

grosseur. Les qualités inférieures et défectueuses sont expédiées en sacs de 44 à 55 livres.

Les figues Cosenza viennent de la Calabre et de la Pouille (Italie): Elles sont de grosseur moyenne, saines et de bonne conservation, à cause de leur peau dure et épaisse, sans ce léger défaut elles seraient parfaites.

Les figues d'Espagne, de Majorque, de Malaga et d'Alicante, ont un goût sucré agréable, elles sont appréciées pour une qualité moyenne et leur prix modéré.

Les figues Comadres, de provenance portugaise, viennent en cabas de 22 à 33 livres; elles sont petites et moyennes, violettes, assez bonnes, avec un léger goût de miel ou de pain d'épice.

Celles de Bougie sont plus communes, on les reçoit en grands cabas de 33 à 39½ livres, cette figue assez dure est mal soignée est mélangée de figues sèches sans valeur.

Dattes.—C'est un fruit des pays chauds; le dattier, pour qu'il prospère, doit avoir sa tête au feu du soleil et la racine rafraîchie par une nappe d'eau, aussi prospère-t-il parfaitement dans le sud de l'Algérie et de la Tunisie. On a créé de nombreuses oasis grâce à la culture de cet arbre précieux.

Parmi les dattiers, il y a des sujets mâles et des femelles; pour obtenir des fruits on cultive l'un et l'autre, le pollen de quelques dattiers mâles dispersés parmi les autres suffit à la fécondation.

La datte vient en régime; c'est une grappe énorme, pesant souvent de 26 à 30 livres, et les dattiers en plein rapport produisent quelquefois 10 à 12 de ces régimes.

Il y a un grand nombre d'espèces de dattiers, mais les meilleures sortes sont seules exportées en France; parmi celles-ci, la datte Degla ou datte de Biskra est une des plus appréciées. Elles nous arrivent en caisses d'origine de 66 à 77 livres, sans avoir reçu aucune préparation. Il suffit de les dépresser de dans les caisses, les rafraîchir, enfin leur faire une sorte de toilette légèrement humide pour leur faciliter la vente. Leur qualité n'en est pas augmentée, car cette datte en nature avec la fleur qui la recouvre, lorsqu'elle est en bon état, est excellente pour les amateurs.

Châtaignes et marrons.—On appelle généralement châtaignier, l'arbre qui produit les marrons ou châtaignes comestibles; le nom marronnier s'applique vulgairement au marronnier d'Inde, dont les fruits n'ont jamais pu être utilisés.

Les châtaignes sont récoltées dans les bois et les forêts, ce sont les fruits des arbres sauvages non greffés; il y a des châtaignes assez grosses, mais elles sont moins appréciées que les marrons. Ces fruits sont réunis souvent deux ou trois ensemble dans le même involucre; ils sont presque toujours, dans ce cas, aplatis d'un côté et se divisent en deux par-

ties, réunis qu'ils sont par une membrane.

Les marrons, au contraire, sont récoltés sur des arbres améliorés par le semis ou la greffe. Ils sont assez gros, généralement presque toujours seuls et ronds dans leur gousse ou involucre, ils ne sont pas non plus cloisonnés.

Les châtaignes sont récoltées dans les bois des environs de Paris, dans le Limousin. La châtaigne nouzillarde de Tours et de Poitiers est assez renommée, elle est assez grosse et de conserve.

Les marrons de Bretagne, de Redon, sont appréciés; ils sont sucrés et farineux, mais leur conservation est assez limitée.

Les meilleures sortes de marrons viennent du Lyonnais, de l'Ardèche et du Var; ces diverses qualités sont employées par les confiseurs pour fabriquer les marrons glacés. Ce sont les premières sortes à employer.

Ceux d'Italie, de Turin, sont assez gros et forment un appoint considérable pour cette grande consommation; ils rivalisent avec les marrons français dont je viens de vous parler.

Les marrons de Florence et de Naples sont plus gros que les précédents, mais ils sont assez durs et coriaces et, par conséquent difficiles à confire; malgré cela, ils sont recherchés parce qu'ils restent entiers et font peu de déchets dans leur manipulation.

FRUITS EVAPORES

Sous ce nom, on désigne les fruits secs comprimés en caisses importés d'Amérique. Ces fruits sont préparés dans des "évaporateurs," d'où le nom qui leur a été donné. Ces appareils consistent en une grande caisse rectangulaire en tôle, l'intérieur disposé pour recevoir des châssis métalliques sur lesquels sont disposés les fruits; un foyer pour produire la chaleur et, enfin, un puissant ventilateur pour faire un courant d'air chaud; voilà la disposition générale de ces évaporateurs.

Abricots.—Ces fruits doivent être presque mûrs, sans être mous, afin d'être facilement façonnés. Ils sont coupés en deux tranches en suivant la ligne qui les divise aussi exactement que possible. On les range sur les claies de séchage, la coupe en dessus. La durée de la dessiccation est de six à huit heures avec une température de 360°.

Pêches.—Ces fruits peuvent être séchés avec leur peau s'ils sont sains et en bon état. Pour les peler, on emploie des machines spéciales, ingénieusement construites qui, après les avoir pelés, les détachent du noyau qui est généralement adhérent, surtout lorsque la pêche est incomplètement mûre, comme c'est généralement le cas.

Les pêches tendres sont plongées dans une lessive alcaline bouillante; après un semblable bain, la peau s'enlève facilement, soit avec les ongles, soit en frottant la pêche avec une serviette.

Ainsi pelées et préparées les pêches sont coupées en deux moitiés comme les abricots et elles subissent un soufrage, afin de conserver leur blancheur, l'opération précédente les ayant brunies.

Leur dessiccation se fait comme pour les abricots, elle dure le même temps et à la même température.

Lorsque ces fruits sortent des étuves, ils sont durs et cassants; pour leur rendre leur souplesse, il suffit de les laisser ressuer à l'air.

Poires.—On tourne ces fruits avec une machine afin de les peler, puis ils sont coupés en deux moitiés sans leur enlever le coeur. On les blanchit au soufre comme les pêches pour leur donner une belle apparence et conserver leur blancheur.

Leur séchage s'opère de la même façon que les abricots et les pêches.

Pommes.—Cette espèce de fruit est surtout préparée à Rochester, dans l'Amérique du Nord. Les pommes sont pelées à la machine, le coeur est enlevé et elles sont coupées en tranches et en quartiers; on en conserve aussi d'entières dont le coeur est enlevé au moyen d'un tube qui fait l'effet d'une sonde.

Le blanchiment de ce fruit est fait avec soin, il doit conserver sa blancheur. Sa dessiccation ne se fait qu'à la température de 230° pour les tranches et de 230° pour les pommes entières, à un plus haut degré, ces fruits subiraient une cuisson qui dénaturerait leur goût.

Les épiluchures et les déchets des pommes, ainsi que les fruits tachés et véreux, sont également desséchés, elles sont vendues sous le nom de "pommes amirales", elles ont leur emploi dans la fabrication des pommes, ainsi que dans la fabrication des confitures industrielles.—(L'Épicerie Française).

L'INDUSTRIE VITICOLE EN CALIFORNIE

La production du vin en Californie a été en moyenne de 30 millions de gallons par an pendant les dix dernières années, d'après le professeur F. T. Bioletti, chef du département de la viticulture à l'université de Californie. Parlant des grands progrès de l'industrie viticole dans cet état, il dit: "La production du raisin de table et celle des raisins secs s'élèveront probablement au même chiffre. Si nous faisons entrer dans nos calculs 50,000 acres de jeunes vignes, n'étant pas encore d'un plein rapport, la surface totale plantée en vigne en Californie est de 200,000 acres. On a estimé cette surface à un chiffre plus fort, mais probablement exagéré. En nous basant sur ce chiffre, la valeur des vignobles peut être estimée à \$50,000,000, et celle des maisons de vin, des caves et des maisons d'emballage à une somme presque égale. L'industrie viticole en Californie forme un capital total d'environ \$100,000,000.

"Cette industrie fait vivre 20,000 familles, professeur Bioletti, la récolte du raisin, cette année, en Californie, battra le record.