

Cartes d'Affaires

Avocat
F. Dodd, Tweede
Cotons 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.

Médecin-Chirurgien
Dr. Honoré Cy
Médecin-Chirurgien
Oculiste
St-Basile, N.B.

Avocat
J.-E. MICHAUD
Bureau: rue St-François
autrefois occupé par M.
Fius Michaud.
Edmundston, N.B.

Médecin-Chirurgien
A.-M. SORMAN
Casier-P. "S" Tél.:
Edmundston, N.B.

Avocat
P.-C. Laporte
CLAIR, N.B.
Spécialité: Chirurgie
Maladies des femmes
Heures de Bureau: 9 h. à 11 h. m., 2 p. à 4 p.
Edmundston, N.B.

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

Collection
J.-A. CHAREST,
Juge de Paix —
Commissaire — Cour Suprême
Spécialité: collection des
comptes et prompts
remises.
ST-JACQUES, — N.B.

Pharmacie
VANWART
Edifice David
voisin du bureau-de-poste
Service Courtois
Téléphone 189-21

ASSURANCE-VIE

LA SAUEGARDE

La Seule Compagnie Canadienne-Française
La Canada Canadienne
Et pour Canadienne

H.-C. Richard, agent local
A. Piuze, gérant provincial

Architectes

BEAULE & RISSSETTE
ARCHITECTES

SPECIALITES: Edifices et religieux,
construits à l'épreuve du feu.

OSCAR BEAULE **BERT MORISSETTE**
A.A.P.Q. & R.I.C.A. B.A.A. A.A.P.Q. R.I.C.A.
21 Rue d'Aigu, QUEBEC

CHIRURGIEN-DENTIST

Tel.: 31-2 Casier Postal 136

Dr EMIL ADEAU
ST-LEON, N.B.

Travaux dentaires d'après métho. des
nouvelles avec instrument moderne.

Dentiers incassables. Traitement
de la Pyorrhée par "Inovity" temporaires et per-
manentes abscondées, traitement de Howie.
Extraction sans douleur de la ou Som-
niform. Attention toute apportée aux jeunes
enfants car du soin des dents leur santé.
Heures de bureau: du matin à 5 heures
du soir. Après souper, par vous.

Achetez les Marchandises
ANNONCES
Comparez et Choisissez.

Saucisse "DAIGLE"
Se Vend
GROS et en DETAIL

Une belle bête à lettre avec enveloppes—papier
en toile, rose blanc—avec initiales sur le papier et
votre nom et au revers de l'enveloppe. Le tout pour
\$1.00, frais de port. Adresses immédiatement votre
commande à:

Le madawaska
EDMUNDSTON

AU FOYER

PAR SEMAINE
UNE HISTOIRE

Le Treizième Pâté

Quand j'étais petit, dit maître François, le fermier des "Quatre-Chemins", en chauffant ses mains ridées à la flamme d'une brassée de sarments qui éclairait les visages roses et jovialisés de ses auditeurs, quand j'étais petit, j'étais plus gourmand que le plus gourmand d'entre vous, mes fleurs.

Faut dire aussi que j'étais moins gâté. Au lieu d'une bonne tasse de lait sucré le matin, j'avais une miche de pain noir; au lieu d'une tartine de confiture à mon goûter, j'avais un oignon cru que je frottais sur ma croute; et le reste à l'avenant.

Ma mère était morte quand j'étais tout petit; mon père comme j'avais huit ans. Et j'étais resté seul, sans sou ni maille, pas bon à grand-chose, ayant jusqu'à la passe le plus clair de mon temps à courir les bois pour cueillir les noisettes et dénicher les oiseaux. Mais M. Monnier, le fermier chez qui travaillait mon père, un homme charitable et craignant Dieu (il est bien sûr dans son paradis), eut pitié de ma misère et me prit chez lui pour garder les oies et faire les commissions. Ce dernier emploi surtout me convenait fort. Je partais de bon matin, à travers la campagne fleurie, suivant la longue route blanche et sillant comme les merles.

Il y avait une lieue de la ferme à la ville; j'arrivais et, traversant les rues étroites, mon grand panier sous le bras, je tâchais de ne rien oublier.

Pour cela, ne sachant pas lire, j'avais une taille de bois, comme chez les boulangers, avec une "coche" pour chaque course. Mais faute d'indications spéciales, la mémoire me manquait parfois et je restais là, perplexe, indécis, cherchant quel fournisseur j'avais négligé: le boucher? l'épicier? le pâtissier?

Non, le pâtissier, je ne l'oubliais jamais, et pour cause! Mon maître, quand il avait du monde, commandait souvent une douzaine de petits pâtés.

Ces petits pâtés me semblaient le dernier mot de luxe et de la bonne chère, et la première fois que le pâtissier, maître Tavernier, me les rendit tout chauds, tout appétissants sous leur croûte dorée, j'ouvris de si grands yeux et les contemplai avec tant d'admiration et de convoitise, que le brave homme me dit en riant: "Tu sais, ne les mange pas en route!"

Les manger! non, j'étais un honnête garçon; mais les regarder, c'était bien permis? Et, m'asseyant au bord du chemin, je les étalai devant moi, essayant de tromper ainsi ma gourmandise.

Tout à coup, j'eus un éblouissement... j'y voyais double! Non... si...

En comptant machinalement mes petits pâtés, j'en avais trouvé treize!

Treize à la douzaine, c'est la coutume, mais je l'ignorais alors. Quelle émotion!

Quelle tentation! Je n'y résistai pas...

Fermant les yeux, je mordis à beils dents dans un des bienheureux pâtés... la première bouchée entraîna la seconde... en fin tout y passa.

Puis, tourlé de remords, mais me lachant les lèvres, je courus sans m'arrêter jusqu'à la ferme, où j'arrivai plus tôt qu'à l'ordinaire. Je reçus des compliments pour ma diligence, mais nul reproche.

Je respirai. Décidément, c'était le pâtissier qui s'était trompé. S'en serait-il aperçu?

Cela m'inquiétait bien un peu, et la fois suivante je me présentai chez lui, l'oreille basse.

Maître Tavernier ne dit rien, j'étais sauvé!

PLUIE D'HIVER

Souvent je me demande
Pourquoi pleut sur la lande
L'eau des cieux gris,
Quand sous la neige blanche
Le sol, la fleur, la branche,
Sont endormis?

Quand nulles moissons blondes
Ne se lèvent, fécondes,
Au champ désert,
Pour boire cette averse
Que le ciel froid nous verse
En plein hiver.

Quand toute fleur est morte
Sous la saison qu'escorte
Le froid subtil,
Quand plantes ni verdure
N'ont vaincu les froidures,
Pourquoi pleut-il?

Sur la terre ébahie,
Pourquoi tombe la pluie?
Est-ce un tribut?
Elle tombe légère,
Sans foudre, sans colère;
Quel est son but?

Serait-ce, ô Dieu, pour dire
À l'homme en son martyre
Que bien souvent,
Sans raison apparente,
Il pleure et se lamente
Stérilement?

Car souvent l'homme pleure
Sur un mal qui l'effleure,
Mystérieux;
Dans l'âme délicate,
Le flot des pleurs éclate
Et monte aux yeux

Les curieux du monde
Sous l'énigme profonde
Disent, songeurs,
Ne sachant point la cause
De notre peine éclose:
Pourquoi ces pleurs?

EMERY DESROCHES.

A dire pour vos

tout petits

Le petit poulet
Cott, cott, cott... Qu'il y a-t-il de neuf?

La poule fait l'oeuf.
Cott, cott, cott tant qu'il le faudra
La poule pondra

Cott, cott, cott, qu'est-il arrivé?
La poule a couvé.

Toc, toc, toc—qu'y a-t-il de neuf?
Le poulet dans l'oeuf.

Toc, toc, toc—Un petit coup sec
Il frappe du bec

Toc, toc, toc—Un oeil s'ouvre au choc
Bonjour, petit coq!

Jean Aicard.

Et comme je suivais ses mouvements du coin de l'oeil, je comptai encore treize pâtés!

Il en mettait bien treize. Il en mettrait toujours treize.

J'éprouvai une joie de gourmand et je sortis de la boutique, le coquer en liesse.

Je n'hésitais même pas à satisfaire ma gourmandise; d'ailleurs, une première faute en entraîne une autre, et je ne pouvais plus m'arrêter sans être obligé de continuer mon méfait.

Je m'abandonnai au courant; peu à peu même l'impunité m'enhardit, j'eus des raffinements. Au lieu d'engloutir en hâte, comme un voleur, "mon pâté", je le dégustai tout à mon aise, je le choisis avec soin, méditant longuement sur cette question importante: "Quel est le plus gros?"

Après tout, gros ou petit, le crime était le même, autant en avoir le bénéfice.

Oh! les délicieux pâtés! On n'en fait plus de pareils, bien sûr. Un jour, confortablement assis au bord de la route, mes pâtés étalés proprement sur une grosse pierre, je restai indécis, hésitant dans mon choix.

Recettes culinaires

Poulet grillé Parménien.—Vider un poulet moyen, le flamber, le vider et l'ouvrir sur le dos. Le bien aplatis, le badigonner de beurre fondu ou d'huile, l'assaisonner de sel et de poivre et le mettre à griller sur un feu doux. Le retourner une fois ou deux pendant la cuisson.

Au dernier moment le rouledans de la mie de pain et le remettre sur le feu plus vif pour le dorer. Le dresser sur un plat rond et l'entourer de pommes de terre épluchées coupées en petits morceaux carrés et sautés, au beurre. Servir avec une sauce maître d'hôtel.

Potage purée de pois frais.—(Pour quatre personnes). Mettre une livre de pois frais dans une quartre et demie d'eau bouillante salée. Laisser cuire pendant 12 minutes. Egoutter les pois, les piler, les passer au tamis fin. Délayer avec une demi-quartre de bouillon bien mélangé, donner un bouillon en plein feu. Au dernier moment ajouter un bon morceau de beurre et une pincée de cerfeuil.

Oufs sur les plats à la Dugny. Beurrer le plat; mettre dans le fond un ou deux filets d'anchois dessalés, coupés en petits dés et une pincée d'estragon haché; faire chauffer. Casser l'oeuf dans le plat et faire cuire à la façon habituelle.

L'auce lyonnaise.—Faire blondir un oignon moyen émincé avec une petite cuillerée de farine. Faire roussir, mouiller d'une cuillerée de vinaigre et de trois cuillerées d'eau ou de bouillon. Assaisonner de sel et de poivre.

Laissez cuire à dix minutes. Ajouter du persil haché. On peut employer cette sauce avec toutes les viandes de boucherie.

Attention pour vos

JANVIER

Premier Quartier, le 29.
Pleine lune, le 7.
Dernier Quartier, le 14.
Nouvelle lune, le 22.

FETES RELIGIEUSES

- 1 D. Circoncision (d'obligation)
- 2 L. S. Nom de Jésus, S. Adél.
- 3 M. S. Florent, Ste Geneviève
- 4 M. S. Rigobert, év.
- 5 J. S. Téléphore, p. et m.
- 6 V. EPIPHANIE (d'oblig.)
- 7 S. S. Lucien, mart.
- 8 D. I ap. l'Epiph. S. Famille
- 9 L. Ste Marcienn, v. et m.
- 10 M. S. Jean le Bon, év.
- 11 M. S. Hygin, pape.
- 12 J. S. Arcade, m.
- 13 V. S. Léonce, év.
- 14 S. S. Hilaire, doct.
- 15 D. II ap. l'Epiph. S. Paul
- 16 L. S. Marcel, pape.
- 17 M. S. Antoine.
- 18 M. Chair de S. Pierre à Rome
- 19 J. S. Canut; Ste Marthe
- 20 V. SS. Fabien et Sébastien
- 21 S. Ste Agnès, vierge.
- 22 D. III ap. l'Epiph. S. Vincent
- 23 L. S. Raymond de Pennafort
- 24 M. S. Timothée, m.
- 25 M. Conversion de S. Paul.
- 26 J. S. Polycarpe, martyr.
- 27 V. S. Jean Chrysostôme.
- 28 S. S. Léonidas, mart.
- 29 D. IV ap. l'Epiph. S. Franc.
- 30 L. Ste Martine.
- 31 M. S. Pierre Nolasque.

BOITE AUX QUESTIONS

Question:—
Quel conduit doit tenir un patron catholique, relativement au travail de ses employés catholiques, aux jours de fêtes d'obligation qui ne sont pas fêtes civiles; comme par exemple la fête de l'Immaculée Conception?

Réponse:—
Voici d'abord, la règle générale formulée dans le canon 1248 du Code: "Aux jours de fêtes de précepte, il faut entendre la messe; et aussi s'abstenir d'œuvres serviles; du commerce etc., à moins d'être excusé par des coutumes approuvées ou quelque intérêt particulier."

Ce texte est clair: Sauf coutumes légitimes ou indults spéciaux en sens contraire, on est soumis à la loi du chômage, ces jours là.

On peut répondre affirmativement pour une certaine classe d'ouvriers et d'employés: savoir ceux qui sont au service de compagnies ou de patrons non catholiques. Une coutume légitime en effet autorise ces derniers à aller à leur travail, après avoir entendu la messe.

Quant aux employeurs et employés catholiques, ils pourraient être eux-mêmes, en certains cas, du moins autorisés à travailler ple, le chômage devait leur faire aux jours de fêtes. Si, par exemple, des pertes considérables, ou les placer dans une condition d'infériorité vis-à-vis de leurs concitoyens non catholiques. Mais à moins d'avoir de ces raisons graves comme excuses, patrons et ouvriers sont soumis à la loi commune. Si maintenant, ils doutent d'avoir des raisons suffisantes, qu'ils consultent leurs pasteurs légitimes.

Question:—
Connaissez-vous un moyen de guérir les "cold sores"? Et comment appelle-t-on ça en français?

Réponse:—
On appelle ces humeurs boutons de fièvre et on les guérit bien en les baignant avec de l'eau de Cologne; s'ils sont au début de la poudre d'alun en aura raison bien vite.

Question:—
Est-ce qu'on doit enlever son gant lorsqu'on donne la main à quelqu'un?

Réponse:—
Une dame ne retire pas son gant, mais un homme a le devoir de le faire s'il veut être en règle avec les lois de l'étiquette.

Question:—
Est-ce qu'un homme doit s'appeler "Ma femme", ou Madame Beauty" (disant son propre nom) en parlant de sa femme?

Réponse:—
Tout simplement: "Ma femme" en parlant à des amis ou à des étrangers; "Madame Beauty" en parlant à des inférieurs, ou à des serviteurs.