

été de \$16,400,000 contre \$14,600,000 pour le mois correspondant en 1898.

Les importations, d'autre part, ont augmenté de \$12,000,000 en septembre 1897 à \$13,000,000 en septembre 1898. Les droits de douane encaissés accusent une augmentation de \$60,000.

.

Les exportateurs canadiens de bétail ont éprouvé récemment de sérieux revers. De fortes consignations envoyées à Londres et à Liverpool ont été vendues à des prix au-dessous du prix coûtant aux exportateurs. On dit que dans certains cas, les pertes ont dépassé \$8 par tête de bétail.

.

Un câblegramme de Londres annonce une hausse de 1s sur les prix des dattes de Perse de l'ancienne récolte et constate que le stock est à peu près épuisé.

.

Les dépêches anglaises annoncent que le marché est ferme avec tendance à la hausse pour le maquereau d'Irlande. La pêche de la saison semble terminée. Les stocks qui arrivent sur le marché représentent une moyenne de 350 à 400 maquereaux au baril. On dit qu'ils sont gros et de bonne couleur.

.

La préparation des tomates en conserves n'a pas donné dans l'Indiana les résultats attendus. Plusieurs empaqueteurs n'ont pas pu remplir leurs contrats ; on en cite même un qui aurait près d'un million de boîtes vides.

On offre une bonne quantité de pulpe pour faire du catsup ; mais elle est de médiocre qualité.

.

Il y a douze ans, moins de 8,000 acres étaient consacrés à la culture des prunes en Californie. En 1888, il y avait 11,000 acres de vergers en plein rapport et 6,000 acres en pépinières. A cette époque, il y avait, sur les pruneaux secs, un droit d'importation de 2½ c à la livre et les producteurs vendaient leurs récoltes sur l'arbre de \$35 à \$50 la tonne. En 1890, il y avait 13,000 acres de vergers en plein rapport. L'industrie étant devenue très rémunératrice, 12,000 acres nouveaux ont été consacrés en 1891-92 à la culture du prunier, et 24,000 dans les deux années suivantes. Aujourd'hui, on compte qu'il y a 55,000 acres de pépinières en plein rapport en Californie. Dans les bonnes années, la récolte totale de prunes est évaluée

à 90,000 tonnes, et avant longtemps on atteindra le chiffre rond de 100,000 tonnes.

.

On trouve de singulières industries dans le commerce de l'alimentation à Londres. L'une des plus récentes découvertes est celle de l'industrie de la "remise à neuf" des jambons devenus invendables

par suite d'accidents variés, ainsi que du "bacon" et autres produits fumés. Ces viandes plus ou moins gâtées sont envoyées à un dépôt central où elles sont soumises à un lavage spécial, puis à un procédé de fumigation qui leur redonne une apparence appétissante du jambon fraîchement fumé. Toutes ces opérations sont faites dans une étable transformée en laboratoire. Ces "fakirs" comme ils s'intitulent eux-mêmes n'ont pas d'entrepôts, ni de magasin de débit. Les produits de leur industrie sont expédiés sur les marchés de l'intérieur et vendus à l'encan. Naturellement, les plaintes ne tardent pas à arriver, mais, en gens avisés, ces mécréants opèrent à des intervalles espacés sur les différents marchés et réalisent de beaux bénéfices.

.

On a expérimenté avec succès la culture de la canne à sucre dans le comté de Kent, Delaware. Les résultats ont même dépassé les espérances les plus optimistes. Le rendement de sucre de canne cultivée dans le Delaware sera de 3200 livres de sucre raffiné à l'acre, comparé avec 2800 livres, chiffre maximum des rendements pour le sucre de betteraves en Californie.

.

Les journaux du Japon se réjouissent de la découverte par un ingénieur japonais d'une machine à rouler le thé. La plus forte dépense pour la production du thé est affectée à la main d'œuvre. Il y a d'abord la cueillette, puis chaque feuille doit être manipulée plusieurs fois avant d'être envoyée au marché. C'est ce qui fait que l'industrie du thé n'est profitable qu'avec une main d'œuvre à bon marché, et à l'agilité des doigts des petits japonais. On a toujours invoqué la malpropreté de l'opération du roulage à la main de la feuille de thé au Japon, comparativement aux méthodes perfectionnées employées dans l'île de Ceylon.

.

Les fromagers de l'Etat de New-York viennent de se faire rappeler à l'ordre par le département de l'a-

griculture. Certains fabricants avaient marqué les boîtes "N. Y, State Full Cream Cheese," ce qui donnait à des marchands peu scrupuleux la facilité de remplacer le bon fromage par du fromage écrémé et de disposer du premier dans de bonnes conditions. Cette pratique est vieille comme le monde, aussi le département de l'agriculture recommande-t-il de marquer le fromage directement, au lieu de ne marquer que la boîte.

.

La dernière récolte de café est exceptionnelle, sans précédent, et on espère que celle de 1899 égalera au moins la précédente.

A la fin de cette saison, au 1er juillet dernier, le total des chargements de café du Brésil à destination de l'Europe, des Etats-Unis et d'autres endroits, pour la récolte 1897-98, s'est élevé au chiffre fabuleux de 10,569,000 sacs, contre 8,680,000 en 1896-97 et 5,489,000 en 1895-96. Si l'on compare les principales sortes, séparément, on constate qu'il a été expédié en 1897-98, 4,516,000 sacs de Rio et Santos, contre 3,579,000 sacs en 1896-97 ; et 6,053,000 sacs de Brésil en 1897-98 contre 5,101,000 sacs en 1896-97.

Ces chiffres et la perspective d'une nouvelle récolte abondante doivent donc mettre en garde contre la spéculation.

.

On s'occupe beaucoup depuis quelque temps, de la culture de la Vanille à Tahiti. Cette culture présente, en effet, deux grands avantages au point de vue indigène : elle est productive d'abord et très facile ensuite. Un hectare de vanilliers peut produire plus de 100 kilos, et le kilo de vanille atteint sur place le prix de \$4 à \$5, ce qui fait un revenu de \$400 au minimum. Ces chiffres, si considérables qu'ils soient, n'atteignent cependant pas ceux de la même denrée en d'autres régions. Le kilo de vanille, à la Réunion, est payé \$15 et \$25 au Mexique. De telles différences de prix doivent probablement provenir des soins qu'on donne à la culture et du mode de préparation du produit.

Il semblerait donc que des améliorations, dans ces deux ordres d'idées, permettraient une notable élévation des bénéfices ; toutefois, il est bon de noter que la vanille de Tahiti appartient à une espèce particulière ; sa gousse, notamment, est plate et non arrondie.

Les soins que demande cette culture s'accorderaient, de plus, parfai-