

— 3 —

Nous sommes deux fois douze sœurs,
Toutes de semblables humeurs,
Mais différentes de visages ;
Nous composons en prose en vers,
Et jusqu'au bout de l'Univers
S'entend notre muet langage.

— 4 —

Je fus demain et je serai hier

REBUS GRAPHIQUE

Je vous donne. R. Dans la gamme. Ce qu'est un coup de Jarnac. Vos vos. Pièce de monnaie. Secours. Bon. Animal. Partie du visage.

CARRÉ SYLLABIQUE

L'un des ministères. Chose qui étonne Vanté.

DERNIERES PAROLES

Quelle est la princesse qui prononça ces dernières paroles : « Fi de la vie, qu'on ne m'en parle plus ! »

Prof. ECNAHCAL.

LES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES AGRICOLES

(Du Cosmos, de Paris)

C'est un nouvel organisme que l'on propose ou dont on discute l'utilité ; il jouerait un rôle distinct de celui des wagons frigorifiques pour le transport des fruits et légumes.

Un entrepôt frigorifique d'essai existe à Condrieu (Rhône). M. Foussat, professeur à l'École pratique d'horticulture d'Hyères, souhaiterait l'établissement de frigorifiques analogues dans le Midi et la région méditerranéenne, et il justifie son opinion par l'indication des avantages qu'on a pu constater déjà à Condrieu dans l'emploi de la réfrigération des fruits et légumes avant le transport.

Il a d'abord été démontré que tous les principaux fruits se conservent très bien en frigorifique. Il a été fait des expériences sur des abricots, des pêches, des prunes des raisins, des fraises, des poires. Des essais ont été également entrepris sur quelques légumes, l'asperge, les haricots verts, les tomates, et sur des fleurs ; ils n'ont pas donné entièrement satisfaction, le milieu qui convient aux fruits n'étant pas le même que celui dans lequel doivent séjourner ces derniers produits. Seulement, pour obtenir ce milieu aussi parfait que possible, sachant que le vapeur d'eau doit être représentée en plus grande proportion, ce ne serait que l'affaire de quelques jours pour la mise au point.

Cela dit, il a été remarqué que les fruits se conservent d'autant mieux qu'ils ont été cueillis avec précaution, que la conservation, toutes choses égales, ne nécessite pour ainsi dire aucuns soins spéciaux, lorsque la réfrigération ne dépasse pas vingt à vingt-cinq jours en général ; que les fruits, après avoir été réfrigérés, voyagent infiniment mieux et plus longtemps que ceux qui ne l'ont pas été ; que les fruits qui, d'ordinaire, voyagent mal, en raison de la délicatesse de leur épiderme (certains raisins) acquièrent sous l'influence des basses températures une fermeté leur permettant de se com-

porter aussi bien que ceux qui sont mieux favorisés sous ce rapport et n'ont pas été réfrigérés.

Les fruits n'ont pas besoin d'être réfrigérés pendant longtemps pour être dans les conditions les meilleures leur permettant d'accomplir de longs parcours. Sous l'influence d'une température constante de 0° à 1° C. (ou 32° à 34° F.), pendant cinq ou six jours, sept à huit jours, au maximum, ils ont acquis les qualités qui conviennent. Cette constatation, à elle seule, serait suffisante pour encourager l'installation de frigorifiques partout où, à un moment donné, la récolte dépasse les besoins de la consommation.

L'encombrement du marché pendant les périodes de grandes productions, est une des principales causes de la dépréciation de nos produits agricoles périssables. Le moyen le plus rationnel de l'éviter, est de les faire séjourner provisoirement dans les entrepôts frigorifiques. Placés ainsi dans des chambres froides, ils peuvent attendre, sans crainte d'avaries, que le marché soit devenu meilleur.

Les entrepôts frigorifiques agricoles n'ont donc réellement leur raison d'être que dans des centres de production.

Sans méconnaître tous les services que les cultivateurs peuvent attendre de l'emploi de wagons frigorifiques, M. Foussat estime que le séjour préalable des fruits dans les entrepôts frigorifiques permettrait de se passer de ces wagons spéciaux en nombre de cas, chaque fois que les parcours n'excèdent pas 3,000 kilomètres.

LE CAPITAL POUR TOUS

V

EXPLOITATION DE L'HOMME PAR LE CAPITAL

L'ouvrier intelligent qui travaille chez un bourgeois, dans une manufacture bien outillée, est porté naturellement à faire le calcul que voici :

« J'ai fabriqué dans ma journée, une pièce « qui se vend quarante piastres dans les boutiques ; il y a cinq piastres de matière première, « le patron m'a payé cinq piastres ; cinq et cinq « dix : je voudrais bien savoir où sont allées les « trente autres piastres ? Je ne dis pas que l'on « me les absolument volées ; je sais qu'il y a « des frais généraux, qu'on fait une remise aux « détaillants, que le patron doit gagner quelque « chose, car il travaille à sa manière. Mais enfin, « j'ai créé une valeur de trente-cinq piastres, sur « laquelle on limite ma part à cinq piastres. « Cette répartition est-elle équitable ? Ne suis-je « pas exploité ? Il me semble que si ! »

Un autre ouvrier, ou peut-être le même vous dira : « J'habite depuis vingt ans un des faubourgs de Québec, une baraque de bois et « de plâtre, que son propriétaire lui-même estime « à \$3,000 au plus, car il offre de la vendre à ce « prix. Mon loyer est de \$200 ; j'ai donc payé « en vingt ans \$1,000 de plus que le prix de « l'immeuble, et cependant, je n'ai rien acquis ; « je suis toujours le très humble locataire d'un « bien qui devrait être à moi, puisque je l'ai « intégralement soldé, avec le tiers en sus. On « ne me permettrait pas d'emporter une planche, « un clou de cette maison, si je voulais déménager demain ; ne suis-je pas odieusement « exploité ? »

« Et moi donc, s'écrie un ouvrier de la campagne, petit fermier de son état. J'ai deux « ennemis qui m'exploitent. Le premier, c'est le « propriétaire de ma ferme, un monsieur de la « ville qui ne sait pas distinguer l'orge du seigle, « et qui n'a de sa vie touché le manche de la « charrue. Il s'est donné quelques arpents de « terre un jour qu'il avait \$8,000 à \$10,000 à « placer, et il faut que je lui paie cinq pour cent « de son capital. Mais le pire scélérat n'est pas « lui ; c'est le petit banquier du village, cette « sangsue infâme qui m'a prêté \$2,000 pour « acheter mes bœufs, mon matériel et mes « semences, et qui prélève \$120 sur ma pauvre « récolte de l'année.

Voici ce que le bourgeois peut répondre à ces honnêtes travailleurs mal renseignés. L'ouvrier qui travaille de ses mains dans une manufacture est aidé par un compagnon d'or et d'argent, de fer et de houille, de briques et de ciment, qui fait généralement le plus gros de la besogne. Ce compagnon c'est l'outillage ; en autre terme, le capital. Un travailleur livré à ses propres ressources et sans autre engin de production que ses bras, ne produirait peut-être pas la quarantième partie des valeurs qu'il crée en un jour à l'aide de ce précieux collaborateur. Or, le partient pas à lui-même ; il est la chose de ce qui l'a créé par son labeur et son épargne. Fruit d'un travail antérieur, il facilite le travail actuel, il s'y associe au profit de son maître. Ouvriers qui n'avez pas encore de capitaux à vous, estimez vous heureux que les autres en aient et qu'ils les hasardent dans l'industrie ! Cette combinaison vous permet de gagner beaucoup plus que vous gagneriez par vous seul si le capital n'abondait pas autour de vous. Il est vrai que ce capital se fait sa part dans les gains d'une manufacture ; mais songez qu'il représente la plupart du temps le travail de beaucoup d'hommes pendant plusieurs siècles, et les petits efforts que vous faites en une journée sont peu de chose en comparaison de cette somme de travail accumulée.

RAJEUNISSEMENT DES POMMIERS

Les vieux pommiers tombent en ruines et meurent ; c'est la loi générale et on n'a pas inventé pour eux, plus que pour les hommes, une eau de Jouvence. Mais on voit souvent des arbres dont la plantation n'est pas très ancienne donner des signes de décrépitude prématurée ; ceux-là doivent être soignés, et on a indiqué bien des remèdes pour ces végétaux malades ; le malheur, c'est qu'aucun ne réussit. M. Hérisson, l'agronome bien connu, propose à son tour une panacée, et il présente de vieux arbres auxquels il a appliqué son traitement, et qui sont singulièrement rajeunis. Son procédé consiste à soumettre ces malades à une taille très simple, mais peu usitée. Avec un simple sécateur, il abat toutes les branches et ramifications d'une grosseur inférieure à celle du petit doigt. Les extrémités des branches plus grosses sont aussi rabattues jusqu'au point où elles atteignent cette grosseur. Les gros rameaux doivent rester indemnes. M. Truelle, à la Société d'agriculture, a dit que ce traitement a donné des résultats satisfaisants.

COSMOS.