

RED ROSE

Le **CAFÉ** qui satisfait les personnes difficiles.

Pur comme la brise des jardins de la montagne où il pousse—pas la moindre trace de falsification dans ce délicieux café.



Do you know your fire risks?

Connaissiez-vous toutes les places où le feu peut s'allumer chez vous? Il peut se déclarer où vous vous méfiez le moins en dépit d'une stricte surveillance. Le soin aide seulement à prévenir un incendie, — il ne paie pas pour reconstruire. L'assurance feu dédomage pour les pertes par le feu. Le temps a prouvé la valeur des polices de la Hartford Fire Insurance Co., vendues par cette agence.

J. B. MICHAUD

AGENT
Téléphone 3-11
EDMUNDSTON, N.B.

AU CASINO
Lundi Mardi Mercredi
Douglas Fairbank

dans
ROBIN HOOD

RECETTES DU C. N. R.

Les recettes brutes du Chemin de fer national du Canada pour la semaine qui s'est terminée le 7 septembre 1923 se sont élevées à \$4,781,656, soit une augmentation de \$100,189 ou de 2 pour cent sur la semaine correspondante de 1922.

Du premier janvier au 7 septembre de cette année les recettes brutes de ce réseau ont été de \$164,520,721,90 soit une augmentation de \$17,675,303,80 sur la période correspondante en 1922.

PERDU

Un billet de \$20.00 vis-à-vis chez Mad Jos Guy samedi soir. Prière à celui qui l'a trouvé de le rapporter à Mme Jos Guy, près de chez le Dr Sormany. 11-21-sept.

PRIME - SURPRISE

Offerte à tout nouvel abonné au "Passe-Temps".
1.— Un rouleau de musique en feuilles valant \$2.00 est donné gratis à tout nouvel abonné d'un an. (Vocale ou instrumentale au choix).
2.— Un chansonnier comique noté est envoyé gratis à tout nouvel abonné de six mois.
Abonnement: Un an, Canada \$2.50; Etats-Unis, \$3.00; Six mois, Canada, \$1.25; Etats-Unis, \$1.50.
Adresse: Le Passe-Temps, 16 rue Craig-Est, Montréal.

LA TUBERCULOSE

Comment la prévenir et comment la guérir

Vêtements et exercices
Ne resserez jamais vos pousmons en portant des vêtements trop lourds ou trop étroits, et en courbant les épaules; que votre nez et votre gorge ne soient pas embarrassés, n'oubliez pas de mucosités qui empêchent l'air de parvenir aux pousmons. Si vous, ou vos enfants, avez la poitrine courbée en deux ou mal conformée, pratiquez la respiration profonde en retenant les épaules en arrière, et faites des exercices gradués de gymnastique pour vous développer la poitrine. Si votre nez est embarrassé de mucosités, consultez un spécialiste, ou bien rendez-vous à un dispensaire afin d'y recevoir le traitement voulu. Eloignez vos enfants

des phthisiques
Ne laissez pas vos enfants dans la chambre de personne malade, particulièrement de celles qui ont une toux chronique. Les enfants, ainsi qu'il est reconnu, peuvent facilement contracter la maladie. Quoique vous ne deviez nullement craindre le tuberculeux prudent et propre, évitez tout contact inutile avec le phthisique peu soigné, qui constitue le danger d'infection immédiat.

VII.— Si vous contractez la maladie. Comment vous en rendez-vous compte assez tôt pour opérer votre guérison? L'important est de découvrir la maladie à ses débuts. Rappelez-vous que cette maladie peut être guérie dans la majorité des cas, si elle est découverte à ses débuts, et qu'au contraire il est très difficile d'opérer la guérison d'un tuberculeux avancé.

Dans le cas d'un tuberculeux peu avancé, une nourriture convenable, le repos au grand air dans le jour et, si possible, pendant la nuit, un entourage salubre et l'aide d'un médecin intelligent, si vos moyens le permettent, opéreront des merveilles. Puisque pour guérir la tuberculose, il faut la découvrir à ses débuts, il est important de comprendre les premiers symptômes qui nous avertiront de la présence.

Malheureusement, bien des médecins ne donnent pas, comme il conviendrait, l'attention voulue à cette maladie et négligent les symptômes jusqu'à ce qu'il soit trop tard. Ou bien, ils se méprennent ou confondent la tuberculose avec d'autres maladies telles que la "grippe", un "rhume chronique", la malaria, la dyspepsie ou la prostration nerveuse. Un médecin consciencieux vous examinera toujours la poitrine à nu; un examen fait sans la poitrine à nu, est absolument inutile. De plus, il prendra votre température fréquemment pendant quelques jours, ou durant une semaine, il fera analyser vos crachats et s'informera de l'origine de votre maladie et de la santé des personnes qui vous entourent. A défaut d'un pareil examen, il est impossible de découvrir le mal, sinon dans les cas avancés et désespérés. Si vous n'avez pas les moyens d'avoir un médecin pour faire un pareil examen, rendez-vous sans tarder au dispensaire le plus rapproché, pour y faire examiner soigneusement votre cas par quel-

qu'un qui connaît bien les symptômes du mal.

Pour ceux qui se trouvent absolument privés de l'avis de bons médecins, une étude intelligente des symptômes de leur maladie peut leur permettre de dire, à peu près sûrement, s'ils souffrent de tuberculose.

Premiers symptômes
La maladie débute de différentes manières. Les premiers symptômes les plus communs sont ordinairement une légère toux, le plus souvent le matin, mais pas toujours, et qui persiste en dépit de tous les remèdes. Une toux qui dure plus que trois semaines devrait être considérée une mauvaise symptomé. Une toux chronique avec expectoration qui dure depuis des années, même sans contraindre le malade à s'aïter, est un très mauvais symptôme.

Souvent cependant, avant que la toux survienne, il se présente d'autres symptômes qui trahissent le mal. Parmi ceux-ci, aucun n'est plus révélateur que celui d'une sensation inaccoutumée de fatigue, d'épuisement ou de lassitude, qui n'a de cause immédiate. On croit souvent que c'est la seule de la paresse, ou encore la malaria, la prostration nerveuse ou d'autres indispositions. Cette lassitude se manifeste ordinairement dans l'après-midi, entre 2 et 6 heures; parfois le sang montera aux joues, les yeux deviendront brillant, et le malade se sentira fiévreux. Souvent le mala-

Suite à la page 4

EN CLASSE

C'est le cri du jour: il va vider vos maisons et dépeupler nos rues, mais nous rendra ce spectacle toujours charmant des longues files d'enfants qui s'en vont à l'école d'un pas pressé et l'air soucieux, ou en reviennent en gambadant, joyeux comme des écureuils mis en liberté. En classe! l'écolier et l'écolière, en classe, le premier jour à huit heures du matin!

Hélas! soupirer un enfant que je connais, voilà donc mes vacances finies. Enfin! s'écrie sa mère, voilà donc les miennes qui commencent!

Je vous demande pardon, Madame, de gêner votre bonheur, mais je dois vous faire observer que vos vacances à vous sont finies depuis longtemps, et elles ne recommenceront que pour être définitives... en paradis.

Entre temps il peut bien y avoir des changements dans votre tâche quotidienne, mais de repos absolu, point.

Permettez-moi, Madame, de vous rappeler que les succès de votre enfant dépendent de vous, surtout de vous. C'est l'écolier qui attrape les notes, mais c'est l'institutrice la mère qui les gagne. Les mauvaises autant que les bonnes et plus encore. Voulez-vous que cette année scolaire soit fructueuse pour votre enfant? Permettez-lui d'aimer l'école. La maison paternelle, l'école, l'églie-

AU FOYER

BONHEUR D'AIMER

Oh! laissez moi chanter votre amitié si tendre Car je me sens heureuse! heureuse à l'infini!!!
Oh! laissez près de vous mon âme se détendre Et vous dire combien mon bonheur me sourit...

Lorsque je me tairai dans une extase chère, Dites moi que toujours vous m'aimerez ainsi... Alors je baisserai quelques temps me paupière Pour rêver à demain en espérant aussi

Que le destin fleurissant notre route N'assombriera jamais la clarté de la voûte Qui fait luire sur nous ces beaux soirs étoilés!

Malgré le vent qui rage en ce soir monotone Il fait chaud dans mon coeur... Doucement il fredonne De joyeux chants d'amour, d'espérance comblés!

JOVETTE

Le Soleil, 24 mars.

ne vienne en contact avec rien de trop chaud jusqu'au moment de la cuisson; également il ne faut l'exposer au froid à moins qu'il ne soit désirable d'arrêter sa croissance pour un moment. La quantité de levain employé varie selon la durée du temps à consacrer à ce procès.

Si on commence la cuisson du pain le matin, il faut prendre un morceau de levure par une pinte (litre) de liquide, ou bien pour 4 pains. On prend un morceau de levain pour 2 pintes de liquide ou 8 pains, si on le fait monter la nuit.

A cause du haut prix du levain il est recommandable de préparer du levain liquide lorsqu'on prépare les mélanges de levain régulièrement à la maison.

Recette pour faire le levain liquide

Quatre patates moyennes pelées et bouillies dans une pint de'eau. Broyez les patates et ajoutez 2 cuillerées à café de sel, 3 cuillerées de sucre ainsi que l'eau dans laquelle les patates ont été bouillies. Faites refroidir et ajoutez 1 morceau de levain sec ou 1 morceau de levain comprimé qui avait été mélangé avec ¼ de tasse d'eau tiède. Versez dans un bocal en pierre ou en verre, couvrez et laissez dans un lieu chaud pendant 3 heures ou plus. Chaque fois que le mélange atteint le dessus du bocal, agitez pour le faire baisser de nouveau; répétez cela jusqu'à ce qu'il cesse de fermenter. Couvrez et mettez dans un lieu frais. Employez ¼ tasse de levain liquide au lieu d'un morceau de levain. Continuez à vous en servir jusqu'à ce qu'il vous reste ½ tasse au lieu d'un morceau de levain en commençant la nouvelle fournée.

Instruction générales pour

la préparation du pain

1. Faites bouillir les liquides. ajoutez le sel, le sucre et la graisse; faites refroidir.

2. Mélangez le levain avec ¼ de tasse de liquide tiède, vous servant de levain suivant le temps désiré pour le procès. Si on se sert de levain sec, mélangez-le avec un peu de liquide tiède et de farine quelques heures avant de l'ajouter à la pâte.

3. Ajoutez le mélange de levain au mélange tiède du liquide.

4. Passez la farine au tamis, prenant 3 à 4 tasses pour chaque pain. Ajoutez ¼ de la farine au mélange liquide et battez à fond. Ajoutez encore de la farine pour obtenir une pâte, en vous servant d'un couteau jusqu'à ce que, touché avec votre doigt, la pâte ne s'attache pas au doigt. Un pétrisseur économique du temps et du travail. Mettez la pâte sur une planche légèrement saupoudrée de farine; pétrissez-la en poussant la pâte dans les paumes de la main et en la tirant en avant avec les doigts. En pétrissant employez aussi peu de farine que possible sur la planche et sur les mains. Continuez jusqu'à ce que la pâte soit sans grumeaux et élastique quand on la touche. Il prend de 15 à 20 minutes pour la pétrir avec les mains, et 3 minutes environ dans le pétrisseur. Le pain sera très fin si on le pétrit à fond.

5. Mettez la pâte dans un bol, badigeonnez avec du lait, couvrez hermétiquement, mettez dans un lieu chaud (mais pas trop chaud) et laissez monter jusqu'à double de son volume. Cela peut se faire pendant la nuit ou pendant le jour, selon la quantité du levain employé.

6. Pétrissez de nouveau et formez les pains; divisez la pâte en autant de parties qu'il y a de tasses de liquide dans le mélange. Mettez dans des toiles, badigeonnez avec du lait écrémé ou de la graisse fondue.

7. Couvrez et laissez monter dans un lieu chaud jusqu'à ce que le volume soit double.

8. Faites cuire les pains dans un four modéré de 50 à 60 minutes.

9. Laissez refroidir les pains sur un support disposé de telle manière que l'air puisse circuler librement autour du pain.

Coin de la cuisinière

Levain

On se sert de levains comprimés, secs ou liquides pour rendre le pain léger. Dans chacune de ses formes les plantes de levain sont assemblées d'une telle manière qu'elles se tiendront pendant un certain temps. La force du levain dépend du soin avec lequel il est fait et conservé. Les levains liquides sont susceptibles d'être pleins de microbes qui feront agir le pain. Chaque morceau de levain contient des millions de tout petites plantes de levain. L'air, la chaleur, l'humidité et un sel contenant du nitrogène sont indispensables pour leur croissance. Toutes ces conditions existent lorsqu'on les mélange avec la farine et un liquide.

La chaleur tuera les plantes du levain, tandis que le froid en arrête la croissance; par conséquent, en faisant le pain, il faut faire attention que le mélange du levain

TEL. 144-11

G. in Rue. et Canada.

LACHANCE & FILS

EPICIERS

SPECIALITES: Fruits et Légumes Frais
Une visite est sollicitée

Lisez "Le Madawaska"