

poisson, aux légumes. Les "corners" dont on parle souvent au sujet de ces denrées ne sont d'ordinaire que de fausses nouvelles répandues à dessein pour aider à la hausse et permettre au détenteur de ces marchandises de se défaire de ses stocks anciens en vue de retrouver les fonds pour de nouveaux approvisionnements et une nouvelle campagne.

En ce qui concerne l'exportation des oeufs aux Etats-Unis, elle a subi un arrêt en 1901. Voici les résultats des trois dernières années calendaires :

	Douzaines	Francs
1899.....	4,595,994	4,084,275
1900.....	5,932,032	5,000,695
1901.....	3,419,198	3,099,780

L'Angleterre est, en effet, le principal débouché de la basse-cour américaine.

LE SUCRE AMERICAIN

Décidément, les agriculteurs des divers pays du monde vont produire trop de sucre. Devant l'augmentation sans cesse croissante de l'industrie sucrière, le commerce de cette denrée sera de plus en plus difficile.

Ainsi, l'Amérique semble actuellement se lancer à corps perdu dans la culture de la betterave à sucre. Partout on crée des fabriques ; chaque agglomération veut avoir la sienne. En 1890, il n'y avait aux Etats-Unis que deux fabriques ; actuellement on en compte une cinquantaine ; la production du sucre, dans ce pays, a augmenté de 450,000 tonnes depuis dix ans ! De nouvelles usines se construisent en ce moment à coups de millions : ainsi, une société de Chicago organise, près de Fort-Laramie (Wyoming), une fabrique dont les immenses propriétés vont être irriguées par un canal, long de 64 kilomètres, creusé aux frais de la société. D'un autre côté, la "Sugar Company de l'Utah" entreprend, dans le même but, l'irrigation de 8,903 hectares dans la vallée de la Bear River.

Devant un pareil état de choses, point n'est besoin d'être grand prophète pour prédire que, plus tard, la culture de la betterave à sucre se localisera de plus en plus, et se bornera à suffire aux besoins locaux.

La Salada Tea Co rapporte une augmentation continue des ventes de ses thés verts naturels de Ceylon ; quelques marchands qui jusqu'à présent vendaient exclusivement des thés du Japon, déclarent que les thés verts "Salada" sont en train de repousser les Japans du marché, leur arôme étant meilleur et ces thés absolument purs et que les gens les apprécient beaucoup.

LA FARINE DE BANANES DANS L'ALIMENTATION

Il se fait un commerce de bananes de plus en plus considérable aux Etats-Unis et au Canada.

C'est un aliment précieux d'une grande valeur alimentaire, comme le démontre l'usage que l'on en fait dans tous les pays où le bananier pousse naturellement, et ainsi que le prouvent les diverses analyses qui ont été données de la substance de la banane.

M. Reichert a trouvé qu'elle contient un peu plus de 75 pour 100 d'eau, 19,66 de sucre de canne et de glucose, 4,82 de matières azotées, seulement 0,20 de cellulose, ce qui a bien son importance, puis 0,65 de corps gras, et enfin 0,79 de chaux.

Malheureusement la banane est d'une conservation, et par suite d'un transport des plus difficiles ; non seulement elle demande à être protégée soigneusement des chocs, mais encore elle ne peut pas attendre très longtemps, et toutes ces raisons réunies font qu'elle n'est susceptible que d'une vente assez restreinte sous sa forme naturelle, en même temps qu'on est forcé de la vendre relativement cher. Il faudrait donc trouver moyen d'en tirer parti autrement. Dans certaines régions, on a commencé d'en extraire le sucre qu'elle contient en quantité considérable, on en tire aussi de l'alcool par distillation.

Mais il y a mieux à faire, semble-t-il, et cela sous forme de farine. Ce n'est point du reste là une idée purement spéculative, car dans certains pays on en extrait, par rapage et passage à la poêle, une sorte de fécule grossière qui donne de bonnes bouillies ; et de plus aux Etats-Unis, où la banane a plus que partout ailleurs acquis droit de cité, on commence d'employer couramment la farine de banane pour la fabrication de pâtes alimentaires. Mais il est juste de dire que le prix de cette farine est assez élevé, parce que la fabrication ne s'en fait pas encore sur une grande échelle.

Or l'Union coloniale Française a reçu une communication d'un planteur de l'île Maurice, M. Bounin, habitant Port-Louis, et qui annonce qu'il produit de la farine de banane, et qu'il est en mesure de la livrer au prix peu exagéré de 8 centins la livre. Il serait évidemment fort intéressant que l'on fit l'essai de ce produit. La farine en question a donné à l'analyse les résultats suivants : 6,50 d'humidité, 2,35 de cendres, 3,87 de protéine, 3,00 de cellulose, 1,08 de graisse et enfin 5,20 d'extraits non azotés.

M. E. D. Marceau accompagné de Mme Marceau quittera Montréal le 9 août pour aller passer une dizaine de jours à Old Orchard, Maine.

LES ALIMENTS CHIMIQUES

M. Berthelot, l'illustre chimiste qui a prévu depuis longtemps que la science aux destinées de laquelle il préside pourvoira, dans un temps donné, à tous les besoins de l'alimentation humaine, sans qu'il soit besoin d'avoir recours à la culture des plantes alimentaires et à l'élevage ou la recherche des animaux de chasse, de pêche ou de boucherie, vient de publier, sur ce sujet, un article qui ne peut manquer d'intéresser nos lecteurs.

"L'évolution du genre humain, dit-il, depuis les temps obscurs où il s'est dégagé du sein des races animales, a traversé bien des périodes et il n'est certes pas au bout de ses transformations, pas plus dans l'ordre moral que dans l'ordre matériel, pas plus dans l'industrie que dans la politique. Le sauvage trouve ses aliments dans la nature ; la chasse, la pêche et la cueillette les lui fournissent, et les premiers voyageurs européens prétendent avoir connu des tribus qui ignoraient encore l'art de les accommoder au moyen du feu. La première appropriation due à l'invention des hommes fut la domestication des animaux herbivores qui assurent à leurs maîtres, sans grands efforts, des repas toujours à leur disposition. Aux tribus de pasteurs, demeurés nomades par la nécessité de chercher incessamment, sans autre travail, de nouveaux herbages, l'invention de l'agriculture, divinisée par les Grecs sous les noms de Cérès et de Triptolème, fit succéder les peuples à habitation fixe, assurés de recueillir chaque année une nourriture abondante et variée, et d'amasser des approvisionnements, par la récolte de leurs moissons : c'était à la vérité le fruit d'un long et pénible travail antérieur de défrichage des forêts, d'assainissement des marais, d'endiguement des fleuves, dont l'histoire a conservé la tradition. Il y fallait aussi un labeur renouvelé chaque année, pour ensemençer le sol et en entretenir la fertilité. C'est à ce prix que l'agriculture subvient aux besoins des nations modernes ; elle représente l'accumulation d'un capital antérieur énorme et la mise en oeuvre continue des bras de l'homme aidé dans les temps anciens par l'effort des animaux et des esclaves ; les inventions mécaniques du dix-neuvième siècle en ont singulièrement accru la puissance en même temps que les découvertes de la chimie relatives aux engrais multipliaient les rendements agricoles de toute nature.

Cependant, nous voyons en ce moment poindre l'aurore d'une nouvelle révolution, plus radicale peut-être que celle de l'agriculture, dans l'alimentation de l'homme. La chimie, développant sans mesure l'audace de ses découvertes, prétend aujourd'hui fabriquer