

près cette statistique officielle, la récolte dépassera à peine le tiers de celle de l'an dernier.

C'est dire que les pommes évaporées ont une tendance très forte à la hausse. Les prix de début accusent une avance de $1\frac{1}{2}$ à 2c par livre sur ceux de l'an dernier.

Mais comme, d'autre part, en temps de maigre récolte, les producteurs soignent plus leurs vergers et ne laissent perdre aucun fruit utilisable, les fruits invendables autrement sont, en partie, utilisés par les fabricants de cidre et, en partie, par l'industrie des pommes évaporées, de sorte que les prix de début pourraient bien ne pas se maintenir.

Les olives de Californie vont décidément entrer en lutte avec les produits de l'étranger. Jusqu'à présent, les empaqueteurs avaient maintenu des prix élevés en se basant sur les tarifs élevés du fret pour les articles conservés en flacons. MM. James Hill & Sons Co., de Los Angeles, Cal., qui font un commerce considérable d'olives de Californie ont tranché la difficulté. Ils viennent d'établir une succursale à St Louis Mo., et vont en ouvrir une autre à New-York. Les olives sont expédiées en barils à St Louis à un fret réduit, et empaquetées à cette place d'où elles sont réexpédiées à un fret réduit. Cela a permis de réduire les prix de détail des olives de Californie. Les flacons de 75c se vendront 50c; ceux de 40c se vendront 25c au détail.

Un autre progrès accompli par cette industrie, c'est la suppression de la fermentation. Les épiciers qui, l'an dernier, ont vendu des olives mures de la Californie en flacons ont éprouvé des pertes par suite de la fermentation des olives qui faisaient sauter les bouchons. On a remédié à cet inconvénient et les empaqueteurs garantissent la conservation du fruit à l'état vert et à l'état de maturité.

Nous avons parlé la semaine dernière des gigantesques combines du sucre et du café. L'associé des Arbuckle, Claus Doscher qui vient de terminer la construction d'une immense raffinerie de sucre à Brooklyn en opposition avouée à la Sugar Trust nommé William T. Doane, de Philadelphie, gérant des ventes de la nouvelle raffinerie qui commencent vers la mi-octobre. La Sugar Trust contrôle actuellement 74 pour cent de la production. Cette proportion sera réduite à 50 pour

cent le jour où les deux raffineries indépendantes des Arbuckle et de Doscher entreront en ligne. La Sugar Trust, si elle veut maintenir sa position acquise aura fort à lutter. La raffinerie Doscher fabriquera le sucre granulé et certaines qualités de sucres non-granulés, et en vendra en paquets si la concurrence l'exige. On se rappelle que les Arbuckle sont les propriétaires d'une machine à peser et à empaqueter automatique appelée, le cas échéant, à faire merveille.

Quoiqu'il en soit, s'il y a lutte, elle sera vive de part et d'autre.

Le rendement des prunes en France est énorme, cette année; on l'estime à 100,000,000 de livres. Les prix d'exportation vont naturellement se ressentir de cette extrême abondance. Cependant les agents américains enrégimentent actuellement leurs ordres pour les pruneaux français de choix à des prix qui lutteront difficilement avec ceux des produits de Californie ou de l'Oregon. On compte que le détailleur aurait à payer pour ce choix 17c par livre, alors que le fruit de même grosseur de Californie se vendra environ 9c par livre.

Et puis, il y a les prunes de l'Oregon, inférieures, il est vrai, sous le rapport de la qualité à celles de Californie, du moins à celles de Santa Clara; mais leur bas prix leur assure une vente considérable. On dit qu'elles se vendent $\frac{1}{2}$ c par livre meilleur marché que l'an dernier, ce qui équivaudrait à une différence de prix de plusieurs cents avec les prunes de Californie.

Mais sous le rapport de la qualité, c'est toujours le pruneau français qui l'emporte de beaucoup sur le fruit américain.

Un nouveau facteur vient de faire son apparition sur le marché au sucre, aux Etats-Unis. La Russie commence à exporter du sucre granulé aux Etats-Unis, à une fraction considérable au-dessous des prix réguliers.

À Baltimore où il se fait un grand débit de sucre russe, il se vend $4\frac{1}{2}$ c la livre alors que le sucre domestique se vend $5\frac{1}{2}$ c.

Le sucre russe ne vaut pas l'article américain, le grain est gros et la couleur foncée.

Les opinions sont bien partagées sur l'avenir du produit russe sur le marché américain à cause de sa qualité inférieure; son bon marché peut lui assurer cependant un bon écoulement.

Pendant que nous sommes sur le chapitre du sucre, disons que la première cargaison de sucre de Cuba, depuis l'ouverture des hostilités entre les Etats-Unis et l'Espagne, est arrivée par le SS. Aladin de Matanzas.

Le chargement se composait de 28,050 sacs. Il y a, à Matanzas, un approvisionnement énorme de sucre invendu, mais dont on disposera rapidement car on signale l'arrivée à bas d'acheteurs européens en quête de bonnes occasions.

Un nouvel aliment... pour les chevaux, le pain de bois, une invention de la Compagnie des Tramways de Berlin qui en a entrepris la manufacture, est en train d'attirer l'attention des hygiénistes, chimistes et autres savants en iste.

La pâte se compose de deux tiers à trois quarts de bran de scie, d'un tiers à un quart de seigle, farine et son.

La production actuelle par la compagnie est de deux cents quintaux par jour.

Un importateur arrivé dimanche de Cuba donne sur la situation du marché du tabac à la Havane, les renseignements suivants:

Après une enquête sérieuse sur l'état actuel des affaires qui se ressentent naturellement du désarroi qui règne dans le pays, M. F. Garcia estime la récolte comme suit: environ 30,000 balles de Remedios, 60,000 balles de Vueltas et 5,000 balles de Partidos.

Les prix du tabac à la Havane sont actuellement très élevés. Pour le Remedios vert de première et de seconde grandeur on demande 70c et les vendeurs tiennent fortement leurs prix.

Dans l'Illinois, on a commencé à fabriquer du sucre de lait. En arrivant à la manufacture, le lait est écrémé et la crème est convertie en beurre. Le produit écrémé est coagulé, puis séché, après quoi on réduit la masse en poudre fine que l'on expédie dans l'est pour la convertir en liquide utilisé comme vernis. Le petit-lait est converti en sirop et évaporé jusqu'à la formation d'un sucre d'une couleur brun foncé. On l'expédie ensuite à la raffinerie où il est traité suivant un procédé tenu secret qui donne un sucre aussi fin et aussi léger que n'importe quel sucre granulé qu'on achète dans les magasins. Le sucre de lait n'est pas destiné à entrer en