

A quoi est utile le service frigorifique.

Le service frigorifique est surtout utile dans l'agriculture et le commerce pour les fins suivantes :

- 1° Conserver les produits ;
- 2° Prolonger la période pendant laquelle on peut vendre et consommer les produits ;
- 3° Donner au propriétaire l'avantage de choisir son temps pour vendre.

Mais son utilité la plus importante et la plus vaste, c'est de conserver les produits dans leur meilleure condition pendant le voyage depuis le lieu de production jusqu'à celui où ils sont livrés au consommateur même. Or, en règle générale, moins il s'écoulera de temps depuis qu'ils sont prêts pour la consommation jusqu'à leur livraison au consommateur, plus les résultats seront satisfaisants à tous les intéressés.

La valeur dépend de la condition.

Toute denrée alimentaire peut être considérée comme ayant deux valeurs, ou comme tirant sa valeur de deux sources. Sa valeur d'échange, en vertu de laquelle elle peut être échangée à un certain taux contre d'autres choses, dépendra dans une grande mesure de sa rareté en regard à la demande qui existe pour cette denrée. La valeur d'échange ou cote du marché, est affectée et déterminée par beaucoup de causes et de circonstances. Cette partie de la question n'a rien à faire avec le service frigorifique, si ce n'est dans la mesure où le service frigorifique aidera à conserver la qualité du produit, et lui donnera par là une plus grande valeur intrinsèque.

La valeur intrinsèque ou nutritive de la denrée ne varie pas fortement. Une quantité donnée de blé de l'étalon accepté, dans le même état, a virtuellement toujours la même valeur alimentaire. Elle peut suffire à la nourriture d'un certain nombre d'individus pendant une