

Voici comment le *Canadien* annonce l'arrivée du vaisseau amiral et de l'avis qui l'accompagne :

« La frégate française la *Magicienne*, portant le pavillon de l'amiral Thomasset, et la corvette l'*Adonis*, commandée par M. le capitaine de frégate Human sont arrivées ici dimanche matin.

M. Thomasset est le premier amiral français que Québec a le plaisir de recevoir officiellement dans notre port—le Prince de Joinville ayant voyage incognito—depuis la cession du Canada à l'Angleterre.

Nous nous empressons au nom de la population canadienne de lui souhaiter la bienvenue ainsi qu'à Messieurs les officiers de la *Magicienne* et de l'*Adonis*.

En 1854 la *Capricieuse*, commandée par M. de Belvéze, venait ici en mission commerciale. Tout le monde se rappelle encore l'heureuse coïncidence de la présence des marins français avec la pose de la première pierre du monument commémoratif des deux batailles des plaines d'Abraham (1759-1760). Plus tard, l'avis, le d'*Estéré*, commandée par M. l'Evêque des Varames, vint se ravitailler à Québec. Notre société se rappelle les brillantes qualités de cet officier distingué de la marine française, qui était, à sa mort, aide-de-camp de l'Empereur. En quittant la croisière de Terre-Neuve pour faire celle des Antilles, l'équipage de ce vaisseau fut décimé par la fièvre jaune.

Il fut suivi par le d'*Estaing*, commandé par M. Human, aujourd'hui capitaine de l'*Adonis*. Durant le séjour du d'*Estaing*, l'équipage de cet aviso rendit de grands services à notre ville lors du désastreux incendie qui détruisit les ateliers de M. Drum. Nos archives civiles contiennent le texte des remerciements qui furent alors transmis au commandant Human, à ses officiers et à son équipage.

Nous aimons à croire que M. l'amiral Thomasset ainsi que MM. les officiers de son état-major trouveront ici un peu de la vieille France. Nos remparts moussus, nos traditions, nos mœurs, ce vieux langage que certains écrivains anglais persistent à croire un vieux patois français, notre vénération pour notre mère, la France, notre respect pour les lois que l'Angleterre nous a données, tout cela peut faire un sérieux sujet d'études pour ces messieurs.

Nous nous associons, en toute sincérité, à ces paroles de bienvenue et nous ouvrons nos bras et nos cœurs à tous ces marins français qui, pour nous, personnifient la source du sang qui coule dans nos veines. Nous espérons que le séjour, dans ces vieux murs, leur sera agréable. Puissent-ils voir que, si la France semble quelquefois oublier les fils de l'exil, de notre côté, nous pensons toujours à elle, et que nous conservons précieusement l'héritage qu'elle nous a laissé, sa religion, sa langue, et le souvenir de sa glorieuse histoire.

NOUVELLES ET FAITS DIVERS.

BULLETIN DES LETTRES ET DES ARTS.

Université-Laval.—Concours de poésie.—La faculté des arts, de l'Université-Laval, ouvert, naguère, un concours de poésie française. Elle se proposait de donner aux jeunes talents une occasion d'essayer leurs forces. Accueilli avec un faveur marquée, par les amis des lettres, le concours de poésie produisit, à son début, d'heureux résultats. Des poètes, déjà avantageusement connus par leurs œuvres, n'ont pas dédaigné les lauriers académiques ; d'autres ont révélé un véritable talent.

Aujourd'hui, la faculté des arts de l'Université-Laval, ouvre de nouveau le concours de poésie. Mais, rappelant le mot du poète romain :

Trahit sua quemque voluptas,

elle croit devoir laisser, au libre choix du poète, le sujet qu'il lui plaira de traiter. Tout en respectant les autres lois du concours, la Faculté couronnera celles des pièces de poésie qui lui paraîtront, quel qu'en soit le sujet et quel qu'en soit le genre, atteindre un degré voisin de la perfection. Le concours de poésie sera clos le 31 mai 1875.

Règlement concernant le concours de poésie française.

Art. I.—Le concours de poésie française a lieu tous les deux ans ; il alterne avec le concours d'éloquence.

Art. II.—Trois médailles, frappées aux armes de l'Université-Laval, sont proposées aux lauréats : l'une en or, la seconde en argent, la troisième en bronze.

Art. III.—Ces prix sont donnés au mérite absolu, et proclamés en séance solennelle de l'Université.

Art. IV.—L'œuvre des concurrents doit être adressée en double copie, et *franco*, au secrétaire de la Faculté des arts, avant le 31 mai, de l'année du concours, et porter une épigraphe ou devise, reproduite dans un pli cacheté, contenant le nom et le demeure de l'auteur, avec la déclaration, signée, que l'ouvrage est inédit.

Art. V.—Toutes les pièces présentées au concours deviennent la propriété de la faculté des arts, qui, seule, peut permettre de les publier.

Art. VI.—Ces pièces sont soumises à l'approbation d'un jury, choisi à cette même faculté.

Art. VII.—Sont exclus du concours : 1o. les membres et les officiers de l'Université ; 2o. les élèves des collèges et des écoles ; 3o. tous ceux qui se sont connus, directement ou indirectement, avant la proclamation des lauréats.

L. BEAUVET, Ptre.,

Sec. Fac. des Arts.

Les journaux français de la province sont priés de reproduire

Académie de musique.—Les concours de l'académie de musique, contrairement à ce qui avait d'abord été annoncé, ont eu lieu à Québec le 7 juillet. Montréal n'ayant pas présenté de concurrents. La collation des diplômes, en conséquence n'a pas été publique.

Ont reçu leur brevet de membre de l'académie : Mlle. Lætitia Rousseau, MM. George Gagnon, Louis Dufresne, David Dufresne et Octave Delisle, tous élèves de M. Ernest Gagnon et de l'école normale Laval.

BULLETIN DE L'ARBORICULTURE.

Les orangers.—L'essai le plus curieux d'arbres servant d'abri aux orangers de l'île San Miguel, des Açores est celui du nœlîer du Japon *eriobotrya japonica*, qui a le double avantage de posséder d'amples feuilles largement étalées et de fournir un fruit comestible ; malheureusement il ne souffre pas la taille. En attendant que les arbres destinés à former les haies arborescentes aient acquis une élévation suffisante, on sème le terrain avec une espèce de genêt qui croît rapidement et que l'on détruit au bout de trois ou quatre ans. L'usage des abris porte-t-il, comme on l'a soutenu, préjudice à la qualité des oranges ? Enlève-t-il à l'arbre fruitier l'air et le soleil nécessaires à la complète maturation des produits ? Rend-il l'écorce de l'orange plus épaisse et plus tendre, ce qui nuit à la conservation du fruit ? Ce sont là autant de questions dont la solution offre de grandes difficultés, et qu'une suite continue d'observations impartiales pourrait seule permettre de trancher.

Le terrain des plantations doit être labouré pendant quatre ou cinq ans. Ensuite, deux fois par an, on procède à un binage superficiel. Souvent on sème du lupin, que l'on enterre à la houe pour amender le sol. Dans les mauvais terrains, cette opération est indispensable tous les ans ; rarement on emploie d'autre engrais. Chaque année on coupe le bois mort, on élague les rejetons armés de piquants, mais du reste on ne taille nullement les orangers. Dans les moments de sécheresse, on a soin d'arroser, si l'on peut avoir de l'eau à proximité. L'élagage des abris, qui se fait chaque année, fournit en moyenne 300 fagots par hectare, lesquels se vendent à raison de 7 francs le cent. Les orangers se plantent en quinconces ; autrefois on laissait entre eux des intervalles de 15 mètres, mais depuis quelques années on a diminué les distances ; on les plante généralement à 10 mètres les uns des autres. Dès la première année, le sujet donne quelquefois du fruit, cependant il n'entre pleinement en rapport qu'au bout de dix ans ; alors, s'il est bon état et planté dans un bon terrain, il produit de 1,000 à 1,500 oranges. Un arbre plus âgé et vigoureux dont les branches sont larges et régulièrement étalées peut fournir une récolte de 7,000 à 8,000 oranges. Dans les quintas trop vastes, les orangers ne rapportent en moyenne que 600 fruits par pied, tandis qu'ils en rapportent généralement de 2,500 à 3,000 dans les petits enclos.

Les variétés d'oranges comestibles cultivées aux Açores sont au nombre de six principales. L'orange commune est de moyenne grosseur, légèrement acide et très-savoureuse. La peau en est fine et adhérente au fruit ; elle devient un peu épaisse à la fin de la saison. Les lobes de la partie charnue se séparent distinctement les uns des autres ; pour la déguster convenablement, on doit recourir à l'emploi d'un instrument tranchant. L'orange allongée (*comprida*) est plus aromatique que la précédente et plus acide, surtout pendant les premiers mois de l'hiver ; l'arbre qui la donne est rarement très-chargé de fruits. On désigne sous le nom d'orange d'argent (*prata*) une variété plus petite dont la chair est très-ferme, la peau extrêmement fine et la couleur d'un jaune-verdâtre clair. L'orange choisi (*selecla*) est grosse, d'un goût excellent, très-peu acide ; la peau en est de couleur jaune-foncé. Elle est dépourvue de pépins et ne mûrit guère qu'en avril, ce qui lui donne une grande valeur. L'orange à ombilic (*d'embigo*) est aplatie et très-douce ; c'est la variété qui fournit les fruits les plus volumineux. Vient enfin la mandarine (*tangerina*), qui n'a paru diffuser de la mandarine de Malte par une adhérence plus marquée de l'écorce à la partie charnue. Cette union plus intime de la zone corticale du fruit à la masse des