—treprises publiques, on serait moins porté à s'entremordre à belles dents comme la chose se pratique maintenant.

Il n'y a pas de doute que ce ne soit cette âpreté de nos luttes politiques qui a jusqu'ici tenu notre province en arrière sur une infinité de points et neutralisé son influence dans la Confédération.

Il serait à désirer que nous pussions en cela imiter le flegme superbe de nos concitoyens d'origine étrangère, et apprendre à faire un peu les choses à l'anglaise. Après tout c'est bien ce qu'il y a de plus sage : différer d'opinion aujourd'hui, demain faire cause commune, sans rancune, sans parti pris ; faire des alliances, jamais de mariage, et divorcer à son aise. Voilà bien l'idéal de la liberté d'opinion.

Le Franco-Canadien a le sang un peu trop chaud pour régler ainsi ses sentiments sur ses opinions. Le jour où il comprendra que l'impression qui le guide est un vain mirage dont il est la première dupe, et que pendant qu'il court après l'ombre, les autres saisissent la proie, ce jour-là cessera son infériorité sur le terrain politique.

En attendant, nous convions tous les citoyens à faire cause commune au moins sur un point : celui des affaires.

UNE INDUSTRIE NAISSANTE

Nous allons indiquer au capital une belle occasion de se rendre utile : il s'agit de la mise en conserves des divers produits du sol.

La province d'Ontario a, encore, pris les devants sur la nôtre. Qu'on en juge par la liste des principales fabriques de conserves de fruits établies dans la province voisine :

Aylmer Canning Co.—W.J. Baider, Ste-Catherine.—Delhi Canning Co.—Erie Preserving Co.—Flynn Bros., Ste-Catherine.—Lakeport Preserving Co.—Kingsville Preserving Co.—Niagara District Preserving Co.—Phœnix Canning Co.—Simcoe Canning Co.—Strathroy Canning Co.—West Lorne Canning and Evaporating Co.—W. Boulter & fils, Picton.—Belleville Canning Co.—A. C. Miller & Co., Picton.—Miller & Co, Trenton

Le gouvernement provincial a cette année fait un pas dans la bonne voie. Il a chargé un spécialiste M. R. W. Shepherd jr. de faire une petite enquête sur la question, et nous trouvons le rapport de ce dernier consigné dans le livre bleu du Commissariat d'Agriculture et de Colonisation qui vient d'être publié.

M. Shepherd indique la mise en conserves des pommes, du maïs, des tomates, des petits fruits, etc., comme une industrie payante, et nous croyons qu'il a raison. Malheureusement, comme il le dit dans son rapport, nous n'avons pas ici de statistiques agricoles et industrielles comme nos voisins d'Ontario. Il y avait là une institution de première utilité à créer, et le gouvernement devrait combler cette lacune au plus tôt. Sans cela, nous ne saurons jamais exactement où nous en sommes, et nous irons toujours à tâtons. La voie est toute tracée, et le gouvernement n'a qu'à consulter les magnifiques rapports annuels du " Bureau of Industries " d'Ontario si habilement préparés sous la direction de M. Archibald Blue, chef de ce service.

La collection depuis 1882 forme une série de treize volumes bourrés de faits, et non pas de pages blanches ni de textes interlignés à plaisir par les spéculateurs d'impressions officielles comme la plupart de nos livres bleus. Le commissaire de l'Agriculture n'aurait qu'à mettre la main sur un homme entendu en ces matières, et disposé à accomplir ici l'œuvre de M. Blue à Ontario. Cela coûterait un peu d'argent, mais en rapporterait bien davantage. Ce serait donc une économie.

Nous cédons maintenant la parole au délégué Shepherd, espérant que ses observations opéreront suggestivement sur un certain nombre de nos lecteurs. Il rend d'abord compte d'une visite à l'usine Boulter, à Picton, Ont.

Ils étaient, dit-il, occupés à la préparation des conserves de framboises ; on en employait deux variétés, les *Cuthbert* et les *Shaffer*, mêlées ; les dernières y étaient ajoutées, m'ont dit MM. Boulter, pour donner à la conserve une couleur plus foncée, plus de parfum et l'apparence des framboises sauvages. J'ai pu me rendre compte de l'excellence du système adopté pour cette préparation ; ces messieurs emploient 50 livres de sucre granulé par cent livres de fruits.

On verse dans une chaudière en cuivre, d'abord un seau plein de framboises, puis la moitié de son poids de sucre, et, ainsi de suite, jusqu'à ce que la chaudière soit remplie ; alors on fait arriver la vapeur, non pour cuire le fruit, mais seulement pour obtenir la dissolution du sucre. On introduit alors les framboises dans des boîtes de ferblanc que l'on ferme hermétiquement, puis ces boîtes sont chauffées dans l'eau bouillante, pendant environ cinq minutes. On ne fait pas subir d'autre cuisson au fruit, afin de lui conserver la plus grande partie possible de son goût naturel.

Dans les premières années, messieurs Boulter préparaient en même temps les conserves de fraises et celles des framboises ; la difficulté de se procurer ces fruits dans le voisinage et en quantité suffisante les força à faire eux-mêmes de grandes plantations d'espèces cultivées. L'an dernier, ils ont eu au delà de huit acres de terre en framboisiers.

Les messieurs Boulter préparaient autrefois des pommes sèches, mais aujourd'hui ils n'en font plus que des conserves, et il semble y avoir une demande de plus en plus grande pour les conserves de pommes ; ces pommes sont coupées en quatre, le cœur en est enlevé et alors elles sont cuites dans leur propre jus dans la boîte même. Les messieurs Boulter ont un verger de 2000 pommiers, dont la récolte est utilisée dans cette préparation. Les " *Duchesses* " sont, je crois, les plus recherchées pour cette industrie ; on n'y emploie pas les " *Fameuse* ", à cause de leur défaut de consistance. Pour le séchage, on emploie que les pommes d'automne ou d'hiver. Les pommes d'été ne sont pas utilisées, d'abord parce qu'au mois d'août il y a grand nombre d'autres fruits et de légumes qu'il faut se hâter de préparer en conserves, et aussi parce que le séchage des pommes d'été n'est pas aussi avantageux que celui des autres variétés. La *Fameuse* n'est pas une variété profitable pour cette industrie ; mais on admet toutes les bonnes pommes acides de variétés uniformes, non meurtries, bien mûres et ne mesurant pas moins de 2 à 2½ pouces de diamètre.

Les pommes propres au séchage sont payées à un prix variant de 15 à 20 centins le minot. Les variétés de pommes dures et fermes donnent un plus grand rendement en fruits secs que les espèces à consistance molle. Les premières produisent de 5½ lbs à 6½ lbs de fruits secs par minot, tandis que les pommes tendres ne fournissent que 4 à 5 lbs par minot.

Les pommes sont pelées et coupées à la machine, et l'on en retranche le cœur avec le plus grand soin. Le fruit est alors conduit dans le *blanchisseur* (four dans lequel on brûle du souffre) où il séjourne jusqu'à ce qu'il soit devenu blanc, puis il est amené dans les *évaporateurs*. Il faut une grande attention pour éviter que le fruit ne soit coloré ou brûlé par un excès de chaleur.

Frais d'établissement.—Une petite installation d'évaporateur à air chaud coûte environ $600.00, à part les bâtisses. La main-d'œuvre y serait représentée par quinze personnes dont 12 filles.

Le séchage à la vapeur exige un matériel plus coûteux. L'installation, non compris les bâtisses, coûte $2,500. Un grand nombre de cultivateurs, dans le comté du Prince Edouard, s'occupent avec succès du séchage des fruits et écoulent leurs produits chez les grands marchés du pays, tels que messieurs Miller et McAuley. C'est surtout le blanchiment des fruits qui demande des soins et de l'habileté.

Le rapporteur traite ensuite des conserves de maïs sucré, et de petits fruits, puis revient aux pommes.

Les pommes dans la province de Québec.—Il y a aussi d'autres districts qui possèdent de nombreux vergers de pommiers provenant de semis, et dont les produits ne peuvent s'écouler qu'avec difficulté ; ces pommes se vendraient avec beaucoup plus de profits si on y établissait de petites usines de séchage.

D'autre part, nous ferons remarquer ici que, dans la province de Québec, les cultivateurs de fruits n'en sont pas réduits, comme en Ontario, à vendre leurs pommes au prix de 20 à 25 centins le minot, parce que notre production est encore bien inférieure à notre propre consommation. Bien plus, nos amis les producteurs