

LE VERGER DES ETATS-UNIS OU LA VALENCE DE CALIFORNIE

La Nouvelle Californie a été, à juste titre, surnommée "le verger des Etats-Unis".—United States Orchard;—l'arboriculture fruitière y est très en faveur, elle occupe des superficies considérables et les espaces qu'elle couvre représentent, dans leur ensemble, un territoire égal à plus du tiers de la surface totale de la France. Aussi, les fruits de Californie arrivent-ils, depuis quelques années, sur les marchés européens. En Angleterre, en France, en Allemagne et en Russie, ils trouvent un écoulement très important. Les Etats-Unis et le Japon en consomment, en outre, des quantités considérables.

Le voyageur, lorsqu'il parcourt les routes de la Californie, rencontre des champs immenses de pommiers, de poiriers, de pruniers, de pêchers et d'abricotiers; il trouve également des oliviers et des noyers en grande quantité, ainsi que toutes sortes d'autres arbres fruitiers.

Parmi les diverses branches de l'arboriculture californienne, la culture de l'orange a atteint des proportions curieuses à signaler. La Californie produit une quantité considérable d'oranges très savoureuses. Cela étonne tout d'abord; car on croit généralement que l'Espagne, l'Algérie et la France méridionale se partageant le monopole de la culture de l'oranger.

La Nouvelle Californie, il y a trente ans seulement, ne possédait pas un seul oranger; elle exporte, aujourd'hui, plus de sept millions de caisses représentant une valeur commerciale de 36 millions de frs. (\$7,200,000). On estime qu'il existe actuellement, dans la partie méridionale de l'Etat, plus de 25 millions d'orangers, qui produisent une moyenne de 2,200 oranges chacun tous les ans. C'est donc 55 milliards environ d'oranges que ce pays, favorisé par la nature, livre aux gourmets des diverses nations de l'univers.

Ces chiffres n'étonneront personne quand on saura que les agriculteurs californiens font en grand la culture de l'oranger et qu'ils sont arrivés, à force de science et de patience, à acclimater sur leur sol les variétés les plus diverses et les espèces les plus délicates.

La culture des orangers constitue, en Californie, une industrie importante, dans laquelle plus de 50 millions de dollars sont engagés; elle offre certaines particularités qu'il nous paraît intéressant de signaler ici, surtout en ce qui concerne la récolte, les procédés de triage, l'emballage et l'expédition.

L'abondance des produits réclame, pour leur récolte, des procédés expéditifs; la rapidité, d'ailleurs, est dans le tempérament américain. Il ne faut cependant pas que la vitesse compromette la va-

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siège Central; 7 & 9, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé - - - - \$2,000,000.00
Capital Versé - - - - \$1,000,000.00
Réserve et Surplus - - - - \$248,000.00

Conseil d'Administration:

Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Co.
Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien.
Vice-Président: M. S. CARLEY, de S. Carley & Co.,
Grand Magasin Départemental.
Honorable L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur ROD. FORGET, M.P., Président de la Cie.
"Richelieu & Ont. Nav. Coy."
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian
Pacific Railway Co."
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine
& Cie, Marchands en gros, Montréal.

TANCREDE BIENVENU, Directeur-Gérant;
A. S. HAMELIN, Auditeur-Général; J. W. L.
FORGET, Inspecteur; ALEX. BOYER, Secrétaire.

Conseurs:

Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE,
Ex-Juge en Chef de la Cour d'Appel.
Vice-Président: Docteur E. P. LACHAPPELLE,
Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.
Hon. LOMER GOUIN, Premier Ministre Provincial de la
province de Québec.

Département d'Epargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3% p. c. l'an, suivant termes. Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

32 SUCCURSALES DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

Correspondants à l'Etranger:

Etats-Unis: New-York, Boston, Buffalo, Chicago.
Angleterre, France, Allemagne, Autriche, Italie.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital payé - - - - \$3,874,000
Fonds de Réserve, - - - - \$3,874,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Sur-
intendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec:

ARTHABASKA
CHICOUTIMI
DRUMMONDVILLE
FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
KNOWLTON [STATION
LACHINE LOCKS
MONTREAL—
RUE ST-JACQUES—
RUE STE-CATHERINE—
MAISONNEUVE—
MARKET AND HARBOUR—
ST-HENRI—
QUEBEC
RICHMOND
SOREL
STE-FLAVIE STATION
ST-OURS, QUE.
STE. THERESE DE BLAINVILLE
WATERLOO
VICTORIAVILLE

66 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans
toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le com-
merce et lettres circulaires pour voyageurs.

leur du fruit, qu'un choc peut abîmer même détruire; il importe que vitesse et précaution soient sagement combinées.

Comment se fait la récolte? Les oranges, dans les parties basses des arbres, sont coupées à la main par des hommes, garnis de caoutchouc, qui déposent les fruits dans de grands sacs de toile. Les branches médianes sont explorées par d'autres hommes, qui, montés sur des échelles, cueillent au sécateur les fruits qu'ils déposent dans des tubes de toile à l'intérieur desquels les oranges roulent jusqu'au sol.

Quant aux sommets des arbres, ils sont débarrassés de leurs produits au moyen de serpentes montées à l'extrémité de piques en bambou. Le fruit coupé tombe dans un gobelet, d'où il passe dans un canal en toile qui le conduit dans les boîtes. Des diaphragmes sont disposés à l'intérieur du boyau de toile; ces diaphragmes ou clapets ont pour objet de ralentir la course de l'orange et d'atténuer le choc, à l'arrivée du fruit sur le sol, dans les boîtes.

L'orange n'est pas emballée aussitôt cueillie. Procéder ainsi serait exposer à la moisissure le fruit, qui fatalement arriverait à destination complètement avarié. L'orange est laissée au grand air pendant un, deux ou trois jours, suivant les espèces, afin de permettre à l'action de la sève de s'arrêter graduellement.

Puis on procède au lavage et au broyage, qui se font mécaniquement au moyen de brosses, très douces, actionnées dans de grands bacs remplis d'eau. Les oranges entrent et sortent automatiquement, entraînées à la file indienne, sur des chemins roulants, qui présentent ensuite les fruits, à la sortie des bacs, les soumettent à l'action des brosses sèches, dont la fonction est de donner aux oranges un bel aspect, un vernis.

Les oranges arrivent ensuite dans la salle d'emballage où des hommes les classent par catégories de grosseur, en les dirigeant dans des niveaux où elles roulent vers les sacs qui les attendent pour les porter à l'emballage. C'est alors seulement que des mains de femmes les prennent, les enveloppent soigneusement, suivant les pays auxquels les fruits sont destinés, dans du fin papier de soie, soit dans du papier d'argent. Les oranges sont ensuite mises en boîtes; le chemin de la boîte les transporte vers les divers marchés américains ou dans les ports—San-Francisco, par exemple,—où les caisses sont embarquées pour les divers pays signalés plus haut.

Les espèces d'oranges les plus diverses sont cultivées en Nouvelle Californie. C'est ainsi que nous y trouvons, dans une promiscuité curieuse, les orangers de Méditerranée, à côté de ceux de Malte, de Valence, de Séville, de Blidah. Les