

Dans les villes et villages de chez nous,
une foule d'amis satisfaits achètent le THE
"RED ROSE" aujourd'hui, comme il y a 28 ans,
parce que c'est toujours le même bon thé.



Achetez une boîte de CAFÉ "RED ROSE".
Son arôme vous plaira certainement.



TOUTE FEMME SE DEMANDE

Comment elle pourra le mieux
conserver—non seulement pendant
ses beaux jours de jeunesse, mais
pendant la durée moyenne de sa
vie et même dans un âge plus
avancé—ces traits des formes et
du profil tout resplendissants de
santé et de vie qui la rendent si
agréable à voir, tant à ses propres
yeux qu'aux regards charmés de
tous ceux qui lui sont chers.

Le Régulateur de Santé de la Femme du Dr. J. Larivière

Justement parce qu'il aide à con-
server la bonne santé dont dépend
à un si haut point la beauté sur-
tout féminine, contient en soi la
réponse qui ne faillit jamais. C'est
un remède végétal naturel pur,
pouvant aider doucement la nature
re-tendant à stimuler le fonction-
nement de l'organisme et à corriger
les mauvais effets des veilles trop
prolongées, de l'alimentation im-
propre, du manque d'exercice né-
cessaire à la santé ou de la négligence
des autres lois de l'hygiène. Lorsqu'on
en fait usage tel qu'indiqué,
le Régulateur est absolument
inoffensif et on peut l'employer en
toute confiance dans la plupart des
cas d'épuisement général, le débi-
lité des organes digestifs, de re-
tards ou d'irrégularités des fonc-
tions féminines, et autres indices
de santé perdue ou chancelante.
Cette excellente préparation est en
vente dans toutes les pharmacies.

Pauvres Gosses!

(INSTANTANÉ D'HIER)

La future belle-maman est sidé-
rée... A-t-elle bien entendu...
Elle a cru comprendre que son fu-
tur gendre disait:

"Je serai heureux d'avoir douze
enfants!"

—Oui... douze.
—Il est fou!

—Je te répète qu'il est fou...
Ah! les pauvres mères! Mais tu
ne dis rien, toi?

—Qu'est-ce que tu veux que je
te dise...

—Tu devrais me dire qu'avec un
tel programme, nous n'avons pas le
droit de livrer notre fille au car-
nage de ce sauvage!

—Tu as des mots!

—Et toi, des silences!

—Ce brave garçon... il a peut-
être dit "douze" comme on dit
"trente-six mille chandelles!"

Tu prends tout au tragique...

—Et toi, avec un calme... Ah! tu
est bien de la corporation!

—Mais si notre fille l'aime, ce
eune homme, et si elle pense com-
me lui...

—Tais-toi! Vous êtes tous
des égoïstes... Si homme et fem-
me avaient les enfants à tour de
rôle, toutes les familles seraient
de trois...

—Ah! et pourquoi?

—Pourquoi...? Parce que la
pauvre femme accepterait de re-
commencer... Mais l'homme...
jamais!

—En attendant, que comptes-
tu faire...

—Je vais lui écrire à ce mon-
sieur-là une de ces lettres...

—Prends garde! Les maris
sont rares...

—Des maris comme ça!...
La dame prend une feuille de
papier et s'installe à son petit bu-

reau en marqueterie.

Monsieur,
Vous avez prononcé hier soi-

des paroles bien graves, et qu'un
cœur de mère ne peut pas ne pas
relevé.

Vous avez dit que vous désiriez
douze enfants!... Laissez moi es-
pérer que c'est une simple bou-
tade de votre part...

Autrement, à quel sombre a-
venir vous condamneriez notre
malheureuse fille!... Quels enfants
aurait-elle!... Quelle santé et quel-
le fortune résisteraient à cette
frénésie!... Je vous avoue n'en a-
voir pas dormi de toute la nuit...

—Et, comme pour un duel, les
petits cartons s'échangèrent.

Madame,
Mais comment font les autres
peuples qui, actuellement, et dans
les mêmes conditions, ont beau-
coup plus d'enfants que nous...

Comment font les ouvriers, les
quels se marient souvent sans un
sou...

Monsieur,
Précisément... vous n'êtes pas
un ouvrier, lequel n'ayant rien,
n'a rien à sauvegarder, et peut
avoir tous les enfants qu'il vou-
dra. Tandis que ma fille, Mon-
sieur, a une dot... et même une
belle dot...

—Donc, Madame, avec la belle
dot, nous pourrions très bien éle-
ver douze enfants...

—Ils n'auront plus alors, Mon-
sieur, aucune fortune.

—Nous les armerons, Madame,
pour en gagner, chacun, une pe-
tite. D'ailleurs, ici-bas, que de per-
sonnes vivent, et même s'illus-
rent, sans aucune fortune. Dieu,
Madame, bénit les familles nom-
breuses.

—Mais, Monsieur, il ne les
nourrit pas!

—C'est tout de même lui, Ma-

dame, qui nourrit cette famille
nombreuse qui s'appelle l'hu-
manité...

—Enfin, Monsieur, ma fille n'a
pas de santé...

—Alors, Madame, soignez-la,
mais ne la mariez pas!

—Transigez: Vous, vous vou-
lez "douze"? Je consens à six...

—Acceptez-vous?

—J'accepte, Madame, et avec
bonheur, tous les petits êtres que
le bon Dieu m'enverra de son pa-
radis.

Etc..., etc...
La corde, si tendue, pourtant
ne casse pas.

Le beau-père est un brave hom-
me, la jeune fille veut ce que veut
celui qu'elle aime. Pour le mo-
ment, ayant passé (?) ses pou-
voirs à maman qui les lui a pris,
elle est laissée en dehors du dé-
bat.

Cahin-caha, le projet reste donc
debout.

On visite même des apparte-
ments.

On monte des étages... on se
risque dans les ascenseurs... on
affronte des concierges...

Et, un jour, tout en discutant
avec àpreté, le trio trouve l'oiseau
bleu.

L'oiseau bleu est un bel ap-
partement, quatre grandes cham-
bres à coucher... du soleil partout,
et pas trop cher.

Pour une fois, belle-maman est
de l'avis de son gendre: il ne faut
pas laisser échapper une telle oc-
casion!

Rendez-vous sur place avec le
gérant, un petit vieux, sec et cas-
sant comme du bois mort.

—Je pense, dit-il, que vous
n'allez pas hésiter...? Je n'aurais
qu'à laisser transpirer la chose, et
ce serait aussitôt ici la ruée des
solliciteurs.

—Mais il y a beaucoup de ré-
parations à faire...? observe le
jeune homme.

—Elles sont à votre charge
monsieur.

—Vous ne nous ferez pas un
peu de peinture...

—Non, monsieur.

—Pas même lessiver les murs...?

—Non plus. C'est 8,000 francs
net, et tout à votre charge.

D'un coup d'oeil, ils se consul-
tent?

—Allons-y! dit le jeune hom-
me.

—Allons-y!... confirme la bel-
le-mère.

—Mais c'est évident, conclut
le gérant.

—Vous voyez!... clame belle-
maman d'une voix gresque triom-
phante.

Tout le groupe est là, sur le pa-
lier.

—Qu'est-ce que vous décidez?

—Interroge le petit vieux.

—Oui... qu'est-ce que vous dé-

AU FOYER

SA BOUCHE

A Yvette avec affection

Je la laissais causer... et cela seulement
Pour mieux examiner cette lèvre divine.
Elle causait... causait... et puis... candide-
ment:
"Tu ne me réponds pas. ah! bien oui, je devine..."
"Tu ne me suivais pas!"—"Pardonnez-moi, mille pardons!"
"C'est qu'avec mes tracas j'étais un peu distraite,
"Je t'écouterai bien, chère, recommençons."
"Ne boude pas, surtout, hein! mignonne, répète?"...

Et sans songer que sa lèvre me fascinait
Que cette bouche rose était tout un poème
Dans tout son naturel, gaiment elle riait,!!!
Ignorant que tuot bas je lui disais: "Je t'aime!"...
Et que j'oubliais tout en voyant les contours
Si purs, si gracieux de sa lèvre moqueuse,
De cette boushe; mais... si petite toujours...
...Qu'elle fut calme et fière ou qu'elle fut rigou-
Je l'admirais autant!...mais quand soudain je vis
Ce pli boudeur charmant! oh! mais... qu'elle était belle!!!
...Et que l'offrir, enfant, que veux-tu, voyons... dis,
Pour me donner ta bouche et ta grâce avec elle??

Saint Fabien, 9 janvier 1923.

JOVETTE

"Le Soleil"

dame, qui nourrit cette famille
nombreuse qui s'appelle l'hu-
manité...

—Enfin, Monsieur, ma fille n'a
pas de santé...

—Alors, Madame, soignez-la,
mais ne la mariez pas!

—Transigez: Vous, vous vou-
lez "douze"? Je consens à six...

—Acceptez-vous?

—J'accepte, Madame, et avec
bonheur, tous les petits êtres que
le bon Dieu m'enverra de son pa-
radis.

Etc..., etc...
La corde, si tendue, pourtant
ne casse pas.

Le beau-père est un brave hom-
me, la jeune fille veut ce que veut
celui qu'elle aime. Pour le mo-
ment, ayant passé (?) ses pou-
voirs à maman qui les lui a pris,
elle est laissée en dehors du dé-
bat.

Cahin-caha, le projet reste donc
debout.

On visite même des apparte-
ments.

On monte des étages... on se
risque dans les ascenseurs... on
affronte des concierges...

Et, un jour, tout en discutant
avec àpreté, le trio trouve l'oiseau
bleu.

L'oiseau bleu est un bel ap-
partement, quatre grandes cham-
bres à coucher... du soleil partout,
et pas trop cher.

Pour une fois, belle-maman est
de l'avis de son gendre: il ne faut
pas laisser échapper une telle oc-
casion!

Rendez-vous sur place avec le
gérant, un petit vieux, sec et cas-
sant comme du bois mort.

—Je pense, dit-il, que vous
n'allez pas hésiter...? Je n'aurais
qu'à laisser transpirer la chose, et
ce serait aussitôt ici la ruée des
solliciteurs.

—Mais il y a beaucoup de ré-
parations à faire...? observe le
jeune homme.

—Elles sont à votre charge
monsieur.

—Vous ne nous ferez pas un
peu de peinture...

—Non, monsieur.

—Pas même lessiver les murs...?

—Non plus. C'est 8,000 francs
net, et tout à votre charge.

D'un coup d'oeil, ils se consul-
tent?

—Allons-y! dit le jeune hom-
me.

—Allons-y!... confirme la bel-
le-mère.

—Mais c'est évident, conclut
le gérant.

—Vous voyez!... clame belle-
maman d'une voix gresque triom-
phante.

Tout le groupe est là, sur le pa-
lier.

—Qu'est-ce que vous décidez?

—Interroge le petit vieux.

—Oui... qu'est-ce que vous dé-

Biscuits Instantanés
Ajoutez aux ingrédients emplo-
yés pour les biscuits assez de lait
en plus pour obtenir une pâte é-
paisse (2 cuillerées à soupe envi-
ron); faites tomber par cuillerées
dans une casserole bien graissée,
à une distance d'un demi pouce
l'un de l'autre. Le mélange ne doit
pas être trop mou afin de ne pas
se répandre. Faites cuire dans un
four chaud.

Petits Fours
Ajoutez 4 cuillerées à soupe de
sucre aux ingrédients secs emplo-
yés pour la préparation des bis-
cuits. Mélangez et battez. Faites
cuire dans des moules à muffins
graisés, pendant 25 à 30 minu-
tes. On peut ajouter un oeuf, met-
tant 2 cuillerées à soupe de lait
de moins.

Petits-pains à la farine de maïs
1/4 tasse de farine, 1/4 de tasse
de farine de maïs, 3 cuillerées à
café de poudre à pâte, 2 cuillerées
à soupe de graisse, 1 oeuf, 1-3 de
tasse de lait, 1 cuillerée à café de
sel, 1 cuillerée à soupe de sucre.
Mélangez et passez au tamis les
ingrédients secs et mettez-y le
graisse. Battez l'oeuf et ajoutez-y
le lait. Ajoutez les liquides aux
ingrédients secs pour faire une
pâte molle. Pétrissez et étendez;
formez les pains et faites cuire
dans un four chaud de 12 à 15
minutes. On peut le faire avec de
la farine de seigle et de la farine
de maïs, ou bien uniquement à
la farine de seigle.

Petits biscuits ronds
2 tasses de farine mélangée, 2
cuillerées à soupe de sucre, 4 cuil-
lerées à café de poudre à pâte, 1/2
cuillerée à café de sel, 2 cuillerées
à soupe de graisse, 2-3 de tasse
de lait, 1-3 de tasse de raisins secs
égrenés hachés fin, 2 cuillerées à
soupe de citron haché fin, 1/2
cuillerée à café de cannelle.

Mélangez comme la pâte pour
les biscuits à la poudre à pâte.
Etendez jusqu'à ce que la pâte
obtienne l'épaisseur de 1/4 de pou-
ce; badigeonnez avec un substitut
pour le beurre fondu et saupou-
drez avec du sucre, de la cannelle
et des fruits. Formez comme un
gâteau en rouleau (jelly-roll); dé-
coupez en des morceaux d'une é-
paisseur de 1/4 d'un pouce. Mettez
les morceaux sur un fer graissé
et faites cuire dans un four chaud
pendant 15 minutes environ.

Biscuits aux fruits
Numéro 1
2 tasses de farine mélangée, 4 cuil-
lerées à café de poudre à pâte, 2
cuillerées à soupe de sucre, 1/2 cuil-
lerées à café de sel, 1/4 de tasse de
graisse, 1/4 de tasse de lait environ.
Mélangez comme une pâte pour
les biscuits à la poudre à pâte.
Divisez la pâte en deux parts é-
gales. Façonnez-en une de sorte
qu'elle puisse entrer dans un mou-
le graissé peu profond. Badigonnez
le dessus de la pâte avec de la
graisse fondue, façonnez et met-
tez la deuxième partie de la pâte
sur la première. Faites cuire dans
un four chaud pendant 20 minutes.
Divisez les deux sections. Mettez
les fruits broyés et sucrés sur une
moitié et mettez l'autre moitié
dessus. Sur le tout on peut ajou-
ter encore des fruits. On peut em-
ployer des fruits fraîches, des ab-
ricots, ou de la compôte de fruits
secs ou frais. Servez avec de la
crème fouettée, si vous préférez.

Numéro 2
2 tasses de farine, 4 cuillerées
à café de poudre à pâte, 1/2 cuil-
lerée à café de sel, 1/4 de tasse de
sucre, 1/4 de tasse de graisse, 1
oeuf, 1/4 de tasse de lait environ.
Mélangez de la même manière
que le précédent No. 1, ajoutant
au lait l'oeuf bien battu.

Boulettes de viande
Faites une pâte pour un bis-
cuit aux fruits (short cake) avec
1/4 de farine d'avoine. Mélangez
la viande bien hachée avec une
sauce épaisse bien assaisonnée,
ou avec une bouillie céréale. For-
mez des croquettes, couvrez avec
une couche mince de pâte, faites
cuire dans un four chaud. Servez
avec une sauce chaude.

Coin de la cuisinière

Biscuits au lait caillé ou au
Bicarbonate de soude

2 tasses de farine, 1/2 cuillerée
à café de bicarbonate de soude, 1
cuillerée à soupe de poudre à pâte,
1/2 cuillerée à café de sel, 1/4 de
tasse d'épaisse crème aigre ou une
quantité suffisante de lait pour ob-
tenir une pâte molle.

Mélangez et passez au tamis
les ingrédients secs, ajoutez gra-
duellement les liquides pour ob-
tenir une pâte molle. Pétrissez lé-
gèrement, roulez et mettez et bis-
cuits. Faites cuire dans une tôle
bien graissée, dans un four modé-
ré.

Gâteau aux fruits en brique

Préparez un biscuit en rouleau.
Joignez bien les bouts pour tenir
le fruit. Mettez dans une tôle
graisée, couvrez avec un sirop
fait de:
1/4 de tasse de sirop, 1 cuillerée à
soupe de graisse, 1 tasse d'eau.

Faites cuire et attrosez avec ce
sirop. Servez comme un dessert
avec la crème.

Boulettes

Suivez les instructions pour les
biscuits à poudre à pâte n'employ-
ant que deux cuillerées à café de
graisse. Mettez la pâte par
cuillerées sur un ragoût bouillant.
Couvrez et faites bouillir pen-
dant 12 minutes sans enlever le
couvercle.

Announcing Prices on the New 1924 McLAUGHLIN-BUICK

MASTER FOURS		
24-35 Special Touring	-	\$1355.00
24-33 Coupe	-	1975.00
24-34 Special Roadster	-	1325.00
24-37 Sedan	-	2085.00
MASTER SIXES		
24-41 Double Service Sedan	-	\$2295.00
24-44 Special Roadster	-	1815.00
24-45 Special Touring	-	1845.00
24-47 Sedan	-	2895.00
24-48 Coupe	-	2775.00
24-49 Special Touring	-	2155.00
24-50 Sedan	-	3195.00
24-51 Brougham Sedan	-	3145.00
24-54 Special	-	2295.00
24-55 Special	-	2375.00

All Prices L.O.B. Oshawa—Government Taxes Extra

CREIGHTON & RIDLEY, Distribut.

WOODSTOCK, N. B.

