

viron seize paniers conterant de deux à trois douzaines d'oranges.

Les fruits sont d'abord déposés dans le magasin et laissés en tas pendant deux ou trois jours, pour "purger", c'est-à-dire pour laisser évaporer l'excès d'humidité de l'écorce, ce qui les rend plus élastiques et plus aptes à supporter la pression de l'emballage.

On procède, ensuite, à leur classification et à leur emballage. Ces opérations sont faites à la main, par des femmes ou des jeunes filles payées de seize à dix-huit sous par jour. Le triage permet d'éliminer les fruits n'ayant même qu'un défaut très peu apparent.

Sur les grands marchés importateurs d'oranges de Valence, comme Liverpool, Londres et Hambourg, 1 p.c. de fruits gâtés dans une boîte suffit à la faire classer en seconde catégorie, ce qui amène une dépréciation d'au moins 25 à 30 sous par caisse.

Le papier de soie qui enveloppe les oranges était, autrefois, importé de France; on le produit, maintenant, dans le pays, et surtout à Alcoy, district de Valence. L'emploi de papier de soie portant le nom et la marque de l'exportateur, imprimés en or ou en couleur, augmente les dépenses d'emballage, non seulement du coût de l'impression, mais aussi de la main-d'œuvre supplémentaire nécessaire pour placer symétriquement les fruits dans les caisses.

Celles-ci sont en bois de sapin, de 40 pouces de longueur sur 12 de largeur et 16 de hauteur, divisées en trois compartiments et ficelées à l'aide de cordes de sparte. Elles contiennent environ 75 livres d'oranges, ce qui représente à peu près 420 beaux fruits ou jusqu'à 700 plus petits.

En 1912, l'exportation des oranges de Valence a dépassé 6 millions de caisses, et, comme la même