

Feu de fruits sont aussi difficiles à conserver que ce cucurbitacé, délice des gourmets, quand il est de qualité recommandable. Le Melon mûr doit être mangé aussitôt.

La culture des Melons, qui est déjà assez rémunératrice, pourrait l'être bien davantage, si l'on conservait les fruits dans l'arrière-saison, plutôt que de les laisser couler à vil prix, lors de la grosse production.

Cette conservation des fruits semble très difficile, sinon impossible à beaucoup de cultivateurs. Cependant, on peut sans trop de peine faire passer une partie de l'hiver en bon état à ce fruit-légumier.

La meilleure et la plus simple des opérations consiste à abriter les Melons de l'action de l'air au moyen de cendre de bois. Pour cela on prend une futaille, en bon état, que l'on défonce; puis, on place les fruits par couches intercalées chacune d'une couche de cendre bien tamisée et mieux lessivée, séchée et pulvérisée; on commence par un lit de cendre et l'on finit de même. Il est bon de disposer, horizontalement à l'intérieur, des petits litsaux maintenus aux parois de la futaille, afin d'éviter la pression produite par la partie supérieure sur les couches inférieures. Les fruits ne devront pas toucher le bois sur le pourtour et devront en être séparés par la cendre.

Enfin, on place un couvercle, fermant aussi hermétiquement que possible. Chaque fois que l'on enlève un Melon, l'on comble le trou par de la cendre bien sèche.

Voici encore deux autres procédés:

Il faut cueillir le Melon avant sa maturité; on le ressuie de vingt-quatre à quarante-huit heures à l'air; puis on le met dans un tonneau de sable ou de grès, — ou de sciure de bois mélangée de charbon en poudre, — le tout bien sec, placé à l'abri de la lumière, de l'humidité, du froid et de la chaleur. Dans ces conditions, le Melon peut se conserver une vingtaine de jours.

S'il est cueilli à l'état de maturité, il n'y a qu'une seule chose à faire: le maintenir dans une glacière; il peut y rester frais et mangeable pendant plus d'un mois.

On cueille les Melons avant qu'ils soient complètement mûrs, on laisse aux fruits un morceau de tige. Puis, on choisit un local fermé et tempéré dans lequel on posera, horizontalement, à six pieds au-dessus du sol, des barres de bois munies de crochets espacés de 16 pouces environ. Cela fait, on enveloppera les Melons dans de la paille longue, cette paille de fourreau sera dressé à la partie supérieure, l'extrémité opposée des brins de paille sera attachée à la queue du Melon, on recouvre, alors, le tout de papier et l'on suspend les Melons par la tige où se trouve le reste de la tige et on laisse ainsi à l'abri des gelées jus-

BOITES DE PAPETERIE

Contenant 24 Feuilles de Papier et 24 Enveloppes.

**Boîte Chromos—Adelia.
Marguerite—Paysage—Graziella.
Sévigé, Papier Blanc et Papier
Couleur.
Duchesse, Enveloppes et Papier
format Empire.
Rolland—Earncliffe—Record.
Princess, format Billet.**

En vente chez tous les marchands et fabriquées par:

La Compagnie J.-B. Rolland & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, Montréal,

qu'à la période de consommation, c'est-à-dire de novembre à janvier. Si ces différentes opérations sont faites avec un peu de soin on est sûr d'avoir un résultat satisfaisant.

LES PAINS ANTIQUES

Les archéologues ne recueillent pas seulement, dans leurs fouilles à travers les ruines, des matériaux d'art; ils recueillent aussi, nous dit M. Emile Gautier, des ustensiles vulgaires de cuisine ou de ménage et des matières alimentaires, qui ont pu résister aux injures du temps.

On sait qu'il existe dans maints musées, des spécimens de pains fabriqués il y a des milliers d'années.

Disons toutefois que le mot "pain", appliqué à ces produits des plus sommaires, à ces galettes massives, dont pourtant se régalaient nos ancêtres, est sans doute impropre, car il s'agit surtout de grains d'orge, de blé, de seigle, de maïs, à peine écrasés ayant formé avec l'eau un biscuit encore plus dur que celui des marins.

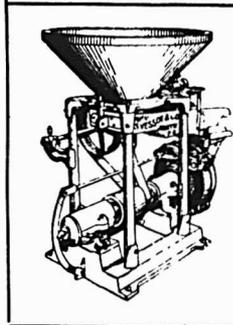
Un savant bien connu, M. Lindet, a eu l'idée d'étudier, au point de vue chimique, un certain nombre de ces pains vénérables, retrouvés soit dans les ruines de Pompéi, la fameuse ville de plaisance qui fut ensevelie, en l'an 79, sous les cendres vomies par le Vésuve, soit dans les tombes égyptiennes, soit dans les fouilles faites à Aoste [Isère], et qui mirent à jour des vestiges de l'occupation romaine, soit enfin dans les stations lacustres des Alpes suisses et françaises.

Les pains de Pompéi ont été déjà décrits et analysés par de Luca, en 1863. Ils sont, il faut bien le dire, fortement calcinés, et ressemblent à du charbon poreux, dans lequel il est difficile de trouver trace des éléments essentiels du pain; mais ils renferment une assez forte proportion d'azote — de 2.6 à 2.8 pour 100. C'est seulement à l'état d'azote cyanique que les chimistes ont pu reconnaître l'élément en question, et encore tout à fait à l'extrême limite de décomposition.

Quoi qu'il en soit, M. Lindet a voulu identifier les pains que nous mangeons aujourd'hui avec ceux que mangeaient il y a dix-neuf siècles les patriciens de la Campanie, et, pour cela, il a chauffé en vase clos, à 550 et 400 degrés centigrades, un morceau de pain compact; il a ainsi obtenu un charbon poreux, d'aspect absolument semblable aux échantillons recueillis à Pompéi, et renfermant 2.81 pour 100 d'azote.

Dans ces pains carbonisés, il n'y a plus trace ni d'amidon ni de cellulose; il y reste toutefois des matières ulmiques, qui pourraient fournir, par la dis-

La Moulange CHAMPION



Est recommandée par un grand nombre de propriétaires de moulins pour mouder rapidement et économiquement toute espèce de grains. Demandez le catalogue et les certificats. Mentionnez le PRIX COURANT.

S. VESSOT & CIE
JOLIETTE, P. Q.

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

EN GROS

340-342, rue St-Paul,
MONTREAL

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks
Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

Manufacture Française de Conserves Alimentaires



34 VARIETES
Corned Beef —
Pâté de Lièvre —
Tartine de Foie
Gras — Pâté Veau
et Jambon—Fèves
au Lard (avec ou
sans purée de tomates)—Galantine
de Dinde —

(Voir la suite la semaine prochaine)

JULES GAILDRAUD,
1101, 1103, 1103½ Rue St-Vallier, - - QUEBEC.