

CARTES PROFESSIONNELLES

Chirurgien-Dentiste O.-J. CORMIER

Avocat M.-D. CORMIER

Comptable H.-G. HOBEN

Avocats MICHAUD & CYR

Médecin-Chirurgien A.-M. SORMANY

P.-C. Laporte CLAIR

Avocat Albert J. DIONNE

Entrepreneur A. BOUCHER

Avocat F. Dodd Tweedie

Impressions A l'Atelier du MADAWASKA

ASSURANCE-VIE

LA SAUVEGARDE

La Seule Compagnie Canadienne-Française

ECONOMISEZ !

Recomptes intéressants sur nos marchandises d'hiver.

Mme Fred. Poitras

RUE VICTORIA... EDMUNDSTON, N.-B.

TORANO PLESSISVILLE CANADA

LA PLUS PERFECTIONNEE DES RABOTEUSES A CORROYER

Pas d'investissement - épargne en peu de temps son coût



Lebas-nous vous prouver qu'elle augmentera vos profits.

Le Bon "Gros"

Et je me dis, dans le magasin de nouveauté:

Vivement je prends déjà la tangente par le rayon de papier à lettres.

Je suis pris... Salle Gosset

—Voyez, continue-t-elle, comme c'est commode!

—Vous avez l'air un peu de vous moquer...

A ce moment, pommade, brillant, le crayon à poirelle et la pensée je ne sais où...

—Voyez, Madame, cet article a été établi sans le volume le plus restreint douze pages.

—En voici en veau écrasé, en maroquin du Levant...

—Moi, malgré mes efforts, je souriais toujours.

—Alors, je m'explique: Nous sommes à une époque terrible où tout attaque Dieu.

—Mais je n'ai jamais pensé à tout cela...

—Et je ne suis pas la seule!

—Et voici pourquoi, afin de devenir des chrétiens connaissant leur foi...

—Mais le bon gros paraissent tout court!

—Lisez et faites lire LE MADAWASKA

AU FOYER

Tout Doucement

Tout doucement, maladroit et timide, Monsieur Bébé tente ses premiers pas.

Tout doucement l'enfant part à l'école. En répétant gravement sa leçon.

Tout doucement on fonde une famille, Et de l'amour c'est la bonne chanson.

Tout doucement passent joie et misère, Le front se ride et les cheveux sont blancs.

THEODORE BOTREL.

JANVIER

Dernier Quartier, 7 Nouvelle Lune, 14 Premier Quartier, 20 Plaine Lune, 28

FETES RELIGIEUSES

- 11V. Circoncision S. Adélaïde, abbé. 12D. S. Nom de Jésus. 13L. S. Rigobert, év. 14M. S. Téléphore, p. et m. 15M. Epiphanie. 16J. S. Lucien, mart. 17V. S. Séverin, év. 18S. Julien, mart. 19D. 1 ap. l'Épiph. Ste Famille. 20L. S. Hygin, pape. 21M. S. Arcade, m. 22M. S. Léonce, év. 23J. S. Hilaire, doct. 24V. S. Paul l'ermite. 25S. Marcel, pape. 26D. 1 ap. l'Épiph. S. Antoine. 27L. Chaire de S. Pierre à Rome. 28M. S. Canut; Ste Marthe. 29M. S. Fabien et Sébastien, m. 30J. Ste Agnès, vierge. 31V. S. Vincent, m. 1 ap. l'Épiph. S. Raymond de Pennafort. 2 ap. l'Épiph. S. Timothée. 3 ap. l'Épiph. de S. Paul. 4M. S. Polycarpe, martyr. 5M. S. Jean Chrysostôme. 6J. S. Léonide, mart. 7V. S. François de Sales. 8S. S. Martine. 9D. Septuagésime. 31 jours écoulés.

de citron, L'écorce d'un citron. Trempez la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes.

GLACES

La glace et le sel forment un mélange qui congèle à plusieurs degrés au-dessous du degré de congélation de l'eau.

Instructions pour gérer les crèmes

Echaudez le récipient ou glacière, soit couvercle, et le batoir, puis faites-les refroidir.

Placez la glacière dans le seau; mettez le batoir, puis versez la crème que vous voulez geler.

Le bassin ne doit pas être rempli plus qu'aux 3/4, car le mélange se dilate en gelant.

Lettres Curieuses

Lettre d'un soldat au maire de sa commune qui lui avait annoncé la mort de son père

Je vous remerci, Mossieu le Maire, de la mort de mon père; c'est un petit malheur qu'arrive quelquefois dans les familles.

Jean Pitou, Du 35me à Tananarive.

Extrait d'une lettre du caporal Pitanchar à sa famille

Mé chair parents, je vous prie de bien vouloir m'excuser si je ne vous en fait pas plus long o jour d'aujourd'hui mai j'ai si froid aux pieds qu'il m'est de toute impossibilité de tenir plus longtemps ma plume dans ma main.

Lettre d'un garçon boucher à ses parents

Mon cher per et ma chère mer,

Faut que je vous annonce tout de suite une bonne nouvelle. Vous savez qu'il y a encor que quinze jour que je suis entré en apprentissage.

Zidor Bouvet.

Poste-escrithomme.—Ni aurait rien détonnant qui me fasse tuer demin.

Coin de la Cuisinière

RECETTES

DESSERTS

Gélatine au citron. 2 cuillères, à soupe de gélatine granulée, 1/2 tasse d'eau froide.

1 tasse de sucre, 1/2 tasse de jus