



RHEUMATISME
9221 Loi des Médicaments
brevetés ou Propriétaires
RHUMATICIDE
FABRIQUE PAR
NATIVES OWN REMEDY Co.

Merveille du Siècle

Le meilleur remède contre le Rhumatisme articulaire, ou enrouement des articulations, etc. Recommandé et ordonné par des nombreux médecins éminents. POURQUOI souffrir plus longtemps, puisque vous pouvez vous procurer dans n'importe quelle bonne Pharmacie, une boîte de pastilles.

RHUMATICIDE
Le préventif absolu. LE REMÈDE SOUVERAIN

Qui agit là où les autres médicaments ont échoué. Il est unique pour la guérison radicale du RHUMATISME.

MALADES QUI SOUFFREZ de rhumatisme, sciaticque, névralgie, goutte, lumbago, néphrite, indigestion, maux d'estomac, de reins, constipation, diabète, ou autres maladies semblables. **AUX DESESPÉRÉS**, qui avez essayé tous les remèdes sans résultats, sans pouvoir chasser les douleurs et les maux de la vieillesse.

REVENEZ A LA JEUNESSE L'effet de guérison est surprenant. **RHUMATICIDE** est d'une efficacité rapide et absolument certaine. Nous avons en main 800 certificats de guérison, assermentés, attestant le retour à la santé par la merveilleuse pastille **RHUMATICIDE**.

TOUTES PERSONNES soucieuses de sa santé et désireuses de jouir de la vie, devraient prendre quotidiennement les pastilles **RHUMATICIDE**, elles resteront jeunes jusque dans les âges les plus avancés et seront préservées contre les troubles de la circulation du sang, et les ravages de l'acidité urique.

Débarrassez votre système de l'acidité urique. **RHUMATICIDE**, règle les intestins, active la digestion, fait un sang nouveau, riche, et redonne la santé parfaite ainsi que la joie de vivre. Le prix des pastilles **RHUMATICIDE** est de **UN DOLLAR** la boîte contenant 90 pillules traitement d'un mois. **AUJOURD'HUI MEME**, demandez à votre pharmacien ou marchand une boîte de **RHUMATICIDE** ou adressez-vous directement à

RHUMATICIDE
80, Rue Saint-Denis, Montréal
Des commandes par la poste seront promptement exécutées sur la réception du prix d'achat.



Pour être certain de la qualité, demandez le pain "ROY".
Tel 136-11

CRINS
Demandez le livre gratuit donnant des renseignements complets sur un sujet de la préparation Trench universellement réputée contre l'épilepsie et les convulsions. Simple traitement domestique. Plus de trente ans de succès. Témoignages de toutes les parties du monde, plus de 1,000 en un an. Récrivez immédiatement à

TRENCH'S REMEDIES LIMITED,
1137 St James Chambers, 79 Adelaide St W Toronto, Ontario. (DESCOUCPEZ CETTE ANNONCE)

LA TUBERCULOSE

Comment la prévenir et comment la guérir

La tâche qui vous incombe. Finalement, rappelez-vous que quelque bon que soit votre médecin, votre guérison dépend surtout de vous-même, de votre bon sens, de votre intelligence, de votre détermination. Persuadez-vous que vous vous rétablirez; soyez prêt à sacrifier tout plaisir, si attrayant soit-il, quand vous voyez qu'il vous sera préjudiciable; et ayez le courage de vous imposer les choses les plus ennuyeuses et les plus désagréables, si vous devez en bénéficier. Alors que vous vous sentez malade, luttiez courageusement pour rester gai et de bonne humeur; si vous êtes en bonne santé, et vous viviez auprès d'une personne malade, restez maître de vous-même et ne la rendez pas misérable en lui laissant voir que vous redoutez son voisinage. Faites plutôt que ce voisinage ne consiste pas de danger, en enseignant au malade à observer les règles que nous vous avons données plus haut. De cette manière, un grand nombre d'hommes, les femmes et d'enfants, pourront être sauvés et remplir un rôle utile dans la société, alors que par suite de la négligence qui règne actuellement, relativement à la tuberculose, ils sont condamnés à une mort prématurée.

IX. — Si vous souffrez de tuberculose, ou si un membre de votre famille ou quelqu'un qui habite votre logis en est atteint, que faut-il faire pour empêcher la contagion?

Destruction des crachats. Avec les précautions voulues et consciencieusement prise, la présence d'un phisque dans votre maison ne comporte aucun danger de contagion. Cependant, il faut une vigilance extrême de la part du malade, pour ne pas enfreindre ces règles de prudence et pour protéger ceux qui vivent auprès de lui. Le malade doit toujours expectorer dans un morceau de papier, ou dans une serviette le papier qui peut être brûlé immédiatement ou mise dans une boîte ou dans un sac de papier que l'on brûlera plus tard, et où les mouches ne pourront entrer. Ces serviettes de papier ne doivent servir qu'une fois et, comme tout est insignifiant, on peut les renouveler sans cesse à peu de frais. Le malade doit prendre garde de ne pas se souiller les mains au contact de ces papiers, et devrait, ainsi qu'il a été conseillé déjà, se laver les mains et la bouche fréquemment. Pour vingt-cinq sous, on peut se procurer à une pharmacie un crachoir en carton, ou un gobelet de fer-blanc avec des feuilles de papier que l'on renouvelle. Pour que le crachoir en papier soit satisfaisant, il faut qu'il soit muni d'un couvercle pour empêcher les mouches de s'y introduire, et qu'on ne tarde pas à le brûler en le remonçant au préalable de sciure de bois. S'il vous faut vous servir d'un crachoir, remplissez-le chaque matin d'une pinte d'eau dans laquelle vous mettez une cuillerée à table d'acide carbonique, et videz-le tous les jours dans le cabinet d'aisances. S'il ne se trouve pas de cabinet d'aisances dans la maison, videz le crachoir dans un trou que vous avez soin de creuser loin de la maison. Cependant, pour qu'ils soient sanitaires, il faut que ces crachoirs soient fréquemment lavés à l'eau bouillante. Il est de la plus haute importance que le malade se couvre la bouche avec un linge ou un morceau de papier lorsqu'il tousse, et ces linges ou morceaux de papier doivent être brûlés aussitôt après avoir servi. Si par mégarde à la suite d'un accès de toux, il tombait des mucosités sur le plancher, sur des vêtements ou sur des meubles, lavez immédiatement l'endroit souillé avec une solution de deux cuillerées d'acide carbonique (qui est un poison) dans une chopine d'eau chaude et, si c'est du linge, laissez-le tremper dans cette solution pendant deux heures, au moins. Voyez à ce que les ustensiles à l'usage du malade: assiettes, verres, couteaux et fourchettes, soient aussitôt après servis.

Suite à la page 4

Beau geste de deux chasseurs

La chasse n'est pas toujours le sport sanguinaire que l'on croit commé peuvent en témoigner deux américains qui reviennent d'une excursion dans le nord d'Ontario. Il est vrai que ces deux sportsmen ont abattu chacun un original, mais en plus de ces trophées ils rapportent dans leur sac une bonne oeuvre qui doit leur faire encore plus plaisir.

L'histoire est racontée par M. E.-G. Poole, représentant pour la chasse et la pêche du chemin de fer national du Canada qui conduisit les deux américains en question à Willet, Ont., sur la ligne du Chemin de fer national du Canada à un camp tenu par M. W.-D. Bruce. C'est à ce dernier endroit que MM. Ray, A. Graham, de la Dodge Bros, de la même ville, rencontrèrent le héros de l'aventure, un petit canadien-français d'une quinzaine d'années employé au camp. Apprenant que l'ambition de l'enfant était de s'instruire et plus tard de s'établir sur une ferme, les deux chasseurs décidèrent de la contenter et avec la permission des parents ils placèrent l'enfant dans une école canadienne à Monteith. Ils paieront pour son éducation.

Cette histoire de classe vaut bien d'autres.

Quelques propriétés du sel

Le sel n'est pas seulement un condiment et même un aliment indispensable à l'homme, il rend encore des services en d'autres circonstances.

Mis dans l'amidon cru ou cuit, il donne du lustre au linge. Répandu dans le four, sous le fond des moules, il les empêche de brûler.

Frotter les fers à repasser avec du sel empêche ceux-ci de jaunir le linge.

Une poignée de sel sur un feu vif augmente considérablement, pendant quelques instants, l'intensité de la chaleur.

Une pincée de sel sur des blancs d'oeufs, pendant qu'on les bat, les fait monter de suite en neige.

Un peu de sel sur une crème fouettée la fait prendre plus vite. Enfin, le sel répandu sur la neige et sur le verglas les fait fondre rapidement.

Le Fil de la Vie

Annette n'aime pas l'étude, ses livres et ses cahiers sont épars sur la table d'écolière. Elle pense peut-être quand donc sortirai-je de ce couvent, je m'ennuie à la mort ici et comment faire? Je n'aime personne et personne ne m'aime. Ah! que je m'ennuie dans cette atmosphère quand donc arrivera les vacances où je pourrai, avec mes amies courir et jouer dans les prés et les bois, être libre enfin; sur ces pensées elle s'endort et rêve. Elle rêve que tout à coup entre dans la salle d'étude une grande dame habillée de soie noire. Elle regarde les élèves avec satisfaction, puis s'approchant d'Annette, elle lui demande la cause de sa tristesse; Annette lui répondit: Vous ne m'aimez pas le couvent, oh! permettez pas votre baguette magique de me donner des ailes et de m'envoler de ces quatre murs. Je n'ai pas de baguette répondit la dame, mais j'ai un peloton merveilleux, vous n'avez que la peine de le dérouler et vous changerez de vie, mais prenez garde, ne le déroulez trop souvent car la mort est au bout. Annette prend le peloton et le déroule: elle a vingt ans, elle se trouve dans un bal; c'est elle qui est la mieux parée et c'est encore elle qui a le premier prix de danse; mais il arriva une fois qu'une jeune fille était mieux parée qu'elle, elle la jalouse... mais rien ne fait... elle prend le peloton et le déroule, elle a trente ans!!! tapage... canserie... et cria!!! au milieu d'une bande d'enfant!!! elle s'ennuie de ce genre de vie, elle déroule le peloton, elle a soixante ans; elle n'est pas capable de marcher, ses yeux ne voient plus, elle est dans

AU FOYER

Le Papillon

Naitre avec le printemps, mourir avec les roses
Sur les ailes des zéphyrs nager dans un ciel pur
Voltiger sur les sein des fleurs à peine écloses
S'énivrer de parfums, de lumière et d'azur,
Secouant jeune encore la poudre de ses ailes
Voilà du papillon le destin enchanté
Il ressemble au désir qui jamais ne se pose
Et sans se satisfaire effleurant toute chose
Retourne enfin au Ciel chercher la volupté!

St Basile, N. B.

L. R.

une chambre, on lui apporte son manger, elle se souvient de la vieille fête et de la parole qu'elle lui avait dite: "Ne le déroulez pas souvent car la mort est au bout". Elle a peur, elle est sur le point de mourir, elle s'éveille et crie... le fil!!! le fil!!!... ou est le fil? imaginez-vous le rire des compagnes... même de la religieuse!!! on la croit folle... mais Annette a reconnu sa paresse, elle résolut de changer de conduite, et depuis ce temps elle est le modèle de ses compagnes de classe.

Ailleurs le bonheur ne se goûte pas comme sous l'humide toit paternel.

Les conseils de la ménagère

Vous pouvez aiguiser les couteaux de votre moulin à viande en y passant un morceau de savon à écurer.

Pour enlever les tâches de café à la crème couvrez la tache de glycérine pure. Rincez avec de l'eau bouillante.

Ayez des lèche-frites aussi grandes que votre fourneau pour faire des galettes, vous en cuirez ainsi un plus grand nombre à la fois.

Ayez une lumière portative dans la chambre d'amis. Votre invité vous saura gré de ne point l'obliger à chercher son chemin à tâton la nuit.

Quand votre lingerie de maison manque dans les ourlets à jour, remplacez-les par un galon de fantaisie. L'effet sera excellent et l'usage très durable.

Le boyau interne des pneus d'automobiles font d'excellentes bandes élastiques en les coupant avec des ciseaux d'une largeur d'un quart de pouce.

Si les nouvelles casseroles émaillées étaient avant qu'on s'en serve, placées sur le poêle, remplies d'eau froide amenée à ébullition, puis refroidi, elles dureraient plus longtemps sans s'écailler.

Vous pouvez ménager la graisse dans laquelle vous faites cuire les croquignols, en ajoutant une pincée de gingembre en poudre dont le goût disparaît dans la cuisson et qui empêche la pâte de prendre trop de graisse.

Coïn de la cuisinière

Soupe aux pois cassés
1 tasse de pois cassés secs, 3 pintes d'eau froide, 1/2 oignon, un cube de 4 pouces de lard gras salé, 1 os de jambon, 2 cuillerées à soupe de farine, 1/4 d'une cuillerée à café de poivre, 1/2 cuillerée à café de sel.

grumeaux, ajoutez encore de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit assez claire pour qu'on puisse la verser. Remuez la soupe en ajoutant graduellement un mélange de farine pour épaissir; faites bouillir pendant 5 minutes. Passez, ajoutez du riz bouilli, de la graisse et servez.

On peut omettre le riz. On peut omettre la farine.

Soupe aux haricots au four
3 tasses de haricots cuits—froids, 3 chopines d'eau, 2 rouelles de citrons, 1/2 tasse de tomates bouillies et tamisées, 2 cuillerées à soupe de graisse, 2 cuillerées à soupe de farine, 1 cuillerée à soupe de sauce de Chili, Du sel, et du poivre.

Mettez les 4 premiers ingrédients dans une casserole: faites les bouillir et mijotez pendant 30 minutes. Pressez à travers une passoire. Ajoutez les assaisonnements, liez avec la farine, ajoutez de la graisse et versez avec des "crackers" croquants.

On peut ajouter des tiges de céleri, du sel de céleri, ou les feuilles sèches de céleri.

Soupe à la crème

On fait des soupes à la crème avec du lait épais, combiné avec le bouillon la soupe aux poissons, le potage et les purées de légumes. Elles prennent leur nom du genre d'aliment employé, tel que crème de poulet, crème aux poissons ou crème de céleri, de patates (ou quelques autres légumes ou aliment que ce soit). Avec du pain et du beurre une soupe à la crème forme un repas complet.

Instruction générale pour la préparation des soupes à la crème
3 tasses de lait bouilli, 2 rouelles d'oignon, 1/4 de tasse de farine mélangée avec 1/4 de tasse d'eau, 2 tasses de bouillon assaisonné ou purée de légumes et bouillon, Assaisonnements au goût.

Faites bouillir le lait avec l'oignon, enlevez l'oignon et faites épaissir le lait en ajoutant le mélange de farine et d'eau et en le faisant cuire pendant 20 minutes au bain-marie pour qu'il ne brûle pas. Faites cuire deux tasses de légumes, coupés en petits morceaux dans la soupe. Ajoutez au lait épais la purée de légumes et l'eau dans laquelle ils ont cuit. Assaisonnez et servez.

VENEZ VOIR

Notre Magnifique Assortiment de Cartes de Noel et du Jour de l'An.

—OO— —OO—

DONNEZ-NOUS
Votre commande immédiatement et épargnez - vous l'ennui de les recevoir trop tard.

LE MADAWASKA