

zander ou brochet-perche (qui, dans la province d'Astrakan, est exporté sous le nom de "tchastikovi") le homard (dont on utilise la coloration rouge des œufs).

C'est dans la gelée huileuse que renferme l'œuf d'esturgeon que réside cette saveur délicate, ce "flavour" qu'apprécient tant les Anglais et les Russes.

Grace à son goût légèrement acide le caviar—surtout lorsque l'esturgeon est pêché en eaux profondes—stimule l'appétit en favorisant la sécrétion du suc gastrique.

Les chinois pêchent l'esturgeon avec des lignes de deux mille pieds de long, sur lesquelles sont implantés huit mille hameçons sans appâts. Ils ramènent ainsi des esturgeons pesant plus d'une livre.

Dès que l'animal est à bord, et pendant qu'il est encore en vie, on ouvre la cavité abdominale pour atteindre les ovaires et en retirer les œufs, recouverts par une fine membrane qui sert d'enveloppe et de sac; leur quantité est si considérable que leur poids atteint, en général, le tiers du poids total du poisson. Après l'extraction, on sèche, on emballa, on embarille, et voilà la noire confiture toute prête à se laisser consommer.

Sur les côtes de la Méditerranée, en Sicile et à Tunis, on prépare aussi une sorte de caviar, nommée "boutargne," avec le foie d'une espèce de mulet.

En Amérique, les Indiens font une variété de caviar avec les œufs de hareng.

Les Espagnols de l'Amérique centrale préparent dans le même ordre d'idées alimentaires, des gâteaux de poissons mélangés d'un peu de sel et de nitre, puis comprimés.

La préparation du caviar atteint en Russie environ dix millions de livres.

Les épiceries de luxe vendent au-

jourd'hui, presque toutes, du caviar sous forme de boîtes de conserves.

On a cherché à vendre ce produit en petit barillet de bois, mais la moindre élévation de température le faisait fermenter.

Il est indispensable que les maisons qui n'en ont pas un grand débit ne soient approvisionnées que de boîtes parfaitement soudées.

CEDRAT

Le cédrat est le fruit du cédratier, arbuste de la famille des rustacées-aurantiées, variété du limonier ou du citronnier.

On croit cet arbre originaire de l'Inde, d'où sa culture se serait répandue de bonne heure dans l'Asie occidentale.

Il est surtout cultivé aujourd'hui dans les îles méditerranéennes, en Corse, en Sardaigne et en Sicile, ainsi qu'à Madère et aux Açores.

Les cédrats, qui ont à peu près la forme et la grosseur d'une très grosse poire, possèdent une écorce très épaisse et résistante, sans être dure, au moment de leur cueillette. C'est cette écorce qui est employée par la confiserie.

On prépare avec le cédrat quatre produits principaux :

1o L'écorce de cédrat confite, qui entre dans la confection de beaucoup de sortes de pâtisseries, et qui est débitée par la plupart des magasins d'épicerie aux ménagères dans ce but;

2o La confiture ou compote de cédrats, qui est composée de cédrats coupés en petit, sucrés et cuits comme toutes les autres confitures;

3o La liqueur de cédrat, préparée au moyen de la macération du fruit dans l'alcool et par l'adjonction d'un sirop;

4o On extrait également du cédrat une huile essentielle très employée en parfumerie.