

CARTES PROFESSIONNELLES

Chirurgien-Dentiste O. J. CORMIER... Avocat M. D. CORMIER...

Comptable H. G. HOBEN... Avocats MICHAUD & CYR...

Médecin Chirurgien A. M. SORMANY... P.-C. Laporte...

Avocat Albert J. DIONNE... Entrepreneur A. BOUCHER...

Assistance à la Messe du Dimanche

SEPT CONSEILS

Les Villégiatureurs

On se plaint de la désertion des campagnes... En été, c'est plutôt la désertion des villes...

Vous donc, chers paroissiens, qui aurez l'avantage d'aller passer quelques semaines au grand air de la campagne...

Pot-Au-Feu...

Bienheureux les simples...

Debout au milieu de la petite rue étroite de oirmoutier, je récapitulais:

Les peintres auraient fini ce soir de passer tout à la chaux... La vaisselle était dérouillée...

—Voilà... la première équipe des crabes arrivera demain matin... La mer sera mauvaise...

Or, dans la boutique, se trouvait un monsieur à la peau courte, rougeaud, et "fanellé" de blanc...

—Quelle erreur! Monsieur le curé, s'écria-t-il... le pot-au-feu est une valeur chimiquement existante...

—Cher Monsieur... chez mes grands-parents, parents, et encore chez moi, le dimanche, c'est le jour du pot-au-feu...

—Je m'explique, continua-t-il... Oui, fis-je avec résignation... Si je m'étais marié, j'aurais voulu avoir beaucoup d'enfants...

AU FOYER

VILLAGE NATAL

Quand tu retournes au village Où tous tes ancêtres sont nés, Ne revois pas d'un oeil volage...

Chacun des pas que, vers la porte, Tu fais pour atteindre le seuil, A la vieille demeure apporte...

Dans la maison de ton enfance, Tu ne pourrais pas sans remords, Tu ne pourrais pas sans offense...

Que de silence et de mystère! Voici la porte aux gonds noirs, Voici la table héritaire...

Des cheveux blancs ornant sa tempe, Ta mère, dans ce coin, sans bruit, Reprisait, le soir, sous la lampe...

Lorsque la nuit, tissant sa trame, Venait dans l'ombre tourner, Ta mère, ange aux traits d'une femme...

Quand tu retournes au village Où tous tes ancêtres sont nés, Ne revois pas d'un oeil volage...

Evogue, dans ton allégresse, La figure des disparus, Et reconnais avec tendresse, L'ombre de ceux qui ne sont plus...

Blanche LAMONTAGNE. (Les Trois Lyres)

SEPTEMBRE

Table of religious events for September: 1 S. Gills, abbé; 2 S. Etienne roi et conf.; 3 De la férie; 4 De la férie; 5 S. Laurent, Justinien; 6 14e apr. Pentecôte; 7 De la férie; 8 Nativité de la Ste-Vierge; 9 S. Gorgone, mart; 10 S. Nicolas Tolentin, conf; 11 SS. Proté et Hyacinthe, mart; 12 S. Nom de Marie, dbl. maj; 13 15e apr. Pentecôte; 14 Exaltation de la Ste-Croix; 15 N.-D. des Sept Douleurs; 16 Quatre-Temps; 17 Les Sts Stigmates; 18 Quatre-Temps; 19 Quatre-Temps; 20 16e apr. Pentecôte; 21 S. Mathieu, ap. et évangéliste; 22 St Thomas de Villeneuve; 23 S. Lin, pape et mar; 24 N.-D. de la férie; 25 De la férie; 26 De la Ste-Vierge; 27 17e apr. Pentecôte; 28 S. Wenceslas, mart; 29 S. Michel Archange, dbl. xl; 30 S. Jérôme, conf. et doct; 270 jours éconlés.

RECETTES

ALIMENTS REPLACANT LA VIANDE

Chili con carne 1 chopine de haricots lima seés trempés pendant la nuit; 2 tasse de boeuf émincé; 1 cuillerée à café de sel; 1/4 de gras de boeuf; émincé; 1 piment rouge, coupé en bandes; 1/2 oignon coupé en tranches; 1/2 de cuillerée à café de poivre; 1/2 de cuillerée à café de moutarde; 1 cuillerée à soupe de vinaigre; Assez de tomates pour couvrir.

Haricots rouges Les haricots rouges peuvent être cuits comme les haricots lima. Ils peuvent être servis avec une sauce blanche, une sauce tomate ou jus de viande.

Haricots rouges à l'espagnole 1 tasse de haricots rouges cuits, 1/4 tasse de carottes cuites, 1 tasse de boeuf cuit, coupé en morceaux; 1 oignon, coupé fin; 2 cuillères à soupe de gras de boeuf ou d'huile; 1 oignon en rondelles; 1/2 cuillerée à soupe de sucre; 1 cuillerée à café de sel; 1 pincée de poivre; 2 tasses d'eau bouillante.

Haricots rouges au lard à l'étuvé Lavez et faites tremper des haricots rouges dans l'eau froide pendant 12 à 48 heures. Pomme de terre; Mettez le lard dans une casserole; ajoutez l'eau froide et 1 oignon coupé en morceaux et les haricots trempés; couvrez d'eau froide; faites bouillir; laissez mijoter une heure, ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres; 1/2 cuillerée à café de carbonate de soude peut être ajoutée quand on les place sur le feu; Foncez et enlevez les pellicules des haricots. Goûtez et ajustez la saison; servez chaud.

Autrefois il y avait des maris canadiens qui pouvaient vivre avec leur salaire, mais cela est passé avant que les salaires soient triplés.

Point de vue L'artiste—Ah madame! Il est impossible de peindre convenablement vos lèvres.

Ses pouvoirs L'homme est maintenant maître des éléments si rien n'arrive.

Lisez et faites lire LE MADAWASKA

ASSURANCE FEU ACCIDENT VIE Agents locaux pour FRINK & Co, et C.E.L. JARVIS... A.J. DIONNE, Avocat; L.J. DIONNE, Phone 114-21

AVEZ-VOUS Visité Le Magasin De: Mme Fred. Poitras CHAPEAUX pour dames et demoiselles — ETOFFES à robes et à manteaux — Lingerie pour dames et enfants — BAS de tous prix et de toutes qualités — Pantalons et Blouses pour garçons.

L'OEUVRE Des Vieux Timbres SI L'ON CONNAISSAIT bien l'oeuvre des VIEUX TIMBRES, personne n'oserait jeter au feu les timbres qui ont servi à affranchir les lettres et colis que l'on reçoit chaque jour. Disons, pour encourager cette oeuvre, que l'an dernier les vieux timbres ont rapporté "au profit des Missions Catholiques Africaines" 20,000 francs.

LE MADAWASKA