



CECI vous rappelle-t-il votre salle à dîner et la valeur des meubles que vous avez? Vous avez souvent dit sans doute que vous ne pourriez pas les remplacer, ça vous coûterait trop cher.

S'ILS BRULAIENT CETTE NUIT?

Cette agence de la Hartford Fire Insurance Co. assurera vos articles de ménage et vos propriétés personnelles.

J. B. MICHAUD AGENT Edmundston, N. B. Tel.: 3-11

LE LYS DE SANG

UN NOUVEAU ROMAN CANADIEN

Par Henri Douvremont

Nous accusons réception d'un nouveau roman canadien, d'un genre tout à fait différent de ce qui a été publié jusqu'à présent en Canada.

"Le Lys de Sang" est une oeuvre littéraire très captivante, c'est un roman hallucinant, c'est-à-dire que dès les premières pages l'on se sent envahir par une sensation étrange... la peur... la peur de voir mourir le héros d'une mort atroce... monstrueuse... que l'on pressente à chaque page.

La fin est comme tous les romans qui se respectent: le mariage du héros et de l'héroïne combine les vœux de tous les lecteurs.

Voici en quelques mots l'intrigue: Henri Douvremont reçoit d'une ancienne amie, à l'occasion de son prochain mariage, un lys exotique d'un rouge très vif; dans la nuit il sent une sorte d'étaufer autour de lui: le lendemain matin et croit voir des fantômes.

LE CHATIMENT A SUIVI LE CRIME

Berlin.— Une dépêche de Breslau raconte le fait suivant: La grande croix de Salckenberg se dressait non loin de bourg, à l'intersection de deux chemins où l'on passait peu.

Elle portait un Christ qui dominait de son auguste angosse les labours solitaires. Or, deux paysans vinrent, que cette croix importunait. Dans l'ombre, à coups de hache, ils frappèrent.

Un craquement, tout à coup, qui se répéta jusqu'aux lointains confins de la plaine... Un choc qui fit trembler la terre... Et, aussitôt, un cri, un cri d'angoisse qui monta vers le ciel obscur...

La croix était tombée—mais un des paysans, surpris par sa chute, gisait le front ouvert, les bras tendus...

Son complice s'enfuit, abandonnant le cadavre sur la route. A l'aube, après une nuit sans sommeil il vint atteler son vieux cheval à une herse. Mais ses jambes et ses mains tremblaient. Il fit un faux pas, tomba sur les dents d'acier, et tandis que son sang ruisselait par vingt plaies, il expira en hurlant comme un damné...

Ce ne sera pas la première fois que la croix du Christ aura vaincu et civilisé des hordes barbares.

L'EGLISE ET LES MARIAGES MIXTES

Les mariages entre catholiques et protestants sont défendus.

Cette défense paraît dure à certains amoureux, qui se font des clin d'oeil par dessus les clôtures religieuses: elle fait pousser les hauts cris à quelques protestants qui prétendent y avoir une injustice et accuser l'Eglise d'intolérance.

Des catholiques peu clairvoyants se laissent prendre à ces docéances et se demandent, sans oser l'avouer tout haut, si de fait l'Eglise n'exagère pas et si elle n'est pas de bonne politique, pour maintenir la bonne entente, de se montrer large, conciliant, libéral et donc de supprimer les barrières relatives au mariage.

Or, bien loin de songer à les supprimer, à les abaisser, l'Eglise se renouvelle, et vise plutôt à les hausser encore, à les rendre autant que possible infranchissables.

Qui a raison elle, ou ceux qui la critiquent? Avant de le condamner il convient d'y regarder à deux fois.

Si votre voisin, sans connaître le fin fond de vos affaires, blâme vos façons d'agir et les mesures que vous prenez dans l'intérêt de votre maison, que pensez-vous de ses procédés impertinents? Je le devine et j'imagine que vous le lui feriez savoir en l'invitant poliment à se mêler de ses affaires. Vous auriez raison.

Or l'Eglise est maîtresse de ses actes, elle n'a jamais à la légère et elle a pu m'éclairer sur les meilleures mesures à prendre dans l'intérêt de ses enfants, l'assistance de Saint-Esprit. Il est donc pour le moins téméraire de la critiquer à notre petit tribunal et de lui demander compte de ses lois.

Essayons cependant, en fils respectueux, de voir les motifs très sages qui la guident dans la question des mariages mixtes et qui justifient péniement sa conduite.

L'Eglise n'en fait pas mystère elle désapprouve les mariages entre catholiques et protestants. Si parfois elle les tolère, ce n'est que pour des raisons graves et encore ne céde-t-elle qu'à contre-cœur, en attendant des conditions formelles. Rappelons-les.

Dans ces cas elle exige des deux fiancés: Qu'ils s'engagent à ne pas renouveler leur consentement devant le ministre; et promettent d'élever tous leurs enfants dans la foi catholique. La partie protestante s'oblige à ne pas entraver la partie catholique dans la pratique de sa religion et celle-ci, à son tour, promet de s'employer de toutes ses forces à amener son conjoint à la connaissance de la vérité.

Les protestants s'insurgent de ces conditions. "Quoi, disent-ils, nous consentons à nous présenter à votre église et vous refusez de passer par la nôtre!... Vous exigez que tous les enfants soient élevés dans votre religion; mais que faites-vous de nos droits?"

N'en délaïse à ces beaux paroles, l'Eglise a raison. Dieu, en effet, lui a confié la charge d'assurer à ses enfants et à leurs fils l'héritage le plus précieux, la foi. Or, une expérience de vingt siècles a appris à l'Eglise que les mariages mixtes compromettent presque infailliblement l'avenir religieux de la partie catholique et de sa descendance. Aussi en face de telles conséquences, elle se dresse pour défendre ses fils, et comme une mère sage, passionnée pour le leur dit: "Coiûte que coûte, o bonheur éternel des siens, elle béissee-moi; il y va de votre intérêt".

Et c'est vrai. Car où aboutissent d'ordinaire les mariages mixtes? A l'indifférence religieuse à l'apostasie ou au martyre du cœur. Les serments, faits à l'Eglise pour lui arracher son consentement, sont souvent vite oubliés. Aux conflits inévitables dans tout ménage, s'ajoutent ici les malentendus, les illusions, les méconnaissances d'autant plus blessantes qu'elles touchent au plus intime de l'âme. La désunion des esprits prépare la désunion des cœurs, provoque des regrets, fait naître une situation enchevêtrée qui ne peut se prolonger indéfiniment. La partie catholique à tort-jours la responsabilité du divorce pour incompatibilité.

AU FOYER

La Chanson des Baisers

Je veux vous chanter tous, doux baisers de tendresse, O baisers innocents de toute volupté. Baisers pieux et purs je veux tous vous chanter. Vous êtes lapremière et dernière caresse:

Gracieux et câlins vous errez palpitants Dès l'âge des berceaux sur les lèvres canoïdes Des jolis chérubins, dont les lèvres avides Cherchent tout leur bonheur en des "bécots" charmants.

Et vous, baisers grisants que l'amour fait éclore Qui tiédis et turlutains passez dans les cheveux. Délicieux émois... doux et muets aveux. Que le silence rend plus éloquent encore.

Un dernier chant, ma lyre, un sublime, un plus beau Pour les baisers d'adieu... tristes baisers qui pleurent Et qui pour consoler plus rassurants nous leur ont... Longs baisers déchirants!... où le coeur dit: "C'est trop!"

JOVETTE

Coin de la cuisinière

CERVELLE AU GRATIN

Pour préparer une servelle il faut commencer par la faire dégorger à l'eau fraîche, et on enlève la peau mince qui la recouvre, puis on la fait blanchir dans de l'eau assez fortement salée.

Etant retirée de l'eau de cuisson, on la fait égoutter, puis on la coupe en tranches, on range celles-ci dans un plat allant au feu. On ajoute du beurre en quantité suffisante et entre chaque tranche de cervelle on met un peu de farce composée de mie de pain, de fines herbes; le tout assaisonné de sel, de poivre, d'un peu de muscade, avec un jaune d'oeuf. On mouille avec un peu de bouillon ou de jus, on saupoudre de chapelure pour faire cuire en dessous et dessus. Servir dans le plat de cuisson, la sauce étant réduite.

SALADE au NOTI de BOFUP

Coupez le foie en tranches très minces et marinez à la mayonnaise française, faites de deux cuillerées à table de vinaigre six cuillerées à table d'huile, le quart d'une cuillerée à thé de sel, le huitième d'une cuillerée à thé de paprika, un huitième de cuillerée à thé de sel et céleri et un peu de cayenne. Laissez tremper le boeuf dans cette préparation au moins une heure. Servez ensuite sur des feuilles de laitue avec une bordure d'asperges. Cette salade est exquise.

GATEAU AU CHOCOLAT

Prenez une demi-tasse de glucose, une tasse et quart de sucre, les trois quarts d'une tasse de chocolat râpé, une cuillerée à table de vanille, trois oeufs, une demi-cuillerée à thé de soda, une tasse et demi de farine, une demi-tasse de lait sur. Mettez le beurre en crème; ajoutez le sucre graduellement. Ensuite ajoutez les jaunes d'oeufs, battez légèrement, ajoutez le soda avec la farine, et ajoutez alternativement avec le lait; brassez dedans le chocolat et la vanille et ajoutez à la fin les blancs battus bien épais. Faites cuire en couches.

SAUCE HOLLANDAISE

1/2 tasse de beurre 2 jaunes d'oeufs

1 cuillerée à table de jus de citron 1/4 de cuillerée à thé de sel

Quelques grains de poivre 1-3 tasse d'eau bouillante

Lavez le beurre à l'eau froide; faites-en trois parts. Mettez le premier morceau dans une casserole avec les jaunes d'oeufs et le citron; mettez la casserole dans une autre contenant de l'eau bouillante et agitez avec une spatule.

Prenez un morceau de beurre de deuxième morceau de beurre mesure que le mélange est fait; ajoutez le troisième morceau de beurre; ajoutez l'eau, cuisez 1 minute; lez et poivrez.

GIGOT D'AGNEAU

Essuyez le gigot avec un chiffon humide, saupoudrez de sel et poivre, et placez dans la fêchère; te, en saupoudrant la fêchère et le gigot de farine. Mettez au four sur flamme moyenne. Quand la farine est roussie, arrosez avec le gras de la fêchère, en ajoutant de l'eau, au besoin. Arrosez toutes les quinze minutes. Le gigot cuit en 1 heure en moyenne.

SPERGES à la PARMESANE

Prenez seulement les pointes des asperges que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel. Prenez un plat à gratiner et disposez-y un lit de fromage râpé et de petits morceaux de beurre et un lit de pointe d'asperges, alternez et terminez par une couche de fromage et de beurre. Faites dorer à four modéré.

ON DEMANDE

Du bois franc pour Fournaise S'adresser à STEVENS BROS. Pharmacie Edmundston.

L'AVEZ-VOUS LU ? LE MADAWASKAIEN

LA SEULE REVUE BILINGUE DANS LES PROVINCES MARITIMES

OFFRE SPECIALE!! 6 MOIS D'ABONNEMENT POUR \$1.50

APPRECIATIONS

"J'ai reçu le troisième numéro de votre revue "LE MADAWASKAIEN" et j'y ai lu avec une attention particulière l'article "Enseignement du Français dans nos Ecoles". Si nous voulons que le Bureau d'Education nous donne justice, il faut que l'opinion publique le demande. Il faut pour cela faire cette opinion en créant le sentiment français".

(signé) P.-A. CHIASSON, év. de Chatham.

"Bravo pour votre article sur le Français dans vos Ecoles. Vous avez l'appui et l'encouragement des gens de Québec. Je recevrai avec plaisir votre revue, avec la note de l'abonnement.

A vous pour la langue française, (signé) Dr. L.-F. DUBE, N.-D. du Lac, Tém, P. Q.

I have read your latest magazine with great interest, especially your articles on the summer school and the better teaching of French.

(signé) F. PEACOCK, Director, Vocational Education.

(Découpez ce coupon et envoyez-le immédiatement)

LE MADAWASKAIEN, Edmundston, N. B.

Ci-inclus la somme de une piastre et demie, (\$1.50) pour six mois d'abonnement à votre revue.

Nom Adresse