

CASCUMPEC

SES PREMIERS HABITANTS FRANCAIS

LEURS DESCENDANTS

(suite)

(Sérénie) **Gallant**

Cet homme, frère de Jos (Swapper), était marié à Clotilde Doiron, vint de Rustico. Après être demeuré plusieurs années à Cascumpec ils s'en retournèrent à Rustico avec leur famille.

Prosper Poirier

(Le Grand)

Vint de Malpèque à Cascumpec en 1820. Il fut un des derniers Acadiens qui laissèrent Malpèque. Homme robuste et sans peur, il eut plusieurs batailles avec les Anglais qui l'avoisinaient; mais jamais ils ne purent venir à bout de lui.

Il était marié à Rosa Arsenault. Leur famille, 12 enfants: Laurent, Joseph, Bibiane, Alexandre, Prosper, Marie Rose, Barbe, Céleste, Dofine, Cola, Thaddée, et un mort en bas âge.

LAURENT, FILS DE PROSPER

SES DESCENDANTS

Laurent qui s'était établi d'abord à Egmont-Bay, passa plus tard à Cascumpec, et de là alla habiter Tignish en 1849. Il était marié à Isabelle Arsenault. Leur famille; 7 enfants: Hubert, Julie, Pélagie, Edesse, Thaddée, Narcisse, Eusèbe. (Pour plus amples détails sur cette famille, voir Laurent Poirier, dans les familles de Tignish).

JOSEPH, FILS DE PROSPER

SES DESCENDANTS

Etabli d'abord à Cascumpec, Joseph alla à Tignish en 1841. Il était marié à Marie Bernard. Leur famille: 6 enfants; Pierre, Prosper, Joseph, Marguerite, Marie-Rose, Judith. (Voir Joseph Poirier (Petit) pour détails, dans les familles de Tignish).

BIBIANE, FILLE DE PROSPER

Etait mariée à Méléme Arsenault, d'Egmont-Bay. Elle était la mère de feu le sénateur Arsenault et la grand'mère du Rev. S. J. Arsenault, curé de St. Thomas, Dacotah-Nord, E. Unis, de J. F. Arsenault M. L. A. et marchand à Wellington, et de A. E. Arsenault, avocat, Summerside (Voir Méléme Arsenault dans les familles d'Egmont-Bay).

ALEXANDRE, FILS DE PROSPER

Etait marié à Blanche Gaudet de Rustico. Point de famille. Alexandre se noya dans la petite rivière communément appelée Gibbs' Creek.

PROSPER, FILS DE PROSPER

SES DESCENDANTS

Etait marié à Marie Arsenault, 9 enfants:

1. Placide, demeure à Philadelphie où il s'est marié.
2. Alexandre, marié à Usile Gallant, 1 enfant, décédé
3. Onésime, demeure à Philadelphie.
4. Antoine, aux Etats-Unis.
5. Colostie, décédée non mariée.
6. Julie, décédée, était mariée à Cyriac Gaudet de Tignish.
7. Bibiane, mariée à Félix Robichaud, décédé.
8. Vital, aux Etats-Unis.
9. Octave, marié à Jane V.

MAP

La Soupe

Je vis de bonne soupe et non de beau langage—s'écrie le bonhomme Chrysale. Et cette préoccupation d'un esprit pratique est une des plus compréhensibles chez un bon bourgeois du dix-septième siècle, qui fut le siècle-roi de la soupe.

Si le mets, en effet, est aussi vieux que le monde et se perd dans la nuit des temps historiques le premier pâtre qui fit cuire des fruits dans du lait (composa une soupe), puisque le mot "soupe", lui-même, semble dériver du celtique "souben", ce fut surtout à partir du treizième siècle que la soupe fut appréciée et donna lieu aux combinaisons savantes. Sous Louis XIV, cet art était à son apogée et notre ami Philéas Gilbert nous permettra de citer quelques recettes de l'époque.

La soupe au chénevis était une des plus friandes. Elle était faite de moelle, de chénevis et d'amendes pilées dans un peu de bouillon. On passait ce coulis à l'étamine. On faisait mijoter à feu doux et l'on ajoutait du sucre, du gingembre, du safran, des épices douces et de l'eau de rose.

La soupe à la moutarde se préparait avec des œufs frits, de la purée, de la moutarde, du gingembre, des épices et du sucre, le tout coulé ensemble, puis bouilli et relevé d'un soupçon de verjus.

Boileau décrit le potage au citron mêlé de verjus et de jaunes d'œufs sur lesquels on posait une poiarde bouillie.

Louis XIV, ayant dû subir une opération douloureuse, fut mis au régime "s'abstenant", dit l'abbé Choisy, de tout aliment solide, à la réserve d'une légère soupe de pain dans un bouillon le matin et le soir ce qui n'empêcha pas que la goutte atteignit le pied gauche du roi. Lorsque le temps de la suppuration fut passé, c'est-à-dire après le 13, je commençai à donner au roi un peu de pigeon dans son potage, un chapon bouilli et un poulet gras rôti. Et le soir, des œufs brouillés dans un bouillon.

C'est également par des bouillons concentrés, par des consommés, qu'on avait essayé—sans y réussir—de prolonger la vie de son père, Louis XIII. Dubois, valet de chambre de Sa Majesté, écrit dans ses mémoires:

Le dimanche (10 mai 1643), le roy fut très mal, et lorsque l'on voulut passer des aliments, qui étaient une gelée fondue, dans un certain verre qui avait un grand bec courbé, de façon qu'il pouvait prendre de la nourriture sans qu'il fallût lui lever la tête, tout le monde le pressait d'en prendre pour prolonger la vie et pour espérer toujours quelques soulagements, il leur disait:—Hé! obligez-moi de me laisser mourir en patience. Le mardi 12, comme on le pressait à prendre cet aliment, il refusa de nouveau et dit:—Mes amis, c'en est fait, il faut mourir.

En effet, il mourut deux jours après.

Le "consommé" ne paraît pas cependant avoir toujours été compris par nos pères, de la même manière que par nous. Au seizième siècle, on distillait littéralement le bouillon à l'usage des malades. C'était de la viande de boucherie ou de la chair de volailles, hachées par menus morceaux et distillées ensuite dans un alambic avec de l'orge mondé, des roses sèches, de la canelle, de la coriandre et des raisins secs.

Palissy (Abus des Médecins) reprochait cette distillation:

"Prends une excellente volaille, fais-la cuire dans du bouillon; tu trouveras en ce bouillon une grande odeur si tu l'adores, et une grande saveur si tu le goûtes, tellement que tu jugeras que cela est bastant pour restaurer.—Fais le distiller, au contraire, puis prends de l'eau et en goûte, et tu le trouveras insipide, sans goût ni odeur que du brûlé. Lors tu jugeras que ton restaurant n'est bon et ne peut rendre bon suc au corps débile".

Aussi le dix-septième siècle, était-il revenu à une meilleure compréhension du bouillon de luxe.

Mais son triomphe fut la bisque, bisque de pigeon, bisque d'écrevisse: la bisque qui, a depuis, acquis une telle célébrité qu'Alexandre Dumas lui-même ne dédaignait point d'écrire la recette de ce potage exquis.....

Ces variations sur un thème connu nous sont inspirées par le retour des premiers froids et les premières queues de miséreux aperçues—mélancolique spectacle—dans la brume du matin, à la porte des grands restaurants qui distribuent aux pauvres hères des soupes réconfortantes. Sans doute celles-ci sont moins succulentes que les potages ci-dessus dits: telles quelles, elles réchauffent l'estomac du malheureux en lui mettant un peu de cœur au ventre.

RYP.

Seul recours

Contre le rhume, il n'y a de recours efficace que le BAUME RHUMAL.

Tremblement de Terre

Une dépêche de Russie annonce que dans le dernier tremblement de terre qui a eu lieu Andijan, 2,500 personnes ont perdu la vie et 16,000 maisons détruites.

Huitres Monstrueuses

Un journal qui traite du commerce du poisson aux Etats-Unis annonçait dernièrement qu'une huître des Iles Samoaises mesurait 3 pieds 3 pouces de longueur et 4 pouces d'épaisseur. La plus grosse huître qu'on ait vue au Canada a été pêchée à l'Ile du Prince Edouard et mesurait 15 pouces de largeur. On la conserva à l'hôtel Fairview à Bridgewater. Le prof. Prince, commissaire des pêcheries Canadiennes, a la plus pesante et la plus massive huître qui ait jamais été pêchée dans nos eaux. Il l'a eue à l'Ile du Prince Edouard l'été dernier. Elle ne mesurait que 5 ou 6 pouces de largeur, mais avait tout près de deux pouces d'épaisseur. On y compte distinctement 60 couches, tandis que la plupart des huitres n'en ont que 6 à 8. C'est une dépouille remarquable et ceux qui s'y connaissent déclarent qu'elle doit être âgée d'au moins 23 ans.

Mercredi dernier, l'Intercoastal livrait à St-Jean un train de 33 wagons chargés d'animaux qui était parti de Montréal la veille à dix heures du matin. Ce convoi avait franchi 741 milles en 35 1/2 heures. C'est le plus rapide transport d'animaux qui se soit jamais fait sur cette voie ferrée. Un autre convoi de 25 wagons était parti de Montréal le même jour pour la même destination.

A Boston, lundi soir, Caroline Arsenault, qui prétend être venue de Kingston, Kent, il y a cinq ans, s'est chicanée avec un de ses admirateurs et a pris une dose de poison. Elle ne tarda pas à pousser des cris de douleur et conduite à l'hôpital les médecins sont parvenus à lui faire restituer le poison. Elle a quitté l'hôpital peu après.—*Moniteur Acadien*

Dans toute ville et dans tout village on peut se procurer la

Graisse Mica POUR Essieux

qui rend vos chevaux contents.

Fabriqué par IMPERIAL OIL CO.

Headquarters for the Farmers, Their Wives, Sons and Daughters.

We have now a complete stock of general merchandise which we are prepared to sell at a small margin above cost.

We are giving up the lobster & other fishing business & will give all our attention from this out to the farmer's trade.

We carry as usual a full line of dry goods, groceries, shelf & heavy hardware, crockeryware, boots & shoes, ready made clothing, gents furnishings, etc., etc.

Our Egg Peddlars are still on their usual rounds. Although we handled 66000 dozens of eggs last season we expect to make a record season this year.

Miss Adams is still in charge of our millinery room and any lady wishing an up-to-date hat can be suited both in taste and price.

Miss Bearsto has charge of our dress making room and will be pleased to accommodate any lady who wants a dress made in the latest style.

We are still handling all kinds of lumber also lime and other house building material.

We cordially invite the public to call and see us.

We will buy wool for cash or trade.

J. O. Arsenault, Son & Co.

WELLINGTON

GOING SOUTH FOR WINTER

If you are contemplating going South during the winter of 1902 and 1903 you can get valuable information free of charge by writing John T. Patrick, Pinebluff, N. C. He can save you money in hotel rates; can direct you which is the best railroad route to travel; can direct you where to rent neatly furnished cottages or single rooms. **WRITE HIM.**

"Let the GOLD DUST twins do your work."



GOLD DUST

is a woman's best friend when wash day comes around. It makes the clothes sweet and clean. Takes only half the time and half the labor of soap. Just follow directions on package.

Made only by THE N. K. FAIRBANK COMPANY. Chicago, New York, Boston, St. Louis, Montreal.