

blée de l'Association nous donne les moyens d'atteindre le but cherché et nous l'avons soumise à l'Association des Epiciers de gros. Nous sommes prêts à attendre les remarques de nos fournisseurs, s'ils en ont à faire, mais nous sommes certains à l'avance qu'ils reconnaissent, comme vous l'avez reconnu dans votre article, que le principe même sur lequel est fondée notre résolution est juste et raisonnable.

Votre dévoué,

J. A. BEAUDRY.

LE BETAIL ET LA VIANDE AUX ETATS-UNIS

Le commerce du bétail et de la viande, l'élevage des animaux, leur abatage et leur préparation pour la consommation sont admirablement organisés aux Etats-Unis.

Il faut dire d'abord que la confédération américaine possède un énorme troupeau. A l'heure actuelle, d'après les derniers relevés publiés, les bêtes de l'espèce bovine seraient au nombre de 68 millions, dont plus de 15,000,000 de veaux, 12,000,000 de jeunes bœufs, 7,000,000 de génisses, 28,000,000 environ de vaches laitières.

On tue chaque année 1 million $\frac{1}{2}$ de jeunes bœufs vers l'âge de deux ans, 2 millions entre l'âge de deux et trois ans ; d'autre part, on met à mort annuellement plus d'un million de veaux. Le nombre de moutons est également considérable (pour une surface, il est vrai, énorme) puisqu'il dépasse 6 millions $\frac{1}{2}$ de tête ; la plupart de ceux qui sont livrés au marché de consommation y viennent à l'état d'agneaux, on les engraisse rapidement et l'on s'en débarrasse aussi vite que possible. Pour les porcs, ils sont au nombre de près de 63 millions.

Les bestiaux de toutes sortes se rencontrent principalement dans les Etats de la région nord-centrale : ce sont, en effet, des Etats producteurs de maïs, utilisé en grande partie pour l'engraissement des animaux. La région sud-centrale contient également beaucoup de bêtes à cornes, et les Etats de l'Ouest, une prodigieuse proportion de moutons.

La vente du bétail se fait sur les marchés qu'on désigne sous le nom de *Stock Yards* : souvent, de ces marchés, on envoie les animaux dans les régions d'engraissement : on y achète aussi directement pour l'abatage. Au reste, les principaux marchés se trouvent précisément dans de grands centres d'abatage comme Chicago, Kansas City, Omaha, Saint-Louis, Saint-Joseph du Missouri. Les installations y sont toujours des mieux comprises ; les voies ferrées amènent les trains de bestiaux le long même des parcs, et les bêtes peuvent passer presque directement des wagons dans ces parcs. Ceux-ci sont entourés de barrières de 10 pieds de haut, ils sont partagés en sections où sont enfer-

més les différents lots d'animaux : les parcs pour les moutons et les porcs sont couverts.

A Chicago, les yards s'étendent sur une superficie de 450 acres au moins, presque entièrement dallée d'un pavage vitrifié et drainée de manière à ce qu'une scrupuleuse propreté y puisse être assurée. Les parcs y sont au nombre de 21,500, et environ 320 milles de voies ferrées permettent le débarquement et l'embarquement des animaux dans les meilleures conditions possibles. Ces yards peuvent contenir simultanément 75,000 bœufs, 300,000 porcs et 80,000 moutons.

A leur arrivée, tous les animaux subissent une visite, et tous ceux qui présentent quelques signes de mauvaise santé, toux, émaciation, etc., sont tués immédiatement par le service vétérinaire et soumis à un examen interne complet. S'ils sont sains, on les laisse passer à la vente ; au cas contraire, on leur enlève la peau, leur carcasse est mise dans une chambre spéciale pour être ultérieurement utilisée à autre chose qu'à l'alimentation, et on tient compte de la valeur qu'on pourra en tirer pour la porter au compte du propriétaire de l'animal.

Il va de soi qu'une grande partie des bestiaux sont achetés par les grands abattoirs, ce qu'on nomme les "*packing-houses*" qui se sont substitués presque entièrement aux bouchers particuliers, en ce sens que les bouchers ne sont plus que des détaillants des viandes qui leur sont envoyées des "*packings-houses*" dans des wagons frigorifiques. Mais un certain nombre d'animaux ressortent des yards pour être exportés à l'état vivant, ou encore pour aller dans les fermes y former cheptel, ou bien repartir à l'engrais, ou encore être dirigés sur des abattoirs plus ou moins éloignés.

Si, par exemple, nous considérons le mouvement les immenses yards de Chicago, nous y verrons arriver plus de 3 millions de bœufs durant le cours de l'année 1901, 8 millions 900,000 porcs et 4 millions et plus de moutons ; les sorties en ont été respectivement de 1 million 030,000 de 1,300,000 et de 760,000. A Kansas City, il est entré 2 millions de bœufs, et il en est sorti 800,000 ; pour les porcs, les entrées ont été de 3,720,000 et les sorties de 165,000 seulement ; pour les moutons, nous relevons les chiffres correspondants de 3 millions 716,000 et 195,000.

On a souvent parlé des tueries de porcs de Chicago, qui sont de véritables "*packing-houses*" et voici quelques renseignements généralement ignorés. Ces abattoirs ont supprimé la concurrence des bouchers, tout simplement parce qu'ils ont abaissé les frais de production au minimum en tirant parti de tous les déchets des animaux qu'ils tuent et débitent. Ce sont les déchets, les sous produits qui font seuls les bénéfices de ces entreprises, et il faut dire

qu'on ne laisse absolument rien se perdre, sauf le suc gastrique de l'animal.

On doit ajouter, du reste, que ces établissements qui ont des usines frigorifiques pour leurs propres besoins, et qui vendent aussi une quantité de glace aux particuliers, se sont mis à faire le commerce des volailles, des pommes, des légumes, des œufs, en utilisant à cet effet, leurs entrepôts frigorifiques. En 1900, les différents abattoirs ont fait une recette totale de plus de 124 millions de dollars, du chef de la vente de la viande proprement dite, alors que leurs dépenses montaient à 150 millions ; mais ils ont eu pour les couvrir de leurs pertes, les sous-produits, dont la vente a donné de 32 à 33 millions de dollars.

RAISINS SECS

Les diverses sortes de raisins qui nous intéressent, sont : le *Malaga* qui est spécialement employé pour les desserts ; le *vinthre* et le *Smyrne* ou *Sultana* employé pour la pâtisserie et les entremets ; enfin le *Chesmi*, *Vourla*, *Samos*, etc., etc. ; ces diverses sortes servent ou plutôt servaient à la fabrication des boissons et des vins de raisin secs.

Les seuls raisins secs de France connus autrefois dans le commerce, provenaient du canton de Roquevaire (Bouche-du-Rhône) ; on les dénommait, *raisins de caise* ou *raisins de Provence*. Pour leur préparation, on emploie l'espèce dite *Par-se musquée* ou *Muscat d'Espagne*, qui mûrit du 15 au 25 septembre. Les souches sont très vigoureuses, les grappes très grosses, à gros grains ovoïdes, jaune ambré à chair croquante. On les cueille en grappes, en enlevant les grains gâtés ; on les plonge dans une lessive chaude de carbonate de soude et ensuite on les fait sécher sur des claies.

Leur dessication est complète au bout de 7 à 8 jours ; on a soin de les retourner chaque jour et de les abriter en cas de pluie. Après cette opération, on les met en caisses.

RAISINS DE MALAGA

Le raisin de Malaga est sans contredit le meilleur raisin sec. Sa préparation consiste à tordre l'extrémité de la grappe pour en arrêter la sève et de le laisser sécher au soleil.

Après quelques jours on opère la cueillette, les grappes sont détachées des ceps avec beaucoup de soin, de manière que les mains ne touchent pas les grains et n'enlèvent pas la fleur ou *pruine* qui les recouvre. Les grappes sont recueillies sur des claies d'osier et avant d'être transportées aux ateliers de séchage, elles subissent un triage sérieux, car il faut enlever avec soin tous les grains tachés ou abîmés.

Le séchage des raisins s'opère à même le sol ; il faudrait autrement trop de hangars pour abriter une pareille récolte. On installe une aire en brique ou en terre battue