

On réunit sous ce nom toutes les variétés de choux qui, au lieu d'avoir les feuilles lisses, les ont entièrement cloquées, ou, comme on dit parfois **improprement**, *frisées*. Cette apparence tient, selon De Candolle, à ce que dans ces variétés le parenchyme se développe plus rapidement que les nervures, et que, par suite, l'espace qui existe entre elles dans le plan de la feuille ne suffit plus à le contenir. La surface des feuilles se trouve multipliée par ces nombreux replis, et la pomme, composée de toutes les feuilles encore jeunes, est, par suite, plus tendre qu'elle ne l'est d'ordinaire dans les choux cabus à feuilles lisses. Le goût des Choux de Milan passe aussi pour être plus doux et moins musqué.

Le nom de **Pancalier** donné aux Choux de Milan frisés tire son origine de **Pancalieri**, ville du Piémont d'où ces choux proviennent.

CULTURE. — La culture des Choux de Milan ne diffère pas de celle des Choux cabus de saisons correspondantes (*Voir* page 11^a).

Choux de Milan d'été :

Nous avons réuni dans ce groupe les variétés les plus hâtives de Choux de Milan, qui, dans la région parisienne et surtout dans le Nord et l'Est, ont quelquefois à souffrir des rigueurs de l'hiver ; aussi les réserve-t-on plus exclusivement pour les semis printaniers (Février-Avril), contrairement à ce qui se passe pour les Choux cabus hâtifs que l'on sème aussi bien à l'automne qu'au printemps.

CHOU MILAN TRES **HATIF** DE LA SAINT-JEAN.SYNONYMES : Ch. Milan de Vendôme, Ch. **cœur-de-bœuf** frisé.

Noms ÉTRANGERS : ANG. Extra early midsummer savoy, Earliest of all savoy.

ALL. Sehr früher **Johannis-Wirsing**.

Variété très distincte de tous les autres choux de Milan ; c'est, à vrai dire, un Chou **cœur-de-bœuf** à feuilles cloquées. Le pied est extrêmement court, de sorte que la pomme, conique, renflée, assez obtuse, repose sur le sol même, entourée seulement de quelques feuilles arrondies, gros cloquées et d'un vert très blond presque jaunâtre. C'est un des choux les plus prompts à se former.



Chou Milan très hâtif de la Saint-Jean.

[RM. au](#) douzième.

Le *Chou Milan de Kitzing* et le *Ch. Milan de Strasbourg* sont des variétés un peu plus tardives du Ch. Milan de la Saint-Jean.

CHOU MILAN PETIT HÂTIF D'ULM.

SYNONYMES : Chou Milan petit hâtif, Ch. de Dieppe frisé (Seine-Inférieure), Ch. Pigne.



Chou Milan petit hâtif d'Ulm.
Réd. au douzième.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early Ulm savoy, Early green curled S. — ALL. Ganz früher krauser Ulmer Wirsing, Bamberger W.

Pied assez haut ; pomme petite, ronde ; feuillage peu abondant, d'un vert foncé, à cloques assez grosses, très saillantes.

C'est le plus petit et en même temps un des plus précoces de tous les choux de Milan.

Le *Chou Milan de Vienne* est une sous-variété du Ch. Milan petit hâtif d'Ulm, à feuilles un peu moins cloquées et à tête légèrement oblongue. C'est une race très petite et très précoce.

Le *Chou Milan très hâtif de Paris*, assez en faveur il y a quelques années pour la régularité de sa forme et sa précocité, est une variété voisine des deux précédentes. Pomme arrondie, ferme, d'un vert franc; feuillage foncé, luisant, plus largement cloqué que celui du Ch. Milan petit hâtif d'Ulm.



Chou Milan court hâtif.
Réd. au douzième.



Chou Milan très hâtif de Paris.
Réd. au douzième.

CHOU MILAN COURT HÂTIF.

SYNONYMES : Ch. Milan nain, Ch. Marcellin, Ch. Milan de Caen, Ch. milané de Riez, Ch. riz (Nice), Ch. à perdreaux et Ch. ortolan (Artois).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf early savoy. — ALL. Früher Marcellin Wirsing, Krauser niedriger andauernder Marcellin W.

Excellente variété, bien distincte et de première qualité. Pied très court; feuilles larges et amples, d'un vert franc assez foncé, finement cloquées, s'étendant par terre en large rosette avant de former la pomme, qui est ferme et passablement déprimée.

Cette variété est très cultivée et appréciée aux environs de Paris pour l'approvisionnement du marché aussi bien pendant l'été et l'automne qu'en hiver. On en fait des semis durant tout l'été; on laisse les choux en place à l'entrée de l'hiver, et on les apporte ensuite à la halle pendant toute la mauvaise saison.

Le plus souvent, leur pomme n'est pas encore arrivée à complet développement quand on les récolte, mais les feuilles nombreuses et serrées qui l'entourent, attendries par les gelées, en font un légume excellent.

Le *Chou Milan à pied court extra d'Avranches* est très voisin du Ch. Milan court hâtif, sinon identique.

CHOU MILAN TRAPU DE **ROBLET**

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Dwarf *Roblet* savoy. — ALL. Niedriger *Roblet* Wirsing.

Très bonne petite variété excessivement naine, demi-hâtive, dont les feuilles extérieures d'un vert glauque, courtes et bien finement cloquées, s'étalent sur terre; la pomme, plate et assez large, semble de même absolument appliquée sur le sol.

Sa petite taille et le peu de développement de ses feuilles extérieures permettent de la cultiver en plantation serrée et le produit qu'elle donne, eu égard au peu d'espace qu'elle occupe, la rend avantageuse aussi bien pour les petits potagers que pour la moyenne et même la grande culture.

CHOU MILAN HÂTIF OBUS.

NOM 1 MANGER : ALL. Früher *Granatkopf* Wirsing.

Variété originaire d'Allemagne, présentant quelque analogie comme forme avec le Ch. Milan à tête longue dont il sera parlé un peu plus loin, mais beaucoup plus hâtif que ce dernier. Son pied est demi-court, sa pomme très haute et un peu pointue ; les feuilles extérieures assez étroites et recourbées en dehors, sont fortement cloquées.



Chou Milan ordinaire.
Réd. au douzième.



Chou Milan trapu de *Roblet*.
Réd. au douzième.

Choux de Milan d'automne

CHOU MILAN ORDINAIRE.

SYNONYMES : Chou Milan moyen de *Mouplaisir*, Chou pousse-neige (Aube), Ch. Milan de Caen tardif et rustique (Normandie).

Noms ÉTR. : ANGL. Green globe savoy, Early flat green curled S. — ALL. Französischer verbesserter Wirsing.

Pied assez haut; feuilles d'un vert un peu glauque, assez amples et souples, plus grossièrement cloquées que celles du Ch. Milan court hâtif et plus finement que le Ch. Milan gros des *Vertus* dont il a un peu l'apparence, mais avec une pomme beaucoup moins grosse.

Cette variété est une des plus cultivées; elle a pour principal mérite d'être rustique et peu exigeante sur la qualité du sol.

Les variétés américaines : *Perfection drumhead savoy*, *Globe curled savoy*, et *Improved American savoy*, diffèrent bien peu du Ch. de Milan ordinaire ; il en est de même du *Marvin's savoy*, qui est plus volumineux et se montre aussi un peu plus tardif.

CHOU MILAN PANCALIER DE TOURAINE.**SYNONYMES :** Chou Pancalier, Ch. de Béthune (Artois).Noms **ÉTRANGERS :** ANGL. *Tours' savoy*. — ALL. Tours grüner krauser Wirsing.

Pied court. Feuilles très amples, nombreuses, d'un vert très foncé, à cloques grosses et larges; les plus extérieures presque complètement étalées sur terre. Pomme ronde, assez petite relativement aux dimensions de la plante, peu serrée et souvent incomplètement formée. — Comme dans le Ch. Milan court hâtif, le produit de cette variété réside autant dans ses larges feuilles extérieures que dans celles de la pomme.



Chou Milan Pancalier de Touraine.
Réd. au douzième.



Chou Milan Pancalier hâtif de Joulin.
Réd. au douzième.

Le *Chou Pancalier petit hâtif de Joulin* ou *Ch. Milan nouveau de Neubourg*, est une variété plus hâtive, mais moins volumineuse, du Pancalier de Touraine.

Nous citerons ici, comme également très voisines de ce même chou, les variétés suivantes :

Chou Milan Rosette de Cambrai, *Chou d'Abbeville*, et *Sutton's Tom-Thumb savoy*.



Chou Milan d'Aire.
Réd. au douzième.



Chou Milan Victoria.
Réd. au douzième.

CHOU MILAN D'AIRE**NOMS ÉTR. :** ANGL. *Perfection savoy*, *Aire savoy*. — ALL. Aire *kurzstrunkiger* Wirsing.

Variété très distincte, à pied court; feuilles extérieures d'un vert pâle un peu cendré, ondulées au centre et finement cloquées sur leur pourtour. Pomme presque sphérique, de grosseur moyenne, ferme et très pleine, arrivant à peser 2 kilog. quand elle est bien venue.

Le faible développement des feuilles extérieures permet de planter très serré le Chou Milan d'Aire, qui est une des meilleures variétés d'automne.

CHOU MILAN VICTORIA.**SYNONYME :** Chou *quarantain*.**NOMS ÉTR. :** ANGL. *Victoria savoy*. — ALL. Englischer *Victoria* Wirsing, *Waterloo W.*

Pied de hauteur moyenne; feuilles assez abondantes, d'un vert franc, très finement cloquées, se distinguant très nettement, sous ce rapport, de toutes

les autres races, sauf celle mentionnée ci-après. Pomme ronde, serrée, assez volumineuse. d'un vert blond.

Excellente variété de très bonne qualité et se conservant bien pendant l'hiver. Les feuilles de ce chou sont remarquablement tendres et délicates, et cependant elles résistent très bien au froid et à l'humidité. Dans aucune autre variété le parenchyme des feuilles n'est aussi développé comparativement à leurs nervures.

Le *Chou Milan du Cap*, variété haute de pied, à feuilles cloquées et pomme ronde, ressemble beaucoup au Ch. Milan Victoria, mais s'en distingue par sa teinte plus bleuâtre.



Chou Milan à tête longue.
Red. au douzième.



Chou Milan doré.
Red. au douzième.

CHOU MILAN DORÉ.

NOMS ÉTR. : ANGL. Golden savoy, Yellow curled S., Early yellow S. — ALL. Goldgelber runder Wirsing, Blumenthaler W. — HOLL. Gele Savooikool. — PORT. Saboia durada.

Pied court; feuilles extérieures assez amples, d'un vert franc assez foncé, largement cloquées et presque toutes renversées en arrière. Pomme un peu allongée, ovoïde, moyenne, peu serrée, prenant en hiver une teinte blonde presque jaune. Ce chou est très tendre à manger, surtout après les gelées.

Il en existe plusieurs races différant quelque peu par la grosseur et la précocité, mais présentant., toutes, les caractères principaux que nous venons d'indiquer. — La race dite *de Blumenthal*, assez grosse et tardive, est une des plus estimées.

CHOU MILAN A TÊTE LONGUE.

SYNONYMES : Chou frisé pointu, Ch. Milan pain-de-sucre.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Long headed or Frankfurt savoy, Conical S. — ALL. Hafenkohl gelber langköpfiger oder Frankfurter Wirsing.

Pied de hauteur moyenne, égalant la moitié ou les deux tiers de la hauteur de la tête. Pomme oblongue, à peu près de la forme de celle du Ch. pain-de-sucre, peu serrée, d'un vert blond; feuilles extérieures assez étroites, allongées, dressées, assez largement cloquées et d'un vert un peu glauque.

Variété de précocité moyenne, de bonne qualité, et assez productive sous un petit volume. Ce chou possède l'avantage de bien pommer à l'arrière-saison, ce qui permet de le semer encore utilement à une époque assez tardive.

CHOU MILAN **HÂTIF D'AUBERVILLIERS**.

SYNONYME : Chou de Milan des Vertus hâtif.

Noms ÉTR.: ANGL. Large Aubervilliers savoy. — ALL. Grosser Aubervilliers Wirsing.

Race sortie du Ch. Milan gros des Vertus, dont il va être question ci-après, et devenue tout à fait distincte de lui par une longue sélection en grande partie involontaire : Autrefois, le Ch. de Milan des Vertus n'apparaissait guère sur le marché de Paris que vers la fin d'Octobre ; quelques *maraichers*, désireux d'avancer l'époque où commençait une vente profitable pour eux, se sont mis à marquer et à réserver pour graines les plantes les plus promptes à pommer, il en est résulté, au bout d'un certain temps, une modification signalée par divers auteurs dans les caractères du Ch. de Milan des Vertus.

On s'aperçut bientôt que la race plus précoce avait perdu les caractères de rusticité et de durée qui faisaient rechercher cette variété, on est donc revenu à la race ancienne; mais la sous-variété plus hâtive, qui a aussi ses mérites, a été conservée sous le nom de Chou de Milan hâtif d'Aubervilliers.

Elle diffère du type, non seulement par sa précocité plus grande, mais par son pied plus court, sa pomme un peu plus plate, sa teinte moins glauque et plus blonde, et aussi par ses feuilles plus finement cloquées.



Chou Milan hâtif d'Aubervilliers.
Réd. au douzième.



Chou Milan gros des Vertus.
R a au douzième.

CHOU **MILAN** GROS DES VERTUS.

SYNONYMES : Chou Milan gros frisé d'Allemagne, Ch. de Paris, Ch. d'huile, Ch. Floris vert (dans le Midi), Ch. maigre.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Large Vertus drumhead savoy*. — ALL. Allergrösster Vertus krauser Wirsing, *Centner-Wirsing*.

Pied haut de 0^m15 à 0^m20, fort, portant une tête large, épaisse, serrée, aplatie sur le sommet, et quelquefois légèrement lavée d'une teinte lie de vin, presque complètement lisse, ne laissant voir de cloques que sur le bord des feuilles. Les feuilles extérieures sont assez nombreuses, grandes, amples, raides, bien étalées, d'un vert assez foncé et légèrement glauque, moins cloquées que celles de la plupart des autres choux de Milan.

Le Chou Milan des Vertus est cultivé en grand dans les environs de Paris, et principalement dans la plaine d'Aubervilliers ; on le consomme à la tin de l'automne et au commencement de l'hiver. Lorsqu'il est bien franc, il n'achève de se former qu'à cette saison, et résiste assez bien aux premiers froids. On en apporte de véritables montagnes à la halle de Paris pendant une partie de l'hiver.

Le *Chou Milan de Vittefleury* est à peu près intermédiaire entre le Ch. Milan gros des Vertus et le Ch. Milan de Pontoise.

CHOU MILAN TÊTE-DE-FER.

Nom ÉTRANGER : ALL. *Eisenkopf Kraut*.

Pied assez court; feuilles extérieures larges, raides, très cloquées, d'un vert très foncé. Pomme ronde, vert clair, ferme et de grosseur moyenne, formée de feuilles également cloquées et très serrées les unes contre les autres. Bonne variété d'arrière-saison.



Chou Milan Cressonnier.
Réd. au douzième.



Chou Milan de Pontoise.
Réd. au douzième.

Choux de Milan d'hiver :

Ce groupe comprend des variétés tardives d'une grande rusticité et donnant leur produit depuis le commencement de l'hiver jusqu'au printemps, si l'on en a échelonné les semis d'Avril en Juin.

CHOU MILAN DE PONTOISE.

SYNONYME : Chou de l'Hermitage.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large hardy winter drumhead savoy. — ALL. Sehr später grosser Pontoise Wirsing.

Pied assez haut; feuilles abondantes, amples, raides, grossièrement cloquées, d'un vert assez foncé et glauque. Pomme ronde, se formant tardivement, très pleine, serrée et très dure. — C'est une bonne variété d'hiver, qui produit après le Ch. Milan gros des Vertus.

D'après certaines personnes, ce chou serait la forme primitive du Ch. Milan des Vertus, lequel aurait été amené, par une sélection inconsciente de la part des maraîchers, à passer de ce type ancien à la forme plus hâtive et mieux pommée que nous connaissons aujourd'hui.

CHOU MILAN CRESSONNIER.

SYNONYMES : Chou de vignes, Ch. perdrix (Environs de Paris).

Pied assez court ; feuilles extérieures demi-dressées, d'un vert un peu glauque; pomme serrée, quoique ne se recouvrant pas complètement, beaucoup plus ferme que celle des Choux de Vaugirard et Milan de Pontoise.

Cette variété, d'introduction récente, et déjà très cultivée par les maraîchers de Gennevilliers et de Pontoise, semble devoir prendre une place importante dans les cultures d'hiver, surtout dans la région du Nord.

CHOU MILAN PETIT TRÈS FRISE DE LIMAY

SYNONYME : Chou de Linas.

Pied haut: feuilles extérieures amples, s'étalant horizontalement, à cloques assez grosses et très nombreuses. Pomme petite, arrondie, peu serrée.



Chou Milan petit très frisé de Limay.
Réd. au douzième.

Cette variété est extrêmement rustique et résiste aux plus grands froids. Comme le Ch. Milan court hâtif, elle donne plutôt une large rosette de feuilles qu'une pomme proprement dite; elle n'en est pas moins estimée sur les marchés.

On la cultive en grand autour de Limay, et aussi dans les environs de Montlhéry, Linas, etc.

CHOU MILAN PETIT DE BELLEVILLE.

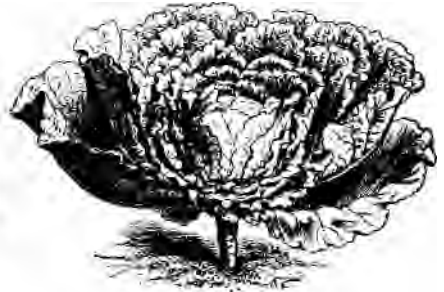
Pied court; pomme serrée et bien ronde: feuilles extérieures foncées et très cloquées, complètement appliquées sur terre.

Ce chou supporte bien les froids, et une très légère couche de neige suffit à le couvrir et à le protéger. Il est, sous ce rapport, et aussi parce qu'il pousse mieux, très supérieur au Ch. Milan petit de Limay, avec lequel il a par ailleurs une analogie bien marquée. Comme lui, on pourra le semer en Juin, pour le consommer après le Ch. de Milan des Vertus, c'est-à-dire depuis l'arrière-saison jusqu'à la fin de l'hiver. On le cultive en grand dans tous les environs de Paris pour l'approvisionnement des marchés.

De cette variété, il convient de rapprocher le *Chou Bijou*, d'origine anglaise, à feuilles très foncées et à petite pomme.



Chou Milan petit de Belleville.
Réd. au douzième.



Chou Milan de Norvège.
Réd. au douzième.

CHOU MØ DE NORVÈGE.

Noms ÉTR. : ANGL. Norwegian savoy, Norway S. — ALL. Norwegischer Winter-Wirsing.

Cette variété a les feuilles si peu cloquées, qu'elle pourrait presque passer pour un chou cabus ordinaire. Le pied en est assez haut, le feuillage abondant, raide et redressé autour de la pomme. Celle-ci est ronde, relativement assez petite et ne se forme que très tard ; tout le feuillage se teint, en hiver, d'une couleur rougeâtre ou violacée. Son pied plus élevé et ses feuilles un peu plus abondantes le distinguent bien du Ch. de Vaugirard. — C'est le plus tardif des Choux de Milan et celui qui supporte les froids les plus intenses.

On cultive en Belgique, sous le nom de *Chou de Mai*, *Ch. tordu* ou *Ch. d trois têtes* (*Drie-kropper*), une variété de Chou de Milan grossièrement cloquée, et dont les feuilles pommant plutôt par torsion qu'en s'emboîtant les unes sur les autres. Ce chou se sème au mois d'Août et se plante avant, pendant ou après l'hiver ; il commence à produire dès le mois de Mai. Lorsqu'on coupe la pomme, il repousse deux ou trois petites pommes secondaires à l'aisselle des feuilles inférieures.

Parmi les variétés moins répandues (le Choux de Milan, on peut citer :

Ch. pommé blanc de Saint-Saens. — Variété tardive, feuillue et pommant mal ; assez voisine du Ch. Milan de Norvège.

Ch. Milan nain hâtif d'Oberrad. — Variété à pied court et à pouline allongée ; intermédiaire entre le Ch. Milan petit hâtif d'Ulm et le Ch. Milan doré.

Ch. Milan tres frisé de Lischères. — Variété rustique et à pied court, très recherchée dans les environs de Joigny. Se rapproche du Ch. Milan trapu de Robiet.



Chou à grosses côtes ordinaire.

Réd. au douzième.



Chou à grosses côtes frangé.

Réd. au douzième.

CHOUX A GROSSES COTES

CHOU A GROSSES COTES ORDINAIRE.

SYNONYMES : Chou Tronchuda, Ch, beurre.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Couve *Tronchuda*, *Braganza* or Portugal cabbage, Bedford C., Seakale C. — ALL. *Dickrippiger Tronchuda* Wirsing. — ESP. Col de pezon grueso, C. *tronchuda*. — PORT. Couve *tronchuda*, C. *Manteiga*, C. *Penca*.

Tige assez courte; feuilles rapprochées, à côtes grosses, blanches, charnues, à limbe ondulé sur les bords, généralement creusé en cuiller. L'ensemble forme, à l'arrière-saison, une sorte de pomme petite et peu serrée. Les feuilles extérieures et la pomme de ce chou sont très tendres; il résiste très bien aux froids et a besoin de subir l'influence des gelées pour acquérir toute sa qualité.

On a distingué longtemps, dans ce chou, une race à feuilles *vertes* et une race à feuilles *blondes*; la différence entre les deux est si légère, qu'on les regarde communément aujourd'hui comme une seule et même plante.

Sous le nom de *Dwarf Portugal cabbage*, on cultive quelquefois en Angleterre une variété plus compacte et mieux pommée du Ch. à grosses côtes.

CHOU A GROSSES COTES FRANGÉ.

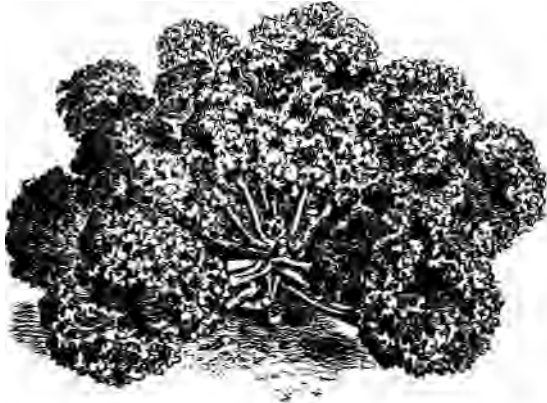
SYNONYMES : Chou fraise, Ch. fraise-de-veau.

NOMS ÉTR.: ANGL. Curled couve *Tronchuda*. — ALL. *Krausgeränderter Tronchuda*.

Cette variété a les côtes un peu moins développées que le Ch. à grosses côtes ordinaire; le limbe des feuilles est, par contre, beaucoup plus frisé et ondulé, ce qui lui a valu le nom de «Chou fraise-de-veau». Il pomme imparfai-

tement, mais résiste très bien au froid comme le précédent; il a aussi l'avantage de produire pendant tout l'hiver, lorsque les choux pommés d'automne sont devenus rares et que ceux de printemps ne donnent pas encore.

Le Chou (*le Coutances* ou *Ch. à feuilles épaisses*) présente une grande analogie avec le Ch. à grosses côtes. Il a la nervure médiane moins développée, mais, par contre, il pousse mieux et forme dès l'automne une tête très compacte, blanche et extrêmement ferme à l'intérieur.



Chou frisé d'hiver. Bricoli.
Réd. au douzième.



Chou frisé d'hiver de Mosbach.
Réd. au douzième.

CHOUX NON-POMMÉS ou CHOUX VERTS

Brassica oleracea acephala DC.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Borecole, Kale, Greens, Sprouts. — ALL. Winterkohl, Blätterkohl, Grünkohl. — FLAM. Bladerkool. — HOLL. Boerenkool. — DAN. Bladkaal. — SUÉD. Grönkaal Bladkal. — ITAL. Cavolo verde, C. senza cespite. — ESP. Col sin cogollo, Berza, Breton. — RUSSE Listovaïa Kapousta. — POL. Jarmuż.

CHOU FRISÉ D'HIVER.

SYNONYMES : Bricoli de la Halle, Ch. Brondé (Auvergne et Forez).

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Curled winter kale. — ALL. Extra-krauser Pariser Winterkohl.

Cette variété, très répandue aux environs de Paris, se rencontre sur les marchés pendant une partie de l'hiver. De même aspect et de même taille que le Ch. frisé vert à pied court décrit plus loin, elle s'en distingue par ses feuilles plus longuement pétiolées, à limbe élargi et fortement crispé sur les bords.

C'est une race extrêmement rustique, ne valant pas, comme qualité, les Choux cabus et les Choux de Milan, mais donnant un produit abondant à une époque de l'année où les autres choux sont presque complètement épuisés.

Dans le Beaujolais, le nom de *Chou chèvre* s'applique le plus ordinairement au Bricoli de la Halle, qui paraît maintenant préféré au Ch. frisé d'hiver de Mosbach, auquel on donne encore parfois ce même nom de *Ch. chèvre*.

CHOU FRISÉ D'HIVER DE MOSBACH.

On pourrait croire que ce chou est un métis du Ch. frisé vert grand et du Ch. à grosses côtes, tellement il reproduit dans ses feuilles, à limbe entier et à fortes nervures blanches, les caractères de cette dernière variété. Seulement,

il a le bord du limbe des feuilles plissé et très finement gaufré. presque comme le Ch. frisé vert grand. La tige est de médiocre hauteur, dépassant rarement 0^m60 à 0^m70, et porte des feuilles étagées tout le long, les supérieures seules recourbées en dehors à leur extrémité. Le feuillage se distingue par une teinte assez pâle, presque blonde.

Ce chou est bon comme légume, de même que la plupart des choux frisés: il a aussi du mérite comme plante ornementale, mais il n'est pas très rustique.



Chou frisé vert grand.
Réd. au douzième.



Chou extra-frisé demi-nain vert.
Réd. au douzième.

CHOU FRISÉ VERT GRAND.

SYNONYMES: Chou frisé vert grand du Nord, Ch. frisé d'Écosse.

Noms ÉTR.: ANGL. Tall green curled kale, Tall Scotch K. — ALL. Hoher grüner krauser Winterkohl. — FLAM. Groene groote gekrulde bladerkool. — RUSSE Listviennaia kapusta zavivatola balchaia. — POL. Jarmuż wysoki zielony kędzierzawy.

Tige forte, droite, de 1 mètre à 1^m50, terminée par un panache de feuilles assez étroites, lobées, profondément découpées, extrêmement frisées sur les bords, se renversant souvent en dehors à l'extrémité, d'un beau vert franc et atteignant 0^m40 à 0.50 de longueur.

Les feuilles en sont tendres et très bonnes quand elles ont subi l'action de la gelée; de plus, la plante tout entière est très ornementale. Ce chou est à recommander surtout pour les climats très froids. Il donne, en pleine terre, même pendant les hivers les plus rigoureux, un légume frais de qualité excellente.

CHOU EXTRA-FRISÉ DEMI-NAIN VERT.

Noms ÉTRANGERS: ANGL. Moss curled half dwarf borecole. — ALL. Halbhoher grüner Moos-Winterkohl.

Cette variété est bien décrite par son nom, elle ne dépasse guère 0.60 de hauteur et sa tige, forte et raide, est garnie de feuilles relativement larges, très finement frisées, à limbe replié et contourné plus encore que dans les variétés anciennes. Ce chou est très ornemental; il est, en outre, parfaitement rustique et présente tous les mêmes avantages que les autres choux frisés.

CHOU FRISÉ VERT A PIED COURT.

NOMS ÉTR.: ANGL. Curled green dwarf kale, German greens, Dwarf *curlies*, Canada K. Labrador K. — ALL. Niedriger grimer krauser Winterkohl. — itou. Groene kleine gekrulde boereukool.



Chou frisé vert à pied court.
Réd. au douzième.

Race naine des variétés précédentes ; la tige est presque nulle, de sorte que l'extrémité des feuilles repose souvent sur le sol. Outre son mérite culinaire, elle en a un très grand comme plante d'ornement, soit pour faire des corbeilles rustiques en pleine terre pendant la mauvaise saison, soit aussi pour garnir sur la table les mets ou le dessert.

Le *Siberian kale* des Américains est un Chou frisé vert à pied court, moins finement frisé et d'une teinte plus bleuâtre.

CHOU FRISÉ ROUGE GRAND.

Sy ONYME : Chou capousta.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Curled purple tall *borecole*, Brown German kale.

ALL. Hoher brauner krauser Winterkohl.

Ses caractères sont les mêmes que ceux (lu Ch. frisé vert grand, dont il ne diffère que par la teinte rouge violacé très intense de son feuillage.

CHOU FRISÉ ROUGE A PIED COURT.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Curled purple dwarf *borecole*. — ALL. Niedriger brauner krauser Winterkohl.

Variété très naine, à tige presque nulle. Quand elle est bien franche, elle est de couleur très foncée, presque noire, et contraste de la manière la plus tranchée avec le Ch. frisé vert à pied court. Elle est aussi rustique que lui.



Chou palmier (jeune).
Réd. au vingtième.

CHOU PALMIER.

SYNONYMES : Chou corne-de-cerf, Ch. noir.

Noms ÉTRANGERS : ANGE. Palm-tree kale.

ALL. Palmbaumkohl, Italienischer Kohl.

HOLL. Italiaansche palmboom-kool.

POL. Neapolitański kędzierzawy.

Tige pouvant atteindre une hauteur de 2 mètres et plus, marquée de cicatrices dues à la chute des premières feuilles, et se terminant par un bouquet de feuilles entières, longues de 0^m60 à 0^m80, larges de 0^m08 ou 0^m10, d'un vert foncé presque noir, et **finement** cloquées comme celles des Choux de Milan. Les feuilles, d'abord droites et raides, se recourbent en dehors vers l'extrémité, d'une manière assez élégante. La disposition particulière de ces feuilles, en bouquet au sommet de la tige, donne à cette variété l'aspect d'un petit palmier.

Le Chou palmier ne fleurit souvent que la troisième année. C'est dans ces conditions qu'il atteint sa hauteur la plus considérable. Il n'est guère regardé en France que comme une plante d'ornement.

On cultive en Italie comme légume, sous le nom de *Cavolo nero*, un chou qui nous a paru être identiquement le même.

CHOUX FRISÉS PANACHÉS.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Variegated curled borecole, Variegated plumage kale, Striped garnishing kale. — ALL. Bunter-Plumagenkohl. — HOLL. Boote desserkool.

Tiges de 0^m50 à 0^m80, suivant les espèces. Feuilles divisées, déchiquetées, frisées et ondulées comme celles des variétés précédemment décrites, mais présentant cette particularité, qu'au lieu de conserver une teinte uniforme, elles se panachent, surtout après les gelées, de différentes manières : soit de vert, ou de rouge, ou de lilas sur fond blanc, soit de rouge sur fond vert.

On obtient séparément, de graine, plusieurs de ces formes, et principalement le *Chou frisé panaché rouge* et le *Chou frisé panaché blanc*.

Toutes ces races sont très ornementales : on peut en composer pour l'hiver de très jolies corbeilles de pleine terre.

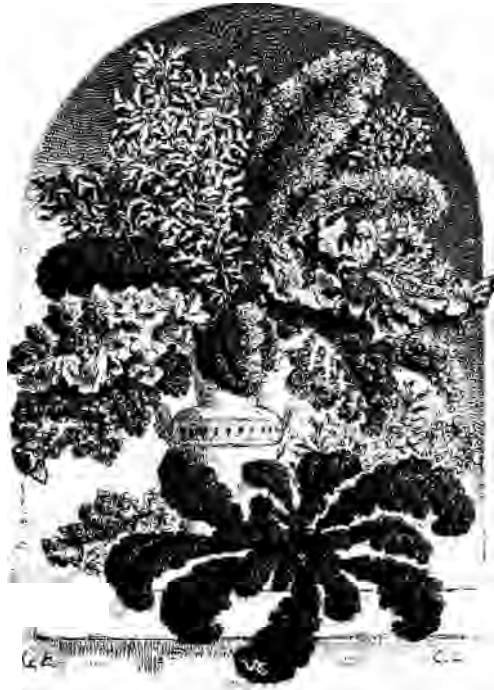
Les feuilles peuvent servir à l'ornementation des tables; elles y font un très bel effet, surtout lorsque les premières gelées ont rendu plus vives leurs teintes et fait ressortir leurs différentes panachures.

Les Choux frisés panachés résistent à des froids très rigoureux, quand on ne les laisse pas souffrir de l'excès d'humidité. — On leur applique **absolument** la **même** culture qu'aux Choux pommés tardifs.

CHOU FRISÉ LACINIÉ PANACHÉ.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Curled lacinated striped kale. — ALL. Bunter krauser geschlitzter Plumage-Winterkohl. — RUSSE *Ploumajnaïa krasno-piestraïa*.

Plante demi-naine, ne dépassant pas ordinairement 0^m50 à 0^m60 de hauteur, à feuilles longues, recourbées en plume d'autruche et complètement divisées en lanières presque droites ou légèrement courbées et frisées, qui leur donnent véritablement une apparence plumeuse. — Le semis produit le plus souvent des plantes sur lesquelles le rouge, le rose, le blanc et le vert sont mélangés; après les gelées, leurs couleurs deviennent beaucoup plus vives.



Choux frisés et panachés.

CHOU FRISÉ PROLIFÈRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Curled *proliferous* striped kale. — ALL. Bunter krauser *proliürender Winterkohl*.

Cette variété assez curieuse est caractérisée par la production, sur la nervure principale ou même sur les nervures secondaires de la feuille, d'appendices foliacés, frisés et déchiquetés comme la feuille l'est elle-même sur son pourtour. Généralement, les Choux frisés prolifères sont en même temps panachés de blanc ou de rouge; ils sont intéressants surtout comme plantes ornementales.

Avant de clore le chapitre relatif aux Choux verts non-pommés, nous devons faire mention des races suivantes :

Chou de Russie. — Curieuse plante qu'on serait tenté, au premier abord, de prendre pour tout autre chose que pour un chou. Tige assez grosse, un peu épaisse, de 0^m40 à 0^m.50 de hauteur. Feuilles d'un vert grisâtre, les extérieures assez foncées et demi-étalées, celles du centre dressées et plus pâles; toutes découpées en divisions assez étroites, séparées les unes des autres presque jusqu'à la nervure médiane, entières ou quelquefois lobées, à surface grossièrement cloquée. A l'arrière-saison, ce chou forme une espèce de petite pomme assez blanche et très ferme. Son principal mérite est de résister très bien au froid.

A part son apparence singulière, on ne voit pas ce qui peut faire rechercher ce chou. Ce n'est assurément pas un avantage que d'avoir les feuilles incisées comme il les a : les nervures s'y trouvant simplement bordées d'une étroite bande de parenchyme, au lieu d'être • rejointes par un tissu plein, comme dans les autres espèces de choux.

Après avoir été cultivé comme plante de collection, le Chou de Russie semblait près de tomber dans l'oubli quand, il y a quelques années, il a été introduit de nouveau en Angleterre avec quelque bruit, mais ce regain (le vogue n'a été que de courte durée.

Chou frisé de Naples (ITAL. *Capovo pavanazza*). — Variété intermédiaire entre les Choux frisés et les Choux-raves. Sa tige, comme celle du Chou-rave, est renflée, mais, au lieu de l'être immédiatement au-dessus du collet, elle l'est à 0'06 ou 0^m08 seulement de la surface de la terre. Ce renfleraient, ordinairement ovale, produit à son sommet un grand nombre de feuilles, et sur son côté et à la base il donne naissance à des rejets ou espèces de renflements qui se terminent en bouquets de feuilles. Celles-ci sont longues de 0^m25 à 0'10, ont le pétiole long, délié, sont très profondément découpées en lanières assez étroites, frangées, frisées, et produisent un effet assez ornemental par leur forme élégante et leur couleur vert glauque contrastant avec leurs nervures blanches.

Le renflement de la tige est charnu et peut être mangé comme le Chou-rave; cependant le Chou frisé de Naples se cultive moins comme plante potagère que comme plante d'ornement.

Chou de Galice (*Couve Gallega*, de Portugal).— C'est un chou vert à feuillage très ample, fortement cloqué et boursouflé; productif, mais sensible au froid.

Les Anglais cultivent un assez grand nombre de choux verts à feuilles entières ou laciniées, unies ou faiblement frisées.

Les principaux sont :

Cottage's kale. — Plante de caractères assez variables, verte ou violette, plus ou moins frisée, dont le principal mérite consiste dans son extrême rusticité.

Ch. vert d'Égypte (*Egyptian kale*). — Très nain et produisant au printemps un grand nombre de jets charnus, garnis de petites feuilles tendres.

Jerusalem kale (SYN. *Delaware K.*). — Chou à feuilles frisées sur les bords et teintées de violet; également branchu au printemps.

Ragged Jack kale. — Race à feuilles longues, irrégulièrement découpées et laciniées, à tige courte, souvent ramifiée. Plante productive et rustique.

Ch. de Milan. — Chou vert, non pommé, complètement différent de nos Choux de Milan qu'on appelle en anglais : *Savoys*.

Chou rosette. — On cultive aussi, en Angleterre, sous le nom de *Rosette colewort* ou *collard* un chou extrêmement distinct, qui, bien que susceptible de pommer, est habituellement employé comme chou vert, lorsqu'il forme simplement une rosette de feuilles jeunes et tendres. On ne peut mieux comparer le Ch. rosette qu'au sommet d'un Chou de Bruxelles qu'on aurait coupé et piqué en terre. C'est une plante très naine, dont la tige ne dépasse guère 0m20 à 0'25 de hauteur, et porte des feuilles nombreuses, serrées, un peu cloquées, arrondies et profondément creusées en cuiller.

Ce chou se sème habituellement vers la fin de Juin ou dans le courant de Juillet. Les plantes sont arrachées à la fin de l'automne, pendant l'hiver et au printemps, liées par les racines, et portées au marché en grosses bottes. Si l'un sème le Ch. rosette de bonne heure au printemps, il est fait dès le mois d'Août, et, laissé en terre plus longtemps, il forme une petite pomme ronde, extrêmement compacte. Mais, comme les choux de toutes espèces sont abondants à l'automne, ce genre de culture est sans intérêt; tandis que semé plus tard, il donne son produit dans une saison où les choux verts sont plus rares et plus recherchés.



Chou Caulet de Flandre.

Réd. au trentième.



Chou cavalier.

Réd. au trentième.



Chou branchu du Poitou.

Réd. au trentième.

Parmi les Choux verts, il faut encore citer, quoiqu'elles soient bien plutôt employées comme plantes fourragères que comme légumes, les quelques variétés suivantes :

Ch. cavalier ou *Ch. arbre*. — Très grande et vigoureuse plante, pouvant atteindre 2 mètres de hauteur, avec des feuilles très larges.

Ch. Goulet de Flandre et *Ch. cavalier rouge de l'Artois*. — Plus rustiques que le précédent et moins élevés.

Ch. fourrager de la Sarthe, *Ch. branchu du Poitou* et *Ch. mille-têtes*. — Races très productives; surtout cultivées dans l'ouest de la France.

Dans tout l'Anjou et les pays avoisinants, on emploie couramment au printemps, les jeunes pousses de ces variétés, notamment du Chou branchu du Poitou, soit comme légumes, soit pour faire la soupe dite *aux choux verts* ».

150 CHOUX VERTS (NON-POMMES)

Les *Choux moelliers blanc* et *rouge*, très cultivés en Vendée, sont remarquables par le renflement de leur tige remplie d'une sorte de moelle ou chair tendre. Cette tige, coupée jeune, alors que la partie renflée n'excède pas un diamètre de 0^m06 à 0^m08, peut constituer un légume passable. Ils sont sensibles au froid.

Le *Chou de Lannilis* est également une variété dont la tige présente un épaissement assez notable.

On rencontre encore quelquefois dans les cultures, sous le nom de *Ch. ri beurre* ou *Ch. blond à couper*, une sorte de chou branchu, à feuillage arrondi, un peu cloqué, très blond et presque jaune dans le cœur. Cette race est un peu sensible au froid.



Chou mille-têtes (Réd. au trentième).



Chou moellier 11 éd. au trentième).

Chou à faucher ou *Ch. à vaches* (ANGL. Buda kale ; ALL. Schnittkohl). — A tige très courte, presque nulle; les feuilles, longues de 0^m30 à 0^m40, profondément lobées ou *lyrées*, d'un vert intense, à pétioles blanchâtres, dont l'ensemble forme une touffe assez *fourrageuse*, qui pourrait se faucher plusieurs fois. Ces feuilles peuvent être utilisées comme légume ; mais, pour cet emploi, de même que pour fourrage, le *Ch. à faucher* a été presque complètement abandonné en faveur de variétés améliorées qui lui sont préférables.

Il en existe en Allemagne une variété à feuilles teintées de violet, connue sous le nom de *Brauner Schnittkohl*.

C'est encore au *Ch. à faucher* qu'il faut rapporter le *Choit vivace* de *Daubenton*, sorte de *Colza* à tige presque ligneuse, ramifiée, pouvant vivre quatre et cinq ans, et dont certaines branches fleurissent sans que les autres cessent de s'allonger et de produire des feuilles.

Cette dernière plante est, de tous les choux cultivés, celui qui se rapproche le plus du *Chou sauvage*, que l'on trouve assez fréquemment sur les côtes maritimes de l'Europe occidentale : c'est précisément un de ses caractères distinctifs que de fleurir à l'extrémité de certains rameaux pendant que le reste de la plante continue à s'accroître et que d'autres ramifications se préparent à produire l'année suivante.

La culture des choux fourragers ne rentre pas dans le cadre de ce **travail** (1), sous dirons seulement, au sujet des Choux frisés d'ornement et des Choux verts, quelquefois employés comme légumes, que leur culture est la même que celle des Choux pommés tardifs et des Choux de Bruxelles :

On les sème au printemps, en pépinière ; on les repique vers le mois de Mai, pour les mettre en place dans le courant de l'été. Leur production se continue pendant l'automne et l'hiver, quelquefois même pendant toute l'année suivante. La plante ne monte alors à graine qu'au printemps de la seconde année qui suit celle du semis.

(1) Pour les Choux fourragers, voir notre brochure : « LES PLANTES DE GRANDE CULTURE ».

CHOU DE BRUXELLES

Brassica oleracea bullata gemmifera.

SYNONYMES : Chou rosette, Ch. à jets, Ch. à rejets, Ch. spruyt de Bruxelles.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Brussels sprouts. — ALL. Rosenkohl, Brüsseler Sprossenkohl.

CLAM. et HOLL. Spruitkool. — DAN. Rosenkaal. — SUÉD. Brussel-k I.

ITAL. Cavolo a germoglio, Cavolo di Bruxelles. — ESP. Bretones de Bruselas.

PORT. Couve de Bruxellas, Couve saboya de olhos repolhudos.

RUSSES Kapousta brusselskaïa, Kapusta różyczkowa brukselska.

Le Chou de Bruxelles présente bien quelque analogie avec les Choux de Milan, à cause de son feuillage vert foncé et passablement cloqué; mais, d'autre part, il a le pied beaucoup plus haut qu'aucun chou pommé, et ses feuilles, quoique très nombreuses, sont toujours espacées les unes des autres et ne forment pas une véritable tête; il constitue donc ainsi une race parfaitement distincte.

Son produit consiste dans les rejets qui se développent régulièrement à l'aisselle des feuilles principales tout le long de la tige, jets dont les petites feuilles, creusées en cuiller et très serrées les unes contre les autres, s'emboîtent étroitement et forment de petites pommes presque rondes et très nombreuses. Elles se développent d'abord en bas de la tige, puis successivement, à mesure qu'on les récolte, elles apparaissent de plus en plus près du sommet. Cette longue production, qui se soutient pendant les froids les plus rigoureux de l'hiver, ainsi que la qualité très fine de ses petits rejets, font du Chou de Bruxelles un des légumes les plus généralement appréciés et cultivés.

Il y a quelque chose d'assez étrange, au point de vue physiologique, dans le fait de ce chou dont la rosette principale de feuilles ne pomme pas, tandis que les pousses secondaires pomment régulièrement et très complètement. C'est précisément l'opposé de ce qui se passe ordinairement chez les autres choux et dans les laitues, où les feuilles de la tête principale se coiffent étroitement, tandis que celles des rejets restent espacées sur les axes qui les portent. Quoi qu'il en soit, nous devons à cette anomalie un excellent légume.



Chou de Bruxelles ordinaire.

11éd. au dixième; pomme à demi-grandeur.

CULTURE. — La croissance du Chou de Bruxelles est assez lente, et, pour en obtenir le produit depuis la fin d'Octobre jusqu'au mois de Mars, il faut commencer les semis dès le mois de Mars ou d'Avril ; on peut les continuer ensuite jusqu'en Juin pour obtenir ainsi une succession de produits. Bien que certains auteurs indiquent le mois de Février pour les semis de première saison, il nous paraît sans intérêt de faire intervenir la chaleur artificielle dans la culture d'un légume dont la consommation n'a pas lieu avant l'automne. — Les semis se

font en pépinière en plein air, à raison de 80 à 100 grammes de graine à l'are. Quand le plant est assez fort, c'est-à-dire ordinairement au bout d'un mois, on le repique en place, en espaçant les pieds de 0^m40 à 0^m50 en tous sens, et en ayant soin de les border fortement, c'est-à-dire de les faire adhérer au sol au moyen du plantoir. — Le pincement du bourgeon terminal, *recommandé* par divers praticiens, n'a sa raison d'être que lorsqu'on tient à récolter de bonne heure, dès le mois de Septembre ; autrement, on laisse la tige se développer librement et, à partir d'Octobre, on peut commencer la cueillette, qui s'effectue toujours de bas en haut et peut se prolonger pendant tout l'hiver.

On obtient en moyenne de 300 à 350 kilog. de pommes par arc.

Les Choux de Bruxelles aiment un bon terrain riche et frais ; il convient cependant de ne pas les mettre dans une terre trop abondamment fumée, où leur végétation deviendrait trop vigoureuse et où, souvent, les rejets ne pommeraient pas bien.

Si l'on fait usage d'engrais chimiques, il importe de se montrer très réservé à l'égard des engrais azotés. Dans une terre bien fumée pour la culture précédente, on se bornera aux proportions suivantes :

Superphosphate de chaux	2	kil. »
Sulfate de potasse	1	— » par arc.
Nitrate de soude	1	— »

Ce dernier sel sera, autant que possible, répandu en deux fois : 1° après la levée ; 2° à la mise en place des plants, soit en couverture, soit par arrosages.

INSECTES NUISIBLES ET MALADIES. — On a à défendre le Chou de Bruxelles contre les mêmes ennemis dont souffrent les autres choux (*Voir* page 112).

USAGE. — En Belgique, on recherche surtout les jets ou rosettes de petit volume qui se sont développés très serrés sur les tiges. En France, les pommes plus grosses, atteignant à peu près le volume d'une noix moyenne, sont les plus appréciées. C'est là une des nombreuses circonstances dans lesquelles la beauté du produit ne marche pas d'accord avec sa qualité, car les Choux de Bruxelles les plus petits et les plus fermes sont assurément les plus délicats comme goût.

CHOU DE BRUXELLES ORDINAIRE.

SYNONYME : Chou de Bruxelles grand.

Noms ÉTRANGERS : ANGE. Tall Brussels sprouts, Improved French Brussels sprouts.

ALL. Grosser Rosenkohl.

Tige atteignant environ 0^m75 à 1 mètre de hauteur, relativement mince, garnie de feuilles nombreuses mais assez espacées, à pétiole nu sur une assez grande longueur, à limbe arrondi, légèrement creusé en cuiller et très faiblement cloqué. Jets ou pommes de grosseur médiocre, très fermes, plutôt piriformes que sphériques, n'arrivant pas à se toucher les uns les autres, même quand ils sont parvenus à tout leur développement (*Voy.* la fig. page 151).

Cette race est des plus cultivées en plein champ aux environs de Paris; elle est rustique, et la production s'en prolonge pendant plusieurs mois. Elle donne des jets très fins et délicats.

CHOU DE BRUXELLES DEMI-NAIN DE LA HALLE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Brussels sprouts half dwarf Paris Market, King of the Market.

ALL. Halbhoher Pariser Markt-Rosenkohl.

Tige droite assez forte, variant de 0^m50 à 0^m75 au plus de hauteur; feuilles moyennes, arrondies, très légèrement cloquées, creusées en cuiller, portées sur de longs pétioles dénudés et légèrement violacés. Pommes ou rejets nombreux, serrés sur la tige, très fermes et bien arrondis, d'un vert pale et

un peu grisâtre, persistant longtemps sans s'ouvrir et dépassant quelque peu la grosseur d'une helle noisette.

Le Ch. de Bruxelles demi-nain de la Halle est une très bonne variété productive, bien régulière et remarquablement rustique ; c'est la plus estimée par les cultivateurs qui approvisionnent le marché de Paris; ils en font en plein champ des cultures d'une étendue considérable.



Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle.
Odd. au dixième; pomme à demi-grandeur.



Chou de Bruxelles nain.
Réd. au dixième.

CHOU DE BRUXELLES NAIN.

NOMS ÉTR. : ANGL. Dwarf improved Brussels sprouts, Northow Prize Brussels sprouts; (AM.) Long Island improved Brussels sprouts. — ALL. Zwerg-Rosenkohl.

Bonne variété à tige forte, raide, n'excédant pas ordinairement 0m50 de hauteur: ses feuilles sont beaucoup plus rapprochées les unes des autres que celles du Ch. de Bruxelles grand, et à très peu de chose près de même apparence, quoiqu'un peu plus cloquées. Pommes ordinairement plus grosses et plus arrondies; par suite de ce volume plus fort des pommes et de leur plus grand rapprochement sur la tige, il résulte qu'elles sont ordinairement serrées les unes contre les autres dans cette variété, tandis que dans les deux précédentes, elles restent toujours espacées.

Le Chou de Bruxelles nain se montre habituellement un peu plus précoce que les deux autres, mais, par contre, il continue moins longtemps à produire pendant l'hiver.

En Angleterre, on recherche beaucoup, à tort selon nous, les Choux de Bruxelles qui donnent des pommes grosses comme de petites oranges. — Les races les plus vantées, *Aigburth*, *Dalkerth* et *Scrymger's giant Brussels sprouts*, présentent en commun le caractère de donner des rejets d'une grosseur qu'en France ou en Belgique on traiterait de démesurée.

CHOU DE CHINE. — Voy. PÉ-TSAI.

CHOU-FLEUR

Brassica oleracea Botrytis DC.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Cauliflower. — ALL. Blumenkohl, Carviol. — FLAN. et HOLL. Bloemkool. — DAN. Blomkaal. — SUED. Blomkål. — ITAL. Cavolfiore. — ESP. Coliflor. — PORT. Couve flor. — RUSSE Tsvietnaïa kapousta. — POL. Kalafior r. Karfiol.

Dans les différentes races de choux désignées sous le nom de **Choux-fleurs**, ce sont les organes de la floraison, ou, à proprement parler, les supports de la fleur qui ont été artificiellement développés. Les fleurs elles-mêmes avortent pour la plupart, et les ramifications le long desquelles elles sont distribuées, gagnant en grosseur tout ce qu'elles perdent en longueur, forment une espèce de corymbe régulier, se terminant par une surface blanche, moutonnée, rarement entremêlée de quelques petites feuilles. Les ramifications florales, grosses, blanches, épaisses et très tendres, ne forment plus, pour ainsi dire, qu'une masse homogène, et les rudiments des fleurs ne sont plus représentés que par les petites aspérités presque imperceptibles qu'offre la surface supérieure de ce que l'on nomme la tête ou pomme du Chou-fleur.

Un gramme de graines en contient environ 550 ; leur durée germinative est de cinq années.

CULTURE. — On peut dire que la culture des choux-fleurs est une des plus simples et en même temps des plus difficiles à bien faire. En effet, en dehors des Choux-fleurs de première saison qui se sèment à l'automne et s'hivernent sous châssis, la culture est celle d'une plante annuelle qui se sème au printemps en pleine terre et se récolte dans le courant de la même année, sans exiger absolument d'autres soins que de fréquents arrosages. Mais il est certain, d'autre part, que, pour obtenir de beaux produits, il faut apporter à la culture du Chou-fleur une habileté et un savoir-faire auxquels nulle explication ne peut suppléer. Les pommés des choux-fleurs ne se forment régulièrement que si le développement des plantes s'est fait rapidement et sans temps d'arrêt depuis le début jusqu'à la fin de la végétation, ce que la plus grande vigilance et les soins les plus constants ne suffisent pas toujours à assurer.

A Paris, on distingue trois saisons principales, ou trois séries de cultures de choux-fleurs : dans la première, le semis se fait à l'automne et la récolte au printemps ; ceux de seconde saison se sèment depuis Janvier jusqu'à la fin de l'hiver, et donnent l'été suivant ; enfin la troisième série se sème au printemps et jusqu'en Juin-Juillet pour se récolter à l'automne de la même année.

Les Choux-fleurs de *première saison* (1) se sèment à l'automne pour le printemps, soit en pleine terre, soit plus généralement sur de vieilles couches, depuis la mi-Septembre jusqu'à la mi-Octobre ; le plant, repiqué en pépinière quand il a deux feuilles, est, à partir des premiers froids, entouré de coffres munis de leurs châssis, ou, à défaut, couvert de cloches. Par les grandes gelées, il est prudent de couvrir de paillasons les châssis ou les cloches, et même de les entourer d'accôts de feuilles ou de fumier. Dans le courant de Mars, on met les plants en place sur cotière ou en pleine terre, après les avoir habitués progressivement à la température extérieure ; on laisse alors 0^m70 à 0^m75 entre chaque plant, sur des lignes distantes de 0^m50 à 0^m60. C'est de cette façon qu'opèrent habituellement les gros cultivateurs de choux-fleurs qui profitent des grands écartements pour faire des cultures intercalaires de *Carottes*, *Laitues*, *Romaines*, etc.

Une fois livrés à la pleine terre les choux-fleurs ne demandent pas d'autres soins, en dehors de la protection de la pomme, que des arrosages et des binages aussi fréquents que cela est nécessaire.

Dès que les pommés commencent à paraître, il importe de les protéger contre l'action directe du soleil, qui les jaunirait et les rendrait dures, en les recouvrant avec une ou deux feuilles du bas que l'on renouvelle dès qu'elles se dessèchent ou qu'elles laissent voir une

(1) Ces Choux-fleurs, que l'on désigne aussi sous l'appellation générale de *Choux-fleurs tendres*, comprennent les variétés les plus hâtives : *Nain extra-hâtif* *Boule-de-Neige*, *Nain très hâtif d'Erfurt*, *Alleaume*, *Tendre de Paris* ou *Salomon*, *Impérial*, etc.

tendance à la pourriture ; vers la fin de la végétation, on casse les plus grandes feuilles du tour et on les rabat simplement sur la pomme.

La récolte commence vers la tin de Mai pour les pieds placés en *cotière* ; en Juin seulement pour ceux qui se trouvent en plein carré ou en plein champ.

Les Choux-fleurs de *seconde saison* se sèment à partir du mois de Janvier sur couche chaude ; le plant se repique sur couche et n'est mis en pleine terre que quand il a pris une certaine force, vers la fin de Mars ou au mois d'Avril. A cette saison, ils n'ont plus besoin de chaleur artificielle et donneront naturellement leur produit à la fin de Juin ou au mois de Juillet. Les semis se continuent encore en Février et en Mars, et le plant, élevé sous châssis ou sous cloches, se met en place un peu plus tard que celui qui provient des semis faits en Janvier. Cette seconde saison, *c'est-à-dire* celle où le plant est avancé au moyen de soins tout spéciaux et de chaleur artificielle, mais où la production a lieu en pleine terre, est celle qui produit, de beaucoup, la plus grande quantité des choux-fleurs apportés à la Halle de Paris.

Pour ces deux saisons, ce sont surtout les variétés *tendres* et les *demi-durs* (i) que l'on cultive de préférence.

Enfin les Choux-fleurs de *troisième saison* sont ceux dont la végétation tout entière s'accomplit sans l'aide de la chaleur artificielle et où le plant lui-même s'élève en pleine terre. On peut, en vue de prolonger la production des choux-fleurs, diviser cette saison en deux catégories: les *Choux-fleurs à récolter en été* et les *Choux-fleurs à récolter en automne*.

Les *Choux-fleurs à récolter en été* se sèment d'ordinaire en Avril-Mai, soit en pépinière, soit sur *cotière* ou sur une vieille couche. On sème clair (60 à 70 grammes de graines par are), et, sans autre besoin de repiquage en pépinière, on met en place environ un mois après le semis, *c'est-à-dire* quand le plant a déjà quatre ou cinq feuilles, en laissant, suivant les variétés, de 0^m60 à 0^m80 en tous sens entre les plants. La réussite de cette culture est toujours assez aléatoire, la plante devant traverser une période de sécheresse dont elle a fort souvent à souffrir ; les arrosages devront donc être abondants et fréquents à partir de la mise en place jusqu'à l'arrachage. Pour réduire au strict minimum la quantité d'eau à dépenser et en assurer une meilleure utilisation, on fera bien de former autour de chaque pied une petite cuvette circulaire; des binages répétés peuvent aussi dans une certaine mesure suppléer aux arrosages ou tout au moins entretenir la fraîcheur du sol. La recommandation faite plus haut relativement à la protection de la pomme est particulièrement importante en cette saison. Il arrive parfois qu'après une pluie d'orage, beaucoup de pieds montent à fleurs sans former de pomme; pour éviter cet inconvénient, on mouillera abondamment à l'eau froide après la pluie.

Les choux-fleurs semés en Avril-Mai, ordinairement les *demi-durs*, sont bons à récolter depuis fin juillet jusque dans les premiers jours de Septembre ; il est nécessaire de couper les pommes aussitôt qu'elles sont à point, car elles passent vite.

La culture des *Choux-fleurs à récolter en automne* ne différant pas sensiblement de celle des Choux-fleurs d'été, les observations qui précèdent lui sont parfaitement applicables. Le semis se fait de Mars en Juin, suivant les variétés (2), également très clair, en lieu frais et mi-ombragé de préférence; on active la germination, et ensuite la croissance du jeune plant par des *bassinages* fréquents. La mise en place a lieu dans les mêmes conditions que pour les Choux-fleurs d'été ; des arrosages et *bassinages* abondants et fréquents s'imposent également ; au besoin, on pourrait se contenter de pailler le sol pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité. La récolte a lieu de la *mi-Septembre* jusqu'à fin-Novembre, suivant l'époque du semis et selon les variétés.

Au moment des premières gelées, on arrache avec leur motte les pieds qui n'ont pas encore *marqué*, puis on les plante dans des coffres après avoir supprimé les plus grandes feuilles de la base, et on aère le plus possible. Ainsi traités, ils donnent encore de petites pommes dont la production peut se prolonger jusqu'en Janvier, suivant l'état des plantes lors de la mise en coffre.

(i) Les Choux-fleurs *demi durs* comprennent les variétés demi-hâtives : *Demi-dur de Paris*, *Leuormand à pied court*, *Lemaitre*, *de Chambourcy*, *de Genève*, *Maltais* et *d'Alger*; toutefois ces deux derniers, semés en Avril-Mai, ne pomment qu'au début de l'automne.

(2) Pour cette récolte, les variétés *demi dures* se sèment en Mai Juin et les variétés *dures* en Avril-Mai. — Les Choux-fleurs *Maltais* et *d'Alger*, ainsi que le *dur de Walcheren*, doivent être semés au plus tard en Avril.

Le *Chou-fleur géant de Naples* ne réussit bien que semé en Février-Mars sous le climat de Paris, On le sème également d'automne pour récolter en Juillet de l'année suivante (*Voir à l'article*, page 162.)

CULTURE FORCÉE. — Le semis, le repiquage et l'hivernage s'opèrent de la même façon et à la même époque que dans la culture ordinaire de première saison ; quelques jardiniers, pourtant, repiquent une seconde fois en Novembre pour obtenir des plants plus trapus et pourvus d'un chevelu plus abondant. C'est ordinairement fin-Décembre ou dans les premiers jours de Janvier que l'on commence à forcer. Cette opération se fait sur une couche capable de donner 20° de chaleur et garnie d'environ 0^m20 de terreau ; une fois le coup de feu passé, on trace, dans le sens de la largeur des coffres, deux rangs espacés de 0^m80 à 0^m85, et on y plante 3 ou 4 choux-fleurs par rang, soit 6 ou 8 par coffre, suivant la variété, en éliminant les sujets *borgnes*, c'est-à-dire ceux dont la pomme est avortée. Comme la végétation des choux-fleurs est assez lente, surtout au début, on utilise les parties non occupées de la couche en y semant, très clair, de la *Carotte rouge à forcer parisienne*, avec quelques graines de *Radis forcer*. On peut, si on le préfère, planter plusieurs rangs de *Laitues bâties* semées et repiquées en vue de cette culture. On arrose de suite toute la plantation et l'on couvre les coffres de châssis qu'on ouvre pendant le jour chaque fois que le temps le permet, car il est nécessaire de donner le plus d'air possible. Pendant la nuit, on recouvre les châssis de paillasons. Quinze jours à trois semaines après le semis, les Radis sont bons à récolter, ce qui éclaircit d'autant les Carottes, qui sont elles-mêmes bonnes à consommer bien avant la formation des Choux-fleurs. Les Laitues peuvent se récolter au bout de six semaines.

Quand les choux-fleurs sont si vigoureux qu'ils touchent les vitres des châssis, on surélève les coffres, sous les pieds desquels on bourre de la paille. En Avril, lorsque le temps est suffisamment doux, on peut enlever les coffres et les châssis et les remplacer, pour la nuit, par de simples paillasons tendus horizontalement sur de petits supports. Les arrosages doivent être donnés avec discernement; et il est indispensable de protéger la pomme des choux-fleurs comme il a déjà été expliqué.

La récolte a lieu fin-Avril ou dans les premiers jours de Mai ; on peut la prolonger jusqu'à l'époque de production des Choux-fleurs de première saison non forcés, en montant de nouvelles couches à quinze jours d'intervalle.

CULTURE EN PLEIN CHAMP. — Dans le voisinage des grandes villes, le chou-fleur fait l'objet de cultures souvent très étendues. Aux environs de Paris, à *Chambourcy* notamment, on plante le Chou-fleur dans les premiers jours de Mai, sur des terres ayant fourni une récolte d'hiver (*Epinards* ou *Oseille*), ou vers la fin de Juin sur une récolte de printemps (*Pois hâtifs*). Le terrain a été parfaitement ameubli au préalable par un bon labour et surtout copieusement fumé, et la plantation s'effectue après un hersage de nivellement.

Les plants, qui proviennent de semis faits en Avril en pépinière, sont espacés de 0^m90 à 1 mètre dans les terres riches de plaine, et de 0^m80 à 0^m85 seulement dans les terres en coteau. On les enterre peu, car ils se développent mal quand la base des feuilles est recouverte de terre ; de même les plants trop forts reprennent difficilement ; on fait donc toujours usage de plants d'un mois de semis au plus, qu'on repique aussitôt après l'arrachage. La mise en place effectuée, les plants sont copieusement arrosés, et l'on renouvelle les arrosages d'autant plus souvent que la saison l'exige.

Les soins d'entretien consistent exclusivement en trois binages (les deux premiers effectués le plus souvent avec une houe Achevai, le troisième à la main), et à protéger la pomme comme nous l'avons expliqué déjà. — La récolte a lieu depuis le mois de Septembre jusqu'en Novembre. Les *Choux-fleurs de Chambourcy*, *Lenormand ô pied court*, *Lemaitre*, et, depuis quelques années, celui d'*Alger*, sont le plus ordinairement cultivés dans la région parisienne.

CULTURE MÉRIDIONALE. — Les semis se font en pépinière de Mars à Mai, et le plant est mis en place un mois ou six semaines après, à 0^m90 de distance environ.

On cultive surtout le *Chou-fleur nain hâtif d'Erfurt*, le *Chou-fleur Boule-de-Neige* (variétés estimées particulièrement dans toute la vallée de la Garonne), le *Chou-fleur maltais* et le *Chou-fleur d'Alger* ; ces quatre variétés donnent leur produit de la mi Juillet à la fin de Septembre. — Le *Chou fleur géant d'automne* ou *Géant de Naples hâtif*, et ses sous-variétés : *Incomparable*, *Géant de Naples demi-hâtif*, *Géant de Naples tardif* font l'objet de cultures très importantes en Provence et sur tout le littoral méditerranéen. Semées en Avril-Mai, ces quatre races fournissent successivement depuis la fin d'Octobre jusqu'en Décembre des pommes de très grosses dimensions qui sont recherchées sur les marchés des grandes villes.

ENGRAIS. — Le Chou-fleur est à peu près aussi exigeant en engrais que le Chou ordinaire. On pourra donc consulter pour la question de fumure les indications de la page 111, relatives au Chou.

Le Nitrate de soude paraît agir d'une façon particulière sur le Chou-fleur. Une dose de kilog. par are de ce produit, donnée successivement à raison de 500 grammes tous les huit jours à partir de la mise en place, soit dans l'eau des arrosages, soit répandue au pied des plantes, permet d'obtenir des pommes pesant trois à quatre fois plus que celles récoltées dans des cultures non nitrâtées; la récolte, toutefois, subit un léger retard qui ne dépasse pas, en général, 8 à 10 jours.

INSECTES ET MALADIES. — Les ennemis du Chou ordinaire s'attaquent également au Chou-fleur. Celui-ci est, en outre, exposé à souffrir de la présence d'une cryptogame du genre *Erysiphe*, sorte de *Meunier* qui se développe dans les cultures forcées arrosées trop abondamment. Cette maladie, qui se reconnaît à la présence de petits amas de poussière blanche sur les feuilles, se combat à l'aide de légers soufrages faits au début de la maladie. Ce traitement, combiné avec une réglementation sévère de l'arrosage, suffit ordinairement pour entraver l'extension de cette affection qui, sans cela, finirait par détruire tous les sujets attaqués.

USAGE. — On mange la tête ou pomme du Chou-fleur, composée de la réunion des ramifications florales raccourcies et épaissies.

CHOU-FLEUR NAIN TRÈS HÂTIF D'ERFURT.

SYNONYME : Chou-fleur Express.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Earliest dwarf Erfurt cauliflower, Best early cauliflower.

ALL. Erfurter Zwerg-Blumenkohl. — PORT. Couve flor ana d'Erfurt.

RUSSE Parnikovaïa karlikovaïa Erfourtskaïa. — POL. Erfurcki bardzo wczesny kartowy.

Variété très précoce et véritablement d'un grand mérite, mais difficile à conserver bien pure. Plante de taille au-dessous de la moyenne, à pied assez court. Feuilles oblongues, entières, à contour arrondi, à peine ondulées, et d'une teinte vert blond grisâtre un peu particulière, qui, jointe à leur forme et à leur position assez dressée, donne à la plante une certaine analogie d'aspect avec le Chou pain-de-sucre. Pomme très blanche, à grain fin, se formant promptement, mais ne se conservant pas longtemps ferme; elle est exposée à prendre une teinte rougeâtre si l'on n'a pas soin de la protéger de l'action directe du soleil.

Il est à remarquer que dans cette variété, les feuilles qui d'abord se tiennent droites et cachent la pomme, sont ensuite, par le développement de celle-ci, rabattues en collerette jusqu'au point de toucher le sol.



Chou-fleur nain très hâtif «Erfurt.
Réd. au dixième.

CHOU-FLEUR NAIN EXTRA-HÂTIF BOULE DE NEIGE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early snow-ball cauliflower. — ALL. Extra-früher Schneeball Blumenkohl.

Cette variété, issue de la précédente, en diffère par une précocité encore plus grande; elle se prête comme elle à la culture forcée. C'est la meilleure variété de chou-fleur pour châssis; on la cultive beaucoup comme primeur dans le Midi, où elle réussit à merveille.

CHOU-FLEUR ALLEAUME, NAIN HATIF.

Cette jolie race porte le nom de son obtenteur, jardinier-maraîcher du faubourg Saint-Antoine, à Paris. Tous ses caractères indiquent bien que c'est une variation du Chou-fleur demi-dur de Paris, mais c'est une variation réellement très distincte et très intéressante au point de vue de la production hâtive. Le pied du Chou-fleur *Alleaume* est extrêmement court, les feuilles sont assez grandes, presque étalées sur terre, largement tourmentées et ondulées et d'un vert franc plutôt foncé que pâle. La pomme se forme très vite et s'ouvre de même, il faut la couper juste à point.

Le *Chou-fleur hâtif de Picpus* est une race précoce et vigoureuse, très légèrement plus grande que le Chou-fleur *Alleaume*.



Chou-fleur *Alleaume naja hâtif*.
Réd. au dixième.

Chou-fleur *Impérial*.
Réd. au dixième.

CHOU-FLEUR TENDRE DE PARIS.

SYNONYMES : Chou-fleur petit Salomon, Ch.-II. tendre de Vaugirard.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Extra early Paris cauliflower. — ALL. Extra-früher Pariser oder Zarter Salomon Blumenkohl.

Variété à pied mince, assez haut ; feuilles relativement étroites, presque droites, peu renversées à l'extrémité et peu plissées sur les bords ; pomme moyenne, prompte à se former et ne se conservant pas longtemps. — Convient aussi bien aux semis de première et de seconde saison qu'aux semis d'été.

CHOU-FLEUR IMPÉRIAL.

SYNONYMES : Chou-fleur *Bossin*, Ch.-fl. *Bazin*.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Extra large Imperial cauliflower. — ALL. Grosser Kaiser-Bl.

Cette belle race présente beaucoup d'analogie d'aspect avec le Chou-fleur nain très hâtif d'*Erfurt* que nous avons décrit plus haut, mais elle est d'un vert plus foncé et elle est aussi plus grande dans toutes ses parties.

C'est une race hâtive à belle pomme blanche, large et ferme, remarquable par la régularité de sa croissance et de sa production. Quand elle est bien franche, c'est assurément une des plus recommandables parmi les variétés hâtives.

Le *Chou-fleur Dufour* et le *Chou-fleur grand Danois* rappellent, sans l'égalier, le Chou-fleur *Impérial*.

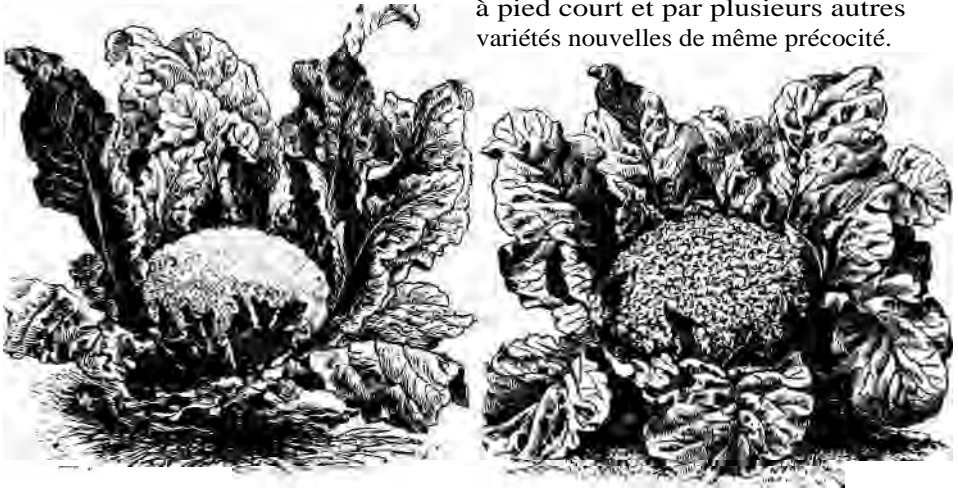
CHOU-FLEUR DEMI-DUR DE PARIS.

SYNONYMES : Chou-fleur gros Salomon, Ch.-fl. des quatre-saisons.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. *Half early Paris or Nonpareil cauliflower.* — ALL. *Mittelfrüher oder Halbharter Pariser Blumenkohl.*

Plante moyenne, à feuillage assez ample, d'un vert foncé un peu glauque, entourant bien la pomme et se renversant ensuite vers la terre aux extrémités. Le contour des feuilles est ondulé et grossièrement denté; le pied est assez court et fort; la pomme très blanche, grosse, et se conservant longtemps.

Le Chou-fleur demi-dur de Paris était autrefois celui que cultivaient le plus les maraîchers des environs de Paris; aujourd'hui, la place lui est fortement disputée par le Chou-fleur Lenormand à pied court et par plusieurs autres variétés nouvelles de même précocité.



Chou-fleur demi-dur de Paris.
Red. au dixième.

Chou-fleur Lenormand à pied court.
Red. au dixième.

CHOU-FLEUR LENORMAND A PIED COURT.

NOMS : MANGERS : ANGL. *Lenormand's extra large short stem cauliflower.*
ALL. *Kurzbeiniger Lenormand extra-grosser Blumenkohl.*

L'aspect de cette variété est très caractéristique et permet de la distinguer facilement de toutes les autres, quand elle est bien franche. Le pied, extrêmement court, fort et trapu, est garni, presque jusqu'au niveau de terre, de feuilles courtes, larges, arrondies, peu ondulées, excepté sur les bords, très fermes et raides, et plutôt étalées que dressées. Le feuillage est d'un vert foncé à peine glauque; les pommes sont très grosses, très fermes, d'un blanc magnifique et se conservent longtemps.

Le Chou-fleur Lenormand à pied court est précoce, productif, rustique, et joint à tous ces avantages celui d'occuper relativement peu de place; aussi ne doit-on pas s'étonner de la grande extension que sa culture a prise en peu d'années.

On peut assimiler à cette variété : le *Chou-fleur Sainte-Marie* cultivé dans le Midi, le *Chou-fleur du Trocadéro*, ainsi que le chou-fleur appelé dans certaines localités de l'Artois : *Chou-fleur amélioré*.

CHOU-FLEUR LEMAITRE A PIED COURT.

SYN. : Chou-fl. bourguignon, et Ch.-fl. national (Saint-Omer), Ch.-fl. se couvrant seul.

Variété issue du Chou-fleur demi-dur de Paris. Feuillage ample, vert **grisâtre**, entier, lisse, à peine ondulé. Pomme helle, grosse, très serrée et bien blanche; pied bien court. Ce chou-fleur est très employé pour la culture d'automne de pleine terre aux environs de Paris, à **Chambourev** et ailleurs.

CHOU-FLEUR DE CHAMBOURCY, GROS.

SYNONYMES : Chou-fleur **Beuzelin**, Ch.-fl. **Buzelin**, Ch.-fl. **Lecomte**, Ch.-fl. **Lenoir**.

A pied très court. Feuillage abondant, vert franc, entier, large, contourné, à grosses nervures, recouvrant bien la pomme, qui est grosse et très blanche.

C'est une belle race de pleine terre, très estimée pour le volume et la qualité de ses pommes, qui se récoltent en Septembre et Octobre.

Les variétés connues sous les nonis de *Chou-fleur de Saint-Omer* et *Ch.-fl. Durand*, nous semblent très voisines du Ch.-fl. de **Chambourev**.

CHOU-FLEUR DE GENEVE.

Variété de grande taille, à feuillage ample. Pomme grosse, à grain blanc, lin. C'est une excellente variété de pleine terre pour le début de la production d'automne; on la récolte d'ordinaire en Août-Septembre.



Chou-fleur d'Alger (Réd. au dixième).

CHOU-FLEUR D'ALGER.

SYNONYMES : Chou-fleur prime d'Alger, Ch.-fl. primeur d'Afrique, Ch.-fl. de Strasbourg.

Très bonne variété pour le Midi et l'Algérie, caractérisée par sa taille relativement basse, ses feuilles raides, entières, peu festonnées sur les bords et d'un **vert** très foncé presque ardoisé. A ces caractères, le **Chou-fleur** d'Alger réunit une grande vigueur, une rusticité parfaite et une grande précocité.

On le cultive surtout pour produire à la fin de l'été et pendant l'automne; il réussit parfaitement, non seulement dans les jardins, mais **même** en plein champ, pourvu que les terres soient soumises à l'arrosage. La pomme en est belle, grosse, et parait d'autant plus blanche qu'elle contraste davantage avec le vert foncé du feuillage.

On vend fréquemment, surtout à l'étranger, sous le nom de *Chou-fleur d'Alger*, une grande race tardive, haute et feuillue, qui n'est autre chose que le *Chou-fleur* de Naples ou Géant d'automne, race qui a aussi son mérite, mais qui diffère complètement du véritable Chou-fleur d'Alger décrit ci-dessus.

Le *Chou-fleur premier de Barbentane* se rapproche beaucoup du Chou-fleur d'Alger ; il a, toutefois, le pied très court, les feuilles glauques, tourmentées ou contournées, la nervure médiane très saillante.

CHOU-FLEUR MALTAIS.

SYNONYME : Chou-fleur nain de Malte.

NOM ÉTRANGER : ANGL. Maltese cauliflower.

Plante à gros pied court. Feuillage étroit, gris cendré, légèrement découpé. Pomme de grosseur moyenne, très ferme et blanche.

Cette variété, qui convient particulièrement à la culture méridionale, résiste bien aux fortes chaleurs et à la sécheresse ; elle est supérieure, à ce point de vue, au Chou-fleur d'Alger, dont elle se rapproche par l'ensemble de ses caractères, avec une précocité un peu plus grande.

CHOU-FLEUR DUR DE HOLLANDE.

SYNONYMES : Chou-fleur tabouret (Périgord, Limousin), Ch.-fl. d'Anvers.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Early London or Early Dutch cauliflower. — ALL. *Holländischer Zwerg-Blumenkohl*, *Grosser später Holländischer oder Früher Asiatischer Bl.*

Grande variété rustique, convenant pour la culture en plein champ. Pied haut et assez mince; feuillage allongé, pas très large, d'un vert grisâtre, passablement ondulé. Le Chou-fleur dur de Hollande est un de ceux dans lesquels la côte de la feuille est nue à la base sur la plus grande longueur; la pomme est dure et serrée, mais pas très grosse. C'est une variété demi-tardive.

Dans son pays d'origine, elle réussit mieux que les variétés françaises et se cultive sur une grande échelle dans les environs de Leyde. On l'expédie par grandes quantités en Angleterre, où elle fait concurrence, sur les marchés de Londres, aux *choux-fleurs* venant des côtes de France et spécialement de Bretagne.

Le nom de *Chou-fleur nain de Hollande*, que les Allemands donnent à cette variété, ne peut s'expliquer que par comparaison avec les autres choux-fleurs *hollandais* ; en effet, relativement aux races françaises, il est au contraire haut de pied.

C'est du Chou-fleur dur de Hollande qu'il faut rapprocher les Choux-fleurs *dur d'Antibes*, *Mataador* et *Rosenbourg*, qui en sont des variétés un peu plus tardives.



Chou-fleur dur de Hollande.

Réd. au dixième.

CHOU-FLEUR DUR D'ANGLETERRE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Large late Asiatic cauliflower. — ALL. Grosser später Englischer oder Später Asiatischer Blumenkohl. — HOLL. Groote late bloemkool.

Race vigoureuse, à feuillage abondant, ample, ondulé, d'un vert assez foncé, à pied moins haut que celui du Chou-fleur dur de Hollande. Comme la précédente, cette variété est rustique et assez tardive; elle convient bien pour la pleine terre, et ne doit pas être semée plus tard que le mois de Mai pour donner son produit à l'automne.

CHOU-FLEUR DUR DE WALCHÈREN.

SYNONYME : Brocoli blanc de Walcheren.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Walcheren cauliflower, Walcheren brocoli. — ALL. Später Walcheren Blumenkohl. — HOLL. Late Walchersche bloemkool.

Le plus tardif des choux-fleurs et aussi un des plus rustiques, à tel point qu'on peut le considérer comme intermédiaire entre les Choux-fleurs proprement dits et les Brocolis, au nombre desquels il n'est pas rare de le voir classé.

Le Chou-fleur de Walcheren a le pied haut et fort, le feuillage allongé, passablement raide et dressé, abondant, et d'un vert un peu grisâtre. La pomme se forme très tardivement; elle est belle, grosse, très blanche, (l'un grain lin et serré. Il faut semer ce chou-fleur en Avril pour être sûr de l'avoir bien pommé avant les gelées; fait tardivement, il résiste souvent à l'hiver et pomme alors de très bonne heure au printemps.

CHOU-FLEUR INCOMPARABLE.

Variété vigoureuse, à feuillage large, haut, dressé, très contourné, d'un vert grisâtre ressemblant assez à celui du Chou-fleur géant d'automne; pied de hauteur moyenne. Pomme très grosse, à grain assez serré.

Cette variété se recommande pour la production d'arrière-saison en pleine terre. Semée en Avril-Mai, elle devance de quelques jours le Chou-fleur géant d'automne, dont elle se rapproche d'ailleurs beaucoup par la vigueur de sa végétation et l'ampleur de son feuillage.

CHOU-FLEUR GÉANT DE NAPLES.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Veitch's autumn giant cauliflower. — ALL. Frankfurter Riesen-Blumenkohl.

Grande et vigoureuse plante, à pied assez haut; feuillage ample, passablement ondulé, d'un vert foncé. Les feuilles intérieures recouvrant bien la pomme, qui est très grosse, ferme et bien blanche.

C'est, comparativement à ses variétés demi-hâtive et tardive, un chou-fleur hâtif qui produit en même temps que celui de Walcheren, mais il n'est pas aussi rustique. Dans le Nord, on ne peut l'employer que pour la production d'arrière-saison en pleine terre, mais il faut le semer un peu plus tôt, c'est-à-dire en Février-Mars.

On distingue dans le Chou-fleur de Naples plusieurs races qui diffèrent les unes des autres au point de vue de la précocité :

(Chou-fleur géant d'Italie hâtif (Ch.-fl. Éclipse, Ch.-fl. de Russie). — Le plus hâtif de la série et précédant d'une dizaine de jours le Géant de Naples hâtif; très haut sur pied, à feuillage assez ample, mais allongé, à pomme peu ou pas recouverte par le feuillage, très blanche, à grain fin, mais se déformant vite si on la laisse trop longtemps avant de la cueillir.

Chou-fleur géant de Naples hâtif ou *Chou-fleur géant d'automne* (SYN. *Ch.-fl. d'Alost*, *Ch.-fl. Mont-blanc*, *Ch.-fl. de Noël* (Roussillon), *Ch.-fl. de Francfort* (Lorraine). — Le plus répandu et celui qui est figuré ci-dessous ; il a les feuilles très grandes mais peu nombreuses au voisinage de la pomme, qui se découvre complètement dès qu'elle est bien formée. Les pétioles des feuilles présentent souvent une teinte violacée près de leur point d'attache.

Dans la race intermédiaire (*Chou-fleur géant de Naples demi-hâtif* ; SYN. *Veitch's self protecting cauliflower*), les pommes qui sont extrêmement grosses et blanches sont un peu plus enveloppées par le feuillage.

Enfin, dans le *Chou-fleur géant de Naples tardif* (*Ch.-fl. catalan* (Provence), les jeunes feuilles du coeur se replient et se tordent, pour ainsi dire, sur la pomme qui ne se dégage jamais complètement du feuillage qui l'enveloppe. Cette dernière variété, reconnaissable encore aux larges nervures blanches de ses feuilles, ne pousse tout à fait bien que dans le Midi ; elle est trop tardive pour le climat de Paris.



Chou-fleur géant de Naples hâtif ou Géant d'automne.

Réd. au dixi me.

CHOU-FLEUR NOIR DE SICILE.

SYNONYME : Brocoli violet nain très hâtif.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple cape cauliflower or broccoli. — ALL. Schwarzer Sicilianischer oder Früher blauer Blumenkohl. — HOLL. Groote zwarte bloemkool.

Par sa végétation et son aspect, cette variété présente passablement d'analogie avec le Chou-fleur d'Alger. Il a le pied assez haut, et le feuillage très ample et très foncé, assez tourmenté et presque cloqué, court et large relativement à sa longueur ; mais il diffère complètement de tous les autres choux-fleurs par la couleur de sa pomme, qui est violette et a le grain beaucoup moins fin que toutes les autres variétés, quoiqu'elle soit assez serrée, ferme et volumineuse (*Voy.* la fig. à la page suivante).

Le Chou-fleur noir de Sicile n'est pas extrêmement tardif ; il se cultive toujours en pleine terre, et commence à donner à partir du mois de Septembre.

Parmi les variétés locales ou qui ont été presque complètement remplacées dans les cultures par celles que nous avons décrites plus haut, il convient de citer les suivantes :

Ch.-fl. nain hâtif de Chalen. — Jolie variété française très naine, à feuilles courtes, raides, épaisses, à contours arrondis et ondulés, d'une teinte glauque foncée; à pomme très grosse, ferme et très blanche, semblant reposer sur terre. Elle est précoce et rustique, et convient bien pour la culture en pleine terre, même en plein champ.

Ch.-fl. demi-dur de Saint-Brieuc. — Grande plante à feuillage vert foncé; pomme ferme et serrée. Se cultive en Bretagne pour être expédiée sur Paris et l'Angleterre.

Ch.-fl. Lenormand (ancien). — Variété très rustique et productive, ne présentant pas extérieurement de grande différence avec le Ch.-fl. demi-dur de Paris. Elle a été très recherchée pendant une vingtaine d'années à cause de sa grande rusticité et de la beauté de son produit, mais elle est maintenant remplacée presque partout dans les cultures par sa variété à pied court décrite plus haut.

Ch.-fl. demi-dur Fontaine. — C'est une variété tardive à feuillage plus grand et plus volumineux que le Ch.-fl. demi-dur de Paris.

Ch.-fl. Chopine. — Très estimé à Chartres, où on le sème en toute saison; c'est une variété rustique à pied court et à feuillage distinct, très gaufré sur les bords.

Ch. fl. dur de Paris. — Plus tardif, mais de meilleure conservation que le Ch.-fl. demi-dur de Paris, se tenant dur et ferme plus longtemps. Les maraîchers des environs de Paris ne l'emploient guère que pour les semis d'été qui doivent produire h l'arrière-saison.

Ch.-fl. dur de Stadthold. — Très voisin du Ch.-fl. dur de Hollande, et présentant à peu près exactement les mêmes caractères de végétation. — Intermédiaire au point de vue de la précocité entre le Ch.-fl. dur de Hollande et celui de Walcheren.

Choux-fleurs Salonnais, de Bagnols et de Draguignan. — Races locales particulières à la région méridionale et sans intérêt pour le reste de la France.—On les sème en Juin pour être récoltés, le premier en Novembre-Décembre, les deux autres de Janvier en Mars; ils remplacent les Brocolis qui ne sont pour ainsi dire pas cultivés dans cette région.

Les variétés de choux-fleurs cultivées par les Allemands sous les noms de *Cypriſcher, Asiatſcher,* etc., nous ont toujours paru se rapprocher beaucoup des choux-fleurs de Hollande.



Chou-fleur noir de Sicile (Réd. au dixième).



Chou-leur nain hâtif de Chalon (Réd. au dixième)

CHOU BROCOLI

Brassica oleracea Botrytis 1)C.

SYN. : Chou-fleur d'hiver.

Noms ÉTR. : ANGL. Broccoli. — ALL. Broccoli, Broekoli, Spargelkohl. — FLAM. Brokelie.

DAN. Broccoli, Asparges kaal. — SUÉD. Sparriskaal, Broekoli. — ITAL. Cavolo broccolo.

ESP. Brocoli. — RUSSES Brokoli, Kapousta sparjevaia.

POL. Brokuly czyli kapusta szparagowa.

Les Brocolis, comme les Choux-fleurs, sont cultivés pour leur tête ou pomme, qui a précisément la même origine et les mêmes qualités ; seulement, la végétation des brocolis est beaucoup plus prolongée : au lieu de donner leur pomme dis l'année même du semis, ils passent l'hiver, et ne la forment qu'au commencement du printemps. L'aspect des deux plantes présente aussi quelques différences. Les brocolis ont en général les feuilles plus nombreuses, moins amples, plus raides, plus étroites que celles des *choux-fleurs* ; le pétiole des feuilles est plus souvent dénudé ; les nervures sont aussi plus fortes, plus blanches. Les pommes, quoique belles, fermes et d'un grain très serré, sont rarement aussi grosses dans notre climat que celles des hommes variétés de chou-fleur. La graine est absolument semblable à celle des *choux-fleurs*.

Les brocolis doivent être cultivés depuis un temps plus reculé que ne le sont les choux-fleurs ; leur nom, du moins, donne lieu de le supposer. On appelle en Italie « *broccoli* », les pousses tendres que produisent, à la sortie de l'hiver, les différentes espèces de choux ou de navets qui se disposent à fleurir. Ces jeunes pousses, vertes et tendres, ont de tout temps constitué en Italie un légume très apprécié ; de là une tendance naturelle à rechercher et à cultiver de préférence les plantes dans lesquelles ces jets étaient aussi nombreux et aussi tendres que possible. Le *Brocoli u jets*, ou *Brocoli asperge*, doit représenter la première forme qu'a prise le nouveau légume quand il a cessé d'être le premier chou venu et qu'on l'a cultivé spécialement en vue de ses *broccoli* ; de là, par voie d'amélioration successive, on sera arrivé à obtenir des variétés à pomme blanche, serrée, et enfin, par un progrès nouveau, on a créé des races assez hâtives pour accomplir toute leur végétation dans le cours d'un seul été, et ce sont elles qui ont constitué notre chou-fleur.

CULTURE. — Les Choux Brocolis se sèment en pépinière d'Avril en Juin, selon leur précocité plus ou moins grande ; on les repique habituellement en pépinière, lorsqu'ils ont deux ou trois feuilles, à 0^m10 en tous sens ; puis on les met en place environ cinq à six semaines après le semis, c'est-à-dire de Juin en Juillet, en laissant entre eux un intervalle de 0^m70 à 0^m80. Comme pour les choux, il est bon de donner de fréquents binages et d'arroser le plus souvent possible.

A l'entrée de l'hiver, on couche les brocolis et l'on recouvre de terre le pied jusqu'à la naissance des feuilles ; ou bien on les enlève avec leur motte et on les met en jauge dans une tranchée, inclinés côte à côte, la tête tournée du côté du Nord, puis on garnit le pied de terre comme il vient d'être dit. L'endroit où se fait l'hivernage doit être bien sain et bien drainé ; il est bon d'abriter les plantes, quand on le peut, au moment des plus grands froids. A la fin de Février ou au commencement de Mars, on les replante ; quinze jours à trois semaines après, les pommes commencent à se former et la production peut se prolonger jusqu'en Juin, si les semis ont été convenablement échelonnés.

Culture en plein champ. — Les Brocolis sont cultivés en grand en Bretagne, dans l'Ouest et surtout le Sud-Ouest ; dans ces régions où les hivers sont doux, la plante n'a besoin d'aucune protection. Le semis se fait d'ordinaire en Avril, assez clair (70 à 80 grammes de graines par are), car le repiquage en pépinière ne se pratique pas. La mise en place a lieu

en Mai, au plantoir, dans des rayons creusés au moyen de l'extirpateur, à 1 mètre les uns des autres ; les plants, qu'on enterre jusqu'aux premières feuilles, sont écartés de 0^m 60 sur les lignes. Ce grand espacement laissé entre les lignes permet l'emploi de bineuses à cheval plus économique que le binage à la main. On arrose après la mise en place pour assurer la reprise : c'est le seul arrosage qu'exige cette culture dans les régions à climat tempéré et humide. En Novembre, on butte quelquefois les pieds du côté du Midi à l'aide de la binette à main. La récolte commence en Décembre et se poursuit pendant tout l'hiver ; les pommes sont cueillies avec la plus grande partie des feuilles centrales qui les enveloppent et, se trouvant ainsi protégées, supportent beaucoup mieux l'emballage.

ENGRAIS. — Le Chou Brocoli demande des sols riches et meubles, engraisés par les fumures des années précédentes, car les engrais frais ont l'inconvénient de le faire s'emporter en feuilles au détriment de la formation des pommes.

Si l'on veut faire usage des engrais chimiques, on répandra sur un labour, et on enterrera par un simple hersage :

Superphosphate de chaux	2 kil. 500	par are,
Sulfate de potasse.....	1 — 500.....	

puis, quelque temps après la mise en place, on fera des apports successifs de 500 grammes de nitrate de soude, soit dissous dans l'eau à raison de 100 litres par arc, soit répandus en couverture au pied de chaque plante, et cela, jusqu'à concurrence de 2 kilog. par are, de façon à surveiller l'effet de ce sel et à pouvoir en arrêter l'épandage si la végétation tendait à devenir trop exubérante.

INSECTES ET MALADIES. — Voir ce qui est dit au chapitre des Choux et des Choux-fleurs ; on a à défendre le Brocoli contre les mêmes ennemis.

USAGE. — L'emploi des Brocolis est exactement le même que celui des Choux-fleurs.

BROCOLI BLANC EXTRA-NATIF D'ANGERS.



Brocoli blanc extra-hâtif d'Angers.
Bod. au dixième.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Extra-early white brocoli.

ALL. Extra-früher weisser Broccoli.

Cette variété., suffisamment rustique pour être cultivée sous le climat de Paris, est beaucoup plus précoce que toutes les autres races connues. Le feuillage en est court, compact, un peu moins ondulé que celui du Brocoli blanc hâtif la pomme est grosse, ferme, blanche et d'un grain très fin.

Ce brocoli se prête très bien à la culture de primeur.

BROCOLI HÂTIF DE SAINT-LAUD.

SYNONYME : Brocoli demi-hâtif d'Angers.

Feuillage court, mais très développé, très large, d'un vert foncé grisâtre et peu cloqué ; pomme blanche, bien régulière.

Cette belle variété est très cultivée par les maraichers de la région du Sud-Ouest, qui la récoltent quinze à dix-huit jours après le Brocoli blanc extra-hâtif d'Angers et avant le Br. extra-tardif d'Angers. Elle est de quelques jours plus précoce que le Brocoli blanc hâtif.

BROCOLI BLANC HÂTIF.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early large white French brocoli, Adam's early white brocoli.
 ALL. Englischer weisser früher Broccoli.

Plante vigoureuse, à feuillage assez abondant, long, raide, d'un vert glauque, fortement ondulé sur les bords; les feuilles -du centre, qui abritent la pomme, très tourmentées et presque frisées. Pomme blanche, très serrée, très dure, se conservant longtemps ferme. Cette variété est rustique et d'une culture facile ; elle a complètement remplacé le *Brocoli blanc ordinaire* ou *Br. blanc de Saint-Brieuc* ; elle s'en distingue principalement par sa précocité plus grande de dix ou douze jours, ce qui l'a fait préférer.

Sous le nom de *Chou-lieur dur d'hiver de Cherbourg*, les maraîchers de certaines régions de Normandie et de Bretagne cultivent un brocoli qui rappelle, en moins beau, le Brocoli blanc hâtif.



Brocoli blanc hâtif.
 Réd. au dixième.



Brocoli de Pâques.
 Réd. au dixième.

BROCOLI DE ROSCOFF.

Cette excellente variété, cultivée sur une très grande échelle dans le département du Finistère, ressemble extrêmement au Brocoli blanc hâtif, dont on doit la considérer comme une race locale très régulière et très hâtive. C'est elle qui, chaque année, est apportée en si grandes quantités sur les marchés de Paris dès la sortie de l'hiver.

BROCOLI DE PÂQUES.

SYNONYME : Chou-fleur pascalin (France méridionale).

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Easter-day brocoli. — ALL. Weisser später Oster-Broccoli.

Très jolie variété, précoce et bien distincte. Le feuillage en est moins abondant que celui de la plupart des autres brocolis, et les feuilles ont un aspect tout particulier : elles sont assez courtes, larges de la base et presque pointues à l'extrémité, ce qui les fait paraître comme triangulaires ; elles sont raides, peu ondulées et finement dentées sur les bords; leur couleur grisâtre est également caractéristique.

Le Brocoli de Pâques, appelé aussi *Chou-fleur de Pâques* dans le midi de la France, est très précoce ; il est moins exigeant que beaucoup d'autres, et les plantes, même les plus faibles, pomment très régulièrement. C'est une variété des plus recommandables.

BROCOLI BLANC MAMMOUTH.

SYNONYME : Brocoli blanc à fleur blanche.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large white Mammoth broccoli. — ALL. Weisser *später* Mammoth Broccoli.

Variété ramassée, plus basse de pied que les précédentes, à feuillage plus court et plus large, d'un vert foncé, abondant et entourant bien la pomme; les feuilles du cœur sont souvent tordues. La pomme est très grosse, très blanche et d'une qualité remarquable.

Ce brocoli est un des plus tardifs et un de ceux dont la production se prolonge le plus longtemps.



Brocoli blanc Mammouth.

Réd. au clinique.

BROCOLI BLANC EXTRA - TARDIF D'ANGERS.

SYNONYME : Brocoli blanc extra-tardif.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Extra-late white broccoli. — ALL. Weisser *extra-später* Broccoli.

Feuillage large, entier, légèrement cloqué, ondulé sur les bords, couvrant bien la pomme qui est dure, blanche, et d'un grain très tin.

Ce brocoli, très vigoureux et rustique, vient, comme précocité, après le Brocoli blanc Mammouth. Suivant les conditions de climats, il donne son produit en Avril ou en Mai, c'est-à-dire avant que les choux-fleurs de printemps aient fait leur apparition.

BROCOLI VIOLET.

NOMS ÉTR. : ANGL. Purple broccoli. — ALL. Französischer blauer *oder* Römischer Broccoli.

Race extrêmement rustique et parfaitement distincte de toutes les autres. Elle a le pied haut; les feuilles assez profondément lobées, nombreuses, peu serrées sur la tige, assez longues, étalées, d'un vert grisâtre pâle, à nervures teintées de violet; la pomme violacée, passablement ferme, de grosseur médiocre, et assez tardive à se former.

Le *Brocoli rose* se rapproche du précédent par la coloration de ses feuilles; mais il est nain et précoce et il donne, de bonne heure au printemps, une pomme de grosseur moyenne, bien faite et d'une jolie couleur rose.

BROCOLI BRANCHU VIOLET.

SYNONYMES : Brocoli i jets, Brocoli asperge.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple sprouting brocoli, Asparagus Br., Early branching Br.
ALL. Englischer blauer Sprossen-Broccoli.

Il existe plusieurs races de Chou brocoli branchu; celle qui se trouve **maintenant** le plus souvent dans les cultures est un chou à tige et feuilles violettes, ressemblant jusqu'à un certain point à un chou rouge frisé, et produisant non seulement dans le cœur, mais à l'aisselle de toutes les feuilles, des pousses violettes assez grosses et charnues, dont les boutons à fleur n'avortent, pas comme dans les variétés qui font une véritable pomme. Ces pousses sont produites successivement pendant un temps assez long; on les cueille à mesure qu'elles s'allongent et avant que les fleurs s'épanouissent. On les emploie à peu près comme les asperges vertes, ce qui a fait donner aussi à la plante le nom de a Brocoli asperge ».



Brocoli branchu violet.

110]. au huitième; pousse détachée, demi-grandeur.

Sous le nom de *Sprouting brocoli*, les Anglais cultivent le plus souvent une variété à pousses vertes, dont les fleurs avortent partiellement et forment au bout de chaque ramification mie petite masse un peu renflée et d'un jaune verdâtre.

Le *Chou-fleur Marte*, de Bordeaux, est un véritable brocoli branchu, produisant un grand nombre de petites pommes violacées, serrées, d'une très bonne qualité; malheureusement cette race souffre à Paris, dans les hivers un peu rigoureux.

Le nombre des variétés de brocolis est **extrêmement** considérable; c'est un des légumes dans lequel les races paraissent le moins fixées. En Angleterre, on cultive plus de quarante brocolis différents. — Nous citerons seulement parmi les races à pomme colorée :

Le *Br. vert du Cap* (*Green Cape brocoli*). — A pomme verdâtre, et qui produit à l'arrière-saison, en Octobre et Novembre.

Le *Br. vert tardif* (*Late green brocoli*; SYN. : *Late Danish Br.*, *Siberian Br.*). — A pomme de même couleur que le précédent, mais produisant en Avril-Mai.

Le *Br. nain violet tardif* (*Late dwarf purple brocoli*; SYN. : *Danish purple Br.*, *Dwarf Swedish Br.*, *Cock's comb Br.*). — Variété très rustique, à pomme violette, qui produit seulement en Avril-Mai.

Parmi les variétés à pomme blanche, les plus appréciées sont :

Cuttell's Eclipse brocoli. — Très belle forme tardive du Brocoli Mammouth.

Brocoli chou-fleur (*Grange's early cauliflower brocoli*; SYN. : *Bath white Br.*, *Italian white Br.*). — Race extrêmement précoce, qui commence à produire dès le mois d'Octobre.

Cooling's Matchless broccoli. — Un peu feuillu, mais à belle pomme blanche, analogue au Brocoli de Roscoff.

Snow's Superb white winter broccoli. — Plante compacte à pied court, qui pent, suivant la culture, produire à la fin de l'automne ou au printemps.

Veitch's Protecting broccoli. — Bonne variété rustique, dont les belles pommes blanches sont naturellement recouvertes par les feuilles.

Enfin, le *Brocoli de Wilcove.* — Bonne variété tardive et bien résistante à l'hiver.

Les Italiens cultivent un grand nombre de variétés de brocolis et l'on sait que c'est d'Italie que vient ce légume ; mais, comme tous les choux-fleurs y passent parfaitement l'hiver, on y appelle « choux-fleurs » toutes les variétés qui produisent des pommes blanches : le nom de *broccoli* est réservé aux variétés branchues ou à celles dont la pomme est colorée.

Sur toutes les côtes de la Méditerranée, il existe des races de choux-fleurs dont le produit s'échelonne pendant tout l'hiver, faisant suite sans interruption aux variétés d'automne. Il y a également, dans les brocolis violets, une race spéciale pour chaque mois de l'hiver : ceux de Novembre s'appellent *San-Martinari* (de la Saint-Martin), ceux de décembre *Nataleschi* (de Noël) ; les suivants : *Gennajuoli*, *Febbrajuoli*, *Marzuoli*, *Apriloti*, selon qu'ils donnent leur produit en Janvier, Février, Mars ou Avril.

On vend sur les marchés de Nice et des environs un brocoli très rustique pour la région, à feuille longue, étroite, vert foncé, très ondulée, et à pomme assez grosse, plutôt conique qu'arrondie et d'un jaune verdâtre assez foncé : les bonnes variétés à pomme blanche tendent à le remplacer.

CHOU CHINOIS. — Voy. PI-TSAI.

CHOU MARIN. — Voy. CRAMBÉ.

CHOU-RAVE

Brassica Caulo-rapa DC. — *Brassica gongilodes* L.

SYNONYMES : Chou de Siam, Boule de Siam.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Kohlrabi, Knollkohl, Hungarian turnip. — ALL. Oberkohlrabi, Kohlrübe. — FLAM. Raapkool. — HOLL. Koolraapen hoven den gond. — DAN. Overjordisk Kaalrabi, Knudekaal. — SUÉD. Ungersk turnip. — ITAL. Cavolo rapa, Torsi. ESP. Col rabano. — rota. Couve rabano. — RUSSE Riepa vengerskaïa. — POL. Kalarepa.

Dans le Chou-rave, dont le nom un peu impropre pourrait faire supposer qu'il produit une racine souterraine comestible, c'est la tige qui est renflée, charnue et pulpeuse, qui constitue la partie utile de la plante. — Quelques choux fourragers et le Chou frisé de Naples donnent des exemples de renflements du même genre, mais moins complets et moins nettement circonscrits. Le renflement de la tige du Chou-rave, qui se produit au-dessus de la terre, mais presque à son niveau, prend la forme d'une boule à peu près régulière, dont le volume ne dépasse pas chez certaines races celui d'une orange moyenne, tandis que dans d'autres il atteint presque la grosseur de la tête.

La graine est semblable à celle des autres races de choux.

Les choux-raves ne sont pas assez connus ni assez appréciés en France, car ils constituent un excellent légume, surtout quand ils sont employés avant d'avoir atteint tout leur développement. C'est à cet état qu'ils sont généralement consommés en Allemagne ; en Italie, on les emploie souvent même avant que le renflement de la tige ait atteint le volume d'un teuf de poule.

CULTURE. — Les Choux-raves cultivés comme légumes se sèment depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Juin, en pépinière ; on les repique en place au bout d'un mois ou six semaines, en terre fraîche et meuble de préférence ; les variétés les plus précoces peuvent se semer jusqu'en Juillet. La plantation doit se faire avec un écartement de 0 35 à 0^m40 entre les plants, selon la variété employée. Les arrosages doivent être copieux pendant toute la durée de la végétation et surtout pendant les grandes chaleurs. — On les récolte ordinairement lorsque les racines ont atteint la moitié de leur développement, c'est-à-dire environ deux mois après le repiquage en place.

Les choux-raves peuvent se cultiver également pour la nourriture du bétail ; on préfère naturellement pour cet emploi les races les plus grosses et les plus tardives. Le semis s'en fait en Avril, le repiquage en Mai Juin, et la récolte seulement en automne.

ENGRAIS. — Le Chou-rave est un peu moins exigeant en azote et en acide phosphorique que les choux feuillus. Voici un type de fumure qui devra donner, dans la plupart des cas, d'excellents résultats :

Fumier de ferme	200 kil.	✓
Superphosphate de chaux.....	✓
Chlorure de potassium	par are.
Nitrate de soude	500

On peut ainsi récolter de 400 à 500 kilog. de racines par are. Les dernières racines récoltées se conservent bien en cave saine.

USAGE. — On mange la partie renflée de la tige avant qu'elle soit complètement développée. Dans cet état, elle est tendre et participe à la fois du goût du chou et du navet.

CHOU-RAVE BLANC.

NOMS ETRANGERS : ANGL. Large white or green kohlrabi. — ALL. Grosser weisser Oberkohlrabi, Englischer weisser O. — PORT. Couve rabano branco.

Feuilles assez fortes, longues de 0^m 30 à 0^m 40, à pétioles blancs atteignant la grosseur du petit doigt ; boule ou renflement de la tige d'un vert très pâle, presque blanc, atteignant 0^m 15 à 0^m 20 de diamètre.

Cette variété demande un temps assez long pour se former; il lui faut environ quatre mois pour être bonne à manger et six ou sept pour acquérir tout son développement.

La forme n'en est pas toujours bien sphérique ; parfois elle est déprimée, parfois, au contraire, allongée en hauteur et presque oblongue. La base des feuilles y laisse de larges cicatrices de couleur blanchâtre.



Chou-rave blatte (Réf. au cinquième).

CHOU-RAVE VIOLET.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Large purple kohlrabi. — ALL. Blauer Riesen-Oberkohlrabi. PORT. Couve rabano violeta.

Ne diffère du Chou-rave blanc ordinaire que par la couleur violette de sa boule, couleur qui s'étend aux pétioles et aux nervures des feuilles.

Ces choux-raves se gardent bien l'hiver, mais durcissent pourtant au bout de quelques mois ; il est bon de les faire consommer avant Mars.

CHOU-RAVE GOLIATH.

Variété très tardive, à pomme plus volumineuse que dans les races précédentes. La peau est d'un vert pâle presque blanc, et la chair, fine et très serrée, est d'excellente qualité, même à un état de développement assez avancé.

Cultivée depuis longtemps en Allemagne et en Autriche-Hongrie, elle a été introduite ces dernières années en France, où sa *tardivité* n'a pas tardé à la faire apprécier pour la consommation d'automne. Arrachée en Octobre, avant que la racine ait pris son complet développement, elle se conserve parfaitement pendant une bonne partie de l'hiver, rentrée en cave ou en cellier.

Récoltées à toute venue, les pommes sont volumineuses et fournissent un rendement suffisamment élevé pour rendre cette variété intéressante au point de vue de la production fourragère.

CHOU-RAVE BLANC HÂTIF DE VIENNE.

SYNONYME : Chou-rave blanc hâtif de Prague.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Early white Vienna short-leaved kohlrabi. — ALL. Weisser Wiener Treib-Oberkohlrabi, Weisser Untel' O., König der Frühen Treib- O.

HOLL. Witte Weener glas-koolraapen.



Chou-rave hâtif de Vienne.
Red. au cinquième.

Jolie variété très fine et très précoce. Elle se distingue à première vue du Chou-rave blanc ordinaire par le petit nombre et la petitesse de ses feuilles, qui ne dépassent guère 0'20 ou 0^m25 de longueur, tandis que la grosseur du pétiole ne dépasse pas celle d'une plume d'oie. La formation de la boule est aussi beaucoup plus rapide dans cette variété, qui peut se consommer deux mois et demi ou trois mois après le semis.

Les variétés allemandes : Non *plus ultra* et *Délicatesse blanc*, ne se distinguent du Chou-rave blanc hâtif de Vienne que par leur feuillage un peu plus développé.

CHOU-RAVE VIOLET HÂTIF DE VIENNE.

Noms ETR. : ANGL. Early purple Vienna short-leaved kohlrabi. — ALL. Früher blauer Wiener Treib-Oberkohlrabi, Blauer Ulmer O. — HOLL. Blauwe Weener glas koolraapen.

Cette variété, dont la pomme est violette, présente du reste les mêmes caractères que le Chou-rave blanc hâtif; cependant elle n'atteint pas toujours le même degré de finesse et de précocité. — Les Choux-raves de Vienne sont ceux qui conviennent le mieux pour le potager et ceux surtout que l'on doit préférer pour la culture forcée ou pour les semis tardifs.

Le *Chou-race Délicatesse bleu* est intermédiaire, comme taille et comme précocité, entre le Chou-rave violet ordinaire et le Chou-rave violet hâtif de Vienne.

Le *Chou-rave feuille d'artichaut* est une variété assez tardive et d'un médiocre rendement, qui n'a de remarquable que la singularité de son feuillage, divisé en segments droits et rappelant un peu celui de l'artichaut.

Le *Chou-rave de Naples* (Chou frisé de Naples) a été décrit parmi les choux frisés (page 148); il est en effet plus remarquable comme tel que comme chou-rave, le renflement de sa tige étant souvent réduit à fort peu de chose.

CHOU-RAVE EN TERRE. — Voy. **CHOU-NAVET.**

CHOU-NAVET

Brassica campestris Napo-*Brassica* DC.

SYNONYMES : Chou-rave en terre, Ch. turnep.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. Swede, Swedish turnip. — ALL. Kohlrübe, Erd- oder Unter-Kohlrabi, Wruckenrübe, Swedischer Turnip. — FLAM. Steekraap. — HOLL. Koolraapen onder den grond. — DAN. Roe. — SUÉD. Svensk turnip. — ITAL. Cavolo navone. — ESP. Col nabo, Nabicol. — PORT. Couve nabo. — RUSSE Brioukva schvedskaia. — POL. Brukiew, Karpieł.

Le Chou-navet et le Rutabaga différent du Chou-rave en ce qu'au lieu d'avoir, comme ce dernier, la tige renflée au-dessus de terre, ils produisent en terre une racine grosse et à peu près aussi longue que large, à chair blanche dans le Chou-navet, à chair jaune dans le Rutabaga, ressemblant assez à un gros navet. Les caractères des feuilles et des fleurs de la plante indiquent suffisamment, d'autre part, que c'est un véritable chou.

Un gramme de graines en contient environ 375.

Les choux-navets et les rutabagas aiment une terre forte et fraîche, et réussissent de préférence dans les climats un peu humides ; ils craignent la très grande chaleur, mais non le froid. — Une rusticité extrême est un de leurs principaux mérites.



Chou-navet blanc (Red. au cinquième).

CULTURE. — Les Choux-navets se sèment en Mai et Juin, à raison de Co à 100 grammes de graines à l'are, de préférence en place et en rayons espacés de 0^m35 à 0^m40 ; on éclaircit les plants de manière à leur laisser le même intervalle en tous sens, puis on se contente de donner quelques binages et d'arroser en cas de besoin. En raison de leur résistance aux grands froids, la récolte des racines peut se faire successivement pendant tout l'hiver ; elles sont de meilleure qualité ainsi conservées en terre, qu'arrachées longtemps d'avance et gardées en caves, où elles deviennent ligneuses. Pour empêcher le sol de durcir par l'effet de la gelée, on se contente de couvrir les planches d'une bonne couche de feuilles ou de litière.

La culture des Rutabagas est exactement la même.

ENGRAIS. — Pour subvenir aux besoins d'une récolte de 500 à 600 kilog. de racines à l'are, il faut fournir une fumure ainsi composée :

Fumier de ferme	300 kif.	»	
Superphosphate de chaux	3	>>	
Chlorure de potassium	500		par are.
Nitrate de soude	500		

USAGE. — On emploie la racine cuite ; la saveur en est à peu près identique à celle du chou-rave. Il y a avantage à prendre les choux-navets et rutabagas avant qu'ils aient atteint leur complet développement. Les racines provenant des derniers semis se conservent fort bien en cave ou en silos, pour servir à la consommation d'hiver.

CHOU-NAVET BLANC.

SYNONYME : Chou de Laponie.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White sweet or White Russian swede, Sweet German S., Large white French or Rock S. — ALL. Weisse grosse Kohlrübe.

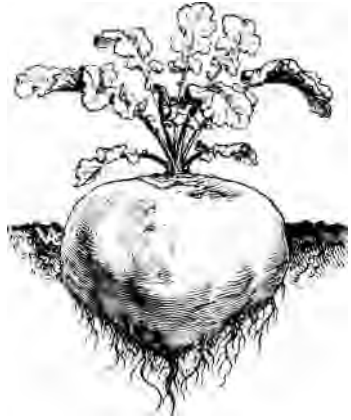
Racine courte, élargie, un peu en toupie, de forme souvent irrégulière, à peau blanche ou légèrement teintée de vert autour du collet; feuilles longues de 0^m35 à 0^m50, découpées, ressemblant à celles du chou-rave. La chair est blanche (*Voy.* la fig. à la page précédente).

La variété américaine *Bullong's white improved turnip* ou *swede*, ne diffère du Chou-navet blanc que par sa forme peut-être un peu plus sphérique.

Le *Breadstone swede*, à racine bien régulière, plus effilée que le Chou-navet blanc, paraît intermédiaire entre cette dernière variété et le Chou-navet blanc lisse à courte feuille. Il a la chair blanche, line et d'excellente qualité.



Chou-navet blanc hâtif à feuille entine.
Réd. au cinquième.



Chou-navet blanc lisse à courte feuille.
Réd. au cinquième.

CHOU-NAVET BLANC A COLLET ROUGE.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. White purple top swede. — ALL. Weisse grosse rotköpfige Kohlrübe.

Sous-variété du précédent, dont elle ne diffère que par la teinte rouge ou violette qui colore le collet de la racine et qui s'étend souvent aux pétioles et aux nervures des feuilles. La chair est blanche.

CHOU-NAVET BLANC LISSE A COURTE FEUILLE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White smooth short leaf swede. — ALL. Weisse glatte kurzlaubige Kohlrübe.

Variété bien distincte, à racine déprimée, moins longue que large, plus nette et plus régulière en général que celle des deux autres variétés; feuilles plus courtes, plus entières, d'un vert un peu foncé.

Ce chou-navet est surtout une race potagère; il est très notablement plus hâtif que les autres, et peut, pour cette raison, se semer jusqu'en Juillet. La chair en est blanche.

CHOU-NAVET BLANC HATIF A FEUILLE ENTIÈRE.

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. White early *strapleaved* swede. — ALL. Frühe weisse ganzblättrige Kohlrübe.

Racine déprimée, généralement très bien formée, blanche dans la partie enterrée, verte ou légèrement bronzée dans la partie hors terre; collet très fin; feuilles très peu développées relativement aux dimensions de la racine, larges, ovales arrondies et non découpées.

La chair de cette variété est très blanche, bien tendre et d'un goût agréable, surtout si elle est consommée, ainsi qu'on le fait d'ordinaire, avant que la racine ait pris tout son développement.

RUTABAGA A COLLET VERT.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Green top rutabaga. — ALL. Grünköpfige Riesen-Kohlrübe.
HOLL. Gele koolraapen.

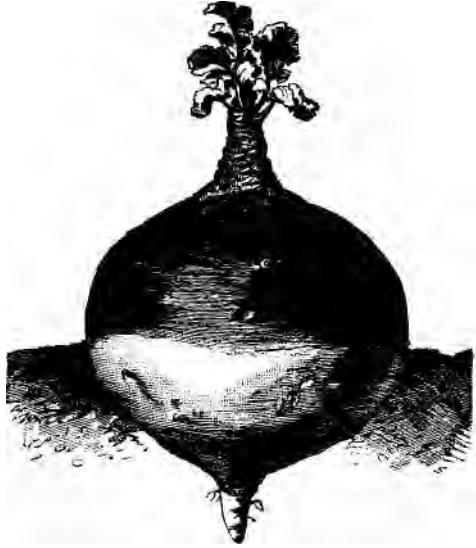
PORT. Couve amarilla, Rutabaga.

Racine arrondie, presque sphérique, à peau jaunâtre fortement teintée de vert dans la portion hors de terre, et principalement autour du collet. Chair jaune.

On a cultivé sous le nom de *Rave d'eau de Finlande*, une plante qui ne différait pas sensiblement du Rutabaga à collet vert; c'en était tout au plus une forme à racine légèrement aplatie.

De même, on trouvait autrefois aux États-Unis, sous le nom de : *American green-top yellow rutabaga*, une race à peu près identique.

Tout au plus la plante américaine se distinguait-elle de la précédente par un feuillage un peu contourné et presque frisé.



Chou-navet Rutabaga (Réd. au cinquième).

RUTABAGA A COLLET ROUGE OU VIOLET.

Noms ÉTRANGERS : ANGL. Purple top rutabaga. — ALL. Rotköpfige Riesen-Kohlrübe.

C'est la même plante que le Rutabaga à collet vert, à part la couleur rouge violacée qui s'étend sur toute la portion non enterrée de la racine.

En Angleterre, où les rutabagas sont cultivés sur une très grande échelle, et jouent presque, dans la grande culture, le même rôle que les betteraves fourragères chez nous, c'est le Rutabaga à collet rouge ou violet qui est le plus en faveur.

On en distingue un grand nombre de races; les plus remarquables sont :

Rutabaga Champion. — Très belle race à racine grosse, arrondie ou légèrement déprimée, rouge violacé en dessus, rouge saumoné en terre.

Rutabaga de Laing. — Racine grosse, très nette, à collet violacé. Caractérisé surtout par ses feuilles très grandes, entières, longuement ovales et non découpées.

Rutabaga de Skirving. — Race très vigoureuse et résistant mieux au froid que les autres; racine arrondie, à collet rouge.

Les Rutabagas à collet rouge ou violacé : *de Drummond, East Lothian, Bangholm, Imperial, flail's Westbury, West-Norfolk, Shamrock*, le Rutabaga à collet vert *Fettercairn* et le Rutabaga à collet bronzé *Shepherd's golden globe*, diffèrent peu des précédents.

Le Rutabaga *Hartley's bronze top*, de forme ovale, à collet court, bronzé, est cultivé sur une assez grande échelle au Canada.

Si, en France, les rutabagas sont moins *en faveur* qu'en Angleterre, c'est surtout une affaire de climat : Les étés chauds et secs sont extrêmement contraires à cette plante qui, par contre, supporte bien le froid et prospère surtout dans une atmosphère un peu humide.

En Bretagne, où les conditions climatiques sont à peu près celles de l'Angleterre, le Rutabaga est très cultivé et réussit



Rutabaga ovale (Réd. au cinquième).



Rutabaga jaune plat (Réd. au cinquième).

RUTABAGA OVALE

NOMS ÉTRANGERS : ANGL. *Monarch, Tankard, Elephant or Oval swede*.

Racine grosse, ovale, très peu enterrée, colorée de rouge dans la partie hors terre; pétioles forts; feuilles peu découpées, à contours arrondis, et légèrement cloquées. — Cette variété, excessivement productive et très répandue en Angleterre, est plutôt employée comme fourrage que comme légume.

La variété *Kangaroo* ressemble au Rutabaga ovale comme forme et végétation, mais elle en diffère par la couleur vert bronzé de son collet.

RUTABAGA JAUNE PLAT.

Non ÉTRANGER : ALL. Plattunde *Apfel-Kohlrübe*.

Variété potagère plutôt que de grande culture, à racine déprimée, lisse, bien nette et à collet fin; peau jaune, faiblement teintée de vert sur le dessus; feuillage assez peu abondant, court et ramassé.

Le plus prompt à se former des rutabagas et le plus recommandable pour la culture potagère; il se conserve parfaitement en hiver, soit en silos, soit dans un local sec, à l'abri de la gelée, et constitue une ressource précieuse, à cette époque de l'année où les navets potagers deviennent rares ou ligneux.

CHRISTE MARINE. — Voy. **PERCE-PIERRE**.