

Calendrier

5^E. MOIS, MAI 31 JOURS

PHASES DE LA LUNE

Dernier Quartier le 7 à 7h. 50m. a. m.
Nouvelle Lune le 15 à 6h. 57m. a. m.
Premier Quartier le 22 à 6h. 19m. a. m.
Pleine lune le 29 à 4h. 55m. p. m.

JOURS DE LA SEMAINE.

FETES RELIGIEUSES

DIM 1	IV Pâques, SS. Philippe et Jacques, Ap. d. 2 cl.
Lun 2	St. Athanase E. C. et D. d.
Mar 3	Invention de la Ste. Croix, d. 2 cl.
Mer 4	St. Monique, Veuve, d.
Jeu 5	St. Pie V. P. et C. d.
Ven 6	St. Jean devant la Porte de Latran, d. maj.
Sam 7	St. Benoît II P. et C. d.
DIM 8	V. Pâques. Apparition de St. Michel Ar. d. m.
Lun 9	Rogations. St. Grégoire de Naz. c. et D. d.
Mar 10	Rogations. St. Antoine E. et C. d.
Mer 11	Rogations. Veille Asc. St. Alexandre.
Jeu 12	Ascension, d. r. cl.
Ven 13	St. Stanislas E. et M. d.
Sam 14	St. Pascal I P. et C. d.
DIM 15	Dans l'oct. Asc. St. Jean B. S. d.
Lun 16	St. Ubalde E. et C. d.
Mar 17	St. Jean Népomucène M. d.
Mer 18	St. Venant M. d.
Jeu 19	St. Dunstan E. et C. d. 1 cl.
Ven 20	St. Bernardin de Sienne C. semid
Sam 21	Jeûne. Veille de la Pentecôte.
DIM 22	Pentecôte d. 1 cl.
Lun 23	De l'Oct. Pentecôte.
Mar 24	"
Mer 25	4 Temps. Jeûne de l'Oct.
Jeu 26	De l'Oct.
Ven 27	4 Temps Jeûne de l'Oct.
Sam 28	"
DIM 29	1 Pentecôte. Ste. Trinité. d. 2 cl.
Lun 30	St. Félix I. P. et M. d.
Mar 31	Ste. Angèle V. d.

Ministère de l'Agriculture, Division du Commissaire

OTTAWA, 28 AVRIL, 1904.

COMMERCE DU FROMAGE EN 1903

Dans son rapport annuel, Mr. A. W. Grindley, agent du département fédéral de l'Agriculture en Angleterre, fait au sujet du commerce du fromage en 1903 les réflexions suivantes qui méritent l'attention des fabricants et des exportateurs :

« La saison de 1903 a été des plus favorables au commerce du fromage. Bien que la quantité fournie ait été beaucoup plus considérable que par les années passées cependant, l'amélioration de la qualité était si notable que les prix réalisés ont été des plus satisfaisants. La saveur amène qui était un des défauts principaux de notre fromage en ces dernières années avait fait place cette année à une saveur fraîche et douce, et ce changement a été la cause d'une forte augmentation dans la consommation du fromage, qui tendra à faire disparaître la différence de prix entre le fromage Canadien et le Cheddar anglais.

La coutume d'expédier le fromage trop frais ou trop vert, ne peut être condamnée trop énergiquement, car non seulement le fromage réalise du plus bas prix, mais la réputation de fromage Canadien en souffre. Le vendeur aussi bien que l'exportateur est à blâmer à ce sujet, et les patrons des fabriques devraient exiger que leur fromage reste dans la chambre de maturation jusqu'à ce qu'il soit dans une condition qui donne satisfaction au consommateur britannique.

MATURATION DU FROMAGE AU FRAIS

Le fromage mûri dans les chambres de maturation du gouvernement présentait des différences remarquables, non seulement au point de vue de la qualité, mais aussi dans l'apparence générale. Cette amélioration du fromage, ce qui a aussi l'avantage de prévenir une perte de poids considérable. Durant la saison de 1902, quand le fromage paraffiné fit sa première apparition sur le marché anglais quelques marchands firent des objections, et allèrent même jusqu'à demander une remise, sur la supposition que le fromage paraffiné, une fois ouvert, perdait en poids beaucoup plus rapidement que l'autre, mais des expériences à cet effet démontrèrent bientôt que la perte de poids de fromage é-

tait moindre, et sa qualité et son apparence étant supérieures, la demande pour le fromage provenant des chambres de maturation du gouvernement augmenta rapidement, et à un prix supérieur au fromage provenant des autres fabriques.

EMBOITAGE DU FROMAGE

La proportion de boîtes brisées était moindre en 1903 que durant ces dernières années, bien qu'elle soit encore très forte, se montant de 5 à 25 p. c. Cette diminution dans le nombre des boîtes cassées est due aux causes suivantes :

1. L'humidité de la saison qui a rendu les boîtes moins cassantes.
2. Le plus grand soin apporté par des compagnies d'expédition dans le travail de chargement d'arrimage et de déchargement des cargaisons, ce travail étant surveillé de près par les inspecteurs de votre département.
3. L'emploi de boîtes de meilleure qualité. Ceci était surtout apparent dans le fromage venant des stations de maturation du gouvernement. Les boîtes étaient faites de matériel plus solide, et la proportion de boîtes brisées ne s'élevait pas au dessus de 2 p. c. ce qui montre bien que l'achat de boîtes de qualité inférieure n'est qu'une fausse économie.

On devra prendre soin de ne pas servir de boîtes vertes, non séchées, car le fromage, peut être endommagé par cette seule cause, particulièrement sur le dessus et le dessous.

MARQUE DU FROMAGE

Des importateurs de fromage canadien émettent l'idée qu'il serait préférable de marquer sur le fromage, de façon indélébile, le nom du mois pendant lequel il a été fait. Il y a quelques années, le fromage de Septembre était préféré, mais grâce au système de maturation à basse température introduit par le Département d'Agriculture, la qualité du fromage fait pendant les autres mois est aujourd'hui égale à la qualité du fromage de Septembre.

On prétend que des commerçants peu scrupuleux du Canada a aussi bien que de la Grande Bretagne, cotent des fromages soit-disant de Septembre à un tel bas prix que la supposition s'élève natu-

rellement que ces fromages ont été fabriqués dans d'autres mois. L'infériorité de la qualité n'est découverte par l'acheteur qu'après livraison. Si le mois de la manufacture était marqué sur le fromage, celui-ci se vendrait d'après son mérite, et les spéculateurs qui achètent des fromages à bon marché en Juillet, Août, Octobre et Novembre ne pourraient les écouler comme fromages de Septembre.

W. A. CLEMONS,
Rédacteur au Ministère de l'Agriculture.

Personnel

M. Larry Poirier de Harper Road qui était aux États-Unis, est de retour chez lui, la semaine dernière.

La santé de M. Gilbert Buote, rédacteur de L'IMPARTIAL ne s'a amélioré point vite ; depuis trois semaines il est obligé de tenir à sa chambre.

Mme A. J. McFadyen et son fils John sont partis lundi pour se rendre au chevet du Dr. Wickham qui est dangereusement malade à St A gathe, P. Q.

Eglise brulée

Le presbytère et l'église de St-Godfroy, comté de Bonaventure P. Q. sont devenus la proie des flammes. Les pertes sont de \$20,000 et les assurances de \$7,000.

Brulée viv

La maison de Jos. Bélanger, cultivateur de Trois Saumons, a été incendiée. Un jeune homme du nom de Bernir, âgé de 15 ans, a été brûlé vif, n'ayant pas eu le temps de sortir de la maison en flammes. Les autres occupants se sont sauvés en toilette de nuit.

RARETE DE HARENGS

Nos pêcheurs se plaignent que le harengs est rare ce printemps. Plusieurs ont déjà abandonné la côte, vu qu'il y avait pauvre apparence de poisson.

BRAU TEMPS

Depuis dimanche nous avons une température chaude, vrai temps d'été. Les cultivateurs se hâtent à leurs travaux du printemps.

Brulée Vive

A Ogdensburg, N. Y., Blanche Derouin, âgée de cinq ans, a été brûlée vive. La petite jouait près d'un feu allumé par d'autres enfants. Les flammes se communiquèrent à ses vêtements et l'enfant périt dans de grands souffrances.

Mort horrible

A Ottawa, Ambroise Barrette et Charlie Aris, en jouant dans une cour à bois ont été ensevelis sous une pile de planches. Barrette, âgé de dix ans, est mort aussitôt qu'il a été retiré de dessous.

On demande

On demande une fille pour la relieure et être généralement utile dans les ateliers de L'IMPARTIAL. Aussi une où deux filles pour apprendre le métier de typographe.

La Cie de Pub. de L'IMPARTIAL, Tignish.

Dont Run Risks

This spring, (1904.) I will positively call on every man in Prince County who wants his Castrating done with success, any and every man wishing me to call, will please leave their address with Proprietor of Hotel Bernard, Tignish Station.

JAMES H. CROSSMAN. V. S.

La Peche aux Homards

La pêche aux homards n'est pas très bonne. On craint même qu'elle sera beaucoup au dessous de la moyenne.

FEU A MONTREAL

A Montréal, le feu a complètement détruit le magasin de fourrures et de chapeaux de Wallron & Drouin, rue St-Paul. L'incendie prit en quelque minutes une importance considérable, et les pertes sont évaluées à \$75,000.

Jambe Broyée

A Toronto, James Burdette, âgé dix-neuf ans, de Charlottetown, I. P. E., marchait le long du chemin de fer, lorsqu'il a tenté de monter sur un train de fret qui passait rapidement. Il a trébuché, à tombé entre les roues et a eu la jambe droite broyée.

Lawrence, Mass.

Dame Paul Arsenault de Chelsea, Mass, était en visite ici dimanche le premier de mai.

Les personnes suivantes ont laissé cette ville, lundi le 2 du courant : MM. Firmin M. Doucette et Frank A. Gaudet pour Banger, Me.

Mercredi le 4, M. et Mme. Fidèle P. Chiasson, M. Maxime H. Richard et Melle. Fidèle Richard pour Tignish, I. P. E.

M. Arcade Arsenault est arrivé ici de Rumford Falls, Inndi le 2 du mois, 4 mai 1904. Ami Acadien

Bonne trouvaille

La police de Chicago, après sept années de recherches, est enfin parvenue à découvrir l'appartement d'une mendiante que nombre de gens riches seraient fort heureux de posséder.

M. James Minnick, détective du West Side Bureau of Charities, s'étant aperçu que trois petites filles, vêtues pauvrement, mais proprement, mendiaient tantôt dans une rue, tantôt dans une autre de la partie ouest de la ville, fila les fillettes et à sa grande surprise découvrit qu'elles habitaient avec leur mère dans un appartement luxueux des environs d'Oak Park. Après avoir mis les fillettes et leur mère en état d'arrestation, M. Minnick et d'autres détectives établirent une souricière et, peu de temps après, cinq autres fillettes tombaient entre les mains de la police et avouaient en pleurant qu'elles étaient chaque jour envoyées dans un différent quartier de la ville pour solliciter la charité des passants et devaient rapporter la recette de la journée à la maison où, d'ailleurs, il faut le dire à la louange de la mendiante, elles étaient bien nourries ; elles avaient même des douceurs lorsque leur recette atteignait un chiffre respectable.

Dans l'appartement de la mendicante, on a trouvé un piano, quantité de meubles de prix, des objets d'art et même des tableaux de maîtres, ce qui prouve que si cette femme savait les moyens d'attendrir et d'exploiter le cœur humain, elle connaissait également quelque chose en matière d'art et avait le culte du beau.

FISH, SALT, TEA and OIL.

100 Bbls well cured Island Herring

600 Sacks salt

10 Chest est Tea

10 Casks American Kerosene oil

Lot of Laths, umbar and Pailings, Matched Boards and Hardwood Planks, Boots and Shoes. Paint and oils, Nails, etc.

200 Bbls Flour now on hand.

All cheap for cash or produce.

CASH PAID FOR OATS

A. F. Larkin, Frog Pond.

Un sauvetage en pleine mer

Le paquebot "Princesse-Irène", du Nord Lloyd, allemand, a ramené à New-York huit marins recueillis en mer sur un navire naufragé.

Dimanche dernier, vers sept heures du matin, la vigie de la "Princesse-Irène" signalait un navire à voiles désemparé, qui faisait des signaux de détresse. Le paquebot s'approcha et aperçut huit hommes réfugiés sur la partie arrière du navire. Le capitaine Dannemann fit alors mettre à la mer un canot de sauvetage et, malgré un fort vent d'ouest et une mer houleuse, on parvint à embarquer tous les hommes du bateau naufragé. On tenta ensuite d'y mettre le feu et on l'abandonna.

Lorsque les naufragés eurent été embarqués à bord de la "Princesse-Irène", ils donnèrent les renseignements suivants : Le navire abandonné est la barque "Marije" de Ragusa Viechia (Autriche), capitaine Orion de Bortolazzi, partie d'Aruba (Vénézuéla), avec un cargaison de guano, à destination de Gènes.

Neuf jours avant la rencontre avec la "Princesse-Irène", la barque avait perdu ses mâts pendant une tempête, et, depuis faisait eau de telle sorte, que les marins ont travaillé aux pompes pendant ces neuf jours sans interruption. Pourtant, il leur fut impossible d'aveugler les voies d'eau. Découragés, les marius voulurent abandonner les pompes. Mais, a dit un marin, le capitaine s'est placé à côté d'eux, revolver à la main, et les a contraints à continuer leur travail. Dans la cale, l'eau était à la hauteur de neuf pieds, et il n'y avait pas d'embarcation pour abandonner le navire.

Quoique l'équipage eût de l'eau et des aliments en abondance, la santé des hommes a été gravement affectée par le surmenage et par les tortures morales. Le cuisinier était malade, et d'autres étaient si épuisés qu'ils ne pouvaient plus rien faire. Il n'y avait plus que quatre hommes valides lorsque la

"Princesse-Irène" est venue au secours des naufragés.

Le "Marije" était une barque de 360 tonneaux, d'une valeur de \$12,000 sa cargaison valait \$20,000.

POUR LES Cultivateurs

J'ai le plaisir d'annoncer aux cultivateurs des Lots 1 et 2 que je suis le seul agent français pour Instruments Aratoires, Voitures, Harnais, etc. pour ces deux Lots. Je représente la célèbre compagnie Frost & Wood, et je vends tout article à des prix et des termes convenables à tous.

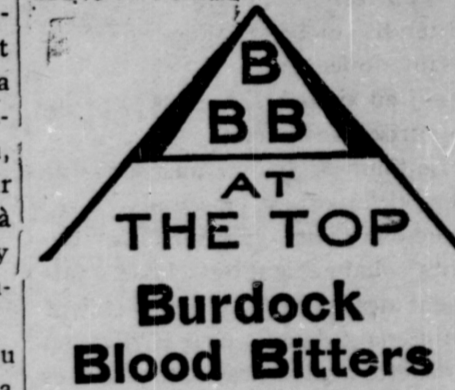
Charrues, Herses, Faucheuses, Lieuses, Semoirs, etc. Aussi : Voitures, Harnais, etc.

On peut obtenir de moi, à Tignish, tous les Réparages dont on a besoin.

J'aurai un Entrepôt à Tignish où tous peuvent obtenir ce dont ils auront besoin.

Edmond P. Gallant
Etang des Clous

Servez-vous du Savon Sec de Lever (une poude) pour laver vos lingeons et vos flanelles—et vous en serez satisfaits. 32



holds a position unrivalled by any other blood medicine as a cure for

- DYSPEPSIA, BILIOUSNESS,
- CONSTIPATION, HEADACHE,
- SALT RHEUM, SCROFULA,
- HEARTBURN, SOUR STOMACH,
- DIZZINESS, DROPSY,
- RHEUMATISM, BOILS,
- PIMPLES, RINGWORM, or any disease arising from a disordered state of the Stomach, Liver, Bowels or Blood. When you require a good blood medicine get BURDOCK BLOOD BITTERS.

Abonnez-vous a

L'Impartial

Maux de Gorge

BAUME RHUMAL