

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 Spécialité

Avocat Albert J. DIONNE

Entrepreneur A. BOUCHER

LA MESSE EST-Y DEJA FINIE, FRANCOEUR?

Joe Francoeur n'allait plus à la messe depuis longtemps.

Il glosait dans l'auberge tous les dimanches, après la grand-messe.

Mais ses gens le goudaillèrent. "Francoeur, veux-tu que je te dise ton idée?"

Le matin de la Nativité de la très sainte Vierge, un beau dimanche de septembre.

Les bonnes gens branlaient la tête: "Tenez, regardez-moi ça, Francoeur qui s'en va à la messe!"

Peut-être Francoeur ne voulait-il pas bousculer la procession des endimanchés?

—Et, au milieu de ce peuple en liesse, c'était lamentable de voir ce pauvre diable en habits de travail.

"C'est-y que tu viens à la messe, Francoeur?"

—Trente-six toi-même: va donc voir combien le curé allume de chandelles pour ses bondieuseries.

—Deux vieilles passaient qui n'avaient jamais entendu de prés gaudriole de ce style.

Francoeur éclata de rire. Mais le docteur Sonnacourt sortait justement de chez lui.

Le docteur Sonnacourt était depuis longtemps maire de Saint-X-sur-Richelieu.

—On est bien dans le bois, Monsieur! il fait, frais, Roger, viens-t'en.

Et Francoeur hâta le pas, en sifflant. C'est la belle Francoeur.

Le docteur Sonnacourt aperçut alors le charmant mioche qui s'était immobilisé, honteux, derrière son père.

"De quel droit ce malheureux ravage-t-il l'innocence de ce petit baptisé que Dieu aime et qui ne demande qu'à aimer Dieu?"

—Pour sûr, M. le docteur, va leur arriver un mauvais coup."

Le pauvre Roger suivait son père, mais comme il aurait volontier suivi le docteur à l'église.

Le docteur Sonnacourt emplissait l'église de sa belle et grosse voix de basse.

Le petit rêvait de porter un surplis blanc, lui aussi. D'autres que, pour la première fois, il avait compris: son père avait tort.

AU FOYER

RIEN NE MEURT

Rien ne meurt! L'étoile qui tombe Va se lever sous d'autres cieux;

Rien ne meurt! La poussière grise Qui vole et s'abat sur le sol

Rien ne meurt! La feuille s'envole Au souffle glacé de l'hiver,

Rien ne meurt! Un ange sans trêve Parcourt la terre silencieux,

Il choisit les fleurs les plus belles Qu'il craint de voir flétrir soudain,

Les êtres bien-aimés qu'on pleure, Guidant nos pas, surtout à l'heure,

Nous suivons tous la même route Qui mène à l'immortalité.

Charles-R. DAOUST.

OCTOBRE

Plaine Lune, 2 et 9 Dernier Quartier, 9

FÊTES RELIGIEUSES

- 1. 1. S. Rémi, év. et conf. 2. 2. SS. Anges Gardiens. 3. 3. De la Ste Vierge. 4. 4. 18c apr. Pentecôte. 5. 5. SS. Placide et ses comp. 6. 6. S. Bruno, conf. 7. 7. Très Saint Rosaire. 8. 8. Ste Brigitte, veuve. 9. 9. S. Denis et ses comp. 10. 10. S. François de Borgia, conf. 11. 11. 19c apr. Pentecôte. 12. 12. De la férie. 13. 13. S. Edouard, roi et conf. 14. 14. S. Calixte I, pape et mart. 15. 15. Ste Thérèse, vge. 16. 16. De la férie. 17. 17. Ste Marguerite Marie, Alacoque, vge. 18. 18. 20c apr. Pentecôte. 19. 19. S. Pierre d'Alcantara, conf. 20. 20. S. Jean de Cantil, conf. 21. 21. S. Hilariion, abbé. 22. 22. De la férie. 23. 23. De la férie. 24. 24. S. Raphael, Archange. 25. 25. 21c apr. Pentecôte. 26. 26. S. Evariste, pape et mari. 27. 27. De la férie. 28. 28. SS. Simon et Jude, apôtres. 29. 29. De la férie. 30. 30. De la férie. 31. 31. Vigile de la Toussaint. 301 jours écoulés.

Coin de la Cuisinière

RECETTES

ALIMENTS REPLAÇANT LA VIANDE

Comment préparer les différentes espèces de légumes

Oignons.—Épluchez et faites bouillir. Servez avec les assaisonnements ordinaires ou avec sauce blanche ou cuisez au four entier ou farcis. Coupez des oignons crus en rondelles; passez-les dans la farine et faites frire dans un peu de graisse ou à grande graisse.

Epinards.—Faites blanchir. Servez ainsi, ou avec assaisonnements, ou mélangé avec une sauce blanche.

Choux.—Servez crus ou bouillis. Servez tout simple, avec assaisonnements, ou dans la sauce blanche simple, ou accompagnés de fromage râpé, ou gratiné avec fromage et sauce blanche. Faites bouillir avec du porc ou faites bouillir un chou avec 2 cuillerées à soupe de graisse, 4 cuillerées à soupe de vinaigre, 1 oignon émincé, 1 cuillerée à café de sel, 1/2 de cuillerée à café de poivre, et 2 cuillerées à soupe de sucre. 1 heure. Faites une farce de riz bouilli ou de viande hachée; bourez dans des feuilles de chou, ficelez et faites bouillir. Servez sur rôtie comme chou farci.

Tomates.—Plongez dans l'eau bouillante; épluchez; coupez en tranches, et servez crues ou cuisez-les coupées en quartiers, avec 1 cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre, une pincée de poivre, et 1/4 tasse de miel de pain pour six tomates; 1/4 d'un oignon, coupé fin, y donnera un saveur agréable; servez comme ragoût de tomates. Le mais et le piment vers peuvent être ajoutés et vous aurez des tomates à la Mexicaine. Arrangez des tomates coupées ou conservées, en couches, assaisonnées, avec de la mie de pain ou du riz bouilli ou du macaroni ou spaghetti bouilli dans une terrine ou plat bien graissé, et faites cuire au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré, servez comme tomates au gratin. Farcissez des tomates crues, aux-elles vous avez coupé un cercle et desquelles vous avez enlevé la pulpe intérieure; remplissez-les de riz bouilli, de chapelure assaisonnée mêlée à la viande hachée couverte avec le cercle coupé, cuisez au four et servez comme Tomates Farcies Rôties.

ASSURANCE FEU ACCIDENT VIE

Agents locaux pour FRINK & Co, et C.E.L. JARVIS représentant: Western Assurance Co., Reliance Assurance Co., North British Assurance Co., Fidelity Insurance Co. of Canada, et autres

A.J. DIONNE, Avocat L.J. DIONNE, Phone 114-21

VIENT D'ARRIVER

CHAPEAUX prêts à porter, pour dames et demoiselles.— Des nouveaux MANTEAUX et ROBES d'Automne.— Des bas de soie et laine pour DAMES et enfants.—

Nous confectionnons robes et manteaux, ouvrage de fantaisies de tous genres.

Venez faire votre choix chez:

Mme Fred. Poitras

près de M. E.-J. Albert. RUE VICTORIA... EDMUNDSTON, N.-B.

LA BONNE LECTURE

EST UN AGREABLE PASSE-TEMPS POUR LES LONGUES SOIRES D'AUTOMNE

La Bibliothèque Paroissiale, du Cercle Dollard des Ormeaux offre à ceux qui aiment la lecture un choix de BEAUX et BONS livres.

LOYER: 5 sous par livre pour 10 jours. ABONNEMENT: \$1.00 par an, donnant droit à 72 livres.

La Bibliothèque est ouverte tous les Lundis, Mercredis et Samedis, de 7 à 9 heures dans la soirée.

BIBLIOTHEQUE PAROISSIALE "Cercle Dollard des Ormeaux"

Bloc Hotel Royal, Rue Canada.