

Guillet Dame R. et vir.....	Dom. Wire Mfg Co	21
Renaud Dame Eléonore et al....	N. A. Hébert	40
Beaupré N....	Dame A. Ménard et vir	6
St Vincent de Paul		
Favreau Dame J....	The Can. Brewries	46
Toronto, Ont.		
Gagnon F. L.....	W. Paterson	44
Westmount		
Ogilvie Dame I. et vir..	T. W. Wright	58
Bellingham W.....	J. L. Mitchell	23
Binns T. W. C.....	L. Filgate	11

LE TRANSPORT DES FRUITS PAR "REFRIGERATORS"

La "Revue Universelle" a publié un intéressant article dont les éléments ont été puisés dans une étude de M. Taylor, assistant près la Division de Pomologie du département de l'Agriculture aux Etats-Unis, sur "L'influence de la réfrigération dans l'industrie fruitière".

"Le transport des fruits à distance, y est-il dit, est une des plus récentes conquêtes de l'industrie agricole. Elle nous vient d'Amérique.

De bonne heure, la Californie, avec son excédent de fruits, essaya de transporter sur des wagons pourvus de ventilateurs le trop-plein de ses vergers, pour le déverser sur les grandes cités de l'Est ; mais de grandes précautions devaient être prises pour éviter les insuccès, et encore ne pouvait-on utiliser que les fruits cueillis sur les terrains secs ou les pentes des collines. Dès 1867, cependant, en raison des heureux résultats obtenus à l'occasion de l'expédition de viandes abattues, par wagons glaciers, des essais furent tentés en vue du transport des fruits dans des compartiments pourvus de glace. Mais ce n'est que vingt ans plus tard, en 1887, que le succès s'affirme et devient définitif, grâce à l'initiative de MM. Thomas et Earle, qui organisent des séries de trains spéciaux, à service rapide, composés de wagons glaciers, avec arrêts fixes à certains dépôts frigorifiques, pour renouveler l'approvisionnement de glace.

Ces wagons glaciers, ou "refrigerator cars", étaient dirigés, suivant la saison, en Floride, pendant l'hiver—pour assurer le transport dans de bonnes conditions des fruits conservés en magasins, la température des wagons à parois étanches pouvait être portée à un degré voulu,—dans la Louisiane et le Mississippi, au printemps, pendant la saison des fraises, et graduellement ainsi vers les Etats du Nord et jusqu'à la côte du Pacifique, en juillet, août et septembre. Aussitôt les vergers surgirent sur de nombreux points et si bien que pour assurer le service, 60,000 "refrigerator cars" durent être mis en circulation sur l'ensemble des réseaux des Etats-Unis, du Canada et du Mexique, d'après les statistiques de mars 1901 du Railway Equipment Register.

GRAVEL & DUHAMEL

IMPORTATEURS DE

Fournitures de Sellerie et Carrosserie

SPECIALITÉS :

Garnitures pour harnais, Tops, Roues, Trains, Cuir à bourrer, Vernis et Peintures.

Et en général tout ce que nécessite la fabrication des voitures

278 rue St-Paul, 117 des Commissaires
Tel, Main 551-2705. Marchands 51.

LOCKERBY & M'COMB

Manufacturiers de

FEUTRE PREPARE pour couvertures

marque "SHIELD"

FEUTRE Goudronné

marque "DOMINION"

PAPIER POUR GARNITURES DE COLD STORAGE. FEUTRE A TAPIS.

COALTAR ET POIX POUR COUVREURS.

65, rue Shannon,
TELEPHONE Main 1989 Montréal



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité, de la durée et du dessin, ils devançant toutes les autres marques.

Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.

Canadian Office and School Furniture Co., "Limited,"
Preston, Ont., Can.

Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

LS. DESCHENES

ENGANTEUR DE COMMERCE

Jobber en Chaussures

No 60 RUE ST-JEAN
QUEBEC

N. B.—Messieurs les marchands de la campagne épargneront de l'argent en venant me faire visite avant d'acheter ailleurs. J'ai constamment en mains toutes sortes de lebs pour leur commerce.

La longueur du trajet que les fruits peuvent supporter varie avec leur nature, leurs variétés, l'époque et le moment de la cueillie, le terrain qui les a produits. Elle est, en moyenne, de deux à cinq jours pour les fraises, et six à huit jours pour les pêches et les prunes. Les fruits doivent être transportés directement du verger au dépôt frigorifique, et, de là, embarqués dans des wagons accotés au dépôt. Aux Etats-Unis, les expéditions de Californie parviennent à Chicago en six jours et à New-York en huit jours. Cependant, au moment d'une grève, certains envois restèrent en détresse et obtinrent néanmoins de bons prix. Les fruits débarqués doivent être consommés immédiatement ou dirigés sur les dépôts frigorifiques.

On ne devait pas tarder, par la suite, à étendre aux navires les expériences tentées sur les wagons réfrigérateurs. Dès 1880, des envois de fruits à pulpe ferme, —pommes,— ou particulièrement protégés, — oranges, — furent expédiés d'Australie et de Tasmanie à Londres avec succès. Les "refrigerator ships", grâce à l'application de la réfrigération mécanique obtenue au moyen de la compression et de la dilatation successives de certains gaz, tels que l'ammoniac et l'acide carbonique, furent bientôt à même de transporter dans les cales frigorifiées de grandes quantités de produits horticoles. Du cap de Bonne-Espérance partirent des expéditions de pêches, prunes, poires et même de raisins, à destination de la Grande-Bretagne; de même, la Californie put bientôt faire parvenir à Londres, par New-York, en dix-sept à dix-huit jours, différentes variétés de fruits.

Cependant, d'après les dernières informations, les expéditeurs ne réaliseraient pas toujours des bénéfices, en raison de la concurrence des produits anglais et français sur les marchés de Londres, Birmingham et autres. Aussi, le département de l'Agriculture, aux Etats-Unis, a-t-il mis au service de la Division de Pomologie un crédit en vue d'assister les expéditeurs. On compterait notamment sur les envois de pommes et d'oranges, à certaines époques, pour obtenir des gains sérieux; on escompterait aussi des réductions de tarifs et de fret, ainsi que des perfectionnements dans les installations frigorifiques et l'organisation des services dont le Canada et l'Australie auraient pu déjà apprécier les avantages pour leur compte."

Pour décolorer les gravures jaunies, il convient de les recouvrir d'une feuille de papier blanc que l'on saupoudre extérieurement avec du chlorure de chaux. On met ensuite le tout sous presse pendant quelques heures. Ce procédé ne s'applique, bien entendu, qu'aux gravures en noir sur blanc, mais non pas aux aquarelles ou chromos, pour lesquelles il y aurait réaction chimique du chlorure de chaux sur le colorant.