

LA CONSOMMATION DU SUCRE DEPUIS CINQUANTE ANS

La consommation du sucre s'est prodigieusement développée depuis cinquante ans, et cet excellent aliment, qui était considéré autrefois comme une chose de luxe, s'introduit partout maintenant, en dépit de droits qui en majorent formidablement la valeur. Vers 1850, on n'en produisait que moins d'un million et demi de tonnes; aujourd'hui on dépasse le chiffre de 10 millions et demi!

UN NOUVEAU COMESTIBLE

La Salamandre: Ces mots seuls vont amener une expression de dégoût sur la figure de nos lecteurs; et cependant la Commission des pêcheries américaines s'occupe d'introduire dans la consommation et dans les habitudes culinaires, la salamandre tachetée ou "necturus maculatus", si l'on veut son nom savant, animal de 8 à 10 pouces de long, jaunâtre ou rosé avec des taches ardoisées, et dont la chair serait excellente. Elle se trouve particulièrement en abondance aux Etats-Unis.

LE RIZ DE COCHINCHINE

Un rapport dressé par la Chambre de Commerce de Saïgon contient des renseignements intéressants sur la situation économique de la Cochinchine.

On sait que ce pays est, avant tout, producteur de riz.

En 1902, son exportation de ce produit a atteint un million de tonnes. C'est le chiffre le plus élevé qui ait encore été atteint:

"Sur ce total, on estime à près de 9 millions de piastres la valeur du riz exporté en France. En 1893, cette même valeur n'atteignait pas 2 millions de piastres. C'est donc une augmentation de plus de 7 millions de piastres qui s'est produite en dix ans dans la valeur du riz de Cochinchine importé en France."

Les hommes compétents estiment que, dans une dizaine d'années, l'exportation du riz cochinchinois aura plus que doublé.

Ils invoquent, à l'appui de cette opinion, avec beaucoup de justesse, les progrès accomplis par la culture du riz pendant les dernières années dans les provinces occidentales de la colonie.

FIGURES

Suite et fin.

Lorsqu'elles sont sèches à point, on les met dans des corbeilles que l'on dépose dans un endroit sec en attendant la mise en caisse ou en corbeille.

Voici les principales sortes que l'on trouve dans le commerce:

La figue Marseillaise ou figue d'Athènes, une des meilleures et la plus parfumée, est petite, arrondie, blanchâtre à l'extrémité, légèrement rosée au dedans.

Elle mûrit tard, à la fin d'août, et ne prospère que sur les côtes des départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes; sèche, c'est la première de toutes les sortes.

Il y a plusieurs choix de figues de Marseille selon la grosseur, la blancheur et la qualité. La première qualité, c'est la Gendresse, ensuite la Sur-Choix, puis la Surfine et la Fine. Ollioule et la Cadrière sont les deux principaux centres de cette préparation.

La figue de Grasse, ou grosse figue jaune de Provence, est de médiocre qualité étant fraîche mais très bonne à l'état sec. Fort grosse et pulpeuse, cette figue est très facilement attaquée par les mites.

Les figues Bellonnes, récoltées à Antibes, Fréjus et Nice, sont excellentes fraîches et sèches; elles sont de couleur violette, veinées de rose. Elles sont peu recherchées maintenant.

Les figues, dites de Smyrne, se récoltent non seulement dans les environs de cette ville mais dans toute l'Asie Mineure et les Iles de l'Archipel.

Elles sont grosses, jaunes, de forme ronde, très sucrées, elles ont un goût se rapprochant de celui du miel.

On les expédie en caisses de tous les formats, depuis 500 grammes jusqu'à 10 kilos et plus. La réunion de ces petites caisses en fardeaux de 100 kilos se nomme *squelette*. Ces figues sont très serrées et disposées par couches ou rangées en colonnes si leur valeur est en raison de la grosseur du fruit. Les figues de deuxième choix ou de qualité inférieure sont mises en sacs de 20 à 25 kilos.

Le centre du marché et les expéditions se font de Smyrne, ce qui a donné le nom à cette figue.

Les figues de Cozensa viennent de la Calabre et de la Pouille [Italie]. Elles sont de grosseur moyenne, saines et de bonne conservation. Elles ont cependant la peau un peu dure et épaisse; sans ces légers défauts, elles seraient parfaites. On les reçoit en corbeilles rectangulaires que l'on nomme buste.

Les figues d'Espagne, Majorque, Malaga. Alicante ont un goût sucré, agréable, une peau assez épaisse; elles sont préparées en caisses dans le genre des figues de Marseille, mais elles sont d'abord plus grosses et n'ont aucune de leurs qualités.

Les figues *comadres* viennent du Portugal; on les reçoit en cabas de dix à quinze kilos. Elles sont moyennes et petites, violettes, bien sucrées avec un léger goût de miel et de pain d'épice.

Les figues de Bougie sont les plus communes. Elles arrivent en grands cabas ou *ralises* de quinze à dix-huit kilos. Cet-

te figue, si elle était soignée et bien préparée, aurait plus de valeur, sa nature est assez bonne et saine; elle est sèche et il s'en rencontre de dures dans les cabas, ce qui déprécie surtout sa qualité.

L. A.

L'Epicerie Française.

LE LAIT CONDENSE

D'après la *Chronique Agricole du Canton de Vaud*, la Suisse produirait actuellement moins de lait condensé que précédemment; à l'usine de Payerne, les quantités de lait concentré seraient maintenant réduites des deux tiers, de sorte que 200,000 lbs devraient être employés journellement à la fabrication du lait et du fromage.

D'autre part, la *Molkerei Zeitung* [de Berlin] fait connaître que l'importation de lait condensé au Japon a atteint, l'année dernière, 4,500,000 boîtes [correspondant à environ 6,750,000 pintes de lait], soit, par rapport à l'année précédente, une augmentation d'un tiers. La part des Etats-Unis d'Amérique dans cette importation est de 34 0/0, celle de l'Angleterre de 43 0/0, celle de la Suisse de 16 0/0 et celle de la Suède et Norvège 4.40 0/0. L'Allemagne, la Hollande et d'autres pays y participent également.

BEURRE ET FROMAGE

Lors d'une des dernières assemblées, à Montréal, de l'Association du beurre et du fromage, le comité chargé d'étudier la question de la présure pour le fromage et des boîtes pour le beurre a présenté un rapport dont nous extrayons ce qui suit:

Plusieurs fabricants se sont servis de présure de mauvaise qualité qui leur a été fournie par une manufacture de présure. La cause étant connue il est facile d'y remédier en s'adressant ailleurs pour n'accepter qu'une présure de toute première qualité. Heureusement le fromage fait à l'automne ne paraît pas avoir été fabriqué avec cette mauvaise présure. Mais il importe que les fabricants prennent toutes les précautions possibles au sujet de la présure; celle-ci doit être conservée au froid [35° à 45°] et dans l'obscurité; la chaleur et l'air altèrent ses qualités. Ne jamais employer de présure de l'année précédente, ni de présure qui ne soit pas douce de goût et d'odeur.

Au sujet des boîtes à beurre, et du papier parchemin employé dans l'emballage, le comité fait les recommandations suivantes: N'employer que le meilleur bois de pin [spruce] parfaitement sec [séché à l'étuve] pour les boîtes ou les tinettes. Le bois vert présente le grave inconvénient de provoquer la moisissure du beurre et de détruire son arôme.