EIFFEL EST DECEDE

Le constructeur de la tour Eiffel, la plus haute structure du gen re dans le monde, est mort à ge de 91 ans.

GRAND INGENIEUR

Paris, 28.— Alexandre-Gustave Eiffel, qui s'aquit une re- mmée mondiale en dirigeant le nstruction de la tour qui porte son nom à Paris et qui est la structure la plus élevée du monde, est décédé à l'âge de 91 ans.

La tour Eiffel fut construite sur le champ de Mars pour l'Exposition de 1889. La construction ait commencé le 28 janvier 7 pour se terminer le 13 mars 9. Elle ne constiuait tout d'abord que la plus considérable des nstructions de l'Exposition, mais ne tarda pas à l'utiliser pour es observations météorologiques et d'ordre scientifique en général. Un poste de T. S. F., y est maintenant installé.

La construction de cette tour posa plusieurs problèmes nouveaux que les ingénieurs eurent à résoudre. W. Eiffel, avant de diriger ces travaux, s'était déjà une réputation universel- constructeur de grands ouvrages métalliques. C'est lui qui le plan des conduites ...age dont l'objet était de possible le creusage du canal de Panama par de Lesseps, il y a 40 ans.

Eiffel était né à Dijon le 5 mbre 1832.

UN SIECLE DE LOYAUX SERVICES

Cinquante ans à l'emploi de la même compagnie n'est pas déjà un fait si commun, mais que les d'un père et de son fils ...gent le chiffre cent cela semble constituer un record. C'est ce qui que reclame M. G.-A. Snyder, surveillant de jour du Canadian National Telegraph à Montréal al...

M. G.-A. Snyder est entré au de la compagnie du Grand Intenant fusionnée a- Chemin de fer national du ...er novembre 1874 ...sé en fonction 4 et quelques jours. Son ...s F. Snyder, autre- ...teau est entré au même compagnie le 7. Il fut mis à sa re- janvier 1908 après 50 et 23 jours de loyaux services. Le total des années de service du père et du fils est donc 100.

Snyder le père était natif de Suisse. Il servit quelques ...s dans la garde suisse du pape à Rome, puis s'engagea dans ...e suisse lors de la guerre ...ée. La paix déclarée il ...ta vir au Canada.

...d établi par MM. Snyder pourrait ajouter un au ...s car quelques uns de ...nts ont travaillé ce tra- ...ombre d'années pour ...Donc. Ces chiffres tou- ...x de la famille Snyder

L'Oeuvre des Missions

(Suite de la semaine dernière)

D'ailleurs le programme que ...on Directeur s'est tracé au dé- ...qu'il s'offre de suivre— ...s riches et des mieux Voyez plutôt: la page ...éduction: avis et conseil ...bonnés et aux zélatrices ...publication des documents pontifi- ...aux et épiscopaux ayant trait ...aux missions avec sobres com- ...taires: page pastorale et as- ...tique avec renseignements u- ...tiles aux missionnaires ainsi qu'à ... personnes adonnées à la vie active; notices bio-historiques de certains instituts missionnaires de notre pays: faits saillants de la vie missionnaires au Canada, lettres de missionnaires avec illustrations; études historiques, archéologiques et religieuses sur les pays de missions; mouvement ...stolat par le monde; acti- ...missionnaires au Canada; coin de jeunes, conseils propres à orienter la piété, à développer le zèle et à susciter des vocations à l'apostolat; enfin nécrologie des missionnaires et bibliographie; récension d'ouvrages apostoliques, utiles aux éducateurs et à la jeunesse, etc..... Comme on le voit, ...est bien difficile d'être plus complet. Réellement, de tout ce qui peut nous intéresser et nous instruire, rien ne semble avoir été omis. Il y a dans les Missions Franciscaines de quoi pour tous: pour les lettrés, pour les moins savants, pour les éducateurs comme pour les élèves, pour les parents comme pour les enfants: les tout petits même n'ont pas été oubliés. Et que dire maintenant de l'illustration, qui captive et retient; elle est choisie et abondante: chacun des derniers numéros contenait près de trente gravures. Aussi l'accueil fait à cette nouvelle publication, par notre public, prouve sa popularité et atteste son succès; avant même la sortie de son quatrième numéro elle atteint ses 10,000 abonnés. N'est-ce pas merveilleux?

Le R. Père Benaventure évidemment pas dans le désert. Et nous avons qu'il n'entend pas s'arrêter en si bonne voie. Il se considère même ce qui a été fait jusqu'ici que comme un début, un simple essai. Son intention, son désir est de voir Les Missions Franciscaines pénétrer dans tous les foyers canadiens français. C'est ailleurs le souhait que formulait son Eminence le Cardinal Bégin dans une lettre d'éloge qu'il adressait à son Directeur en date du 7 février 1923: "Je bénis de tout ...eur votre belle revue et souhaite qu'elle pénètre dans tous nos foyers".

Nous croyons en avoir assez dit pour donner à tous une forte envie de s'abonner à cette belle revue. C'est la manne apostolique qui nous est offerte. Et ce n'est certes pas le prix qui peut nous en détourner: il n'est que de $1.00 pour six numéros, la revue devant paraitre tous les deux mois à partir de janvier 1923.

Pour s'abonner on peut s'adresser au Collège Missionnaire ou monsieur C.-A. Trempe, gérant Sorel, P. Q.

Vous ne regretterez pas, sans doute,—pas plus que nous— de voir notre chronique de cette semaine consacrée à cette oeuvre des missions, à laquelle notre titre de catholique nous fait un devoir de nous intéresser. Même au point de vue matériel, les missions ne peuvent nous laisser indifférents, car avec la foi elles feront connaitre à des milliers de barbares la civilisation chrétienne. Les missions sont l'un des meilleurs moyens de faire disparaitre l'hostilité de peuples qui seront une menace, aussi bien pour l'Amérique que pour l'Europe. le jour où ils auront conscience de la force que leur donne leur nombre prodigieux.

Pierre Fouille-Partout.

LUCULLUS DINE CHEZ LUCULLUS

Un regal pour les gourmets sur les trains du C. N. R

Il arrive assez souvent que les meilleurs produits canadiens sont exposés et que ce sont les étrangers qui en jouissent, mais cette fois les gourment canadiens vont avoir le pas sur ceux des deux hémisphères. M. Walter Pratt, gérant du service des wagons-restaurants et des wagons-lits du Chemin de fer national du Canada vient en effet de consulter des arrangements avec le boucher officiel du gouvernement fédéral à Wainwright pour l'achat de toutes les langues et de toutes les queues de bisons qui ont été tués dernièrement.

On sait que le langue de "buffalo" est la partie de choix de cet animal et que ce fait, bien connu des chasseurs blancs fut même une cause de la disparition rapide du bison, car souvent, au temps de Buffalo Bill, on ne tuait un buffalo que pour avoir sa langue. Quant à la queue on en fait une soupe délicieuse.

Le service des wagons-restaurants du Chemin de fer national du Canada avant acheté toutes les langues de bisons disponibles sur le marché sera le seul à les servir sur les wagons de ses trains transcontinentaux et les Canadiens auront ainsi la chance de goûter un mets recherché qui, pour n'être pas national n'en est pas moins réservé au Canada. Comme le fameux épicurien romain, Lucullus, Baptiste pourra lui aussi se payer le luxe de diner chez Baptiste.

Nos légumes d'hiver:

L'"OIGNON"

L'oignon constitue, sans contredit, la plus importante des espèces de l'ail et doit être mis au dessus de l'échalotte et de la ciboulette.

Cultivé en Europe, depuis un temps immémorial, le pays d'origine de l'oignon semble être l'Orient, peut-être l'Egypte. Les Egyptiens, reconnaissant les services inappréciables que leur rendait l'oignon, en avaient fait un de leurs dieux. Et, dans le désert, où ils n'avaient que la manne, ce que les Juif, sortis de l'Eygpte, regrettaient le plus, c'étaient leurs "chers oignons". Ces "chers oignons" de grande oeuvres leur sont dues en partie: "Qu'ont coûté les pyramides d'Eygpte", disait P. Lafitte. "Quelques oignons et quelques gousses d'ail".

L'oignon contient assez de principes nutritifs, ce qui le fait employer non seulement comme condiment, mais encore comme aliment. L'oignon entre dans une foule de mets. On ne prépare certaines sauces; on l'associe aux viandes, et lorsqu'il est très doux on le mange avec du poivre et du sel, ou bien taillé en tranches minces et ajouté a la salade. Confit dans le vinaigre, il excite l'appétit mais il ne faut pas en abuser. Qui n'a pas mangé de la soupe à l'oignon,—ce bouillon démocratique,— comme on l'a dit quelque part et qui ne l'a pas trouvée excellente? Comme condiment, l'oignon est presque indispensable à la cuisinière, aussi l'emploie-t-elle avec raison à l'insu de son maître et seigneur qui de lui a défendu, mais qui ne s'en aperçoit pas et qui trouverait la cuisine détestable si la cuisinière ne se servait pas de l'oignon. Pour cacher sa supercherie, la ménagère a soin de faire en sorte que l'oignon ne croque pas sous la dent; elle le passe sur une râpe afin d'en extraire le jus, juste une touche "pianissimment".

L'oignon est donc, un légume précieux et bien tort à la ménagère qui ne le met pas souvent sur la table familiale. On objectera que l'oignon est fort indigeste. Oui, quand on le mange cru. Mais qu'on le fasse cuire: la cuisson enlève l'essence volatile sulfu éc- âcre., (cette essence qui attaque la muqueuse de l'oeil), et qui rend l'oignon si difficile à digérer. Par la cuisson, l'oignon devient un aliment doux et sain.

Beaucoup rejettent l'oignon cru à cause de l'odeur forte qu'il donne à l'haleine, odeur due à l'essence volatile absorbée par le sang, apportée aux poumons et rejetée par eux. Pour combattre cette mauvaise haleine on conseille de mâcher quelques feuilles de thé, quelques clous de girofle ou du persil, ou encore boire une tasse de café noir.

Puis modérément, l'oignon excite l'appétit; en grande quantité il cause des bru ements d'estomac des tempêtes intestinales. En général il est nuisible aux tempéraments bilieux, aux personnes nerveuses et irritables, aux sujets atteints de maladies de peau

SOUPE A L'OIGNON
INGREDIENTS:
10 à 12 petits oignons
2 c. à table de beurre
1 pot de bouillon. Poivre et sel
2 tranches de pain pour croûtons (à volonté)
MODE DE PREPARATION:
Peler les oignons, les faire blanchir 5 minutes, pour enlever l'essence sulfurée. Les sauter dans la casserole avec le beurre. Ajouter le bouillon chaud, poivre et sel.

CROUTONS: Beurrer les tranches de pain, les couper de la grosseur d'un dé à jouer; faire dorer au fourneau. Mettre croûtons dans les assiettes. Verser la soupe dessus.

SAUCE ECONOMIQUE AU PAIN ET A L'OIGNON.
INGREDIENTS:
½ livre de lard cru
3 oignons
1 pinte d'eau, sel et poivre,
MODE DE PREPARATION:
Trancher le lard en grillades; mettre dans une poèle et couvrir d'eau bouillante. Laisser cuire 8 à 10 minutes; jeter l'eau et faire rôtir promptement. Retirer les grillades, ajouter à la graisse les oignons coupés en rondelles. Laisser cuire durant ¼ d'heure. Mettre le pain, qu'on a avant, mis tremper dans l'eau bouillante et écrasé au pilon; ajouter une pinte d'eau bouillante. Laisser mijoter encore ¼ d'heure. Servir dans un plat creux et garnir de grillades.

OIGNONS BOUILLIS:
INGREDIENTS:
10 à 12 gros oignons
1 tasse de lait
2 c. à table de beurre, sel et poivre
MODE DE PREPARATION:
Mettre les oignons dans l'eau froide et enlever la pelure alors qu'ils sont dans l'eau. Egoutter. Mettre dans une casserole, couvrir les oignons avec de l'eau bouillante salée. Laisser bouillir 5 minutes. Egoutter. Couvrir de nouveau avec de l'eau bouillante salée. Cuire une heure, ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres, mais non brisés. Egoutter. Ajouter le lait; laisser cuire 3 minutes. Assaisonner avec le beurre, le poivre et le sel.

OIGNONS A LA CREME
INGREDIENTS:
10 à 12 gros oignons
1 tasse de crème sel et poivre
MODE DE PREPARATION:
Préparer et cuire les oignons comme la recette précédente. Au lieu de mettre le lait, mettre la crème ou encore couvrir les oignons avec une légère sauce blanche.

OIGNONS ROTIS
INGREDIENTS:
10 à 12 oignons
2c. à table de beurre ou de graisse
1 tasse d'eau ou 1 tasse de bouillon
MODE DE PREPARATION:
Trancher les oignons. Faire fondre le beurre ou la graisse, y faire revenir l'oignon. Pendant la cuisson, ajouter peu à peu la tasse d'eau ou de bouillon afin que les oignons ne brulent pas.

NOTE: Ces oignons peuvent accompagner un bifteck ou un poisson bouilli.

L'IMMIGRATION ET LES C. N. R.

Une forte immigration d'Europe en Canada est prédite par M. J. Morrison agent général du trafic voyageur maritime au Chemin de fer national du Canada qui fait remarquer que les bateaux arrivant à Halifax cette semaine amènent en une seule fois près de 1000 nouveaux colons pour le Canada.

M. Morrison ajoute que la nouvelle politique de colonisation du Chemin de fer national du Canada et le tarif préférentiel de transport maritime accordé par le gouvernement fédéral aux immigrants du Royaume-Uni venant au Dominion activeront surement l'immigration le printemps qui vient.

De son côté M. W.-D. Robb, vice-président, directeur du service des terres, de la colonisation et du developpement, au Chemin de fer national du Canada annonce la nomination au poste de surintendant des terres et de la colonisation pour le C. N. R., aux Etats Unis, de M. L.-B. Boyd, autrefois attaché au service fédéral de l'établissement des soldats sur les terres. Cette nomination suivante de près la récente déclaration au sujet de la politique adoptée par le service de colonisation et d'immigration du Chemin de fer national du Canada a pour but de pousser activement le travail de ce dernier service aux Etats-Unis.

M. Boyd aura son bureau à Saint-Paul, Minnesota. Le bureau de Chigago sera fermé.

M. J.-E. Laforce qui a son bureau à Boston reste en charge du travail dans tout l'Est des Etats-Unis.

Compétence — Qualité
Efficacité — Confiance

Si Vous Avez l'Intention d'Acheter de

l'Huile d'Olive

Faites-le Immediatement

Vous avez probablement entendu parler depuis plusieurs mois qu'il existe une rareté d'huile d'olive, et d'après toutes les apparences cette rareté se fera sentir encore plus forte dans les mois à venir. Nous conseillons donc ceux qui veulent ou qui ont besoin d'Huile d'Olive d'ici six mois de l'acheter immédiatement, et particulièrement parceque nous avons une quantité des meilleures marques importées Italiennes et Françaises. Nous la vendons dans le paquet original ou à la mesure, ainsi vous pouvez acheter la quantité que vous avez besoin. Prenez notre conseil et achetez maintenant.

STEVENS BROS

LES PHARMACIENS DE CONFIANCE
EDMUNDSTON, N. B.

Notre devise: Les meilleures drogues
Votre désir: Les bas prix.

S. LAPORTE
PHOTOGRAPHE
Seul agent pour le Madawaska de la CANADIAN KODAK Co.

Kodak Automatique qui donne l'histoire de toutes vos poses. Poudre à développer. Pellicules ou Filmes.
Albums, Boîte à développer, Assortiment complet pour les Amateurs.
Liste de prix envoyé sur demande, aussi que Catalogue.
— AGRANDISSEMENT —
Portraits au Crayon, Couleurs, Spécial.

Salon de Musique

J'ai aussi un département de musique où vous pouvez vous procurer tous les instruments de musique.
Musique en feuilles, chants populaires anglais et français.
Votre commande par la malle
Sera l'objet de notre meilleure attention.

S. LAPORTE Photographe,
Edmundston, N. B.

UN BON SERVICE.— DES CLIENTS SATISFAITS.

Permettez-nous de vous rappeler que nous sommes toujours à votre service, et que notre seul désir est de vous donner pleine et entière satisfaction.

PEOPLE'S MARKET
A. MICHAUD et J. BELLEFLEUR Prop.,
Tel.: 143-21 EDMUNDSTON, N. B.

NOS PETITES IGNORANCES

Il a des yeux de lynx.— C'est-à-dire il a une vue excellente, très vive. La mythologie antique attribuait en effet à cet animal des yeux assez percants pour voir à travers les murailles. On lui concédait aussi la faculté de produire des pierres précieuses.

Perdre la trémontane. —C'est à-dire perdre la tête. La tramontane désignait autrefois l'étoile polaire qui, indiquant le nord, guidait les marins avant l'invention de la boussole. Ceux-ci étaient désorientés lorsque l'étoile était cachée par les nuages.

C'est un phénix! — Le phénix est un oiseau fabuleux qui, selon d'antiques légendes, était unique en son espèce. Il vivait plusieurs siècles au milieu des déserts de l'Arabie, se faisant périr sur un bûcher et renaissait de ses cendres. Cet oiseau que naturellement personne n'a vu, sert de comparaison aux personnes uniques dans leur genre, ou tout au moins rares par leurs talents supérieurs.

Brûler ses vaisseaux.— C'est s'ôter volontairement tout moyen de reculer quand on s'est engagé dans une affaire. Allusion au geste de Fernand Cortez brûlant ses vaisseaux aux yeux de son armée débarquée sur la plage du Mexique, montrant par là que la retraite lui était impossible et qu'il lui fallait vaincre ou mourir.

MONUMENT A BENOIT XV

Rome— Le cardinal Dougherty, archevêque de Philadelphie, est membre de la commission chargée de pourvoir à l'érection d'un monument à Benoit XV, dans la basilique du Vatican.