

PUBLIE LES MARDI & VENDREDI

DE CHAQUE SEMAINE
Annonces:
1ère insertion, la ligne, 10c.
Inscriptions subséquentes, 5c.
Adresses d'affaires, \$3 par an.

Le Moniteur Acadien

ORGANE DES POPULATIONS FRANÇAISES DES PROVINCES MARITIMES

"NOTRE LANGUE, NOTRE RELIGION ET NOS COUTUMES."

JOURNAL BI-HEBDOMADAIRE

Shédiac, N. B., Vendredi, 21 Août 1891.

Vol. XXV.—No. 15

PUBLIE LES MARDI & VENDREDI
Abonnement:
12 mois \$1.50
6 mois \$0.75
SEULS
12 mois \$1.00
6 mois \$0.50
PAYABLE D'AVANCE

ADRESSES D'AFFAIRES

Dr J. A. LEGER, SHÉDIAC, N. B.

Dr L. J. BELLIVAU, SHÉDIAC, N. B.

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

Dr ED. T. GAUDET, MEMRAMCOOK.

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

Dr A. A. LEBLANC, MÉDECIN-CHIRURGIEN.

ARICHAU, — CAP-BRETON.

Drs E. H. Leger & H. E. LeBlanc, MÉDECINS ET CHIRURGIENS.

BOUCOTOCHE, N. B.

Dr THOS. J. BOURQUE, RICHIBOUCTOU, N. B.

A. D. RICHARD, L.L.B., DORCHESTER, N. B.

POIRIER & McCULLY, AVOCATS ET NOTAIRES PUBLICS.

W. A. RUSSELL, AVOCAT AGENT D'ASSURANCE.

EDOUARD GIROUARD, AVOCAT, NOTAIRE PUBLIC, ETC.

Hanington & Teed, PROCUREURS-AVOCATS.

ARTH. N. CHARTERS, AVOCAT.

Francis L. Theal, Pépiniériste et marchand de Arbres fruitiers & d'ornement.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

JACOB H. HEBERT, SHÉDIAC, N. B.

Ferd. S. Gallant, GRANDE DIGUE.

ADRESSES D'AFFAIRES

UNION HOTEL, Main Street, Moncton, N. B.

Dominion Hotel, Memramcook, N. B.

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

Z. M. LEGER, HORLOGER ET BIJOUTIER, Bloc Victoria, Grand'Rue, MONCTON.

Agence d'Assurance Generale, Compagnie d'Assurance contre les Accidents, sur la Vie et contre le Feu.

Compagnie d'Assurance Mutuelle sur la Vie, l'Incendie.

El. Girouard, Agent, Boite 118, Moncton, N. B.

Comme tu es ravissante!

Mme D. J. Doiron, Modiste, Shédiac, N. B.

A. M. LEGER, HORLOGER ET BIJOUTIER, SHÉDIAC, N. B.

AVIS.

FACTERIE DE CHAUSSURES DE SACKVILLE.

ABNER SMITH.

Aux Electeurs du Comté de Kent.

Messieurs: O. J. LeBlanc, Ecr., M. P. P., ayant accepté la nomination, à la dernière élection, pour la chambre des communes, son siège à la chambre d'assemblée est devenu vacant, et vous êtes tous appelés à élire un membre pour vous représenter à l'Assemblée législative.

Le gros vote (1208) que j'ai recueilli à l'élection de janvier 1890—et j'étais alors relativement peu connu dans plusieurs régions du comté—joint aux instances et aux encouragements qui me viennent d'un grand nombre d'entre vous, me portent à vous offrir de nouveaux services. Depuis cette élection, j'ai continué à représenter ma paroisse (Ste-Marie) au conseil municipal, et j'en ai honoré d'une élection par acclamation au poste de préfet du comté. Je suis donc plus que jamais en rapport intime avec les intérêts et le peuple du comté et je suis persuadé que je puis servir fidèlement vos intérêts dans la haute position à laquelle j'aspire.

Si vous m'honorez de la majorité de vos voix, je n'aurai pas de plus grande ambition que d'avancer les intérêts de mon comté natal, et je serai prêt à favoriser toute loi et toute mesure qui dans mon humble jugement tendrait à cette fin, quels qu'en soient les auteurs.

Je m'intéresserai tout particulièrement à vos besoins en fait de chemins et de ponts, et je ferai tout possible pour obtenir au comté de Kent sa juste part des deniers publics.

Je sollicite donc l'appui actif de tous ceux qui m'ont généreusement secondés dans la précédente lutte, aussi bien que de ceux qui voudraient maintenant me confier la représentation du comté.

Je vais m'efforcer de visiter tout le comté et j'espère avoir le plaisir d'expliquer mes vues au plus grand nombre de vos électeurs.

Sollicitant de nouveau vos suffrages et votre appui, je suis, Messieurs, Votre obéissant serviteur, Jean B. Coguen.

Ste-Marie, 10 mars 1891.

MOULINS A FOULER ET A PRESSER

TYNE VALLEY

Nous désirons attirer l'attention de nos amis, de nos patrons et du public en général sur le fait que nous avons ajouté de nouvelles machines à notre moulin pour faire l'ouvrage plus vite. Jusqu'ici nous gardions l'étoffe deux semaines l'étoffe qui nous viendra de Shédiac. Voilà ce que nous pouvons promettre et nous vous demandons de nous favoriser en déposant votre étoffe chez M. C. C. HAMILTON, SHÉDIAC.

Vous remerciez tout de vos faveurs passées nous sollicitons la continuation de votre bienveillant patronage. JOSEPH BOATES, Propriétaire, C. C. HAMILTON, Agent à Shédiac, 9 juillet 1891—sm.

VENTE A GRAND SACRIFICE!

A moins qu'au prix coutant. Le sousigné, étant sur le point de se retirer des affaires, vendra au prix coutant, et dans lieu des cas à meilleur marché que le prix coutant, à partir de lundi, 22 juin courant, son assortiment de marchandises sèches, épicerie etc. Détrant vendre jusqu'à l'épuisement complet de ses marchandises, cette vente offre aux acheteurs des avantages incalculables. Conditions, argent comptant. Venez voir et examiner, et vous achèterez à meilleur marché que le grand marché et de tout vous pouvez avoir besoin en fait de marchandises sèches et grocères. Edouard Sonier, College Bridge, 17 July 1891.—ac

LE VAPEUR "WINTHROP"

Compagnie des Vapeurs de New-York, Maine et Nouveau-Brunswick, Laissez le quai New-York, St-Jean, N. B., pour Eastport, Bar Harbor et New-York, Tous les Mardis, à 5h. p. m.

Pour le retour laissez le quai 49, E.R., New-York pour BAR HARBOR, EASTPORT ET ST-JEAN, Tous les Samedis, à 5h. p. m.

Magnifique accommodation pour les passagers. Beau voyage sur mer. On reçoit le fret tous les jours. Prompte livraison, Bas Prix, Pas de délai entre les Points. F. H. SMITH & CO., GÉRANTS GÉNÉRAUX, 17 et 19 William St., New-York TROOP & SON, Agents, St-Jean, N. B. H. D. McLEOD, Agent général pour les passagers et le fret, St-Jean, N. B. 4 mai 1891.—sm

L'action catholique en France.

Un événement d'une importance sociale considérable vient de se passer à Périgueux.—Dimanche, 2 août, une quarantaine d'hommes de tout rang et de toutes conditions entouraient leur vénérable évêque dans une modeste petite chapelle où les avait groupés un sentiment de foi et de patriotisme.

Le prélat, assisté de plusieurs membres du clergé, a célébré la sainte messe et donné de sa main la communion à ces vaillants du Christ, émus déjà d'acquiescer à l'accomplissement. Immédiatement après la messe, le Saint-Sacrement exposé, S. Gr. Mgr Dabert monta les degrés de l'autel, et s'adressant au divin Maître, lui demanda son assistance en particulier pour ce diocèse dont il a la charge, invoque l'amour de Notre-Seigneur qui ne se décourage pas malgré l'ingratitude des hommes; puis se jetant à genoux, saisit par une émotion qui gagne l'assistance, il supplie le Sacré-Cœur d'exaucer ses prières et de vouloir être présent.—Quel spectacle! ce cri de quatre-vingts ans, intercesseur entre l'Hostie sainte et les hommes qui l'entourent!

Bientôt un autre vieillard, le marquis de Saint-Anlaire, s'avance au pied de l'autel et lit l'acte d'hommage suivant: "En présence de la Très Sainte Trinité, de la Sainte Vierge Marie, Reine de France, et de tous les saints qui sont nés ou qui ont vécu sur le sol de la patrie française, au nom des pays de Bergerac, de Nontron, de Ribérac, de Sarlat et de Périgueux, nous représentés, et devant notre vénéré pasteur, père et chef spirituel de ces diverses contrées, moi, délégué à cet effet par mes concitoyens, je déclare formée la province chrétienne du Périgord, première partie de la France chrétienne sous le patronage spécial de saint Front.

"Au nom de cette nouvelle province, je reconnais librement et solennellement le Christ Jésus, Fils du Dieu vivant, vrai Dieu et vrai homme, dans l'Église sainte, catholique, apostolique et romaine, représentée, et devant notre vénéré pasteur, père et chef spirituel de ces diverses contrées, moi, délégué à cet effet par mes concitoyens, je déclare formée la province chrétienne du Périgord, première partie de la France chrétienne sous le patronage spécial de saint Front.

"Aux pieds du Christ Jésus, nous jetons nos biens, nos familles, nos personnes, notre vie, notre honneur, en un mot tout ce que nous avons de plus précieux de l'homme.

"Qu'il plaise à notre Seigneur et Maître que, bientôt réunis à Reims, auprès de ce baptême d'eau sainte a coulé sur le front de la France, nous, premiers, de la France, nous nous souvenons de notre patrie bien-aimée.

"Qu'il en soit ainsi pour sa gloire et pour le salut de la patrie française!"

Pour affirmer davantage l'hommage général qui vient d'être prononcé, les groupes de professions et de corps de métier représentés dans l'assistance ont délégué tour à tour un de leurs membres, et l'acte suivant a été prononcé onze fois: "O Christ Jésus! Fils du Dieu vivant, vrai Dieu et vrai homme dans l'Église sainte, catholique, apostolique et romaine, représentée, et devant notre vénéré pasteur, père et chef spirituel de ces diverses contrées, moi, délégué à cet effet par mes concitoyens, je déclare formée la province chrétienne du Périgord, première partie de la France chrétienne sous le patronage spécial de saint Front.

"Parce qu'on a voulu vous écarter de la famille, nous reconnaissons votre empire sur nos foyers; parce qu'on vous a éloigné de nos associations et de nos cités, nous vous saluons comme le maître incontesté et comme le chef suprême du Périgord; parce qu'on vous a chassés de l'État, nous vous saluons comme le chef souverain de la France, notre patrie bien-aimée, méritant à vos pieds ce que nous possédons, ce que nous sommes, et notre vie même, s'il vous plaît d'en disposer."

Le dernier des délégués était un étudiant parlant au nom de la jeunesse chrétienne. Voilà le fait dans toute sa simplicité et dans toute sa grandeur. Non la foi sociale n'est pas morte en France, et c'est avec une émotion profonde que nous saluons ce vénérable prélat, l'un des doyens de l'épiscopat français, qui nous élève dans les régions sereines de la foi, d'où les hégémonies et les luttes sont bannies à jamais.

Léon XIII a parlé, son admirable Encyclique est dans toutes les mains, elle est le sujet de toutes les discussions, et voici que la voix de Mgr Dabert vient faire écho à la grande voix de Rome; il vient de bénir ce que nous pourrions appeler l'application de l'Encyclique.—Honneur à lui!—Ce qu'on a voulu affirmer dans ce grand acte de Périgueux, c'est que, pour préparer les ruines de l'heure présente, il faut que le sang du Christ imprègne et vivifie tous les actes de l'homme.

Il faut que ce sang divin coule sur la famille pour y rétablir l'autorité paternelle et l'obéissance filiale. Il faut qu'il coule sur les associations humaines pour que la charité régle les statuts et les ramène à leur véritable but: servir les hommes, et non les armer les uns contre les autres.

Il faut qu'enfin il coule sur la cité, sur la province, sur l'État, pour rétablir la paix et l'harmonie et relever la patrie. L'espérance de ces hommes ne saurait être trompée. Cet acte sera fait partout; comme la ban-

nière de Jeanne d'Arc, il ira de victoire en victoire jusqu'à Reims et ce jour-là la France chrétienne sera reconstituée sous le règne social du Christ, indépendant de toutes formes de gouvernement.

Le Christ a régné sur l'Empire des Césars. Il a régné sur les républiques du moyen âge et sur toutes les monarchies d'Europe. Il régnera demain sur la démocratie française, car le peuple de France a soif de Dieu.

Nous tous qui aimons notre pays, nous répéterons ces nobles paroles qui terminent l'acte d'hommage du Périgord: "Qu'il en soit ainsi pour la gloire du Christ et pour le salut de la patrie française!" —(L'Univers du 5 août.)

Notes agricoles.

LA CULTURE DU FOIN—Les cultivateurs qui se sont livrés exclusivement à la culture du foin, depuis quelques années, commencent à sentir les mauvais effets du système qu'ils ont suivi. Leurs terres ont perdu de leur fertilité, ce qui est dû à l'absence presque complète de tout bétail sur ces fermes. Pas d'animaux, pas d'engrais; pas d'engrais, pas de terre fertile.

L'un de ces cultivateurs nous disait dernièrement: "J'ai toujours prétendu que le foin fertilisait la terre au lieu de l'épuiser, mais cette année je me suis convaincu du contraire; j'ai ensemencé en blé une pièce dont la moitié était, l'an dernier, un pâturage et l'autre moitié une vieille prairie. Le grain qui a poussé sur cette dernière partie est plus épais de six pouces que celui qui a poussé sur le pâturage."

Et il ajoutait: "Avec le système que nous suivions, nous étions à nous ruiner sans compter qu'en nous livrant à la culture du foin sur une grande échelle, nous rendions l'offre de cet article plus considérable que la demande, et nous devenions ainsi la cause qu'il se vendait à vil prix."

Un grand nombre d'agriculteurs ont songé à l'heure présente, arrivés à la même conclusion. Les printemps dernier ils ont changé leur culture; ils ont diminué l'étendue de leurs prairies; ils gardent maintenant plus d'animaux et sèment plus de légumes.

Il n'y a pas de doute que par ces modifications ils réussiront à maintenir la fertilité de leurs terres. C'est là le but vers lequel doit tendre tout bon cultivateur.

Si tous les cultivateurs mettaient dans l'exploitation de leurs fermes autant d'énergie et de travail que la plupart des hommes d'affaire qui veulent arriver à la fortune, ils deviendraient tous riches. Le bon cultivateur n'est pas celui qui court les hôtels et les parties de plaisir, mais bien celui qui réunit à un bon jugement un grand esprit de travail et d'économie; c'est celui qui sait que le foin est la cheville ouvrière de toute bonne agriculture.

Ce cultivateur se fera peut-être pas autant d'argent qu'une foule de cultivateurs qui amassent des fortunes en quelques années, mais qui perdent en quelques jours. Le bon cultivateur avance lentement, mais sûrement dans la voie de la fortune.

De l'île du Prince-Edouard au Cap-Breton.

Les habitants de Miscouche sont tous cultivateurs, à quelques exceptions près. Il y a trois magasins bien fournis tenus par des Acadiens: ce sont MM. Gilbert DesRoches, Henri DesRoches et Jean S. Gaudet. Ces messieurs font un gros commerce d'huîtres l'automne, dont chacun en exporte plusieurs mille barils à Québec et Montréal. M. Gilbert DesRoches exploite en outre le commerce du homard et est; nous ne doutons pas que le succès couronne son énergique entreprise.

Après avoir séjourné quelques jours dans ce charmant village, on nous propose une visite à St-Jacques d'Egmont Bay, paroisse voisine éloignée de trois lieues seulement. Donc, nous embarquons pour Wellington Station, avant d'avoir fait la connaissance du maître de gare M. Cyrus Boudreau, frère cadet du regretté Év. M. Nazaire Boudreau, curé défunt de la paroisse. Arrivés à Wellington nous sommes le bonhomme d'y reconstruire l'hon. J. O. Arsenault, représentant à la chambre locale, et qui fait un commerce florissant à cette station.—M. Arsenault mit une voiture à notre disposition, et après avoir pris les informations nécessaires pour nous rendre chez M. le curé, nous nous mîmes en route pour St-Jacques. Bientôt nous aperçûmes, dans le lointain, le clocher de l'église; nous ne pouvions donc nous écarter. Nous arrivâmes dans une demi-heure. Notre introduction fut bientôt faite, et

M. le curé Boudreau commença à conquérir notre affection en nous invitant à partager son dîner, dont le met le plus à notre goût fut un plat de maquereaux frais des mieux conditionnés. Cet excellent poisson avait déjà fait son apparition sur les fonds de pêches, mais en si petit nombre que peu de pêcheurs s'y adonnaient. La grande industrie sur les côtes, ici comme tout autour de l'île, est la pêche au homard. Deux nouveaux établissements s'étaient ouverts ces deux états en bonne voie de faire fortune.

Durant les quelques jours que nous avons passés à passer dans St-Jacques, il nous faisait plaisir de constater avec quelle industrie les bons habitants se livraient indifféremment soit à la ferme, soit à la pêche. J'ose dire que presque le tiers des familles ont quelques-uns de leurs membres occupés à faire ou la pêche du maquereau, ou du homard, ou bien sont employés aux usines à mettre le poisson en conserve. C'est une scène vraiment intéressante que de voir le procédé par lequel ces crustacés ont à passer avant que d'être prêts pour le marché. Je vais tâcher de vous en donner une faible idée, ou autant que je puis m'en convenir, après avoir suivi de près le modus operandi aux établissements de M. Arsenault au Cap-Egmont. D'abord on emmène ces pauvres homards tout vivants pour les faire bouillir. Nous les voyons arriver par pleine charrette: une masse grouillante de reptiles couleur verdâtre. Vous savez qu'ils ont d'énormes pinces en avant, dans lesquelles il fait guère beau de se laisser prendre les doigts, mais les pêcheurs y sont si bien habitués, qu'ils les manient sans crainte, car il faut nécessairement en les sortant des attrapes, les prendre avec la main. Arrivés à la côte on les traite plus rudement, car on les jette, tout vivants, dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans d'immenses bouilloires, non pas un à un, mais à pleine pelle, ou même à plein baril. C'est alors qu'il faut voir ces pauvres homards se débattre dans l'eau bouillante comme des "diabes dans l'eau bénite," ça fait vraiment pitié. Dans une demi-heure, on les retire et on les étend sur de grandes tables qui peuvent en contenir plusieurs milles. Mais ils ont subi un changement de couleur complet, car de verdâtres qu'ils étaient, ils sont devenus rouge carlate, aussi peut-on maintenant les faire passer dans