

Ainsi, les fruits sortant des jardins et vergers sont refroidis avant d'avoir subi la moindre fermentation, ce qui assure leur conservation dans le meilleur état possible jusqu'au port de destination, au grand avantage du producteur, du consommateur et du négociant. C'est surtout le producteur qui bénéficie de ce beau système frigorifique sur terre et sur mer, car c'est lui qui souffrait toujours des pertes causées par la détérioration des fruits en transit. Aussi ce système est si populaire maintenant, que les principales Compagnies Transatlantiques ont compris qu'il était dans leur intérêt de se pourvoir d'appareils pour refroidir l'air dans la cale de leurs steamers, sans attendre d'octroi du Gouvernement.

En 1898 les lignes suivantes entre le Canada et la Grande-Bretagne ont installé dans leurs steamers ce qu'ils appellent le *ventilated cool storage*; La Compagnie Allans pour Glasgow, Liverpool et Londres. La Compagnie Elder Dempster pour Bristol et Londres. La Compagnie Thompson pour Londres. La Compagnie Donaldson pour Glasgow. La Compagnie Dominion pour Liverpool et la ligne entre Halifax, les Bermudes et la Jamaïque.

Toutes ces lignes de steamers ont reçu du Gouvernement du Canada à la demande de l'honorable M. Fisher, des subventions libérales pour l'aménagement de compartiments frigorifiques dans leurs steamers.

Pour vous prouver l'efficacité du système, je vous prie, Messieurs, de venir au pavillon du Canada, au Trocadéro, où vous verrez les pommes Baldurin Reinette, Spy et autres de la récolte d'octobre 1899.

En 1899 la récolte des pommes au Canada, était au-dessous d'une année moyenne, cependant à part la consommation énorme au pays, l'exportation de ce fruit a rapporté une somme suffisante pour payer l'importation des fruits étrangers et laissant une balance en faveur du Canada (Johnson, Statisticien) de £ 3.000.000 ou 15.000.000 de francs.

On consomme au Canada une grande quantité de fruits étrangers, tels qu'oranges, bananes, ananas, citrons, figues, raisins, pêches, prunes, poires.

Les oranges et les citrons de Messine et de Palerme arrivent dans les eaux glacées du Saint-Laurent à la fin d'avril. Quatre steamers chargés de plusieurs centaines de mille caisses viennent tous les printemps nous apporter leurs cargaisons parfumées.

La Californie nous envoie régulièrement des trains spéciaux rapides chargés de très beaux fruits, l'élégance de l'emballage, la grosseur et le superbe coloris des pêches, des prunes, des abricots, des poires, ont un charme qui fait oublier à l'acheteur l'insipidité de ces fruits sans jus.

Je termine, Messieurs, en vous remerciant de votre bienveillant accueil, de votre patience à écouter mon français de deux cents ans.

A mon retour au Canada que de belles choses de la France, de vous, Messieurs, j'aurai à dire à mes amis.

Comment pourrai-je leur exprimer la grandeur du spectacle qui nous est offert par l'Exposition en général, celle de vos fruits, fleurs et légumes en particulier ?