

peg que se pratique la pêche dont les produits, poisson blanc, brochet, esturgeon, etc., sont expédiés en majeure partie aux Etats-Unis. Il s'exporte aussi, chaque année, pour Hambourg, pour plus de \$15,000 de caviar.

Le caviar n'est autre chose que des oeufs d'esturgeon préparés d'une façon très simple. C'est un mets fort apprécié des gourmets, mais que son prix élevé ne met pas à la portée de toutes les bourses. En Russie de quelque chose que la foule ne sait pas apprécier, on dit: "C'est du caviar pour le peuple". Par affectation même, certaines personnes prétendent que peu de mets leur plaisent à l'égal du caviar.

Il existe, d'ailleurs, plusieurs sortes de caviar. Le caviar grenu, destiné à être mangé frais. On le prépare en nettoyant les oeufs dans un crible et en les laissant séjourner une heure dans la saumure; après quoi on les fait égoutter sur un tamis. Le caviar compact se prépare de même; pendant que les oeufs sont dans la saumure, on les pétrit avec la main puis on les met dans des sacs de toile que l'on tord fortement pour faire égoutter la sau-



La pêche de l'esturgeon.



Un pêcheur du lac Winnipeg

mure avant de les placer dans des barils. La troisième espèce de caviar s'obtient en salant les oeufs tels qu'ils sortent du poisson et en les laissant sept à huit mois dans les barils; ensuite, on les sale de nouveau et on les fait sécher au soleil. Le caviar rouge se fait avec les oeufs de deux poissons, le mullet gris et une espèce particulière de carpe. Le sel employé pour la fabrication du caviar subit une préparation spéciale.

Le caviar du lac Winnipeg est expédié en barils de 100 à 125 livres. A Hambourg, il est mis en boîtes d'une livre, d'une demi-livre, etc., et, fréquemment, réexpédié de ce côté-ci de l'Atlantique.

Ordinairement, le caviar se mange avec un peu de jus de citron; on l'étend sur