

M A I

Premier Quartier, le 2
Pleine Lune, le 9.
Dernier Quartier, le 16.
Nouvelle Lune, le 24.

11/10. Philippe et Jacques, ap.
24/10. Athanasie, év. et docteur.
31/10. Invention de la Sainte Croix.
1/11. Ste Monique, veuve.
8/11. Pie V, pape et confesseur.
9/11. Jean, devant la porte Latine.
7/11. Pâques, sol. de St Joseph.

8/11. Apparition de St Michel, arch.
9/11. Grégoire de Naziance.
10/11. Antonin, év. et confesseur.
11/11. François de Girolamo, conf.
18/11. Rhiphane, év. et docteur.
18/11. Robert Bellarmine.

14/11. Pâques.
15/11. Jean-Baptiste de la Salle.
16/11. Ubal, év. et conf.
17/11. Pascal, Baylon, confesseur.
18/11. Venant, martyr.

19/11. Pierre Césaire, pape et conf.
20/11. Bernardin de Sienne, conf.
21/11. Pâques.
22/11. Rogation, 5. Ickore.

23/11. Rogation, 5. Yves.
24/11. Rogation, N.-D. Auxiliaire.
25/11. ASCENSION (d'obligation).
26/11. Philippe de Néri, conf.

27/11. Ste Marie Madeleine de Pazzi, v.
28/11. D. dans l'octave de l'Ascension.
29/11. Olympe, martyr.

30/11. Ste Jeanne d'Arc, vierge.
31/11. Ste Angèle de Mériel, vierge.

LES PIEDS DES DANSEURS

Demeurent Souples,
Secs et Frais Lorsque
Frictionnés avec le

MINARD
TRIOMPHE DE LA DOULEUR

Agents vendeurs: Harold F. Ritchie & Co.,
Limited, Toronto.

COIN DE LA BONNE CUISINIERE

BOEUF BOUILLI EN HACHIS

Composition: —

Oignon, beurre, farine, oignon, boeuf, persil, sel et poivre.

Préparation: —

Faites réchauffer votre boeuf dans du bouillon comme ci-dessus, et préparez une sauce au anchois comme il suit: faites délayer des anchois pendant une de mi-heure, avec un peu de vin, laissez-les à la chaleur d'un feu doux, ajoutez des cornichons coupés en deux, assaisonnez de sel, poivre et moutarde, faites cuire à petit feu et ajoutez des câpres au moment de servir.

ROTI DE BOEUF

Préparation: —

Les morceaux vraiment bons sont: le filet mignon ou l'aloyau qu'on met à la broche; néanmoins, lorsque les bœufs ne sont pas vieilles, on peut faire rôtir à l'étouffée, la tranchée, la olette, le gigot à la noix et même la côte de boeuf. En ce cas, on fera cuire trois heures au moins, avec beurre ou graisse, en remuant souvent et peu à la fois. On obtiendra ainsi un jus excellent et une viande très savoureuse, surtout en la piquant d'ail.

Pour le filet et l'aloyau à la broche: parsemez, laissez à la marinade une demi-journée dans l'huile avec sel, poivre, persil, laurier, oignons coupés; embrochez-les dans un feu vif une heure et demie à deux heures suivant grosseur, arrosez souvent avec le jus de la cuisson. On retire encore un peu saignant.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Si votre bœuf a cuit à l'étouffée, servez-le dans une sauce: différenciez, on peut ajouter ce dernier à une sauce piquante ou tomates.

Pour faire fortune...

"Prenez un article d'usage courant perfectionnez-le, mettez-y une marque de fabrique et faites de la publicité pour le produit nouveau."
Leverhulme a fait fortune avec le savon "Sunlight". Valda a fait fortune avec ses pilules. Gosse a fait fortune avec des cigarettes "St-Michel". Des aînés on suivent cette recette.

Un homme prit du sel, l'amalora et l'appela "Cerebos". Il fit de la réclame et fit fortune.

"Pourquoi n'y a-t-il pas un homme qui ait l'idée d'appeler "Zesto" et réaliserait une fortune."

J. Murray Allison demandait: "Pourquoi n'y a-t-il pas un homme qui ait l'idée de fabriquer une bonne corde, de lui donner un nom et de la faire connaître par la publicité."

En effet, pourquoi pas? "Pourquoi n'y a-t-il pas un boulanger qui apprenne à faire de bons petits pains aussi bons que ceux que l'on fait à Vienne? Qu'il le fasse, qu'il y mette un nom, qu'il le fasse à la réclame et il fera fortune."

Si l'on veut vendre des bananes "Fyffes" par leur nom, pourquoi pas des pommes? Pourquoi pas des tomates? Pourquoi pas du céleri?

Pourquoi n'a-t-il pas de nom pour une bonne paire de ciseaux? Ou un bon canif? Ou un bon bûche bouchon?

Personne à notre connaissance n'a pris un nom pour des chaussettes d'homme. Voilà une fortune à gagner.

Dans tous les cas il faut que l'article soit d'usage courant. Il faut qu'il soit rendu meilleur. Si l'article n'est pas de bonne qualité vous n'avez pas à mettre une marque de fabrique. Et il faut qu'il soit bien présent, par la publicité.

Perfectionnez un produit ordinaire donnez-lui un nom et faites-le connaître. Ce plan si simple a fait succès de bien des grandes firmes.

Et il y a encore beaucoup de fortunes à faire de la même façon."

Quelqu'un voulait faire tirer l'épée en pleine rue, à un Gascon qui l'insultait. Celui-ci appelle un décodeur.

"Tiens décodeur, voilà une petite pièce, va-t'en à la paroisse dire qu'on s'en va, et qu'on vienne quérir ce corps."

Mais il me semble que Monsieur se porte bien?

Où, mais ne vois-tu pas qu'il veut se battre avec moi?"

La jeunesse est courte...

pour les femmes

disait-on autrefois... Il n'en est plus ainsi et journellement nous rencontrons des femmes de 40, 50 ans avec une fraîcheur de jeune femme...

Pour ne pas vieillir, il faut avant tout surveiller sa santé. Depuis au delà de 40 ans, les femmes ont à leur disposition les Pilules ROUGES, un remède reconnu comme étant le meilleur pour le traitement des maladies suivantes: pâleur, faiblesse, manque d'appétit, sensation permanente de fatigue, essoufflement au moindre effort, douleurs de dos, de reins, irrégularités, périodes douloureuses, troubles internes.

Les Pilules ROUGES sont aussi à la portée de toutes les bourses; elles sont de beaucoup meilleur marché que les remèdes importés, qui ne sont certainement pas meilleurs que les Pilules ROUGES, lesquelles conservent toujours leur qualité et leur efficacité.

"Avec un traitement de six boîtes de Pilules Rouges, je me suis parfaitement rétablie. J'étais nerveuse, j'avais des palpitations, mon appétit était nul et j'affaiblissais de jour en jour; je ne pouvais tourner la tête sans avoir le vertige. Les Pilules Rouges ont rétabli mes forces et ma santé en général". Mme Georges Pelletier, Jacques Hughes (Matane), P.Q.

Le Médecin des Pilules ROUGES recommande OVONOL pour les enfants

Les Pilules ROUGES sont un produit essentiellement canadien. Partout ou par la poste: 50c la boîte ou \$, \$1.25.

PROTEGEZ-VOUS... REFUSEZ les SUBSTITUTS qui ne sont pas pour votre avantage, mais pour celui du marchand.

Pilules ROUGES

pour les Femmes Pâles et Faibles

Che Chimique Franco-Américain Ltd, 1200, rue St-Denis, Montréal.

— Quel splendide contre de table, hein, mon oncle? s'écria-t-elle, lorsqu'ils se fussent attablés pour le souper.

— On ne se prive de rien, à La Hütte, n'est-ce pas Thé? répondit Zenon en riant. Mme Fabien l'a fait à un cadeau que tu apprécies fort, je sais, ajouta-t-il, en désignant le centre de la table.

— Rien au monde n'est plus me faire plus plaisir, je vous l'assure!

Le lendemain et les jours suivants Magdalena fut fort occupée avec ses fleurs, dont elle ne perdit pas une seule. A part cela, elle était aussi à faire des "formes" de croix, de couronnes et d'arcs. Ces formes, préparées à l'avance ainsi, lui permettaient de remplir les commandes plus vite, lorsqu'elle en recevait, ce qui ne saurait manquer.

Séverin, lorsqu'il avait remis à "Théo", le fleuriste, les vingt dollars qui lui revenaient prix de l'ouvrage fait pour l'entrepreneur de la Rivière-du-Loup, lui avait dit:

— Tena, Thé, voilà l'argent qui te revient. J'en ai donné un reçu à l'entrepreneur, s'entend que ses commandes seraient remplies du moment qu'il t'aurait remis le temps nécessaire pour un travail aussi délicat.

— Vous avez bien fait, Séverin, et je me tiendrais prêt en conséquence.

Elle avait voulu remettre à Zenon les vingt dollars qu'elle avait gagnés mais il avait refusé de les prendre.

— Pas la miette, mon garçon, pas la miette avait-il répondu. Cet argent est à toi; garde-le. On ne sait jamais quand tu pourrais en avoir besoin.

Le temps passe vite quand on est occupé, et un jour Magdalena constata que le mois d'octobre s'achève. Le temps était au beau fixe, quoique froid.

Un après-midi, elle alla faire une promenade à pied, accompagnée du fidèle Froufrou. En passant près de l'église, à laquelle son père avait donné, elle vit un homme qui se penchait sur un banc, et elle s'approcha pour lui parler.

— N'approchez pas trop près, Thé! s'écria Zenon, moitié riant. Tu as promis, tu sais de ne pas essayer de voir l'intérieur de mon atelier; avant que tu sois complètement fini.

— C'est vrai, mon oncle, répondit-elle, en souriant. Mais, est-ce que vous l'avez vu votre construction?

— Oui, mon garçon. Nous espérons y mettre la dernière main ce soir, demain, le plus tard. J'aurai quelque chose à te proposer au sujet de cette salle, Thé.

— Je prendrai une oreille attentive à votre proposition, je vous le promets et, inutile de vous dire quelle est adoptée d'avance, quelle qu'elle soit. En attendant, au revoir, mon oncle! Au revoir, Séverin! Je m'en vais faire une petite promenade avec Froufrou.

— C'est un beau temps pour marcher, dit Séverin.

— Merci, Thé; mais ça dépendra de... de l'atelier... Si nous le terminons ce soir, il est plus que probable que je retournerai à l'église, jusqu'à ce que j'aie la tête revenue à son état normal.

Les deux hommes, occupés à travailler, ne s'aperçurent pas qu'un chemin qu'on avait pris Magdalena. Mais soudain, Séverin, ayant levé la tête, s'écria:

— M. Lassevé, voyez donc où Thé! Zenon leva la tête, à son tour. Il ne fut pas très surpris de voir la jeune fille debout sur le Roc de l'Ange. Il ne fut pas étonné non plus de la voir leur tourner le dos et regarder fixement dans la direc-

AU FOYER

J'ai été un homme, ce qui signifie un luttant.
Goethe.

UN PRETRE HEROIQUE

En 1870, un terrible combat se livrait à quelques lieues du village des Forêts. Le bruit arrivait confus, faisant tressaillir tout ce qui vivait. L'air était décoré par la mitraille, le canon réveillait les échos, et, dans le lointain, on apercevait les notes tourbillonnantes de la poudre.

Le curé était à l'autel, priant pour la sainte patrie. Autour de lui, le front courbé, pâle de terreur, les villageois suppliaient DIEU de les protéger.

Le bruit des canons et des trompettes se fit entendre, de nombreux fanions apparurent dans la vallée, courant à la bataille.

Leur nombre était grand, et ils précipitaient le pas pour arriver à temps.

Les Allemands voulaient avoir leur part de proie, ils apportaient le fer et le bronze pour écraser les Français. Les soldats s'élançaient en trois contre un, il fallait être plus nombreux encore.

Avant d'entrer dans le cercle enflammé, les réunit toutes leurs forces et firent une belle et courte charge des Châtagniers. Un cercle de sentinelles protégeait leur repos qui devait être de courte durée.

Quelques rapprochés que fussent ces sentinelles mobiles, leur surveillance ne put empêcher deux jeunes gens de se glisser de buisson en buisson, de s'approcher doucement et de tirer sur les Prussiens. Quatre coups de feu se firent entendre, et l'on vit les deux enfants bondir comme des chevreuils et se précipiter dans un champ de blé. Vingt balles sifflèrent à leurs oreilles, mais on ne trouva sur la terre aucune goutte de sang. Plusieurs fois, dans leur course, les deux tireurs avaient été vus. Ils étaient forts jeunes, alertes et audacieux. Nous devons ajouter qu'ils tiraient habilement, car trois Prussiens roulaient à terre atteints en pleine poitrine. La quatrième balle couronnait l'exploit à deux têtes qui

ornait la plaque d'un casque d'officier.

"Faut de chasse à deux coups," disait cet officier.

On vit alors un détachement de soldats allemands se diriger vers le village. En y entrant, ils s'emparèrent de six habitants, les premiers venus, et les conduisirent chez le maire. Le chef du détachement dit à ce fonctionnaire:

"Vous êtes la première autorité, je viens donc, au nom de mon auguste souverain, vous dire que des coups de feu ont été tirés sur les soldats de Sa Majesté, près de votre village. Étant les plus rapprochés du théâtre du crime, vous êtes responsables. Il faut nous livrer les coupables, ou bien six habitants seront fusillés pour exemple. Hâtez-vous de faire les désignations, j'attendrai jusqu'à demain à onze heures. L'exécution devant avoir lieu à midi, vous n'avez pas de temps à perdre; en attendant, votre village est occupé militairement, et je garde les six prisonniers."

On ne saurait peindre la désolation des pauvres gens du village. Les femmes poussaient des cris lamentables, les hommes cherchaient à fuir, mais les Allemands faisaient bonne garde.

Les habitants se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres, se réunirent pour discuter. Ils plébiscèrent l'officier prussien de pardonner; on lui prouva que les habitants étaient étrangers

à la commune. Ils se réunirent, et il fut convenu, au milieu des sanglots, que le sort désignerait les victimes. Ceux qui avaient fait feu sur les Allemands n'appartenaient point à la commune; ils venaient de loin et suivaient la colonne prussienne pour choisir le moment favorable à la vengeance. Puis-égar leur père était-il assésé, leur mère morte de douleur, leur maison incendiée!

La journée se passa en discussions, en gémissements, en désespoir. Le maire, le curé, M. Gerd, et deux autres