

mêmes soins que pour la culture du melon.

On peut obtenir encore des produits très-abondants avec la culture en pleine terre; seulement les concombres seront plus tardifs, et le jardinier qui cultive pour la vente n'obtiendra qu'un faible prix pour la vente de ses produits, comparativement à ceux cultivés sur couche chaude.

Dans nos localités le concombre peut se semer sur couche chaude dans la première semaine d'avril. Quand la température est basse, on abrite le concombre soit avec des vitres, soit avec des cloches. Quelquefois on le laisse parcourir toutes les phases de sa végétation sur la couche où il a germé, et c'est presque toujours ainsi que l'on obtient les produits les plus abondants.

Assez souvent, cependant, la couche chaude n'est considérée que comme simple pépinière, et quand les deux premières feuilles de la plante sont formées, on transplante les plants en pleine terre, dans un terrain convenablement préparé et fumé. Le concombre n'est pourtant pas une plante épuisante, le nombre et l'étendue de ses feuilles lui permettant de puiser dans l'atmosphère une grande partie de sa nourriture; néanmoins il demande un terrain copieusement fumé. Le concombre ne réussit bien qu'à cette condition: c'est pourquoi il importe de lui réserver la partie la plus riche du jardin potager.

Le terrain doit être parfaitement ameubli.

Quand le moment de semer ou de transplanter le concombre est arrivé, on pratique, tous les 15 à 18 pouces des fosses, dans lesquelles on dépose une forte poignée de bon terreau. Ce terreau est ensuite recouvert d'un demi-pouce de terre, et c'est sur cet emplacement que l'on plante ou qu'on sème la graine de concombre. On plante généralement deux plants de concombre sur la fosse et quand la reprise est complète on retranche le plant le moins vigoureux. Pour le semis, on y dépose trois graines en tripiéd, on laisse végéter, et quand la plante a poussé ses deux premières feuilles, on supprime les deux plants les moins vigoureux, pour garder le plant le plus fort; un pied pour chaque fosse est suffisant.

Lorsque l'on sème en pleine terre et si la terre est froide, la germination de la graine sera très-lente, et le plus souvent la graine pourrira en terre avant de pouvoir germer.

Dans la culture ordinaire du concombre, les autres soins, pendant la végétation, se bornent à quelques sarclages et arrosages; on laisse, le plus souvent, les courants se développer en toute liberté au grand détriment de la production. Les jardiniers les plus entendus font autrement: ils portent la séve à se concentrer sur certaines parties déterminées et à pourvoir ainsi à la nutrition d'un grand nombre de fruits. Pour cela, dès que les courants sont suffisamment développés, ils enlèvent le bout de la tige au-dessus du deuxième nœud, avec l'index et le pouce. Le pincage est préférable au coupage, en ce que la plaie se cicatrise plus facilement. De l'endroit où le concombre a été pincé, il part bientôt deux ramifications qu'on laisse se développer pendant un certain temps, puis lorsque ces ramifications ont obtenu un certain développement on les pince à leur tour en soulevant leur extrémité au-dessus du troisième nœud. De chaque amputation, il sort encore deux ramifications que l'on pince à leur tour au-dessus du septième nœud. A l'endroit où les ramifications prennent naissance, la tige forme un coude et la séve subit alors un temps d'arrêt. Cette séve reste plus longtemps dans le voisinage des fruits et peut plus complètement satisfaire

à leur besoin. On ne pince pas les concombres à cornichons.

Dans le but d'augmenter la chaleur du sol et procurer aussi une nourriture abondante au concombre, on conseille de déposer, au pied du concombre, sur une surface de quinze pouces de diamètre, une bonne couche de terreau ou de fumier décomposé. Le terreau absorbe les rayons solaires et réchauffe le terrain tout en le tenant dans un bon état d'ameublement.

Comme les fruits du concombre sont mangés verts, et qu'ils épuisent par conséquent moins la plante, il n'est point nécessaire de limiter le nombre des fruits que doit porter un pied, c'est-à-dire que l'on peut sans inconvénient, laisser porter aux tiges tous les fruits qui s'y développent.

On peut augmenter considérablement la production du concombre en multipliant ses racines. L'opération est facile; il s'agit tout simplement d'enfoncer une partie de la tige dans le sol et de la laisser s'y enraciner. Pour cela, à l'endroit qu'on juge le plus convenable, mais toujours à égale distance entre les deux fruits et non pas près de l'un d'eux, on fend la tige du concombre dans le sens de sa longueur, de 1 pouce; immédiatement au-dessous de cette partie de la tige on fait une petite fosse, dont on garnit le fond d'un bon terreau mélangé avec de la terre, puis on introduit la partie incisée de la tige dans cette fosse. On la recouvre d'une forte poignée de terreau et de terre, et l'on fixe le tout dans la position qui lui a été donnée au moyen d'une petite fourche de bois. Cette partie de la tige ne tarde pas à pousser des racines et offre un aide puissant à la racine-mère. On pourrait également faire la même opération à l'extrémité des tiges principales.

**Graines de concombre.**—Quand on veut se procurer de la bonne graine de concombre, on doit toujours réserver les fruits les plus hâtifs, les mieux développés et les mieux conformés, suivant la variété que l'on désire obtenir. On laisse ces fruits mûrir complètement sur place. C'est une très-mauvaise habitude qui contribue beaucoup à la dégénérescence du concombre, que de cueillir pour la table les premiers et les plus beaux fruits, et de ne laisser pour la propagation de l'espèce que les fruits d'arrière-saison. Si on a réservé pour la production de la graine les premiers fruits formés, ceux-ci pourront aisément mûrir sur pied, et c'est alors que l'on récoltera les meilleures graines; mais si l'on a réservé que les fruits d'arrière-saison, les gelées arriveront avant que ces fruits soient mûrs. Il faudra alors leur faire terminer leur maturation à la maison, et l'on conçoit que la graine ne sera pas aussi bonne que si la maturation avait eu lieu sur pied. Il faut nécessairement laisser aux concombres le temps de mûrir complètement, et n'en retirer la semence que lorsqu'ils commencent à pourrir.

Voici d'ailleurs ce qu'en dit M. Louis Noiset, dans son *Manuel complet du Jardinier*: "Pour recueillir la graine, on laisse pourrir le fruit sur pied, on ramasse les semences, on les lave et on les fait sécher à l'ombre."

M. Duchêne, jardinier expérimenté, a écrit de son côté:

"On doit avoir soin de marquer pour graines, dans la bonne saison, les concombres les plus gros, les mieux faits, de la plus belle couleur, et surtout qui n'aient point eu dans leur voisinage des races différentes de la leur; ce qui est facile à faire puisque la graine se conserve plusieurs années. La plupart des jardiniers prétendent même que la vieille graine vaut mieux que la