

Si vous desirez posséder un 

il vous est aujourd'hui facile de satisfaire ce désir. Nous avons un plan de vente très facile, vous donnant un an complet pour payer. Nous serons heureux de vous donner plus d'informations à ce sujet sur votre demande.

Donnez votre ordre immédiatement, avant que la hausse que nous attendons se produise. Vous épargnez, en plaçant votre commande immédiatement.

D. M. MARTIN
Agent pour Automobiles **Ford**
Edmundston, N. B.

TOUR D'EUROPE
20e PELERINAGE NATIONAL CANADIEN
Au Mont St-Michel, A Loudres Et A Rome

ITINERAIRE: Montréal, Liverpool, Londres, Rouen, Mont-St-Michel, St-Malo, Nantes, Tours, Les Châteaux de la Loire, Bordeaux, Lourdes, Toulouse, Carcassonne, Marseille, Nice, Menton, Monte-Carlo, Vintimille, Gênes, Pise, Rome, Naples, Pompéi, le Vésuve, Capri, Florence, Venise, Milan, Stresa, Montreux, Interlaken, Strasbourg, Nancy, Reims, Paris, Montréal.

Départ de Montréal et de Québec
Le 7 JUILLET

le superbe, nouveau paquebot "REGINA" (16,500 tonnes, de la Cie White Star). Retour le 8 septembre par le "DORIC" (identique au Regina).

Prix \$885. comprenant toutes les dépenses
PROGRAMMES-ITINERAIRES-ADRESSES SUR DEMANDE AUX ORGANISATEURS.

LES AGENCES DE VOYAGES JULES HONE
83 Rue St-Jacques, Montréal

STAR
LUNDI LE 25 JUIN
SEANCE
DRAMATIQUE ET MUSICALE
Au profit d'une Bonne Oeuvre
"LA MEILLEURE PART"
Drame en 3 Actes
aussi
"LE PETIT VIEUX ET LA PETITE VIEILLE"
Comédie en 1 Acte
Admission: 5 Oct.
VEZ EN FOULE.

LE SENTIER DU DANGER

représenté par la négligence des maux et des dérangements des organes féminins et de leurs fonctions, durant cette importante période, quand la jeune fille passe de l'adolescence à la maturité—est jonché de personnes dont la santé est ruinée. Si les remèdes appropriés avaient été employés, la majorité de ces personnes, aujourd'hui, seraient en santé et heureuses—contentes de la vie.

LE REGULATEUR DE SANTE DE LA FEMME
du Dr J. LARIVIERE

offre un moyen sûr, par lequel ce sentier—plein de périls et de pièges—comme il l'est—peut être évité. C'est un remède composé d'herbes pures, fabriqués pour ne jamais manquer d'aider à la Nature à guérir les maladies provenant d'une mauvaise digestion, d'un manque d'exercice, d'un manque de sommeil, de négligence aux lois générales sur la santé ou autres causes semblables. Il agit comme un stimulant doux, et peut être employé sans hésitation pour chaque usage auquel il est destiné. Le mauvais fonctionnement des organes particuliers de la femme, l'état d'épuisement général, la perte de l'appétit, le manque de vitalité, les maux de tête, etc. soit chez les jeunes filles ou chez la femme, sont rapidement guéris à cause de ses qualités curatives. On peut se procurer cette excellente préparation chez n'importe quel bon pharmacien ou directement de

GEO. MORTIMER & CO., Inc., Propriétaires
212 Milk Street, Boston, Mass.



levée, le contenu et, subitement immobile, comme figée.

—Mon collier de perles, le collier qui me venait de ma mère, a disparu.

—C'est impossible!

—Regardez, cherchez vous-même.

—Vous l'avez laissé dans votre chambre et le feu l'aura anéanti.

Mme de Roigny regarda Constance. Sous son regard, la malade devint écarlate et fondit en sanglots.

—Ma pauvre femme, votre cœur défilait, vous avez quelque chose à m'avouer, confessez-vous... je ne demande que cela.

—Ah! Madame, c'est affreux, j'ai vu dans votre regard que vous me soupçonniez et vous venez de me dire... C'est affreux, ma vie est brisée.

—Qu'as-tu, maman? demanda Jeanne, subitement éveillée.

—Rien, mon enfant, répondit Mme de Roigny, en prenant la petite dans ses bras, ta maman avait un cauchemar il est passé maintenant rendors-toi.

Puis, embrassant la fillette, la baronne sortit très vite, comme si elle fuyait.

Le cauchemar n'était pas fini, il commençait. Dans la chambre réservée aux amis qu'elle occupait pour l'instant, la baronne songea à l'aborder.

—C'est impossible! Constance est honnête même, je porte un jugement téméraire, j'ai tort... Ce pendant j'ai moi-même pris le coffret dans la pièce enflammée, je l'ai remis à Constance, et personne, de son propre aveu, ne l'a approché... alors?

Quand le coq chanta, au petit jour, la détresse de Mme de Roigny était complète, elle avait perdu sa chère confiance et ne doutait plus de la culpabilité de Constance.

Celle-ci, en larmes, songeait au même instant:

—Que faire? Si je pars, c'est m'avouer coupable, et rester est au-dessus de mes forces. Lire-toujours le soupçon dans les yeux de la baronne me tuerait; mon Dieu, inspirez-moi!

—Tu pleures, maman, dit Jeanne qu'un rayon de soleil éveillait pourquoi?

—Un mauvais rêve.

—Il dure bien longtemps. Hier soir, la baronne a déjà dit, comme ça; c'est un cauchemar... et elle est partie. Vous ne vous aimez plus!

—Tais-toi, Jeanne, tais-toi, tu ne peux pas comprendre.

—Et la vie continua, mais entre les deux femmes le soupçon de l'une avait élevé une barrière morale infranchissable. Les cœurs étaient fermés.

La baronne, pour excuser de décevoir la mère, s'occupait avec passion de l'enfant. Jeanne pourtant était triste; sa petite amie devenait le drame et se reprochevait comme une fleur à la tombée du soir. Plus de rire, plus d'espégleries, ses yeux songeurs allaient de la baronne gênée à sa mère plus pâle et plus mince chaque jour.

Un matin, comme elle entra à l'église, Mme de Roigny trouva la petite, s'agenouillée déjà, à peine plus haute que son prie-Dieu, et si absorbée qu'elle semblait dormir.

En revenant toutes les deux, elle dit:

—Pourquoi étais-tu seule à l'église?

—J'étais venue prier pour maman, Madame.

—Elle a du chagrin?

—Elle ne me l'a pas dit, mais je suis sûre qu'elle en a.

La baronne ne répondit rien. Devant la maison, elle sentit la petite main de Jeanne serrer la sienne.

Madame, est-ce que je puis vous demander quelque chose... dans votre chambre?

—Mais, certainement mon enfant.

(Suite sur la page 2)

AU FOYER

Pour La Fenêtre

Enfant, ne te crois pas un captif dans sa geôle: Réassure-toi. Je veux, par-dessus ton épaule, Doucement, que d'un large et généreux cristal Sur ton labour descende un coin de ciel natal. Soit que l'hiver glacé me fleurisse de givre, Soit qu'un tiède printemps, qui réveille et délivre, Rouvre au gai rayon d'or des clairières d'azur, C'est moi qui t'apprendrai de mes yeux sur le mur La marche pas à pas des Saisons et de l'Heure... Mais surtout j'aurai soin que l'arrive et s'effleure Et t'enveloppe, voile invisible et flottant, Un de ces souffles purs qui font le cœur content. Il viendra de très loin, des Laurentides bleues, Chargé de tout un cher trésor: pendant des lieues, Il aura sur les eaux, les bois et les sillons, Dans les clochers d'argent peuplés de carillons, l'air sa gaine de vie auguste et maternelle... Et je l'appellerai: qu'il pose ici son aile, Que dans les forts parfums qu'il t'aura recueillis Ton ame aspire entier l'amour du grand Pays!

Gustave ZIDLER

LA NEUVAINES

La baronne de Roigny, grande, mince et le teint jeune encore, bien qu'elle eût passé la cinquantaine, habitait la Normandie, une propriété plantée de marronniers et d'ormes. De grands massifs de rhododendrons encadraient et fleurissaient au printemps le seuil d'une élégante et vieille demeure à deux étages, dont les murs étaient couverts de lierre et de vigne vierge.

Veuve depuis une dizaine d'années, Madeleine de Roigny était retirée sur ses terres; elle y vivait indifférente au monde, s'occupant de ses fermes, femme de tête et de cœur, aimée des paysans qui respectaient sa droiture et bonté.

Très pieuse, elle allait chaque jour à l'église, bâtie en bordure de sa propriété. Levée, avec l'aube, à l'appel de la cloche pour la première messe, elle s'agenouillait à sa place réservée, sur le prie Dieu de Madame la baronne, dans la chapelle de la vierge.

Elle revenait par une allée solitaire, en tenant son chapelet pour lequel elle avait une dévotion particulière. Ses amis qui s'avaient son pieux penchant lui en apportaient de rares et de précieux, de telle sorte qu'elle en possédait une véritable collection.

Elle avait recueilli, depuis quelque temps déjà, en manière de dame de compagnie, une veuve comme elle, Constance Vernon, réfugiée de guerre et mère d'une délicieuse fillette de dix ans, Jeanne, dont les cheveux d'aurora et le rire en cascade emplissaient la demeure de lumière et de gaieté.

Une véritable affection liait la baronne à cette pauvre femme silencieuse, qui glissait, ombre craintive, dans ce foyer luxueux. Quand à Jeanne, elle la chérissait comme sa fille, ayant vite reconnu la rare sensibilité et le profond sérieux de cette enfant si vive, qui semblait se poser sur la vie avec des antilleries de bergamottes.

Ainsi l'existence coulait, paisible, entre les trois êtres de conditions si différentes, et rien ne semblait devoir en troubler le cours.

Un dimanche matin, pourtant, Constance Vernon souffrante, n'ayant pu se rendre à l'église, la baronne en revenait avec la petite

—Il ne faut pas faire un dieu de son ventre.

—Ne te fit pas à un ennemi réconcilié.

Jeanne qui, respectueusement, cheminaient en silence à côté d'elle. Son personnel la suivait à distance. C'était une matinée d'octobre, chaude et lumineuse dans le parc éclairci, la maison apparaissait au détour d'une allée toute rouge de vigne vierge.

Soudain, une flamme jaillit, et la voix de Constance, une pauvre voix où vibrerait toute la terreur humaine cria: "au feu!"

La baronne re. Elle entra la première dans sa chambre qui flambait. Ouvrant un coffret, intact encore contenant ses chapeliers, elle y jeta, instinctivement, pélo-mêle, ses bijoux et les confia à Constance, à l'aile opposée au sinistre, avec ordre de ne le point perdre de vue. Vers le soir, il ne restait plus rien de la chambre, ni du petit salon de la baronne, mais le reste de la maison était sauvé.

Avant d'aller se coucher, Mme de Roigny entra chez Constance. Près du lit de sa maman, la petite Jeanne, d'une voix endormie, murmurait: "Je vous salue, Marie"; la baronne reprit, avec elle, les saintes paroles; puis, se tournant vers Constance:

—Comment vous sentez-vous ce soir?

—OH! madame, vous pouvez penser à moi, après les émotions et le désastre de la journée?

—Bah! je risquais de tout perdre, et Dieu ne m'a pas permis. Je dois l'en remercier. L'essentiel, c'est de pouvoir s'aimer en toute confiance. Mme de Roigny demanda ensuite son coffret et se disposait à l'ouvrir pour y déposer son chapelet du matin, blotti au fond de son étui de cuir.

—Tiens! c'est curieux, mon coffret n'est pas fermé à clé.

Il est comme vous me l'avez remis, Madame, personne n'y a touché et je vous assure que...

—Voyons! Voyons! ma pauvre amie, il ne s'agit pas de cela. Je suis étonnée de trouver mon coffret ouvert, alors que je croyais l'avoir refermé... c'est tout.

Il y eut, dans la pièce, un silence qui rythmait seule l'innocente respiration de la fillette.

—Voilà que Madame de Roigny, lentement d'abord, puis févreusement, fouilla dans le coffret, en bou-

Coin de la cuisinière

Instructions générales pour la préparation et la cuisson des crêpes.

—Passez la farine au tamis avant de la mesurer.

—Mettez la farine par cuillerées dans la mesure et ne la pressez ni ne la secouez.

—Mesurez, mélangez et passez au tamis les ingrédients secs.

—Mesurez les ingrédients liquides et ajoutez-les aux ingrédients secs.

—Mélangez à fond et ajoutez la graisse fondue.

—Servez-vous d'une poêle à frire.

—Tenir la poêle chaude sans brûler le gâteau.

—Graissez la poêle s'il est nécessaire. Une pierre de savon ou une poêle d'aluminium ne doivent jamais être graissées.

—La graisse doit commencer à fumer avant la cuisson des gâteaux.

—Versez le mélange du bout de la cuiller; faites cuire d'un côté; lorsque le gâteau est plain de bulles et que la pâte est cuite sur les bords, tournez et faites cuire de l'autre côté. Si de grandes bulles se forment tout de suite sur le dessus des gâteaux, cela signifie que la pâte est trop chaude.

—Si le dessus du gâteau devient raide avant que la partie inférieure soit cuite, le poêle n'est pas assez chaude.

—Ne tournez jamais un gâteau deux fois.

—Otez les restes et essuyez la poêle à frire après que les crêpes sont toutes frites.

—Graissez la poêle et répétez.

—Servir les crêpes aussitôt qu'elles sont cuites.

Crêpes au blé entier

—1 tasse de farine, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 cuillerée à soupe de café de poudre à pâte, 1/2 cuillerée à café de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1 œuf, 1 1/2 tasse de lait, 1 cuillerée à soupe de graisse fondue.

—Mesurez, mélangez et passez au tamis les 5 premiers ingrédients; ajoutez le lait, l'œuf et la graisse fondue; mélangez à fond et faites cuire conformément aux instructions.

Crêpes veloutées

—2 1/2 tasse de farine, 1/2 cuillerée à café de sel, 4 cuillerées à café de poudre à pâte, 1 1/2 cuillerées à soupe de sucre, 2 jaunes d'œufs à soupe de graisse fondue, 2 blanc battus, 2 tasses de lait, 1 cuillerée d'œufs battus.

—Mesurez, mélangez et passez au tamis les 4 premiers ingrédients; ajoutez le lait, les jaunes d'œuf et mélangez à fond. Mettez dans la pâte les blancs d'œuf battus très durs et faites cuire selon les instructions générales.

Crêpes à la farine de maïs

—1 tasse de gaudes ou de farine d'avoine, 2 tasses de lait, 1 ou 2 œufs battus, 2 cuillerées à café de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1 1/2 cuillerées à soupe de poudre à pâte, 3 cuillerées à soupe de graisse fondue.

—Mélangez les 5 premiers ingrédients; ajoutez la farine passée au tamis avec la poudre à pâte; puis la graisse; mélangez à fond et faites cuire conformément aux instructions. Au lieu des gaudes de farine de maïs, on peut employer du riz bouilli, ou des patates blanches ou douces en purée.

Frictions de Mie

—1 1/2 tasse de mie de pain rassis, 1 1/2 tasse de lait bouilli, 2 cuillerées à soupe de graisse, 1 1/2 cuillerées à soupe de poudre à pâte, 2 œufs, 1/2 tasse de farine, 1/2 cuillerée à café de sel.

—Ajoutez du lait et de la graisse à la mie et faites tremper jusqu'à ce que la mie soit molle. Ajoutez les œufs bien battus; puis la farine, le sel et la poudre à pâte, mélangez et passez au tamis. Battez. Faites cuire conformément aux instructions générales.

Le temps est le concierge de l'éternité. Mieux vaut souffrir que mourir. Quand vient la gloire s'en va la mémoire. N'étends tes pieds que selon la longueur du drap.