plus le melon parviendra promptement à son point de maturité parfaite, après quoi il commencerait à se gâter. Les melons empaillés doivent donc être visités très souvent pour être livrés à la consommation à mesure qu'ils mûrissent. Sous le climat de Paris, ils ne vont pas beaucoup au-delà du mois de janvier; on a tout le mois de décembre pour les vendre avec autant d'avantages que ceux qu'on obtient à la même époque par la culture forcée en serre chaude, et ils leur sont évidemment de beaucoup préférables.

Le mode de conservation des melons dans la paille peut se pratiquer sur une grande échelle sans beaucoup de frais et d'embarras; dans les contrées exposées à des hivers longs et rigoureux, il a l'inconvénient d'exiger un très grand local préservé de la gelée, condition quelquefois très difficile à remplir.

2. *Procédé suisse.*

On place dans le fond d'une caisse carrée, en bois blanc, de dimensions convenables, un lit de feuilles sèches de pêcher, de 5 à 6 centimètres d'épaisseur, sur lequel on dispose les melons de manière à ce qu'ils ne se touchent point entre eux et qu'ils ne soient point en contact avec les parois de la caisse. On remplit avec les mêmes feuilles les interstices que laisse cet arrangement, et l'on en recouvre les melons de manière à ce qu'il ne reste aucun vide dans la caisse, sans trop fouler les feuilles. Il se forme dans la caisse, fermée hermétiquement, une atmosphère mêlée d'acide hydrocyanique en vapeur; il est probable que cette atmosphère s'oppose à la fermentation qui doit amener à l'air libre la maturité du melon. Si l'on trouvait quelque difficulté à se procurer des feuilles de pêcher en quantité suffisante, cet arbre n'étant pas aussi commun qu'il devrait l'être, on pourra, dans nos départements du midi, les remplacer par des feuilles d'amandier.

Quoique la recette que nous reproduisons recommande d'employer des caisses, nous pensons que des tonneaux plus faciles à fermer exactement, seraient préférables.

3. *Procédé italien.*

Ce procédé consiste à renfermer les melons dans des cendres séparées, par le tamisage, des fragments de braise qui y sont ordinairement mêlés; dans la pratique, il exige quelques précautions desquelles dépend entièrement le succès.

Les cendres doivent être parfaitement sèches; le contraire arrive souvent, lorsque les cendres contiennent beaucoup de sous-carbonate de potasse, sel qui s'y trouve toujours en plus ou moins grande quantité, et qui attire puissamment l'humidité atmosphérique. Dans les localités voisines des grands établissements de buanderie, on fera bien de préférer aux cendres neuves les cendres lessivées (charrée) qui ne contiennent presque plus de potasse.

On choisit des futailles en bon état, pour qu'elles ne puissent donner aucun accès à l'air extérieur. Les feuillettes sont préférables aux grands tonneaux; les melons en plus petit nombre s'y conservent mieux, et si quelque cause accidentelle introduit la pourriture dans une pièce, la perte est moitié moins considérable.

Le fond de chaque futaille est garni d'un lit de cendres de $0^m,08$ à $0^m,10$ d'épaisseur. On y pose une première rangée de melons, exactement débarrassés de toute humidité extérieure, et qu'on a brossés pour déloger les insectes qui pourraient s'être cachés dans les rugosités de leur écorce. Les melons doivent laisser entre eux et le bois de la futaille un espace de $0^m,04$ à $0^m,05$; ils doivent être séparés entre eux par le même intervalle. On continue à tamiser des cendres par-dessus les melons, jusqu'à ce qu'elles les recouvrent, à l'épaisseur de $0^m,08$ ou $0^m,10$.

Pour établir un second rang, il est bon de fixer dans la futaille, au moyen de petits tasseaux, soit des bouts de latte disposés en croix, soit des claies d'osier à claire-voie, si l'on veut en faire la dépense; on évite par là de faire supporter aux melons des rangées inférieures le poids de toutes celles qu'on place au-dessus. Tous les rangs étant établis de même jusqu'à l'orifice de la pièce, on termine par une couche de cendres, on ferme la futaille et on la conserve dans un lieu sec, à l'abri de la gelée.

On a proposé de remplacer les cendres par du son ou de la sciure de bois; mais d'une part, ces substances moins divisées que la cendre, admettent plus d'air entre leurs fragments, de l'autre elles sont sujettes à s'échauffer, le son surtout. Le sable et la terre pulvérisée qui pourraient suppléer aux cendres ont pour défaut essentiel leur trop grande pesanteur.

Quand on entame cette réserve, il faut remplacer par une égale quantité de cendres chaque melon qu'on enlève, jusqu'à ce que toute une rangée soit ôtée; on abaisse alors le dessus de la futaille, et comme en raison de la forme du tonneau, ce couvercle se trouve insuffisant pour recouvrir complétement la rangée suivante, on répand tout autour des cendres disposées en talus, de $0^m,15$ à $0^m,20$ de hauteur. Chaque couche est successivement traitée de la même manière.

C'est faute d'avoir pris toutes les précautions que nous venons de décrire sommairement, que beaucoup d'expérimentateurs négligents chargeant souvent des domestiques insouciants de soins qu'ils devraient prendre eux-mêmes, ont discrédité ce mode de conservation, parce qu'il ne leur a pas réussi. Nous pouvons affirmer que, pratiqué de point en point comme nous l'indiquons, il *réussira toujours*.

On peut conserver par le même procédé des œufs, et des fruits à pepins de toute espèce.

K. — *Frais et produits.*

Les frais de la culture des melons, soit natu-