

sucré, l'industrie de la canne à sucre dépérit.

Nombre de sucreries autrefois d'un riche rendement sont maintenant abandonnées pour d'autres cultures. Dans ces derniers temps, une nouvelle culture, celle de la banane, s'est prodigieusement développée et remplace, en partie du moins, celle de la canne à sucre.

Cette culture est principalement pratiquée sous la direction de la Compagnie de Fruits de Boston qui a une flotte de huit ou dix vapeurs constamment en route entre les ports de la Jamaïque et Boston, Philadelphie ou Baltimore. Chaque vapeur fait un voyage par trois semaines et chaque chargement consiste en 12,000 à 20,000 régimes de bananes. Ce commerce est en progrès constant, comme l'établissent les chiffres suivants : le total des expéditions de bananes aux Etats-Unis et au Canada a été, en 1889, de 301,991 régimes, et en 1890 de 445,512 régimes.

Au naturaliste, dit le professeur Windle, un plant vigoureux et adulte de banane, paraît la plus splendide des plantes herbacées. La croissance en est très rapide, atteignant de neuf à douze pieds dans une année. Le tronc, plutôt ressemblant à une tige, a de quatre à six pouces de diamètre et est formé d'une sorte de fourreau ligneux, de l'extrémité duquel sort un bouquet de feuilles immensément longues. Ces feuilles ont quelquefois 16 pouces de large et six pieds de long ; lorsqu'elles commencent à se dérouler au sortir du fourreau, elles sont transparentes et d'un beau gris clair. Leurs bords sont lisses et sans déchirures ; mais l'exposition au soleil au vent et à la pluie les change bientôt en une poignée de rubans découpés sans symétrie à travers les feuilles. Les plants croissent annuellement de pousses projetées par la racine pulveuse de la tige principale. Ils n'ont besoin que de peu de soins. Profondément enracinés dans le sol, arrosés par de copieuses averses, échauffés par les rayons d'un soleil brûlant, ils ont une croissance très rapide. Au bout de sept mois, ils projettent une longue tige portant une grappe de fleurs entourée d'embryons colorés, et, à la base de la grappe, paraissent bientôt les petites bananes, laissant flotter le plumet stérile au dessus du régime qui se forme rapidement.

Neuf à dix mois après la plantation, on cueille le fruit et on l'expédie au marché. On le cueille vert pour pouvoir le conserver pendant le transport. De grandes voitures à

ressorts traînées par des bœufs, l'emportent au port de mer le plus rapproché, où on le remise en attendant l'arrivée du prochain vapeur.

Les variétés de la banane sont aussi nombreuses que celles des pommes dans nos vergers. On prise surtout, pour sa saveur délicieuse, une petite banane rouge, la banane chinoise. La "Maiden" et la "Baracoa" sont aussi petites et de couleur rouge ; elles sont estimées autant parce qu'elles sont très sucrées que parce qu'elles ont une saveur très délicate. Le plantain est une plante de la même famille, qui est beaucoup plus cultivée que la banane dans l'Amérique tropicale. Son fruit se mange rarement cru ; on le fait généralement bouillir ou rôtir, ou encore on le coupe en tranches longues et minces que l'on fait frire dans le beurre. Il n'a pas le goût aussi délicat que la banane, que l'on mange ordinairement sur la tige même, lorsqu'elle est mûre. Cependant on fait souvent aussi cuire la banane, ou bien on en fait des confitures, des glaces, etc.

LES BONBONS.

Le secret de l'art de faire des bonbons, dit un confrère, était autrefois fort simple. Il ne fallait qu'un peu d'imagination et un peu de sucre. Aujourd'hui, toutefois, il entre dans la boutique du confiseur beaucoup d'autres ingrédients. Des fleurs et des fruits sont employés pour donner au sucre parfum et arôme. La fraise et la framboise se font reproduire en bonbons qui en ont la couleur et le goût. La pistache nous donne des bonbons verts ; la garance les jaunes.

Les bonbons fins sont fabriqués avec le meilleur sucre raffiné. On met ce sucre, un quart à la fois, dans de grands et profonds bassins de cuivre, où l'on ajoute l'eau nécessaire pour le convertir en un sirop plus ou moins épais, suivant le genre de bonbons que l'on en veut faire. La cuisson est faite à la vapeur, que l'on introduit dans un double fonds qui borde le bassin jusqu'aux deux tiers de sa hauteur et chauffe rapidement au degré voulu sans risque de brûler le sirop. On surveille avec soin ces bassins et, dès que la cuisson est assez faite, on ferme le robinet de la vapeur.

Pour le sucre à la crème, on verse le sirop dans le moulin à crêmer dont les longs bras de fer, recourbés, mûs par la vapeur, le fouettent et le transforment en une masse d'écume blanche. Si l'on veut de la crème

colorée, on étend le sirop sur une plaque de marbre et on y fait entrer la matière colorante en le pétrissant, cette opération se fait avant de le mettre au moulin à crêmer.

Le sucre, une fois fouetté en crème, est mis de côté dans de grands vases de terre, recouverts d'un linge mouillé, jusqu'au temps où on le façonnera. On ne sait pas trop pourquoi, mais il paraît que le sucre en crème prend un goût beaucoup plus fin si on le laisse pendant quelque temps ainsi en masse, et, dans toutes les grandes fabriques on peut en voir des tonnes ainsi mises à repo-

ser. Les noix à la crème se préparent au moyen d'une table sous laquelle circule la vapeur et dans laquelle sont incrustés une douzaine de petits bassins. Deux jeunes filles, à un bout de la table, y trempent les noix. L'une d'elle a près d'elle, une pile de noix décortiquées ; elle tient à la main un bout de fil de fer tressé terminé par une boucle ; elle met une noix sur la boucle, la trempe vivement dans le bassin à côté d'elle et la dépose sur une toile métallique à larges mailles, où elle est prise par la seconde jeune fille. La noix est à ce moment une masse oblongue, informe, où la pelure jaune perce encore ça et là à travers la couche de crème rose. Une seconde immersion achève de recouvrir la noix d'une couche suffisante, puis on la dépose sur un papier blanc, mais avant de l'ôter de l'ustensile en fil de fer, on la fait passer à travers la boucle qui arrondit la masse et lui donne sa forme définitive. Ce procédé s'emploie aussi pour les dattes.

Tous les bonbons glacés—excepté les plus fins—sont d'abord moulés dans l'amidon. On prend de l'amidon très fin dont on remplit des bassins de bois, l'amidon étant pressé dur et la surface égalisée avec soin ; puis on fait entrer les moules dans cet amidon où ils laissent un creux reproduisant parfaitement leurs formes, et enfin on coule dans ces trous le sirop ou la crème que l'on y laisse refroidir.

Pour les bonbons au vin, on ajoute le vin au sirop que l'on fait cuire jusqu'au point de cristallisation. Il en est de même pour la pâte de guimauve et la pâte de gommés.

Aussitôt que les bonbons sont "pris" on les transporte dans le séchoir, qui est chauffé à la vapeur et où la chaleur, faisant évaporer une partie de l'eau contenue dans le sirop, forme une croûte durcie sur la surface. Lorsque ce point est atteint, on enlève les bonbons et on les