

Coin de la cuisinière

Rôtis

Pour faire les rôtis.—Couvrez du pain rassis en tranches d'un pouce épaisseur de 1/2 d'un pouce, mettez les tranches sur un grill, fermez le grill et tournez-le sur le feu le tenant à une certaine distance, afin qu'elles puissent sécher graduellement et puis brunir selon le désir. Si on entasse les rôtis et les laisse ainsi, elles s'amollissent facilement. Il faut les servir aussitôt après les avoir rôties:

Rôtis à la Crème

Trempez 8 tranches de rôtis dans de la sauce à la crème. Versez la sauce qui reste sur les rôtis et servez à chaud.

Sauce à la Crème ou Sauce Blanche

Règle -1

1 chopine de lait bouilli, 2 1/2 cuillerées à soupe de farine, 2 1/2 cuillerées à soupe d'eau, 1/4 de cuillerée de café de sel, 1 cuillerée à soupe de beurre ou de graisse.

Mélangez la farine et l'eau jusqu'à ce que la pâte soit sans grumeaux; ajoutez un peu d'eau froide, de sorte qu'elle devienne assez claire pour pouvoir la verser; ajoutez le mélange farineux graduellement au lait bouilli, remuant constamment jusqu'à ce qu'il devienne épais. Faites bouillir pendant 5 minutes, si vous le cuisez directement sur le feu; 20 minutes si vous le faites cuire dans une double bouilloire. Ajoutez le sel et le beurre.

Règle -2

Faites fondre la graisse dont vous employez deux cuillerées à soupe; ajoutez la farine mélangée avec le sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Ajoutez graduellement le lait bouilli, tout en remuant continuellement jusqu'à ce que tout ait été ajouté. Faites cuire jusqu'à ce que la masse soit épaisse et sans grumeaux.

Avis.—On peut ajouter à la sauce du boeuf coupé, trémpé préalablement dans de l'eau chaude, des restes de viande cuite coupés en petits morceaux, du poisson émincé, des huitres, du fromage bien haché, des oeufs durs hachés ou des légumes cuits, puis assaisonner, chauffer, et servir sur les rôtis.

Rotis à la Française

1 oeuf légèrement battu, 1/4 de cuillerée de café de sel, des tranches de pain, 2 cuillerées à soupe de sucre ou de sirop, 1 tasse de lait doux, de la graisse pour enduire la poêle.

Ajoutez le sel, le sucre et le lait à l'oeuf légèrement battu, trempez les morceaux de pain dans le mélange les oeufs. Faites cuire les tranches de pain trempées sur une poêle bien graissée, faites brunir d'un côté, tournez et faites brunir de l'autre côté. Servez avec du sirop d'érable ou de la gelée. Servir avec de la compote. elles font un dessert.

AU FOYER

Pour l'Estrede du Maître

Viens, maître: que je t'aide à monter! Ta parole doit enseigner de haut dans ce temple: l'Ecole. Viens, monte! Que vers toi ceux qui t'écouteront Apprennent de bonne heure à redresser leur front! Pour "élever" l'enfant — mission noble et chère — Maître, apôtre, il faut la tribune ou la chaire. Le bon soleil qui plane épanche mieux ses rayons; La main du laboureur souvrant sur les sillons Dispense mieux à tous les semences de vie: De même à la jeunesse assidue et ravie Verse de haut sans cesse, ô maître, ô créateur, Les levains de l'esprit, les lumières du coeur! Mais, gravé, avec fervour, remplis ton sacerdoce: Songe, sur ce degré modeste qui t'exhauce, Que c'est toi, sans fracas, par tes efforts lointains, Qui peux faire un grand peuple et ses puissants destins! Songe qu'en ta voix, ô le plus pauvre des maîtres, Parle tout le passé glorieux des Ancêtres, Parlent tous les Foyers sacrés, dont tu tiens lieu, Parlent tous les Devoirs et la Patrie et Dieu!

Gustave ZIDLER

MORTGAGE SALE

TO GEORGE OUELLET of the Parish of Madawaska and Province of New Brunswick, Farmer, and Vitaline, his wife and to all others whom it may concern: NOTICE IS HEREBY GIVEN that under and by virtue of a Power of Sale contained in a certain Indenture of Mortgage bearing date the 15th. day of September, A. D., 1920, and made between George Ouellet as of the County of Madawaska and Province of New Brunswick, and Vitaline, his wife, of the first part; and Florent Martin of the Town of Edmundston, in the County of Madawaska and Province of New Brunswick, of the second part; and registered in the office of the Registrar of Deeds in and for the County of Madawaska, in Book C-3, number 21178 of Records, on pages 45 to 49 both inclusive, there will be, for the purpose of satisfying the money secured by the said Indenture of Mortgage, default having been made in the payment of the same, sold at Public Auction, in front of the Court House, at the Town of Edmundston, in the County of Madawaska and Province aforesaid, on FRIDAY the 29th. day of June, A. D., 1923, at the hour of eleven o'clock in the forenoon, the lands and premises mentioned and described in the said Indenture of Mortgage as follows, TO-WIT: "All those three certain lots, pieces or parcels of land and Premises situate, lying and being in the Town of Edmundston, in the County of Madawaska and Province of New Brunswick: The same being known and distinguished as Lot No. 34A, Lot No. 35A, and Lot No. 36A as shown by Plan of Lots surveyed and prepared by John T. Emmerson, D. L. S., for the said Florent Martin, said plan dated 1918 and 1919. The said Lots 34A, 35A and 36A fronting on the Westerly side of 39th. Avenue and being each fifty (50) feet wide and 97 1/2 feet long".

TOGETHER with all and singular the buildings, improvements, privileges and appurtenances to the said premises, belonging, or in any wise appertaining.

Dated the Twenty-Second day of May, A. D., 1923.

Max D. Cormier Florent Martin Sol. for Mortgagee Mortgagee

LES BELLES-MERES

C'est là un titre qui fait sourire et qui amène sur les lèvres les moins éloquentes des remarques qui veulent paraître très spirituelles et qui ne réussissent souvent qu'à être insipides et désagréables.

Si les belles-mères sont si mal notées, est-ce leur faute ou celle de leurs bruts et de leur gendre.

Toutes les femmes qui ont des enfants devraient savoir qu'à un moment de leur vie, ils rencontreront l'âme-soeur et qu'ils fonderont à leur tour un foyer. Les parents n'auront que très peu à se prononcer sur ce choix, et ne pourront s'y opposer qu'autant que de grave raison leur permettront de poser leur veto. Le fait d'exprimer un blâme, s'il ne s'appuie sur un motif sérieux, ne changera en rien le sentiment, des intéressés, et disposera au contraire, très mal pour l'avenir.

Une belle-mère intelligente ne devrait pas critiquer l'éducation, les manières, les habitudes d'une jeune femme qui peut être excellente, mais qui n'a pas été élevée de la même manière ce qui ne l'empêchera pas, si elle s'attache à son devoir d'être une épouse excellente et une mère tendrement dévouée.

Elle n'interviendra pas, non plus, dans le ménage de son fils ou de sa fille, sur la question des dépenses, sur l'éducation des enfants, sur le choix des relations ou des amis, ni même sur les difficultés qui peuvent surgir entre l'homme et la femme.

Son intervention loin de calmer,

les querelles en susciteront de nouvelles, et celles que soient ses bonnes intentions, elles n'empêcheront pas le nouveau couple de faire des bêtises, et l'idée que d'autres en ont connaissance, les rendront plus écribles.

La belle qu'est évidemment celle qui tire le plus des erreurs de la belle mère, puisque le gendre étant toute la journée à ses affaires gagnait à commencer sa vie conjugale avec de bons sentiments à l'égard de la mère de son mari.

Sans lui laisser prendre le gouvernement de sa maison et de sa famille, elle pourrait recourir avec profit à ses conseils, et être traitée ainsi souvent sa malveillance. Elle flatterait ses talents de ménagère en lui demandant ses meilleures recettes, celle de son mari préférée et s'éviterait de s'entendre dire à tout propos, maman faisait telle ou tel plat autrement.

Elle ne devrait pas non plus, sous aucun prétexte, paraître jalouse des attentions que son mari a pour sa mère. Ou elle le rendra indifférent et ingrat ou lui fera prendre l'habitude de lui cacher ce qu'il fait de bon, et peut être en viendra-t-elle à perdre sa confiance.

Les bonnes relations entre les membres d'une famille, qu'elle soit formée d'hier ou qu'elle ait vécu de longs jours, dépendent surtout de la bonne volonté de chacun, de l'esprit de sacrifice, de l'amour de la paix

Cousine Arette.

J'ai en main, 3 chevaux trotteurs, avec bons records que je vendrai à bonnes conditions.

J'ai un char de trèsbons chevaux pé-sants qui arrivera vers le 3 Juin.

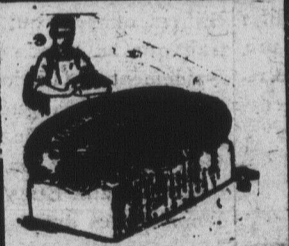
J'ai toujours en main un assortiment complet de portes, châssis, planches, bois franc, chaux, briques ciment et goudron.

J'ai aussi un beau choix de voitures d'été et de harnais, nourritures de toutes sortes pour les animaux, avoine de semence qui murira dans 90 à 100 JOURS.

J'ai aussi un truck Ford à vendre à bon marché.

J. W. HALL

Edmundston, N. B.



Pour être certain de la qualité, demandez le pain "ROY".

TEL. 144-11

Edmond LaChance & Fils

Epiciers

Coin Rue Rice et Canada.

Le meilleur Tonique

c'est

SELEXIR VIGOL

En vente partout.

Advertisement for Stevens Bros. Pharmacians of Confidence. It emphasizes the quality and reliability of their products, including medicines, and offers a price reduction for bulk purchases. The ad includes the address: Edmundston, N.B.

Advertisement for F. Baillargeon, Limitée, a candle and lamp shop. It lists various products such as candles, lamps, and oil, and mentions that they provide excellent service and reasonable prices. The shop is located in Edmundston, N.B.

Advertisement for S. Laporte, Photographer. The ad features an illustration of a woman and a child. It describes the services offered, including portrait photography and the use of Kodak equipment. The address is 365, Craig Est, Edmundston, N.B.

A vertical column of small advertisements on the far right side of the page. It includes notices for real estate, business services, and local events, such as a notice from Albert J. Hedou and an advertisement for the Hotel Royal.