

l'essai fait à St. Guillaume, doivent choisir un temps humide pour semer le grain préparé d'après le deuxième procédé, car une grande chaleur pourrait nuire au germe qui commence à se développer.

Monsieur le Rédacteur,

Mon désir de faire quelque chose en faveur de la belle et noble cause que vous défendez si vaillamment et si habilement, m'engage à vous communiquer deux procédés pour préparer les grains de semence. Ces procédés les mettent à couvert de la rouille, du noir, des insectes, et épargnent la moitié de la semence.

#### PREMIER PROCÉDÉ.

Avant tout, on se procure un tonneau ouvert à l'une de ses extrémités ou une cuve, capable de contenir 6 à 7 minots. On met dans ce vaisseau un quart (de minot) de fumier de mouton, un quart de fumier de cheval, un autre de vache et un quatrième de fumier de volaille, et enfin une égale quantité de suie de cheminée, c'est-à-dire, un quart. On jette dessus le tout du lessivage de bonne qualité qui surnage les fumiers de 5 à 6 pouces. On agite ce mélange avec un bâton assez long pour atteindre le fond du tonneau ou de la cuve. On répète cette opération pendant 5 à 6 jours, soir et matin. Au moment de répandre ce mélange sur le tas de blé, on y mêle un lait de chaux vive, assez clair pour pouvoir être facilement incorporé aux autres substances. Trois pots de ce lait de chaux est la quantité nécessaire à chaque minot de grains. On arrose le tas de grain par couche, après quoi on le remue avec une pelle de bois, jusqu'à ce que tous les grains soient imprégnés du liquide. Ensuite on laisse le tas sans y toucher pendant quinze ou vingt heures, puis on sème. Mais il ne faut pas oublier de remuer tous les jours la partie du grain qui n'a pu être semée immédiatement. Avec des soins assidus, on peut conserver ce grain pendant 15 jours et plus.

#### DEUXIÈME PROCÉDÉ.

S'étant procuré un tonneau ou une cuve, on y recueille de l'urine humaine le plus qu'il est possible. Ce vaisseau doit être tenu dans un endroit aéré, mais à l'abri de la pluie et même du soleil.

Quand le temps de semer est venu, mêlez à cette urine une égale quantité de purin (eau qui s'écoule des tas de fumier, des écuries). Aussitôt mettez y tremper votre grain. Le liquide doit s'élever au-dessus du grain, au moins de quatre doigts. Les graines qui surnagent doivent être enlevées avec soin.

Le blé doit tremper 12 heures et les autres grains seulement 6 heures. Ensuite on le retire, et on le met en tas, à l'air et à l'ombre et on le laisse ainsi jusqu'à ce que l'on voit le germe pointer. Aussitôt on se hâte de le semer. S'il est trop humide on y met du sable fin ou de la cendre éteinte.

Dans ce cas, il suffit de semer seulement la moitié de la quantité ordinaire du grain.

Si l'on veut chauffer son grain, ce qui est encore mieux, on ajoute au liquide un lait de chaux, comme nous l'avons dit plus haut. On ne verse ce lait de chaux dans le rase qu'environ une heure avant d'en retirer la graine. Il faut encore avoir soin de remuer le tout avec un bâton, pour que la chaux puisse pénétrer partout.

Cette pratique que nous avons expérimentée avec le plus grand succès, est d'autant plus avantageuse qu'elle épargne la moitié de la semence, ce qui n'est pas peu pour un bon nombre de cultivateurs, et que de plus on peut semer un champ sans l'engraisser.

St. Guillaume d'Upton, 30 mars 1864.

N. K.

## Variétés et culture du melon.

### VARIÉTÉS.

La saveur et le parfum du melon l'ont fait rechercher de tout temps, et aujourd'hui on le cultive sur les points les plus reculés de notre globe. Aussi ses variétés sont multipliées à l'infini et il est souvent difficile de les distinguer les unes des autres. Nous allons cependant en citer quelques-unes que nous diviserons en trois races principales: 1o. celle des melons communs ou brochés; 2o. celle des Cantaloups; 3o. celle des melons à écorce unie, mince et à grandes graines.

#### 1ère Race.—Melons maraichers.

Brodés, sans côtes et de moyenne grosseur, ronds. Chair très-épaisse et abondante en eau; saveur médiocre.

SUCRIN DE TOURS—Plus petit que le précédent, fond vert, peu broché. Chair rouge, ferme et très-sucrée.

SUCRIN DE HONFLEUR—Très-gros, allongé, à côtes larges. Chair un peu grossière, pleine d'eau et de bonne qualité.

SUCRIN A CHAIR BLANCHE—Espèce excellente, d'une réputation facile. Chair fondante et très-parfumée.

ANANAS A CHAIR VERTE—Petits, ronds, à côtes bordées, d'une qualité parfaite. Des Etats-Unis.

#### 2e. Race.—Melons Cantaloups.

CANTALOUPE ORANGE—Petit, rond à côtes, fond vert clair ou brun; chair rouge, un peu trop ferme, mais assez bonne. Le plus hâtif des melons.

NOIR DES CARMES—Fruit rond, vert noir, sans gales. Chair rouge, vineuse, fondante, excellente.

PRESCOTT—Le plus cultivé et le plus estimé à Paris. Il y en a de plusieurs nuances, depuis le vert jusqu'à l'argenté, et à côtes plus ou moins galeuses.

#### 3e. Race.—Melons de Malte.

De grosseur moyenne, de forme allongée. Chair blanche ou verte, fondante et sucrée.

MUSCAT DES ETATS-UNIS—Petit, oblong; fond vert, un peu broché. Chair verte, fondante, excellente.

MELON D'HIVER A CHAIR BLANCHE—Ecorce lisse. Chair juteuse, d'une saveur fine et relevée. Il se conserve jusqu'en hiver.

MELON DE PERSE OU D'ODESSA—Fond vert, rayé de jaune; très-allongé. Chair verte, fondante. Comme le précédent il se conserve jusqu'en hiver.

### CULTURE.

C'est dans la première et la deuxième race que se trouvent les melons précoces ou hâtifs.

Vu la rigueur de notre climat, il est presque impossible de réussir dans la culture du melon, si le semis se fait en pleine terre; car il faut semer très-tard et le fruit ne peut arriver à maturité. Il faut donc prévenir cet inconvénient et voici comment on y arrive: On prépare pour la semence du melon une couche chaude