

Molinier-Violle, instituteur, à Alger.
L'Algérie en relief.

Sainte-Marie Crutel, instituteur public, à Cherchell (dep^t d'Alger).
Petite géographie historique de l'Algérie.

EXPOSITION TEMPORAIRE

RACINES ET FRUITS FRAIS.

(Voir II^e groupe, *Légumineuses, Fruits secs et conservés*).

RACINES. La culture des pommes de terre (*Solanum tuberosum*), a été introduite en Algérie par les Français qui lui ont donné une certaine extension en vue de la consommation locale et de l'exportation pendant l'hiver. On en fait plusieurs plantations dans le cours de l'année : en août et septembre pour récolter en décembre et janvier, en février et mars pour juin et juillet, ce qui permet une culture intercalaire consécutive. On plante encore plus tard lorsqu'on irrigue.

Les variétés qui réussissent le mieux sont la grosse jaune de Hollande, la plate lisse de Naples, la Mahonnaise, la Chardon. En général la pomme de terre de culture algérienne est moins farineuse qu'en France et de moins bonne conservation. Celle de la fin du printemps est la meilleure. Il faut souvent renouveler les tubercules, car ils subissent en Algérie une tendance marquée vers la dégénérescence. En raison de son origine il est permis de supposer que la pomme de terre des hauts plateaux se maintiendra mieux dans ses qualités primitives. Le rendement de la récolte d'hiver est de 40 à 50 quintaux, mais à cette époque elles valent de 18 à 20 francs le quintal. En été on obtient en terre sèche 50 à 80 quintaux, mais en terre irriguée et fumée le produit s'élève à 20,000 ou 30,000 kilogrammes, et dans la province de Constantine, très-certainement plus favorable à cette plante, jusqu'à 50,000 kilogr. L'enquête Le Hon évalue les frais de cette culture dans le département d'Alger à 350 francs non compris la fumure, dans celui d'Oran à 305 francs y

compris 50 francs de fumier. A la fin du printemps les pommes de terre valent de 8 à 10 francs, le q. m., et à la fin de l'été de 12 à 15 francs.

La culture de la pomme de terre s'étend en Algérie sur plusieurs milliers d'hectares, auxquels participent également les indigènes, qui commencent à apprécier les avantages de ce tubercule.

La patate (*Batatas edulis*), en arabe BATATAT EL HALOUA, est au contraire en Algérie une culture estivale, car elle a besoin de chaleur autant que d'humidité. Elle y est à peine sortie du domaine de l'horticulture. La production pour la consommation et l'exportation porte sur les variétés plus fines, plus sucrées, au rendement moindre, qui demandent plus de soins et moins d'eau, et rentrent par suite dans la culture maraîchère. D'autres variétés se prêtent d'ailleurs très bien à la grande culture, et donnent, avec l'irrigation une récolte de 30,000 à 40,000 kilogr. de racines, qui constituent une alimentation supérieure pour les vaches laitières, en même temps que les fanes sont également utilisées comme fourrage. Les patates communes, contenant 15 à 16 0/0 de fécule, et 4 à 6 0/0 de sucre, sont éminemment propres à donner un rendement élevé à la distillation, dont le produit est très fin de goût. Elles peuvent jouer sur le littoral algérien, dans cette application, le rôle de la betterave dans les pays du Nord, car le résidu serait excellent pour l'engraissement du bétail. La pulpe de patate cuite se prête bien à la panification en mélange avec la farine de blé dur.

Fruits. — Le climat de l'Algérie convient parfaitement à toutes les espèces de genre *Citrus* (voir III^e groupe, Essences), depuis les orangers et les citronniers jusqu'aux pamplemousses et shadocks des pays tropicaux. Elles prospèrent dans la région du littoral jusqu'à une hauteur de 400 à 500 mètres, et n'y redoutent que la violence des vents contre lesquels elles ont besoin d'être protégées par des allées de grands arbres, dans les localités non abritées naturellement. A notre installation dans le pays, nous trouvâmes les beaux jardins d'orangers de Blidah qui appelèrent l'attention sur cette culture, qu'on s'est efforcé d'améliorer par un meilleur entretien des arbres à haute tige, par l'ameublissement du sol, par un emploi plus égal de l'arrosage; enfin en créant des plantations nouvelles, où l'on adopte la direction des arbres en pyramide et à basse tige, de beaucoup préférable. Des variétés et des espèces nouvelles ont été propagées, qui donnent satisfaction au goût du public pour la nouveauté ou qui se prêtent à une exportation plus tardive, comme la sanguine. Les planteurs d'orangers et de citronniers ont encore bien des progrès à réaliser, et qu'ils apprécieront en connaissant mieux la pratique des pays qui les ont précédés dans cette culture. Ils y apprendront notamment le moyen économique de fumer ces arbres par l'enfouissement du lupin, et combien les engrais phosphatés, et surtout la poudre d'os, leur sont profitables. Les plantations

d'orangers et citronniers sont plus étendues dans le département d'Alger que dans les deux autres. A Blidah, elles occupent environ 200 hectares, puis viennent dans l'ordre d'importance, celles de Coléah, Boufarick, Cherchell. On évaluait, en 1867, le nombre des orangers en état de production, dans le département, à 102,000, produisant 34 millions d'oranges, dont un tiers était susceptible d'être livré au commerce. Dans le département de Constantine, les orangeries, comprenant aussi les autres arbres du groupe, comptaient à la même époque 37,552 arbres en rapport, en partie sur les territoires de Bône et Philippeville. Dans le département d'Oran, ils ne sont nombreux qu'autour de cette ville.

On estime le produit des orangeries de Blidah de 1,000 à 1,200 fr. par hectare; dans la plaine et chez les Beni Moussa, où les arbres sont plus grands, il peut aller jusqu'à 1,500 et 2,000 fr. On vend sur pieds aux acheteurs pour l'exportation de 10 à 15 fr. le mille. Les grosses, hors choix, se paient jusqu'à 50 et 60 fr. le mille. Ces prix ne représentent que le tiers des autres frais nécessités par la cueillette, l'emballage et le transport à Alger.

La culture des arbres fruitiers a été aussi beaucoup répandue par les colons, qui s'attachent généralement à former un petit verger dans les dépendances de leur habitation. Beaucoup de ces arbres sont plantés dans les orangeries et profitent des arrosages fréquents qu'on leur donne. En outre des figuiers, abricotiers, jujubiers, de la vigne dont on a déjà parlé, il faut citer parmi les fruits indigènes : les figues de Barbarie, qui fournissent à l'arrière-saison un aliment très sain, d'une grande ressource pour les arabes comme pour la population européenne, car au prix de cinq à dix centimes la douzaine, cela représente une masse pulpeuse de près de 400 grammes contenant 7 à 8 0/0 de sucre. Puis l'arbose (*arbutus unedo*, L., en arabe SASSENOU), à la baie parfumée, sorte de fraise sauvage que les enfants recherchent dans les broussailles; la grenade (*punica granatum*, L. REUMMAN) aux fruits volumineux, à la pulpe acidule et acerbe, rafraîchissante et préservatrice des dysenteries; les amandes du pin parasol (*pinus pinea*, L. ZK'OUK'OU), etc. Parmi les fruits communs avec l'Europe, on trouve la pêche (*amygdalus persica*, L., en arabe KHOUKH) qui est souvent attaquée par les vers et dont l'arbre a peu de durée; les poires (*pyrus communis*, L. LENDJASS) qui ne réussissent à peu près bien que dans la montagne; les pommes (*pyrus malus*, L. TEFFAH) supportant un peu mieux la chaleur, mais préférant l'exposition des premiers gradins de l'Atlas; la cerise (*prunus cerasus*, L. HABB EL MLOUK) qui est absolument dans les mêmes conditions, ainsi que le groseiller et le framboisier; le prunier (*prunus domestica*, L. BERKOUK et Aïn) dont le succès est complet dans la région des hauts plateaux; on voit au Hamma de Constantine de magnifiques pruniers reine-claude plantés depuis près d'un siècle par les indigènes, et qui donnent d'excellents

fruits. La fraise (*fragaria vesca*, L. TOUT EL QUA, TOUT EN NESSARA MZAH) s'est au contraire parfaitement trouvée du climat du littoral et, soit en situation plus ouverte, soit à l'ombre des bananiers, elle donne ses fruits parfumés, depuis le mois de décembre jusqu'à la fin de l'été.

Les essais de culture de végétaux étrangers qui ont été poursuivis depuis 30 ans au jardin d'essai d'Alger ont doté la colonie de plusieurs productions fruitières intéressantes. Le bananier (*Musa paradisiaca*, *sapientum*, etc.), réclame les localités chaudes et abritées, un sol profond et riche, une irrigation abondante. A ces conditions, qu'il rencontre surtout aux environs d'Alger, de Bône, de Philippeville, il donne un volumineux régime de fruits verts qu'on peut exporter au loin et qui achèvent pendant ce temps leur maturation. Les goyaviers (*Psidium pyriferum*, *Cattleyanum*, *Sinense*) se sont parfaitement acclimatés en Algérie et leurs fruits, qui commencent à être abondants, semblent s'y être améliorés. Ils sont très-propres à faire des confitures excellentes. Le cherimolia (*Annona cherimolia*) se montre un peu plus délicat, il donne un fruit exquis, sorte de crème fondante très-parfumée. L'avocatier (*Persea gratissima*) qui prend un beau développement dans les lieux abrités, produit une grosse poire à la chaire butyreuse, considérée comme un des meilleurs fruits des tropiques. Enfin le roussaillier (*Eugenia Micheli*) aux jolies cerises cannelées, à la pulpe aigrelette et un peu térébinthine; le néflier du Japon ou bibacrier (*Eriobotrya Japonica*) aux fleurs à odeur d'aubépine et au fruit printanier peu développé en chair, mais agréable; le plaqueminier du Japon (*Diospyros kaki*), grand arbre dont le fruit ou figue kake, de la grosseur d'un abricot, se mange très-mûr, un peu bletti; l'*Hovenia dulcis*, dont les pédoncules floraux, se tuméfient, deviennent charnus, et acquièrent la saveur du raisin de Corinthe; etc.

Cultures maraîchères. — La culture maraîchère a pris une grande extension dans les environs des villes du littoral et particulièrement d'Alger, de Bône, de Philippeville, d'Oran. Ses produits alimentent la consommation locale et une exportation assez considérable. En outre des récoltes racines et légumineuses dont il a été question, elle s'occupe principalement de la production de l'artichaut (*Cynara scolymus* L., en arabe KHEURCHEF EN NESSARA); de l'asperge (*Asparagus officinalis*, L., SEKKOUM) dont la plantation est récente, car avant on ne consommait que les bourgeons de la plante sauvage; de la tomate (*Solanum lycopersicum*, L., TOMATCH) dont la production considérable est utilisée à faire des conserves; des choux-fleurs (*Brassica oleracea*, L., FLOUR) qui donnent tout l'hiver un produit abondant qui supporte assez bien le transport; des piments (*Capsicum* sp., FELFEUL); enfin de toute la variété des légumes nécessaires aux besoins de la population. Cette culture est en partie pratiquée par des Espagnols et des Mahonais, très-habiles à travailler la terre à la houe. Ils se procurent l'eau pour l'irrigation par des norias.

Exportation. — Elle est limitée par les frais de transport assez élevés qui grèvent la matière, et par les retards qu'éprouvent les envois au préjudice de la conservation des légumes ou des fruits. L'Enquête Le Hon a reproduit plusieurs dépositions émises à cet égard par les colons algériens, qui se plaignent de trouver de moins bonnes conditions pour l'expédition de leurs produits en France, que les Espagnols de Valence, de Carthagène, de Malaga.

Cette situation fâcheuse arrête l'essor de la production et maintient le commerce des primeurs dans une situation indécise, qui l'empêche de réaliser tous les progrès qui pourraient être apportés avec avantage dans l'expédition des produits alimentaires destinés pour Paris, le nord de la France et l'étranger.

L'exportation des fruits frais qui consiste surtout en oranges, atteint dès 1863 un million de kilogr., est doublée en 1865, pour redescendre pendant plusieurs années au-dessous d'un million. En 1870 elle s'élève à 1,216,000 kilogr., en 1871 à 2,175,000 et en 1873 à 2,292,000 kilogr. En 1865 la quantité des oranges expédiées montait à près de 15 millions. Suivant les derniers documents publiés par l'administration des Douanes, il est entré en France en 1870, venant d'Algérie, 1,272,231 kilogr. de pommes de terre et 1,456,864 kilogr. de légumes verts.

EXPOSANTS

Decugis, à St-Aimé (dépt d'Oran).

Oranges et citrons.

Nicolas (Charles) à Guebar bou Aoun, Mondovi (dépt de Constantine).

Limons, coings de Chine, oranges bigarades, citrons, pamplemousses.

Orphelinat des Frères de l'Annonciation, à Oran.

Patates de Malaga.

Pagès, à Millesimo (dépt de Constantine).

Patates rondes.

Pelliet, à Mostaganem (dépt d'Oran).

Citrons de Pélissier.

Portelli, à Philippeville (dépt de Constantine).

Citrons de ménage, Citrons doux, Cédrats, Oranges de Plaisance, Oranges ordinaires, Oranges mandarines.

Reverchon (Hippolyte), à Birkadem (dépt d'Alger).

Patates rouges douces.

Rivière, à Crescia (dépt d'Alger).

Calebasse monstrueuse (*crescianta cujete*).

Rodriguez (Jean), au Tlélat (dép^t d'Oran).

Pommes de terre, 1873.

Ruffat (Joseph), à Birkadem (dép^t d'Alger).

Pommes de terre de Hollande, récoltées le 25 janvier.

Société d'Agriculture d'Alger.

Patates rondes grosses.

