

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston le 31 juillet 1902:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 261 chars de foin et 8 chars de paille, 119 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier, 155 chars de foin et 9 chars de paille, 57 chars pour l'exportation.

Nous cotons :

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix...	\$18.50 à \$19.00	\$17.00 à \$17.50
— No 1 ...	17.00 à 18.00	16.00 à 17.00
— No 2 ...	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
— No 3 ...	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— mél.d.tréf.	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— trèfle ...	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
Paille de sei-		
gle long....	16.00 à 16.50	
— mêlée..	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
— d'avoine	9.50 à 10.50	9.50 à 10.50

Marché de Montréal

Le marché est plutôt faible par suite des fortes quantités de foin qui sont offertes et de la tenue des marchés étrangers qui, à l'exception de ceux des Etats-Unis, sont très faibles.

La récolte dans la province de Québec est très forte et de première qualité:

Beaucoup de mil et peu de trèfle.

Pas de changements dans les prix.

Nous cotons sur rails, à Montréal, au char: Foin pressé No 1, \$8.50 à \$9.00; No 2, \$7.50 à \$8.00 et mélangé de trèfle, \$7.00 à \$7.25 à la tonne.

La paille d'avoine se vend de \$4.75 à \$5.00 la tonne.

PEAUX VERTES

Le marché des peaux vertes est très tranquille. Il s'est produit cette semaine une avance de 10c sur le prix des peaux d'agneaux.

On paie aux bouchers, les prix suivants: Boeuf No 1, 9c et No 2, 8c; taureaux, 7c; veaux, No 1, 12c et No 2, 10c la lb; agneaux de printemps tondus, 40c pièce; chevaux No 1 \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

Ne négligez pas la ligne des chocolats: c'est une bonne ligne qui se renouvelle souvent et qui laisse un bon profit, surtout si vous ne tenez que des produits de premier choix comme les cacaos et les chocolats de Fry — les meilleurs au monde.

Tomates en conserves

C'est un fait reconnu que les tomates en conserves du paquetage de l'année dernière sont très rares sur notre marché. On peut cependant en trouver encore chez MM. Laporte, Martin & Cie, qui les vendent à des prix moindres que ceux établis f.o.b. à la manufacture par le Syndicat des empaqueteurs.

La maison E. D. Marceau dispose actuellement d'un assortiment complet de thés de toutes provenances. Elle vient de recevoir un lot de 283 boîtes de thés Gunpowder dont les prix varient de 15 à 40 c la lb.

LES VERGERS DE L'ONCLE SAM

Qu'il s'agisse de l'élevage ou de la culture du blé, des pétroles ou de la métallurgie, toutes les entreprises en Amérique ont le même caractère: l'énormité. Pareillement énorme y est la production des fruits. Sur des milliers de kilomètres carrés, du Delaware à la Californie et du Montana à la Floride où erraient, il n'y a pas si longtemps encore, des tributs de Peaux-Rouges uniquement adonnées à la chasse et à la guerre, s'étendent maintenant d'immenses vergers.

Toutes les espèces y sont représentées, car la vaste étendue des Etats-Unis réunit les climats les plus divers. Au nord, un climat tempéré; puis, en descendant vers le sud, celui de la Provence; enfin, en Floride, le soleil, l'atmosphère brûlante, la végétation débordante des tropiques. Aussi, aux Etats-Unis, peut-on cueillir la pomme et l'orange, la banane et la poire. Les quantités de fruits récoltés chaque année évoquent l'idée de desserts de géants, et le Vieux Monde reste confondu devant ces pyramides de pêches, ces entassements d'oranges, ces montagnes de prunes mûries au soleil d'Amérique.

Avril fait rayonner ses premiers sourires. A perte de vue, la campagne, en Georgie, est rose sous la chute des pétales de pêcheurs en fleurs. Aux environs d'Albany, capitale de cet Etat, on compte 55,000 pêcheurs. Dans les environs de Marshallville, il y en a 500,000; à Fort-Valley, ils sont 7000,000! Et chaque année les arboriculteurs géorgiens plantent, greffent de jeunes arbres qui viennent grossir cette armée de pêcheurs, si bien qu'en 1900 il est sorti de l'Etat une cargaison de pêches pesant le poids de 18,675 tonnes. Avec la Georgie rivalisent l'Indiana et l'Alabama, le Missouri et le Tennessee. Et les Américains déclarent fort tranquillement que chez eux "l'industrie des pêches ne fait que commencer".

L'industrie des fraises est, elle, en plein développement. La culture du fraisier s'est étendue sur presque tous les points des Etats-Unis et, toujours grâce à la variété des climats, aux Etats-Unis, pendant presque toute l'année les fraises peuvent être servies sur les tables. Au nord, dans les régions voisines du Canada, elles ne sont mûres qu'en août; mais, plus au sud, on peut les cueillir dès avril. Enfin, en Floride, les fraisiers fleurissent dès novembre et ne cessent de produire pendant tout l'hiver. De sorte que chez les Américains la consommation des fraises chaque année s'élève à la somme formidable de 80 millions de dollars.

Qu'est-ce que la production en pommes de la Normandie en comparaison des 100,000 acres de pommiers du Montana? Que pensez-vous d'une plantation de melons poussant en plein champ dans la vallée du Rio Colorado et qui est longue de 30 milles?

Quant à la Californie, ce n'est pour ainsi dire qu'un immense verger grand comme la France. Ce pays qui fut naguère, avant l'Afrique du Sud et le Klondyke, le pays de l'or, est maintenant le pays des fruits; à la fièvre du métal, à l'activité des mines, ont succédé les paisibles travaux du greffage, de la taille, de l'échenillage, etc... Généreusement, la Californie donne la prune, l'abricot, le raisin, la framboise, l'orange, le citron, l'olive, la figue, la poire, etc... Toutes ces cultures, d'importation récente, ont pris une rapide et énorme expansion. La Californie, dans l'année 1900, récoltait 75 mille tonnes de prunes et vendangeait 52 mille tonnes de raisin. Encore n'est-ce pas là sa spécialité. La Californie est surtout la province des oranges et des citrons dont elle produisait en 1900 plus de 34 mille tonnes. Rien n'est plus curieux en Californie que d'apercevoir pendant des lieues la tête ronde des orangers et des citronniers se détachant sur le bleu foncé du ciel; de véritables grappes de fruits aux beaux tons d'or vert ou d'or rouge chargent les branches qui semblent devoir se briser.

Il va sans dire que les plantations d'arbres fruitiers des Etats-Unis ne ressemblent guère à celles d'Europe. Là, le plus souvent, les arbres se trouvent au milieu d'une prairie, dans un jardin potager, parfois même parmi les fleurs, et les espèces les plus différentes poussent côte à côte. En Amérique, on ne cultive à la fois qu'une seule sorte; on "fait" le prunier ou le pêcheur, mais non les deux ensemble. Le verger a toujours une étendue démesurée; il faut une journée pour en faire le tour. Le fruit-farm (ferme à fruits) d'Olden, dans le Missouri, a une superficie de 2,500 acres. La Californie renferme encore une vigne — la plus grande du monde — qui couvre dans la vallée du Sacramento un espace de 55 milles carrés. Des syndicats — des trusts, comme pour l'acier ou le cuivre — se sont formés, et accaparent les petites exploitations qu'ils réunissent sous une même direction; comme il y a aux Etats-Unis des "Rois" du fer ou du pétrole, peut-être connaissons-nous quelque jour le Roi des Fruits plusieurs centaines de fois millionnaire?

Les vergers de l'Oncle Sam, suite.

Dans ces gigantesques fruit-farms où les arbres sont plantés sur des files