

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 CLAIR

Avocat Albert J. DIONNE

Entrepreneur A. BOUCHER

LE JOUR DE L'AN

(Par Michelle Le Normand)

La veille, on se couchait à l'heure des poules. A cinq heures, on soupa sans appétit, en répétant sur tous les tons: "J'ai hâte, j'ai hâte!"

La Benediction Paternelle

Entendez-vous là-bas ces sons clairs de grelots, Sur les chemins poudreux emportés par la brise: Voyez-vous tous ces gens, voyez-vous ces berlots.

(La Chanson du Paysan).

DECEMBRE

Dernier Quartier, 8 Nouvelle Lune, 15 Premier Quartier, 22 Pleine Lune, 29

FETES RELIGIEUSES

- M. 1 De la fête. M. 2 Ste-Bibiane, vgs et mart. J. 3 S. François-Xavier, conf. V. 4 S. Pierre Chrysol, év, conf. S. 5 De la fête. D. 6 II de l'Avant L. 7 S. Amboise, év, conf doct. M. 8 Immaculée-Conception. M. 9 De l'Octave. J. 10 De l'Octave. V. 11 S. Damase I, pape et conf. S. 12 Du 5e jour de l'Octave. D. 13 III de l'Avant. L. 14 Du 7e jour de l'Octave. M. 15 Octave de l'Immac-Conc. M. 16 Quatre-Temps. J. 17 De la fête. V. 18 Quatre Temps. S. 19 Quatre-Temps. D. 20 IV de l'Avant. L. 21 S. Thomas. M. 22 De la fête. M. 23 De la fête. J. 24 Vigile de Noël. V. 25 NOEL (d'obligation). S. 26 S. Etienne, 1er mart. D. 27 S. Jean, ap. et Evang. L. 28 Les Sts Innocents. M. 29 S. Thomas de Cantorbery. M. 30 Du Dim. dans l'octave de Noël. J. 31 S. Sylvestre I, pape et conf. 365 jours écoulés.

NOTICE OF SALE

To Floriant Marquis, of the Parish of Saint André in the County of Madawaska and Provinces of New Brunswick, Farmer, and Adeline Marquis his wife, and all others to whom it doth or may in any wise concern:

NOTICE IS HEREBY GIVEN

that there will be sold at public auction in front of the law offices of John M. Keefe, at the Town of Grand Falls in the County of Victoria and Province of New Brunswick, on Friday, the twenty-second day of January, A.D. 1926, at the hour of two o'clock in the afternoon, all that lot of land situated, lying and being in the Parish of Saint André, in the County of Madawaska and Province of New Brunswick, and bounded and described as follows:—



Prindville's Meat MARKET

Rue de l'Eglise Boeuf de l'Ouest, Veau de lait, Agneau de qualité, Saucisse, Steak Hamburg, JAMBON et Bacon, etc., etc.

Nous sollicitons votre patronage.

Si vous ne pouvez venir, téléphonez au No. 26-21

M. PRINDVILLE

Edmundston, N.-B.

"and five links; thence south forty-three degrees and forty minutes east sixty-five chains and eight links to a fir post standing on the north-western side of the first mentioned reserved road; and thence along the same south forty-six degrees and twenty minutes west fifteen chains and five links to the place of being dredged across more or less and distinguished as Lot Number Two, in Tier One, Cyr Settlement."

Together with the buildings and improvements thereon and the appurtenances to the same belonging. The above sale will be made pursuant to a power of sale contained in an Indenture of Mortgage bearing date the twenty-first day of August, A.D. 1919, and made between the said Floriant Marquis, and Adeline Marquis, his wife, of the first part, and the undersigned, Mary Gagnon, of the Parish of Saint Anne, in the County of Madawaska and Province of New Brunswick, formerly of the Town of Grand Falls, in the County of Victoria and Province of New Brunswick, married woman, of the second part, and registered in the office of the Registrar of Deeds in and for the County of Madawaska aforesaid, in Book V-2 of records, on pages 704, 705, 706, 707 and 708, as Number 19721, default having been made in the payment of the moneys thereby secured.

Dated this nineteenth day of November, A.D. 1925. MARY GAGNON, Mortgagor.

JOHN-M. KEEFE, Solicitor for Mortgagor.

POSTE CNRA MONCTON, N.-B. (291 mètres)

CHEMIN DE FER NATIONAL DU CANADA.

Concert français de vendredi le 1 janvier 1926 à 9 h. (Heure de l'Atlantique.)

Programme musical exécuté par des artistes canadiens français de Moncton, sous la direction de M. John Malenfant. 11 h. Orchestre de concert du POSTE CNRA.

Notre observation est que la plupart du temps les collets numéro 13 sont portés par des hommes qui ferment les portes à tour de bras pour exprimer leur sentiment.

LISEZ et FAITES LIRE LE MADAWASKA

REGLEMENT DE VIE D'UN CATHOLIQUE

Il se lève de bonne heure et se couche de même. Il dit "bonjour" et "bonsoir" à Dieu par une petite prière, en commun si c'est possible. Il assiste à la messe tous les dimanches, de préférence à une messe où l'on prie.

QUAND JE MOURRAI...

Je serai si vite oublié, que je n'importe que je repose, quand je mourrai. Sur ces pauvres cendres si tôt dispersées peu m'importe que l'on vienne pleurer, pourvu que l'on vienne prier, quand je mourrai.

LE CAFE-PARLOIR DONNE UN BON SERVICE

Le char Café-Parloir, attaché au train No. 14 du chemin de fer National du Canada, quittant Saint-Jean, N.-B., à une heure de l'après-midi pour Moncton et revenant de cet endroit à Saint-Jean sur le No. 43, quittant Moncton à 4.50 de l'après-midi, à tous donne un excellent service très apprécié de plusieurs voyageurs.

Lettres Curieuses

LETTRE D'UN ANGLAIS A L'UN DE SES AMIS

Comme j'ai fait le jurément (parler) le français tant que je ne saurai pas très bien cette langue, ne trouvez pas méchant (mauvais) que je m'en serve pour vous écrire ce qui m'est arrivé sur le chemin (en route). J'ai d'abord percé (traversé) la Belgique où j'ai eu un dissemblable (différent) avec les commis des impôts, de côté (indiscrètement). Mais ce n'est rien en similitude (en comparaison) de ce qui m'est arrivé en entrant dans la France à propos de quelques tomes (livres) de tabac, ce qui a fait que j'ai dû payer un noyau (une amende). Il ne m'est rien abordé (arrivé) ensuite, si ce n'est qu'en sortant d'une poitrine (gorge) de montagne, une troupe de bouillifs (boeufs) ont effrayé mes imbéciles (bêtes) qui ont pris le trépassé (le mors) aux dents. Hélas! nous n'avons pas répandu (versé). Je me satisfais (plais) beaucoup à Périsse. J'ai déjà vu Notre-Dame (Notre-Dame), le Théâtre de la Joie (de la Gaité) et autres tombeaux (monuments). A six heures, je suis allé chez le réparateur (restaurateur) et ensuite aux Diversités (aux Variétés), où j'ai ri comme un idiot (foi). Demain, si je n'ai pas comme aujourd'hui une tristesse (douleur) aux pieds, occasionnée par des chaussures trop équitables (justes), j'irai visiter les hôpitaux où les malades ont des soeurs ivres (grises) pour sentimentelles (gardes) et des médecins fameux pour leur convoi (service). Je me pense (figure) que vous serez bien étonnés de mes avancements (progrès) quand vous saurez que j'ai appris le langage français tout solitaire (seul), sans ouvrir une seule fois ma grande maman (grammaire).

Coin de la Cuisinière RECETTES

DESSERTS

Crème aux oeufs

1 1/2 tasse de lait échaudé; Les jaunes de 3 oeufs; 1/4 de tasse de sucre ou sirop; 1/2 de cuillerée à café de sel; 1/2 cuillerée à café de vinaigre. Battez les jaunes d'oeufs légèrement et ajoutez le sucre et le sel. Remuez constamment pendant que vous ajoutez graduellement le lait chaud. Mettez cuire au bain-marie, remuant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, et qu'une couche s'attache à la cuiller. Refroidissez et aromatisez. Si la cuisson est trop prolongée, la crème se caille. Dans ce cas, battez le mélange avec le fouet à oeufs (Dover) jusqu'à ce qu'il soit relié et uniforme.

Blanc-Manger aux fruits

3 tasses de jus de fruits; 1/2 tasse à peine de féculé de maïs (cornstarch); 1/4 de tasse de sucre, à moins que le jus de fruit ne soit assez sucré; Une pincée de sel; 1/2 tasse d'eau; 2 cuillerées à soupe de jus de citron. Faites chauffer le jus de fruits dans la partie supérieure du bain-marie, que vous placez directement sur le feu jusqu'à ce que le jus atteigne le point d'ébullition. Ajoutez la féculé de maïs, délayée dans un peu d'eau froide, le sucre et le sel, remuant sans cesse jusqu'à ce que la masse s'épaississe. Mettez alors au bain-marie, remuant la partie inférieure jusqu'au tiers d'eau bouillante et laissez cuire 20 minutes. Ajoutez le jus de citron dans les moules. Servez avec la crème fouettée. Le sagou ou le sapioca peuvent être substitués à la féculé de maïs.

Blanc-Manger

4 tasses de lait échaudé; 1/2 tasse de féculé de maïs; 1/4 de tasse de sucre ou sirop; 1/2 de cuillerée à café de sel; 1/2 tasse de lait; 1 cuillerée de vanille. Mélangez les ingrédients secs, versez la demie-tasse de lait et ensuite ajoutez ce mélange au lait échaudé au bain-marie, remuant constamment jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Cuisez 30 minutes. Aromatisez et mettez aux moules. Les blancs d'oeufs battus à neige peuvent être ajoutés au mélange.

Fr. Hermann.

LISEZ et FAITES LIRE LE MADAWASKA