

» Art. 228. Dans mes instructions sur la manière de repiquer les rutabagas, j'ai omis une chose essentielle; c'est, en mettant le plant dans la terre, d'avoir grand soin de ne pas enterrer *le cœur* de la plante (1). J'ai observé combien il était nécessaire *de fixer* fermement la plante dans la terre; mais comme l'ouvrier auquel il a été recommandé strictement de l'affermir s'inquiète peu de la manière dont il y parvient, pourvu que le plant tienne bien, il trouve qu'en enterrant la naissance des feuilles la plante en est plus solide; mais alors la première pluie recouvre de terre *le cœur* de la plante, qui alors ne prospérera plus: elle vivra, mais n'augmentera pas (2). C'est un inconvénient qu'il faut avoir grand soin d'éviter. La plante doit être fixée en terre, en appuyant la pointe du plantoir contre l'extrémité de la racine, comme je l'ai expliqué, art. 85. Ne pas affermir le plant est une grande faute; mais enterrer le cœur en est encore une plus grande.

» Art. 244. Vous avez bien expliqué, me direz-vous, la manière de conserver les rutabagas pendant *l'hiver*; mais comment vous y prendrez-vous *au printemps*? Je vous répondrai: défaites les tas, et étendez-les au soleil, dans le champ même, où vous voudrez. Quand ils resteraient ainsi exposés au soleil et à la pluie alternativement pendant *un mois*, cela ne les gâtera pas. Quand ils seront bien secs, mettez-les dans une grange, au grenier, sous un hangar, en un mot, où vous voudrez, ils se conserveront bien, pourvu qu'ils ne soient pas *mis trop épais*, parce qu'alors ils s'échaufferont et pousseront un peu. Je crois qu'on peut les conserver ainsi, parfaitement sains et bons, pendant une année entière, du moins, je l'ai fait jusqu'en *juillet*.

nais, betteraves, etc., pendant plus ou moins de jours, selon la nature de la semence, et jusqu'à ce que le germe *commence à se montrer*: alors je laisse égoutter l'eau, et j'imbibe bien les semences d'huile de chènevis, ou encore mieux d'huile de poisson, dont l'odeur nauséabonde écarte les insectes. Ensuite je ressuie les semences dans du plâtre pilé (que je préfère à la craie), qui les blanchit et adhère mieux aux graines qui sont huilées qu'à celles qui ne sont que mouillées. Mais, comme le recommande justement M. *Cobbett*, j'ai toujours soin de mettre ces semences, qui commencent à germer, dans de la terre qui vient d'être labourée. Quand même ce serait pendant la sécheresse, la terre *frûchement remuée* fournit à la graine l'humidité nécessaire pour continuer sa germination. De cette manière, j'accélère la sortie de mes plantes, qui prennent le dessus sur les mauvaises herbes. Mes semences sont aussi plus aisées à semer, parce que, étant gonflées et blanches, on les voit sur la terre.

(Note du Traducteur.)

(1) L'endroit où la petite touffe de feuilles supérieures prend naissance. (Idem.)

(2) Un chou cabus ne pommera pas, ou très-mal; j'ai entendu des jardiniers appeler cela *aveugler le plant*. (Idem.)

CHOUX.

» Art. 166. J'avais des cochons à nourrir, et comme mes rutabagas devaient être mangés pour juillet, et même auparavant, je voulais les faire suivre par des choux. En conséquence, je fis une couche le 20 mars; j'aurais dû la faire un mois plus tôt, mais j'étais absent et je ne revins que le 13. Il faut un peu de temps pour bien retourner le fumier, afin de le préparer pour la couche; de sorte que ma couche n'était pas trop bonne, et je la couvris à la hâte avec de vieilles croisées. Je semai sur cette couche mes *choux* et mes *choux-fleurs*. Les plantes levèrent bien, et quoique semées trop épais, elles poussèrent vigoureusement. Si j'avais eu le temps, j'aurais, pour une première fois, repiqué ce plant sur une nouvelle couche, à 2 pouces $\frac{1}{2}$ ou 3 de distance; mais, me trouvant en retard, je le transplantai à demeure lorsqu'il eut environ 4 pouces de hauteur. Mon plant, semé trop épais, s'était élancé, et était beaucoup plus mince et plus fluet que si je l'eusse semé très-clair, ou repiqué une première fois.

» Art. 167. Ce fut le 12 mai que je les transplantai, dans une pièce de fort bonne terre, labourée profondément par mes bœufs. Mes choux-fleurs, au nombre d'environ *trois mille*, se trouvèrent trop en retard pour pommer, ce qu'ils ne font jamais à moins de commencer à montrer la fleur avant les chaleurs; mais ils poussèrent une très-grande quantité de feuilles, qui fournirent une excellente nourriture à mes petits cochons. Les feuilles extérieures et les troncs furent mangés par les truies portières, les cochons, les vaches et les bœufs. Les cœurs, qui étaient très-tendres, et dont le goût était presque celui de la pomme des choux-fleurs, furent bouillis dans une grande chaudière de fonte, mélangés avec de la farine de seigle, et donnés aux truies nourrices et aux petits. Je suppose que ces trois mille choux-fleurs pesaient *quatre livres pièce*, et ils occupaient $\frac{1}{2}$ acre de terre (20 ares). Je les fis manger dans le commencement de *juillet* (1).

» Art. 168. Les choux semés sur ma couche étaient en partie des choux d'York printaniers, dont la graine m'était venue d'Angleterre, et des mêmes choux dont la graine avait été récoltée aux États-Unis, mais qui, quoiqu'on

(1) Les feuilles du cœur des choux-fleurs non encore pommés sont, je crois, les plus délicates de toutes les variétés de choux. J'en ai toujours fait planter une grande quantité pour les manger, avant d'être pommés, en place de choux de Milan; on les accommode de même.

(Note du Traducteur.)

eût choisi avec soin pour porte-graines les plantes les plus avancées et les plus précoces, ne produisirent que des choux beaucoup plus tardifs, car mes semences d'Angleterre me donnèrent des choux pommés le 24 juin, et celles des États-Unis le 28 juillet, et même à la mi-août.

» Art. 169. On voit que la nature des semences est un objet bien important par rapport à l'époque où les plantes seront bonnes à couper. Mes choux des États-Unis succédèrent à ceux d'Angleterre, et excepté ce qui fut consommé à la maison, tous furent donnés aux animaux. On fit bouillir les cœurs pour les truies nourrices et leurs petits cochons; le restant fut donné aux cochons et aux bêtes à cornes. Ils me furent d'une bien grande utilité, car l'été ayant été excessivement sec, et les sauterelles ayant fait beaucoup de ravages, il n'y avait que bien peu d'herbe sur toutes les parties de la ferme, et sans mes choux qui vinrent si à propos, j'aurais été obligé d'avoir recours au tas de maïs ou à d'autre grain.

» Art. 170. Comme je voulais faire suivre ces choux printaniers par d'autres variétés plus tardives qui devaient être mangées depuis septembre jusqu'en janvier, je semai en place, le 27 mai, onze espèces de choux, les uns venant d'Angleterre et les autres des États-Unis. J'en semai environ 2 acres (80 ares); savoir : $\frac{1}{2}$ acre (20 ares) de Salisbury printaniers, les plus hâtifs de tous les choux, et d'York printaniers; $\frac{5}{4}$ d'acre (50 ares) de gros choux pommés, et d'autres choux tardifs; et environ la même quantité de terrain de choux de Milan. Les choux printaniers sont parfaitement pommés, et maintenant je les donne à mes animaux. Ils seront finis lorsque je couperai les feuilles de mes rutabagas, comme je l'ai dit plus haut, art. 156. Ensuite, vers la mi-décembre, je donnerai les gros cabus et autres choux tardifs; plus tard, quand les gelées commenceront, j'arrangerai ce qui me restera de choux pour les faire consommer dans le mois de janvier.

» Art. 171. Vous les arrangez, dites-vous? c'est très-bien; mais comment?

» Je puis assurer qu'il n'y a pas une seule manière de conserver les choux, que la nécessité et l'imagination aient suggérée, que je n'aie essayée l'année dernière, et à toutes, excepté à une seule, j'ai trouvé des inconvénients. Je les ai arrachés, et ensuite replantés très-près à près et en talus, et je les ai ensuite recouverts de paille: je les ai mis dans des fosses, je les ai pendus dans une grange, je les ai recouverts de terre, les racines en l'air; enfin tout cela demande beaucoup de travail, et on n'a pas la certitude de pouvoir en conserver une certaine quantité. J'ai dit plus haut qu'il n'y a qu'une seule manière qui m'ait réussi; la voici: j'ai fait avec la chatrue une espèce de plan-

che dont j'ai bien uni la superficie avec la herse. J'ai recouvert cette planche d'un peu de paille, et j'ai placé sur la paille les choux, la tête renversée, après en avoir arraché toutes les mauvaises feuilles du bas. J'en ai mis six de front dans toute la longueur de la planche. Je les ai alors recouverts, mais pas trop épais, avec des feuilles que j'ai fait ratisser dans le bois, et j'ai jeté un peu de terre sur les feuilles pour les maintenir en place, et empêcher le vent de les emporter; mais des branches quelconques eussent mieux valu que la terre. Ainsi, quand l'ouvrage fut terminé, on voyait un long lit de feuilles dépassé par les racines des choux. Je ne mis de feuilles que ce qu'il en fallut pour cacher entièrement la verdure des choux. Si on était surpris par une forte gelée qui empêchât de les arracher, on pourrait alors les couper rez terre, car je ne crois pas que les racines aident à leur conservation. J'ai sorti de dessous les feuilles ces choux, qui étaient de diverses espèces, tous parfaitement sains et frais. La quantité que j'ai ainsi conservée n'était pas grande; il n'y en avait qu'à peu près deux cents, mais cela suffisait pour le résultat de l'expérience. Non-seulement les choux se sont conservés en meilleur état, mais on pouvait les employer en tout temps. La gelée avait fixé à leur place tous ceux qui étaient recouverts de terre; et ceux qui avaient les racines en terre pourrissaient dans le cœur. Mais je pouvais aller en tout temps à ma planche, et en enlever la charge d'un chariot en dix minutes. Quand même ils auraient été recouverts de neige, je n'aurais eu besoin, pour en prendre un millier pesant, que d'ôter la neige d'un espace de 20 pieds de longueur sur six de largeur, ce qui aurait demandé bien peu de temps.

» Art. 172. Ce mode de conservation peut être extrêmement utile en Angleterre, et surtout en Écosse, où, pendant quelques années, une succession rapide de gelée, de dégel et de neige, pourrit tous les choux pommés. On ne peut compter sur eux pour nourrir les animaux que jusqu'au mois de décembre. Le volume d'une récolte considérable de choux est si grand, qu'on ne doit pas penser à les rentrer dans des bâtimens, où d'ailleurs si on les empilait en masse trop épaisse, ils s'échaufferaient bien vite, et se pourriraient. On peut bien rentrer les choux d'un jardin et les suspendre à couvert; mais, même dans cet état, ils blanchissent et se pourrissent assez promptement; mais en employant la manière que j'ai décrite, on évite tous ces inconvénients. On pourra en conserver autant que l'on voudra, avec une dépense bien minime par rapport au volume du produit.

» Art. 173. Mes choux de Milan doivent peser au moins vingt milliers, et deux hommes me les ont arrangés dans un jour. Ils sont très-beaux, quoique semés un peu tard, et quoique, transplantés sous un ciel brûlant, ils n'aient

reçu d'eau que plusieurs semaines après. Je les ai repiqués entre des rangées de plantes à balai (ou *sorgho*), espacées de 8 pieds (7 pieds 6 pouces). J'avais précédemment labouré profondément la terre, en la rejetant contre le *sorgho*, de sorte qu'il y avait une raie profonde dans le milieu de l'intervalle. Lorsque j'ai voulu transplanter mes choux, j'ai répandu dans cette raie du fumier, que mes intervalles de huit pieds m'ont permis de conduire avec la voiture, et je l'ai recouvert par deux allées et deux retours de la charrue, ce qui m'a formé un *billon* sur le sommet duquel on a repiqué les choux, immédiatement après que la charrue venait de l'élever.

» Art. 175. Les rutabagas sont *plus faciles* à conserver, et sont *plus substantiels* que les choux; mais il y a des raisons qui militent en faveur des choux pour en faire une partie de la provision. D'abord *deux* chances valent mieux *qu'une*; ensuite, comme je l'ai observé (*art. 143*), les rutabagas sont beaucoup meilleurs quand ils sont *mûrs*, et ils ne le deviennent qu'en février et plus tard. En cela, ils ressemblent à certaines pommes, qui ne sont pas mangeables avant leur maturité, et qui alors sont excellentes.

» Art. 176. C'est par ces raisons que je voudrais avoir des choux et parmi eux une certaine proportion de choux de Milan, car ce n'est pas seulement la quantité qu'il faut chercher, mais encore la qualité. Je sais que les gros choux cabus et les choux à vache me donneront plus de poids; mais ce qui est le meilleur pour les hommes l'est aussi pour les animaux.

» Art. 177. D'ailleurs il en faut de printaniers et de tardifs pour en avoir en succession. Et puis, si un chou cabus pèse 20 livres, et si un chou d'York printanier n'en pèse que 4, il faut considérer (supposant toujours les rangées à 4 pieds (3 pieds 9 pouces) pour labourer entre elles avec la charrue) qu'un gros chou cabus occupera 4 pieds du billon, tandis que le chou d'York ne demandera que 15 pouces. Ensuite ce chou printanier, n'occupant la terre que peu de temps, peut être suivi de rutabagas repiqués, de sarazin, ou même de choux tardifs, qui dans le moment où j'écris, la mi-novembre, sont pommés, et que je donne à mes animaux.

» Art. 178. Un grand avantage des choux, c'est qu'avec une planche de plant on a de quoi repiquer un *acre* ou deux de terrain, et qu'avec un heure ou deux de travail on nettoie les mauvaises herbes de cette planche de plant. Quant au coût de la semence, c'est un objet trop minime pour y faire la moindre attention.

» Art. 179. C'est par les raisons ci-dessus énoncées que je regarde une récolte de choux comme liée à celle des rutabagas. La semence de betteraves est long-temps à sortir de terre; dans les années de sécheresse elle lève inéga-

ment, et les mauvaises herbes prennent le dessus. Il faut donner le premier sarclage lorsqu'on a encore de la peine à la distinguer; on en peut dire autant des carottes et des panais. Mais les choux n'occupent qu'une très-petite place jusqu'au moment de leur transplantation: une heure de travail nettoie cette place, et les plantes se trouvent toujours prêtes pour le moment où la terre est convenablement préparée. La betterave blanche, lorsqu'elle est presque mûre, est plus substantielle que le chou cabus pommé, mais on ne la conserve pas plus aisément, et elle ne produira pas une récolte plus pesante. Les bêtes à cornes mangent les feuilles de la betterave, mais les cochons les refusent lorsqu'ils peuvent attraper celles des choux. Cependant on peut cultiver une certaine quantité de betteraves. Elles engraisseront bien un *bœuf* ainsi qu'un *mouton*. Les cochons s'en accommoderont bien pendant l'hiver. Si j'étais cultivateur, j'en planterais; mais ce ne serait pas sur cette plante que je compterais pour ma récolte principale (1).

» Art. 180. Quant à l'époque de semer les choux, ceux pour la première récolte doivent l'être sur une couche chaude, de manière à ce que le plant ait *un mois* lorsque les fortes gelées seront passées. On doit semer ceux de la deuxième récolte, lorsque la terre est suffisamment rechauffée *pour faire généralement pousser les mauvaises herbes*. Mais les couches et les planches sur lesquelles on sème les choux doivent être en *plein air*, et *non abritées*, quel qu'en soit l'aspect, parce qu'alors les plantes resteraient toujours faibles. Il faut que l'air leur vienne librement dans toutes les directions; sur les couches, les graines doivent être semées en raies distantes de 3 pouces, et il faut ensuite espacer les plantes de manière à mettre entre elles $\frac{1}{4}$ de pouce de séparation: cela laissera environ 10 mille pieds de plants sur une couche de 20 pieds de longueur et 5 de largeur. Alors les plantes pourront acquérir une bonne grosseur, sans s'élancer et sans trop se nuire, pourvu que la couche ne soit pas trop chaude, et qu'elle ait de l'air. Quand on sème en pleine terre, alors on a plus de place: on doit faire les rangées à 1 pied d'intervalle, et les plantes à 2 pouces de distance dans les rangées. Vous aurez alors tout l'espace nécessaire pour bien manœuvrer la *houe à main*, et votre plant poussera vigoureusement. Souvenez-vous qu'un *gros* chou ainsi qu'un *gros* rutabaga valent mieux que des *petits*. Tous viendront bien, s'ils sont bien transplantés,

(1) Si on sème et cultive la betterave blanche ou à sucre, comme il vient d'être expliqué pour les choux, c'est-à-dire, si on la transplante sur billon, un peu plus grosse qu'une plume à écrire, comme je l'ai fait pendant plusieurs années de suite, elle donnera une récolte au moins aussi forte que le rutabaga que j'ai cultivé de la même manière. La betterave, en sortant de terre, n'est pas sujette à être dévorée par le puceron, comme le rutabaga. (Note du Traducteur.)

mais celui qui a été transplanté gros viendra mieux qu'un mince, et finira par produire le chou le plus pesant.

» Art. 181. Nous avons en Angleterre une manière de fortifier et d'améliorer le plant, que je crains presque de faire connaître, par ce que je vois mon lecteur Américain *effrayé* du travail que cette manière demande. Lorsque les choux, semés sur couche, ont les feuilles d'environ 4 pouce de largeur, on les enlève et on les repique sur une planche nouvelle bien préparée, à 4 pouces de distance *en tous sens*. Là, ils deviennent forts et s'étendent; et environ trois semaines après, on les transplante à demeure. Lorsqu'après cette première transplantation on les arrache pour les repiquer à demeure, on trouve que les racines principales, dont les pointes ont assez généralement été cassées, ont poussé un grand nombre de nouvelles racines ou chevelu. C'est ce qui fait qu'elles sont plus à même de retenir un peu de terre, et qu'elles reprennent plus vite dans le nouveau terrain. *Un cent* de ce plant déjà repiqué est toujours considéré comme valant *trois cents* de plant arraché de la couche. Que tout cultivateur essaie cette méthode sur seulement une vingtaine de plantes; il ne lui faudra, pour les repiquer une première fois, que trois minutes. Sûrement il pourra s'arranger de manière à pouvoir sacrifier ces trois minutes, et je lui certifie que s'il traite ensuite ces plantes comme les autres, et s'il donne à toutes les soins convenables, et que sa récolte n'éprouve pas d'accidens, ces trois minutes lui procureront 50 livres de plus en poids, dans ces vingt plantes, que dans le même nombre des plus beaux pieds tirés de la couche. Les plants de choux, ainsi repiqués une première fois, sont, dans le Dorsetshire et dans le Wilshire, arrachés et liés en paquets de cent, et transportés dans le Hampsire, où on les vend trois *pences* (6 sous) le cent. Il ne faut donc pas le *courage d'un lion* pour entreprendre le travail de préparer ainsi quelques milliers de plants.

» Art. 182. Si on veut prendre directement le plant de la couche, on le pourra, mais il faudra avoir grand soin de ne pas l'y semer trop épais (1).

» 183. Art. Quant à la préparation de la terre en billons, à la fumure, à la distance qu'il faut mettre entre les rangées, à la manière de repiquer, et à toutes les cultures subséquentes, c'est exactement comme pour les rutabagas, et je les ai décrites amplement dans la première partie. Cependant j'aurai une observation à faire, c'est sur la *profondeur* dont il faudra enterrer le plant. Il faut que les pétioles des feuilles latérales (tiges des feuilles) soient juste hors de terre, car si vous enfoncez le plant plus avant, la pluie recouvrira de terre

(1) Défaut général des jardiniers.

(Note du Traducteur.)

les pétioles, ce qui fera que le chou ne pommera pas. Mais si le plant est tellement enfoncé que le *cœur* vienne à être *recouvert* de terre il pourra peut-être ne pas mourir, mais il ne produira jamais rien. C'est donc une chose à laquelle il faudra faire la plus grande attention. Si le plant s'était élancé sur la couche, en une longue tige, il faudra l'enterrer jusqu'aux feuilles, et alors la tige poussera des racines dans toute sa longueur jusqu'à la superficie de la terre.

» Art. 184. La distance que les choux doivent avoir dans les rangées dépend de l'espèce, voici celle que je crois la meilleure : les Salisbury printaniers, 12 pouces; les York printaniers, 15 pouces, les Battersea printaniers, 20 pouces; les Pains de sucres, 24 pouces, et tous les autres gros choux, sous différentes dénominations, 3 pieds $\frac{1}{2}$ (1).

» Art. 187. Pour arriver à leur maturité, et en supposant que la terre était bien préparée, que le plant avait une bonne grosseur quand on l'a repiqué, et que les binages et les labours subséquens ont été bien et opportunément donnés, les différentes variétés de choux ont besoin du temps qui s'écoule entre la transplantation et l'arrachage, comme il est indiqué ci-après :

	mois.	semaines.
Salisbury printaniers.	»	6
York printaniers.	»	8
Battersea printaniers.	»	10
Pains de sucre.	»	11
Battersea tardifs.	»	16
Choux rouges de Kent.	»	16
Choux-tambours (drum-headed).	}	5
Choux mille-têtes (choux-bœufs).		
Choux de Milan, choux gros-creux (large-hollow).		

» Art. 188. Il faut observer que les choux de Milan, qui sont si excellens pendant l'hiver, n'acquièrent toute leur bonté que lorsqu'ils ont été *pincés* par la gelée. J'ai mis les choux rouges au nombre de ceux que l'on doit cultiver, parce que, à grosseur égale, ils valent les autres, et qu'il est bon d'en

(1) Dans les articles 185 et 186, M. Cobbett parle de l'époque où il faut semer les choux aux États-Unis; mais comme les États-Unis sont très-étendus, et que les mêmes degrés de latitude ne correspondent pas pour la *chaleur* avec ceux de l'Europe, ni même ceux de l'Europe entre eux, je crois pouvoir recommander à tout cultivateur qui ira habiter une autre province, de consulter les bons jardiniers des environs de son nouveau domicile, pour connaître l'époque où il faut semer, non-seulement les diverses espèces de choux, mais encore les autres plantes, et même les céréales.

(Note du Traducteur.)

avoir quelques-uns pour la table (1). Les choux mille-têtes sont d'un produit immense : on en coupe les têtes, qui dans le principe, sont très-nombreuses, et il en pousse de nouvelles, et cela pendant des mois entiers, si le temps est favorable; de sorte qu'il ne faut pas cinq mois pour cueillir les premières têtes dures et mûres : c'est un chou rustique et qui demande beaucoup d'espace. Le chou-bœuf est plus rustique que le chou-tambour; le gros-creux est un excellent chou, mais il demande une très-bonne terre. Il sera bon d'en avoir de toutes les variétés; 1 once de graine de chaque espèce sera suffisante.

» Art. 191. J'espère avoir donné toutes les informations nécessaires pour apprécier la valeur des choux et en commencer la culture : l'expérience sera ensuite le meilleur guide.

» Art. 192. Mais en finissant, je ne puis m'empêcher de recommander *fortement* au cultivateur qui voudra essayer cette culture de la faire *complètement*, c'est-à-dire d'employer de la *bonne graine*, de la *bonne terre* et les *soins nécessaires*; car de même que « *l'on ne cueille pas des raisins sur des épines, ni des figues sur des chardons,* » de même aussi on ne récolte pas des pommes de choux sur des tiges de colzas. Quant à la terre, il faut la rendre bonne et riche par les labours et les engrais, si elle ne l'est pas auparavant; car un chou ne pommera pas dans une terre qui, cependant, pourra produire un bon navet; mais comme la quantité de terrain qu'il faudra pour les choux ne sera jamais bien considérable, il sera aisé de le bien fumer. La culture postérieure des choux est peu de chose : plus de mauvaises herbes qui exigent un sarclage à la main; deux bons labours avec la charrue, après la transplantation, seront suffisants; mais ces labours, après le repiquage, sont nécessaires, et en outre, ils laissent la terre en excellent état pour la récolte suivante. Le cultivateur pourra essayer en petit, et ce sera peut-être le meilleur; mais quelque soit l'échelle sur laquelle il opérera, l'essai doit être fait *complètement*.

BETTERAVES (2).

» Art. 254. J'ai eu la preuve, cet été, que, pour les *vaches*, la *betterave blanche* est préférable au *rutabaga*, soit pour la quantité, soit pour la qualité,

(1) Ils sont aussi moins sensibles à la gelée que les autres choux pommés.

(Note du Traducteur.)

(2) Je dois faire observer que dans tous les États-Unis on ne laboure qu'avec l'Araire (ou charrue sans avant-train), tirée par deux animaux, sans toucheur. La terre étant généralement

et tout ce que, dans mon ouvrage intitulé *Une année de résidence aux États-Unis*, j'ai dit sur cette dernière racine, pourra s'appliquer parfaitement à la première. La manière de semer et celle de préparer la terre en billons, le temps et le mode de transplantation, les distances entre les billons et les plants, ainsi que les cultures subséquentes, tout est absolument le même pour les deux plantes; la seule différence est dans l'usage des feuilles et le temps de récolter les tubercules.

» Art. 255. Les feuilles de betteraves ont une grande valeur, principalement pendant les étés *secs*. On commence dans la troisième semaine d'août à cueillir les feuilles inférieures, qui sont une bonne nourriture pour les vaches et les cochons; mais il faut observer que, lorsqu'on les donne aux vaches, il faut y ajouter, à cause de leur nature aqueuse, six livres de foin par jour, par vache; ce qui n'est pas nécessaire avec les feuilles de rutabaga. Ces feuilles de betteraves meneront jusqu'au moment de rentrer les tubercules (première semaine de novembre). Cueillir ainsi les feuilles du bas de la plante ne fait que du bien aux bulbes : de nouvelles feuilles poussent dans le haut, la bulbe s'allonge et n'en devient que plus pesante; mais il faut avoir soin de ne pas enlever trop de feuilles à la fois, ainsi que d'effeuiller trop haut (1).

» Lorsqu'on arrache les tubercules au commencement de novembre, on coupe le restant des feuilles au collet, sans attaquer la bulbe, et on les donne aussi aux vaches et aux cochons. On rentre les racines dans un endroit où la

légère, il est extrêmement rare d'y atteler quatre animaux. La charrue avec avant-train n'est employée que par la population française de la Basse-Louisiane, et elle est tirée ordinairement par six bœufs, avec un et souvent deux toucheurs qui sont de jeunes nègres. Mais la terre d'alluvion du Mississippi est beaucoup plus forte, et c'est ce que l'on nomme un fort loam.

M. Cobbet a essayé de transplanter du maïs, ce qui lui a très-bien réussi. Son plant était très-fert, puisqu'il avait 2 pieds de hauteur; il en a retranché le haut des feuilles. Il l'a repiqué sur billons distans de 3 pieds 9 pouces de France, et exactement de la manière qu'il vient de décrire pour les rutabagas et les choux.

Quant à la *pomme de terre* , il en est l'ennemi déclaré, lorsqu'on veut la substituer entièrement au pain, comme en Irlande; il l'appelle *la racine de la paresse* (LAZY ROOT).

Dans un ouvrage postérieur intitulé *COTTAGE ECONOMY (Du Ménagement des chaumières)* , M. Cobbet apprécie mieux la valeur de la betterave blanche. Je reproduis ici ce qu'il a écrit à ce sujet, à Hensington (en Angleterre), le 14 novembre 1831. (Note du Traducteur.)

(1) On a proposé, pour la conservation des feuilles de betteraves, pour l'hiver et le printemps suivans, un procédé analogue à celui de la choucroûte : c'est d'arranger les feuilles *entières* par lits, et de mettre entre les lits un peu de sel pilé, ayant soin de serrer les lits avec un pilon ou dame. De vieux tonneaux, un peu grands et défoncés par un bout, seront bons pour contenir les feuilles, si la quantité en est petite; mais, pour une grande ferme, il faudrait des citernes construites en béton ou terre glaise, de manière à être imperméables. (Idem.)