Tr. Père Lefebvre 592

PUBLIE LES MARDI ET VENDREDI DE CHAQUE SEMAINE

ANNONCES

1ère Insertion, la ligne, 10cts
Insertions subséquentes, 2cts
Adresses d'affaires, $5 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 ET 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., Mardi, 1er Mai 1894. VOL. XXVII.—No. 84

ADRESSES D'AFFAIRES

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

Dr L. J. BELLIVAU,
SHÉDIAC, N. B.
Bureau dans le bloc-Gilbert, Grand'rue.
Résidence—Hôtel Weldon, où on le trouvera la nuit.

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.

DRS. GAUDET & LANDRY,
MEDECINS-CHIRURGIENS,
ST-JOSEPH, MEMRAMCOOK.
Les maladies des yeux et des oreilles seront traitées comme auparavant.
E. T. GAUDET, M. D.—D. V. LANDRY, M. D.

Dr A. A. LEBLANC,
MÉDECIN-CHIRURGIEN,
ARICHAT, — — CAP-BRETON
Consultation à toute heure du jour et de la nuit.

Dr. THOS. J. BOURQUE
(ANCIEN BUREAU DU DR. LANDRY)
RICHIBOUCTOU, - - N. B.
Consultation à toute heure du jour et de la nuit.—20 mai 89

Dr C. O. LEBLANC,
MÉDECIN ET CHIRURGIEN,
BOUCTOUCHE, - N. B.
Bureau dans la bâtisse de M. John P. Léger. 15 mai 1892.

Dr A. GALLANT,
MEDECIN & CHIRURGIEN,
Bureau et résidence à
WELLINGTON STATION. I.P.E.
Consultation à toute heure du jour et de la nuit. 18 août 93—ac

A. D. RICHARD, L.L.B.,
AVOCAT, NOTAIRE PUBLIC, ETC.
DORCHESTER, - - N.B
Attention spéciale donnée à la collection des lettes dans toutes les parties du Canada et des Etats-Unis.

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

ASSURANCE.
Alphonse T. LeBlanc,
AGENT D'ASSURANCE,
DUPUIS' CORNER, - N. B.
Représente plusieurs des meilleures compagnies d'assurance sur la vie, contre les accidents et contre le feu. Prend les risques aux plus bas prix et aux conditions les plus avantageuses. Pas un homme éclairé, aujourd'hui ne doit négliger de se protéger, et de protéger sa famille, contre le feu, les accidents, la mendicité—ce qu'on peut faire en prenant une police d'assurance. 1 mai 92-ac.

Abonnez-vous au MONITEUR ACADIEN

ADRESSES D'AFFAIRE

JACOB H. HEBERT,
SHÉDIAC, N. B.,
FERD. S. GALLANT,
GRANDE DIGUE,
Encanteurs licenciés pour les comtés de Westmorland et de Kent.
Ils se chargent de faire tout encan à la satisfaction des patrons. On peut leur écrire et il se feront un plaisir de faire les ventes spéciales.

UNION HOTEL,
O. S. LEGERE, PROPRIÉTAIRE,
Main Street, Moncton, N. B.
Accommodation de première classe pour les voyageurs. Bonne écurie. Prix modérés.
Fabricant de Soda Water et Ginger Ale

Z. M. LEGER,
HORLOIER ET BIJOUTIER,
Bloc Victoria, Grand'Rue, MONCTON.
Assortiment varié et complet de Montres, Horloges, Pendules, Bijouteries, etc Spécialité de lunettes. Réparages exécutés avec soin et ponctualité.
Le tout à bas prix. Une visite respectueusement sollicitée.

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.

J. C. VAUTOUR,
MARCHAND DE NOUVEAUTÉS
(GROCERIES, PROVISIONS, FERRONNERIE, 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.

COGNAC VIEUX.
Vieille Fine Champagne.
RECOMMANDÉE A L'USAGE DES FAMILLES.
Guillaume Malifaud, - Cognac.
EDOUARD ROUMILHAC,
Seul agent importateur pour le Canada,
17 ET 19 RUE ST. JEAN, QUEBEC
9 juin 1892.—6m

Richard Sullivan & Co.
Marchands en Gros de
VINS et SPIRITUEUX.
IMPORTATEURS ET MARCHANDS DE
THE, TABAC, CIGARES.
44 et 46 Dock Street,
ST. JEAN, - N. B.
8 août 1892—1a

MOULIN A FARINE, A CARDER ET A BARDEAU.
MEMRAMCOOK.
Le soussigné annonce respectueusement au public qu'il a en opération un bon moulin à farine, à carder et à bardeau, faisant de bon ouvrage sous tout rapport et aux prix les plus raisonnables. Le patronage du public est respectueusement sollicité, le soussigné promettant de faire tout son possible pour donner la plus entière satisfaction à ceux qui l'honoreront de leurs commandes, qui seront toujours exécutées à bref délai et avec la plus stricte ponctualité.
AUG. D. SONIER.
Memramcook, 17 juillet 1893.

Buanderie à vapeur
Les Sœurs Ste-Famille de St-Joseph, N.-B., ayant maintenant toutes choses en bon ordre dans leur Buanderie à vapeur, et s'étant suffisamment familiarisées avec le fonctionnement des machineries, accepteront tout le lavage et le repassage qui leur viendra du dehors, et feront l'ouvrage à des prix modérés.
Adresser les paquets de linge à College Bridge les lundis et mercredis.
9 avril 1894—1m

CE PATÉ

que j'eus à dîner était le meilleur que j'aie jamais mangé, grâce à la
COTTOLENE,
la nouvelle et fameuse graisse à frire.
DEMANDEZ EN
A VOTRE
ÉPICIER.
Préparée seulement par
N.K Fairbank et Cie.
Wellington and Ann Sts., MONTREAL.

CAVEATS, TRADE MARKS, DESIGN PATENTS, COPYRIGHTS, etc.
For information and free Handbook write to MUNN & CO., 361 BROADWAY, NEW YORK.
Oldest bureau for securing patents in America. Every patent taken out by us is brought before the public by a notice given free of charge in the
Scientific American
Largest circulation of any scientific paper in the world. Splendidly illustrated. No intelligent man should be without it. Weekly, $3.00 a year; $1.50 six months. Address MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, New York City.

AVIS INTERESSANT
P. & C. LEGER, Marchands, McGinley's Corner,
Annoncent respectueusement au public de Memramcook qu'ils viennent de transférer leur magasin au magasin autrefois occupé par M. Marcelin D. Gaudet, où ils continueront à tenir un gros stock de marchandises générales, et que d'ici à quelque temps ils vendront au prix coûtant pour argent comptant Voici quelques exemples du bas prix auquel ils débitent les articles de première nécessité : Sucre 25lbs pour $1.00 ; Melasse 35cts le gallon ; Parafine 24cts le gallon ; Thé 20 et 30cts et ainsi de suite. Bien entendu pour argent comptant seulement.
Tous ceux qui nous sont endettés sont avertis d'avoir à venir régler leurs comptes d'ici à un mois.
P. & C. Leger.
McGinley's Corner, 5 avril 1894.—3m

AVIS FINAL
Je prie tous ceux qui me sont endettés de venir régler leurs comptes d'ici au 1er septembre, sinon ils seront poursuivis. Dernier avertissement.
Dr. J. A. Leger.
10 août '93—ac.

Compagnie d'Assurance Mutuelle sur la Vie, l'Ontario
Depot au gouvernement federal $100,000

Année	Revenu	Actifs	Assurance en force
1870	$ 9,698 89	$ 3,216 00	$ 521,650 00
1874	80,218 66	33,721 00	856,500 00
1878	58,163 63	142,619 00	1,885,311 00
1882	163,370 23	427,429 00	5,419,470 00
1886	313,000 00	909,489 73	9,603,543 00
1890	489,858 20	1,711,686 08	13,810,800 00
1892	614,951 26	2,235,384 00	16,158,117 00

Ed. Girouard, Agent.
Boîte 118 Moncton N B

LE MONITEURACADIEN
Contient toujours les dernières nouvelles et est le journal le meilleur marché publié dans les provinces maritimes.
Paraît deux fois par semaine pour $1 par année, payable d'avance. Abonnez-vous au
MONITUR ACADEIEN.

(Pour le MONITEUR ACADIEN.)

AGRICULTURE.

MONSIEUR LOUIS, AGRONOME, ET JEAN A DAVID, AGRICULTEUR,

OU

CONSEILS UTILES AUX CULTIVATEURS DES PROVINCES MARITIMES.

Par le R. P. J. Ernest Saint-Arnand, C.S.C.

VINGT SEPTIEME ENTRETIEN

MANIERE DE RECOLTER LES PATATES ET MOYEN DE PREVENIR LEUR DEGENERATION

MONSIEUR LOUIS—Je vous ai dit dans notre dernière causerie que dès que la patate est assez haute pour qu'on puisse la distinguer parmi les mauvaises herbes qui poussent autour d'elle, il faut nettoyer avec la houe, ou la petite charrue, les intervalles qui séparent chaque pied, afin de bien ameublir la terre. Je vous ai aussi parlé des autres façons qu'il convient de donner à ce légume.

Je vais maintenant vous dire un mot de la manière de le récolter et je vous indiquerai ensuite le moyen de prévenir sa dégénération.

DEUXIÈME PARTIE—RÉCOLTE DE LA PATATE

Les espèces, le climat, la saison, déterminent l'époque qu'il faut saisir pour la récolte des patates, mais elles ont atteint leur maturité lorsque leurs tiges se fanent et jaunissent d'elles-mêmes. Dès lors les racines ne croissent plus et ne végètent plus. Si on les laisse longtemps en terre après cette époque, elles se flétrissent et perdent de leur valeur.

Si le feuillage est flétri par la gelée, il faut encore s'empresser de récolter les patates, parceque, les feuilles une fois desséchées, soit par la maturité, ou par la gelée, elles ne peuvent plus grossir ni végéter d'une manière utile.

Quand le temps de récolter est venu la charrue déchausse les racines et met en raies ce qui était en sillons, en jetant dehors les patates, qu'on détache ensuite des filets qui les tiennent ensemble et ramasse dans des paniers.

Il ne faut pas, s'il gèle, les laisser la nuit dehors, ni les rentrer non plus, s'il fait chaud. Exposées au soleil, elles perdent une certaine quantité d'humidité, dont l'évaporation les rend plus durables et plus faciles à conserver.

On peut conserver les patates jusqu'à la fin de l'hiver dans des fosses et dans des caves. Pour passer ce terme et les garder belles et bonnes jusqu'à la prochaine récolte, il faut détruire leurs germes.

DEUXIÈME PARTIE.

Il s'agit maintenant, mon ami, de vous enseigner un moyen bien simple de multiplier et d'améliorer les pommes de terre. Ce moyen consiste à recueillir les baies, "grelots de patates," et à en semer les graines. C'est là le seul moyen de prévenir la dégénération de ce légume.

Je sais que cette sorte de culture a été quelquefois tentée, parmi nous, mais presque toujours sans but arrêté ; jamais on n'a songé à en suivre les effets parcequ'on se persuadait que la régénération des patates, obtenue de cette manière, est difficile et trop longue pour atteindre le produit ordinaire. Mais je répète, ici, ce que j'ai dit il n'y a qu'un instant : que les semis de pommes de terre sont le seul moyen d'empêcher leur dégénération. Cette culture offre encore plusieurs autres avantages : D'abord elle donne la faculté d'envoyer ou de faire venir d'une extrémité à l'autre du monde, de quoi propager les meilleures espèces de patates ; ensuite elle permet de rajeunir celles dont le germe est fatigué, d'augmenter le nombre de variétés, de les acclimater et d'obtenir enfin des racines plus nombreuses et de meilleure qualité.

Pour faire la récolte des "grelots," il faut attendre qu'ils soient bien mûrs. On reconnait qu'ils sont mûrs quand ils commencent à se ramollir et à blanchir au centre. Alors il ne s'agit plus que de les cueillir et d'en conserver la graine pendant l'hiver jusqu'au retour du printemps.

Dès qu'ils sont récoltés, on les met en tas, on les met en tas dans un endroit tempéré pour achever leur maturité et leur faire prendre un commencement de fermentation qui diminue leur viscosité. Ils répandent bientôt une odeur de vin assez agréable. C'est alors le temps de les écraser entre les mains et de les délayer à grande eau, pour séparer les graines de leur petite enveloppe pulpeuse ; après quoi, on les fait sécher à l'air libre.

Quand le temps de semer est arrivé, on mêle les graines avec du sable et puis on sème dans des rigoles de deux pouces de profondeur, pratiquées sur des planches de bonne terre bien disposées à cet effet, en observant de laisser, entre les rigoles, une distance d'un pied. Quand les feuilles ont atteint quatre à cinq pouces de hauteur on éclaircit les plants de manière qu'il y ait à peu près deux pouces d'intervalle entre chaque pied. Ensuite on leur donne les façons ordinaires. Fumez bien le terrain qui doit recevoir les graines, préparez bien vos rigoles et la réussite sera complète. Sans doute, les patates que vous récolterez ainsi, seront petites la première année, mais elles seront belles la deuxième et très *belles* et très améliorées la troisième.

Maintenant, avez-vous quelque chose à me demander ?

JEAN A DAVID—Tout ce que vous venez de me dire est clair comme le jour, et ne demande aucune explication ; mais puisque nous sommes à parler grelots, baies, et patates, je me permettrai de sortir un peu du sujet que vous venez de traiter, pour vous demander si les patates atteintes par la gelée doivent être considérées comme complètement perdues.

MONSIEUR LOUIS—Les patates atteintes par la gelée ne doivent pas être considérées comme perdues. Avant le dégel, on les fait tremper dans de l'eau dégourdie, pendant le temps strictement nécessaire pour les dégeler. Si elles séjournaient dans l'eau plus longtemps, elles pourraient devenir acides, et se corrompre. Immédiatement au sortir de l'eau, elles doivent être coupées par tranches, échaudées, desséchées au four, et conservées ainsi pour être distribuées aux animaux, après avoir été trempées et cuites comme tout autre légume desséché. Pour hâter la dessiccation, les patates coupées et échaudées peuvent être soumises à un appareil de compression, qui les dépouille d'une grande partie de leur eau de végétation. La pulpe exprimée est exposée en outre, dans le four, afin de faire absorber encore une grande partie de son humidité.

Voici un autre procédé :

Les patates gelées sont coupées en tranches, puis jetées dans un vase en bois rempli d'eau qu'on aiguise de 2 pour cent d'acide sulfurique. On abandonne ces tranches dans la liqueur acidulée pendant vingt quatre heures : après quoi on les enlève et on les lave dans plusieurs eaux pour ôter jusqu'aux moindres traces d'acide qu'elles pourraient renfermer. Les tranches lavées sont alors mises sur des claies et exposées au grand air pour y être desséchées. Dans cette opération elles deviennent d'un blanc éclatant et on peut les réduire en une farine aussi fine que celle du froment.

En supprimant l'acide, on peut encore faire tomber les rouelles de patates, au fur et à mesure qu'on les débite, dans un baquet contenant de l'eau saturée de chaux, afin de leur conserver toute leur blancheur ; puis on les échaude et on les dessèche.

Ces patates peuvent encore être conservées sous la forme de pâte sèche, et voici comment : Après les avoir fait cuire dans l'eau ou par la vapeur, on les pétrit pour en former une pâte douce que l'on exprime à travers une passoire, qui retient la pelure des patates. La pâte, au besoin, est encore comprimée dans une espèce de moule rectangulaire et plein ; ensuite on la coupe par galettes que l'on fait sécher au four, ou sur un simple poêle. Lorsqu'on veut employer ces galettes, on les trempe dans l'eau et on les fait cuire dans du bouillon, du lait, de la soupe, et on a ainsi une excellente purée.

Mais en voilà assez pour aujourd'hui. Revenez bientôt. Je vous ferai connaître les divers moyens de multiplier les patates.

PARLEMENT FEDEARL.

Ottawa, 24 avril.

L'orateur prend le fauteuil à 3 heures.

Le président du comité des comptes publics demande que pouvoir soit donné au comité d'entendre les témoins sous serment au sujet des comptes d'avocat de M. O'Connor et du Pont Curran. Un second rapport du comité recommande que ce même pouvoir ne soit point donné au sujet des comptes en rapport avec l'arbitrage de la mer de Behring parce qu'on n'a fait valoir aucune raison en faveur de cette demande.

Le Dr Sproule présente un projet de loi ayant pour but d'obliger les associations de détectives et les agences de commerce à faire certains rapports au gouvernement.

M. Mulock présente un projet de loi pour fixer le salaire du gouverneur-général.

La motion de Sir John Thompson, que jeudi soit déclaré jour du gouvernement, est adoptée avec un amendement portant que les avis de motion pourront être discutés aussi ce jour-là.

Sur motion pour aller en comité des subsides, Sir Richard Cartwright attire l'attention du gouvernement sur le différend qui existe au comité des comptes publics au sujet de l'assermentation des témoins.

Après une discussion assez considérable Sir John Thompson suggère de passer un projet de loi pour donner au comité les mêmes pouvoirs qu'ont les comités de la chambre des communes en Angleterre.

L'hon. M. Laurier et Sir Richard Cartwright acceptent la suggestion.

Le chambre se forme de nouveau en comité sur le tarif. Un long débat a lieu sur les changements de droits sur les livres. L'hon. M. Foster exprime le regret du gouvernement de ne pouvoir abolir complètement ces droits. L'année dernière, ces droits ont produit un revenu de $113,000, et dans les circonstances actuelles le gouvernement ne peut consentir à se priver de cette somme. En outre, les nouveaux droits, en général, ne sont pas plus élevés que les anciens et ce droit protège un peu les imprimeurs de ce pays.

La chambre s'ajourne à minuit.

Ottawa, 25 avril

L'orateur prend le fauteuil à 3 heures.

Avant l'appel des ordres du jour, Sir John Thompson attire l'attention de la chambre sur un article du *Free Press* attaquant malicieusement l'orateur pour sa décision sur la motion d'ajournement de M. Flint. M. Flint a proposé l'ajournement de la chambre, l'autre jour, dans le seul but de prononcer un discours qui ne voulait rien dire et qui a duré toute la soirée. A la fin, M. Flint a voulu retirer sa motion mais le premier-ministre s'y est opposé, et l'orateur a décidé dans le même sens. De là l'article du *Free Press* disant qu'avec un président comme l'orateur actuel les libéraux ne devaient point s'attendre à obtenir justice.

Sir John Thompson déclare que c'est une atteinte portée aux privilèges de la chambre et propose que l'article soit déclaré faux, libelleux, vil et malicieux.

L'hon. M. Laurier admet qu'il peut y avoir eu excès mais que les privilèges de la chambre ne sont pas atteints. En outre, la chambre a déjà laissé faire tant de choses semblables qu'il ne voit pas l'opportunité de prendre action aujourd'hui.

La motion du premier-ministre est adoptée sur division.

L'hon. M. Laurier essaie d'attaquer le gouvernement sur la question d'assermenter les témoins devant le comité des comptes publics, mais Sir Chs. Hibbert Tupper qui enlève tout sujet de récrimination en proposant que le comité soit autorisé à assermenter les témoins au sujet des comptes de la mer de Behring.

Sir John Thompson dit qu'il n'y a pas encore de contrat passé au sujet du service rapide mais qu'on en est venu à une entente provisoire, sujet à ratification lorsque les négociations seront terminées.

Aucun secrétaire n'a été nommé pour suivre les ministres dans leur enquête au sujet du tarif. Les seuls dépenses sont les dépenses de voyage.

Il n'est pas permis aux officiers de douane sur la frontière de faire le commerce des produits laitiers ni pour eux-mêmes, ni comme agent d'autres personnes.

Un seul cas de cette nature a été porté à la connaissance du gouvernement et ordre a été donné à l'officier en question de discontinuer.

A la séance du soir on a continué le débat sur la motion de M. Tarte demandant les documents en rapport avec la question des écoles au Manitoba et au Nord-Ouest MM. Broder, Macdowell et Legris ont parlé sur ce sujet.

M. Taylor a proposé l'ajournement du débat et la Chambre s'est ajournée à 11. 45 hrs.

For Sick Headache, Sour Stomach, Loathing of Food, Dyspepsia or Biliousness, take HAWKER'S LIVER PILLS. They will cure you. Recommended by leading Physicians as a most reliable medicine.