épines (White Spine) est la meilleure de beaucoup.

Tout le monde ne les connaît que sous leur nom anglais, Squash. La Hubbard est la meilleure. Il faut semer quand la terre est très chaude, en juin, sinon la graine pourrit.

CRESSON.—Il crost ici comme une mauvaise herbe et se resème de lui même. Le double frisé est le plus beau.

appelées échalottes anglaises.

EPINARDS.—Les semis de printemps réussissent bien. Ceux d'automne ne sauraient être recommandés chez nous. L'hiver leur est quelquefois fatal.

FÉVES.- La fêve proprement dite, qu'on appelle partout Windsor est de beaucoup présérable aux autres variétés.

juillet, à moins d'une culture s'orcée. La variété blanche à de diamètre. C'est un légume savori pour les soupes, en bas de Québec. Le Large Flag est excellent; toutes les variétés COURGE. - Leur nom français est ignoré pour ainsi dire, viennent bien et sont réellement peu différentes les unes des

Pots. - Pour les nains la variété merveille américaine, et le Tom Pouce sont les meilleurs ici. Pour les pois à rames le Daniel O'Rourke et le Champion d'Angleterre sont nos favoris. Les pois qui aiment un climat frais et humide au ECHALOTTES.—Viennent à la persection, surtout celles printemps sont absolument dans leur élément en bas de Québec.

POMMES DE TERRE.—Pour cultiver comme patates d'avance dans les potogers, la Early Rose, la Kidney et la Lady's

Finger sont les plus recommandables.

RADIS OU RAVES .- Nous avons choisis entre une quinchi z nous café du pays on gourgane, vient très bien. La zoine de variétés, pour le printemps le français pour le déjeuner, (French Breakfast), le rond rouge et le rond blanc, HARICOTS. - On appelle toujours les haricots des fêves en pour l'été, le hitte geant blanc de Stuttgard, et pour conserbas de Québec. Les variétés naines ou qui ne rament pas, ver en cave l'hiver, le noir d'Espagne. Il n'est peut-être pas les plus recommandables sont le harrest hatif de quarante inutile de dire iei que ceux qui aiment les raves fortes ou à



VACHES HEREFORD, DOROTHEA ET THEODORA.

les rameuses, la variété rouge géante de cire et l'écarlate à | bouquet sont les plus utiles.

LAITUE.—La favorite des jardiniers est splendide. Elle est lente à monter à graine et se conserve tendre tout l'été Nous avons d'ailleurs le vrai climat pour la laitue.

NAVETS.-Le jaune d'Altringham est d'excellent qualité Pour les choux de Siam, rien de viieux que le Mammouth à cottet violet. Ces deux variétés, comme, d'ailleurs, tous les navets, viennent à la perfection chez-nous.

Oignon.-L'oignon, à part des variétés italiennes et espagnoles, trop délicates pour notre climat, vient bien partout. Le rouge de Wethersfield, le jaune de Danvers, l'oignon rorambole et l'oignon à patates sont les variétés favorites en bas de Québec.

Oseille - La grande oscille, une fois introduite dans nos

potagers, y est pour toujours.

PANAIS.—Vient aussi bien que la carotte. La meilleure variété, d'après nos essais, est l'améhore à couronne creuse.

Pensil.—Vient comme le cerseuil et souvent hiverne et se resème de lui-même. Le double-frisé est le plus beau.

jours, le Mohawk, le beurre-nour, le seve-pois-blanche. Pour saveur piquante doivent semer les blanches de préserence. Elles sont toutes plus fortes que les rouges.

RHUBARDE.—La Victoria est une des bonnes variétés qu'on peut recommander. Une fois plantée dans le potager, la rhubarbe y reste toujours.

Salsifis.—Il est fort rustique et réussit à merveille.

HERBES FINES.—La marjolaine, la sarriette, la sauge, le thym doivent se trouver dans tous les jardins. La sarriette, sauge et le thym hivernent presque toujours et se resèment assez souvent d'eux-mêmes.

Le jardinier qui veut ne pas éprouver de mécompte dans sa culture, est sûr qu'en suivant la liste que nous venons de donner, il réussira toujours à avoir de beaux et de bons légumes, avec des soins ordinaires.

J. C. CHAPAIS.

CONSERVATION DES CHOUX.

Les choux sont aussi faciles à cultiver que les navets, et ont deux fois plus de valeur; cependant il se sème dix arpents de navets contre un arpent de choux. Le principal obstacle Poireau. - On récolte d'énormes poireaux de deux pouces la l'extension de la culture des choux, pour la consommation