acres; c'est-à-dire à raison de 100 pruniers par acre. Ces arbres rapportent annuellement environ 330,000,000 livres de fruits frais, ou 30 livres pour chaque pruniер adulte. Quant à la quantité de prunes sèches récoltées dans ce district, elle excède tant soit peu 110,000,000 de livres — c'est plus qu'il en faut pour répondre aux besoins de tout le pays et l'excédant obtenu de cette source et joint à celui d'autres localités, répond à la demande de prunes qu'on adresse aux Etats-Unis, de la Grande-Bretagne, de l'Allemagne et de la France.

Les premiers pruniers qui furent plantés en Amérique, il y a quarante ans, étaient des pousses des pruniers français dits: "petits" et "épineux." Depuis on a beaucoup amélioré ces variétés primitives.

Quand on veut se livrer à la culture de cet arbre a fruit, il faut labourer et herser le sol plusieurs fois, afin de le pulvériser complètement, et de se débarrasser de la végétation de surface.

De jeunes plans de un an, sont alors plantés dans des trous ronds ou carrés, d'une dimension d'environ deux pieds de tous côtés. Après la plantation qui a lieu pendant la saison des pluies, les pousses sont coupées uniformément, à la hauteur d'environ deux pieds. On cultive le verger plusieurs fois pendant la première année. La seconde année on élague les jeunes arbres, et on ne leur laisse que quatre à cinq branches; puis, on renouvelle ce même traitement la troisième et la quatrième année. Quelques arboriculteurs élaguent toutes les années, quel que soit l'âge de l'arbre. Quant au sol d'un verger, il doit être continuellement travaillé.

Deux fois au printemps et en été, on fait arroser le verger; l'eau provenant de puits modérément profonds. En septembre les fruits mûrissent, on les cueille alors en étendant des draps au-dessous des arbres, dont on secoue les branches. Les prunes fraîches, une fois cueillies, sont emportées dans les entrepôts, où on les assortit selon leur grandeur. Puis, elles plonge dans un liquide bouillant. Ce procédé a pour but de les nettoyer et d'amollir la peau de leur surface. Ceci fait, on étend les prunes sur des chassis de 8 par 3 pieds; et on les expose à la chaleur du soleil, de 3 à 8 jours, selon les conditions climatériques.

Pendant la saison du séchage des prunes, on peut voir dans le district de Santa-Clara, jusqu'à dix mille chassis (d'un seul tenant) recouverts de prunes. Quand elles ont été suffisamment traitées, les prunes sont mises séparément dans des huches où on les laisse de 10 à 20 jours pour "suinter." Après quoi, elles sont prêtes pour la vente. On a divisé les prunes américaines en 10 classes, variant en moyenne de 36 prunes à la livre, pour les plus grosses, à 140 à la livre pour les plus petites.

Les prunes une fois complétement traitées, sont mises en boîtes, en sacs, ou en barils. Nombreux sont les acheteurs qui pour des marchés du pays ou de l'étranger achètent à la grosse; puis, mettent les prunes dans de plus petites boîtes.

C'est ainsi, que d'attrayante façon on empaquète à Santa-Clara de grandes quantités de prunes. Un grand nombre de femmes sont employées à ce travail; travail qui nécessite beaucoup de soins, et d'habile manipulation. Pour expédier les prunes on fait usage de boîtes de dimensions convenables, et dont un des côtés est en verre. Du papier dentelé et des étiquettes décoratives ajoutent à la belle apparence de ces boîtes de prunes sèches. Quant à certains de ces fruits, choisis, et parfaits, ils sont aplatis, à la main et disposés contre la vitre, afin de montrer la couche visible des prunes que contient une boîte. On achève de remplir la dite boîte avec des fruits de la qualité de ceux qu'on verra à travers la paroi de verre de la caisse. Comme empaquetage de fantaisie, seuls les français peuvent rivaliser avec les meilleurs producteurs de prunes de Santa-Clara.

Disons pour finir, que les pruniers sont la remarquable source de prospérité dont jouit la partie de la Californie, dont nous avons parlé. La ville de San José, est le plus grand centre du monde, quant au commerce des prunes; car, nulle part on ne manipule des prunes en des quantités aussi prodigieuses, et avec des

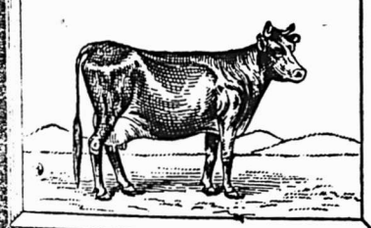
L'hon. J. D. Rolland, Président. Léon Rolland, Trésorier. S. J.-B. Rolland, Vice-Président
La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.
LIBRAIRIES, TAPISSERIES et ARTICLES POUR LES CLASSES.
Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

ROLLMÖPSE

PICKLED HERRING
THE GERMAN FISH PICKLING CO. 359 WELLINGTON ST. MONTREAL

Les ROLLMOPSE sont des HARENGS
sans arêtes épicés et marinés
APPETISSANTS - DELICIEUX
Faciles à vendre. Très appréciés par la clientèle. Tous les Epiciers, Hôteliers et Restaurateurs ont intérêt à les vendre.

Biscuits et Sucreries
DE HAUTE QUALITE
A prix remunerateurs pour le detailleur.
Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons. . . . .
Nos Agents : QUEBEC,
BOIVIN et GRENIER,
63 Dalhousie.
" OTTAWA,
PROVOST et ALLARD
Epiciers en Gros.
Du Sault & Cie

DWIGHT'S

BAKING SODA
SI VOUS VENDEZ du SODA A PATE, vendez le meilleur. Il se vend aussi bien que le plus mauvais et vos clients sont plus satisfaits. Donnez-leur donc le
SODA A PATE Dwight Cow Brand MARQUE de la VACHE
Et vous pouvez être assurés que vous les reverrez dans votre magasin.
C'est la meilleure marque, c'est l'UNIQUE en son genre. — La connaissez vous?
JOHN DWIGHT & Co., 34 rue Yonge, TORONTO, ONT.