

avance comme une étrave de navire au milieu de l'Océan Glacial, voyez l'Islande, voyez Terre-Neuve, partout c'est la même stérilité, partout peu ou point de cultures; à peine quelques carrés d'orge, grands comme des mouchoirs de poche.

De ces régions inhospitalières la morue est la seule moisson, mais combien abondante! Bon an mal an, on capture en Norvège plus de 60 millions de ces poissons, autour de l'Islande 20 millions environ, à Terre-Neuve 150 à 175 millions, autant sur les côtes du Canada, et enfin un nombre sensiblement égal sur le littoral des Etats-Unis, au total, plus d'un demi-milliard de morues! Malgré cette tuerie formidable, aucun danger que l'espèce soit jamais exterminée. Une seule morue produit environ 9 millions et demi d'œufs!

Et ce n'est pas un petit denier que rapporte la capture de ces masses de poissons. Chaque année elle procure à la Norvège de 3 à 4 millions de dollars, à Terre-Neuve et au Labrador plus de 4 millions, au Canada, 3½ millions environ, aux Etats-Unis 3 millions. D'Islande et de Terre-Neuve les marins français rapportent des cargaisons de poissons estimées à 6 millions. Au total, la valeur des pêches de la morue s'élève à environ 20 millions de dollars. Aussi bien, pour prendre part à ce butin, des hommes habitant loin de ces mers poissonneuses n'hésitent pas à parcourir des centaines et des milliers de lieues à travers les océans ou les déserts neigeux du nord. Afin de gagner quelque argent dans cette industrie, des milliers de pêcheurs français font le long voyage de Terre-Neuve ou d'Islande, et les Finlandais qui meurent de faim dans leurs forêts, accomplissent des trajets de deux cents lieues à pied à travers la Laponie, par des froids de 40 degrés.

UNE NOURRITURE POUR TOUS

Après avoir fait vivre des centaines de milliers de marins dans la zone boréale, la morue nourrit, ensuite, des millions d'habitants des zones tempérée et tropicale. En raison de son abondance, elle constitue un aliment extrêmement bon marché. En gros, dans les ports européens le prix de la livre varie de 5 à 2 sous. Quoique les intermédiaires élèvent singulièrement ces prix, la morue n'en reste pas moins une denrée d'alimentation accessible à toutes les bourses. C'est le poisson du pauvre; et dans tous les pays où les règles des Eglises prescrivent le maigre pendant des pé-

riodes plus ou moins longues, il est consommé en quantité considérable par les classes peu fortunées et par les établissements publics qui veulent nourrir économiquement un personnel nombreux. En France, la consommation de la morue atteint approximativement une vingtaine de mille tonnes, un chiffre assez faible en comparaison de ceux relevés dans les autres pays catholiques. L'Espagne achète de 40 à 50,000 tonnes de morues, le Portugal en achète pour \$3,300,000, l'Italie pour 6 millions. Dans les pays tropicaux, la consommation n'est pas moindre; au Brésil, aux Antilles, en Afrique, jusqu'en Chine, des millions de morues sont expédiées pour l'alimentation des classes pauvres.

Ce poisson nourrit non seulement les hommes, mais encore les animaux domestiques. Dans les stériles pays du nord, il supplée à tout, même à la verdure; dans ces froides régions, la récolte de foin est insuffisante pour nourrir le bétail, et, l'hiver, à la place de fourrages, les indigènes donnent à leurs vaches et à leurs moutons des têtes de morues séchées. On fait cuire ces déchets avec des algues et quelques parcelles de foin, s'il en reste, puis, chaque jour, on distribue cette singulière pitance aux bêtes à cornes.

En Laponie, trois mois durant, elles n'ont pas d'autre régime, et elle se sont parfaitement adaptées à cette singulière alimentation. La meilleure preuve, c'est que, lorsque des vaches passent près des séchoirs de morues, de suite elles essayent de happer au passage quelque poisson. Sur les côtes de l'Islande, en guise de foin, les poneys mangent, l'hiver, des têtes de poissons. Bref, dans toute l'Europe arctique, la morue remplace les fourrages.

Depuis quelques années ce singulier emploi du poisson s'est considérablement étendu. Aujourd'hui, des usines transforment les déchets de la morue et les poissons avariés en "guano" lequel est employé soit comme engrais, soit pour la nourriture des porcs, en Allemagne particulièrement. Les résultats sont paraît-il, excellents, dignes d'être recommandés à l'attention des éleveurs.

La morue fournit encore bien d'autres produits utiles. Toutes ses parties sont utilisées. Ses œufs forment "la rague," l'appât indispensable aux pêcheurs de sardine, et, son foie fournit la célèbre huile médicinale. Ceux qui sont condamnés à absorber ce liquide peu ragoûtant ne se doutent guère de la délicatesse des foies

de morue frais. C'est le mets le plus exquis de la gastronomie septentrionale. Cuits à l'eau, bien à point, ils deviennent une crème fondant dans la bouche comme une glace savoureuse.

L'huile de foie de morue constitue un des produits les plus importants de ce poisson. Grâce à la Faculté, qui la considère comme le plus actif des reconstituants, les pêcheurs encaissent de ce chef une bonne somme. Ceux de Norvège en vendent pour plus de 3 millions de francs.

(A suivre).

LE GIN CANADIEN

Il se fait au Canada une consommation de gin ou genièvre dont peu de gens sans doute connaissent l'importance. Nous avons relevé sur les livres bleus les quantités importées dans ces dernières années et nous avons constaté que la consommation de ce liquide augmentait d'année en année. Voici d'ailleurs les quantités importées pour les six dernières années dont nous avons les chiffres sous les yeux.

	Gallons
1894.....	428,490
1895.....	435,288
1896.....	375,280
1897.....	455,145
1898.....	494,989
1899.....	534,227

Le gin ou genièvre importé provient pour la presque totalité de la Hollande, qui importe les grains destinés à la distillation du gin.

Ces grains, le Canada les produit en abondance et les exportait en Hollande.

Pourquoi se sont dit des commerçants intelligents, paierions-nous à l'étranger une redevance pour transformer nos grains en produits de distillateur, tandis que nous le pouvons faire nous-mêmes en donnant du travail à nos nationaux et en fournissant aux consommateurs de notre pays un produit égal sinon supérieur au produit importé et dans des conditions de prix satisfaisantes pour eux. En effet, le grain importé en Hollande paie des frais de transport qui sont évités ici; le gin nous arrive par mer et paie un fret assez élevé augmenté de la prime d'assurance assez lourde sur les alcools. En outre, le gin à son entrée au Canada paie des droits de douane dont le tarif est plus lourd que celui de l'accise appliqué aux alcools distillés dans le pays.

Il y a donc, au point de vue du prix de revient, avantage pour le