

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.

#### NAVET.

Les soins qu'exigent les navaux lorsqu'ils ont quatre à cinq feuilles se réduisent à les sarcler, à arracher les pieds qui sont à moins de six pouces les uns des autres et à regarnir par des repiquages les places où il en manque; quinze jours après on doit donner un léger binage, puis un second un mois plus tard.

On peut sans beaucoup d'inconvénients, après ces binages, enlever tous les quinze jours les deux feuilles inférieures sur chaque pied, et les donner aux animaux.

#### PATATE.

Aussitôt qu'elles sont levées et ont acquis trois ou quatre pouces de hauteur, on les renchausse à la charrue, ou à la pioche; des enfants arrachent les mauvaises herbes et perfectionnent le renchaussement avec un rateau en écrasant les mottes; on répète ce travail au moins deux fois pendant la saison.

#### PERSIL.

On peut commencer à en faire usage aussitôt qu'il a cinq à six feuilles; il vaut mieux employer l'ongle pour détacher les feuilles que de les couper avec un couteau; en coupant les tiges avant la floraison on prolonge l'existence du pied pendant deux et trois ans.

#### SCORSONERE.

Lorsque le plant a trois ou quatre feuilles, on l'éclaircit de manière à laisser deux pouces de distance entre chaque pied; on bine trois ou quatre fois durant l'été.

Elle se cueille et préserve comme les autres plantes pivotantes: elle peut rester en place l'hiver, si on a la précaution de la couvrir l'automne avec des branches de sapin.

#### TOFINAMBOUR.

Quand le plant a six pouces de hauteur, on le renchausse soit à la charrue, soit à la pioche: on le bine, on le sarcle et on l'éclaircit de manière qu'il reste un espace de neuf à dix pouces entre chaque pied.

On en cueille une partie l'automne pour le besoin et on laisse le reste en terre jusqu'au printemps suivant, où il est d'une grande utilité pour les hommes et les bestiaux.

#### CITROUILLES.

On fait généralement les semis de citrouilles dans les premiers jours de juin. Les terres où on veut les exécuter doivent avoir été bien ameublées par des labours préalables. Si l'on veut cultiver en billon, on enterre le fumier de manière qu'il occupe le centre des ados; on répand directement sur le fumier les semences trempées préalablement durant un jour dans l'eau, et l'on recouvre à l'aide du labour par lequel on termine les ados. Si on veut cultiver par fossés ou poquets, on laboure à plat, puis on creuse à la bêche, à des distances de 4 pieds, des trous circulaires de 4 pieds de diamètre et de 15 à 18 pouces de profondeur; on remplit ces trous de fumier, on place au milieu deux ou trois semences, en dirigeant leurs pointes vers le bas, et l'on recouvre le tout de 1 pouce de bonne

terre ou de terreau. On bine après la levée, on éclaircit au besoin, on transplante pour remplacer les pieds manquants, et enfin on butte. Plu on taille, c'est-à-dire qu'on supprime les tiges à 9 pouces au-delà du fruit, lorsque ce fruit a atteint un diamètre de 12 pouces. On ne laisse sur chaque pied que de 3 à 5 fruits.

La citrouille de Touraine ou palourde est la variété la plus cultivée comme nourriture pour les bestiaux.

#### Les courges, citrouilles ou potirons

Se sème en pleine terre à la fin de juin. On creuse des trous carrés de 3 pieds de côté, sur 1½ de profondeur. On en fait ordinairement une rangée sur laquelle les trous sont espacés entre eux de 4 pieds. Si l'on en fait plusieurs rangées, on les établit à 10 pieds de distance les unes des autres. On emplit les trous de bon fumier de cheval, que l'on recouvre de 9 pouces de terreau bien consommé et l'on sème dans chaque trou trois graines. Lorsque ces graines sont levées, on ne conserve que le pied le plus fort en coupant les autres au-dessous des cotylédons. Les variétés les plus estimées sont:

*Le potiron citrouille*, la plus volumineuse des courges, dont l'écorce est le plus souvent unie et d'un jaune plus ou moins pâle;

*Le potiron d'Espagne*, qui a l'écorce verte et est plus délicat que le précédent;

*Les giraumons ou courges melonnées*, dont la chair est ferme et sucrée et dont les formes les plus bizarres revêtent les couleurs rouges, jaunes, vertes, mariées de la manière la plus élégante;

Enfin la *courge pleine*, à fruit long, chair rouge, dont l'intérieur est presque plein.

#### Les concombres.

On sème à la même époque et de la même manière les concombres de pleine terre; seulement les fosses sont de deux tiers plus petites que les précédentes, et un espacement de 3 pieds entre les rangs est suffisant.

#### Arrosage.

Toutes les fois que l'on a fait des arrosages, il faut y procéder le matin, et non le soir, à cause de la fraîcheur des nuits.

#### Recoltes.

Les seules produits que donne en juin le jardin potager des fermes sont la laitue, l'oseille et les petits radis.

#### Verger.

Le mois d'avril est la saison la plus favorable pour faire les greffes en fente. Si l'année est hâtive, on commence à écussonner à la fin du mois; mais, à moins d'avoir beaucoup de greffes à pratiquer, on peut tarder, car on a tout le mois de mai pour faire la greffe en écusson.

On termine la taille des arbres très vigoureux que l'on a réservés pour la fin; les autres doivent avoir été taillés pendant le mois dernier au plus tard.

Il ne faut pas tarder à ébourgeonner les arbres taillés, des que les bourgeons se sont développés de 1 pouce au plus. D'un ébourgeonnement judicieux dépend, autant que de la taille, l'avenir d'un jeune arbre fruitier.

