

L'EMBARGO SUR LE BÉTAIL

La fièvre aphteuse ayant éclaté dans plusieurs Etats de la Nouvelle-Angleterre, l'importation des bestiaux, moutons et porcs venant d'un des six Etats suivants: Maine, New-Hampshire, Vermont, Connecticut, Massachussets et Rhode-Island est interdite au Canada depuis le 30 novembre.

L'Angleterre a, de son côté interdit l'importation des mêmes animaux partant des ports de la Nouvelle-Angleterre, notamment de Boston et de Portland par lesquels les exportateurs Canadiens expédient tous leurs animaux dès que la navigation sur le St Laurent a pris fin.

C'est donc par la seule voie de St Jean, N. B., que devront se faire les exportations qui, au départ de Montréal, auront à emprunter la ligne de l'Intercolonial seulement, car la ligne du C. P. R., qui se rend également à St Jean passe par l'Etat du Maine déclaré contaminé.

Il est à espérer que l'Intercolonial se montrera à la hauteur des circonstances non seulement pour l'expédition du bétail canadien mais aussi de celui de l'ouest américain qui n'aura pas d'autre voie pour l'exportation de ses animaux en Angleterre.

Il restera à pourvoir aux facilités d'embarquement à St Jean; ce ne sera pas une petite affaire non plus, car peu de navires fréquentent ce port pour ce genre de transport et comme les navires touchant à Boston et à Portland ne pourront charger d'animaux à St Jean qu'après vingt-un jours de leur sortie des deux ports de la Nouvelle-Angleterre, il est à espérer qu'ils adopteront le port canadien tant que durera l'embargo. Des mesures devront être prises pour les y attirer, et la meilleure à notre point de vue c'est d'outiller la ligne de l'Intercolonial de manière à amener à St Jean sans délai tout le fret d'animaux qui pourra se présenter.

Nous espérons que le gouvernement à qui incombe l'exploitation de l'Intercolonial fera connaître sans retard qu'il est en mesure de transporter tous les animaux destinés à l'exportation par le port de St Jean.

Nous formons le vœu que les obstacles mis par le gouvernement-anglais à l'importation des animaux canadiens vivants, obstacles que nos ministres n'ont pu parvenir à faire abolir lors de leur séjour à Londres, seront bientôt abattus. On prétend, en effet, que sous certaines conditions, le bétail argentin entrera librement en Grande-Bretagne. Le gouvernement anglais ne voudra pas traiter une de ses colonies moins avantageusement qu'un pays étranger, du moins nous devons le présumer.

COLLABORATION

Nous avons le plaisir d'annoncer à nos lecteurs que M. P. d'Arlatan, dont nous avons déjà publié quelques articles empruntés à des journaux commerciaux et industriels de France, veut bien collaborer au Prix Courant.

M. d'Arlatan commence aujourd'hui la série des condiments aromatiques par un article sur le "Poivre", que nos lecteurs liront avec beaucoup d'intérêt comme d'ailleurs tout ce qui sort de cette plume autorisée.

LES CONDIMENTS AROMATIQUES

LE POIVRE

(Correspondance spéciale du Prix Courant.)

Parmi les condiments aromatiques, le poivre est, sans contredit, le plus répandu dans tous les pays, et celui dont on fait le plus grand usage dans la cuisine, dans la fabrication des conserves alimentaires, etc. C'est par lui que nous commencerons cette petite revue des condiments aromatiques.

Historique. — Le poivre était connu des Grecs du temps de Théophraste et de Dioscoride; les Romains en faisaient usage: Horace en parle plusieurs fois dans ses satires, où l'on voit Catius se vanter d'avoir perfectionné l'assaisonnement de plusieurs mets:

"Primus et invenior piper album cum sale nigra"...

Mais c'était un condiment fort cher, étant donné l'éloignement des lieux de production et la difficulté des transports.

Il a été introduit en Europe par Poivre, ancien intendant de l'Ile-de-France, qui lui a donné son nom.

Le poivre est le fruit d'une plante sarmenteuse et grimpante (le piper nigrum, de Linné), que sa ressemblance avec la vigne a fait nommer vigne à poivre. Le fruit a la forme d'une petite baie sphérique; il se présente en grappes de 20 à 30 baies, qui sont d'abord vertes, puis rouges, et enfin jaunes; cueillies avant leur maturité et séchées, elles deviennent noirâtres et ridées, et constituent le poivre en grains, ou poivre noir.

Lieux de production. — Le poivrier est originaire du Malabar; il croît spontanément aux Indes orientales. Pendant de longues années, on ne l'a cultivé avec succès qu'à Sumatra et à Java; mais depuis l'expansion coloniale qui a caractérisé la dernière moitié du siècle dernier, sa culture, d'ailleurs rémunératrice, s'est considérablement développée sur d'autres points, notamment en Cochinchine, dans le Cambodge et au Siam.

Culture. — La culture du poivrier est très simple: on plante des boutures en juin, avant l'époque des grandes pluies, et, au bout de trois ans, chaque pied commence à produire environ 1 kilog. de

poivre par an; la production dure ainsi 15 ou 20 ans, pourvu que le terrain soit riche et humide.

Le poivrier atteint 8 à 10 mètres; mais, en exploitation courante, on limite sa hauteur à 4 ou 5 mètres. On plante environ 60 pieds par are. Les frais de culture ne dépassent guère 2 fr 50 par are, tandis que le rendement annuel est de 50 fr par are: la culture du poivre est donc avantageuse.

La récolte se fait en mars ou avril, avant que le fruit ait atteint sa maturité complète; on le fait sécher au soleil ou au four.

Dans certaines contrées, les poivriers se plantent dans les forêts incendiées; les troncs d'arbres leur servent de support, et le terrain, riche en humus, est favorable à la culture.

Caractères et propriétés. — Le poivre a une saveur brûlante et piquante, provenant d'une huile essentielle qu'il contient, et qui a été découverte par Oersted, en 1820, puis étudiée par Pelletier, Liebig, etc. Cette huile a été désignée sous le nom de "pipérine". Le poivre contient en outre des matières gommeuses, amylicées, ligneuses, et des sels de potassium et de calcium.

Le poivre est tonique, il favorise l'appétit en excitant la muqueuse de l'estomac. Il convient aux habitants des pays chauds, aux personnes qui ont la digestion lente, aux vieillards. Mais il doit être interdit aux jeunes gens, aux bilieux, aux nerveux, aux tempéraments secs et irritables, ainsi qu'aux personnes souffrant de l'estomac ou atteintes d'affections de la peau. C'est une erreur de croire, comme on le dit souvent, que le poivre est rafraîchissant.

Diverses variétés. — Dans le commerce, on distingue trois variétés de poivre: le poivre lourd, le demi-lourd et le léger.

Le poivre lourd, qui est le plus apprécié est formé de grains sphériques réguliers, bien remplis, à écorce brun-marron, et à cassure jaunâtre. Le poivre demi-lourd présente des grains moins gros et moins réguliers que les précédents, à rides profondes, à écorce grisâtre; l'intérieur, moins nourri et moins dur, est jaune verdâtre. Le poivre léger se compose de grains inégaux, à écorce très ridée, creux à l'intérieur; sa cassure a l'aspect corné et une couleur verdâtre. Le poivre lourd s'enfonce dans l'eau; le poivre léger surnage.

Le poivre blanc est du poivre ordinaire décortiqué, soit par des moyens mécaniques, soit par simple macération. Après la cueillette, on met les grains dans des sacs que l'on plonge dans l'eau ordinaire, dans l'eau salée ou dans l'eau de chaux; on les retire après quelques heures de séjour dans le bain, et on frotte les grains de poivre entre les mains pour faire tomber l'enveloppe.