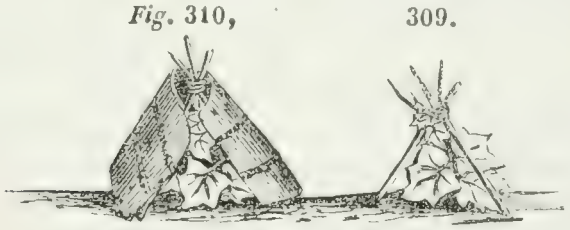
citrouilles possibles, on ne provoque point la ramification des plantes; on ne leur laisse croître qu'une seule tige, à laquelle on ne laisse qu'un seul fruit; dans la culture ordinaire, chaque pied porte deux tiges et deux fruits. Aucune plante potagère n'exige des arrosages aussi fréquents et aussi abondants que la citrouille; ce n'est qu'à force d'eau qu'on peut hâter assez sa végétation pour que les fruits soient mûrs au moment des premières gelées; avant de les rentrer, il est bon, lorsque le temps est sec, de laisser les citrouilles achever de mûrir au soleil.

Le plus souvent, au lieu d'attendre l'époque où il est possible de semer les citrouilles en place, on les sème en pots dès le mois de mars; les pots sont enterrés dans une couche tiède recouverte d'un châssis; quand la saison lui permet de supporter le plein air, le plant est déjà tout formé; il gagne ainsi deux mois sur les citrouilles semées en place. Le plant de citrouille, même lorsqu'on le transplante avec toute la terre du pot dans lequel il a crû, souffre toujours plus ou moins au moment de sa mise en place; on a eu soin de l'accoutumer au plein air plusieurs jours d'avance; la transplantation doit se faire par un temps couvert, mieux le soir que le matin. Si le temps est beau, on place au-dessus de chaque plant trois baguettes réunies par le sommet, comme le montre la *fig.* 309; on jette, en cas de besoin, sur

Fig. 310, 309.



ces baguettes un morceau de vieux paillasson, qui doit, sans recouvrir le plant en entier, l'ombrager seulement, en lui laissant le contact de l'air dont il a besoin, La *fig.* 310 montre cette disposition.

Le mode de culture que nous venons de décrire s'applique de tous points aux plantes de la même famille dont les fruits, dans la première période de leur croissance, seraient tous alimentaires, si nous voulions en faire usage. Il en est de même, pour le dire en passant, des fruits superflus que nous retranchons aux pieds de citrouille trop chargés; ces jeunes fruits, de la grosseur d'un melon ordinaire, pourraient être utilisés de la même manière que les concombres, dont ils ont à peu près la saveur.

La seule variété de petite taille assez communément cultivée aux environs de Paris est le Giraumon, plus connu des maraîchers sous le nom de bonnet turc, parce que son fruit offre une ressemblance grossière avec un turban *fig.* 311. Il est fort sucré et de très bon goût quand il parvient à parfaite maturité, ce qui lui arriverait rarement sous le climat de Paris, si l'on ne prenait la précaution de l'avancer en élevant le plant sur couche.

Parmi les espèces de courges grimpantes, les plus dignes d'être cultivées, sont les suivantes, dont le fruit ne se mange pas:

Courge congourde, ou gourde de pèlerin (*fig.* 312).
Courge massue, à fruit très allongé (*fig.* 313).
Courge calebasse (*fig.* 314).

Fig. 313.

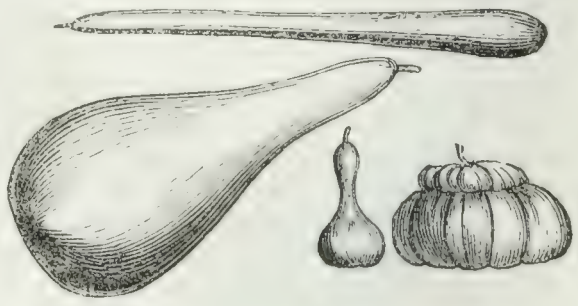


Fig. 314, 312, 311.

Toutes ces courges ont besoin d'être ramées; la dernière, qui peut acquérir dans des conditions favorables un volume énorme, doit être conduite en espalier le long d'un mur et solidement assujettie, sans quoi le poids du fruit détacherait et romprait la tige qui n'a jamais beaucoup de consistance. On pratique au sommet de toutes ces courges une ouverture qui permet d'y introduire un instrument quelconque pour les vider et les nettoyer à l'intérieur; elles retiennent très bien les liquides; elles tiennent lieu de boîtes et de tiroirs pour conserver toute sorte de graines jardinières qui y sont parfaitement à l'abri de l'humidité et des atteintes des souris.

§ II. — Concombres et cornichons.

La culture de ce fruit, originaire d'Asie, est encore la même que celle de la citrouille; comme il mûrit plus vite, le concombre peut se semer un peu plus tard que la citrouille, mais toujours de la même manière, dans des trous remplis de fumier comprimé et recouvert de terreau. Ce n'est guère que dans nos départements au sud de la Loire que le concombre est cultivé en grand dans les jardins, et qu'il fait partie des aliments les plus usités; sous le climat de Paris, sa consommation est très limitée. Les concombres ne supportent pas tous la pleine terre; plusieurs espèces ne sauraient donner leur fruit par la culture naturelle, on est forcé de les semer et de les élever plus d'à moitié sur couche avant de les risquer en plein air. Les concombres qui supportent le mieux la pleine terre sont:

Le concombre blanc long.
Le blanc hâtif.
Le gros blanc de forme ramassée.
Le hâtif de Hollande, tournant du blanc au jaune en mûrissant.
Le concombre serpent.
Le cornichon.

Les trois premières espèces sont les plus répandues; on cultive, en outre, mais plutôt comme curiosité que pour l'usage alimentaire, quelques variétés, à très petits fruits, propres