

LA QUESTION DU CHARBON

La grève des mineurs dans la région de l'antracite dure depuis deux mois et rien n'indique jusqu'à présent qu'elle doive très prochainement cesser.

Il y a donc actuellement la question du charbon, car les approvisionnements à Montréal—nous ne parlons pas des autres centres qui se trouvent dans les mêmes cas, sont réduits à leur plus simple expression.

Les négociants en charbon très intéressés, comme on le conçoit, dans la question, ne peuvent plus faire venir de charbon de la Pennsylvanie d'où ils le tirent habituellement et ils ignorent à quelle époque les expéditions pourront reprendre dans la région de l'antracite. Quand reprendront les travaux des mines, il est certain que les prix du combustible seront très élevés, que la clientèle américaine sera la première servie et que la quantité de chars nécessaires pour le transport sera longtemps insuffisante après la reprise du travail.

Pour ces diverses raisons, la clientèle canadienne devra longtemps attendre le charbon dur américain et l'hiver sera peut-être bien avancé avant que les négociants aient obtenu les quantités voulues pour les besoins de leur commerce.

La question du charbon ne préoccupe pas seulement les commerçants en combustible, le consommateur y songe, car il ne veut pas être pris au dépourvu. A la campagne, il est fort probable que, parmi ceux qui auparavant se chauffaient au charbon, un bon nombre d'entre eux adoptera l'hiver prochain le chauffage au bois. C'est ce qui ressort nettement de ce qui nous est parvenu du dehors.

A la ville, il est bien difficile que la masse des ouvriers change son système de chauffage, leurs appareils devraient être changés, ce qui équivaut à une grosse dépense pour eux; le bois de chauffage nécessite également un emplacement assez vaste que possèdent peu de logis à la ville; de sorte qu'il n'est guère possible à la majeure partie des habitants de la ville de changer le mode de chauffage.

Il faut donc de toute nécessité que les
ARBON — 2.
commerçants de charbon assurent l'approvisionnement nécessaire à la consommation de la prochaine saison.

Quelques commandes d'une certaine importance ont été passées aux mines anglaises du Pays de Galles et le premier chargement de cette provenance est attendu vers le milieu du mois prochain.

C'est là un commencement et il faut espérer que les ordres se répéteront et se multiplieront sans retard. Le charbon gallois n'est pas inconnu au Canada, il s'y importait autrefois, mais il a cessé

d'y venir par suite de l'invasion du charbon dur américain, moins cher et plus égal comme grosseur. On pense que la nouvelle importation d'Angleterre pourra être livrée à la consommation au prix de \$7.00 la tonne. Ce sera un peu plus cher que le charbon américain, mais il vaut mieux avoir cette perspective que celle de manquer de charbon dans un pays aux hivers rigoureux et de longue durée.

A propos du prix nous avons dit qu'on pense pouvoir le livrer à \$7.00 la tonne. Ce serait le prix raisonnable, le prix normal, mais il est possible que la demande, dès les premiers arrivages, surpasse tellement l'offre que les prix s'en ressentent. Si les consommateurs veulent être raisonnables et ne pas exiger de fortes quantités à la fois, les prix se maintiendront dans les environs de celui que nous avons indiqué plus haut.

DE LA CONGELATION DES VIANDES
(Suite)

Mais, de l'avis des principaux agents coloniaux, de quelques directeurs d'établissements de Londres, la pratique la plus généralement suivie, et celle qui donne les meilleurs résultats, c'est de faire ressuer la viande vingt-quatre heures, à la condition que ce soit à basse température. D'après le directeur du store de Blackfriars, le ressue est opéré à Chicago entre 0° C. et -2° C.; de même en Australie, dans quelques stores. Je suis informé que dans le frigorifique projeté pour l'abattoir de Bâle, on a prévu une pièce où le ressue sera fait à basse température, obtenue au moyen de la même source de froid qui alimente les chambres de conservation. A ces conditions, on ne peut qu'accepter le ressue dont les avantages, comme nous le disait le docteur Sigmund, directeur de l'abattoir de Bâle, sont incontestables. Le ressue fait à basse température, dans une pièce bien ventilée, transformée en quelque sorte en une chambre de froid d'attente, rétracte les tissus superficiels et arrête par cela même la pénétration des germes; l'assèchement qu'il produit à la surface de la viande diminue la quantité de vapeur d'eau au moment de la mise en chambre, si bien que les quartiers de viande plus secs à la surface, absorbent mieux le froid que s'ils sont trop vite recouverts d'une couche isolante formée par la congélation de l'eau de condensation.

Réfrigération et congélation. — Quant on veut conserver la viande pendant un court laps de temps, trois ou quatre semaines seulement, la réfrigération faite entre 0° et -2° C. est suffisante et donne d'excellents résultats. La Coopérative de l'Armée et de la Marine de Lon-

dres, dont le fonctionnement mériterait une étude approfondie, où l'on pourrait puiser des renseignements utiles pour la gestion en France de sociétés similaires, ne fournit comme boeuf conservé par le froid que du boeuf réfrigéré. D'irréprochable aspect et d'excellente qualité, cette viande ne peut être distinguée du boeuf frais vendu à un autre étal dans la même pièce.

La conservation par simple réfrigération est tout indiquée pour les viandes du Canada, arrivant en Europe après une dizaine de jours de traversée et vendues dans les marchés comme celui de la Coopérative de l'Armée et de la Marine, où l'écoulement rapide est assuré.

Quand, au contraire, le lieu de production est éloigné, quand on ne peut compter sur une vente facile, la réfrigération expose à des mécomptes et doit être remplacée par la congélation.

La question de ressue laissée maintenant de côté, puisqu'elle a été débattue, quelle méthode de congélation faut-il adopter? Il en existe deux: l'une, suivie à Chicago, consiste à pratiquer la congélation rapide, c'est-à-dire à soumettre la viande tout de suite après l'abat à -20° C., pendant une période de trois jours, que l'on fait suivre d'une deuxième période de conservation de trois semaines à -6° C. jusqu'à l'embarquement. L'autre procédé, en usage, surtout en Australie, repose sur la pratique de la congélation lente, que l'on opère uniformément à -6° dès l'introduction des viandes dans les chambres de froid. Les deux procédés sont bons, mais leur valeur respective, inégale peut-être, n'a pas encore été définitivement déterminée.

Les partisans de la congélation lente soutiennent à juste raison que, dans la congélation rapide, les tissus soumis brusquement à -20° C., puis à -6°, subissent sous l'influence de ces écarts de température, des mouvements de rétraction et de dilatation défavorables à leur état, et qu'il est mieux d'éviter. En admettant que les chances de conservation fussent égales, d'ailleurs, avec les deux systèmes, il est certain que l'application de la congélation lente, permettant de laisser les quartiers dans la même chambre jusqu'à leur sortie définitive du frigorifique, a l'avantage de réduire la fréquence des manœuvres et de soustraire la viande au contact trop multiplié des mains des ouvriers. Dans la congélation rapide, au contraire, les chambres de congélation ne sont que des pièces temporaires, où les quartiers sont laissés juste le temps nécessaire à leur congélation à coeur. Il faut ensuite recourir à des manœuvres compliquées pour opérer leur transport dans des locaux de conservation moins froids.