

Les numéros correspondront à un journal sur lequel seront transcrites au fur et à mesure toutes les observations requises par le voyageur.

Les renseignements indispensables consistent dans l'indication de la région générale du bassin fluvial où l'individu a été récolté, mais le voyageur naturaliste ne saurait rassembler trop de documents sur les circonstances de la capture, les échantillons eux-mêmes, les moeurs, les usages des espèces auxquelles ils appartiennent.

Le voyageur naturaliste notera donc, si faire se peut, la localité précise de la récolte du spécimen; il indiquera si celui-ci a été pris en eau salée, saumâtre ou douce et dans ce dernier cas à quelle altitude. Pour les espèces marines ou lacustres il est bon également de rapporter la profondeur. La date de la pêche est aussi intéressante.

On pourra mentionner utilement pour chaque individu, outre ses dimensions principales, la coloration, appelée à disparaître plus ou moins dans la liqueur de conservation. A cet effet, une aquavale faite sur le frais pourra rendre de grands services.

On indiquera aussi, autant que possible l'âge et le sexe, le mode de reproduction, l'époque du frai, etc.

On signalera la taille maxima atteinte par l'espèce, son régime, ses habitudes, sa fréquence dans tel ou tel parage.

On mentionnera les noms locaux, les noms des habitants du pays, sur chaque espèce, ses usages alimentaires ou autres, ses propriétés nuisibles, venimeuses ou vénéneuses.

Enfin on vérifiera si les poissons sont naturellement parasites ou commensaux d'autres espèces animales, ou si, à leur défaut, ils n'hébergent pas à l'extérieur ou à l'intérieur des Crustacés, des Vers, etc., qu'il faudra recueillir avec soin.

Conservation des poissons capturés

Les poissons après la pêche seront lavés dans l'eau douce et essuyés convenablement, puis, sauf le cas de dimensions exceptionnelles, placés dans un liquide conservateur.

L'alcool est de beaucoup le meilleur conservateur. Le titre de la liqueur variera suivant la nature des spécimens. Pour les petits poissons à peau nue on se contentera d'abord d'une solution à 50 pour cent d'alcool absolu dans l'eau, puis 2 ou 3 jours après on les placera dans une solution plus forte mais ne dépassant pas 70 pour 100 environ. Pour les poissons plus gros et plus volumineux qui rendent nécessaire une certaine quantité d'eau affaiblissant la solution, on emploiera d'abord une solution forte à 80 pour 100, qu'on pourra éventuellement affaiblir une ou deux fois suivant les nécessités. Le titre de la solution finale sera de 70 à 75 pour 100. Afin que l'alcool pénètre bien chez les spécimens de

BANQUE D'HOCHELAGA

1874-1907.

Capital autorisé	\$4,000,000
Capital payé	\$2,500,000
Réserve	\$2,000,000

DIRECTEURS:

- F. X. ST. CHARLES, Ecr., Président
- ROBT. BICKERDIKE, Ecr., M.P. Vice-Président
- Hon. J. D. ROLLAND,
- J. A. VAILLANCOURT, Ecr.,
- A. TURCOTTE, Ecr.
- E. H. LEMAY, Ecr., J. M. WILSON, Ecr.
- M. J. A. PRENDERGAST, Gérant-Général.
- C. A. GIROUX, Gérant, F. G. LEDUC, Asst.-Gér.
- O. E. DORAIS, Inspecteur.

Bureau Principal. - Montréal.

BUREAUX DE QUARTIERS:

- AVE. MONT-ROYAL, (coin St-Denis)
- RUE STE-CATHERINE, EST
- RUE STE-CATHERINE, CENTRE
- RUE NOIRE DAME, OUEST
- HOCHELAGA
- MAISONNEUVE
- POINTE ST-CHARLES
- ST-HENRI
- VILLE ST-LOUIS
- VERDUN, près Montréal.
- VIAUVILLE, près Montréal.

SUCCESSALES

- BERTHIERVILLE, P.Q.
- EDMONTON, ALTA
- JOLIETTE, P.Q.
- LAPRAIRIE, P.Q.
- LOUISEVILLE, P.Q.
- QUEBEC, P.Q.
- ST-ROCH
- SOREL, P.Q.
- SHERBROOKE, P.Q.
- ST-BONIFACE, Man.
- ST-HYACINTHE, P.Q.
- ST-JACQUES L'ACHIGAN, P.Q.
- ST-JEROME, P.Q.
- ST-PIERRE, Man.
- TROIS RIVIERES, P.Q.
- VALLEYFIELD, P.Q.
- YANKLEEK HILL Ont.
- WINNIPEG, Man.

Emet des *Lettres de Crédit Circulaires* pour les voyageurs, payables dans toutes les parties du monde; ouvre des crédits commerciaux; achète des traites sur les pays étrangers; vend des chèques et fait des paiements télégraphiques sur les principales villes du monde; prend un soin spécial des encaissements qui lui sont confiés, et fait remise promptement au plus bas taux du change. Intérêts alloués sur dépôts d'épargne.

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent —suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.

LA BANQUE NATIONALE

FONDEE EN 1880

Capital Autorisé	\$2,000,000.00
Capital Versé	1,800,000.00
Fonds de Réserve	900,000.00
Compte de Profits et Pertes	52,584.08

Une Succursale sera ouverte à PARIS, France, 7, PLACE DE L'OPERA, le 1er septembre 1907.

Achats de traites, paiements télégraphiques, encaissements, crédits commerciaux, effectués au plus bas taux du change.

Informations fournies aux industriels et commerçants relativement aux marchés et débouchés propices aux produits canadiens.

Nous avons l'honneur de vous informer que notre Etablissement possède un service spécial, pour la réception des **voyageurs et porteurs de lettres de crédit**. Nous émettons des lettres de crédit **circulaires** payables dans les principales villes du monde. Nous avons établi un service de chèques et billets, payables chez nos correspondants, et n'exigeant que d'être **contresignés pour en recevoir le paiement**.

Nous sollicitons la visite des Canadiens à nos bureaux de Paris. Ils seront reçus avec cordialité et empressement. Notre salon d'attente, lecture et correspondance, est aménagé avec tout le confort désirable et est muni des principaux journaux politiques et financiers du Canada. Nous recevons, chaque jour, les cotes des Bourses canadiennes et américaines. **Système de banque Canadien.**

Pas de délais ni retards dans l'exécution des transactions.

plus de 10 centimètres de long, on peut faire avec des ciseaux une petite incision médiane sur le ventre, entre les nageoires ventrales et l'anus. Si ces spécimens se putréfient, ils devront être jetés immédiatement. A défaut d'alcool on pourra se servir de rhum, tafia, etc.

Le formol ou formaldéhyde offre, sans doute, l'avantage de ne pas s'évaporer beaucoup et de ne pas être embarrassant à l'aller, puisqu'un petit volume de la solution mère à 40 pour 100, que l'on trouve dans le commerce, peut donner une grande quantité de liquide conservateur; toutefois, il présente le grand inconvénient de durcir les tissus des poissons, particulièrement les nageoires et de calcifier les os et les épines. Il devra donc être employé seulement à défaut d'alcool et pour les espèces de taille assez considérable. Le titre de la solution pour la conservation des poissons est de 3 à 4 pour 100 de formol dans de l'eau bouillante. Les manipulations sont les mêmes que pour la mise en alcool.

Les poissons pourront aussi être conservés à sec quand il s'agira d'individus de taille moyenne (20 à 40 cent.) ou plus élevée.

L'acétate de soude, sel cristallisé, est alors recommandable surtout dans les régions chaudes et sèches. La façon de s'en servir est celle des pêcheurs pour le séchage des morues.

A défaut d'acétate de soude, on se servira de sel marin et l'on obtiendra encore d'assez bons résultats mais seulement pour les animaux un peu volumineux.

Emballage et expédition des collections

Les poissons seront placés la tête en bas dans des tubes de verre garnis de coton hydrophile à la partie supérieure et inférieure. S'ils sont petits, on peut mettre plusieurs échantillons dans un même tube à condition qu'ils ne soient pas trop pressés.

Les tubes ou les eaux seront enfermés dans des récipients en fer blanc ou en zinc; on comblera les vides avec du coton, de l'étaupe, etc.; on soudera le récipient en ménageant une petite ouverture par laquelle on introduira une certaine quantité de liquide conservateur. Cette ouverture sera ensuite bouchée hermétiquement ainsi que toutes les fissures; les récipients seront protégés par une caisse de bois et devront être expédiés le plus rapidement possible.

J. R.

(A travers le monde.)

Si un homme réfléchi ne peut pas trouver quelque satisfaction dans son commerce, il ferait mieux de se chercher quelque autre occupation.