

planche de terre bien ameublie et fumée, soit en rayons ou à la volée, encore mieux sur une couche chaude dans les premiers jours d'avril. On les transpose quand ils sont assez forts, par un temps pluvieux, sur un carré de terre bien ameublie et fumée, à un et deux pieds de distance les uns des autres et en quinconce sur des lignes droites.

Il faut pendant la saison, les sarcler, arroser, et buter, deux ou trois fois. On peut vers la fin de la saison, enlever une couple de feuilles du bas des choux et les donner aux animaux. On en coupe les pommes, quand elles sont fermées; dans les premiers quinze jours de Novembre, on les lève de terre et on les encave, avec le trognon; on les met debout, les uns contre les autres et on les butte avec du sable. J'ai réussi quelques fois à les garder dans mon jardin pendant l'hiver, en faisant une fosse et les y plantant à rangs serrés et fortement buttés, quand la neige est tombée avant les fortes gelées; alors ils étaient exempts de l'odeur de musc qu'ils prennent dans les caves.

Le printemps on plante les trognons qui donnent des jets que l'on mange dans la soupe, ou avec du lard. On doit laisser pousser quelques beaux jets pour avoir de la graine.

On a en culture ordinaire deux espèces, l'une d'été et l'autre d'hiver: il y en a de blanc, du vert et du rouge, frisés et de fleurs.

PROPRIÉTÉ ET USAGE.—Comme ils sont d'une grande ressource, l'hiver et l'été, on ne saurait en prendre trop de soins.

Les choux frais font l'assaisonnement de la soupe chez les cultivateurs et les citadins; ils corrigent les mauvais effets du lard. Leur usage est toujours sain; on les mange aussi en salade et à la sauce blanche.

On les marie au sel et au vinaigre.

CIBOULETTE.—*Description.* La Ciboulette est une plante ordinairement en bordure par bouquets, de six pouces en six pouces: elle fournit tant de cayeux qu'on est forcé de la relever tous les deux ou trois ans, pour la diviser et repiquer.

Plus on coupe souvent les feuilles et meilleures elles sont; il ne faut pas les laisser fleurir.

CULTURE.—Toute terre lui est bonne; on la met en bordure, sur les plates-bandes des allées.

PROPRIÉTÉ ET USAGE.—La ciboulette reveille l'appétit, soit en vert, soit dans les salades, les sauces, les omelettes et sur le poisson. On peut en planter quelques pieds dans les caves, en mettre dans des boîtes près des fenêtres, pour s'en procurer, pendant l'hiver.

CIVES.—*Description.* Les cives sont de grosses ciboules, ou ciboulettes annuelles; elles doivent être semées tous les quinze jours, depuis le commencement du printemps jusqu'au premier d'Août, pour en avoir de fraîches, pendant toute la saison. Elles passent très bien l'hiver en terre.

CULTURE.—On les sème sur une planche de terre bien ameublie, soit en sillons, soit à la volée; on ne les enterre que d'un demi-pouce, mais on doit les arroser fréquemment. On les consomme dès qu'elles ont 2 à 4 pouces de haut; on les transpose avant l'hiver pour avoir de la graine.

PROPRIÉTÉ ET USAGE.—Elles excitent l'appétit. On les mange crues, ou cuites dans la soupe. On en fait un grand usage dans les salaisons d'herbes pour l'hiver.

CITROUILLES.—*Description.* Les Citrouilles se cultivent en Canada, où elles sont bien connues, surtout la Citrouille Iroquoise; elle est de la famille des cucurbitacées, qui sont des plantes rampantes et annuelles.

J. F. PERRAULT.

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