LA SEMAINE

M. Joseph Desjardins, bibliothécaire de la Législature de Québec de 1921 à 1934, est décédé à Québec, samedi, à l'âge de 76 ans.

L'HONORABLE sénateur (Dr) Emile Fortin, représentant de la division de la Durantaye, est décédé lundi matin, à l'Hôtel-Dieu du Précieux Sang. Le Docteur Fortin était âgé de 58 ans.

M. Alfred Marois, industriel de Québec, a été nommé membre de la Commission nationale chargée de déterminer les causes du chômage et les moyens d'augmenter l'emploi. Cette commission comptera sept membres.

LE R. P. Marie-Clément, Assomptionniste, fondateur du couvent des SS. de Ste-Jeanne d'Arc à Bergeville, est mort peu de temps après avoir prononcé un sermon sur Ste-Jeanne d'Arc, samedi soir. Les funérailles auront lieu mercredi.

PAR une permission spéciale du Pape Pie XI, le R. P. Paul Schulte, un enthousiaste de l'aviation, a célébré la sainte messe à bord du dirigeable "Hindenburg" au cours du voyage d'Allemagne en Amérique. C'est la première fois que la sainte messe est célébrée dans les airs.

UN convoi du Canadien National allant vers l'est a frappé à travers à niveau située à douze milles de Drummondville près de Notre-Dame du Bon-Conseil, un camion dont l'un des occupants, Rodolphe Beausoleil, 20 ans, de Drummondville, a été tué instantanément. Les deux autres occupants du camion, Rosario Beausoleil, 19 ans et M. Gamelin, ont été grièvement blessés dans l'accident.

UNE distraction cause un accident. Un citoyen de Montréal a presque démolí son automobile dans un moment de distraction, il était intéressé par le passage d'un océanique, perdit momentanément le contrôle de sa voiture qui alla s'écraser sur un poteau. Heureusement, les quatre occupants de l'automobile ne furent pas blessés sérieusement. L'accident est arrivé dimanche après-midi, à Neuville.

M. François Levesque, de Mont-Carmel, Kamouraska et Joseph G. Dufresne, de Pointe-Claire, Jacques-Cartier, deux boursiers du ministère de l'Agriculture de Québec qui suivaient depuis quatre ans les cours du Collège de Médecine Vétérinaire de l'Etat de New York, à l'Université Cornell, Ithaca, N.Y. viennent de terminer leurs études et ont remporté des honneurs, M. Levesque a gagné le premier prix et M. Dufresne, le deuxième.

UN tragique accident s'est déroulé samedi matin, vers 10 heures, à Saint-Damien de Bellechasse. Une automobile conduite par M. Alphonse Chabot, journalier, de Notre-Dame de Buckland a été frappée par un convoi de passagers du Transcontinental qui entrainait en gare. Le train filait encore à une bonne allure au moment de l'accident, car l'auto fut presque entièrement démolie et le conducteur projeté à cinquante pieds de la voie ferrée. Vu l'état grave du blessé, on le transporta en hâte à l'Hôtel-Dieu de Québec où les autorités médicales ne peuvent pas encore se prononcer sur son cas.

UN religieux, de l'ordre des Frères de St-Gabriel, le Frère Aymard, âgé de 26 ans, s'est noyé, dimanche après-midi, dans le lac Témiscamingue, et son compagnon, le Frère Magloire, n'a été sauvé que grâce à la prompte intervention d'un témoin de l'accident. A la suite d'une fausse manœuvre, la chaloupe des deux religieux qui faisaient la pêche chavira. Ils se cramponnèrent à leur embarcation, car ils ne savaient pas nager. M. Lionel Marleau, qui était sur la rive, vit l'accident. Il sauta dans une chaloupe et alla à leur secours. Lorsqu'il arriva, le Frère Aymard, épuisé, avait lâché prise et était disparu. Il ramena à terre le Frère Magloire et donna l'alarme. Le cadavre du Frère Aymard fut repêché quelques heures plus tard.

Chronique
de la
Crèche

Mieux vaudrait mourir

Vous rappelez-vous avoir entendu raconter qu'un certain 29 août 1907, dans la soirée, vers les six heures, tout le cantilever-sud du pont de Québec en construction, par je ne sais quelle malheureuse erreur de technique, frémít, chancela, puis, dans un fracas indescriptible, s'écroula sur sa base.

L'événement fut particulièrement grave. Il coûta au pays des millions de dollars et, perte inestimable, quatre-vingt-deux vies humaines.

On raconta, dans le temps, que tel mécanicien de locomotive, sentant la voie se dérober sous lui, avait eu assez d'esprit présent pour faire la plongée avec son véhicule et, une fois dans l'eau, se dégagea pour se sauver ensuite à la nage.

Instinct de conservation, sang-froid au-dessus de l'abîme, et à un cheveu de la mort, protection spéciale de la Providence.

Mais vous figurez-vous tous ces ouvriers, au travail, parmi l'enchevêtrement de la structure de fer, et soudain écrasés, broyés, tués avant la submersion ou bien submergés avant de mourir? La minute d'avant, ils lançaient aux copains, en grimpaient comme des singes dans les branches de l'acier touffu, des quolibets; ou encore, parmi le tintamarre des riveteuses, ils hurlaient la complainte à la mode.

Ils étaient à cent, deux cents, trois cents pieds là-haut, dans l'immense treillis, et ni peur ni vertige! La mort, ils la défiaient bien. En fait de danger, ils n'en voyaient guère que pour les spectateurs de leur travail, pour les curieux tout en bas, par terre.

Mystère des destinées humaines! "Je viendrai comme un voleur", a dit le Maître, sans vous avertir, au moment et dans des circonstances où vous vous y attendez le moins.

Et le Maître vint; le Maître cueillit, d'un seul coup, quatre-vingt-deux vies.

Vous a-t-on jamais décrit le cas douloureux et pathétique entre tous?

Le cataclysme accompli, en visitant ce qui émergeait de la gigantesque torsion, ne découvrit-on pas quelques ouvriers saisis de telle sorte par l'immense machine qu'ils n'étaient point morts, mais retenus de telle façon qu'il était impossible de les arracher à la formidable mâchoire.

Ni la force, ni l'habileté, ni la patience n'y pouvaient rien. Et pourquoi? Parce que, tout à l'heure, la marée allait fatalement monter et noyer les prisonniers.

C'était la mort certaine, mais à retardement, l'avertissement préalable, la condamnation avant l'exécution.

Ces hommes avaient-ils besoin de ce sursis pour mettre ordre à leurs affaires? Ce qui paraissait cruel à tous les spectateurs n'était-il point encore une miséricorde? Qui le saura jamais?

En tout cas, réconfortés par les suprêmes consolations de la foi, victimes du fer et de l'eau, héroïques, ces hommes firent, humblement mais courageusement, face à la mort et à l'éternité.

Ils doivent être au ciel, car ils eurent le temps de se purifier et leur agonie fut particulièrement expiatoire.

Ce qu'on peut difficilement imaginer, c'est la terrification des témoins:

Avoir tout plein son cœur de pitié pour les malheureux, pour les souffrants, pour un moribond que la mort guette, l'avoir sous les yeux, être là des centaines et des centaines d'hommes vigoureux, voir monter implacablement, minute par minute, le flot envahisseur et ne pouvoir lui enlever l'être souffrant que retient, au niveau des basses marées, d'infrangibles serres; entendre tant de gens de bonne volonté, les uns après les autres ou parfois en même temps, multiplier les suggestions jamais pratiques et gémir de n'avoir pas à leur portée tel ou tel instrument de délivrance; assister à l'entrevue des êtres chers et désespérés, de l'épouse éperdue et des enfants éplorés, participer à l'adieu et voir donner la bénédiction finale, c'est un spectacle qui, après trente années, réveille encore dans l'âme des témoins les affres d'une véritable torture morale. Et cela s'appelle compatir, participer à la souffrance.

Faites-vous une idée, après cela, amis lecteurs, du serrement de cœur des personnes qui voient monter, implacablement, en ce pays, le flot des naissances illégitimes, qui voient broyer par la lourde et puissante machine du vice tant de frêles existences et tant de pauvres filles, qui entendent vagir, deux par couchette, dans les crèches, des centaines d'innocentes victimes, et qui assistent, impuissants, à l'abandon d'enfants voués pour jamais au déshonneur et pour toujours nés de parents inconnus.

Mourir, c'est entrer dans l'éternité. Mais naître à la Crèche, c'est être condamné à la misère morale, au mépris des cruels, au dédain des superbes; au chagrin de ne se connaître point d'ancêtres.

Mieux vaudrait mourir... si on ne devait pas être arraché à l'asile de misère par un couple charitable.

V. GERMAIN, ptr.

Adoptions:—4 en ce mois; 66 depuis janvier.

Aumônes:—\$100.00 fondation d'un berceau; \$32.50 par courrier; \$17.00 des visiteurs.

Pour la ménagère

Tarte à la crème prise (Custard)

3 œufs
¾ tasse de sucre
¼ c. à t. de sel
2¼ tasses de lait chaud
1 c. à t. de vanille ou un peu de muscade râpée.

Battez les œufs légèrement. Ajoutez le sucre, le sel et l'essence, puis le lait graduellement. Coulez et versez dans l'assiette à tarte couverte de pâte. Faites cuire à four chaud (450°F.) pendant 15 minutes, puis réduisez la chaleur à 325°F. et faites cuire jusqu'à ce que la crème soit prise—environ 25 minutes.

Tarte à la crème prise, aux fruits

Même recette que pour la précédente. Quand la tarte est refroidie, parsemez la garniture de tranches de fruits sucrés et recouvrez de crème fouettée.

Tarte à la crème prise au caramel

Même recette que pour la première, mais faites fondre le sucre dans une poêle, puis ajoutez-le au lait chaud.

Tarte à la crème prise aux pommes

Mettez sur l'abaisse à tarte, une couche de compote de pommes légèrement sucrée et aromatisée de canelle. Versez par-dessus le mélange de crème prise (custard).

Recettes éprouvées

SERVEZ-VOUS DE LAIT DANS VOS METS DU PRINTEMPS

L'appétit est souvent capricieux à cette époque de l'année. On peut avoir besoin d'un tonique après les longs mois de l'hiver, il faut donc apporter plus de soins à la préparation des repas. Une bonne règle à suivre pour la préparation des menus du printemps est de faire entrer dans les repas au moins une pinte de lait par enfant et une chopine par adulte. Pour plaire aux enfants on peut ajouter de temps à autre au lait servi sous forme de breuvage, des jus de fruit ou du sirop de chocolat. D'autres moyens par lesquels le lait peut être incorporé aux repas sont dans les soupes, les mets du souper et les desserts, ainsi que dans les sauces qui peuvent être servies avec les viandes, le poisson et les légumes.

Les recettes suivantes, préparées par le Service d'Utilisation du lait de la Division de l'Industrie laitière et de la Réfrigération du Ministère fédéral de l'Agriculture, sont recommandées:

Soupe au fromage

2 c. à s. de beurre
2 c. à s. de farine
3 tasses de lait
1 c. à t. de sel
¼ c. à t. de poivre
¼ c. à t. de paprika
¼ c. à t. de sauce Worcestershire
¾ tasse de fromage râpé.

Faites fondre le beurre, incorporez-y la farine et les assaisonnements. Ajoutez le lait. Remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez le fromage râpé et faites cuire au bain-marie 5 minutes. Si on le désire, on peut ajouter à la soupe, avant de servir, des épinards crus hachés ou des épinards cuits roulés en petites boules.

Oeufs à la King

4 cuillers à soupe de beurre
4 cuillers à soupe de farine
2 tasses de lait
6 œufs, cuits durs
2 cuillers à thé de pimento, haché
2 cuillers à thé de piment vert, haché
1 tasse de champignons, cuits
Assaisonnements.

Faites fondre le beurre. Incorporez-y la farine, puis le lait graduellement. Remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez les œufs, coupés en huit, le pimento, le piment vert et les champignons. Assaisonnez au goût. Servez sur des pointes de pain rôti ou dans moules à pâtée.

Pouding au riz et à l'érable

¼ tasse de riz
2 tasses de lait
1 ½ cuiller à soupe de féculé de maïs
½ tasse de sirop d'érable
2 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs
¼ tasse de sirop d'érable

Faites bouillir le riz dans de l'eau salé jusqu'à ce qu'il soit tendre. Echaudez le lait au bain-marie. Remuez la féculé de maïs dans ¼ tasse de sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ajoutez graduellement au lait chaud. Remuez jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et faites cuire 15 minutes. Ajoutez le riz et les jaunes d'œufs bien battus. Mettez dans une tourtière beurrée. Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez graduellement le ¼ tasse de sirop d'érable, et répandez sur le pouding. Faites cuire dans un four à feu modéré (350°F.) jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

Crème prise aux fruits

2 œufs ou 4 jaunes d'œufs
¼ tasse de sucre
1 ½ cuiller à thé de sel
2 tasses de lait échaudé
½ cuiller à thé de vanille
Fruit

Battez légèrement les œufs. Ajoutez le sucre et le sel. Ajoutez graduellement le lait échaudé. Faites cuire au bain-marie, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et enduise la cuillère. Refroidissez. Préparez les fruits, saupoudrés de sucre si vous le désirez, dans le fond d'un plat de service. Versez la crème prise froide sur les fruits. On peut employer des oranges coupées en quartiers, des bananes tranchées, des pommes cuites, des conserves d'ananas, des conserves de pêches, ou un mélange de fruits. Garnissez avec de la crème fouettée.

NOTRE FEUILLE

LA

Publication autorisée
de un abo

Le constructeur d'avoir glissé dans la un billet qui lui v remerciements éma tions sur les temps vons, plus perplexes jamais.

Il était donc établi pas menti. Mais ce problème essentiel: Qu'était devenu l Dans la dernière née du 10 juillet, éclats de voix de l général, il n'avait table...

Le courrier de l'a une lettre de Paris

MONSIEUR C

J'ai rencontré hi Lille, mon cousin qui me cherchait famille de toute ur temps de sauter d suivre dans le Dijon est indispensable saisie des biens qu deux trains, je vous de ce départ brus croire que dans qu de retour à Lille.

Cette lettre met comme disent les gourmandant de s se remit au travail

Huit jours passés nier ne donnait pl l'industriel et l'inq renaissait insensibl Il relisait sans ce de l'unique lettre c roie que dans qu de retour à Lille.

Le 19 juillet, il y que Roland avait lous se décida à er agence de se rense de l'ingénieur à l la lettre. Le sur qu'effectivement, le vingt-quatre heur localité, avait pris dans la matinée du

Amédée, que le courant du retour nier, donnait l'ap très inquiet. A la communs, l'homme s'était rapproché toute naturelle, de certitude qu'il s'éta dée, Ramilloux con nière d'estime. Il nant comme un p ligit, débrouillare ment à se passer d

Mais la fin du l'on revit Roland redevenait grave. faisait part de ses de nouvelles suppo sa volonté d'éclair faisait tous ses e milloux dans ses l les jours passaiet moindre renseign l'ingénieur.

Au milieu de se velle vint réjouir muniquait une list grand prix. Aucun n'y figurait. Par criptions provoq milloux:

—Pas possible! pauvre! Sait-il bien, seu course?...

Il prit Amédée, —Tu sais, petit redoutable adver chain?...

—Il n'y en a pa —Mais, si, mais moi les meilleures Amédée, à qui milliers les perfo puissants "racers" rrique, fit défil