

## LES BANANES

Leur Culture et leur Transport

par Charles B. Hayward.

Il y a trente-cinq ans, peu de personnes en ce pays pouvaient se vanter d'avoir vu un régime de bananes. Ce fruit était pratiquement inconnu; en réalité, on avait moins de données à son sujet, qu'on en a aujourd'hui sur les fruits les plus rares des tropiques. Il n'y a pas d'épicerie dans un quartier reculé, si peu importante qu'elle soit, ou si en dehors des sentiers battus de la civilisation, où la banane ne soit familière à la vue. Supposons que son importation actuelle se chiffre par 400,000 régimes chaque semaine, ce qui est plutôt au-dessous de la moyenne, et mettons le poids moyen du régime à 50 livres, chiffre également faible, on trouve que chaque semaine, une consommation de 20,000,000 de livres de bananes se fait pour 75,000,000 d'habitants.

En dépit du fait que les millions de régimes consommés annuellement ne comprennent presque absolument qu'une seule espèce de la famille des bananes, à savoir la banane commune de Guinée, les naturalistes ont reconnu et classifié quarante variétés différentes de bananiers, depuis le *Musa rosacea*, groupe purement ornemental, qui ne produit pas de fruit, jusqu'au *Musa ensete*, ou bananier géant, le platano des Espagnols.

A partir de ce dernier, les dimensions diminuent plus ou moins graduellement jusqu'à la minuscule banane, de la grosseur du doigt.

Le nom "finger," donné au fruit de cet arbre, indique assez quelles sont ses dimensions; mais son manque de grosseur est largement compensé par une peau mince et une rare délicatesse de goût. Toutes les variétés n'ont pas la même forme; l'espèce arton et d'autres qui croissent dans les montagnes de l'Amérique Centrale, sont entièrement droites et presque aussi larges que longues; il en résulte que le fruit ne pend pas le long de la tige, mais en sort tout droit, don-

## Lacaille, Gendreau &amp; Cie

Successors de Chs Lacaille &amp; Cie

## EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops,  
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,  
Sucres, Etc., Etc.Spécialité de Vins de Messe de Sicile et  
de Tarragone.329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier  
MONTREAL

DEPUIS que le feu a dévasté  
notre établissement, nous  
sommes en mesure d'offrir des  
Tweeds a Grande Reduction.

Venez nous voir avant de donner  
votre ordre.

L. C. de TONNANCOUR  
1599 rue Notre-Dame

## St-Arnaud &amp; Clement

10 PLACE D'YOUVILLE, Montréal.

Beurre, Fromage et Œufs payés  
au plus haut prix du marché.

Leur marque spéciale le

Beurre "Spring Valley"

En Pains de 1 lb.

Est le **Choix du Choix** en fait  
de **BEURRE de TABLE**, et se  
recommande aux épiciers dési-  
reux de satisfaire les clients les  
plus difficiles.

nant à l'ensemble l'aspect d'un faisceau de pointes émoussées.

Cette dernière espèce, de même que le plantainier, est le plus souvent cultivée dans l'intérieur des terres entre les rangées de caféiers, dans le double but de fournir de l'ombrage et un aliment; on dit qu'il est très dangereux de goûter à ce fruit peu de temps avant d'absorber une liqueur spiritueuse, ou après en avoir pris. Cette particularité de la famille des bananes est connue de peu de personnes, en dehors des indigènes et des médecins résidant dans le pays.

L'alcool, sous certaines formes, produit une violente fermentation, lorsqu'il entre en contact avec la banane, de quelque espèce qu'elle soit; mais les indigènes de l'intérieur, spécialement ceux de Costa-Rica, croient fermement qu'un repas fait de ces bananes arrondies, qui sont une caricature de la banane que nous connaissons bien, et arrosé d'une dose d'aguardiente — l'eau-de-vie du pays, — produit un résultat fatal dans l'espace de quelques heures.

Lorsqu'un indigène de la côte se décide à lâcher la bride à son ambition et à devenir planteur, il choisit un terrain en bordure d'un marécage ou d'un cours d'eau, et, à l'aide du machete, cet instrument à tout faire qui est en même temps une arme, secondé par une hache espagnole d'un maniement difficile, il abat broussailles, arbres et sarments sur une étendue d'environ un acre. Ces abatis restent là jusqu'à ce que l'ambition de l'indigène soit de nouveau stimulée par le soleil tropical et les vents alisés qui ont rendu ces abatis presque aussi secs que de l'amadou. Une allumette achève l'œuvre de défrichement, et lorsque les cendres sont froides et que la fumée s'est dissipée, le terrain est prêt à recevoir les surgeons, les rejetons ou les pousses, noms différents donnés aux plants suivant les localités. C'est un fait d'observation courante que la banane du commerce est absolument dépourvue de pépins, une culture prolongée pendant de nombreuses générations ayant amené l'atrophie de ces organes, grâce à la mise en pratique

Si votre client demande la meilleure qualité, vendez lui le

# Thé Quaker

Emballé et

Scellé à Ceylan.

J. A. MATHEWSON &amp; CO.

202 à 206 rue McGill

MONTREAL.