

parallèles longues de plus d'une lieue et séparés par de large bandes de terre qui laisse passer librement la charrue et la herse, la culture se fait méthodiquement, comme le travail d'une fabrique. Le problème de l'irrigation était le premier à résoudre: l'eau, puisée dans les rivières ou les sources, est amenée à l'aide de machines élévatoires dans les rigoles tracées entre les rangées d'arbres, de telle façon qu'elle imbibe continuellement la terre. Le travail est exactement spécialisé. A côté des laboureurs, il y a les pépiniéristes qui prodiguent leurs soins aux jeunes arbres — les greffeurs, véritables artistes qui, par leurs savantes combinaisons, créeront à volonté des espèces nouvelles d'arbres et, par suite, de fruits, — les émondeurs qui, le sécateur à la main, taillent, rongent avec la sûreté de chirurgiens, — les échenilleurs qui donnent la chasse aux parasites.

Enfin le fruit est mûr; l'instant de le cueillir est venu. Dans les États du Sud-Est, cette cueillette est faite par des nègres. En Californie, le personnel est un pittoresque mélange de toutes les races émigrantes. Irlandais à côté de Hongrois, Italiens voisinant avec des Scandinaves et des Chinois. Cette armée de cueilleurs, forte souvent de 1500 hommes, se répand dans les fruits-farms comme une horde de dévastateurs. Sous leurs doigts, citrons d'or, lourdes grappes blondes ou bleues, régimes de bananes savoureuses, pêches soyeuses glacées de pourpre, prunes bronzées, se détachent des branches et s'entassent dans les paniers.

De cette avalanche de fruits une partie sera expédiée vers les grandes villes de l'Est; le reste sera transformé en fruits secs; ils vont alors subir toute une série de manipulations dont la plupart sont confiées à des femmes. Assises par terre, en plein air, ces 3,000 à 5,000 femmes disparaissent au milieu des tas de fruits qui s'accumulent autour d'elles.

Ces fruits, quand on les aura coupés en deux et qu'on en aura enlevé les noyaux, seront soumis à la vapeur de soufre, afin de détruire les vers et les larves d'insectes qui peuvent y être attachés. Puis on les sèche au soleil, et d'énormes presses hydrauliques les réduisent à la plus simple expression. Il ne reste plus qu'à les emballer. Ce sont des morceaux de caisses et de paniers qu'il va falloir pour expédier ces morceaux de fruits. Des États mettent à contribution leurs forêts de sapins et de peupliers pour fabriquer ces caisses, leurs joncs et leurs osiers pour tresser ces paniers. Le Delaware fournit chaque année à lui seul 4 millions de paniers.

Que va-t-on faire de tous ces fruits? D'abord on en expédie sur les divers points des États-Unis; en outre les cargaisons s'entassent dans les cales des navires en partance pour les ports européens. C'est ainsi qu'en 1898 la Californie a exporté en Europe 76 tonnes de fruits secs qui ont été achetés par l'Angleterre, l'Allemagne, la France la Hollande et la Suisse. En 1897, la Suisse avait déjà acheté pour \$450,000 de fruits secs californiens.

Mais l'ambition secrète que nourrissent les fruit-farmers des États-Unis, ce n'est pas seulement de fournir l'Europe de fruits secs, c'est encore de l'inonder de fruits verts. Déjà, grâce à l'invention des wagons réfrigérants, ils sont arrivés à expédier de régions lointaines comme la Californie et le Colorado ou encore la Floride, vers l'est et le nord, des abricots, des poires, des melons frais, etc., à des prix assez avantageux de transport, qui varient entre \$140 à \$200 par wagon de 10 à 12 tonnes.

En outre, on commence à étudier les moyens d'établir des sortes de réserves, à température convenable, où les fruits pourront être conservés huit, dix mois, même un an, et qui seront pour ces derniers ce que les *elevators* sont pour le blé.

On ne peut s'empêcher d'admirer dans cette industrie des fruits, qui remonte à moins de trente ans, l'habituel génie de hardiesse et d'entreprise des Américains. La culture des arbres fruitiers, qui représente un capital engagé de plus d'un milliard, contribue largement à la prospérité générale des États-Unis. Elle fait travailler tout un peuple d'ouvriers; elle active le trafic des chemins de fer; elle a transformé en oasis charmantes des territoires jusque-là désolés et sauvages; elle a créé des villes nouvelles.

Mais les Américains ignorent la mesure; ils ont le goût de l'excentrique; ils veulent des fraises grosses comme

des oeufs d'autruche, des pommes grosses comme des citrouilles. Par des greffes multiples, ils ont créé un arbre singulier qui produit à la fois des cerises, des poires, des prunes et des pommes; un autre qui donne simultanément des oranges et des citrons. De plus, leurs exploitations ont un grave inconvénient, elles ne permettent pas de soigner attentivement le fruit, de le suivre dans sa croissance, comme cela se fait chez nous. Aussi certains des leurs sont-ils inférieurs, par exemple les figues de Californie et d'Arizona, qui ont la peau épaisse, un goût acide; leurs olives, qui sont cotonneuses et ne valent pas celles de notre Provence. Le fruit le plus savoureux, au parfum le plus exquis, restera toujours celui dont, chaque jour, le cultivateur suit les progrès à vue d'oeil, qu'il entoure de soins, abrite du vent, de la pluie, de la grêle, et ne détache qu'avec d'infinies précautions à l'heure de la maturité.

Marchandises de saison

MM. Laporte, Martin & Cie ont en magasin une quantité importante de conserves de beau "Saumon Rouge du Printemps" qu'ils vendent à un prix qui permet au marchand-détaillier de réaliser un bénéfice important.

Par ces temps de chaleur si propices aux pique-niques et aux excursions, le Saumon en conserve est tout indiqué.

Les extraits de Citrons et d'Oranges de Californie en poudre forment, lorsqu'ils sont étendus d'eau, une boisson délicieuse et rafraîchissante. Comme force et comme goût cette boisson est de beaucoup supérieure aux limonades faites en exprimant le jus des citrons et de plus elle peut se faire immédiatement et sans trouble aucun.

Le prix modique "15 cents" auquel on peut détailler avec profit ces extraits font que leur usage se répand de plus en plus.

LOTS • **BATIR** — Localité Superbe, de Grand Avenir. S'adresser à A. & H. LIONAIS, 25, r. St-Gabriel, Montréal.

*Le comble de l'égoïsme consiste
à boire tous les jours du thé
Blue Ribbon
sans en dire un mot aux amis
et connaissances.*