

CARTES PROFESSIONNELLES

Chirurgien-Dentiste

O.-J. CORMIER
près de l'Hôtel Royale
Edmundston, N. B.

Avocat

M.-D. CORMIER
B.A.
Avocat, Notaire Public
Edmundston, N. B.

Comptable

H.-G. HOBEIN
Comptable Licencié
Fredericton, N. B.

Avocats

MICHAUD & CYR
Bureau: Maison de Cour.
Edmundston, N. B.

Médecin-Chirurgien

A.-M. SORMANY
Edmundston, N. B.

P.-C. Laporte

Spécialité: Chirurgie
Maladies des femmes
Ed'ston et Vendreux
Bloc Madawaska
A Clair: Tous les soirs, Mardi, Jeudi, Samedi et Dimanche.
Heures de Bureau: 11 h. à 5 h.

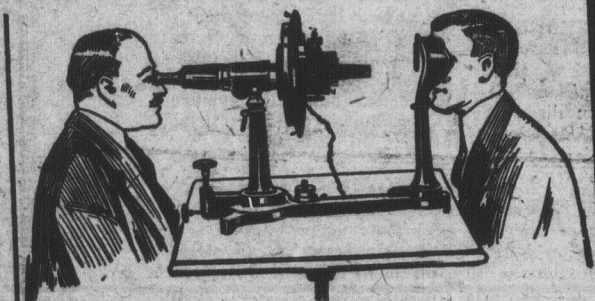
Avocat

Albert J. DIONNE
B.A.
Avocat, Notaire Public
Bureau: Chez J. Têtu
Voisin de Jos E. Bard.
Edmundston N. B.

Entrepreneur

A. BOUCHER
Peintre-
Tapiserie- Imitations
Frais Funéraires
Spécialité: Réparation des
vieux meubles.
Royal Hotel. Tel 126-21

OPTICIEN



Un examen FREQUENT de la vue est ESSENTIEL
CONSULTEZ
EDDIE J. ALBERT
Optométriste enregistré.
Rue Victoria, Edmundston, N.B.

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, Avocat

L.J. DIONNE, Phone 114-21



BIJOUTERIES

Nous Avons Toujours Un Assortiment de BIJOUTERIES de Haute Qualité, et le Plus Nouveau.
Nous Entravons Toutes les Sortes de Bijouteries, l'Argentierie et l'Ivoire française.
Nous Réparons les Montres Promptement et avec Grand Soins. Nous vous Garantissons entière Satisfaction, et Nous Vous Invitons à Venir Examiner Nos Marchandises.

EDDIE J. ALBERT

BIJOUTIER
EDMUNDSTON, N.B.

La Réparation des Montres est sous la direction de M. Edgar H. Leblanc, expert de Moncton.

Assistance à la Messe du Dimanche

SEPT CONSEILS -III-

Les Malades imaginaires.
Ceux-ci ne viennent pas même à l'église. Ils se disent malades. Le moindre holo, le plus léger soupçon de migraine ou de rhumatisme suffisent à les retenir chez eux.
A les y retenir durant la messe, car s'il s'agit d'aller en promenade ou en villégiature, ces indispositions ne sont plus que vétilles.

Que pense le bon Dieu de cette excuse qu'on avance quand il s'agit de l'assistance à la messe et qu'on retire quand il s'agit d'une partie de plaisir? Ce qu'il en pense? Ce que vous en pensez vous-mêmes dans vos moments de logique.

(Bulletin de Limoilou)

L'Ecole du Vice

-Nous venons de marier ta sœur Jacqueline, c'est à ton tour maintenant, ma petite Suzanne. Suzanne, jeune fille de vingt ans, regarda d'un coup d'oeil circulaire la famille assemblée autour de la table.
-Tu ne souffles mot? dit le père.
-Tu ne veux donc pas te marier? reprit la mère.
Suzanne ouvrit la bouche, et d'un ton grêle:
-Je ne veux pas me marier, moi! Pour ça, non, c'est trop sot!
...L'Union libre me suffit...
Le père, la mère, la tante Anna étaient effondrés.

Suzanne paraissait très convaincue de ce qu'elle venait de dire, et attendait les réflexions, prête à défendre son point de vue, tel un chien qui va mordre.
Le père jugea prudent de ne pas la pousser en ce moment pour ne pas scandaliser les deux sœurs et le frère plus jeunes, plongés dans l'admiration de Suzanne qui venait de "poser là".

Une heure après, à la suite d'une explication orageuse avec sa fille, Madame était au parloir des "chères Soeurs".
-Enfin, ma Révérende Mère, comment expliquez-vous cette "folie"? Je la lui ai fait redire. Suzanne n'en démont pas.
-Que vous m'étanmer, chère Madame! Suzanne était ici, en classe, une excellente enfant, pieuse... bien disposée... je l'ai toujours connue vive, mais franche... judicieuse...
-Serait-ce, reprit la mère, quel'un de ses amies qui l'a fait parvertir?
-La Supérieure réfléchit.
-Qui fréquente-t-elle?... Marie?... un ange... Agnès?... une perle... Jeanne?... un trésor... Ah! par exemple, Agathe?...
-Agathe?... Elle ne la voit jamais.

-Alors, ne soupçonnez-vous pas quelque jeune homme, chère Madame?
-Nous n'en recevons aucun, et Suzanne ne nous quitte pas.
-C'est un mystère... insondable, fit la religieuse en levant les yeux au ciel.
-La mère sortit désolée, sans savoir pourquoi sa fille avait sur l'union libre "des idées" faites.

Au même moment, Monsieur était chez l'abbé Ostain, le confesseur de Suzanne.
-Le brave "papa" répétait au milieu de ses larmes:
-J'en suis fou de douleur, Monsieur l'abbé.

-J'ai bien constaté, fit le prêtre, que Suzanne devenait un confessionnal rare comme les beaux jours.
-A quoi attribuer cette désertion, Monsieur l'abbé?
-Je le saurais, cher Monsieur, que je ne pourrais vous le dire; mais je ne le soupçonne même pas.

-Sa mère m'affirme qu'elle ne va plus communier... Comment remédier à cette négligence?
-Il faudrait d'abord en connaître la cause, fit l'abbé. Votre Suzanne est une énergie, une dédicée... Je l'ai toujours dit: "Ma fille, vous êtes de ces tempéraments qui font des vauriens ou des saints".

-Elle tourne au va-t-en-l'air, Monsieur l'abbé.

AU FOYER

LE BARBE BOTREL EST MORT

Quimper, 30 - Théodore Jean Marie Botrel, le célèbre barbre breton, vient de mourir à son domicile à l'âge de 57 ans.
Il était né à Dinan (Côté du Nord) le 14 septembre 1863. Il fut lauréat de l'Académie et membre de plusieurs sociétés littéraires.
Il donna d'abord, en 1896, son premier recueil de poésies, les "Chansons de chez-nous", puis vinrent les "Contes du Lit-Clos", "Chansons de la Fleur de Lys", "Coups de Clairon", "Chansons en Sabots", "Chansons de dentelles", "Chansons de nos pays", "Chansons de Jean qui chante", "Fleurs d'ajoncs", "Doric et Le... Notre-Dame Guesclin", "La paupérisse", "Les Chansons des Cloches à jour", "Les Chansons de l'Académie", "Les Chants du Bi-vouac", "Les Chants de Bataille et de Victoire".
Botrel était décoré de la médaille militaire et de la croix de guerre.

LORSQUE L'HEURE VIENDRA...

Lorsque l'heure viendra pour moi de disparaître
Sous la dalle en granit ou sous le gazon vert,
Roulez mon vieux fauteuil au coin de la fenêtre,
Car je voudrais mourir en regardant la mer;
Puis, décrochant du mur la douce croix divine
Où me sourit, toujours, le grand Consolateur,
Glissez-la dans mes doigts crispés sur ma poitrine,
Car je voudrais mourir en l'ayant sur mon coeur;
Et priez pour que Dieu me prenne à l'heure exquise
Où le soleil descend derrière les palus,
A l'heure où tinte, au loin, la cloche de l'église,
Car je voudrais mourir au son de l'angelus.

Théodore BOTREL.

A O U T

Plaine Lune, 4
Dernier Quartier, 11
Nouvelle Lune, 19
Premier Quartier, 26

FÊTES RELIGIEUSES

- S. 1. S. Pierre-aux-Liens.
D. 2. IX apr. Pentecôte
L. 3. Invention de St-Etienne,
M. 4. S. Dominique, conf.
M. 5. N.-D. Neiges,
M. 6. Transfiguration de N.-S.,
V. 7. S. Cajetan, conf.
S. 8. SS. Cyrille et ses comp.mt.
D. 9. X apr. Pentecôte
L. 10. S. Laurent,
M. 11. SS. Tiburce et Suzanne, mt
M. 12. Ste-Claire, vge.
J. 13. SS. Hippolyte et Cassin, mt
V. 14. Vigile Assomption (jeûne)
S. 15. Assomption de la B.V.M.,
D. 16. XI apr. Pentecôte.
L. 17. S. Hyacinthe, conf.
M. 18. De l'Octave de l'Assomp.
M. 19. De l'Octave de l'Assomp.
J. 20. S. Bernard, abb. et doct.,
V. 21. Ste-Jeanne Françoise Frémot de chantal,
S. 22. Octave de l'Assomption,
D. 23. XII apr. Pentecôte
L. 24. S. Barthelemi, ap.
M. 25. S. Louis, roi de France,
M. 26. S. Zéphirin, pape et mart.
J. 27. S. Joseph Calaz, conf.
V. 28. S. Agustin, év. conf. et doct.
S. 29. Décollation de St. Jean-Baptiste,
D. 30. XIII apr. Pentecôte,
L. 31. S. Raymond Nonnat
243 jours écoulés.

Coin de la Cuisinière

RECETTES

ALIMENTS REMPLAÇANT LA VIANDE

Oeufs au four avec fromage
Suivez les instructions données pour les oeufs au four, saupoudrez les rôti avec du fromage râpé avant de les couvrir avec les oeufs, ou bien glissez les oeufs dans les petits plats beurrés séparés à cuire les oeufs. Couvrez d'une sauce blanche: saupoudrez de fromage râpé et de mie de pain grillée au beurre. Cuisez jusqu'à ce que les oeufs soient pris.

Oeufs et jambon au four
Pour 1 part de chapelure, ajoutez 1/4 de part de lait échauffé et 1 part de jambon cuit, coupé fin. Ayez de petits moules à far, bien beurrés, que vous remplirez de ce mélange, laissant un peu de place au milieu. Brisez un oeuf que vous glissez dans ce mélange et cuisez jusqu'à ce qu'il soit pris. Servez avec une sauce blanche. Une purée de patates peut être employée au lieu de chapelure mêlée de lait. Le fromage peut remplacer le jambon.
Avis.-Les oeufs au four peuvent être couverts de chapelure beurrée. Les oeufs peuvent être cuits dans des tasses creusées dans des tomates.

Oeufs mitonnés
Pour chaque oeuf légèrement battu, ajoutez 1/4 de tasse de lait. Cuisez le mélange au bain-marie jusqu'à ce qu'il épaississe. Assaisonnez avec sel et poivre, et servez sur rôti beurrés.

Oeufs brouillés
2 cuillerées à soupe de graisse; 5 oeufs; 1/2 tasse de lait; 1/2 cuillerée à café de sel; Un pincé de poivre;
Batez les oeufs légèrement; ajoutez le sel, le poivre et le lait. Fondez la graisse dans la poêle à frire, versez-y le mélange et cuisez à petit feu, remuant continuellement, afin de ne pas laisser attacher au fond de la poêle. Quand la masse a la consistance de la crème, tournez-la sur un plat chaud et servez immédiatement. Servez avec du jambon ou du lard fumé etc.

LISEZ ET FAITES LIRE LE MADAWASKA

Nouvel Evier Emailé SMP

Advertisement for 'Nouvel Evier Emailé SMP' with price \$12.00 and \$6.00. Includes an illustration of the sink and descriptive text about its quality and availability.