

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 48

**Artikel:** Causerie agricole : la conservation des fruits  
**Autor:** Londinières  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253257>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

pêcheurs de Murano. Il nagea du côté de leur île, et y arriva au bout d'une heure. Pauvre Venise!

Beppa avait fini de parler; des larmes coulaient de ses yeux. Nous les regardâmes couler en silence, sans chercher à la consoler. Mais tout d'un coup elle les essuya, et nous dit avec sa vivacité capricieuse: « Eh bien! qu'avez-vous donc à être si tristes? Est-ce là l'effet que produisent sur vous les contes de fées? N'avez-vous jamais entendu parler de l'« Orco », le « Trilby » vénitien? Ne l'avez-vous jamais rencontré le soir, dans les églises ou au Lido? C'est un bon diable, qui ne fait de mal qu'aux oppresseurs et aux traîtres. On peut dire que c'est le véritable génie de Venise. Mais le vice-roi, ayant appris indirectement et confusément l'aventure périlleuse du comte de Lichtenstein, fit prier le patriarche de faire un grand exorcisme sur les lagunes, et depuis ce temps l'« Orco » n'a point reparu. »

Georges SAND.

## Gauserie agricole

### La Conservation des Fruits

C'est une intéressante question que celle de la conservation des fruits du verger; rien n'est agréable comme d'en avoir sous la main en toute saison; d'autre part, un grand nombre de cultivateurs seraient heureux parfois de garder certaines espèces pendant quelques jours en vue de la vente.

Aussi croyons-nous rendre service à nos lecteurs en leur faisant connaître les moyens pratiques propres à leur assurer une provision de choix.

Tous les fruits ne sont pas de conservation facile; il en est même qui se détériorent promptement malgré des soins attentifs; ceux-là ne peuvent servir qu'à la préparation de confitures ou de conserves, ou bien à une vente rapide.

Les framboises, les pêches, les fraises, les mûres, les cornouilles, les abricots et les brugnons sont du nombre et ne peuvent guère être utilisés qu'au fur et à mesure de leur maturité.

Les pêches, les abricots et les brugnons peuvent être conservés pendant quelques jours si l'on a soin de les cueillir deux ou trois jours avant maturité et de les mettre dans un endroit frais, en évitant soigneusement de les brosser ou de les essuyer. Le duvet qui les recouvre les préserve en effet d'une décomposition trop rapide. Il n'est, à notre connaissance, qu'un seul moyen de garder ces fruits quelque temps: c'est d'envelopper chacun dans du papier de soie et de plonger ensuite dans de la cire fondue qui, refroidie, formera une gaine protectrice qui empêchera la pénétration de l'air.

Si l'on veut conserver des cerises ou des groseilles jusqu'à la fin de l'été, il suffit de les laisser sur l'arbre en prenant soin de les couvrir, au moment où elles mûrissent, de paillasse de grosse toile qui les abritent du soleil. Protégées de cette manière, elles se rideront, se sécheront un peu, mais demeureront encore très appréciées.

Les nêlles doivent être cueillies le plus tard possible et déposées sur de la paille dans un local sec où on les laissera blettir avant de les manger.

Les citrons, si utiles dans les ménages, non seulement

pour les besoins culinaires, mais aussi pour les soins médicaux, se gardent difficilement à l'air sans moisir et se racornir. Si nous en croyons le « Scientific American », on peut les conserver parfaitement pendant plusieurs mois en les mettant dans l'eau fraîche qu'on renouvellera chaque semaine. Ainsi, les citrons mûrissent et deviennent très juteux.

Nous allons parler maintenant des fruits de conservation courante: prunes, pommes et poires. Ceux-là se gardent soit frais, soit séchés. Nous indiquerons d'abord les conditions d'établissement d'un bon fruitier.

La principale est d'être situé dans une pièce aérée et saine, qu'on entretiendra toujours en parfaite propreté. La position au levant est la meilleure. Les tablettes qui seront disposées pour recevoir les fruits devront être en bois dur, chêne ou acacia de préférence, afin d'éviter autant que possible l'humidité qui pénètre toujours les bois tendres. Elles ne garderont pas entre elles un intervalle de plus de 30 centimètres et seront inclinées légèrement vers le bord extérieur de manière à permettre la vue de tous les fruits sans qu'il soit nécessaire de les toucher. Pour la même raison, leur largeur ne sera que de 50 à 60 centimètres, afin qu'il soit possible de voir les derniers rangs sans déranger les premiers; une petite tringle de bois sera placée de façon à maintenir les fruits debout. Il est bien entendu que ceux-ci ne doivent jamais se toucher, car il suffit qu'un seul soit gâté pour qu'il donne la maladie aux autres. Il faut avoir soin de veiller à ce que, dans le voisinage du fruitier, il n'y ait aucun dépôt de matières qui puissent entrer en fermentation et vicier l'air.

Les fruits abandonnés sur la tablette d'un fruitier se comportent assez bien, mais se flétrissent vite. D'après la Société nationale d'acclimatation, voici les diverses formules relatives à la conservation.

Les fruits enveloppés de papier de soie se maintiennent bien jusqu'à maturité et conservent leur fraîcheur naturelle.

Dans les copeaux minces et longs de sapin ou de peuplier, les poires se conservent parfaitement, mais restent inférieures comme qualité à celles conservées dans du papier de soie.

Dans la paille d'orge, le fruit ne prend ni tache, ni goût désagréable, mais il perd sa fraîcheur et mûrit moins bien que si l'on emploie les procédés précédents.

Dans le regain de fourrage, les fruits pourrissent facilement, se tachent et prennent une odeur très forte de foin. La sciure de bois donne de très mauvais résultats, car les fruits s'y piquent rapidement.

Dans la menue paille de blé, les fruits se conservent assez bien mais blettissent vite et prennent souvent le goût de moisi; c'est aussi ce qui se passe pour les fruits mis dans les feuilles sèches. Les fruits enfoncés dans le sable sec et fin restent parfaits et mûrissent moins vite; c'est le meilleur moyen pour les conserver longtemps; mais il est encore préférable, avant de les enfouir dans le sable, de les envelopper de papier de soie; si l'on emploie ce procédé, on veillera à ce que la queue soit toujours en bas et que les fruits ne se touchent pas.

A présent, nous dirons quelques mots du séchage, qui ne nécessite ni connaissances spéciales, ni installations coûteuses.

Les moyens pratiques pour dessécher les fruits sont au nombre de trois. Il y a d'abord le séchage au soleil qui est le meilleur, mais celui-là est inapplicable dans les pays tempérés ou pluvieux. Là, on est forcé de pra-

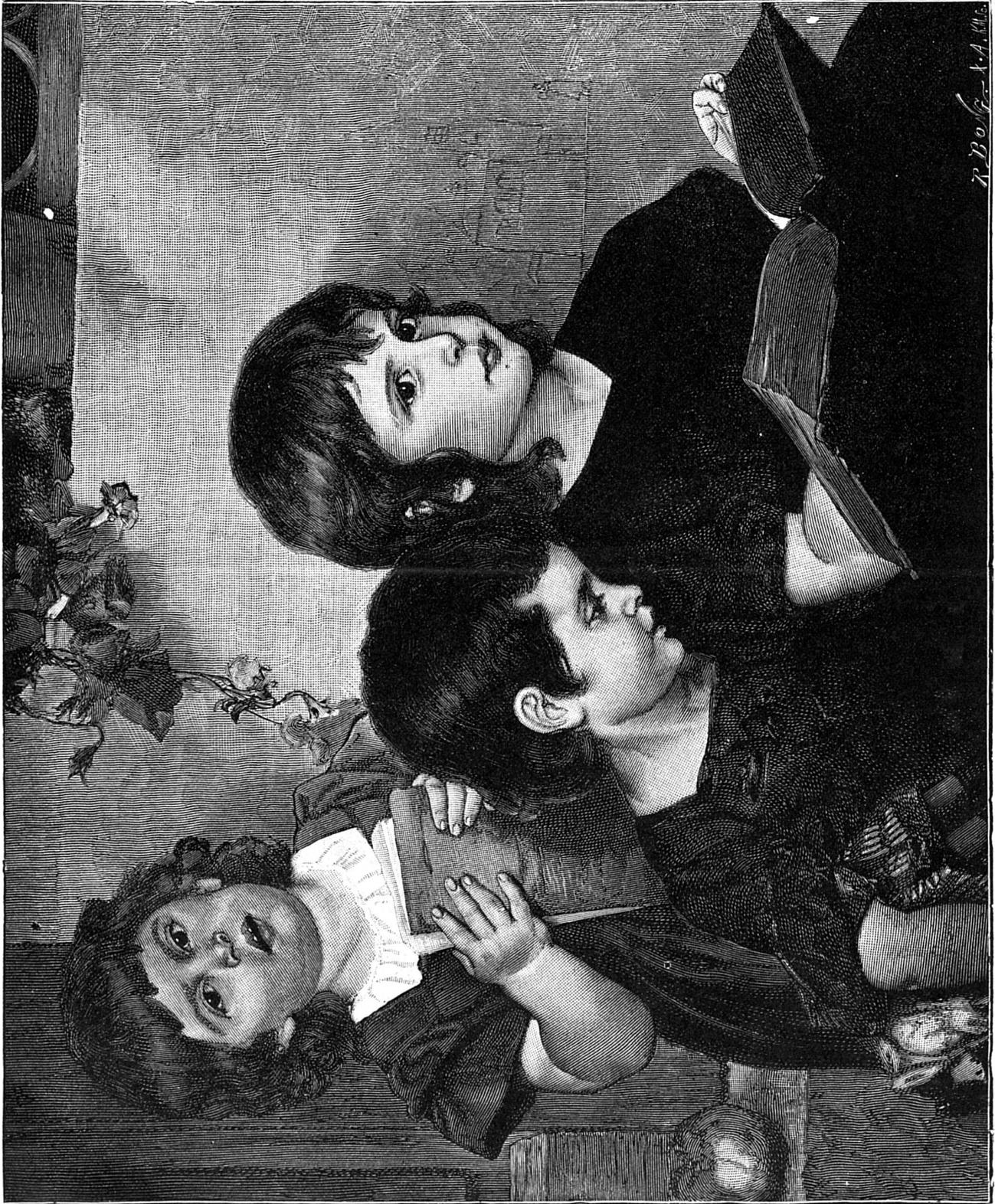
tiquer, après un séchage superficiel au soleil, la dessiccation au four ou à l'étuve. Après un premier séjour au four, on les expose de nouveau à l'air et ainsi de suite jusqu'à complet résultat.

Mais le procédé le plus pratique et le plus rapide est celui qui s'obtient à l'aide d'appareils spéciaux qui permettent de faire traverser la pièce de séchage par un courant d'air chaud, qui doit toujours être maintenu

légèrement au-dessous de 100 degrés. Au-dessus, on aurait non pas des fruits séchés mais complètement cuits.

Ce dernier système, très en faveur en Amérique, n'est vraiment pratique que dans les exploitations où l'on veut opérer sur des grandes quantités de fruits destinés à la vente.

LONDINIÈRES.



Enfants assistant au service divin