

à être emballées dans des sacs. Les meilleures sortes ont une peau si fine qu'on ne peut les emballer dans les sacs ; on les transporte au marché dans des paniers plats et peu profonds.

Elles sont classées en quatre classes, au marché, suivant la qualité ; mais la quatrième qualité n'est guère vendable ; on l'utilise généralement comme nourriture pour les animaux ou comme engrais.

Pratiquement, cependant il n'y a que deux classes : celle pour l'exportation et celle pour la consommation locale. Ces dernières sont emballées dans des sacs de toile grossière, mais les premières ne voyagent que dans des sacs de poil de chameau, qui les tiennent abritées contre la poussière. Les sacs de poil de chameau sont très dispendieux, de sorte que les propriétaires de plantations, au lieu d'en acheter, les louent des entrepreneurs de transport. Ces gens là jouent un rôle très important dans le commerce des figues, ils sont en même temps voituriers et courtiers, c'est-à-dire, qu'ils les transportent et les vendent à commission. C'est avec eux que le commerce traite sur le marché de Smyrne.

Le classement est fait par des femmes qui reconnaissent la qualité au toucher ; les figues sont ensuite étirées et aplaties par des hommes, qui les pressent entre le pouce et l'index, et leur donnent la forme dans laquelle nous les trouvons dans nos magasins. La mise en caisses, en boîtes ou en paillons est faite par des hommes qui gardent un silence complet, contraste frappant avec le babil où se fait le classement. Les paqueteurs sont assis sur des bancs grossiers, chacun d'eux ayant à son côté un vase plein de saumure dans laquelle il trempe ses doigts avant de prendre une figue pour la mouler. L'action du sel sur la figue est de faire ressortir le sucre ; mais cette opération se fait lentement et ce n'est guère qu'au bout de trois mois qu'elle peut être mangée avec plaisir. Le paquetage des figues exige une grande adresse et les paqueteurs adroits commandent de forts salaires.

Ils remplissent une boîte si uniformément qu'il y a à peine une once de différence de poids entre les boîtes de même grandeur. Les figues de troisième qualité sont paquetées dans des tonneaux.

Il vient aussi aux Etats-Unis des figues sèches de Grèce, d'Egypte et de la Tripolitaine ; mais celles de Smyrne sont préférées partout. En Italie, les figues sèches donnent lieu

à un commerce local considérable. Beaucoup de jardins ont un certain nombre de figuiers, dont on fait sécher les figues. Ces figues sont souvent vendues sans autre paquetage qu'une tige d'arbre dépouillée de ses feuilles, dans laquelle les figues sont enfilées.

LA CULTURE DES HUITRES

Un expert anglais, M. Kemp, a fait, à la demande du gouvernement fédéral, une inspection des pêcheries d'huîtres du Canada, au point de vue de la culture des huîtres, industrie qui donne de grands revenus en France et en Angleterre. Il a étudié avec soin les bancs d'huîtres des provinces maritimes, au point de vue des fonds, de la propagation des huîtres, etc. Il en est arrivé à la conclusion qu'il existe là un champ fécond ouvert à l'entreprise canadienne. Pour le développer il formule les conseils suivants :

Les pêches d'huîtres peuvent se développer considérablement au Canada, et je conseille que tous les fonds soient soumis aux restrictions suivantes, car chaque année va en augmenter la valeur.

1. Les bateaux employés à la pêche aux huîtres doivent être dûment licenciés, enregistrés et numérotés aux ports respectifs auxquels ils appartiennent ; chacun portant un numéro peinturé en gros chiffres ainsi que son nom, comme ça se fait dans le Royaume-Uni, la France, la Belgique, la Hollande et en d'autres pays de l'Europe. Ce système réussit admirablement et à la perfection dans les eaux britanniques et dans celles du continent. Il paraît être un excellent moyen de préserver cette branche, et d'autres aussi, de l'industrie de la pêche.

2. Des permis pourront être accordés aux pêcheurs d'huîtres ; au bas de chaque permis sera imprimée une liste de règlements tels que celui-ci : On n'apportera pas à terre d'huîtres rondes de moins de deux deux pouces de diamètre, ni d'huîtres longues de moins de trois pouces de longueur, sous peine d'amende pour chaque contravention. Le règlement ne s'appliquera qu'aux localités où l'on peut déterminer les dimensions ci-dessus, car les dimensions varient selon les différentes eaux, mais ce règlement s'appliquera aux endroits que j'ai visités et qui sont mentionnés dans le présent rapport.

3. La pêche aux huîtres ne sera pas permise le dimanche, ni en aucun temps pendant la saison réservée.

4. Le numéro de chaque bateau

pêcheur correspondra à la licence qu'il aura.

A l'aide de ces règlements, on pourrait tenir un registre des bateaux et des hommes, indiquant le nombre de gens engagés dans cette industrie, et si elle prospère ou non. Ce registre serait également utile aux préposés des pêcheries, pour découvrir les bateaux faisant la pêche en contrebande pendant la saison réservée, ou pêchant sur des fonds licenciés ou réservés.

PECHE AUX HUITRES EN HIVER

La pêche aux huîtres à travers la glace a été interdite par un arrêté du conseil ; nul doute que cette mesure contribuera largement à protéger et à préserver les bancs. Là où cette pêche a été en usage, et elle l'a été sur la plupart des bancs, on trouve des amas de déchets composés de coquilles mortes et de boue ; on voit aussi en grande quantité des écailles de jeunes huîtres mortes, blanchies par suite de leur exposition à l'air ; cette pêche a dû causer des pertes énormes. Partout où la glace ne repose pas directement sur les bancs, elle a pratiquement l'effet de protéger les huîtres contre les changements de la température. C'est ce qu'on a vu à Ostende, en Belgique, où les parcs d'huîtres vinrent à geler. Au commencement, les intéressés cassaient toujours la glace, pensant qu'elle pouvait nuire aux huîtres, mais cela eut pour résultat de les faire mourir en grand nombre ; mais après qu'il leur fut conseillé de laisser la glace, ils n'eurent guère à constater de mortalité, et depuis ils ont toujours laissé leurs parcs geler.

CREUSAGE DE LA VASE COQUILLÈRE.

Les machines employées au creusage de la vase coquillière sont d'un effet destructeur pour les bancs d'huîtres, et cet effet est visible sur presque tous ceux que j'ai visités.

A Shédiac, les fonds ont beaucoup souffert de ces opérations ; les machines en question ayant opéré sur les meilleures parties de bancs d'huîtres pendant des années. M. Charles Hannington, I. C., de Vieux Shédiac, m'a dit qu'en 1885 il n'y avait pas moins de trente-sept de ces machines fonctionnant en même temps sur la glace qui couvrait ces bancs.

Des hommes expérimentés estiment qu'une de ces machines détruit un huitième d'acre dans un seul hiver. On creuse des trous ou tranchées dans toute la longueur d'un banc, à une profondeur de 20 à 25 pieds, et sur une largeur d'en-