

CARTES PROFESSIONNELLES

Avocat F. Dodd Tweedie
Coins des rues Canada & Court Edifice Hall
Edmundston, N.-B.

Avocat Casier-P. "S" Tél.: 42
M.-D. CORMIER
B.A.
Avocat, Notaire Public
Edmundston, N. B.

Comptable H.-G. HOBEN
Comptable Licencié
Fredericton, N. B.

Avocats MICHAUD & CYR
Bureau: Maison de Cour.
Edmundston, N. B.

Médecin-Chirurgien Casier-P. "S" Tél.: 46
A.-M. SORMANY
Edmundston, N. B.

P.-C. Laporte
CLAIR, N.-B.
Spécialité: Chirurgie (Matières des femmes)
Heures de Bureau: 9 à 11 h. m., 2 à 4 h. p.

Avocat Albert J. DIONNE
B.A.
Avocat, Notaire Public
Bureau: Chez J. Têtu
Voisin de Jos E. Bard.
Edmundston N. B.

Entrepreneur A. BOUCHER
Peinture - Tapisserie - Imitations - Frais Funéraires
Spécialité: Réparation des vieux meubles.
Royal Hotel. Tel 126-21

ASSURANCE-VIE LA SAUVEGARDE
La Seule Compagnie Canadienne-Française
Le Canada aux Canadiens
Et pour les Canadiens.
H. C. Richard, agent local. A. Pinze, gérant provincial.

Architectes BEAULE & MORISSETTE ARCHITECTES
SPECIALITES: Edifices publics et religieux, constructions à l'épreuve du feu.
OSCAR BEAULE, ALBERT MORISSETTE
21 Rue d'Aiguillon, QUEBEC

ASSURANCE FEU ACCIDENTI 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

VILLE D'EDMUNDSTON AVIS DES ASSESSEURS
Avis public est donné par la présente que nous, les sous signés, avons été nommés Assesseurs de la Ville d'Edmundston pour l'année 1926.
Toute personne ou corps incorporé sujet à être assésé, ou elle ou son agent, peut (en dedans de trente jours de cette date) fournir aux assesseurs un état détaillé de la propriété réelle et personnelle et du revenu de telle personne ou corps incorporé; et toute déclaration à cet effet devra être signée et assermentée en présence d'un Juge de Paix pour le Comté de Madawaska, par la personne ou l'agent faisant cette déclaration.
Daté et publié dans la ville d'Edmundston, ce Vingt-cinquième jour de Février, A.D. 1926
BUREAU des ASSESSEURS: Charles N. Bégin, sec. George J. Aubut, Alex. M. Albert. 5 fa-18 f.

LES NONNES

Mademoiselle, cette histoire est pour vous; lisez, s. v. p.
Il y avait une fois une bonne petite fille au coeur sensible qui avait un jeune frère à l'instinct un peu brutal.

Ce frère brutal avait installé dans le jardin un piège à moineaux de sa façon, et ce piège très ingénieux fonctionnait à merveille: tous les jours quelque étourdi de moineau venait se faire prendre, et devant le pauvre petit oiseau qui se débattait désespérément, la petite fille pleurait beaucoup.

Or, un jour elle trouve un remède à la situation: le soir avant de se coucher elle dit à sa mère: je vais prier Dieu que les moineaux ne viennent pas se faire prendre au piège de mon méchant petit frère. Elle pria, en effet, de tout son coeur et puis, confiante, elle s'endormit. Hélas! le lendemain, il y avait encore un pauvre moineau de pris. La petite fille en eut beaucoup de peine et sa foi en Dieu en fut ébranlée, mais le soir elle renouvela pourtant sa prière en faveur des moineaux, sans d'ailleurs aucun résultat. Il en fut ainsi durant plusieurs jours la fillette priant le soir, et le lendemain le piège faisant quelque victime.

Un soir, elle regarda sa mère d'un air très assuré et elle dit: Je vais aujourd'hui encore prier pour les moineaux, mais cette fois je suis sûre que je serai exaucée.

La mère demanda d'où lui venait cette assurance.
— C'est que, dit-elle, je viens de briser le piège.

Petites et grandes filles qui lisez ceci tirez-en une leçon. Des pièges à moineaux, il s'en trouve partout que de méchants frères et des voisins ou amis aux instincts brutaux ont trop habilement combinés. Tous les jours de nombreux moineaux viennent bêtement s'y faire prendre et malgré qu'ils se débattent, ils restent pris.

Et ce qu'il y a de plus tragique à la chose, c'est que ces moineaux en question c'est vous-mêmes, mes chers enfants, vous-mêmes et vos campagnes, et les autres et grandes filles de la paroisse et de partout.

On vous chasse comme gibier, on tend partout des traquenards pour vous saisir, les engins de mort les plus variés, les plus efficaces, hélas! se dissimulent à tous les tournants de votre route. Avez-vous déjà, pauvre moineau étourdi, été pris?

Peut-être que oui. Et alors comme la bonne petite fille au coeur sensible vous avez beaucoup pleuré et un peu prié.

Vous avez dit: Ces garçons-là sont bien méchants de tendre ainsi des pièges à de pauvres moineaux et vous avez demandé à Dieu que le piège ne se déclanche pas quand le moineau viendra s'y poser. Puis, confiante que Dieu ferait un miracle, vous êtes venue vous jeter de nouveau dans le traquenard et vous y êtes restée prise.

Que vous sert de prier quand vous allez ensuite vous offrir de vous-même au piège?

A quoi bon vous confesser et communier, quand délibérément vous voulez vous remettre dans l'occasion du péché?

Priez, sans doute, mais d'abord brisez le piège. Aidez-le, ciel l'aidera.

Or, vous savez très bien quel est le piège disposé par le malin pour vous perdre. Ce piège c'est un livre malsain, c'est une tête-à-tête dans le salon, c'est une excursion, une partie de plaisir, enfin c'est tout ce qui d'après les avis de vos prêtres, ceux de votre mère, les leçons aussi de votre propre expérience, serait de nature à induire une jeune fille en tentation et l'exposer au mal.

Rompiez généralement avec toutes les occasions de péché, brisez énergiquement le piège, c'est le seul moyen de ne pas vous y faire prendre.

B.P. de Limolou. Les meilleurs sentiments de l'homme sont ceux où le "moi" n'a pas de place.

Demain, c'est le petit nom de l'espérance.

La solitude a les séductions que le monde ignore. Quand on aime, c'est le coeur qui juge.

AU FOYER

La première parole de Jésus

L'enfant divin grandit; mais à sa lèvres encore Nulle parole n'ose éclore; Son pied sur notre sol pose ses premiers pas; Mais l'Enfant-Dieu ne parle pas.
Comme tous les petits, Jésus sourit et pleure; Mais pour parler il attend l'heure, L'heure où, dans les berceaux, chaque faèle enfant Commence à dire sa chanson, La chanson dont les mots flottent, comme en un rêve, Mais qu'une mère heureuse achève.
Or, un matin, Jésusu, l'Enfant-Dieu, sommeillait, Et Marie en priant veillait; Sa main berçait l'Enfant qui gouverne le monde, Mais en baisant sa tête blonde, La Vierge se souvint de la prédiction Du vieillard béni de Sion!
Et la Vierge pleura de ces larmes amères Dont la source est le coeur des mères; Elle pleurait, songeant que Jésus pleurerait, Que pour nous son sang coulerait!
L'Enfant si doux, à qui les Anges et les Mages Offraient naguère leurs hommages; L'Enfant si beau, son fils, qu'elle serre en ses bres Serait meurtri par des ingrats; Il serait leur jouet, leur rançon, leur victime! Et, prise d'une angoisse intime, La Vierge des douleurs se penchait au-dessus Du front si pur de son Jésus.
Une larme tomba de sa joue embrasée; Or, Jésus, sous cette rosée, Se réveille, regarde, et, levant à demi Son front tout à l'heure endormi, Dit, avec un sanglot qu'un long sourire éclaire, Deux mots, les deux premiers: Ma Mère!
P. DELAFORTE, S.J.

Lettres Curieuses

Lettre du "tringlot" Panard à son parrain
Mon cher Panard,
Vous me demandez comment je me trouve du méquier. J'avoue que je m'en trouve pas bien du tout. On n'aurait pas de me mettre dedans ou à l'hôpital, vu que je suis miopre, comme vous savez.
Donc j'arrive au quartier que je ne voyais pas autrement que chez nous, pas vrai. Pour lor le caporal y me dit:
— Ce que vous vaez don à resté?
— C'est ton le tan les affiche le lon dur?
— Caporal, que je dit, c'est que je suis miopre.
— Dont on le dit, qui me dit; j'en parlerai au sergent.
— Dont il en parle au sergent qui m'a même informé que j'étais un melon.
— Le sergent y me dit rien, mais y s'en va dire au sergent-major.
— Chef, le caporal Verdure y m'a subjugué que, dans son escouade, y avait un homme qui avait malozieu.
— Le chef y ne dit rien mais y s'en va dire au capitaine.
— Mon capitaine, Roupoil y vient de me fusionné qui y a dans la compagnie un homme qui voudrait se dandiné d'elunette.
— Le Capitaine y répon:
— Qu'il aille à la visite.
— Dont je vais à la visite où que le major y se fait la bonté de me dire:
— Ce que vous avé?
— Monsieur le major, que je répon, c'est pour méziou.
— Faites voir, qui me dit.
— Quand y ma bien regardé, y se termine par me dire:
— N'avé rien, pas d'inflamacion, rien dutou. Fiché moi le can, spéc de fricoteur; vous prend don votre capitaine pour un bleu; la chose sera au rapport.
— Fervivem, le lendemain on li sa au rapport.
— 2 jour de sale au police au soldat Fricquet pour s'être fait porté malade, et n'avoir pas été reconnu comme tel par le major, ce qui...
SERVEZ CHAUD
— Mais, Justine, vous avez vos doigts dans la soupe.
— Bah! elle n'est pas chaude.

FEVRIER

- Dernier Quartier 5
Nouvelle Lune 12
Premier Quartier 19
Pleine Lune 27
PETES RELIGIEUSES
11. S. Ignace d'Antioche, m.
12. Purification de la B.V. Marie
13. S. Blaise, év. et m.
14. S. André Corsini.
15. Ste Agathe, v. et m.
16. S. Tite, év.
17. Sexagésime.
18. S. Jean de Matha, conf.
19. S. Cyrille d'Alexandrie.
20. St. Scholastique, v.
21. App. de la B. V. Marie.
22. Les Sept SS. Fondateurs.
23. S. Polyenct, m.
24. Quinquagésime.
25. SS. Faustine et Jovite.
26. S. Onésime.
27. Les Cendres.
28. S. Siméon, év. et m.
29. S. Julien, m.
30. S. Fucher, év.
31. 1er du carême.
32. Chaire de S. Pierre à Antioche.
33. S. Pierre Damien, év.
34. Q-Temps.
35. S. Donat, mart.
36. Q-Temps.
37. Q-Temps.
38. 11e du Carême.
39 jours écoulés.

Coin de la Cuisinière RECETTES

- GATEAU AU CHOCOLAT
1/2 tasse de graisse, 1 tasse de sucre, 2 oeufs, 1/2 tasse de lait, 1 1/2 tasses de farine, 2 1/2 cuillérées à café de poudre à pâte, 2 carrés de chocolat, 1/2 cuillérée à café de vanille.
Fouettez la graisse jusqu'à ce qu'elle ait la consistance de crème; ajoutez le sucre graduellement puis les oeufs bien battus et le lait. Ajoutez la farine tamisée avec la poudre à pâte. Battez bien puis ajoutez le chocolat et la vanille. Cuisez en couches séparées. Etendez sur chaque couche de la Crème au Mont Blanc à laquelle vous aurez d'abord ajouté 3 cuillérées à soupe de chocolat râpé. Vous pouvez substituer 1 tasse de mélasse au sucre, usant 3 cuillérées à soupe de lait seulement, ajoutant 1/4 de cuillérée à café de bicarbonate de soude et employant de la farine de seigle au lieu de farine blanche.
GATEAU GRANDE VITESSE
1/2 tasse graisse molle (pas plus) 1 1/2 tasse de cassonade, 2 oeufs, 1/2 tasse de lait, 1/2 livre de dattes ou 1/2 tasse de raisins secs, 1 1/2 tasse de farine 3 cuillérées à café de poudre à pâte, 1/2 cuillérée à café de canelle, 1/2 cuillérée à café de noix de muscade, Mélanges et tamisiez.
Mettez les ingrédients dans un bassin dans l'ordre indiqué, et ne remuez que lorsque tout a été ajouté. Battez 3 minutes. Mettez au four dans un moule bien graissé; cuisez 3 à 45 minutes. Peut aussi se cuire en moules à muffins. On peut y ajouter 1/4 de tasse de cacao.
GATEAU AUX FRUITS ET A LA NOIX DE COCO
1/2 tasse de graisse, 1 tasse de sucre, 1/2 tasse de noix de coco râpé, 1/2 de tasse d'amandes concassées, 1/4 de tasse d'écorce d'orange confite, 3 blancs d'oeufs battus 1 1/2 tasses de farine, 1/2 de cuillérée à café de sel 2 cuillérées à café de poudre à pâte, 1/4 de cuillérée à café de vanille.
Battez la graisse à consistance de crème, ajoutant graduellement le sucre, la noix de coco, les amandes, l'écorce d'orange et la vanille. Mélangez alternativement la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte avec le lait. Battez et ajoutez les blancs d'oeufs. Faites cuire en un pain, dans un four modéré, à peu près 30 minutes.
Si tu es sûr, agis; si tu hésites, réagis; si tu doutes, abstiens-toi.