

LA SEMAINE

QUEBEC. Son Excellence Mgr Andrea Cassulo, délégué apostolique, a quitté notre pays samedi après-midi, alors qu'il s'est embarqué à bord de l'Empress of Britain, en route pour la Roumanie où il vient d'être nommé apostolique.

Mgr Mozzoni est le délégué-intérimaire jusqu'à la nomination du successeur de S. E. Mgr Cassulo.

QUEBEC. L'hon. M. Ernest Lapointe et l'hon. M. C.-G. Power sont arrivés jeudi dernier d'Europe, où ils étaient allés représenter le Canada aux fêtes de Vimy.

OTTAWA. Un accord commercial entre le Canada et l'Uruguay a été signé, le 12 de ce mois, par le premier ministre du Dominion et M. Mateo Marqués, représentant le gouvernement de l'Uruguay.

QUEBEC. M. Maurice Duplessis chef de l'Union Nationale a remporté la victoire aux élections de lundi. Le nouveau gouvernement comptera 76 députés de l'Union Nationale et 14 députés Libéraux.

QUEBEC. André des Rivières, fils de S. H. le recordier Eugène des Rivières, s'est noyé dans les eaux de la rivière Saint-Charles, à Loretteville. L'embarcation dans laquelle il se trouvait a chaviré et le malheureux jeune homme a disparu sous l'eau. Ce n'est que quelques heures plus tard que le corps de la victime fut retrouvé.

MONTREAL. Le feu dont l'origine est encore inconnue, a fait rage dans un magasin situé au coin des rues Ste-Catherine et Amherst, dans l'est de la Métropole. Des tonnes de débris enflammés lancés dans l'air par une mystérieuse explosion au cours de l'incendie ont tué trois pompiers et blessé quarante personnes.

L'OSSEVILLE. Un terrible accident est survenu à bonne heure, samedi matin, à une traverse à niveau à Louiseville. Un camion de ferme, chargé de plus de quarante jeunes gens revenant d'une assemblée politique contradictoire à St-Justin, paroisse voisine de I'osseville, a été frappé par un convoi de tret rapide à une traverse à niveau. 22 occupants perdirent la vie.

QUEBEC. Un groupe considérable d'automobilistes anglais est arrivé par l'Empress of Britain. Ces gens qui viennent de plusieurs centres de la Grande-Bretagne sont au nombre de 75 et ont avec eux plus de 15 automobiles. Ces visiteurs visiteront Montréal, Toronto et New-York, d'où ils s'embarqueront pour retourner en Angleterre.

DONNACONA. Un dramatique accident s'est déroulé, dans les cours des moulins de la Donnacona Paper Company Ltd., à Donnacona. Un employé de la compagnie, M. Léonidas Rochette, 50 ans, mari et père de sept enfants, a été mortellement blessé alors qu'il travaillait sur un des amoncellements de bois. M. Rochette reçut sur la tête une grosse bille. Transporté d'urgence à l'Hôpital St-Sacrement, le malheureux a succombé à une fracture du crâne, sans avoir repris connaissance.

NOTRE-DAME DES PINS. Deux jeunes gens ont perdu la vie et quatorze autres personnes ont été blessées, la semaine dernière, à Notre-Dame des Pins, Beauce, lorsque le camion dans lequel ils se trouvaient, a capoté en bas d'un remblai. Les occupants du véhicule étaient tous des citoyens de St-Georges. Les victimes sont:

M. Cléophas Giroux, 19 ans, fils de M. Cléophas Giroux.

M. Fernand Bourque, 23 ans, fils de M. Gédéon Bourque.

Les quatorze autres personnes qui ont reçu des blessures ne sont pas en danger, bien que plusieurs aient des côtes cassées, des fractures aux membres, et de nombreuses contusions.

QUEBEC. Le lord-maire de Londres, Sir Percy Vincent, lady Vincent et leur suite sont arrivés jeudi dernier à Québec. La ville de Québec leur a fait une chaleureuse réception. Le distingué groupe a quitté notre ville le lendemain, en route pour l'Ouest canadien, où il va assister aux fêtes qui se dérouleront à Vancouver pour commémorer le 50ème anniversaire de cette ville.

TAX REDUITS POUR LES EXPOSITIONS. M. C. P. Riddell, président de la Canadian Passenger Association, annonce que les chemins de fer dans l'Est du Canada ont consenti des réductions de tarifs pour les expositions qui seront tenues à la fin de l'été et cet automne dans les Provinces Maritimes, Québec et Ontario. Grâce à ces réductions on peut se faire délivrer un billet aller et retour pour le prix d'un billet simple.

Voici la date de quelques expositions dans l'Est du Canada: Ottawa, Ont., du 24 au 29 août; exposition nationale à Toronto, du 28 août au 12 septembre; Sherbrooke, du 31 août au 4 septembre; exposition provinciale à Québec, du 5 au 12 septembre.

Comment détruire les coquerelles

Les cafards ou blattes, mieux connus peut-être sous le nom de coquerelles, abondent souvent dans les maisons de rapport, les hôtels, les habitations, les magasins, et tout bâtiment où elles trouvent des conditions chaudes et humides et une provision abondante de nourriture. Ces insectes ont un corps dur, aplati et de grandes pattes épineuses, qui leur permettent de se mouvoir rapidement et de se réfugier dans les fentes des murs et des planchers. Ils y restent généralement cachés pendant la journée et en sortent la nuit en quête de nourriture. Ils mangent à peu près tout ce qui se mange, mais ils sont surtout friands des denrées dont l'homme se nourrit. C'est pourquoi ils pullulent particulièrement autour des cuisines, des dessertes et de tous les endroits de ce genre où ils peuvent trouver de la nourriture.

On peut aisément détruire les cafards au moyen du fluorure de soude que l'on trouve dans toutes les pharmacies, dit un feuillet préparé par la Division de l'entomologie et publié par le Bureau d'extension et de publicité du Ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa. Le fluorure de soude doit être saupoudré légèrement dans les endroits fréquentés par les cafards, comme les pierres d'évier, les plinthes, les armoires et les tuyaux d'eau chaude. Il adhère aux pattes et aux antennes des cafards et les insectes s'empoisonnent en se nettoyant. Le fluorure conserve son efficacité et peut être laissé aussi longtemps qu'on le désire ou jusqu'à ce que les cafards aient complètement disparu. Comme cet ingrédient est un poison, il faut prendre des précautions raisonnables pour le mettre hors de l'atteinte des enfants ou des animaux domestiques.

Le pyréthre et le borax sont deux autres matériaux qui forment la base de superbes gelées et de délicieuses confitures, suivant l'ancienne recette: "Mettez un livre de sucre par livre de fruits, et faire bouillir pendant une heure". Les recettes modernes, basées sur les connaissances plus complètes que nous avons des aliments, conservent mieux la valeur nutritive des produits frais, tout en donnant des confitures aussi agréables au goût.

On dit aujourd'hui: "Ajoutez de la pectine et faites bouillir pendant une minute", et ce procédé, qui n'exige qu'un minimum de travail et de combustible, donne de très belles gelées et de très belles confitures, conservant toutes les couleurs et tous les goûts si variés des

SECTION FEMININE

Chronique de la Crèche SOIS NOTRE ENFANT

Il faut des adoptions

C'est l'aumône la plus profitable:

(a) pour la Crèche.—Une adoption, c'est \$200.00 épargné non seulement l'année du placement, mais les trois ou quatre années que l'enfant resterait à sa charge.

(b) pour l'Etat.—Une adoption, c'est un client de moins pour l'Assistance publique et pour toutes les années que l'enfant assisté devrait passer dans quelque hospice aux frais du gouvernement de la Province.

(c) pour l'enfant adopté.—Tôt ou tard, il faudra le greffer sur la société; mieux vaut le faire tout de suite, dès son bas âge, alors que, avec son âme neuve et facile à imprégner, il est le plus à même de se pénétrer de l'esprit et des sentiments de la famille qui lui fait la charité de se l'assimiler.

(d) pour les parents.—La fécondité a parfois été refusée à des époux qui s'en font un réel chagrin; ils se sentent un peu inutiles dans la vie; les trésors de bons sentiments, de charité, d'apostolat dont leur cœur est rempli, ils n'ont personne à qui les communiquer; leur patrimoine moral, ils n'ont personne à qui le léguer en héritage; leur nom même et les plus chères traditions de leurs familles ne seront point continuées. Ils trouvent leur foyer trop calme et peut-être un peu monotone; c'est qu'il y manque, en effet, le joyeux tapage, les cris, les pleurs même de ce présent des cieux qu'est tout enfant chrétien; il y manque les occasions quotidiennes de renoncement et de mérite; il y manque l'heureuse certitude de préparer, de pétrir et de façonner, en quelque sorte, des âmes pour le ciel du bon Dieu.

Que faire, si tel est votre cas?

Que conseiller, si vous connaissez de tels cas?

C'est très simple:

Une visite à la Crèche Saint-Vincent-de-Paul, 680, Chemin Sainte-Foy, Québec

V. GERMAIN, ptre.

ADOPTIONS: 161 depuis janvier.

AUMÔNES: Des visiteurs, \$16.50; par courrier, \$4.00.

N. B.—Si vous désirez un enfant adoptif, munissez-vous d'abord d'une recommandation de votre curé.

RECETTES EPROUVEES

GELÉES CLAIRES

Nos grand'mères, qui faisaient de superbes gelées et de délicieuses confitures, suivait l'ancienne recette: "Mettez un livre de sucre par livre de fruits, et faire bouillir pendant une heure". Les recettes modernes, basées sur les connaissances plus complètes que nous avons des aliments, conservent mieux la valeur nutritive des produits frais, tout en donnant des confitures aussi agréables au goût.

On dit aujourd'hui: "Ajoutez de la pectine et faites bouillir pendant une minute", et ce procédé, qui n'exige qu'un minimum de travail et de combustible, donne de très belles gelées et de très belles confitures, conservant toutes les couleurs et tous les goûts si variés des

differents fruits, tels qu'ils se trouvent dans la nature.

La pectine est une substance chimique tirée des fruits mûrs, spécialement des pommes, et qui forme la gelée lorsqu'elle est en bonne combinaison avec de l'acide. Certains fruits contiennent beaucoup de pectine, d'autres n'en ont que très peu. Quelques-uns n'ont pas suffisamment d'acide, surtout s'ils sont tout à fait mûrs. Les pommes, spécialement les pommettes, les gadelles et les raisins, sont généralement de la gelée d'une bonne consistance, sans l'addition d'autre pectine, mais les fruits à graines, comme les pêches et les fraises, ne prennent jamais en gelée sans pectine. La pectine commerciale, généralement tirée de pommes, est fabriquée dans des établissements propres, tenus sous une surveillance soigneuse, et l'on peut s'en servir en tout confiance. Suivez les instructions données avec la pectine. Celle-ci se vend sous forme de liquide ou de poudre.

On peut préparer du jus de pomme pour l'employer avec des fruits qui ne se prennent pas en gelée. Les pommes Wealthys, pas tout-à-fait mûres, paraissent être les meilleures pour cela. Leur jus n'a que peu de couleur et n'a pas de goût prononcé. Le jus des pommettes se prend très bien en gelée, mais il a un goût très prononcé lorsqu'il est employé avec des fruits à saveur douce.

Quelques-unes des combinaisons suivantes font une gelée d'excellente qualité:

Framboises et gadelles rouges;
Framboises et groseilles;
Cerises à grappes et pommes;
Bluets et pommes.

On peut employer une quantité égale du jus des deux fruits.

ROTI AU POT AVEC LÉGUMES

Essuyez avec un linge humide un roti de 3 ou 4 livres de paleron (chuck) ou de couope, liez avec des brochettes et roulez dans la farine. Faites saisir la viande de tous les côtés dans un peu de graisse, et placez dans une chaudière ou dans une poêle à braiser. Versez par-dessus la viande une tasse de chacun des légumes suivants: carottes, oignons, navets hachés et céleri en dés, qui ont été bouillis dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, et passés par frottement à travers une passoire grossière, et 3 cuillerées à soupe de graisse de viande ou de graisse de bacon. Assaisonnez au goût, recouvrez et faites cuire au four lentement, ou faites mijoter pendant environ 4 heures. Si le liquide dans lequel les légumes ont été bouillis n'est pas suffisant, on peut ajouter l'eau au besoin. Epaissez légèrement la sauce et servez avec la viande.

Tarte à la crème prise, à la noix de coco

Même recette que pour la première, ajoutant 1/2 tasse de noix de coco en fil à mélange de crème prise (custard).

Tarte à la crème prise à l'étable

Même recette que pour la première, mais en employant 1/2 tasse de sirop d'étable ou de sucre d'étable rapé au lieu du sucre.

Tarte à la crème prise, aux dattes

3/4 tasse de dattes hachées
2 tasses de lait
2 œufs
1/4 de c. à t. de sel
1/2 c. à t. de vanille ou 1 c. à t. de jus de citron.

Faites cuire les dattes et le lait ensemble dans le dessous du bain-marie, jusqu'à ce que les dattes soient molles. Passez au tamis. Combinez aux œufs battus, au sel et à la vanille. Versez dans l'assiette à tarte couverte de pâte et faites cuire comme la tarte à la crème prise.

LES AVANTAGES DE LA PEINTURE

Comment expliques-tu que, suivant la statistique, la femme vive plus longtemps que l'homme?

C'est que la peinture est un excellent préservatif.

Publication autorisée par
d'un abonnement

LE MY

— A quoi penses-tu,

demandea un voisin.

— Bé! Je ne peux pas

Dans seize heures, il ser-

3 heures de l'après-midi,

peut pas être le matin,

va

Son camarade haussa l

Tu verras bien! Ne

pas pour si peu...

Quel est ce pays ou

interrogea quelqu'un.

— Ça, mon vieux, je

te le dire et te laisser la su

On ne put tirer rien de

mieux par ailleurs si bava

— Oh! là! là! que de l

Opperman, paysan de S

tait pas encore revenu

depuis qu'il s'était enga

affaire.

Le nez à un hublot, il

raissait très au-dessous d

C'est Paris, dit le m

Emus, Guy et Roger

Mentalement, ils dema

que les exaltés dont ils

étaient les plus volontai

réussir dans leurs entrep

Le Titanik, maintenant

l'Océan qui, par un clair

qui brillait de mille feux

De confortables couch

dans toute la salle, invit

Rompus de fatigue, Guy

compagnons s'y étendre

rent à s'endormir.

Quand ils s'éveillera

mençaient à poindre et le

vait à mi-route entre Sa

les îles Hawaï.

Jour extraordinaire