qui goûtent un peu à tous les meilleurs fruits de la melonière, sans jamais s'y tromper.

I. — *Culture du melon en pleine terre.*

Cette culture a toujours pour point de départ la culture artificielle sur couche chaude, au moins pour élever le plant. Après la transplantation, l'emploi des cloches est encore nécessaire ; les melons en plein champ comme sur couche sourde, ne peuvent être abandonnés à eux-mêmes en plein air que quand ils ont acquis toute leur force. La culture des melons en Normandie, culture si justement renommée, offre l'équivalent d'une culture sur couche sourde. On commence par former le plant sur couche chaude couverte, et quand on le met en place en plein champ, à l'aide du transplantoir et du lève-melon, c'est dans des fosses remplies de 50 à 60 centimètres de bon fumier garni de terreau.

Quelques cultivateurs de cette partie de la France sèment le melon en place ; ils ne peuvent, dans ce cas, commencer leurs semis que fort avant dans le mois de mai, quand il n'y a plus aucun retour de froids tardifs à redouter. Ces semis, protégés par des cloches, sont traités pour la taille, les soins et la conduite générale de leur culture, conformément aux principes que nous avons exposés.

Dans le midi de la France, à partir de Lyon, on cultive le melon en plein champ et réellement en pleine terre, c'est-à-dire qu'après avoir élevé le plant sur couche chaude, on le confie à des sillons profonds en terre légère fortement fumée ou bien à des trous circulaires pleins de fumier recouvert de la terre du champ. On ne donne ensuite aux melons aucun arrosage, hors les cas d'excessive sécheresse, en supposant que l'eau soit à portée et que la main-d'œuvre ne soit pas à trop haut prix. On se dispense aussi de les tailler, sauf le retranchement du premier jet et quelques suppressions sur les branches à fruit. C'est ainsi qu'on en use en Dauphiné et en Provence, ainsi qu'en Roussillon et dans tout le Bas-Languedoc ; mais dans tous nos départements du midi, même en y comprenant les villes, on trouve difficilement un acheteur pour les melons qui dépassent le prix de 50 c. ; il est naturel que les jardiniers tiennent peu à la qualité et que la culture tende uniquement vers la plus grande production possible. En effet, la consommation est immense ; à la vérité, tous ces melons ne valent rien. Le meilleur ne supporterait aucune comparaison avec ceux qu'une culture plus soignée sait obtenir dans des contrées beaucoup moins favorisées sous le rapport du climat, spécialement aux environs de Paris.

De tous ces faits nous paraît résulter ce que nous regardons comme un axiome de jardinage pour la culture du melon, savoir, que la terre la meilleure et la mieux fumée ne suffit pas à la végétation du melon, et que, pour donner de bons fruits, il faut qu'il ait constamment le pied échauffé par les engrais les plus actifs.

J. — *Conservation des melons.*

La culture naturelle du melon, même lorsqu'elle a le mieux réussi, laisse toujours beaucoup à désirer sous un rapport essentiel ; les fruits viennent tard et l'on a bien peu de temps à en jouir. Les chaleurs du mois d'août, pendant lesquelles le melon bien mûr est un aliment aussi sain qu'agréable, sont passées lorsque commence la récolte du melon obtenu par ce mode de culture ; il est rare que cette récolte puisse se prolonger au-delà des premiers jours d'octobre ; ainsi, sous le climat de Paris, lorsqu'on traite le melon de cette manière, on n'en peut manger que pendant environ quatre à cinq semaines, et cela à une époque où la température moins élevée en rend la consommation moins utile. C'est là sans doute un inconvénient des plus graves ; les départements du midi n'en ressentent point les effets, mais pour ceux du centre et du nord, ils sont assez sensibles pour donner, indépendamment de la mode et du bon ton, une valeur réelle aux produits plus précoces de la culture forcée. Par compensation, les melons provenant de la culture naturelle, arrivant les derniers à l'arrière-saison, sont les meilleurs de tous pour la provision d'hiver.

Il est bon d'observer que, dans les pays tempérés ou froids, les personnes aisées passant en hiver la plus grande partie de leur temps au coin du feu, ont aussi grand besoin des fruits rafraîchissants en hiver qu'en plein été ; le jardinier cultivant à proximité d'une grande ville peut donc se tenir pour assuré de vendre aisément, et à un prix avantageux, les melons qu'il aura su conserver pour les débiter à cette époque. Parmi les divers modes de conservation usités ou proposés, nous en indiquerons trois qui nous semblent tous mériter, sous différents rapports, l'attention des jardiniers.

1. *Procédé provençal pour conserver les melons.*

Nous donnons à ce moyen de conserver les melons le nom de procédé provençal, parce que nous l'avons vu pratiquer en Provence ; toutefois, nous ne pourrions affirmer qu'il soit originaire de cette contrée.

Les melons doivent être cueillis un peu avant leur complète maturité ; on leur laisse un bout de tige de quelques centimètres de longueur qui sert à les suspendre à la place où ils doivent passer l'hiver. Des clous à crochet fixés aux pièces de charpente dans un grenier, conviennent très bien pour cet usage dans les pays où, comme en Provence, les gelées sont rares et de peu de durée. Chaque melon ainsi suspendu est revêtu d'une enveloppe de paille attachée d'abord autour de la tige, puis retenue par un nœud de ficelle à la partie inférieure, de manière à préserver du contact de l'air toutes les parties du melon.

Ce procédé ne fait que retarder la maturité du melon ; plus l'enveloppe de paille est épaisse,