

dénature les couleurs des objets. Il faudrait chercher à supprimer cette teinte blafarde, soit en enlevant aux oxydes celui qui produit cet effet, soit au contraire, en lui en ajoutant un autre qui en neutralise les effets.

La lumière à incandescence Auer, n'est pas sans présenter certains inconvénients qui en rendront l'usage général impossible.

La société polytechnique de Berlin a discuté la question de savoir si la lampe Auer pouvait être employée dans une atmosphère poussiéreuse et humide. Elle demanda l'avis de la compagnie allemande de l'éclairage à incandescence qui répondit que dans les endroits où la poussière est abondante il ne fallait pas employer l'éclairage Auer, parce que la poussière se dépose sur le manchon, surtout lorsque la lampe est éteinte et le pouvoir éclairant diminue.

D'un autre côté, lorsque le manchon est froid, il absorbe l'humidité et se déforme, et son pouvoir éclairant diminue également.

LES ECOLES CATHOLIQUES DE MONTREAL

Nous venons de recevoir le rapport financier des Commissaires d'Ecoles Catholiques Romaines de Montréal, pour l'exercice 1892-1893. D'après ce rapport, les recettes provenant de toutes sources des commissaires pendant l'exercice ont été de \$196,300.04; il y avait en caisse au commencement \$11,140.09; total \$207,440.11; les dépenses ont été de \$201,148.08, et il restait en caisse \$6,292.03. L'exercice s'est donc soldé par un excédant de dépenses de \$4,848.04.

Les recettes comprennent le produit d'un emprunt: \$18,000; les dépenses de leur côté, embrassent deux montants payés pour constructions nouvelles: Ecole Sarsfield \$7,109.01; Ecole Montcalm \$6,647.51, ensemble \$13,856.52. Il y a donc \$4,243.48 de l'emprunt qui ont été appliquées aux frais du soutien des écoles. Les dépenses ordinaires paraissent par conséquent dépasser les recettes ordinaires de \$7,209.01.

Les recettes proviennent principalement de trois sources:

Taxe d'écoles, collectées, par la cité de Montréal	\$126,505.54
Subventions du gouvernement provincial (net).....	15,371.07
Rétributions payées par les élèves.....	33,434.86
	<hr/>
	\$175,311.47
Divers	2,988.57
	<hr/>
	\$178,300.04

Emprunt C. & R. Campbell..	18,000.00
	<hr/>
	\$196,300.04
Les principaux comptes de dépenses sont:	
Soutien des écoles	\$118,223.07
Divers (assurances, taxes, administration, etc.).....	13,757.92
Intérêts et amortissement....	39,060.08
Réparations et améliorations	12,340.16
Achats de livres.....	1,405.28
Juifs, espagnols et portugais	2,605.05
	<hr/>
	\$187,391.56
Construction.....	13,756.52
	<hr/>
	\$201,148.08

Les traitements des professeurs et instituteurs se montent à \$90,143.91. Le nombre des enfants qui fréquentent les écoles sous le contrôle des commissaires ou subventionnées par eux est de 14,901 inscrits, moyenne de fréquentation 12,361; présence, 11,198. L'instruction de ces 12,000 enfants coûte, par conséquent, \$188,000, soit une moyenne de \$15.66 par tête. Mais ce calcul est nécessairement très peu instructif; vu que les élèves des écoles subventionnées, qui ne coûtent aux commissaires que fort peu de chose, sont compris avec les autres dans ce tableau. Le nombre des instituteurs et institutrices est de 351; recevant ensemble \$90,000 de traitements, ce qui représenterait un traitement moyen de \$285 par année. Ici, encore, pour arriver à une moyenne utile, il nous aurait fallu un état séparé de ce qui a été dépensé pour les écoles des commissaires et de ce qui a été payé aux écoles subventionnées.

LA FIGUE

La figue est un fruit qui croît dans toute l'Europe méridionale, dans presque toute la France, l'Espagne, l'Italie, la Grèce etc., ainsi qu'en Afrique. Le figuier est un arbre à écorce lisse à large feuilles dentelées qui ne fleurit point, du moins en apparence. On voit seulement poindre à l'aisselle des feuilles une petite figue, verte et dure, qui grossit et qui, à sa maturité a, à peu près la forme et la grosseur de la poire Bartlett. La floraison se fait à l'intérieur; elle n'est pas visible à l'extérieur, mais on s'aperçoit qu'elle est passée et que le fruit est mûr lorsque la figue jaunit—et pend coude sur sa tige.

La figue fraîche est un fruit délicieux, dont la chair fondante et sucrée attire les abeilles, les guêpes et aussi les oiseaux.

Dans les pays chauds d'où il est originaire, le figuier donne deux ré-

coltes par année, mais lorsque l'on remonte vers le nord, on trouve que la seconde récolte, celle d'automne, est atrophiée par le froid de l'hiver.

La figue que nous connaissons au Canada, est le fruit séché au soleil, qui nous est expédié surtout des environs de Smyrne, en Asie Mineure. Il y a là une région de 30 milles de long sur 5 milles de large où l'on cultive le figuier pour l'exportation, ce sont les vallées du Méandre et du Kaystros. Un voyage dans ce pays est plein d'intérêt. Le chemin de fer que l'on prend à Smyrne, se dirige vers le sud jusqu'à Ephèse, puis de là vers l'est, sur Caratol, passant à travers maints endroits célèbres dans l'antiquité jusqu'à ce qu'on arrive aux vallées. On entre dans la région du figuier en sortant d'Ayastuck. Le sol est un humus épais qui a la propriété de conserver l'humidité pendant un temps considérable. C'est ce qui le rend si propre à la culture du figuier dont les feuilles conservent leur couleur et leur vigueur malgré la sécheresse.

Les figuiers ne commencent à porter des fruits bons pour le marché qu'à partir de cinq ou six ans; mais ils continuent ensuite à produire jusqu'à soixante et même, si on les a bien entretenus, jusqu'à quatre-vingts ans et plus.

Au mois de juin, on voit dans les plantations de figuiers, un spectacle qui intrigue celui qui n'y est pas habitué. Les figues sont alors à peu près à moitié mûres; le propriétaire vient suspendre au figuier des guirlandes de figues sauvages, vertes, amères, qui ont paraît-il, la propriété d'empêcher les autres figues, les bonnes, de tomber de l'arbre avant d'être mûres. Lorsque ces figues sauvages sont rares, on les paie un prix élevé. A la fin de juillet, les bonnes figues ont le degré de maturité nécessaire pour être mises sur le marché et l'on est obligé de faire garder les plantations pour empêcher les pillards de les ravager.

Elles commencent à tomber de l'arbre vers le milieu d'août; c'est alors que commence la récolte. Hommes, femmes et enfants entrent dans le verger et y remplissent des paniers qu'ils portent au séchoir. Une figue qui reste vingt quatre heures par terre commence à se gâter.

Le séchoir est un sillon de terrain élevé d'environ six pouces et garni de roseaux, ou d'herbes sèches. On y dépose les figues par rangées en ayant soin qu'elles ne se touchent pas. Le séchage n'est pas long, car le soleil de septembre est chaud et au bout de huit jours elles sont prêtes