

CARTES PROFESSIONNELLES

Avocat F. Dodd Tweedie, Casier-P. "S" Tél.: 42, M. D. Cormier, B.A., Avocat, Notaire Public, Edmundston, N.B.

Médecin-Chirurgien Dr. Honoré Cyr, Médecin-Chirurgien Oculiste, St-Basile, N.B., Avocat J.-E. Michaud, Bureau: rue St-François, autrefois occupé par M. Pius Michaud, Edmundston, N.B.

Médecin-Chirurgien Casier-P. "S" Tél.: 46, A.-M. Sormany, Edmundston, N.B., P.-C. Laporte, N.B., Spécialité: Chirurgie Maladies des femmes, Heures de Bureau: 9 à 11 a.m., 4 à 6 p.m.

Avocat Albert J. Dionne, B.A., Avocat, Notaire Public, Bureau: Chez J. Tétu, 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, C. Richard, agent local, A. Pluze, gérant provincial

Architectes BEAULE & MORISSETTE ARCHITECTES, SPECIALITES: Edifices publics et religieux, constructions à l'épreuve du feu, OSCAR BEAULE, ALBERT MORISSETTE, 21 Rue d'Aiguillon, QUEBEC

VOUS TROUVEREZ TOUJOURS A L'HOTEL ROYAL, Repas Bien Apprêtés - Bonnes Chambres, Service de Première Classe, Salles d'Echantillons - Voitures et Autos, D. MORRISSON, Prop. Edmundston, N.B.

Une belle boîte de papier à lettre avec enveloppes - papier en toile, rose bien ou blanc - avec initiales sur le papier et votre nom et adresse au revers de l'enveloppe. Le tout pour \$1.00. Frais de poste inclus. Adressez immédiatement votre commande à Le Madawaska, EDMUNDSTON, N.B.

AU FOYER

Bonne Pêche

Un matin d'ouverture, les bords d'une rivière sont garnis. M. Gonin a beaucoup marqué. Il est allé d'amont en aval et d'aval en amont pour s'arrêter enfin près d'un troisième saule, où il n'y a personne. Mais quel saule! Tout perdu, tout bossu, noué de rhumatismes, il laisse pendre du haut de son corps contrefaits des branches flasques où s'accroche la ligne chaque fois que M. Gonin la retire. Des algues tapissent le pont de l'eau. Quand à la berge, elle est en pente si abrupte que M. Gonin ne sait pas du tout comment s'assoier. Et pour comble, le saule est tellement mal placé et dispose d'un feuillage tellement parcimonieux qu'on chercherait en vain un peu d'ombre dans son voisinage. C'est vraisemblablement pour cela que personne ne s'y est établi avant M. Gonin.

MEMENTO

POUR LE MERCREDI DES CENDRES Memento homo! dit le prêtre à demi-voix. Cependant que, dans le pénombre de l'église, Sur les fronts inclinés qu'éclairent ses vieux doigts, Il laisse s'égrener un peu de cendre grise. Et le vieillard, ailé d'un large surplus blanc, Oû sa main esotérique a des pâleurs de nacre, Mêlé, en son geste grave et noble, un peu tremblant, Aux tristesses d'un deuil, la majesté d'un sacre. Memento! Rien ne dure ici-bas; tout nous fuit: Gloire, richesse, amour, qu'on s'acharne à poursuivre, Sont comme ces lueurs de couchant, or ou cuivre, Sur qui flottent déjà les ombres de la nuit. Notre vie est un songe, un nuage qui passe, Et nous ne voyons pas, rivant nos yeux au sol, Que sur nos fronts la mort, ainsi qu'un grand rapace, Rétrécit chaque jour le cercle de son vol. Memento! Souviens-toi que tu sors de la terre, Et qu'à la terre, un jour, doit retourner ta chair!... Ainsi parle le prêtre en son langage austère, Apre et fortifiant comme un breuvage amer. Et la luxure éteint sa prude et de flamme; L'orgueil se courbe, et tous les péchés capitaux. Tous ces fauves rôdeurs que nous avons dans l'âme, Rétrécissent un instant leurs appétits brutaux. Sous l'oblique clarté qui tombe des verrières, Les fidèles se sont agenouillés, fervents: Et l'on entend monter vers le ciel les prières Qu'en songeant à la mort murmurent les vivants. ARSENE VERMENOUE.

MARS

- Nouvelle Lune, le 3, Premier Quartier, le 10, Pleine Lune, le 18, Dernier Quartier, le 26. PETES RELIGIEUSES: 1M. Ste Eudoxie, mart, 2M. Les Cendres, 3J. Ste Cunégonde, 4V. S. Casimir, S. Lucius, 5S. S. Adrien, m, 6D. 1er du Carême, 7L. S. Thomas, conf. et d, 8M. S. Jean de Dieu, conf, 9M. Quatre Temps, 10J. Les quarante Martyrs, 11V. Quatre Temps, 12S. Quatre Temps, 13D. 11e du Carême, 14L. Ste Mathilde, reine, 15M. S. Lougin, 16M. Les B.C. Mar. Jésuites, 17J. S. Patrice, 18V. S. Cyrille de Jérusalem, 19S. S. Joseph, époux de la B.V., 20D. 11e du Carême, 21L. S. Benoît, abbé, 22M. S. Zacharie, papa, 23M. S. Victorien, 24J. S. Gabriel, S. Siméon, m, 25V. Annunciation de la B.V.M., 26S. S. Ludger, évêque, 27D. 11e du Carême, 28L. S. Jean Capistran, c, 29M. S. Victorin, m, 30M. S. Prosper, év, 31J. S. Amos, proph. 90 jours écoulés.

BOITE AUX QUESTIONS

Question: Quelles raisons doit avoir, pour être dispensée de la messe du dimanche, une mère de famille faible de santé et accablée de travail? Réponse: Pour les mères, comme pour les autres chrétiens, il faut, d'après Saint-Alphonse, une cause assez grave pour légitimer l'omission de la messe dominicale. Si, par exemple, en allant à la messe, on s'exposait à altérer notablement sa santé, ou encore à subir des incommodes, ces derniers dommages appréciables, ces derniers risquent la santé, suffisants de dispense. Dans le doute, consulter son confesseur. Question: L'éducation chrétienne des enfants (dit-on) est un devoir qui incombe à la mère d'abord. Mais lorsque les enfants sont grands et qu'ils se raident entre l'autorité de la mère, le père ne devrait-il pas intervenir? Réponse: Ce n'est pas en vain que Dieu a placé auprès de l'enfant un père et une mère. Non seulement une mère, remarquée de bien, mais aussi un père. C'est que les deux doivent se prêter main-forte pour la bonne éducation de l'enfant, en vue de conduire jusqu'à son plein développement moral et physique, une vie qui vient de Dieu par leur ministère. Dans quel que soit l'âge de l'enfant, le père aussi bien que la mère, doit être là pour voir à son éducation. Question: Une femme catholique, mariée à un protestant devant le jour de la mort, recevoir les derniers sacrements, sans faire réparation? Et s'il fallait faire réparation, le prêtre pourrait-il la faire en son nom? Réponse: Nous ne pouvons donner une règle générale à suivre invariablement, dans ces cas, qui se présentent toujours avec des circonstances particulières aggravantes ou atténuantes. Il faut alors appeler le prêtre et en rapporter à son jugement. Il exigera la réparation, s'il y a eu scandale public. Il en dispensera, si l'enfant est secréte. Dans le cas d'impuissance, du côté de la malade, à faire réparation, le prêtre pourra s'en charger lui-même. Croyez que l'Eglise ne néglige rien pour pourvoir au salut de ces enfants dans ces cas de nécessité. Mais il appartient aux enfants de l'Eglise d'être sages et de ne pas attendre à la dernière extrémité régler leurs cas de conscience. Ce pourrait bien être trop tard.

La première tasse de Chocolat

En ces temps de glorifications de centennaires, on semble oublier de célébrer—bien que cela pourrait donner lieu à d'agréables réunions gastronomiques—le quatrième centenaire de l'introduction du chocolat en Europe. C'est, en effet, en 1542, que l'Espagnol Fernan Cortez fit connaître cette création des Indiens mexicains le rôle dévolu en Europe à nos espèces, sonnantes et trebuchantes. Longtemps d'ailleurs, dans de pays, le chocolat liquide ne fut qu'une sorte de bouillie dans laquelle on entraînait de la farine de maïs, du rocou, du poivre indien, du piment et autres ingrédients. Ce breuvage ne devait pas être fameux, si l'on en croit un vieux Espagnol, Benzo, qui avait longtemps servi au Mexique, et qui disait que le chocolat primitif était plutôt fait "pour les cochons que pour les hommes". "porcorum est verius colluvies quam hominum potio." Mais il ne faut jurer de rien. On sut préparer si bien, un jour le chocolat que les jeunes Mexicaines peirent l'habileté de s'en faire apporter de grandes tasses pendant les offices, à tel point qu'un évêque Don Bernard de Salazar, mença les jolies buveuses de l'excommunication. Elles s'en furent alors, à la messe et aux vêpres chez des moines où l'on pouvait encore consommer du chocolat. En 1661, le chocolat fut très répandu en Espagne, en Italie, en Flandre et en France. Le premier amateur de chocolat semble avoir été le frère aîné de Richelieu: Alphonse-Louis du Plessis, archevêque et cardinal de Lyon. Il s'en servait—dit un de ces familiers—pour soigner sa rate. Lorsque le chocolat fut à ses heures de grande vogue—notons qu'il se vendait alors 6 francs la livre, prix considérable pour l'époque—Mazarin et le maréchal de Grammont firent venir d'Italie deux habiles préparateurs de ce breuvage. Par contre, Louis XIV le détesta. Il aurait même voulu faire partager son aversion à la reine, mais, même sur le trône comme d'habitude, il n'y réussit pas. La femme resta femme et plus son auguste époux était hostile au chocolat, plus Marie-Thérèse fille de Philippe II d'Espagne y tenait, au point de ne pas vouloir s'en passer.

Coïn de la Cuisinière

RECETTES CHOU DE SAVOIE FARCI Blanchir le chou à l'eau bouillante salée, le rafraîchir et l'égoutter; lui enlever les feuilles, à l'aide d'un couteau et en mettre de côté; d'autre part préparer une farce avec des restes de viande, persil, œignon, œuf, jaune d'œuf en mettre 1 cuillerée dans chaque feuille, en former un joli rouleau en roulant les bouts, les mettre dans une léche rite beurrée et cuire au four en les arrosant de bon jus. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer, les ranger sur un plat bien chaud, ajouter un jus pour faire la sauce 2 petits, 1 cuillerée de purée de tomates, 1 cuillerée à thé de farine, mouiller avec eau chaude, passer au tamis, verser sur le chou et servir. PUREE DE POIS AUX CROUTONS Détail: 4 tasses de pois, 2 pintes d'eau froide, 1 carotte, 1 oignon, 2 clous de girofle, 4 branches de persil, 2 branches de céleri et poivre, 1 tasse de bouillon ou de crème. Faire tremper les pois la veille, les cuire à l'eau froide, avec les légumes; lorsqu'ils sont cuits les égoutter, retirer les légumes et

Coïn de la Cuisinière

RECETTES CHOU DE SAVOIE FARCI Blanchir le chou à l'eau bouillante salée, le rafraîchir et l'égoutter; lui enlever les feuilles, à l'aide d'un couteau et en mettre de côté; d'autre part préparer une farce avec des restes de viande, persil, œignon, œuf, jaune d'œuf en mettre 1 cuillerée dans chaque feuille, en former un joli rouleau en roulant les bouts, les mettre dans une léche rite beurrée et cuire au four en les arrosant de bon jus. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer, les ranger sur un plat bien chaud, ajouter un jus pour faire la sauce 2 petits, 1 cuillerée de purée de tomates, 1 cuillerée à thé de farine, mouiller avec eau chaude, passer au tamis, verser sur le chou et servir. PUREE DE POIS AUX CROUTONS Détail: 4 tasses de pois, 2 pintes d'eau froide, 1 carotte, 1 oignon, 2 clous de girofle, 4 branches de persil, 2 branches de céleri et poivre, 1 tasse de bouillon ou de crème. Faire tremper les pois la veille, les cuire à l'eau froide, avec les légumes; lorsqu'ils sont cuits les égoutter, retirer les légumes et

Suite à la page 4