pendant quinze à vingt jours, on démonte le tas ; on en mélange exactement toutes les parties, en reportant vers le centre tout ce qui semble moins avancé en décomposition ; si la température est sèche, il est bon d'humecter légèrement ; puis, le tas est reconstruit et livré de nouveau à la réaction lente de ses éléments jusqu'au moment où on l'emploie. Il suffit alors de passer le terreau artificiel à la claie, et de le mélanger par partie égale avec du fumier à demi consommé, qui ne doit pas être trop imbibé d'urine de bétail. M. le marquis de Chambray donne cette recette dans son *Traité de la culture du melon* ; dans la pratique, nous nous sommes toujours bien trouvés d'ajouter à ce mélange, au moment d'en garnir la couche, une assez forte dose de colombine sèche en poudre, provenant du nettoyage du colombier et du poulailler. Le melon, de même que les autres cucurbitacées, ne craint nullement l'action directe des engrais les plus chauds ; la colombine est celui de tous qui semble convenir le mieux à sa végétation. Après que le fumier de la couche a été humecté, et foulé de manière à présenter une surface aussi unie que possible, il doit être recouvert de ce mélange à l'épaisseur de $0^m,18$ ou $0^m,20$.

B. — *Choix de la graine.*

Lorsqu'on mange un bon melon, parfaitement à son point de maturité, réunissant toutes les qualités qu'on demande à l'espèce ou à la variété qui convient le mieux au pays, ou à celle qu'on préfère, soit comme la plus marchande, soit comme la plus agréable au goût, on ne saurait mieux faire, pour s'assurer du plant exactement semblable, que d'en recueillir la graine et de la laisser sécher à l'ombre. Ce n'est pas à dire pour cela que tous les pieds obtenus de ces semences donneront des fruits parfaitement identiques avec celui qui les aura produites ; souvent la reproduction du melon offre de singulières anomalies. Il ne faut donc pas trop se hâter d'accuser de négligence les marchands de graines à qui l'on s'est adressé pour avoir telle ou telle variété, lorsque toutes les semences ne donnent pas les produits qu'on en attendait ; c'est une particularité inhérente à la nature du melon, comme nous en avons fait mille fois l'expérience. Cette considération doit engager à semer toujours plus de graines qu'il n'est nécessaire ; avec un peu d'habitude d'observation, on reconnaîtra sans peine, dans la forme et la nuance des premières feuilles du plant, des différences qui sont toujours l'annonce de différences encore plus prononcées dans le fruit ; ces pieds, fussent-ils les plus vigoureux, doivent être supprimés, si l'on tient à maintenir la pureté d'une variété particulière. C'est ainsi qu'en agissent les maraîchers des environs de Paris pour leurs cantaloups si justement regardés comme égaux aux meilleurs qui se mangent à Rome, leur pays natal ; les cultivateurs normands en font autant pour la variété qui porte le nom de Honfleur, variété si bien appropriée au goût des consommateurs anglais auxquels elle est destinée.

Les procédés indiqués dans les traités de jardinage pour distinguer la graine bonne ou mauvaise, soit au poids, soit par l'essai dans l'eau, les semences qui surnagent étant supposées défectueuses, sont tous ou puérils, ou illusoires. La graine de melon, pourvu qu'elle n'ait pas été exposée à une température trop élevée qui, en faisant rancir l'huile qu'elle contient, en aurait endommagé le germe, lève très bien après dix ans et plus de conservation, et le plant qu'elle donne n'a pas dégénéré. Le préjugé qui veut qu'on garde cette graine au moins trois ans avant de l'employer, n'est pas mieux fondé en raison ; laissez pourrir en place un melon d'arrière-saison, ses graines lèveront au printemps suivant ; il n'est pas rare dans le midi de voir du plant ainsi obtenu accidentellement, servir pour la grande culture, et donner des melons supérieurs en qualité à ceux qui proviennent de graine conservée trois ans.

Le seul indice à peu près sûr de la bonté de la graine de melon, c'est son épaisseur ; lorsqu'elle est trop plate et semble vide à l'intérieur, il est très probable qu'elle ne vaut rien, et que le germe et les cotylédons en étant desséchés, cette graine ne lèverait pas.

C. — *Semis.*

Trois méthodes sont généralement en usage pour semer les melons sur couche ; toutes trois ont leurs avantages ; nous indiquerons les circonstances qui peuvent faire préférer l'une ou l'autre. Le procédé le plus généralement employé par les jardiniers de profession comme le plus expéditif et le plus économique, consiste à semer tout simplement sur la couche chaude, dans le terreau qui la recouvre, à quelques centimètres de profondeur. Quant à la distance, elle est déterminée par le mode de transplantation qu'on se propose d'employer plus tard. Si l'on doit faire usage des instruments nommés *transplantoir* et *lève-melon*, (*voir* ces mots au chapitre des Instruments de jardinage), il est nécessaire, pour pouvoir s'en servir avec facilité, de laisser entre les semis un certain espace ; on commence donc par prendre sur le terreau l'empreinte de la base du cylindre de fer-blanc formant le corps de l'instrument, et l'on fait autant de semis de trois ou quatre graines chacun, que la couche peut recevoir de ces empreintes circulaires, en laissant cinq à six centimètres d'intervalle entre chacune d'elles. La distance peut être un peu moindre, quand on sème dans l'intention de lever le plant avec la truelle de jardinier, pour le transplanter.

La seconde méthode non moins usitée, consiste à semer en pots, deux ou trois graines dans chaque pot. Le fond du pot, muni de son ouverture ordinaire, doit être garni à l'intérieur d'un morceau de tuile arrondi, pour faciliter le dépotage. On enterre les pots bord à bord dans la couche, jusqu'à l'époque de la transplanta-