

Cartes d'Affaires

Avocat
F. Dodd Tweedie
Edifice LONG,
rue Canada
Edmundston, N.-B.

Avocat
M.-D. CORMIER
M.P., G.R., M.A.
Notaire Public
C.P. : 9 - Tél. : 42
Edmundston, N.-B.

Avocat
Albert J. DIONNE
B. A.
Notaire Public
Maison de COUR
Edmundston, N.-B.

Avocat
J.-E. MICHAUD
M. L. P.
Edifice LONG
Edmundston, N.-B.

Avocat
A.P.N. McLaughlin
Notaire Public
Campbellton, N.-B.

Collecteurs
Credit Garantie
Percepteurs de
Vos Crédits en souffrance.
39, rue Canada
Edmundston, N.-B.
C.P. : 734 - Tél. : 323

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. A.A.A. A.A.P.Q. R.I.C.A.
21 Rue d'Aiguillon, QUEBEC

Comptables
P. Lansdowne Bejeva **W. Clarence McNiece**
C.A.C.P.A. C.A.C.P.A.
BELYEA ET MCNIECE
COMPTABLES LICENCIES
Dans La Province De Québec Et Au Canada
Auditeurs Pour La Ville de Campbellton
Les Comtes De Restigouche Et Gloucester, N. B.
Bureau : St-Jean, — Moncton, — Campbellton, N. B.

Dr A. M. SORMANY
RAYONS-X — TRAITEMENTS ELECTRIQUES
DE TOUTES SORTES
Heures de bureau : —
8 heures à midi — 1 hre à 4 hres de l'après-midi
— 7 à 9 heures du soir ou par rendez-vous.

BUREAU DE PLACEMENT : —
Desirez-vous un emploi comme servante dans un hôtel ou maison privée? Donnez-nous votre nom et vos références. Avez-vous besoin d'une bonne servante? Nous pouvons vous en trouver avec de bonnes qualifications.

GATEAUX FRAIS ET DELICIEUX
De La Célèbre Marque "JAMES STRACHAN"
de Montréal — Différentes Sortes.
A Vendre Chez
PHILIPPE MONETTE,
Edmundston, N.-B.

LES AMOURS DE W. BENJAMIN
Roman Canadien Inédit, par J. M. LEBEL
Tous droits réservés, 1930, par Édouard Gaërand, 1423-27, rue Ste-Elisabeth, Montréal, P. Q., où l'on peut se procurer ces volumes au prix de 25 sous chacun. Par la Poste: 30 sous.

Feuilleton No. 18

XIV

OU KUPPMEIN EST GRATIFIÉ D'UN LOGIS QU'IL N'AVAIT PAS SOUHAITÉ

Quel intérêt eût-il pour moi de lui faire observer que, nous avons cru devoir changer les noms de ces hôtels où nous mettons nos personnages en scène. Car s'il avait pu obtenir une permission des généraux de ses hôteliers pour y jouer nos mélodrames, nous ne voulons pas en venir à des dommages-intérêts. Et c'est pour notre plus grand intérêt, et sans modifier ni amoindrir, nous l'espérons, l'intérêt de notre lecteur nous pourrions.

Nous ne dirons pas que les femmes de lettres ne sont pas des personnes de lettres, mais que les femmes de lettres ne sont pas des personnes de lettres.

— Mais, dit-il, c'est tout de même un peu étrange, n'est-ce pas ?

— Et ses yeux, caracentaient et fascinaient se fixèrent ardemment sur ses yeux troubles du jeune homme, qui répondit :

— Oui, j'ai... comptés sur moi ! C'est bien.

Pierre accompagna la jeune fille à l'extérieur de la gare où elle appela un taxi qui l'emporta bientôt vers Fifth Avenue.

— Mademoiselle, il est vrai que je ne connais pas New York, mais je

AU FOYER

Nous réservons notre indulgence pour les personnes. — *Cherbonnel.*

Se repentir et recommencer, voilà la vie. — *Cherbonnel.*

Le Déjeuner

Autrefois, le déjeuner fut un repas auquel assistait toute la famille. Aujourd'hui, le déjeuner se prend ou non, au gré de chaque membre de la famille, chacun à l'heure qui lui convient, et presque toujours la même. En général, ce changement s'est produit à cause de la distance que nous avons à parcourir pour nous rendre à notre travail. L'heure du déjeuner donc dépend des besoins de chaque membre de la famille, et elle dure jusqu'au départ du dernier qui doit quitter la maison.

Une autre raison pour laquelle l'heure du déjeuner se prolonge, c'est que nous nous couchons trop tard le soir. Il s'ensuit que nous restons au lit jusqu'à la dernière minute, et nous n'avons pas le temps de prendre un repas complet le matin.

Les personnes qui aiment à dormir tard le matin diront qu'elles n'ont pas faim et qu'elles n'ont jamais besoin de prendre le déjeuner.

Nous n'avons pas fait quand nous sommes fatigués, donc si nous ne dormons pas assez la nuit, nous perdons le goût de manger. Les personnes qui mangent des gros repas avant de se coucher se trouvent sans appétit quand il est temps de déjeuner le lendemain.

Pour pouvoir prendre un déjeuner convenable, nous devons nous abstenir de manger avant de nous coucher, de nous donner le temps de nous laver et d'habiller tranquillement, et enfin de nous asseoir à table et prendre un repas préparé et servi avec soin.

Que devons-nous manger au déjeuner? Nous savons que nous avons besoin de prendre, tous les jours, une chopine de lait, des légumes à l'état frais, des fruits et un œuf ou de la viande. Enfin, nous prenons tous une quantité suffisante de céréales, de viande, de pâtes et de beurre, mais il nous manque parfois le montant nécessaire de lait, de légumes et de fruits.

Si le repas du midi est léger, il nous faut prendre un bon déjeuner. L'employé de bureau doit prendre un déjeuner qui comprend le fruit, du pain rôti, et le lait, ou le chocolat, ou les œufs. S'il ne doit prendre qu'un repas léger à midi, il peut ajouter à son déjeuner les céréales ou un œuf.

L'ouvrier qui travaille au dehors dépense plus d'énergie que celui de bureau. Les besoins alimentaires varient selon l'occupation, et pour lui fournir l'énergie qu'il dépense en travail musculaire, l'ouvrier a besoin de prendre trois repas solides par jour.

Il ne faut pas commencer la journée en mangeant à l'aveugle ou en mangeant pas du tout. Pour nous servir la santé, nous avons besoin de prendre des repas réguliers et suffisants, et commensaux chaque jour par un déjeuner convenable.

Le Zingueur Ne Comprend Pas...

(La "Croix")

Comme c'était la crise et qu'il n'avait pas d'ouvrage, le zingueur n'est pas à la messe, ce matin-là, vers 11 heures.

Il ouvrit la porte et s'arrêta sur le seuil. Il entendait une voix qu'il ne connaissait pas.

— Tiens, qui est-ce ?

— Suprême !... Ahurissement ! Non ? Il ne se trompe pas ? C'est bien une religieuse qu'il aperçoit là... debout, à côté du lit de sa femme malade ? Et ses deux gosses sont autour d'elle.

— Une nonne... chez lui... Que se passe-t-il, bon sang de pétrarque de sort... ?

— Un instant, l'ouvrier est tenté de mettre sa boîte dans l'entrée et de faire demi-tour. Mais sa petite fille l'a repéré :

— Bonjour, ma... ma Soeur... "maman" entre ses dents le zingueur.

— Et lui annonce que sa femme ne va pas plus mal. La nerve descend.

— L'ouvrier s'approche du lit :

— Voilà, ça va mieux, la bourgeoise ?

— Oui, La Petite Soeur m'a mis des ventouses... Et puis, ton déjeuner est prêt. Tu verras !... La Soeur l'a gâté !

— D'un pas traînant, le zingueur va rôder vers le fourneau à gaz. Une crème refroidie... une boîte de sardines au lait... une boîte de pot-au-feu mijoté... des oranges mûres... une note chaude sur une assiette.

— Ah oui... je vois... murmure l'homme, froidement.

— Il faudra me dire ce que vous aimez ?

— C'est bon... ma Soeur, c'est bon !

— Quand La Petite Soeur fut partie, l'ouvrier s'approche de sa femme :

— Qui l'a fait monter ici... ?

— Je ne sais pas !

— C'est pas toi !

QU'EST-CE QUE VIVRE ?

Vivre, est-ce végéter comme une fleur sans sève ? Qu'abat le poids du jour et que rien ne relève ? Est-ce livrer son âme à la merci d'un rêve ? — Non, c'est se préparer à saintement mourir ; C'est marcher l'œil fixé sur son destin suprême ; C'est élever et haut qu'on touche à Dieu lui-même ; C'est par ses actes dire au Ciel : "Voilà si je faisme !"

Vivre, c'est se dompter, c'est lutter et souffrir !

Vivre, c'est mépriser les douceurs de la terre, N'aimer son cœur que d'un amour austère, Essayer maints affronts sans que la foi s'altère, Verser à flots son âme et ne la point tarir, Se donner sans espoir ni calcul égoïste, Déployer un courage auquel rien ne répète Et rester souriant sous le ciel le plus triste !

Vivre, c'est se dompter, c'est lutter et souffrir !

Vivre, c'est chaque jour s'armer de la prière, Pulser aux pieds du Christ la force et la lumière Et s'élever, vaillant, dans la noble carrière Que son divin amour nous voudrait bien ouvrir. Vivre, c'est fécorder la grâce en nous semée, S'enrôler librement dans l'héroïque armée Où la foi sert de casque et l'amour de framée !

Vivre, c'est se dompter, c'est lutter et souffrir !

EMILE LANGLOIS.

PRIERE

pour demander à Dieu la proclamation de la doctrine de l'Assomption de Marie.

O Très-Sainte Trinité, par votre amour infini envers la Vierge Marie Immaculée, notre Mère et Souveraine, accordez-nous au plus tôt la définition dogmatique de sa Glorieuse Assomption.

N. B. — Cette prière, au verso d'une jolie image de N.-D. de l'Assomption, est envoyée gratuitement à qui en fait la demande aux "Annales", moyennant 3 sous pour frais d'envoi.

puis louer une voiture et vous accompagner chez votre père, si vous le permettez.

— Mon Dieu! répondit la jeune fille avec un sourire reconnaissant, ce serait trop vous demander vraiment. D'ailleurs ce voyage vous a fatigué et il vous faut de repos, un bon repos. Non, merci. Je ne ferai conduire. A propos, je ne vous ai pas communiqué mon adresse, ou, si vous aimez mieux, celle de mon père: Fifth Avenue, Metropolitan, Apartment. Votre visite me sera très agréable.

— Merci beaucoup.

— Ah! vous me dites que vous ne connaissez pas New York. Ah! moi, j'ai été à New York. Au moins, avez-vous un hôtel de choix ?

— On m'a cité l'Hotel American comme l'un des meilleurs.

— Il est excellent, en effet. Le premier taxi venu vous y conduira, il est situé sur Broadway.

— Ainsi donc, vous ne voulez pas que je vous accompagne jusqu'à votre porte ?

— Non... vraiment je craindrais trop de paraître exigeante. Mais je vous attendrai à l'heure, mettons ce soir, voulez-vous? Après que vous serez reposé. Du reste, j'aurai à vous rendre de frais de voyage que vous avez si généreusement déboursés pour moi.

— Oh! ne parlons pas de cette bagatelle.

— Nous en parlerons ce soir. Vous n'avez rien d'autre à me dire ?

— Et ses yeux, caracentaient et fascinaient se fixèrent ardemment sur ses yeux troubles du jeune homme, qui répondit :

— Oui, j'ai... comptés sur moi ! C'est bien.

Pierre accompagna la jeune fille à l'extérieur de la gare où elle appela un taxi qui l'emporta bientôt vers Fifth Avenue.

— Mademoiselle, il est vrai que je ne connais pas New York, mais je

BOITE AUX QUESTIONS

Q.—Écrit-on mille merci ou mille merces ?

R.—Le mot merci n'a pas de pluriel. D'ailleurs, cette expression s'emploie dans le sens de mille fois merci.

Q.—Je me ronge les ongles à tout propos. Y a-t-il moyen de se corriger de cette habitude ?

R.—Il faut user de sa bonne volonté et de persévérance. Pour vous aider, mettez de la moutarde ou du poivre au bout de vos ongles.

Q.—Pouvez-vous me conseiller une pommade qui contribuerait l'extérieurement à faire disparaître les boutons du visage ?

R.—Après la toilette du matin, passez sur le visage un mélange de glycérine et d'eau de Cologne, puis, épongez légèrement, sans essuyer, et laissez sécher.

Q.—Un conseil pour blanchir la peau ?

R.—Mettez une bonne cuillerée d'eau de fleur d'orange, une pincée de borax de soude, une goutte (pas plus) de glycérine. Appliquez deux fois par jour et laissez sécher, sans essuyer.

Q.—Quand on a ses quelques temps de promenade chez des parents et amis et que l'on fait quelques correspondances, est-il conseillé de faire dresser les réponses simplement à son nom, ou d'y faire ajouter "au soin de" la famille qu'on visite ?

R.—Il serait excessivement impoli d'omettre dans l'adresse le nom de l'hôte ou de l'hôtesse, comme si leur maison était un hôtel ou une maison de pension.

Q.—Doit-on coller une enveloppe qui doit être cachetée à la cire ?

R. A moins que ce soit correspondance d'affaires, si l'on doit cacheter à la cire, on doit employer une enveloppe non gommée, pour que la lettre puisse être retirée aussitôt que besoin.

Q.—Le deuil a-t-il une portée religieuse ?

R.—Le deuil est une marque conventionnelle dont les formalités sont exclusivement mondaines. Il faut bien se rendre compte que c'est un acte d'hygiène sociale et non d'hygiène religieuse. Beaucoup trop de personnes se trompent sur sa signification, et en font un cas de conscience au détriment d'une foule d'intérêts très sérieux. Cela ne veut pas dire qu'il ne soit pas préférable de montrer même extérieurement du respect à la mémoire des disparus.

Ce qui est TOUT, c'est le cœur. C'est l'Amour. Dieu, c'est tout ça !

— Mais l'ouvrier ne lâche pas son idée :

— Vraiment, mais là, vraiment, c'est à cause de lui ?

— De lui !

— Alors nous ?

— Les amis de nos amis sont nos amis. Les pauvres sont les chéris de Dieu.

— Merci pour le "chérisement" !

— Que der liches se sont fait pauvres pour être davantage aimés de lui !

— Sans espoir qu'on vous rende ?

— Non.

— Sans savoir qui reçoit ?

— Non.

— N'y connais rien !

— Mais, vous savez j'avoue que c'est épatant ! On peut vous servir la main ?

— Mais oui.

— Je dirai ça aux camarades. Ils penseront que c'est des "bobards".

— Ils penseront ce qu'ils voudront. Dieu soit !

Et la Petite-Soeur garde-malade est déjà au bas de l'escalier gracieux que le zingueur, en regardant la table servie et fleurie avec amour ses enfants si propres, le visage caressé de sa femme, encadrée de deux boucles de cheveux bien tressés, répète sa phrase, toujours la même celle qui synthétise son état d'âme :

— Je n'y comprendrais rien. Mais y a pas à dire, c'est tout de même épatant !

COMMENCEMENT D'ECONOMIE

Le mari. — Comment! le mois dernier, te l'ai payé une toilette de \$15, et ce mois-ci tu m'arrives avec un autre de \$50.00 ?

Madame. — Ceci ne te prouve-t-il pas que j'économise à éconner !

PRENEZ MON AVIS SUR LA CONSTIPATION

"Je recommande Fruit-a-tives"

"Je souffrais de constipation et d'étourdissements et n'avais jamais connu, avant de prendre de Fruit-a-tives, ce qu'est une bonne nuit de sommeil. Il m'a fait un monde de bien." M. A. T., Aylmer, Ont.

Des milliers de personnes ont été complètement et définitivement délivrées non seulement de la constipation, mais aussi de maladies graves et de longue date par l'emploi de Fruit-a-tives qui stimule le fonctionnement naturel des CINQ organes vitaux. Grande découverte d'un brillant médecin. Essayez-le! Il vous fera sûrement du bien. 25c. le pot de 50c. parties.

FRUIT-A-TIVES

REND ET CONSERVE LA SANTÉ

COIN DE LA BONNE CUISINIÈRE

POTAGE FRET AU LAIT

Dans une poêle, mettre un morceau de beurre, y faire dorer des minces tranches de pain, les mettre dans une soupière, verser dessus du lait sucré ou salé.

COULETTES DE MOUTON

Une toute petite recette pour accommoder les côtelettes de mouton: salez et faites-les cuire dans un sautoir avec un verre de bouillon et un bouquet garni. Lorsqu'elles sont cuites, disposez-les en couronne dans un plat rond, faites réduire la sauce légère-ment avec un peu de féculé, glacez vos côtelettes avec et versez dans le milieu du plat une bonne purée de lentilles, de pois verts ou de marrons.

CREME BONNE MENAGÈRE

Faire fondre quatre tablettes de "bocolat" dans une pinte de lait. Mettre le mélange est complet, y mettre 10 gr. de liechen blanc de chez votre pharmacien, laisser bouillir cinq minutes exactement et verser dans le récipient de service à travers la grosse passoire. Mettre une heure au frais et la crème sera absolument méprisable.

On peut la faire au café, à l'aide de café très fort.

Ces Recettes sont tirées de : SECRETS DE LA BONNE CUISINIÈRE par St-Sainte-Marie Edith. En vente à l'imprimerie du Madawaska. — Edition de luxe augmentée: \$2.00

BELLE PORCELAINE ANGLAISE

DESSIN NOUVEAU Une belle pièce dans chaque paquet marqué "chinaware"

QUICK QUAKER OATS

Et la Petite-Soeur garde-malade est déjà au bas de l'escalier gracieux que le zingueur, en regardant la table servie et fleurie avec amour ses enfants si propres, le visage caressé de sa femme, encadrée de deux boucles de cheveux bien tressés, répète sa phrase, toujours la même celle qui synthétise son état d'âme :

— Je n'y comprendrais rien. Mais y a pas à dire, c'est tout de même épatant !

COMMENCEMENT D'ECONOMIE

Le mari. — Comment! le mois dernier, te l'ai payé une toilette de \$15, et ce mois-ci tu m'arrives avec un autre de \$50.00 ?

Madame. — Ceci ne te prouve-t-il pas que j'économise à éconner !

MARS

(Mois consacré à Saint Joseph)

Nouvelle lune, le 7, Premier quartier, le 15, Pleine lune, le 22, Dernier quartier, le 28.

11M) Ste Eudocie
21M) Ste Jovine et Basille,
31M) Ste Cyprienne,
41M) St Casimir, S. Lactus,
51M) S. Adrien.
61M) Ivo du Carême.
71M) S. Thomas,
81M) S. Jean de Dieu,
91M) Ste Françoise,
101M) Les Quarante Martyrs,
111M) S. Euloge,
121M) S. Grégoire le Grand.
131M) De la Passion.
141M) Ste Mathilde,
151M) S. Longin,
161M) S. Julien,
171M) S. Patrice,
181M) N.-D. de Pitié,
191M) S. Joseph,
201M) Des Rameaux,
211M) S. Benoît,
221M) S. Zacharie,
231M) S. Victorien,
241M) J. Jeudi-Saint,
251M) Vendredi-Saint,
261M) Samedi-Saint,
271M) Pâques,
281M) S. Jean Baptiste,
291M) S. Victorin,
301M) S. Prosper,
311M) S. Amos.

FRUIT-A-TIVES

REND ET CONSERVE LA SANTÉ

COIN DE LA BONNE CUISINIÈRE

POTAGE FRET AU LAIT

Dans une poêle, mettre un morceau de beurre, y faire dorer des minces tranches de pain, les mettre dans une soupière, verser dessus du lait sucré ou salé.

COULETTES DE MOUTON

Une toute petite recette pour accommoder les côtelettes de mouton: salez et faites-les cuire dans un sautoir avec un verre de bouillon et un bouquet garni. Lorsqu'elles sont cuites, disposez-les en couronne dans un plat rond, faites réduire la sauce légère-ment avec un peu de féculé, glacez vos côtelettes avec et versez dans le milieu du plat une bonne purée de lentilles, de pois verts ou de marrons.

CREME BONNE MENAGÈRE

Faire fondre quatre tablettes de "bocolat" dans une pinte de lait. Mettre le mélange est complet, y mettre 10 gr. de liechen blanc de chez votre pharmacien, laisser bouillir cinq minutes exactement et verser dans le récipient de service à travers la grosse passoire. Mettre une heure au frais et la crème sera absolument méprisable.

On peut la faire au café, à l'aide de café très fort.

Ces Recettes sont tirées de : SECRETS DE LA BONNE CUISINIÈRE par St-Sainte-Marie Edith. En vente à l'imprimerie du Madawaska. — Edition de luxe augmentée: \$2.00

FRUIT-A-TIVES

REND ET CONSERVE LA SANTÉ

COIN DE LA BONNE CUISINIÈRE

POTAGE FRET AU LAIT

Dans une poêle, mettre un morceau de beurre, y faire dorer des minces tranches de pain, les mettre dans une soupière, verser dessus du lait sucré ou salé.

COULETTES DE MOUTON

Une toute petite recette pour accommoder les côtelettes de mouton: salez et faites-les cuire dans un sautoir avec un verre de bouillon et un bouquet garni. Lorsqu'elles sont cuites, disposez-les en couronne dans un plat rond, faites réduire la sauce légère-ment avec un peu de féculé, glacez vos côtelettes avec et versez dans le milieu du plat une bonne purée de lentilles, de pois verts ou de marrons.

CREME BONNE MENAGÈRE

Faire fondre quatre tablettes de "bocolat" dans une pinte de lait. Mettre le mélange est complet, y mettre 10 gr. de liechen blanc de chez votre pharmacien, laisser bouillir cinq minutes exactement et verser dans le récipient de service à travers la grosse passoire. Mettre une heure au frais et la crème sera absolument méprisable.

On peut la faire au café, à l'aide de café très fort.

Ces Recettes sont tirées de : SECRETS DE LA BONNE CUISINIÈRE par St-Sainte-Marie Edith. En vente à l'imprimerie du Madawaska. — Edition de luxe augmentée: \$2.00

FRUIT-A-TIVES

REND ET CONSERVE LA SANTÉ

COIN DE LA BONNE CUISINIÈRE

POTAGE FRET AU LAIT

Dans une poêle, mettre un morceau de beurre, y faire dorer des minces tranches de pain, les mettre dans une soupière, verser dessus du lait sucré ou salé.

COULETTES DE MOUTON

Une toute petite recette pour accommoder les côtelettes de mouton: salez et faites-les cuire dans un sautoir avec un verre de bouillon et un bouquet garni. Lorsqu'elles sont cuites, disposez-les en couronne dans un plat rond, faites réduire la sauce légère-ment avec un peu de féculé, glacez vos côtelettes avec et versez dans le milieu du plat une bonne purée de lentilles, de pois verts ou de marrons.

CREME BONNE MENAGÈRE

Faire fondre quatre tablettes de "bocolat" dans une pinte de lait. Mettre le mélange est complet, y mettre 10 gr. de liechen blanc de chez votre pharmacien, laisser bouillir cinq minutes exactement et verser dans le récipient de service à travers la grosse passoire. Mettre une heure au frais et la crème sera absolument méprisable.

On peut la faire au café, à l'aide de café très fort.

Ces Recettes sont tirées de : SECRETS DE LA BONNE CUISINIÈRE par St-Sainte-Marie Edith. En vente à l'imprimerie du Madawaska. — Edition de luxe augmentée: \$2.00