

La Corporation de la Ville de Grand'Mère vs Joseph Déziel.

Grand'Mère—La partie du lot 94, avec bâtisses.

Vente le 5 décembre, à 11 heures a.m. à la porte de l'église paroissiale.

LE BADIANIER ET SES USAGES

Parmi les cultures nombreuses de l'Indo-Chine, il en est une, celle du "badianier", qui bien comprise pourrait donner d'excellents résultats. On sait que c'est du badianier que s'extrait une huile essentielle d'un usage très répandu. En Europe, elle tient une grande place dans la fabrication des produits liquoreux; c'est avec elle qu'on fait la liqueur dite "anisette"; elle entre dans la composition d'un grand nombre d'absinthes; on l'emploie aussi dans la confiserie. Ses propriétés stimulantes et stomachiques lui valent même une certaine place dans la médecine.

Le badianier est un arbrisseau à écorce blanche, de la famille des magnoliacées. Cultivé surtout dans le sud de la Chine c'est par le Haut-Tonkin qu'il a pénétré en Indo-Chine et il y est encore à peu près exclusivement cantonné.

Sa culture

Très sensible à l'ardeur du soleil le badianier vient mieux dans les forêts. Si l'on veut en faire des plantations dans des espaces découverts il conviendra donc de planter à côté de lui un arbrisseau ayant deux ou trois fois sa hauteur et poussant beaucoup plus vite que lui—ce qui n'est pas difficile. Il faut éviter avec grand soin de laisser la brousse envahir le pied de la plante, et débroussailler, s'il est nécessaire, même deux fois par an. Les Chinois tombent dans un excès contraire en proscrivant toute culture dans le voisinage des pieds de badianiers; certaines cultures maraîchères, qui n'épuiseraient pas le sol, entraîneraient le remaniement de la terre autour de l'arbrisseau et le mettrait dans une excellente condition de croissance.

La culture du badianier est relativement facile; mais, outre que l'arbrisseau ne commence qu'au bout de la dixième année à fournir une récolte, il compte de nombreux ennemis: les buffles, qui lâchés dans la campagne, broutent les feuilles et cassent les tiges; les cerfs et les daims, qui sont très friands de ses jeunes pousses; les criquets, qui les coupent à 4 pouces du sol; les lichens qui s'attachent avec ferveur à son jeune tronc; enfin la maladresse de l'indigène. Tous ces maux d'ailleurs ne sont pas irremédiables.

La récolte

La récolte des fruits commence en juillet, et se continue jusqu'en octobre. Quand les fruits sont cueillis à la main

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.

TEL. BELL, MAIN 2113.

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé	14,400,000.00
Fonds de Réserve	10,000,000.00
Profits non Partagés	922,418.31

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
R. B. Angus, Ecr. Sir W. C. MacDonald
Edward B. Greenfields, Ecr. R. G. Reid, Ecr.
E. S. Clouston—Gérant Général.
A. Macnider, 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.
W. A. Bog, Asst. Inspecteur, Montréal.

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

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
New York—31 Pine St., R. Y. Hebden et A. D. Brachwalte, Agents.
Chicago—Coin Monro, et Lassalle, J. M. Greata, Gérant.
St. John's et Birchy Cove, (Baie 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 Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—Banque d'Angleterre. The Union of London and 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. Moors & Co.
Buffalo—The Marine Bank.
San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE	\$329,515.00
RESERVE	75,000.00

DIRECTEURS:

G. C. DESSAULLES,	Président.
J. R. BRILLON,	Vice-Président.
L. P. MORIN,	V. B. SICOTTE,
M. ARCHAMBAULT,	Dr E. OSTIGUY,
JOS. MORIN,	W. A. MOREAU,
F. PHILIE, Inspecteur.	Caisier.

Succursales:

Drummondville, H. St-Amant, Gérant.
St-Césaire, M. N. Jarry, gérant.
Farnham, J. M. Bélanger, gérant.
Iberville, J. F. Moreau, gérant.
L'Assomption, H. V. Jarry, gérant.
Correspondants: — Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, The First National Bank, Ladenburg, Thalmann & Co. Boston: Merchants National Bank.

il n'y a guère de dommages causés aux branches; mais pour atteindre celles de la partie supérieure, l'indigène monte dans l'arbre, et ce faisant brise les bourgeons. Parfois il applique dans la masse du feuillage une échelle de bambou qui, quoique légère, cause les mêmes dégâts. Parfois il attire à lui, avec un bambou recourbé, les branches du sommet et les arrache violemment.

Après de semblables meurtrissures il faut au végétal le temps de les réparer. Aussi, compte-t-on seulement une bonne année sur trois, alors que la récolte devrait être sensiblement la même chaque année.

M. Eberhardt, membre de la mission scientifique permanente d'Indo-Chine, à qui le "Tour du Monde" emprunte ces renseignements, estime qu'à partir de 20 ans, chaque pied donne une moyenne de 40 à 45 kilos de fruits; de 10 à 25 la moyenne est de 30 à 35 kilos. Les fruits, mis en tas et distillés se vendent de 6 à 9 piastres le picul (132 lbs). Chaque arbre, soit 40 kilos de fruits, donne environ 700 grammes d'huile.

Extraction de l'huile

Les fours et appareils de distillation, d'origine chinoise, sont primitifs mais assez ingénieux. L'association de quatre fours, formant un ensemble et loué par le village qui en est propriétaire, aux différents producteurs, est d'usage courant dans le Haut-Tonkin. Le four est chauffé au bois; on ajoute au foyer les légumes des fruits distillés l'année précédente et qui sont conservés pour cet usage en tas de deux ou trois mètres d'épaisseur.

D'une marmite de terre en forme de barillet et qui, remplie d'eau au tiers de son volume, contient généralement trois piculs de fruits, la vapeur passe dans un récipient, de terre également, mélangée d'eau et d'huile elle se refroidit dans un autre récipient où la différence des densités opère facilement le partage des produits.

M. Eberhardt préconise un autre procédé qui serait très avantageux. La distillation de la feuille du badianier. L'étude anatomique de la feuille, dit-il, révèle la présence, à l'intérieur du mésophylle, d'une grande quantité d'éléments sécrétuels de l'essence; il y en a presque autant que dans le péricarpe constitué à tort comme leur unique lieu d'accumulation. "Fort de cette constatation, j'ai distillé des feuilles en petite quantité ne pouvant le faire encore en grande quantité, les expériences plusieurs fois répétées furent concluantes, et j'ai obtenu d'un kilo de feuilles m'a donné deux cents gouttelettes d'une huile essentielle très odorante et d'une couleur leur."

L'huile ainsi obtenue a un point de congélation moins élevé que l'huile des