

PUBLIE LE JEUDI DE
CHAQUE SEMAINE
ANNONCES
rère insertion la ligne recte.
Insertions subséquentes, 2ct
Cartes affaires, \$5 par an

L'Impartial.

L'IMPARTIAL.

Le seul journal français dans l'île
du Prince Édouard.

ABONNEMENT :
Un an.....\$1.00
Six mois.....50
3 mois.....30

F. J. Buote,
Editeur-Propriétaire.

"L'Union fait la Force."

Abonnement : \$1.00
Payable d'avance.

Vol. 1.

Tignish, Ile du Prince Édouard, Jeudi le 22 Mars, 1894.

No. 39.

CARTES D'AFFAIRES.

J. Doiron, M. D.

Gradué de l'Université Laval, Montréal
Bureau et Résidence dans la maison
anciennement occupée par
E. Hackett Esq.

TIGNISH, I. P. E.

Jun 15 63 tf

SEE THE PLANS OF
The Temperance and General
Life Ins. Co'y of North America.
FOR CHEAP RATES,
LIBERAL POLICIES,
GOOD RETURNS.

FULL GOVERNMENT DEPOSIT.

H. J. McNEIL,

Summerside,
General Agent for P. E. Island.

Dr. J. J. Desnoyers
TIGNISH, I. P. E.

Bureau et résidence en face
du Block Chaisson, Broad
Street, près de la station.

Pour la commodité de ses patients
qui n'ont ni chevaux ni voiture le
Dr. Desnoyers les visite à ses frais.
Nov. 9th. 93

Jno. P. Brennan,

ALBERTON, P. E. I.

Agent for the best Fire and
Marine Insurance Companies.
Risk taken at lowest rates in the
following companies:
Commercial Union of London,
Lancashire Ass. Co. of Liverpool
Scottish Union & National Ass. Co.
of Edinburgh

British American Ass. Co. of Toronto
Quebec Fire Ass. Quebec
Confederation Life Ass. Co. Toronto
The Canada Accident Insurance Co.
Montreal

Lloyds Plate Glass Assurance Co.
Coal and Lumber always on
hand

JAMES J. JOHNSTON,

AVOCAT,

NOTAIRE PUBLIC ETC
Stamper's Block, Victoria Row,
CHARLOTTETOWN,
P. E. I.

EUREKA
HOTEL

WATER STREET

CHARLOTTETOWN.

Free Coach to meet all Trains
and Steamboats.

Moderate charges. Good tables.

C. A. BENOIT, PROP

D. J. Doiron.

Tailleur d'après le Systeme le
PLUS MODERNE ET LE
MIEUX APPRECIÉ.

Prix modéré. Satisfaction ga-
rantie.

Bloomfield, { près de l'église } I.P.E
catholique.

Jun 15 93

R. U. Interested

in the fact that Alberton
contains a Jewelry Store?
Tis a fact and W. J. Croc-
kett keeps it.

WATCHES & JEWELRY

a nicely selected stock,
sold on their merits at rea-
sonable prices.

WATCHES REPAIRED
not botched, and gua-
ranteed, and done when pro-
mised, and done cheap.

What more can you ask?

W. J. Crockett.

—IMPRIMERIE DU JOURNAL—

L'Impartial.

TIGNISH, I. P. E.

On exécute, avec soin et dans le
plus court délai, toutes sortes d'im-
pressions telles que

Pamphlets, En-Tête de Comptes,
En-Tête de Lettres, Cartes de Visites,
Cartes d'affaires, Enveloppes, etc.

++++ OUVRAGES EN COULEUR ET EN OR. ++++

Le plus grand soin est donné aux ordres par la malle.

F. J. BUOTE PROP.

REGULATE THE
STOMACH, LIVER AND BOWELS,
AND
PURIFY THE BLOOD.

A RELIABLE REMEDY FOR
Indigestion, Biliousness, Headache, Constipation,
Dyspepsia, Chronic Liver Troubles, Dizziness, Bad
Complexion, Dysentery, Offensive Breath, and all
disorders of the Stomach, Liver and Bowels.

Please take note of the most delicate con-
ditions. It is a safe, effective, and reliable
remedy. A trial bottle sent by mail on receipt of 25 cents. Address
THE RIPANS CHEMICAL CO.,
10 Spruce Street, New York City.

TRUTH IS STRANGER THAN FICTION.

\$750 For an old COIN. \$250 For an old STAMP.

The Reliable Coin and Stamp Guide is a necessity to
any man, woman, boy or girl who is wide awake
and ready to make money when opportunity offers.

Get a Coin and Stamp Guide, a book which tells you all
about OLD COINS, sent post paid for 25 cents.

Address: F. J. BUOTE, TIGNISH, P. E. Island.

WE HAVE JUST RECEIVED A
FINE LOT OF ENVELOPPES,
Note paper, Bill Heads, Cards,
Shipping tags etc.

We can give you satisfaction in our line. We give you
an opaque envelope, Blue inside, white outside, nicely
printed with your business cards in the left hand corner
for \$3.25 per thousand.

This envelope cannot be had without printing, less
than \$2.75 per thousand.
Send us your spring orders. Cash with order every
time.

L'Impartial Job Printing Office,
TIGNISH P. E. ISLAND.

Abonnez-vous a L'IMPARTIAL.

AGRICULTURE.

PERFECTIONNEMENT DE
L'AGRICULTURE

Le perfectionnement de l'agricul-
ture amènera l'augmentation de la
main d'œuvre et des saïras, ainsi
que la diminution de cette tendance
à l'émigration des cultivateurs vers
les grands centres de population où
les travaux sont variés. Là ou par la
mauvaise culture, les produits de la
terre suffisent à peine à l'entretien
de ceux qui la cultivent, on est
forcé d'aller travailler dans les manu-
factures, sur le chemin de fer, etc
Au contraire, si le sol est riche et
bien cultivé il fait vivre et paie con-
venablement une population agricul-
tore. Il faut donc conclure que le
seul moyen de retenir à la campagne
les populations rurales c'est l'amé-
lioration du sol et de la culture.

Les riches cultures paient les in-
struments agricoles dont on se sert,
car ils contribuent non seulement à
hâter les travaux de culture mais
aussi à les perfectionner, à augmen-
ter les récoltes et comme conséquence
la salaire de l'ouvrier des champs
En industrie, un fabricant de pro-
duits perfectionnés paie ses ouvriers
très cher et celui qui ne fait qu'un
mauvais travail paie peu; en agricul-
ture les mêmes résultats se font sen-
tir.

Les instruments d'agriculture sont
indispensables pour faire de bonnes
cultures, mais ils ne doivent pas
remplacer entièrement la main
d'œuvre; ces instruments doivent
rendre le travail plus facile, moins
pénible et plus fructueux. L'agri-
culture manquant de bras, demande
aujourd'hui à la mécanique ce
qu'elle eut dédaigné autrefois; elle
doit chercher à mieux faire afin de
gagner davantage et de pouvoir
mieux rétribuer ses travailleurs.

CONSEILS AUX MENAGERES

Une poignée de conseils aux ménagères :

Les toiles cirées ne doivent jamais
être lavées à l'eau chaude; à chaleur
on fait craquer le vernis.

Les sièges de canne se savonnent
et doivent sécher vivement, dehors
au moins dans un courant d'air :
l'humidité prolongée les altérerait
très vite.

Les objets de paille doivent être
aussi traités rapidement vigoureuse-
ment essuyés. Une poignée de gros
sel dans l'eau avec laquelle on les
nettoie, retard leur jaunissement
Un peu de vinaigre ou de jus de ci-
tron dans l'eau qui sert à laver les
bas noirs empêche absolument leur
vilain roussissement.

Les flacons deviennent clairs très
aisément si on les rince avec quel-
ques petits morceaux de charbon de
bois; toute mauvaise odeur commu-
niquee par un liquide quelconque
s'évaporera si on laisse séjourner un
peu cette liqueur dans le verre.

Brûler quelques grains de café sur
une pelle rougie, c'est un excellent
désinfectant pour les appartements.

Il arrive souvent qu'un facon bou-
ché à l'émeri refuse de s'ouvrir au
moment ou l'on désire s'en servir. Il
faut alors employer la chaleur, qui,
par la dilatation de la matière, vain-
cra son entêtement. A défaut d'eau
très chaude dans laquelle on plonge
rait l'objet récalcitrant, on aura tou-
jours recours à un frottement rapide
pour produire du colorage; une
feuille par exemple, tournée autour
du goulot et tirée vivement. Une
goutte d'huile à l'osifone fera l'opé-
ration. On peut aussi approcher
du goulot la flamme d'une allumette
ou d'un bougie.

Les taches de bougie sont merveil-
leusement enlevées par un papier é-
ger placé sur la cire, au dessus du
quel on promène légèrement un
charbon incandescent dans une
craie.

En quittant les maisons de cam-
pagne qui restent fermées, jetez
sur les lanchers de la menthe sau-
vage pour embafter la fâcheuse
odeur du mois.

POUR LA CUISINIÈRE

Conservation de la viande.—Vous qui
venez toujours si efficacement à notre
secours, dit à ma vieille tante une lettre
arrivant de la campagne, enseignez moi
donc un moyen pour conserver la
viande pendant la chaleur de l'été?

Et ma vieille tante nous donne vite
ce moyen :

Plongez votre viande, suivant la
quantité, dans de grandes terrines ou
dans des pots de grès remplis de lait
caillé, ce qui est bien facile de se pro-
curer à la campagne. Mettez un poids,
une pierre ou autre chose sur la viande,
afin de l'empêcher de suraiger. Il faut
qu'elle reste bien au fond.

La viande peut se conserver ainsi
plus de huit jours. Au moment de s'en
servir, on lave et on l'essuie; elle est
aussi bonne que la viande fraîche.

Le plum-pudding.—Tous les livres de
cuisine contiennent la recette du plum-
pudding, ce plat classique anglais; en
voici une nouvelle, beaucoup plus déli-
cate, et qui convient généralement
mieux au goût français :

Mie de pain très ordinaire, une
grande rase de lait, raisins de Smyrne
et raisins de Corinthe [époussés soig-
neusement les queues], quelques grains
de raisins de Malaga [pépins ôtés], un
jaune d'œuf, deux blancs d'œufs battus
en neige, cinq morceaux de sucre de
grosseau ordinaire, une cuillerée de
rhum. Amalgamer le tout et verser
dans un moule largement beurré.

Cuire au bain-marie pendant environ
deux heures, jusqu'à ce que le gâteau
ait pris consistance. Au moment de ser-
vir, faire bouillir pendant trois ou
quatre minutes du beurre, du sucre et
du rhum; retirer du feu et lier cette
sauce avec un jaune d'œuf.

LE TRAVAIL

Le travail est le plus bien-
faisante, le plus admirable dis-
pensateur que puisse concevoir
l'ignorance humaine, et que
notre incessante plainte puisse
supporter. Jamais labeur, quel-
que ignoré, perdu en apparence
que soit son résultat, jamais labeur
n'est superflu, n'est inutile.

Le travail! eh! c'est toute l'é-
ducation, toute la discipline!
C'est le développement de l'é-
nergie, la nourriture des vertus,
l'école du progrès! Du faible
enfant qui ramasse quelques fagots
pour le foyer de sa mère
jusqu'à l'Hercule qui abat le
chêne, géant des forêts, le tra-
vailleur, grand ou petit, robuste
ou faible, dans chacun de ses
urgentes et audes tâches, obéit
à une sagesse bien au-dessus de
sa propre sagesse; il contribue
à un plan bien au-dessus de ses
plans restreints, de sa prévision
bornée, de son utilité particu-
lière, ou de la richesse et des
splendeurs du luxe d'autrui.

La terre et tout ce qui l'en-
vironne sont, dit-on, remplis d'un
fluide électrique qui échappe
d'ordinaire à l'appréciation de
nos sens, mais qui, dégagé
par le moindre friction, se ré-
vèle aussitôt en rapides étincel-
les. Il en est ainsi du monde
moral: un léger frottement, un
seul tour de quelque roue ca-
chée dans la machine sociale, et
l'étincelle jaillit, l'éclair s'en-
flamme; un mot à peine pro-
noncé, une pensée murmurée à
demi, résonnent soudain comme
le son d'un tonnerre éloigné.

Les rouages imperceptibles l'ha-
bituelle routine des soucis quo-
tidien, des vulgaires occupa-
tions de tous les jours, l'humble
mécanisme de la plus humble
vie, peuvent développer toute
l'électrique puissance de gran-
des et héroïques vertus.

Un magistrat d'une grande
autorité, connue par l'incré-
dibilité qu'il avait affichée toute
sa vie, tomba un jour malade.
Aussitôt il fit venir un prêtre.
Le prêtre arrivé près de lui lais-
sa voir son étonnement. Je
comprends votre surprise, M.
l'abbé, lui dit le malade. C'est
pour me confesser que je
vous ai prié de venir et il est
juste que je commence par
cet aveu: j'ai été assez liber-
tin pour désirer que la religion
fut fautive, mais jamais assez
stupide pour le croire. La foi fut
toujours au dedans et l'incrédulité
sans cesse au dehors.
En deux mots, M. l'abbé, pen-
dant ma vie je n'ai été qu'un
grand menteur à moi-même
et aux autres. Que Dieu me
le pardonne. Il se prépara
aux sacrements, les reçut
avec repentir et piété, et,
après un longue maladie, il
mourut très chrétiennement.
(La Bonne Lecture)

Abonnez-vous

Abonnez-vous
A
L'IMPARTIAL.

SAINTE MARIE
MADELEINE

Ce serait un bien beau
livre, que celui ou l'on réuni-
rait l'histoire des plus insig-
nes reliques de nos anciens
sanctuaires. Nos lecteurs en
jugeront par le seul fait qui
suit :

Sainte Madeleine, après la
descente de croix et la sépul-
ture du Sauveur, accueillit sur
le Calvaire la terre imbibée
du sang précieux qui avait
coulé des plaies du divin
Maître, et la mit dans une
fièle de verre.

Depuis, elle ne quitta plus
ce gage de l'amour de Jésus
pour les hommes, et ce tré-
sor fut un aliment continu
pour la sublimité de sa foi. A
travers les mers, à Aix, à la
Sainte-Baume, elle le vénère.
Elle le conserve trente-trois
ans sur le roc de la pénitence
et l'arrose nuit et jour de ses
larmes.

A son heure dernière, lors-
que les anges, sur leurs ailes
radieuses, la ravissent au ciel,
elle confie l'Ampoule auguste
au Pontife Maximin, qui l'a
reçue avec une foi vive, et
veut qu'elle soit conservée tou-
jours dans son abbaye, ou re-
posent les reliques de lasainte.
La, elle est adorée jusqu'en
710, ou elle est déposée dans
le tombeau de Madeleine,
pour qu'elle ne fut pas pro-
fanée par les Sarrasins, qui
ravagèrent la Province pen-
dant plusieurs siècles.

C'est en 1279 que ces in-
appréciables reliques sont re-
trouvées par Charles de Sa-
lerne. La fièle sacrée reçoit
les hommages des fidèles et
accomplit des miracles.

Chaque année, le vendredi-
saint, le précieux sans se li-
quéfait et prenait une cou-
leur vermeille. Des attesta-
tions authentiques affirment
le prodige, et des milliers de
personnes accouraient pour
en être témoins.

De nos jours encore, le 22
juillet, jour de la fête de sainte
Madeleine, ces reliques sont
portées processionnellement
par un prêtre, sous un dais,
et il leur est rendu les mêmes
honneurs qu'au Saint Sacre-
ment.

LA BONNE LECTURE.

L'INCREDULE.

Un magistrat d'une grande
autorité, connue par l'incré-
dibilité qu'il avait affichée toute
sa vie, tomba un jour malade.
Aussitôt il fit venir un prêtre.
Le prêtre arrivé près de lui lais-
sa voir son étonnement. Je
comprends votre surprise, M.
l'abbé, lui dit le malade. C'est
pour me confesser que je
vous ai prié de venir et il est
juste que je commence par
cet aveu: j'ai été assez liber-
tin pour désirer que la religion
fut fautive, mais jamais assez
stupide pour le croire. La foi fut
toujours au dedans et l'incrédulité
sans cesse au dehors.
En deux mots, M. l'abbé, pen-
dant ma vie je n'ai été qu'un
grand menteur à moi-même
et aux autres. Que Dieu me
le pardonne. Il se prépara
aux sacrements, les reçut
avec repentir et piété, et,
après un longue maladie, il
mourut très chrétiennement.
(La Bonne Lecture)

For Sale.

Copies of "L'Album des Modes"
with Plates 35 cents, "La Mode de
Paris" 35 cents. These are the most
Popular Fashion Journals to be had.
Also "The Delinquent" 15 cents.
APPLY AT THIS OFFICE.