

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.

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
CLAIR, N.-B.
Spécialité (Chirurgie) Maladies des femmes
Heures de Bureau 9 h 30 a.m. à 4 h 30 p.m.

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 ALBERT MORISSETTE
A.A.P.Q. & R.I.C.A. B.A.A. A.A.P.Q. R.I.C.A.

21 Rue d'Aiguillon, QUEBEC



Les BISCUITS et GATEAUX MARVEN'S

"WHITE LILY"

Sont en Tête de la Possession

Pour valeur nutritive par excellence; pour les biscuits qui ont bon goût, les Produits Marven's White Lily sont en tête de la possession. Ils sont aits aux Provinces Maritimes par des ouvriers des Provinces Maritimes.

J. A. MARVEN Limited

Moncton, — St-Jean, — Halifax, — Montréal.

LA LEGENDE DE ROSE LATULIPE

A Rose Latulipe, la jolie fille d'un bas de Québec, va toute affectueuse sympathie du peuple riverain à cause du grand danger qu'elle a couru un soir de Mardi-gras, où il est bien permis

de vouloir s'amuser et danser un brin. Mais il convient d'être prudente et de ne favoriser que les garçons du voisinage, car avec les étrangers, on est toujours exposée à des mésaventures, regrettables. Il faut croire aussi qu'en 1740 — car c'est à cette date que notre histoire se passe — les distinctions étaient rares et l'hiver s'annon-

LA LEÇON DE L'ÉVÊQUE

Voici un tarait sans doute assez peu connu de la vie de saint François de Sales.

Il y avait, dans un canton de la Savoie, un jeune berger si dénué de mémoire et d'intelligence que jamais, malgré sa propre bonne volonté et les efforts de ses catéchistes, on n'avait pu parvenir à lui apprendre le "Pater".

Le saint évêque, ayant eu connaissance de ce cas, résolut d'y porter remède, ou de moins de tenter l'oeuvre difficile. Il alla trouver le berger sur le lieu même de son travail et engagea le dialogue:

— Combien as-tu de montons? — Quarante, Monseigneur. — Ah! et comment les distingues-tu? Par leur nom, sans doute?

— Non! pas: ils s'appellent tous Bébé. Quant à les reconnaître, Monseigneur, ce n'est pas plus difficile pour moi de vous distinguer de notre curé. La couleur, la grandeur, les pattes, la tête, la queue autant de signes qui m'empêchent de les prendre l'un pour l'autre.

— Fort bien: le moyen est tout trouvé de t'enseigner ta prière. Puisque tes moutons n'ont pas de noms, nous allons leur en donner, et chacun recevra un ou deux mots du "Pater". Tiens, celui-ci, qui est le plus gros, s'appellera "Pater", et cet autre sera "Noster", celui-ci "Qui est", celui-là "In coelis". Et ainsi de suite; mais commençons par le commencement.

A la fin de cette originale répétition, le berger savait très bien reconnaître et nommer le mouton "Pater". Le lendemain, sa cervelle dut se livrer au même travail sur le mouton "Noster".

Toute l'Oraison dominicale fut ainsi découpée en quarante tronçons; et pendant quarante jours le saint évêque s'astreignit à donner au stupide berger sa leçon quotidienne. C'est peut-être de là qu'est venue, au moins en partie, l'expression proverbiale: "Patience de saint".

Quelques mois s'écoulèrent: les besoins de sa charge ramènèrent l'évêque dans le sol où le berger faisait paître ses brebis.

Et bien! dit-il en l'abordant: sais-tu encore ta prière?

— Monseigneur, vous allez voir. Le berger rassemble ses moutons, les dispose dans un certain ordre; puis, promenant ses yeux successivement de l'un à l'autre, il commence:

— "Pater... Noster... In coelis..."

— "Noster... In coelis", interromp l'évêque: mais non mon ami, ce n'est pas cela, tu te trompes.

Sans prendre garde à l'inter interruption, le berger continue, et achève, imperturbablement cette fois. L'évêque écoute en silence, puis, l'oraison terminée, veut reprendre l'erreur du début.

— Voyons, recommençons un peu. Tu a dit: "Pater noster." "In coelis". Et "Qui es", ton mouton "Qui es", où le loges-tu?

— Ah "Qui est", la pauvre. "Qui es" répondit le berger en essuyant une larme. Il y a deux mois qu'il a été dévoré par un loup.

(La semaine paroissiale).

cait long. Aussi ne blâmerons-nous pas la belle Rose de s'être bichonnée et rayé de ses plus beaux atours achetées chez le marchand du village, et d'avoir mis son vieux père en demeure de donner une veillée, "veux-tu veuille" comme on dit bonnement, c'est à dire qu'elle y tenait absolument. Encore une fois, c'était bien de son âge, car Rose n'avait pas vingt ans, et pour ce qui est de sa fine "décampe" et le feu moqueur de ses yeux, il n'y en avait guère pour l'"accoter" sur toute la rive sud, et le nord avec. Mais quelle aventure ce Mardi-gras là!

Rose surveillait la route du haut de sa fenêtre, et quel ne fut pas son intérêt en voyant un beau cavalier étranger, monté sur une fine bête faisant, ma foi, feu des quatre fers et dont les yeux lançaient des éclairs! "Quel monsieur, Seigneur de Dieu!" La porte lui fut ouverte à deux battants, il s'excusa d'arriver en "survenant", c'est à dire sans invitation, parce que la neige commençait de tomber et rendait la route dangereuse à suivre la nuit. Bref, les violons accordés et la fille de la maison galamment complimentée, le beau cavalier l'invita pour la danse, et ouste, passa la soirée presque entière avec la belle Rose, qui ne se comprenait plus,

AU FOYER

A MARIE

Toi que n'osa frapper le premier anathème, Toi que naquis dans l'ombre et nous fit voir le jour, Plus reine par ton coeur que par ton diadème, Mère avec l'innocence et vierge avec l'amour;

Je t'implore là-haut, comme ici-bas je t'aime, Car tu conquis ta place au céleste séjour; Car le sang de ton fils fut ton divin baptême, Et tu pleuras assez pour régner à ton tour.

Tu voilà maintenant près du Dieu de lumière; Le genre humain courbé t'invogue la première; Ton sceptre est de rayons, ta couronne est de fleurs;

Tout s'incline à ton nom, tout s'épure à ta flamme; Tout te chante, ô Marie! Et pourtant quelle femme, Même au prix de ta gloire, eut bravé tes douleurs?

— Henri Rochefort.

OCTOBRE

Nouvelle Lune, le 5
Premier Quartier, le 14
Pleine lune, le 21
Dernier Quartier, le 28

FÊTES RELIGIEUSES

- 1V. S. Rémi, évêque.
2S. SS. Anges Gardiens.
3D. XIXe ap. Pent.
4L. S. François d'Assise, c.
5M. S. Placide; S. Apollinaire.
6M. S. Bruno, conf.
7J. Très Saint Rosaire.
8V. Ste Brigitte, veuve.
9S. Denis, év.
10D. XXe ap. Pent.
11L. S. Nicolas, m.
12M. SS. Félix et Cyprien, m.
13M. S. Edouard le confesseur.
14J. S. Calixte, p. et m.
15V. Ste Thérèse, v.
16S. S. Gérard Majella.
17D. XXIe ap. Pent.
18L. S. Luc, évangéliste.
19M. S. Pierre d'Alcantara, c.
20M. S. Jean de Canti, conf.
21J. S. Viateur; Ste Ursule.
22V. Ste Cordule.
23S. S. Théodore, m.
24D. XXIIe ap. Pent.
25L. S. Chrysostome et S. Darie.
26M. S. Evariste, m.
27M. Ste Sabine, v. et m.
28J. SS. Simon et Jude, ap.
29V. S. Narcisse, év.
30S. S. Alphonse Rodriguez.
31D. XXIIIe ap. Pent.

307 jours écoulés.

Coin de la Cuisinière

RECETTES

FLAN AU PÊCHES

Appliquer la pâte dans l'assiette à tarte, mettre le bord en papier, percer le fond avec une fourchette, mettre au four. La garniture sera préparée comme suit: Egouttez une boîte de pêches, d'abricots ou de poires, au choix. Mesurer le jus, en mettre deux tasses au bain-marie. S'il y a moins de deux tasses de jus, ajouter assez d'eau pour avoir la quantité désirée. Garder une demi-tasse de liquide pour humecter la farine de maïs. Faire bouillir le reste avec un tiers de tasse de sucre.

Humecter, graduellement deux cuillerées à soupe — rasées — de farine de maïs avec le liquide froid. Prendre soin que le tout soit bien lié et sans granulations. Mélanger lentement au jus bouillant, bien battre, cuire, pendant 15 ou 20 minutes, ou jusqu'à ce que le tour de la farine de maïs soit disparue.

Bien battre le jaune de deux oeufs et ajouter une cuillerée à soupe d'eau pour empêcher les oeufs de se figer. Verser très lentement dans le mélange en tournant constamment. Si les oeufs tiennent, mélanger une cuillerée à café de farine de maïs à un peu d'eau froide et ajouter le tout, en tournant tout le temps, et cuire de nouveau, jusqu'à ce que le tour de la farine soit disparue, ceci prend environ 15 minutes.

Enlevez du feu. Vaniller ou parfumer, au choix, citron, ratafia, ou le jus d'un demi-citron. Incorporer les blancs de deux oeufs, très bien battus, et verser dans la croûte en partie cuite.

Prendre les moitiés de pêches égouttées, les dresser, partie concave au-dessus. Les presser dans la crème renversée, sans toutefois la pénétrer. Battre un autre blanc d'oeuf, ou les deux blancs que vous avez mis de côté, au lieu de les mêler à la crème, et déposer un nuage de meringue dans chaque cavité. Autrement, une autre cuisson ne sera pas nécessaire. Une autre jolies garnitures seraient une cuillerée de gelée de raisin ou de cassis, versée dans la cavité de la pêche, ou une amande glacée au centre, imitant le noyau.

Vois pas qu'une messe, grégorienne ou autre, si elle est célébrée après votre mort, puisse vous empêcher d'aller au purgatoire; mais que, si vous l'avez mérité, vous y serez déjà. Elle pourra tout au plus vous en tirer au plus tôt.

BOITE AUX QUESTIONS

Question: — Notre curé, l'autre jour, nous a recommandé de n'être pas dans sa paroisse comme des "poids morts". Voulez-vous m'expliquer ce qu'il a voulu dire? Réponse: —

Au sens propre, vous savez ce que c'est qu'un poids mort? C'est quelque chose de lourd qui ne fait qu'embarrasser, être à charge, sans jamais rien rapporter.

A figuré, ce n'est plus quelque chose, c'est quelqu'un; un personnage, homme ou femme, qui

ne veut pas payer de sa personne, qui cherche à profiter de tous les avantages de la société, sans jamais rien donner aux autres, ni faire aucun sacrifice pour les autres. Toujours recevoir, jamais donner; telle semble être la devise du "poids mort". — Jugez par là, qu'il n'est pas avantageux pour une paroisse de traîner des poids morts. — C'est ce que comprend M. votre Curé. Voilà pourquoi, il vous met en garde.

Question: — Des amis intimes m'ont déjà fait des impolitesses, en ne m'invitant pas, etc. Aujourd'hui elles reviennent vers moi et m'invitent. Ferais-je bien de renouer mes anciennes relations avec elles? En le faisant, je crains de passer pour une sottise.

Vous êtes parfaitement libre de faire ce que bon vous semble... Vous ne devez rien à ces personnes. — Mais, de grâce, ne vous occupez pas, dans cette affaire, de "Qu'en dira-t-on?" — Lorsqu'une chose est bonne, on la fait et on la laisse dire. "Faites le bien! Et laissez dire!"

Question: — Une jeune fille reçoit une amie. Son frère est-il tenu... etc? Réponse: —

2. ne jeune fille peut-elle, sans blesser les convenances, inviter un jeune homme qu'elle rencontre en soirée, à lui rendre visite?

3. Quand une jeune personne est fréquentée, est-ce que les autres membres de la famille doivent passer la soirée avec la visiteur, ou peuvent-ils se retirer? Réponse: —

Un frère n'a pas, ordinairement, d'obligations, envers les amis de sa soeur.

2. Non, seulement les convenances, mais la prudence la plus élémentaire impose à une jeune fille le devoir de ne pas faire d'avances à un jeune homme de rencontra, qu'elle ne connaît pas et qu'elle ne juge que sur des apparences souvent trompeuses.

N.B.— Réservez et discrétion sont les grandes vertus de la jeune fille. — Pour faire son avenir, elle devrait compter bien sur la Providence que sur ces petits moyens humains.

3. Les fréquentations ne doivent pas se faire sans surveillance. Mais il n'est pas requis que ceux qui surveillent soient dans la même pièce que les amis.

Question: — Une messe grégorienne, payée immédiatement après notre mort peut-elle nous exempter de passer par les flammes du purgatoire? Réponse: —

Je vous fais remarquer premièrement, que les messes grégoriennes ne sont pas des messes isolées, mais constituent une série de 30 messes, devant être dites pendant 30 jours consécutifs, pour une personne défunte; secondement, que le fruit de la messe, d'ordinaire, est acquis au moment de la célébration du Saint Sacrifice. — L'ar conséquent, je ne

LA CORP... DE Obligations M Prêts Hypothécaires Escompt Pour renseignements Frs LETARTE Gérant

J. Clark Edm ARRACHE-PATATE GINS — PRESSES — FOURN HARNAIS ELECTRIQUES VEUS MA FRANK E. FOURNI

FASHION The in a sui pride in standar Fashion today

Notre Ass... POU... L.