tout à fait dans le domaine de la culture *forcée* ou de *primeur*. Enfin, nous dirons que l'on peut, au moins dans certains cas, hâter la maturité des *fruits* détachés de l'arbre, et cela au moyen d'une grande production de chaleur et d'humidité.

En général, on a moins à se préoccuper des moyens de retarder la maturité; toutefois, cela peut être utile dans certaines circonstances, par exemple pour répartir sur une saison plus longue la production de telle ou telle variété de *fruits*. La chaleur solaire étant l'agent principal de la maturation, il suffira d'y soustraire les produits dont nous nous occupons. On sait que les *fruits* exposés au nord mûrissent plus tard que les autres. On peut réaliser les mêmes conditions au moyen d'abris en paille. Mais, dans cette opération, il ne faut pas perdre de vue la coloration des *fruits;* pour cela, il est indispensable qu'ils soient bien exposés au soleil dans les premiers temps, puisque plus tard ils doivent être soustraits à ses rayons. Lorsque ce dernier moment est venu, on établit au-devant de l'arbre un échafaudage léger et disposé de telle manière que les paillassons qu'il doit supporter soient éloignés de l'arbre d'environ $0^m,33$. Les perches qui forment cet échafaudage vont s'appuyer sur le chaperon du mur ou sur une tringle horizontale disposée exprès pour les recevoir. On met ensuite les paillassons, que l'on relève de temps en temps, par les nuits pluvieuses, pour donner de l'air.

Si la chaleur et la sécheresse sont en même temps très-fortes, on découvre, une fois tous les huit ou dix jours, dans la soirée, pour mouiller le feuillage. On a soin, d'ailleurs, tous les soirs, de donner un peu d'air par en haut et par en bas. Il vaut beaucoup mieux encore percer dans le mur de petites ouvertures qui permettent l'accès du vent du nord. C'est ainsi qu'à Montreuil on retarde de quinze jours ou trois semaines la maturation des pêches. Ce procédé, qui réussit très-bien pour l'abricotier, le cerisier, le pêcher, le pommier, etc., peut s'appliquer, avec quelques modifications, aux arbres en contre-espalier, en vase, en buisson, ou même en quenouille ou en pyramide peu élevée; mais il devient à peu près impossible d'opérer de la même manière sur les arbres en plein vent.

— *Structure et organisation du fruit*. Il ne faut pas perdre de vue que le *fruit* résulte du développement de l'ovaire; on doit donc y retrouver, en général, les mêmes parties plus ou moins modifiées. Or, l'ovaire se compose de deux parties principales : les feuilles carpellaires et les ovules. Les premières forment le péricarpe du *fruit;* les seconds deviennent les graines. Les *fruits* présentent la plus grande variété de forme, de volume, de consistance ou de structure. Ils n'ont souvent aucun rapport de grosseur avec les végétaux qui les portent, et c'est un fait que La Fontaine a rendu populaire dans la fable le *Gland et la Citrouille*. Cependant il ne faudrait pas ériger ce fait en loi générale; certaines graminées, qui sont de très-petites plantes, ont des *fruits* d'une extrême ténuité, tandis que dans le cocotier des Maldives, qui est un grand palmier, le *fruit* dépasse le volume de la tête d'un homme. La variété n'est pas moins grande en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la saveur, les propriétés ou les qualités. Nous n'avons à nous occuper ici que du péricarpe, et ce n'est qu'en passant que nous aurons à parler de la graine. Le péricarpe se compose d'une ou de plusieurs feuilles carpellaires. Chacune de ces feuilles est repliée sur elle-même, et ses deux bords se rejoignent, en formant une sorte de soudure, ou, pour employer l'expression scientifique, une *suture*. Outre cette suture, qui est dite intérieure ou ventrale, on en trouve ordinairement une seconde, extérieure ou dorsale, qui n'est autre que la nervure médiane de la feuille carpellaire; on peut voir ces deux sutures dans la prune, le haricot, la fève, etc. Le péricarpe se divise en trois couches, qui sont, au dehors, l'épicarpe, vulgairement peau du *fruit;* au milieu, le mésocarpe ou sarcocarpe, qui forme ordinairement la partie pulpeuse dans les *fruits* charnus; enfin, à l'intérieur, l'endocarpe. L'épicarpe est généralement assez mince; mais sa surface extérieure varie beaucoup pour l'aspect; elle est lisse ou glabre dans la prune, rugueuse dans le melon, velue dans la pêche, hérissée dans le marron d'Inde. Le mésocarpe est plus ou moins épais; il est charnu dans la pêche, subéreux dans la noix et l'amande, fibreux dans le coco, etc. L'endocarpe est ordinairement membraneux et se replie en formant les cloisons, comme dans l'orange; il est corné dans la pomme, ligneux dans la pêche ou l'amande, où il prend le nom de noyau. Souvent le péricarpe tout entier est d'une extrême minceur et se moule exactement sur la graine. On en a un exemple frappant dans les *fruits* du blé et des autres graminées, que les personnes étrangères à l'étude de la botanique prennent pour des graines nues, et où le péricarpe forme cette couche mince, appelée *son*, qui se détache par l'action de la meule. Il en est à peu près de même dans le gland et la châtaigne, où le péricarpe constitue la peau du *fruit*. Sous le rapport de la consistance, on divise les *fruits* en secs et charnus, termes qui se définissent d'eux-mêmes. A un autre point de vue, on distingue les *fruits* indéhiscents ou qui ne s'ouvrent jamais, et les *fruits* déhiscents, dans lesquels le péricarpe s'ouvre ou se fend pour laisser échapper les graines. Le péricarpe, ou, pour parler plus exactement, la partie charnue du *fruit* n'est pas toujours formée par les carpelles; elle provient quelquefois du tube du calice accru et confondu avec elles. C'est ce qui arrive, en général, dans tous les *fruits* qui résultent d'un ovaire composé et adhérent, comme on le remarque dans la poire et la pomme, où de petits faisceaux fibreux verdâtres séparent ce qui appartient à la feuille carpellaire d'une part, au calice de l'autre.

Le *fruit* est simple, quand il résulte du développement d'une seule carpelle, comme la pêche; composé ou multiple, quand il provient de plusieurs carpelles réunies dans la même fleur, comme la pomme; agrégé, quand il est dû aux ovaires réunis de plusieurs fleurs différentes, comme l'ananas. Le *fruit* composé est ordinairement divisé en plusieurs loges par des cloisons; c'est ce que l'on remarque dans les *fruits* secs et déhiscents, appelés aussi *fruits capsulaires*. Ceux-ci peuvent s'ouvrir en une ou plusieurs valves, et sont dits alors *uni*, *bi*, *tri*, *multivalves*. Relativement au nombre des graines, on dit qu'un *fruit* ou une loge est *monosperme* (contenant une seule graine), *disperme* (deux graines), *trisperme* (trois graines), *oligosperme* (un petit nombre de graines), *polysperme* (un grand nombre de graines), etc.

Les *fruits* présentent, comme nous l'avons dit, une grande variété de forme, de structure, de consistance, etc. On a senti de bonne heure la nécessité de désigner par des noms particuliers les modifications les plus importantes; à mesure que les études botaniques se sont perfectionnées, le nombre de ces termes s'est accru, et peut-être est-on allé trop loin dans cette voie. Cette branche de la science, désignée sous le nom de *carpologie*, est devenue très-compliquée. Le nombre des systèmes carpologiques est assez considérable, et par suite celui des termes qui remplissent et encombrent parfois la langue scientifique. Nous adopterons ici celui de Richard, qui nous paraît s'être tenu dans une juste mesure, et nous ne répéterons pas la signification, déjà donnée, des mots désignant les groupes.

— I. FRUITS SIMPLES. Ils se divisent en *fruits secs* et *fruits charnus;* les premiers se subdivisent à leur tour en *fruits* indéhiscents et en *fruits* déhiscents; quant aux *fruits* charnus, ils sont toujours indéhiscents.

— *Fruits secs indéhiscents*. Le *caryopse* est un *fruit* dont le péricarpe est soudé avec la graine dans toute son étendue, comme le blé. L'*akène* en diffère en ce que le péricarpe n'adhère à la graine que par un point; exemple : le sarrasin. Le *polakène* est une réunion de plusieurs akènes; exemple : la capucine, la carotte. La *samare* présente des ailes membraneuses; exemple : l'orme, le frêne. Le *gland* provient d'un ovaire infère, et il est recouvert en tout ou en partie par une cupule de forme variable; exemple : le chêne, le châtaignier. Le *carcérule* est un petit *fruit* à plusieurs loges, polysperme, mais indéhiscent; exemple : le tilleul.

— *Fruits secs déhiscents*. Le *follicule* est un *fruit* à une seule loge, univalve, s'ouvrant par une suture longitudinale; exemple : les asclépiades, le laurier-rose. La *gousse* est bivalve, et s'ouvre par deux sutures; exemple : le pois, le haricot. La *silique* est allongée, bivalve, et porte les graines attachées à deux placentas disposés le long des sutures; exemple : le chou, la moutarde. La *silicule* ne diffère de la précédente que par une bien moindre longueur; exemple : la bourse à berger. La *pyxide* s'ouvre en deux valves ou moitiés superposées, comme une boîte à savonnette; exemple : le mouron bleu, la jusquiame. L'*élatérie* se sépare naturellement à sa maturité en plusieurs coques qui s'ouvrent longitudinalement et avec élasticité; exemple : le ricin. La *capsule* renferme plusieurs loges et s'ouvre à la maturité par des valves ou par des trous terminaux; exemple : le tabac, le pavot.

— *Fruits charnus*. La *drupe* ne renferme qu'un seul noyau; exemple : le pêcher, le cerisier. La *nuculaine* en contient plusieurs; exemple : le cornouiller. La *noix* a le péricarpe subéreux et non charnu; exemple : le noyer. La *mélonide* provient de plusieurs ovaires réunis et soudés dans le tube charnu du calice; exemple : le pommier, le poirier. La *péponide* renferme plusieurs loges séparées par des cloisons membraneuses ou rudimentaires, et des graines nombreuses éparses au milieu de la pulpe; exemple : le melon, le potiron. L'*hespéridie* est aussi divisée en plusieurs loges, remplies d'une pulpe charnue; exemple : l'oranger, le citronnier. La *baie* a des cloisons rudimentaires et une ou plusieurs graines éparses dans la pulpe; exemple : la vigne, le groseillier.

— II. FRUITS MULTIPLES. Le *syncarpe* est un *fruit* sec ou charnu, provenant de plusieurs ovaires soudés ensemble, même avant la fécondation; exemple : le magnolia, le tulipier.

— III. FRUITS AGRÉGÉS. Le *cône* ou *strobile* est composé d'un grand nombre de graines cachées dans l'aisselle de bractées très-développées, et dont l'ensemble présente la forme d'un cône; exemple : le pin, le sapin. La *sorose* est formée de plusieurs fleurs soudées entre elles par l'intermédiaire de leurs enveloppes florales devenues charnues; exemple : l'ananas, le mûrier. Le *sycône* est formé par un involucre ou un réceptacle charnu à la face intérieure qui porte un grand nombre de carpelles sèches ou charnues; exemple : le figuier.

On distingue encore les *fruits*, dans la pratique, en *fruits* à pepins, à noyau, en gousse, etc.

— *Récolte, conservation et emploi des fruits*. L'époque à laquelle on doit cueillir les *fruits* varie suivant les espèces, et aussi suivant certaines circonstances. Il importe de bien choisir le moment convenable; mais il est à peu près impossible de tracer des règles sûres à cet égard. L'expérience et la pratique en apprennent plus sur ce point que toutes les explications. Certains *fruits* doivent se cueillir un peu avant leur maturité; telles sont les poires sujettes à devenir molles ou cotonneuses, ainsi que les poires et les pommes tardives, seules ressources de l'arrière-saison, qui ne mûrissent que longtemps après avoir été cueillies. Il en est d'autres, au contraire, qui doivent acquérir toute leur maturité sur l'arbre qui les porte; tels sont les *fruits* à noyau et les figues. Le parfum, la couleur, la facilité à se détacher de la branche, sont autant de signes auxquels on reconnaît la maturité. Le tact est encore un bon guide; mais il ne faut y recourir qu'en dernière analyse, et l'on doit s'y prendre avec beaucoup de délicatesse. En pressant trop fortement le *fruit*, pour s'assurer qu'il cède sous le doigt, on peut occasionner une meurtrissure qui fait souvent pourrir la chair et lui communique un goût désagréable.

« Règle générale, dit M. P. Joigneaux, la récolte des *fruits* d'automne se fait dans le courant de septembre, un peu plus tôt, un peu plus tard, selon que l'année a été plus ou moins favorable. La récolte des *fruits* d'hiver se fait dans le courant d'octobre, un peu plus tôt, un peu plus tard aussi dans ce mois, selon les influences atmosphériques et les climats. Le plus ordinairement, on choisit le moment où il suffit de relever un peu le *fruit* pour que la queue ou pédoncule se détache bien de la bourse ou renflement auquel cette queue est attachée. La récolte aura lieu par un temps sec, après la rosée, de dix heures du matin à quatre heures du soir, par exemple. On saisira les *fruits* un à un, délicatement, et on les posera doucement dans un panier garni de foin ou de feuilles et peu élevé. Les mannes rondes et élevées ont l'inconvénient de fatiguer les *fruits* du fond sous la charge des couches supérieures. »

Comme tous les *fruits* ne mûrissent pas en même temps, la cueillette doit être successive; on doit laisser sur l'arbre ceux qui ne sont pas encore bons à cueillir, et s'abstenir de secouer ou de gauler les branches, du moins pour les *fruits* de table. Si l'on est forcé, dans des circonstances exceptionnelles, de récolter les *fruits* par la pluie, on fera bien de ne pas les essuyer, mais de les étendre sur de la paille, dans une pièce sèche, en ayant soin de ne pas trop les rapprocher les uns des autres. Dans tous les cas, il est bon de laisser les *fruits* se ressuyer pendant quelque temps.

Les *fruits* cueillis sont destinés à être consommés ou employés immédiatement, ou expédiés à une distance plus ou moins grande, ou bien conservés pendant un temps plus ou moins long. Pour le transport, on les emballe dans des paniers de diverses formes, ou même dans des vases garnis de fougère, de mousse, de feuilles sèches, d'orties, etc. Les soins qui doivent présider à cet emballage, le mode de transport, la longueur du trajet, etc., varient suivant la nature plus ou moins délicate des *fruits*.

Nous en dirons autant pour les procédés de conservation. Les cerises, les groseilles, les framboises peuvent se conserver quelque temps sur l'arbre, pourvu qu'on ait soin d'*empailler* celui-ci dès que la maturation commence, afin de ralentir cette maturation, comme nous l'avons vu plus haut. Les raisins peuvent aussi se garder sur la treille, si on les a protégés par des toiles ou par des sacs de crin ou de papier. Les *fruits* secs, tels que les châtaignes, n'exigent d'autre soin que d'être préservés de l'humidité. On conserve encore les *fruits* par la dessiccation au soleil ou au four, par le procédé Appert, par l'immersion dans l'eau-de-vie, etc. Mais le moyen le plus simple et le plus pratique, employé surtout pour les poires, les pommes, les raisins, etc., c'est le fruitier.

« Considérés sous le point de vue de l'agrément, dit Thouin, les *fruits* captivent tous les sens à la fois. La variété de leurs formes et de leurs couleurs attire l'œil et le flatte; leurs formes arrondies et gracieuses invitent la main à les toucher, à les cueillir; les parfums suaves qu'ils exhalent charment l'odorat, l'appellent; la délicatesse de leur chair satisfait le goût, chatouille l'appétit, l'excite et procure une véritable jouissance, passagère à la vérité, mais qui laisse un doux souvenir qu'un rien réveille, et que l'été et l'automne suivants ranimeront plus vivement. Sous le rapport de l'économie rurale et domestique, les *fruits* sont un objet de grande importance; sur eux repose la nourriture secondaire des habitants d'une bonne partie de la France durant une moitié de l'année. S'ils ne fournissent pas à l'estomac autant de substances alimentaires que les graines et les racines, ils n'en sont pas moins très-sains, fort agréables et des mieux appropriés aux divers âges de la vie; ils rafraîchissent le sang et lui donnent plus de fluidité; ils sont légers, de facile digestion, quand ils sont parfaitement mûrs et de haute qualité; seulement alors leur goût parfumé, leur saveur variée à l'infini réjouissent le goût et causent de délicieuses sensations. »

Toutefois, si l'on voulait faire servir les *fruits* à former la base de la nourriture, il faudrait ingérer un volume considérable d'aliments aqueux pour atteindre l'équivalent nutritif indispensable. Les *fruits* mangés en excès ont des inconvénients plus ou moins graves; ils causent des désordres dans les fonctions de la digestion; ils purgent avec une énergie variable et fatiguent les organes digestifs. Ces inconvénients augmentent encore si l'on mange des *fruits* verts ou même qui ne soient pas complétement mûrs. Dans certaines années, les *fruits* sont tellement abondants à la campagne, que leur consommation immodérée engendre de véritables maladies. Du reste, leur action est assez variable.

Les *fruits* charnus se divisent en trois catégories : 1° Les *fruits* acides (oranges, citrons, cerises, groseilles) nourrissent peu, mais désaltèrent et rafraîchissent; ils conviennent, dans la saison chaude, aux personnes bien portantes, sanguines ou bilieuses. 2° Les *fruits* aqueux (fraises, framboises, melons, poires, raisins) sont nourrissants et rafraîchissants, mais souvent indigestes. Sauf les raisins, ils sont, plus encore que les *fruits* précédents, nuisibles aux vieillards et aux personnes dont l'estomac est froid et les digestions lentes. 3° Les *fruits* acerbes ou astringents (coings, cormes, nèfles) ne conviennent pas aux individus naturellement constipés; en quantité modérée, ils peuvent être utiles à ceux qui ont le ventre relâché.

Les *fruits* secs forment deux catégories. 1° Les *fruits* huileux (amandes, noix, noisettes) doivent être mangés en petite quantité; autrement ils seraient lourds et irritants. 2° Les *fruits* farineux (châtaignes, marrons) ont une richesse en fécule et en sucre qui les rend très-nourrissants; mais, par contre, ils sont lourds et venteux, et les personnes qui ont l'estomac faible doivent surtout s'en abstenir sévèrement.

Les matières sucrées, acides, albumineuses, aromatiques, etc., que renferment les *fruits* sont toujours associées à une grande quantité d'eau; aussi, par leur destination et leurs effets, se rapprochent-ils plutôt des boissons que des aliments proprement dits, à l'exception toutefois des *fruits* oléagineux. On corrige l'acidité par l'addition de sucre, par la coction ou par la dessiccation. En général, les *fruits* plaisent à tous les estomacs; mais, d'après M. Michel Lévy, les *fruits* acidules conviennent mieux aux sujets sanguins, les *fruits* mucilagineux sucrés aux personnes irritables, les *fruits* acerbes ou très-sucrés aux tempéraments lymphatiques. C'est surtout dans les régions méridionales que les *fruits* présentent une certaine importance pour l'alimentation. Les *fruits* féculents sont plus nutritifs, mais ils occasionnent des flatuosités. Les *fruits* farineux, tels que ceux de la famille des graminées, sont les plus importants au point de vue de l'alimentation. Outre ces produits immédiats, plusieurs *fruits* fournissent des boissons fermentées d'un usage général; le vin, le cidre, la bière elle-même, n'ont pas d'autre origine. D'autres contiennent en abondance des huiles grasses ou volatiles, des acides, du sucre, des matières colorantes, etc. Un grand nombre de *fruits* sont employés en médecine; on les distingue, suivant leurs propriétés, en mucilagineux, émollients, aromatiques, excitants, sédatifs, carminatifs, purgatifs, etc. D'autres encore servent à la parfumerie ou aux arts industriels. Nous renverrons, pour compléter ces notions succinctes, à l'article GRAINE, ainsi qu'aux articles relatifs à chaque *fruit* en particulier.

— Comm. et indust. Le commerce et l'industrie des *fruits* ont en France une importance considérable; nous avons voulu traiter l'ensemble des questions qui s'y rattachent avec tout le soin qu'elles méritent. Nous étudierons successivement le commerce des *fruits* frais, puis celui des *fruits* secs.

— I. FRUITS FRAIS. *Pommes*. La plus grande partie des pommes qui arrivent à Paris par voie navigable vient des départements du Loiret, de la Sarthe, de Maine-et-Loire et de la Mayenne. On en expédie aussi de l'Aisne, de la Marne et de Seine-et-Marne. Le trajet étant court, le débit rapide et les chances de fermentation presque nulles, l'emballage est insignifiant. On jette ces *fruits* dans des bateaux dont le fond est garni de paille fraîche, et on en expédie ainsi de 6,000 à 10,000 kilogrammes. Les producteurs viennent eux-mêmes à Paris vendre leurs *fruits*. La vente se fait, pour les qualités belles et moyennes, au cent et au mille, et, pour les plus communes, par paniers mesurés combles, d'une contenance arbitraire, à prix débattu. De petits bateaux qui descendent la Marne, l'Aisne et l'Oise amènent à Paris des espèces de pommes plus recherchées, lesquelles arrivent emballées par paniers de 25 à 30 pommes. Les départements de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne et du Loiret expédient aussi, par voie de terre, d'assez grandes quantités de pommes aux halles de Paris.

Sur plusieurs points du littoral des départements du Calvados, de la Manche et des Côtes-du-Nord, il se fait un commerce important de pommes destinées à la fabrication du cidre. Elles appartiennent à des espèces non mangeables. Elles sont achetées par les Anglais des comtés de Cornouailles et de Devon. Les petits ports de Granville et de Dinan sont depuis longtemps en possession de ce commerce.

Les départements de la Seine-Inférieure et de l'Eure expédient en Russie des cargaisons entières de pommes de dessert. Le centre de ce commerce est à Rouen. La reinette grise, la reinette blanche ponctuée, dite *reinette de Rouen*, et enfin la reinette de Portugal sont les espèces qui voyagent le plus aisément. On les emballe dans des tonneaux ou dans des caisses, et chaque pomme est enveloppée dans du papier brouillard.

Poires. On expédie par mer, pour l'Angleterre et pour la Russie, avec le mode d'emballage usité pour les pommes, un grand nombre de poires de dessert récoltées surtout dans l'Eure. Les Anglais achètent beaucoup de poires de dessert à Malines. Ces *fruits* sont transportés par les bateaux d'Ostende et d'Anvers à Londres. Les mêmes *fruits*, envoyés de Belgique en Russie, vont d'Anvers à Rotterdam, puis de Rotterdam à Hambourg et, enfin, de Hambourg à Saint-Pétersbourg. La commune de Leray (Eure) se livrait spécialement, il y a quelques années, à la production des poires de bon-chrétien, qui, toutes, étaient achetées par la Russie au prix de 20 à 30 francs le cent pour celles qui ne pouvaient passer dans un anneau de $0^m,07$ de diamètre.

Pour ce qui est de la consommation de Paris, le commerce des poires s'y fait de la même manière et dans les mêmes conditions que celui des pommes.

Fruits à noyau. Les départements de l'Allier, du Rhône, du Cantal et du Puy-de-Dôme se font un revenu considérable par la vente de leurs abricots, qu'ils envoient à Paris par les chemins de fer. Ces *fruits* sont emballés avec des rognures de papier, dans des boîtes carrées, plates, très-peu profondes. C'est aussi dans des boîtes du même genre et avec les mêmes modes d'emballage et de transport que plusieurs départements du centre expédient à Paris les premières cerises, qu'on vend de 0 fr. 50 à 0 fr. 75 le demi-kilogramme.

Dans les départements du bord de la Manche, toutes les cerises produites sont envoyées en Angleterre dans de grands paniers coniques, dont l'intérieur est garni de feuilles de châtaignier.

Raisin. Le raisin de table, et en particulier le chasselas de Fontainebleau, fait l'objet de transactions assez importantes. On l'expédie par quantités de 1 kilogr. et demi à 2 kilogr. dans des paniers garnis à l'intérieur de fougère sèche et de papier. La fougère nécessaire pour cet emballage est employée en si grande quantité, que les habitants des villages où se récolte le chasselas de Fontainebleau vont à la fougère jusque dans la forêt d'Orléans. Les départements du Midi envoient beaucoup de raisins de dessert à Paris, surtout à l'époque où celui des environs de cette ville n'est pas à maturité.

Pêches et fraises. Les *fruits* forcés, tels que la pêche et le brugnon, viennent dans des serres dépendant des châteaux de grands propriétaires anglais. Tout ce qui n'est pas consommé sur la table du maître est livré au commerce. Chaque année, Paris reçoit pour des sommes importantes un certain nombre de ces primeurs délicates, artistement emballées dans des boîtes plates avec du papier joseph et des rognures de papier fin.

Paris est le centre du commerce des fraises forcées. Plusieurs maisons importantes expédient pendant tout l'hiver, deux fois par semaine, de grandes quantités de fraises forcées, spécialement à destination de Vienne en Autriche. Ces fraises sont emballées dans de petits pots de grès ou de terre cuite, recouverts d'herbe fraîche, lesquels pots sont rangés dans de petites caisses de bois blanc.

— II. FRUITS SECS. On comprend sous ce nom les *fruits* appelés les *quatre mendiants*, et dont se composait le dessert de nos aïeux (amandes, noisettes, raisins, figues), plus les prunes, les poires dites *tapées* et les pistaches. Nous empruntons au *Dictionnaire du commerce et de la navigation*, ouvrage excellent, les renseignements qui suivent sur le commerce des *fruits* secs.

Le commerce des *fruits* secs était plus considérable autrefois qu'aujourd'hui; les pratiques du catholicisme ont perdu de leur sévérité, les desserts sont devenus plus riches et plus variés par l'intervention de la pâtisserie avec ses petits fours, gâteaux secs, gâteaux montés, etc., de la confiserie avec ses *fruits* confits, *fruits* glacés. Les quatre mendiants ont été à peu près relégués chez les restaurateurs et sur les tables les plus modestes.

La France produit tous les *fruits* secs; mais, pour les raisins, les figues et les avelines, elle ne peut soutenir une concurrence sérieuse avec l'étranger. Pour les amandes, nous luttons avec nos voisins; pour les prunes, les poires et les pommes, nous n'avons rien à redouter d'eux.

Le tableau de l'importation et de l'exportation des *fruits* secs, en 1857, placé à la fin de cet article, donnera une idée générale de ce commerce, ainsi que de la concurrence que nous fait l'étranger.

La quantité énorme de raisins secs (près de 10 millions de kilogrammes), qui figure au commerce spécial, c'est-à-dire qui a été consommée en France en 1857, s'explique facilement par les habitudes prises, pendant la crise vinicole, de fabriquer dans les ménages peu aisés des boissons destinées à remplacer le vin, et qui avaient pour base les raisins secs.

On se demande cependant comment, avec un droit protecteur de 17 fr. 60 par 100 kilogrammes, des quantités aussi considérables de *fruits* secs étrangers (raisins et figues) ont pu venir en France faire concurrence aux nôtres. En voici la raison : nos raisins et nos figues ne peuvent pas supporter le voyage par mer sans être exposés à la fermentation; on a essayé cent fois, cent fois les *fruits* ont été avariés après une navigation un peu longue. On est donc obligé, pour recevoir à Paris les *fruits* secs de la Provence ou du Roussillon, les figues des environs de Toulon, par exemple, de les faire venir par terre, et il en coûte environ 25 fr. par 100 kilogr. Or, le fret de Lisbonne et de Malaga se paye au plus 5 fr. 40 pour le Havre, ce qui fait environ 8 fr. jusqu'à Paris, et établirait à peu près la parité entre les deux provenances. Mais, comme nos *fruits* exigent un sixième de bois pour leur emballage, il s'ensuit que les frais qu'ils font pour venir chercher le consommateur sont supérieurs à ceux de l'étranger, le droit protecteur compris. Dans ce cas, le droit protecteur ne protége rien, il nous fait seulement payer les raisins et les figues plus cher.

Le principal marché des *fruits* secs est naturellement Marseille. La Turquie y fait quelques envois de raisins sans pepin et de figues; la Grèce et Trieste fournissent des raisins de Corinthe; la Sicile envoie de Lipari des avelines et souvent des amandes; la Calabre et la Pouille fournissent une immense quantité de figues; la Barbarie, des dattes et des amandes amères; Majorque, dans les bonnes années, beaucoup d'amandes douces en sorte; Alicante, non-seulement des raisins de Denia, de Planta et des muscats, mais aussi des amandes qui sont, sans contredit, les plus belles qui nous viennent de l'étranger; enfin, Malaga en a fait, depuis quelques années, un entrepôt de ses raisins si recherchés en France et dans le monde entier. Quelques-uns de ces envois sont des consignations et n'entrent pas dans la consommation française; cependant, la majeure partie nous reste, ainsi que l'indique le tableau du mouvement des *fruits* secs en 1857.

Quelques maisons de Marseille, en petit nombre il est vrai, s'occupent du commerce des *fruits* indigènes. Les ordres pour l'intérieur sont dirigés à Aix et à Salon, deux villes du département des Bouches-du-Rhône et faisant partie toutes deux de l'arrondissement d'Aix. Les ordres ont pour objet principal les amandes.

Pour les raisins, les figues, les câpres et les jujubes, on s'adresse à Roquevaire et à Ollioules (Bouches-du-Rhône). Digne envoie les prunes brignoles et les pistoles; Carpentras les produits du Comtat. Le Languedoc exporte quelques amandes par Cette, Port-Vendres, etc., et expédie à l'intérieur, par Montpellier, Pézénas, Béziers et Millau. Bordeaux reçoit d'Espagne des raisins et des figues, et exporte en Angleterre, en Russie et dans la Baltique une quantité considérable de pruneaux noirs et des prunes d'ente. Pour l'intérieur, il partage le commerce de ces prunes avec Agen et Tonneins. Nantes reçoit des raisins et des figues de Malaga, ainsi que des figues de Lisbonne, et en fournit la Bretagne.

Saumur est le centre du commerce pour les produits du département de Maine-et-Loire. Les prunes sainte-catherine, dites *prunes de Tours*, les pruneaux noirs et rouges, les poires et les pommes tapées sont expédiés de Saumur pour l'étranger aussi bien que pour la France. On tire aussi de cette localité les amandes de Chinon (Indre-et-Loire) et des cerises sèches.

Lyon est un grand entrepôt intérieur. Il s'y fait une espèce de demi-gros très-considérable. Tous les petits épiciers, à près de 150 kilomètres à la ronde, dont le débit n'est pas assez important pour qu'ils s'adressent aux lieux de production, se pourvoient à Lyon. Cependant, l'établissement des chemins de fer, rendant les communications journalières plus faciles, tend à éliminer peu à peu les intermédiaires.

Après ces considérations générales empruntées à M. Victor Borie, nous devons mentionner les principales espèces et variétés de *fruits* qui font dans le commerce l'objet de transactions importantes sous le nom de *fruits* secs.

Amandes. Amande commune, amande à la dame, amande sultane, amande pistache, amande fine, amande demi-fine, amande dure, amande d'Espagne, amande de Chinon, amande de Millau, amande triée à la main, amande dite *flot de Provence*, amande de Provence.

Les amandes indigènes viennent surtout de Provence. On distingue les triées grosses, moyennes et petites; les flots gros, moyens et petits; les lisses grosses, moyennes et petites. Parmi les en sortes elles-mêmes, il y a les en sortes et les en sortes véritables.

Avelines. On trouve dans le commerce les avelines de la Cadière, près de Toulon, celles du Languedoc et celles du Piémont. Les premières sont les plus grosses et les plus chères. Les dix-neuf vingtièmes de la consommation d'avelines à Paris se composent d'avelines du Piémont. Les épiciers les tirent de Lyon, où les maisons de Turin les font vendre. Dans les années d'abondance, la Sicile envoie quelques chargements d'avelines à Paris.

Figues. Figues de Smyrne, figues de Calamata, figues de Dalmatie et d'Istrie, figues de la Pouille et de la Calabre, figues de Gênes, figues de France, figues d'Espagne, figues de Portugal.

Pistaches. Pistaches d'Alep, pistaches de Tunis, pistaches de Sicile.

Poires et pommes tapées. Ces *fruits* secs viennent en grande partie de Châtellerault et de Saumur. Pour les fabriquer, on fait sécher les *fruits* frais au four, avec ou sans la peau, en les plaçant sur des claies et en les exposant trois ou quatre fois à une chaleur suffisante pour les durcir sans les brûler. On les conserve ensuite dans des sacs.

On classe les poires et les pommes tapées en trois catégories. Les deux premières sont placées en corbeilles de 3 kilogr. et demi à 4 kilogr. La dernière s'expédie en barils de 50 kilogr. Paris consomme à peu près la moitié de ce qu'il s'en prépare. Les restaurateurs les emploient beaucoup pour faire des compotes.

Prunes et pruneaux. Chaque année la France exporte des quantités considérables de prunes et de pruneaux à l'étranger. Les prunes les plus communes dans le commerce se récoltent dans l'ouest et surtout dans le sud-ouest de la France. Les départements du Tarn, du Lot et surtout du Lot-et-Garonne produisent les prunes d'ente, qui sont très-estimées, et aussi la prune commune. Les départements de la Vienne, d'Indre-et-Loire et de Maine-et-Loire donnent des pruneaux rouges et noirs, et ces pruneaux de sainte-catherine ou pruneaux de Tours, jadis si appréciés. La Meurthe et la Moselle récoltent des *coatches* ou *cuetchs*. Enfin, la haute Provence fournit les prunes brignoles et les pruneaux fleuris.

Les prunes sèches se divisent en pistoles, brignoles double et simple fleuret et prunes à noyau. Les pistoles tirent leur nom de leur forme et de leur couleur. Elles sont plates, rondes, blondes et sans noyau. Les brignoles sont une réunion de morceaux irréguliers qu'on a élagués en choisissant les pistoles et qu'on a tassés ensuite les uns sur les autres jusqu'à la grosseur d'un œuf de pigeon; on les classe en double et simple fleuret, selon qu'elles sont plus ou moins blondes. Les prunes à noyau sont séchées au soleil sans passer par le feu. Les pistoles forment de petites caisses de 10 à 15 kilogr. Les brignoles double fleuret sont mises en boîtes de 500 grammes : une caisse contient environ 150 boîtes. Les brignoles simple fleuret se mettent en caisses de 50 à 75 kilogr. Enfin, les prunes à noyau s'expédient en caisses de 15 à 30 kilogr.

Raisins. Raisin de Roquevaire, raisin de Malaga, raisin de Denia, raisin de Calabre, raisin de Corinthe, raisin de Lipari, raisin de Turquie.

Pour terminer la série de ces renseignements, nous ajouterons deux tableaux touchant l'importation et l'exportation des *fruits* secs en 1857.

IMPORTATION DES FRUITS SECS EN FRANCE EN 1857.

	Commerce général.	Commerce spécial.
Raisins	10,389,445 kil.	9,830,531 kil.
Autres fruits. .	3,778,051 —	3,668,564 —

EXPORTATION DES FRUITS SECS EN 1857.

	Commerce général.	Commerce spécial.
Raisins	1,065,818 kil.	605,449 kil.
Autres fruits secs	3,948,664 —	3,855,138 —
Amandes. . . .	1,530,684 —	1,353,976 —
Noix, noisettes, avelines.	1,469,398 —	1,362,280 —

— Législ. La théorie des *fruits* et des distinctions reconnues par les jurisconsultes n'aurait pas d'intérêt, s'il ne s'agissait jamais que des produits perçus par le propriétaire et pour lui seul. La propriété est, en effet, le droit de jouir et de disposer, et personne n'a à contrôler, sauf de rares exceptions, la manière dont le propriétaire jouit et dispose de la chose et des *fruits* qu'elle produit à un titre quelconque; mais il peut arriver, et il arrive fréquemment, que les *fruits* d'une chose dont une personne est propriétaire sont perçus par une autre, par un usufruitier ou par un possesseur précaire. C'est dans ces cas qu'il importe de distinguer si un produit peut être rangé ou non dans la catégorie des *fruits*, si ce produit est un *fruit* civil ou un *fruit* naturel ou industriel.

Il n'est pas nécessaire d'être locataire, ou propriétaire, ou usufruitier pour recueillir des *fruits* d'une chose : il suffit d'être possesseur, c'est-à-dire de détenir une chose comme si on en était propriétaire. La loi a reconnu un privilége important au possesseur de bonne foi, à celui qui, se croyant propriétaire, perçoit les *fruits* en cette qualité et les consomme ou s'estime en droit de les consommer. Ainsi, celui qui achète d'une personne qui paraît être propriétaire, celui qui hérite d'une chose que son auteur paraissait posséder légitimement, peuvent être des possesseurs de bonne foi. L'article 549 du code civil leur attribue la propriété des *fruits*. Lorsqu'ils sont obligés de restituer la chose au légitime propriétaire, ils conservent les *fruits* qu'ils ont perçus. Si le possesseur, au contraire, connaît les vices de son acquisition, il doit restituer les *fruits*, à la charge, par le propriétaire, de rembourser les frais faits pour obtenir les *fruits*, tels que travaux, semences, labours, etc.

L'usufruitier a le droit de jouir de tous les *fruits* civils et autres des choses dont il a l'usufruit; il les perçoit comme le propriétaire. A la fin de l'usufruit, les *fruits* naturels ou industriels qu'il n'a pas perçus lui échappent, de même qu'il a eu le droit de percevoir ceux qui n'avaient pas été perçus lorsqu'il est entré en jouissance. Les *fruits* civils s'acquièrent jour par jour et appartiennent à l'usufruitier à proportion de la durée de son usufruit (art. 582 et suiv. du code civil). Cette dernière règle, en matière de restitution de la dot, est applicable même aux *fruits* naturels et industriels : ils se partagent à proportion du temps que le mariage a duré la dernière année (art. 1571 du code civil).

Le caractère propre des *fruits*, dans le sens où la loi emploie ce mot, est d'être des produits réguliers et périodiques des choses : ce sont, en d'autres termes, ceux qu'elles donnent périodiquement d'après leur destination. Les récoltes du sol, les fruits des arbres, le croît des animaux, les coupes des bois taillis sont des *fruits*. Ce sont des revenus qui ne détruisent pas la substance de la chose, qui ne l'entament pas, qui sont destinés à se reproduire. On considère fictivement comme des *fruits* les produits des mines et carrières ouvertes avant l'entrée en possession, quoiqu'ils ne rentrent pas absolument dans la définition ci-dessus. Ce sont tous ces produits que le possesseur de bonne foi peut consommer et qu'il n'est pas tenu de restituer. Mais les produits extraordinaires, comme les coupes de futaies, les extraits de mines et carrières ouvertes sur un sol qui n'avait pas été destiné à ce genre d'exploitation, ne sont pas des *fruits :* aussi l'usufruitier et le possesseur de bonne foi doivent-ils restituer au propriétaire ces produits qui sont le résultat de l'abus plutôt que de l'usage régulier des choses.

— Arboric. *Mise à fruit*. V. MISE.

— B.-arts. *Peinture de fruits*. Les peintres de l'antique Grèce ont excellé à peindre les *fruits*, si nous en croyons l'anecdote célèbre dont Zeuxis est le héros. Ce peintre illustre, ayant accepté le défi que lui avait adressé son rival Parrhasius, exposa en public un tableau représentant des raisins peints avec tant de vérité que des oiseaux s'approchèrent pour les becqueter.

Une autre fois, dit-on, Zeuxis peignit un *Enfant portant des raisins;* un oiseau étant venu pour les becqueter, l'artiste exprima son dépit de voir qu'il avait peint les *fruits* avec plus de vérité que l'enfant : si celui-ci, en effet, eût été peint de manière à paraître vivant, l'oiseau aurait eu peur et ne se serait pas approché.

Tout en faisant la part de l'enthousiasme excessif qui a inspiré ces historiettes, il est permis de croire que les *fruits* peints par Zeuxis avaient les qualités particulières de *trompe-l'œil* qui étaient estimées par les anciens au-dessus de toutes les autres.

Les modernes ont poussé très-loin ces mêmes qualités. En général, la plupart des artistes qui se sont distingués dans la peinture des fleurs ont déployé une égale habileté dans celle des *fruits;* le plus souvent même ils ont associé les deux genres dans leurs compositions. Aussi renverrons-nous à l'article spécial, fort étendu, que nous avons consacré aux peintres de fleurs, ceux de nos lecteurs qui désireraient avoir des renseignements complets sur les artistes auxquels sont dus les plus beaux tableaux de fleurs et de *fruits*. Nous nous contenterons de rappeler ici les noms des peintres qui ont représenté les *fruits* avec une sorte de prédilection et avec le plus de succès.

En Italie, les meilleurs peintres de *fruits* ont été Michel-Ange, del Campidoglio, Pietro-Paolo Bonzi, surnommé *il Gobbo*, Carl-Antonio Procaccini, Andrea Scacciati, Cittadini, Cerquozzi, etc.; en Espagne, l'illustre Velazquez, Juan de Espinosa, Menendez; dans les Pays-Bas, Jean Breughel, Abraham Breughel, Van Kessel, Frans Snyders, D. Seghers, W. van Delst, Nicolas Morel, les de Heem, Jan van Huysum, J.-A. van der Baren, B. van der Meer, Rachel Ruisch, J. van Son, A. Coosemans, Maria van Oosterwyck, J. van Os, Van Spaendonck, Van Dael; en Allemagne, Abraham Mignon, Sibylle Mérian, Warner Tamm, J.-B. Haelszel; en France, Jean-Baptiste Monnoyer, Desportes, Bachelier, Bellangé, Roland de La Porte, Chardin. Ce dernier, qui n'a presque jamais peint de fleurs, a peint un grand nombre d'excellents tableaux de *fruits*. Diderot di-