ailleurs, nous pensons que ces produits accessoires ne sauraient donner moins de 80 fr. par are, tous frais particuliers déduits, ce qui porte la recette annuelle à 224 fr., soit, pour 2 ans, 448 fr., donnant sur 249 fr. de dépenses un excédant de 199 fr., ou pour un arpent de 33 ares, un bénéfice net de 6,567 fr.

Nous le répétons, tous ces chiffres ne sont que des approximations, qui toutefois ne peuvent s'écarter beaucoup de la réalité sur une période de plusieurs années; mais il y a souvent des différences de plus de moitié d'une année à l'autre.

Il ne faut pas perdre de vue que la culture naturelle du melon est le mode le moins lucratif d'obtenir cet excellent fruit; si les maraîchers la pratiquent, c'est que d'une part elle fait suite à la culture artificielle ou forcée, dont les produits sont épuisés de bonne heure, et que de l'autre, elle entre comme élément principal dans un système de rotation de cultures sur couches sourdes, qui permet d'utiliser ces couches toute l'année, sans interruption.

Ce qui précède doit s'entendre exclusivement de la culture maraîchère des environs de Paris; le jardinier amateur, s'il a un cheval et qu'il n'achète pas le fumier nécessaire aux couches, obtiendra, en soignant lui-même ses melons, une recolte plus que suffisante pour la consommation de sa maison, sans autres frais que ceux de premier établissement des châssis et des cloches, dépense qui sera très légère s'il remplace le verre par du papier huilé ou du calicot gommé, selon la méthode de Honfleur (*voir* Instruments de jardinage). Dans le cas où il achèterait le fumier, rien ne l'empêcherait de suivre l'exemple du jardinier marchand, en obtenant sur les couches une foule d'autres produits dont la valeur, quoiqu'elle ne doive pas être réalisée en argent, n'en serait pas moins une compensation très réelle des frais, et permettrait de manger de très bons melons à très bon marché. Supposons qu'il consacre à cet objet 6 planches, occupant 50 centiares de superficie, la dépense évaluée comme ci-dessus sera, pour deux ans, de 124 fr. 50 c. En retranchant de cette somme 80 fr., valeur des produits autres que les melons, il reste à la charge de cette culture 44 fr. 50 c. à répartir entre 96 melons, ce qui les met au taux très modique de 46 c. la pièce; ils reviendront à 92 c. si, pour les avoir plus beaux et meilleurs, on se contente d'en laisser un seul sur chaque pied.

Dans les localités éloignées de Paris et des grandes villes, la dépense pourra être diminuée de moitié, en raison de la moindre valeur des terrains, et du prix moins élevé des fumiers.

Aux environs de Marseille, où la culture naturelle des melons est très suivie, le prix d'un are de terrain propre à cette culture est de 8 fr. 80 c., sur le pied de 880 fr. l'hectare. La main-d'œuvre n'est pas très dispendieuse, parce que tous les arrosages se donnent par infiltration, au moyen de rigoles où l'eau circule entre les planches. Les couches sourdes sont remplacées par des trous remplis de fumier recouvert de terreau, où l'on transplante les melons élevés sous châssis; la dépense en fumier est donc assez faible. Quoiqu'on ne puisse évaluer tous ces frais avec exactitude, parce que les jardiniers de Marseille ne s'occupent pas plus de comptabilité que les maraîchers de Paris, nous pensons que les chiffres suivants approchent beaucoup de la vérité :

Loyer	8 f 80
Engrais	50 »
Main-d'œuvre	20 »
	78 80

Les melons ne sont pas cultivés à part; les planches dont ils occupent le milieu sur un seul rang nourrissent en outre des deux côtés deux rangées de salades ou de légumes divers, selon la saison. Le produit de ces cultures peut être évalué à 40 fr. par an; il reste 38 fr. 80 c., à la charge de 96 melons, ou même de 144, car à Marseille on laisse souvent 3 melons à chaque pied. Dans la première supposition, 96 melons reviennent à 41 c., et dans la seconde, 144 melons reviennent à 27 c. On en vend beaucoup à Marseille, au prix de 25 à 30 c.; ils sont venus presque sans soins et sans fumier; à la vérité, ils ne valent rien du tout. Les bons melons, inférieurs pourtant aux cantaloups de Paris, se vendent de 40 à 60 c. en moyenne, car, dans la primeur, ils valent jusqu'à 1 fr. On a donc pour le produit d'un are :

Légumes et salades	40 f »
96 melons à 60 c., ou 144 à 40 c.	57 60
	97 60

Les recettes excédant les dépenses de 19 fr. 60 c. pour un are de terrain, c'est pour un arpent de Paris (33 ares), environ 612 fr. de bénéfice net.

Quoique la culture soit différente et la main-d'œuvre moins ménagée, les résultats sont à peu près les mêmes pour la culture du melon en Normandie. Des calculs analogues à ceux qui précèdent donnent 80 fr. 50 c. de frais, et environ 100 fr. de recette par are, soit 19 fr. 50 c. de bénéfice net.

On voit que, malgré l'élévation des frais et l'incertitude des recettes, il n'y a pas de culture qui soit, à tout prendre, aussi productive, et il faut bien qu'il en soit ainsi, car elle ne peut jamais être pratiquée que sur une petite étendue de terrain; les soins constants qu'elle exige ne seraient pas suffisamment récompensés par de moindres bénéfices, et cette culture serait abandonnée.

§ IV. — Melon d'hiver.

Les melons d'hiver, connus aussi sous le nom de *melons d'eau*, parce qu'en effet leur chair se résout presque en entier dans une eau plus ou moins sucrée, ont des propriétés tota-