sert à la végétation de ces plantes, et comme elles ne sont jamais trop mouillées, peu importe qu'elles reçoivent une pluie abondante un quart d'heure après qu'elles auront été arrosées; elles n'auront point à en souffrir.

Il faut une certaine dextérité pour cueillir les cornichons bons à être employés, sans endommager les tiges. L'espèce la plus robuste, aujourd'hui généralement en faveur dans les marais de Paris, est celle qu'on nomme vulgairement *cornichon serpent*, dont le fruit affecterait, si on le laissait grandir et devenir concombre, des formes très bizarres, mais qui possède sur toutes les autres variétés l'avantage de rester longtemps long, mince, tendre et d'un très beau vert, qualités recherchées dans ce genre de production.

Comme il peut arriver que les premiers cornichons plantés paraissent les plus francs dans leur espèce, et qu'on désire en conserver quelques pieds pour porter graine, leur maturité arriverait alors vers la fin d'août. Nous rappelons aux amateurs qu'il ne faut pas toucher aux cornichons qu'on veut laisser venir à graine avant que les fruits ne tombent en pourriture, sans quoi la graine ne lèverait pas. Il faut avoir soin aussi, pour conserver la pureté de l'espèce, de ne laisser à chaque pied porte-graine qu'un petit nombre de fruits, proportionné à sa vigueur.

Melons. — Toutes les espèces de melons sont en pleine consommation durant le mois d'août, et l'époque des grandes chaleurs est celle où les classes moyennes de la société dans les villes peuvent jouir de cet excellent fruit. Il n'y a plus d'autres soins à leur donner que de surveiller leur maturité successive, et d'empêcher, au moyen de tuiles ou d'ardoises, la partie en contact avec la couche de se détériorer.

Un procédé de conservation très répandu dans les départements du midi, permet de jouir du melon sans interruption jusqu'à l'époque des grands froids, quelquefois même au delà. Les jardiniers de nos contrées méridionales ne font usage de ce procédé que vers la fin de septembre; mais nous l'indiquons dans les travaux du mois d'août, parce que nous pensons qu'eu égard à la différence du climat, Paris et les départements au nord de la capitale peuvent prendre leurs précautions un mois d'avance. On choisit les melons les plus sains, quelle qu'en soit l'espèce, un peu avant leur parfaite maturité. On leur laisse $0^m,07$ à $0^m,08$ de tige, à laquelle on attache une ou deux poignées de paille parfaitement sèche, disposée de manière à envelopper le melon de toutes parts. On suspend le melon soit à une solive de grenier, soit dans un lieu quelconque, où il soit également à l'abri des dernières chaleurs et de l'humidité de l'arrière-saison. Lorsque le melon est mis en place, on réunit tous les brins de paille à sa partie inférieure, et on les rattache de manière à ce que le melon soit totalement enfermé.

Comme la consommation doit toujours être successive, on a soin de donner un peu plus de paille à ceux qui doivent être consommés les premiers, c'est-à-dire aussitôt que cesse la saison de ce fruit. On en donne un peu moins aux autres pour ne pas trop hâter leur maturité.

Les précautions à prendre dans la suite sont fort simples; si quelque melon avance trop, on en est quitte pour le mêler à ceux des ventes journalières, ou pour le manger si l'on n'est pas jardinier-marchand; on n'aura perdu que la peine de *l'habiller*. Si l'on prend la précaution de donner souvent de l'air pendant la journée au local où l'on conserve les melons, et de les garantir exactement des atteintes du froid, on aura la satisfaction de servir à ses amis ou de vendre à un prix très avantageux des melons aussi bons qu'en pleine saison, dans les mois de décembre et janvier, quelquefois même au delà. Nous connaissons des confrères qui ont vendu des melons conservés par ce simple procédé, en les donnant pour des primeurs forcées dans une serre; la tige, seul indice de la conservation, avait été soigneusement retranchée.

Fraises. — Les vrais amateurs de fraises, et même ceux d'entre les jardiniers-marchands qui tiennent à la perfection de leurs produits, ne gardent point la fraise des quatre saisons au delà de sa deuxième année. Comme on a eu soin jusqu'alors de détruire les coulants à mesure qu'ils se sont développés, on les laisse, dès les premiers jours du mois, s'étendre à leur aise dans les planches qu'on destine à fournir du plant; alors on diminue le paillis, afin que les nœuds des coulants puissent plus aisément prendre racine; un léger binage, qui mêle ce qui reste de paille avec le dessus du sol, favorise beaucoup la végétation des coulants, quoique cette végétation soit par elle-même si active que cette précaution soit souvent jugée inutile.

On continue à arroser les planches, mais seulement pour qu'elles ne souffrent pas de la sécheresse; les plantes-mères continuent à donner leurs fruits, mais avec moins d'abondance, et il n'y a aucun inconvénient à en profiter. Il n'est même pas rare de voir dans les coulants des nœuds qui ne sont pas encore enracinés porter des fleurs et des fruits, fort petits à la vérité, mais tout aussi bons que les autres.

Il ne faut pas attendre trop tard pour enlever et repiquer le jeune plant; vers la fin d'août, si les grandes chaleurs ont cédé, il est temps de commencer les planches pour l'année suivante; le fraisier a d'autant plus de chances de réussir que le plant a pris plus de force avant l'hiver. Si les froids le surprennent dans un état de végétation languissante, les alternatives de gelées et de dégel le soulèvent hors de terre et en détruisent la majeure partie. Le jeune plant ne doit être ni paillé ni trop abondamment arrosé, pour qu'il ne s'épuise pas à produire des coulants avant l'hiver, ce qui arrive quelquefois quand la terre est très fertile. Quant aux planches qui ont fourni le plant, on leur rend la paille et on tâche d'en tirer le