seulement à être confits dans le vinaigre, telles sont :

Le concombre à bouquet, dit de Russie, très hâtif.
Le concombre arada, à fruit hérissé.
Le concombre du Liban.

(Pour les concombres de primeur, voir *Cultures forcées.*)

Le seul de tous ces concombres qui ait réellement une grande importance, en raison de l'espace qu'on lui consacre et des bénéfices de sa culture, c'est le cornichon. A la rigueur, tout concombre a commencé par être cornichon ; le fruit vert de toutes les espèces de concombres peut être cueilli fort jeune, lorsqu'il est seulement de la grosseur du petit doigt, et être confit au vinaigre. Mais l'espèce, particulièrement réservée pour cet usage à cause de son goût délicat et de sa belle nuance verte, porte spécialement le nom de cornichon. Le cornichon se sème toujours en place, en pleine terre, dans des trous pleins de fumier recouvert de terreau ; il serait imprudent de hasarder ces semis avant le milieu de mai, la moindre gelée blanche pouvant détruire sans remède la plante nouvellement levée. Les cornichons sont d'autant meilleurs qu'ils sont cueillis plus jeunes ; il faut mettre beaucoup de soin à la récolte, qui dure plusieurs mois ; pour ne pas trop endommager les plantes, les cornichons doivent être cueillis à la naissance de leur pédoncule.

Après le petit concombre vert, le plus usité comme cornichon, le concombre serpent est celui qui convient le mieux pour être traité de la même manière ; l'un et l'autre veulent beaucoup d'eau pendant tout le cours de leur végétation ; c'est le point essentiel de cette culture qui, bien conduite, peut être très productive. Pour obtenir la graine de toutes les espèces de concombres parfaitement mûre, il faut laisser pourrir sur place quelques uns des plus beaux fruits, et ne récolter la graine que quand la pulpe est presque entièrement détruite. La graine de concombres conserve plusieurs années sa faculté germinative.

§ III. — Melon.

Nous avons maintenu, pour nous conformer à l'usage adopté par les jardiniers, et aussi pour éviter de créer un terme nouveau, la distinction admise entre la culture *naturelle* du melon et sa culture forcée. Il n'y a pas de culture naturelle du melon en France ; pour obtenir le fruit de cette plante dans toute la perfection qu'il est susceptible d'acquerir, il lui faut toujours des soins qui constituent réellement une culture artificielle. Il est vrai que, dans beaucoup de départements, ces soins sont entièrement négligés ; mais alors les résultats sont tels, qu'un auteur moderne, M. de Plancy, a eu raison de dire : « Quand on demande à nos jardiniers des melons ou des conseils, ils les donnent aussi mauvais les uns que les autres. »

Nous donnerons la culture forcée du melon avec tous les procédés propres à en faire avancer la fructification. (Voir *Cultures forcées.*)

Nous donnerons, sous le nom de culture naturelle du melon, celle que chacun peut pratiquer, quelque limitée que soit l'étendue de son jardin et de ses ressources ; culture n'ayant pas pour but d'obtenir des melons mûrs avant l'époque qui doit en amener *naturellement* la maturité. Nous y joindrons les procédés de la culture dite de pleine terre, parce qu'elle occupe des champs d'une grande étendue ; mais nous ferons observer au lecteur que, même pour ce genre de culture, les racines de la plante ne devraient *jamais* se trouver en contact avec le sol ; elles ne devraient végéter que dans le fumier.

A. — *Travaux préparatoires.*

Le jardinier doit consacrer aux melons deux couches : l'une *chaude*, l'autre *sourde* (voir *Couches*). Leur étendue est proportionnelle à la quantité de melons qu'on se propose d'obtenir ; dans tous les cas, la couche chaude ne doit pas dépasser le quart des dimensions de la couche sourde.

Il est quelquefois assez difficile, loin des grandes villes, dans les localités éloignées des grands établissements d'horticulture, de se procurer du terreau de bonne qualité en quantité suffisante pour couvrir les couches à melons. Cet embarras n'existe jamais que pour les deux premières années ; car au bout de ce temps, les premières couches, devant être démontées, fournissent une provision de terreau qui se renouvelle constamment de la même manière. Le terreau ne doit pas être employé pur ; il faut le mélanger, ou, selon l'expression reçue, le *couper* avec partie égale de bonne terre de jardin passée au crible.

A défaut de terreau, voici comment on peut en préparer artificiellement, en ayant soin de s'y prendre six mois d'avance. On enlève sur le bord des chemins et le long des haies des gazons qui ne doivent pas avoir plus de $0^m,08$ à $0^m,10$ d'épaisseur ; on les stratifie en lits de $0^m,30$ avec toutes les mauvaises herbes qu'un jardin de quelque étendue ou un champ occupé par une récolte sarclée fournissent toujours abondamment à l'état frais. Chaque lit doit être recouvert de débris de chaux qui coûtent meilleur marché que la chaux en pierres, et produisent le même effet, pourvu qu'ils soient assez récents pour conserver leur causticité, ce dont il est facile de s'assurer avant de s'en servir. Le lit de chaux peut avoir $0^m,04$ à $0^m,05$ d'épaisseur, plutôt plus que moins, l'excès n'étant pas à craindre. On donne au tas un volume proportionné au besoin présumé de terreau ; on le termine par un dernier lit de gazons plus épais que les autres, le tout doit avoir la forme d'un toit arrondi au sommet. Après avoir abandonné à elle-même l'action de la chaux sur les matières végétales