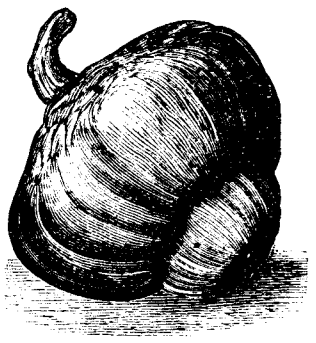
rouge, volumineux mais très aplati, chair très estimée, et le "turban vert."

Dans l'autre groupe, le "potiron gros blanc de Naples," le meilleur de tous, blanc au dehors, jaune pâle au dedans, chair sucrée et féculente ;—"gros jaune de Hollande" acquiert un volume énorme, peau jaune rosée, bon ;—"gros



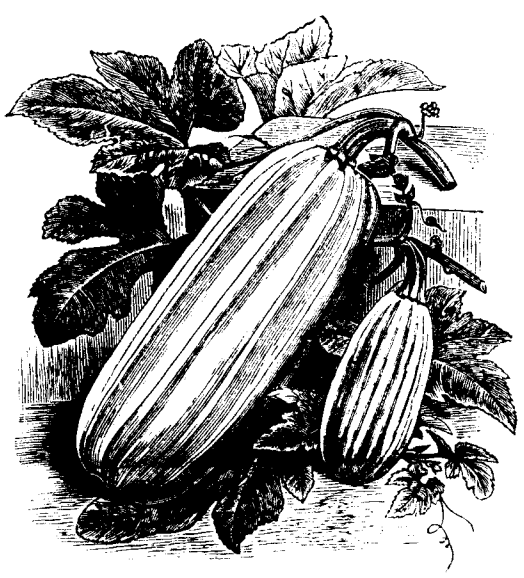
Potiron : Turban ou Bonnet turc

de Corfou" grisâtre ;—le "petit potiron plat" ;—le marron, rouge vif, mais petit. Citons encore le potiron de "l'Ohio" et celui de "Valparaiso."

2o CITROUILLE.—La Citrouille se distingue aisément du potiron par ses feuilles d'un vert plus foncé ; ses feuilles sont armées, ainsi que les pétioles, de poils épineux. Quelques-unes ont des tiges qui restent courtes et sans ramper.

Les fruits sont fréquemment ornés d'excroissances variées—chair plus ou moins épaisse, très filandreuse ; graines blanc sale.

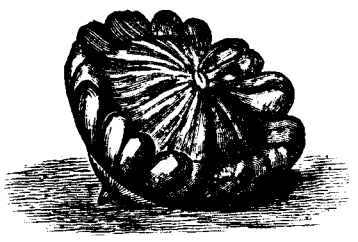
Cette espèce comprend, en sous-ordre, les courgerons, les citrouilles proprement dites, les Giraumons et les Pâtissons.—Parmi les giraumons, la meilleure de toutes les variétés est le "giraumon chou-fleur" ou "Courge à moelle (Vegetable marrow," des Anglais, voir la gravure). Son fruit apprêté tant qu'il est vert, comme le



Giraumon : Courge à moelle (Vegetable Marrow)

chou-fleur, imite le goût de ce dernier à s'y méprendre.

"Le pâtisson" a la chair ferme et cassante ; coupée par tranche et frite,



Patisson (Scollop)

elle rappelle le goût de l'artichaut. Aussi cette variété est désignée sous le nom d'Artichaud d'Espagne." Les sous-variétés sont le "blanc," le "jaune." le "vert" et le "panaché."

A ce groupe, se rattache le "Melon d'eau," courge lacinée, Pastèque. Le nom de Pastèque est réservé aux variétés dont le fruit ferme ne se mange que confit ou fricassé. Le nom de "melon d'eau" est donné aux variétés dont la chair est fondante et aqueuse.

3o MELONEE.—Cette espèce, est connue sous le nom de "Courge musquée." La couleur joue du pâle jaune au rouge vif.—Les principales variétés sont ; la melonée de Marseille, ou "Courge muscade," en forme de poire, très volumineuse, demande un été long et chaud ; la Berbère ou d'Algérie, plus précoce ; la "pleine de Naples." Les variétés les plus précoces seules peuvent être recommandées pour nos régions.

4o COURGE DE SIAM.—Une quatrième espèce est la "Courge de Siam." — Les graines sont toutes noires ; le fruit, plus gros que la tête, est de forme ovoïde, parfois sphérique, aplatie, à chair ferme, blanche, douce, se conservant longtemps ; il peut être employé comme le concombre blanc.

Les courges demandent la chaleur et une humidité constante. Excellentes en potage, en friture ou en confiture, elles sont d'une grande utilité dans l'économie domestique. Si on ne les aimait pas pour sol, on pourrait du moins les employer pour la nourriture du bétail.

CULTURE DES COURGES. — A. "SOL ET ENGRAIS."—Une terre argilo-sableuse, fertile, poreuse, meuble et bien terreautée, convient aux courges. Il leur faut une exposition chaude et abritée. Par une propriété inhérente à leur constitution, ces plantes ne craignent pas le fumier en pleine fermentation ; au contraire, elles y croissent et se développent avec une force luxuriante. Quelques amateurs les cultivent sur les tas de fumier, qui ne doivent pas être employés durant le cours de la végétation des courges ; elles y atteignent un développement énorme.

B. "Semis."—Dès que les gelées blanches ne sont plus à craindre, on fait, dans la terre, des fosses larges de 3 pieds et profondes de 1½ pied. On les remplit de fumier fortement tassé que l'on recouvre de 4 pouces de terreau ; puis on y dépose 3 graines ; on les couvre de ¾ de pouce de ce terreau, et on ne laisse subsister que le plus fort plant, en supprimant les deux autres dès leur 3e feuille.

Mais, si l'on tient à gagner beaucoup de temps, on fera mieux de forcer d'abord le jeune plant de courge, en le plaçant dans une bâche ou couche tiède. A cet effet, on sème les graines dans de petits pots remplis de terreau ; on enterre le pot jusqu'aux bords. On donne de l'air chaque fois que la température le permet.

C. "Mise en place."—Il ne saurait être question de repiquage pour les courges, mais on conçoit que les semis faits en pots, peuvent fort bien être dépotés avec leur motte de terre. Cette plantation se fait sur un sol préparé comme il est dit ci-dessus. Il est bon que le terrain soit un peu incliné.

D. Soins.—Aux premiers jours, on garantit ces plants contre les rayons solaires ; vers le soir, on les découvre, à moins qu'on ne prévoie une nuit froide ou du vent. S'il fait doux et pluvieux pendant le jour, on enlève aussi les abris. On ne taille pas les courges, on se contente de supprimer les jets superflus naissant sur la tige principale. Quand celle-ci a atteint la longueur de 7 à 10 pieds, on creuse une fossette de 3 à 4 pouces de profondeur ; on y fixe la tige, au moyen d'un crochet, à une articulation ou noeud, qu'on recouvre de terreau, afin de provoquer l'émission de racines aux articulations. Il faut répéter cette sorte de marcottage à 2 ou 3 reprises, suivant les races, à 3 pieds de distance.

Par ces nouvelles racines, la plante puise, dans le sol, une plus forte dose de sucs nourriciers. Dès qu'un fruit est noué, afin de forcer la sève à s'y porter, on supprime la partie supérieure de chaque tige à 1½ pied au-dessus de chaque fruit, de manière à laisser subsister au moins deux feuilles. D'ordinaire, chaque pied porte deux tiges et des fruits, en nombre, suivant la variété.

Mais, si l'on veut obtenir des fruits d'une "extrême grosseur," on ne laisse qu'une seule tige et un seul fruit. Les courges demandent de fréquents et copieux arrosages ; de là dépend, en partie, la vigueur de leur végétation et la grosseur de leurs fruits, qui mûrissent plus tôt.

On ne cueille pas ceux-ci à leur parfaite maturité, mais un peu avant. Si l'on prend cette précaution, ils se conservent mieux l'hiver. C'est de ces derniers qu'on garde la graine.—Pour ce qui est du "giraumon à moëlle (Vegetable marrow des Anglais) dont nous recommandons beaucoup la culture, on le traitera comme les courges. On pourra le semer sous cloches ou bien en petits pots, sur couche tiède, et puis le mettre en place sur du terreau en l'abritant.—Chaque pied peut produire une douzaine de fruits qu'on utilise avant qu'ils commencent à jaunir.

CARDONS

(De la famille des composées). Le terrain doit être gras, meuble et frais, sans être trop humide ; il doit être défoncé de 1½ à 2 pieds, car les racines de cette plante, comme presque toutes celles de la même famille, pénètrent très avant dans le sol.

PRODUIT D'AUTOMNE.—On peut semer jusqu'à la fin de juin. Les plantes doivent se trouver à 3 pieds de distance en tous sens ; ce qui permet d'économiser le fumier. (Le fumier d'étable doit être ici préféré ; viennent ensuite le purin et la gadoue). A cet effet, les places étant marquées en échiquier, on fait de petites fosses larges et profondes de 10 à 12 pouces. On les remplit de fumier consommé, recouvert de 3 à 4 pouces de terreau. Dans chaque fosse, on place 3 à 4 graines à 2 pouces de distance et à 1 pouce de profondeur. Lorsque le jeune plant est à sa sixième feuille, on ne laisse que le plus beau pied et l'on arrache les autres.

PRODUIT D'ETE.—Pour avoir du produit plus tôt, on sème plus tôt, soit sous châssis vitrés, soit en pots, soit sur couche. Quand le plant a de 4 à 6 feuilles, on le met en pleine terre, si possible avec sa motte de terre, où il ne demande plus que d'être arrosé. Il convient de faire cette plantation dans un endroit un peu frais et au nord ; sans cela, une grande partie des pieds montent en graines.

SOINS PARTICULIERS.—Jusqu'en octobre, les cardons demandent à être serfouis de temps en temps. On accélère la croissance par des arrosages fréquents. On se trouve bien d'employer le purin délayé dans l'eau, à laquelle on ajoute 1 pour mille d'acide sulfurique. La végétation en devient splendide. La multiplication peut aussi se faire par drageons ou oeilletons, mais le semis est préférable.

BLANCHIMENT. — Dès les mois d'août et de septembre, si leur développement a été régulier, les cardons peuvent être préparés à l'usage auquel on les a destinés. Leurs feuilles, longues de 4 à 6 pieds, fournissent la partie comestible : ce sont les pétioles et ner-

Cardon plein inerme

vures médianes (queues et côtes des feuilles) ; on les fait blanchir en les privant de lumière. A mesure que chaque pied acquiert la grosseur nécessaire, on le lie, par un temps sec, au moyen de 3 ou 4 liens de paille ou de natte, ensuite on l'enveloppe jusqu'à l'extrémité des feuilles avec de la paille longue, placée dans son sens naturel, les épis vers le haut ; plusieurs attaches en paille maintiennent cette couverture. On butte aussi la terre autour du pied, ce qui recouvre l'extrémité inférieure de la paille et empêche celle-ci d'être déplacée par le vent. Trois semaines après, le cardon est blanc et bon à être mangé ; il blanchit d'autant plus vite que la couverture est plus épaisse. Il ne faut donc lier les cardons que successivement, en donnant à leurs "chemises" de paille des épaisseurs différentes." Car, dès qu'ils sont blanchis, il faut les consommer ; ils ne se conservent pas longtemps à l'état d'étiolement et pourrissent bientôt.

HIVERNAGE.—Lorsque les gelées commencent, on lie les cardons sans les empailler, on les rentre dans un endroit à l'abri des gelées ; il faut les lever en motte et placer les racines dans du sable, donner de l'air quand la tem-