

QUATRIÈME GROUPE

SUBSTANCES ALIMENTAIRES ET DE CONSOMMATION COMME PRODUITS DE L'INDUSTRIE.

A. FARINES, FÉCULES et PÂTES ALIMENTAIRES

Farines. L'industrie minotière, dont l'importance croissante en Algérie est un des bienfaits les plus marquants de notre occupation, n'était avant notre arrivée que bien pauvrement représentée. Sous la tente on broie le grain pour faire le couscoussou, entre deux meules de 30 centimètres de diamètre à axe commun, et dont la meule supérieure ou tournante est mise en mouvement, à la main, au moyen d'un manche de bois implanté dans la pierre. C'est aux femmes qu'incombe dans la société indigène le pénible labeur de tourner la meule, qui ne rappelle dans nos souvenirs qu'une application pénale, reste des anciennes coutumes romaines. Les Arabes connaissent pourtant l'emploi des moyens mécaniques, car dans les parties montagneuses, et surtout en Kabylie, on rencontre des moulins dont l'impulsion vient d'une roue hydraulique horizontale, sorte de turbine grossière que le courant d'eau vient frapper obliquement.

Dans les premiers temps de la conquête, la population européenne tirait sa subsistance des farines françaises; mais la production des colons en céréales, devenant chaque jour plus grande, devait amener forcément la création de moulins, qui s'imposait d'autant mieux que, si le combustible manquait, tout le monde, en parcourant le pays, avait été frappé de la facilité d'obtenir partout de la force motrice, grâce à l'énorme pente des cours d'eau. Les premières tentatives furent dues à l'initiative du gouvernement, qui cherchait à se procurer à bon marché les farines nécessaires à l'entretien des troupes; mais ces exemples trouvèrent bientôt de nombreux imitateurs, après surtout que la mouture du blé dur eût été démontrée pratiquement par Pierre Lavie, de Constantine.

Cette industrie éminemment féconde et vivace est, depuis quelques années, dans les meilleures conditions de prospérité, qu'elle accroît sans

cesse en perfectionnant son matériel, généralement à la hauteur des établissements les mieux montés de la métropole, et en s'efforçant d'étendre ses débouchés, ainsi que le prouve la quantité de plus en plus grande des exportations.

De fausses préventions ont longtemps régné à l'égard du blé dur, dont l'adoption était repoussée à la fois par la minoterie et la boulangerie. L'opinion a bien changé depuis, et le succès des pâtes algériennes n'a fait qu'en confirmer les conclusions; aussi le jour n'est pas loin où le prix de ce grain se nivelera complètement avec celui du blé tendre, et le dépassera même pour les sortes supérieures, telles que celles de Bône et de Constantine dont les grains clairs, pleins, incolores, à pellicule mince, laissent transpercer, comme le dit M. Millon, toute la richesse de leur substance.

La composition chimique des blés durs indique déjà leur supériorité, mais elle résulte aussi de leur rendement à la mouture. Des indications les plus positives sur le produit du blé tendre, il suit, que 100 parties donnent 78 à 82 de farine et 18 à 22 de son, plus 2 de déchets. Or, en s'en tenant aux observations ordinaires de la minoterie algérienne, il ressort que l'on retire en moyenne pour cent du blé dur, 82,50 de semoule et farine, et 17,50 de son et déchets. En quoi donc repose l'infériorité attribuée à cette espèce de grain? Elle se borne à un mode différent d'opérer plus encore qu'en une augmentation de travail. Le blé dur en raison de sa consistance physique, doit être traité avec une vitesse plus grande et en conservant les meules plus écartées qu'avec le blé tendre, de telle façon qu'on obtient une proportion considérable de gruaux ou de semoules, qui peuvent être encore repassées sous la meule, mais toujours avec une pression modérée, sous peine de déterminer un trop grand échauffement qui altère la farine. L'enlèvement du son est très facilité par le lavage préalable du grain, que l'on fait ensuite sécher à l'air. Dans ces conditions d'opération, la mouture du blé dur, revenant à 3 fr. les 100 kilogr., réalise les produits suivants :

Semoules ou gruaux remoulus.	53 kilog. (1)
Farine	30 —

(1) Il est curieux de rapporter les résultats des expériences faites par Desfontaines (Voyage II, p. 282).

Blé de Constantine : 80 livres ont donné 70 livres de semoule, 4 de farine et 6 de son; soit en centièmes, 87 50, — 5 et 7, 5 %.

Blé de Mascara : 70 livres de blé ont donné 43 livres 1/2 de semoule, 11 livres et 1/2 de farine et 14 de son; soit en centièmes 62, 15, — 16, 45 et 20 %.

Desfontaines ajoute : La semoule de couleur jaunâtre est la partie du blé la plus nourrissante; elle sert à faire le pain blanc, tandis que la farine qui est naturellement blanche, se convertit en pain noir d'une qualité bien inférieure au premier.

Son.	15,50
Déchets.	1,50

Ce n'est là, on le répète, qu'un résultat ordinaire, car le rendement suivant a été constaté expérimentalement en 1855 : Semoule, 62 kilog. ; farine commune, bonne 3^e, 24 kilog. ; son ou petit son, 14 kilog.

Le remoulage des semoules n'a pour but que de rendre le pétrissage moins fatigant, car il est certain que le plus beau pain et le meilleur est préparé avec de la semoule de premier jet. La difficulté du pétrissage du blé dur est, d'ailleurs, une conséquence de sa proportion plus élevée de gluten. Au lieu d'y voir un inconvénient, il vaut mieux s'efforcer de profiter de cet excès de qualité pour généraliser les pétrins mécaniques avec lesquels il n'a plus de raison d'être, car ils ne marchent ni la force ni le temps.

Le rendement du blé dur à la panification est encore à son avantage par rapport au blé tendre, dont la farine ne donne que 130 p. 0/0, tandis que celle d'Afrique produit 135 et facilement 140 avec une manipulation suffisante. Quant à la qualité du pain, quiconque a consommé celui de blé dur ou de mi-partie blé dur et blé tendre, mélange souvent usité en Algérie, conviendra sans peine de son goût savoureux, de sa haute valeur nutritive, et de sa bonne conservation.

La science se préoccupe beaucoup de l'amélioration du pain, qui occupe une place importante dans l'alimentation, mais qui ne lui fournit pas malheureusement tous les principes utiles contenus dans le grain. C'est là le but poursuivi ; y parviendra-t-on dans la direction indiquée par le procédé Césille, par le décorticage préalable et l'emploi de l'amande directement à la panification, ou préparée par un simple concassage en gruaux ou semoules. En tout cas l'étude de ces questions doit mettre en lumière les hautes qualités reconstituantes du blé dur, et l'utilité d'en maintenir et d'en améliorer la production en Algérie.

Un mot sur la préparation du couscoussou que M. Chevreul signalait récemment, comme la préparation qui cause le moins de perte d'éléments nutritifs. Le blé dur destiné à faire du couscoussou est mouillé et mis en tas recouvert d'étoffes pendant quelques heures. Quand le grain est bien gonflé on l'étend en couche mince au soleil pour le sécher, puis on le mout, de manière à obtenir le blé concassé en fragments gros comme des grains de millet. On expose encore au soleil, puis on vanne et le couscoussou est mis alors en réserve jusqu'au moment de le consommer. A cet effet, on jette une certaine quantité de cette semoule dans une sébile de bois, on l'humecte légèrement et avec la paume de la main les femmes roulent les grains ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient obtenu une sorte de granulation plus ou moins grosse. On compte plusieurs sortes de cous-

couscou suivant le mode de préparation et de provenance. Le BORGHOL, par exemple, est le grain à moitié cuit dans l'eau bouillante, puis séché, moulu, salé, etc. Dans le FRICK la préparation est la même, si ce n'est qu'elle porte sur le grain encore vert en épi, et qu'on cuit en le flambant. Le couscou se mange cuit à la vapeur ou à l'eau, associé à des viandes, à des fruits secs. C'est en définitive un mets très-sain et nutritif.

Pâtes alimentaires. Il y a longtemps déjà que Gênes et Livourne employèrent, pour la première fois, les blés d'Afrique à la fabrication des pâtes alimentaires, tandis que le sud de l'Italie se servait du blé de Sicile, l'Espagne des blés durs qui lui sont propres. Jusqu'au commencement du siècle la France était restée tributaire de l'Italie pour la fourniture de ces articles, et lorsqu'il y a une cinquantaine d'années notre industrie fit servir à leur confection les blés rouges glacés d'Auvergne, cette application fut considérée comme une conquête précieuse. Quand le tarif commercial de l'Algérie eut été révisé en 1852, et que ses produits purent entrer en franchise dans la métropole, un manufacturier de Lyon, M. Bertrand, pensa à utiliser les blés durs de notre colonie à la fabrication des pâtes. En 1855, il exposait une collection variée qui attira spécialement l'attention, et qui révéla tout le parti que l'on pouvait tirer des blés durs d'Afrique. Les efforts de M. Bertrand trouvèrent leur plus haute consécration lorsqu'en 1858, à l'exposition de Turin, sur ce terrain classique des pâtes, il remporta la plus haute récompense accordée à ce genre de produits. Il rendit par là un service signalé à l'Algérie en lui ouvrant une branche nouvelle de production et de richesse. Depuis lors, en effet, de grandes quantités de blés durs sont demandées en vue de cette destination par les fabriques de Lyon, de Clermont, de Marseille, où s'est fondée l'importante usine de M. J. Brunet. D'autre part, l'industrie algérienne, sollicitée par ces exemples, s'est mise à l'œuvre à son tour, et elle a obtenu en peu d'années des résultats marquants. Elle s'occupe plus spécialement de la préparation des semoules qu'elle expédie au dehors en quantités considérables.

Les diverses sortes de pâtes algériennes, ainsi qu'on devrait dénommer les pâtes obtenues avec les blés durs d'Afrique, possèdent les qualités les plus recommandables de leurs similaires d'Italie, sous le nom desquels elles sont connues des consommateurs. Elles sont naturellement claires et diaphanes, gonflent bien à la cuisson sans se déliter, et leur goût est fin et excellent. La couleur jaunâtre de quelques-unes est due à l'addition d'un peu de safran et n'ajoute rien à leur qualité.

Fécules. L'Algérie n'a pas encore tenté d'exploiter pratiquement pour leur fécule quelques unes des plantes racines des pays chauds dont elle a adopté la culture (patate, igname, colocase) ou qui y ont été préconisées. Le bon marché de la plupart des fécules exotiques sur les marchés étran-

gers, n'était pas, du reste, un encouragement pour se livrer à cette production. Aussi il semble, qu'à cet égard, un examen un peu sérieux ne permet de recommander que l'arrow root, qui conviendrait mieux à son climat comme appartenant à la région juxtatropicale, et en particulier le *Maranta allouya* de l'île de Cuba et de la Floride, dont les qualités alimentaires sont très vantées. Quant à la patate, elle est plus avantageuse comme racine à distiller que comme production de fécule.

STATISTIQUE

L'exportation des farines d'Algérie n'a commencé à se développer que vers 1864, 1865, où elle atteignit 50 à 60 mille quintaux. Elle retomba pendant plusieurs années pour reprendre un mouvement ascensionnel très accusé depuis 1869, et que les demandes considérables de la France en 1870 portèrent à un taux exceptionnel pendant cette année. Les quantités expédiées à l'étranger figurent, année commune, pour plus de moitié :

	Exportation des Farines.
1868.	4,234,000 kilog.
1869.	7,395,000 —
1870.	29,731,000 —
1871.	10,408,000 —
1872.	10,108,000 —

La quantité de biscuits de mer exportée en 1865 qui s'élevait à 333,000 kilog., a atteint en 1871, sous la pression des événements, 2,888,000 kilog. pour descendre l'année suivante à 98,000 kilog.

EXPOSANTS

Atibert (Ch.), minotier, au Tlélat (dépt d'Oran).

Farine de blé tendre, *idem* de blé dur.

Allard, minotier, à Médéah (dépt d'Alger).

Semoule de blé dur.

Arnal, minotier, à Médeah (dépt d'Alger).

Semoule de blé dur.

Berr frères, à Oran.

** Farine de blé dur, *idem* de blé tendre.

Bertrand et C^e, fabricants de pâtes alimentaires, à Lyon (France).

Semoules. Collection de pâtes alimentaires exclusivement préparées avec les bles durs de l'Algérie.

Bertherand (le Dr E.), à Alger.

Poudre brute de la racine d'*Arum Italicum*. L., en arabe BEGOUGA. Fécule panifiable et alcool dérivé.

L'arum croît spontanément et en grande abondance en Algérie. Les indigènes l'utilisent comme substance alimentaire en cas de disette. Sa racine contient 70 à 72 0/0 de fécule. Des essais multipliés ont prouvé que la farine d'arum employée pure, avec du levain en suffisante quantité, donne un pain de toute beauté, agréable au goût et très-digestible.

Bourbon (Et.), minotier, à Milianah (dépt d'Alger).

Semoule ordinaire. Potage milianais de 500 grammes à 50 cent. le paquet, *idem* de 250 gr. à 25 c.

Castigliola (Joseph), minotier, à Médéah (dépt d'Alger).

Usine à vapeur et hydraulique occupant 42 ouvriers; les indigènes payés 3 fr. par jour, et les européens de 5 à 7 fr. par jour. Production annuelle : 400,000 kilog. de semoules, 72,000 kilog. pâtes alimentaires.

Collection de 28 échantillons de semoules et pâtes diverses de blé dur.

** Farine minot de blé dur.

Chaudoreille, minotier, à Médéah (dépt d'Alger).

** Semoule. Collection de pâtes alimentaires.

Délon, à Alger.

Farine tuzelle. Semoule de blé dur. Pâtes, macaroni, vermicelle et tagliarini.

Desnières, à Alger.

** Semoule de blé dur.

Dessollers (Edouard), minotier, à la Maison-Carrée (dépt d'Alger).

Usine de 12 tournants occupant 20 ouvriers.

Semoules grosse, moyenne et fine, obtenues au moyen du sasseur mécanique, 40 fr. le quintal.

Farine minot de blé dur, 35 fr. le quintal.

Farine blé tuzelle, 43 fr. *idem*.

Dufoure (Firmin), à Soumah (dépt d'Alger).

** Farines de blé dur, de blé tuzelle, de blé tendre, minot de blé tendre.

Escoffier, à Tiaret (dépt d'Oran).

Farine et semoule de blé dur.

Falco (Ernest), minotier, à Alger.

Semoule grosse en chicha de blé dur. Semoule ordinaire de blé dur. Semoule de maïs. Collection de pâtes alimentaires.

Jardin d'acclimatation d'Alger.

* Fécules de colocase d'Egypte (*Colocasia esculenta*), de taro de Polynésie (*Colocasia edule*), de *Canna edulis*, d'*Arum Italicum*, de manioc ou cassave (*Manihot utilissima*), de patate (*Batatas edulis*). Amidon de manioc; salep d'igname de Chine (*Dioscorea batatas*).

Lavie (Pierre) et Co, usine à Constantine.

Minoterie et fabrique d'huile, moulin à tan, cultures de céréales, de l'olivier, engraissement du bétail sur diverses propriétés d'une contenance de 2,000 hectares. Usines hydrauliques, turbines Gérard et Caillon, 500 litres d'eau par seconde, chute

50 m., 5 établissements superposés et contigus, 30 paires de meules, 13 sasseurs, machines à laver, etc. Produits : 90,000 balles farines première, 18,000 balles semoule, 16,000 q. m. pour la consommation indigène, 50,000 litres d'huile d'olive, 6,000 q. m. de tan.

Collection de farines et semoules.

Merlin (M^{me} V^e), à Saint-Denis-du-Sig (dépt d'Oran).

Farines de blé tuzelle et de blé dur. Semoule blé dur.

Minier, à Alger.

Semoule grosse en chica de blé dur. Semoule petite pour pâtes alimentaires.

Orphelinat des frères de l'Annonciation, à Oran.

Semoule de blé dur. Farine *idem*. Farine de blé tendre.

Orphelinat de Misserghin (dépt d'Oran).

** Farine et semoule de blé dur. Farine de blé tendre.

Poisson-Bezin, à Sidi bel Abbès (dépt d'Oran).

Farine et semoule de blé dur. Farine de blé tendre.

sauve, maire de Relizane (dépt d'Oran).

Farine de blé tuzelle. Minot de blé dur. Semoule *idem*.

C. ALCOOLS ET LIQUEURS.

Le développement des plantations viticoles en Algérie, l'abondance des céréales, devaient y faire naître l'industrie de la distillation qui y a pris une certaine importance en vue de subvenir à la consommation locale. Les conditions d'existence des colons sur un sol nouvellement défriché, dont les émanations les exposent à des maladies pernicieuses, les conduisirent à faire usage des liqueurs toniques stimulantes, et pendant longtemps l'abus de l'absinthe, qu'ils avaient adoptée, fut signalé comme ayant causé plus de mal que la fièvre qu'on voulait neutraliser. Une réaction s'est faite peu à peu contre cette liqueur, dont l'action stupéfiante sur le système nerveux est parfaitement démontrée, et on l'a remplacée avec avantage par un produit sans nul doute préférable, en tant qu'alcoolique, composé par la maison Picon de Philippeville et vendu sous le nom d'Amer africain, dans lequel entrent surtout les principes fébrifuges, toniques et apéritifs de l'écorce d'orange, du quinquina calysaya et de la rhubarbe de Chine, et en proportion moindre ceux du quassia, de la gentiane et du colombo, associés au sucre et à l'alcool. Cette importante maison, qui a donné à cette fabrication une extension considérable, se sert maintenant pour dépouiller les oranges de leur zeste, d'une machine inventée par M. Damoy, et au moyen de laquelle une femme ou un enfant peut zester en 10 heures de temps 4 ou 5 mille oranges. Les zestes fins sont conservés dans l'alcool à 60° pour être plus tard soumis à la distillation.

La richesse des vins algériens en alcool est un gage sérieux pour l'avenir de la distillation en Algérie. Cependant les plantations de vignes n'ont nulle part été faites en vue de ce produit ; mais d'ailleurs, comme le cuvage rapide semble se généraliser de plus en plus, c'est une raison pour distiller les marcs et ne pas laisser perdre la notable proportion d'alcool qui y reste.

Les autres matières alcoolisables en Algérie proviennent surtout des fruits : des figues, qu'on utilise de cette manière lorsqu'elles ont été abondantes ; des figues de *l'opuntia ficus Indica* si peu exigeant sur la nature du sol et qu'on peut obtenir à si bon marché ; des caroubes, également très peu chères comme tous les produits d'arbres qui demandent peu de soins ; enfin des oranges, à l'esprit si enivrant, etc. On en a retiré encore des tiges du sorgho, des racines de patate, enfin des racines spontanées comme l'asphodèle, mais qu'on a eu vite épuisées dans un cercle donné.

Le sorgho sucré (*Sorghum saccharatum*), comme plante à distiller a été mal exploité en Algérie. Son inconvénient le plus sérieux était son exigence de nutrition, compensée il est vrai par son énorme rendement et son besoin d'irrigation. Mais comme l'a dit récemment M. Simounet d'Alger (Société d'agriculture), on eut le tort d'assimiler le sorgho à la canne à sucre et de vouloir en retirer le jus par expressio. Le sorgho étant moins aqueux en Algérie, on n'obtint pas la totalité du sucre et le rendement en alcool ne répondit pas à l'attente. M. Simounet avait proposé d'appliquer le procédé des cossettes, ayant le mérite de prolonger la saison de fabrication, mais il augmente notablement les frais, et le mieux, évidemment, est de pratiquer le procédé de macération, qui a pris naissance il y a longtemps déjà en Autriche pour l'extraction du sucre de betterave, et qu'on a depuis appliqué à l'industrie sucrière coloniale. Ce système beaucoup critiqué à l'égard du produit en sucre, présente au contraire de grands avantages lorsqu'on a en vue la distillation. Du reste les seuls bons résultats obtenus en Algérie avec le sorgho (M. Bourdais, à Constantine) l'ont été par un procédé combinant l'expression et la macération. Ce dernier moyen suffit sans entraîner un double matériel.

M. Rivière de Crescia a retiré depuis peu un produit nouveau qui mérite l'attention. C'est un kirch de nèfles du Japon (*Eryobotria Japonica*) dont la pulpe juteuse peu fournie, enveloppe de grosses amandes au goût amer, contenant en effet le principe cyanhydrique du kirch. On met en cuvage dans de grands fûts d'alcool et pendant 6 mois, les nèfles du Japon, alors on distille et l'on retire environ 8 litres d'essence par 100 kilos. de nèfles ou 22 litres de nèfle wasser à 22°.

EXPOSANTS

Aymès, à Serkady (dépt d'Alger).

Eau-de-vie de vin, 1869.

Bouilloud (Louis), distillateur, à Bône (dépt de Constantine).

Usine occupant 26 ouvriers et 8 employés; 3 à 5 fr. par jour pour les ouvriers, 5 à 10 fr. pour les employés. 400.000 fr. d'affaires.

Vermouth, genepy des Alpes, bitter, élixir Raspail, grande Chartreuse, cassis de Bourgogne, anisette de Bordeaux, amer Numidique, crème de cacao-chouva à la vanille, curaçao surfin, crème de menthe surfine, amer de Hollande.

Castelli, à Birkadem (dépt d'Alger).

Cognac, 1865.

Challier (Gustave-V.), distillateur, à Philippeville (dépt de Constantine).

L'africaine, chartreuse algérienne. Amer algérien fabriqué avec l'*Eucalyptus globulus*. Anisette.

Choquet (Louis), à Saint-Cloud (dépt d'Oran).

Eau-de-vie de marc, 1872.

Cuesta (Manuel) distillateur, à Philippeville (dépt de Constantine).

Anisette d'Afrique. Amer du pays dit fébrifuge.

Fournier (Louis-Augustin) et Cie, distillerie, à Philippeville (dépt de Constantine).

Établissement de la force de 120 chevaux vapeur provenant de 3 générateurs. Fournit au département la presque totalité des 3/6 consommés. Emploie particulièrement le sorgho, l'orge et le maïs. Les spécimens exposés n'ont pas été rectifiés à fond, afin de conserver l'arôme particulier du produit dont ils sont extraits.

Alcools de maïs, de sorgho sucré, de figues, de dattes, de raisin, d'orange, de jujube, de caroube, d'asphodèle.

Gérard, à Sainte-Clotilde (dépt d'Oran).

Eau-de-vie de marc.

Herrouet (Mathurin), fabrique de liqueurs, à El Diss, près Philippeville (dépt de Constantine.)

Bittermouth.

Hivert (André-Marius), à Guelma (dépt de Constantine).

Amer de la Mahouna.

Kanoui frères, à Alger.

Eau-de-vie anisée de figues.

Laurent, à Saint-Cloud (dépt d'Oran).

Eau-de-vie de marc extraite de l'enveloppe et des pépins du raisin, 1872. Idem, de l'enveloppe, des pépins et de la grappe, 1872.

Lépinicy, à Médéah (dépt d'Alger).

Eau-de-vie de marc, 1871. Eau-de-vie de vin, 1871.

Lorquin (Jean-Baptiste), fabrique de liqueurs, à Bône (dépt de Constantine).

12 ouvriers, payés 5 fr. en moyenne. 300.000 fr. d'affaires.

Amer algérien.

Louisin (Désiré), à Saint-Cloud (dépt d'Oran).
Eau-de-vie de marc, 1872.

Mercadel (Barthélemy), liquoriste, à Alger.
Elixir, crème de mandarine, amer algérien.

Marthoud, à Alger.

Bitter hygiénique 1 fr. 75 le litre. Se recommande par ses qualités toniques et hygiéniques.

Nicolas (Charles), à Guebar bou Aoun, Mondovi (dépt de Constantine).
Alcool de vin, 1872. Eau-de-vie de marc, 1872.

Olivier (François), à Douéra (dépt d'Alger).
Eau-de-vie de marc.

Orphelinat de Misserghin (dépt d'Oran).

3/6 de vin, 1872. Eau-de-vie de marc, raisin muscat. Eau-de-vie de marc. Eau-de-vie de fruits. Mandarine.

Péraux (Joseph), liquoriste, à Constantine.

Personnel : 13 ouvriers payés de 4 à 10 fr. par jour. Production 60.000 litres du produit exposé.

Amer indigène hygiénique.

Picon (Gaetan), distillateur liquoriste, à Philippeville (dépt de Constantine).

Maisons à Philippeville, Bône, Constantine et Marseille, occupant un personnel de 110 personnes. Dans la saison des oranges 50 à 60 femmes sont employées au zestage. Production 1,700,000 bouteilles d'amer africain, et 3,000,000 de litres de liqueurs diverses.

Amer africain, liqueur hygiénique africaine, liqueur digestive algérienne, crème de cacao, crème de thé, anisette surfine, lippia à la verveine odorante (*Lippia citriodora*). Prix de l'amer africain, 1 fr. 40 le litre.

Rouire (Antoine), à Mascara (dépt d'Alger).

Eau-de-vie de marc, 1863. Eau-de-vie de vin, 1870.

Rivière, à Crescia (dépt d'Alger).

Eau-de-vie de vin, 1872. Eau-de-vie de marc, 1872. Kirch de nèfles ou nèfles-wasser.
Alcool de nèfles du Japon (*Eryobotria Japonica*).

Teule (Léon), à Soumah (dépt d'Alger).

Eau-de-vie de marc, 1870.

D. VINS (*Vitis vinifera*, L.).

L'introduction de la vigne en Algérie serait, suivant M. Ch. Texier, antérieure à la domination romaine, mais à cette époque comme pendant la domination musulmane, elle ne paraît pas avoir été cultivée pour en faire du vin (1). La position géographique et la climatologie du pays ne sont

(1) La défense de boire du vin prononcée par le Coran, a fait abandonner cette production en Egypte et en Palestine où elle était connue dans l'antiquité; mais d'après

cependant nullement contraires à cette destination, car les mêmes *influentia* se retrouvent dans la patrie primitive de la vigne (région Cauca-sienne), et d'autre part cette production existe en Perse, sous des latitudes plus australes. Aussi nos colons, en admirant ces splendides ceps de vignes séculaires (1), retournés presque à l'état sauvage que possèdent les Arabes, ont-ils pu concevoir l'idée de faire le vin nécessaire à leur consommation.

Pour cette culture, plus que pour toute autre, le colon a dû faire école et comme d'habitude à ses dépens. Les indigènes ne faisant pas de vin, on ne fut pas tenté d'adopter leurs plants et chacun préféra essayer ceux de son propre pays. Quant au mode de culture et au travail de la vinification, on procéda d'après les pratiques locales qu'on avait contractées, en attendant les indications de l'expérience.

Quoi d'étonnant après cela, qu'on ne soit pas arrivé de prime-abord et partout, à de bons résultats. Mais il reste beaucoup à apprendre, et bien qu'on ne marche plus à l'aventure, il y a opportunité à gagner du temps en appelant la science à résoudre les problèmes qui s'imposent à la viticulture algérienne, à l'exemple de la métropole qui s'efforce d'appliquer les découvertes des Pasteur, Berthelot, Ladrey, Maumené, Béchamp, docteur Guyot, Vergnette-Lamotte, etc., au profit d'une de nos industries les plus foncièrement nationales.

Les situations qui conviennent le mieux à la vigne en Algérie sont, comme partout, les côteaux et les déclivités des montagnes jusqu'à une altitude de 600 à 800 mètres. Le produit des plaines est généralement inférieur, surtout en terres compactes, mais son abondance est grande avec les plants communs. Il est à remarquer pourtant que ceux-ci, se sont (gamay, aramon, terret-bouret) améliorés notablement, grâce au climat qui leur fait élaborer davantage de sucre.

La plantation de la vigne s'opère soit après défoncement complet, principalement en plaine, soit en pratiquant des fossés pour la formation des lignes, soit enfin à la simple barre de mines, surtout dans les sols accidentés. Le prix de revient d'un hectare de vignes varie en raison de ces différences, entre 1,300 fr. et 450 fr., en comptant les façons annuelles jusqu'à la 5^e ou la 6^e année, époque à laquelle la plantation arrive en Algérie à donner un produit rémunérateur. On cultive la vigne à la char-

un témoignage du docteur Shaw, il semblerait que l'on accordait parfois dans la Régence l'autorisation de faire du vin, aux Israélites probablement, car il rapporte qu'avant les ravages commis par les sauterelles en 1723 et 1724 dans les vignobles, le vin d'Alger était aussi bon que le meilleur de l'Hermitage.

(1) M. Rivière, le directeur du Jardin d'essai d'Alger, a observé dans le voisinage de la ferme Planchamp, près Philippeville, une vigne indigène dont la souche a 93 centimètres de circonférence, et dont toutes les ramifications principales, sans compter celles de moins de 5 cent. de tour, atteignent une longueur de 334 mètres.

rue en plaine, mais pour les façons des côteaux on ne connaît pas assez les excellents instruments à âge coudé répandus aujourd'hui en Bourgogne. Comme ils sont très légers et qu'il s'agit de terres déjà ameublées, il suffit pour les conduire d'un mulet ou même d'un âne un peu fort. On espace les lignes de 1 m. 50 à 2 mètres au plus, car on a reconnu l'utilité de ne pas trop les écarter pour que le feuillage défende mieux les raisins de l'action desséchante des vents du Sud.

L'oïdium s'est fait sentir aussi en Algérie, mais avec bien moins de persistance qu'en France. Les autres ennemis que le vigneron doit combattre en Algérie sont, le chieudent, pour qui le climat est non moins favorable, et parmi les insectes, l'altise, que l'on réussit mieux à détruire que les sauterelles, dont le nombre laisse parfois l'homme impuissant.

Les vendanges se font depuis la fin d'août jusqu'à la fin de septembre suivant l'élévation des lieux et les plants. Les raisins de treille sont plus précoces et l'on en voit sur les marchés dès le commencement de juillet. Les vignes indigènes présentent assez fréquemment le phénomène des récoltes double et triple. La plupart ont la peau dure, mais quelques-uns se font remarquer par la finesse de leur enveloppe, par la douceur et le parfum de leur pulpe (raisin de Dellys, de Mascara, variétés Ferrana et Kourchi de Tlemcen.) C'est dans ces dernières qu'on observe l'avortement des pépins, caractère qui semble appartenir particulièrement aux raisins des pays chauds (Iles Ionniennes, Perse, Thibet).

Le travail du vin trouve en Algérie son plus grand obstacle dans l'élévation de la température, qui oscille entre 22 à 28° à l'époque des vendanges. Il s'en suit que la fermentation, au lieu d'être lente à se développer comme en France, est sujette à marcher ici beaucoup trop vite. On est conduit par là à réduire la durée du cuvage pour éviter l'acétification du marc, avant que tout le sucre ait été converti en alcool et que le moût se soit pénétré des principes qui assurent la durée du vin. Aussi beaucoup de vins rouges algériens sont-ils sujets à tourner à l'aigre, restent louches et manquent de corps.

La théorie de la vinification indique que le meilleur moyen d'arriver à faire en Algérie des vins rouges, de haute fermentation, est de se placer à l'abri de la grande chaleur, c'est-à-dire dans des celliers frais, exposés au nord, et mieux encore dans des caves. L'avantage qu'il peut y avoir à vendanger de bonne heure résulte de la composition du raisin que l'on traite ; on se propose en effet par cette pratique d'apporter dans le moût plus de tannin, dont la présence est nécessaire à la bonne conservation du vin, et qui est en outre le modérateur le plus énergique de la fermentation. Elle est donc d'autant plus indiquée que celle-ci est trop rapide. Cependant on doit toujours chercher à cueillir au moment où le raisin a acquis toute sa finesse, toute sa saveur. En opérant à une température plus fraîche on craindra moins la fermentation tumultueuse et on la mo-

dérera encore par l'introduction et le pressage de la rafle, dont on méconnaît trop le rôle en Algérie. Comme les vins vieillissent vite sous ce climat, il n'y a pas à craindre d'apporter un peu de tannin en excès.

A l'égard du cuvage, les autorités de l'œnologie sont d'accord pour reconnaître qu'il faut que le marc et le moût restent un certain temps en contact pour que celui-ci se pénètre des principes aromatiques qui constituent le bouquet des vins, et à la dissolution desquels concourt activement la glycérine résultant de la fermentation elle-même. Jamais l'on n'obtiendra de vins rouges, riches en bouquet, par un cuvage précipité de vingt-quatre heures. Ce sont là les principes généraux, mais il est certain que rien n'est plus difficile d'arriver à déterminer le temps de cuvage qui convient pour chaque nature de raisins (1). L'expérience est ici le seul maître décisif. On doit aussi se pénétrer en Algérie de l'importance des matières tanniques et aromatiques pour régler la fermentation dans les pays chauds. Les Indiens l'ont appris depuis longtemps et mélangent à leurs jus sucrés, dans cette intention, des écorces d'*Acacia leucophlœa* (J. Lépine). C'est par la présence en grande quantité de matières aromatiques ajoutées à la dissolution concentrée des mélasses, qu'on est arrivé à la Jamaïque à obtenir une fermentation très-lente et qu'on produit par là un rhum décidément supérieur à celui résultant de la fermentation rapide du jus de cannes.

Les vins de basse fermentation, c'est-à-dire les vins blancs, les vins secs et de liqueurs, qui résultent du jus de raisin accomplissant son travail de transformation du sucre en alcool dans des tonneaux, conviennent beaucoup mieux au climat de l'Algérie. C'est en effet à cette classe qu'appartiennent les vins de Mascara, de Médéah et de Milianah, etc., qui se classent de mieux en mieux dans les diverses expositions où ils ont figuré et qui deviendront un élément sérieux d'exportation pour l'Algérie. Il y a aussi dans cette fabrication beaucoup à acquérir par les colons, de ces soins constants, de cette sollicitude réfléchie, qui donne aux produits de la Bourgogne, du Bordelais et de la Champagne leur éminente supériorité.

La fabrication des vins de liqueurs secs ou sucrés oblige forcément à avoir recours au vinage pour assurer la conservation des vins destinés à l'exportation. Avec les vins blancs, cette garantie n'est réalisée qu'à la

(1) Un des propriétaires qui ont le mieux compris le traitement des vins rouges en Algérie est M. Rivière de Crescia. Il dit avec raison que le principe sucré est l'ennemi le plus grand des vins dans les pays chauds. Il vendange son raisin bien mûr, laisse cuver au moins trois jours, et mélange la râpe au moût. Son vin soumis à plusieurs soutirages est de bonne conservation, évidemment parce que le sucre a eu le temps de se transformer en alcool, et que le vin a dissous assez de tannin et de principes aromatiques.

condition que tout le sucre soit parfaitement transformé, or on obtient bien moins ce résultat avec une fermentation tumultueuse qu'avec sa conduite plus lente. C'est évidemment dans ce but que M. Rivière de Crescia, avant d'enfutailler le moût de vin blanc, lui fait subir une fermentation rapide dans des cuiviers ouverts à l'air. Il conserve les vins blancs ainsi préparés pendant trois ans, avant de les mettre en bouteilles.

La fabrication des vins rosés à courte fermentation trouvera matière à se développer en Algérie, mais il est bien entendu qu'on ne peut en attendre de bons produits qu'avec des cépages fins, dont le raisin soit sucré et riche en éléments aromatiques, et en ne négligeant pas la râfle. Les vins de paille, vins cuits, sont également appelés à fournir des produits de grande valeur, mais ils demandent pour leur préparation des installations ou un matériel dont on est encore loin de disposer. On se le procure peu à peu en raison des ressources que le travail créé à chacun.

Le rendement de la vigne en Algérie est très-variable, par suite de la jeunesse des vignes, de la qualité des cépages, et de l'influence du sol. En général, il ne paraît pas inférieur à celui du midi de la France dans les plantations les mieux établies. Les bonnes qualités donnent de 30 à 50 hectolitres par hectare, et on y voit également des produits de 100 hectolitres et plus en plants communs. Le rapport est plus élevé dans le département de Constantine que dans celui d'Oran, qui est plus sec et dont les cépages sont plus fins. Les frais de culture s'élèvent de 150 à 400 fr. suivant la perfection du travail et qu'il s'exécute à la houe ou à la charrue. Le prix des vins ordinaires oscille de 25 à 35 fr. l'hectolitre. Il descend dans le département de Constantine à 20 centimes le litre au détail.

En résumé, l'industrie vinicole a fait de grands progrès en Algérie dans ces dernières années. La production des vins rouges qui était en arrière comme qualité sur celles des vins blancs, s'est aussi beaucoup améliorée, et à l'Exposition de Lyon, en 1872, on a pu constater dans les échantillons envoyés une différence sensible par rapport à ceux de l'Exposition de 1867.

Statistique. La superficie occupée par la vigne en Algérie qui était en 1858 de 4,374 hectares, en 1864 de 9,715 hectares, en 1866 de 11,430 hectares, et en 1867 de 12,267 hectares, atteignait en 1870 22,055 hectares. Sur cette étendue la part afférente aux indigènes est de 3 à 4,000 hectares. Une bonne partie de la production se consomme à l'état de raisins frais ou secs. C'est ce qui explique pourquoi la quantité de vins fabriquée ne s'élève en 1864 qu'à 64,000 hectolitres et en 1866 à 100,000 hectolitres. Il faut aussi tenir compte de la jeunesse des vignes dans l'appréciation du rendement. Enfin, comme il est à remarquer que

l'introduction des vins de France se maintient toujours dans les quantités de 400,000 hectolitres annuellement, il est présumable qu'une partie assez importante de la récolte alimente les distilleries de la colonie.

EXPOSANTS

- Allemand** (Joseph), à Milianah (dépt d'Alger).
Vin rouge des années 1857, 1862, 1865, 1867, 1872, provenant du clos Sidi-Bouizard.
- Allier**, à Baba Hassen (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1871 et 1872. Vin blanc, 1872.
- Arnaud** (Marius), à Batna (dépt d'Alger).
Propriété de 215 hectares, en céréales, arbres fruitiers, 7 hectares de vigne.
Vin blanc et vin rouge.
- Arnould** (M^{me} V^e) Arthur, à Birkadem (dépt d'Alger).
Vin rouge de Caïd el Bab, 1872; vin de liqueur même provenance, 1872.
- Aymès**, à Serkadj (dépt d'Alger).
Vin blanc, 1872. Vin rouge, 1872. Vin doux, 1872.
- Bazet**, à Tafaraoui (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1869, 1872.
- Beauville** (Pierre), à Fort-National (dépt d'Alger).
Vin rouge et vin blanc.
- Benoist** frères, à Ain Nouissy (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1872. Vin muscat, 1872.
- Berton**, à Tizi Ouzou (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1872.
- Bessières**, à Philippeville (dépt de Constantine).
Vin rouge et vin blanc.
- Blay** (M^{me} V^e), à Mostaganem (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1872. Vin blanc, 1872.
- Bourgoin**, vice-consul d'Autriche-Hongrie, à Bône
Vin d'Hippône.
- Bouscarin**, à la Sénia (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1871, 1872. Vin blanc, 1872. Fleur de vin blanc, 1872.
- Braud** (Charles), à Dra el Mizan (dépt d'Alger).
Vin blanc, 1871 à 1 fr. 75 la bouteille. Vin rouge, 1872 à 0 fr. 75.
- Carrière**, à Tafaraoui (dépt d'Oran).
Vin blanc, 1872.
- Castelli** (André), à Birkadem (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1872.
- Choquet** (Louis), à Saint-Cloud (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1872 : Première vendange, deuxième vendange, troisième vendange.

- Chuffart**, à Saint-Charles (dépt d'Alger).
Vin blanc, 1872. Vin rouge, 1872.
- Civelli** (Dominique), à Fort-National (dépt d'Alger).
Vin rouge de vignes kabyles, à 75 c. le litre.
Vin blanc, idem, à 50 c., idem.
- Clair**, maire de Pélistier (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1872. Vin blanc, 1872.
- Cornillac**, à Oran.
Vin Rouissat, 1872. Vin rosé pour dessert, 1872.
- Daudet**, à Médéah (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1870, de plants mélangés, vigne de 14 ans.
- Dauré**, à Tizi Ouzou (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1869, 1872. Vin blanc, 1872.
- Decugis**, à Saint-Aimé (dépt d'Oran).
Vin rouge sec, 1872. Vin rouge doux, 1872. Vin blanc sec, 1871, 1872. Vin muscat 1872.
- Delarivière**, à Médéah (dépt d'Alger).
Vin blanc, 1860, 1863, 1868. Vin rouge, 1871. Vin blanc, 1871.
- Dubourg**, à l'Allelik (dépt de Constantine).
Vin rouge et vin blanc, 1870.
- Emerat**, à Fort-National (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1872. Vin blanc, vignes kabyles, 1870 et 1872.
- Escoffier**, à Tiaret (dépt d'Oran).
Vin blanc sec, 1872.
- Freysson** (Xavier), à Mascara (dépt d'Oran).
Vin blanc, 1872, vignoble d'Aïn Toudman.
- Garéna**, à Mascara (dépt d'Oran).
Vin blanc ordinaire, 1872. Vin blanc d'El Bordj, 1872.
- Gaudin**, à Milianah (dépt d'Alger).
Vin rouge et vin blanc, 1872.
- Géaud** (Jules), à Médéah (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1870. Vin blanc, 1871.
- Gérard**, à Sainte-Clotilde (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1871, 1872. Vin blanc, 1872.
- Gilles** (Jean-Baptiste), à Assi bou Nif (dépt d'Oran).
Vin rouge et vin de dessert, 1872.
- Grellet** (Claude), à Kouba (dépt d'Alger).
Vin blanc, 1872, à 1 fr. la bouteille.
- Hanon** (Delphin), à Soumah (dépt d'Alger).
Vin rouge.

Hérail (Léon), à Lodi (dépt d'Alger).

Vin rouge 1870, et vin blanc, 1871.

Herrouet (Joseph), à El Diss, près Philippeville (dépt de Constantine).

Vin rouge, 1871.

Labarrère (Eugène), à Lambèse (dépt de Constantine).

Vin rouge et vin blanc. 11 hectares de vignes

Lafforet, à Arcole (dépt d'Oran).

Vin rouge et blanc, 1872.

Lamur (Auguste), à Oran.

Vin blanc madéré, 1871. Vin blanc doux, 1871. Vin rouge, 1872.

Lebas (Jules), à Sidi Mabrouk, près Constantine.

5 hectares de vignes sur 16 hectares. Cépages de Bourgogne, les blancs proviennent de Châblis.

Vin blanc sec, année 1868.

Lejeune, à Damiette (dépt d'Alger).

Vin blanc, 1872.

Lepesaut, à Milianah (dépt d'Alger).

Vin blanc, 1865. Vin rouge, 1872.

Lépiney (Eugène), à Médéah (dépt d'Alger).

Vin blanc, 1863, 1870. Vins rouge, 1865, 1871.

Leseure, à Fort-National (dépt d'Alger).

Vin blanc 1872.

Lesègne (Alfred), à l'Arba (dépt d'Alger).

Vin rouge, cru Rabadji, 1872, 1 fr. le litre.

Id. id. id. 1871, 1 fr. 50 id.

Id. id. id. 1872, 1 fr. 25 id.

Louisin (Désiré), à Saint-Cloud (dépt d'Oran).

Vin rouge, 1869, 1871, 1872.

Madon, à Mangin (dépt d'Oran).

Vin rouge, 1872.

Martani, à Sainte-Clotilde (dépt d'Oran).

Vin rouge, 1871, vigne de quatre ans, première récolte.

Vin blanc, 1872, même vigne, deuxième récolte.

Marion, à Tiaret (dépt d'Oran).

Vin rouge.

Martel (Auguste), à Pélissier (dépt d'Oran).

Vin blanc sec et vin blanc doux, 1872.

Merte (Jean-Baptiste), à Philippeville (dépt de Constantine).

5 hectares de vignes; rapport moyen, 45 hectolitres par hectare.

Vins rouge et blanc de Beni Meleck, 1867. Vin cuit 1869. Vins rouges, 1870, 1871, 1872. Vin rosé, 1872. Vin blanc sec et vin blanc doux, 1872.

- Mondelle** (Blaise), à Douéra (dépt d'Alger).
Vin rouge 1868, et vin blanc 1860.
- Montell** (J.-G.), à Saint-Cloud (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1872. Vin de Grenache, vigne de cinq ans.
- Nicolas** (Charles), à Guebar bou Aoun, Mondovi (dépt de Constantine).
Vin blanc Terrebouret. Vin rosé grenache. Vin blanc doux. Vin façon Lisbonne.
tous de l'année 1871.
- Nicolas** (François-Joseph), à Heliopolis (dépt de Constantine).
Vin rouge, 1872.
- Olivier** (François), à Douéra (dépt d'Alger).
Vins rouge et blanc, 1872.
- Orphelinat arabe de Saint-Eugène**, près Alger.
Vin rouge, 1871, 1872. Vin de Malaga, 1872.
- Orphelinat de Misserghin** (dépt d'Oran).
Vin rouge, 1871, 1872. Vin blanc, 1872. Vin du Côteau, 1872.
- Orphelinat protestant de Dely Ibrahim** (dépt d'Alger).
Vins rouge, rose, blanc, 1872.
- Oudry**, à Milianah (dépt d'Alger).
Vin blanc, 1872.
- Piednoir** (François), à Milianah (dépt d'Alger).
Vin rouge, 1872.
- Portelli**, à Philippeville (dépt de Constantine).
Vins, n° 1 des bords du Saf-Saf, n° 2 idem, n° 3 du Blokhaus.
- Potier** (Pierre), à Saint-Cloud (dépt d'Oran).
Vin rouge, pineau de Bourgogne de 10 ans, 1870 ; idem, 1872 ; vin rouge, 1872,
plant de Corbonnat, vigne de 9 ans ; idem, plants mêlés, vigne de 4 ans.
- Prudent** (Charles), à Philippeville (dépt de Constantine).
Vins rouge, 1870 ; blanc, 1868 ; muscat, 1870.
- Quinta** (Pierre), à Mascara (dépt d'Oran).
Vins blanc et rouge, 1872.
- Reverchon**, à Birkadem (dépt d'Alger).
Vins rouge et blanc, 1872.
- Reynaud** (Madame V^e), à Médéah (dépt d'Alger).
Vins rouge et blanc, 1871.
- Rivière**, Président du comice agricole de Sahel, à Crescia (dépt d'Alger).
Vins de paille 1864, 1865. Vin A, 1865. Vin de paille B, 1866. Vins : D, 1865. F,
1865. H, 1868. I, 1866. J, 1866. K, 1868. L, 1868. Vins ordinaires. 1870 et 1872.
Prix du vin rouge, 40 fr. l'hectolitre. Eau-de-vie de marc à 1 fr. 10 le litre. A cha-
que bordelaise de vin répond un rendement de 2 litres d'eau-de-vie de marc.

Rouire (Antoine), à Mascara (dépt d'Oran).

Vin rouge 1863, 1865. Vin blanc doux 1872, vin blanc sec, 1872.

Schmidt, à Lourmel (dépt d'Oran).

Vin rouge, 1872.

Scaparone (Joseph), pharmacien, à Constantine.

Vin rouge de Chabet el Ersas. Contenance du vignoble, 10 hectares.

Sirjean (Pierre), à Pélissier (dépt d'Oran).

Vin rouge, plants Grenache et Narbonne, vignes de 6 à 10 ans, récolte 1872, 81 hectolitres à l'hectare.

Teule (Léon), à Soumah (dépt d'Alger).

Vins rouges 1865, 1872. Vin blanc rosé, 1865.

Verdin (Jean-Baptiste), à Bougie (dépt de Constantine).

Vin rouge, 1872, 1 fr. 50 la bouteille. Vin blanc, 1870, 2 fr. idem.

Vincent, à Saint-Cloud (dépt d'Oran).

Vin rouge, 1872.

Waetjen (Carlos), consul du Venezuela, au haouch Bouladjourah, Chebli (dépt d'Alger).

Vin rouge n° 1, à 50 centimes le litre, n° 2, à 30 centimes le litre, récolte 1872.

F. VINAIGRES.

EXPOSANTS

Courvoisier (Benjamin), fabricant à Alger.

Fabrication annuelle 1400 à 1500 hectol. procédé dit d'Orleans ou des moutures.

Echantillons de vinaigre de vin, n° 1 à 36°, à 50 fr. l'hectolitre; n° 2, 28°, 40 fr.; n° 3, 22°, 25 fr.

Decugis, à St-Aimé (dépt. d'Oran).

Vinaigre rouge, 1871.

Jungferman (Mme Vve), à Alger.

Vinaigre de vin rouge, idem blanc.

Potier (Pierre), à St-Cloud (dépt d'Oran).

Vinaigre de vin.

Teule (Léon), à Soumach (dépt d'Alger).

Vinaigre rouge de vin.

G. ALIMENTS CONSERVÉS.

Le rapprochement de l'Algérie de la métropole, qui facilite l'exportation des matières alimentaires brutes, n'a pas donné lieu de s'y livrer à la conservation des produits végétaux. Cette industrie aurait pourtant

quelque avantage à s'y développer, mais en bornant sa fabrication aux légumes que le climat peut donner en abondance et de bonne qualité. La préparation des fruits par la confiserie y trouvera surtout un aliment important.

Les conserves de substances animales consistent en poissons de mer, dont les principaux sont la sardine, les anchois et le thon qu'on trouve en grand nombre dans les eaux algériennes. Les lacs de l'intérieur entrent aussi dans cette production, notamment le lac Fetzara, près de Bône; on y pêche de grands barbeaux dont la tête et les issues servent à faire de l'huile de poisson, pour le graissage des machines, tandis que le corps est salé. L'exportation du poisson de mer de l'Algérie a pris depuis 1861, une certaine importance; elle atteint cette année 1,300,000 kilogrammes, et se maintint dans ces quantités jusqu'à 1870, où elle monte à 2,029,000; en 1871 elle est de 2,686,000 kil. et en 1872 de 3,302,000 kilogrammes.

EXPOSANTS

Leroux, à Boufarick (dépt d'Alger).
Pâte alimentaire au jus de bœuf.

H. TABACS FABRIQUÉS

(Voir II^e groupe, B.)

L'usage très répandu du tabac chez les européens, qui habitent l'Algérie comme chez les indigènes, et la liberté de fabrication dont on y jouit, ont encouragé l'industrie de la préparation de ce narcotique qui y est représentée aujourd'hui par des établissements de premier ordre. Leur personnel pour la manipulation a été puisé parmi les femmes espagnoles, qui ont à juste titre la réputation d'être les meilleures cigarières du monde; aussi la bonne fabrication des produits algériens est-elle reconnue et attestée par la demande qu'on en fait au dehors. La France achetait en 1870, en Algérie, 26,142 centaines de cigares d'une valeur de 522,840 fr. et pendant la même année, la colonie exportait en tous pays 517,854 kilog. de tabacs fabriqués.

EXPOSANTS

Bakry et Cie, fabricants à Alger.

Cigares Manille à 6 fr. le cent; c. Havane 7 fr. idem; c. du Nicham 6 fr.; c. A. H. à 6 fr.; c. A. H. P. à 5 50; c. Krachna A à 4 fr.; c. M. extra A à 4 fr.; c. extra A à 4 fr.; c. Boufarick à 1 fr. pièce.

Cigarettes Constantinople, 25 fr. les cent paquets; c. de S. M. Impériale, 40 fr. idem
 c. Russes avec tubes 60 fr.; idem, sans tube, 40 fr.; c. Bakry grandes, 25 fr.; idem
 petites, 22 fr. 50; c. Smyrne, 25 fr.; c. américaines, 22 fr. 50; c. Nicham, 26 fr.
 Tabac à priser rapé surchoix 4 fr. 50 le kilo; idem Arbi, surchoix, à 3 fr. 50.
 Tabac en tresse à mâcher, 300 fr. le quintal m.
 Tabac à fumer Krachna, 400 fr. le quintal m.; idem, Virginie, 400 fr.; idem,
 Chebli, 400 fr.

Bosson frères, manufacture à Oran.

Maison fondée en 1849, occupant 200 à 250 ouvriers, moteur à vapeur.
 77 paquets de cigares, depuis 1 fr. jusqu'à 40 francs le cent. 37 paquets de ciga-
 rettes de 4 à 15 francs le mille. Tabac à priser de 3 à 4 fr. le kilog.
 6 boucauts tabac à priser de 1 fr. 50 à 4 fr. le kilog.
 5 boucauts tabac à fumer, n° 1, 4 fr. le kilog.; n° 2, 3 fr.; n° 3, 2 fr.; fort, 3 fr. 50;
 demi-fort 1 fr. 50.

Girard et Peyré, fabricants à Constantine.

Tabac gros à 2 fr. le kilog.; t. Virginie, 4 fr.; t. maure, 4 fr.; t. surfin 5 fr.; t. belge,
 7 fr.
 Cigares ordinaires à 4 fr. le cent; c. entreactes, 3 fr. idem; idem de Java, à 5 fr.;
 c. Londrès, à 5 fr.; c. P. L. à 5 fr.; c. de Java fin à 1 fr.

Kaki (David) et **Tabet**, à Bône (dépt. de Constantine).

Produits fabriqués avec les tabacs récoltés, dans la plaine des Beni Urgin près Bône,
 et provenant des propriétés de la Mafrag, à M. Bourgoing, et de la tribu de Seba.
 Tabac à priser Birsili à 2 fr. le kilo; t. Hemeri, à 8 fr.
 Tabac à fumer Krachna et Arbi, 6 fr. le kilo; t. Virginie à 3 fr. et 4 fr.;
 t. Krachna à 3 fr. et 4 fr.
 Cigares Prince à 2 fr.; le cent; c. Virginie, 2 fr. 50 idem; c. Palatine aplatis, 5 fr.;
 idem enfilé, 4 fr.; c. Londrès longs, 4 fr.; idem courts, 4 fr.; c. entreactes, 4 fr.
 Cigarettes tabac Virginie 2 fr. 50 le cent; e. tabac Krachna, 2 fr. 50 idem.

I. SURROGATS DE CAFÉ.

EXPOSANTS

Rounat (Gustave) et **Augier de Maintenon**, à Bône (dépt. de Constantine).

Denizot et **Boudon**, fabricants à Alger.

Café de glands doux du *Quercus ballota*.