

RED ROSE

Le **CAFÉ** qui satisfait les personnes difficiles.

Pur comme la brise des jardins de la montagne où il pousse—pas la moindre trace de falsification dans ce délicieux café.

LA PREUVE DE LA QUALITE

DEPUIS vingt ans les automobiles Ford ont subi toutes les épreuves voulues pour prouver leur qualité.

L'automobile Ford actuel est le point culminant de cette qualité à un prix plus bas que jamais.

Laissez-nous expliquer le système d'achat économique.



Edmundston, N. B.

D.-M. MARTIN,

FORD MOTOR COMPANY OF CANADA, LIMITED
FORD, ONTARIO



LE DIABLE MONTA DANS L'AUTO

La ourde et moelleuse machine tient le milieu de la rue sous petite vitesse vite.

Sa majesté attire les regards. Des passants s'exclament: sapsristi le bel auto!

Un groupe d'Italien qui réparent "l'asphalte" relèvent la tête; leurs mains s'immobilisent sur la pelle, sur le pic.

L'automobile a longé le trottoir il s'arrête à cent pas devant une élégante demeure.

C'est M. X... est dans l'auto. Il a vu, il voit tous les jours cette curiosité admirative s'éveiller sur son passage et le suivre.

Cependant M. X... est triste, depuis des semaines; triste à pleurer. Quand le chauffeur guidé a ouvert la portière, M. X... descend: oh! comme il est triste!

M. X... avait un fils, jeune homme vif et rieur, aimable et bon; bout-en-train des soirées en famille, car l'on s'amusait en famille. Sa mère l'adorait; son père l'admirait.

Jason, quand l'auto fut entré dans la vie de famille, dit: "Papa prêtez-moi l'auto." Papa prêtait. Plus tard Jason dit: "Papa je prends l'auto." L'auto partait. Un jour, les petites sœurs accoururent essouffées: "Papa, Jason a pris l'auto!" "Pourvu qu'il ne se fasse pas mal," dit la mère.

Jason promenait ses amis; on ne va pas seul en auto; ça n'est pas intéressant. D'ailleurs, comment se défendre d'emmener ses amis? C'étaient des voisins, on se connaissait... Les jeunes filles furent bientôt de la partie: C'étaient les sœurs de nos amis, on se connaissait encore. Puis l'on voulait être galant.

La gaîté de sa marie mal avec la gêne, pensa l'un des jeunes hommes; il communiqua son idée. Les autres, prétendant que c'était (Suite à la page 4)

TOUTE FEMME SE DEMANDE

Comment elle pourra le mieux conserver—non seulement pendant ses beaux jours de jeunesse, mais pendant la durée moyenne de sa vie et même dans un âge plus avancé—ces attraits des formes et du profil tout respandants de santé et de vie qui la rendent si agréable à voir, tant à ses propres yeux qu'à ceux regardés charmés de tous ceux qui lui sont en face.

Le Régulateur de Santé de la Femme du Dr. J. Larivière

Justement parce qu'il aide à conserver la bonne santé dont dépend à un si haut point la beauté surtout féminine, coulant en soi la réponse qui ne faillit jamais. C'est un remède végétal naturel par lequel on peut aider directement la nature—sans à stimuler le développement de l'organisme et à corriger les mauvais effets des veilles trop prolongées, de l'alimentation improprie, du manque d'exercice nécessaire à la santé ou de la végétation des autres lois de l'hygiène. Lorsqu'on en fait usage tel qu'indiqué, le Régulateur est absolument inoffensif et on peut l'employer en toute confiance dans le traitement des cas d'épuisement général, le défilé des organes digestifs, de retard ou d'irrégularité des fonctions féminines, et autres troubles de santé perdus ou changés. Cette excellente préparation est en vente dans toutes les pharmacies.

Le meilleur remède c'est ELIXIR VIGOL En vente partout

LA TUBERCULOSE

Comment la prévenir et comment la guérir

1-Tenez-vous à votre santé? Si oui, ce qui suit vous intéressera. Lisez-le avec attention; vous avez tout à y gagner.

11-Pourquoi la tuberculose doit-elle être redoutée? Parceque, entre quinze et soixante ans, une personne sur trois en meurt, et une sur quatre entre vingt et cinquante ans; en d'autres chiffres, sur dix décès, il y en a généralement un qui est dû à la tuberculose. Une autre raison c'est que la tuberculose rend incapables, inutiles et impuissants ceux qui en sont atteints et qu'elle est la cause de l'appauvrissement des familles.

111-Pourquoi vous soucier de la tuberculose si vous n'en êtes pas atteint vous-même. Parceque vous ou un membre de votre famille, pouvez à tout moment en devenir la victime. En vous instruisant à ce sujet, vous pouvez donc diminuer les risques d'en être atteint, ou, au cas où vous en seriez atteint, atténuer les conséquences pour vous-mêmes et pour vos enfants. De plus, tout homme ou toute femme qui a des sentiments humanitaires, désirent soulager ceux qui souffrent. Cepenaphlet vous aidera dans la manière de le faire.

IV-Qu'est-ce que la tuberculose? Le germe et son poison.

La tuberculose est une maladie causée par la croissance dans les poumons ou plus rarement, dans une autre partie du corps, d'un très petit fougou ou germe microscopique, appelé la bacille de la tuberculose. Ce germe produit et distille des poisons qui détruisent les organes avoisinants. Se multipliant en se divisant, les bacilles se répandent, lentement ou rapidement, par tout le poumon, jusqu'à ce qu'ils donnent la mort à la personne en qui ils se développent. En ces dernières années il a été découvert que le germe prend souvent naissance pendant l'enfance de la personne. Mais comme il ne se développe pas facilement dans le corps humain, les tissus en détruisent un grand nombre. D'ailleurs ces bacilles demeurent longtemps inactifs dans les glandes de la poitrine, jusqu'à ce que, le pouvoir de résistance étant à un certain moment diminué, ils aient plus de chances de se multiplier. Le surmenage, la dissipation, les logements sombres, malpropres et malsains, des aliments mauvais ou insuffisants, les veilles prolongées, l'ivrognerie, et certaines maladies telles que la grippe, la rougeole, la coqueluche, la pneumonie et la typhoïde, de même que des grossesses trop rapprochées, en affaiblissant le système, donnent au germe l'occasion et la chance de se développer. Chez des sujets ainsi épuisés, le germe profite et, s'il n'est pas enrayé par une bonne règle de vie, le mal progressera. Ce progrès est généralement lent et graduel, et le patient vivra de deux à dix années; mais dans le cas le plus rare où le mal prend une forme galopante, ce progrès est tellement rapide que le patient succombe dans l'espace de six semaines à une année.

Qu'est-ce qui constitue la résistance? Heureusement pour l'humanité, le germe de la tuberculose ne

AU FOYER

A TOI

Je rêve ce soir dans la brise,
Mon rêve devient hasardeux,
Je rêve d'un roman qui grise,
Ses héroïnes sont nous deux...

Mon caprice engendre une barque,
Sa coque est faite de soleil,
Et tous deux nous filons au large,
Au couchant brillant et vermeil.

Sous le ciel tout orné d'étoiles,
Et loin de tout rivage humain,
C'est l'amour qui gonfle nos voiles,
Nous voguons la main dans la main.

Je vois au fond de tes prunelles,
Ce souffle de l'âme: "Aimons-nous..."
Pour moi des beautés éternelles
Ce souffle est le trésor plus doux.

Pour charmer mon âme farouche,
Pour les délicés de mes cieux,
Je veux un baiser de la bouche
Et le charme de tes grands yeux.

Et je ne veux pas d'autre flamme
Pour rechauffer nos entretiens,
Que la tendressé de ton âme,
Et mes regards au fond des tiens.

St-Leonard N.-B. "CLAIRETTE"

LE BON LANGAGE

Nous devons conserver à notre langage les mots du terroir, ils sont si doux parfois. Mais nous commettons aussi des illogismes et c'est la source même du français, c'est-à-dire en France, que nous trouverons la bonne eau, l'eau fraîche.

L'endroit où l'on vend de la crème à la glace, des fruits de friandises, se nomme en France: la boutique, le magasin du glacier, chez le glacier.

Restaurant.— Le restaurant est une salle à manger, où véritablement on se repose pas un bon repas. Ne pas dire salon de crème à la glace, les salons n'ont pas d'affaires là.

Crème à la glace.— C'est une dénomination bien longue pour parler de liqueur congelée. Au lieu crème à la glace, de crème glacée, disons donc: bombe glacée ou simplement: une glace. Ex. Une glace au chocolat, une glace à l'érable.

Sundae cup.— La traduction c'est sorbet. Ex. sorbet aux fruits, sorbet aux bananes.

Cornet.— Le mot véritable est plaisir, mais on peut fort bien simplifier et au lieu de: "Vingt-cinq cents, va! chercher un cornet de crème à la glace", disons donc: Voici cinq sous va te chercher une glace.

Mâche malo.— (marshmallow). Bonbon élastique fait avec une pâte émoullente, provenant d'une plante appelée guimauve. Au lieu de: Une livre de mâche malo, dire: Une livre de guimauve.

D. Candy?

croit pas rapidement dans le corps humain. La vie animale oppose un certain degré de résistance à l'invasion du germe tuberculeux. Chez les uns, ce degré de résistance est très faible; chez les autres, il est très élevé. Le cochon d'Inde, par exemple, n'offre que très peu de résistance à l'infection, tandis que la chèvre en offre tellement qu'il est presque impossible de l'infecter. Parmi les êtres humains les indiens et les nègres généralement présentent un pouvoir de résistance très faible, et sont sujets à la forme dangereuse et rapide de la maladie. Le moyen chez la race blanche, au contraire, présente un pouvoir de résistance considérable et, pour l'atteindre, l'infection doit être prolongée et répétée, et il faut qu'il y joigne des conditions défavorables d'habitation et de travail. Cependant, dans l'enfance, rapidement nous l'infection est très facile.

(à suivre)

de maïs, ou une tasse de farine avec une tasse de patates en purée peuvent servir au lieu de 2 tasses de farine. Une tasse de seigle et 1 tasse de farine de sarasin, et 2 cuillerées à café supplémentaires de poudre à pâte peuvent servir au lieu de la farine blanche, et dans ce cas on aura besoin d'un peu plus de lait.

Muffins aux Céréales

1 tasse de restes d'une céréale bouillie, mélangée avec ¼ tasse de lait et 2 cuillerées de sirop, 1 ½ tasse de farine, 1 ½ cuillerée à soupe de poudre à pâte, ¼ de cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à soupe de graisse fondue.

Ajoutez la farine qui a été passée au tamis avec le sel et la poudre à pâte au mélange de la céréale et du lait; mettez-y et remuez la graisse fondue. Versez par cuillerées dans des moules à muffins bien graissés. Faites cuire conformément aux instructions. Un oeuf bien battu, ajouté au mélange le rend plus savoureux.

Muffins sans oeufs aux patates et à la farine de maïs

1 tasse de patates en purée, 1 tasse de farine de maïs, 1 cuillerée à café de sel, 1 cuillerée à soupe de sirop, 4 cuillerées à café de poudre à pâte, 1 tasse de lait doux, 2 cuillerées de graisse fondue.

Mélangez les ingrédients secs; ajoutez-les aux patates; mettez-y le lait et la graisse, et faites cuire pendant 20 minutes dans un four chaud. La quantité de lait employé variera avec la qualité du repas. Mettez-y justement assez pour que le mélange puisse tomber facilement de la cuiller.

Vol au Vent

1 tasse de farine, ¼ de cuillerée à café de sel, ¼ de tasse de lait, 2 oeufs, ½ cuillerée à café de graisse fondue.

Mélangez le sel et la fleur de farine; ajoutez ¼ de lait; battez jusqu'à ce que la masse soit sans grumeaux. Ajoutez l'autre moitié du lait, les oeufs bien battus et la graisse. Battez pendant 2 minutes avec un battoir à oeufs. Toute la quantité ou partie de la farine peut être remplacée par de la farine de seigle ou de la farine de blé complet. Mettez dans des petits moules de fer graissés et faites cuire pendant 35 minutes dans un four chaud. On peut jeter des moitiés d'abricots en conserves dans le mélange dans la cas serole immédiatement avant la cuisson. Le mélange couvrira l'abricot. Servir avec de la sauce d'abricots.

Galette de Maïs

¾ de tasse de farine de maïs, 1 tasse de farine, ¼ de tasse de sucre, 1 ½ cuillerée à soupe de poudre à pâte, ½ cuillerée à café de sel, 1 oeuf bien battu, 1 tasse de lait, 1 à 3 cuillerées à soupe de graisse fondue.

Mélangez et passez au tamis les ingrédients secs; ajoutez l'oeuf bien battu, le lait et la graisse fondue. Battez. Faites cuire dans une casserole peu profonde, graissée, dans un four chaud, pendant 20 minutes ou plus. On peut se servir d'une tasse de lait caillé au lieu de lait doux, employant ½ cuillerée à café de bicarbonate de soude et seulement 2 cuillerées à café de poudre à pâte.

Pain d'épices à l'eau chaude

1 tasse de mélasse, ¼ tasse d'eau bouillante, 2 à 2 ¼ tasses de farine, 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude, 1 cuillerée à café de cannelle, 1 ½ cuillerée à café de gingembre, ½ cuillerée à café de sel, ¼ de tasse de graisse fondue.

Ajoutez de l'eau à la mélasse. Mélangez et passez au tamis les ingrédients secs. Combinez le mélange. Ajoutez de la graisse et battez vigoureusement. Versez dans une casserole bien graissée et dans des moules à muffins et faites cuire pendant 25 minutes dans un four modéré. On peut ajouter un oeuf bien battu aux liquides. On peut faire cuire cela à la vapeur et servir comme pudding avec une sauce épaisse, de la crème fouettée ou une sauce aux fruits.

Bien Rependu

Dans un concert donné au profit des pauvres, une jeune femme d'une rare beauté faisait la quête d'usage.

Un riche baron, voulant allier la galanterie à la charité, déposa sur le plateau un billet de 1.000 en disant:

—Pour vos beaux yeux, Madame. La jeune femme, sans se laisser troubler par cette flatterie s'inclina gracieusement et tendant de nouveau la main:

—Mille grâces Monsieur. Et à présent, pour les pauvres, s'il vous plaît. Et le baron ne put faire autrement que de tirer de son portefeuille un second billet de 1.000.

Coin de la cuisinière

Biscuits à la poudre à pâte

2 tasses de farine mélangée, 4 cuillerées à café de poudre à pâte, ¼ cuillerée à café de sel, 1 à 2 cuillerées à soupe de graisse, ¾ de tasse de lait environ.

Mélangez et passez au tamis les ingrédients secs. Faites-y entrer la graisse en frottant avec les bouts des doigts, ou bien hachez avec un couteau. Ajoutez du lait graduellement pour obtenir une pâte molle. Servez-vous d'un couteau en mélangeant. Remuez sur une planche saupoudrée de farine. Pétrissez et étendez jusqu'à ce que l'épaisseur soit d'un pouce. Coupez avec un couteau à biscuits passé dans la farine. Mettez-les tous près l'un de l'autre sur une casserole graissée. Faites cuire dans un four chaud de 10 à 15 minutes.

Une tasse de farine avec une tasse de farine de seigle ou de farine de blé complet ou 1 tasse ¾ de farine avec ¼ tasse de farine