



L'HONORABLE MAURICE-L. DUPLESSIS, C.R., le nouveau premier ministre de la province de Québec. Né le 20 avril 1890, aux Trois-Rivières, il est âgé de 46 ans. Admis au Barreau en 1913, il est député des Trois-Rivières depuis 1927. Il fut choisi chef du parti conservateur, à la convention de Sherbrooke, le 4 octobre 1933. (D'après une photographie de Dupras et Colas, Montréal)

ON APPREND QUE...



Une partie de boulingrin, très serrée, à Balham, Angleterre, entre les équipes féminines de Middlesex et de Sussex.



Mussolini au champ.— Le Duce s'est joint aux fermiers de Pontinia, qui tire son nom des marais Pontins, que le Dictateur a transformés en région agricole. C'est le premier blé qui lève depuis la métamorphose.



La "Scène du balcon", dans Roméo et Juliette, film réalisé par la Metro-Goldwin-Mayer, d'après le chef-d'oeuvre de Shakespeare, avec dans les premiers rôles: Norma Shearer (Juliette) et Leslie Howard (Roméo). Le film est actuellement à l'affiche à Montréal. Les décors sont féeriques et la mise en scène, très soignée.

Mme Nicolai Lenine, veuve du dictateur soviétique, a qui les récentes exécutions des disciples de Trotsky ont déplu et qui aurait intercédé sans succès en leur faveur. Mme Lenine aurait conservé à l'égard de Staline un certain ressentiment, qui menacerait de s'aggraver.



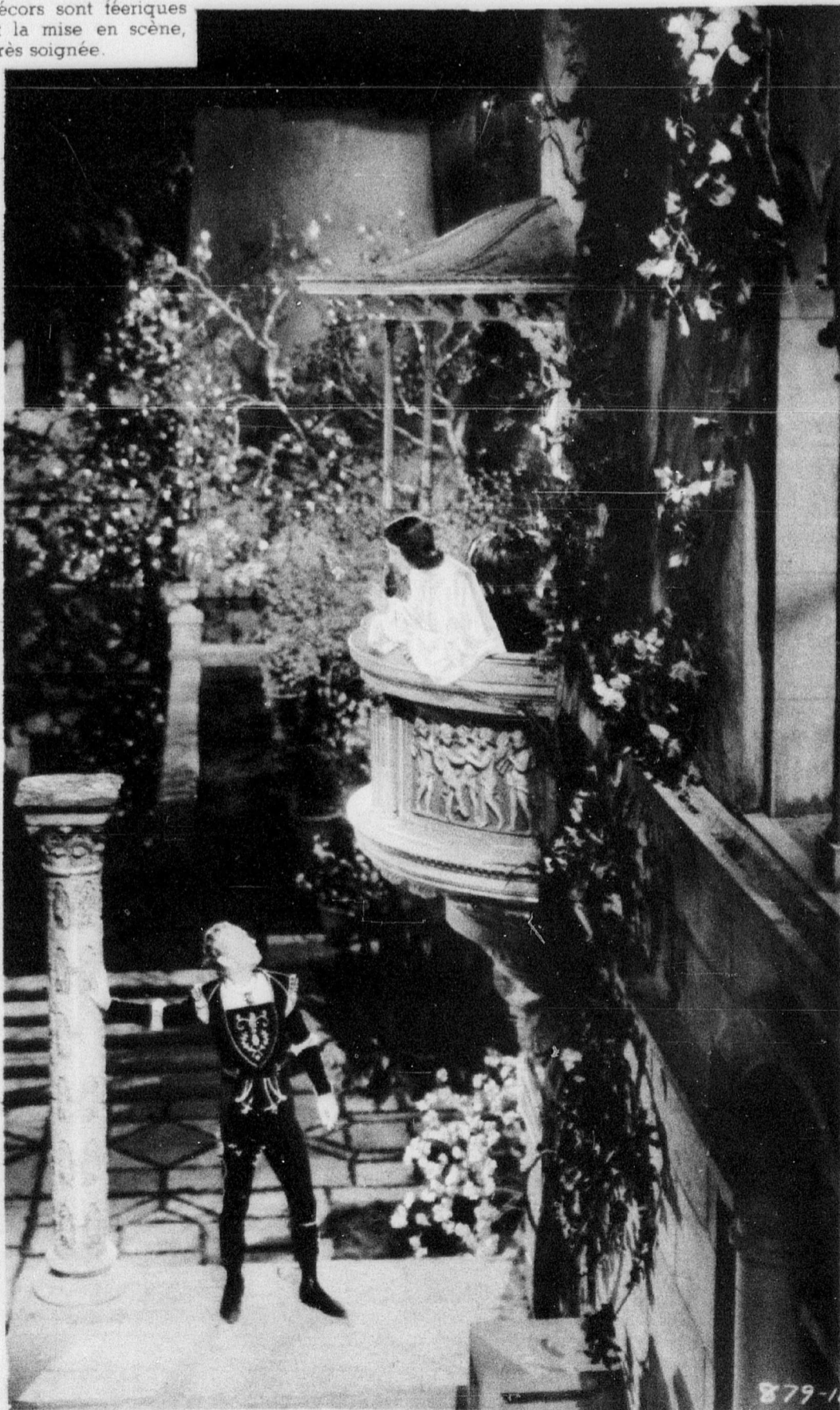
Vois ton pied contre son pied mignon.
Tu ne peux pas rougir de ta chaussure.
Prends vite le 2 DANS 1, mon garçon,
Et tu feras besogne preste et sûre.

VOUS obtiendrez un meilleur cirage... plus facilement, un cirage beaucoup plus durable, en employant le cirage imperméable 2 dans 1! Toutes couleurs — seulement 15c.

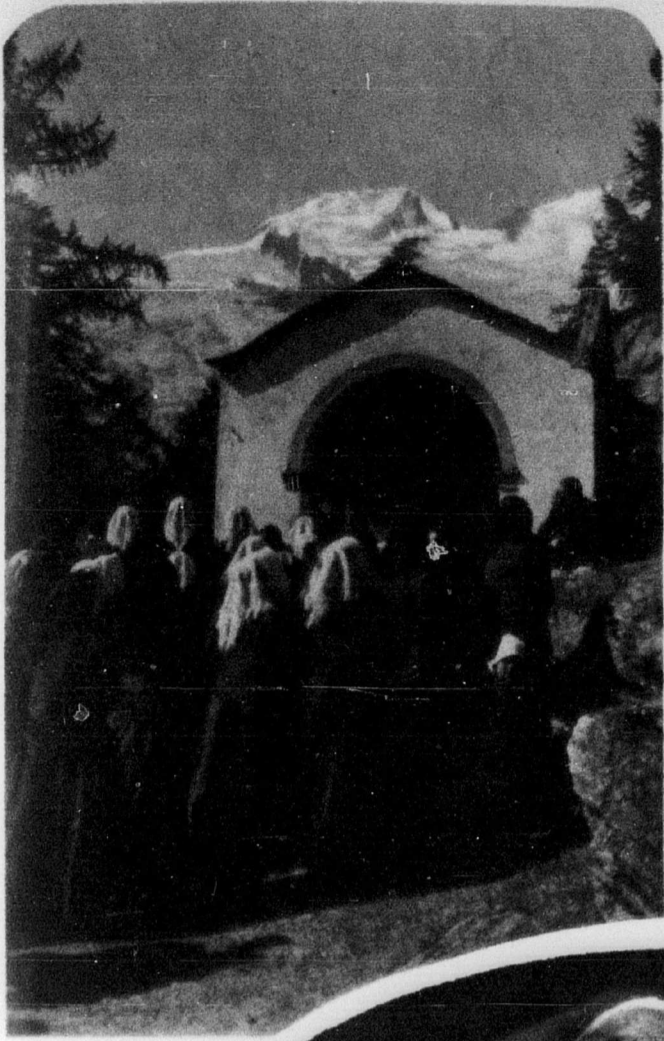
Essayez également le nettoyeur blanc 2 dans 1; le nettoyeur 2 dans 1 pour le suède; le liquide noir 2 dans 1 et la teinture noire 2 dans 1. En tubes — nettoyeur blanc 2 dans 1, crème noire et crème neutre.



UN CIRAGE 2 DANS 1 POUR TOUS GENRES DE SOULIERS



879-1



La chapelle "zur Hohen Stiege", dans les Alpes suisses.

Type authentique d'un chien Saint-Bernard, comme on en voit des centaines au fameux hospice, en Suisse.



Vue panoramique de Genève, Suisse, avec comme horizon, le majestueux Mont-Blanc.



Un alpiniste dans une position périlleuse, sur le flanc de la Jungfrauoch, en Suisse.



Castagnola, un délicieux endroit dans la banlieue de Lugano, dans le sud de la Suisse.

Le Nouveau Principe de Beauté ENCHANTE LES ÉTOILES de la RADIO

DANS les studios de radiodiffusion et dans les studios de Hollywood... partout, les jeunes filles parlent de Marvelous. Voici un maquillage parfait, maquillage s'harmonisant d'une façon scientifique, à la couleur qui ne change jamais, la couleur de vos yeux.

Huit sur dix des jeunes filles qui essaient Marvelous sont plus jolies. Si vous avez les yeux bleus, demandez *Dresden*; pour les yeux marrons, *Parisian*. Les yeux gris exigent *Patrician* et les yeux bruns clairs, *Continental*.

Marvelous, au complet, coûte 65 cents. Il est garanti quant à sa pureté par Richard Hudnut, Canada, et se vend dans les pharmacies et les grands magasins.

Suivez le conseil des étoiles du cinéma et de la radio.



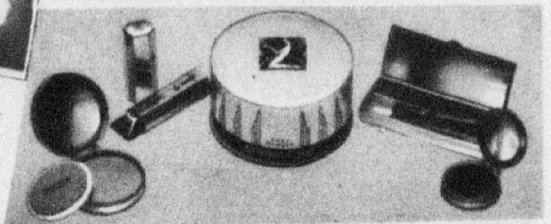
CHOISISSEZ
VOTRE
MAQUILLAGE
D'APRÈS
LA COULEUR DE VOS YEUX

Pour les yeux gris de Marie De Ville, le Marvelous Patrician est le meilleur.

SPECIAL: Le Nécessaire "Marvelous", pour 65c. Vaut un dollar. Contient poudre de riz, rouge, bâton à lèvres, fard pour les yeux et mascara le tout assorti et en petits formats. Achetez le nécessaire dans une pharmacie ou un grand magasin, ou envoyez 65c à Richard Hudnut Limited of Canada, 733 King Street W., Toronto, en indiquant si vos yeux sont bleus, marrons, gris ou bruns clairs.



Pour les yeux marrons de Lois Ravel, Marvelous Parisian assorti à ses yeux est correct!



MARVELOUS
Le Maquillage Assorti aux Yeux
PAR RICHARD HUDNUT, CANADA



4273.

PARIS DROUOT

UNE FOULE DE CHOSES

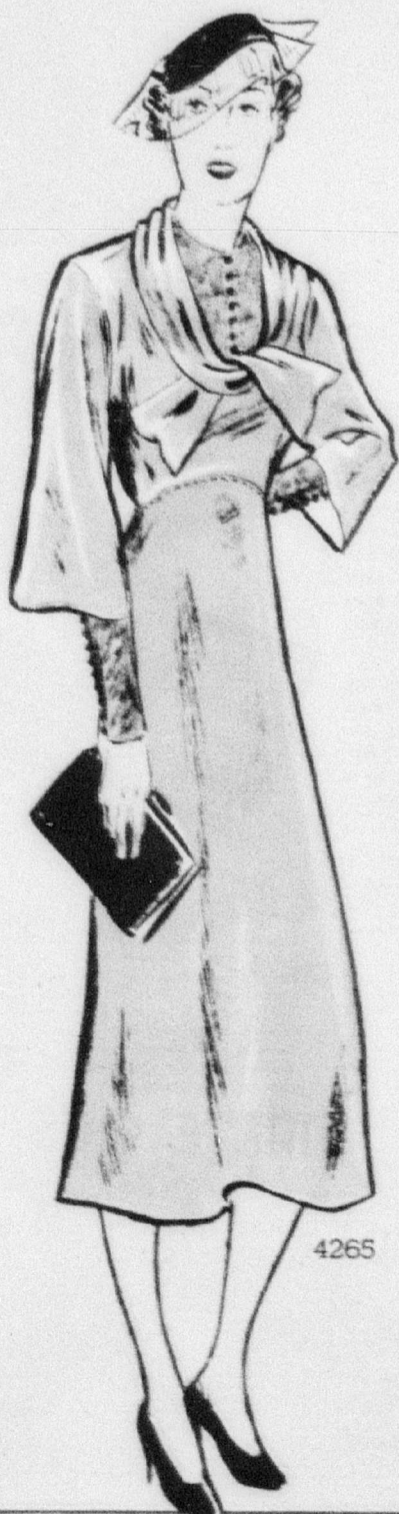
Maintenant que s'achève le prologue, Paris nous convie à la grande fête de l'élégance, et l'on constate que la silhouette s'est quelque peu modifiée. Toujours élargie, la carrure donne à la taille une allure plus svelte, d'autant que les jupes ont une tendance à s'évaser. On parle de cloche, de parapluie et cette comparaison est assez exacte. La taille se précise à sa hauteur normale sans tendances définies. L'encolure prête à des thèmes variés et les basques sont à l'honneur au point de devenir de véritables tuniques.

L'opposition des tissus et des nuances demeure l'un des points les plus importants de la nouveauté d'automne et la fantaisie s'amuse des contrastes audacieux que l'on risque sous l'œil complaisant de l'originalité.

No 4273: — Ensemble du soir à tunique longue. Se fait pour 12 à 20 ans. — \$1.00.
No 4265: — Robe d'après-midi dont le plastron et les parements présentent un heureux contraste. Se fait pour 14 à 20 ans et en 40 pouces de buste. — 50c.
No 4264: — Un joli effet de deux-pièces avec encolure carrée. Se fait pour 12 à 20 ans. — 50c.
No 4271: — Robe d'après-midi dont le corsage accuse un mouvement de boléro. Se fait en tailles de 14 à 20 ans et en 40 pouces de buste. — 75c.

Adresser toute demande par lettre: Laure, Chroniqueuse de la Mode, La "Presse", Montréal. Mentionner exactement la grandeur du patron requis, le numéro du modèle choisi, et faire remise par bon postal ou mandat d'express, en tenant compte que le prix du patron varie selon chaque modèle. La "Presse" n'est pas responsable des lettres non reçues. Les patrons ne sont pas échangeables.

par Laure



4265



4264



4271



*Le toucher léger du Maître
fait ressortir les tons les
plus Exquis de la Musique*

Les PRODUITS de TOMATES

Libby's
"à Pression Douce"

PROCÉDÉ BREVETÉ 334,356

font ressortir la Saveur la plus Exquise

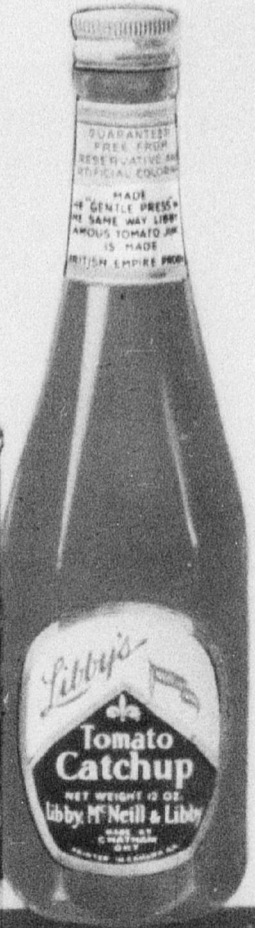
Le Double de Votre Argent Remboursé

Si vous ne trouvez pas que les Produits de Tomates Libby's à "Pression Douce" sont les meilleurs que vous ayez jamais goûtés, Libby's vous rembourse le double de votre argent. Ecrivez simplement, en lettres moulées, vos nom et adresse, le prix d'achat et le nom de l'épicier, au dos d'une ou au dos des trois étiquettes, et envoyez cela à Libby, McNeill & Libby, Chatham, Ontario.

SEUL le toucher d'un maître peut rendre à leur mieux les tonalités les plus exquises de la musique ; et seul le procédé breveté Libby's à "Pression Douce" vous donne cette saveur exquise et fraîche dont vous vous régalez en mangeant des tomates. Des grosses tomates de race, sur des plantes cultivées d'une façon experte, sont cueillies au moment où elles atteignent leur pleine maturité ; puis, grâce à cette méthode brevetée à "Pression Douce", que seul Libby's peut employer, elles sont pressées si doucement et si soigneusement que seul le jus pur et doux en est extrait.

Chaque jour, plus de personnes découvrent cette qualité gustative supplémentaire que la méthode à "Pression Douce" fait ressortir dans les Produits de Tomates Libby's. Accordez-vous cette nouvelle sensation gustative. Essayez ces produits Libby's — Jus de Tomates à "Pression Douce", Catchup à "Pression Douce", et Soupe aux Tomates à "Pression Douce".

* Libby fait aussi quatre autres Soupes délicieuses — aux Asperges, aux Pois, aux Légumes et aux Epinards.



LIBBY, McNEILL & LIBBY OF CANADA, LIMITED, Dépt LP, Chatham, Ont.

Veillez m'envoyer franco le nouveau livret intitulé "Alimentation plus efficace pour Votre Bébé".

3PM1F

Les Quintuplettes Dionne

ont profité avec les aliments Homogénéisés Libby pour bébés. Ecrivez pour demander le nouveau livre gratuit pour les mères, intitulé "Alimentation plus efficace pour Votre Bébé" et demandez des conseils sur les soins et sur l'alimentation des bébés.

Nom.....
Adresse.....
Ville.....
Nom de votre Epicier.....

à l'âge de 73 ans. Il avait été ministre de l'Instruction publique au Manitoba.

lutte contre le chômage, et nous avons pleine confiance en lui". M. Paul Sauvé président de la

Les interprètes devant les tribunaux A l'avenir les interprètes judiciaires "ne seront plus"

Le voya



Ravissante robe du soir en chiffon blanc, entièrement plissée ornée de touffes de marguerites, aux épaules. (Portée par Betty Furness)

LE BON REMÈDE

L'application à mener à bien les plus humbles tâches lorsqu'elles font partie de nos devoirs, est suffisamment grande et noble pour satisfaire notre ambition, ou cette ambition n'est qu'orgueil. Lorsque St-Antoine de Padoue, grand savant et grand orateur, était employé dans son couvent aux plus basses besognes, il accomplissait avec joie ce qui lui était demandé; il savait pouvoir être capable de beaucoup plus. L'impression de vide d'où naît l'ennui ne vient pas de l'extérieur, mais de nous-même.

L'ennui est un fruit de l'égoïsme. N'apparaît-il pas, en effet, que ceux qui s'oublient pour s'occuper des autres ne sauraient trouver le loisir de s'ennuyer?

Odetta, proteste tristement: "De qui voulez-vous que je m'occupe? Orpheline, n'ayant que des parents très éloignés, et éloignés de toutes façons, je n'ai personne autour de moi. Mes amis, entre leur mari et leurs enfants se dévouent dans la joie. Moi, je mène l'existence étriquée d'une vieille fille sans fortune, pouvant à peine accorder une maigre obole aux oeuvres qui me sollicitent... Quels sont donc "les autres" pour moi?"

"Les autres" pour vous, Odetta, doivent être tous ceux qui souffrent. Souffrance de l'âme ou du corps. On rencontre toujours des blessés sur la route: coeurs méconnus, déceptions de carrière, perte d'un être cher: ne vous détournez pas! Le manque de ressources vous interdit de remédier aux détresses matérielles? Vous pouvez toujours apporter la sympathie qui réconforte, le conseil utile... vous pouvez, enfin, ceci est à la portée de tous, solliciter, vous qui n'avez rien, ceux qui ont beaucoup. Tant de gens ont assez de générosité pour accepter de faire le bien, lorsqu'on leur en offre l'occasion qui n'y songeraient point d'eux mêmes. C'est ce que font les Petites Soeurs des pauvres, qui, sans un sou leur appartenant, arrivent à soulager tant de misères. Voilà, certes, la charité la plus méritoire. Demander, même pour autrui, est beaucoup plus pénible qu'ouvrir un portefeuille bien garni!

Et parmi vos amis, dont vous dites qu'elles se dévouent dans la joie, n'en est-il pas qui, à certains jours, seraient heureuses de compter sur votre aide? Chez l'une, un enfant malade que vous irez distraire un moment... Pour une autre, souffrante ou lasse, des courses que vous lui épargnez... Que sais-je? Toute cette amicale entr'aide que réalisent si bien les femmes du peuple et qui devrait être de règle dans tous les milieux, sans que la fortune en dispense.

Nous voilà loin de l'ennui?

Mais c'est bien ce que je voulais!

Le mot-traffic est souvent pris, par extension, dans un sens qui n'est pas le sien: celui de transport des marchandises. Il s'oppose alors à transport des voyageurs. Cet emploi, sans être absolument fautif, n'est pas à recommander. Traffic est synonyme de commerce et non de transport.

L'emploi du verbe acheter comporte plusieurs difficultés qu'il nous suffira de signaler. Tout d'abord, la locution: je me suis acheté, pour: j'ai acheté pour moi est autorisée. Dans: on m'a acheté un livre, elle a acheté un stylo à Paul, il y a amphibologie. Le premier exemple peut signifier: j'ai vendu un livre ou j'ai reçu un livre en cadeau. Le second, elle a acheté un stylo pour Paul ou Paul lui a vendu un stylo. Gardez-vous, dans une de ces phrases à double sens, de majorer le prix du cadeau que vous avez fait, car le bénéficiaire de vos largesses aurait le droit, à titre de vendeur, de vous livrer l'objet qu'il a reçu de vous et d'exiger la somme que porterait votre lettre!

RECETTE DES PICKLES

Parez et lavez les légumes que vous voulez employer, tels que: petits oignons, petits bouquets de choux-fleurs, petits concombres verts et même des petites carottes nouvelles, etc.; mais ces dernières, il faut les faire légèrement blanchir. Après avoir bien égoutté ces légumes, mettez-les dans un pot de grès, dans lequel vous versez du vinaigre bouillant jusqu'à ce que les légumes en soient recouverts. Pendant trois jours, vous égouttez journellement les légumes et vous faites bouillir le vinaigre que vous versez bouillant sur les légumes remplacés dans la jarre. Le quatrième jour, vous faites également bouillir le vinaigre additionné, cette fois, de clous de girofle, gingembre, thym, laurier, basilic, sarriette en quantité voulue pour aromatiser le vinaigre que vous laissez refroidir. Vous y ajoutez alors un peu de moutarde en poudre, puis vous le versez dans les flacons, où vous avez préalablement rangé les pickles. Vous n'avez plus alors qu'à bien boucher les flacons.

PROMENADE GASTRONOMIQUE

COMMENT ON MANGE EN AFRIQUE

Étudions d'abord l'Afrique du Nord, ou pays barbaresques de jadis: Maroc, Algérie, Tunisie.

Là, nous sommes en ex-conquête et ex-civilisation maure et arabe. Cuisine d'inspiration plutôt turque, à la graisse de queue de mouton et à l'huile, d'où le Prophète exclut sévèrement tout vin et tout alcool. C'est le triomphe du couscous à la semoule et du "méchoui" (mouton à la broche) grillé en plein air, que l'on mange brûlant et craquelant avec le seul secours des doigts. Les Parisiens connaissent cette gastronomie-là pour en avoir fait l'expérience, à la mosquée de Paris ou à l'Exposition coloniale de 1931? L'Arabe est plutôt sobre: sec et nerveux, il se contente de peu. Au désert, au cours de randonnées sahariennes, on constate le rôle nutritif, prédominant, que joua la datte chez les "enfants des douars", qu'ils soient natifs de Moghreb ou de la Libye.

EN EGYPTE

En Egypte, on est plus raffiné. Vestiges de l'ancienne domination ottomane, qui, elle, savait manger. Quelle régalade que ces brochettes de foie grillées au bord du Nil, ou encore que ces cailles savoureuses en salmis!... Et je ne parle pas de toutes les pâtisseries et confiseries délicieuses des souks du Caire et des bazars d'Alexandrie. Chose curieuse! l'afflux des touristes qui viennent chaque année hiverner en Haute-Egypte, à Louqsor ou à Assouan, n'a aucunement dénaturé les recettes du fellah régional. Mais celui-ci, au contact de la civilisation occidentale, a une tendance, aujourd'hui, à se servir de nos ustensiles de table: cuillères, fourchettes et couteaux. Est-ce un bien? est-ce un mal?

Par contre, en Afrique Occidentale et en Afrique Equatoriale, les bons noirs, nos féaux sujets, ne se servent que de leurs doigts pour absorber leur nourriture peu alléchante à base de millet ou de sorgho, assaisonnés au beurre végétal (et atroce) dit "karité". Ce qu'il y a de meilleur dans ces pays-là, ce n'est certainement pas la viande de boucherie, qui est coriace, ni la volaille qui est étique et fibreuse, mais c'est le poisson sur les côtes de Mauritanie et le gibier un peu partout. Le nègre paraît en général, plus gros mangeur que l'Arabe et le Kabyle. Ne parlons pas cuisine noire; on n'y mange pas, on s'y nourrit. Mais quels bons légumes exotiques et surtout quels fruits variés et succulents!

DANS UNE AUTO

L'émerveillement ne nous est plus possible quand nous voyons courir, à la queue leu leu, des centaines et des milliers d'automobiles. Pourtant la simplicité apparente de ce moyen de locomotion ne doit pas nous faire oublier qu'une mécanique pareille ne comporte pas moins de 11,844 pièces. On pourrait presque ajouter: toutes différentes les unes des autres.

Il est vrai aussi que des quantités de matières premières sont entrées dans cette fabrication. Êtes-vous capable de les énumérer?

Vous trouverez naturellement: du bois, du cuir, de l'acier, du fer, du verre, du coton, de la laine, du caoutchouc, de l'amiante, de l'ébonite, du crin, de la peinture.

Oh! ce n'est pas tout puisque, aux dires d'un technicien, 119, je dis 119 matières premières ont été employées...

Vous ne vous en doutez pas, j'en suis certain.

CONFITURE DE FRAISES

Prendre sucre et fraises à poids égaux, humecter d'abord le sucre afin qu'il fonde plus vite, remuer de temps en temps; mettre cette pâte en plein feu, écumer et amener le sirop au petit bouill, à ce moment ajouter les fraises et faire cuire douze à quinze minutes en écumant toujours.

Retirer les fraises avec l'écumoire et remplir les pots à moitié.

Remettre le sirop sur le feu jusqu'à ce qu'il fasse la gelée; retirer alors du feu, laisser refroidir un instant et achever de remplir les pots.

SALADE GLACÉE

Pelez et épépinez quatre tomates, deux concombres, des pommes de terre cuites à l'eau, deux piments verts. Pelez deux oignons doux. Hachez le tout grossièrement. Ajoutez, si vous voulez, une demi-gousse d'ail pilée.

Mettez des légumes dans un saladier de cristal avec une tasse d'excellente huile, le quart de cette tasse de bon vinaigre, sel, poivre, ciboule, persil hachés menu. Couvrez de glace pilée. Nappez d'une mayonnaise à consistance de crème.

HAUTS TALONS

Les préjugés se transmettent de générations en générations, et les déraciner est chose difficile, d'autant plus qu'ils sont acceptés sans raisonnement.

Jadis, une femme qui fumait, se fardait, portait de hauts talons, était disqualifiée; aujourd'hui, les femmes fument, se fardent et marchent sur de hauts talons, ce qui les grandit. Sont-elles plus mauvaises? Je ne le crois pas, sans pour cela être meilleures.

Hygiéniquement, je regarde leurs talons... de souliers, car pour le reste, j'ai une opinion assez confuse. Je dissans hésiter que marcher sur de hauts talons, qu'ils soient Louis XIV, ou Louis XV, je n'en suis pas à un Louis, est une absolue nécessité, une habitude logique.

L'être humain ne doit pas marcher à plat, sur la plante des pieds, mais sur les orteils. On ne peut pas marcher avec des pieds plats, sans comprimer les organes importants qui sont sous la voûte plantaire, que la nature, ou le créateur a voulu incurvée. Les artères, les veines, les nerfs, les tendons, sont ainsi protégés.

Oribase, médecin grec, a dit tout cela quatre cents ans avant J.-C., sous le règne de l'empereur Julien. Je laisse de côté l'élégance d'un pied bien cambré, mais j'affirme qu'en considérant la structure anatomique de l'être humain en station debout, il est indispensable de relever ce talon, pour que l'élasticité des organes soit assurée par la cambrure du pied.

PAIN REPASSÉ

Prenez du pain à la mie serrée. Coupez aussi régulièrement que possible des tartines de un demi pouce d'épaisseur. Enlevez la croûte tout autour. Posez les tartines sur une serviette propre.

Faites chauffer un fer à repasser. Quand il est très chaud, repassez les tartines des deux côtés.

Fendez-les sans les ouvrir complètement et glissez dans le milieu une sardine écrasée avec du beurre frais et du poivre, ou du gruyère mêlé d'une légère béchamel, ou du fromage manié avec du beurre et prudemment poivré de cayenne.

Servez aussitôt en échauffant les tartines sur une serviette.

Elle a tout pour plaire

sauf
une chose

Elle est jolie...
Elle est enjouée...
Elle est élégante...
Elle a beaucoup de charmes.

Et, malgré tout, les hommes l'évitent et les jeunes filles l'évitent. Les uns comme les autres ont la meilleure raison au monde pour en agir ainsi!

De nos jours, il est impardonnable qu'une jeune fille laisse se dégager de sa personne et de ses vêtements la détestable odeur de transpiration aux aisselles, quand il est si facile d'y remédier!

Il suffit d'une demi-minute pour rendre les aisselles fraîches, indemnes de toute odeur pendant toute la journée... avec Mum.

Vous pouvez employer Mum en tout temps avant de vous habiller ou après. Mum est inoffensif pour les vêtements, vous savez.

Et il est adoucissant pour la peau. Vous pouvez l'employer immédiatement après le rasage des aisselles.

De plus, Mum n'entrave pas la transpiration naturelle. Il prévient seulement l'élément désagréable de la transpiration: l'odeur.

Ne risquez pas de perdre votre popularité. Ayez recours tous les jours à Mum et vous n'aurez rien à craindre!

MUM



SUR LES SERVIETTES HYGIENIQUES
Mum vous protège contre une autre source d'ennuis.

élimine l'odeur de transpiration



Groupe de parents et d'amis réunis à l'occasion du cinquantième anniversaire de mariage de Monsieur et Madame Ephrem Pelletier de Sainte-Mélanie de Joliette.



M. et Mme Jean-Paul Dupuis (Marguerite Valin), dont le mariage a eu lieu récemment à l'église du Très-Saint-Nom-de-Jésus, Maisonneuve.



M. et Mme Harold Éthier (Marguerite Major), dont le mariage a été célébré récemment. Ils sont ici accompagnés de leurs demoiselles d'honneur: Mlles Thérèse, Germaine et Juliette Major. (Photo F.-E. Marsan).



Lorraine, 5 ans, fillette de M. et Mme J.-W. Gingras (B. Matte), d'Youville, Montréal, diplômée en piano, cours préparatoire, avec grande distinction.



Dans le parc de Saint-Félicien, Lac Saint-Jean, Qué. (Envoi de Mlle Juliette Langlais, Roberval)



Queenstown: au fond, le lac Wakatipu, Nouvelle-Zélande.

POUR AVOIR UNE PEAU ABSOLUMENT BELLE... ASSUREZ-VOUS DES BIENFAITS DE

"RAYONS SOLAIRES FILTRÉS"

DU SAVON WOODBURY POUR LE VISAGE.

Le savon de beauté que, depuis des années, vous connaissiez et préférez... le Woodbury... assure maintenant à votre peau les bienfaits des "Rayons Solaires Filtrés", chaque fois que vous vous baignez ou vous vous lavez! Employez-le pour votre teint, il vous aidera à acquérir "Une peau veloutée". Il rendra également vos épaules, dos et bras merveilleusement doux et éclatants de beauté! Procurez-vous-en 3 pains, dès aujourd'hui, chez votre marchand!

Maintenant 10c

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE MARCHAND SUR NOTRE OFFRE DE REMBOURSEMENT!



Madras. Type de femme. A remarquer le lobe de l'oreille ouvert et allongé par les ornements ou pendants d'oreilles



Inde. Dans le nord ; le marché à Darjeeling.



Calcutta. Portefaix.



Inde. Homme de Darjeeling, au nord, près du Mont Everest ; type mélangé de chinois et d'hindou.



Type tamoul du sud de l'Inde



Bénarès. Un barbier exerçant son métier en pleine rue.



Un beau type

Un hercule de l'Inde



Marchand de paons à Calcutta.

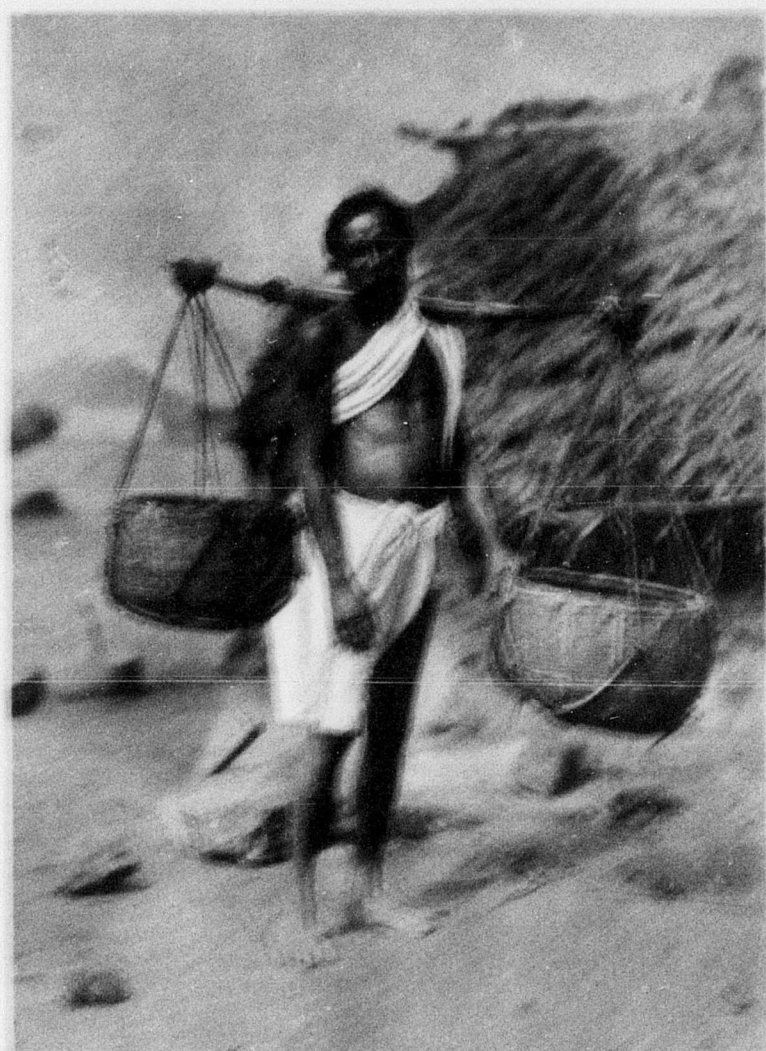


Femme tamoule du sud de l'Inde.

Castes



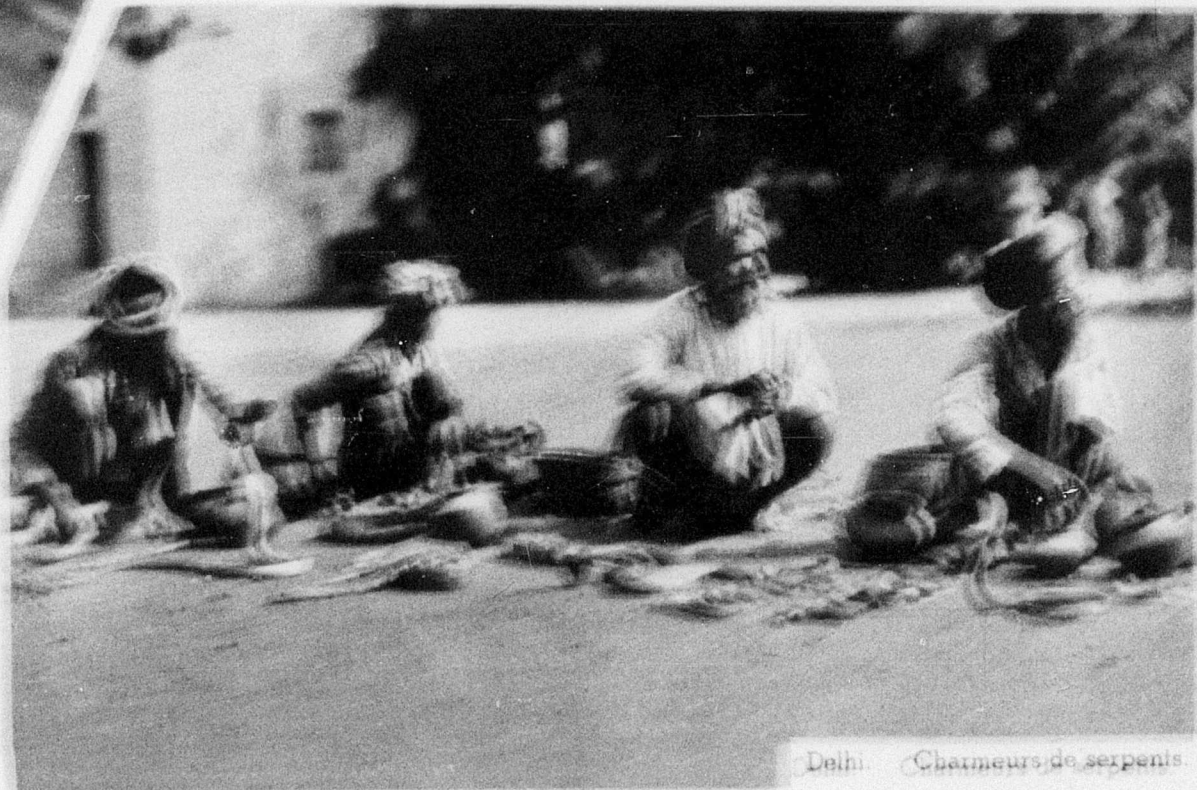
Photos C. P. R.



Type du sud de Madras.



Singapour. Netuzel tenant dans sa main une orchidée.



Delhi. Charmeurs de serpents.

quel qu'on en voit beaucoup dans le sud.

à l'âge de 13 ans, il avait été ministre de l'Instruction publique au Manitoba.

M. Paul Sauvé, président de la Chambre, et le Dr M. Trudel.

Les interprètes devant les tribunaux judiciaires "ne seront plus payés pour ne rien faire".

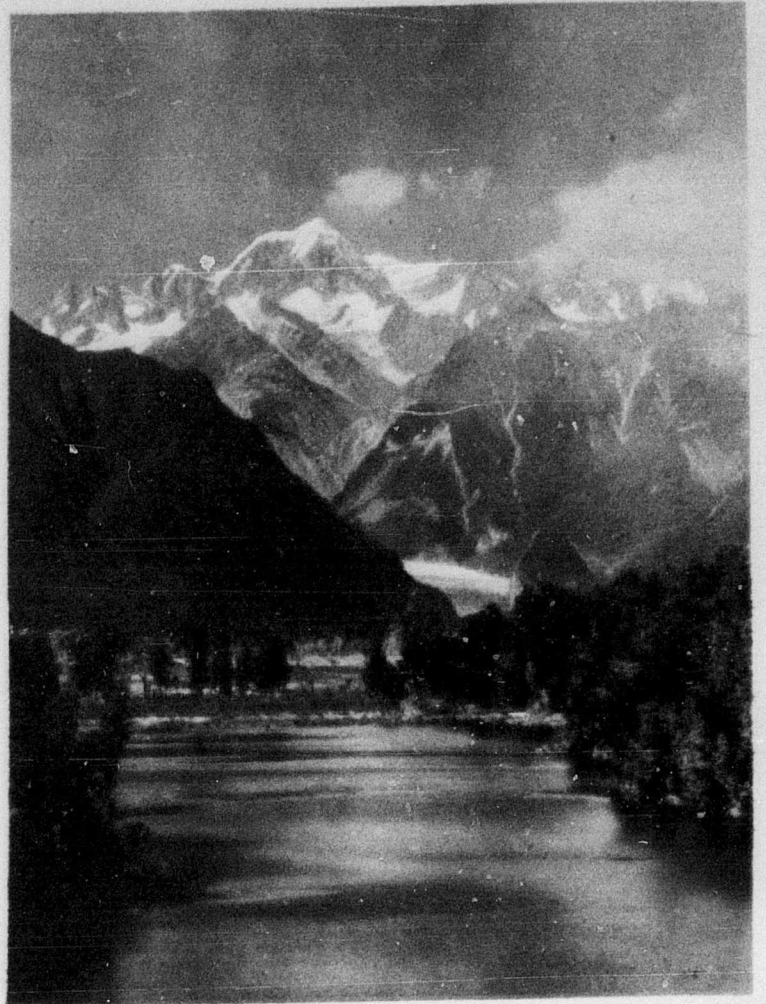
Le voyage d'une excursion



Rollande Bleau, fillette de M. et Mme Roland Bleau, de Montréal.



Mlle Madeleine Dorais, gagnante de la médaille d'or, offerte par le Conservatoire National de Musique pour le concours final, degré Brevet d'Enseignement.



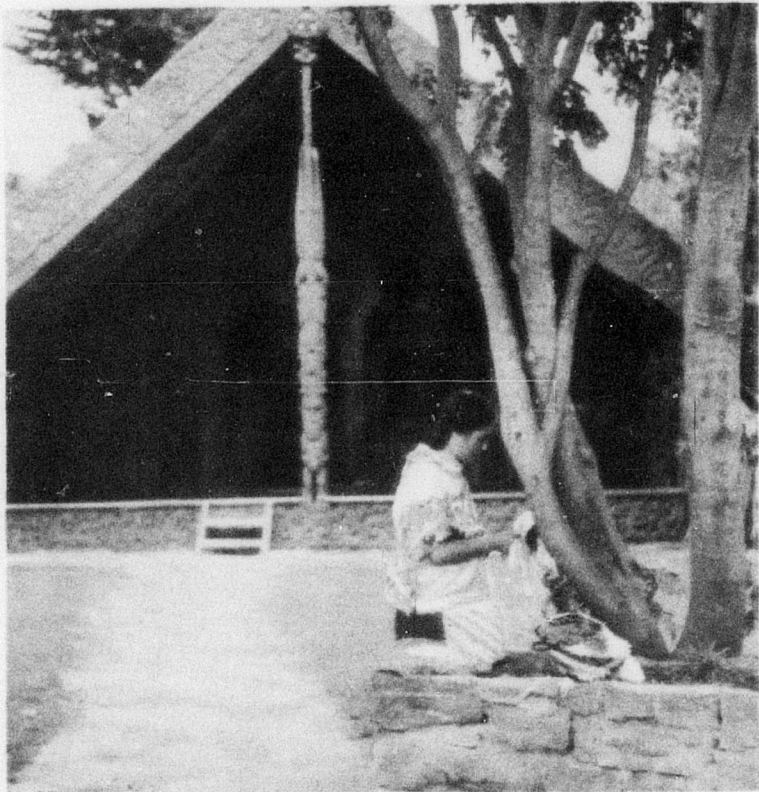
Les monts Tasman et Fox qui se baignent dans le lac Matheson, Nouvelle-Zélande.



Jeannine, fillette du docteur Wilfrid Lapointe et de Mme Lapointe (Germaine Choquette), de Montréal.



Le camp Lefebvre, au lac Boileau, L'Annonciation, comté Labelle.



Femme maori, au travail, à Rotorna, Nouvelle-Zélande.



Mme René Shedleur (Thérèse Rouleau), dont le mariage a été célébré dernièrement à Montréal. (Photo O. Allard)



Jean, enfant de M. et Mme Wilfrid Lefebvre (Madeleine Labrosse), de Montréal.

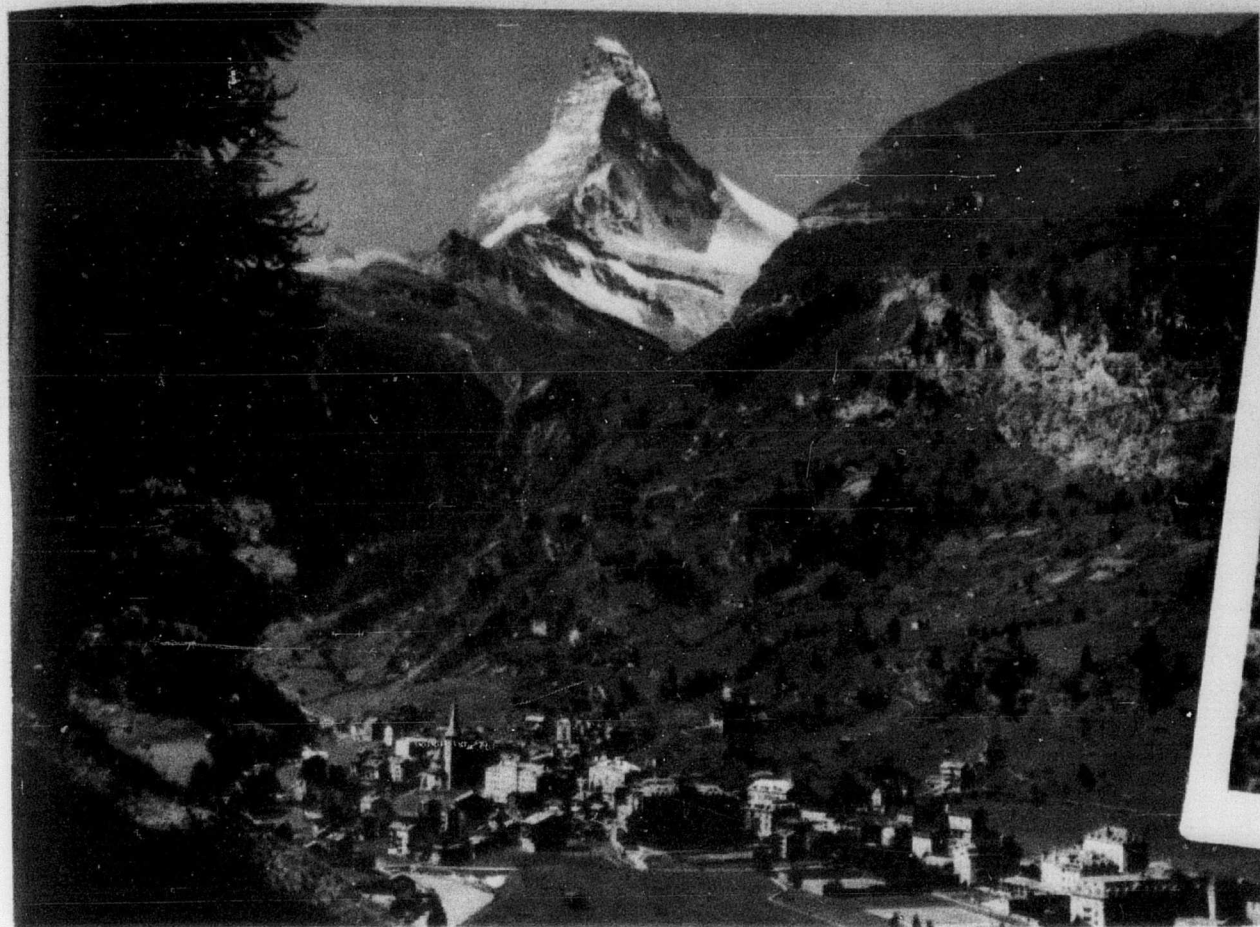
CHIRURGIE PLASTIQUE MODERNE

FACE LIFTING CORRECTION DU NEZ

peut accomplir de véritables miracles dans le rajeunissement du visage; correction des nez disgracieux; embellissement de la poitrine; enlèvement des cicatrices, taches de naissance et autres défauts physiques. Demandez brochure gratuite à

Chirurgie Plastique Moderne
205 W 54th St.
New York, N.Y.

AVANT APRES AVANT APRES



Panorama de la ville de Zermatt, en Suisse. Au fond, le majestueux et glorieux Matterhorn.

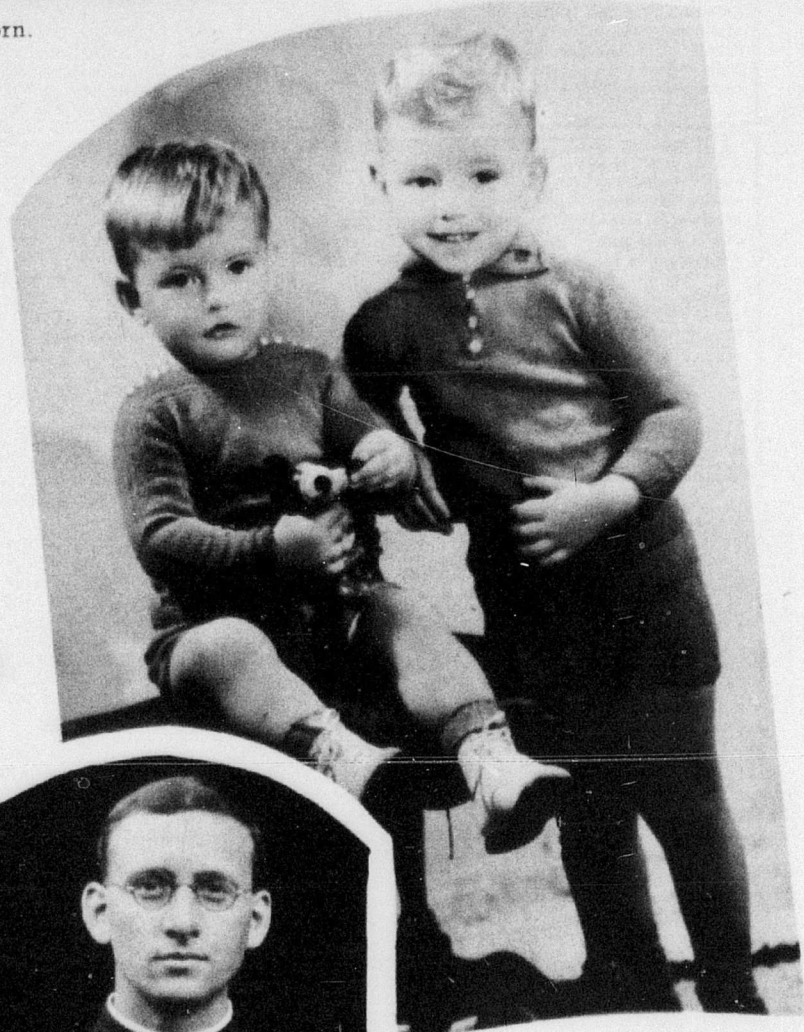


Garçonnet du canton de Fribourg, Suisse, en train de déguster un morceau de fromage.

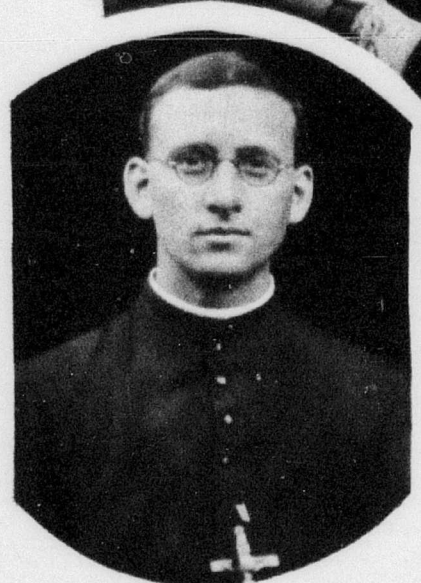


M. et Mme Cléophas Villeneuve revoient Sainte-Scholastique, où ils vécurent 45 ans. Ils demeurent maintenant à Sainte-Thérèse de Blainville. A l'occasion de cette visite, une fête fut organisée à laquelle assistaient les personnes suivantes: 1ère rangée, de gauche à droite: M. et Mme Oscar Villeneuve, M. et Mme J.-Alphège Villeneuve, le R. P. Ubald Villeneuve, O.M.I.; M. l'abbé J.-Alexis Léveillé, curé de la paroisse; M. et Mme Cléophas Villeneuve, père et mère du nouvel ordonné; M. l'abbé Omer Villeneuve, élu du jour; M. et Mme Elie Villeneuve; M. et Mme Aquila Villeneuve, tous quatre, frères du nouvel ordonné. Seconde rangée: au centre, Mlle Marie-Rose Villeneuve, les RR. Soeurs Cléophas-Marie, (Eméla); Maglorius, (Célanire) et Geneviève-Elisabeth, (Blanche), sœurs et un grand nombre d'autres.

M. et Mme René Griffon (Simonne Meunier), mariés récemment à Montréal. A gauche, M. Albert Meunier, frère de la mariée; à droite, Mlle Madeleine Henri, cousine de la mariée, qui agissaient comme garçon et fille d'honneur.



Jean-Guy et Louis-Paul, enfants de M. et Mme René Lalonde (Jeannine Bombardier), de Montréal. (Studio Eaton)



Le frère Camille de Lollis (Adélarde Quevillon), des FF. de l'Instruction Chrétienne de Laprairie, qui a quitté Montréal le 11 septembre, à destination de l'Ouganda, Afrique Centrale.





A Travers l'Histoire du Monde



No 362 -

FIN DU PHILIPPIN AGUINALDO

(Tous droits de reproduction réservés.)

D'UN courrier d'Aguinaldo, le général Fred Funston apprit que le leader philippin si recherché et de plus en plus introuvable était échoué à Palanan, un village éloigné dans le nord de Luzon. Une des dépêches enlevée au courrier, disait qu'Aguinaldo réclamait avec force des renforcements immédiats à Palanan.



DANS la nuit du 6 mars 1901, la canonnière américaine "Vicksburg" mouilla dans la baie de Manille, avec des membres d'une expédition secrète formée par Funston, en vue de capturer Aguinaldo. Avec Funston se trouvaient quatre officiers américains portant l'uniforme d'un soldat ordinaire et 80 indigènes déguisés en insurgés.



ATTENTION !

IMAGE A DÉCOUPER

UN jeune chasseur équipé pour une lointaine expédition.

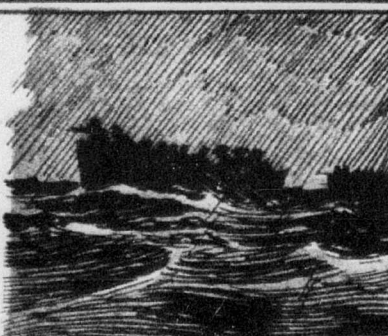
Collez sur carton fort

D'autres images de ce genre suivront bientôt.

Emule de Robinson

Ce garçon possède, assure-t-on, un beau garde-robe.

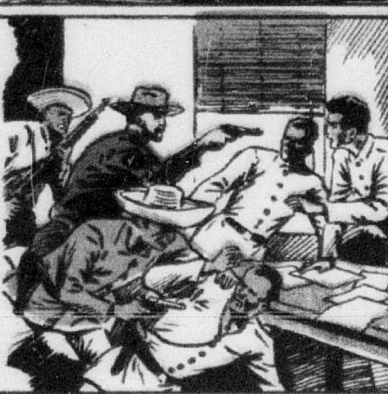
AU soir du 14 mars par une tempête accompagnée d'une pluie diluvienne, la petite troupe de Funston, sans se faire remarquer, atterrit sur le rivage sauvage de la baie Casiguran et commença son pénible voyage dans l'intérieur de la région.



AVEC les indigènes simulant le renfort réclamé et ayant comme prisonniers Funston et ses officiers, la troupe parcourut, sans être soupçonnée de camouflage, la distance qui sépare la jungle de Palanan.



FUNSTON et ses compagnons atteignirent le village, le 23 mars et ne prirent pas grand temps à envelopper la garde d'Aguinaldo pour s'emparer ensuite du chef insurgé philippin.



AVEC la capture d'Aguinaldo, l'insurrection philippine s'éteignit pour un bout de temps. Le leader emprisonné à Manille fut plus tard envoyé en exil.



ICI et là de petites bandes d'insurgés continuèrent de résister aux Américains, mais au bout d'une année le dernier des chefs révolutionnaires se soumit à l'autorité des Etats-Unis.



POUR NOS JEUNES LECTEURS ET AIMABLES LECTRICES

LE CONGO BELGE (autrefois Etat indépendant du Congo).

Superficie: 920,656 milles carrés;
Population: (1930) indigènes, 9,584,396; blancs, 25,679.

BIEN que les Belges aient amélioré considérablement le Congo, ce pays demeure encore une terre primitive et mystérieuse. C'est dans la jungle épaisse que vivent les fameux Pygmées, à côté des éléphants, des gorilles monstrueux. Ces gens vivent de chasse et de pêche.

Le Congo belge s'étend sur tout le bassin du Congo supérieur et moyen, qui est le plus puissant cours d'eau africain et se prolonge sur une distance de 3,000 milles. Drainé sur une très longue distance également, il coupe en deux fois successives l'Equateur. Dans les régions basses le climat est très chaud et malsain pour des blancs.

Hutte indigène

Le sol du Congo est fertile, et riche en ressources naturelles. Les principaux produits sont: le caoutchouc, l'ivoire, l'huile de palme, le cuivre, le café, les noix, le bois de construction, le riz, le coton, le tabac, les perles et l'or.



GÉOGRAPHIE AMUSANTE FIGURES DROLATIQUES

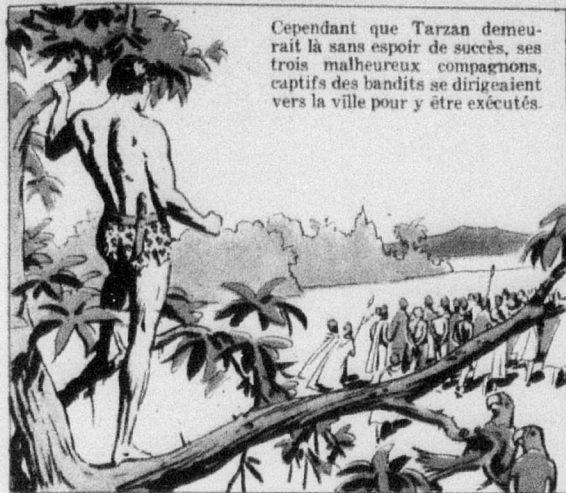
LES Quintuplettes Lionne

289 9-20-36

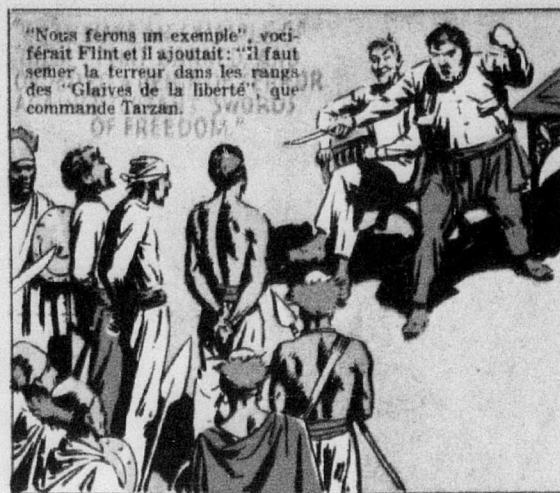
Tarzan

par EDGAR RICE BURROUGHS

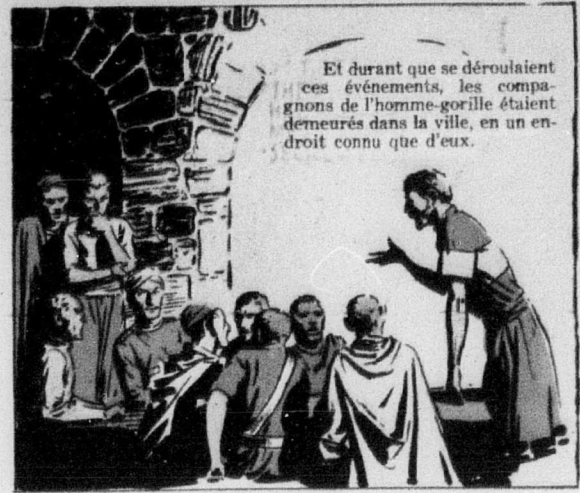
RÈGNE DE TERREUR



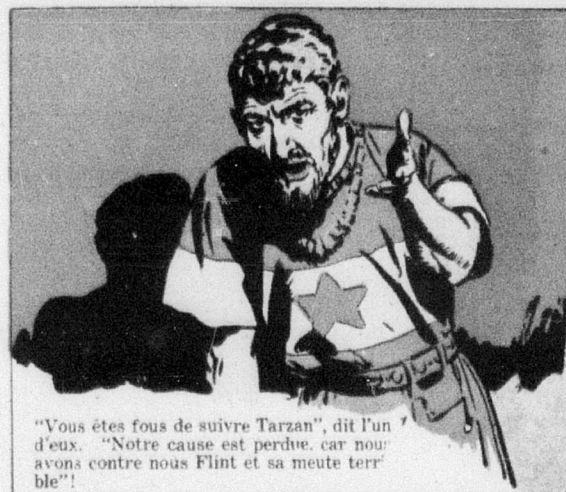
Cependant que Tarzan demeurait là sans espoir de succès, ses trois malheureux compagnons, captifs des bandits se dirigeaient vers la ville pour y être exécutés.



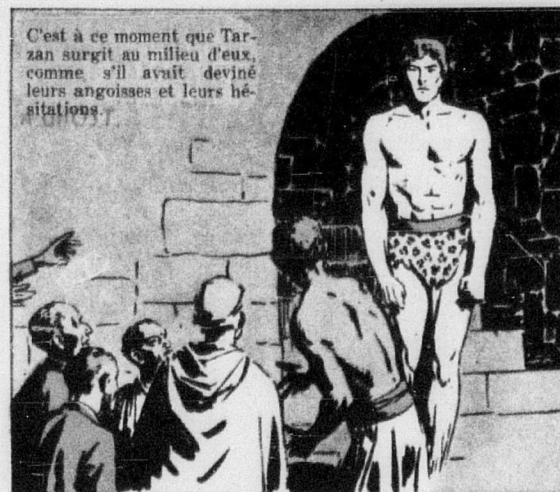
"Nous ferons un exemple", vociférait Flint et il ajoutait: "il faut semer la terreur dans les rangs des 'Glaives de la liberté', que commande Tarzan."



Et durant que se déroulaient ces événements, les compagnons de l'homme-gorille étaient demeurés dans la ville, en un endroit connu que d'eux.



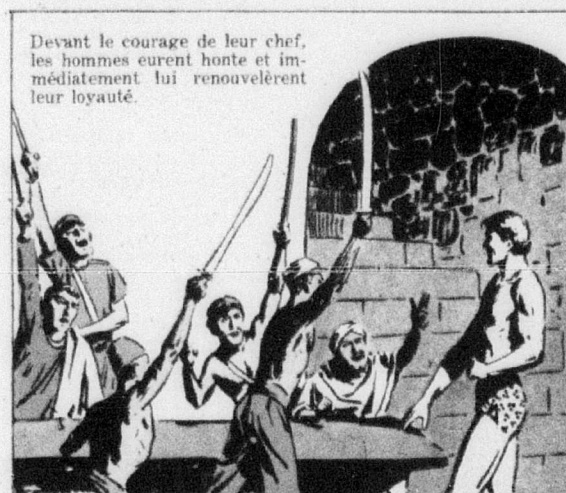
"Vous êtes fous de suivre Tarzan", dit l'un d'eux. "Notre cause est perdue, car nous avons contre nous Flint et sa meute terrible!"



C'est à ce moment que Tarzan surgit au milieu d'eux, comme s'il avait deviné leurs angoisses et leurs hésitations.



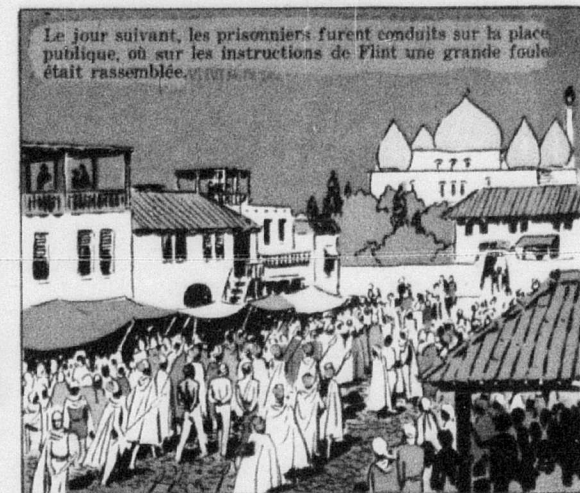
"Ceux qui craignent pour leur vie, n'ont qu'à retourner dans leurs foyers", dit-il avec calme. "S'il est nécessaire, je combattrai seul et serai vainqueur geul"



Devant le courage de leur chef, les hommes eurent honte et immédiatement lui renouvelèrent leur loyauté.



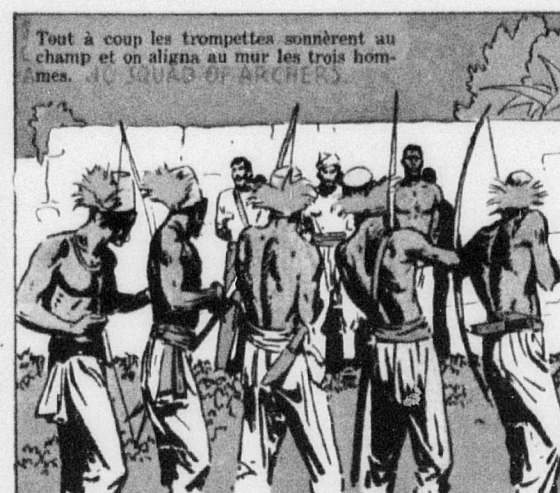
Mais ils hochèrent tristement la tête, quand Tarzan leur annonça son projet de sauver les trois captifs.



Le jour suivant, les prisonniers furent conduits sur la place publique, où sur les instructions de Flint une grande foule était rassemblée.



Entre eux les prisonniers causaient. "Voici ce que Tarzan fait pour nous... absolument rien. Il vaut mieux pour nous rompre avec lui."



Tout à coup les trompettes sonnèrent au champ et on aligna au mur les trois hommes. JO SQUAD OF ARCHERS



"Mort à Tarzan et à ses rebelles", criait Flint. "Nous devons en finir avec ce démon!"

SEMAINE PROCHAINE: L'ESPION.

L'ESPRIT GAULOIS

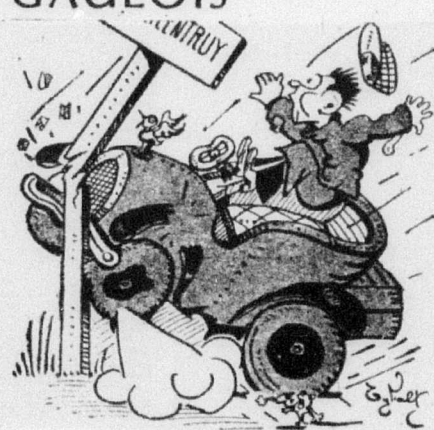


LE GARÇON PRUDENT

—Eh bien garçon, qu'est-ce que vous attendez pour porter la note au client? —Que vous lui ayez enlevé son couteau.



—Pourquoi écris-tu à ton parrain en caractères si gros, mon petit Paul? —Mais papa, tu sais bien que mon parrain est sourd.



EXPLICATION

—Ah, voilà Porrentruy! J'étais forcé d'avoir le panne!



—Ce qu'elle est lourde, cette caisse! —Et encore... ce sont des assiettes creuses qu'il y a dedans!



Le restaurant d'Horace Bravard.

LE BOUQUET

Conte par Simon BRIDIER

HORACE BRAVARD, lorsqu'il entra sur le coup de midi, dans le restaurant du Chat-Huant, était tout guilleret.

Vous avez l'air heureux, aujourd'hui, M. Bravard, lui dit le patron. Sans doute avez-vous réussi quelques affaires ?

Car Bravard, qui exerçait le métier de représentant de commerce, était un client habituel du « Chat-Huant ». Le patron de cet établissement avait pour lui d'autant plus de considération que, chaque fois qu'il avait une affaire importante à traiter, Bravard amenait son ou ses clients dans ce restaurant.

Mais ce jour-là, il ne s'agissait point de déjeuner d'affaires.

Non, cher M. Courtier, déclara-t-il, non, aujourd'hui, ce ne sont point des clients que je traite.

« Cela ne vous empêchera pas d'ailleurs de me faire servir un excellent déjeuner et de me faire mettre deux couverts pendant que je vais prendre l'apéritif avec vous.

Mais comment donc cher ami, avec plaisir. Et votre invité ?

C'est une invitée ! répondit Bravard en se rengorgeant.

Ah ! Ah !

Oh ! En tout bien, tout honneur...

Et, se rapprochant du restaurateur, il lui glissa dans l'oreille :

C'est ma fiancée !

Vous ne m'en aviez pas parlé encore ?

C'est que ce n'était pas officiel... Figurez-vous que, depuis trois semaines... oui, trois semaines... je courais après elle... Je l'avais remarquée un jour dans le métro, sur la quai où elle attendait son tram... Je l'avais suivie... Oh ! très discrètement, et j'avais repéré son domicile... Avec un bon pourboire à la concierge, j'avais obtenu sur elle tous les renseignements...

Ils étaient naturellement très bons !

Excellents ! Une jeune fille tout ce qu'il y a de plus sage, malgré que vivant seule, mais ayant chez elle, un petit atelier de modiste où elle fait travailler deux ouvrières, gagnant bien sa vie, travailleuse... ce qui ne l'empêche pas d'être jolie... enfin, la femme idéale, quoi !

Et elle a accepté de vous épouser !

— Oh ! pas tout de suite ! Elle a voulu prendre des renseignements elle aussi, sur moi, sur ma situation, sur ma famille. Mais sans me le dire. Elle avait remarqué que je venais tous les jours faire les cent pas dans sa rue, sous ses fenêtres. Elle m'a défendu de continuer, mais, naturellement, j'ai continué quand même. Je ne pouvais pas me passer de la voir... mon Angèle (vous ai-je dit qu'elle s'appelait Angèle... Angèle Dubois)... Enfin, je lui offre aujourd'hui un déjeuner.

— Un déjeuner de fiançailles, quoi ?

— Vous l'avez dit. En tête-à-tête... Ce sera charmant !

A ce moment entrait dans l'établissement une marchande de fleurs.

— Des violettes, Monsieur ? Un bouquet ?

Horace bondit vers cette femme :

— Votre plus beau bouquet ! Tenez, celui-là... C'est pour ma fiancée !

Et cet homme heureux paya sans marchander la somme qu'exigeait la bouquetière.

Justement, dit-il, je devais la faire prévenir par le chasseur quand je serais arrivé. Je vais mettre ma lettre dans le bouquet.

Ce sera très galant !

N'est-ce pas, M. Courtier. Les marquis ne faisaient pas autrement sous Louis XIV... Je suis tout ce qu'il y a de plus talon rouge...

Appelant le chasseur, il lui dit :

Félix ! tu vas aller 215 rue Rousselle... c'est à côté... tu ne demanderas rien à la concierge, ça ne la regarde pas. Tu monteras au deuxième étage, à gauche, et tu remettras ce bouquet à la dame qui viendra l'ouvrir... ou plutôt à la demoiselle, parce que c'est une demoiselle. Tu diras simplement : « Le monsieur vous attend ! » et tu reviendras...

Oh ! oh ! Du mystère, dit le restaurateur.

C'est pour que ça fasse plus chic... C'est convenu entre nous... Allons, va Félix, cours vite. Voilà cent sous pour ta course.

Et le chasseur prenant le bouquet, s'enfuit en disant : « Bath ! M. Bravard, il est généreux, aujourd'hui... »

Mlle Eglantine Roland était une jeune fille très distinguée, qui vivait avec son oncle et sa tante, lesquels étaient deux petits rentiers qui avaient gardé encore suffisamment de capital pour que celui-ci leur permit de mener une existence de bourgeois moyens...

Eglantine, qui venait d'avoir vingt ans, était fiancée à un jeune architecte, dont le père, Léonce Mathieu, était un vieux camarade d'Albert Lebouillant, lequel n'était autre que l'oncle d'Eglantine.

Patrice Mathieu, le jeune architecte en question, ne déplaisait d'ailleurs nullement à Eglantine ; on peut donc affirmer que l'existence s'annonçait toute tracée et pleine de joies domestiques pour cette jeune personne.

Ce jour-là elle déchiffrait un nouveau morceau à son piano (car, gens de tradition, les Lebouillant avaient tenu à ce que leur nièce connût cet art familial), lorsqu'on sonna à la porte de l'appartement.

La bonne était de sortie, comme par hasard, et Eglantine se précipita pour ouvrir.

Elle se trouva en présence d'un chasseur de restaurant, qui lui remit un bouquet en lui disant :

Mademoiselle, ce monsieur vous attend pour déjeuner au restaurant du « Chat-Huant ».

Après quoi, sans attendre de réponse, il dégringola quatre à quatre les deux étages et s'enfuit en courant.

La pauvre Eglantine restait plantée devant la porte ouverte, toute éberluée, son bouquet à la main.

Elle tournait et retournait dans ses mains ce bouquet, le tâta, écartait les fleurs... et c'est ainsi qu'elle aperçut soudain une carte de visite. Peut-être allait-elle comprendre !

La carte qu'elle lut était celle d'Hector Bravard. Elle portait ces simples mots :

« A tout à l'heure ! Au restaurant du Chat-Huant ! »

Eglantine poussa un grand cri :

— Ah ! mon Dieu ! fit-elle...

Qu'est-ce que ça signifie ?

Albert Lebouillant, entendant crier sa nièce, accourut :

— Qu'y a-t-il ? dit-il. Et pourquoi ne fermes-tu pas la porte ?

— C'est vrai, j'ai oublié, c'est l'émotion !

Et, tout en fermant la porte, elle tendit à son oncle le bouquet et la carte en lui disant à mots entrecoupés :

— Voilà... ce qu'un chasseur vient d'apporter... en me disant... « Ce monsieur vous attend... pour déjeuner ! »...

Le bouquet et la carte de visite ?

— Oui... la carte était dans le bouquet...

— Et qui est ce Monsieur Bravard ?

— Je ne sais pas. Je ne le connais pas... j'apprends seulement par ce chasseur, cette carte et ce bouquet, son existence... Je te jure que je n'ai jamais entendu parler de lui...

Moi non plus. Mais je te promets que lui va entendre parler de moi... Ah ! Il t'attend pour déjeuner au restaurant du « Chat-Huant ». Eh bien ! c'est moi qui vais y aller...

Ernestine, passe-moi mon chapeau... et ma canne...

Ernestine, c'est-à-dire Mme Lebouillant, apporta à son mari ce qu'il lui demandait.

Mais l'état d'excitation dans lequel se trouvait son époux l'inquiéta.

Surtout, Albert, dit-elle, sois prudent !

Je le serai... Autant qu'il le faudra ! Mais j'ai déjà cru remarquer un espèce de grand escogriffe qui se promène toujours sous nos fenêtres et arpenté la rue devant la maison... Ce doit être lui... Ah ! si c'est lui, je ne lui ménagerai pas ma façon de penser... Certes, non, je ne la lui ménagerai pas !



Angèle Dubois, la femme idéale...

Eglantine, à son tour, intervint pour calmer l'ire de son oncle.

Tu as raison, lui dit-elle, mais quand même, sois prudent, comme le dit ma tante...

Mais Arthur Lebouillant n'écouit plus rien. Il avait ouvert la porte et s'était précipité comme une trombe dans l'escalier.

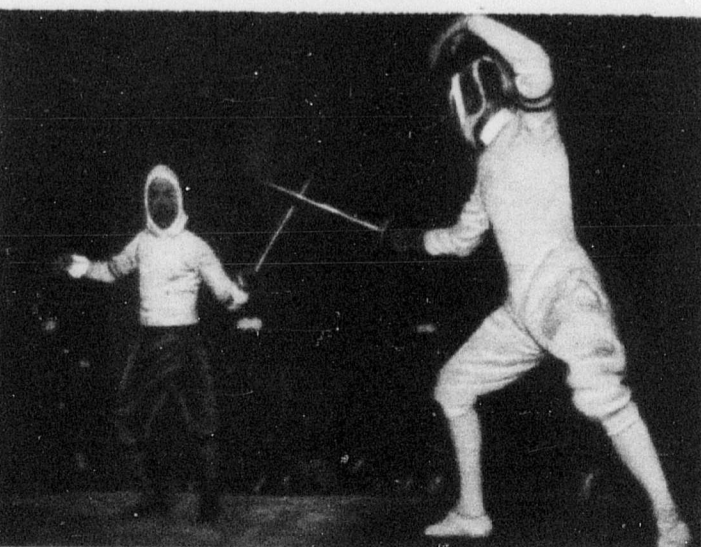
Maintenant, il marchait dans la rue en faisant de grandes enjambées, bousculant les passants, agitant dangereusement sa canne.

Il murmurait :

— Il ne sait pas à qui il s'adresse, ce Bravard. Il ignore que j'ai été prévôt d'armes au régiment... Ah ! Ah ! Il se croit tout permis, ce représentant...

« Il se figure qu'on séduit une jeune personne distinguée comme ça... avec un bouquet... et une invitation à déjeuner... »

« Eh bien ! Je vais lui faire passer le goût d'importuner ainsi les jeunes filles ! Je vais le lui faire passer certainement... »



« J'ai été maître d'armes... »

Arthur Lebouillant arriva tout essoufflé au restaurant du « Chat-Huant ».

Il pénétra dans la salle, en écartant brusquement le portier et le maître d'hôtel qui se trouvaient là pour recevoir un client, puis il jeta un regard circulaire sur les personnes attablées.

Le voilà ! s'écria-t-il.

Hector Bravard avait quitté le comptoir pour prendre place à la table où il avait fait disposer son couvert et celui de sa fiancée. Un second bouquet, semblable ou à peu près à celui qu'il avait fait porter par le chasseur était placé au milieu de cette table.

Satisfait de lui, le fiancé amoureux pensait :

Elle va venir... Elle s'assoiera là... en face de moi. Ce sera charmant, délicieux, ce tête-à-tête...

Il était tout entier à ces rêves de bonheur, lorsque se dressa devant lui, soudain, la silhouette menaçante d'Arthur Lebouillant.

Celui-ci avait tout de suite reconnu dans Hector Bravard le personnage qui déambulait sous ses fenêtres et qu'il avait traité d'espèce de grand escogriffe...

Le calme souriant de celui-ci augmentait encore la fureur de l'oncle de la jeune Eglantine.

Vous êtes bien Monsieur Hector Bravard ? lui demanda-t-il cependant en contenant sa colère...

C'est moi-même, Monsieur, répondit le fiancé d'Angèle Dubois.

Et, ce disant, il affectait de sourire aimablement à l'importun qui venait le déranger dans un pareil moment...

Arthur Lebouillant pensa : « Quel cynisme ! » Cependant, il se contenta encore pour dire :

Je vois, Monsieur, que vous attendiez quelqu'un, puisque vous avez fait mettre deux couverts.

M. de la Palisse n'eut pas mieux parlé !

Cette fois, la mesure était comble. Lebouillant éclata.

Ah ! Ne plaisantez pas ! La situation est plus grave que vous ne le pensez, Monsieur Bravard !

« Et d'abord, c'est bien de la présomption de votre part de croire qu'il suffise d'envoyer un bouquet à une jeune fille pour qu'elle accoure tout de suite déjeuner avec vous... »

Mais...

Il arrive quelquefois que la jeune fille ne vient pas et que son oncle vient à sa place.

Son oncle ? Vous êtes l'oncle de... ?

Oui, c'est moi l'oncle de ma nièce. Vous comprenez, maintenant !

Pas du tout, Monsieur... J'ai envoyé, en effet, un bouquet à une jeune fille que j'attends pour déjeuner avec moi !

Ne cherchez pas une digression. Vous saviez très bien à qui vous vous adressiez, puisque vous passez votre temps sous mes fenêtres... Oui, Monsieur, sous mes fenêtres... Je vous ai vu, si bien vu, qu'en entrant ici, je vous ai reconnu tout de suite...

Evidemment, si vous êtes l'oncle...

Je suis l'oncle de ma nièce... Parfaitement, j'ai déjà eu l'honneur de vous le dire.

— J'ignorais cette parenté... Mais croyez bien que mes intentions...

Lebouillant, cependant, ne voulait rien entendre. Il interrompit son interlocuteur, et, sortant de son portefeuille un petit carré de bristol, il déclara :

— Aussi bien, trêve de discussion. Voici ma carte... j'ai la vôtre : elle était dans le bouquet... Demain matin, à la première heure, deux de mes amis seront chez vous. Vous voudrez bien les mettre en rapport avec deux des vôtres... Ce sera un duel à mort, Monsieur... oui, à mort ! Je suis un ancien prévôt d'armes, Monsieur... Je vous tuerai pour vous apprendre à vivre...

— Non, Monsieur Lebouillant, vous ne venez pas battre pas avec cet homme... C'est à moi de venger l'injure faite à ma fiancée !

Et un nouveau venu écarta Arthur Lebouillant pour se planter à son tour, provoquant, devant Hector Bravard...

M. Lebouillant voulait défendre l'honneur de sa nièce, cela me revient de droit à moi, qui suis son fiancé...

Son fiancé ! s'écria à son tour stupéfait le représentant.

Oui, Monsieur, son fiancé, Patrice Mathieu, architecte... Je ne suis pas ancien prévôt d'armes, moi, mais, au pistolet, je fais mouche à cent mètres !... C'est moi qui vous tuerai... Je vous tuerai comme un lapin !

Un cri de femme interrompit l'architecte qui se retourna. Une jeune personne qu'il ne connaissait pas s'évanouissait après s'être exclamé :

Non ! Non ! Hector ! Ne vous battez pas avec ces gens-là !

Hector s'empressa auprès d'Angèle Dubois, qui était arrivée aussi inopinément et, comme les deux autres hommes le regardaient, il les apostropha en leur disant :

Au moins, Messieurs, aidez-moi à secourir votre nièce et votre fiancée !

Mais Lebouillant et Mathieu s'écrièrent à la fois :

Nous ne connaissons pas cette personne !

La jeune Angèle revenait à elle. Hector lui demanda :

Voyons... Quels sont ces messieurs ?... L'un se dit votre oncle et l'autre votre fiancé !

Mon oncle, ce Monsieur... Pas du tout, c'est lui qui habite l'appartement en dessous du mien...

Alors, le bouquet... ? dit Hector.

Quel bouquet ?... Vous deviez me faire prévenir par le chasseur du restaurant... Ne le voyant pas, je me suis demandé ce qui se passait et je suis venu voir si vous étiez là...

Sacrebleu ! s'écria Hector... tout s'explique. Le chasseur s'est trompé d'étage...

Et, se tournant vers Arthur Lebouillant, le représentant lui dit :

— Vous ne m'avez pas laissé le temps de placer un mot. Le bouquet était pour Mademoiselle, qui est ma fiancée...

— Et c'est à ma nièce qu'il a été remis ?

Et Hector appela le chasseur :

— Félix, lui dit-il, à quel étage astu frappé quand tu as porté le bouquet ?

— Au deuxième à gauche... comme Monsieur m'avait dit... Je suis sûr de n'avoir monté que deux étages.

— C'est bien cela... J'habite au deuxième « au-dessus de l'entresol », fit alors Angèle Dubois.

Hector Bravard, alors, entra dans une grande colère, contre le chasseur.

— Imbécile ! cria-t-il... Triple brute ! Tu ne pouvais pas t'apercevoir qu'il y avait un entresol.

Et, comme le chasseur restait bouche bée, M. Lebouillant intervint à son tour :

— Si tu ne sais pas ce que c'est qu'un entresol, moi je vais te l'apprendre !

Sur quoi cet homme au geste prompt leva son pied jusqu'à la hauteur du bas des reins de ce pauvre Félix. Puis se retournant vers le représentant de commerce, l'oncle d'Eglantine déclara :

— Ca m'a fait du bien !... Il me fallait passer ma colère sur quelqu'un !... Maintenant, cher Monsieur Bravard, si vous le voulez bien, je vais vous offrir l'apéritif !

Dernier mot en fait de saveur...

PREMIER EN FAIT DE QUALITÉ

● AVEZ-VOUS jamais goûté à un bifteck grésillant, succulent, et dont le goût exquis avait été rehaussé par la saveur séduisante et pénétrante du Ketchup aux Tomates Heinz?

● Vous êtes-vous jamais régalé de cette saveur inimitable sur un bon hachis de viande doré au four, une côtelette, une cuisse de poulet ou un filet de poisson? Alors, vous comprenez pourquoi le Ketchup aux Tomates Heinz est servi tous les jours avec fierté dans les maisons et les hôtelleries du monde entier.

● Si vous n'avez jamais éprouvé ces sensations gustatives, procurez-vous dès maintenant, chez votre marchand, une grosse bouteille de Ketchup aux Tomates Heinz. Apprenez comment une sauce peut être vraiment appétissante lorsqu'elle est préparée avec de grosses tomates écarlates bien mûres — cueillies, cuites et mises en bouteilles le même jour — des épices rares et d'autres ingrédients spéciaux dont seul Heinz a le secret. Même le repas le plus frugal devient un festin, grâce à cette sauce écarlate et savoureuse.

● Bons Compagnons: Jus de Tomates Heinz, Sauce Chili Heinz et Soupe Crème de Tomates Heinz.

Ecrivez pour demander le "Livre Heinz avec Recettes de Salades et de Viandes" — Livre de 100 pages, superbement illustré; prix 25 cents. Ou bien, envoyez 10 cents et 3 étiquettes de Soupes Heinz, à H. J. Heinz Company, Dépt. LP34, Montréal, Qué.

H. J. Heinz Company
Cuisines Canadiennes établies en 1909, à Leamington



LES
57
VARIÉTÉS
HEINZ

