

LES PRUNES EN CALIFORNIE

Dit l'Epicier de Paris:

Le consul général de France à San-Francisco a pensé avec juste raison qu'en présence des bruits que l'on a fait circuler sur la situation défavorable dans laquelle serait notre récolte de prunes en France, bruits qui trouvent naturellement leur écho sur le marché de San-Francisco et dont l'effet est de faire monter le prix de la prune de Californie, il importait de présenter à nos négociants français la situation locale sous son jour réel en examinant ce que pourra donner la récolte des prunes séchées pour 1902.

Tout d'abord, dit-il, on a tenté de forcer les prix au commencement de l'année, c'est-à-dire en mai, en répandant la rumeur que les jeunes bourgeons des pruniers avaient été gelés et que la récolte serait en conséquence détruite en majeure partie ou tout au moins dans une forte proportion. Cette information n'avait pas toute l'importance que l'on voulait bien lui donner, car quelques cas de gelée sur des arbres chargés de boutons n'étaient pas de nature à supprimer la récolte et l'on sait que la coulure des fleurs cause souvent des dommages plus sérieux que la perte de quelques bourgeons. La nouvelle aurait toutefois été exploitée par certains détenteurs de New-York qui, ayant un vieux stock de l'an dernier à écouler, voulaient déterminer une hausse factice. En somme, nous savons maintenant que la gelée n'a causé que des dommages peu considérables quant à l'ensemble de la récolte; les districts les plus affectés ont été ceux de Santa-Clara, d'Alameda et de Sonoma.

Plus tard, au mois de juin, la coulure vint encore diminuer dans une certaine proportion, le rendement estimatif; mais, si certains comtés de l'Etat furent éprouvés, d'autres mieux situés furent au contraire favorisés.

Actuellement, nous pouvons dire, après avoir comparé les comptes rendus qui nous sont parvenus des divers points de l'intérieur que le rendement des prunes sera bon ou moyen.

Nous pouvons ajouter qu'on pense que la qualité du fruit sera également bonne.

Si l'on considère le rendement des récoltes indiquées ci-après:

1890.....	16,000,000	de livres
1891.....	17,500,000	—
1892.....	22,500,000	—
1893.....	52,180,000	—
1894.....	44,750,000	—
1895.....	64,750,000	—
1896.....	55,200,000	—
1897.....	97,780,000	—
1898.....	90,420,000	—
1899.....	114,227,000	—
1900.....	174,000,000	—
1901 estimée à.....	75,000,000	—

on pourra se faire une idée approximative de la production moyenne de cette année en prenant la moyenne des trois dernières années qui, exprimées en livres, nous donnerait environ 120,000,000 de livres. On voit donc que le marché de 1902 ne sera pas dépourvu de prunes. Ajoutons qu'une certaine revue locale publiée, il est vrai, dans l'intérêt des producteurs et animée du désir de les défendre contre le découragement, va jusqu'à porter son évaluation au chiffre de 150 millions de livres.

Il semble donc que l'on puisse conclure de ce qui précède que toutes les manœuvres tendant à créer la hausse ne seront pas efficaces et n'auront qu'un effet de courte durée.

Actuellement, on assure avoir déjà vendu à l'avance une centaine de wagons de pruneaux, soit environ 1,500 tonnes comme résultat de la crainte éprouvée par les négociants de l'est des Etats-Unis et de l'Europe de se trouver pris au dépourvu. Nos acheteurs français auraient, eux aussi, partagé cette crainte, s'il faut en croire les bruits qui courent, et un négociant de cette place aurait affirmé leur avoir déjà vendu, en ce qui le concerne, une dizaine de wagons.

Pour tâcher de justifier ce mouvement de hausse factice, on s'appuie sur ce fait, qu'après tout, puisque les pruneaux californiens seront de bonne qualité, l'acheteur, à un prix élevé, ne sera pas tout à fait déçu.

Nous devons cependant faire remarquer et nous appelons très sérieusement l'attention de ceux qui voudraient acheter à découvert, sur ce point que la récolte des prunes ne constitue pas l'intégralité de la production des fruits en Californie; ce n'en est en réalité qu'une partie, et non pas la plus forte. Or, il y aura, cette année, abondance de fruits de tous genres: les pêches et les abricots donneront largement; le rendement en fait de raisins secs paraît devoir être des plus favorables; la récolte des amandes s'annonce double de la précédente et les oranges viendront aussi en quantité notable sur le marché vers la fin de l'année, ce qui fait que le consommateur n'ayant que l'embarras du choix ne sera pas forcé de se rejeter sur une seule variété de fruits.

Notons aussi, en terminant, cette remarque, que l'Etat de Washington fournit également des prunes et qu'il y a tout lieu de croire que le rendement y sera satisfaisant; la récolte des pommes dans cet Etat important, en elle-même, y sera bonne et abondante et donnera beaucoup pour les expéditions à l'étranger.

L'Orégon produira en outre une moyenne récolte de prunes; quant à l'Etat d'Idaho, nous ne le mentionnons ici que pour mémoire.

HORIZONTALITE DES OEUFS FRAIS

M. le baron Henry d'Anchald nous donne, à ce sujet, dans l'*Agriculture pratique*, les renseignements suivants:

La coquille d'un œuf de poule présente une forme ellipsoïde dont le gros bout possède intérieurement un espace vide rempli de gas que l'on appelle chambre à air; c'est un réservoir pour la respiration du futur jeune poussin.

Or, le volume de cette chambre, proportionnel à la grosseur de l'œuf, augmente à mesure que l'œuf vieillit par suite de l'évaporation à travers la coquille d'une partie des substances aqueuses du blanc.

Cette augmentation est si sensible qu'elle est visible en présentant l'œuf devant une lampe dans une pièce obscure et qu'elle permet sans erreur, avec un peu d'habitude, d'apprécier la fraîcheur de l'œuf.

Mais ce procédé de vérification, qui exige beaucoup de main-d'œuvre et de temps, vient d'être remplacé par une nouvelle méthode qui a donné de si bons résultats que la Société d'aviculture de Saxe a décerné à l'inventeur une médaille spéciale.

En effet, l'augmentation de la chambre à air présente des propriétés physiques qui sont utilisées par le moyen suivant:

Lorsqu'on plonge un œuf dans un liquide, il a une tendance croissante à se relever par suite de la particularité signalée plus haut, de sorte que chaque œuf prendra une position différente suivant son âge, et son grand axe sera plus ou moins incliné sur l'horizon. Il pourra même se placer parallèlement à des traits qu'on aura eu soin de graver sur une des faces d'un récipient de verre contenant un liquide inoffensif; et on n'aura plus qu'à inscrire sur ces divisions l'âge correspondant à l'inclinaison de l'œuf, pour lire sa fraîcheur.

Les œufs frais demeurent horizontaux; un œuf de 3 à 5 jours fait avec l'horizon un angle de 20 degrés; quand il a 8 jours, cet angle passe à 45 degrés, puis à 60 degrés pour 14 jours d'âge, et enfin, à 75 degrés lorsqu'on a affaire à un œuf de 3 semaines. Quand il est âgé d'un mois, il reste debout sur sa pointe; quand il est vieux, il flotte.

Avec cette méthode, qui est extrêmement rapide, on peut trouver l'âge d'un œuf à un jour près.

Les tabacs coupés et en poudre de la maison B. Houde & Cie, de Québec voient une augmentation progressive constante du chiffre de leur ventes. La qualité en est maintenue toujours uniforme, c'est ce qui explique la stabilité de sa clientèle.