



Épiceries, Provisions, Vins et Liqueurs



LE TRANSPORT DES FRUITS

Un travail de M. William Taylor, membre de la section pomologique du ministère de l'agriculture, à Washington, nous apporte d'intéressants documents sur les mesures prises, aux États-Unis, pour l'expédition des fruits frais.

En 1887, MM. Thomas et Earl, de Chicago, révolutionnèrent le transport des fruits en organisant un service de wagons-glacières sur le modèle de l'organisation des wagons-lits, avec création de stations spéciales pour le renouvellement de la glace en temps utile. C'est ainsi que les fraises, les abricots et les cerises de la Floride purent être transportés dans les États du Nord.

L'entreprise possédait alors 60 wagons frigorifiques. Trois ans plus tard, elle en possédait 600. Enfin, en 1901, 60,000 wagons frigorifiques circulaient aux États-Unis, au Canada et au Mexique.

L'expérience a montré que le voyage ne devait pas excéder une certaine durée.

Pour les fraises, la durée du voyage ne doit pas excéder cinq jours; pour les pêches et les pommes, huit jours au plus; par contre, les poires et les oranges peuvent séjourner très longtemps dans les wagons frigorifiques sans perdre leur qualité.

Le raisin peut aussi être transporté en Europe, à la condition d'avoir été préalablement soumis à un courant d'air sec.

À leur arrivée, les fruits doivent être encore conservés dans des magasins frigorifiques jusqu'au moment de la vente; une statistique récente évalue à 600 environ le nombre de ces magasins existant actuellement, et employant l'acide carbonique liquide ou l'ammoniaque pour la production du froid.

Il convient d'ailleurs de remarquer que l'existence et les développements de ces magasins frigorifiques est loin de paralyser l'industrie des conserves de fruits. La valeur de l'exportation des fruits en conserves est, en effet, passée de \$1,300,000 en 1896 à \$3,100,000 en 1900.

AUX FABRICANTS DE FROMAGE

Le Président de la Montreal Produce Merchants' Association, (autrefois l'Association du Beurre et du Fromage), nous fait parvenir la circulaire suivante, avec prière de la publier: ce que nous faisons bien volontiers dans l'intérêt même des producteurs de fromage.

Montréal, 11 Mars 1902.

Messieurs:

La Montreal Produce Merchants' Association désire appeler de nouveau la sérieuse attention des producteurs de lait, au Canada, sur les raisons qui s'opposent entièrement à la fabrication, au Canada, du fromage provenant du lait produit à l'étable, aussi bien au commencement qu'à la fin de la saison; elle le fait dans l'intérêt de toutes les parties intéressées dans la fabrication du fromage, provenant de lait des animaux au pâturage, depuis le fermier jusqu'à l'exportateur.

Il n'est pas besoin d'arguments pour prouver que si notre fromage doit être vendu à des prix rémunérateurs pendant la saison de production, il est essentiel qu'il ne reste pas au commencement de la nouvelle saison une grande quantité de la production de la saison précédente. Il faut donc, dans l'intérêt commun de tous, qu'il n'y ait aucun empêchement sur le marché du Canada à la vente et à la libre consommation des stocks de fromage existant, pendant toute la période qui précède les arrivages du fromage provenant du lait des animaux au pâturage, même au prix de quelque perte d'argent immédiate.

L'expérience des années dernières prouve que la production moyenne du monde en fromage provenant du lait des animaux au pâturage vendue sur les marchés anglais provient principalement du Canada, des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande, en dehors du propre marché anglais, et cette production est aussi grande que le demande la consommation d'une saison pour obtenir des prix profitables.

En recommandant cette politique, cette Association n'oublie pas la difficulté pour le fermier de disposer de son lait d'étable. Il vaudrait mieux, au besoin, jeter cette sorte de lait plutôt que de le transformer en fromage; mais un tel sacrifice n'est pas nécessaire. S'il paraît impossible de fabriquer un fromage de première classe avec du lait d'étable, il a été prouvé que, grâce à une propriété scrupuleuse et à des méthodes scientifiques, on peut faire un très bon beurre avec ce lait, beurre pour lequel il y a toujours une bonne demande pour la consommation locale, et une demande considérable pour l'exportation, à de bons prix.

Cette Association recommande, en conséquence, fortement aux fabricants, autant qu'il est possible, d'avoir la machinerie nécessaire pour fabriquer alternativement tantôt le beurre tantôt le fromage, et là où il ne sera pas possible au fermier de transformer le lait d'étable en beurre, il est fortement

recommandé qu'il le fasse consommer par ses animaux. Il y a un profit substantiel à nourrir sur la ferme les animaux avec le lait écrémé provenant du beurre, et même avec le lait complet, s'il est nécessaire. Le sol se trouve enrichi en conséquence, et, de plus, on obtient de meilleurs prix des animaux eux-mêmes.

Je suis, Messieurs,
Votre dévoué.

P. W. McLAGAN,
Président.

À la dernière assemblée de l'Association des épiciers, MM. E. D. Tessier, l'échevin Larivière, M. Laniel et J. David ont été admis membres de l'Association.

M. l'échevin N. Lapointe émettait jeudi dernier, à l'association des épiciers, l'idée, qu'à l'exemple des hôteliers, le nombre des épiciers licenciés devrait être limité.

M. Dixon, secrétaire a parlé dans le même sens, disant qu'il y avait 405 épiciers licenciés dans Montréal, sans compter les banlieues.

M. F. X. St Charles s'est prononcé contre un semblable projet. Il dit que limiter le nombre des épiciers licenciés serait attenter à la liberté et faire preuve de faiblesse devant le danger, et lorsque l'épicier voudra faire le transfert de sa licence comme dans le cas des hôteliers, cette permission lui serait refusée.

M. J. O. Lévesque a proposé, secondé par M. F. X. St-Charles, qu'une délégation aille à Québec, pour plaider les meilleurs intérêts des épiciers en général.

M. St-Charles a ensuite proposé, secondé par M. L. O. Séguin, que l'assemblée donne immédiatement son opinion sur le projet de limiter les licences. Ça été un *tolle* général contre la motion St Charles, et finalement par un amendement proposé par M. l'échevin Ricard, et secondé par M. J. A. Dionne, il a été décidé de ne pas se prononcer sur cette question, de peur de gêner les travaux des délégués à Québec.