

nouvelle, qui a l'inconvénient de pousser trop vigoureusement en bois, et par cette raison d'arrêter moins sûrement son fruit."

La bonne graine de concombre peut garder sa vertu germinative pendant quatre à cinq ans; mais celle que l'on produit sur les concombres de rebut se trouvant déjà faible dès la première année, on conçoit qu'à la deuxième année la germination se fera difficilement.

Des cornichons — Vers l'automne, on cueillera comme cornichons tous les fruits que la rigueur de la température n'a pas permis de se développer. Cependant, ces petits concombres ne sont jamais aussi bons que la variété proprement dite, connue sous le nom de *Early Russian*, petits fruits accouplés et l'un des plus hâtifs.

DE LA CITROUILLE.

La citrouille est, de toutes les plantes cultivables sous notre climat, celle dont la végétation est la plus longue.

Quand la terre s'est suffisamment réchauffée, il faut y déposer les graines le plus tôt possible; sans cela, les gelées hâtives de l'automne arriveraient longtemps avant la complète maturité des citrouilles.

Cette exigence de la citrouille, sous le rapport de la longueur de sa végétation, est certainement le plus grand obstacle à l'extension de sa culture; car, par elle-même, la citrouille est un produit généralement consommé et assez recherché; mais à cause de la difficulté de sa culture, on en sème le moins possible.

Dans les pays plus favorisés que le nôtre sous le rapport du climat, dans les pays par exemple où la végétation se continue sans interruption pendant cinq à six mois sans être menacée de gelées, la citrouille fait l'objet d'une culture importante et elle couvre des champs relativement considérables. Là, on la produit surtout pour l'alimentation du bétail; tandis qu'ici sa culture est limitée aux besoins de la table.

La culture de la citrouille n'est pas difficile. Lorsque l'on peut disposer d'une grande abondance de fumier, d'un terrain d'une exposition chaude, et de beaucoup d'eau, on est à peu près certains de réussir.

Voici comment on dispose le terrain à recevoir une culture de citrouilles: Sur le sol préalablement ameubli et divisé d'une manière aussi complète que possible, on pratique des fosses larges et profondes d'environ six pouces; l'éloignement de ces fosses est plus ou moins grand, suivant la variété de citrouille que l'on cultive. Pour les citrouilles creuses on met neuf pieds entre chaque fosse; pour celles que l'on se propose de pincer ou d'arrêter, on ne met que six pieds; et pour celles qui ne courent pas, trois pieds suffisent. Dans ces fosses on dépose deux bonnes pelletées de fumier de vache bien décomposé, on recouvre ce fumier d'un demi pouce ou de 1 pouce de terre. Cette couverture devra être formée de bonne terre bien riche, mélangée avec du fumier décomposé.

On confectionne ainsi des petits monticules sur lesquels on sème. Le semis se fait en plantant trois graines en trépied, le petit bout en l'air, sur chaque monticule, et on recouvre ces graines de même terre et de fumier.

L'époque du semis varie suivant les localités. Ici, on ne doit pas semer après la 3^{me} semaine de mai; plus tard les produits pourraient mûrir, mais ils ne deviendront jamais volumineux.

Comme à cette époque les nuits sont encore fraîches, et qu'il peut arriver des gelées assez fortes, il faut avoir la précaution de les recouvrir avec des paillassons, des toiles ou un vieux pa-nier.

Si le fumier que l'on a employé est froid, les graines ne germent pas et souvent elles pourri-sent en terre.

Généralement on ne prend pas assez de précautions pour la culture des citrouilles, et il est bien rare aussi de voir des produits volumineux.

(A suivre).

Nouveaux détails sur le topinambour.

La lettre suivante de M. Bossy, adressée à la *Gazette des Campagnes* de Paris, montre combien le topinambour est utile à la petite culture:

" M. le Rédacteur,

" Il y a environ une dizaine d'années que je cultive cette plante en petit; c'est-à-dire dans mon jardin; ne connaissant pas sa valeur nutritive, je ne la cultivais qu'en bordure comme plante d'agrément; mais, comme le terrain était de qualité supérieure et que les tubercules occupaient trop de place au commencement du printemps, je fis arracher entièrement la bordure de tubercules et mis de côté une partie des plus beaux pour être plantés dans un autre terrain; l'autre partie fut consommée par deux vaches allaitant leurs veaux, âgés de vingt-cinq jours, qui avaient à peine de quoi satisfaire leur appétit. Les deux mères consommèrent pendant huit jours environ 80 livres de ces tubercules par jour. On en tira tous les jours deux pintes de lait après chaque repas des veaux. Quant aux autres tubercules, au commencement d'avril je les plantai dans un terrain tourbeux, à raison de deux tubercules par environ trois pieds carrés sur une surface de trois arpents.

" Au mois d'octobre la tige avait atteint une hauteur de sept à huit pieds, et pas un pied n'avait manqué ni péri, quoique les tubercules eussent été plantés au fond d'un petit trou fait avec une cheville à la profondeur de trois à quatre pouces seulement. Chaque pied a produit une vingtaine de livres. Nos vaches et surtout nos porcs en sont très friands. — Bossy.

Dans un numéro suivant de la *Gazette des Campagnes*, nous lisons la correspondance suivante:

" M. le Rédacteur,

" J'ai lu avec un vif intérêt la lettre de M. Bossy, sur le topinambour. Comme lui, je le considère comme très avantageux, surtout dans les contrées où le sol est médiocre; mais cette racine offre, à mon avis, un grave inconvénient, c'est qu'elle se conserve difficilement hors de terre, et qu'on ne peut guère l'arracher qu'au fur et à mesure des besoins. Si votre honorable correspondant pouvait indiquer à vos lecteurs un moyen de conserver ce précieux tubercule, il rendrait un grand service à bien des cultivateurs. — UN DE VOS LECTEURS ASSIDUS."

Comme la culture de ce tubercule se fait dans plusieurs endroits de notre Province, ceux qui auraient trouvé le moyen de le conserver facilement hors de terre, rendraient un service à leurs confrères cultivateurs, en nous le communiquant afin de le faire connaître aux lecteurs de la *Gazette des Campagnes*.

Conservation des topinambours.

Voici une excellente réponse de M. Chs. Gorsia, à la *Gazette des Campagnes* de Paris quant à la question qui a été posée sur les moyens de conserver les topinambours.

" Un abonné de la *Gazette des Campagnes* se plaint de ce que le topinambour ne puisse se conserver autrement qu'en terre. Cette assertion ne me paraît pas rigoureusement exacte.

" Les tubercules du topinambour emmagasinés à la manière des récoltes similaires arrivent si promptement à la fermentation alcoolique, que par cette méthode aucune conservation n'est