

LE FIGUIER ET LES FIGUES

En Algérie, dit l'Épicier [de Paris], le climat et le sol sont éminemment propices à la culture du figuier. D'après les derniers relevés officiels, la colonie possède environ 4,500,000 figuiers dont on évalue le rendement moyen à près de \$200,000.

Les figues d'Algérie ne sont guère expédiées qu'à l'état sec. C'est sous cet aspect qu'elles ont figuré aux principales expositions de la métropole et de l'étranger où les plus hautes récompenses leur ont été décernées.

On lira avec intérêt les passages suivants d'un récent rapport de M. Ernest Chartroux, conseiller du commerce extérieur de la France, sur la production des figues dans la province de Bari.

La culture du figuier est très facile; n'importe quel terrain lui est propice, mais un sol riche en chaux et en potasse est préférable, car il favorise la production du sucre dans le fruit: une bonne fumure tous les deux ou trois ans augmente sensiblement la production, car les racines du figuier se développent très loin et très profondément et sont avides d'engrais.

On doit labourer le terrain au moins deux fois par an, à l'automne et au printemps. Le figuier supporte facilement les grandes sécheresses et les fortes chaleurs de l'été; mais le froid et surtout les gelées lui sont préjudiciables. Le fruit souffre beaucoup de la rosée matinale et du brouillard, et alors les figues noircissent et se gâtent facilement.

Une opération très importante, et qui a donné lieu à beaucoup de discussions, est la caprification des figues. Voici en quoi elle consiste:

Si tôt que les premières figues commencent à se développer, on suspend aux arbres une branche de figuier sauvage, portant des fruits mâles, appelé caprifico. Un insecte, dénommé *Blastophaga grossorum*, sort du calice de ces fruits et dépose du pollen dans la fleur femelle du figuier cultivé en passant par l'oeil des figues.

Ce mode de fécondation, d'après l'opinion générale, est tout à fait indispensable à la parfaite maturité du fruit.

Les figues les plus appréciées de la province de Bari sont celles de Modugno, Carbonara, Rutigliano, Noicattaro, Mola, Friggiano, etc.

La qualité la plus recherchée pour le séchage est la figue *Dottata*, qui a la peau très fine et les graines petites; vient ensuite la figue à la Reine, la *Venderana* ou *Villarana* et la figue de Saint Antoine.

On obtient dans la même année deux récoltes sur le même figuier; mais les figues de la première production sont toujours meilleures, et, étant plus pré-

coces, ont plus de chance d'être bien séchées avant l'époque des pluies.

Il existe une qualité du figuier qui produit trois récoltes chaque année [figuier *voit unann*].

Un arbre de moyenne grandeur en bon état peut produire de 60 à 80 kilogrammes [130 à 175 lbs] de figues fraîches.

Le séchage des figues commence dans la seconde quinzaine du mois d'août et continue pendant tout le mois de septembre.

En séchant, les figues perdent les deux tiers de leur poids; c'est-à-dire que pour obtenir 100 kilogrammes de figues sèches, il faut environ 300 kilogrammes de figues fraîches.

Après la dessiccation, les fruits contiennent environ 20 à 25 p. 100 d'eau, 60 à 70 p. 100 de matière sucrée, et 8 à 10 p. 100 d'albumine, cendre, etc.

On cueille les figues par un temps sec, quand elles sont très mûres et même un peu fanées; on s'en aperçoit lorsque la peau se crevasse et se gerce et que de petites gouttes d'un liquide sucré se forment à l'oeil du fruit.

Il faut cueillir les figues soigneusement sur l'arbre même, afin que la queue y reste tout entière. Il serait inutile de leur faire subir une fumigation sulfureuse avant le séchage, afin qu'elles conservent leur belle couleur blanche, mais on ne pratique pas généralement cette opération.

Les figues sont soigneusement placées l'une à côté de l'autre sur des claies de roseaux, de jonc ou d'osier, et exposées aux rayons du soleil.

On les abrite pendant la nuit dans un local aéré, afin d'empêcher l'action néfaste de la rosée, ou bien on les couvre avec des nattes. Il faut tâcher que la dessiccation s'achève le plus tôt possible, pour obtenir un produit de parfaite conservation. Pour faciliter le séchage, il est utile de retourner fréquemment les figues et de les aplatir un peu avec les doigts.

Si les pluies interrompent la dessiccation, le fruit fermente et se gâte; il est nécessaire alors d'ôter les figues véreuses ou malades qui pourraient gâter leurs voisines.

Toutes les figues ne séchant pas le même jour, on enlève des claies, au fur et à mesure, celles dont la dessiccation est accomplie. Quand les figues sèches sont destinées à l'exportation outre-mer, pour augmenter la durée de leur conservation, on les trempe parfois dans l'eau salée brouillante, afin de détruire les larves d'insectes qui s'y trouvent souvent; mais ce traitement n'est pas fréquemment appliqué, car il fait perdre aux figues leur belle couleur blanche.

Les appareils de dessiccation à la vapeur, qui ont obtenu en Amérique d'abord, en France et en Allemagne ensui-

J. A. MOIR

6, rue St-Sacrement, - MONTREAL
COMMISSIONNAIRE,

Harengs fumés ordinaires
Harengs frais, Sauce aux Tomates
Homards en boîtes hautes
" " " plates de 1 lb.
" " " de 1 lb.

Demandez les prix; ils vous intéresseront.

Marchands qui Achètent des Peaux

J'achète des Peaux, Peaux de Veaux, Peaux de Mouton, Suif et Os. Je paie argent comptant, pleine valeur du marché, fret et droits de douane. J'ai besoin d'un agent dans chaque ville et village au Canada. Je fournis l'argent et tiens mes agents bien informés. Ecrivez-moi pour plus amples renseignements.

CARROLL S. PAGE, HYDE PARK, VT.

LA MANUFACTURE DE CIGARES DE L'ÉPIPHANIE

L. A BOURDON, Propriétaire

Marques Spéciales:—

"JACK O' DIAMONDS"

"OMAR" et "DAWSON"

Ces cigares sont fabriqués avec les meilleurs tabacs mélangés.

"Salvador", "Belle-Canadienne" et "Standard Coin"

Cigares exclusivement en TABAC CANADIEN. Tous d'un goût fin, exquis et d'un arôme délicieux. La qualité et les prix défient toute compétition.

Lake of the Woods Milling Co., Ltd

FABRICANTS DE

Farine "FIVE ROSES"

Meunerie à Keewatin,

Capacité 4000 barils par jour.

Meunerie à Portage-Laprairie

Capacité 1500 barils par jour.

Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR

BUREAUX,

MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.

KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS