

CARTES PROFESSIONNELLES

Avocat F. DODD TWEEDIE Coins des rues Canada & Court Edifice Hall Edmundston, N.-B.

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

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

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

Médecin-Chirurgien Casier-P. "S" Tél.: 46 A.-M. SORMANY Edmundston, N. B.

P.-C. Laporte CLAIR, N.-B. Spécialité: Chirurgie Maladies des femmes Heures de Bureau (9 h à 12 h, 2 à 5 h, 8 à 10 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 Peinture - Tapisserie - Imitations Frais Funéraires Spécialité: Réparation des vieux meubles. - Royal Hotel. Tel 126-21

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 A.A.P.Q. & R.I.C.A. ALBERT MORISSETTE B.A.A. A.A.P.Q. R.I.C.A.

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, Avocat L.J. DIONNE, Phone 114-21

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.

Toute personne 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

BUREAU des ASSESSEURS 518-18 f.

Charles N. Bégin, sec. George J. Aubat, Alex. M. Albert.

Une Scène du Paradis

Jeanne d'Arc se disait un jour: De nouveau il y a grande pitié au royaume de France... Si nous allions en députation jusqu'au trône de la bonne Mère, nous lui rappellerions Louis, le 13e du nom et la grande consécration: nous lui parlerions de La Salette, de Lourdes, de Fontmain... et de bien d'autres choses encore.

Et la bonne Pucelle alla trouver S. Rémy auquel, avec toute la déférence qu'on doit à un évêque, elle fit part de son idée.

"Tu as bien raison, mon enfant, lui répondit le grand Saint, prends avec toi les plus illustres Français que tu trouveras ici; prends-en de toutes merces; pas besoin qu'il y en ait beaucoup. Va, ma fille et que la Reine de France vous écoute."

"Merci, lui dit la Pucelle; donnez-moi votre bénédiction et la permission de vous compter pour un..."

Et le grand Evêque inclina la tête, leva la main droite et lui donna son anneau à baiser. Jeanne s'en alla; saint Rémy la rappela: "N'oublie pas au moins saint Clotilde!"

Et la libératrice s'engagea dans les profondeurs du paradis. La mission n'était pas difficile: tous les saints de France voulaient en être, mais il fallait faire un choix; aussi tout n'alla pas sans peine, car, saint Rémy l'avait dit, il en fallait de toutes merces.

Jeanne se rendit à la Chartreuse du Paradis et demanda Saint Bruno. On la fit entrer au parloir des dames, car la règle n'est pas réformée, pas même là-haut. Elle n'attendit pas longtemps. Le grand saint se trouvait au travail manuel le pied sur la pédale il faisait ronfler le tour; bien vite il eut quitté le ciseau et le chan-delière qu'il tournait pour revêtir la cuculle. Dans le cloître on entendit un cliquetis de chapelet et le bruit étouffé de gros souliers sur les dalles.

Aux premières paroles de la Bienheureuse, le front blanc du Chartreux avait un peu rougi, puis s'était assombri. La sainte s'en aperçut et dit: "Bruno, je me souviens... mais vous êtes Français par votre vie, Italien par votre cœur très bon... Nous traversons des heures de sacrifice pour tous. Telle que vous me voyez, quand je prie pour les Alliés, je n'oublie pas les Anglais, je vous compte pour un! Au revoir!"

Le lendemain, sur le tard, le cortège se rendit devant la bonne Mère. En tête marchait saint Martin, de Tours, un papier à la main; on l'avait chargé de rédiger la supplique et de la lire. A-près lui venait saint Clotilde, puis saint Rémy, qui tenait en miniature une cathédrale dévastée; à travers un trou d'obus, on voyait un baptistère à demi-démoli. Puis venait saint Louis, portant sur un coussin de velours, une sainte Chapelle d'argent; à travers les vitraux on distinguait la Sainte Couronne d'Epines. Derrière, sainte Geneviève avec une belle gerbe de beau blé pour le ravitaillement. Saint Michel portait un avion; saint Benoît, Labre, une musette de poil; saint Bruno, de blanc tout vêtu, les deux mains dans ses manches, tête rasée et baissée, ne disait rien, mais son silence était une longue prière. Jeanne d'Arc, en grand costume de guerre, fermait la marche.

La bonne Mère, sur un trône d'or, douze étoiles en couronne, la lune sous ses pieds, souriait à la députation. Saint Martin de Tours, lut la supplique et tous les saints de France baissèrent la tête en signe d'approbation et de prière... Quand ils se relevèrent, tout était changé le trône d'or n'était plus là; à sa place une grosse pierre et tout près une petite fontaine. La lune s'était éclipée et à sa place des roses, des roses encore autour de son fichu et sur le fichu un crucifix. Et la bonne Mère, les coudes sur les genoux, la tête dans ses mains, laissait couler de ses yeux des larmes de larmes. Les saints de France allaient pleurer, grande était leur tristesse.

La bonne Mère leva la tête et soudain une voix se fit entendre, disant en français: "Le bras de mon fils était trop long... Vous m'aiderez à le soutenir... patience, courage, confiance... Faites-le passer à tout mon peuple de France!"

Le Bien Public

LISEZ ET FAITES LIRE LE MADAWASKA

AU FOYER

Ce Que j'Aimais

Oh! que j'aime la souvenance Des jours bénis de mon enfance! Pour garder la fleur de mon innocence Le Seigneur m'entoura toujours D'amour.

Aussi malgré ma petitesse, A Dieu je donnai ma tendresse; Et de mon cœur s'échappa la promesse D'épouser le Roi des élus, Jésus.

J'aimais les champs de blé, la plaine, J'aimais la colline lointaine; Dans mon bonheur je respirais à peine, En moissonnant, avec mes soeurs, Les fleurs.

J'aimais la pâquerette blanche, Les promenades du dimanche; L'oiseau léger, gazouillant sur la branche, Et l'azur toujours radieux Des cieux.

J'aimais de la lointaine église, Entendre la cloche indécise. Pour écouter les soupirs de la brise, Dans les champs, j'aimais à m'asseoir, Le soir.

De maman j'aimais le sourire; Son regard profond semblait dire: "L'éternité me ravit et m'attire. Je vais aller dans le ciel bleu Voir Dieu!"

J'aimais encore, au belvédère, Inondé de vive lumière, A recevoir les doux baisers d'un père, A caresser ses blancs cheveux Neigeux.

O souvenir! tu me reposes, Tu me rappelles bien des choses... Les repas du soir, le parfum des roses, Les Buissonnets pleins de gaieté L'été.

Oh! que j'aimais Jésus Hostie Qui vint, au matin de ma vie, Se fiancer à mon âme ravie! Oh! que j'ouvris avec bonheur Mon cœur!

Jésus, c'est Toi l'agneau que j'aime; Tu me suffis, O bien suprême! En toi j'ai tout; la terre et le ciel même; La fleur que je cueille, ô mon Roi, C'est Toi!

—Ste-Thérèse de l'Enfant-Jésus—

Conseils Très Utiles

Pour purifier l'air dans les chambres des malades. — Une cuillerée d'essence de térbenthine dans un seau d'eau chaude. Mettez un peu de ce liquide dans une soucoupe et laissez-le évaporer. Nettoyez le parquet avec le reste, sans oublier de laver sous le lit des malades.

Pour nettoyer les meubles vernis. — Versez dans un récipient quelconque de l'huile de lin et de l'essence de térbenthine, autant de l'un que de l'autre; mélangez bien; trempez un chiffon dans ce mélange et frottez les meubles avec; essayez-les ensuite avec un gros chiffon de laine; n'ayez pas peur de frotter. En renouvelant l'opération plusieurs fois par an, vos meubles seront comme neufs.

Pour entretenir le parquet. — Imbibez un chiffon dans de l'huile de pétrole, et frottez le parquet deux fois par semaine.

Pour nettoyer l'écaillage. — Pour nettoyer les peintures et tous les autres objets en écaillage et leur redonner leur brillant, servez-vous d'un tampon de coton imbibé de vaseline. Sécchez en frottant avec de la fanelle.

Les taches de peinture sur les vitres. — Rien n'est plus laid qu'une vitre éclaboussée, de peinture. Si les taches sont fraîches, elles disparaîtront aussitôt si, après avoir humidifié la vitre vous la frottez avec de la craie. Si elles sont anciennes, frottez à sec avec une brosse d'ivoire; lavez ensuite.

Contre les vers et les mites.

Avant de partir pour un voyage, battez et brossez les chaises et fauteuils, brossez aussi les meubles. Faites dissoudre dans une pinte d'alcool pur 4 onces de poivre d'Inde concassé; mettez cette mixture dans de petits bols sous les meubles, chaises et fauteuils. Fermez hermétiquement portes et fenêtres. Vous pouvez être sûr de retrouver vos meubles en bon état.

Pour éloigner les fourmis de vos armoires. — Il faut détendre sur les rayons des placards et des armoires des feuilles d'absinthe, l'odeur de cette plante éloigne les insectes. Renouvelez les feuilles deux ou trois fois par été.

Pour enlever les taches de rouille du linge. — Prenez un citron, recueillez-en le jus dans une cuiller, faites-le chauffer à la flamme d'une lampe ou d'une bougie; quand il est chaud, trempez la tache de rouille qui disparaîtra.

Le vieux notaire aboré Lefils.

—Ah! comme je suis content de te rencontrer, Lefils. Voilà trois heures que je te cherche. J'ai à te parler.

—Je suis sûr que tu as à me dire: "J'ai une fiancée pour toi". Eh bien, non, fiche-moi la paix!

—Quel emportement! Laisse-moi parler. Vingt mille. Qu'est-ce que tu dis de ça?

—Rien! Trente mille!

—Rien. —Veux-tu cinquante mille?... Cent mille? J'ai ça! Non. Je te répète que je ne veux faire qu'un mariage d'amour.

—Un mariage d'amour! Mais, pas de ça!

MARS

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

FETES RELIGIEUSES

- 11. Ste Eudoxie, mart. 21M. SS. Jovite et Basile. 31M. Ste Cunégonde. 41. S. Casimir; S. Lucius. 5V. S. Adrien, m. 6S. Stes Perpétue et Félicité. 7D. IIIe du Carême. 8L. St Jean de Dieu conf. 9M. Ste Françoise Romaine. 10M. Les Quarant Martyrs. 11J. S. Eulogie; S. Firmin. 12V. S. Grégoire le Grand p. et d. 13S. Ste Euphrasie vierge. 14D. IVe du Carême. 15L. S. Longin. 16M. Ste Eusébie. 17M. S. Patrice. 18J. S. Cyrille, de Jérusalem. 19V. S. Joseph. 20S. S. Nicétas évêque. 21D. De la Passion. 22L. Ste Catherine de Gènes. 23M. S. Victorien. 24M. S. Gabriel; S. Siméon, m. 25J. Association de la B.V.M. 26V. N.D. de Pitié; S. Ludger, é. 27S. St Jean Damascène, doct. 28D. Des Rameaux. 29L. S. Ludolphe. 30M. S. Pasteur év. 31M. S. Amos, proph. 90 jours écoulés

Coin de la Cuisinière

RECETTES

GATEAU A LA CREME SURE

1 1/2 tasse de crème sûre, 1 1/2 tasse de sucre, 3 oeufs bien battus, 2 1/4 tasses de farine, 2 1/4 cuillérées à café de poudre à pâte, 2 cuillérées à café de bicarbonate de soude.

Mesurez les ingrédients dans l'ordre donné, tamisant ensemble la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Battez bien Cuisse au four.

Gateau Espagnol Economique

2 jaunes d'oeufs, 3/4 de tasse de sucre, 2 cuillérées à café d'eau chaude, 3/4 de tasse de farine, 1 cuillérée à café de poudre à pâte, 1-6 de cuillérée à café de sel, 2 blancs d'oeufs, 1/2 cuillérée à soupe de vinaigre.

Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils épaississent. Ajoutez le sucre graduellement, continuant à battre le mélange. Puis ajoutez l'eau, la farine mélangée et tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez les blancs d'oeufs battus à neige dure et le vinaigre. Cuisse 35 minutes dans un four modéré—dans un moule non beurré, ou dans un moule beurré et saupoudré de farine.

SALADE DE POULET

Prenez une volaille bouillie froide et du céleri; coupez en petits morceaux, mélangez et ajoutez du sel et du poivre. Servez sur plat garni de tranches d'oeufs durs et de céleri frisé.

POUDING AUX FIGUES

Mélangez une tasse de beurre, deux tasses de sucre, quatre oeufs quatre cuillérées à thé de poudre à pâte, trois tasses de farine et épaissez avec du lait. Ajoutez une demi-livre de figues coupées en petits morceaux. Faites cuire au four dans des moules à crème renversés ou de petits moules à pouding.

GATEAU AUX FIGUES

Prenez une livre de figues, une livre de cassonade, une demi-cuillérée à thé de sel, une cuillérée et demie à thé de crème de tartre, une demi-cuillérée à thé de soude, quatre cuillérées à table de beurre fondu, de la farine.

Faites bouillir à part durant deux heures les figues et la cassonade avec suffisamment d'eau pour couvrir. Aussitôt refroidies, ajoutez le sel, la crème de tartre et la soude. Faites dissoudre dans le lait la crème de tartre et asséssez la bouillie avec du sucre de figues pour en faire une pâte molle.