

son fruit dont les hommes font usage et pour sa fane que les animaux domestiques recherchent avidement.

*Culture.*—Elle demande une terre légère, et une exposition chaude ; on la sème aussitôt que les gelées sont passées vers le huit ou dix de mai, dans le district de Québec, par rayons écartés de douze à quinze pouces : le premier binage se donne quand les pieds ont quatre à cinq pouses de haut, et le second au commencement de la floraison : on doit les arroser dans les sécheresses.

Il faut veiller l'époque de leur maturité ; car elles s'égrainent facilement, on connaît leur maturité à la couleur grise ou roussâtre des gousses, ainsi qu'à la chute des feuilles inférieures : alors on arrache les pieds et on les suspend la tête en bas, par petites bottes, pendant deux ou trois jours contre un mur, sur des haies, ou échalats, ou des perches. Il serait mieux de les apporter immédiatement dans les bâtiments, où on les étend et où on les soigne : une dessiccation lente est préférable. Lorsqu'elles sont bien séchées, on les bât avec un fléau.

Il convient de les faire tremper et germer avant de les faire moudre à demi, comme les anglois.

*Propriété et Usage.*—Les Lentilles présentent une nourriture agréable, fricassées au lait comme les fèves, ou en purée ; elles sont d'une facile digestion ; elles se conservent longtemps ; mais quand elles sont vieilles, il faut les passer à l'étuve pour les cuire ; elles peuvent entrer dans la composition du pain. On ne les mange jamais en vert.

*MELON.*—*Description.*—Le melon est une plante annuelle, très recherchée, pour son excellent fruit. Quoique le climat du Canada, particulièrement celui du district de Québec, ne soit guère propre à sa culture, cependant il y est cultivé, et on réussit quelques fois à en avoir de bons en les élevant sur couches chaudes : il n'y a que dans les districts supérieurs, où on peut les avoir en plein air. La culture s'en fait donc de deux manières, l'une en plein air et l'autre sur couche chaude.

Celle en plein air est fort simple, dans les lieux favorables à cette production. On laboure ou l'on bêche, l'automne et le printemps, le terrain destiné pour une melonnière ; on y fait de petites fosses d'un pied carré, à douze, quinze et vingt pouces de distance les unes des autres, on les remplit de terre franche, mêlée de fumier bien consommé et on en forme des butes : quand les gelées ne sont plus à craindre, on y enfonce six graines de melon à un pouce de profondeur et on arrose, si la terre est sèche ; on les couvre ensuite, avec du fumier long, ou de la paille ou des branches de sapin.

Avant de semer les graines, on doit les faire tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, ne faire usage que de celles qui calent et jeter celles qui flottent.

Quand les melons ont quatre feuilles, on les éclaircit, on ne doit garder sur chaque butte que deux ou trois pieds, les plus beaux ; on ne les taille pas, on se contente, lorsque le fruit commence à nouer, de disposer les branches de manière à les empêcher de se croiser ; on retire ses branches en place avec de petites fourches de bois et quand elles ont depuis deux jusqu'à quatre pieds, on enterre le bout de la branche, en laissant cependant l'extrémité à l'air ; elles prennent racine et nourrissent par ce moyen le maître pied et ses fruits.

Il faut sarcler et biner ces melonnières, arroser les pieds de melons, avec le gouleau de l'arrosoir dans les sécheresses et non pas les feuilles.

On cueille les fruits mûrs le matin ; on coupe la queue à deux ou trois pouces du fruit pour le conserver ; on connaît sa maturité à l'odeur et quand la queue se détache du pied : on doit supprimer les branches chiffonnées.

Comme j'ai déjà traité des couches chaudes et des sources, je ne crois pas nécessaire de répéter ici ce que j'en ai dit ; ceux qui voudront en faire pourront y avoir recours.

J. F. PERRAULT.

*Auteur du " Traité de la Grande et de la Petite Culture."*