

CARTES PROFESSIONNELLES

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

Avocat
Casier-P. "S" Tél.: 42
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 5 h.
(à 630 h. 30)

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 FRANK & 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

BUANDERIE GOON WAH Co.

56 rue de l'Eglise, Edmundston, N.-B.

Toutes les sortes de lavages faits à la main

LAVAGES ET REPASSAGE DE FAMILLE

35c à 50c la douzaine

SERVETTES de Barbiers: \$1.00 du cent

Livraison à domicile

Nous n'employons que des experts

All kind of laundry work done by hand

FAMILY WASHING & IRONING

35c to 50c per dozen

BARBER TOWELS: \$1.00 per hundred

Goods called for and delivered

Best Laundrymen only employed

GOON WAH Co.

LAUNDRY

56 Church St., Edmundston, N.-B.

Tableau de Chasse

Demain, ce sera enfin affiché!
C'est le mot qui circule avec
avidité sur une foule de lèvres,
rosses et minces, dans la petite
ville de province.

C'est aussi la pensée muette au
fond de bien des coeurs angois-
sés.

Demain, le secret n'existera
plus.

Demain, tous les yeux verront
au fond de tous les tiroirs.

Pas les yeux de la bonté—
ceux-là se fermeront plus tôt—
mais les yeux avides de la jalousie.

...Les yeux de ceux qui, ne tra-
vaillant pas, ou ne sachant pas
travailler, n'admettent pas que
d'autres soient plus intelligents
qu'eux... que d'autres, surtout,
réussissent... que d'autres écono-
misent...

...Les yeux de la haine, si heu-
reuse de savoir enfin que, derrière
telle façade digne, c'est vraiment
la misère... la misère des riches...
volupté suprême...

Finie, la silence des nouveaux
pauvres qui croyaient, au moins,
avoir le droit de se faire.

Finie, la pudeur de certaines
détresses...

Affiché... tout sera affiché... je-
té en pâture à la démagogie triom-
phante.

L'exhibition n'enrichira person-
ne... Mais elle "embêtera" tous
ceux qui paient.

Et cela est la joie de ceux qui
ne paient rien.

Demain, est devenu aujourd'hui.

Dès 6 heures du matin, le ta-
bleau du percepteur, indiquant le
revenu de chacun, est officielle-
ment cloué, comme au pilori, dans
la grande salle de la mairie.

Et, déjà, les premiers curieux
arrivent...

Apparaissent le marchand de
vins... l'épicier... le boucher de
la place... quelques journalistes.

Ils entrent, méfiant, le cou
allongé... la tête de côté...

— Ça y est... dit l'un.

— Ça y est... répond l'autre...

Et ils regardent...

Ils lisent leur chiffre à eux,
d'abord... le chiffre torturé, com-
primé, péniblement extrait de
leurs additions et soustractions.

— Alors, toi... tu as le toupet
de te faire 30,000 francs dans ta
petite cambuse; tandis que moi,
avec toutes mes marchandises, je
suis presque à la côté!

— Demain mon vieux, je m'installe marchand
de vins, et je te coulerai!

— Eh bien! on verra!

7 heures... 8 heures... Le mon-
de arrive... Le monde... une
manière de praler.

Cultivateurs inquiets... petits
bourgeois... paysans méfiant qui
cherchent en silence... lisent...

comparent... ruminent...

Chacun se tait... Tout de même
on est un peu gêné... c'est la pre-
mière fois, ce déshabillage de-
vant tout le monde.

Mais l'un d'eux tend le doigt
et éclate:

— Ça, c'est une fausse déclara-
tion! Je suis sûr que le père Du-
rant s'est fait davantage... Rien
qu'avec moi, il a fait plus...

Le "fourrage" alors s'installe.

La lettre anonyme s'esquisse dé-
jà dans plusieurs cerveaux.

Un directeur d'agence monolo-
gue:

— Ah! mais... casse-cou! Je
me figurais que ce fermier avait
les reins plus solides! Demain,
j'arrête le crédit...

Tel autre exclut: Il est contre-
maître dans une usine du pays.
Sans doute, il est bien payé...

Sans doute, il ne court, lui, aucun
risque... Mais il voit qu'il peut
être payé encore davantage. Il y
a là, pour lui et les camarades, un
filou à exploiter... Attends un peu
le patron!

Et le curé?... Si on voyait com-
bien il gagne?... C'est toujours
intéressant de savoir ce que gagne
un curé...

Tiens! Il n'y a pas le curé?...
Ca, c'est curieux! Il ne se fait
donc même pas le sept malheu-
reux mille francs exigé par la car-
tel...? On aurait cur qu'il était
tout de même encore un peu plus
"galetteux"!

— Et l'institutur ce sa femme?

A eux d'eux, logés, éclairés, clas-
sés de soir, archives, secrétariat de
mairie... Ils doivent s'arrouder un
beau chiffre! Mais où sont-ils
donc...

— Nulle part, Monsieur!

— Et pourquoi?

— Ils sont fonctionnaires.

— Mais ils touchent...

— Distingue! Ce n'est pas un
revenu, c'est un salaire.

AU FOYER

Dimanche des Rameaux

Dimanche de la joie printanière. Dimanche
Des rameaux verts, des jeunes palmes et des branches.

Comme l'éphède pur qui, le premier, jeta
Ses feuilles sous les pieds du Christ, et qui chanta,
Le préhier, l'hosanna des âmes enfantines,
Je gravis, exultant, le sentier des collines,
Et je mêle ma voix à ton hymne divin...

Dimanche des Rameaux, Dimanche clair qui vine
Consoler le Sauveur de ses veilles amères,
Dimanche de jeunesse exquise et de lumière
Qui, seul, parmi ses jours de lutte et de douleur,
Cours sur son chemin les bras remplis de fleurs,
Dimanche abolissant et cher, Dimanche unique,
Qui tendis sous ses pas les plis de ta tunique,
Je t'évoque en rêvant dans ce printemps naïf.
Ton âme de gaité palpite dans l'air vif,
Et tes arbres, tendus vers les horizons calmes,
Dans le vent du bonheur font frissonner leurs palmes.

Dieu va venir, j'entends son pas dans le lointain...
Il est vêtu d'un peu de l'azur du matin,
Et quelque paysan, au tournant de la route,
Va lui donner son humble monture sans doute;
Les enfants des rameaux chanteront tour à tour,
Les cloches danseront dans les rustiques tours.
Il bérira les clos, les courtils, les chaumières,
Sa bénédiction sera de la lumière...

Les agneaux bondiront auprès de l'abreuvoir,
Les vaches poseront leur muflle, pour le voir,
Sur la barrière à claire voie de leur étable...
Les métyers joyeux se lèveront de table
Et le verront passer, souriant à leur seuil,
Le printemps, lui fera un exultant accueil,
Et quand il paraîtra en ce beau Dimanche,
Sur la colline où je l'attends parmi les branches,
Ton chant se mêlera à nos hymnes d'enfants,
Tu secourras tes parfums vierges dans le vent.
Et ton geste étendra sur son divin passage
Ton manteau clairsemé d'anémones sauvages...

Pierre NOTHOMB.

MARS

Dernier Quartier, le 7.

Nouvelle lune le 13.

Premier Quartier le 21.

Pleine Lune le 29.

FETES RELIGIEUSES

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

90 jours écoulés

tance, uniforme, remuant constam-
ment pendant que vous y ajoutez
le mélange de lait et sucre. Bat-
tez jusqu'à ce que le mélange soit
froid.

SAUCES A SERVIR AVEC LES SAUCES & LES GLACES

Crème au chocolat

2 carrés de chocolat fondu, 1
tasse d'eau bouillante, 1/2 tasse de
sirop ou sucre, 1 cuillerée à soupe
de féculle de maïs mélangée avec
1 cuillerée à soupe d'eau froide.

Ajoutez l'eau bouillante au su-
cre ou sirop, puis ajoutez graduel-
lement au chocolat fondu, re-
muant constamment. Chauffez
jusqu'au point d'ébullition, ajou-
tez la féculle de maïs, puis faites
bouillir 5 minutes. Aromatisez a-
vec la vanille et versez froid ou
chaud.

Sauce aux fruits

1 cuillerée à soupe de féculle de
maïs mélangée avec 1 cuillerée à
soupe d'eau froide, 1/2 tasse de su-
cre ou sirop, 1/2 tasse d'eau bouil-
lante, 2 cuillerées à soupe de jus
de citron. Des fruits coupés ou
des froites et des noix coupées.

Ajoutez la féculle de maïs (mé-
langée avec l'eau) au sucre ou au
sirop, puis ajoutez l'eau bouillan-
te et faite bouillir pendant 5 mi-
nutes; ajoutez le jus de citron, re-
froidissez, et ajoutez les fruits
coupés.

Remplissage aux bananes

1 tasse de pulpe de bananes, 1/2
tasse de sucre. Le jus d'1/2 citron,
1 cuillerée à soupe de beurre.
Faites cuire en remuant jusqu'à
ce que la sauce épaississe.

GALETTES ET BISCUITS

Galettes aux cacahuètes (p'anuts)

2 cuillerées à soupe de graisse,
1/4 de tasse de sucre, 1 oeuf bien
battu, 1/2 tasse de farine, 1 cuille-
rée à café de poudre à pâte, 1/4 de
cuillerée à café de sel, 2 1/2 cuille-
rées à soupe de lait, 1/4 de tasse
de cacahuètes brisées, 1/4 cuille-
rée à café de jus de citron.

Fouettez la graisse jusqu'à con-
sistance de crème, ajoutez-y le su-
cre graduellement, puis l'oeuf
bien battu. Mélangez et tamisez
la poudre à pâte, sel et farine et
ajoutez-les au premier mélange.
Puis versez-y le lait, les cacahou-
tes et le jus de citron. Avec la
pointe d'une cuiller versez cette
pâte sur une tôle non beurrée, à
1 pouce de distance les unes des
autres. Placez la moitié d'une ca-
caouette sur chaque galette. Cui-
sez de 12 à 15 minutes à four lent.
Cette quantité fait 24 galettes.

LISEZ ET FAITES LIRE
LE MADAWASKA

Conseils Très Utiles

Les froter au thé froid com-
munique aux meubles vieilliss un
poli lustré et brillant.

Pour faire disparaître l'odeur de peinture, qui cause sou-
vent le malaise et la nausée, il
suffit de mettre dans la pièce pour
la nuit un seau d'eau contenant
une poignée de sel.

Les pommes restent fraîches et
saines longtemps si on a le soin
de les emboîter dans du bran de
sac.

Pour faire disparaître des us-
tensiles de cuisine l'odeur de
poisson et d'ognon, on y verse du
vinaigre bouillant et on les lave
ensuite de la manière ordinaire.

Les allumeuses de sûreté s'allu-
ment tout aussi bien sur une sur-
face douce et dure, comme une
vitre, que sur la boîte.

On adoucit la chaleur de la
fournaise en plaçant une éponge
humide au-dessus du registre.

Un morceau de papier blanc posé
lentement dans l'évier de la cui-
sine retient le tuyau de l'eau et l'abri-
ce d'odeur.

Coin de la Cuisinière

RECETTES

Remplissage à la guimauve

1 tasse de sucre, 1-3 de tasse
de lait, 1/2 livre de guimauve, cou-
pée en petits morceaux, 2 1/2 cuil-
lerées à soupe d'eau chaude, 1
cuillerée à café de vanille.

Faites bouillir le sucre avec le
lait jusqu'à la consistance de bou-
le molle. Fondez les guimauves
au bain-marie, ajoutez l'eau chan-
de et faites cuire jusqu'à ébulli-
tion.

— Je ne croyais pas que ce po-
tron-là fut aussi condu...

— Et si fait, c'est juste à cause...