

L'IMPARTIAL

L'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, Assistante.

Vol. I. No. 13. Nouvelle Serie

TIGNISH, ILE du PRINCE EDOUARD, MARDI LE 4 AOUT 1908

16 ANNEE.

J'avais essayé de tous les remèdes imaginables et tous avaient misérablement échoué

Loué soit le jour où j'ai reçu la première boîte de Pilules Rouges qui m'ont guérie.—Le Beau Mal a été terrassé.

Toutes les maladies de la femme, depuis celles qui prennent naissance à l'âge de la puberté et qui se développent à la maternité, jusqu'à celles qui éclatent au retour d'âge, tiennent à la vigueur et à la qualité du sang.

Elles proviennent toutes de l'état plus ou moins avancé d'anémie des organes essentiels.

On a tellement dit et répété que le remède classique de l'anémie était le fer, que tout le monde prend du fer à tout propos et hors de propos.

Quelques-unes des femmes ont recouru au mode le plus simple d'absorption du fer; elles prennent de l'eau de clous, c'est-à-dire absorbent de l'eau dans laquelle on a laissé rouiller des clous.

C'est la méthode primitive!

On boit ainsi de la rouille, c'est-à-dire du carbonate de fer.

Mais le résultat n'est pas toujours favorable et cela pour une raison bien simple, c'est qu'il n'y a pas une anémie, mais des anémies; c'est-à-dire que les anémies sont secondaires à d'autres maladies. Le fer, qui convient bien à la véritable anémie, est plutôt nuisible aux fausses anémies, aux anémies secondaires, provenant d'autres maladies.

On a cherché d'autres remèdes consistant, par exemple, à administrer au malade justement l'organe ou les parties d'organe qui lui manquent. C'est une méthode nouvelle qui consiste à faire prendre au patient atteint d'une maladie d'un organe, le même organe frais d'un animal: par exemple, à donner du foie cru dans les maladies du foie, du rein cru dans les maladies de reins. On l'a appliquée à l'anémie.

On a voulu administrer du sang aux anémiques.

On a d'abord tenté d'opérer la transfusion du sang qui consistait en l'injection directe, dans les veines du malade, du sang d'un individu sain. Cette méthode abandonnée aujourd'hui est inutile, car le sang injecté est immédiatement détruit dans les veines du malade.

Puisque le sang ne pouvait être injecté, on a proposé de le boire et cela se fait encore actuellement. On voit encore des gens qui vont à l'abattage des animaux avaler un bol de sang frais, encore non coagulé, issu directement des vaisseaux de l'animal qu'on égorge. Nombre de gens se résignent à cette besogne et ils ont raison, car le bénéfice n'est pas bien grand.

On a essayé aussi de faire avaler aux malades de la moelle de brebis, parce que c'est là que se forment les globules rouges. Mais ça ne fait pas grand chose, cependant c'est moins repoussant que la méthode précédente.

Malgré tous ces essais multiples, on en revient toujours au seul et au vrai remède, les Pilules Rouges qui concentrent en elles toutes les qualités du fer, du sang et de la moelle.

Les Pilules Rouges sont plus propres, plus faciles à prendre, plus efficaces que tous les traitements que nous venons d'indiquer; il n'est donc pas étonnant qu'elles aient la vogue et que rien ne vienne les détrôner.

C'est surtout pour la guérison du beau mal que leur puissance est merveilleuse. Des milliers de témoignages en font foi et les guérisons se succèdent de jour en jour.

Il ne se passe pas une journée sans que l'on signale de nouvelles cures vraiment étonnantes, stupéfiantes. Les certificats que nous recevons ne sont pas sollicités, ils sont spontanés et leur sincérité éclate par les termes dans lesquels ils sont conçus.

Voici un des derniers reçus:

Nashua, N. H., 7 juin 1907.

Mes chers docteurs,

Laissez-moi vous remercier du fond du cœur de l'heureuse guérison que je dois à vos excellentes Pilules Rouges qui m'ont sauvée du beau mal.

J'avais essayé de tous les remèdes imaginables pour me reconstruire le sang, et tous avaient misérablement échoué.

Je ne savais plus à quoi me vouer quand on m'a conseillé si chaleureusement de me confier à vous

Fac-Similé d'une boîte de Pilules Rouges.



Mme JOS. MAYNARD, Nashua, N. H.

bons soins. Soit loué le jour où j'ai écrit à la Compagnie Chimique Franco-Américaine et où j'ai reçu la première boîte des Pilules Rouges qui m'ont guérie!

En six mois, je suis devenue tout autre; les douleurs, l'énerverment ont disparu et j'ai pu me livrer à mes occupations habituelles.

Le beau mal a été terrassé et je suis aujourd'hui, grâce aux Pilules Rouges, la femme la plus heureuse du monde.

Permettez que je vous en remercie.

Mme JOS. MAYNARD, 3 Ash St., Nashua, N. H.

Tous les maux, toutes les souffrances, toutes les maladies que la femme a si souvent à supporter, les maux de tête, les maux de cœur, les migraines, les névralgies, les vertiges, les couleurs pâles, les nervosités, les moments de tristesse, de mélancolie, de découragement, de faiblesse; toutes les difficultés qu'elle a si souvent pour traverser les périodes plus ou moins critiques de son existence, n'ont souvent d'autre source que le beau mal et ses corollaires inévitables, la faiblesse du sang, la faiblesse des nerfs, du cœur et la faiblesse générale. Le premier soin d'une femme qui n'est pas bien portante, qui souffre ou qui est affaiblie soit par les maladies, soit par toute autre chose, doit donc être de se procurer les Pilules Rouges qui guérissent chaque jour tant de femmes, de jeunes filles, de jeunes mères, de femmes âgées, atteintes de différentes maladies qu'aucun autre remède ne parvient à guérir.

Femmes âgées, jeunes mères et jeunes filles, prenez donc les Pilules Rouges. Quelques boîtes suffiront pour rétablir votre santé, vous rendre vos forces perdues, régulariser toutes les fonctions de votre corps et rétablir ainsi très complètement votre organisme ébranlé, débilité, anémié ou même épuisé. Seulement, n'acceptez pas le premier médicament venu, car beaucoup de pharmaciens sans scrupules sont payés par des fabricants peu délicats chaque fois qu'ils parviennent à remplacer les Pilules Rouges de la Cie Chimique Franco-Américaine par un de leurs produits. Exigez donc les seules Pilules Rouges qui portent sur leur étiquette le nom de la Compagnie Chimique Franco-Américaine et qui sont en vente dans toutes les bonnes pharmacies.

N'acceptez pas non plus de ces Pilules, dites "Pilules Rouges" que des colporteurs ou colportaises, passant par les maisons, allant de porte en porte, vous offrent. Ces gens sont des imposteurs et nos produits ne sont jamais vendus de cette manière.

Nos Médecins Spécialistes donnent des consultations gratuites, au No 274, rue Saint-Denis, Montréal, tous les jours, excepté le dimanche. Si vous demeurez trop loin, demandez un blanc de questions.

Si votre marchand n'a pas les Pilules Rouges de la Compagnie Chimique Franco-Américaine, envoyez-nous 50c. pour une boîte ou \$2.50 pour six boîtes, ayant bien soin de faire enregistrer votre lettre contenant de l'argent, et vous recevrez, par le retour de la maille, les véritables Pilules Rouges.

Adressez toutes vos lettres: COMPAGNIE CHIMIQUE FRANCO-AMERICAINE, 274, rue Saint-Denis, Montréal.

Le Foin

Théoriquement, on devrait couper le foin quand il est en fleurs, car c'est à ce moment que les herbes contiennent proportionnellement le plus de matières alimentaires qui se perdent dans la suite et rendent, par leur absence, le foin dur et sans arôme. Il ne convient plus alors aussi bien à l'alimentation. Mais, en pratique, les cultivateurs préfèrent attendre pour pousser raisons plus ou moins bonnes (facilité de fanage, moins de poussières, plus de poids, etc.) que le foin soit plus mûr. Aussi il arrive souvent que l'on attend trop longtemps et que le foin récolté a perdu une bonne partie de sa valeur.

Pour rester dans un juste milieu, disons, avec les meilleurs praticiens, que le mill doit être coupé aussitôt que la fleur est tombée. On fanchera le trèfle après l'ouverture des fleurs; pour les prairies mixtes, la fanaison devra se faire entre ces deux époques.

Le foin ne doit pas être donné aux animaux quand il est encore trop nouveau; on devrait attendre deux ou trois mois.

Après une année il perd ses qualités nutritives. La couleur sera verdâtre et il dégagera une bonne odeur. Les terrains secs fournissent ordinairement la récolte qui a le plus de valeur; dans les terrains bas et humides le foin est vite avarié.

Le foin doit être engrangé sec, si non il entre en fermentation. De plus, s'il est humide il moisit et dégage une mauvaise odeur; les animaux n'en veulent plus; il en sera de même s'il est imprégné de l'odeur des étables. On mettra donc une cloison hermétiquement close entre l'étable et le fenil.

Certaines altérations du foin peuvent être corrigées en se séchant et en le saupoudrant de sel en poudre dissous dans l'eau.

Aussitôt le foin élevé de la prairie on fera bien d'épandre sur le sol au moins 400 livres de phosphate basique Thomas, par arpent. Cette application faite immédiatement après la première coupe provoquera, dès cet été, la croissance d'un regain abondant et augmentera, l'an prochain, la production du foin.

Beaucoup de cultivateurs aiment à fancher le matin de bonne heure, afin de profiter de la rosée qui rend l'herbe tendre et plus facile à couper. Il serait bon, au contraire, d'attendre que la rosée ait disparu, car l'herbe coupée quand elle est encore imprégnée d'humidité se chauffe promptement au soleil et le fourrage perd de sa qualité.

Pour ne pas perdre les premières heures de la journée, on fanchera de préférence, le matin, les parties élevées des champs, et l'on réservera pour le milieu du jour les endroits où la dessiccation est plus longtemps à se produire.

Dans le fanage du trèfle, on le remuera avec de grands ménagements, car ce précieux fourrage, en séchant, perd facilement ses feuilles. C'est surtout dans cette opération du fanage du trèfle que le couvre-veillotte en coton rend de grands services, surtout lorsque le temps est pluvieux; les meilleurs cultivateurs des Etats-Unis emploient d'une manière courante les couvre-veillottes en coton pour achever dans de bonnes conditions le fanage du trèfle et de la luzerne.

Les pâturages doivent être divisés en plusieurs parties et les animaux mis dans l'une d'elles pendant que l'herbe repousse dans les autres; de cette manière les herbes sont mieux utilisées, car il n'y a pas ainsi de gaspillages et le pâturage a le temps de se refaire après chaque tonte.

Attrape, mon vieux!

C'était pendant les vacances: Joseph et sa mère parcourait la Bourgogne. On était arrivé à C... le vendredi matin. Après avoir entendu la Sainte Messe, la mère et l'enfant (celui-ci âgé de quatorze ans) se rendirent au buffet de la gare. Les voyageurs encombraient les tables. Les nouveaux venus finirent cependant pas à caser au beau milieu de la salle. Un garçon se présenta: —Bifteck aux pommes, filet, côtelettes? —Et! garçon, fit Joseph, c'est vendredi aujourd'hui! —Nous mangerons du maigre, ajouta la mère.

A toutes les tabl's, on mangeait gras, les uns connaissant la loi de l'Eglise, les autres hélas! l'ignorant. La voix claire et sonore de Joseph: C'est vendredi a j'ora lui! avait retenti comme un coup de clairon dans toutes les consciences.

—Quoi donc a-t-il de particulier le vendredi? demanda à son voisin un gros marchand qui pouvait fort bien avoir oublié—s'il l'avait jamais su—que le vendredi la viande est proscrite sur une table catholique.

—Il paraît, à ce que je vois, répondit le camarade ironique, que, ce jour-là, le diable n'est pas du goût de tout le monde.

Bientôt la coupable maquerie gagna de proche en proche, et ce fut à lui lancerait la plus lourde sottise.

—Et ce que tous les jours ne sont pas semblables? Et le vendredi est il pire que les autres?

—La viande est aussi bonne le vendredi que le dimanche.

—Celui qui a quelque intelligence ce fait justice de ces vieux us et coutumes!

—Moi, je suis chrétien, tout aussi bien qu'un autre, et je fais gras!

Chacun lançait son impiété assez haut pour être entendu de tous, et pour recueillir un sourd murmure d'approbation.

Seul, Joseph soulignait chaque nouvelle proposition par un ricanement qui déconcertait les agresseurs, mais ne les faisait point taire.

Fatigué de tous les propos blessants pour sa foi, l'enfant glissa quelques mots à l'oreille de sa mère, et, ayant obtenu son consentement, il éleva la voix:

—Garçon, cria-t-il aussi haut qu'il fut possible, un bifteck pour quatre, s'il vous plaît, et sans pommes!

Le silence se fit de tous les côtés. Le garçon était ébahi! Il crut avoir mal entendu, et Joseph fut obligé de redire:

—Un bifteck pour quatre, si cela ne vous offusque pas.

—Est-ce sérieusement qu'il parle, cet enfant là?

—Est-ce qu'il se convertirait enfin à notre système?

Le bifteck fut servi. Joseph le découpa en autant de parts qu'il avait retenu de formules impies, et s'adressant au chien affamé d'un des convives:

—Attrape, toi, mon vieux, dit-il en lui jectant le premier morceau; va le vendredi n'est pas pire qu'un autre jour.

Quelques figures s'allongèrent. —Tiens, fit-il une seconde fois, attrape encore! Imbécile, est-ce que la viande n'est pas aussi bonne le vendredi que le dimanche?

Des murmures se firent entendre. Il se moque de nous, ce blanc bec.

Mais Joseph n'était pas disposé à s'arrêter en chemin; il tenait au bout de sa fourchette le troisième quart. Le chien alléché, l'oreille droite, la queue frémissante, ne le

pardait pas de vue.

—Ah! toi, tu m'as l'air intelligent! tu dois être pétri d'esprit, ajouta-t-il en lançant le morceau, je vois que tu fais justice des vieux us et coutumes!

Le maître du chien, froissé d'entendre sa phrase ainsi commentée, siffla, la bête. Celle-ci vint, obéissante, se blottir sous ses pieds; mais son oeil ardent était obstinément fixé sur Joseph.

Celui-ci prit le dernier mirobris du bifteck, et, le faisant miroiter aux yeux de l'avidité quadrupède, à la joie de pas mal de convives qui se décidaient à rire:

—Toulu, attrape encore! mais n'en n'est fini mon gros. Et s'il faut faire gras le vendredi pour être un bon chrétien, tu peux te flatter d'être un bon chrétien, toi!

AGNEAU AUX POIS VERTS

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièces de quatre doigts, ajoutez y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande; faites cuire durant une demi heure, puis ajoutez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie et laissez encore une demi heure au feu.

UNE NOUVELLE BROCHURE DE PROPAGANDE COLONISATION

Bien que désormais employé du Gouvernement fédéral et ayant à consacrer son activité et son énergie à un plus vaste théâtre, M. René Dupont n'en demeure pas moins un collaborateur du développement de la fertile région du lac Saint-Jean.

Nous n'en voulons d'autre preuve que l'élégante et suggestive plaquette qui vient de nous adresser et qui contient tous les renseignements que peuvent désirer ceux qu'intéresse la colonisation du vaste pays qu'on a appelé le "GRENIER DE LA PROVINCE DE QUEBEC".

On y trouve, en effet, une description rapide de la région et des avantages qu'elle offre à l'industriel, à l'agriculteur, aux garçons de ferme, etc., des renseignements concis et complets, tant pour le colon étranger que pour le colon canadien, sur la manière de se rendre au lac Saint-Jean, de faire l'acquisition d'une ferme ou de se tailler un patrimoine dans la forêt.

Le titre du travail de M. Dupont nous avertit qu'il s'agit de la quatrième édition d'une ancienne brochure, mais si nous la comparons aux précédentes, nous nous rendons aisément compte qu'il s'agit d'un travail nouveau, faisant voir, par des faits et des chiffres de date toute récente les divers progrès de la colonisation agricole et industrielle.

Le Haut-Saint-Maurice, qui a pour centre la petite ville industrielle de La-Tuque, laquelle est reliée par une voie ferrée à la ligne mère du Québec et Lac Saint-Jean, fait le sujet d'un chapitre nouveau et d'un intérêt captivant, de même celui qui a pour titre "Vers la Baie James", et qui nous fait entrevoir les immenses possibilités de l'avenir.

La toilette de cette brochure et les choix des gravures et de cartes qui en agrémentent le texte ont été faits par une main experte.

Nous félicitons M. René Dupont de son travail et le remercions de nous avoir procuré l'occasion d'une heure de lecture attrayante et révélatrice.

Les personnes qui désirent se procurer cette brochure ou qui pourraient avoir besoin de renseignements complémentaires, n'auront, pour avoir une réponse favorable, qu'à s'adresser à M. René Dupont, casier postal no. 44, Québec, Canada.

J. A. Johnston, M. D., C.M.

Mé Chirurgien

TIGNISH. ILE DU P. E.

Le Sunlight Savon est supérieur aux autres savons, mais c'est lorsqu'il est employé suivant la méthode Sunlight qu'il démontre sa plus grande supériorité. Achetez Sunlight Savon et suivez les directions.

RECETTES DE CUISINE

POMMES DE TERRE A LA HOLLANDAISE

Quand vos pommes de terre seront réduites en purée, passez-les, mettez y sel, poivre, hachis de fines herbes et mouillez de jus de boeuf. Vous en formerez ensuite des boulettes que vous trempez dans des oeufs bien battus, et vous ferez frire.

ECUME DE MER

Faites tremper pendant dix minutes une demi-once de gélatine dans une tasse d'eau froide. Faites dissoudre sur le feu. Quand presque froid, battez en neige. Battez également en neige le blanc de deux oeufs. Ajoutez les à la mousse de gélatine. Mettez dans ce mélange le jus de deux citrons et du sucre pulvérisé, au goût. Laissez refroidir et servez.

CRIMPED CODFISH

Prenez des tranches de morue fraîche de l'épaisseur d'un pouce, et faites-les tremper dans de l'eau à la glace pendant deux heures. Mettez les dans un chaudron et couvrez les d'eau bouillante. Laissez mijoter, environ dix minutes. Retirez-les, servez sur une serviette pliée, entourées de persil.

SOUPE-CREME DE TOMATES

Prenez le contenu d'un canistre de tomates, coulez et chauffez jus qu'à ébullition. Ajoutez une pincée de soda.

Faites bouillir un demi ar

ATLANTIC MUTUAL FIRE INSURANCE ASSOCIATION.

F. J. BUOTE, Agent for Tignish.