

# AU FOYER

## QUE FAIRE DE NOS FILLES?

Le vent est au concour. Les grands journaux jaunes en proposent de toutes les couleurs. Si la plupart ne valent pas la peine d'être soulignés il y en a d'autres — ils sont rares — qui méritent une mention spéciale. Exemple celui qui proposait dernièrement un quotidien américain sous le rubrique: "Que ferons-nous de nos filles?" Pour une fois on s'est attaché à rechercher les vraies qualités qui font la femme forte. Voici la réponse qui a obtenu le prix. Elle est marquée au coin des bons sens:

De nos filles, faisons-en d'abord des chrétiennes.

Donnons-leur une bonne instruction élémentaire, puis apprenons-leur à préparer un repas convenable, à laver, repasser, raccommoder les vêtements et les bas, à tailler et à coudre les habits.

Qu'elle se rappelle qu'une bonne cuisine épargne bien des frais de médecins et de pharmacien.

Dites bien à vos filles qu'un billet d'un dollar se compose de 100 sous, et que si on ne sait pas économiser un sou on est bientôt au bout de son écu. Dites-leur qu'épargner, c'est dépenser moins qu'on ne gagne, et qu'on doit s'attendre à la misère quand on dépense plus que ses revenus.

Enseignez-leur bien qu'une robe de coton payée habille mieux qu'un vêtement de soie sur lequel on doit de l'argent.

Apprenez-leur à aimer les fleurs et, en général, toutes les oeuvres de Dieu.

Que leur oui soit oui et que leur non soit non.

Quand viendra le temps de les marier, persuadez leur que le bonheur dans le ménage ne viendra pas de la fortune ou de la situation de leur mari, mais de ses qualités morales et de son caractère.

## Le Laboureur

Derrière deux grands boeufs ou deux lourds percherons, L'homme marche courbé dans le pré solitaire, Ses poignets musculeux rivés aux mancherons De la charrue ouvrant le ventre de la terre.

Au pied d'un coteau vert noyé dans les rayons, Les yeux toujours fixés sur la glèbe si chère, Grisé du lourd parfum qu'exhale la jachère, Avec calme et lenteur il trace ses sillons.

Et, rêveur, quelquefois il ébauche un sourire: Son oreille déjà croit entendre bruir Une mer d'épis d'or sous un soleil de feu;

Il s'imagine voir le blé gonfler sa grange: Il songe que ses pas sont comptés par un ange, Et que le laboureur collabore avec Dieu.

W. Chapman.

## LA MAIN DANS LA MAIN

Ils avaient grandi ensemble, leurs deux foyers étaient voisins. Les jeux de l'un avaient été ceux de l'autre.

Un jour, ils revenaient de l'école. Jean avait dit à Rose: "Veux-tu quand nous seront grands, je serai ton petit mari?" Elle avait répondu oui de son air candide, et lui comme le font les grands enfants, avait glissé dans son doigt mignon la bague des fiançailles.

Une tige comme anneau, une petite fleur comme perle.

Ils s'en étaient allés ainsi la main dans la main savourant leur précocité bonheur.

Les enfants ont vieilli.

Plus d'un cœur fait tic-tac, plus d'un rideau se soulève, plus d'une fillette soupire quand passe Jean, Rose, maintenant une délicieuse jeune fille, est seule à faire battre son cœur.

Un jour leurs lèvres murrurent de douces choses... Comme autre fois Jean demande: "Rose, ma petite, veux-tu être ma femme?" Elle tend la main sans répondre cette fois. Il y glisse non plus une fleur, mais une petite bague qui scelle leurs deux vies. C'est au crépuscule la brise est légère, les petits oiseaux dans les nids chantent le déclin du jour.

Il s'en sont allés ainsi, la main dans la main vers les frontières célestes.

Gaétane.

## Coin de la cuisinière

### Petits pains sucrés

1 tasse de lait, 1 tasse de patates broyées ou de courges broyées, 1 cuillerée à café de sel, 1/4 de tasse de sucre. Ecorce grattée de 1 citron, 1 morceau de levain mélangé avec 1/4 de tasse d'eau tiède, Farine pour faire une pâte, 1/4 de tasse de graisse fondue.

Suivez les instructions pour la préparation du pain. Formez des petits pains et faites cuire. On peut ajouter des raisins secs ou des dattes.

### Petits pains à la cannelle

Roulez la pâte ci-dessus lui donnant une forme rectangulaire. Roulez de sorte que son épaisseur devienne de 1/4 de pouce, badigeonnez avec de la graisse fondue et parsemez de fruits, de sucre et de cannelle. oulez comme un gâteau en rouleau, découpez des morceaux ayant une épaisseur de 1/4 de pouce. Mettez les morceaux dans un moule graissé et faites monter jusqu'au double de leur volume et faites cuire dans un four chaud, pendant 15 minutes environ; ou bien mettez-les l'un près de l'autre dans une tôle à pain. Laissez monter jusqu'au double de leur volume; lorsque la cuisson a été faite, couvrez avec du sirop et de la cannelle.

### Sirop

1 tasse de sirop, 1/2 cuillerée à café de cannelle, 1-3 tasse d'eau bouillante.

### Le pain qui ne demande aucun pétrissage

Lorsqu'on fait du pain qui ne requiert pas de pétrissage, il faut suivre, pour mélanger les ingrédients, les règles générales qui ont été données pour le pain pétri, et le mélange doit être battu à fond au lieu d'être pétri. Il faut le battre une deuxième fois pour distribuer les bulles de gas d'une manière égale et pour faire un pain fin. Les tôles bien graissées

doivent être à moitié remplies de ce mélange.

Le mélange doit monter dans la casserole jusqu'à ce qu'il atteigne le double de son volume et pas plus, et il faut alors le cuire dans un four chaud pendant au moins 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun de tous les côtés et jusqu'à ce qu'on entende un son creux lorsqu'on le touche avec le doigt.

Après la cuisson il faut placer les pains de manière que l'air puisse circuler librement autour d'eux jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. Il faut le mettre — sans l'envelopper — dans une boîte en fer blanc ou une jarre de grès.

**Pain de son**  
2 tasses d'eau bouillante ou une tasse de lait et une tasse d'eau bouillante, 2 cuillerées à soupe de graisse, 1/4 de morceau de levain mélangé avec 2 cuillerées d'eau, si l'on mélange pour la nuit, ou 1 paquet de levain mélangé avec 1/4 de tasse d'eau tiède, si on le mélange le matin, 1/4 de tasse de sucre ou 1-3 de tasse de mélasse ou de sirop, 1 1/2 tasse de farine blanche, 3/4 tasses de son, 1 cuillerée à café de sel.

Suivez les instructions données pour le pain battu.

### Pain hygiénique

2 tasse de restes de bouillie céréales chaude (mais pas trop chaude) de farine d'avoine, de maïs, d'orge ou de riz cuit à la vapeur, 4 cuillerées à soupe de sirop, 1/2 cuillerée à soupe de graisse, 1/2 morceau de levain mélangé avec 1/4 de tasse d'eau tiède, 1 tasse de dattes égrenées et coupées en petits morceaux (on peut les omettre). Assez de farine pour faire une pâte assez ferme pour être pétri.

Suivez les instructions données pour le pain battu.

## Petites Annonces

TARIF — A vendre, à louer, Demandes pour institutrices, employés, maisons de pension etc.; annonces pour objets perdus, etc., etc. Ne devant pas excéder 2 pouces sur une colonne, être insérées, 25 cents — insertions subseqentes 25 cents.

Ces annonces sont payables à l'avance. Sinon une charge minimale de .15 sera ajoutée pour couvrir les frais de perception.

### A LOUER

2 logements, bien chauds et bien finis, situés sur la côte en face du Transcontinental. 5 appartements chacun avec attique et hangar attaché à chaque logement. Munis des améliorations modernes.

Prix du loyer: \$10 s'adresser à Ferdinand CHAMBERLAND, j.n.o. août-31.

### MAISON A LOUER

Bien finie, très chaude, pour \$10.00 par mois. S'adresser à PIERRE GAGNE chez Vve Jos Martin 21 145

### ON DEMANDE

Une très bonne servante s'adresser à Dr E. Martin Edmundston.

### A VENDRE

Une bonne maison sur le chemin allant vers le rond de courses, près des limites de la ville, menu de toutes les améliorations modernes, chambre de bain, closet, eau chaude et eau froide, à vendre au bas prix de \$1500.00 Pour plus amples renseignements s'adresser à: Ernest F. BELANGER, Edmundston, N. B. j.n.o.-sept-14.

### MAISON A LOUER

Maïson à louer avec toutes les améliorations modernes, eau, lumière, privé, hangar et grande cave en pierre. Prix modéré. Prée de l'Ecole publique et du moulin Fraser. S'adresser à j.n.o.7-sept. M. Philippe Monette.

### A VENDRE

Tres Bon Poste De Commerce, comprenant magasin avec résidence dans le haut, situé en plein centre du village de Ste Rose du Dégélé, près de la station, de l'école et de l'église. Stock Général payé, pas d'hypothèque; place de chantier et de commerce de bois. Je venderai si désiré, bâtisses ou stock séparé à de bonnes conditions. S'adresser à: Jos W. Chamberland, Ste Rose du Dégélé, Co Témis. couata.

### A VENDRE

Une bonne Jument de chantier pesant 1425 livres, âgée de 5 ans Conditions de paiement faciles. S'adresser à Frank E. Fournier: Tel 20-21 Edmundston, N. B. j.n.o.7-sept.

## VOICI VOTRE CHANCE

Si vous voulez avoir un bon canot de qualité, fait de cédre très résistant, d'une belle forme et avec des améliorations, qui peut durer la vie d'un homme et à bas prix, envoyez votre ordre ou venez voir:

Albert J. Hedquist Canada Road Edmundston N. B.

Manufacturier de canot de qualité

### LOGEMENT A LOUER

Logement de 5 appartements sur la rue St-François. S'adresser à Bureau J.-E. Michaud, ou à Louis Michaud au magasin de Jos Michaud.

### MAISON A LOUER

Maïson à louer avec toutes les améliorations modernes, eau, lumière, privé, hangar et grande cave en pierre. Prix modéré. Prée de l'Ecole publique et du moulin Fraser. S'adresser à j.n.o.7-sept. M. Philippe Monette.

### A VENDRE

Tres Bon Poste De Commerce, comprenant magasin avec résidence dans le haut, situé en plein centre du village de Ste Rose du Dégélé, près de la station, de l'école et de l'église. Stock Général payé, pas d'hypothèque; place de chantier et de commerce de bois. Je venderai si désiré, bâtisses ou stock séparé à de bonnes conditions. S'adresser à: Jos W. Chamberland, Ste Rose du Dégélé, Co Témis. couata.

### A VENDRE

Une bonne Jument de chantier pesant 1425 livres, âgée de 5 ans Conditions de paiement faciles. S'adresser à Frank E. Fournier: Tel 20-21 Edmundston, N. B. j.n.o.7-sept.

# LIVRETS de COMPTOIRS

## MARCHANDS!!

Avez-vous encore beaucoup de Livrets de Comptoir? Si non, il faut vous approvisionner immédiatement, car à partir du 1er Janvier prochain, il y aura une taxe de 7 1/2 p. c. sur le Livrets de Comptoir.

### Commandez immédiatement.

Nous pouvons vous fournir les meilleurs Livrets sur le marché, dans les grandeurs et les formes les plus variées à un prix qui ne craint aucune concurrence.

Ecrivez ou venez nous voir.

## LE MADAWASKA



## TOUTE FEMME SE DEMANDE

Comment elle pourra le mieux conserver son bien-être pendant ses beaux jours de jeunesse, mais pendant la durée moyenne de sa vie et même dans un âge plus avancé — ces attraites formes et ce profil tout resplendissant de santé et de vie qui la rendent si agréable à voir, tant à ses propres yeux qu'à ceux de ses amis et de ses proches qui lui sont chers.

## Le Régulateur de Santé de la Femme du Dr. J. Larivière

Justement parce qu'il aide à conserver la bonne santé dont dépend à un si haut point la beauté sur-tout féminine, coiffent en soi la réponse qui se fait dans l'âme. C'est un remède végétal naturel pur, pouvant aider doucement la nature — tendant à stimuler le fonctionnement de l'organisme et à corriger les défauts causés par les veilles trop prolongées, de l'alimentation impropre, du manque d'exercice nécessaire à la santé ou de la déglaciation des années loit de l'hygiène. Lorsqu'on en fait usage tel qu'indiqué, le Régulateur est absolument inoffensif et on peut l'employer en toute confiance dans la plupart des cas d'épuisement général, le débilité des organes digestifs, de retard ou d'irrégularité des fonctions menstruelles, et autres indications de santé physique ou chimolante. Cette excellente préparation est en vente dans toutes les pharmacies.

### A LOUER

Une bonne boutique de forge, sur la rue St-François, très bon poste de commerce.

S'adresser à JOS CHARRON, Edmundston, N. B.