

cule ou branche. Elles sèchent ainsi sans se faner.

On prend alors une boîte ou un pot, ou un autre vase quelconque assez grand pour contenir la fleur ou les fleurs; on y verse assez de sable pour que celles-ci se tiennent droites. Leur tige étant ainsi maintenue, on verse ensuite le sable peu à peu au moyen d'un tube d'un entonnoir, ou d'un crible, avec assez de précaution pour qu'il ne dérange la position naturelle d'aucune partie, même des pétales, tout en venant les envelopper graduellement. Il faut alors éviter de secouer la boîte, sans quoi les fleurs seraient dérangées et froissées. On transporte le tout ainsi arrangé dans un endroit à la fois sec et chaud, pour que toute l'humidité contenue dans la fleur puisse passer au sable, qui, étant poreux de sa nature, la laisse se perdre et s'évaporer. Il faut éviter une chaleur trop forte, sans quoi le coloris des fleurs se ternirait; d'un autre côté, sous l'action d'une température trop basse, l'eau contenue dans la fleur ne disparaîtrait pas assez vite, et la pourriture s'ensuivrait. La chaleur ne doit, dans aucun cas, dépasser 100 degrés d'eau bouillante.

Lorsqu'on est certain que les fleurs ont parfaitement séché, ce qu'on reconnaît aisément avec un peu d'habitude en touchant la boîte, l'opération est terminée. On ouvre la boîte, et en l'inclinant on en fait tomber assez de sable pour pouvoir prendre la fleur par sa tige; en tenant celle-ci la tête en bas et secouant doucement, ou même en soufflant, on fait tomber tout le sable, et on a la fleur en parfait état. Dans cet état de dessiccation, elle est un peu cassante et ne doit, dès lors, être maniée qu'avec précaution. Mais quelques jours d'exposition à l'air lui rendront assez d'humidité pour qu'elle soit beaucoup moins fragile.

On le voit, cette merveilleuse nouveauté dont les journaux d'horticulture allemands, anglais, même américains, font en ce moment beaucoup de bruit, n'est purement et simplement que le procédé décrit, dès l'année 1772, par Monty. Tant il est vrai que, sous une foule de rapports, on en vient à reconnaître chaque jour la parfaite exactitude du vieil adage: *nil sub sole novum*.

Emballage des Fruits.

Chacun sait l'importance qu'acquiert tous les jours le commerce des fruits; la *Revue Horticole* nous donne souvent des chiffres qui le démontrent assez. La culture des fruits ne doit donc plus être limitée à la localité; elle doit au contraire s'étendre, en vue des climats où la nature se refuse à les produire et où on ne les obtient qu'à force de soins et d'argent.

Nous croyons qu'il n'est pas sans utilité d'indiquer aux horticulteurs et à tous ceux qui récoltent des quantités de fruits plus que suffisantes à leur consommation personnelle, les moyens les plus propres à conserver la fraîcheur et la bonté aux fruits qui sont expédiés au loin. Nous le croyons d'autant plus utile que nous savons très-bien que certaines localités tireraient un grand profit de leur récolte fruitière, qui jusqu'aujourd'hui ne savent comment envoyer au loin des fruits aussi fragiles et aussi susceptibles que les Pêches, par exemple. Notre but en publiant ces lignes est

donc de continuer à éclairer les producteurs sur les procédés à l'aide desquels ils peuvent tirer un parti avantageux de leurs produits, poursuivant en cela l'œuvre commencée par votre honorable collaborateur, M. de Liron d'Airoles, dans le numéro 13 de la *Revue Horticole*, à propos de la conservation des Poires.

Voici le procédé que nous offrons pour l'expédition au loin des Pêches, mais qui n'est applicable qu'à des fruits de première qualité et de première grosseur, à cause de la dépense qu'il occasionne. A ce sujet, nous ferons remarquer qu'il est peu avantageux d'expédier au loin des fruits petits ou même de grosseur moyenne, parce que, tandis que le coût de l'emballage et du port est le même pour les fruits inférieurs que pour les plus beaux, le prix de vente est au contraire dans une disproportion de 80 pour 100 entre les fruits communs et les plus beaux.

Les fruits doivent être cueillis environ huit ou dix jours avant leur maturité parfaite; il sera toujours plus convenable de les emballer au pied de l'arbre sur lequel on les aura cueillis, et au fur et à mesure, afin d'éviter le plus possible les manipulations; on choisira pour cela les soirées ou mieux encore les matinées, avant que le soleil ait trop échauffé les fruits.

On enveloppe chaque fruit d'une feuille de papier sans colle et on le place dans une boîte carrée en carton. On remplit les angles de la boîte avec du son ou de la sciure de bois, qui ne communiqueront aucun goût ni aucune mauvaise odeur au fruit parce que d'abord celui-ci est enveloppé de papier, et qu'ensuite des fruits aussi fragiles que les Pêches devront toujours voyager par grande vitesse et n'auront pas le temps de prendre l'odeur du bois. Les boîtes doivent être faites d'égaux dimensions, pour se ranger aisément ensuite dans une caisse en bois dont la grandeur est calculée pour en contenir un cent au moins.* Lorsqu'on aura garni le fond de la caisse avec une rangée, on intercalera entre les deux rangs du milieu une petite planche de bois de la largeur des boîtes et qui sera placée de champ; l'usage de cette petite planche est d'empêcher les boîtes des rangées supérieures de peser sur celles de dessous. Après avoir recouvert d'une feuille de carton, on recommencera la seconde couche de boîtes; on placera alors la petite planche en croix sur la première, et ainsi de suite jusqu'à ce que la caisse soit remplie. Chaque fruit se trouvera ainsi isolé et n'aura à supporter aucune charge.

Les Pêches de grosseur ordinaire, et pour lesquelles on ne saurait faire de grands frais d'emballage, sont arrangées de la manière suivante. Après avoir enveloppé chaque fruit d'une feuille de papier, comme pour les plus beaux fruits, on garnit le fond d'une caisse d'une mince couche de son, sur lequel on place une garniture de fruits, en intercalant, de trois rangs en trois rangs, une petite planche placée de champ comme précédemment. On garni encore de son de manière à cacher tous les fruits et à empêcher le ballottement; on place

* Il est bon d'avoir des boîtes de plusieurs dimensions, une pour chaque choix de fruits, mais il ne faut pas les mélanger dans les caisses