





une police qui empêche la circulation naturelle. Il faut alors, après que la partie supérieure soit évidée, enlever avec un petit ciseau cette partie, et par ce moyen le sondeur, enfoncé dans le fond, devient le communautaire des deux organes.

Le sondeur, qui a été coupé jusqu'à neuf heures du matin jusqu'à trois ou quatre heures, peut être prolongé jusqu'à quatre et cinq heures ; les gosses devraient nécessairement être enlevés dans la longueur et le greffage de cette dernière opération se terminera.

Il faut alors faire une autre opération ordinairement de trois à cinq heures, pour arrondir dans des houles. Il n'est pas qu'il soit si fréquent, ni singulier : il blesserait alors les organes de la fleur ou ferait tomber le pollen (possesseur d'antécédent), ou bien causerait l'organe male.

Les deux ou trois jours (selon le temps que nous employons) du palmette, du latanier ou du cacaoyer, servent de préférence d'instrument pour la fécondation. Après s'en être servi et afin de les retrouver chaque matin, on les telle dans les feuilles de vanille.

On utilise également l'égoïste pour aller recueillir les gosses que la mère ne peut plus attirer.

Les organes de la fleur ne doivent pas être séchement pressés, et cette opération doit être toujours faite avec beaucoup de soins, par des doigts bien exercés.

Le temps de la vanille commence à paraître depuis trois et se terminent jusqu'en septembre.

Dans les régions élevées et plus froides, les fleurs paraissent et les gosses sont moins nombreux.

Il faut recueillir les premières fleurs de préférence et éter les autres, après qu'on s'est bien assuré que les cinq ou six gosses qui doivent être conservés sont bien pris.

On peut faire ordinairément cinq ou six gosses sur chaque grappe, lorsque le saule est bien chargé de fleurs, si l'on veut obtenir de beaux fruits.

Mais il arrive quelques-unes où cette belle saison ne rapporte que quelques grappes ; on arrivera donc à prendre des fleurs et même sous l'arbre

pourvu nécessairement trouver plus de fruits.

#### Récolte.

La récolte de la vanille se fait lorsque les gosses ont atteint leur degré de maturité. On remarque que la gousse est moins longue qu'à ce moment, et la longueur des gosses peuvent faire jurer que l'heure jaillit le matin, mais pas plus longtemps qu'à ce qu'il est.

Les grosses cuillères trop vertes se séchent difficilement, sont sujettes à la moisissure, et pourraient quelques fois le temps est trop humide. Il y en a même (les plus vertes) qui deviennent blanches et ne sont alors propres à rien.

Il importe donc de veiller à la cueillette et de la faire suivre par des personnes intelligentes.

La récolte se fait tous les dix ou trois jours pour éviter que les gosses, plus ou moins décolorés, ne se fanent. Il arrive néanmoins, et malgré cette précaution, que certains gosses se fanent, mais qu'ils aient été soutenus, soit qu'ils aient été cachés sous des feuilles ; ces dernières sont alors rendues insipides, se retournent et deviennent toutes celles qui sont échouées.

Les gosses fraîches sont ordinairément les plus belles et les meilleures, mais il faut pour les souder (réunir les deux valves) faire une opération minutieuse : on tranche la partie fendue dans le sens de l'axe, et on l'enlève de bandeslettes de toute sorte assez étroites.

Ainsi prudemment préparées, elles ne souffrent pas d'aller au moyen des méthanes, dont elles servent à l'air et se séchent parfaitement.

On peut même, après que la partie fendue est enlevée, passer à l'eau chaude la partie haute, qui ne perd que rarement, pour activer la dessiccation.

Les bandeslettes sont réservées deux ou trois fois, au fur et à mesure que les gosses diminuent de grosseur en se séchant.

Ces dernières imperméables en parfum, par certaines qualités qui attirent leur délice de miel, sont utilisées pour confectionner diverses préparations, et sont assez appréciées par les commerçants, peu habitués à voir un semblable.

Les bandeslettes sont mises à plat ; elles servent pendant plusieurs années de grappe, et peuvent continuer, au moins, à assister à la croissance, et ce la décharge de la grappe, la pouvant de côté et d'autre.

Quelques personnes pensent la gousse par le milieu ou par la queue en l'utilisant vers elles ; il arrive alors que la vanille se dessèche et que souvent la grappe entière se détache avec la gousse.

D'autre part, la vanille en la coupant avec les ciseaux : mais alors les gosses, n'existant plus, empêche l'uniformité des paquets et occasionne des difficultés pour la vente.

Sur la fin de la récolte, les dernières gosses mourissent en même temps, la grappe entière peut être récoltée.

#### Préparation des gosses.

A chaque cuillère, après que les gosses ont été détachées des grappes et mises dans un panier, ce panier est placé pendant 10 à 20 secondes dans une chaudière d'eau bouillante, et alors la vanille est cuite. Pour les vanilles, il convient de faire cuire pendant 15 à 20 secondes. Pour les gosses, il suffit d'attendre que l'opérateur se sente assez fort pour l'arracher, et alors il l'enlève au bout de 10 secondes.

Ensuite, pour faire les gosses cuire dans le panier, on les dépose immédiatement sur des herbes sèches, des saletés, gomme ou saucisse, pour empêcher qu'elles ne deviennent brûlées et flétries.

Tous les soirs ou la matinée dans des cuvettes également débordantes de lait, pour qu'elles y soient immergées, on dépose les gosses cuits, et au bout d'un quart d'heure environ après cette opération, on les dépose au soleil, pendant six à huit heures, jusqu'à ce qu'elles soient complètement asséchées.

Un quart d'heure environ après cette opération, on les dépose au soleil, alors qu'elles sont assez sèches, et alors que l'humidité a presque disparu, garantissons de lait, et enfin plus propre au commerce, que l'opérateur peut les déposer dans la cuvette.

Les gosses ainsi asséchées et mises dans des boîtes en fer-blanc, ou elles arrivent à leur degré de dessiccation et de consistance.

Ce travail est exécuté tous les deux ou trois jours et devient quelquefois nécessaire tous les jours, selon le nombre d'hommes qu'un employé et autant de cuillères.

Elles sont ensuite mises en paquets, et, afin que ces paquets soient de même longueur, il faut nécessairement opérer sur une assez grande quantité de gosses secches.

On peut faire faire de cinquante gosses et plus un emballage, et, moins un paquet plus bas du côté des queues, qui s'ouvriront avec cette précision.

On se servira pour les paquets, de fil de râblage, fil acier, simple et fort.

#### Emballage.

L'emballage se fait dans des boîtes en fer-blanc, confectionnées suivant la longueur des gosses, et dans des paquets ou six cannes de paquets superposés.

Cet emballage, conforme à celui du Mexique, est résulté de l'expérimentation. Les boîtes en fer-blanc sont recommandées d'une manière générale, mais il existe de nombreuses sortes de boîtes, toutes aussi bonnes, mais on peut les expédier en France, arrimées dans une caisse en bois, juste pour les contenir ; et, pour les garantir de la rouille, il est convenable et même nécessaire de les couvrir de sciure de bois.

#### Givrage.

Le givre (cristaux blancs et brillants d'acide benzoïque) se forme sur les gosses lorsqu'elles sont remplies dans des vases tels que ceux trois ou quatre mois d'emballage.

Les personnes demandant de la vanille givrée de préférence, et d'autres ne semblent pas y croire ; d'autre part encore demandent, lorsqu'elles achètent fraîchement en France, le moyen de la faire givrer avant de l'envoyer vers l'Angleterre.

Il ne existe pas particulièrement de moyen de la faire givrer, mais une astuce délicate, et d'ailleurs givrer de se former naturellement sur les gosses, à moins qu'elles ne servent de prétexte qui entraînerait nécessairement à la bâtière des gosses ou leur parfum.

Pour cela qui fait une assez grande quantité de vanille, il convient d'avoir, pour faire facilement de légères charpentes en galets ou petits blocs, afin de pouvoir y appliquer, en cas de besoin, des vêtements ou des planches.

La vanille, après avoir été placée dans des boîtes, peut être entretenue ; selon mon expérience, par des engas, qui bien exercés, suffisent à la scission des fleurs. Il arriverait même que ces engas pourraient être soumis à des ailes d'olives dans le cours de l'année, et la vanille, dans ce cas, deviendrait tout à fait meilleure. Cela dépend de la nature de la grandeur des boutons plantés, et de leur localisation, où elles ont été formées.

Il est encore une toute-dautres détails qui pourraient être observés ; mais je crois pouvoir dire disposer de ces indices, car quelques notes contiennent l'essentiel à savoir pour obtenir de bons résultats.

(Extrait des Annales de l'Agriculture des Colonies.)

#### Abd-el-Kader.

Un télégramme de Paris en date du 12 novembre annonce la mort du chef algérien Abd-el-Kader. Le récit des faits de la nationalité arabe, né vers 1807, était fils d'un marabout de la province d'Oussa. A l'époque de la conquête de l'Algérie, il fut nommé chef des forces arabes vaincues d'Oran, et dès lors se dévouera sous le commandement du père d'Abd-el-Kader, batteur des Turcs et s'emparaient de Mascara. Les habitants de la ville voulaient reconnaître le vieux marabout pour enmar, mais il se déchargea de cet honneur sur son fils, dont l'autorité s'étendit bientôt jusqu'au grand désert. Depuis ce moment, l'histoire de l'Algérie est l'histoire de la conquête d'Abd-el-Kader en Algérie. De 1832 à 1837, Abd-el-Kader tient tête à notre armée.

Il réussit à empêcher l'entrée dans l'intérieur du pays, obligea par le général Bourguiba. En 1840, à la suite d'une nouvelle prise d'armes, le due d'Orléans et le maréchal Valée commencèrent la rude campagne qui fut signalée par la victoire de la Moulala et par la prise de Medea, et de Miliana. Ils réduisirent l'ennemi à déroute, et l'empêchèrent de porter assuré la tranquillité des provinces algériennes. On vit alors qu'il fallait une force supplémentaire pour en finir avec Abd-el-Kader, et le général Bugeaud fut nommé gouverneur. Il changea la tactique suivie jusqu'alors, augmenta les colonies d'attaque, leur donna une plus grande légèreté et organisa un système de razias qui, si portant aux armes jusqu'aux limites du désert, fit naître bientôt la faune garnie des Arabes.

Mascara fut prise en 1841, et un grand nombre de tribus firent leur soumission. La partie de l'Algérie d'Abd-el-Kader par le sud d'Alger, en février 1842, fut finie à l'émir à réagir sur le territoire marocain. L'émir du Maroc, qui avait toujours soutenu secrètement le chef de l'insurrection arabe, se dérida à attaquer en 1844 les positions de l'armée française. Mais la victoire complète du général Bugeaud sur les marocaines à Jidj, et le bombardement de Tanger et de Moulay par le prince-prince de Jidj, déclencha l'assassinat d'Abd-el-Kader. En 1845, il fut assassiné par le prince-prince de Jidj, et l'assassinat fut suivi d'un révolte dans la Moulala, et alors une fois menaçante, mais sans succès, pour rétablir l'ordre dans l'Algérie. En 1846, l'émir envoya à ses ennemis pour réduire Abd-el-Kader. Enfin, enveloppé par des forces supérieures, il fut contraint de fuir, et après la mort de ses derniers partisans, il vint se rendre au général Lamoricière. Après être resté prisonnier en France jusqu'en 1850 au château d'Amboise, il émigra à Sidi-Bel-Abbès en Syrie, où il mourut dans la pauvreté. Il fut toujours considéré comme le héros des Druses, et il mérité la grande croix de la Légion d'honneur. L'émir recevait de France une pension de cent mille francs.

Sont nommés au commandement des dix-huit corps d'armée en France, les officiers généraux dont les noms suivent : MM. Châtelain, commandant en chef d'armée ; Monistaudou, au 2<sup>e</sup> corps d'armée ; Lehren, au 3<sup>e</sup> corps d'armée ; Duguy, au 4<sup>e</sup> corps d'armée ; Battaille, au 5<sup>e</sup> corps d'armée ; Dousay, au 6<sup>e</sup> corps d'armée ; le due d'Alma, au 7<sup>e</sup> corps d'armée ; Ducret, au 8<sup>e</sup> corps d'armée ; Lépinard, au 9<sup>e</sup> corps d'armée ; de Lasticq, au 10<sup>e</sup> corps d'armée ; Lallemand, au 11<sup>e</sup> corps d'armée ; de Lasticq, au 12<sup>e</sup> corps d'armée ; Picard, au 13<sup>e</sup> corps d'armée ; Bourdaki, au 14<sup>e</sup> corps d'armée ; Espivert de la Cour, au 15<sup>e</sup> corps d'armée ; de Salignac Fenelon, au 17<sup>e</sup> corps d'armée ; d'Alphonse de Paladines, au 18<sup>e</sup> corps d'armée.

Le ministre des beaux-arts vient de commander au sculpteur Frémiet une statue équestre de Jeanne d'Arc. Cette statue est destinée au remplacement de l'ancienne à la place des Pyramides. Qui fut bâtie à la Puseille. La place sera débaptisée. Ainsi, lorsque l'œuvre sera terminée, on appellera désormais place Jeanne d'Arc. M. Frémiet a soumis un modèle de sa statue au ministre. Jeanne, revêtue d'une armure complète, l'oreillamine sur les mains, dirige un fourreau courtois et serré apprécie ses soldats à la victoire. La statue sera coulée en bronze, et le président du conseil a déclaré que celle qui reproduirait les principaux actes de la vie de Jeanne, ses visions de Domremy, — l'arrivée à Chinon, la prise d'Orléans, — le sacre à Reims, — l'assassinat de Foyatier, Rouen dressé longtemps un hommage à la gloire de l'héroïne française. Domremy possède une statue Jeanne-d'Arc en bronze. Seule la ville de Paris n'avait jusqu'ici rendu aucun hommage à la vierge guerrière.

