portée d'Allemagne depuis quelques années, commence à devenir commun en France. C'est un excellent légume; il demande encore plus d'eau que le céleri commun, mais il n'a pas besoin d'être butté.

Champignons. — Les soins à donner aux couches à champignons sont les mêmes pour ce mois que pour le précédent. La récolte est en pleine activité; mais c'est l'époque de l'année où elle est le moins productive, parce que les prix sont généralement très bas. C'est dans le mois de juin qu'on peut tenter, avec le plus de chances de succès, le procédé que donne M. Pirolle, comme le devant au hasard. Du fumier de cheval peu consommé, mais humide, fut oublié dans un souterrain; il y prit le blanc de lui-même. Ce fumier ayant été disposé en tas régulier, sans autre but que de lui faire occuper moins de place, se couvrit spontanément de très bons champignons, et continua à en donner pendant trois mois en aussi grande abondance qu'aurait pu le faire une couche savamment travaillée. Nous avons renouvelé bien des fois cette expérience; elle ne coûte rien en réalité, car si le fumier se refuse à prendre le blanc, il n'en a pas moins toute sa valeur, et la main-d'œuvre est presque nulle; elle nous a réussi presque toujours, mais non pas constamment. C'est toujours en juin, surtout quand la température de ce mois se trouvait chaude et orageuse, que nous avons obtenu le plus de champignons par ce procédé.

Pommes de terre. — On donne, en juin, la seconde façon aux pommes de terre tardives. Quelques jardiniers commettent l'imprudence de livrer à la consommation, dès les derniers jours du mois de juin, des pommes de terre très hâtives, qui se vendent à un prix très élevé. Il serait à désirer que la police des marchés de Paris s'empressât de prendre des mesures à cet égard; ces pommes de terre, vendues ainsi avant leur maturité complète, sont nuisibles à la santé; s'il n'en résulte pas d'accidents plus graves, c'est qu'elles s'emploient ordinairement mélangées avec d'autres aliments, ce qui en diminue les propriétés pernicieuses.

Quand les premiers semis de pommes de terre ont été fortement endommagés par les gelées tardives, on peut, dans le courant de juin, mais mieux au commencement qu'à la fin de ce mois, semer une espèce très hâtive, introduite depuis quelques années, sous le nom de *Segonzac;* elle végète assez rapidement pour qu'on puisse espérer la récolter avant les fortes gelées, en même temps que la vitelotte, pourvu qu'elle soit placée dans un sol frais et abondamment fumé; car la pomme de terre Segonzac est, plus que toute autre, sensible aux effets de la sécheresse.

Oxalis crénelée. — On doit, dans le courant de juin, veiller attentivement sur cette plante, pour la butter chaque fois que la végétation l'exige. Quand l'horticulture aura forcé cette plante à fleurir et à porter graine, on en peut espérer des tubercules volumineux, dignes de rivaliser dans la grande culture avec la pomme de terre. Elle offrira un avantage considérable par sa propriété de s'étendre en tout sens, en sorte que les pieds doivent être plantés à très grande distance. Nous pensons que pour ensemencer une égale étendue de terrain, il faudrait *cinq à six fois moins* d'oxalis que de pommes de terre. Mais, avant d'appliquer à l'oxalis crénelée la grande culture, il faudrait parvenir à en étendre la consommation, qui ne paraît pas devoir devenir prochainement d'un usage général.

Artichaut. — Si les plants ont été bien conduits, ceux de l'année dernière sont, durant le mois de juin, en plein rapport. Pour ne pas épuiser les pieds dont on veut prolonger la durée, on ne leur laissera *qu'une tête* à chacun et l'on coupera la tige au niveau du sol sitôt après la récolte. Près des villes, où tout se débite, il y a bénéfice à laisser au moins une partie des têtes secondaires, qu'on vend pour manger en hors-d'œuvre, à la poivrade ou en friture. Dans ce cas, les pieds qui dégénèreraient doivent être sacrifiés; on les consacre à fournir des œilletons pour les plantations de l'automne ou du printemps de l'année suivante.

On ne peut trop largement *arroser l'artichaut;* on est bien récompensé par la beauté des produits, qui peuvent, par une culture soignée, *doubler de valeur.*

Melons. — C'est dans le mois de juin, que les melons réclament les soins les plus assidus; c'est en même temps le mois où commence pour eux le danger des grands orages accompagnés de grêle. La fréquence de ces orages aux environs de Paris a fait préférer, pour cette culture, les châssis aux cloches par tous les maraîchers aisés; en effet, les châssis résistent beaucoup mieux que les cloches à la grêle, dans des cas imprévus. Deux fois en 1838, la grêle, grosse comme des noisettes, est survenue à l'improviste par des coups de vent qui ne laissaient pas le temps de faire usage des paillassons, *pas une seule cloche* ne fut épargnée; les châssis ne furent que partiellement endommagés. Les châssis sont aussi beaucoup plus faciles à couvrir rapidement à l'approche d'un orage; à quoi il faut ajouter que les melons obtenus sous châssis valent toujours mieux que ceux qu'on obtient sous cloche, par cette seule considération que le jardinier craindra de dépenser un temps précieux à soulever l'une après l'autre des centaines de cloches, tandis qu'il ne regardera pas à un quart d'heure de travail pour soulever quelques châssis.

C'est en juin qu'ont lieu les principales opérations de la taille des melons. On revient tous les jours de l'ancien préjugé qui faisait regarder cette taille comme une sorte d'arcane, révélé seulement à quelques adeptes. Le *Bon Jardinier* a contribué puissamment à faire voir que la nature n'a pas besoin d'être contrariée par une taille minutieuse, aussi fréquemment que le recommandaient les anciens traités, qui semblaient embrouiller à dessein une chose fort