

pruneau sera bien amoindrie; aussi a-t-on soin d'ameubler la terre au moment de la maturité, ou de répandre une couche de paille sous chaque arbre. On attend que la prune tombe d'elle-même; l'arbre n'est secoué "comme un prunier" que dans les derniers jours, on ramasse tout d'un coup les fruits restants.

Les prunes sont déposées aussitôt sur des claies et exposées pendant deux jours au soleil, pour subir le *flétrissage*, qui les prive d'une partie de leur eau et leur permet de mieux résister au "saisissement" que leur procurera la mise au four ou à l'étuve. Pour activer ce flétrissage beaucoup de propriétaires mettent les claies au four le soir, afin de profiter de la chaleur qui reste dans l'appareil.

Vient alors la cuisson. C'est une opération délicate; il ne faut pas moins de trois expositions au four, à des températures de plus en plus élevées. Les deux premières ont pour but de faire évaporer l'eau.

Le fruit subit d'abord une chaleur de 45 à 50 degrés, puis après six heures de séjour, il est exposé à l'air; on se garde bien d'y toucher tant qu'il est chaud, cette faute compromettrait tout, la prune deviendrait *glutineuse*, et resterait molle. Mais une fois le refroidissement opéré, on retourne les fruits. Alors a lieu la seconde cuisson, à 70 degrés au plus et, de nouveau, un refroidissement.

La prune est alors en état de subir les hautes températures: 80, 90, 100 degrés, un peu plus parfois. C'est maintenant qu'il faut veiller, éviter l'excès de chaleur! Mais si l'on a bien opéré, on obtient le pruneau de choix, noir et brillant. "Ce degré de préparation est parfait", dit M. Bruguère, lorsque le fruit présente une peau ferme et luisante, lorsqu'il laisse sentir sous la pression du doigt une chair tout à fait malléable et élastique, lorsque enfin l'amande enfermée dans le noyau est suffisamment cuite."

Ce procédé, l'ancien, est encore en usage dans la plupart des exploitations rurales, mais pour éviter une partie de ces manipulations longues et coûteuses et épargner le combustible, on a imaginé des étuves où la chaleur est plus scientifiquement répartie, où l'on peut manipuler les claies et, par suite, réduire considérablement le prix de revient. Les années de grande abondance surtout, l'étuve rend d'énormes services, aussi son emploi est-il de plus en plus répandu.

Il faut alors procéder au triage par grosseur, opération plutôt faite par les commerçants qui centralisent les fruits apportés sur les marchés ou dans les "foires aux prunes". Le mouvement de ces réunions est colossal. A Villeneuve-sur-Lot on a vu jusqu'à 500,000 kilogr. de pruneaux apportés en un seul jour. Les autres marchés principaux sont: Sainte-Livrade, Cancon, Castillonnet, Villereal, Miramont, Eymet, Duras, Castelmoron-sur-Lot et Issigeac.

Dans ces villes, la prune, qui avait déjà subi un choix chez le producteur pour atteindre un prix plus élevé, est encore manipulée, des machines ingénieuses répartissent chaque grosseur. Jadis il y avait dix qualités, depuis le *fretin*, dont il fallait plus de 125 pour faire une livre, jusqu'à l'*impériale-fleur*, dont 40 à 45 pesaient les 500 grammes, en passant par une série de "rames", de choix et de surchoix. Aujourd'hui on se contente de neuf grosseurs désignées par un numéro:

la plus petite, No 1, compte de 90 à 95 pruneaux à la livre, la plus grosse, No 9, en a 38 à 40.

Maintenant, comment arrive-t-on à donner aux prunes cet aplatissement artistique qui nous émerveille chez les épiciers, dans les caisses incitant à la gourmandise?

Il y a un petit coup de main: on les fait passer entre deux cylindres de caoutchouc qui les aplatissent, on les dispose ensuite dans les caisses où une machine appelée *paqueuse* les presse et donne la forme absolument plate à la rangée supérieure. Quand on n'a pas de paqueuse, on presse le couvercle sous les pieds.

Enfin, pour les envois lointains, le procédé Appert permet de conserver longtemps les pruneaux dans des récipients en métal hermétiquement clos.

Ces opérations ont lieu en grand à Villeneuve-sur-Lot, ville maîtresse pour le commerce de la région, devenue de nos jours un des plus grands marchés agricoles de France, située à un coude du Lot et reliée à Sainte-Livrade par une route absolument droite et par le chemin de fer, non moins rigidement tracé. Il y a là dix kilomètres à travers une des plus somptueuses campagnes de France.

Non seulement marché agricole, mais aussi ville rurale, cette commune de près de 14,000 habitants n'en compte que 7,000 dans ce qui fut l'enceinte et les faubourgs d'une des plus grandes bastides du sud-ouest. Le reste est disséminé sur un vaste territoire de 9,312 hectares, où la population vit par la culture du sol. Villeneuve ressemble à Libourne, mais elle est plus animée, au printemps du moins où le commerce des petits pois attire des centaines de paysans.

Elle a aussi gardé son aspect du moyen âge. A en juger par l'exiguité de la place centrale, les fondateurs ne comptaient pas faire naître une ville bien peuplée; mais la bastide eut au contraire de belles destinées. Cette place est d'un caractère délicieusement archaïque par

les "couverts" qui l'entourent. Des rues animées y aboutissent, sur lesquelles s'ouvrent des ruelles étroites, aux petites maisons construites en carcasses de poutrelles ou de briques plates, mal cuites, que les vents ont rongées en y creusant de véritables sillons. L'irrégularité de ces constructions, les surplombs, les vignes qui tapissent les façades, tout cela donne à Villeneuve un cachet particulier que des portes de villes percées sous de hautes tours viennent accroître.

Dans ces rues passe une foule active, de physionomie avenante et fine; les femmes ont une grâce et une souplesse remarquables. Même dans ce pays d'Agenais où l'élément féminin offre un type séduisant, la ville est réputée pour l'art avec lequel ses femmes arrangent le mouchoir qui sert de coiffure.

De larges boulevards plantés de platanes ont remplacé les remparts; ils viennent aboutir au Lot en deux lignes à demi-circulaires enveloppant chacun une des rives, car la belle rivière partage la cité en deux quartiers inégaux. Un pont très élevé la franchit sur une grande arche appuyée à des arcs plus étroits. Ce pont, les portes de ville, l'église, le monumental hospice Saint-Cyr donnent à Villeneuve un caractère pittoresque. Le lot, avec son vaste moulin et ses hautes berges où des eaux calcaires ont fait des draperies, est la partie principale du décor citadin.

Du haut du pont la vue est charmante, la rivière écume sur un barrage, une colline régulière forme fond de tableau, tapissée de cultures sur lesquelles tranchent les lignes des pruneraies.

Sur l'un des boulevards est la statue de Bernard-Palissy. Le grand artiste est né dans l'arrondissement, à la Chapelle Biron. Devant l'hôtel de ville on a placé le buste d'Armand Daubasse, poète quercinois né à Moissac et mort à Villeneuve, dont les poésies ont été recueillies. Ce brave "peignier" en cornes ne savait cependant ni lire ni écrire.

ARDOUIN DUMAZET.
"Le Magasin Pittoresque."



Nos Marchands Généraux

Nous publions aujourd'hui une photographure de l'Etablissement de M. J. H. Dionne, de Garthby Station, P. Q.

Nous espérons que M. Dionne aura des imitateurs — et nous le souhaitons. Com-

me nos lecteurs peuvent le voir par la note publiée ailleurs dans *Le Prix Courant*, nous invitons MM. les marchands à nous envoyer pour publication des photographies de leurs établissements, des vues intérieures, etc.