Cartes d'Affaires

Avocat F. Dodd Tweedie, Avocat M.-D. Cormier, Avocat J.-A. Charest, Avocat J.-E. Michaud, Pharmacie Vanwart, Entrepreneur A. Boucher, Avocat Albert J. Dionne, Hospital de la Croix-Rouge, Hospital de la Croix-Rouge.

Architectes Beaulé & Morissette, Spécialités: Edifices publics et religieux, constructions à l'épreuve du feu.

Comptables: P. Landéroune Belyea, W. Clarence McNiece, Belyea et McNiece, Comptables Licencés.

A. E. Michaud, "People's Market", Viandes fraîches - Epicerie - Poissons - Fruits - Légumes.

Et Vos amis? Seront-ils de la noce? Un mariage nécessite bien des préparatifs - l'un des plus importants, c'est l'envoi des invitations, que nous pouvons imprimer dans le plus court délai, sur cartes ou jolies feuilles en parchemin.

POUR DEVENIR RENTIER Et Acquérir l'Indépendance, Notre CAISSE DE MEMBRES vous la fournira, remboursable par versements mensuels minimes, SANS INTERET.

AU FOYER

SERVICE D'HYGIENE DE L'ASSOCIATION MEDICALE CANADIENNE. La Tuberculose

Nous insistons toujours combien il est important de protéger les jeunes enfants contre la tuberculose. Voilà peut-être pourquoi nous entendons souvent dire que les adultes ne sont pas exposés à contracter cette maladie, surtout lorsqu'ils ont atteint la quarantaine.

Table showing mortality statistics for tuberculosis: Moins de 1 an (233 décès), 1 an à 4 ans (443), 5 à 9 ans (236), 10 à 14 ans (386), 15 à 19 ans (859), 20 à 29 ans (1,970), 30 à 39 ans (1,428), 40 à 49 ans (1,011), 50 à 59 ans (530), 60 à 69 ans (450), 70 ans et au-dessus (273).

Un grand nombre de personnes sont atteints pendant leurs vies des microbes de la tuberculose. Dans presque tous les cas, le corps réussit à résister contre l'attaque de ces microbes, et la maladie ne se développe pas.

CHOSSES UTILES A SAVOIR L'USAGE DE LA FOURCHETTE NE REMONTE QU'AU XVIIIE SIECLE Louis XIV, Henriette d'Angleterre, Mme de Sévigné, etc., mangèrent avec leurs doigts.

Nos ancêtres ignoraient l'usage de la petite fourchette d'argent ou de métal vulgaire dont aucun être civilisé ne saurait aujourd'hui se passer. Ils eussent regardé cet ustensile comme la manifestation d'un luxe insensé qui aurait appelé sur eux le courroux céleste.

Dr. A. M. SORMANY RAYONS X - TRAITEMENTS ELECTRIQUES DE TOUTES SORTES. Heures de bureau: 8 heures à midi - 1 hre à 4 hres de l'après-midi - 7 à 9 heures du soir ou par rendez-vous.

Moulins d'Enfants

De tout petits morceaux de bois, -Gentiment taillés en palettes, Et l'un dans l'autre avec adresse mis en croix: -Chantez, chantez, les eaux claires!

nous en croyons un chroniqueur du temps - se lavait les mains tout à son aise dans la sauce! Anne d'Autriche, la mère du Roi-Soleil, en faisait tout autant. Ces vers de l'époque nous le prouvent: Les belles mains de la Reine Prirent assez souvent la peine De porter à son rouge bec (Ceci soit dit avec respect) Maintes savoureuses pâtures De viandes et de confitures.

Si vous êtes bien élevé à table Vous ne parlerez pas d'affaires commerciales. Vous ne prendrez pas de grosses bouchées de nourriture.

Les commandements de bon ménage -I- Jeune fille tendre agnelet Sans rêver un bonheur complet. Prends un mari ni fou ni laid. Dont tu peux dire: il me plaît.

Dr. A. M. SORMANY RAYONS X - TRAITEMENTS ELECTRIQUES DE TOUTES SORTES. Heures de bureau: 8 heures à midi - 1 hre à 4 hres de l'après-midi - 7 à 9 heures du soir ou par rendez-vous.

LA BONNE CUISINE

ASPERGES A L'ITALIENNE Faire cuire, comme de coutume, des asperges au moment de les servir. Les présenter, accompagnées de la sauce suivante: faire réduire un peu de bouillon de volaille (cuison d'abatis); y mettre du bon beurre frais; travailler au fouet en ajoutant du beurre, quand la sauce est bien moussieuse, la saupoudrer de parmesan râpé; servir chaud.

GRENADINS DE VEAU A LA PERIGUEUX Parer une noix ou un filet mignon de veau; couper en tranches bien rondes, épaisses de 2 centimètres. Larder chaque tranche avec de petits filets de truffes et de jambon cru. Entourer les grenadins avec une bande de lard gras. Foncer une casserole plate avec légumes émincés; ranger les grenadins dessus; mouiller à moitié avec du bouillon clair. Faire réduire de moitié à feu doux en retournant la viande. Ranger les grenadins dans un plat chaud et arroser avec une sauce brune préparée avec le fond de cuisson et les épluchures de truffes.

BEIGNES D'ACACIA Choisir de belles grappes de fleurs d'acacia, les laver délicatement et les faire égoutter au soleil. Préparer une pâte à beignets un peu légère et très parfumée à la fleur d'orange; tremper les grappes dans cette pâte et faire gonfler et dorer en petite friture, saupoudrer copieusement de sucre vanillé.

ALOSE AU BEURRE D'ANCHOIS Ecailler, vider, laver et couper en tronçons une alose - poisson de la saison. Saupoudrer chaque tranche de sel et laisser macérer un quart d'heure. Préparer un court bouillon avec eau, carottes et oignons en tranches, sel, poivre et vinaigre. Plonger le poisson dans le liquide bouillant. Le maintenir à côté du feu dans le récipient couvert pendant vingt minutes. Egoutter, dresser sur un plat chaud. Servir, en même temps, un beurre d'anchois ainsi préparé: écraser ensemble une dizaine d'anchois salés, persil, estragon et câpres. Y mêler 100 grammes de beurre frais; passer au tamis. Travailler autant de beurre dans un récipient chaud pour le faire mousser, mêler les deux beurres.

BLANQUETTE D'AGNEAU JEANNETTE Couper en morceaux égaux une épaule ou des hauts de côtes de agneau. Les mettre dans une casserole recouverte d'eau additionnée d'un jus de citron. Placer sur feu doux et retirer au premier bouillon. Egoutter et rafraîchir les viandes à l'eau froide. Faire fondre, dans du beurre ou de l'huile sans goût, des oignons nouveaux hachés, ajouter les viandes, faire revenir sans laisser prendre couleur, saupoudrer de farine et recouvrir d'eau. Assaisonner, mettre persil, thym, laurier et couvrir la casserole. A moitié de la cuisson, ajouter des champignons blancs tout petits et entiers; achever de cuire. Déglaisser la sauce et lieu avec deux jaunes d'œufs; relever avec jus de citron.

Laitues romaines farcies Eplucher, laver à grande eau de petites laitues qu'on laisse entières. Couper l'extrémité des feuilles. Glisser, entre les feuilles, une couche de farce faite de mie de pain, de champignons blancs, de jambons cru ou de chair à saucisse. Mettre à braiser dans une casserole foncée de lard non salé.

REMEDES DE L'ABBE WARRE en vente à PHARMACIE BREAU

GATEAUX FRAIS ET DELICIEUX De La Célèbre Marque "JAMES STRACHAM" de Montréal - Différentes Sortes. A Vendre Chez PHILIPPE MONETTE, Rue de l'Eglise, - - - - - Edmundston, N.-B.

SEPTEMBRE

- Nouvelle lune, le 3, Premier quartier, le 10, Pleine lune, le 18, Dernier quartier, le 25. NOS SAINTS PATRONS: 1D. XVe ap. Pent. 2L. S. Etienne, roi. 3M. Ste Séraphie, v. et m. 4M. S. Rosalie, v. 5J. S. Laurent, Justilien. 6V. S. Zacharie, Ste Eve. 7S. Ste Reine; S. Cloud. 8D. XVIe ap. Pent. 9L. S. Pierre-Claver. 10M. S. Nic. de Tol. 11M. SS. Prote et Hyacinthe. 12J. S. Nom de Marie. 13V. S. Aimé, évêque. 14S. Exaltation de la Ste-Foix. 15D. XVIIe ap. Pent. 16L. SS. Corn. et Cyp. 17M. Les Stig. de S. Fr. 18M. O.-Temps.-S. Jos de Cup 19J. S. Janvier, m. 20V. O.-Temps. E. Eustache, m. 21S. O.-Temps. S. Matthieu, ap. 22D. XVIIIe ap. Pent. 23L. S. Lin, p. et m. 24M. N.D. de la Merci. 25M. Ste Aurélie, v. 26J. S. Cyprien et Ste Justine. 27V. SS. Come et Damien, m. 28S. S. Wen, eslas, m. 29D. XIXe ap. Pent. 30L. S. Jérôme.

POUR MAIGRIR

Il n'est pas difficile de préparer la viande pour les personnes qui désirent maigrir, il suffit de la griller sans assaisonnement de beurre et avec peu de sel. Les légumes, par contre, sont plus difficiles à choisir, voici quelques recettes qui vous aideront dans ces recherches.

Céléri au jus Faire cuire à l'eau bouillante salée du céléri-rave coupé en petits morceaux assez minces. Egoutter, mettre dans le légumier chaud et arroser avec du jus ou un peu de glace de viande délayée dans de l'eau chaude. Ne pas ajouter sel.

Croquettes de navets Faire cuire, avec très peu d'eau, des navets. Les réduire en purée. Mêler un cinquième de pommes de terre cuites à l'eau et écrasées afin de rendre la purée très consistante. Préparer des croquettes de grosseur moyenne; les rouler dans la farine; faire dorer dans l'huile bouillante et laisser égoutter. Servir avec branches de persil frit.

Coorquettes frites Choisir des coorquettes de petite taille et de forme allongée, éplucher, couper les chairs en longues et fines lamelles semblables à des lazons à piquer la viande. Les saupoudrer modérément de sel et laisser reposer dans un récipient pendant une dizaine de minutes. Egoutter; éponger avec un linge, puis passer les lamelles dans la farine. Les prendre par petites quantités avec une fourchette et les plonger dans l'huile très chaude. Retirer avec l'écumoire, poser sur un tamis et dresser sur un plat à la façon des pommes pailées. Et voici, pour le soir, deux légumes qui doivent remplacer la viande.

Subric d'épinards Faire fondre dans un peu de beurre, des épinards bien hachés. Y mêler un peu de féculé et quelques gouttes de lait pour obtenir une pâte assez consistante. Ajouter du fromage de gruyère râpé et un ou deux œufs, suivant la quantité. Prendre, avec une cuillère, l'appareil en quantités égales et laisser tomber dans l'huile chaude; faire colorer des deux côtés.