

mais là il fructifie rarement. On le rencontre aussi assez fréquemment dans l'Italie méridionale, en Sicile, en Grèce; mais les conditions climatériques ne lui sont pas plus propices, et les fruits qu'il peut avoir ne sont jamais bons.

Là où il faut le voir et l'admirer, c'est dans les régions que nous avons citées tout à l'heure comme lui convenant vraiment, par exemple dans les oasis du Sahara oranais ou marocain, dans le Touat, dans le Taflet, à Biskra: c'est qu'ici les eaux qui sont tombées sur les pentes dénudées de l'Atlas, et qui se sont infiltrées dans le sable en glissant sur ces pentes, viennent former une nappe souterraine qui met le pied des palmiers dans l'eau. Nous venons de parler de Biskra, et, bien que ses 140,000 palmiers ne fassent point oublier les véritables forêts de palmiers qui se rencontrent dans d'autres oasis, nous pouvons néanmoins jeter un coup d'oeil sur les plantations de palmiers de cette partie du territoire algérien.

Quand on arrive dans l'oasis, on est tout surpris de voir, pendus à la base des feuilles qui forment le bouquet supérieur du dattier, les énormes régimes de fruits serrés les uns contre les autres, et rattachés par de minces filaments à une sorte de tige commune: un seul régime porte souvent 25 lbs et plus de ces fruits. Il est rare que toutes les dattes d'un régime mûrissent en même temps, et, quand il s'agit d'espèces appréciées, on a bien soin de recueillir immédiatement celles qui sont mûres pour les emballer et les expédier sur les marchés, où elles se vendront un bon prix comme primeurs. Ce sont les fruits qui se trouvent sur le dessus du régime qui mûrissent les premiers, et, quand ils sont enlevés, cela permet aux autres de mûrir bien mieux. Ajoutons que lorsque la maturation approche de la fin, on coupe le régime et on le suspend dans un endroit sec et à l'ombre, en ayant bien soin d'enlever les dattes qui ne seraient pas saines, car elles ne tarderaient point à faire pourrir toutes les autres. Au bout de quelques semaines les fruits sont bons à expédier: on les enferme pour cela soit dans des sacs, soit, plus fréquemment, dans des boîtes longues en bois: chez les négociants on les emballe de nouveau, en les disposant souvent dans des boîtes qui n'en contiennent qu'une ou deux livres.

Notons que, quand les Arabes les préparent pour leur propre consommation, ils laissent les régimes pendus assez longtemps au-dessus de jarres: il s'écoule dans celles-ci une sorte de jus si sucré qu'on nomme miel de dattes, et les fruits, devenus secs en conséquence, sont emballés dans des peaux; ils sont de la sorte à l'abri de l'accès de l'air, et se conservent facilement des an-

nées. Nos palais ne les apprécieraient guère alors.

Le commerce des dattes est encore plus important au Maroc, et notamment au Taflet, que dans le territoire algérien, où pourtant des sociétés se sont fondées pour cette culture, en recourant aux irrigations par puits artésiens. La plus appréciée des dattes marocaines pour l'exportation est celle qu'on appelle "majhol"; elle est brune et très douce; mais les indigènes préfèrent les espèces plus sèches. Les gens du Taflet irriguent en abondance leurs datteraies, surtout quand il y a peu de temps qu'ont été mises en terre les boutures — nous disons les boutures, car on ne recourt pour ainsi dire jamais aux semences—. On sait combien les Arabes sont patients, et il le faut bien pour cette culture, car l'arbre n'a que six pieds à peine au bout de dix années; il est vrai de dire que les dattiers pourront ensuite vivre durant des siècles, et en croissant à peu près sans interruption. L'arbre commence à donner des fruits entre la troisième et la cinquième année; à ce moment la récolte en est de quelque 20 lbs, et elle peut atteindre 800 à 1000 lbs lors de la vingtième année. La préparation en est la même que celle que nous avons indiquée; on fait aussi couramment dans le Taflet de vrais pains de dattes, en pressant fortement des fruits petits et assez secs: le pain ainsi obtenu est dur comme du biscuit de mer, il est peu sucré et, sous un faible volume, renferme une forte proportion de matière alimentaire.

Les dattes d'exportation sont emportées par des caravanes de mules jusqu'à Fez, puis vendues aux enchères sur le marché, et expédiées le plus souvent sur Londres, où l'on tâche de faire parvenir les premiers envois avant Noël, afin de les vendre plus cher: dans les premières journées de vente, les dattes se payent jusqu'à \$14.25 le quintal de 112 lbs alors que parfois, en février par exemple, les prix descendent aux environs de \$5.00. Nous n'avons guère besoin de dire que ce prix de vente est fort éloigné de celui auquel on achète les dattes au producteur. Mais c'est qu'aussi ces fruits du Taflet, avant que de parvenir à Londres, ont à payer bien plus que leur valeur première—qui est de quelque 67c le quintal de 112 lbs.—rien que pour transport jusqu'à Fez, transport qui ne demande pas moins de dix à quatorze jours. Sans doute un jour prendront-elles la voie d'Igl et d'Oran, ce qui permettra de les avoir plus vite et à meilleur compte à l'étranger.

Avant de finir, nous ajouterons qu'il y a un pays qui fournit encore plus de dattes à l'Europe que le Sahara: c'est la région de Bassorah, qui expédie annuellement plus de 750,000 caisses de fruits,

chaque caisse pesant un peu plus de 55 lbs. Et encore des inondations ont-elles dévasté la contrée en 1896 et détruit plus d'un million de palmiers-dattiers.

(Journal de la jeunesse).

## LES DOCKS DE LIVERPOOL

Le port de Liverpool est considéré à juste titre comme le premier port de l'Angleterre puisque son mouvement atteint, en moyenne, plus de 20 millions de tonnes.

Il est administré par un comité nommé par les négociants et armateurs de la ville payant annuellement aux autorités du port une somme de 10 livres sterling, soit en droits de tonnage, soit en droits sur les marchandises importées ou exportées.

Ce port est une propriété publique s'administrant elle-même sous le nom de "Mersey and Harbour Docks".

L'administration ne peut payer aux porteurs d'actions plus que l'intérêt fixé par les actes du Parlement qui ont créé et autorisé ce trust.

Il en résulte que tous les excédents de recettes doivent être consacrés à l'amélioration du port ou à la réduction des droits.

Il est intéressant d'étudier les transformations qu'il a subies, transformations résultant de la lutte qui a éclaté à la suite des conditions nouvelles de la navigation à vapeur.

Depuis cette époque, en effet, l'outillage des ports a profité des découvertes de la science moderne et les docks ont dû être modifiés, en raison de l'augmentation constante du tonnage des navires.

À l'origine, les docks depuis Sandon Dock, situé dans la partie nord, jusqu'à Brunswick Dock, construit dans la partie sud, avaient été créés pour le mouvement des navires à voiles qui occupaient tout le commerce de Liverpool, avec les pays étrangers, à l'exception toutefois de celui avec New-York qui se faisait par vapeurs.

On ne songeait guère alors que la navigation à vapeur dût, en si peu de temps, prendre le développement extraordinaire qu'elle a acquis de nos jours.

M. Jesse Hartley, le créateur des docks de Liverpool pour lesquels il avait employé d'énormes masses de granit, s'était figuré, comme il le disait, qu'elles dureraient indéfiniment.

Les ingénieurs et constructeurs s'étaient surtout attachés à la solidité sans tenir compte de l'espace des quais et des abris pour les marchandises devenus insuffisants pour les cargaisons actuelles.

Autrefois, un magasin à un seul étage était plus que suffisant pour contenir le chargement du plus grand navire revenant de l'Inde.