

tonnes. En outre, les armateurs japonais avaient en construction des vaisseaux dont le tonnage total s'élevait à 45,000 tonnes, et les vaisseaux pris aux Russes pendant la guerre jaugent ensemble 88, 000 tonnes. La flotte totale du Japon a donc un tonnage de 860,000 tonnes, inférieur seulement de 83,750 tonnes à celui de la flotte à vapeur marchande des Etats-Unis, qui est de 943,570 tonnes.

* * *

Les exportations, en 1906, de rails d'acier anglais ont donné des résultats décevants. Pour mars, elles se sont élevées à 25,326 tonnes, contre 45,305 en mars 1905 et 29,905 en mars 1904. La demande des colonies britanniques a diminué constamment; elle a été 22,809 tonnes en mars 1904, 18,254 tonnes en mars 1905 et 9,729 tonnes en mars 1906.

* * *

La haute région tout entière des lacs et le Nord-Ouest dépendent, pour leur fourniture de charbon, de la Pensylvanie, de la Virginie Ouest, de l'Ohio, de l'Indiana et de l'Illinois. Par Buffalo passent les neuf-dixièmes des expéditions d'anthracite faites par les lacs, tandis que les trois cinquièmes environ de la houille grasse sont expédiés par les trois ports du lac Erié: Ashtabula, Cleveland et Toledo.

* * *

Sous la domination du Japon, l'île de Formose, qui est située à environ cent milles au nord des Philippines, se développe rapidement. En 1900, cette île a produit 32,000 tonnes de sucre de canne et en 1904, 55,000 tonnes; la production a été presque doublée dans l'espace de quatre ans.

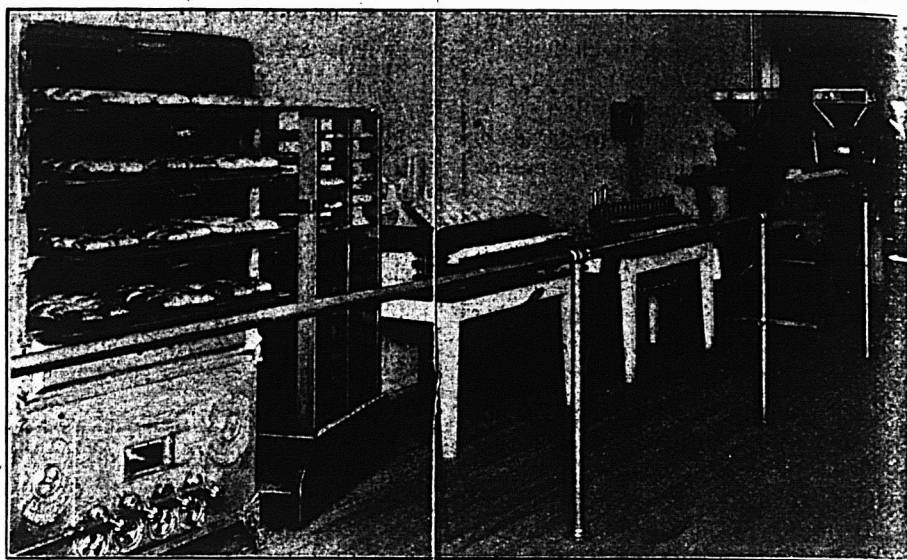
Journal d'Agriculture Tropicale

Publié par J. Vilbouchevitch. — 10, rue Delambre, Paris. Un an, 20 fr. — Recommandé, 23 fr. — Le No, 2 fr. — Spécimen, gratis.

Aperçu du contenu du No 58 [mis en vente à Paris, le 30 avril 1906]: 24 contributions signées, non compris celles de la Rédaction.

Emballages pour graines d'Hevea. — Les séchoirs à cacao "Guardiola" à Ocumare [gén. Fonseca]. — Le camphrier en Indo-Chine. — Une liane à caoutchouc à grand rendement [Landelphia Dawei]. — Polissage des arachides au baril [av. fig.]. — Le manioc brut en distillerie. — Le cactus comme fourrage, au Texas. — Défauts du cotonnier arborescent du Mexique. — Patates d'exportation. — Articles, notes et informations sur le palmier à huile, le jute, le caoutchouc, le tabac, le café Libéria, l'Hovénie sucrée, la vanille, la graine de mafureira, etc. — Chroniques commerciales du caoutchouc, du café, du cacao, du coton, du sucre, des fibres de corderie et similaires, des huiles et graines grasses, du poivre, du manioc, de la gomme-laque et de différents produits d'Extrême-Orient. — Mercuriales du Havre et de Liverpool. — 40 analyses bibliographiques.

La Canadian Shredded Wheat Co., Ltd., fait actuellement dans les magasins Scroggie, rue Ste-Catherine Ouest, une exposition très intéressante de ses produits qui permet au public de se rendre



compte des différentes opérations de la transformation du blé en Shredded Wheat Biscuit et en Triscuit, ainsi que l'on pourra s'en rendre compte par la vignette ci-dessus.

Les produits de la Shredded Wheat Co., Ltd., sont à présent de vente cou-

rante dans l'Ontario, de même que dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre et sont en vente dans toutes les épiceries. Ces articles permettent aux épiciers de réaliser de beaux bénéfices, car ils

sont vendus à des conditions qui empêchent absolument la gâche des prix.

La Canadian Shredded Wheat Co., Ltd., a une fabrique importante située à Niagara Falls, centre Ontario et l'agence des ventes au Canada est sous la direction de M. John Hewitt, de Toronto.

LA CUEILLETTE DES PECHEES

De l'avis de presque tous les gourmets, la Pêche est le premier de tous les fruits comme qualité et comme saveur. Son parfum délicieux, son tiède arôme, sa chair embaumée, rafraîchissante, exquise, succulente et de facile digestion en font le Roi des fruits, suivant l'expression de M. Poiteau dans sa *Pomologie*. C'est pourquoi la Pêche est si recherchée et qu'elle se maintient toujours à des prix très élevés.

Si avec raison l'on estime la Pêche comme notre meilleur fruit, combien aussi elle est délicate et sensible, et de combien de soins est-il nécessaire de l'entourer pour la récolter irréprochable comme fraîcheur, absolument intacte et ayant conservé son frais duvet et son coloris le plus net et le plus pur.

Si les arboriculteurs et les connaisseurs savent reconnaître quand une Pêche est mûre à point d'un simple coup d'oeil, c'est par habitude acquise à la suite d'une longue expérience, mais il n'en est pas de même des novices qui se trompent plus souvent. Le volume du fruit, son coloris qu'on obtient par l'effeuillage, en un mot son aspect général font croire qu'il est entièrement mûr, alors qu'il n'en est rien et que plusieurs jours sont encore nécessaires. Si on a le défaut d'y porter les doigts pour s'assurer de son degré de maturité, cet attouchement, s'il n'est pas fait comme il convient, produit des blettiures désagréables. Et si ces attouchements sont plusieurs fois répétés, le fruit perd les

trois quarts de sa valeur, car, où la chair a cédé, apparaissent des meurtrissures. Il est donc nécessaire de ne jamais appuyer l'extrémité des doigts sur la Pêche pour la cueillir. Voici le procédé qu'emploient les spécialistes de cette culture:

Quand la Pêche semble arrivée à complète maturité, ils arrondissent les doigts et insèrent avec précaution le fruit dans la cuvette aux parois souples et élastiques ainsi formée, la paume de la main en étant le fond; ils font ensuite une douce et égale pression sur toute l'enveloppe en soulevant très légèrement le fruit; s'il est mûr à point, il est ainsi amené doucement, sans effort, indemne de meurtrissures, dans le bécane moelleux que forme la main détendue et arrondie. C'est une question de tact et surtout de "doigté" qui s'acquiert facilement par l'habitude. Toutes ces précautions prises, on savourera ainsi à son dessert une Pêche d'une incomparable fraîcheur. Avant de mettre la Pêche sur la table, il est nécessaire de la brosser avec une brosse très douce qui enlève le duvet et la poussière qu'elle peut avoir, en la tenant toujours dans le creux de la main et en la faisant évoluer lentement et doucement.

On sait que le duvet des Pêches est dangereux à respirer; on recommande pour brosser, de se placer à l'air ou dans un courant d'air. Il est aussi prudent d'enlever la peau avant de manger une Pêche.

CAMILLE M... T.