

spécial où on les nourrit avec de la viande de sardines, et cela pendant tout le mois de septembre. En octobre, elles cessent de manger et s'enfoncent dans la vase où elles demeurent ensevelies pendant tout l'hiver, pour n'émerger qu'en avril ou mai.

A partir de leur troisième année, les tortues n'ont pas besoin d'être gardées dans les mêmes viviers que leurs contemporaines exclusivement. C'est d'ailleurs à cet âge-là que la chair de tortue est la plus délicate et se vend le mieux sur le marché. La sixième année est pour elles celle de la maturité. Alors, elles commencent à déposer leurs oeufs, bien que ce ne soit que dans la huitième ou la neuvième année qu'elles atteignent leur maximum de vigueur.

Les dorades. — La domestication des dorades est une institution absolument orientale. Le Japon a sans doute emprunté cette coutume à la Chine; mais il y a si longtemps que cela se perd dans le recul des siècles. D'ailleurs, selon sa coutume, il a perfectionné notablement une industrie dont il ne retire aucun avantage pratique; c'est l'ornement des maisons et le plaisir des enfants. Il est vrai que la dorade est, au point de vue des couleurs, une chose splendide, brillante comme une fleur vivante qui aurait emprunté au diamant, à la gorge du pigeon, au spectre solaire, aux délicats cristaux de neige, leurs nuances les plus délicates et les plus changeantes.

Il est à noter cependant que les dorades naissent avec une couleur noire répandue sur tout le corps. Des pisciculteurs ignorants qui achèteraient de ces alvins pourraient même fort bien peupler leurs viviers de poissons dont la couleur demeurerait désespérément la même jusqu'à la mort, c'est-à-dire uniformément et vulgairement noire ou brune. Les nuances irisées de la dorade sont en grande partie le résultat de l'industrie japonaise, dont les moyens semblent être, autant qu'on a pu en pénétrer le secret, les trois suivants:

1o L'alevin doit avoir une nourriture abondante; 2o il doit être exposé aux rayons du soleil et maintenu dans une eau aussi chaude que possible; et 3o l'eau où il vit doit être renouvelée à intervalles réguliers; il faut éviter de le faire au milieu du jour et de changer brusquement la température du liquide.

L'huître perlière. — On trouve l'huître perlière sur toutes les côtes du Japon situées dans les régions semi-tropicales. C'est l'espèce dite "Avicula Martensii" Dunker. Mais on ne la recueille en quantités appréciables que dans certaines localités comme Shima, Orusa, Noto, Toza, etc.

M. Mikimoto, originaire de Shima, s'est consacré à l'élevage des huîtres perlières, et les résultats ont dépassé toutes ses espérances. La ferme d'hu-

La Banque d'Épargne de la Cité et du District de Montréal.

AVIS est par le présent donné, qu'un dividende de dix dollars par action, sur le capital de cette institution, a été déclaré et sera payable à son bureau-chef à Montréal, le et après mardi, le 2 juillet prochain.

Les livres de transfert seront fermés du 15 au 30 juin prochain, ces deux jours compris.

Par ordre du Conseil de Direction.
A. P. LESPERANCE,
Montréal, le 31 mai 1907. Gérant.

P. A. GAGNON

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
Membre de l'Association des Comptables
Chambres 10 et 11, Edifice Alliance
107 rue St-Jacques, - - - MONTREAL
Bell Main 4913

GEORGE PARÉ

Comptabilité et Audition
Administration de Successions
99 rue St-Jacques, MONTREAL
Téléphone Main 2619

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

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

Téléphone Est 2358
J. E. CHAMPAGNE
Expert Comptable et Auditeur
Organisation de Comptabilité
d'après les meilleurs systèmes
290 rue St. André, - MONTREAL

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD
WILKS & MICHAUD
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour
toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites
601 BATISSE BANQUE DES MARCHANDS
Téléphones: { BELL MAIN 5500
{ MARCHANDS 849 MONTREAL

POLICES CLAIRES **CONTRATS RAISONNABLES.**
Les Polices sont simples et claires; les Contrats sincères et équitables.
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Portland, Maine.
Pour agences, s'adresser à **Henri E. Morin**, surintendant, ou à **W. I. Joseph**, gérant, 151 rue St. Jacques, Montréal; **Geo. P. Chateauvert**, 405 rue St. Jean, Québec; **J. P. Michaud**, Fraserville, Québec.

L. R. MONTBRIAND,
Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

tres qu'il exploite contient pour des millions de perles qu'il vend chaque année sur le marché.

Cette ferme se trouve dans la baie d'Ago, sur la côte du Pacifique, dans le Japon central, à quelques milles au sud du fameux temple d'Isé. Cette baie est une immense nappe d'eau encadrée d'une côte extrêmement découpée. Les bâtiments affectés à l'exploitation s'élèvent sur une petite île appelée Takodo, où une centaine de personnes s'occupent à la culture de l'huître.

Le moment de la ponte a lieu de juillet à août. Un mois auparavant, on a jeté des pierres de six à huit livres au fond de l'eau, surtout dans les baies pénétrant profondément dans les terres. En août, les petites huîtres, qui n'atteignent pas 3 ou 4 millimètres de longueur, s'attachent à ces pierres par leur mince filet de byssus. On les laisse là jusqu'en novembre. Alors, celles qui sont trop près du bord sont placées, avec la pierre qui leur sert d'ancre, dans des eaux plus profondes, c'est-à-dire à 5 ou 6 pieds au-dessous du niveau de la mer. C'est pour les préserver du froid qu'on interpose ainsi entre elles et le grand air une couche suffisante de liquide protecteur. On les laisse en repos pendant trois ans. Quand elles ont atteint une longueur d'environ deux pouces, on les sort de l'eau et on glisse entre les deux valves le corps étranger qui servira de noyau à la future perle. C'est ainsi que, chaque année, de 250 à 300,000 huîtres sont "opérées", c'est-à-dire sollicitées à produire le précieux joyau.

Quand on les a lestées de leur "noyau" ou noyau, on les replonge de manière à en loger trente par "tsubo" (ou surface de six pieds carrés), puis on les laisse pendant quatre ans sans les déranger. Enfin, c'est-à-dire dans la 8e année de leur âge, on les repêche, on les ouvre et l'on extrait de leurs valves les perles venues à maturité et prêtes à être vendues.

La Pisciculture trouve encore beaucoup d'autres ressources à exploiter, ce sont celles que nous venons de citer sont les principales. Elles sont très rémunératrices et peuvent être considérées comme de la pisciculture d'art. Elles constituent pour nous un utile enseignement, toutes réserves faites pour les différences climatériques qui imposent à différents pays un champ d'expérience particulière.

SI VOUS APPROUVEZ

la ligne de conduite du "PRIX COURANT", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, aidez-les à s'abonner.