

supérieures dont les prix peuvent être considérés très satisfaisants.

Sur place, nous cotons, au char, à la tonne, sur rail: foin No 1, de \$8.00 à \$8.50, foin No 2, de \$7.00 à \$7.50 et foin mélangé de trèfle de \$6.00 à \$6.50.

PEAUX VERTES

Le marché est terne; la demande est faible sauf en ce qui concerne les peaux de veaux qui ont avancé de 1c.

Boeuf No 1, 8c et No 2, 7c; taureaux, 6c; veaux, No 1, 11c et No 2, 9c la lb; peaux de moutons, 75c pièce; chevaux No 1, \$2.00; No 2, \$1.50, et No 3, \$1.00 la peau.

Ventes de fonds de banqueroute par les curateurs

Par Chartrand & Turgeon, le stock de nouveautés de W. R. Bridgeman à 60c dans la piastre à Marcotte Frères.

Par Lamarche et Benoit, le stock du magasin général de J. A. D. Landriault de Hawkesbury à 66 3-4c dans la piastre à R. Mark et les dettes de livres à 27c dans la piastre.

Cidre de Pommes et Marinades

Le temps doux dont nous jouissons permet les expéditions de cidre de pommes et de marinades. Envoyez vos commandes à la maison Laporte, Martin et Cie: ses prix vous conviendront.

Mélasse fine à bon marché

Si vous voulez acheter de la mélasse, à bon marché—de la mélasse de choix, ne manquez pas d'écrire à The Dominion Molasses Co., Halifax. Cela vous paiera.

LES CONSERVES ALIMENTAIRES

Influence de cette industrie sur le développement des cultures fruitières et légumières.

De l'Épicier de Paris

En 1836, Appert publiait son ouvrage intitulé: *Art de conserver pendant plusieurs années les substances animales et végétales*. Il dédiait son livre à tous les ménages.

Moins d'un siècle s'est écoulé depuis et dans tous les pays où la civilisation a pénétré, d'immenses usines traitent chaque jour par la méthode Appert, plus ou moins modifiée, des millions et des millions de kilogrammes de produits variés: fruits, légumes, viandes, etc.

La France a vu naître cette admirable industrie, une des plus utiles acquisitions de la civilisation moderne, un des plus précieux bienfaits dont l'humanité ait été enrichie, et ses industries ont su se maintenir toujours au premier rang, sinon par la quantité, du moins par la qualité des produits fabriqués. Les produits français, qu'il s'agisse de conserves de viandes, de légumes ou fruits en boîtes, de légumes ou de fruits secs, demeurent incomparables; c'est un fait incontestable qu'on ne saurait proclamer trop haut.

Loin d'avoir atteint l'apogée de son développement, cette industrie n'est probablement encore qu'au début de sa carrière. Sous l'action des circonstances économiques, tout autant que sous l'impulsion de découvertes nouvelles, elle est appelée à prendre un essor toujours plus considérable et dont il est difficile de mesurer l'importance en raison même de sa puissance et de son étendue.

Le *Bulletin des Halles*, sans cesse à l'affût des faits économiques nouveaux, des mouvements industriels et commerciaux capables d'intéresser ses lecteurs, ne pouvait laisser passer, sans la signaler, une évolution qui intéresse à la fois la culture, l'élevage et la masse des consommateurs.

Les difficultés au milieu desquelles se débat l'Agriculture française et celles de tous les pays vieux, sont connues. Les cultivateurs, pour améliorer leur production, ou créer des cultures nouvelles plus rémunératrices que les anciennes, déploient une énergie parfois méconnue, mais dont les résultats ne sont pas moins appréciables.

Les plantations fruitières se multiplient: en beaucoup d'endroits, les cultures légumières s'étendent, de proche en proche, sur des champs naguère exclusivement consacrés aux céréales.

C'est l'application, inconsciente ou raisonnée d'une idée maintes fois émise par les économistes: les vieux pays grevés d'impôts trop lourds, de charges écrasantes, doivent se consacrer aux productions de luxe, dont la vente est généralement plus rémunératrice.

Mais ces créations, ces innovations n'ont pas été sans produire quelques mécomptes, sans se heurter à quelques difficultés. De même que les cultures ne s'improvisent pas en un jour, les débouchés ne se montrent qu'avec le temps.

En 1893, j'écrivais à propos de la culture fruitière, que ses profits seraient toujours aléatoires s'ils étaient uniquement basés sur la vente du fruit frais, et qu'il était nécessaire, indispensable même pour la rendre vraiment fructueuse, qu'elle fût doublée d'une industrie de conserves qui permit, dans les années d'abondance et de bas prix, de mettre en réserve les fruits qu'on ne pouvait écouler avec profit. Ces lignes s'appliquent exactement à la culture légumière.

La conservation des fruits et des légumes n'a pas seulement l'avantage de parer à l'avitilissement extrême du prix dans les années d'abondance, elle permet, en tout temps, d'utiliser les fruits médiocres et de n'envoyer au marché que les fruits et les légumes frais les meilleurs et les plus beaux. Ceux-ci trouvent toujours un écoulement facile. Un des heureux effets de cette manière d'opérer est encore de diminuer l'encombrement du

marché et, par suite, d'atténuer la dépression des prix. Il est bon de remarquer, en passant, que l'avitilissement se porte toujours, de préférence, sur les marchandises de qualité inférieure et que les produits de choix conservent toujours un bon prix.

Le nombre des départements qui alimentent Paris de primeurs, légumes ou fruits augmente tous les jours, comme s'accroît aussi le nombre et la qualité des produits eux-mêmes.

Il suffit d'observer le mécanisme de cet approvisionnement pour comprendre que l'avitilissement des prix peut se produire même dans les années de fertilité moyenne, parfois même dans les années mauvaises.

Les produits d'Algérie apparaissent les premiers sur le marché; puis ce sont les productions de la côte méditerranéenne; celles de la vallée du Rhône se présentent ensuite; puis c'est le tour de la vallée de la Garonne et ensuite de la vallée de la Loire d'envoyer leurs légumes d'abord, leurs fruits ensuite.

Les arrivages de chacune de ces régions se suivent, en général, à quinze jours ou trois semaines d'intervalle. Il suffit que pour des raisons climatiques, les récoltes soient retardées de huit jours dans une contrée, et avancées de huit jours dans une autre, pour que les deux récoltes se présentent ensemble. Il n'en faut pas davantage pour que les prix s'avitilissent. Et parfois même, ces marchandises grevées déjà de transports onéreux ne trouveraient pas preneur si l'industrie de la conserve n'intervenait, à Paris, pour dégager le marché; sur les lieux de production, pour enlever à un prix encore rémunérateur pour la culture des produits qui ne sont plus en condition de supporter des frais onéreux de transport.

A suivre.

Thés Japon et Ceylan

Voulez-vous faire des bargains dans les thés Japon, Gunpowder et noirs—la maison Laporte, Martin et Cie vous fera des prix spéciaux.

Essayez également ses thés Ceylan, marque de sir T. Lipton: c'est l'article à prix populaire et rémunérateur pour le commerce de détail.

Un calendrier utile

Nous accusons réception avec remerciements du calendrier des jours fériés aux Etats-Unis publié par la New-York National Exchange Bank. Ce calendrier, sur lequel se trouve la carte des différents Etats de l'Union indique au moyen de couleurs les jours de grâce accordés dans chaque Etat pour le paiement des billets et traites et autres instruments négociables. Ce calendrier est d'autant nécessaire aux banques et maisons de commerce en relations d'affaires suivies avec les Etats-Unis que les lois relatives au paiement des effets négociables diffèrent d'un Etat à l'autre.