

L'IMPARTIAL

Union fait la Force

CIE DE L'IMPARTIAL, Propriétaire

Fondé en 1893 par Gilbert Buote et son fils François Joseph

F. J. BUOTE, Rédacteur, Mme. F. J. BUOTE, Assistant

Vol. 3 No. 16 Nouvelle Serie

TIGNISH, ILE DU PRICE EDUARD, MARDI LE 25 OCTOBER, 1910

18 ANNEE

Mme Louis Maynard, de Winchendon, Mass, se guérit d'une maladie compliquée.

La dyspepsie nerveuse, qui fait aujourd'hui des milliers de victimes, ne résiste pas aux

PILULES ROUGES

Mlle Albertine Harpin, de St-Hyacinthe, Qué., acquiert des forces en employant aussi les Pilules Rouges.

Winchendon, Mass., 26 mars 1910.

Messieurs les spécialistes,

Pendant dix ans j'ai souffert d'anémie, de dyspepsie nerveuse et de nervosité générale avec hémorroïdes, irrégularités, douleurs internes, incontinence d'urine, etc. J'étais découragée et j'ai vainement recouru à cinq différents médecins pour me guérir. C'est sur ces entrefaites que j'ai commencé à prendre des Pilules Rouges et à vous consulter; et voici qu'après avoir soigneusement suivi vos conseils éclairés et m'être conformée à votre régime, je suis heureuse de vous annoncer que je suis guérie et que je n'éprouve plus rien des tortures et des angoisses qui m'ont fait craindre de mourir et qui m'avaient martyrisée si longtemps. Je vous prie donc de compter sur ma reconnaissance, et je vous autorise à vous servir de mon nom pour encourager les femmes malades qui endurent ce que j'ai enduré, en leur indiquant comment faire pour revenir à la santé.

Madame LOUIS MAYNARD,
Winchendon, Mass.

Interrogez tous les savants et tous les physiologistes de l'univers, ils vous diront à l'unanimité que le cerveau est le siège et le centre du système nerveux tout entier, et que le cerveau et tout le système nerveux se nourrissent à même le sang proprement dit.

Ce qui veut dire que la dyspepsie nerveuse, avec son cortège compliqué de douleurs secondaires et de ramifications innombrables, a pour cause habituelle l'appauvrissement du sang.

Du moment que le sang n'est plus normal, il ne fournit plus, en effet, qu'une nourriture insuffisante et malsaine au cerveau et aux tissus nerveux, et parce que le cœur et l'estomac sont tissés de muscles et de nerfs, il s'ensuit que cet appauvrissement du sang portera de préférence sur le cœur et sur l'estomac pour les encrasser, les paralyser et les délaber.

Et de ce moment, le malade pourra s'attendre à toutes les complications malades et douloureuses que nous avons énumérées. Consultez maintenant toute la littérature, toute la correspondance, et tous les témoignages que la Compagnie Chimique Franco-Américaine a publiés depuis qu'elle a découvert les merveilleuses propriétés des médicaments qui entrent dans la composition des Pilules Rouges, et vous constaterez que les Pilules Rouges ont exactement la propriété d'enrichir, de tonifier et de régénérer le sang.

Dès lors, il ne vous restera plus qu'à conclure que les Pilules Rouges sont faites pour triompher de la dyspepsie nerveuse.

Et parce que cette dyspepsie nerveuse s'accompagne habituellement des complications les plus diverses et les plus douloureuses, vous admettez du même coup que si les Pilules Rouges triomphent de la dyspepsie nerveuse, il suffira de se mettre sous l'influence de ce remède pour se débarrasser en bloc de tous ces maux, de ces migraines, de ces



Mme LOUIS MAYNARD, Winchendon, Mass.

maux de reins, de ces palpitations et de cette tristesse chronique qui font cortège habituel à la dyspepsie proprement dite.

"Plusieurs médecins m'avaient traitée sans aucun bon résultat pour l'anémie dont j'avais toujours tant souffert depuis mon jeune âge. Je ne pouvais jamais finir une année d'étude. On me relevait souvent sans connaissance. J'étais si nerveuse que je ne pouvais dormir; je n'avais pas d'appétit et je souffrais constamment du mal de tête et d'une fatigue dans le dos et dans l'estomac. On m'avait tellement persuadé que les Pilules Rouges me ramèneraient à la santé que je me mis à en faire usage. Aussitôt j'eus un bon appétit, j'engraissai vite, mon teint devint meilleur et douze boîtes de ces merveilleuses Pilules Rouges suffirent pour me donner une bonne santé."

Mlle ALBERTINE HARPIN,
71 rue Concorde, Saint-Hyacinthe, Qué.

CONSULTATIONS GRATUITES par les Médecins de la Compagnie Chimique Franco-Américaine, tous les jours, excepté le dimanche, de 9 heures du matin à 6 heures du soir, au No. 274 rue Saint-Denis, Montréal. Aussi consultations par lettre pour les femmes qui ne peuvent venir voir nos médecins.

Les Pilules Rouges sont en vente chez tous les marchands de remèdes. Nous les envoyons aussi, par la malle, au Canada et aux Etats-Unis, sur réception du prix, 50c une boîte, \$2.50 six boîtes. Toutes les lettres doivent être adressées:

COMPAGNIE CHIMIQUE FRANCO-AMERICAINE
274, rue Saint-Denis, Montréal.

Le SIROP des ENFANTS du Dr CODERRE guérit la colique, la diarrhée, les dérangements d'estomac chez les bébés et leur donne un sommeil paisible.

Les Conserves

L'agriculteur ne profite pas toujours de l'abondance des récoltes. Bien au contraire, il tire souvent plus de bénéfice de ces cultures, dans une année de disette. Ceci s'applique spécialement aux légumes et aux fruits qui ne sont pas de conservation facile.

Il y a là une cause de pertes pour tout le monde. Quand le cultivateur se dit: "Au prix actuel, la vente ne paiera pas les frais de récolte, d'emballage et d'expédition", c'est aussi malheureux pour le consommateur que pour le producteur, car tous deux perdent l'usage du produit de la terre. Mais notre attention doit surtout se porter sur celui qui a peine durant des mois et dont le travail ne sera pas récompensé. C'est donc un devoir social que lui venir en aide.

Y a-t-il un moyen pratique de le faire?

Il suffit de propager, d'encourager la fabrication des conserves. Celles-ci entrent aujourd'hui pour une grande part dans notre consommation journalière et les conserves de légumes et de fruits, trouvent toujours un écoulement facile et avantageux.

Faisons donc connaître la façon de préserver de la pourriture les fruits et légumes les plus délicats. Cherchons les causes et nous arriverons plus facilement à découvrir les remèdes.

Pourquoi les produits végétaux et animaux sont-ils d'une conservation difficile?

Les savants nous apprennent que la putréfaction ne peut avoir lieu que si les trois conditions suivantes sont réunies:

1ère, présence de ferments; 2ème milieu favorable; 3ème, température

convenable.

Examinons tour à tour chacune de ces conditions.

Ces ferments sont les microbes qui produisent les fermentations diverses et la pourriture.

La plupart sont invisibles à l'oeil nu, sauf lorsqu'ils sont réunis en grandes masses.

Leur taille, leur forme varient à l'infini. Les botanistes les classent, les uns parmi les champignons, les autres parmi les algues. La figure que nous reproduisons montre quelques types de ferments examinés au microscope. Les levures sont principalement des transformateurs du sucre en alcool. Les penicillium font partie du groupe des moisissures. Les oidium sont des ferments dangereux pour les produits laitiers. Ses bacilles, très répandus dans la nature, sont les principaux agents de la corruption des produits de la ferme en même temps que la

cause de maintes maladies contagieuses.

Ces divers microbes étant les agents nécessaires de la putréfaction, il suffit de les tuer pour assurer la conservation des matières alimentaires.

Chauffés à 1000 C. (c'est-à-dire à la température d'ébullition de l'eau: 252, Fahr.) tous ces ferments meurent, si l'action de la chaleur est assez longue. Dans la plupart des cas, toute substance portée à 212, Fahr. pendant une heure, dans une atmosphère humide, ne contient plus un seul germe. Le procédé Appert est basé sur cette notion. Les légumes, les fruits ou la viande sont enfermés dans un vase de verre ou dans une boîte de métal hermétiquement fermée. Contenu et contenant sont portés pendant une heure à 212 Fahr. Ainsi la matière alimentaire est stérilisée, c'est-à-dire débarrassée de tout germe, de tout microbe vivant. L'enveloppe de verre ou de métal empêche tout contact de ferments venant de l'extérieur. Dans ces conditions les substances alimentaires les plus susceptibles d'altération peuvent se conserver des années.

Mais la présence des ferments n'est pas la cause unique de la putréfaction, il faut encore que le milieu soit riche en eau, pourvu d'aliments pour les microbes et enfin exempt de substances capables d'empêcher le développement des agents microbes copieux. Il existe, en effet, des poisons qui arrêtent les méfaits des infiniment petits. Ces poisons ou antiseptiques sont principalement: la formoline, les sulfites, les salicylates, les benzoates. Poisons pour les microbes, ils ne sont pas sans danger pour l'homme; on doit donc éviter leur emploi. Mais on peut sans inconvénient pour personne priver le fruit ou le légume de la plus grande partie de son eau. C'est l'industrie du séchage aujourd'hui très usitée pour la conservation des pommes, des pêches, des raisins, etc.

Nous avons vu que la chaleur tue le microbe; le froid l'engourdit. C'est de cette remarque qu'est née la conservation frigorifique. Celle-ci est appelée à jouer un grand rôle dans l'agriculture canadienne, car nous sommes un pays exportateur de produits agricoles et de plus nous avons de la glace presque à discrétion. La préservation par le froid est donc pour nous à la fois nécessaire et facile à obtenir.

Toutefois c'est encore le procédé Appert qui, actuellement, semble devoir donner les meilleurs résultats pour la petite industrie fermière, car il est à la portée de tout le monde.

Nous ne pouvons mieux faire que de terminer cette étude en citant la conférence donnée par le Révérend Père Athanase, professeur d'horticulture à l'Institut agricole d'Oka. Il s'agit de la mise en conserves des tomates.

"Rien de plus simple que l'installation d'une fabrique domestique. Deux bassins ou deux chaudrons pour fournir de l'eau bouillante, dont l'un servira à ébouillanter les tomates avant de les peler, l'autre à stériliser lorsque les boîtes (cans) sont remplies et fermées. Une table pour peler les tomates, une autre pour souder les couvercles, un fer à souder, de la soudure, et voilà tout. La boîte ordinaire du commerce ne contient pas tout-à-fait une pinte. On l'appelle encore les 3 livres. Le mille vaut \$20.00. On peut aussi employer la boîte d'un gallon qui tient trois fois plus que la précédente et qui coûte \$50.00 le mille.

"Les tomates doivent être bien mûres, toutes les parties vertes seront retranchées. La première opération consiste à ébouillanter ces tomates en les plongeant dans une eau bien bouillante au moyen de paniers d'osier, pendant une mi-

nute. Les tomates se pèlent alors facilement. On les devise ensuite en deux ou en quatre suivant la grosseur. On remplit les boîtes à mesure, puis on les ferme hermétiquement à l'aide de la soudure et du fer. Les boîtes fermées sont plongées dans l'eau bouillante pendant 30 minutes pour les 3 livres, une heure pour les gallons.

"Voyons maintenant les recettes. Cent livres de tomates me coûtent 20c. Avec 100 livres je remplis 30 petites boîtes qui me coûtent 60c. Le travail de mise en conserve, 50c, ce qui fait un total de \$1.30. Ces tomates vendues à 80 cents la douzaine forment \$2.00; \$1.30 de \$2.00 donnent 70 cents de bénéfice net, au lieu de 30 cents en vendant les tomates aux manufactures."

Ce n'est donc pas sans raison que le distingué professeur de l'Institut agricole affirmait que "par ce moyen l'on peut doubler et même tripler son bénéfice."

Legèrement modifié, le même procédé s'applique également aux haricots, aux petits pois, aux asperges, aux pommes, pêches, abricots, cerises, etc.

Cette industrie agricole si simple, capable de doubler les bénéfices pour beaucoup de cultures maraichères ou fruitières, pourra en outre, dans bien des cas, créer un bénéfice alors que la vente directe n'aurait pu le faire.

Par ces avantages si évidents, la fabrication des conserves alimentaires mérite donc l'intérêt que lui portent les sociétés d'agriculture de la province de Québec.



Railway Regulation

Although there was little novelty in the railways presentation of their case for the advance of their rates, there was much that was novel in the shippers contentions. In Chicago it was testified by one railway that forty million dollars of earnings had been put back into the property. In this city it was testified that some thirty five millions of dollars of earnings had been expended upon the new Pennsylvania terminal. This was in accord with the formerly approved rule of practice of the best roads—"a dollar for dividends and a dollar for betterments." It was this principle of plowing the earnings back into the property which has kept down the capitalization of American railways, at the same time that their rates have not risen with other prices for services and goods.

On this formerly approved principle the shippers' counsel joined issue, taking their cue, it must be admitted, from certain rulings of the Inter-State Commerce Commission. These improvements made from earnings were regarded as grievances, and in themselves as proof of extortion. It was asserted as a right that the roads should reduce their rates by whatever sums of earnings they have been accustomed to devote to improvements. Even the misfortunes of the railways were imputed to them for a fault. For example, it was alleged that because one road had lost large sums by equipment frauds, and had prospered nevertheless, therefore it had overcharged by the amount it had lost by embezzlement, and should be held to reduce its

rates by the amount of its losses. The broad position of those assuming to act for the general public is that the railways should be allowed to charge no more than would prevent their setting up a defence of confiscation. And, in estimation their permissible income the railways are held by these skokemen to be entitled to no more than a reasonable income upon the amount of their own funds which they have devoted to the public use.

These gentlemen seem in some danger of winning a battle and losing a campaign. It is conceivable that they may prevent an advance in rates, and come to regret the consequent back of vitality in the railways. American railways are far from having attained their growth. They are in need not only of income enough to sustain their life, but to stimulate their growth. There is a certain justice in having the funds necessary for their growth contributed by those who patronage of the railroads is a source of profit, rather than by the general public whose gain from the railways is less direct. If the railways are held to capitalize their betterments and must borrow the money, interest must be paid on the money borrowed, and the rates must be adequate to pay the interest and provide a sinking fund for the extinguishment of the debt. As interest and sinking fund must come from earnings, it would seem to come to the same thing in the end.

Whatever the merit of this argument on either side, it is plain that a new light is thrown upon what is thought to be regulation of rates. Heretofore it has been thought that the function of government was merely to assure that rates were extortionate and just, that is, neither extortionate nor discriminatory toward either persons or places. If the position assumed on behalf of the shippers is sustained there is no detail of the management of the railways too trivial for examination and control. It is not enough for the railways to sustain their claim that they need more money. They cannot justify on totals, but must prove in detail just how much they want for terminals, just how much they want for wages, how much for interest, and so on indefinitely.

The railways plead that they cannot do it, and that nobody could. However that may be, it is evident that the success of the contention would establish a new definition of railway regulation, and one not in accord with the present law.—New York, "Times" Sept. 19th 1910.

GROS FROIDS CET HIVER

Nous aurons de gros, gros froids, cet hiver, et beaucoup de neige.

Ce sont les Indiens qui nous le prédisent. Ils se basent sur le fait que les bêtes à fourrures ont le poil beaucoup plus long et beaucoup plus épais que les autres années. Les ours percent leurs tanières dans les endroits les plus protégés contre le vent, et les rats-musqués construisent leurs maisons plus grandes et plus larges.

Ce sont des signes certains, disent-ils, et qui ne trompent jamais.

Les Indiens ne sont pas seuls à affirmer ces choses, qui font tant bon prophète, dit la même chose. Un M. Paul Worden, de New-Hampshire, qui est reconnu comme bon prophète, dit la même chose. L'hiver sera très froid et très rigoureux. Nous aurons beaucoup de neige et de forts vents du sud, sud-est et sud-ouest.

Heureusement qu'il ajoute que, cependant, l'hiver ne sera pas long, car, l'automne sera lent à ouvrir le chemin au "Roi Hiver."

M. Worden dit que nous n'aurons aucune semaine chaude, comme il arrive parfois.

Queen Insurance Co.

La plus forte compagnie d'assurance contre le feu.

Ne soyez pas imprudent. Ayez toujours vos bâtiments bien assurés. Le feu est un terrible destructeur, mais lorsque vous avez de l'assurance sur vos propriétés vous n'avez aucune inquiétude.

F. J. BUOTE, AGENT
Tignish, P. E. I.

Always be insured against
Sickness and Accidents

THE LONDON GUARANTEE AND ACCIDENT COMPANY of London, offers you many advantages not obtained in other companies.

Be insured and have protection.
F. J. BUOTE, AGENT
Tignish, P. E. I.

P. C. MURPHY, M.D.,
Médecin—Chirurgien
TIGNISH, ILE DU P. E.

J. A. JOHNSTON, M. D., C. M.
Médecin—Chirurgien
TIGNISH, ILE DU P. E.

MCQUARRIE & ARSENAULT
AVOCATS, NOTAIRES PUBLICS, ETC.
SUMMERSIDE, P. E. I.

Argent à prêter
NEIL MCQUARRIE
AUBIN E. ARSENAULT

BERNARD HOTEL
Tignish, P. E. I.

This well known hotel has been refitted and renovated this spring making it one of the best hosteleries in Prince County.

Only a few minutes' walk from the Railway Depot.

Rates Moderate. Good Stabling in connection.

THEO. BERNARD, PROP.

Dr. A. L. Purdy, Dentist

ALBERTON

Will be at Tignish, until further notice, the 24th, and 25th, of the month and every last Tuesday and Wednesday of each month.

WANTED

500 Head of Cattle
2000 Sheep and Lambs
Hides and Pelts

for which I will pay the highest price, delivered at my Canning Factory, on and after the 1st October.

Also 20,000 Bushels Black and White Oats, delivered at my warehouse, Alberton.

J. AGNEW

Sept., 13—2 m.

L'UNIVERSITE D'OTTAWA

A ceux qui prétendent que l'université d'Ottawa a été civilement et catholiquement fondée pour les catholiques de langue anglaise de la province d'Ontario, il faut apprendre que l'université d'Ottawa a été fondée en 1866 par les révérends pères Oblats qui demandèrent au gouvernement d'alors une charte universitaire dont bénéficieraient surtout les canadiens-français très nombreux déjà dans cette région.

Mgr Duhamel écrivait en 1902, dans un mémoire adressé à la Propagande:

"La pensée de faire du collège d'Ottawa une université anglaise ne m'est jamais venue à l'esprit. Elle ne pouvait pas me venir, puisqu'une charte civile avait été accordée pour l'avantage des catholiques français."