

au besoin ; ensuite on les laisse courir tant qu'elles veulent. En général elles n'exigent pas d'autre soin. Si cependant on en veut avoir de belles et à bonne heure, il faut les arrêter, les tailler et les soigner, comme les concombres et les melons, même les élever sur couches, les transplanter et les couvrir avec des cloches et vitreaux, dans les commencements.

Propriété et Usage.—L'emploi des cucurbitacées est purement alimentaire ; les fruits parfumés se mangent crus et les autres cuits.

Les Citrouilles Iroquoises sont excellentes cuites au four ou sous la cendre. On fait des confitures meilleures, avec de la mélasse ou du sucre du pays ; on en donne aux animaux cuites ou crues, ils en sont friands.

CONCOMBRE.—*Description.*—Le concombre est une plante bien connue en Canada et où elle est cultivée généralement, avec succès ; c'est une plante rampante, annuelle, qui produit un fruit oblong rafraichissant, que les habitants mangent crû à la croque au sel.

Culture.—Sa culture au Canada se réduit à en semer la graine en plein air, depuis la mi-mai jusqu'à la St. Antoine, sur un terrain bien ameubli, par fosses de 2 à 5 pieds de distance les unes des autres, où l'on met deux ou trois graines ; on sarcle et on arrose au besoin et on les laisse courir librement ; malgré ce peu de soin il produit abondamment. Ceux qui veulent en avoir de bonne heure doivent les élever sur des couches chaudes dès le mois de Mars, les transplanter dans les premiers jours de Mai, les couvrir avec des cloches, des vitreaux ou des branches de sapins, et leur enlever la tête de la tige, pour accélérer les jets latéraux qui donnent des primeurs, quand ils sont arrêtés au troisième nœud.

Propriété et Usage.—La graine des concombres est du nombre des semences froides et le fruit est rafraichissant.

On mange le concombre crû, ou cuit, tantôt dans une lèche-frite sous un rôti et tantôt en fricassée, à la sauce blanche. Ils sont excellents farcis et cuits dans un roux. On les mange en salade à l'huile et au vinaigre, coupés par tranches enfin on les confit l'automne au sel ou au vinaigre pour l'usage de la table dans le cours de l'hiver.

CRESSONS.—*Description.*—On ne fait usage ici que de deux espèces de cressons, dont l'un est naturel au pays, qu'on appelle cresson de fontaine, et l'autre étranger qu'on nomme cresson alenois ou des jardins.

Le premier croit naturellement à l'entour des sources d'eaux chaudes, et on le mange en salade à l'huile et au vinaigre ; on ne se donne pas la peine de le cultiver.

Le second celui des jardins, se cultive surtout près des villes, où il sert de fournitures dans les salades, auxquelles il donne un goût piquant et facilite la digestion.

Culture.—On le sème sur des couches chaudes en rayons, et successivement en pleine terre à une exposition faiche et ombragée, tous les quinze jours pendant l'été, afin d'en avoir continuellement.

Il demande des arrosements fréquents, on le sarcle et on l'éclaircit au besoin ; on doit en réserver quelques pieds pour graines.

Propriété.—Il passe en médecine pour détersif, diurétique, emménagogue, incisif, anti-scorbutique et sternutatoire.

J. F. PERRAULT,

Auteur du "Traité de la Grande et de la Petite Culture."