

et de bonne heure ne faisant jamais un deuxième semis, il n'est donc pas étonnant que ces légumes, trop vieux, soient durs et coriaces quand arrive l'automne.

Betteraves, carottes, panais, choux de Siam, navets, devraient absolument être semés en deux fois, en mai et fin de juin; les premiers pour être consommés en été et les derniers en hiver; que l'on essaye une fois sûrement après en avoir reconnu l'avantage, on ne procédera plus autrement à l'avenir.

C'est par le moyen des plantations successives de pommes de terre, qui sont mises en terre jusqu'au 15 juillet, que l'on récolte en Europe des pommes de terre nouvelles jusqu'à la fin de l'automne; de cette façon elles peuvent être cueillies à moitié grosseur et frites entières, ce qui leur conserve toutes leurs qualités.

Généralement, les pois sont récoltés trop tard, quand ils sont presque mûrs; alors ils ne valent pas plus que des pois secs; comme ceux mis en conserve sont de même, ils n'ont pas la même valeur que ceux venant d'Europe, sous le nom de pois français et qui se vendent bien plus cher. Ces derniers sont délicieux, rien n'empêcherait de les avoir ici de même. Pour cela, il faut les cueillir dès que la cosse est pleine et avant que le grain ait toute sa grosseur, pendant qu'il est sucré.

Le cueillette doit se faire tous les deux jours, quand il fait chaud; si l'on attendait plus longtemps, ils seraient trop avancés. Ne pas arracher la cosse, mais la couper avec l'ongle, en tenant la tige de la main gauche, autrement on risquerait d'arracher la plante.

L'épinard peut être coupé dès qu'il a atteint sa grosseur; après il repoussera et donnera une deuxième récolte. Pour obtenir le plus grand rendement, les plus grandes feuilles seules sont cueillies à la main,

ce qui permet d'y revenir souvent, jusqu'à ce qu'il monte à graine.

Les radis doivent être récoltés petits, alors ils ont toute leur qualité. Si on les laisse trop grossir, ils deviennent creux et prennent un goût pimenté très fort, ce qui les rend indigestes.

Les choux possèdent toute leur qualité dès que la tête est formée; alors leurs feuilles sont tendres et leur goût peu prononcé exquis.

Les choux-fleurs de même, leur goût est bien plus fin, s'ils sont récoltés avant que leur pomme acquiert tout son volume. Il faut avoir grand soin de casser les feuilles au dessus de la tête pour la tenir dans l'obscurité: cela les empêchera de durcir et leur conservera toute leur blancheur.

Les haricots que l'on mange en vert doivent être cueillis avant la formation du grain et avant d'avoir atteint leur grosseur en aiguilles alors, ils seront sans fils, tendres et d'un goût délicieux. Les haricots beurre, (jaunes) doivent être cueillis de même, dès qu'ils ont pris leur couleur, avant d'avoir des grains et des fils.

Les betteraves sont tendres et succulentes, quand elles sont jeunes; autrement elles deviennent dures coriaces; commencer à les cueillir dès qu'elles atteignent un pouce et demi de diamètre, de même pour les carottes qui peuvent être consommées dès qu'elles ont un pouce de diamètre de grosseur au collet.

La Poirée ou bette à larges côtés est cueillie au fur et à mesure que ses feuilles ont atteint leur grosseur. Plus elles poussent rapidement plus elles sont tendres et délicates; n'en détacher que 3 à 4 feuilles par plante chaque fois, pour ne pas trop vite les épuiser, quelques jours après on peut y revenir.

Les oignons sont cueillis, choisissant toujours les plus gros, s'ils s'en trouvent