

dans un filet dont on serre bien l'ouverture afin d'éviter que ces œufs ne remuent à l'intérieur ; puis on suspend le filet dans une cave fraîche et aérée ; tous les huit jours on les retourne dans le sens opposé afin de placer les œufs dans une situation symétriquement contraire.

En Russie on conserve surtout les œufs en les enduisant deux ou trois fois, pendant la première semaine, de matières grasses (principalement de la vaseline) ; puis on les enfouit dans des caisses pleines de son. Ces récipients sont ensuite placés dans des lieux secs, aérés, frais, à température constante, c'est à dire inaccessibles aux gelées. Par ce procédé, les œufs peuvent se conserver excellents pendant trois mois.

La vaseline est remplacée quelquefois par de la gomme, de la paraffine, de l'acide borique, du silicate de soude etc.

On peut employer aussi de grandes caisses placées dans un endroit frais sans être humide ; on met une couche de sel gemme dans le fond, d'un quart de ponce d'épaisseur ; on dépose les œufs fraîchement pondus sur cette première couche, les uns à côté des autres, le gros bout en haut ; puis on remplit les intervalles avec une quantité de sel suffisante pour pouvoir placer une nouvelle rangée d'œufs sur la précédente et de la même façon etc. Le récipient rempli, on le bouche hermétiquement. Ce procédé a l'avantage, sur la plupart des autres, de pouvoir conserver les œufs immédiatement après la ponte, sans être obligé d'attendre, pour effectuer l'opération, d'en avoir une grande quantité.

Enfin, on peut encore cuire les œufs à la température nécessaire pour les manger à la coque ; le blanc coagulé empêche parfaitement l'introduction de l'air et permet de conserver les œufs plus de trois mois. Quand on veut les manger, il suffit de les réchauffer. Mais ce procédé ne peut être employé que dans les ménages.

Voici deux procédés très simples qui permettront de reconnaître facilement la fraîcheur. En secouant l'œuf dans le sens de sa longueur, si l'on ne sent aucun choc c'est qu'il est frais ; dans le cas contraire, on perçoit un ballotement du jaune contre la coquille. Il provient de l'augmentation de la *chambre à air* signalée et du relâchement des *challazas*.

Enfin, une dissolution saline, contenant 10 onces de sel par 10 onces d'eau est d'une densité presque égale à celle de l'œuf frais : si donc

on y met ce dernier il tombera au fond, tandis que le vieux surnagera.

Complétons cette étude en indiquant rapidement comment on procède au *mirage* des œufs, afin de reconnaître leur fraîcheur ; les deux mains étant disposées en tuyau, on place l'œuf entre l'œil et la lumière ou bien en le mettant sur une feuille de papier blanc, à peu de distance d'un endroit bien éclairé. On examine aussi l'œuf sous différentes inclinaisons, placé à l'extrémité d'un tuyau de papier noirci intérieurement. Quant l'œuf est bien transparent, et que la *chambre à air* ne se distingue que vaguement, l'œuf est frais. C'est ce que les mireurs aux Halles exécutent avec une grande habileté. Il existe d'ailleurs, des lampes spéciales pour le *mirage*. Grâce à cette manipulation, on peut facilement reconnaître aussi, après quatre ou cinq jours d'incubation, si les œufs sont clairs ou non fécondés : dans ce cas le germe n'apparaît point.

ANTICOSTI

ESQUISSE HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE.

(Suite)

Aujourd'hui les conditions de l'industrie de la pêche se sont modifiées. Avec la multiplication, la propagation et la rapidité des moyens de transports, le commerce du poisson frais est en mesure de détrôner celui du poisson salé. Ainsi depuis février dernier, la vente du poisson salé sur tous les marchés s'est trouvée paralysée ; il n'y avait pas de demandes ; partout il y avait pléthore de poisson. A Anticosti, plus de mille quintaux de morue sont restés en entrepôt depuis octobre dernier. A Gaspé, des cargaisons de poisson bien et dûment achetées, ont été laissées sur place par des marchands d'Halifax ; à Terre-Neuve, il y avait naguère encore 400,000 quintaux de morue qui attendaient des acheteurs. Le marché a été complètement démoralisé. On ne trouvait pas de placements pour la morue salée à deux dollars le baril.

Anticosti offre comme station de pêche l'avantage de nombreuses criques et rivières où goélettes et bateaux peuvent facilement se mettre à l'abri.

Les rivières et lacs de l'île fourmillent de truite et de saumon. Combien de fois, dit M. Corbet, ancien fermier des rivières et lacs d'Anticosti, accompagné de deux

sauvages, n'ai je pas pris, au mois de juillet, en une seule journée jusqu'à douze cents truites saumonées, et plus de deux cents saumons, notamment à la rivière Observation, près de la pointe sud-ouest. La plupart des truites pesaient quatre livres et les saumons de douze à quinze livres. M. Morrison dit que, lors de la première excursion qu'il fit à la rivière au Saumon, il captura au filet, dans deux ou trois remous, retraites du saumon, de deux à trois cents saumons. En hiver, en creusant un trou dans la glace, on prend à la ligne de la truite très belle.

L'ours noir est en abondance sur l'île ; mais maître Martin est tout ce qu'il y a de plus inoffensif. C'est un *vegetarian* dont le menu se compose ordinairement de fraises, groseilles, framboises et autres baies. Quant au renard, il y pullule ; il est de la plus belle espèce ; il y en a surtout du noir, de l'argenté, du croisé ; le jaune est plus rare, et sa peau n'a pas la valeur de celles de ses camarades d'autres pelages ; le renard blanc s'y rencontre aussi, mais comme exception.

Il y a eu autrefois des caribous sur l'île ; il n'en existe plus ; par contre, on le rencontre en nombreux troupeaux sur la pointe de Terre-Neuve en face de l'île Anticosti. Les autres éléments de la faune sont la marte, la loutre, le vison, mais on n'y trouve ni castors, ni lièvres, ni loups ; quant à ces derniers ça n'est pas dommage.

—Le printemps dernier (1896), M. Henri Menier mettait en liberté sur l'île une vingtaine de chevreuils apportés de Québec. Ces intéressantes bêtes doivent à l'heure qu'il est avoir doublé leur nombre.

Il y a aussi sur l'île, à la baie des Anglais, un buffle mâle et un wapiti femelle : avant longtemps, ces deux quadrupèdes n'auront plus à se plaindre de leur solitude. On a aussi introduit la chèvre sur l'île.

Autour des lacs, habitent des tribus de canards sauvages, d'outardes, de perdrix et autres volatiles. Une espèce de canard, appelé *muniack*, passe la saison d'hiver à Anticosti. Parfois, l'eider, au duvet si précieux et si recherché, y fait son apparition. Des goélettes américaines lui donne impitoyablement la chasse, se font des cargaisons considérables d'œufs et de duvet, qu'elles revendent ensuite haut prix aux États-Unis. Le gouvernement canadien n'a encore rien fait pour exiger un tribut de ces exploiters et surtout pour les empêcher de faire une chasse sans merci à l'eider. Il se-rait plus que temps qu'il intervint.