

District d'Arthabaska

Louis H. Huard vs Jos. Fortier.
St-Alphonse de Thetford—Une maison,
située sur le lot 139.

Vente le 6 novembre, à 9 heures a. m.
à la porte de l'église paroissiale.

Louis Israel Fréchette vs Henry Hough.
St-Adrien d'Irlande—Le lot 372.

Vente le 6 novembre, à 2 heures p. m.
à la porte de l'église paroissiale.

District de Québec

Hon. L. P. Pelletier vs Nap. Ruel.
Québec—Le lot 896 du quartier St-

Sauveur, situé rue Victoria, avec bâtisses.
Vente le 8 novembre, à 10 heures a. m.
au bureau du shérif.

LA CULTURE DU RICIN

Tout le monde sait que le Ricin est une superbe plante dont les feuilles en forme de palme sont un des plus beaux ornements de nos squares et de nos jardins; nul ignore non plus les vertus médicales de l'huile extraite de sa graine. On sait moins généralement que pour répondre à une consommation considérable en Chine et au Tonkin—cuisine et éclairage—la culture de la plante s'y pratique sur une vaste échelle, et qu'en particulier les environs de Bac-Ninh, Son-Tay, Bac-Giang, Phu-lo offrent d'immenses champs à son exploitation.

Il existe dans ces villes un marché local d'une certaine importance; le trafic est, d'ailleurs, entre les mains des Chinois qui s'approprient la presque totalité de l'huile produite.

On rencontre au Tonkin deux variétés de "Ricinus communis" faciles à distinguer par la coloration des tiges, qui sont vertes chez l'une, rouges chez l'autre, et toujours recouvertes d'un enduit cireux blanchâtre. Les graines sont identiques: elles présentent des taches brun rouge sur fond brun clair; leur poids et leurs dimensions permettent de les identifier avec le Ricin des Indes.

Ces deux variétés sont cultivées simultanément et mélangées dans les semis, quoique, la plupart du temps, les indigènes semblent marquer une préférence pour l'un ou pour l'autre. Certains cependant prétendent que la variété rouge donne un rendement plus considérable en huile et en couvrent des maos entiers.

M. Dubard et Eberhardt estiment qu'en raison de la richesse en huile des graines, on consomme la même pour les deux variétés, mais que la variété rouge est plus productive par ce fait que les inflorescences portent des fruits plus nombreux. On trouve, en effet, en moyenne une trentaine de capsules sur chacune d'elles, tandis que les inflorescences de la variété verte sont moins volumineuses et ne portent qu'une vingtaine de capsules en moyenne.

Culture du ricin

La culture du ricin succède à celle du riz qui occupe le terrain de juillet à novembre.

GEO. GONTHIER**EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR**

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL
TEL. BRILL, MAIN 2143

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé..... 14,400,000.00
Fonds de Réserve..... 11,000,000.00
Profits non Partagés..... 422,68.98

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.,
A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. McKay
B. Angus, Ecr., Sir W. C. Macdonald

Edward B. Greenhalghs, Ecr., R. G. Reid, Ecr.
E. S. Clouston—Gérant Général,
A. Macdonald, Insp. chef et Surint. des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
C. Sweeny, Surintendant des succursales de la
Colombie Anglaise.

W. E. Stavert, Surintendant des succursales des
Provinces Maritimes.
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.
D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces
Maritimes et Terre Neuve.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en
Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. O., F. W.
Taylor, Gérant.

New York—31 Pine St., R. Y. Hobden, W. A. Bog et
J. T. Molinoux, Agents.

Chicago — J. M. Greata, Gérant.
Spokane, Wash.—Bank of Montreal.
St. John's et Birchby Cove, (Bale des Isles),
Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune
des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus
et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.

COLLECTIONS dans toutes les parties du Domi-
nion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
LETTRES DE CREDIT, négociables dans toute
les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—The Bank of England, The Union of London
et Smith's Bank Ltd., The London and
Westminster Bank Ltd., The National
Provincial Bank of England Ltd.
Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

New-York—The National City Bank, The Bank of
New York, N. B. A., The National Bank
of Commerce & N. Y.
Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore
& Co.
Buffalo—The Marine National Bank.
San Francisco—The First National Bank, The An-
glo-California Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE**Bureau Principal: - - St-Hyacinthe, P. Q.**

CAPITAL PAYE \$329,515.00
RESERVE 75,000.00

DIRECTEURS:

Honorable G. C. DESSAULLES, Président.
J. R. BRILLON, Vice-Président.
JOS. MORIN, L. P. MORIN, E. OSTIGUY,
V. B. SICOTTE, MICHEL ARCHAMBAULT,
L. F. PHILIE, Caissier. B. L'HOMME, Inspecteur.

Succursales:

Drummondville, P.Q., J. W. St-Onge, Gérant,
Farnham, P.Q., H. St-Amant, Gérant,
Iberville, P.Q., J. F. Moreau, Gérant,
L'Assomption, P.Q., H. V. Jarry, Gérant,
St-Césaire, O. L. Mercure, Pro-Gérant

Correspondants: — Canada: Eastern Townships
Bank et ses succursales, Etats-Unis: New-York,
First National Bank, Ladenburg, Thalmann & Co
Boston: Merchants National Bank.

Le sol est soumis d'abord à un labourage assez profond, puis hersé une ou deux fois. Ensuite, le terrain est divisé en bandes parallèles séparées par des canaux de 2 pieds de profondeur, afin d'assurer l'irrigation qui reste toujours incomplète, condition défavorable à la production des fruits et au développement des graines.

Les semis se font en janvier; les graines sont jetées, sans avoir été soumises à un ramollissement préalable, deux par deux dans des poquets creusés à 5 ou à 6 poices de profondeur; elles lèvent assez vite; les cotylédons s'épanouissent à la surface du sol environ quinze jours après que les graines ont été mises en terre. On laisse se développer les jeunes plants jusqu'à une hauteur de 15 centimètres environ, puis on supprime le plus faible des deux dans chaque groupe. A partir de ce moment, l'indigène ne touchera plus à la plante que pour déposer au pied un peu d'engrais, à deux ou trois reprises différentes. Celui-ci est constitué par du tourteau de ricin réduit en poudre. Les herbes envahissantes sont, d'autre part, soigneusement arrachées, à la main par des femmes ou des enfants.

Lorsque les pluies sont trop espacées et que le sol devient par trop sec, les plants sont arrosés de temps en temps.

Cueillette et préparation des graines

La cueillette est faite à la main: tous les deux ou trois jours, femmes et enfants passent entre les lignes de plants et recueillent une à une les capsules mûres (la maturité est considérée comme suffisante lorsque les fruits commencent à jaunir). On comprend facilement que par ce procédé la perte soit excessivement réduite; mais la main-d'oeuvre nécessaire est relativement considérable et la méthode n'est applicable que dans un pays où l'indigène ne compte point le temps qu'il dépense. Les capsules recueillies sont placées d'abord en tas, puis étalées pendant deux jours au soleil, sur de grands plateaux de bambou tressé.

Lorsque les coques sont desséchées, on les remue avec une masse de bois de manière à provoquer leur déhiscence et à mettre les graines en liberté; les fruits qui ne sont pas ouverts au cours de l'opération sont remis au soleil ou bien décortiqués à la main.

Expression de l'huile

Quand les graines séparées des coques sont prêtes à être écrasées, on les jette dans un récipient en bois, disposé dans le sol. Dans cette sorte de mortier, vient s'abattre un pilon formé par une masse de bois dur arrondie à son extrémité et solidement engagée dans un bras de levier. Ce levier est une simple poutre à peine équarrie, s'aplatissant vers son autre extrémité, de manière à permettre aux