prune dite la Sainte-Catherine; on prend les plus mûres, celles qui tombent par les petites secousses qu'on imprime à l'arbre; on les place, sans les entasser, sur des claies qu'on expose au soleil jusqu'à ce que les prunes deviennent très molles. On les met alors dans un four chauffé à la chaleur tiède et dont la porte ferme exactement, et où elles restent 24 heures; on les retire, on chauffe de nouveau le four, on le porte à un degré de chaleur plus fort du quart et on y replace les claies; on les retire le lendemain et on retourne les prunes en agitant la claie. Cette opération faite, on chauffe le four pour la 3e fois à une température d'un quart plus forte qu'à la 2e; on replace les claies, on les abandonne encore 24 heures, après quoi on les retire et on les laisse refroidir; elles ont alors atteint la moitié de leur dessiccation. Il s'agit alors de les arrondir, d'en tourner le noyau, de leur donner une forme carrée; résultat auquel on parvient en les pressant entre le doigt indicateur et le pouce. Cette opération achevée, on porte le four au degré de chaleur qu'il a quand on en a retiré le pain; on y remet les claies et on mastique la porte avec du mortier. On retire les prunes au bout d'une heure, on place dans le four un vase rempli d'eau et on le tient fermé pendant 2 heures; après quoi on remet les claies, on ferme exactement et on laisse le tout pendant 24 heures. Les prunes prennent le *blanc*, c'est-à-dire qu'elles se recouvrent d'une poussière blanche, résineuse et cristalline. Si elles ne sont pas assez cuites et qu'elles soient blanches, on les laisse dans le four tant qu'elles conservent de la chaleur; il ne faut pas le réchauffer, le blanc disparaîtrait.

On procède différemment pour les prunes de Brignoles. Ces prunes, qui se préparent avec la variété appelée perdrigon blanc, se récoltent après midi, en secouant légèrement les arbres. On les laisse dans les paniers jusqu'au lendemain matin où on les pèle une à une avec l'ongle et le pouce, sans jamais employer le fer. Lorsqu'il y en a une certaine quantité de pelées, on les enfile dans des baguettes d'osier, grosses comme un tuyau de plume, longues environ d'un pied et pointues aux 2 bouts, de manière que les fruits ne se touchent pas. On fiche ces baguettes à la distance d'un pied, autour de faisceaux de paille ficelés; on les suspend à des traverses; on les laisse ainsi exposées à l'air 2 ou 3 jours, en ayant soin de les renfermer chaque soir, un peu avant le coucher du soleil, dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Au bout de 3 jours, on les détache des baguettes et on fait sortir les noyaux par la base. Cette opération faite, on les étend sur des claies bien propres, on les expose 8 jours au soleil, on les renferme tous les soirs avant qu'il se couche et on les remet à l'air dès qu'il se lève; on les arrondit, on les tape et on les aplatit avec les doigts. Elles sont assez sèches lorsqu'elles se détachent de la claie et ne poussent plus entre les doigts. On les place alors dans des caisses garnies de papier blanc, on les recouvre de drap de laine et on les serre dans un endroit bien sec jusqu'à ce qu'on les livre au commerce.

C'est par des procédés analogues qu'on fait sécher les *figues*; mais celles qui ont éprouvé la dessiccation sur des claies au soleil sont toujours plus douces, plus onctueuses et recherchées que celles où on a employé la chaleur du four. On sèche encore de la même manière des *poires*, des *pommes*, des *cerises* ou autres fruits charnus, soit pour être consommés à l'état sec, soit pour la préparation de boissons économiques.

Dans les pays favorisés par un beau climat, on se livre avec succès à la *préparation des raisins secs*, qui ont un débit considérable tant en France que dans le nord de l'Europe. La manière de préparer ces raisins est simple, et voici comment on y procède dans le Languedoc et la Provence. Quinze jours avant de cueillir les raisins, on prépare une lessive de soude ou de potasse factice. Cette lessive se fait en dissolvant dans un baquet rempli d'eau la soude ou la potasse concassées, en décantant cette 1re eau, la remplaçant par de nouvelle, qu'on décante de même quand elle a dissous l'alcali. On mélange ces 2 lessives et on y ajoute au besoin de l'eau pure, jusqu'à ce qu'elle marque 11 à 11 1/2 degrés au pèse-alcali. La cueillette du raisin étant faite et les grappes purgées des grains écrasés ou moisis, on met la lessive dans une chaudière, on porte à l'ébullition et maintient en cet état. Alors on plonge les grappes dans la lessive bouillante et on ne les en retire que lorsqu'on s'aperçoit que les grains sont fendillés; on les enlève dès que ce signe se manifeste et on les pose au soleil sur des claies de roseau, en les laissant exposées à la rosée la 1re nuit. Les jours suivans, on a soin de les retourner et de les rentrer tous les soirs, avant le coucher du soleil, et d'en agir de même un temps suffisant, mais sans attendre toutefois qu'elles soient trop desséchées. Ce procédé est préférable à celui qu'on emploie encore dans plusieurs localités, où l'on se contente de tremper les grappes dans une lessive de cendres, dont on ne connaît pas le titre et qui donne aux raisins ou panses un aspect rougeâtre et leur enlève ce goût sucré et onctueux qui fait tout le mérite de ceux préparés comme nous l'indiquons. Pour les sortes les plus délicates, on égrappe, c'est-à-dire qu'on enlève la rafle des grappes. Tous ces raisins sont ensuite emballés dans des boîtes de sapin qui pèsent, pour les espèces de choix, de 8 à 20 kil., et pour les autres, de 40 à 50 kil.

Puisque nous avons fait mention de la conservation des fruits par la dessiccation, nous ajouterons qu'on pourrait également, dans les campagnes, ainsi qu'on le fait dans plusieurs de nos départemens méridionaux, les *confire au sucre* ou les transformer en *sirops*, en *confitures*, en *raisinés*, en *gelées*, en *pâtes*, en *marmelades* et même en *fruits à l'eau-de-vie* qui, en supposant les produits de bonne qualité, auraient, sans aucun doute, un débit assez considérable; par exemple, la *fabrication du raisiné* dit de Bourgogne a lieu presque exclusivement à Cerisiers, Dixmont, Piffonds, autour de Joigny (Yonne); celle des *fruits cuits*, à Tours et ses environs, ainsi qu'à Chinon (Indre-et-Loire) qui en font un grand commerce, etc.

Nous rappellerons également ici que la plupart des légumes ou des plantes qui nous ser-