

CARTES PROFESSIONNELLES

Avocat F. Dodd Tweedie, Avocat M.-D. Cormier, Comptable H.-G. Hoben, Avocats Michaud & Cyr, Médecin-Chirurgien A.-M. Sormany, P.-C. Laporte, Avocat Albert J. Dionne, Entrepreneur A. Boucher

ASSURANCE-VIE

LA SAUVEGARDE

La Seule Compagnie Canadienne-Française Le Canada aux Canadiens Et pour les Canadiens. H.-C. Richard, agent local. A. Piuze, 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! ACCIDENT! 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, L.J. DIONNE.

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. Tout le monde 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. Charles N. Bégin, sec. George J. Aubut, Alex. M. Albert.

Perdu et Retrouvé

Un soir Jean dit à sa mère: —Maman, je serai prêtre! La mère éclata en sanglots: —Je respecterai ta liberté, mais c'est comme si tu étais mort. Tu seras perdu pour moi! Elle voyait son fils emprisonné cinq ans dans un séminaire revêtu d'une soutane noir qui lui apparaissait comme un linceul. Et souvent elle se répétait: —Quel malheur, j'ai perdu mon fils! Elle redoutait pourtant la possibilité d'un autre désastre. Sa fille, un peu plus jeune que son frère n'allait-elle pas songer à rentrer au couvent? Cette affreuse idée l'esprit de la pauvre mère. Avoir perdu son mari après trois ans de mariage, avoir reporté tout son cœur sur ses deux enfants et se les voir arracher, c'était trop cruel! Un jour elle se décida à interroger sa fille: —Marie, à quoi te déciderais-tu bientôt? Sans hésiter, avec un sourire elle répondit: —Maman avec votre permission je me marierai! —Ah! ma fille! viens que je t'embrasse! au moins tu me resteras! Et ce fut une grande consolation dans sa douleur, cette pensée du mariage de Marie. Les joyeuses clartés dont l'imagination colorait l'avenir de sa fille, lui faisait apparaître encore plus sombre la sinistre vocation de son fils. Jean resta au séminaire. Sa mère eut à peine le courage de lui dire adieu. Quand il eut retiré le toit familial, elle s'affaissa dans un fauteuil, en s'écriant: —Tout est fini! Elle pleura longtemps. Puis la raison revenant, elle dit qu'elle devait s'occuper de sa fille et elle se mit en quête d'un futur pour Marie. Marie était riche, elle était jeune; le parti fut vite trouvé. On découvrit un jeune homme charmant, d'excellente famille, d'une conduite irréprochable, d'une intelligence supérieure, riche, âgé de vingt-cinq ans, qui ne gâtait rien, bon garçon, délicieux causeur. Tout ce qu'un rêve de femme peut additionner de qualités sur la tête d'un homme se trouvait réalisé en lui. La mère baignait dans l'enthousiasme. Pendant quelques semaines elle délira de joie; sa fille allait être heureuse et ce bonheur illuminerait sa vie. Seules les lettres qu'elle recevait du séminaire, de la "brève perdue" l'attristaient: de ce côté, pas d'avenir, pas d'amour pas de famille que la solitude sans gloire. Bientôt le futur gendre eut ses entrées à la maison. Les premières soirées qu'il passa furent délicieuses. C'était la vie au foyer. Le jeune homme était autant à sa future belle-mère qu'à sa future épouse, par minutie de débutant et par politesse. Mais quand l'intimité se fit établit entre les jeunes cœurs, la mère s'aperçut qu'elle commençait à gêner les fiancés. Elle devenait de trop... on ne lui disait pas, mais elle le sentait. Ses illusions, jadis si douces, recevaient un premier ébranlement. A mesure que la fête du mariage approchait la souffrance devenait plus cuisante. C'est un rude moment dans la vie que cette époque où l'on sent qu'un cœur qu'on possédait tout entier, se partage. Et pendant ce temps parvenaient les lettres de Jean. Elle y trouvait toujours affectueuses et pleines de tendresses. La pauvre mère commençait à mieux comprendre. Elle se disait: —Cet enfant-là aime Dieu; mais au monde il n'a pas d'autre affection que la mienne. —Peu à peu cette idée la reconfortait. Jean regagnait dans les espérances et les joies maternelles ce que Marie perdait. Or, à quelques mois de distance eurent lieu deux cérémonies: le mariage et l'ordination. Le mariage fut célébré en grande pompe. C'était une fête, à l'extérieur très gaie; mais quelle journée douloureuse au cœur de la pauvre mère! Pour elle allait commencer un changement de vie. Le soir même il lui faudrait se séparer de sa fille. Puis, au re-

EAU FOYER

Enfant de Choeur

Enfants de chœur, humble levite, La, près de l'autel, au saint lieu, Sais-tu qui t'appelle et t'invite A le servir... C'est le bon Dieu. Petit chrétien de huit années, Ton rôle est grand, ton sort est beau: Toi qui commences tes journées En disant ton Introïto. Tous les matins et le dimanche, Ombre du prêtre, heureux mortel, En robe noire, en aube blanche, Tu montes les marches de l'autel. L'autel! l'autel! A chaque aurore, Jésus, ton Sauveur tout-puissant, Le vrai Dieu que le Ciel adore, Là, près de toi, vient et descend. Petit enfant, grande est ta gloire, Que grande aussi soit ta vertu: Sois pur, comme l'or du cilindre, Enfant de chœur, y songes-tu? Fleur vivante, qui chantes et pries, Ange visible, oh! songes-y: Pour que le Bon Dieu te sourie, Souviens-toi bien qu'il t'a choisi. Devans lui répands ta prière, Comme l'encens de l'encensoir; Comme les fleurs du sanctuaire Epanchant leur parfum d'espoir. Il t'a choisi, tout bas, peut-être, Sa voix te parle et tu l'entends Dire en ton cœur: "Tu seras prêtre!" Cher petit homme de huit ans, J'ai lu, sur ton front, ce présage: En attendant, grands, grandis: Sois bon, sois doux, sois pur, sois sage, Comme un ange du paradis. —S.-V. Delaporte, S.J.

MARS

Dernier Quartier, le 7. Nouvelle lune le 13. Premier Quartier, le 21. Pleine Lune le 29.

FÊTES RELIGIEUSES

- 11 L. Ste Eudoxie, mart. 12 M. SS. Jovite et Basille. 13 M. Ste Cyprienne. 14 J. S. Casimir; S. Lucius. 15 V. S. Adrien, m. 16 S. Ste Perpetue et Felicité. 17 D. Ste du Carme. 18 L. Ste Jean de Dieu conf. 19 M. Ste Françoise Romaine. 20 M. Les Quarant Martyrs. 21 J. S. Euloge; S. Firmin. 22 V. S. Grégoire le Grand p. et d. 23 S. Ste Euphrasie vierge. 24 D. Ste du Carme. 25 L. S. Longin. 26 M. Ste Eusébie. 27 M. S. Patrice. 28 J. S. Cyrille de Jérusalem. 29 V. S. Joseph. 30 S. S. Nicetas évêque. 31 D. De la Passion. 22 L. Ste Catherine de Génes. 23 M. S. Victories. 24 M. S. Gabriel; S. Siméon, m. 25 J. Association de la B.V.M. 26 V. N.D. de Pitié; S. Ludger, é. 27 S. St Jean Damascène, doct. 28 D. Des Hamaux. 29 L. S. Ludolphe. 30 M. S. Pasteur év. 31 M. S. Amos, proph. 90 jours écoulés.

œufs, et usant 2 cuillerées à café de poudre à pâte en plus et aussi 2 cuillerées à soupe d'eau en plus. Biscuits à la Martha Washington. Faites cuire la pâte au gâteau espagnol à la crème en deux couches. Refroidissez; mettez entre les deux couches et au-dessus une crème fouettée, sucrée et vanillée.

GLACIS ET REMPLISSAGES POUR GATEAUX

Il faut autant de talent pour faire un bon glacis que pour faire des bonbons. Les glacis bouillis sont plus exquis que ceux qui sont préparés avec le sucre de confiseur. Quand le sucre est ramolli, omettez le glacis sur les gâteaux employant seulement le remplissage. Glacis bouilli ou crème au Mont Blanc. 1 tasse de sucre, 1/2 tasse d'eau, 1-16 de cuillerée à café de crème de tartre, 1 ou 2 blancs d'œufs, 1/2 cuillerée à café d'essence aromatique. Faites dissoudre le sucre et la crème de tartre dans l'eau. Couvrez la casserole pendant les premiers minutes de cuisson pour empêcher la formation de cristaux sur les bords de la casserole. Si l'eau bouillit, la solution de sucre jusqu'à ce qu'elle se forme en boules molles, formant des fils longs de 2 pouces qui pendent de la cuiller ou du couteau. Si 4 blancs d'œufs sont employés, faites bouillir jusqu'à ce que le mélange forme une boule dure. Pendant la cuisson du sirop il ne faut ni le remuer ni mouvoir la casserole. Si des cristaux se forment sur les côtés de la casserole, enlevez-les avec un linge ou une brosse humide. Quand la solution de sucre a bouilli jusqu'au point voulu, versez-la graduellement sur les blancs d'œufs battus à neige dure, remuant continuellement et continuant à battre le mélange jusqu'à consistance favorable pour étendre sur les gâteaux. Aromatisés. Glacis aux noix. Ajoutez de la chair de noix au glacis de Crème au Mont Blanc. Glacis à la Lady-Baltimore. Ajoutez des noix, des figues coupées en morceaux, de l'angelique en morceaux à la Crème au Mont Blanc. Glacis à la Minnehaha. Ajoutez des raisins secs coupés et sans pépins à la Crème au Mont Blanc. Glacis d'Erable. Substituez du sucre d'érable au sucre cristallisé indiqué pour la Crème au Mont Blanc. Glacis au chocolat. Ajoutez 1 carré de chocolat fondu à la Crème au Mont Blanc.

Coin de la Cuisinière

RECETTES

GATEAUX SANS GRAISSE

Gâteaux Espagnol à la crème. 4 jaunes d'œufs, 1 tasse de sucre, 3 cuillerées à soupe d'eau froide, 1/2 cuillerée à soupe de féculé de maïs, 1 tasse d'afrique (pas très remplie), 1/4 cuillerée à café de poudre à pâte, 1 cuillerée essence de citron, 1/4 de cuillerée à café de sel, 4 blancs d'œufs. Battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils épaississent; ajoutez le sucre graduellement et battez 2 minutes. Ajoutez l'eau, mélangez et tamisez ensemble la pâte et le sel de maïs, poudre à pâte et sel, puis ajoutez au premier mélange les blancs d'œufs, battez. Ajoutez au premier mélange du sucre cristallisé, puis l'essence. Cuissez à four modéré 20 minutes. Ce gâteau peut se faire avec 2