



Bannissez votre crainte d'insuccès

Le succès est règle générale quand vous employez les Teintures Diamond. Et il y a une bonne raison pour cela. Les Teintures Diamond contiennent la plus grande quantité de fine matière aniline colorante. C'est pourquoi les tissus sont teints si également avec les Teintures Diamond. Pas de ternissures, ni barriolages. Couleurs réelles, riches. Pas de tons fades ou morts. Rappelez-vous que les couleurs foncées sont permanentes en bouillant. Et vous désirez des teintes légères, fines, sans bouillir, pour tissus à lingerie, mousses ou robes, employez les nouvelles Teintures Diamond. Chez tous les pharmaciens, 15c.

Diamond Dyes

MADE IN CANADA

Meilleures parce que plus riches en pure aniline

Comment conserver le fromage canadien

Le fromage Cheddar Canadien se fait de différentes grosseurs; on peut l'avoir à toutes les saisons de l'année et dans la quantité que l'on désire. Beaucoup de gens préfèrent n'acheter à la fois que la provision de quelques jours, et dans ce cas il n'y a aucune difficulté à le conserver. Ceux qui vivent à quelque distance d'un magasin peuvent l'acheter en plus grande quantité et le conserver en bon état très longtemps en lui donnant les soins nécessaires.

Une bonne quantité à acheter en une fois pour la famille ordinaire est le fromage de 10 livres. On peut conserver une moitié de ce fromage en enduisant le côté fraîchement coupé d'une mince couche de paraffine, et en la gardant dans un endroit aussi frais que possible. L'autre moitié se conservera fraîche et humide si on la met sur une assiette plate ou une feuille de papier ciré, la surface coupée tournée vers le bas. On fera bien, en le servant, d'extraire du centre la quantité nécessaire, avec une cuillère ou un couteau, sans entailler les bords extérieurs. Dès que le repas est terminé, on retourne le fromage sur l'assiette et on le met dans l'endroit le plus frais possible. Lorsque l'on s'y prend de cette façon, le fromage ne durcit pas ni ne se dessèche, et l'on évite tout risque de moisissure.

Cependant le fromage qui est devenu dur et qui se dessèche ne devrait pas être jeté pour cela. On peut le râper et l'employer dans la cuisine. Le fromage très sec se conserve très bien, s'il est mis dans un bocal de verre sec et propre et il vaut tout autant pour la cuisson que le fromage frais et humide. Il a généralement un goût plus fort que le fromage frais, ce qui est souvent un bon point en sa faveur quand on le combine avec d'autres aliments.

NERFS TREMBLANTS

Quand vos nerfs sont aiguisés... quand vous ne pouvez supporter le bruit des enfants... quand tout ce que vous faites est un fardeau... quand vous êtes irritable et morose... essayez le Composé Végétal de Lydia E. Pinkham, 98 femmes sur 100 disent en avoir bénéficié.

Il vous donnera le surplus d'énergie dont vous avez besoin. La vie vous semblera, de nouveau, digne d'être vécue.

Ne retardez pas un seul jour—recourez à ce remède qui vous soulagera. Achetez-en une bouteille aujourd'hui, chez votre pharmacien.

LE COMPOSÉ VÉGÉTAL DE

Lydia E. Pinkham

OXYMEL

SIROP AU MIEL—Oxymel à l'Eucalyptus de vait être essayé dans toutes les familles. Remède fameux contre les rhumes, bronchites, coqueluche, etc. Procurez-vous en une bouteille chez votre pharmacien ou chez J.-E. Livernois et W. Brunet.

LE PARIGOT

Par J. GEYNET

NOTRE FEUILLETON

Publication autorisée par la Bonne Presse, Paris. Ceux de nos lecteurs qui désireraient prendre un abonnement à ces romans bi-mensuels n'ont qu'à envoyer 24 francs à "La Bonne Presse", 5, rue Bayard, Paris.

CHAPITRE III

Et le tour de la propriété commença, et bientôt Jean, le cœur serré, put constater combien les terres avaient souffert de l'abandon où les avait laissées la disparition du maître de la Chênevrière et la pénurie de la main-d'œuvre occasionnée par la guerre.

Conscient de cette déchéance et de l'impression pénible qu'en éprouvait Jean, Line, tristement, lui donnait quelques explications sur les récoltes de l'année, qui avaient été mauvaises, et sur les semailles déjà commencées. Jean hochait la tête.

Là, il n'aurait pas fallu mettre le blé... ici, les pommes de terre auraient mieux réussi. Ce champ aurait dû être retourné et semé en luzerne cette terre-là laissée en jachère.

Au pré Jaillat, ils trouvèrent un troupeau de quelques vaches et d'un petit nombre de moutons paissant sous la garde d'une vieille femme.

Un chien berger, la queue frétilante, vint faire des lèthes à Line.

Il s'appelle Loup aussi, dit la jeune fille, mais ce n'est plus le cher fidèle compagnon de notre enfance.

Il lui ressemble, dit Jean, caressant la brave bête, qui lui lécha les mains. Mais, dis-moi, Line, est-ce là tout votre bétail?

Où! nous avons eu bien des malheurs, Jean. Il faut que je te raconte tout. Veu-tu que nous nous asseyions un instant au bas du pré, au soleil, nous serons bien là pour causer.

Ils s'assirent aux côtés l'un de l'autre comme ils l'avaient fait si souvent, à cette même place, au temps de leur enfance et de leur adolescence.

Le cœur battant d'une émotion forte et douce, Jean fixait le doux visage de Line, et il fut soudain frappé de la tristesse profonde empreinte sur les traits chéris.

Line! tu as de la peine! dis-moi tout! ne me cache rien!

Line avait laissé tomber sa tête, dans ses mains, elle pleurait silencieusement.

Line! je t'en prie! Tu sais bien que je ne peux pas te voir pleurer.

Elle essuya brèvement ses yeux et essaya de sourire, mais son pauvre petit sourire pathétique perçait encore plus le cœur de Jean que ne l'avaient fait ses larmes.

Ecoute, Jean, oui, je suis triste, bien triste parce que tout va mal à la Chênevrière et que... maman et moi nous allons être obligées de la quitter. Jean est tellement saisi qu'il reste sans voix.

La Chênevrière que j'aime tant! répète Line. — Oh! Line! non, ce n'est pas possible! Pourquoi? pourquoi?

Depuis la mort de Raymond et la révélation faite à ton sujet, papa avait été tellement bouleversé qu'il avait complètement perdu cœur à l'ouvrage. Tout commença à périr, on ne trouvait plus de bras pour travailler la terre. Maman et moi nous tâchions bien d'y suppléer, mais sans y réussir complètement. Pour comble de malheur, le hangar a brûlé, l'assurance n'avait pas été renouvelée... puis la fièvre aphteuse s'est mise dans l'écurie, plusieurs bêtes ont péri... Papa avait placé toutes ses économies en fonds russes ou autres valeurs étrangères qui ne payaient plus... Pour reconstruire le hangar et faire d'autres réparations urgentes, racheter quelques vaches, il dut emprunter. Le père Granier lui prêta une quinzaine de mille francs. Papa est mort avant d'avoir pu les lui rendre... nous les devons toujours. La santé de maman est complètement ruinée et demande de grandes précautions... moi, je me sens impuissante à relever la ferme toute seule... Le cœur déchiré, nous nous sommes donc décidées de vendre la Chênevrière au printemps prochain... C'est dur... mais nous y sommes obligées... Nous irons nous installer à la ville. J'ai mon brevet, je trouverai une position qui me permette de garder maman avec moi, et avec ce qui nous restera sur la vente de la Chênevrière,

notre dette une fois payée, nous aurons largement de quoi vivre. Line avait parlé très vite, sentant bien que si elle s'arrêtait elle n'aurait pas le courage d'aller jusqu'au bout de sa triste confidence.

Jean, son regard profond attaché sur elle, n'avait pas cherché une seule fois à l'interrompre.

Line, dit-il gravement quand elle se tut, n'as-tu pas pensé que par un mariage tu pourrais porter remède à cette triste situation?

Elle eut un cri vite étouffé, et Jean vit une rougeur ardente s'étendre sur son doux visage.

Me marier, dit-elle enfin à voix basse, oh! non... je ne me marierai jamais.

Et de nouveau Line cachait sa figure dans ses mains pour pleurer.

Alors, Jean écarta les petites mains vaillantes que de trop durs travaux ont meurtries. Puis son regard tendre plongea dans les yeux baignés de larmes.

Line! Linette chérie, veux-tu me confier le soin de ton bonheur et de celui de ta mère?

Et comme, pour toute réponse, Line n'a qu'un frémissement qui secoue violemment tout son corps, Jean continue, l'attirant doucement à lui:

Line, voudras-tu accepter pour mari le pauvre Parigot, méprisé par tous autrefois, mais dont ta bonté et ton amour ont réussi à faire un honnête homme et un bon chrétien?

Oh! Jean, mon Jean! répète-t-elle à travers des larmes, qui sont de joie maintenant.

Il y a quatre ans, Line, jamais je n'aurais osé te faire cette demande. Mais aujourd'hui je puis t'offrir un nom que bien d'autres seraient désireuses de porter.

Oh! je sais, Jean, je sais, fait Line, souriant à travers ses larmes... tu pourrais épouser Miss Whimsatt, qui est si riche et si belle!

Jean a un rire étouffé.

Comment le sais-tu? Eh bien oui! j'aurais pu l'épouser, car elle a pris soin de m'offrir elle-même son cœur et sa main, et d'autres avant elle avaient fait comme elle!... mais sans plus de succès. Mon cœur à moi s'était déjà donné.

Depuis quand, Jean?

Depuis le jour où, voilà treize ans, la petite main charitable de ma première infirmière pansa mes blessures... depuis qu'une douce voix consola mon cœur ulcéré en me disant: je t'aime!

Oh! comme je suis récompensée aujourd'hui de ma charité d'alors.

Et maintenant Line, veux-tu que nous fassions nos plans d'avenir? Pourquoi parler de l'avenir, Jean, le présent est si doux!

Au mot d'"avenir" une ombre de tristesse avait de nouveau voilé le regard de la jeune fille.

Il est nécessaire, pourtant, d'en parler, Line; ne comprends-tu pas que je veux organiser ma vie de façon à rendre ma femme heureuse?

—Heureuse? Je le serai toujours et partout avec toi.

KRUSCHEN frappe à la source même de l'EMBOINPOINT Essayez Kruschen à nos frais

Si l'excès de chair, ou l'embonpoint vous tracasse, profitez de cette offre d'essayer Kruschen sans aucuns frais. Votre pharmacien tient un nombre limité de Gros Paquets Kruschen qui comportent la bouteille régulière et une bouteille d'ESSAI spéciale.

Employez d'abord la bouteille d'essai. Kruschen élimine du système les déchets et les poisons—cela tous les jours si vous suivez le mode d'emploi. Il frappe à la source même de l'embonpoint comme au point de départ de presque tous les maux—la paresse interne. Si vous n'êtes pas trop gros, Kruschen ne vous fera pas maigrir. Kruschen ne coûte que quelques cents par semaine—et vous donne une santé florissante! Procurez-vous votre Gros Paquet Kruschen dès aujourd'hui. Si vous n'êtes pas absolument convaincu, après avoir pris la bouteille d'essai gratuite, votre pharmacien vous rendra tout votre argent contre la remise du paquet régulier non ouvert.

Même si je t'emmenais tout au bout du monde sur mon grand oiseau de guerre?

—Toujours et partout avec toi!

Jean est si profondément ému qu'il se sent la voix coupée. Ce n'est qu'après un long silence qu'il peut reprendre gravement:

Line, nous resterons à la Chênevrière.

Elle a poussé un cri de surprise joyeux. Il la voit rougir et pâlir tour à tour.

A la Chênevrière! A la Chênevrière! murmure-t-elle enfin. Oh! Jean, un tel bonheur serait-il possible?

Très possible, Line, si tu le veux bien. Ce sera peut-être un peu dur pour commencer, mais nous sommes jeunes et forts, et le courage ne nous manquera pas à deux!... En quelques années nous rendrons à notre chère Chênevrière sa prospérité d'autrefois.

Line l'écoute comme dans une extase. Ce serait trop beau! ce serait trop beau! répète-t-elle à mi-voix.

Mais, soudain, s'assombrissant:

Notre dette au Granier, murmure-t-elle avec inquiétude, je l'avais oubliée déjà... mais il sera facile de vendre un champ pour nous libérer.

Non, Line, la Chênevrière ne doit pas être mutilée. Nous aurons un autre moyen de nous acquitter avant la fin de la semaine même si nous le voulons...

Line ouvre de grands yeux qui ne comprennent pas. Jean s'explique, avec un léger embarras:

à suivre

GRATIS

Montres, coutellerie, Set de toilette. Vendez 200 ou 100, ou 50 paquets de graines à 0.06 le paquet. Retournez l'argent retiré de la vente, aussitôt l'argent reçu vous recevrez votre cadeau. Sur réception de 10c nous vous enverrons 10 jolies petites tailles de soie et notre catalogue de graines et cadeaux. Ecrivez à ALLEN NOUVEAUTÉS St-Zacharie, Qué.

VIVE JESUS ET MARIE!

CALENDRIER DU BON-PASTEUR

dédié aux familles chrétiennes
approuvé par

Sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Montréal

Prix: Broché	(4 1/2 x 3 pcs)	\$0.60
" Sur carton simple	(12 x 6 1/2 ")	0.75
" Sur carton orné	(14 x 7 1/2 ")	1.00
" Relié, avec décoration	(4 1/2 x 3 ")	1.25
" Sur carton artistique	(14 x 9 ")	1.50

Pour frais de poste 10 sous de plus.

En vente au Monastère provincial du Bon-Pasteur,
104-est, rue Sherbrooke, Montréal.