

profit pour personne. Aujourd'hui, ce qui n'est pas vendu est porté à l'appareil frigorifique et revient sur le marché au moment choisi, et les œufs, qui se vendaient 90 centimes la douzaine pendant l'époque de ponte, pour atteindre 2 fr. 50, 3 francs et même 3 fr. 50 en hiver, sont aujourd'hui ramenés à des cours infiniment plus raisonnables. Or, la chose ne manque pas d'importance, si l'on veut bien se souvenir que New-York consomme annuellement 80 millions de douzaines d'œufs, pour une valeur de 72 millions de francs. Les poules de la banlieue de New-York, aidées de celles du New-Jersey, de la Pennsylvanie, de l'Ohio, de l'Indiana, du Michigan, du Missouri et du Kansas, suffisent à cette production phénoménale.

Mais l'approvisionnement le plus indispensable est celui de la farine. Il atteint 975,000 boisseaux, pour une consommation hebdomadaire de 70,000 boisseaux seulement. La farine d'avoine durerait six mois, ainsi que les haricots.

Mais ce sont les pommes de terre qui détiennent le record. La consommation journalière est de 24,000 boisseaux. Pour fournir la seule ville de New-York pendant une année, il faut planter, en échantillons du précieux tubercule, au moins 90,000 acres de terre. Depuis octobre, l'époque de la récolte, jusqu'en mai, le stock comprend généralement 300,000 boisseaux, ce qui constitue une provision de quinze jours. Sur cette denrée, la fluctuation des cours est extrêmement prononcée, et il en résulte que tous les marchands de pommes de terre spéculent de la façon la plus audacieuse. Quant aux consommateurs New-Yorkais, ils dépensent annuellement en pommes de terre plus de 65 millions de francs.

Si énorme que paraisse cette somme, elle est très inférieure à celle qui est dépensée pour le beurre et à peine supérieure à celle qui est dépensée pour le fromage. On vend à New-York 290,800 livres de beurre par jour, pour une somme annuelle de 91 millions de francs ; et 300,000 livres de fromage par jour, pour 50 millions de francs par an. La valeur du lait consommé chaque année est de 81 millions de francs, supposant une consommation journalière de 297,000 gallons (ou 1,188,000 litres) de lait, 5,600 gallons de crème de 1,200 gallons de lait condensé. Il va sans dire que le transport de pareilles quantités exige des moyens de transport appropriés. Il y a, à cet effet, des trains spéciaux circu-

lant exclusivement la nuit, car le lait est toujours distribué en ville en temps opportun pour être consommé au premier déjeuner du matin.

LES NEW-YORKAIS CARNIVORES

Si, maintenant, nous nous approchons des marchés de viande, nous abordons en même temps un des problèmes les plus passionnants et les plus complexes de la vie économiques à New-York. On y apporté en une seule année (1894) 152,972 tonnes de bœuf en viande nette, ou 305,908,000 livres, représentant 509,930 têtes de bétail. Quant aux animaux vivants introduits dans la même année, ils ont été de : 564,936 bœufs, 1,656,434 pores, 284,783 veaux, 2,436,742 moutons et 10,646 vaches. Il est bon d'ajouter que les éleveurs, trouvant une grande économie dans les frais de transport à faire abattre les animaux chez eux au lieu de les expédier vivants, la quantités de viande morte surpasse de beaucoup les chiffres que nous venons de citer. Il n'y a d'exception que pour la viande de veau, qui se conserve mal dans l'appareil frigorifique, de sortes que les arrivages ne dépassent pas sensiblement la consommation journalière. Les sommes dépensées pour l'alimentation en viande de boucherie sont à peu près égales au total des sommes dépensées pour le lait, le beurre, le fromage et les œufs réunis, soit 294,250,000 francs.

Les habitants de New-York sont, au point de vue de la viande, particulièrement difficiles. Il leur faut les meilleures parties de la bête et les bas morceaux ne se vendent pas. Or, les morceaux de choix ne représentent qu'une faible partie de l'animal, et, comme les bouchers ne consentent naturellement pas à perdre tout le reste, il s'en suit que ce reste est préparé comme conserves, sans parler de la hausse considérable sur le prix de la viande fraîche. Un bœuf qui, une fois débité, pèse 1,500 livres, ne donnera guère que 210 livres en viande de choix. On peut envisager dès lors les conséquences économiques produites par le goût ultra-raffiné des bons habitants de New-York.

LES MANGEURS DE VOLAILLES

Ils ne sont du reste pas moins friands de volaille. La volaille amenée vivante se chiffre de 40,000 à 80,000 bêtes par semaine. Ce chiffre comprend les poulets, les dindes, les oies et les canards. Un jour de mars 1894, il arriva vingt-trois wagons contenant 76,000 animaux ; la volaille morte, qui est

apportée dans des wagons réfrigérants, quadruple à peu près ce nombre. Et une curieuse réflexion se place à ce propos : toute la volaille que doit consommer la ville de New-York lui parviendrait *post-mortem*, n'étaient les Juifs qui veulent la tuer d'après les lois hébraïques et qui ne consentent pas à manger celle qui a passé de vie à trépas dans des formes incorrectes. Aussi, à eux seuls, les Juifs de New-York achètent-ils les quatre-cinquièmes de la volaille vivante. Ce marché en gros se tient au marché de West-Washington, les lundis, mardis et mercredis, de 4 hrs. du matin à midi. Quant aux débitants de volaille morte, ils reçoivent leur approvisionnement une fois seulement par semaine, les appareils frigorifiques en assurant la conservation. Dans les quartiers riches, tous ces négociants affichent audacieusement : *Volaille de Philadelphie*. Or, Philadelphie, augmentée même de ses environs, ne produit que la centième partie des poulets mangés à New-York : car cette estimable cité, où le goût est tout aussi délicat qu'ailleurs, aime infiniment mieux manger elle-même ses élèves que de les expédier aux gourmets de la ville-sœur.

Dès le mois de septembre, les appareils frigorifiques commencent à recevoir leur chargement de volailles. Avant la fin de novembre, ils contiennent un stock suffisant pour faire face aux besoins de la ville pendant sept mois. Un poulet peut être ainsi conservé pendant un an sans rien perdre de sa délicatesse ou de son arôme. Le gibier se conserve de la même façon ; et, longtemps après la clôture et la saison, quand non seulement la chasse, mais même le transport et la vente du gibier sont rigoureusement interdits, le riche New-Yorkais peut se procurer des cailles, des grouses, des perdrix et des faisans.

(A suivre)

Le doyen des figuiers est mort. C'était le célèbre figuier de Lausanne, de dimension moindre que celui de Roscoff, mais d'un âge plus avancé. On le trouve représenté sur un plan datant de 1624.

L'an passé encore, il donna une récolte si abondante que ses branches, mal étayées, se brisèrent.

Ce dernier effort l'acheva.

La morue se fait rare.

Pour remédier à sa disparition, les Anglais ont songé à la méthode du repeuplement ; ils ont installé dans leurs eaux, à Dunbar, un établissement qui commence à donner des résultats très appréciables. Dans le courant de l'année dernière, cet établissement a fourni en effet, 38 millions 615,000 morues.