

long des côtes de l'Atlantique avec une habileté et une audace, connues seulement des marins Américains d'il y a quarante ans. Parmi ces bateaux le sloop "Admiral", propriété de Joseph Ellsworth, était renommé. Ce bateau, pour nous servir de l'expression de son patron — maintenant un vétérinaire aux cheveux blancs de soixante-dix ans — allait au plus près de la côte chargé jusqu'au pont en plein hiver," rapportant à son propriétaire des milliers de dollars à chaque voyage.

Quand les jeunes huîtres sur leur banc arrivent à une longueur d'environ un à trois pouces, on les retire de l'eau et on en fait un tri soigné. Les huîtres parfaites sont alors replacées dans d'autres endroits, où leur croissance peut être l'objet d'une surveillance attentive. Cette surveillance doit se prolonger pendant deux ou trois ans, jusqu'à ce que la croissance soit complète et que l'huître puisse être mise sur le marché. Pendant ce temps, les mollusques doivent être protégés contre les attaques des astéries et autres parasites destructeurs; il faut les étaler au fond de l'eau sous forme d'une couche de peu d'épaisseur, pour que leur croissance ne soit pas gênée et les protéger contre beaucoup d'autres choses (sans en excepter les voleurs), protection dont dépend la vie de l'huître.

Pour empêcher les vols, des hommes se tiennent dans des bateaux de garde ancrés au-dessus des bancs. Quand les huîtres ont atteint leur pleine croissance, il faut les retirer de l'eau pour les expédier au marché. Parfois, les bancs d'huîtres sont mis à découvert à la marée basse, les huîtres sont mises en tas par un moyen de râtaux, puis emportées. Toutefois, dans la plupart des cas, les bancs sont toujours recouverts d'eau et alors on pêche les huîtres soit au moyen de pinces à mains, soit au moyen de dragues. Les pinces ont de longs manches en bois et sont terminées par des groupes de doigts en fer, entre lesquels les huîtres sont prises. Ce moyen constitue un travail lent et extrêmement laborieux; aussi on le remplace de plus en plus par la drague.

Cet instrument est formé d'un râteau lourd de grandes dimensions, auquel est attaché un sac fait en partie d'anneaux de fer et de mailles de gros coton. La drague est traînée sur le fond et ramasse suivant ses dimensions, de un à dix boisseaux d'un coup. Autrefois les dragues étaient manoeuvrées par des bateaux à voiles et hissées à bord soit à la main, soit par des cabestans actionnés à la main.

Aujourd'hui, on emploie presque exclusivement des bateaux à vapeur ou mus par un moteur à gazoline, et ces bateaux sont pourvus de cabestans mécaniques avec lesquels on hisse à bord la

drague et sa charge. Ordinairement ces bateaux dragueurs ont leurs machines placées à l'arrière et sont munis d'arbres actionnés par la machine et s'avancant vers l'avant jusqu'aux cabestans, placés à la proue dans l'entrepont; les chaînes auxquelles sont attachées les dragues passent à travers le pont sur des poulies fixées à un mât ou à une épontille. Ces bateaux jaugent de cinq à deux cents tonnes.

Quand le contenu des dragues est versé sur le pont des bateaux, on enlève avec soin les écailles, huîtres mortes et débris de toute sorte. En général, quand elles sont enlevées de leur banc, les huîtres ont une apparence chétive et, dans certaines localités, elles ont un goût amer, un goût de cuivre. Pour les engraisser, on les immerge pendant quelque temps dans de l'eau douce ou de l'eau légèrement salée. On procède d'ordinaire à cette opération quand les huîtres sont encore dans leurs écailles; on les retire de la drague ou du bateau sur lequel elles ont d'abord été placées et on les transporte à des rivières ou à des sources d'eau douce, dans lesquelles on les dépose et où on les laisse séjourner de six à dix ou douze heures. Après cela, les huîtres sont retirées et prêtes pour le marché.

Quelquefois les huîtres n'absorbent pas l'eau douce tant qu'elles ne sont pas ouvertes. Dans ce cas, on les retire de leurs écailles, on les place dans des cages et on les couvre d'eau douce. Dans l'un ou l'autre cas, les huîtres abandonnent leur goût amer et se gonflent ou "engraissent," d'après l'expression des pêcheurs, prenant la forme replète et arrondie qu'elles ont lorsqu'elles sont vendues au consommateur.

Il y a différentes manières de transporter les huîtres au marché ou aux établissements qui les ouvrent, manières qui dépendent des localités et des conditions du trafic. La plus grande partie des huîtres mises sur le marché de New-York, y est transportée en vrac par bateaux, comme on peut s'en rendre compte par la nombreuse flottille de bateaux huîtriers qui se trouve toujours aux marchés de Gansevoort et de Fulton, pendant la saison des huîtres. Une partie en est cependant expédiée en barils par voies ferrées.

Les huîtres sont divisées par les marchands en trois catégories, connues sous les termes de "box" (grosses huîtres), "cullings" (huîtres moyennes) et "cullintines" (petites huîtres). D'après la coutume en usage sur le marché de New-York, les huîtres ne sont pas classifiées avant d'être arrivées au marché ou à l'établissement d'ouverture. Là, elles sont classées dans la catégorie à laquelle elles appartiennent; celles désignées pour la consommation locale sont d'habitude livrées à l'acheteur dans leurs

écailles. Une partie considérable de la pêche est expédiée au loin dans l'intérieur pour être consommée fraîche, ou en conserves.

Dans l'expédition des huîtres à l'intérieur des terres, il est de coutume de les ouvrir et de les mettre avec leur liquide et un morceau de glace dans des boîtes de fer-blanc. De cette manière elles peuvent être transportées avec sécurité à de longues distances. Le soin apporté à cette opération est attesté par le fait que l'auteur de cet article s'est fait servir des huîtres sur demi-écaille à Omaha, Nébraska, bien que le restaurateur, pressé de questions sur ce point, lui ait avoué que les écailles faisaient partie de son outillage et servaient plusieurs fois, comme ses tasses et ses soucoupes.

Pour le commerce de l'intérieur, les huîtres sont ouvertes dans des établissements spéciaux installés sur les côtes des parcs à huîtres. Dans la baie de Chesapeake, cette partie de l'industrie huîtrière a pris une grande extension, des milliers d'hommes et de femmes y trouvent de l'emploi; ces maisons d'écaillage sont situées à presque tous les points de la côte en communication avec les lignes de chemins de fer et de steamers.

ESSAIS DE FABRICATION DU FROMAGE

Par les ferments sélectionnés du professeur C. Gorini.

Des essais au moyen des ferments sélectionnés dans la fabrication des fromages, sont très connus en France; les fromages du type suisse particulièrement ont été pris comme sujets d'expériences. Seulement, la solution d'un tel problème est entourée de réelles difficultés, et je pense que tous ceux qui s'occupent de fromagerie prendront un vif intérêt à ce qui se passe actuellement en Italie dans cette voie nouvelle.

M. le professeur C. Gorini qui donne le cours de bactériologie à l'École supérieure d'Agriculture de Milan vient après plusieurs années d'études, d'obtenir des résultats qui sont certes intéressants.

M. le professeur C. Gorini, n'est pas seulement un savant qui se limite à des expériences de laboratoire, mais aussi un praticien convaincu, et c'est la raison pour laquelle il a dirigé ses efforts dans le but de créer une fromagerie expérimentale, où de véritables fromages fussent fabriqués.

Une Société qui n'avait pourtant rien de commercial, s'est constituée, et le Comité organisateur a bien voulu nommer comme président le sénateur ingénieur Giulli Vigoni. Le ministre de l'Agriculture d'Italie, ainsi que l'E-