

Sa bonne réputation est si réelle dans nos provinces de l'est ici, que les personnes qui aiment le bon thé ont coutume de dire: Nous employons le THE "RED ROSE"



L'excellente qualité de CAFÉ "RED ROSE" plait à nos gens cultivés.

ROBICHOUX

Je ne veux pas d'ivrogne, pas de tapageur, chez moi... Et vlan une main au collet, l'autre ailleurs, le cabaretier aux larges épaules, au ventre en boule, jette à la porte Robichoux qui roule dans la neige...

L'ivrogne s'est ramassé comme il a pu... a retrouvé son chapeau roulé à dix pas... s'est retourné vers l'auberge qu'il apostrophait du poing et de la voix. Puis grommelant, il s'ébranle...

La maison a donc reculé?... n'y arrivera-t-il donc jamais? Il sent le froid l'envahir; chaque minute le fige, et voilà trois quarts d'heure qu'il cherche son équilibre et son logis...

Et toujours il titube, tombe, se relève pour tomber encore... Il est une heure, aucun passant attardé ne survient pour aider le malheureux.

A chacune des chutes de l'ivrogne, ses mains nues font un plongeon dans la neige étincelante ou se collent à la glace du chemin.

Maintenant ses jambes, engourdis par l'ivresse, ankylosées par le froid, ne le portent plus debout... Robichoux ne marche plus que sur ses mains et ses genoux.

Il se traîne ainsi dans la neige et sur le verglas... longtemps... un quart d'heure? une demi-heu-

LA TUBERCULOSE Comment la prévenir et comment la guérir

L'infection héréditaire Il est maintenant reconnu que la tuberculose n'est pas héréditaire, et que les parents ne la transmettent jamais à l'enfant avant sa naissance. Au contraire, on a constaté que les parents tuberculeux infectaient un enfant, né en bonne santé, peu de temps après sa naissance, faut de prendre précautions voulues. Même avec de grands soins, il est difficile d'éviter l'infection des enfants par des parents tuberculeux.

Enfin! le voilà à sa maison! O joie d'y arriver! va-t-il se chauffer, se dégelé! Il se rue sur la porte, qu'on lui ouvre... et roule sur le plancher. Chauffez, chauffez le poêle! Une heure après, Robichoux affaissé par terre hurlait la douleur de ses deux mains, gelées jusqu'aux poignets...

C'était un spectacle affreux. Les mains tuméfiées, écarlatées, crevées par endroits, ruisselaient la sérosité... le moindre contact des mains entre elles, ou des doigts sur le plancher faisait sursauter de rage le misérable. Il allait sans relâche des sanglots aux cris fous... c'était horrible.

"Il faut amputer les deux mains", prononça le docteur... Elles furent amputées. Robichoux était père de six enfants...

Devant le comptoir, deux mois plus tard, à l'auberge, vous auriez pu voir un homme accoudé sur le zinc, levant vers le plafond des moignons de bras à peine cicatrisés. Penché sur un verre, il buvait... avec une paille...

C'était Robichoux. Et derrière le comptoir, l'aubergiste aux larges épaules, un ventre en boule, digne, heureux, souriant...

Pas de coeur, Robichoux! Le coeur aux talons, l'aubergiste!!!

Fr. HUGOLIN, O. F. M.

die des parents, mais simplement qu'il y a eu négligence dans la famille et que chaque enfant, à tour de rôle, a pris la maladie de ses parents, de son frère ou de sa soeur. Néanmoins lorsque, dans une famille, les parents ou les grands-parents ont souffert de tuberculose, on trouve une résistance moindre à la maladie. Les enfants, en ce cas, devraient être élevés avec un redoublement de soins quant à leur entourage et à leur mode de vie.

Tuberculose latente Nous avons expliqué comment la maladie, une fois acquise, ne se développe pas toujours immédiatement et peut demeurer dans l'organisme à l'état latent pendant un an, parfois vingt ans et davantage. Pendant cette période, il peut se manifester des symptômes qu'un médecin seul peut reconnaître, et qui disparaissent si vite que le malade n'y prend pas garde. Ainsi, par exemple, des individus qui, chaque hiver, sont sujets à des attaques répétées de "grippe" ou de rhume, ou, de temps à autre, à des attaques de pleurésie; ceux qui éprouvent régulièrement des crises de débilité générale, qui souffrent constamment de dyspepsie, qui sont habituellement pâles, dont le poids est au-dessous de poids normal ou qui toussent et expectorent d'une manière chronique; ou ceux-là peuvent fort bien être des tuberculeux et souvent, sans le savoir, ils transmettent la maladie aux autres.

Devoir du tuberculeux envers la société Il découle donc clairement de ce qui précède que, si toute personne qui expectore détruit ses crachats avec soins, se couvrait la bouche lorsqu'elle toussait, s'abstenait de donner des baisers et se gardait les mains nettes, et si l'on ne servait, au moins aux enfants, que du lait de vaches soumise à l'inspection d'un vétérinaire, nous serions en peu de temps déivrés du fléau de la tuberculose.

VI. — Comment pouvez-vous, vous et votre famille, éviter de constater la maladie? Il faut désinfecter complètement les maisons. Voyez d'abord que si vos enfants n'allaient habiter des chambrées. Suite à la page 4

MISSION BENIE

L'influence de la femme est merveilleuse. Source de grâces et de bénédictions, principe de bonheur si elle est vertueuse et sainte, la jeune fille peut devenir un élément de tentation et de péché, de malheur et de mort, si elle est, je ne dirai pas vicieuse et méchante, mais simplement légère et irrésistible. La femme, quand elle est mauvaise, elle est pire.

Ce que la femme a été, dans le paradis terrestre, et à Nazareth, elle l'est chaque jour pour les peuples, pour les familles, pour les individus. On la retrouve à l'entrée de toutes les voies qui conduisent au Ciel ou à l'enfer... C'est toujours Eve parlant avec le serpent pour la perte du monde, ou Marie parlant avec l'ange pour sa rédemption et son salut. Comme cet ambassadeur romain, la femme apporte dans les plus de sa robe, la paix ou la guerre.

Recueilli au château de Bacon

AU FOYER

AMOUR DIVIN

Mon coeur eut besoin d'une flamme, Dans l'espace, dans le ciel bleu Dans les profondeurs de mon âme J'ai cherché l'amour de mon Dieu. J'ai cherché dans la bonne voie, Parmi les choses d'ici-bas; Parmi les pleurs, parmi la joie, Hélas! je ne la trouvais pas. Pour une recherche dernière, Près de mon crucifix un jour, Je recitai une prière Et! de Dieu je trouvai l'amour

St-Léonard, N. B.

"Clairette".

par le prince qui l'habitait, Carpeau, l'illustre sculpteur, lutait en vain contre la maladie.

En proie à d'intolérables souffrances, on l'entendait s'écrier au milieu de ses crises: "La vie! la vie!"

La vie qu'il demandait lui fut refusée. Mais il reçut une vie bien plus précieuse, la vie de l'âme.

Cette vie, la vraie vie, lui fut donnée par l'entremise d'une pure et sainte jeune fille, filleule du prince chez qui elle était en visite depuis quelques jours.

Jean-Baptiste Carpeau admirait cette jeune fille.

Le prince le savait. Il conseilla à sa jeune filleule de se rendre comme un ange, au chevet du malade, et d'exhorter le grand artiste à mourir en chrétien.

Monsieur Carpeau, dit simplement la jeune fille, voulez-vous me faire plaisir?

Oh! de tout mon coeur ma chérie.

En bien, le 15 août, j'aurai le bonheur de communier; communiez avec moi, Monsieur Carpeau.

Elle se tut et joignit les mains, en recommandant sa requête par une muette invocation, au Dieu de l'Eucharistie.

Carpeau demeura pensif, Il regarda en silence cette jeune fille qui fixait sur lui ses yeux candides, répéta:

Communiez avec moi, Monsieur Carpeau.

Mais, s'écria l'artiste, je ne suis pas prêt, moi.

Oh! c'est bien facile, reprit la jeune fille avec joie, je vous enverrai mon directeur...

Et puis, pour recevoir le bon Dieu, il n'y a qu'à croire qu'il est là et à l'aimer. C'est très simple.

Le soir même, la pieuse enfant amena un prêtre de Paris au château de Bacon.

Le jour de l'Assomption, l'artiste ne voulait pas accomplir les désirs de sa jeune amie, se fit porter à l'église sur un fauteuil roulant. Il communiqua à côté d'elle, tandis que radieuse, elle offrait sa conquête à Jésus-Hostie.

Carpeau vécut encore quelques temps. Le jour de saint Michel, il reçut le saint Viatique. L'âme de l'artiste se révéilla, et fixant le Christ d'ivoire que lui présentait le prêtre:

Ah! dit-il, comme on l'a maltraité! Si je vis, je ferai un Crucifix mieux que cela!

Le 22 octobre, il expira, les lèvres collées sur la divine image de Jésus mourant et béni, la jeune fille qui lui avait mérité les ineffables miséricordes de Dieu.

Ah! jeunes filles, si vous savez ce qu'il y a de puissance pour le bien dans une seule de vos paroles! Si vous étiez sincèrement catholiques et françaises! Quel peuple, quelle famille, quel homme n'a pas à bénir ou à maudire une femme, cause de son bonheur ou de son malheur? C'est à l'influence d'une femme, jeune fille, épouse ou mère, que l'homme doit les vertus qui le sauvent, ou les vices qui le perdent.

Il existe un livre intitulé: "Les mères des saints". Il révèle la part prépondérante de la femme dans la sanctification des Elus. Si, par opposition, des filles de tous les criminels, on verrait non moins clairement l'influence de la femme pour leur perdition et leur ruine.

Il y a longtemps que vous avez oublié vos prières? demandait un prêtre à un vieux soldat qui avait passé quarante ans sous les drapeaux et qui ne s'était pas confessé depuis soixante.

Mes prières! reprit vivement le moribond, je ne les ai jamais oubliées.

Et il se mit à les réciter... "J'avais promis à ma mère de les dire. Je n'y ai jamais manqué."

Même en campagne? —Oui, mon père. Alors je les disais, en marche, comme je pouvais.

Si, à la caserne, quand j'étais seul; mais en face de certains drôles, ce n'était pas possible...

Oh! ce n'était pas du respect humain; mais s'ils avaient ri des prières de ma vieille mère, je les aurais appelés sur le terrain. Ne valait-il pas mieux les dire au lit?

Et les jours de bataille, on les faisait sans doute un peu plus courtes?

Au contraire; je n'abrégeais jamais, ces jours-là; je récitais tout ce que je savais. Ma mère m'avait dit au départ:

Ecoute, mon fils, je n'ai rien, tu le sais, et ne puis rien te donner... que deux choses, mais deux choses qui valent mieux sur un champ de bataille qu'une bourse bien garnie: ma bénédiction et mes prières. Tu les auras chaque jour.

Toi aussi, tu diras chaque jour tes prières, tu me le jures?

Oui, ma mère. —Alors vas, mon fils, Dieu te gardera, et ce que Dieu garde est bien gardé.

Le vieux militaire essuya une larme, puis il reprit: —Il m'a gardé, mon père, car j'aurais dû périr dix fois, si je n'aurais été gardé visiblement.

Qui m'a sauvé? Ma pauvre mère que je priais chaque jour et qui chaque jour priait pour moi.

Femmes de toutes les conditions, vous ne sentez pas assez combien vous pourriez être utiles et secourables autour de vous, quels maux différents vous pourriez guérir, quelle influence heureuse vous pourriez exercer, si vous vous donniez pour mission de faire du bien.

Coin de la cuisinière

Le pain et la manière de le préparer Dans la plupart des maisons le pain est la nourriture céréale principale. Il est très important que le pain soit bien fait, qu'il soit léger et poreux d'une croûte qu'il soit sain, nourrissant et savoureux.

Il est bien fait; il est une nourriture dont on ne se lasse jamais. Le pain est insuffisamment for-

me de gros grumeaux humides qui ne peuvent pas être bien digérés, et si ce pain est mangé tous les jours il peut sérieusement endommager la santé.

Un bon pain doit être léger, les cavités doivent être uniformes et également distribuées dans tout le pain. Le pain doit être plutôt petit que grand pour qu'il puisse être cuit à fond, la croûte doit être d'un brun doré, et molle ou croquante mais jamais raide.

Les ingrédients nécessaires pour la préparation du pain Les ingrédients nécessaires pour la préparation du pain sont la farine le liquide et le levain.

Liquides employés Les liquides suivants peuvent être employés à cet effet: L'eau, l'eau de riz, l'eau de patates, le petit-lait ou le lait mélé à l'eau.

L'eau amidoneuse, telle que l'eau où le riz ou les patates ont été bouillies, donnent un pain plus humide. Le lait change le goût du pain, le rend plus nourrissant et rend la mie et la croûte plus tendre. Ou seulement on emploie une tasse du liquide pour chaque pain de dimension ordinaire.

Farine Dans la préparation du pain la farine blanche occupe la première place, la farine de seigle venant en deuxième lieu. Lorsque le blé a été moulu jusqu'à ce qu'il donne une farine fine, il a faculté de s'épanouir et de s'étendre, ce qui en fait un matériel idéal pour la préparation du pain.

Le maïs et l'avoine n'ont pas cette qualité et par conséquent on peut les combiner avec la farine blanche pour la cuisson du pain. En ce qui concerne la farine de seigle on peut l'employer soit toute seule soit avec la farine blanche pour la préparation du pain.

Les Américains et les Canadiens ne sont habitués à manger presque exclusivement du pain fait avec de la farine blanche seulement, sans comprendre que le seigle, la farine de blé complet, la farine de maïs et d'avoine complet, sont très bonnes à manger et plus riches en matières nourrissantes. Le pain fait avec de la farine blanche exclusivement ne contient pas les sels minéraux nécessaires au développement des os et des dents des enfants en croissance. Les céréales plus grosses sont également un bon remède contre la constipation.

La situation présente demande qu'on emploie moins de blé, et c'est aussi dans l'intérêt de notre santé d'apprendre à manger du pain fait avec des céréales mixtes.

La quantité de la farine employée, ainsi que la manière de manipuler les ingrédients ont beaucoup à faire avec la qualité du pain. Pour un pain ferme de fine structure la quantité de la farine employée est de 3 à 4 fois plus grande que celle du liquide. Si les grains sont gros, on a besoin de 2 1/2 à 3 fois autant de farine que de liquide.

On peut ajouter à la farine blanche d'autres farines céréales rangeant en quantités de 1/4 jus qu'à quantité égale. On peut de cette manière employer avantageusement des patates en purée, du riz bouilli ou des restes de céréales bouillies.

Savoir En faisant le pain on se sert de sel pour lui donner du goût, prenant usuellement 1/2 cuillerée à café de sel par tasse de liquide, ou pour un pain.

On ajoute du sucre, du sirop ou de la mélasse pour donner du goût et pour faire lever plus vite, mettant une ou deux cuillerées par tasse de liquide. On ajoute au pain de la graisse, telle que beurre, saindoux, margarine, beurre de noix, suif, huile de coton, huile de cacahuètes ou huile de maïs, pour le rendre meilleur et plus tendre, mettant une cuillerée par tasse de liquide.

TEL. 144-11. Coin Rue R. et Genada. LACHANCE & FILS EPICIERS SPECIALITES: Fruits et Légumes Frais Une visite est sollicitée.

Lisez "Le Madawaska"