



BIJOUTERIES

Nous Avons Toujours Un Assortiment de BIJOUTERIES de Haute Qualité, et le Plus Nouveau. Nous Engravons Toutes les Sortes de Bijouteries, l'Argentierie et l'Ivoire français. Nous Réparons les Montres Promptement et avec Grand Soins. Nous vous Garantissons entière Satisfaction, et Nous vous Invitons à Venir Examiner Nos Marchandises.

EDDIE J. ALBERT
BIJOUTIER
EDMUNDSTON, N. B.

La Réparation des Montres est sous la direction de M. Edgar H. Leblanc, expert de Moncton.

"OUI, JE PARDONNE."

Notre poste de Chickawama—fondé depuis la guerre, et le premier qu'ait occupé le Père A. Michaud—est placé dans le voisinage d'un bois, repaire des lions et des léopards.

Tout près de la maison, et traversant notre pardin qu'il inonde six mois sur douze, le Shiré. Nos écoles sont échelonnées sur ses deux rives. En amont, nous avons la maison de Néno, en aval, celle de Port-Hérald. C'est à visiter ces écoles que nous consacrons la majeure partie de notre temps: notre ministère est là plus sûr et plus fructueux.

Un jour, je m'étais rendu en bateau au village de Kavalo. Dans la leçon de catéchisme que j'y avais développée, j'avais tout particulièrement insisté sur le premier commandement de Dieu, et mis mon auditoire en garde contre l'emploi superstitieux du moabvi. Ce moabvi est un poison très violent. Aux yeux des Noirs, il est la manifestation du jugement de Dieu. Seuls en mourant qui ont commis un crime. Mes paroles les ayant vivement impressionnés, je les quittai, convaincu qu'ils renonceraient désormais à cette pratique superstitieuse, qu'ils n'y recourraient pas autant, du moins.

Mais voyez: j'étais, ce soir, tout seul à la maison: dans le voisinage, personne que le veilleur de nuit qui, armé de pieds en cap, faisait bonne garde autour du troupeau. Mon maigre souper pris, je m'étais assis sur la véranda supérieure, et j'y goûtais la délicieuse fraîcheur qui, par intervalles, m'arrivait de la rivière—car elle avait été bien chaude la journée, quand j'entendis l'eau clapoter autour d'un canot qui accostait. "Voilà un pêcheur attardé, me dis-je, qui ne craint ni la nuit, ni les fauves."

Mais voici qu'on ouvre ma porte; quelqu'un entre monte l'escalier, et, au pale reflet de la lune, j'aperçois un jeune homme, armé d'une lance.

—Bonjour, Père.

AU FOYER

L'ORAGE

Le ciel est lourd. Les champs, à la chaleur brûlante, Sont desséchés. De gros nuages, pesamment, Etouffe au cœur des bois les gais bruissements.

Dans l'onde qui sommeille entre deux rives mortes, A l'ombre des pins verts s'unit l'ombre des cieus, Par le village on ferme et fenêtres, et portes, Et les oiseaux craintifs, restent silencieux.

La foudre au loin, sinistre, enfle sa voix tonnante, Puis tout devient confus: l'orage bat son plein; La pluie étend partout et vague grissonnante, Et les ruisseaux gonflés inondent les chemins.

Derrière la nuée où mugit la tempête, Le ciel n'a pour rayons que des lueurs d'éclair; Le chêne foudroyé penche, mourant sa tête, Et ses grands bras meurtris tristement battant l'air.

Chassés par l'ouragan qui ravage la terre, Des animaux, par groupe, errent, épouvantés, L'homme lui-même tremble, et la voix du tonnerre Lui semble la voix du Seigneur irrité...

Mais l'azur reparait, et la tempête achève; Un rayon de soleil fait chanter les oiseaux Dans les bois rafraîchis où la brise se lève, Et l'eau reprend son cours au milieu des roseaux...

Semblables à la tourmente, et comme elle est rapide, L'épreuve passe, et laisse en l'âme une clarté... Et de chaque heure alors plus calme et plus limpide, Nous tissons dans la paix, des jours d'éternité.

Chertsey.

Brindille Laurentienne.

—Bonjour... Un malade?
—Oui, Père.
—Où donc?
—Tu te rappelles ta visite à Kavalo?
—Oui, eh bien?
—Père, quand on fait boire le moabvi à quelqu'un et qu'il ne le rend pas, c'est un méfi, n'est-ce pas (un mangeur d'hommes)?
—Mais non, lui dis-je, le moabvi ne peut rien prouver contre quelqu'un: un innocent même en peut mourir. Et à qui a-t-on fait boire le moabvi?
—A mon père.
—En est-il mort?
—Non, mais il est bien bas, viens vite le baptiser.
A la hâte, je prends le nécessaire et en route.

—Père, reprit le jeune, chez l'un de nos voisins, deux enfants étaient morts coup sur coup. Le chef de famille en conçoit de la haine contre mon père: "Vous êtes un méfi, lui dit-il, vous avez tué mes enfants pour les manger." Et mon père de répliquer: "C'est une abominable injure; mais le moabvi prouvera et vengera mon innocence."
"Un sorcier fut donc mandé. Il servit le breuvage à mon père qui en prit, puis à son ennemi qui en prit aussi. Celui-ci le rendit aussitôt, mais mon père ne put pas le vomir. Alors tous les voisins s'enfuirent laissant mon père seul là-bas dans la brousse, sous les arbres, le long de la rivière. Je m'approchai secrètement, et je vis qu'il n'était pas encore mort. Alors je me suis souvent de tes paroles, et je n'ai pas voulu laisser périr son âme. S'il meurt, au moins mourra-t-il baptisé."
Notre canot glissait rapidement. Nous avions même dépassé le village de Kavalo, quand mon jeune compagnon me montrant une masse noire, me dit: "C'est là, sous cet arbre..."
Nous débarquons, et nous allons, à travers le fourré sauvage, vers l'endroit où gémait la malheureuse victime des pratiques superstitieuses. Au premier coup d'oeil, je vis qu'il n'y avait plus d'espoir. Il avait bien vomis une partie du poison, mais le reste avait déjà envahi tous ses membres. La fin n'était plus loin; je me pressai.

—Dis, souffres-tu beaucoup?
—Le moabvi est un poison mortel pour tous. Dieu seul juge le coupable, et le connaît. Tu as entendu parler de Dieu, dis...? C'est devant lui que tu vas paraître: il sait ton innocence.
Le vieillard parla, mais le sens de ses paroles m'échappa. Je lui expliquai alors les principales vérités de notre Foi. Je lui parlai de Notre-Seigneur, injustement condamné à mort sur un gibet d'infamie. "Et pourtant, lui dis-je, Jésus a pardonné à ses meurtriers. Pardonne, aussi, si tu veux avoir une place en son beau ciel."
Aucune réponse aucun signe. Le jeune homme répète mes paroles à son père: même profond silence. Je repris:

—Mais ces gens qui te voulaient du mal, l'ont, au contraire, procuré le bonheur éternel: car au ciel, plus de peines et plus de douleurs.
Je venais d'être compris. Alors, lentement, par saccades: "Oui... je pardonne... Le Fils de Dieu est mort pour moi...; il m'a tout pardonné...; moi aussi... je... pardonne... Je veux être l'enfant de Dieu... baptise-moi."
—Je te baptise au nom du Père, et du Fils, et du Saint-Esprit."
Alors, me prenant la main: "Merci, Bâmbô, soupira le vieillard, je suis heureux... Mon fils, que je suis content, et que tu as été bon d'être allé chercher le Père. Merci mon Père!"

Quelques mots encore et quelques larmes. Puis la figure se contracte: ses yeux se fixent une dernière fois sur son fils et s'arrête sur moi: "Dieu, Dieu; le paradis, le ciel!" Il était mort.
Me retournant alors vers le jeune homme: "Mon fils, tu as sauvé l'âme de ton père. Il est maintenant au ciel avec Dieu et son corps ressuscitera au dernier jour."
Merci, Père! ce n'est pas moi, mais Dieu qui pas tes mains a sauvé l'âme de mon père...

Un dernier regard sur le défunt, et je revins chez moi, pendant que l'action de grâce se montrait, débordante, de mon cœur.
G. SWELSEN, S.M.M.
"Messager de Marie."

Le jeune homme répète mes paroles à son père: même profond silence. Je repris:

—Mais ces gens qui te voulaient du mal, l'ont, au contraire, procuré le bonheur éternel: car au ciel, plus de peines et plus de douleurs.

Je venais d'être compris. Alors, lentement, par saccades: "Oui... je pardonne... Le Fils de Dieu est mort pour moi...; il m'a tout pardonné...; moi aussi... je... pardonne... Je veux être l'enfant de Dieu... baptise-moi."

—Je te baptise au nom du Père, et du Fils, et du Saint-Esprit."
Alors, me prenant la main: "Merci, Bâmbô, soupira le vieillard, je suis heureux... Mon fils, que je suis content, et que tu as été bon d'être allé chercher le Père. Merci mon Père!"

Quelques mots encore et quelques larmes. Puis la figure se contracte: ses yeux se fixent une dernière fois sur son fils et s'arrête sur moi: "Dieu, Dieu; le paradis, le ciel!" Il était mort.

Me retournant alors vers le jeune homme: "Mon fils, tu as sauvé l'âme de ton père. Il est maintenant au ciel avec Dieu et son corps ressuscitera au dernier jour."

Merci, Père! ce n'est pas moi, mais Dieu qui pas tes mains a sauvé l'âme de mon père...

Un dernier regard sur le défunt, et je revins chez moi, pendant que l'action de grâce se montrait, débordante, de mon cœur.

G. SWELSEN, S.M.M.
"Messager de Marie."

MANGEONS DES FRUITS CANADIENS
Cuisson par la vapeur ou par Pression

(Stérilisation par la pression)
—Ceci se fait dans une bouilloire à vapeur que l'on peut fermer afin de produire de la vapeur sous pression. C'est le moyen le plus utile et le plus rapide, mais il exige un appareil spécial. L'avantage de ce système est qu'il exige moins de temps et qu'il est plus parfait. On peut se procurer de petites bouilloires à pression

dans lesquelles on peut produire de six à trente livres de pression, mais comme ces bouilloires coûtent plus que la ménagère ordinaire ne se soucie de dépenser, nous indiquons dans ce feuillet un système où l'on peut se servir de la bouilloire ordinaire à laver, avec une claie sur laquelle on met les légumes.

D'autres ustensiles recommandés sont la chaudière en émail, le panier de fil de fer, la toile à froter, la passoire d'émail, la passoire de fil de fer, la tasse à mesure en verre les grosses cuillères, le pilon à fruits, les mesures d'une chopine et d'une pinte, les essuie-mains propres et des récipients en verre.

Comment ébouillanter ou blanchir

La figure 3 montre la façon d'ébouillanter ou de blanchir les légumes de jardin. On met les tomates ou les pêches, etc., dans deux épaisseurs de coton à fromage, et on les trempe dans de l'eau bouillante. Pour ce qui est des épinards, le blanchiment réduit beaucoup le volume et l'on peut alors remplir complètement les bocaux.

L'ÉBOUILLANTAGE a pour but de dégager la peau pour que tous les fruits comme les tomates et les pêches par exemple puissent être pelés aisément.

LE BLANCHIMENT est plus énergique que l'ébouillantage, il consiste à laisser le produit pendant un court espace de temps dans une grande quantité d'eau bouillante; le blanchiment nettoie parfaitement et détruit toutes les bactéries à la surface du produit. Il aide souvent à améliorer le goût et dans quelques cas il supprime les odeurs fortes ou mauvaises des pêches et les poires blanchies ont un aspect plus transparent, une texture meilleure et un parfum sacroeux.

Le procédé en détail

1. Préparez les ustensiles nécessaires choisissez bien les bocaux et les couvercles, assurez-vous que tout est propre et que les bocaux sont imperméables à l'air.

2. Stérilisez les bocaux pendant 15 minutes en les mettant dans une bouilloire avec un faux fond. Il faut que l'eau soit froide dans la bouilloire et qu'elle remonte à au moins jusqu'à mi-hauteur des bocaux. Les bocaux sont mis debout et partiellement remplis d'eau, il ne faut pas qu'il se touchent les uns les autres. Amenez lentement au point d'ébullition et faites bouillir 15 minutes.

3. Lavez les fruits et les légumes dans de l'eau froide et propre, préparez les légumes comme vous les ferez si vous vous préparez à les faire bouillir pour le dîner, et préparez les fruits comme si vous voulez les servir.

4. Blanchiment— Mettez les produits que vous voulez conserver dans un coton à fromage ou plongez-les dans l'eau bouillante pendant une période variant de une à vingt minutes.

5. Passage à l'eau froide— Immédiatement après les avoir sortis de l'eau bouillante, plongez les produits dans l'eau froide et laissez-les-y jusqu'à ce qu'ils soient froids au toucher.

6. Embouteillage à froid— Mettez les légumes ou les fruits refroidis dans des bocaux stérilisés.

7. Aux légumes, ajoutez du sel (une cuillerée à thé par bocal d'une pinte) et remplissez le bocal avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il déborde.

8. Aux fruits ajoutez du sirop suivant les instructions données dans le tableau relatif au sirop.

9. Mettez une nouvelle rondelle de caoutchouc et posez le couvercle en verre, mais ne bouchez le bocal que partiellement.

10. Stérilisez en mettant les bocaux dans une bouilloire ayant un faux fond. L'eau de la bouilloire devrait remonter au moins jusqu'à mi-hauteur de l'extérieur

Suite à la page 4

THEATRE STAR
8 & 10 NOV.

JOHNSTON

Le plus Grand Magicien Canadien
Le Roi des Menottes]



Prof. A. J. SMITH
Attraction Additionnelle

Avec une Troupe de BONS ARTISTES VAUDEVILLE & CONCERTS

La Troupe a son ORCHESTRE et une tonne de baggages.

50.00
Données Gratuitement

Ne Manquez pas cet événement de 1924

SAMEDI
Matinée Spéciale pour les enfants
ADM: .35 & .10

SOIR: Adm.: .50 & .25

Changement de programme à tous les soirs

