trop tôt, la betterave monte et sa racine est perdue. Elle n'exige aucun soin particulier de culture et n'est pas difficile sur le choix du terrain ; toute bonne terre de jardin lui convient. Dans les contrées maritimes, un peu de vase de mer desséchée et pulvérisée est un excellent amendement pour le terrain où l'on doit planter des betteraves. Il est bon de les repiquer très jeunes, les grosses espèces à 0m 50 les unes des autres, et les plus petites à 0m 35 en tout sens, en évitant avec soin de retourner dans le trou le bout de la jeune racine sur lui-même. Une fois reprise, la betterave n'exige plus que quelques binages. A moins d'absolue nécessité, il ne faut point arroser la betterave qu'on destine à la provision d'hiver, elle se conserverait difficilement ; les deux variétés rouge et jaune de Castelnaudary conviennent surtout dans les terrains légers; elles supportent facilement la sécheresse et sont de très bonne garde, pourvu qu'on les conserve à l'abri de l'humidité.

On mange la betterave cuite au four, mêlée avec différentes salades d'hiver ; elle est aussi fort usitée comme légume dans l'ouest de la France, où l'on est dans l'usage de l'assaisonner avec beaucoup d'ognon ; c'est un aliment très salubre.

(Pour la culture en grand de la betterave champêtre, voir tome II, page 37.)

Section III. — *Culture des plantes potagères à fruits comestibles.*

§ 1er. — Citrouille ou potiron.

Peu de fruits offrent un plus grand nombre de variétés et sous-variétés que la citrouille ; dans la grande culture, à partir de la vallée de la Loire en s'avançant vers le midi, la citrouille est d'une grande ressource comme nourriture pour les bêtes bovines ; sous le climat de Paris on ne la cultive que comme fruit alimentaire pour la nourriture de l'homme. L'espèce la plus cultivée aux environs de Paris, est la grosse citrouille jaune, originaire d'Amérique ; elle peut acquérir un volume énorme ; elle atteint fréquemment dans nos marais le poids de 100 kilogr. Depuis quelques années, on a substitué à la citrouille presque sphérique la citrouille de forme aplatie, connue sous le nom de *boule de Siam;* elle a les mêmes qualités que la citrouille sphérique, avec l'avantage de se conserver plus longtemps, parce qu'en raison de sa forme, elle n'a presque pas de vide intérieur.

La nomenclature des citrouilles ou potirons, nommés courges dans le midi, est assez mal établie ; les variétés les plus recommandables sont, outre la grosse jaune sphérique et la boule de Siam :

1° La courge messinèze, à peau blanchâtre, unie, à chair rouge ;

2° La courge muscade, en forme de poire, à peau jaunâtre, lisse, à chair couleur de sang : l'une et l'autre n'ont presque pas de vide intérieur, mais elles ne dépassent pas le double du volume d'un gros melon cantaloup ;

3° La grosse courge blanche, presque aussi grosse que la jaune des environs de Paris, mais vide en dedans, et par conséquent peu profitable ;

4° La grosse verte, à peau lisse, souvent marbrée de vert plus clair, un peu moins vide que la précédente ;

5° La verte à côtes, l'une des plus sucrées, employée dans son pays natal (la Hongrie) à la fabrication du sucre.

Chacune de ces citrouilles a de nombreuses sous-variétés : celles des nos 1, 2 et 5, sont de beaucoup préférables à la grosse citrouille jaune; quiconque a mangé de ces courges frites à la manière provençale, ne peut se figurer que ce soit le même fruit. Cultivées sous le climat de Paris, avec des soins convenables, l'expérience prouve qu'elles ne dégénèrent pas ; si elles sont exclues des cultures maraîchères, c'est uniquement en raison de leur volume trop petit et de leur produit hors de proportion avec les conditions sous lesquelles cultivent les maraîchers des environs de Paris ; en les indiquant, nous avons cru rendre service aux amateurs qui, n'étant point arrêtés par les mêmes considérations, peuvent trouver dans la culture des bonnes courges du midi, dont il est facile de se procurer la graine, d'abondantes ressources pour varier leurs aliments végétaux pendant l'hiver. Toutes ces citrouilles se conservent parfaitement ; il faut les cueillir un peu avant leur parfaite maturité, avant que leur feuillage n'ait commencé à se flétrir.

Toutes les courges se cultivent par les mêmes procédés. Ces plantes, comme toutes celles de la famille des cucurbitacées, sont constituées de telle sorte que leurs racines ne craignent pas le contact immédiat du fumier en pleine fermentation, qui ferait pourrir ou mourir d'indigestion tant d'autres plantes potagères. On pourrait donc, sans inconvénient, les semer à même le fumier, et c'est ce que font beaucoup de maraîchers lorsqu'ils ont un tas de fumier qui ne doit pas être employé avant le temps qu'exige la végétation des citrouilles ; elles y deviennent monstrueuses.

On sème les citrouilles en place, dans des fosses de 0m,50 de diamètre, sur 0m,40 de profondeur, dont le fond est garni de 0m,30 de bon fumier fortement comprimé, recouvert de 0m,05 à 0m,08 de terreau. Chaque trou reçoit deux ou trois graines ; on ne laisse subsister que le pied qui semble le plus vigoureux. On donne ordinairement deux tailles à la citrouille : la première, pour la faire ramifier, consiste à supprimer la pousse terminale, quand la plante a environ 0m, 30 de longueur ; la seconde, pour arrêter sa croissance et forcer la sève à se porter vers le fruit, consiste à supprimer la partie supérieure de chaque tige sur laquelle il y a un fruit noué ; cette suppression doit laisser au moins une tige de 0m,40 au-dessus de chaque fruit. Lorsqu'on tient à obtenir les plus grosses