

Il faut aussi arroser chaque fois qu'il en est besoin avec de l'eau bien dégourdie ou réchauffée au soleil, et toujours à distance du melon afin d'éviter de mouiller les feuilles, de même que aérer quand la température le permet, mais toujours du côté opposé au vent.

Quand les melons sont très vigoureux et qu'ils remplissent le coffre, on soulève celui-ci en mettant des briques aux 4 coins, et cela pour leur permettre de s'épandre au dehors. Il est prudent de ne pas enlever les châssis tant que les nuits seront fraîches.

Les soins de culture consistent à biner très superficiellement, car les racines sont à fleur de terre. Un bon procédé consiste à pailler abondamment aussitôt après la plantation et continuer de le faire au fur et à mesure qu'allongeront les tiges. Cela conservera la fraîcheur et évitera bien des arrosages.

Cueillette

On cueille le fruit à sa maturité que l'on reconnaît au parfum qu'il dégage, à la couleur ou à une fente en forme de cercle qui se dessine autour du pédoncule.

COURGES

Cucurbita, L.; Anglais: *Squash*.

Il en existe plusieurs espèces dont les plus connues sont:

- 1.—Les *Potirons* (citrouilles); Ang: *Pumpkin*.
- 2.—Les *Giraumons*; Anglais: *Turban Squash*.
- 3.—Les *Pâtissons*; Anglais: *Custard Marrow*.

Usage

Les courges sont d'un usage fréquent. On les accommode de différentes manières; on en fait d'excellentes soupes, en y ajoutant du lait, et d'excellents potages. La courge cuite à l'eau salée, pressée après avoir été cuite, puis passée au tamis et mise à cuire au four, avec œufs, lait, crème et fromage, est un vrai régal. Les tartes aux courges ainsi préparées font les délices de maints gourmets.

Culture

Toute cette lignée de la famille des cucurbitacées, quoiqu'étant de formes différentes, se

cultive de la même manière. Les gelées hâtives sont tellement à appréhender dans notre province, que nous ne conseillerions pas de semer directement en pleine terre; car si par une année chaude, on peut réussir à avoir des courges parfaitement mûres, il n'en sera pas de même si nous avons des gelées en septembre.

Par mesure de prudence, semons toutes nos graines de cucurbitacées vers la fin d'avril, sur couches et en pots, afin de pouvoir les mettre en place un mois plus tard, ce sera autant d'avance et, de plus, les attaques des insectes seront alors beaucoup moins à redouter.

Les *pâtissons*, *giraumons* et *courges non coureuses* se plantent à 5 pieds entre rangs et à 4 pds d'écartement. Les *potirons* et *courges à grand développement*, à 10 pieds entre rangs et à 8 pds d'écartement.

Ouvrir une tranchée comme il a été dit pour les melons, ou bien faire seulement un trou de 2 pds carrés, y mettre le fumier, le terreau et couvrir pour y faire la plantation.

Les courges à la moelle ou moelle végétale se récoltent lorsqu'elles ont atteint la moitié de leur grosseur. Les autres, lorsqu'elles sont bien mûres, et en prenant bien soin de ne pas les meurtrir, ce qui en occasionnerait la pourriture.

Variétés:—Courges: *Courge blanche non coureuse*; à la moelle de l'Ohio; *Verts de Hubbard*; *Cou tors d'hiver du Canada*.

Potirons: (citrouilles) *Petite sucrée*; *Rouge vif d'Etampes*, *Connecticut field*.

Pâtissons: *White bush* ou *pâtisson blanc américain*, *Yellow bush* et *Golden custard bush*.

Giraumons: *Essex hybrid*, *Giraumon turban*.

CONCOMBRE (Inde)

Cucumis sativus, L.; Anglais: *Cucumber*.

Usage

Le concombre est connu des Hindoux depuis plus de 3000 ans. On en fait une grande consommation dans les pays chauds à cause de ses propriétés rafraîchissantes. On le mange cru, en salade, fortement assaisonné ou bien cuit au maigre ou au gras et arrosé de jus de viandes rôties. Cru, il est indigeste; cuit, il est rafraîchissant.