

date de 1882, et qui sont aujourd'hui au nombre de 1,032, comprenant 150,000 associés, le commerce des œufs et des volailles a pris un grand essor.

En Italie, au contraire, la coopération, appliquée à l'agriculture est encore presque inconnue, sauf en Lombardie, et en Vénétie, où quelques essais ont été faits, dont les résultats ont été excellents.

Quelques publicistes se donnent à tâche de stimuler, par l'exemple de l'étranger, l'initiative des cultivateurs italiens, en invoquant les pertes de la dernière année, pour les accuser d'inertie et leur faire craindre que leurs produits ne soient supplantés un jour par la concurrence des autres nations agricoles.

LE MUSCADIER

Le muscadier est de la famille des lauriers; quoique l'arbre soit de petite taille, il est cependant fort élégant et d'un très bel aspect. Originaire de l'Océanie, il fut importé à la Martinique il y a un peu plus d'un siècle; mais on prétend qu'il est connu des arabes depuis très longtemps. Tout le monde aujourd'hui connaît la muscade, cette épice si recherchée de la bonne cuisine; aussi serait-il intéressant de connaître la culture du muscadier.

Comme tous les arbres en général, le muscadier demande un terrain riche en humus, mais il croît de préférence dans les terres d'alluvion; les racines sont peu profondes et l'arbre demande d'être abrité des vents. Certains propriétaires prétendent qu'il craint l'air de la mer, d'autres disent que non. Je crois que les uns et les autres ont parfaitement raison, car j'ai vu depuis le bord de la mer jusqu'à des altitudes élevées des muscadiers qui étaient magnifiques; cependant, puisque l'arbre craint le vent, il est certainement plus avantageux d'en faire la culture dans les régions placées sous le vent plutôt que sur le littoral, qui est balayé par les vents alizés comme nous l'avons déjà vu.

Le muscadier se reproduit au moyen de graines que l'on sème fraîches; elles mettent assez longtemps à germer; trente à quarante jours environ. Lorsque les arbres ont 0^m70 à 0^m80 on les transplante à la distance de 7 à 8 mètres dans des trous préparés pour cette circonstance; les racines sont très fragiles et la transplantation exige beaucoup de précautions. Pendant les

premières années on tient la jeune plantation à l'ombre au moyen de toiles, ou encore avec des claies faites avec des feuilles du bananier; il faut sarcler souvent, en ayant le soin de point déranger les racines, qui sont superficielles.

L'arbre ne commence à produire que sept à huit ans après sa plantation; mais il devient très vieux, il fleurit toute l'année et donne généralement trois récoltes par an, de mars en avril, de fin juin en août et en novembre; cependant la deuxième récolte est plus productive que les deux autres.

Le muscadier est un arbre dioïque; aussi doit-on observer très attentivement les fleurs dès qu'elles apparaissent, et si les pieds mâles sont très nombreux il faut avoir recours à l'étêtage et greffer des rameaux pris sur des pieds femelles.

La noix met environ six mois à mûrir; la maturité se reconnaît facilement car les fruits deviennent jaune citron, leur enveloppe charnue s'entr'ouvre et laisse voir une coque d'un rouge éclatant appelée macis; cette coque contient l'amande, qui est la muscade. Il ne faut point attendre que la maturité soit trop complète, car dans ce cas le fruit se détache de l'arbre et tombe à terre, ce qui est un grave inconvénient, car sa qualité est bien inférieure à celui qui est directement récolté sur l'arbre.

Après la cueillette on enlève l'enveloppe charnue et on expose les noix au soleil pendant plusieurs heures par jour, ou bien on les chauffe dans une étuve à 60°, ensuite on casse la coque et on classe les amandes suivant leurs dimensions. On en retire alors une matière grasse appelée beurre de muscade, qui est utilisé en parfumerie et qui est même très recherché pour son arôme.

Lorsqu'il s'agit de conserver la muscade, qui s'expédie dans tous les pays du monde, on se contente de débarrasser la noix de son enveloppe charnue, puis on l'expose au soleil pour la faire sécher; quand elle est bien sèche on la trempe rapidement dans un lait de chaux pour la préserver de l'action de l'humidité et des insectes.

La muscade absorbée en grande quantité est un poison, et les médecins l'emploient comme narcotique.

Pour être certains de la qualité du chocolat que vous offrez à vos pratiques, vendez le chocolat de Fry: sa réputation est faite dans le monde entier et de nombreuses récompenses attestent son mérite. MM. Damase Masson & Cie rue St Paul, Montreal en ont l'agence depuis plus d'un quart de siècle.



Mercredi, 30 avril 1907.

La semaine qui vient de s'écouler est une de celles qui comptent au point de vue commercial de Québec. D'abord, il s'est fait la première expédition d'une cargaison complète de grains par des armateurs de Québec, ce qui paraissait presque une impossibilité jusqu'à récemment. Nous avons souvent fait remarquer, au cours de nos chroniques, que l'initiative des hommes d'affaires de notre ville faisait défaut chaque fois qu'il s'agissait de grand commerce d'exportation. A part les chargements du bois de construction, nous n'avions absolument que des quantités infimes de marchandises à expédier à l'étranger, et c'est à peine si les compagnies de navigation océaniques daignaient s'en occuper.

Les récriminations à ce sujet étaient fréquentes et ne manquaient pas d'amertume. Tout le monde se souvient encore que les taux de fret étaient moins élevés de Montréal à Liverpool que de Québec à Liverpool, malgré la différence de distance, et que souvent même les marchandises à expédier de Québec étaient d'abord dirigées sur Montréal pour y être chargées sur les steamers, afin d'éviter de faire escale à Québec. Il en était de même pour les objets d'importation adressés à des maisons de Québec: les steamers passaient devant la ville sans arrêt et se rendaient à Montréal, où ces effets étaient renvoyés ici par l'eau ou par voie ferrée. C'est l'histoire du commerce de ces dernières années que nous écrivons. La même chose peut encore se faire, mais il est certain que ce n'est plus une nécessité comme autrefois; qu'il s'agisse d'importation ou d'exportation, le havre de Québec est aujourd'hui fréquenté par des vaisseaux qui y prennent et y déchargent leurs cargaisons entières, inaugurant ainsi un ordre de choses qui tend à se développer de plus en plus.

A ce propos, la nouvelle se confirme que les estimations budgétaires du gouvernement fédéral contiennent une appropriation de plusieurs centaines de mille dollars pour l'éclairage électrique de la route du St Laurent depuis Québec jusqu'au Golfe. Les travaux doivent être