

CONFISERIE ET SES PRODUITS DIVERS.

La confiserie comprend un très grand nombre de produits provenant d'industries distinctes que l'on peut ranger dans deux groupes principaux :

L'un ayant pour matière première les fruits de toutes sortes et n'employant le sucre que comme condiment nécessaire à la préparation et à la conservation des fruits : fruits confits, fruits au jus, fruits au sirop, fruits à l'eau-de-vie, confitures.

Les principaux centres de ces industries pour la France sont : Paris, Marseille, Nice, Grasse, Bar-le-Duc, Clermont-Ferrand, Carcassonne, Avignon, Apt. Nos colonies de l'île de la Réunion, de la Martinique et de la Guadeloupe sont également très bien représentées.

L'autre groupe de produits de la confiserie comprend tous les articles où le sucre entre comme élément principal et parfois exclusif, c'est la confiserie proprement dite : dragées, pralines, fondants, bonbons pralinés, bonbons glacés, sucres cuits, sucre d'orge, pâtes et pastilles de gomme, pastilles à la goutte, bonbons décorés, etc. Les matières ajoutées au sucre sont : 1° les amandes, fournies par la France et l'Italie; 2° les gommes du Sénégal, dont le prix varie de 1 fr. 80 à 3 francs le kilogramme, suivant la nuance et la qualité; 3° les parfums, notamment l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose de Grasse, l'eau de framboise, la vanille du Mexique et de l'île de la Réunion, etc.

Les dragées sont fabriquées aujourd'hui à peu près exclusivement à la mécanique, au moyen de bassines chauffées et mues par la vapeur, lesquelles ont remplacé la bassine à la main dite *branlante*.

La bassine rotative due à l'invention de M. Peysson fut une véritable révolution dans l'industrie de la confiserie. Elle permet d'obtenir les dragées avec une grande économie de main-d'œuvre, une perfection et une régularité dans le fini qu'on n'avait jamais pu atteindre à la main.