

de 11,000 thalers: c'était en 1693. Plus récemment, en 1858, un baleinier américain, le "Watchman", rapporta des Bahamas un morceau qui pesait à lui seul 92 kilos. [202 lbs.]; c'est la masse la plus considérable qu'on ait jamais pu se procurer: elle fut longue à se vendre, parce que les propriétaires ne voulaient point la partager, de peur d'en diminuer la valeur, ainsi que cela se passe pour les diamants; finalement on trouva acheteur pour 53,000 francs [\$10,600]. Ce n'était point cher, et il eût mieux valu vendre au détail cette prise rare. Le fait est que, en 1891, il s'est vendu à Londres un lot de cette curieuse marchandise pesant 73 kilos [160 lbs.], qui rapporta une somme de 250,000 francs [\$50,000] à son heureux propriétaire.

Allez donc vous étonner après cela que les parfums les plus fins, dans la composition desquels on fait entrer l'ambre gris, se vendent eux-mêmes à des prix élevés!

L. Viator.

L'EMPAQUETAGE DES FIGUES

Le consul Norton, de Smyrne, écrit ce qui suit sur l'industrie des figues dans ce pays, dit *New England Grocer*:

Le district où on cultive le figuier est situé principalement le long de la ligne du chemin de fer Smyrne-Aidin. Les fruits de la meilleure qualité (appelés *erbeilli*) proviennent de Inovassi. Les figues originaires de Naali et de Sultan Hissar sont aussi très estimées, bien que leur peau ne soit pas aussi fine. Les arbres commencent à rapporter dans la sixième année et atteignent leur pleine vigueur dans la quinzième année. Les figuiers des terres basses produisent des fruits plus gros et plus riches en saccharine. Toutefois ces arbres souffrent souvent de l'excès d'humidité dans les saisons très pluvieuses, tandis que les plantations situées sur des terrains plus élevés s'en ressentent moins, à cause des facilités de drainage.

Les figues mûrissent vers le milieu du mois d'août; on les cueille alors et on les fait sécher en plein air pendant trois à six jours. On les place dans des sacs pesant environ 250 livres chacun, et deux de ces sacs forment la charge d'un chameau. Ce sont les chameaux qui transportent les fruits à la gare de chemin de fer la plus rapprochée. Après l'arrivée à Smyrne, ce sont encore des chameaux qui transportent les sacs chez les marchands. Dans ce pays on n'emploie pas de charrettes pour ce transport, car les fruits pourraient être endommagés si les sacs étaient empilés les uns sur les autres. Les expéditions de la campagne sont rapidement achetées par les maisons d'emballage qui disposent chacune

LONDON GUARANTEE & ACCIDENT COMPANY, LIMITED

Contrats de Garantie et de Fidélité. Polices d'assurance contre les Accidents et la Maladie.

Polices Collectives contre les Accidents pour les Ouvriers.

D. W. ALEXANDER, W. M. McCOMBE,
Gérant pour le Canada, Édifice Canada Life, TORONTO.
Gérant pour la Province de Québec, Édifice Canada Life, MONTREAL.

L'ASSURANCE MONT-ROYAL

Compagnie Indépendante (Incendie)
Bureaux: 1720 rue Notre-Dame
Coin St-François-Xavier, MONTREAL
RODOLPHE FORGET, Président.
J. E. CLÉMENT, Jr., Gérant-Général.

LA JACQUES-CARTIER

Compagnie d'Assurance Mutuelle contre l'Incendie.
Bureau: 118 St-Jacques, Montreal
Primes fixes et système mutuel.
Taux raisonnables, sécurité absolue.
Réclamations justifiées promptement payées.
On Demande des Agents.

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marion, Ingénieurs-Consells.
Bureaux: { Édifice New York Life, Montréal,
{ et 907 G Street, Washington, D. C.

ALEX. DESMARTEAU

Successeur de Charles Desmarteau,
COMPTABLE, AUDITEUR,
LIQUIDATEUR DE FAILLITES
Commissaire pour Québec et Ontario.
Bureaux, 1598 et 1608 rue Notre-Dame,
Montréal.

Arthur W. Wilks J. Wilfrid Michaud
WILKS & MICHAUD,
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les provinces.
Règlement d'affaires de Faillites.
211 et 212 Bâtisse Banque des Marchands
Téléphone Main 425 MONTREAL.

d'un grand nombre d'employés, principalement des femmes et des jeunes filles, pour les opérations du triage, du lavage, du séchage et de l'emballage. Cette industrie donne de l'ouvrage à Smyrne à des milliers de personnes pendant les mois de septembre et d'octobre et la prospérité moyenne des classes inférieures durant toute l'année dépend beaucoup du mouvement d'argent pendant cette période courte.

Le triage des figues se fait avec beaucoup de soin. La couleur, mais plus spécialement la grosseur et l'épaisseur de la peau sont des facteurs dans la classification. Les fruits de qualité inférieure, appelés "hordas," les fruits de rebut sont éliminés et vendus pour être distillés. Une certaine quantité de cette catégorie de figues est exporté en Autriche-Hongrie et employée à la place de chicorée.

L'arome délicat du café de Vienne, est dû à la présence de poudre de figue séchée. Les meilleures qualités sont préparées de diverses manières pour l'exportation. La moins dispendieuse est emballée dans des sacs de toile. Les qualités fines sont soumises à une certaine manipulation avant d'être emballées serrées dans des boîtes contenant de 1 à 11 livres. Pendant cette manipulation les emballateurs trempent leurs doigts dans de l'eau de mer. Cela a pour résultat de mieux conserver le fruit, et de ne pas diminuer sa saveur quand même on le garde longtemps. Le terme "figues maraconi" s'applique aux fruits qui ont été roulés avec précaution entre les paumes des mains, de manière à les faire ressembler à un ellipsoïde allongé. Les figues "Loucoum" sont préparées en pressant le fruit pour lui donner une forme rectangulaire, se rapprochant pour la grosseur et l'apparence du produit de la confiserie Orientale, bien connu sous le nom de "Délice Turc," ou "Loucoum."

La plus grande partie des figues de choix (celles désignées sous le nom de *oleme*, c'est-à-dire choisies) est mise en boîtes par couches. Le côté supérieur du fruit est fendu et la figue est aplatie. Cette méthode permet aux manipulateurs experts de donner un aspect plus présentable aux petites figues qu'il n'est possible de le faire en préparant les figues "macaroni" ou "loucoum". Le genre d'emballage "macaroni" est celui qui dérange le moins la structure interne du fruit. Le genre "loucoum" laisse le plus à la figue sa grosseur naturelle et est celui qui convient le mieux pour les manipulations que lui font subir dans la suite les importateurs. Ces deux dernières méthodes sont les plus favorables au desséchage pendant les transports. Les boîtes de figues préparées par les trois dernières méthodes citées sont d'habitude exportées en caisses à claire-voie contenant environ 330 livres de figues.