SIR HENRY EXPLIQUE LE BILAN

Sir Henry Thornton, président du Chemin de fer national du Canada vient de rendre public le communiqué suivant:

"Des dépêches d'Ottawa reproduites dans quelques journaux disent que les opérations du Chemin de fer national du Canada durant le mois de novembre et décembre 1923 durent être d'un caractère inaccoutumé et que de fortes économies durent être réalisées au cours de ces deux mois pour justifier cett déclaration du président et la compagnie que les revenus nets se sont élevés à $20,127,447 au cours de l'année dernière.

Cette remarque est juste. Le bilan comparé des mois de novembre 1923 et 1922 indique en faveur du premier une réduction dans les dépenses de $1,942,000 et une augmentation dans les recettes brutes de $690,000, ce qui représente pour ce mois une augmentation dans les revenus nets de $2,632,000.

Dans le mois de décembre 1923 les dépenses furent de $5,083,000 moins élevées qu'en décembre 1922 et les recettes brutes augmentèrent de $1,732,000, ce qui représente une autre augmentation dans les revenus nets de $6,815,000.

Il faut dire qu'en décembre 1922 le déficit d'opération s'est élevé à $3,291,000. Les améliorations indiquées dans les opérations et l'état financier du Chemin de fer national du Canada pour le mois de novembre et décembre 1923 sont surtout imutable à une réduction des dépenses d'opération.

L'administration adopta pour 1923 la politique de dépenser de l'argent pour l'entretien du réseau durant les premiers mois de l'année alors que la main d'oeuvre était facile à trouver et par conséquent moins dispendieuse. Cette politique eut aussi pour effet de porter à son maximum d'efficacité le système de transport et le mettre en état de prendre soin du trafic considérable qui commence avec la mission. Une large part du succès obtenu doit être aussi attribuée aux améliorations constantes apportées au système de transport ainsi qu'aux efforts consciencieux et enthousiastes des employés et des chefs.

Notons aussi qu'en décembre 1922 un certain nombre d'items divers qui n'avaient pas été entrés dans les livres au cours des mois précédents durent être mis au compte des dépenses d'opération. La présente administration a fait bienne en 1923 la politique qui consiste à répartir sur les douze mois de l'année le coût du trafic et les frais d'entretien de la propriété.

Les méthodes de comptabilité adoptées par le Chemin de fer national du Canada ressemblent à celles en usage dans les grandes administrations ferroviaires du continent nord américain, lesquelles méthodes sont basées sur l'expérienc et un strict contrôle gouvernemental.

Les livres du Chemin de fer national du Canada sont révisés continuellement par une compagnie indépendante de comptables licenciés, MM. George A. Touche & Company, de Montréal, Toronto et Winnipeg, pour le compte du gouvernement canadien.

D'autres dépêches de presse venant d'Ottawa disent que la récente émission de $50,000,000 en faveur du Chemin de fer national doit servir à payer les charges fixés du réseau. La vérité c'est que soixante et dix pour cent de l'argent provenant de la vente de ces obligations serviront à liquider les obligations et des dépenses chargées au compte capital. Cette émission représente un intérêt annuel de deux millions et demi mais c'est la politique de l'administration actuelle d'encourir les seules dépenses capitales peuvant produire une augmentation de revenus en une réduction de dépenses dont le chiffre dépasser beaucoup le montant des intérêts à payer.

Rue St François, Tel.: 114-41

J. C. COTE

Achètera aux meilleurs prix du marché:
Dormants de bois franc,
Bois de Pulpe, épinette, sapin et tremble,
A VENDRE; croutes de bois franc: $6. la corde au char délivrées à la Station Témis.
EDMUNDSTON, N. B.

Pour Vendredi!

A ceux qui désirent du poisson, nous offrons

FRAIS	Eperlan	SALES
Morue,	Loche	Anguille
Haddock	FUMES	Turbot
Flétan	Finned Haddie	Morue
Saumon	Kippered Herring	etc., etc.

Il ne vous reste qu'à choisir et nous téléphoner votre commande— notre voiture fera la livraison immédiatement.
Pour Bon Service s'adresser à
PEOPLE'S MARKET
A. MICHAUD et J. BELLEFLEUR Prop.,
Tel.: 143-21 EDMUNDSTON, N. B.

Compétence Qualité
Efficacité Confiance

LA GRIPPE, LES RHUMES ET L'INFLUENZA

Font rage dans notre localité, et devraient être arrêtés promptement. C'est folie de négliger un rhume et de le laisser s'entraîner.

PRENEZ DU

LAXACOLD De NYAL

pour votre délivrance de cette condition dévreuse et congestionnée et donner une chance à la nature. LAXACOLD guérit promptement sans déranger le système. Si vous le prenez tôt, LAXACOLD vous empêchera de rester le lit. Il serait plus prudent d'en acheter un flacon immédiatement en cas d'urgence.

PRIX 25c

En vente à toutes les Pharmacies NYAL

STEVENS BROS

LES PHARMACIENS DE CONFIANCE
EDMUNDSTON, N. B.
Notre devise: Votre désir:
Les meilleures drogues Les bas prix

Billet du jour

UNE PAGE D'ALBUM

C'est une chose exquise que la nuit! Allongée paresseusement dans ma chaisse-longue, peloton née dans mes coussins, je jouis de l'heure présente. Dehors, il fait froid: le vent souffle âprement le souge aux malheureux sans feu sans gite peut-être; aux désolés sans affection, sans joie.... Comment ils doivent souffrir, dans leur corps et dans leur âme, ces pauvres oubliés du bonheur....

"Entendez-vous le vent qui pleure?
Il nous dit que rien ne demeure
Que tout espérance nous leurre
Et qu'il faut qu'on passe et qu'on meure
Comme passe le vent qui pleure"

J'aime ainsi, les soirs d'hiver à laisser vagabonder ma pensée dans la solitude de ma chambrette, toute peuplée de chimères et de fantaisies.... Mes bibelots, mes peintures, mes portraits, mon grand crucifix d'ivoire sont pour moi comme une poésie très intime et très délicate et ces petits poèmes tout pleins de souvenirs qui me donnent la nostalgie de ceux que j'aime et qui sont loin de moi.... Sur mon secrétaire, quelques livres préférés; sur ma table, ma broderie, que je viens de délaisser, pour suivre la caprice de ma songerie. Et ma petite lampe de cuivre qui répand sur toutes ces choses, sa clarté blonde.... Les lambeaux d'ombre s'accrochent aux plis des étoffes, s'attardent dans les angles de la pièce. Des cuivres, s'échappent de partis rayons; chaque détail familier se dégage [illegible] un contour précis....

Oui, c'est une chose exquise que la nuit! C'est là qu'arrivent et voltigent les rêves.... Ces rêves de jeunesse dont les petites misères de la vie ne peuvent franchir la tasse. J'entends les airs que je jouais, tout à l'heure. Je revois le dernier bal avec ses salons illuminés! Je retrouve mes danseurs préférés. Il y en a un que je choisis toujours au risque de me compromettre. Chose étrange, ce valseur incomparable, c'est un grand inconnu, un être de prédilection, insaisissable-t-il, sur qui toutes les fées auraient soufflé.... Je me laisse emporter par lui, dans une atmosphère de rose, dans un nuage d'encens, vers des pays de soleil, où l'on doit s'aimer éternellement. Je me rassiens encore de ce désenchantement, au retour de ces fêtes. Je m'y amuse follement, pourtant, mais ensuite rien, rien qu'un grand vide, une grande tristesse, une grande fatigue.... "Prêtez-vous seulement au monde, car vous n'en serez jamais satisfaite", me disait, à ma dernière année de pensionnat, ma maîtresse de classe.... Oui, c'est vrai, folle et sérieuse, je suis une étrange petite bonne femme....

CHIMENE.

Le Quartier Latin.

AU FOYER

Pleurons

Amicalement à
Madelaine le Bleiz.

Lisant votre poème intitulé "Je Pleure"
J'ai refléchis un peu, j'ai confronté nos coeurs;
Et sans hésitations, j'ai constaté sur l'heure,
Que nos âmes astrales sont comme de vraies soeurs.
Car, moi aussi, souvent seule dans ma demeure,
"Même si l'anbiance est empreint de douceurs"
J'oubie du destin, les bienfaits et je pleure,
J'envie des autres, les plausibles splendeurs.

Pleurons si tu le veux, mais cachons bien nos larmes
Dans les replis secrets, tout au fond de nos coeurs,
Et que notre regard recèle les doux charmes,
D'un sourire constant, même à travers nos pleurs.

"Clairette"

JOIES PATERNELLES

On aime les enfants; mais cette affection devient bien autrement douce lorsqu'il ne s'agit plus du bébé, mais bien de "son" bébé.

Les célibataires peuvent ne pas lire ce qui suit; je désire causer en famille. Entre gens de métier, on se comprend mieux.

Je suis père, chère Madame, mais j'ai été papa, et, comme toujours, papa d'un amour d'enfant. De son bonnet s'échappait une mèche blonde et frisée qui faisait notre bonheur, et quand je touchais du doigt son cou blanc, il éclatait de rire et me montrait ses petites perles blanches en me prenant la tête dans ses deux bras.

Sa première dent fut un événement. On se metait au jour pour mieux voir, et les grands-parents braquaient leur binocle sur ce petit point blanc, et [illegible] tendu, je démontrais, [illegible] je prouvais. [illegible] la ca[illegible] que [illegible]

La dent de mon fils! On parla de sa carrière pendant le diner, et au dessert grand'maman chanta son couplet.

Après cette dent, il en vint d'autres, et, avec elles, les larmes et les douleurs; mais aussi, lorsqu'il fut armé de toutes pièces, comme il mordait fièrement son morceau de pain, comme il attaquait vigoureusement sa côtelette, pour faire comme papa!

Comme papa! Vous souvenez-vous combien ces deux mots réchauffent le coeur, et que de méfaits ils font pardonner!

Mon grand bonheur, est-ce aussi le vôtre? était d'assister au petit lever de mon chéri. Je savais son heure. J'écartais doucement les rideaux de son berceau et j'attendais en le regardant.

Le plus souvent, je le trouvais étendu en diagonale, perdu dans le chaos des draps et des couvertures, les jambes en l'air, les bras croisés au dessus de sa tête; souvent sa petite main potelée serrait encore le joujou qui l'avait endormi la veille, et de sa bouche entr'ouverte s'échappait le murmure régulier de sa douce respiration. La chaleur du dodo avait donnée à ses joues les tons d'une pêche bien mûre. Sa peau était tiède, et la transpiration de la nuit faisait briller son front de petites perles imperceptibles.

Bientôt sa main faisait un mouvement, son pied repoussait la couverture, tout son corps se remuait, il se frottait un oeil, étendait ses bras, puis son regard, sous sa paupière à peine soulevée, se fixait sur moi.

Il me souriait en murmurant tout bas, si bas que je retenais ma respiration pour saisir toutes les nuances de se petite musique.

Bonzou, petit pé.

—Bonjour, mon petit homme, tu as donc bien dormi?

Nous nous tendions les bras et nous nous embrassions comme de vieux camarades.

Alors la causerie commençait. Il causait comme les alouettes chantent au soleil du matin.

Il me racontait ses rêves, en demandant après chaque phrase sa bonne petite panade avec beaucoup de beurre dedans. Et quand cette panade arrivait fumante, que éclat de rire, quelle joie, comme il s'élançait vers elle en se pendant à ses rideaux!

D'autres fois, il venait me surprendre dans mon lit; je faisais semblant de dormir et il me tirait la barbe en me criant dans l'oreille. Je feignais une grande frayeur et je jurais de me venger. De là, combats dans l'édredon, retranchement derrière l'oreille. etc.

En signe de victoire je le chatouillais; alors il frissonnait en laissant échapper cet éclat de rire franc et involontaire des enfants heureux. Il enfousisait sa tête dans ses deux épaules comme une tortue qui se retire dans sa coque et me menaçait de son pied dodu et rose. La peau de son talon était si fine que la joue d'une jeune fille en eût été fière.

On m'avais interdit de le déshabiller, sous prétexte que je compliquais les noeuds au lieu de les défaire.

Tout cela était charmant, mais, quand il fallait sévir et arrêter court la gaminerie qui allait trop loin, il baissait lentement les paupières, tandis que, ses narines soulevées, ses petites lèvres tremblantes, il essayait de retenir sous ces grand cils une grosse larme brillante.

Quel courage ne faut-il pas pour ne pas calmer par un baiser cet orage qui va éclater, pour ne pas consoler ce petit coeur qui se gonfle, pour ne pas sécher cette larme qui déborde.!

L'expression d'un enfant est alors si touchante, il y a tant de douleur dans ce petit visage qui se contracte!

Tout cela est bien loin. Les années se sont écoulées sans parvenir à effacer ces souvenirs aimés et maintenant que mon bébé a trente ans et de grandes moustaches, lorsqu'il me tend sa large main en me disant de sa voix de basse:

—Bonjour, mon père,

Il me semble que l'écho me répète dans le lointain ces mots chéris d'autrefois:

—Bonzou, petit pé!

Gustave DROZ.

POUR RIRE

Un homme entra un jour dans un magasin de modes. Il demanda à la jolie petite commis qui vint au-devant de lui, toute souriante, de vouloir bien lui vendre un corsage.

—Quelle grandeur?

—Cela ne fait aucune différence

—Enfin quelle mode vou ez-vous

—Cela ne fait aucune différence.

—Croyez vous que je puisse vous vendre une blouse sans que vous me disiez ce que vous voulez? Tous les corsages sont différents et les goûts varient à l'infini.!

—Oui, je sais, mais je vous dis que ca ne fait aucune différence, dont je suis sûr que ma femme va l'envoyer changer demain ce que je vais acheter aujourd'hui.

Coin de la cuisinière

Chop Suey

1 pinte litre de porc frais ou de poulet, coupé en morceaux, ¼ de tasse de porc salé gras coupé fin, 1 chopine ½ litre d'eau ou de bouillon blanc, 2 tasses de céleri, coupé en morceaux d,un pouce de long, ¼ cuillerée à soupe d ésel, 2 cuillerées à soupe de mélasse, 3 cuillerées à soupe de farine, 3 cuillerées à soupe de soy chinois, ½ tasse de champignons frais.

Cuisez la viande dans la graisse jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajoutez l'eau, l'oignon, le céleri, le sel et la mélasse. Mijotez une heure. Mélangez la farine et l'eau et ajoutez au reste jusqu'à ce que l'épaisseur requise soit obtenu. Ajoutez la mélasse, le soy chinois et les champignons. Cuissez encore 10 minutes et servez.

Lapin au four

1 lapin, Bandes de porc salé gras, 4 cuillerées à soupe de farine, 1 tasse de lait, Sel et poivre.

Ecorchez le lapin. Enlevez la tête et les extrémités des pattes. Videz l'intérieure, etc. Lavez bien et laissez tremper 1 heure dans de l'eau chaude acidulée. Essuyez bien. Lardez avec les bandes de porc salé; saupoudrez de farine, de sel et de poivre. Mettez des bandes de porc salé au fond du plat à rôtir et placez le lapin sur ces bandes. Mettez au four et laissez cuire deux heures, arrosant occasionnellement et généreusement avec du lait. On peut ajouter de la gelée de groseilles à la sauce.

VOLAILLE

Rôti de poulet

Choisissez un poulet dont la chair est solide, la peau et les pieds jaunes.

Plumez, videz, lavez et remplisez de farce; liez les ailes et les cuisses contre le corps du poulet. Mettez-le sur son dos sur le double-fond de la rôtissoire (ou sur de minces tranches de porc gras salé ou de graisse de poule dans un plat un peu plus grand que le poulet). Saupoudrez de toutes parts avec du sel et étendez sur les ailes et la poitrine 3 cuillerées à soupe de graisse de poule fondue ou autre graisse et trois cuillerées à soupe de farine. Placez dans un four très chaud et quand la farine est bien dorée, ralentissez le feu et arrosez toutes les dix minutes, à moins que la rôtissoire n'arrose automatiquement.

Pour arroser, faites un mélange de 4 cuillerées à soupe de jus formé dans le plat avec 1 tasse d'eau bouillante.

Un poulet de 4 livres prendra à peu près 1½ heure pour rôtir.

Dans la farce faites usage de graisse de poule, ou toutes autre graisse.

Farce (1)

1 tasse de chapelure, ¼ de tasse de graisse fondue, Sauce, si agréable, ¼ cuillerée à café de sel, Une pincée de poivre, 1-3 de tasse de lait échaudé, 1 cuillerée à café de persil haché.

Farce (2) Châtaignes

2 tasse de châtaignes françaises, 1-3 de tasse de graisse fondue, 1 tasse de chapelure, ¼ de cuillerée à café de sel, Une pincée de poivre ¼ de tasse de crème

Blanchissez et épluchez les châtaignes. Cuissez-les à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez et écrassez. Ajoutez la moitié de la graisse, le sel, le poivre et la crème. Faites fondre le reste de la graisse, mêlez-la à la chapelure et combinez les deux mélanges.