

ballage. Contre les murs se dressent des étagères construites avec le même art primitif, mais économique et simple. Le matériel de la salle se complète par quelques paniers, des tamis et des nattes en sparterie.

Le classement des raisins secs est une opération à la fois très compliquée et très délicate. On ne peut la confier qu'à des ouvriers expérimentés et sérieux. Le classeur place les raisins sur sa longue table, à sa droite. Devant lui, il pose deux, trois, quatre, quelquefois six boîtes plates, selon le nombre de catégories qu'il doit faire; à chaque boîte correspond un type de grosseur et de qualité, établi une fois pour toutes, qu'il conserve toujours sous les yeux. Il prend une à une les grappes à classer, les compare avec les types et les classe suivant leur aspect, leur qualité, leur grosseur, celle de leurs grains. Quand une grappe contient des grains de plusieurs catégories, ce qui a lieu généralement, il la coupe et opère pour chaque portion comme pour une grappe complète. Les grains isolés, les portions de grappes trop peu importantes pour être classées sont réunis et utilisés par la suite. Comme on le voit, ce classement constitue un travail fort délicat, que peuvent seuls exécuter des ouvriers consciencieux, adroits et minutieux.

Les raisins ainsi classés sont ensuite disposés sur les étagères qui garnissent les murailles, en attendant que l'ouvrier chargé de les emballer vienne les prendre. Quant aux grains isolés, aux fragments de grappes non classés, etc., il sont recueillis dans des paniers et passés au tamis: un ouvrier, installé au-dessus d'une natte, pose le tamis sur ses genoux, y place quelques poignées de raisins; les grains les plus petits passent au travers du tamis en même temps quela poussière, le sable et les petits graviers, pendant que les plus gros grains, ainsi que les déchets, les rafles, etc., restent sur le tamis. Chacun des deux lots ainsi obtenus est alors ramassé en tas et est ensuite passé dans un ventilateur à bras qui le nettoie absolument de toutes les impuretés qu'il peut contenir; après quoi, chaque catégorie est posée sur les étagères en attendant l'époque de l'emballage.

Celui-ci se fait dans des boîtes de bois blanc, très légères, pouvant contenir environ 6 à 7 lbs de raisin. Il est effectué par des ouvriers spécialement affectés à une qualité déterminée. Les mêmes sont aussi chargés des pesées; celles-ci, d'ailleurs, constamment contrôlées par les contremaîtres, sont toujours faites avec soin. D'une façon générale, à Malaga, on compte que 100 kilogrammes de raisins frais donnent de 35 à 40 kilogrammes de fruits secs.

Alicante, ville moins méridionale que Malaga, où le soleil d'automne ne serait pas assez chaud pour donner de bons raisins secs, opère d'une tout autre façon. Les raisins, soigneusement nettoyés, sont rapidement plongés, dans un mélange bouillant de cendres et d'huile. Encore tout fumants, encore tout imprégnés du liquide d'où on vient de les extraire, les raisins sont mis à sécher dans des fours. Ces passerilles désignées sous le nom de *posas de legia*, n'ont ni la finesse, ni l'arome, ni la stabilité des *posas de sol* de Malaga.

Les nombreux débouchés offerts aux raisins de Malaga et aux raisins secs en général, et les importants bénéfices que cette industrie laisse à l'exploitant, nous ont porté, il y a cinq ans, à conseiller son introduction dans nos colonies du nord de l'Afrique. L'Afrique et la Tunisie offrent, en effet, une grande analogie de climat avec le sud de l'Espagne; et si la nature de leur sol ne convient pas parfaitement aux cépages de Malaga, du moins elle conviendrait à d'autres, comme le *corinthe*, qui sert à la fabrication de raisins secs de Grèce et de Turquie et dont la culture, en vue de la production de raisins secs, doterait ces colonies d'un nouveau facteur de richesse.

J. DE LOVERDO.

POUR ARRIVER DANS QUELQUES JOURS

CIGARETTES EGYPTIENNES

Directement du Caire, Egypte.

100,000 cigarettes Pacha et Sultan

Paquet, - - - - 10 s.
Boîtes de ferblanc, 25 s.

LA MEILLEURE QUALITE.

Expédiées par la fameuse maison LOULOPOULO & CO. Demandez les prix.
Echantillons fournis "gratis" sur demande.

REPRESENTANTS :

L. CHAPUT, FILS & CIE
EPICIER EN GROS

Importateurs de Thés, Vins et Liqueurs
MONTREAL