

LES BANANES

Leur Culture et leur Transport

par Charles B. Hayward.

(Suite)

La coupe du fruit représente en elle-même le seul travail soigneux qu'il y ait à faire sur une plantation de bananiers, car les régimes ont un poids qui varie de cinquante à soixante livres, et les chocs les plus légers sont suivis de meurtrissures, qui causent la maturité rapide du fruit et son dépérissement. C'est pour cette raison qu'une plantation située près d'un cours d'eau est très précieuse; car dans ce cas le fruit peut être transporté avec la plus grande facilité par canots.

Toutefois, en employant à profusion les émondes (feuilles séchées du bananier), le transport jusqu'au chemin de fer peut se faire en toute sécurité à dos de cheval.

Plusieurs des grandes plantations de Costa-Rica ont un outillage complet de voies de chemin de fer légères et transportables, importées d'Allemagne; ces voies se déplacent en suivant la marche de la coupe.

A Bluefields, un bateau à vapeur remonte la rivière et jette l'ancre devant une ferme; aussitôt qu'il a chargé la récolte, il se rend à la ferme suivante, et ainsi de suite, jusqu'à ce que sa cargaison soit complète. Mais Bluefields est un des places peu nombreuses qui jouissent d'un tel avantage.

A Port Limon, le débouché du commerce de Costa-Rica, qui est d'une importance considérable, les plantations sont situées le long de la ligne d'un chemin de fer sur une distance de presque cinquante milles, et les régimes de bananes y sont entassés le long de la voie, en attendant le passage des trains de bananes. Il n'est pas rare que des serpents, des tarantules et d'autres intrus déplaçants du même genre élisent domicile dans un régime de bananes; lorsqu'on s'en aperçoit au point de chargement, les mots "serpent dans ce wagon" sont écrits à la craie sur la paroi extérieure, et les porteurs transportent les régimes au quai d'embarquement avec de grandes précautions.

A la fin de la seconde année, une plantation de bananiers est en plein rendement, et sur au moins quatre arbres, il n'y en a qu'un qui a fini de produire, de sorte que, même avec une surface moyenne de terrain, les fruits peuvent être coupés chaque semaine, durant toute l'année: le revenu est continu. On ne connaît pas la périodicité des récoltes, et, à moins que le terrain ne soit sujet à des inondations, il est sans valeur au bout de dix ans.

Mais beaucoup de planteurs se retirent des affaires avant cette époque, et l'épuisement du terrain est un risque qui leur cause peu de soucis.

Une plantation de quarante "manzanas" (environ soixante-neuf acres) produit annuellement après la seconde année, plus de cinquante mille régimes, et cela, aux prix qui prévalent, c'est-à-dire trente à cinquante cents, monnaie d'argent, vaut de vingt à trente mille dollars; cette somme représente plus du double de ce que le planteur a dépensé pour acheter son terrain, le défricher et le planter et paie les dépenses de la première année.

Après la première récolte, les frais d'exploitation se réduisent presque entièrement à ceux nécessités par l'entretien; ces frais ne dépassent pas dix à douze dollars par acre annuellement, dans la majorité des districts producteurs, et s'élèvent à beaucoup moins dans quelques-uns.

Pour l'homme du nord, la banane n'est ordinairement qu'un fruit, qu'il mange rarement autrement que cru. Pour les indigènes des tropiques, la banane représente beaucoup sous un petit volume; c'est souvent toute la nourriture qu'ils prennent pendant des semaines; c'est leur pain journalier, et les usages auxquels ils l'emploient sont innombrables. Trempée avec sa pelure dans de la lessive, puis séchée au soleil, la banane devient une bouchée, couverte de moisissure, recroquevillée et à l'aspect le plus désagréable; mais ainsi préparée, elle se garde indéfiniment et on peut s'en servir immédiatement en la pelant et en la faisant rôtir ou bouillir; alors elle prend un volume deux ou trois fois plus grand qu'à l'origine et est un aliment des plus délicats.

C'est ainsi que les indigènes des montagnes du Nicaragua en font usage; et, lorsqu'ils voyagent, ils en font la partie principale de leur nourriture, en l'accompagnant de l'inévitable "tortilla."

Lorsque la banane est presque mûre, on peut la couper en tranches que l'on soumet à l'action des rayons du soleil; celle-ci fait qu'une certaine quantité de sucre se cristallise à la surface du fruit; ainsi préparée, la banane forme un excellent fruit de conserve. Rôtie, bouillie ou frite dans de l'huile de noix de coco, elle forme un aliment d'usage courant tout le long de l'année, et la banane apprêtée de cette dernière manière forme une friandise, surtout s'il s'agit de la banane du plantainier.

La farine de banane fait de la pâtisserie et du pain très acceptables, et Stanley, dans son livre "Darkest Africa," fait souvent mention de son emploi par les indigènes. La grande valeur de la banane à ce point de vue est universellement appréciée, et de nombreux essais ont été faits pour produire la farine de banane sur une base commerciale.

Une maison allemande était, dit-on, sur le point d'entreprendre, il y a quelques années à Nicaragua, la manufacture de

la farine et des conserves de bananes et d'autres produits similaires; mais on ne sait pas si ce projet a été mis à exécution. Toutefois il n'est pas douteux que, tôt ou tard, ce sera un fait accompli. On verra donc ainsi que ce qui fait que l'homme du nord n'apprécie pas la banane à sa juste valeur, c'est qu'il ne connaît guère le fruit qu'à son état de crudité. (Scientific American).

Avis de Faillite

IN RE

A. BELLEMARE,

Marchand de chaussures, 1107 rue Saint-Laurent, Failli.

Le soussigné vendra à l'encan public, chez Marcotte Frères, No 69 rue Saint-Jacques, mercredi, le 21 février 1905, à 11 heures a. m., l'actif du susdit failli, comme suit :

Stock de chaussures	\$1,302.25
Stock de claques	364.27
Fixtures et ameublement	102.88
Dettes de livres par liste	42.20
Loyer au 1er mai 1905	35.00
	\$1,846.60

Le magasin sera ouvert le 21 février pour inspection du stock. L'inventaire et la liste de dettes de livres sont à mon bureau.

WM. RENAUD, Curateur,
15 rue Saint-Jacques, Montréal.

MARCOTTE FRERES, Encanteurs.

Avis de Faillite

IN RE

THE EUROPEAN IMPORTING CO
Montréal.

Les soussignés vendront par encan public à leurs salles de vente, No. 69 rue St-Jacques, Montréal.

VENDREDI, LE 24 FEVRIER 1905,
A 11 HEURES A.M.

Lot 1.—Stock de nouveautés et de vêtements, au No 882 rue Ontario	\$5,135.82
Fixtures, 882 rue Ontario	20.00
Lot 2.—Stock de nouveautés et de hardes faites, au No. 3184 rue Notre-Dame	2,356.92
Fixtures	16.00
Lot 3.—Stock de nouveautés et de hardes faites au No. 3390, rue Notre-Dame	4,354.87
Fixtures	35.00
Lot 4.—Dettes de livres, environ	20,000.00

Conditions : Comptant.

Un dépôt de 10 p. c. sera exigé sur adjudication. Chaque magasin sera ouvert pour inspection, la veille de la vente.

On peut obtenir toutes autres informations des soussignés.

WILKS & MICHAUD,

Curateurs-conjoint, 205 rue Saint-Jacques,

MARCOTTE FRERES, Encanteurs.
Montréal, 14 février 1905.

Avis de Faillite

IN RE

SAUL SOLOMON

4 rue Lemoine, Montréal

Les soussignés vendront par encan public, à leurs salles de vente, No 69 rue St-Jacques, Montréal.

JEUDI, LE 23 FEVRIER 1905,
A 11 HEURES A.M.

Lot 1.—Stock de tweeds, doublures et garnitures	\$1,058.80
Lot 2.—Machinerie	466.00
Lot 3.—Fixtures et patrons	250.00
Lot 4.—Loyer de la fabrique jusqu'au 1er mai 1905.	

Conditions : Argent comptant. Un dépôt de 10 p. c. sera exigé sur adjudication. Le local sera ouvert à l'inspection, le jour avant la vente et toutes les autres informations peuvent être obtenues des soussignés.

WILKS & MICHAUD,

Curateurs conjoints, 205 rue St-Jacques,

MARCOTTE FRERES, Encanteurs.
Montréal, 14 février 1905.