

LES FRUITS EN BOITES DE CALIFORNIE SEMBLENT DEVOIR ETRE PLUS CHERS

Les indications semblent être que les fruits en boîtes de Californie seront à une échelle de prix plus élevés en 1920 qu'ils ne l'étaient en 1919. La raison de ceci, d'après la California Canneries Company of San Francisco, est l'augmentation du coût des matières premières et de la main-d'oeuvre. Le sucre seul coûte largement 70 pour 100 de plus qu'en 1919.

Le Canada importe chaque année de fortes quantités de fruits de Californie et l'extrait suivant d'une circulaire lancée par la California Canneries Company ne peut manquer d'intéresser pour les importateurs et distributeurs de cette ligne de marchandises:

"Les crampons de boîtes pour les caisses pendant 1920 seront d'au moins 60 pour 100 plus chers.

"Main-d'oeuvre — le minimum comme prévu par le California Welfare Board sera d'au moins 30 pour 100 au-dessus du taux courant quand les prix de 1919 furent donnés.

"Il y a, à présent, une vive concurrence en Californie pour les récoltes de fruits. A côté du fait que les producteurs de fruits dans les différentes lignes sont aujourd'hui tellement bien organisés qu'ils peuvent commander la situation, et du fait de la rareté des produits fruitiers dans tout le monde, particulièrement des fruits secs, il ne fait aucun doute que les récoltes de 1920 ne seront pas à un niveau de prix au-dessous de celui de 1919 et qu'il y a même possibilité d'une augmentation moyenne. Tel serait le cas si des conditions normales existaient, mais avec la sécheresse que nous avons actuellement et l'indication qu'il y aura un hiver exceptionnellement sec, certaines récoltes seront probablement déficitaires, et si telle chose se produit, on ne saurait dire ce qu'il en adviendra quant aux prix.

"Marchés — L'Europe est, à présent, surchargée d'abricots, la mise en boîtes de 1919 ayant été de près de 100 pour 100 plus forte que la plus considérable qu'ait jamais connue la Californie, la majeure partie de cet approvisionnement prit le chemin de la Grande-Bretagne, et avec le taux bas du change qui existe, il est possible à présent d'acheter en Grande-Bretagne des abricots en boîtes à moins cher qu'ils ne furent livrés en 1919.

"Les pêches ne sont pas en excédent en Europe, et les poires sont rares, et avec la certitude que tous les fruits seront plus chers en 1920, cela permettra aux acheteurs européens de liquider leurs stocks avec profits. En autant que les Etats-Unis sont concernés, les stocks aux mains des packers aussi bien que des marchands de gros sont les plus légers connus depuis nombre d'années; par consé-

quent, on peut s'attendre en 1920 à un gros commerce pour regarnir les stocks. Ces affaires porteront plus largement sur les pêches qui constituent le fruit le plus recherché aux Etats-Unis, tandis qu'en Europe les abricots et les poires semblent devoir avoir la préférence.

"Le seul élément qui contribuera probablement à la réduction des prix de revient est la question des frêts océaniques et nous pensons que les frêts océaniques seront réduits de 30 pour 100 à 40 pour 100 au-dessous des chiffres de 1919, mais ceci sera plus que contrebalancé par la formidable augmentation du coût du sucre, des caisses, de la main-d'oeuvre, et par la possibilité d'une augmentation dans le coût de culture des récoltes de fruits.

"Avec le retour des chemins de fer aux propriétés privées, il y aura sans aucun doute une augmentation considérable des tarifs de chemins de fer et cela attirera le gros des affaires de fruits en boîtes de Californie aux transports par eau et consacra les ports de mer sur l'Atlantique et le Pacifique comme les points de distribution des territoires situés à l'est et à l'ouest de ces villes-ports de mer.

"Nous conseillerons à nos acheteurs de ne se charger que de leurs besoins probables pour 1920 et de ne pas spéculer sur des surplus de stocks. En parlant de la sorte, il se peut que nous parlions contre nos propres intérêts, mais nous le faisons dans le bien des acheteurs.

"Nous ne savons pas si les prix seront plus bas en 1920; mais les conditions incertaines conseillent la prudence tant aux fabricants de conserve qu'aux acheteurs de façon à ce que si une réduction se produit, la perte ne tombe lourdement sur personne."

DETAILS SUR LE TEMPS DE STERILISATION DE QUELQUES FRUITS.

Quand on stérilise les fruits à la température de l'eau bouillante on obtient de bien meilleurs résultats; la structure, la couleur et le goût sont beaucoup mieux conservés que par la stérilisation à des températures plus élevées. Les temps indiqués ci-après pour chaque fruit ne doivent être comptés qu'à partir du moment où l'eau bout.

	Minutes
Pommes coupées en tranches	12
Fraises, mûres, groseilles	5 à 10
Cerises	25
Figues	30
Pêches	20
Poires	20 à 25
Prunes	15
Rhubarbe	10