PUBLIÉ LES
MARDI & VENDREDI
DE CHAQUE SEMAINE

Annonces :

1ère Insertion, la ligne, 10cts.
Insertions subséquentes, 2cts.
Adresses d'affaires, $8 par an.

Adresser toutes lettres, correspondances, etc., à

FERD. ROBIDOUX,
Editeur-propriétaire

Le Moniteur Acadien

ORGANE DES POPULATIONS FRANÇAISES DES PROVINCES MARITIMES

"NOTRE LANGUE, NOTRE RELIGION ET NOS COUTUMES."

PUBLIE LES
MARDI & VENDREDI
DE CHAQUE SEMAINE

Abonnement

Un an.....$1 50
Six mois.....0 75

EN CLUBS

Un an.....$1 00
Six mois.....0 50

PAYABLE D'AVANCE

JOURNAL BI-HEBDOMADAIRE] Shédiac, N. B., Vendredi, 18 Janvier 1889. VOL. XXII.—No. 56

ADRESSES D'AFFAIRES

Dr J. A. LEGER,
SHÉDIAC, N. B.
18 avril 1877.

Dr L. J. BELLIVAU,
SHÉDIAC, N. B.

Bureau au premier étage de la Freemasons' Hall, où on peut voir le docteur le jour et la nuit.

Arthur W. THOMPSON, M.D., C.M.,
MÉDECIN ET CHIRURGIEN.

SPÉCIALITÉS :—Maladies des Yeux, des Oreilles, du Nez et de la Gorge.

Résidence, - - - Hôtel Weldon,
SHÉDIAC.
15 oct 88.

FRED. J. WHITE, M. D., C. M. McGill,
L. R. C. P., London.

Bureau de feu le Dr. Harrison. Résidence chez R. W. Abercromby (en face du bureau.)

SHEDIAC, N. B.
24 oct 88.

Dr ED. T. GAUDET,
BUREAU EN FACE DU COLLÈGE ST-JOSEPH,
MEMRAMCOOK.

Ayant reçu les instruments nécessaires pour les opérations des différentes maladies de l'œil, le Dr Gaudet s'occupera de cette branche d'une manière toute spéciale.—10 déc. 79.

Dr H. E. BOISSY,
MEMRAMCOOK, ... N. B.

DR. A. A. LEBLANC,
MÉDECIN-CHIRURGIEN,
ARICHAT, — — CAP-BRETON.

Consultation à toute heure du jour et de la nuit.

Dr. Ed. H. LEGER,
MÉDECIN ET CHIRURGIEN,
Bureau : Bâtisse Hutchinson, près de la station
BOUCTOUCHE, N. B.

Consultation à toute heure du jour et de la nuit.

Dr. C. T. WEEKS,
MÉDECIN ET CHIRURGIEN.

Bureau au magasin de Dosithée Richard.
Chambre chez S. C. Weeks.

RICHIBOUCTOU, - - N. B.

L'HON. P. A. LANDRY,
AVOCAT,
DORCHESTER, N B.

A. D. RICHARD, L.L.B.,
AVOCAT, NOTAIRE PUBLIC, ETC.,
DORCHESTER, - - N.B.

Attention spéciale donnée à la collection des dettes dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis.

POIRIER & McCULLY,
AVOCATS ET NOTAIRES PUBLICS,
Bureaux: - - MONCTON et SHEDIAC.

HON. J. POIRIER, Sénateur. — F. A. McCULLY, B. A. L. L. B.

W. A. RUSSELL,
AVOCAT, AGENT D'ASSURANCE, COLLECTEUR, ETC
SHÉDIAC, N. B

On collecte les comptes avec expédition et on transige avec ponctualité toute affaire confiée.
27 mars 1882.

EDOUARD GIROUARD,
AVOCAT, NOTAIRE PUBLIC, ETC.,
MONCTON, N. B.,
Bloc-Record (en haut) vis-à-vis le bureau de poste, Main Street.

Attention spéciale donnée à la collection des dettes dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis.

Hanington & Teed,
PROCUREURS-AVOCATS,
SOLLICITEURS, NOTAIRES PUBLICS, ETC.,
DORCHESTER, N. B.
HON. DANIEL L. HANINGTON, Q. C., — MARINUS G. TEED.
19 février 79.

JACOB H. HEBERT,
SHÉDIAC, N. B.,
FERD. S. GALLANT,
GRANDE DIGUE,

Encanteurs licenciés pour les comtés de Westmoriand et de Kent.

Ils se chargent de faire tout encan à la satisfaction des patrons. On peut leur écrire et ils se chargeront de faire les annonces nécessaires. Termes raisonables.

HOTEL FRANÇAIS
a Shediac, N. B.

JE désire annoncer que je viens de m'installer dans la grande maison connue sous le nom de UNION HOTEL, près de la station du chemin de fer, où toutes mes anciennes pratiques et le public en général, seront respectueusement servis. Bonne table. Bonnes écuries. Repas à toute heure. Prix modéré.

L. A. P. GAUDET.
Shédiac, 27 oct. 1886,

UNION HOTEL,
O. S. LÉGÈRE, PROPRIÉTAIRE,
Main Street, Moncton, N. B.

Accommodation de première classe pour les voyageurs. Bonne écurie. Prix modérés.

UNION HOUSE
TENU PAR
Dme. Max. Poirier,
BOUCTOUCHE, N. B.

Bonnes chambres, bonne table. Prend pensionnaires permanents et passagers. Prix raisonnables. Une bonne écurie à la disposition des chevaux et voitures.

Restaurant Doucette,
Mill Street, - - PORTLAND, N. B.

Situé près du pont de Portland, une minute de marche du grand Dépôt de St-Jean, le 2me restaurant du dépôt. Huitres et repas servis à toute heure. Logement à bon marché. Les amis de la campagne sont les bienvenus.
JOHN DOUCETTE.

Facterie de Chaussures
DE SACKVILLE.

Depuis que j'ai adopté le système de marquer mon nom sur TOUTES mes Chaussures, je m'aperçois que les commandes augmentent rapidement. A ceux qui ont besoin de Chaussures, je dirai : Essayez les miennes, et assurez-vous que mon nom soit au complet sur le fond de chaque paire.

ABNER SMITH.
20 nov. 77.

AVIS.

Etant sur le point de faire des changements dans mon commerce, lesquels nécessitent la clôture de mon magasin, avis est par le présent donné à tous ceux qui me sont endettés qu'ils devront me payer d'ici au 15 février sans faute, à défaut de quoi je serai forcé de faire des frais judiciaires aux retardataires.

Je vendrai au prix coûtant tout ce qui me reste de marchandises.

P. H. CORMIER.
Rivière Cocagne, 7 janvier 1889.—2m.

CIGARES !

JOS. L. GALLANT
est nommé agent pour les célèbres
CIGARES DE BELL
QU'IL FOURNIRA AUX PRATIQUES
PRIX DU GROS.
1er août 87.

J. C. VAUTOUR,
MARCHAND DE NOUVEAUTES
GROCERIES, PROVISIONS,
FERRONNERIES, ETC
RICHIBOUCTOU, N. B.

Assortiment toujours au complet. Importations quotidiennes. Vend à grand marché. Pratiques servies avec ponctualité et exactitude. Le public acheteur trouvera son profit à venir examiner les marchandises et s'informer des prix.

Agence d'Assurance Generale

Compagnies d'Assurance contre les Accidents, sur la Vie et contre le Feu, représentées.

Bureau : Bloc Robinson, Main St., Moncton.

Proprietes de fermes assurees a bas prix.

J. McC. Snow, Agent.
10 déc. 79.

Une Grande Institution Financiere
LA NEW-YORK,
COMPAGNIE D'ASSURANCE SUR LA VIE

Actif,	$ 75,421,452.00
Excédant en argent,	15,549,319.00
Revenu annuel,	19,230,408.00
Nouvelles assurances en 1886,	85,178,294.00
Total des assurances en force,	304,373,540.00

Bureau principal pour le Canada :
Bâtisse de la Banque Union, MONTREAL
DAVID BURKE, surintendant.
Département Français :
J. M. HUDON, Inspecteur. — J. P. DALY. Agent Général.

B. LAURANCE.

Lisez ce que dit des lunettes de Laurance, l'éminent curé de Québec :

Québec, 20 Août 1883.

Je suis heureux de déclarer que je suis parfaitement satisfait des différentes paires de lunettes que j'ai achetées de B. Laurance.

M. Laurance, opticien, a un assortiment de lunettes et de bésicles tellement considérable que tous ceux qui sont atteints du mal d'yeux peuvent trouver ce qui leur convient.

J. AUCLAIR,
Curé de Québec.

W. B. DEACON
a toujours les lunettes Laurance en mains et procure juste celles qui conviennent à la vue. Il a aussi un gros assortiment de

Drogues, Remedes patentes, Parfums, Eponges, Savons de toilette, et tous les objets de toilette et de gout.

Prescriptions des médecins préparées avec soin.

W. B. DEACON. Droguiste.
Shédiac, 6 avril 1885.

REASONS

Why Ayer's Sarsaparilla is preferable to any other for the cure of Blood Diseases.

Because no poisonous or deleterious ingredients enter into the composition of Ayer's Sarsaparilla.

—Ayer's Sarsaparilla contains only the purest and most effective remedial properties.

—Ayer's Sarsaparilla is prepared with extreme care, skill, and cleanliness.

—Ayer's Sarsaparilla is prescribed by leading physicians.

—Ayer's Sarsaparilla is for sale everywhere, and recommended by all first-class druggists.

—Ayer's Sarsaparilla is a medicine, and not a beverage in disguise.

—Ayer's Sarsaparilla never fails to effect a cure, when persistently used according to directions.

—Ayer's Sarsaparilla is a highly concentrated extract, and therefore the most economical Blood Medicine in the market.

—Ayer's Sarsaparilla has had a successful career of nearly half a century, and was never so popular as at present.

—Thousands of testimonials are on file from those benefited by the use of

Ayer's Sarsaparilla.

PREPARED BY
Dr. J. C. Ayer & Co., Lowell, Mass.
Price $1 ; six bottles, $5. Worth $5 a bottle.

Grocerie et Restaurant

Le soussigné vient d'ouvrir dans la bâtisse à l'est de la pharmacie Estey un magasin de groceries, où l'on trouvera constamment un assortiment complet et varié de GROCERIES, EPICERIES, SUCRERIES, THÉ, TABAC, etc., aux prix les plus réduits qu'il soit possible de désirer.

RESTAURANT

Je tiens également un Restaurant, où l'on sert à toute heure les meilleures huitres de nos baies. Rien ne sera négligé pour satisfaire les goûts les plus difficiles. Venez vous en assurer vous-même.

CHARLES LANDRY.
Shédiac, 15 avril

TIGE DE THE

T. WILLIAM BELL,
88 PRINCE WILLIAM STREET.,
ST. JOHN, - - - N. B.,

offre ce qu'il y a de mieux en fait de THÉS, et ce aux prix les plus modiques. Il fait une spécialité du Thé de première classe.

Moulin a vapeur

Ayant fait l'acquisition d'un Moulin à vapeur pour scier Billots, Bardeau, etc, ceux qui ont du sciage à faire feront bien de m'apporter leurs matériaux au plus tôt.

SYLVAIN R. GAUDET.
McGinleys Corner, 7 mars '87—ac

Vente par Syndic.

La belle FERME, et ses dépendances, ci-devant possédé et occupée par MATTHEW DALTON, à ROSSFORD PORTAGE, dans le comté de Westmoriand, agréablement et commodément située le long du Grand Chemin conduisant de Bristol à l'Eglise du Cap Pelé, renfermant à peu près soixante-dix acres de terre arable presque toute en bon état de culture, avec une habitation, une grande grange neuve et autres dépendances. Cette terre, bien clôturée, sera vendue par encan public, sur les dits lieux,

Mardi, 28e jour de Février prochain,

à onze heures de l'avant-midi.

Des conditions faciles seront données à l'acquéreur.

Daté le 3 janvier 1889.

W. W. WELLS,
Syndic.
jm

Demandez le GENUINE DE KIDERLEN. Il n'a pas son pareil pour faire des remèdes, et a reçu les médailles les plus hautes. En vente partout.

L'Industrie laitière Canadienne.

SEPTIÈME LETTRE.

(*Suite.*)

De fait, c'est une nourriture des plus commodes ; il ne requiert pas d'apprêt spécial, et il est toujours à la mais également appétissant ; mais, n'empêche que ces qualités ne sont pas absolues, et qu'on ne les achète pas à des prix de fantaisie. En un mot, rien n'oblige le consommateur à manger du fromage ; et si d'autres bonnes denrées alimentaires se trouvent, à un moment donné, à des prix plus acceptables, le consommateur par économie, les prendra plutôt que du fromage. Le prix du fromage dépend donc en grande partie du prix des autres produits alimentaires.

L'importateur en question assignait à 50 chelins sterling le maximum ordinaire des prix du fromage, livré en entrepôt, en Angleterre.

Quant au beurre, quand le prix en monte trop, c'est vers la margarine que l'on se tourne ; et l'on estimait de 8 à 10 *pence* (18 à 25 cents au détail) le prix du beurre qui doit déterminer l'achat de la margarine. Cette limite paraîtra peut être trop basse à mes lecteurs ; mais il n'en est pas moins vrai qu'un bon nombre de consommateurs ne paieront pas 8 et 10 *pence* pour le beurre, s'ils sont à même de se procurer de la margarine à 6 et 8 *pence*.

Dans ces circonstances, même s'il n'intervient pas d'autres causes contribuant directement à abaisser les prix,—la concurrence par exemple—les seuls prix élevés font diminuer la consommation, et il s'en suit toujours une baisse du marché. Par contre, la demande augmente toujours avec les bras prix, et elle devient plus ferme. Il faut conclure de là, que le prix de revient des produits laitiers est aussi important à étudier qua la qualité même de ces produits. J'ai déjà touché à ce côté de la question, mais il n'est pas inutile d'y revenir chaque fois que l'occasion s'en présente. Et il se trouve d'autres points qui demandent de même d'être rappelés souvent.

On ne m'a jamais accusé d'être un pessimiste, mais j'ai écrit assez de choses peu encourageantes pour que je me sente tenu de les appuyer d'une page tirée du professeur Sheldon, que je viens de lire ; c'est en 1886 qu'elle a été écrite.

"*Mais où donc s'en va l'industrie laitière ?* voilà une question que j'entends répéter de toutes parts, surtout dans les endroits où l'on ne fait que du beurre et du fromage, et où le commerce du lait en nature est presque inconnu. Il y a longtemps que les cultivateurs se sont trouvés en face d'une question aussi embarrassante. Pour ma part, j'ai bien vu des temps où les prix du beurre et du fromage aient été aussi peu élevés qu'à présent mais jamais je n'ai connu le marché aussi lourd et aussi peu actif, à cette saison de l'année. Le mois de mars n'est pas à moitié écoulé et le beurre n'obtient pas même ce qui devrait n'être et ce qui n'a été, de fait, qu'un prix d'été depuis vingt ans. On n'a qu'à compulser la statistique, et l'on verra que je n'exagère pas. Le fromage, lui, ne se vend pas, pour ainsi dire, à cette heure : il se fait quelques transactions ou plutôt ques livraisons de fabricant à commerçants mais pas de commerce facile d'il y a quelques années."

M. Sheldon ajoute, que le bétail est aussi diminué de valeur, que le commerce de lait est" flasque et languissant," que les cultivateurs sont menacés d'être ruinés par la tournure des choses : il dit quelques mots de la margarine et entrevoit que les cultivateurs auront à compter avec des difficultés croissantes, à mesure que les années avancent." Il ne fonde aucun espoir sur les laiteries privées, et ne voit de salut que dans les fabriques. " Tout cela, " ajoute encore le professeur, est de date récente et modifie profondément la question laitière. La concurrence est plus active que jamais, et elle le sera davantage avec le temps. A tout événement il ne faut pas se dissimuler que la situation est tendue, au delà de toutes prévisions ; un grand nombre ne pourront pas y tenir et nous arrivons infailliblement à un dilemne qu'il faudra bon gré mal gré trancher : ou la laiterie privée, ou la fabrique."

Et le professeur repasse ensuite les efforts encourageants qui sont faits pour sortir de ce courant de dépression de l'industrie laitière.

Laitiers Canadiens, ça n'est pas un bon chemin du roi que vous avez à parcourir ; mais vos concurrents sont aussi dans des routes raboteuses, et s'ils ne sont pas découragés, vous ne devez pas l'être !

Jetons un coup d'œil, pour nous ramener un peu, sur ce que l'on pense en Angleterre, de nos fromages. Vraiment, nous avons une excellente réputation !

M. Price, de Bristol, m'a dit qu'ayant entré du fromage Canadien Cheddar, pour l'exposition jubilaire de Frome, au cœur même de la région des Cheddars Anglais, sur cent entrées, fromages canadiens, ont remporté au delà de 80 premiers prix. La maison dont fait partie M. Price, sortit du concours avec un " *Highly commended,* " une " *Haute recommandation.* " Et faut-il ajouter que l'exposition ayant eu lieu en septembre, l'on a dû exposer nos fromages du commencement de la saison.

J'ai à corriger une erreur qui s'est glissée dans une lettre antérieure.

C'est 112 et non 3000 échantillons de nos fromages qui ont été examinés par les analystes anglais, sans qu'on ait retracé une seule altération ; je copie la dépêche qui a été transmise à ce sujet : " Les journaux agricoles admettent que 112 échantillons de fromage canadiens, ayant été examinés sans qu'on ait trouvé un seul cas d'altération, le haut commissaire canadien est bien fondé à dire ne se fabrique pas, au Canada, de ce fromage engraissé artificiellement (*filled cheese*) qui est si commun aux Etats-Unis."

Je consacrerai une lettre entière à la question de nos beurres sur le marché anglais.

W. H. LYNCH.

Traité élémentaire d'hygiène privée.

(*Journal d'hygiène Populaire.*)

DU VIN.—Le vin est une liqueur obtenue par la fermentation du jus ou moût de raisin.

Le vin est aussi vieux que l'homme. Dans tous les siècles on a su apprécier les qualités du vin. Aussi les poètes, les philosophes, les moralistes, les médecins, etc , de toutes les époques, ont mis en honneur les propriétés du vin. Salomon dans son livre de l'Ecclésiaste, écrivait : " *Numquid deserere vinum quod lætificat Deum et homines.* " Un très grand nombre d'hommes, hauts dignitaires de leur époque, avaient un vin favori auquel ils demandaient la santé et la gaîté. Citons quelques noms : Charlemagne appréciait fort le Frontenac ; Charles Quint, François 1er, Henri VIII, Léon X, les vins d'Ai, en Champagne : Louis XIV, le Bourgogne ; Henri IV, le Susesne, le Cardinal de Richelieu, le Romanée ; le Maréchal de Richelieu, le Médoc ; Talleyrand, le Château-Margaux ; Rebelais ; Napoléon Ier le Chambertin ; Balzac, le Vouvray, etc, etc.

Abordons maintenant l'étude du vin :

COMPOSITION DU VIN.— Tous les vins renferment généralemennt les mêmes substances ; mais les proportions diverses de ces substances forment les différentes espèces de vins. Voici les principales substances : 1o Une énorme quantité d'eau ; 2o de 5 à 25 pour cent d'alcool ; 3o du sucre ; 4o du bitartrate de potasse ; 5o du gluten qui est le ferment du vin ; 6o des acides acétique, tannique, malique, carbonique, tartrique ; 7o du tannin ; 8o des matières colorantes ; 9o d'autres principes aromatiques qui constituent le bouquet du vin.

CLASSIFICATION DES VINS.— Nous distinguons parmi les vins qui nous sont livrés à la consommation :

Les vins alcooliques, tantôt secs (Madère, Marsala), tantôt sucrés (Malaga, Lunel, vins de paille);

Les vins alcooliques, sucrés, tanniques (St-Raphaël, Banyuls);

Les vins astringents ou tanniques (Ermitage, Cahers),

Les vins acides, des climats froids, (Rhin, Gouais, Argenteuil et la plupart des vins purs du Canada);

Les vins acides mousseux, blancs (Champagne);

Les vins mixtes ou complets, où aucun principe ne domine, et dont la qualité réside dans l'union harmonique des principes immédiats caractéristiques (Bourgogne.—Chambertin, Corton, Romanée, Chafnette, Navril, Clos Vougeot, Montra-Chet, Médoc.—Château-Lazose, Sauterne. Midi.—Langlade, Lamalgue, Bourgognes ordinaires, Bourdeaux ordinaires, Hérault, Aûde).

ACTION PHYSIOLOGIQUE DES VINS.— Le vin est à la fois un aliment, un excitant et un tonique. On comprendra son action importante dans la nutrition, en apprenant que la plupart des principes que le vin renferme se trouvent dans notre organisme. L'alcool joue le principal rôle dans l'action physiologique du vin. Mais son action est modifiée par celle des acides du vin, qui en atténue l'influence sur l'organisme et particulièrement sur le système nerveux. Le tannin et les matières colorantes exercent une action bienfaisante sur les fonctions de la digestion. Les quelques matières albuminoïdes qu'il contient possèdent une assez grande valeur nutritive. Les rouges ont des propriétés cordiales et stomachiques plus considérables que les vins blancs, et sont des vins toniques par excellence. Les vins blancs sont plus excitants, influent sur le système nerveux, provoquent l'insomnié. Les vins de Bordeaux constituent un excellent tonique pour les convalescents et les personnes faibles. Les Bourgognes, plus riches en alcool, sont plus stimulants que les Bordeaux, et canstituent, étendus d'eau, une excellente boisson de table. Les vins alcooliques et sucrés sont d'une digestion plus difficile que les vins spiritueux et secs, qui excitent l'appétit et facilitent la digestion. Les vins acides mousseux excitent rapidement le cerveau et procurent plutôt la gaîté que l'ivressé ; ces vins agissent sur les fonctions rénales et combattent les vomissements.

MANIÈRE D'USER DU VIN.—L'usage du vin est salutaire et constitue un précieux auxiliaire à l'alimentation, à condition, toutefois, d'être pris à dose modérée. On évalue la quantité de 8 à 12 onces par jour. Les personnes qui boivent le vin sans y ajouter de l'eau sont imprudentes, car il est rare que l'estomac ne finisse pas, avec le temps, par en souffrir. La femme boira peu de vin. Le vin doit être rejeté de l'alimentation des enfants. Il convient à l'adulte et au vieillard, et surtout à l'ouvrier dont le rude labeur exige de son organisme une dépense considérable de forces physiques. L'usage immodéré du vin entraîne, bien que plus lentement, les mêmes dangers que celui de l'acool. Ainsi, les excès de vin répétés, produisent l'alcoolisme et tous ses symptômes si graves, qui jettent l'organisme dans une déchéance profonde.

FALSIFICATION DU VIN.—La falsification des vins se pratique de nos jours sur une grande échelle. Cette tromperie est difficile à constater, et entraîne un danger pour la santé publique. L'Etat doit avoir à cœur de la poursuivre par tous les moyens possibles. Au consommateur de cher cher à bien choisir son vin.

AU JOUR LE JOUR

IL Y A DEUX CENTS ANS.—Tandis qu'un froid rigoureux sévit dans certaines régions de l'Ouest, les habitants du Minnesota, comme ceux de New-York et des Provinces Maritimes, jouissent, depuis plusieurs jours déjà, d'une température printannière, tout à fait extraordinaire pour la saison. Cependant les plus anciens habitants de Saint-Paul prétendent que cet hiver, si doux jusqu'à présent, n'est pas sans précédent. On vient d'ailleurs de découvrir, dans les archives de la Société historique du Minnesota, la description d'un hiver qui s'est passé sans glace. C'est l'hiver de 1688-1689, il y a juste deux cents ans, c'est-à-dire une époque si éloignée pour les habitants de l'Ouest, qu'ils la confondent avec les temps héroïques, car pour eux tout événement qui date de plus de cinquante ans est du domaine de l'antiquité.

Et pourtant, c'est pendant cet hiver remarquable qu'un explorateur français, La Houtan, fit une expédition dans la vallée du Mississipi, et, en remontant ce fleuve, découvrit, le 3 novembre, un de ses affluents qu'il appela Rivière Longue, et que l'on suppose être la Rivière St-Pierre ou Minnesota. Ce qu'il y a de certain c'est que Houtan mit soixante jours à explorer cette rivière inconnue jusqu'alors et que son voyage fut favorisé par un temps des plus propices.

La perte des engrais sur une ferme.—Dans la plupart des cas, le cultivateur qui se plaint que l'agriculture ne paie pas n'est pas justifiable, car le plus souvent il contribue au malaise dont il a à se plaindre, puisque le plus souvent il néglige la principale ressource qu'il possède en ne prenant pas les moyens de conserver les engrais qu'il peut si facilement se procurer et en abondance, pour peu qu'il se donne la peine de les recueillir et de ne pas les laisser se perdre sur la ferme.

Ainsi un grand nombre de cultivateurs laissent pourrir leurs engrais dans leurs cours et autour de leurs bâtiments ; ces engrais sont exposés à la neige, au soleil, perdant ainsi les deux tiers de leur valeur, tandis qu'ils pourraient les mettre à l'abri pour pouvoir en tirer un meilleur parti en leur permettant ainsi de conserver leurs propriétés fertilisantes. Dans une seule saison, la bonne qualité des engrais compenserait les frais de cet abri qui pourrait durer des années.

Cependant le cultivateur, qui néglige ces travaux importants qui lui permettraient de conserver ses fumiers dans de meilleures conditions, se plaint de sa ferme, de ses semences et du manque d'engrais dont il perd par sa faute la dixième partie ; il accuse tous de son insuccès, ses employés, ses chevaux, ses instruments agricoles, quand il est seul blâmable. Rappelons-nous que le fumier est de l'or et que la ferme en est le monnayeur. Plus nous fournissons d'or à notre monnayeur, plus nous en retirerons de monnaie, c'est-à-dire de récoltes !

☞ Abonnez-vous sans délai au *Moniteur Acadien.*