

“ Revenons à nos plantes repiquées. Quelques semaines après le repiquage, on rogne avec un couteau, l'extrémité des feuilles. Ce pincement concentre la sève sur la tige, et la fait grossir. Dans le courant d'août, on les rogne une seconde fois, jusqu'à la moitié de leur longueur, et enfin, dans le courant de septembre, on supprime celles de la base tout près de la tige. On arriverait aux mêmes résultats en rompant les feuilles à demi à trois reprises différentes. C'est ainsi que l'on fait de très-gros poireaux. On ne pratique pas cette opération sur les poireaux restés en pépinière.”

La récolte du poireau se fait par l'arrachage des tiges. On le conserve, en couvrant de terre toute la partie mangeable.

Les insectes que nous avons fait connaître comme ennemis de l'oignon, le sont aussi du poireau, mais à un moindre degré et ne font jamais autant de dégâts sur le poireau qu'on en remarque souvent sur l'oignon.

DES CITROUILLES.

Les citrouilles sont des plantes annuelles de la famille des cucurbitacées.

En Canada, nous donnons le nom de citrouilles à ces plantes qui dans quelques contrées sont nommées *courges*, *giraumons*, *potirons*.

Ces plantes sont originaires des climats chauds de l'Amérique, de l'Europe, de l'Asie et de l'Afrique.

L'emploi le plus fréquent de la citrouille est pour la nourriture de l'homme. On a pourtant cherché à la cultiver pour la nourriture des bestiaux, et surtout pour les vaches et les pores qui la mangent bien crue. C'est un aliment aqueux qui augmente la quantité de lait donnée par les vaches ; mais n'améliore pas sa qualité.

Pour plusieurs raisons, la culture de la citrouille n'a jamais pris et ne prendra peut-être jamais une grande extension pour l'alimentation ; parmi ces raisons la plus importante est la difficulté de sa conservation. Elle ne résiste pas aux froids, et pourrit lorsque le local est chaud et humide, de sorte qu'on ne sait réellement pas où les conserver, lorsqu'on en fait une abondante récolte. De plus, on prétend que pour les vaches, il faut hacher les citrouilles et enlever la graine, parce que cette dernière diminue la sécrétion du lait.

Mais si la culture de la citrouille ne trouve pas sa place pour l'alimentation du bétail. Elle tend à augmenter de plus en plus pour la nourriture de l'homme. On emploie les citrouilles de diverses manières, en conserves, en soupes, en purées, etc. Depuis deux à trois ans surtout la citrouille reçoit un emploi de plus en plus fréquent comme remplaçant du chou dans la préparation des soupes. C'est un grand avantage, parce que l'impossibilité où nous sommes de réussir dans la culture du chou nous force à l'abandonner et la citrouille vient heureusement le remplacer.

Dans quelques localités de la Hongrie, on a exploité la citrouille pour le sucre qu'elle contient.

Enfin la science nous enseigne que la citrouille peut avantageusement être employée pour l'extraction de l'alcool ou esprit de vin.

Variétés.—Il existe un nombre très-considérable de citrouilles dont nous allons donner les principales d'après M. Vilmorin :

- 1o. *Moëlle végétale (vegetable marrow)*, coureuse, chair d'un blanc jaunâtre.
- 2o. *Courge sucrière du Brésil*, coureuse, ovale, écorce jaune orange et lisse, chair de même couleur.
- 3o. *Courge blanche de Virginie*, non coureuse, longue de 15 pouces environ, écorce lisse, blanc jaunâtre, chair de même couleur.
- 4o. *Courge d'Italie*, non coureuse, écorce jaune panachée, barriolée de vert foncé dans le sens de sa longueur, chair jaune pâle.

5o. *Courge de Barbarie*, coureuse, presque cylindrique, écorce jaune panachée de bandes vert foncé dans le sens de sa longueur, chair jaune pâle.

6o. *Courge des Patagons*, coureuse, presque cylindrique, peau vert foncé luisant, chair jaune pâle.

7o. *Courge pleine de Naples*, coureuse, fruit courbé, renflé aux extrémités, chair jaunée vif.

8o. *Courge de l'Ohio*, coureuse, écorce de couleur orange, irrégulièrement ovale, chair d'un jaune très-foncé.

9o. *Courge de Valparaiso*, coureuse, ovale, écorce blanche, lisse ou brodée, chair orangée.

10o. *Courge de Chypre*, coureuse, petite, écorce rouge panachée de blanc et de gris dans le sens de sa longueur, chair jaune verdâtre.

11o. *Potiron de Corfou*, coureuse, écorce rouge-brique nuancée de jaune rougeâtre dans le sillon des côtes, chair épaisse.

12o. *Courgeron de Genève*, non coureur, petit, écorce d'un vert foncé nuancé de vert pâle ou de jaune, chair rougeâtre.

13o. *Courge musquée de Marseille*, coureuse, fruit arrondi, écorce d'un vert clair mêlé de jaune ou de vert pâle, chair d'un jaune verdâtre.

14o. *Citrouille de Touraine*, coureuse, écorce d'un vert pâle nuancé de blanc, chair blanche rosée ou jaunâtre.

15o. *Potiron jaune gros*, tiges coureuses, écorce d'un jaune pâle, tantôt lisse, tantôt rugueuse, tantôt brodée, chair jaune.

16o. *Potiron gros blanc*, tiges coureuses, chair jaune pâle.

17o. *Potiron gros vert*, tiges coureuses, fruit d'un vert foncé, marbré de vert pâle ou de jaune à la maturité.

18o. *Potiron vert d'Espagne*, tiges coureuses, fruit petit, déprimé, écorce d'un vert pâle, chair jaune.

19o. *Giraumon turban*, tiges coureuses, écorce d'un vert pâle panaché de blanc et de rose, chair orangée.

REVUE DE LA SEMAINE

Malgré tous les beaux dédains qu'il a affichés à notre endroit, malgré l'éternel adieu qu'il nous a dit, il n'y a pas trois semaines encore, M. le Rédacteur du *Courrier de St.-Hyacinthe* fait une nouvelle charge contre nous. Il se donne toujours de grands airs, mais il est néanmoins un peu plus supportable. Ses formes, bien qu'elles laissent encore à désirer, sont plus polies, ce qui permet d'espérer que, s'il n'achève pas de s'instruire, au moins achèvera-t-il son éducation.

Nous ne nous arrêtons guère sur les quelques petites phrases, plus ou moins bien peignées, dont il a tissé son préambule. Si elles nous font la grimace, elles laissent en même temps percer un dépit qui nous amuse beaucoup. Il donne plusieurs des raisons qu'il a de ne pas vouloir déguster notre prose, puis il formule cette dernière : “ Nous serions exposé à contracter les habitudes “ de l'archi-catholique écrivain de la *Gazette* et à devenir “ comme lui un fabricant d'hérésies. ”

Monsieur voudrait-il bien nous dire ce qu'il entend ici par archi-catholique, ce joli mot de son invention ? Entend-il par là que nous sommes trop franchement catholique, ou que nous tombons dans l'erreur en pressant trop les principes, en les exagérant ? Dans le premier cas, il nous adresserait un compliment qui nous ferait beaucoup d'honneur ; dans le second, il serait tenu de prouver ce qu'il avance, car une affirmation n'est pas une preuve.

Il nous appelle *fabricant* d'hérésies. Cette locution signifie, à proprement parler, que nous avons donné dans des hérésies ; qu'il alors, que M. du *Courrier* établisse bien le fait qu'il énonce, fasse toucher du doigt ces hérésies dont nous nous sommes rendu coupable. Peut-être aussi veut-il dire que nous avons accusé