

pigeons, peut cependant être employée avec avantage dans ce cas-ci :

La plante est douée d'une force de végétation remarquable, tellement que dans la plupart des cas un seul sarclage et un seul grattage suffisent à la citrouille, car les feuilles et les courants couvrent bientôt toute la surface du sol.

Quant aux arrosements, ils doivent cesser dès que les fruits approchent de leur maturité, sans quoi, on compromettrait fortement le succès de la récolte, et surtout celui de sa conservation.

"A mesure que la tige centrale s'élève," dit M. Dubreuil, "les feuilles naissent et une branche latérale se développe à leur aisselle. Il en naît ainsi jusqu'à quatre premières feuilles caulinaires (attachées à la tige). On pince (couper avec le pouce et l'index) alors le sommet de la tige centrale, au-dessus de la quatrième feuille, et on laisse développer les quatre branches jusqu'à ce que les premiers fruits aient atteint la grosseur d'un œuf. A ce moment, on retranche deux des branches, en conservant de préférence celles qui portent les plus beaux fruits, puis on coupe l'extrémité de chacune de ces deux branches conservées, au-dessus de la deuxième feuille qui précède le fruit. On visite ensuite le champ de temps en temps, pour supprimer les nouveaux bourgeons. Deux beaux fruits par plante suffisent pour assurer une pleine récolte."

Si, au contraire, on veut que les plantes portent autant de fruits qu'elles le peuvent, et qu'en même temps elles donnent à leurs produits une grande abondance de nourriture, on agit de la manière suivante : On laisse tous les fruits, puis à la place du deuxième nœud qui précède immédiatement le fruit, on pratique une incision longitudinale (dans le sens de la longueur) au-dessous de ce nœud. Puis, on prend une petite fourche de bois avec laquelle on met l'incision en contact immédiat avec le sol, et l'on recouvre le tout, tige et fourche, avec une petite butte de terre. L'on opère alors ce que l'on appelle généralement le marcottage, et l'endroit où l'incision a été faite émet de nouvelles racines qui, s'implantant dans le sol, y puisent un surcroît de principes alimentaires.

On comprend alors facilement que cette surabondance de nourriture que reçoit la plante doit lui permettre d'alimenter suffisamment un nombre beaucoup plus considérable de fruits, et c'est en effet ce qui a lieu.

M. P. Joigneaux recommande encore quelques soins que voici : "Dans les terrains et les climats secs, il y a toujours profit à établir un paillis épais autour de chaque pied. Ce paillis (couché de paille courte) conserve la fraîcheur et seconde l'effet des arrosements.

"Lorsque l'on veut des courges (citrouilles) d'un gros volume, il faut bien se garder de toucher aux feuilles qui les ombragent. Aussitôt que l'on enlève ces feuilles, l'écorce du fruit se racornit sous l'action directe du soleil, et il a toutes les peines du monde à grossir.

"Sous les climats humides et un peu froids du Nord, on cultive parfois les courges au mur, en espalier (appuyé sur le mur), au moyen de tuteurs; et quand les fruits ont un volume qui menace d'entraîner ou de fatiguer les tiges, on dispose des tablettes ou morceaux de planches pour les soutenir."

**Récolte.**—Les auteurs agricoles recommandent de récolter la citrouille lorsque les feuilles se flétrissent ou sont déjà flétries, et qu'en frappant sur le fruit, il rend un son sec et creux. Mais il faut ajouter qu'il faut se mettre en garde contre les gelées de l'automne auxquelles elle est très-sensible.

Dans nos localités, il n'est pas recommandable pour faire la récolte d'attendre que les feuilles soient flétries, car ce seraient les gelées qui produiraient cette flétrissure, et alors il serait à craindre que les fruits ne se ressentissent de ces mêmes gelées.

Il faut donc dévancer cette époque et récolter dans le courant de septembre. Pour cela, on détache le fruit de la tige, en lui laissant tout son pédoncule (queue) avec une petite partie de la tige.

Si le temps est au beau, on laisse la récolte exposée au soleil, puis on la rentre et on la met à l'abri dans un endroit sec et frais; mais non exposée au soleil ni à la gelée.

Dans les bonnes cultures de citrouilles on peut obtenir jusqu'à 41,000 livres de fruits par arpent.

Dans cet exposé nous ne sommes pas entrés dans les détails de la culture jardinière qui obtient des citrouilles atteignant quelquefois le poids de 200 livres, mais nous avons une excuse à cet oubli dans le titre qui se trouve en tête de cette causerie.

## REVUE DE LA SEMAINE

Le parlement de Québec s'est ajourné au 16 du courant; les membres ont dû avoir une douzaine de jours de vacance.

Whelan, dont le nom a fait tant de bruit et que conservera l'histoire de notre pays, a été exécuté à Ottawa le 11. Il est mort en bon chrétien. Sans nul doute, il a obtenu miséricorde du Souverain Juge, et, à ce point de vue, son exécution a été une véritable grâce. Rappelons-nous le toujours: mieux vaut l'expiation dans le temps que dans l'éternité.

L'élection a eu lieu à Kamouraska: M. C. A. P. Pelletier est élu pour les Communes, et M. Chs. Roy pour la Chambre locale.

M. du *Courrier de St. Hyacinthe* nous a dit son dernier mot, à propos du débat qu'il a soulevé touchant nos remarques sur l'un des écrits de M. Dunn. Il veut se venger de ne pas avoir eu raison. Il avait appelé à son secours les *navets* et les *choux*, voire même l'*avoine de Norvège*. Ça ne lui a pas suffi. Nous le trouvons présentement accroupi à l'ombre du *genêt*; il n'est pas si bien caché qu'on le croirait: il laisse voir un bout de quelque chose. Il nous crie sur tous les tons, du fond de sa cachette: "Le *Naturaliste canadien* vaut infiniment mieux que la *Gazette des Campagnes*." Ça nous fait présumer que le *Naturaliste* abordera bientôt le chapitre des oies. Adieu donc, M. du *Courrier de St. Hyacinthe*.

Le *Naturaliste canadien* de janvier nous arrive. Il est de mauvaise humeur contre nous, de si mauvaise humeur qu'il n'a pas pris le temps de s'endimancher: grâce, style et grammaire, il a tout mis cela de côté, comme bagage trop embarrassant dans la lutte. Il s'est imaginé que nous avions lancé des regards de travers vers l'endroit d'où venait la nouvelle de sa prochaine et inévitable éclosion, et, plein de cette idée, le voilà qui enfourche Rossinante, une hart de bourdaine à la main, une hart de *viorne nue*, comme dirait M. son Rédacteur, et qui se met à nous traquer d'une étrange façon. On connaît ses allures. Comme il n'est plus de mode de combattre contre les moulins à vent, le digne descendant du Chevalier de la Manche fait la guerre aux pucerons et aux criquets. Avec le temps les goûts changent et des goûts on ne dispute pas, dit le proverbe.

Mais voyons un peu et entrons en matière. Le *Naturaliste* de janvier dit que nous nous sommes ému à la nouvelle de sa prochaine apparition, et le *Naturaliste* de décembre, 1868, nous reproche trop de froideur à son endroit, vu que nous nous sommes contenté de noter son apparition. Comment ici concilier le *Naturaliste* de décembre avec celui de janvier? D'un côté, nous sommes ému; de l'autre, nous ne le sommes pas; qu'est-ce donc qu'il veut dire? Se comprend-il lui-même? Il serait à le désirer. Nous laissons à la science la solution de ce difficile problème.