

# FEUILLE OFFICIELLE

DES

## ILES SAINT-PIERRE & MIQUELON

Paraisant le Jeudi de chaque semaine.

## PRIX DES ANNONCES:

payable d'avance.

UNE A SIX LIGNES. . . . . 3 fr.  
CHAQUE LIGNE AU-DESSUS. . . . 0 fr. 40 cent.  
Les répétitions d'avis judiciaires, sans modifications, seront payées à raison de moitié du prix ci-dessus pour chaque ligne au-dessus de six.

Les annonces doivent être remises, au plus tard, le mardi soir à deux heures.

## CALENDRIER

Jeudi 25. S <sup>e</sup> Catherine.	
V. 26. S <sup>e</sup> Victorine	D. 29. S. Saturnin.
S. 27. S <sup>e</sup> Ode.	M. 30. S <sup>e</sup> Andrée.
D. 28. AVENT. S. Sosth.	M. 1 <sup>er</sup> . S. Eloi.

## PRIX DE L'ABONNEMENT:

payable d'avance.

UN AN. . . . .	15 fr.
SIX MOIS. . . . .	8
TROIS MOIS. . . . .	4
UN NUMERO. . . . .	0 fr. 50 cent.

Pour les abonnements et les annonces, s'adresser au Chef de l'Imprimerie du Gouvernement.

## PARTIE OFFICIELLE

## AVIS D'ADJUDICATION.

Le 1<sup>er</sup> décembre prochain, à une heure de relevée, dans une des salles du secrétariat de l'Ordonnateur, il sera procédé par ce Chef d'administration, assisté du Commissaire aux travaux, en présence du Contrôleur colonial, à l'adjudication sur soumissions cachetées de l'entreprise du service postal entre Saint-Pierre, Halifax et Sydney, pendant l'année 1870.

Le cahier des charges de cette entreprise est déposé au détail des approvisionnements, où l'on pourra en prendre connaissance à partir de samedi, 13 de ce mois, aux heures ordinaires d'ouverture des bureaux.

## AVIS D'ADJUDICATION.

Le 1<sup>er</sup> décembre prochain, à une heure, il sera procédé par l'Ordonnateur, assisté de qui de droit à l'adjudication publique et aux enchères d'un terrain situé à Saint-Pierre, portant au plan cadastral de la ville le n° 124 bis et borné au nord par le n° 124, au sud par la rue Borius, à l'est par la place du cimetière, à l'ouest par le n° 135 bis. Ce terrain mesure 130<sup>m</sup>/20.

Les enchères seront reçues sur le prix de base de 5 fr. le m<sup>2</sup>/.

Voir, pour plus de détail, le cahier des charges déposé au bureau des approvisionnements.

## INSCRIPTION MARITIME.

## AVIS DE SAUVETAGE.

Une embarcation non pontée, trouvée en pleine mer, a été conduite au port de Saint-Pierre.

Elle a les dimensions suivantes :

Longueur de tête en tête. . . . . 6<sup>m</sup> 80 c.  
Largeur au maître bau. . . . . 1 60

Creux au milieu. . . . . 0 60

Elle a 5 bâches ; elle est peinte en blanc à l'extérieur, avec un bordage noir, à l'intérieur en jaune et le fond en noir.

Elle est marquée. — *Kate-Cleather, Liverpool.* — *Richard Johnson.*

pour l'élargissement des rues de la ville, les parcelles de terrain comprises dans leur propriété ci-après indiquées aux conditions suivantes, savoir :

10 <sup>m</sup> 60 sur la propriété de la rue du Barachois pour le prix de.	318 fr. »
11 <sup>m</sup> 25 id. id. 337 50	
4 <sup>m</sup> 39 id. id. 129 »	
9 <sup>m</sup> 75 id. Saint-Louis. 146 25	
25 <sup>m</sup> 30 id. Granchain. 506 »	
	4,436 75

La présente publication a pour objet de purger les dites parcelles de terrain de toutes hypothèques légales inconnues.

## LA BRIQUETERIE DE SAINT-PIERRE.

Tout à côté de nous, — et si l'on nous permettait cette expression très-figurée, aux portes mêmes de Saint-Pierre, dirions-nous, — sans que beaucoup paraissent s'en douter, un progrès considérable est maintenant en voie d'accomplissement. — L'initiative éclairée de quelques-uns, éveillée par une circonstance toute fortuite, a su trouver, au sein même de cette aridité qui afflige nos regards, le germe d'une industrie dont l'opportunité est le moindre mérite, et qui peut, en se développant dans des proportions qu'on ne saurait d'ores et déjà déterminer, assurer au pays des ressources dont le besoin s'est fait souvent sentir, dans ces dernières années surtout.

Le promeneur indifférent aura peine à croire que sous cette hutte modeste que l'on peut voir depuis quelques mois à peu de distance du rond-point de la route Iphigénie, au milieu de ces tranchées creusées à la hâte, des essais ont été tentés, une œuvre importante s'est patiemment élaborée, — sur une échelle restreinte, il est vrai, — mais bien suffisante cependant pour justifier l'espérance de résultats sérieux.

Nous croirons toujours malaisément à ces tendances que l'on qualifie de rétrogrades. En dehors de certaines exceptions, à la fois trop évidentes et trop monstrueuses pour que l'on soit jamais tenté de les nier — ou de les combattre, la marche de tout esprit sérieux est évidemment progressive. C'est pour cette raison que nous ne nous permettrons pas de douter de l'accueil qui sera fait à l'innovation que nous nous empressons de signaler ; nous osons même espérer que ce bon vouloir ne restera point stérile, ainsi qu'il arrive trop souvent.

Quoi qu'il en puisse être, il reste acquis que sous la couche épaisse de tourbe qui recouvre notre île et y interdit toute culture sérieuse, on rencontre, en certains endroits, des gisements considérables d'une argile plastique et réfractaire. Après quelques tâtonnements, inévitables dans une pareille entreprise, l'œuvre de la préparation et de la cuisson des briques fabriquées avec cette terre, a donné

les résultats les plus satisfaisants, surtout si l'on considère, en les appréciant, les difficultés qui ont dû tenir à l'outillage très-imparfait et aux ressources encore très-précaires de la manutention. Six mille briques ont été fabriquées dans ces conditions, et au triple point de vue de la couleur, de la texture et de la consistance, elles ne le cèdent point, selon nous, à celles que nous importons à grands frais des localités voisines.

Le doute n'est donc plus possible sur l'un des points essentiels de la question, et comme aucune raison sérieuse ne nous paraît s'opposer à ce que la fabrication des briques puisse s'asseoir ici sur des bases économiques, c'est de l'énergie et de la persévérance des fondateurs que dépendra le succès de l'entreprise. Nous pourrions donc voir ainsi tomber et disparaître le seul argument raisonnable que l'on puisse opposer aux dispositions qui, dans un but d'intérêt commun indiscutable, en vertu de la *suprema lex*, prohibent aujourd'hui l'emploi des matériaux combustibles dans les constructions de Saint-Pierre.

Nous avons dit, en passant, un mot de l'avenir qui nous paraît réservé à cette exploitation ; nous y revenons pour souhaiter aux promoteurs de l'œuvre tout le succès que méritent leur courageux efforts. Avec un peu de bonne volonté et d'imagination, il nous serait facile de montrer, dans l'avenir, nos plus proches voisins, devenus tributaires de notre industrie, s'approvisionnant à Saint-Pierre de produits chaque jour plus recherchés... Mais n'anticipons point : bornons-nous, pour le moment, à désirer que la colonie suffise à ses propres besoins et que jamais ses habitants n'aient à se reprocher d'avoir, par une inexcusable impéritie, laissé tarir une source de production qui ne peut manquer, avec le temps, d'influer d'une manière sensible sur le bien-être et la prospérité du pays.

## LA PÊCHE DE LA SARDINE.

Enfin le vent se tait ; la mer se calme ; le pêcheur qui veut bien nous emmener est prêt ; nous nous embarquons. Les mâts sont hissés, les voiles déployées, mille chaloupes de pêche partent en même temps. C'est une véritable flotte ; ce sont de véritables régates. La baie de Douarnenez est littéralement couverte d'embarcations. Le spectacle est magnifique.

Il n'est pas besoin d'aller vers la pleine mer ; le mauvais temps a forcé le poisson à rentrer dans la baie, et la sardine commence à se faire voir.

On abat les voiles et les mâts ; on jette les filets. Ces filets sont des nappes non plombées, faites en fil très-fin ; la maille est petite, la sardine ne peut y passer que la tête ; elle se trouve prise par les ouïes. Garnis de nombreux morceaux de liège, une fois à la mer ils

## PARTIE NON OFFICIELLE

## PURGES D'HYPOTHÉQUES LÉGALES.

Par acte sous seing privé en date du 24 novembre 1869.

MM. Folquet et fils ont cédé à la colonie,

flottent sans obstacles. Chaque chaloupe et alors soutenue par deux énormes avirons, manœuvrés par deux des cinq hommes qui composent son équipage, de manière à maintenir légèrement la barque, en ramant la pointe dans le vent, afin que le filet s'étende bien sous l'eau; la pêche commence.

A la poupe de chaque chaloupe, le patron se tient debout; il jette constamment de la rogne à la mer pour amorcer la sardine. La rogne n'est autre chose qu'un amas d'œufs de morue provenant des pêcheries des pays du nord, surtout de la Norvège. Lorsque le poisson s'approche du filet, sans toutefois venir s'y faire prendre, les deux autres pêcheurs, jusqu'alors inoccupés, lancent et relancent au milieu des bandes de sardines une énorme pierre qui les effraye. Elles fuient et viennent se prendre dans les mailles du filet. Elles ne l'ont pas plutôt touché qu'elles meurent.

Les lièges baissent dans l'eau; le filet est suffisamment chargé, on laisse aller la première nappe; on en lance une seconde, puis une troisième, et ainsi de suite, tant que le poisson « travaille », pour nous servir de l'expression des pêcheurs, ou bien tant qu'il reste une nappe à lancer à la mer. On tire ensuite les filets à bord; on prend le poisson qu'ils renferment pour le jeter dans la cale de la chaloupe, qui peut contenir de quarante à cinquante mille sardines. Quand le poisson donne, l'opération se répète quatre ou cinq fois dans l'espace d'une marée. Les pêcheurs sont satisfaits lorsqu'ils prennent de douze à quinze mille poissons dans une pêche. Il arrive quelquefois qu'ils en capturent jusqu'à trente mille, mais c'est là une rare exception. Il arrive souvent aussi qu'ils n'en prennent pas plus de deux à trois mille; quelquefois même, pas du tout.

La pêche faite, on relève les mâts, on déploie de nouveau les voiles, et les bateaux rentrent au port, où ils ne restent que le temps de vendre leur chargement.

En effet, ils n'ont pas plutôt accosté, que les marchands, les expéditeurs, les saleurs et les propriétaires des « fritures » achètent toute la pêche à des prix qui varient entre 15 fr. et 40 fr. le mille de poissons. Le prix moyen est actuellement de 20 à 26 fr.

Petit poisson extrêmement délicat, la sardine ne se conserve pas et ne peut être mangée tout à fait fraîche à Paris; elle a subi au moins deux heures de salaison avant d'y être expédiée pour être vendue comme sardine fraîche, et encore doit-elle être mangée dans les trois jours de son arrivée, sans quoi elle se gâte. La sardine à deux heures de sel est donc l'exception.

Quant à la sardine à l'huile, reafermée dans des boîtes hermétiquement closes, elle se conserve presque indéfiniment. Il peut être agréable à nos lecteurs de savoir comment se fait cette fabrication.

Le patron d'une chaloupe est tombé d'accord avec un marchand. Aussitôt on retire le poisson de la cale de la chaloupe et on le met, en le comptant, dans des paniers maillés en fil de fer assez fort. On trempe ces paniers à plusieurs reprises dans l'eau de mer pour nettoyer le poisson, et on le porte à la friture.

On appelle « friture » c'est quelquefois « fri-cassée » l'établissement où se prépare la sardine à l'huile. Ce sont des femmes, et surtout des jeunes filles qu'on emploie à ce travail. Une friture moyenne occupe ordinairement soixante ouvrières. Voici les différentes opérations successives que l'on fait subir au poisson :

La première s'appelle « l'étripage. » Pendant que des sardinières (c'est le nom qu'on donne aux ouvrières des fritures) prennent le poisson, et avec la plus grande agilité lui ôtent d'un seul coup la tête et les entrailles, d'autres placent les sardines étripées dans le sel, d'où elles sont retirées plus tard pour être rangées sur des grils à plusieurs rangs

obliques. Chaque gril est ensuite hissé au moyen d'une poulie au haut de la friture et placé à l'air: c'est ce qu'on appelle le « séchage ». Au séchage succède l'opération qui a donné son nom à ces sortes de fabrique, la friture. Chaque gril est descendu et plongé pendant cinq minutes dans l'huile bouillante. On emploie pour la friture de l'huile d'olives de bonne qualité, généralement de l'huile de Nice ou de l'huile d'Italie. Une fois frites, on les laisse refroidir, puis d'autres sardinières les rangent dans des boîtes en fer-blanc.

Quand la boîte est pleine, on y verse de l'huile, jusqu'à ce qu'elle déborde. C'est alors qu'un ferblantier met le couvercle à ces boîtes et les soude. Il n'y a pas le moindre vide; les sardines ainsi renfermées peuvent, nous l'avons dit plus haut, se conserver presque indéfiniment. Quelques fabricants, une fois que les boîtes sont soudées, les plongent dans une eau élevée à une haute température pour que le vide soit absolument parfait; mais nous croyons que ce procédé, s'il permet de conserver le poisson un peu plus longtemps, lui fait perdre une partie de son goût délicat et savoureux. Quel que soit le mode de préparation, ce sont ces boîtes qui sont expédiées à Paris et dans le monde entier.

Un mot maintenant sur l'organisation des sardinières. Dans chaque friture, il y a un contre-maître qui donne directement ses ordres à la « commise. » La « commise » est généralement la plus instruite et la plus habile des sardinières d'une friture. Le plus souvent, elle est choisie par ses compagnes. Elle est chargée, non-seulement d'ordonner sinon de diriger le travail, mais encore de tenir compte de ce que chacune fait, car tout ce monde travaille aux pièces; cependant c'est l'ensemble seul du travail qui est rétribué. Les sardinières doivent le poisson rendu et rangé en boîtes, prêt à subir la soudure du ferblantier. La commise ne touche pas au poisson, puisque sa tâche se borne à surveiller; elle est néanmoins payée comme les autres ouvrières. Elle est, de plus, rétribuée par le chef de l'établissement. A Douarnenez, les fritures occupent six cents sardinières environ. Bien peu, parmi ces jeunes filles, parlent le français. Le bas-breton est le seul idiome qu'elles comprennent.

Mais revenons à la fabrique.

Les boîtes en fer-blanc qui doivent contenir les sardines sont de plusieurs dimensions. Toutes sont fabriquées dans la friture même, par un ouvrier ferblantier qui y est attaché à l'année. Ces boîtes, faites à l'emporte-pièce, coûtent fort peu. On s'en fera une idée quand on saura que les plus petites boîte (elles contiennent de quinze à vingt sardines, suivant la beauté du poisson), remplies et toutes prêtes à être expédiées, ne reviennent au négociant qu'à trente-sept centimes l'une. Il les vend à raison de quarante-cinq centimes.

Il se fabrique en France à peu près 10 millions de boîtes de toutes dimensions; les plus grandes, appelées « triples boîtes, » contiennent de cent dix à cent vingt sardines.

Quand le pêcheur ne s'est pas entendu avec le maître de la friture, il porte son poisson au magasin, où il lui est payé d'après un tarif fixé par le syndic. Les sardines qui vont au magasin sont généralement un peu inférieures en taille et en beauté à celles que l'on vend fraîches ou pour la friture, et qui ont jusqu'à quinze centimètres de long. Aussi subissent-elles une opération toute différente. On ne les étripe pas, on les sale, on les presse et on les met en baril. Elles sont surtout vendue dans le midi de la France. L'exportation des sardines pressées est très-minime. Nos fabricants n'expédient guère plus de soixante à soixante-dix mille barils de sardines pressées. Chaque baril pèse 30 kilogrammes et contient de deux mille à trois mille poissons.

Le mouvement de fond de la pêche de la

sardine est d'environ 20 millions de francs, et le produit de cette pêche de 2 millions à peu près chaque année.

Pour manger la sardine tout à fait fraîche et sans aucun sel, il n'y a d'autre moyen que de la prendre au sortir du bateau, de la faire griller immédiatement et de la manger avec du beurre ou de l'huile. C'est ainsi un mets délicieux.

Un fabricant a trouvé le moyen d'ôter à la sardine ses arêtes avant de la préparer. C'est là un progrès, mais nous voudrions qu'on essayât de le porter plus loin.

Ne serait-il pas possible, en effet, après avoir ôté au poisson ses arêtes, de lui enlever aussi la peau et de le faire mariner ainsi épluché dans l'huile d'olives, sans employer le sel en aucune façon? Si l'on réussissait, ce met serait bien supérieur au thon mariné, qui a subi une si forte saumure que sa chair garde toujours une certaine acréte.

Le plus on moins d'abondance de la pêche tient à plusieurs causes. Quand les poissons qui font de la sardine leur principale nourriture se montrent dans les parages où elle se trouve, elle reste au fond de la mer, et quelque appât qu'on lui jette, rien ne la peut faire remonter: elle se sent poursuivie.

L'hiver, elle quitte nos régions et émigre vers la Méditerranée. Elle va surtout habiter les côtes de la Sardaigne (*Sardinia*), d'où elle a tiré son nom. Dans ces parages, les thons en font une consommation considérable.

Une fois qu'il a vendu son chargement, le pêcheur reprend immédiatement la mer et recommence une nouvelle pêche. Si elle est heureuse, il revient promptement vendre à nouveau son poisson. Il résulte de cet espace irrégulier de temps entre chaque retour des pêcheurs, et du changement constant d'heure des marées, que les sardinières n'ont pas d'heures régulières pour leur travail. Il faut qu'elles soient présentes à l'arrivée du poisson, quelle que soit l'heure à laquelle on l'apporte.

En France, la pêche de la sardine se fait surtout sur les côtes de Bretagne, entre Brest et Belle-Isle. Près de 2,500 chaloupes, jaugeant ensemble entre 9 et 10,000 tonneaux, y prennent part; mais c'est à Douarnenez que la pêche se fait sur la plus grande échelle, puisqu'il s'y vend annuellement 2 milliards de sardines. La flotte de Douarnenez se compose de près de mille chaloupes. Six cents appartiennent au grand port, trois cents à Triboul, petit village situé de l'autre côté de la rivière de Douarnenez, et cent à peu près à Saint-Jean, à un kilomètre plus loin.

Les chaloupes de Douarnenez, admirablement construites, mais non pontées, portent deux mâts penchés en arrière et sont fines voilières. Chacune d'elles est montée par cinq hommes d'équipage, en y comprenant le patron, ou par quatre hommes et un mousse.

Le patron est le plus souvent le propriétaire de la chaloupe; il engage ses hommes à part entière ou à demi-part, suivant leur habileté ou suivant des conventions faites entre eux. S'il est, lui aussi, engagé par un fabricant, il est également à la part. La part entière est d'un mille de poissons sur quinze mille. Chaque semaine on donne aux hommes ce qui leur est nécessaire pour vivre eux et leur famille. Le compte général est fait par le syndic à la fin de la campagne. On voit par là que le pêcheur gagne d'autant plus que la pêche est plus abondante et que le poisson se vend plus cher.

Le patron d'une chaloupe supporte des frais qui lui sont particuliers. Indépendamment du prix de la chaloupe toute armée, qui est construite sur les chantiers mêmes de Douarnenez et qui lui coûte 1,500 fr., il faut estimer à 600 fr. par an la somme que nécessite l'achat ou l'entretien des filets. Mais ce qui lui est surtout onéreux, c'est la rogne. Elle coûte, il y a quelques années, 15 ou 20 fr. la barrique; elle coûte aujourd'hui de 70 à

80 fr. Le pêcheur s'en montre donc avare, et le poisson, ayant moins d'appât, vient en moins grande quantité. C'est à ce fait qu'il faut probablement attribuer la pénurie relative de la pêche de la campagne actuelle.

Parmi les cinq mille pêcheurs de Douarnenez, quelques-uns sont mariés et père de famille. Ceux-là sont presque tous possesseurs de leur chaloupe. Les hommes d'équipage sont des matelots engagés pour la campagne. Les pêcheurs couchent presque toujours dans leurs chaloupes après les avoir « tentées », c'est-à-dire combiné avec les masts et les voiles une tente qui les abrite parfaitement. Ils sont ainsi tout prêts pour s'élanter au premier signal, si les bandes de sardines arrivent.

Le samedi, c'est toute autre chose. Suivant l'heure de la marée, les pêcheurs rentrent au port entre une heure et huit heures du soir. On ne pêche jamais le dimanche. Ce jour-là tous les pêcheurs se répandent dans les rues de Douarnenez. Malheureusement, les pêcheurs engagés qui n'y ont pas leur famille remplissent les « débits de boissons » et font une ombre triste au tableau. Ils s'enivrent avec une eau-de-vie qu'eux seuls peuvent boire. Cependant, le lundi ils regagnent bien que mal leurs chaloupes, et, après quelques heures de mer, ils redeviennent forcément sobres pour la semaine.

La pêche est finie, nous disons adieu, ou plutôt au revoir, à cette splendide baie de Douarnenez. De ravissantes collines qui prolongent jusque dans la mer leur luxuriante végétation, la bordent tout autour. Elle a près de vingt lieues de circonférence. Par un beau soleil et un jour de mer bleue, la baie de Douarnenez est une seconde baie de Naples. Il n'y manque que le Vésuve pour que l'illusion soit complète.

HENRI BUTAT.

(Journal officie.)

### Pourquoi la mer est salée.

(Suite. — Voir les nos 44 et 46).

Dans le sein de l'océan, règne donc la plus grande activité, et, je n'ai pas besoin de le dire, la plus grande impétuosité: courant verticaux déterminé par le brassage énergique des glaçons qui remontent à la surface; courants verticaux de masses d'eau se plaçant par ordre de température et de salure à différents niveaux; courants verticaux de vapeurs légères, purs de sel, gagnant les cieux et formant les nuages.

Ce n'est pas tout. Des courants horizontaux superficiels d'eaux légères, d'eaux peu salées, des courants horizontaux sous-marins d'eaux lourdes, froides et salines, se produiront aussi nécessairement pour satisfaire à cet équilibre intangible, inaccessible. Circulation admirable! que Michelet a comparée à la circulation du sang dans les veines et les artères du corps, et qui font que la mer est sans cesse animée d'un mouvement mystérieux, indépendant de celui que lui donnent les marées, et qui mélange les couches diversement salées, diversement tempérées, diversement agitées qu'elle présente, de sorte que la salure générale de ses eaux ne subit en somme que des variations fort légères.

Et n'allez pas croire que ces courants sous-marins sont de simples hypothèses, conséquences forcées d'une théorie. Voici un exemple:

Dans la Méditerranée, les eaux légères doivent pénétrer de l'Océan, et à la surface, par le détroit de Gibraltar. Il est donc nécessaire, si nous avons dit vrai, que les eaux lourdes et salines en sortent par un courant sous-marin et par le même détroit. Or, l'existence d'un courant sous-marin a été constatée, dès 1712, de la façon la plus probante: un brick hollandais, coulé à la hauteur de Ceuta par un corsaire, en ladite année, disparut et fut

retrouvé sur les côtes du Maroc, dans l'Atlantique, quelques jours après. Ce fait, cité dans l'admirable ouvrage du capitaine Maury prouve évidemment l'existence d'un courant sous-marin parallèle et en sens contraire du courant de la surface; d'autres preuves non moins décisives établissent d'ailleurs la généralité du phénomène double indiqué.

### IV

N'oublions pas que nous naviguons toujours vers New-York. Nous allons constater en sortant du Gulf Stream et en entrant dans les eaux américaines, que celles-ci sont plus froides, plus salées, plus vertes. Grâce à nos instruments, ces constatations sont faciles.

Voici maintenant la mer bien plus froide encore. Nous traversons un courant superficiel d'eaux de très-basses température, venant des pôles et en sens contraire du Gulf Stream. Car ce ne sont pas seulement des courants chauds qui voguent à la surface de la mer la différence relative des températures et des salures peut accoupler à la superficie des courants fort variés sous ce double rapport. Le courant d'eau froide que nous traversons n'est autre que celui qui descend entre le Groenland et l'Islande (1) et fait le correspondant parallèle et en sens inverse du Gulf Stream.

Nous avons, à n'en pas douter, des preuves nombreuses de circulations diverses, multiples, complexes de la mer tout au fond, et à sa surface. De ces mouvements de la mer naissent ceux de l'atmosphère, car cette circulation océanique, due à des différences de température et de salure, produit des évaporations variables, dont les mouvements de l'atmosphère sont la conséquence. De là ces voyages de la goutte d'eau dont je vous entretiens en commençant; de là les précipitations plus ou moins abondantes d'eau (pluie, neige, rosée, grêle, etc.); de là non-seulement l'assainissement de l'air que nous respirons, mais encore tous les phénomènes climatologiques et météorologiques des diverses parties de la terre.

Si cette évaporation, au lieu de s'exercer sur de l'eau salée, se faisait sur de l'eau douce combien elle serait colossale et exagérée, d'après nos expériences ci-dessus relatées!

NADIE.

(La suite prochainement).

LA LANGUE FRANÇAISE AU CANADA. — Qui ne connaît *Evangeline*, ce doux et chaste récit, l'une des œuvres capitales de l'illustre poète américain, notre contemporain, Longfellow? Chacun des vers de ce poème résonne comme un écho des traditions du temps où les couleurs de la France flottaient sur le territoire de l'Acadie. Comment ne serions-nous pas fiers de voir ces souvenirs encore assez vivaces pour revêtir sous la plume du célèbre écrivain, une forme aussi touchante, aussi poétique!

Quant à nous, il nous suffit, pour éprouver cette impression, de retrouver dans les publications qui se rédigent encore en français dans le Canada, ces formes vieillies de notre langue, qu'une domination étrangère a soustraite à celle de nos académies.

Que l'on ne se hâte pas pourtant de croire que les descendants des colons français sont restés complètement étrangers aux mouvements littéraires accomplis chez nous. Il est dans ce pays plus d'un talent exercé, parlant avec aisance le français de nos jours; on n'en saurait douter en lisant le charmant apologue que nous avons rencontré dans les colonnes de la *Minerve* de Montréal, et que nous reproduisons ici, afin que chacun puisse pren-

(1) Un second système de courants superficiels en sens contraire l'un de l'autre, non moins bien connu que celui du Gulf Stream et du Groenland, est celui qui fait pendant à ce dernier, et qui se compose d'un courant d'eau chaude (Kuro Siwo), appelé courant noir du Japon, et d'eau froide, qui coule entre le détroit de Davis et la baie de Baffin.

dre sa part du plaisir que cette lecture nous a causé.

### LE CLOCHER ET LA TOUR FÉODALE.

Aux flancs d'un riant vallon,  
Abrité de l'aquilon  
Et baigné d'un cours d'eau qui, sous de frais ombrages,

Fertilise ses rivages.

Une tour du temps féodal,  
Temps d'un despotisme brutal,  
Dressait sa tête crénelée.

Dans le fond de la vallée

Un clocher pyramidal,

Surmonté d'une croix, s'élevait sur l'église

Au centre du village assise.

« Oses-tu bien, disait la tour,

« Prétendre que ta gloire est à la mienne égale;

« Toi dont la mince spirale

« Va s'effondrer, quelque jour,

« Sous le souffle de la rafale?

« Oses-tu comparer ta croix.

« Devant qui le villageois

« Dévotement s'agenouille;

« Et que déjà ronge la rouille,

« A mes antiques créneaux,

« Ce superbe diadème

« A qui les hommes, le temps même,

« Livrèrent en vain leurs assauts?

« Mon dur granit bravera les orages

« Ainsi que l'injure des âges

« Jusques au lointain avenir,

« Quand ton humble aiguille de pierre

« Aura croulé sur la poussière

« Sans laisser de son nom le moindre souvenir.»

« Voisine, soyez plus modeste.»

« Dit le clocher; « L'orgueil vous égare aujourd'hui;

« C'est une passion funeste

« Qui toujours ici bas à nu.

« Si vous êtes la plus âgée,

« La plus épaisse d'entre nous,

« Si je suis moins haut que vous,

« Vous tomberez par le temps ravagé

« Et moi j'affronterai ses coups;

« Car ma flèche fut érigée

« Par la piété des humains,

« Mais de tyranniques mains

« Construisirent vos murailles.

« Souvent le bronze des batailles

« Dès vos flancs a vomi la mort;

« Dans mon paisible sein l'affligé trouve un port.

« Votre pouvoir vient de la terre;

« Le mien m'est donné par le ciel.

« Votre beffroi sonne la guerre;

« Ma cloche à prier l'Éternel

« Convoque toute âme chrétienne.

« Vous divisez les hommes par la haine;

« Je les réunis par l'amour;

« Ma croix porte leurs vœux jusques au divin trône.

« Et durera plus que votre couronne.

« Effroi du terrestre séjour, »

En faisant cette prophétie

Le clocher avait raisen,

De même que Jérémie,

Lorsqu'il prédit la chute de Sion.

Au bruit terrible du canon,

Croula bientôt la tour altière,

Sans qu'il restat pierre sur pierre;

Par contre, dans le saint lieu,

Où les fidèles prialant Dieu,

Longtemps après, l'airain sonore

Retentissait au lever de l'aurore,

Pour appeler le peuple d'alentour.

L'oubli règne sur la tour;

Le clocher subsiste encore.

A. MARSAIS.

Montréal, 1<sup>er</sup> novembre 1869.

### POSTE AUX LETTRES.

L'aviso à vapeur *l'Estafette* partira pour Sydney, avec les dépêches de la colonie pour les États-Unis et l'Europe, le samedi 27 du courant.

On recevra à la poste, vendredi jusqu'à six heures du soir, les lettres affranchies en numéraire au guichet du bureau.

Les lettres affranchies en timbres-poste pourront être jetées dans la boîte supplémentaire de la rue Joinville jusqu'à 8 heures 3/4, et dans la boîte du bureau, jusqu'à neuf heures précises.

### LISTE DES LETTRES

Restant à la poste de St-Pierre, le mardi 16 novembre 1869.

#### LETTRES FRANÇAISES.

MM.	MM.
Albecque Auguste.	Le Roux Jean-Marie.
Démasson Chéri.	Lemalle Louis.
Falivier Louis.	Lubert.
Leeronier Pierre.	Petit Pierre.



A DIVERS BATIMENTS FRANÇAIS :

MM.	MM.
Hamon Jules.	Lefrançois.
Bertho Jean-Marie.	Daguerre J.-B.
Galène.	Daguerre E.
Philippe.	Palvadeau.
Béloir Victoir.	Meni Désiré.
Gueno Emile.	Labadie Bernard.
Bourdieu Yves.	Nourry.
Vilman Louio.	Le Moison Jean.
Costard.	Guichon Yves.
Voisin François.	Eqquard.
Durand.	Coquin Zéphir.
Bodiguet Pierre.	Mari Edouard.
Gilbert Sévere.	Liétout.
Rozé.	Boissivon Allain.
Vicor Félix.	Héry Baptiste.
Régend Henry.	Chapon.

LETTERS ANGLAISES :

MM.	MM.
Allanger et fils.	Green John.
Anies.	Halot A.
Allen H.	Henry Jacques.
Aoton.	Hosmer M.-D.
Amishong.	Hachet Thomas.
Baillie William.	Joannet.
Bonnin L.	Jame Louis.
Briand.	Leroix Francois.
Blanché J.-M.	Luzé François.
Bejain Charles.	Le Guly François.
Coste Soferrino.	Lechevalier Joseph.
Chaille.	Landiney Abraham.
Cros.	Lilly Georges.
David Yves.	Lessard Magloire.
Dalif James.	Marrec.
Dubois.	Mar Eric.
Des Brulais.	Millar Peater.
De Cherval.	Malone M. A.
Delaney.	Mearns Henry.
Enot Jean-Marie.	Mac Donall Magaret.
Eloi Auguste.	Maloney Bridget.
Frémont Jacques.	Noël Joseph.
Fougery J.-M.	O'Toole Patrich.
Forgond Julien.	Power Maurice.
Favre Victor.	Quinioux Charles.
Forsey R.	Robert Eugène.
Guillo Félix.	Sullivan Garret.
Glatin François.	Schutz Léo-Pierre.
Garnier Constant.	Turner John.
Guillot Henri.	Volan Jules.
Gréset.	Welch J.-R.

L'Agent comptable de la poste aux lettres,  
D. DESNOUÉE.

ÉTAT CIVIL.

SAINT-PIERRE.

NAISSANCE.

14 novembre. — Martin Elie-Victor.  
16 id. — Heudes Marie-Louise.  
48 id. — Vigneau Albert-Eugène.

MARIAGES.

11 novembre. — Leprovost Auguste-Célestin, tonnelier, avec Lechevalier Julie-Françoise.  
15 novembre. — Rosse Albert-Alfred, tonnelier, avec Eliéonore Marie, sans profession.  
16 novembre. — Irioul Aristide-Elie, marin pêcheur, avec Sullivan Marguerite.  
18 novembre. — Beaufils Désiré, Aspirant pilote, avec Thomas Caroline-Françoise, sans profession.

DÉCÈS.

21 novembre. — Jacquachoury, Emilie-Stéphanie, âgée de 22 mois, née à Saint-Pierre (îles Saint-Pierre et Miquelon).

ÉPHÉMÉRIDES.

NOVEMBRE.

25. — 1665. — Les pertes maritimes essuyées par la régence de Tunis l'obligent à signer un traité de paix avec la France.

26. — 1781. — Prise de l'île anglaise de Saint-Eustache par le marquis de Bouillé.

27. — 1838. — Bombardement de Saint-Jean d'Ulloa par l'escadre du contre-amiral Baudin.

28. — 1838. — Evacuation du fort de Saint-Jean d'Ulloa par les Mexicains.

29. — 1746. — Le comte Du Bois de La Motte, avec un vaisseau et une frégate, repousse l'attaque de 4 vaisseaux anglais.

30. — 1696. — Prise sur les Anglais de l'île et du fort de Saint-Jean (Canada), par Lemoyne d'Iberville.

DÉCEMBRE.

1<sup>er</sup>. — 1693. — Tentative infructueuse des Anglais pour brûler Saint-Malo.

NOUVELLES MARITIMES ET COMMERCIALES

PORT DE SAINT-PIERRE

BATIMENT DE L'ÉTAT:

ENTRÉE.

L'aviso à vapeur l'*Estafette*, commandé par M. Poudera, lieutenant de vaisseau, est mouillé sur rade le 22 novembre 1869. Passager: M. Debrouse.

BATIMENTS DU COMMERCE.

NOVEMBRE.	ENTRÉES		VENANT DE	
	SORTIES	ALLANT A	Saint-Jean.	Saint-Jean.
17. Success, c. Rogers, biscuit.	Toussetelle, c. Edouard, bois.	baie de Fortune.	Pointe-a-Pire.	
18. Pascal, c. Daguerre, lest.			Saint-Jean.	
19. Héros, c. Georges, lest.			Yarmouth.	
20. Victor-et-Eugène, c. Ghapon, sel.			Saint-Martin.	
NOVEMBRE.	SORTIES	ALLANT A		
16. Snow-Squall, c. Chelson, lest.		Sydney.		
— Arab, c. Forest, lest.		Sydney.		
18. S.-B.-Harris, c. John-Moore, lest.		Georges-Town.		
— Suceese, c. Rogers, lest.		Sydney.		
19. Wave, c. Evan, lest.		Sydney.		
— Catherine-Royal, c. Boudrot, lest.		Sydney.		
— Edwin, c. Hacket, lest.		Sydney.		
20. Nine-Brothers, c. Ledwell, lest.		P.-Edouard.		
— B.-Killam, c. Crosbey, lest.		Sydney.		
— Flora-del-Mar, c. Pellan, lest.		Sydney.		
— Shooting-Stat, c. Bains, lest.		Sydney.		
23. Mary, c. Boutin, lest.		Sydney.		
— Mauve, c. Bourdaze,		Marseille.		
avec 82,750 kil. morue sèche et 50 kil. huile de morue, ch. par MM. M. Guibert et fils, ve Lepomellec et fils.				
— Corolla, c. Lainé,		Martinique.		
avec 110,468 kil. morue sèche, ch. par MM. P. Beaumont, E. Levilly et Cie. V. Lefrançois, M. Guibert et fils, P. Beaumont, Ed. Thomazeau.				
— Frères-et-Sœurs, c. Berest,		Guadeloupe.		
avec 137,902 kil. morue sèche, ch. par la Cie G. Transatlantique, MM. V. Lefrançois, Lemoine, P. Boitard, Hubert, E. Levilly et Cie.				

ANNONCES & AVIS

AVIS AU PUBLIC.

M. ROUSSEL Eugène, domicilié à Saint-Pierre, rue Colbert, n° 3, se charge

d'écrire lettres, demandes, commandes, factures, etc. Il se tiendra également à la disposition de MM. les négociants pour la tenue de leurs livres.

10—2

Avis au commerce.

Par suite de la cessation de commerce de la maison LIOMO, VALTAT et Cie, MM. PACKAM et Cie, d'Eu, ont établi le dépôt de leurs biscuits chez M. **Pourpoint fils**, armateur à Dieppe.

4—3

A VENDRE  
PAR LICITATION

Entre Majeurs et Mineurs.

Sur baisse de mise à prix.

Le 2 décembre 1869, à une heure du soir, dans la salle du Tribunal, il sera procédé, sur baisse de mise à prix, en vertu d'une ordonnance rendue en chambre du Conseil le 16 novembre 1869, à la vente publique aux enchères d'un terrain situé en cette île, rue Lamartin appartenant aux successions et communautés Pierre Lafourcade.

Pour plus amples renseignements s'en référer à l'insertion contenue dans les numéros du 14, 21 et 28 octobre 1869 de la *Feuille officielle* des îles Saint-Pierre et Miquelon, et au cahier des charges déposé en l'étude du Notaire ou toute personne pourra en prendre connaissance.

Mise à prix réduite par l'ordonnance susvisée. 1,500 fr.

Fait et rédigé par le Notaire soussigné.  
Saint-Pierre, le 17 novembre 1869.

Le Notaire,

2—2

C. SALOMON.

HEURES DES PLEINES ET BASSES MERS  
à Saint-Pierre

Du 25 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 1869.

DATES	PLEINES MERS		BASSES MERS	
	MATIN	SOIR	MATIN	SOIR
NOVEMBRE.	h. m.	h. m.	h. m.	h. m.
DÉCEMBRE.	—	—	—	—
Jeudi 25	11 58	0 27	5 52	6 20
Vend. 26	1 00	1 36	6 51	7 26
Sam. 27	2 45	2 54	8 03	8 43
Dim. 28	3 33	4 09	9 21	9 59
Lundi 29	4 35	4 42	10 33	11 55
Mardi 30	5 41	5 41	11 35	00 02
Merc. 1	6 07	6 32	00 27	00 52

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES

• Faites à l'Hôpital maritime de Saint-Pierre, du 17 au 23 novembre 1869.

DATES	HAUTEUR DU BAROMÈTRE en millimètres.		TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE au nord et à l'ombre.		TEMPÉRATURE. maximum. minimum.	DIRECTION du VENT.	FORCE du VENT.	ÉTAT GÉNÉRAL DU CIEL.	PHÉNOMÈNES DIVERS
	10 heures du matin.	4 heures du soir.	10 heures du matin.	4 heures du soir.					
17	758	762	-0 1	0 2	-2 5	N.-E.	4	Ci.-Cu.	
18	760	758	5 8	0 6	0 0	S.-E.	3	Ni.	Pluie.
19	760	765	5 0	0 4	0 0	N.-O.	2	Ci.-Cu.-St.	
20	776	775	2 3	0 4	0 6	S.-E.	2	Cu.-Ni.	
21	771	768	9 5	0 7	-1 5	S.-E.	3	Ni.	
22	758	756	7 5	0 9	3 0	S.	4	Ni.	Pluie.
23	762	763	3 5	0 4	1 0	Ni.	3	Ci.-Cu.	