

"Les vieux amis sont les meilleurs."
Le THÉ "RED ROSE" en a une foule, souvent jusqu'à trois générations dans la même famille.



RED ROSE TEA "is good tea"

Le CAFÉ "RED ROSE" est toujours empaqueté frais dans des boîtes doublement cachetées.

Ford

Garde Toujours sa Valeur

Le prix d'échange d'un Ford de 1921 est égal aux prix d'échange des autres automobiles de 1921 qui coûtent, neufs, 30% à 50% plus que le Ford.

C'est là une preuve de la qualité du Ford et la garantie que l'achat d'un Ford est plutôt un placement qu'une dépense.

D.-M. Martin,
Edmundston, N. B.

FORD MOTOR COMPANY OF CANADA LIMITED, FORD, ONTARIO

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 — son attrait de femme et du profil tout respicandus de santé et de vie qui la rendent si agréable à voir, tant à ses propres yeux qu'à ceux regardés charmes de tous ceux qui lui sont chers.

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

Justement parce qu'il aide à conserver la forme santé dont dépend à un si haut point la beauté sur tout féminine, contient en soi la réponse qui ne faillit jamais. C'est un remède végétal naturel pur, pouvant aider doucement la nature — tendant à stimuler le fonctionnement de l'organisme et à corriger les mauvais effets des vieillissements prolongés, de l'insomnie, de l'irritation, de l'absence de menstruation, de l'absence de sommeil, de l'absence de vitalité, de l'absence de régularité des fonctions féminines, et autres indices de santé perdue ou chancelante. Cette excellente préparation est en vente dans toutes les pharmacies.

Regardez la Tête

La tête brillante, coiffée de bleu, couronnée de rouge est l'apanage exclusif grâce auquel vous pouvez toujours reconnaître l'allumette Feuille d'Érable.

Cette tête distinctive aide pour vous. Que vos allumettes représentent le maximum de sécurité et de certitude. Toujours saines — Non empaquetées — Ne fatiguent jamais — La corde d'allumette que les rats ne rongent pas. Plus fortes, plus longues, meilleures et différentes.

Assés en boîte de poche à 15c.

ALLUMETTES FEUILLE D'ÉRABLE
Meilleures et différentes

Le meilleur tonique c'est **ELIXIR VIGOL**
En vente partout

CRISES
Demandez le livre gratuit donnant des renseignements complets au sujet de la préparation Trench universellement réputée contre l'épilepsie et les convulsions. Simple traitement domestique. Plus de trente ans de succès. Remarque de toutes les parties du monde, plus de 2,000 en un an. Écrivez immédiatement à :

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

Le forgeron Basile au Paradis

Le pauvre Saint-Pierre n'en revenait pas... Il s'était présenté à lui ce matin-là un client étrange. Un homme d'une cinquantaine, taillé comme un gladiateur, et avec une mine d'empereur romain. Saint Pierre qui depuis le temps où il hâlait les filets sur le lac Gènesareth, n'a pas perdu le goût des beaux biceps, avait admiré d'un air entendu... Depuis que le maître lui avait donné les clefs du Paradis, il ne se rappelait avoir vu personne ainsi bien planté... peut-être l'ami Saint Christophe et encore! Enfin il faudra voir, or les ferait marcher l'un près de l'autre un beau jour, et l'on comparerait. Puis se ravisant brusquement, en songeant à ce qu'il y aurait d'inconvenant, à mettre ensemble le saint homme Christophe et le nouveau venu, qui pouvait bien être après tout, un sacripain digne du feu éternel, saint Pierre avait passé à l'examen traditionnel. Nom? adresse? métier? etc.

Et à toutes ces questions, notre homme avait répondu tranquillement d'un air un peu las.

— Mon nom? Basile. J'étais à Grand-Pré autrefois, en Acadie, je faisais le métier de forgeron. Ça marchait pas mal, Les Anglais sont venus un jour, et nous ont jetés dehors. Depuis, j'ai marché "pas mal" et je n'ai pas travaillé beaucoup! Je cherchais mon garçon, Gabriel, que j'ai perdu de vue depuis ce jour de misère!... Monsieur St-Pierre, si vous avez des péchés contre moi sur votre gros livre, je vous assure que je ne les ai pas commis par méchanceté. Il y en a un peu être: dans l'église,

LA TUBERCULOSE
Comment la prévenir et comment la guérir

Le germe conquérant — La classification La première manifestation de l'activité du germe, chez un sujet est la formation, généralement au poulmon, d'une petite masse grise, qu'on appelle tubercule. Le tubercule est de la dimension d'une tête d'épingle et, vu au microscope, il consiste en une multitude de tissus sans vie, renfermant des germes. L'accumulation de granulations grises, que produit le poison du germe, s'appelle "calcification". Autour du tubercule, se trouve une double couche de cellules, qui s'accroissent dans le corps, pour le protéger contre les germes envahisseurs. Si les poisons des germes sont suffisamment puissants, ou si les cellules environnantes sont trop faibles, ces cellules seront aussi détruites et, graduellement, des couches successives de tissus seront détruites. Le mal se propage sur une entendue de tissus de plus en plus grande, jusqu'à ce qu'enfin le poulmon soit entièrement envahi. Quand un amas de tissu détruit atteint les voies respiratoires, il est expectoré en laissant derrière lui une petite cavité. Quand cette cavité s'élargit, d'autres germes de l'extérieur peuvent y pénétrer et aider au bacille tuberculeux à répandre la destruction, produisant finalement ce qu'on est convenu d'appeler la "phthisie".

Suite à la page 4

AU FOYER

Les Chênes

Je ne sème pas de bié éphémères,
Je ne plante pas les roses d'un jour:
Plus haut et plus loin s'en vont mes chimères;
Plus haut et plus loin s'en va mon amour.
Je ne songe pas aux récoltes promptes
Qui doivent mûrir dès le lendemain:
Le rêveur distrait fait de mauvais comptes
Et n'amasse pas les fruits de sa main.
Mon fécond travail est vain pour moi même;
Pour d'autres que moi fondant mon espoir,
J'assois fortement l'avenir que j'aime.
Assuré pourtant de ne pas le voir.
Et bien au delà des moissons prochaines,
Bien loin par delà ma vie et ma mort,
Prolongeant mon voeur, je plante des chênes,
L'arbre formidable au tardis essor.
Je confie au sol de ma bonne terre,
Avec la semence obscure des glands,
Les glands troncés noueux, l'ombre héréditaire
Qui se déploieront surtout dans mille ans.
Mais les vents charmés diront ma louange
Dans la cime immense: à cette rumeur,
Les hommes surpris d'un frisson étrange,
S'engouffrent peut-être au lointain sèmeur.

Charles de POMAIROLS.

Coin de la cuisinière

Gâteau au café instantané
¼ de tasse de graisse, 1 tasse de sucre, 2 oeufs battus séparément, ½ tasse de lait, ¼ de cuillerée à café de sel 1 ¼ tasse de farine passée au tamis, ¼ tasse de farine de maïs, 1 cuillerée à soupe de poudre à pâte.

Battez la graisse jusqu'à la consistance de crème, ajoutez le sucre graduellement, puis les oeufs bien battus et le lait tour à tour avec la farine mesurée, mélangée et passée au tamis avec la poudre à pâte et la farine de maïs. Répandez le mélange dans un moule bien graissé peu profond. Versez sur le dessus de la graisse fondue saupoudrez avec du sucre, et de la cannelle. Faites cuire dans un four modéré pendant 20 minutes.

Gâteaux aux pommes
Mettez la pâte pour le biscuit (short cake) dans une casserole bien graissée. Coupez des pommes en huitièmes et arrangez-les sur le dessus du gâteau. Badigeonnez avec du sirop de maïs. Faites cuire au four.

Pain à la "poudre à pâte" Pain de graham au lait caillé
3 tasses de farine graham, 1 tasse de farine blanche, 1-3 de tasse de cassonade, 1 cuillerée à café de sel, 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude, 1 cuillerée à soupe de poudre à pâte, 2 tasses de lait caillé.

Mesurez et mélangez au tamis le lait caillé et battez le mélange jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés à fond. Versez le mélange dans des têtes à pain bien graissées et faites cuire à four pendant une heure environ.

Pain de graham aux noix levé avec poudre à pâte
3 tasses de farine graham, 1 tasse de farine blanche, ¼ de tasse de sucre, 1 cuillerée à café de sel, 1 ½ cuillerée à soupe de poudre à pâte, 2 tasses 2-3 de lait, 1 tasse de noix hachées.

Mélangez et passez au tamis les ingrédients secs; ajoutez les liquides et les noix hachées. Mélangez à fond, mettez dans une tête à pain graissée, laissez lever pendant 25 minutes. Faites cuire pendant 50 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils soit assez cuits.

Pain de sarrasin aux noix
2 tasses de farine de sarrasin, 2 tasses de farine blanche, ¼ de tasse de sucre, 1 cuillerée à café de sel, 1 cuillerée à soupe de poudre à pâte, ½ cuillerée à café de bicarbonate de soude, ¼ tasse de noix hachées, 1 tasse ½ de lait et 2-3 de tasse de mélasse.

Mélangez et passez au tamis les ingrédients secs, ajoutez les noix et les liquides. Battez à fond. Versez le mélange dans une tête à pain bien graissée, laissez lever pendant 20 minutes, puis faites cuire au four pendant 45 minutes environ. On peut ajouter des raisins, des dattes ou de la pelure confite d'orange ou de citron.

Pain au riz
½ tasse de riz froid bouilli, ½ tasse de farine de maïs, ½ tasse de farine de blé, 1 cuillerée à soupe de poudre à pâte, ¼ de cuillerée à café de sel, 1 oeuf bien battu, ¼ tasse de lait, 1 cuillerée à soupe de graisse fondue, 2 cuillerées à soupe de sirop.

Mesurez, mélangez et passez au tamis les ingrédients secs. Ajoutez le riz, l'oeuf, le lait et la graisse. Battez bien. Versez dans une casserole graissée, peu profonde, et faites cuire à four doux.

Le meilleur tonique c'est ELIXIR VIGOL
En vente partout

Pour avoir le bonheur, il ne faut souvent qu'un peu de patience pour soi et pour les autres.