

lement différentes de celles des melons cultivés sous le nom de cantaloups ou de melons brodés; on ne les cultive que dans nos départements les plus méridionaux, sur le littoral de la Méditerranée. Ils se distinguent extérieurement par une écorce lisse, ordinairement verte, ou bigarrée de vert foncé et de vert clair; leur chair est ou rouge ou d'un blanc verdâtre; leur saveur très sucrée, mais un peu fade; ils sont dépourvus d'odeur. Ces melons se recommandent par deux qualités précieuses: d'une part, ils se conservent très facilement, et sont pour cette raison réservés pour la consommation d'hiver; de l'autre, ils ne sont pas fiévreux comme les autres variétés de melons; on peut en manger impunément des quantités illimitées, sans s'exposer ni à la fièvre ni même à une simple indigestion; dans la Basse-Provence, les enfants en mangent pour ainsi dire toute la journée; il est sans exemple que personne en ait jamais été incommodé. Les Provençaux disent proverbialement: que c'est plutôt *boire* que *manger*.

Ces deux considérations peuvent faire désirer que la culture des melons d'hiver se propage sous le climat de Paris; avec des soins convenables elle y réussirait aussi bien qu'en Provence. Aucun melon d'hiver ne vaut assurément ni le cantaloup, ni même le melon brodé, aujourd'hui banni des jardins par le cantaloup; mais c'est quelque chose d'avoir en été des melons qui désaltèrent sans donner la fièvre, et d'en prolonger la consommation jusqu'à la fin de février.

Les espèces cultivées en France sont :

1^o Le melon d'hiver proprement dit, ou melon de Cavaillon, du nom des jardins de Cavaillon qui en approvisionnent tout le midi de la France jusqu'à Lyon; la chair est d'un blanc verdâtre;

2^o Le melon de Malte à chair rouge;

3^o Le melon de Malte à chair blanche;

4^o Le melon d'hiver à chair rouge, le plus difficile de tous à faire fructifier, même dans le midi, où il est rare pour cette raison;

5^o Le melon du Pérou;

6^o Le melon-muscade des États-Unis;

7^o Le melon d'Odessa, originaire de Perse; très gros, rayé de vert et de jaune.

Les trois premières espèces sont seules généralement cultivées; la première est la plus répandue.

Pour obtenir sous le climat de Paris de bons melons d'hiver, il faut les semer dès la fin de décembre, ou au plus tard dans les premiers jours de janvier sur couche chaude; dès que le plant montre sa quatrième feuille, il est bon à repiquer. Les repiquages peuvent se faire également bien, soit à même la couche, soit dans des pots qu'on enterre jusqu'au bord dans la couche; cette dernière méthode est préférable, parce que les melons d'hiver souffrent moins à l'époque de leur mise en place définitive, quand ils peuvent être transplantés avec toute la terre du pot où ils ont été repiqués. Dans l'un et

l'autre cas, la terre où ces melons sont repiqués doit recevoir une bonne poignée de colombine en poudre; il est bon de délayer aussi de temps en temps un peu de colombine dans l'eau dont on se sert pour les arroser. On les met en place vers le 15 mai, en leur réservant l'exposition la plus chaude de tout le jardin; comme les plantes prennent beaucoup de développement, il leur faut beaucoup d'espace; on ne peut leur donner moins de 2 mètres d'intervalle entre chaque pied sur une plate-bande d'un mètre 40 de large. On les taille comme les cantaloups sur deux branches, puis on les laisse aller; on pourrait également se dispenser de les tailler, mais ils se ramifieraient moins et seraient moins productifs. Nous avons insisté sur la nécessité de ne laisser à chaque pied de melon cantaloup qu'un ou deux fruits au plus, si l'on tient à les avoir dans toute leur perfection; on peut, au contraire, laisser aux melons d'hiver *tous les fruits* qui nouent, sans qu'il en résulte aucune diminution appréciable ni dans leur grosseur ni dans leur qualité; il suffit d'arrêter les branches à fruit à deux yeux au-dessus du dernier fruit noué.

Les engrais les plus chauds, tels que la colombine, ou, à son défaut, le crottin de lapin, de chèvre ou de mouton, doivent être prodigués aux melons d'hiver, ainsi que les arrosages qui ne sauraient être trop abondants. Ce n'est pas que ces melons ne résistent parfaitement à la sécheresse; ils la supportent même beaucoup mieux que toutes les autres qualités de melons, mais leur fruit est d'autant plus gros et d'autant meilleur qu'ils ont été mieux arrosés. A Cavaillon, les jardins où l'on traite cette culture en grand sont, non pas arrosés, mais *submergés*, et cela aussi souvent qu'il est nécessaire pour que le sol, sous un soleil ardent, soit maintenu constamment humide.

§ IV bis. — Pastèque.

La pastèque, ou courge-pastèque, est une véritable courge; c'est elle qui mérite réellement le nom de melon d'eau. Elle ressemble beaucoup, par sa forme et par les qualités de sa pulpe, aux melons d'hiver dont elle se distingue par son volume souvent énorme et par ses grosses graines noires ou rouges contenues dans une chair rouge, très aqueuse, demi-transparente. On la cultive comme le melon d'eau.

§ V. — Tomate, ou pomme d'amour.

Cette plante, originaire du Mexique, est annuelle et très sensible au froid; il suffit d'une nuit très fraîche pour la faire périr, même quand le thermomètre ne descend pas à zéro. Dans presque toute la France, ses fruits ne servent que d'assaisonnement; aussi la culture en est bornée. Dans le midi et en Italie, les tomates, frites dans l'huile avec des oignons, sont un mets très commun, qui fait partie en été des aliments habituels du peuple. Dans ces contrées, on ne cultive en grand que deux espèces de tomates: la rouge et la jaune à gros fruit.