

qu'on les pince au-dessus de la troisième feuille ; c'est la troisième taille.

C'est ordinairement après la troisième taille que les nouvelles branches commencent à montrer des fleurs mâles et bientôt des fleurs femelles. Quand les fleurs mâles se montrent par petits bouquets de cinq à six, et quelquefois davantage, on les supprime ; quand elles sont isolées, on les conserve ; elles sont utiles pour la fécondation.

Enfin on ne doit négliger aucun soin ni aucune opération dès les premiers melons pour obtenir une parfaite réussite, et il faut s'arranger de manière à ce que la plante acquière le moins de développement possible, sans cependant nuire à sa végétation. C'est pourquoi on retient les plantes dans une espèce de contrainte, afin qu'elles ne forment pas une masse de verdure informe, ce qui nuirait essentiellement à leur fructification ; il faut pincer à propos, mais il ne faut pas être continuellement autour des melons à leur retrancher quelque chose, comme le pratiquent assez souvent des personnes qui, en raison de ces soins intempestifs, ont bien de la peine à récolter par pied un melon qui souvent encore est de mauvaise qualité.

Aussitôt que les mailles ou fleurs femelles se montrent, il ne faut pas se hâter de pincer les branches qui les portent ; il faut attendre trois ou quatre jours avant qu'elles se disposent à s'ouvrir. Si la maille est bien conformée et d'une bonne venue, on plie doucement l'extrémité de la branche, en lui faisant former un angle aigu à l'endroit de l'insertion du pédoncule, de manière à ce que celui-ci semble former le prolongement de la branche, et on la fixe en cet état au moyen d'une petite brindille de bois. Si la plante et la fleur sont dans de bonnes conditions, on est sûr, par ce moyen, de faire nouer le fruit.

Lorsque le soleil commence à prendre de la force, ses rayons sont redoutables aux plantes tendres et jeunes, élevées presque continuellement sans air. Un seul coup de soleil pourrait les tuer, et dans ce cas il faut ombrer.

On se sert pour cela de toiles claires qu'on étend sur les chassais ; elles brisent les rayons du soleil et les empêchent d'endommager les plantes. On étend les toiles aussitôt que le soleil peut devenir dangereux, et on les ôte aussitôt que l'on n'a plus rien à craindre.

Dans cette culture, il ne faut pas perdre un instant de surveillance ; un moment d'insouciance peut faire tout perdre. Il vaudrait mieux ne pas entreprendre cette culture que de vouloir la pratiquer sans suivre exactement les prescriptions nécessaires à la réussite de cette culture ; une bonne pratique, des soins assidus, valent mieux que les meilleures théories.

Quand un fruit est bien noué et qu'on le voit chaque jour augmenter de grosseur, on pince la branche qui le porte à deux ou trois feuilles au-dessus du fruit, pour lui faire prendre un plus grand accroissement. De l'aisselle des feuilles et au-dessus des fruits, après le pincement, il sortira encore de nouvelles branches, mais bien plus faibles que les premières ; il faudra les supprimer dès leur apparition, ou, si l'on en conserve une, la pincer à la première feuille, pour ne pas nuire au fruit.

Il faut avoir grand soin de ne pas laisser allonger les branches outre mesure et de les empêcher de se tortiller et de pousser en tous sens, ce qui amènerait de la confusion, empêcherait l'air et la lumière de circuler librement, ferait un tort considérable aux fruits en les empêchant d'atteindre leur grosseur naturelle,

et leur donnerait une mauvaise qualité. S'il se trouvait des branches qui ne portassent pas de fruits, il faudrait les décharger d'une partie de leur bois, mais avec une grande réserve, et n'en ôter que les plus chétives, celles qui feraient confusion et gêneraient la circulation de l'air.

Quant aux feuilles de melon, on ne doit en supprimer aucune, à l'exception de celles qui jaunissent ou qui ont souffert par un accident quelconque ; toutefois il s'en trouve bien peu de telles dans une culture bien dirigée. Les feuilles, qu'on ne l'oublie pas, sont l'âme de la plante ; ce sont elles qui transmettent la saveur et la délicatesse aux fruits. Voilà pourquoi il est essentiel de les faire jouir le plus qu'il est possible de la lumière et de l'air, qui doivent leur procurer ces qualités ; sans quoi ils n'acquerraient aucun parfum. En un mot, point de feuilles, point de fruits.

Quand les melons sont arrivés à peu près à la moitié ou aux trois quarts de leur grosseur, on les soulève doucement en écartant les feuilles, et on passe en dessous un petit morceau de planche à peu près de la grandeur du fruit. Il y a des personnes qui les posent sur des morceaux d'ardoise, mais une petite planche est préférable, parce que le bois, étant un mauvais conducteur de calorique, ne peut nuire à la santé du melon, tandis que l'ardoise soutire toujours du fruit une petite partie d'eau qui se dégage facilement, surtout jusqu'à ce qu'il soit parvenu à sa grosseur et que son écorce se soit durcie au point de ne plus rendre d'humidité. C'est ce que l'on peut voir assez souvent le matin et même quelquefois dans le jour ; on aperçoit sur l'ardoise, sous le melon, une espèce d'humidité qui certainement n'est due qu'à l'attraction de l'ardoise. Bien que cette eau se dégage lentement, le fruit doit toujours en souffrir.

(A suivre).

#### La betterave racineuse.

Il y a déjà longtemps en France que l'on exploite la betterave à sucre, et l'on n'a pas cessé depuis ce temps à chercher à en retirer le plus d'avantages possibles, tant dans l'intérêt des producteurs de la betterave à sucre que des fabricants de sucre.

On en est encore aujourd'hui à discuter sur les variétés de betteraves à sucre qui pourraient être cultivées avec avantage pour le cultivateur, de même que pour le fabricant de sucre.

Nous empruntons à la *Revue d'économie rurale* les remarques suivantes sur cette question, ayant pour auteur M. Chavée Le-Roy :

La betterave est une plante dont les variétés sont très-nombreuses, non-seulement sous le rapport de la forme et de la couleur, mais encore au point de vue de la composition. C'est que les conditions physiques et chimiques du sol, comme aussi les influences climatiques, ont beaucoup d'action sur cette plante.

La faculté dont jouit la racine saccharifère de se prêter avec une extrême facilité à un changement de forme permet aux producteurs de graines d'obtenir en très-peu de temps une betterave ayant sous ce rapport les qualités réclamées. C'est ainsi qu'une variété de betteraves à sucre, qui était complètement inconnue en France avant la crise sucrière actuelle, a été créée nouvellement et tend à se répandre de plus en plus.

Voici les caractères principaux de cette nouvelle variété : la betterave est courte, racineuse ; elle a la peau rugueuse, le collet large et plat, et reste petite et enterrée. Cette variété n'a donc plus rien de la forme des betteraves à sucre connues et cultivées depuis longtemps ; en effet, celles-ci sont pivotantes et ressemblent à un cône renversé ; elles ont la peau lisse, le