

tonne et vendus au dehors à \$16.00, le prix des rails d'acier était de \$28.12 la tonne, bien que quelques contrats en cours à l'époque étaient à des prix variant de \$17.00 à \$20.00 la tonne.

LA CONSERVATION DES FRUITS PAR LE FROID

Nous reproduisons de l'excellente revue: "Science, Arts, et Nature" l'article suivant qui témoigne d'une grande appréciation des méthodes progressives usitées au Canada pour le transport et la conservation des fruits — appréciation d'autant plus flatteuse qu'elle provoque en France un appel aux compagnies de chemin de fer en faveur de l'adoption de services similaires.

Je viens de parcourir l'Angleterre pendant deux semaines et j'ai été frappé de trouver à cette époque avancée de l'année, et dans des endroits d'importance secondaire, d'excellentes pommes, aussi fraîches, aussi succulentes, que si elles venaient d'être récemment cueillies. On me dit qu'elles venaient du Canada et que, chaque année, ce pays en expédiait pour des millions de francs en Angleterre. Revenu à Paris, j'ai justement trouvé sur ma table une brochure de M. Léon Loiseau, arboriculteur, président de la Société d'horticulture de Montreuil, traitant: "De la conservation des fruits par les procédés basés sur l'emploi du froid". Inutile de dire avec quel intérêt j'ai lu cette brochure; j'y ai trouvé, en effet, qu'en 1901, le Canada a exporté pour 7,648,825 francs [\$1,529,765] de pommes en Angleterre, alors que la France, voisine pourtant de celle-ci et grande productrice de ce fruit, n'a expédié que pour 1,781,175 francs [\$356,235] du même fruit.

Le procédé employé pour la conservation et l'expédition des pommes du Canada en Angleterre est le froid, procédé qui permit, lors de l'Exposition universelle de 1900 à Paris, aux Etats-Unis et au Canada d'exposer de magnifiques fruits récoltés en 1899 et conservés jusque et pendant l'Exposition dans des appareils frigorifiques. Et ce n'était pas là une simple expérience d'apparat, car l'in-

dustrie de la réfrigération, depuis son apparition il y a une dizaine d'années, dans les pays cités ci-dessus, s'accroît chaque jour, et il existe de grandes compagnies s'occupant de ce genre de commerce.

Pour conserver les fruits par le froid, il n'est pas nécessaire de les congeler; le plus souvent il faut, au contraire, éviter la congélation: il faut simplement maintenir les fruits à une température "constante" allant de 0°C. à 3 ou 4°C. au-dessus.

Les pêches et prunes se conservent deux mois entre 0 et + 2°C.

Les cerises, les fraises, les raisins, les framboises un mois entre + 1 et + 4°C.

Les groseilles, les citrons, les oranges, six semaines à + 2°C.

Les poires, les noix, les figues, quatre à cinq mois à + 2°C.

Les pommes deux années entre + 2 et + 5°C.

Il faut remarquer que la durée de la conservation et la température la meilleure pour cette conservation peuvent varier selon les climats et les dispositions des appareils utilisés; ne pas perdre de vue qu'il faut un air sec et froid avec une température constante. Le froid est obtenu avec de la glace si l'on peut se la procurer à bon marché, soit avec un appareil frigorifique à circulation d'eau salée glacée.

L'important est que cette température soit bien constante et que les fruits, à leur sortie de l'appareil frigorifique, soient amenés lentement et progressivement à la température ambiante; un trop brusque réchauffement désorganise les tissus et le fruit s'abîme rapidement en perdant toute saveur.

Il suffit pour cela de transporter les fruits, à leur sortie de l'appareil, dans une pièce froide, si la température est trop chaude. Dans ces conditions, les fruits se conserveront près d'une semaine, même les plus délicats comme les pêches. Il a même été constaté qu'il est nécessaire d'attendre deux ou trois jours pour manger le fruit frigorifié, car, au sortir du froid, il n'a aucun goût ni aucun

parfum; il faut que la fermentation, arrêtée par l'abaissement de la température, reprenne son activité et fasse réapparaître le bouquet caractéristique du fruit.

En Angleterre, où une situation géographique nécessite l'importation de presque tous les objets servant à l'alimentation, l'application du froid à la conservation de ces produits a été l'objet d'études spéciales, et aujourd'hui ce pays reçoit non seulement de ses colonies, mais aussi des Etats-Unis, tous les fruits, légumes, viande, oeufs, etc., dont elle a besoin. Et comme l'Angleterre est un pays maritime, il s'est fondé de suite une compagnie de bateaux frigorifiques subventionnée par le gouvernement. Cette compagnie transporte les produits des pays exotiques en Angleterre, où ils sont reçus dans des entrepôts frigorifiques existant dans les ports et les grands centres de l'intérieur. De ces entrepôts, ils sont envoyés aux lieux de consommation par wagons frigorifiques.

Un commerce considérable s'est ainsi créé et l'on évalue à un demi-milliard de francs la valeur des denrées frigorifiées importées chaque année dans les îles Britanniques. Le résultat de cette nouvelle méthode a été néfaste pour nos agriculteurs et horticulteurs. Trop confiants dans la qualité supérieure reconnue de leurs produits, au lieu de s'approprier immédiatement les procédés qui réussissent si bien à leurs concurrents, ils ont laissé faire, et le résultat a été une diminution sensible de nos exportations en Angleterre. Beurre, oeufs, fruits se sont vus remplacés par ceux de qualité peut-être inférieure, mais arrivant absolument frais, des pays plus industriels que nous.

Il y a même plus: on sait que l'Angleterre et Londres, en particulier, sont devenus le marché central de l'Europe, grâce à la grande liberté dont jouit le commerce chez nos voisins, qui n'est entravé par aucune douane; eh bien, non seulement les fruits des pays exotiques ont remplacé les nôtres sur les tables anglaises, mais, réexpédiées de Londres, ils viennent chez nous-mêmes faire concurrence à notre propre production.



Saumon "Clover Leaf"

QUALITE STRICTEMENT CHOISIE DE SOCKEYE
ROUGE DE LA RIVIERE FRASER

La plus haute qualité et le plus bel emballage sur la marché.

THE PACIFIC SELLING CO., 95 HUDSON ST.,
NEW YORK, N. Y.