

Naguère encore, ces fruits étaient traités avec assez peu de soin, emballés sommairement et expédiés en vrac. Aujourd'hui, on apporte plus de précautions dans les manipulations dont ils sont l'objet. On fait un classement minutieux qui repartit les fruits en divers catégories. Les premières, comprenant les fruits les plus beaux, sont emballées avec beaucoup de soin et d'art et dirigées sur les grands centres de consommation, Paris et Londres surtout.

Ces fruits, scrupuleusement triés et choisis, exempts de toute tare, se vendent toujours un prix élevé; ils constituent les marchandises du luxe pour les hôtels, les restaurants et les bonnes maisons bourgeoises.

La deuxième catégorie, dans laquelle sont classés les fruits de deuxième choix, est emballée moins soigneusement, dirigée sur les marchés secondaires ou sur les marchés populaires des grands centres, où elle est vendue dans les faubourgs.

Dans les années de grande abondance la plupart de ces fruits sont livrés à la dessiccation et donnent ces fruits secs aujourd'hui si abondants et si bien entrés dans la consommation: ressource inappréciable pour les ménagères économes.

Un fait a été constaté, les personnes au courant des opérations commerciales n'en seront pas surprises: il arrive très souvent que la récolte vendue à l'état frais, débarrassée des fruits défectueux qui trouvent leur écoulement ailleurs et qui n'auraient fait que déprécier la masse, se vend plus cher que ne se serait vendue la récolte entière avant le triage.

Ce qui se passe actuellement dans la vallée de Garonne, se passe également dans celle du Rhône et de la Loire. Ce mouvement ne peut être qu'encouragé et activé encore par l'application du froid au transport des denrées, procédé qui va permettre de pratiquer en Europe les longs parcours que les Américains envisagent sans crainte. Les primeurs de Bordeaux et de Marseille pourront atteindre sans risques les marchés de Saint-Petersbourg et de Moscou.

L'autre exemple, je le prendrai en Amérique:

En France, c'est l'industrie de la conserve alimentaire qui a poussé la culture et l'a entraînée dans son développement. Aux Etats-Unis, c'est, au contraire, la culture, la culture qui, ayant des produits à vendre, a créé d'abord de toutes pièces une puissante industrie de conserves et s'est efforcée ensuite d'étendre le rayon de la vente en frais par des entreprises et des procédés de transport hardis et nouveaux.

Bien que sensible, l'effort de nos agriculteurs est bien peu de chose à côté de

l'effort américain. Quelques chiffres en donnent une idée:

En 1897, la Californie a expédié sur les divers centres des Etats-Unis:

1,640 wagons de poires, 1,326 de pêches ou de nectarines; 1,100 de raisins de table; 742 de prunes; 239 de cerises; 177 d'abricots; 61 de pommes; 24 de coings; 3 de figues.

Ajoutez à ces exportations de fruits frais: 67,110 tonnes de fruits conservés en boîtes, 35,426 tonnes de raisins secs et 80,297 tonnes de fruits secs autres que le raisin. Je parle de tonnes décimales de 1,000 kilogrammes.

L'exportation des fruits frais de Californie, en cette année 1897, a été, en poids, de 66,885,400 kilogrammes. Si l'on tient compte que les fruits perdent par dessiccation 75 à 80 0/0 de leur poids, l'industrie de la dessiccation a absorbé 575,000,000 kilogrammes de fruits. La préparation des fruits en boîtes 67,110,000 kilogrammes, en supposant que le poids, après préparation, représente exactement le poids des fruits frais, en raison des boîtes et des jus employés.

Des chiffres ci-dessus, si éloquentes par eux-mêmes, il ressort que sur une production totale de 70,900 tonnes, 64,200 tonnes sont absorbées par l'industrie de la dessiccation et celle de la conserve en boîtes, qui ne font en somme qu'une seule et même industrie. Ainsi se trouve confirmée l'opinion que nous avons déjà émise, qu'une opération de culture fruitière basée sur la vente unique du fruit frais, serait toujours aléatoire et qu'il était nécessaire, indispensable même, pour la rendre vraiment fructueuse, qu'elle fût doublée d'une industrie de conserves.

L'application du froid, dans le but de faciliter les transports des fruits et des légumes, ne peut que favoriser encore l'industrie de la préparation des conserves.

On sait que les fruits et légumes maintenus dans une enceinte où règne une basse température, conservent, pendant une période plus ou moins longue, toutes leurs qualités natives, mais qu'exposés à l'air ils se désorganisent rapidement. Il sera donc nécessaire que les fruits et les légumes venus de très loin grâce à ce procédé, demeurent sur le marché un temps très court. L'industrie de la conserve est là pour amortir, sinon pour parer entièrement les mescomptes qui pourraient se produire, et enlever promptement les denrées qui n'auraient pas trouvé preneur dans les délais convenables.

Nous trouvons donc sur le marché les fruits et les légumes sous trois états:

1. Légumes et fruits frais.
2. Légumes et fruit desséchés.
3. Légumes et fruits conservés en boîtes ou en flacons.

Ces derniers sont au naturel ou plus

ou moins assaisonnés s'il s'agit de légumes, au sirop ou à l'eau-de-vie pour les fruits.

Des fruits et légumes frais, nous ne dirons rien pour le moment, mais nous nous proposons de passer rapidement en revue les différents procédés et les manipulations nombreuses auxquels on soumet les fruits et les légumes pour les conserver soit par dessiccation, soit en boîtes ou en flacons.

Je ne sais si j'ai réussi à faire ressortir toute l'importance de l'industrie des conserves de fruits et de légumes; si j'ai suffisamment mis en lumière les liens étroits qui rattachent sa prospérité au développement des cultures fruitières et légumières et réciproquement. Mes lecteurs suppléeront à l'insuffisance de ma plume.

Je n'ai pas parlé de l'intérêt non moins grand que présente l'industrie de la conserve lorsqu'il s'agit de la préparation des viandes et des poissons; j'y reviendrai.

Traiter trop de questions à la fois, c'est vouloir, de parti pris, engendrer l'obscurité et la confusion.

L. TRITSCHLER.

Ventes de Fonds de Bauqueroute par les Curateurs.

Par Bilodeau & Chalifour, le stock du magasin général de Alex. A. Campbell de Apple Hill, Ont., à 53c. dans la piastre à John W. Low.

MM. L. Chaput, fils & Cie, disposent de 1000 doz. de balais qu'ils offrent à des prix très attrayants.

Mélasses fine

Si vous avez besoin de mélasse fine, vous avez intérêt à vous renseigner sur les prix corrects que vous fournira sur demande. The Dominion Molasses Co., Limited, Halifax, Nouvelle-Ecosse.

La Solarine attirera les clientes et les clients à votre magasin: c'est le brillant à métaux qui donne le plus de satisfaction aux ménagères dans le moins de temps avec le moins de fatigue possibles. C'est un produit de vente journalière à tenir en stock.

"Salada" thé vert naturel de Ceylan

Vous en commanderiez immédiatement sans aucune sollicitation de notre part, si seulement vous saviez combien il est bon, combien supérieur aux Japans, combien plus il donne de satisfaction à vos clients, combien plus réel est votre profit, vu qu'il n'y a pas de perte, pas de capital à engager, pas de gros stocks à porter, pas de risque, pas de pesée, pas d'emballage, pas de perte de temps, toujours prêt à servir et avec un profit fixe garanti sur chaque vente.

Une demande par carte postale vous vaudra l'envoi de toute information que vous pourrez désirer. Adressez: "SALADA," Montréal.