

JOURNAL DE WATERLOO

publié par "Le Journal de Waterloo, Enrg."

"Toujours et partout fidèle"

57e Année. — No 22.

WATERLOO, P. Q., JEUDI LE 23 JUIN 1938.

3 SOUS L'EXEMPLAIRE

Les feux de forêt

Ils font rage, en ce moment, dans plusieurs parties du Canada. La sécheresse y est parfois pour quelque chose, mais, le plus souvent, c'est à l'imprudence ou à la négligence qu'il faut s'en prendre.

Un récent communiqué du ministère des Mines et des Ressources estime à plus de \$3,550,000 les pertes matérielles que le Canada a subies de ce chef dans le cours de la dernière année seulement. Toujours suivant la même source de renseignement, l'incendie a ravagé une étendue boisée de 4,271,000 acres, alors que la lutte contre l'élément destructeur nécessitait, de son côté, une dépense approximative de \$790,000. Et, pourtant, 86 pour cent de ces pertes étaient évitables.

Si tous ceux que leurs affaires ou leurs plaisirs appellent de ce temps-ci dans la forêt se donnaient la peine de jeter un coup d'oeil sur ces statistiques, ils n'hésiteraient pas à collaborer de toutes leurs forces avec les pouvoirs publics pour empêcher que ne se perde une de nos plus grandes richesses nationales. Il leur suffirait dans la plupart des cas de ne pas secouer au hasard les cendres de leur pipe ou de leur cigarette et de s'assurer, avant de partir, que le feu de camp qu'ils ont allumé est bel et bien éteint. Ce n'est pas beaucoup, mais c'est assez pour prévenir la plupart des feux qui éclatent à certains temps de l'année aux quatre coins du pays et dont les dégâts accumulés font que, de 1918 à 1937, la valeur du bois debout dont nous disposons pour le commerce a diminué de 60 pour cent.

Ces chiffres — et nous ne mentionnons pas ici ceux qui touchent à la propriété privée et aux pertes de vie — sont suffisants pour bien faire comprendre au public que sa coopération est indispensable et qu'il se doit d'aider nos gouvernements dans l'oeuvre de protection qu'ils ont entreprise et qui ne saurait, sans son concours, être conduite à bonne fin.

On accordera la préférence aux ouvriers de notre ville

Dans les travaux de pavage que le conseil municipal a confiés dernièrement à une firme montréalaise. — Le programme de cette année sera tout probablement complété dans une semaine ou à peu près.

Les employés de la ville ont commencé ces jours derniers le déchargement de la pierre concassée provenant de St-Laurent et dont on se servira pour le pavage d'une partie des rues Court, Lewis et Taylor. On estime que, déchargement compris, cette pierre nous reviendra à environ \$1.85 la tonne, soit moins cher que quelques-uns des membres de notre conseil municipal le croyaient jusqu'à la fin de la semaine dernière.

Les travaux en vue seront tout probablement entrepris dès lundi prochain, pour être poussés avec la plus grande activité. Les entrepreneurs estiment que si rien ne vient déranger leurs plans, ils auront complété le programme de pavage de cette année dans les cinq ou six jours. En attendant, le surintendant Breaud et ses hommes se multiplient pour placer les matériaux voulus de façon à éviter aux nombreux ouvriers qui seront requis en l'occurrence toute démarche et tout retard inutiles. C'est dire qu'il leur faut faire diligence, car, à part le transport de ces matériaux, en particulier la pierre concassée, ils ont dû creuser mardi une profonde tranchée à proximité de la propriété Allen, rue Court, que M. D.-J. Fortin, de Granby, vient d'acheter et qu'il est actuellement en train de convertir en un immeuble de quatre logements, poser une série d'écriteaux à l'entrée de plusieurs rues que maints chevaliers du volant enflaient sans ralentir, tout cela en plus de leurs occupations ordinaires.

Pour revenir au pavage des rues Court, Lewis et Taylor, le maire S. LeBrun, qui nous avons rencontré hier, nous disait que, si les autorités municipales ont confié la direction de ce travail à une firme montréalaise, elles entendent bien accorder la préférence aux citoyens de Waterloo pour ce qui est de la main-d'oeuvre requise. Plusieurs de nos chômeurs auront ainsi l'occasion de se faire quelques dollars en un temps de l'année où, d'ordinaire, l'ouvrage a quelque peu tendance à diminuer chez nous comme à l'extérieur.

CONDUCTEURS SANS PERMIS

Il y en aurait à Waterloo comme dans les autres parties de la province. — Une petite enquête par la Sûreté provinciale.

Des membres de la Sûreté provinciale ont commencé ici une enquête analogue à celle qu'ils poursuivent actuellement dans d'autres parties de la province. Cette enquête a pour objet de découvrir le nombre de chevaliers du volant qui ont fait enregistrer leur automobile en ces dernières semaines, tout en négligeant d'obtenir en même temps leur permis de conduire. Et il paraît que la chose est beaucoup plus fréquente qu'on ne le croit généralement.

Ces officiers procèdent avec beaucoup de discrétion et tout le tact nécessaire, mais le public comprendra sans peine, s'il leur arrive dans certains cas de se tromper d'adresse, qu'ils ne font en somme que leur devoir. D'un autre côté, les

LA FÊTE-DIEU A ST-BERNARDIN

La température incertaine est cause que la procession coutumière par les rues de notre ville n'a pas eu lieu.

A cause de la température incertaine, il n'y a pas eu, dimanche dernier, procession de la Fête-Dieu par les rues de notre ville.

Un grand nombre de personnes n'en ont pas moins participé à la cérémonie qui s'est déroulée dans l'église, après la grand-messe, et au cours de laquelle le Très Saint Sacrement fut exposé à l'adoration des fidèles. C'est M. l'abbé Ernest Messier, curé de la paroisse, qui présidait cette cérémonie.

automobilistes en règle avec le Revenu provincial ont raison de compter que des mesures seront prises pour empêcher tel individu qui se promène sans permis de jouir plus longtemps d'une exemption qu'il s'est lui-même octroyée.

A dents blanches

L'usurier n'a pas son pareil pour vous monter un bas taux.

L'homme qui ne se trompe pas est un sage ou un célibataire.

Il y a des gens qui vont à la plage rien que pour être à la page.

C'est toujours l'autre gaillard au volant qui ne sait pas conduire.

Plus nos gouvernements font de lois et plus ils multiplient les causes d'infractions.

Le plus grand danger de l'automobile en panne est d'être télescopée par celle qui ne l'est pas.

Le chômeur Untel finira peut-être par trouver, lui aussi, qu'il ne prend pas souvent de vacances.

En chassant les Nippons de la province d'Honan, l'inondation fait ce que les Chinois n'ont pu faire.

Et c'est ainsi que les éléments déchainés auront encore une fois jeté bien des beaux projets à l'eau.

Les habitants de la Saskatchewan sont assez près de l'Alberta pour savoir à quoi s'en tenir sur le crédit social.

M. Paul Gouin va tenir son congrès en plein mois de juillet. C'est une façon comme une autre d'y mettre un peu de chaleur.

Si les Irlandais célébraient la Saint-Patrick avec autant d'enthousiasme que nous célébrons la Saint-Jean-Baptiste, on les montrerait du doigt.

IL TOMBE DU SECOND ETAGE

M. Raymond Gaucher, un menuisier de Lawrenceville, se fracture une jambe alors qu'il était à travailler rue Court. — Autre accident.

Raymond Gaucher, de Lawrenceville, un menuisier à l'emploi de M. D.-J. Fortin, le grand constable du district de Bedford qui vient de faire l'acquisition de la propriété Allen, rue Court, où d'importantes réparations sont à s'effectuer dans le moment, s'est fracturé la jambe gauche en tombant samedi d'un balcon du second étage où il était à travailler. Le blessé, qui reçut les premiers soins du Dr L.-J. Bachand, fut ensuite transporté à l'hôpital de St-St-Hyacinthe.

Une voiture conduite par M. Albert Lequin, du chemin de Granby, a été frappée samedi également par une automobile que conduisait M. Jack Rubin, de Sherbrooke, et a subi des dommages évalués à \$75. Le chef de police Georges Tétrault, appelé sur les lieux, fit les constatations d'usage.

TOUT WATERLOO APPLAUDIT CE BEAU DEFILE

Les cadets du collège St-Bernardin vont saluer plusieurs de nos concitoyens avant de prendre leurs vacances d'été. — Bel accueil partout.

Avant de commencer leurs vacances d'été, les cadets du collège St-Bernardin ont tenu à défilé une autre fois par les rues de notre ville, où leur belle tenue et leur allure martiale ont été fort remarquées et applaudies.

Comme le temps était beau et frais, vendredi soir dernier, une foule de personnes s'était massée sur le passage de nos militaires en herbe, accompagnés du chef de police Georges Tétrault et de leur sympathique directeur, le R. F. Marie-Eparque, auxquels s'étaient joints les RR. FF. Pierre-Lucien, Pierre-Hilariet et Paul-Sylvain.

Les cadets se sont d'abord rendus au presbytère, afin de présenter leurs hommages au curé de la paroisse, M. l'abbé Ernest Messier, après quoi ils ont visité successivement le Dr J.-H. Larose, président de la commission scolaire, les Révérends Soeurs des SS. Noms de Jésus et Marie, Son Honneur le maire S. LeBrun, MM. Willie Gagné, Hector Goudreau, S.-J. Bloomberg, J.-H. Bombardier, Eugène Courtémarche et Alfred Bissonnette. Ils ont reçu partout le plus cordial accueil et plusieurs des citoyens mentionnés ici sont même allés jusqu'à leur offrir des douceurs ou des rafraîchissements.

Les principaux officiers des cadets sont: J.-P. Pinonnault, R. Rainville, E. Fortin, C. Beauchemin, G. Beaulac, R. Gagné et L. Nantel.

Le défilé de vendredi soir comprenait les rues Young, Principale, Court, Western et Ellis.

Nous nous joignons à toute la population de Waterloo pour offrir à notre petite milice, à ses officiers, aussi bien qu'aux professeurs qui les ont si bien formés, nos meilleurs voeux de bonnes et fructueuses vacances.

CE SOIR, AU SQUARE FOSTER

On est prié de ne pas oublier que c'est ce soir (jeudi) qu'a lieu la grande fête champêtre organisée par le club de tennis de Waterloo.

Un programme des plus intéressants a été élaboré pour la circonstance, avec le concours de plusieurs associations locales, entre autres le cercle Ski-Wa.

La fanfare de Waterloo sera sur les lieux et se fera entendre dans une série de ses meilleurs morceaux.

LES PRIX DANS NOS ECOLES

A cause de l'abondance des matières, nous devons remettre à la semaine prochaine le compte rendu de la distribution des prix au convent Maplewood et au collège St-Bernardin, ainsi que plusieurs autres nouvelles et articles intéressants.

Le ministre de l'Agriculture sera présent à cette fête

L'honorable Bona Dussault et son dévoué collaborateur, M. Albert Rioux, assisteront au grand rassemblement agricole de Granby, mercredi prochain. — Toutes les associations s'unissent pour faire de cette journée un succès sans précédent.

Le succès de la grande manifestation agricole organisée en l'honneur des jeunes agriculteurs et des cercles de fermières de la région est d'ores et déjà assuré. Les jeunes agriculteurs, les fermières, les agronomes, le conseil municipal de Granby, les directeurs de la société d'horticulture, les représentants de compagnies importantes, les associations d'éleveurs et de producteurs, plusieurs particuliers, les communautés religieuses, les écoles ménagères, les écoles d'agriculture, la coopérative canadienne du bétail, les chefs de services du ministère de l'Agriculture, le sous-ministre, le ministre de l'Agriculture lui-même se sont donné la main pour faire de cette journée agricole le triomphe de l'ins-



L'hon. BONA DUSSAULT, ministre de l'Agriculture à Québec, l'un des visiteurs distingués de la Journée agricole du 29, à Granby.



M. Lucien THERRIEN, agronome régional, l'âme dirigeante de la grande manifestation agricole du 29.

truction rurale par l'intermédiaire d'une organisation de jeunes ou d'un cercle de fermières. Les cercles de jeunes agriculteurs et les cercles de fermières sont des écoles de formation catholique, de formation sociale et de formation technique. On les verra à l'oeuvre le 29 juin et l'on sera en mesure d'apprécier l'excellent travail que chacun accomplit dans sa sphère respective.

GENEREUSE COOPERATION

Depuis une quinzaine, les cercles de jeunes ont redoublé d'activité; malgré les travaux pressants de la ferme, ils ont trouvé quand même moyen de se réunir plusieurs fois en assemblée spéciale afin de parfaire leurs connaissances agricoles. Chaque cercle a l'ambition bien légitime de conquérir la coupe de l'honorable ministre de l'Agriculture, emblème du championnat.

Les fermières ont, elles aussi, répondu nombreuses à l'invitation de prendre une part active à cette journée agricole.

Le conseil de Granby y est allé généreusement, peut-être mieux harmonieusement, en autorisant la fanfare à prêter son concours.

La société d'horticulture a mis ses magnifique terrain et dépendances à la disposition des pique-niqueurs. Certains particuliers ont voulu aussi s'associer à cette fête en donnant des prix, tels M. W.-H. Miner, industriel et cultivateur de Granby, M. Arthur Gadbois, pépiniériste de Rougemont, etc.

Plusieurs compagnies importantes y sont allées de leurs deniers pour récompenser le mérite, entre autres la Canada Packers Co., la Western Canada Flour Mills Co., la Maple Leaf Milling Co., la Maison Caron Limitée et la Eastern Steel Products Ltd.

Des associations d'élevage et de production ont offert des prix et du matériel de démonstrations: l'Association des éleveurs de Holstein, l'Association des éleveurs de Canadien, la Société de pomologie et de culture fruitière de la province de Québec.

Les Révérends Pères Oblats fournissent le troupeau Ayrshire de la ferme-école de Rougemont pour l'expertise. La Coopérative canadienne du bétail présentera 4 classes de porcs pour la tenue du concours.

L'Ecole ménagère de Sutton sera dignement représentée par la directrice de cette institution. Un exhibit de travaux exécutés par ses élèves servira de démonstrations.

M. Gustave Toupin, professeur de zootechnie générale à l'Institut agricole d'Oka, sera au nombre des orateurs pour faire appel en faveur des cours moyens d'agriculture.

Les chefs de services du ministère de l'Agriculture contribuent largement à cette fête en octroyant des prix substantiels et en plaçant à la direction de plusieurs concours un personnel d'experts.

Le sous-ministre de l'Agriculture, M. Albert Rioux, a l'intention de dire à la jeunesse combien sont précieuses les heures passées à l'étude des problèmes agricoles.

L'honorable Bona Dussault, ministre de l'Agriculture, viendra pour la deuxième fois à Granby encourager par sa présence et convaincre par ses paroles les jeunes agriculteurs.

UNE VRAIE JOURNEE D'ETUDE

Cette journée agricole aura un caractère essentiellement éducatif; pas de midway, pas de dancing, mais des démonstrations de pratiques agricoles, des concours éducatifs et des étalages instructifs. Les 15 concours organisés ont un but unique: instruire les jeunes cultivateurs des choses de leur profession. En effet, le cultivateur doit rechercher des chevaux aux membres sains et bien d'aplomb, des vaches ayant de fortes aptitudes laitières et beurrières; être fixé sur le type d'un bœuf de choix; pouvoir sélectionner rationnellement ses volailles; être bien au courant des soins hygiéniques à donner à la manipulation du lait et aux ustensiles servant à l'industrie laitière; appliquer méthodiquement une rotation appropriée; livrer une lutte efficace aux insectes, maladies et mauvaises herbes; faire un

Les poêles de 1938 permettent de cuisiner rapidement, proprement et à bon marché

La vente des poêles électriques, à l'occasion du 25ème anniversaire de la Southern Canada Power, a lieu du 9 juin au 9 juillet.

Quand vous irez au magasin où vous achetez vos appareils électriques, vous serez émerveillée en y voyant le poêle électrique ultra-moderne 1938!

La vente du 25ème anniversaire de la Southern Canada Power procurera aux ménagères la plus grande exhibition de poêles électriques modernes qui ait jamais eu lieu dans le district. Chaque ménagère devrait visiter une ou plusieurs salles d'exposition de poêles électriques durant cette vente.

Cuisiner par l'électricité est rapide

Dès que vous vous servirez d'un des nouveaux poêles électriques, vous modifierez probablement certaines de vos anciennes opinions. Les poêles électriques 1938 ont une rapidité de cuisson stupéfiante!

Lorsque vous pressez le commutateur, il y a une vague instantanée de chaleur sans flamme. Il n'y a pas besoin d'attendre. Pas de temps perdu. La cuisson commence immédiatement.

Le poêle électrique moderne est le résultat de vingt-cinq ans d'expérimentation et de perfectionnements. Une grande proportion des activités de recherches dans les laboratoires des manufacturiers a servi à obtenir de la vitesse en cuisinant par l'électricité.

Actuellement, on peut positivement dire que les ingénieurs

qui s'occupent de poêles électriques ont atteint ce but; car, de nos jours, il n'existe pas de méthode plus rapide de cuisiner que par l'électricité.

Cuisiner par l'électricité est plus propre

Les ménagères ont constaté que cuisiner par l'électricité était la méthode la plus propre qui soit. Il n'y a absolument aucune suie qui noircisse les ustensiles. Lorsque vous cuisinez par l'électricité, vous pouvez réellement avoir une cuisine tout blanche. Il n'y a aucune combustion qui produit de la fumée grasse ou des taches; les rideaux et les murs restent propres plus longtemps.

Et en ce qui concerne le récurage des ustensiles, l'ancienne corvée de les frotter n'existe plus. Vous pouvez laver d'un bord vos ustensiles de cuisine toujours reluisants si vous le désirez et de même, les assécher sur vos napperons les plus délicats. Lorsque la cuisson par l'électricité fait son apparition dans une cuisine, les corvées en sont éliminées.

Cuisiner par l'électricité est économique.

Cuisiner par l'électricité ne doit plus être considéré comme un luxe. Remarquez que cuisiner par l'électricité n'a jamais été réellement dans cette catégorie. La notable économie des poêles électriques modernes est

prouvée chaque jour dans des milliers de modestes demeures où les dépenses sont minutieusement vérifiées, où l'argent est soigneusement compté, où l'époux et l'épouse ont transformé la gérance du foyer domestique en un art subtil.

La surprenante efficacité des nouveaux poêles électriques, coïncidant avec des taux plus bas que jamais, pour l'électricité, font que cuisiner par l'électricité est une réelle économie.

Résultats meilleurs par l'électricité

Quand vous possédez l'un des nouveaux poêles électriques, il n'y a aucune raison pour les succès culinaires. La chaleur est mesurée avec précision. Vous pouvez avoir une chaleur brûlante pour griller des steaks et autres aliments, ou une basse température réglée pour la cuisson lente, et pour faire mijoter, laquelle ne consomme pas plus d'électricité qu'une bonne lampe de cuisine.

La température du four est réglée parfaitement. L'humidité réglée des fours électriques produit des résultats uniforme dans la cuisson. Dans les nouveaux poêles électriques, les biscuits sont cuits à point en un moment et les gâteaux et tartes qu'on ne peut réussir dans les anciens genres de fours sont cuits à la perfection avec la température constante, uniforme et réglée du poêle électrique.

Cuisiner par l'électricité signifie plus de loisirs.

Dans les nouveaux poêles électriques, des repas entiers se cuisent virtuellement seuls. Ils procurent à la ménagère, des loisirs qu'elle n'a jamais connus auparavant. Il n'est plus nécessaire de surveiller des casseroles. Vous préparez les aliments, vous les mettez dans le four, vous ajustez un dispositif de réglage — et vous pouvez aller faire autre chose. Car vous êtes libérée de la surveillance de votre poêle, dès que vous avez pressé sur le commutateur de courant.

Vous pouvez alors partir de la maison — aller en magasin, faire le bridge ou vous occuper de jardinage, par exemple. Vous pouvez être à des milles de distance pendant que votre repas commence automatiquement à cuire. Vous savez que quand arrivera le moment de servir le repas, vous n'aurez qu'à ouvrir la porte du four de votre poêle électrique et en ôter votre repas — cuit à point, comme vous le désirez, et tout chaud!

Cuisiner par l'électricité tient la cuisine fraîche.

Lorsque vous cuisinez par l'électricité, votre cuisine peut rester aussi fraîche que n'importe quelle autre chambre de votre maison, même pendant les mois les plus chauds de l'année. La chaleur électrique est concentrée sur les aliments et non sur celle qui les fait cuire. Avec les poêles électriques, les cuisines restent de 80 à 100 plus fraîches.

Puis, la mise en conserve pendant l'été, travail si ardu et accablant, par les anciennes méthodes, est facile par l'électricité. Les récipients remplis de légumes ou de fruits sont mis dans le four du poêle électrique, traités à même les récipients, scellés et emmagasinés pour l'hiver. Il n'y a plus à se pencher sur des casseroles fumantes; il n'y a plus de sueurs d'anxiété quand vous exécutez votre mise en conserve par l'électricité. La cuisine reste fraîche — et vous aussi.

La nourriture cuite par l'électricité est meilleure.

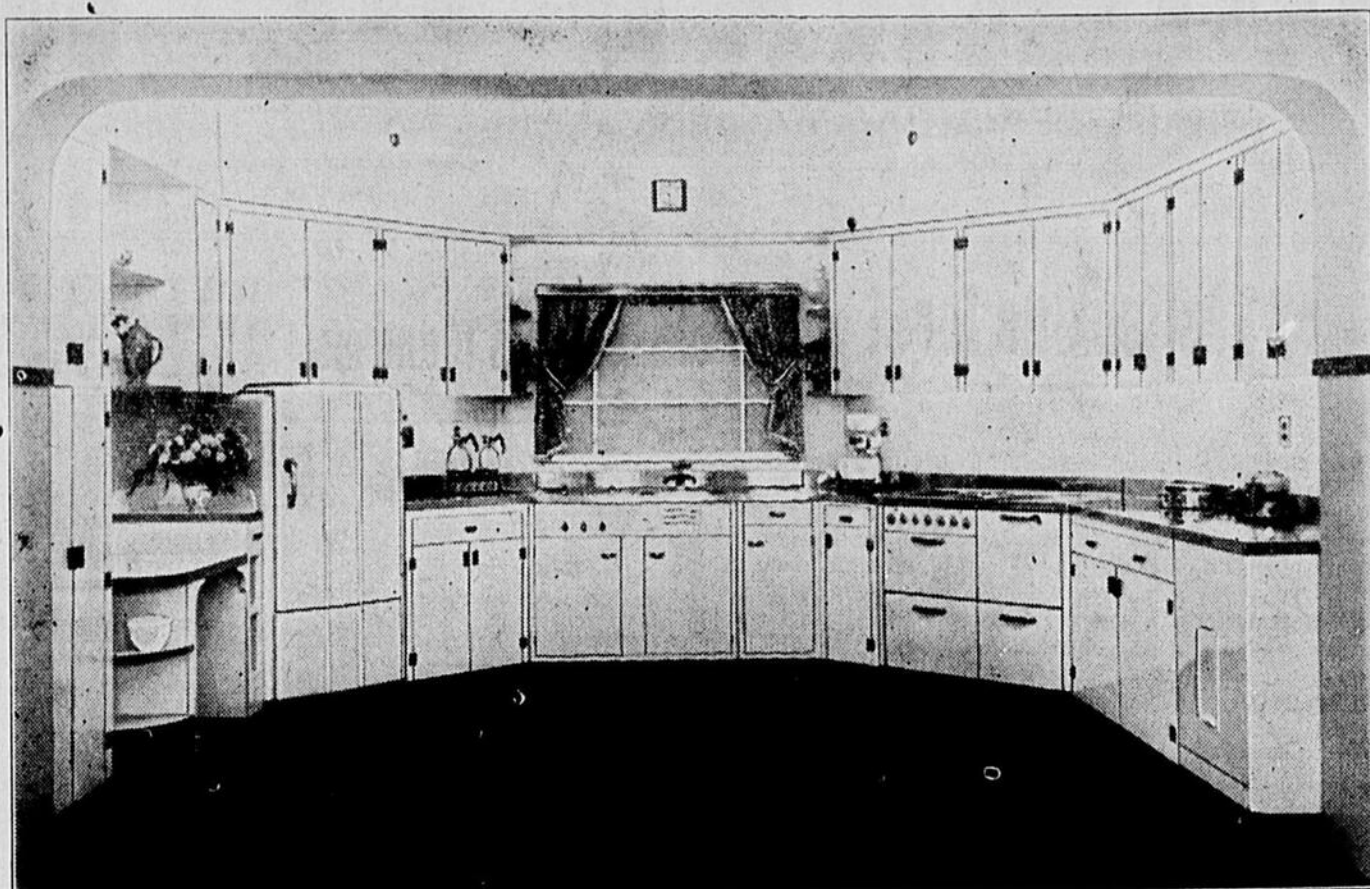
Quand la nourriture a été cuite par l'électricité, elle a meilleure apparence, meilleur goût et elle est plus profitable. Les viandes se dessèchent moins; la cuisson presque sans eau, produit moins de réduction, conserve des vitamines

importantes, ainsi que la couleur appétissante des légumes. Des morceaux de viande moins coûteux, cuits lentement, par la basse chaleur économique de l'électricité, deviennent des régals.

Tous les détaillants feront une exhibition.

Vous trouverez chez votre fournisseur, ou dans les magasins de votre compagnie élec-

trique, des poêles électriques aussi beaux, aussi modernes et aussi efficaces que les automobiles de cette année. Ils comportent de nouvelles conceptions de style et de pure élégance. Ils établissent de nouveaux plans de commodité, en sus de permettre des économies d'électricité inconnues jusqu'ici. Ils vous donneront des résultats uniformément satisfaisants en éliminant les tâtonnements.



La cuisine que vous rêvez! Elle est composée d'accessoires qui peuvent être achetés séparément, puis réunis en semi-cycle, de façon à vous éviter bien des pas inutiles. On voit ici un réfrigérateur électrique, une laveuse à vaisselle électrique, une poubelle et un étincelant nouveau piéle électrique, avec compartiments et réchauds. Vous pouvez acheter ces choses à termes faciles, en commençant, naturellement, par le poêle électrique.

EXPERIENCES D'EMPRUNT

Aide féconde

"Je désire profiter de cette occasion pour vous remercier encore une fois très sincèrement de vos nombreuses bontés et du profond intérêt que vous avez pris à notre restauration financière. Les mots me manquent pour vous exprimer combien nous avons apprécié hautement votre concours...."

Voilà ce qu'écrivait le propriétaire d'une entreprise de construction, après une période de difficultés financières, au cours de laquelle il lui avait fallu emprunter à la Banque. Nous sommes heureux d'avoir pu venir en aide à cet homme d'affaires de mérite, qui est maintenant prospère.

BANQUE DE MONTREAL

FONDEE EN 1817

"banque qui accueille bien les petits déposants"

Service de banque moderne et expérimenté... fruit de 120 années de fructueuses opérations



397

Une source de pure satisfaction

Si vous cherchez un breuvage plus agréable... une saveur plus satisfaisante... une qualité supérieure... fixez votre choix sur la Bière Black Horse — la bière en bouteille préférée des Canadiens.

Voyez comme elle pétille dans le verre, comme elle est différente. Goûtez-en l'agréable saveur! Elle désaltère et favorise en même temps la digestion. Ce sont là quelques-unes des raisons de sa grande popularité. Oui, comme source de pure satisfaction...

La **Black Horse** est bue par plus de gens que toute autre BIÈRE en bouteille



Cuisez à l'électricité

Sur les Eléments Calrod Hi-Speed Hotpoint



Fabriqué au Canada

RAPIDES...
ECONOMIQUES
PROPRES...
FRAIS...
MEILLEURS...

VIVEZ plus confortablement! Cuisez plus rapidement! Goûtez des repas plus savoureux. Apprenez ce que signifie réellement la propreté dans la cuisine. Et enfin — épargnez votre temps et votre argent! Le poêle économique Hotpoint General Electric vous procure tous ces avantages.

L'étonnante unité de cuisson Calrod Hi-Speed Hotpoint est plus RAPIDE. Les ustensiles reposent directement sur les serpents ardents. Il n'y a pas de chaleur gaspillée... pas de temps perdu. Les casseroles restent propres et ne ramassent pas de suie car l'élément Calrod est aussi propre qu'une ampoule électrique. Pas de flamme qui décolore, brûle ou consomme. Mieux que tout, les unités Calrod dépendent moins de courant.

Vous serez ravis de la cuisson à la manière Hotpoint. La viande et les légumes conservent leur saveur — et le contrôle précis de chaleur est une garantie de succès. Voyez les magnifiques nouveaux poêles Hotpoint chez votre marchand. Un petit versemment initial et le modèle que vous choisissez est votre.

POÊLE **Hotpoint**

GENERAL  ELECTRIC

CANADIAN GENERAL ELECTRIC CO. LIMITED

AVENTURES...

(Suite de la page 7)

Spaghetti au fromage et jambon en casserole

(Vérifié par Good Housekeeping)

- 1 1/2 tasse spaghetti non cuit, en morceaux de 2 pouces,
- 1 gousse d'ail pelée,
- 3 oeufs battus,
- 1 1/2 c. à table d'oignons émincés,
- 1/4 cuil. à thé de sel,
- 1 1/2 tasse de fromage américain râpé,
- 1 boîte de jambon assaisonné, de 4 1/2 oz.,
- 3/4 tasse de lait condensé,
- 1/4 tasse d'eau.

Faites cuire le spaghetti et l'ail ensemble, jusqu'à ce que le spaghetti soit tendre; égouttez et enlevez l'ail. Disposez dans une casserole de 1 1/2 pinte et ajoutez le reste des ingrédients mélangés. Faites cuire au four, dans une lèchefrite d'eau chaude, à une tempéra-

ture modérée (5250 F.) pendant 75 minutes, ou jusqu'à ce qu'un couteau argenté plongé au centre, en ressorte propre. Cette recette convient pour 6 personnes.

Combinaisons de repas au four

Il vous suffit de faire rôtir les morceaux de boeuf que vous préférez, dans des fours bien construits, pour apprendre combien ils peuvent être succulents. Parfois, vous désirez faire cuire d'autres aliments avec eux, pour composer un repas au four. Choisissez soigneusement les aliments que vous mettez ensemble dans le four et soyez certain que leurs saveurs s'allient bien, qu'ils produisent un repas bien balancé et qu'ils cuisent à la même température. Nous constatons souvent que deux aliments font une bonne combinaison pour le four, tel la combinaison d'une viande rôtie

et d'un dessert que nous indiquons ci-dessous. S'il vous faut un troisième plat, des légumes, par exemple, ils peuvent facilement être cuits au-dessus.

Indications: Placez le rôti d'épaule d'agneau farcie à l'arrière du treillis supérieur du four. Mettez le pouding villageois aux pêches sur l'avant du treillis inférieur une heure avant que l'agneau soit cuit à point.

Epaule d'agneau farcie

(Vérifié par Good Housekeeping)

Epaule d'agneau de 4 lbs et demie désossée,

- 1/2 tasse d'oignons hachés,
 - 4 cuil. à ta. de beurre ou margarine,
 - 2 1/2 tasses de morceaux de pain mou,
 - 2 c. à ta. de sauce piquante,
 - 1 c. à ta. de persil haché,
 - 1/2 c. à thé de sel,
 - 1/2 c. à thé de poivre.
- Faites le boucher, peser l'a-

gneau après l'avoir désossé. Calculez le temps de cuisson sur la base de 35 minutes par livre. Faites cuire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas brunis. Mélangez-les aux morceaux de pain et avec la sauce piquante, le persil, le sel et le poivre, en remuant le tout parfaitement, mais légèrement. Remplissez le creux de l'épaule d'agneau avec cette farce et refermez les bords en les cousant. Placez sur un trépied, dans une rôtissoire découverte et faites rôtir dans un four très chaud (5000 F.) pendant toute la cuisson. Suffit pour 8 portions.

Pouding villageois aux pêches

(Vérifié par Good Housekeeping)

- 1/2 tasse de graisse,
- 2-3 tasse de sucre granulé,
- 1 c. à thé d'extrait de vanille,
- 1 oeuf bien battu,
- 2 1/2 tasse de farine à gâteau bien méisée,

- 3 c. à thé de poudre à pâte,
- 1/2 cuil. à thé de sel,
- 1 tasse de lait ordinaire ou 1/2 tasse de lait concentré et 1/2 tasse d'eau,
- 1 boîte No 2 1/2 de pêches en moitiés.

Défaites la graisse en crème, avec une cuillère, puis ajoutez-y le sucre en battant constamment. Ensuite la vanille et l'oeuf. Tamisez les ingrédients secs ensemble et ajoutez-les alternativement avec du lait, au premier mélange. Faites égoutter les pêches en conservant le sirop pour la sauce aux pêches (recette ci-dessous). Disposez les pêches dans une casserole de 2 pintes et recouvrez de la pâte de pouding villageois. Faites cuire à four modéré (3500 F.) pendant une heure. Servez avec la sauce aux pêches. Suffit pour 8 personnes.

En vous servant d'un malaxeur électrique, laissez la graisse séjourner à la température

de la pièce, jusqu'à ce qu'elle soit molle. Défaites-la pendant 1 minute, à grande vitesse. Ajoutez le sucre graduellement, pendant que le malaxeur tourne à grande vitesse. Après avoir ajouté tout le sucre, laissez battre encore une minute. Ajoutez l'oeuf non battu et faites battre encore une minute à grande vitesse. Râclez le bol avec une spatule ou en le renversant et battez de nouveau le mélange pendant quelques secondes. Puis réglez le malaxeur à sa plus basse vitesse et ajoutez le mélange d'ingrédients secs, alternativement, avec le lait auquel la vanille aura été ajoutée, et le plus rapidement possible, environ un quart de la quantité de chaque ingrédient à la fois. Râclez le bol et laissez battre encore quelques secondes.

Sauce aux pêches

(Vérifié par Good Housekeeping)

- 1 c. à table de sucre granulé,
- 1 cuil. à table de "cornstarch",
- 3/4 tasse de sirop de pêches en conserve,
- 2 cuil. à table de beurre ou margarine,
- 2 cuil. à table de jus de limon,
- Une pincée de sel.

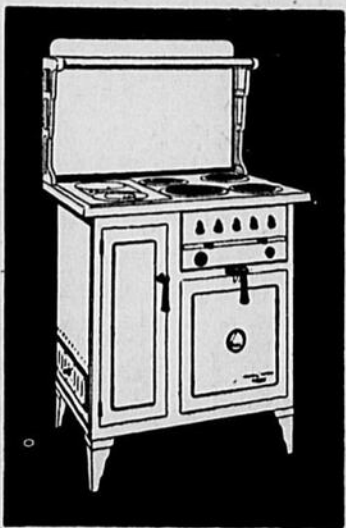
Mélangez le sucre et le "cornstarch". Portez le sirop de pêches à l'ébullition et ajoutez-le au sucre et au "cornstarch" en brassant constamment. Faites bouillir pendant 6 minutes, puis enlevez de la chaleur et ajoutez le beurre ou margarine, le jus de limon et le sel.

GRANDE VENTE POUR L'ÉCONOMIE DANS LA CUISINE

**PRIX SPECIAUX
PRIMES EN CADEAU**



**TERMES FACILES
ALLOCATIONS GÉNÉREUSES**



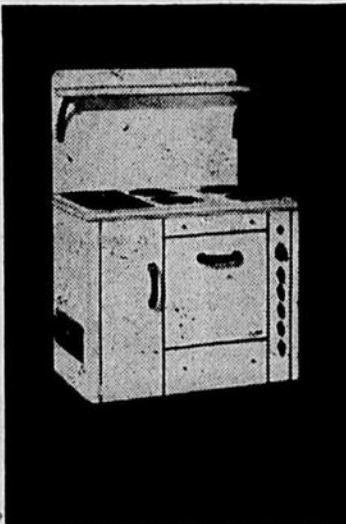
HOTPOINT G-E à Combinaison
Deux poêles en un seul! Du charbon ou du bois pour la chaleur et l'électricité pour la cuisson. Parfaitement isolé. Quatre éléments renommés Calrod Hi-Speed. Prix installé, \$204.50 comptant, ou \$10 comptant et \$6.16 PAR MOIS pendant 36 mois (Moins allocation pour votre vieux poêle)



HOTPOINT G-E RA-157
Un poêle moderne entièrement électrique, qui convient aux cuisines modernes. Four spacieux. Compartiment réchauffeur. Cuisson économique. Prix, installé, \$214.50 comptant, ou \$10 comptant et \$6.48 PAR MOIS pendant 36 mois (Moins allocation pour votre vieux poêle)



MOFFAT Modèle 164
Forme moderne à angles arrondis; 4 éléments au-dessus. Four spacieux; compartiment d'utilité générale et compartiment réchauffeur. Prix installé, \$205.00 comptant, ou \$10 comptant et \$6.18 PAR MOIS pendant 36 mois (Moins allocation pour votre vieux poêle)



GURNEY à Combinaison
Poêle moderne, attrayant, pour l'électricité, le bois ou le charbon. Éléments Chromalox Super-Speed. Prix, installé, \$173 comptant, ou \$10 comptant et \$5.16 PAR MOIS pendant 36 mois (Moins allocation pour votre vieux poêle)



WESTINGHOUSE Modèle Cabinet DA-4
C'est vraiment un poêle de luxe. Il possède le réglage double automatique et fait tout automatiquement, sauf découper votre viande! Fini, votre deux tons avec bordure noire. Prix, installé, \$196 comptant, ou \$10 comptant et \$5.93 PAR MOIS pendant 36 mois (Moins allocation pour votre vieux poêle)



Le fameux poêle McClary à termes faciles TROIS ANS POUR PAYER
Prix régulier \$187 pour \$169 comptant
Ce superbe modèle fonctionne soit par l'électricité, soit avec du bois ou du charbon. Prix, installé chez vous, \$169 comptant, ou \$10 comptant et \$5.07 PAR MOIS pendant 36 mois (Moins allocation pour votre vieux poêle)

Épargnez en cuisinant par cette méthode plus économique

Cuisiner par l'électricité est économique parce qu'il n'y a aucun gaspillage de chaleur, ni de nourriture. La dépense réelle en électricité est de moins de 1/2 sou par repas, par personne; et si vous calculez le gain en aliments moins réduits, en temps gagné et en soucis évités, vous verrez pourquoi tant de femmes désirent cuisiner par l'électricité.

Profitez de nos offres de vingt-cinquième anniversaire. Etudiez les poêles décrits ci-contre. Visitez nos magasins et examinez-les. Nous allouons jusqu'à \$25 pour votre vieux poêle à bois, à charbon ou à huile, s'il est en bon état. Renseignez-vous sur notre offre spéciale aux locataires.

GRATUIT

Ce jeu de cinq ustensiles de cuisine émaillés, à l'épreuve des taches, sera DONNE EN CADEAU à chaque personne qui achètera de nous un poêle électrique neuf pendant cette vente. Ce cadeau est en sus de toute allocation qui vous serait faite pour votre vieux poêle à bois, à charbon ou à huile et il vous sera livré avec votre nouveau poêle électrique, que vous l'achetez comptant, ou selon notre méthode de petits paiements mensuels.

ou vous préférerez peut-être

UN OBJET EN \$5 CHEZ ARGENTERIE DE 5 BIRKS

Vous pouvez choisir n'importe quel article d'argenterie valant \$5, du catalogue de Birks

ou: Un cuiseur sans eau en aluminium de Moffat

Economise la nourriture et conserve les principes nutritifs des légumes.

Et elle
● FAIT GAGNER DU TEMPS, est ÉCONOMIQUE, est RAPIDE, est SÛRE, est COMMODE, est PONCTUELLE et MODERNE.

Les PIEDS
Qui de plus irritant que la démangeaison, les assauts de brûlure ou de piqûre aux pieds et aux orteils. L'on obtient alors un prompt soulagement en faisant usage d'Onguent du Dr. Chase après un bain de pieds en eau chaude. Cet onguent médical soulage les parties infectées.

L'ONGUENT du Dr. Chase

Chaque Paquet de 10c de **PAPIER À MOUCHES WILSON**
TUERA PLUS DE MOUCHES QUE PLUSIEURS DOLLARS EN VALEUR DE TOUT AUTRE ATTRAPE MOUCHE

10c. Le meilleur de tous les attrape-mouches. Propre, rapide, sûr et peu coûteux. Demandez-le chez votre Pharmacien, votre Épicerie ou votre Marchand Général.

POURQUOI PAYER PLUS?
The WILSON FLY PAD CO., Hamilton, Ont.

VOUS LES AVEZ TOUS

PROTECTION CONTRE LES ÉCLAITEMENTS
4 GRANDS AVANTAGES DE GOODYEAR
PLUS FAIBLE COÛT PAR MILLE
PLUS LONG VILAGE

dans le fameux **Goodyear "G-3"**
Oui! Vous recevez tous les facteurs Goodyear de sûreté et d'économie dans le "G-3" de renommée mondiale. Il vous épargnera de l'argent!

Laissez-nous vous montrer aujourd'hui ce pneu de valeur sensationnelle!

WILFRID BELANGER
Waterloo, P. Q. — TEL. 261-W

La cuisson électrique est RAPIDE et ÉCONOMIQUE

SOUTHERN CANADA POWER COMPANY LIMITED

"Appartenant à ceux qu'elle sert"

DES COURS DE CUISSON

Ils sont donnés dans plusieurs parties des Cantons de l'Est par Mme Myrtle Miller, une experte en économie domestique.

Les ménagères de nos Cantons ont une excellente occasion de se rendre compte actu-

"VOYEZ DU PAYS", FÊTE DE LA CONFEDERATION 1 juillet, 1938

PROFITEZ D'UNE LONGUE FIN-DE-SEMAINE

BILLETS A PRIX REDUITS

Entre tous les points au Canada et pour certains endroits aux Etats-Unis.

TARIF SIMPLE PLUS UN-QUART pour billet aller et retour.

Aller - départ de jeudi, 30 juin, jusqu'à 2.00 p.m. dimanche 3 juillet 1938.
Retour - départ jusqu'au dernier train du lundi, 4 juillet 1938.

(Heure solaire)

Minimum des PRIX REDUITS - 25c
Renseignements complets des agents du

PACIFIQUE CANADIEN

ellement des avantages que présente la cuisson par l'électricité. Une série de démonstrations, sous les auspices de la Northern Electric Company, distributrice des fameux poêles électriques Gurney, est organisée dans cette partie de la province, avec le concours de Mme Myrtle Miller, experte en économie domestique.

Mme Miller possède une grande expérience, ainsi que des connaissances qu'elle met généreusement à la disposition des femmes canadiennes. Ses cours de cuisson à Granby, les 21 et 22 juin, ont été suivis avec intérêt par un grand nombre de personnes et il en sera tout probablement ainsi de ceux qu'elle doit donner d'ici quelque temps à North-Hatley, Ayers-Cliff et Waterville. A chacun de ces endroits, Mme Miller se sert d'un poêle électrique Gurney.

On est prié de prendre note qu'un film très intéressant sur la modernisation de la cuisine est donné concurremment avec ces cours.

DEMAIN SERA UN JOUR GRAS

A l'occasion de la fête patronale des Canadiens français, vendredi de cette semaine, l'autorité religieuse accorde aux fidèles du diocèse la permission de faire gras le 24 juin.

Formation de bosses dures sur ses jambes

Pieds et chevilles enflés par suite du rhumatisme.

Cette femme dut prendre le lit parce que le rhumatisme avait provoqué sur ses jambes la formation de protubérances dures et douloureuses. Pourtant, cette inflammation s'en alla bientôt après qu'elle eut fait disparaître la cause du mal. Cette lettre explique comment elle s'y prit:

"Je fus prise de terribles douleurs rhumatismales dans les jambes. Celles-ci se mirent à enfler et furent bientôt partiellement couvertes de bosses rouges et dures. Mettre mon pied par terre me causait une véritable agonie. Après avoir passé seize jours au lit, endurant des souffrances indescriptibles, mon mari me dit que je ne pouvais pas continuer comme cela et que je devrais au moins essayer les Sels Kruschen. Il m'en apporta une bouteille et je l'eus à peine prise que j'observai un mieux sensible. Il ne se passa guère de temps avant que je fusse complètement soulagée: inflammation, bosses, tout disparut et je suis maintenant mieux, faisant tout mon travail comme auparavant." — (Mme) E. L.

Savez-vous ce qui, le plus souvent, cause ces douleurs rhumatismales? Ce sont les cristaux acérés d'acide urique qui se forment par suite de la paresse des organes excréteurs. On peut toujours compter sur l'efficacité des Sels Kruschen pour débarrasser l'organisme de ces cristaux douloureux.

ON FAIT TROP DE VITESSE

Et c'est la cause principale des accidents sur nos routes.

Les grandes vitesses enregistrées par l'automobiliste téméraire et les chances inutiles qu'il prend sont les causes prédominantes des accidents de la route. Un article qui met les citoyens en garde contre ces pratiques dangereuses apparaît dans l'édition de juin du "Signal de Sécurité", organe officiel de la ligue de sécurité de la province de Québec.

La ligue rapporte que parmi les coutumes prédominantes chez les automobilistes, il y a

les vitesses trop grandes pour les conditions de la route; l'audace, l'imprudence et l'insouciance que commettent plusieurs en conduisant leur voiture du côté gauche ou en dépassant la ligne blanche du centre; le stationnement sur la voie publique; passer outre aux arrêts obligatoires; doubler un véhicule au sommet d'une côte ou dans une courbe; éclairage défectueux; mauvais état de l'équipement, tel que phares, freins, feu rouge arrière; éblouissement par les phares, etc.

On rappelle aux membres que ces pratiques dangereuses sont responsables de la grande majorité des accidents survenus sur nos routes et qu'ils doivent s'efforcer de donner le bon exemple en évitant de s'y livrer. L'article du "Signal" termine en invitant les membres de la ligue à donner le bon exemple aux autres usagers de la route, afin qu'une génération de chauffeurs prudents soit créée et que les accidents de la route dans notre province soient réduits au minimum.

VALCOURT

—M. et Mme Théodore Lussier, Mlle Marie-Thérèse et M. Amédée Lussier étaient de passage à Sherbrooke vendredi, où ils assistaient à la graduation de M. Armand Lussier, élève finissant du séminaire St-Charles Borromée.

—M. et Mme Raymond Lesley, de même que M. et Mme

Frédéric Lemay, de Stukely-Nord, ont pris le dîner chez M. et Mme Hervé Trudel, dimanche.

—Mlle Thérèse Dupaul, qui passe la saison estivale au lac Libby chez ses oncle et tante, M. et Mme Théo. Dupaul, était dimanche chez ses parents. M. et Mme Louis Dupaul et M. Adéard Vincent, de Sherbrooke, l'accompagnaient.

—Mlle Gilberte Dupont, étudiante à l'Ecole Normale de St-Hyacinthe, de même que MM. Lucien Blanchard, du séminaire St-Charles Borromée, de Sherbrooke, Georges-Emile David, du collège d'Arthabaska, et Roger Rodrigue, du collège de Victoriaville, passeront les vacances d'été dans leur famille.

—M. et Mme Ephrem Duhamel ont visité M. et Mme Alphonse Duhamel, ces jours-ci.

—La Fête-Dieu a été célébrée avec beaucoup de solennité dans notre paroisse. Il y eut deux reposoirs, l'un chez M. Armand Bombardier et l'autre chez M. Joseph Dupont. Immédiatement après la grand-messe, la procession s'est mise

en marche, présidée par le Rév. Père Jean-Maurice Ouimet, qui rehaussait par sa présence cette fête toujours si impressionnante. Les diverses confréries de la paroisse étaient représentées par les dignitaires et les bannières. Tous démontrèrent leur respect et leur amour à Jésus-Hostie par le pieux silence qui régna dans la foule.

THEATRE STARLAND WATERLOO, P. Q.

Jeu.-Ven.-Sam. 23-24-25 Juin

Irene Dunne & Randolph Scott dans
HIGH WIDE and HANDSOME
Aussi— Lewis Stone & Mickey Rooney dans

YOU'RE ONLY YOUNG ONCE

Dim.-Lun.-Mar. 26-27-28 Juin

Robert Taylor & Eleanor Powell dans

BROADWAY MELODY OF 1938

Aussi— John Carroll dans
ROSE of the RIO GRANDE

POUR VOS ASSURANCES EN GENERAL, CONSULTEZ

ELPHEGE DEMERS, Jr.

HOTEL CANADA — WATERLOO, P. Q.

Représentant des meilleures compagnies.



GIN De Kuiper

10 onces 85¢
26 onces \$1.90
40 onces \$2.65

Distillé et embouteillé au Canada sous la surveillance directe de JOHN DE KUYPER & SON, Distillateurs, Rotterdam, Hollande.
MAISON FONDÉE EN 1695

Le vrai goût de Hollande a toujours distingué ce vieux gin bienfaisant et les vrais Canadiens l'ont toujours préféré depuis plus de cent ans!

Gurney

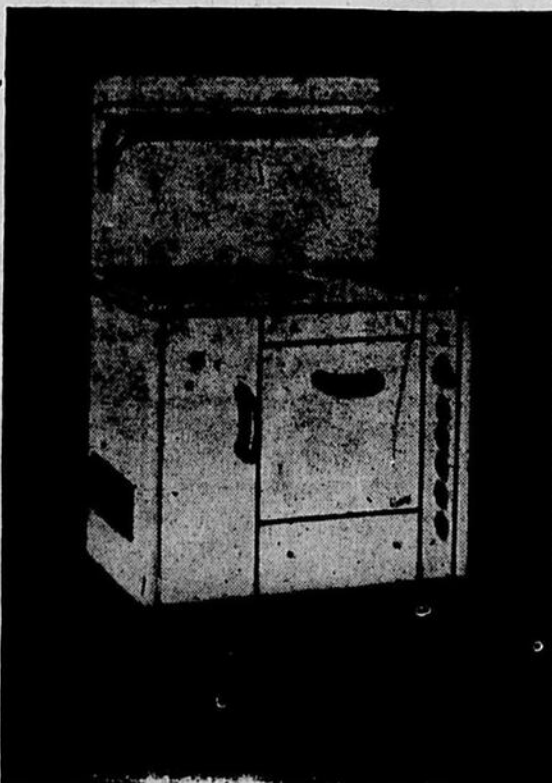
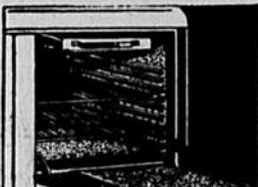


Illustration du Gurney No 64E1, avec haute tablette.



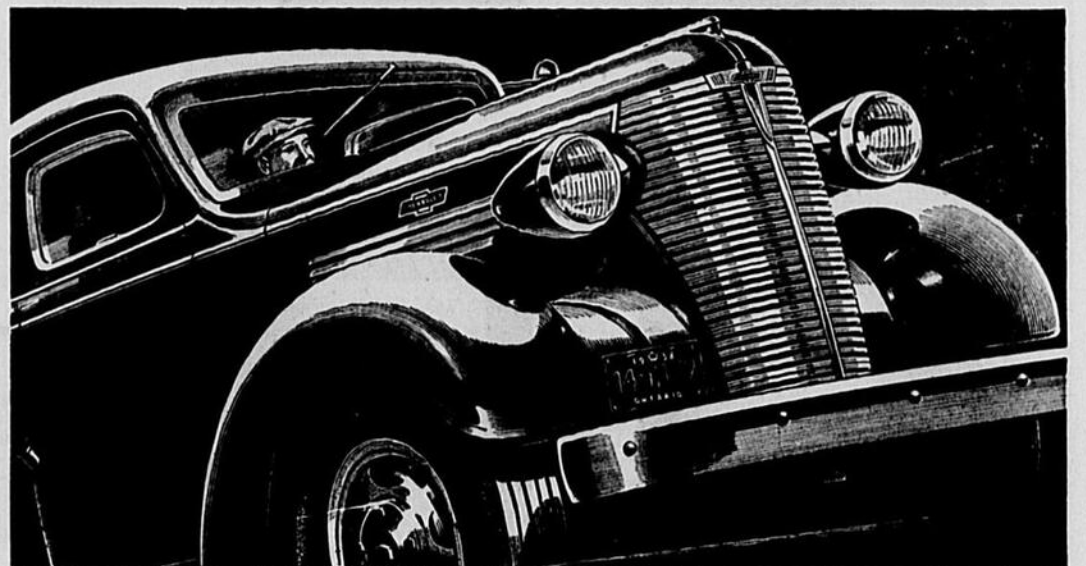
● Ample espace dans le fourneau. De nouveaux perfectionnements assurent plus rapidement des températures plus égales.

FRAICHEUR EN ÉTÉ et CHALEUR AU BESOIN

Assurez-vous en été le confort dans votre cuisine, en cuisant avec ce poêle électrique moderne, qui unit la commodité et l'économie de l'électricité, à l'efficacité de chauffage au bois ou au charbon pour les temps froids. C'est un poêle qui, avec son fini émail-porcelaine et ses lignes harmonieuses, constitue un ornement dans une cuisine. Avant d'acheter, voyez-le, ainsi que les autres modèles Gurney. Collection de recettes éprouvées Gurney avec chaque poêle vendu.

Northern Electric COMPANY LIMITED

ÉPARGNEZ DE TOUTE MANIÈRE



AVEC LES CAMIONS

CHEVROLET

MODERNES ET PEU CÔTEUX

LES nouveaux camions Chevrolet 1938, modernes dans chaque détail d'apparence, de dessin et de construction, sont supérieurs en économie. Ils vous épargnent de l'argent par leur faible coût initial, par leur faible coût de fonctionnement; étant d'une construction vraiment durable, ils vous épargnent encore de l'argent par leur faible coût d'entretien et par les milliers de milles additionnels de services satisfaisants qu'ils vous donnent. A ces économies, ajoutez la valeur de la brillante performance du puissant moteur à soupapes en tête de Chevrolet—un moteur spécialement conçu pour camions—et la sûreté exceptionnelle des freins hydrauliques perfectionnés. Achetez de nouveaux camions Chevrolet—et épargnez de toute manière.

Paiements mensuels faciles suivant le mode General Motors de paiements à termes



LAGRANDEUR AUTO SERVICE
RUE PRINCIPALE — TEL. 42-w — WATERLOO, P. Q.

LA PUISSANCE AUGMENTE... LE CÔÛT DÉCROÛT...

Le ministre de l'Agriculture...

(Suite de la première page)

choix judicieux de ses semences et de ses arbres fruitiers; se monter une bibliothèque agricole pratique; enfin pouvoir s'exprimer librement en public.

VISITEURS DISTINGUES

Assisteront tout probablement à la fête du 29: l'honorable Bona Dussault, ministre de l'Agriculture; M. Albert Rioux, sous-ministre de l'Agriculture; l'honorable Antonio Elie, président de l'Association générale des éleveurs de Holstein; M. S. J. Chagnon, directeur du service extérieur au ministère de l'Agriculture; M. J. C. Magnan, chef du service de zootechnie à l'Institut agricole d'Oka; M. Pierre Labrecque, professeur de zootechnie à l'école de Ste-Anne de la Pocatière; M. Adrien Morin, chef du service de l'industrie animale; M. Georges Maheux, chef du service de la protection des plantes; M. R. P. Charbonneau, secrétaire de l'Association des éleveurs de Holstein; M. C. Godhue, président de l'Association des éleveurs de Holstein; M. J. A. Ste-Marie, régisseur de la ferme expérimentale de Lennoxville; M. L. V. Parent, président de l'association des éleveurs de Jersey; M. le Dr L. P. Roy, directeur de l'école de laiterie de St-Hyacinthe; M. André St-Pierre, secrétaire de l'association générale des éleveurs; M. Omer Caron, botaniste provincial; M. Hermas Lajoie, propagandiste pour la race Holstein; M. Adrien Desautels, chef de la section des jeunes agriculteurs; M. Paul Méthot, chef de la section des semences; M. Georges Gauthier, chef de la section de l'entomologie; M. X. N. Rodrigue, chef de la section des pores; M. Pelletier Lagloire, du service de la protection des plantes; M. J. E. Duchesne, secrétaire français de la société de pomologie; M. Oscar Boisvert, chef de la section de l'industrie laitière; M. Jos. Barbeau, chef de la section de l'aviculture.

M. Lucien Therrien, agronome régional, et ses dévoués collaborateurs n'en sont pas à leur première organisation de ce genre. Mais les succès qu'ils ont remportés dans ce domaine seront sans doute éclipsés par celui qui les attend mercredi prochain.

À QUI APPARTIENNENT LES BANQUES DU CANADA?

Quels en sont les propriétaires et que font-ils?

JEAN-BAPTISTE DURAND, menuisier, votre voisin, est peut-être l'un des prétendus "gros bonnets" auxquels appartiennent les banques du pays. Il est possible qu'il en possède une ou deux actions.

Des femmes, des exécuteurs testamentaires et des retraités constituent les 63 pour 100 des actionnaires d'une banque, prise comme exemple.

L'analyse de la liste des actionnaires de cette banque, qui ne diffère guère des autres, révèle que près de la moitié de ses actions appartiennent à des femmes. Les groupes professionnels les plus nombreux, parmi des actionnaires, sont les cultivateurs, les marchands et les hommes exerçant une profession libérale.

Les actionnaires se recrutent dans 260 professions: comptables, acteurs, barbiers, banquiers, apiculteurs, constructeurs de bateaux, maçons, menuisiers, fromagers, membres du clergé, laitiers, dentistes, médecins, bouviers, pharmaciens, cultivateurs, pêcheurs, gardes forestiers, entrepreneurs de pompes funèbres, épiciers, agents d'assurances, géologues, journalistes, typographes, acheteurs de homard, mineurs, exploitants de puits de pétrole, plombiers, agents de police, employés de chemins de fer, éleveurs, navigateurs, peseurs, shérifs, sténographes, armoires, marchands de bois, cultivateurs de tabac et trappeurs s'y coudoient.

Voilà les personnes que vous trouvez parmi les propriétaires des banques. Elles font sans doute partie de la bande de croque-mitaines dont d'aucuns tentent de faire un épouvantail en les désignant sous le nom de "la grande banque internationale". Ce sont, pour la plupart, des Canadiens, vos compatriotes, et de braves gens comme vous.

Les actions en cours des banques à charte, au nombre de 1,445,000, sont réparties entre 50,185 personnes. Les 70% de ces actions sont dans des portefeuilles canadiens.

Les actionnaires détiennent en moyenne 28,8 actions, mais les registres des banques contiennent les noms de centaines de personnes dont le nombre d'actions varie entre une et cinq.

La propriété et la puissance des banques ne sont pas concentrées entre les mains d'un petit groupe. Les actionnaires élisent, chaque année, des administrateurs. Les banques à charte du Canada comptent 172 administrateurs, qui sont domiciliés dans toutes les régions du pays. Ce sont des hommes d'affaires qui ont fait leurs preuves, et leur propre succès atteste la rectitude de leur jugement, qu'ils

appliquent sans cesse à la sauvegarde de votre argent.

Leur expérience des affaires étaye la compétence du personnel rétribué de la direction, pour le plus grand avantage des déposants, des porteurs de billets et des actionnaires.

Les prêts aux administrateurs de banque et aux sociétés dont ils sont associés, ainsi que les prêts qu'ils garantissent, ne dépassaient pas, le 28 février 1938, le centième de la somme des prêts consentis par les banques à charte. C'est à peu près là la proportion habituelle. Les banques sont tenues de communiquer au Gouvernement un relevé mensuel de ces prêts.

Aucun administrateur ne peut voter, ni même être présent à une séance du conseil au moment où celui-ci discute une demande d'emprunt dans laquelle il a quelque intérêt.

La loi interdit aux banques certaines opérations. Il leur est défendu de faire des prêts hypothécaires, parce que les prêts bancaires doivent être à court terme et rapidement réalisables.

Il est défendu aux banques de s'engager dans le commerce. Elles ne peuvent acheter leurs propres actions ou celles d'une autre banque à charte, ni les accepter en garantie d'un prêt.

Votre banque tient à votre disposition tout un mécanisme qui lui permet d'effectuer au jour le jour, avec une rigoureuse précision, une grande variété d'opérations: elle finance le cultivateur et l'industriel, le marchand et l'exploitant de mine; elle simplifie le mouvement des affaires et facilite l'échange des marchandises et des services.

Les banques à charte du Canada appartiennent à vos compatriotes, elles sont administrées par des hommes d'affaires en vue et dirigées par des hommes compétents, sortis du rang, et qui ont fait toute leur carrière dans la banque.

Elles sont à votre service.

LES BANQUES À CHARTE DU CANADA

Le gérant de la succursale de votre localité sera heureux de causer de la banque avec vous. Il répondra avec plaisir à vos questions, en s'inspirant de sa propre expérience. Le prochain article de cette série paraîtra dans ce journal. Attendez-le.



Mme Françoise GAUDET-SMET, directrice de la revue "Paysana", qui sera à Granby, le 29 juin, pour rencontrer les fermières de notre région.

NOUVELLES DE WATERLOO

(Suite de la page 8)

—Mlles Marguerite et Jeanine Cloutier, Mme Léopold Larose, Mlles Marguerite, Jeanne et M. Charles-Henri Larose ont passé la journée de mardi à Montréal.

—M. le maire Sylva LeBrun et MM. D. Jolin et Raoul Déragon se sont rendus à Montréal et à Ormstown, dans le cours de la semaine, pour affaires.

—Mme J.-A. Paradis et Mlle Jacqueline Paradis, de même que Mme H. Desrosiers, de Montréal, étaient de passage chez Mme Léopold Larose, ces jours derniers.

—Dimanche dernier, Mme Jos. Archambault et son fils étaient de passage en notre ville. Ils se rendaient aussi à St-Joachim, accompagnés de Mmes Couture et Côté, chez Mme J. Beauregard.

—M. et Mme J.-A. Légaré, leurs enfants, Bercéus et Jacqueline, se sont rendus à St-Vincent de Paul, pour assister à la distribution des prix du collège Laval, où leur fils, Jules, fait ses études. Celui-ci est arrivé le premier de sa classe.

—M. et Mme Jean-Baptiste Laporte et leurs enfants, Vivian et Jean-Louis, de Bonnyville, Alberta, sont en vacances chez Mme J. Laporte. C'est la première visite que M. Lapor-

te fait à Waterloo depuis 18 ans.

—M. et Mme Jos. Foisy ont rendu visite à leurs filles, Sr Marie-Paule-Antoinette et Sr Laurent Marie, au couvent des SS. des SS. Noms de Jésus et de Marie, à Outremont, dimanche dernier. Sr Laurent-Marie arrive de Key West, Floride, où elle a passé plusieurs mois.

—Ont visité M. et Mme Th. Dupaul, à leur chalet du lac Libby, dans le cours de la semaine: Mlles Catherine, May, Agnes et Mag. Flanagan, M. E. Laverdière, de Montréal; M. et Mme E. J. Jamieson, de Notre-Dame de Grâce; M. et Mme V. Plante et M. et Mme Lacasse, de Granby.

—Passeront les vacances d'été dans leur famille respective: MM. Louis-Joseph, Emile et Roland Fournier, du séminaire de St-Hyacinthe; M. Laurent Foisy, du collège de Beauveville; M. Jean-Pierre Charlebois, du Mt. Saint-Louis, de Montréal; M. Pierre Hubert, du collège de St-Jean; M. Marcel Séguin, de Sherbrooke; M. Charles-Henri Larose, de St-Hyacinthe; M. Louis-Joseph Jolin, de St-Jean.

STE-ANNE DE STUKELY

—Mlle Marie-Ange Lagrandeur, inst., de South Stukely, visitait ses parents dimanche, M. et Mme Achille Lagrandeur.

—M. Frédéric Hamel, maire de Lawrenceville, accompagné de sa femme, visitait leur cousin et cousine, M. et Mme Alcide Robert, récemment.

—Samedi le 18, Mlle Champoux, de Québec, venait former un cercle de Fermières dans notre paroisse; 26 membres le composent pour l'année courante. Furent élues à l'unanimité les dames suivantes: présidente, Mme J.-B. Dorais; vice-présidente, Mme Alexandre Dubois; secrétaire, Mme Emery Sicotte; bibliothécaire, Mlle Edna Brien; conseillères, Mme Ovide Roberge, Mme Rosario Dorais et Mme Joseph Robert. Espérons que tout ira pour le mieux et que toutes trouveront un réel plaisir à maintenir le cercle en bonne voie de prospérité.

—MM. Alfred Robert, Roland Robert, de Waterloo, M. W. Darcy, d'Acton Vale, visitaient M. et Mme Alcide Robert, récemment.

—Mlle Cécile Robert, inst., visitait M. et Mme Isidore Robert, de Waterloo, dimanche dernier.

—Mlle Juliette Préfontaine, de Granby, est l'hôte de ses cousines, Mlles Gabrielle et Fabienne Dorais.

—M. Ovila Petit, Mlles Françoise Petit, Juliette Allaire, M. Roger Petit, Mlle Yvonne Robert, inst., visitaient M. et Mme Normand Cloutier (née Thérèse Petit), de South Stukely, dimanche dernier.

PILULES Dodd POUR LES REINS

pour MAL DE DOS RHUMATISME L'IMPURETÉ DU SANG ET LES TROUBLES DES REINS

Ceci AURAIT PU ÊTRE ÉVITÉ...

...par un APPEL téléphonique

Juillet... août... septembre... 3 mois, 3 mois importants et précieux avant que ce cultivateur puisse reprendre la besogne. Si le médecin avait soigné cette brûlure aussitôt après l'accident, l'infection ne se serait pas produite... Mais il n'y avait pas de téléphone pour appeler le médecin. Ce cultivateur ne s'y fera plus prendre. Il a maintenant le téléphone—et ainsi il a assuré son foyer et sa famille contre les situations critiques.

TARIFS MODÉRÉS POUR SERVICE DE TÉLÉPHONE RURAL

LUCIEN LEDOUX

ENTREPRENEUR-ELECTRICIEN

TRAVAUX ET REPARATIONS DE TOUS GENRES

■

APPAREILS ELECTRIQUES

■

PRIX RAISONNABLES ET SATISFACTION ASSURÉE.

WATERLOO TEL. 84

JEAN E. L'HEUREUX, BA. O.

OPTOMETRISTE-OPTICIEN

Spécialiste en examens de la vue Bachelier de l'Université de Montréal

CONSULTATIONS TOUS LES JOURS DE 9 A. M. A 9 P. M.

195, PRINCIPALE — GRANBY, P. Q., — TEL. 437

OÙ EST JOS ?

A PRENDRE UNE

Dow BIÈRE OLD STOCK

PARCE QUE — C'EST UN BREUVAGE PUR ET VIVIFIANT

LES ÉLÉMENTS MODERNES PRODUISENT UNE CHALEUR INTENSE DÈS QU'ON TOURNE LE COMMUTATEUR

Éléments modernes perfectionnés grâce à l'habileté des ingénieurs. — Robustes, faciles à nettoyer et sûrs.

Vous serez surpris quand vous constaterez combien les éléments modernes agissent rapidement! Les poêles modèle 1938 ont une vitesse record! Comparez la luminosité terne des ampoules électriques à carbone d'autrefois, avec l'éclairage éclatant de la lampe Mazda moderne. Les poêles électriques aussi ont suivi le pas des progrès modernes en électricité.

Car la chaleur électrique actuelle est rapide! Dès que vous tournez le commutateur, il se produit une vague de chaleur instantanée. Et c'est aussi de la chaleur réglée! Il y a la forte chaleur pour griller, ou la chaleur moyenne pour faire frire ou sauter, ou la chaleur très basse si nécessaire pour la cuisson des crèmes délicates et des sauces.

Les éléments chauffants du nouveau poêle électrique, perfectionnés par des recherches dans nos grands laboratoires électriques, ont permis d'obtenir cette forte chaleur instantanée. Vous disposez d'éléments chauffants qui vous donnent la chaleur de cuisson dès que le commutateur est tourné, grâce à des métaux et alliages nouveaux, et de nouveaux principes de concentration de la chaleur. Une forte proportion de la chaleur électrique des éléments de surface est transmise par conductibilité directe aux ustensiles de cuisson, le moyen le plus rapide et le plus efficace de faire cuire à grande vitesse.

Non seulement ces nouveaux éléments chauffent rapidement, mais ils conservent aussi la

chaleur. Dans les poêles de 1938, la position "Arrêté" peut réellement être considérée comme l'une des positions de cuisson! Après un fort chauffage, les éléments conservent une chaleur de cuisson longtemps après que le courant ait été interrompu. Cela implique une réelle économie à la cuisine.

Les nouveaux éléments chauffants sont conçus de manière à être pratiquement indestructibles. On les nettoie facilement; les aliments qui débordent et se répandent n'ont aucun effet sur eux; pour ces éléments robustes et efficaces, ce n'est qu'un incident quelconque de la journée.

Des récipients d'égouttage détachables, sous les éléments, contribuent à faciliter le nettoyage du poêle. Il n'y a aucune flamme, ni combustion, sur aucun des éléments de chauffage électrique; conséquemment il

n'y a aucune crasse ou suie. Les ustensiles restent reluisants, n'exigent aucun récurage repoussant, vous libèrent de bien des minutes interminables debout devant l'évier — et vous laissent plus de loisir.

La cuisson par l'électricité est rapide, aussi à cause de la petite quantité d'eau requise pour faire cuire les aliments par cette méthode. Une tasse et demie d'eau suffit pour la plupart des légumes entiers et les légumes coupés en lanières n'exigent que deux cuillerées à table d'eau. La plupart des rôtis et des légumes feuillus, comme les épinards, n'exigent que peu ou pas d'eau. Cela implique non seulement une cuisson plus rapide et une économie d'énergie électrique, mais aussi des aliments ayant meilleur goût. Les aliments conservent des vitamines nécessaires et aussi les couleurs attrayantes et appétissantes des légumes frais. Il n'est plus nécessaire de jeter les vitamines nourrissantes à l'évier.

Les ingénieurs ont apporté une attention spéciale aux fours des nouveaux poêles électriques. Ils ont perfectionné des thermostats pour obtenir un réglage précis des températures, ce qui fait que quand vous ajustez le régulateur, disons pour 450°, vous pouvez être certain que la température du four sera exactement cela. La chaleur électrique ne varie pas; elle reste toujours la même. De plus, dans les nouveaux poêles, les températures très élevées sont atteintes si rapidement, que l'indicateur de température constante atteint la marque presque avant que vous ayez eu le temps de préparer une fournée de biscuits. On a trouvé de nouvelles manières de distribuer la chaleur du four uniformément. Le gâteau le plus délicat en est sorti bruni uniformément — superbement cuit.

Et les nouveaux grils! Après votre premier repas grillé à l'électricité, vous serez tenté de ne consommer que des aliments grillés, par la suite, jusqu'à ce que vous ayez savouré un ragout cuit dans un des nouveaux cuiseurs profonds — ou une salade de pommes de terre chaudes et de saucisses cuites ensemble à la basse température économique. Dans quelques-uns des nouveaux poêles, cet élément est détachable, ce qui fait que vous pouvez l'emporter avec vous et jouir d'un repas chaud dans quelque endroit éloigné, un paysage écarté des endroits fréquentés.

D'autres améliorations du four électrique sont des portes tournantes, des grils pivotant vers l'extérieur, des grils à hauteur de la ceinture pour cuire commodément, et des lampes qui éclairent dès que la porte du four est ouverte.

Comme les automobiles, les poêles s'embellissent, deviennent plus efficaces et plus automatiques chaque année. Un coup d'oeil vous révélera l'élégance des poêles de 1938. Mais vous ne découvrirez le merveilleux fonctionnement économique caché par cette reluisante élégance, qu'en observant une démonstration, ou en essayant vous-même un de ces nouveaux poêles.

Allez chez votre marchand habituel ou au bureau de votre compagnie électrique. Voyez ce que les poêles électriques peuvent faire! Ils signifient que vous aurez moins de travail cette année — et tous les ans. Ils seront aussi modernes l'an prochain, qu'ils le sont cette année. Ils fourniront de nombreuses années de service sûr et efficace. Ils vous feront prendre plus de plaisir à cuisiner, tiendront la cuisine plus propre

Professions et Affaires

Dr L.-J. BACHAND

MEDECIN-CHIRURGIEN

EX-INTERNE DES HOPITAUX DE MONTREAL
EX-INTERNE EN CHEF A L'HOPITAL PASTEUR

IMMEUBLE POIRIER

TELEPHONE 77

Georges Desranleau, LL.L.

AVOCAT

Au bureau de Me Joseph Gingras

WATERLOO, P. Q.

TELEPHONE 1

Rodolphe Bédard

Bureau établi en 1908
EXPERT-COMPTABLE
licencié et agréé
(Chartered accountant)

Consultations pratiques et
Matières Commerciales et
Financières.

425, AVENUE VIGER,
MONTREAL.

ASSURANCE
GENERALE

R.-Fred Shaw

Tous genres d'assurances aux
taux les plus bas.

WATERLOO, P. Q.

EMBAUMEUR

CHAMBRE MORTUAIRE, CORBILLARDS, AUTO ET
CHEVAUX. FLEURS POUR TOUTES
LES OCCASIONS.
SERVICE D'AMBULANCE.

THEO. DUPAUL

TEL. 84 et 247-W

WATERLOO, P. Q.

TELEPHONE 84

CASIER POSTAL 455

Anatole Gaudet, C. R.

AVOCAT

RUE PRINCIPALE

FARNHAM, QUE.

Successeur de Elisée Gaudet.

TEL BUREAU 78

B. MARCHESSAULT

AVOCAT

WATERLOO,

P. Q.

LES FAMEUX POÊLES

BELANGER

C'est le temps de vous en procurer un durant la grande vente qui se poursuit actuellement à ce magasin.

57 MODELES DE HUIT COULEURS DIFFERENTES

A l'occasion de cette vente, nous accorderons sur plusieurs de ces poêles de qualité un escompte de 10% pour du comptant.

PROFITEZ-EN pour obtenir un APPAREIL de CUISSON parfait

Demandez des renseignements sur le moyen de gagner un beau cadeau.

LEBRUN & LUSSIER

WATERLOO, P. Q.

TEL. 91 & 281

2 POÊLES EN UN

**POÊLE MOFFAT
A L'ÉLECTRICITÉ ET AU
CHARBON**

MODÈLE 539-M (à droite)

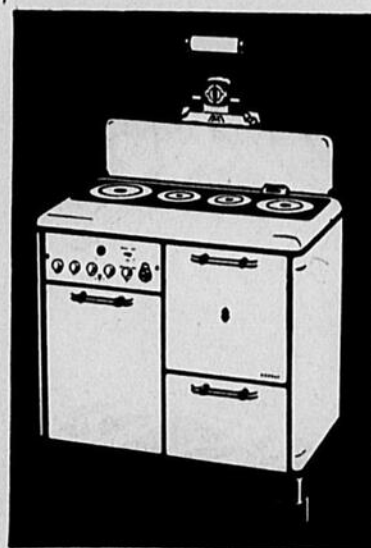
Sans four au charbon - \$136.00
(Fin régulière)

Modèle 585 avec four au
charbon - \$184.50
(Fin régulière)

Autres Modèles de Poêles
Électriques depuis \$50.

- Forte construction de fonte et d'acier avec devant en émail-porcelaine. Poids du Modèle 539M—440 livres. Poids du Modèle 585—540 livres.
- Four électrique pour 4 tartes—émail porcelaine.
- Grande grille duplex en alliage de fonte.
- Garnitures de foyer ventilées, en alliage de fonte.
- Contrôle de tirage sur le côté.
- Régistre de réglage sur le côté.
- Éléments rapides "Cook-Quick".

Ce beau Poêle Moffat Combiné à l'Électricité et au Charbon offre une heureuse solution aux ménagères qui désirent ce double service; la commodité et la facilité de cuisson de l'électricité; les facilités de chauffage du poêle au bois et au charbon.



**LE POÊLE ÉLECTRIQUE
MOFFAT MODÈLE 164**

Un beau modèle profilé possédant de nombreuses caractéristiques Moffat exclusives, y compris le Contrôle de Four Therm-O-Matic et le Four à Air Frais "Circulaire".



**CONTRÔLE DE FOUR
THERM-O-MATIC MOFFAT
TYPE LIQUIDE**

SIMPLE... SÛR... PRÉCIS

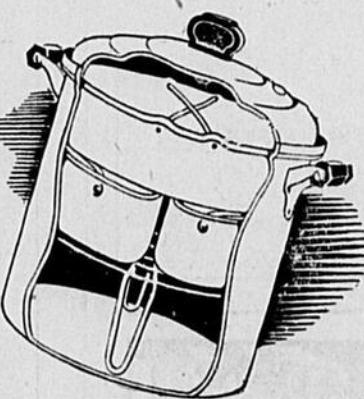
Il élimine l'à peu près... vous savez que votre cuisson au four ou votre rôtissage se fait exactement à la température désirée. Le Contrôle Therm-O-Matic Moffat est réglé sur le Moffat No. 164 et plusieurs autres modèles. Il est offert sur n'importe quel Moffat Électrique moyennant un léger supplément.

**Gratis! MARMITE SANS EAU EN
ALUMINIUM MOFFAT
ou autres cadeaux utiles**

Les acheteurs d'un Poêle Électrique neuf, durant la Vente de Célébration du Vingt-Cinquième Anniversaire de la Southern Canada Power Company Limited, recevront en cadeau un des articles suivants à leur choix:

1. MARMITE SANS EAU EN ALUMINIUM MOFFAT.
2. Une pièce d'argenterie d'une valeur de \$5.00 au catalogue de Henry Birks.
3. Un service de cinq ustensiles de cuisine en émail General Steel Ware.

Ces articles ne sont pas portés en stock; ils doivent être commandés au moment de la vente.



Visitez les salles d'exposition aujourd'hui. Voyez la nouvelle ligne complète de Modèles Moffat finis en brillant émail-porcelaine — il y a des combinaisons de couleurs pour convenir à votre cuisine.

MOFFAT

Poêles Électriques et Réfrigérateurs Électriques

Southern Canada Power Company Limited

CUISINEZ À L'ÉLECTRICITÉ ET VOUS CUISINEZ DE FAÇON MODERNE

Aventures couronnées de succès dans le domaine de la cuisson par l'électricité

Une experte dit d'utiliser chaque partie de votre poêle, depuis les éléments de surface jusqu'au grilleur.

RECETTES ESSAYÉES ET APPROUVÉES.

Par HELEN E. RIDLEY,
Membre du Personnel de "Good Housekeeping Institute".

Je crois que chacune d'entre nous envie la réputation d'être dans la ville, l'hôtesse qui a la meilleure table, tout en étant la moins fatiguée — et qui en soit aussi la plus agréable. C'est pourquoi nous apprécions les commodes réglages des bons poêles qui travaillent et pensent pour nous, et la raison qui nous fait dire que la fatigue nerveuse des soucis au sujet des résultats aléatoires est bannie à jamais.



Helen E. Ridley

Vous voguerez en pleine aventure, lorsque vous imaginez des plats nouveaux et de délicieuses combinaisons pour les agréables repas ordinaires ou de gaies réunions. Et quel plaisir de voir paraître à table des plats si appétissants qu'ils provoquent des exclamations de surprise! Mais n'oubliez pas les éloges de la famille et des invités au sujet des mets les plus ordinaires, quand ils sont cuits à points, évidemment.

Cuits à point.

Donc, intéressez-vous à quelques-uns de ces mets ordinaires, par exemple, aux légumes, et traitez-les comme ils le méritent. Il ne s'agit que de les faire cuire jusqu'à ce qu'ils

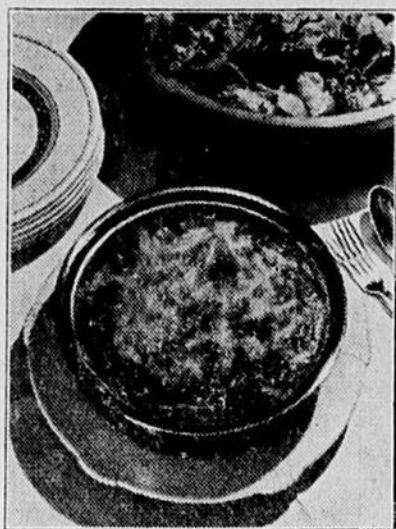
soient tendres, le plus rapidement possible et dans le minimum d'eau, puis assaisonnés soigneusement.

Pendant des années, nous avons fait cuire dans les cuisines du Good Housekeeping Institute, des légumes qui faisaient venir l'eau à la bouche, par leurs belles couleurs, leurs arômes délicats et leur fraîche tendreté. Et voici comment. Nous choisissons des casseroles à couvercle presque hermétique, qui peuvent contenir les légumes largement; nous y mettons au fond environ 1 pouce d'eau que nous portons à l'ébullition en ajoutant une demi-cuillerée à thé de sel pour chaque tasse d'eau employée. Après y avoir mis les légumes et posé le couvercle, l'eau est de nouveau portée à l'ébullition rapidement, puis nous les faisons cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais pas plus. Ce qui les gâte, c'est de trop cuire; donc, soyez prête avec votre fourchette, pour vérifier le point de cuisson et arrêtez le chauffage dès qu'ils sont à point.

Peut-être préférez-vous sentir moins fortement la saveur des légumes du genre des oignons, des choux, des choux de Bruxelles, des choux-fleurs et leurs équivalents. Vous pouvez les faire bouillir entièrement submergés dans de l'eau salée, dans une casserole découverte, en prenant bien soin de ne pas les cuire trop, vu que trop de cuisson les gâte davantage que tous les autres légumes.

Ces mets doivent mijoter lentement

Il est possible que vous ayez un cuitiseur profond à même votre poêle, sinon nous gagerions que vous possédez un ustensile



Il y a toujours un élément de surprise dans les plats cuits au moyen de casseroles. Et la famille entière y fait généralement honneur.

comme un four de campagne, avec couvercle fermant bien et dans lequel on voit, assez souvent, mijoter doucement des mets favoris. On éprouve toujours une sensation agréable à savoir que le repas presque complet se cuit sous le même couvercle; et puisque les mets cuits au four de campagne permettent d'utiliser des viandes moins dispendieuses, nous sommes certains qu'on accueillera avec plaisir des recettes nouvelles convenant à ces ustensiles. Donc, voici une de nos recettes spéciales:

Ragoût danois

(Vérifié par Good Housekeeping)

2 lbs de bœuf à ragoût. Épaisseur un quart de pouce, 1/4 tasse de margarine ou de beurre,

1/8 cuil. à table de poivre, 2 1/2 cuil. à thé de sel, 2 oignons moyens, 2 tasses d'eau froide,

1 cuil. à table de sucre brun, 6 petites feuilles de laurier, 4 cuil. à table de farine, 6 cuil. à table d'eau froide, Patates écrasées, persil haché.

Coupez le bœuf à ragoût en cubes d'un quart de pouce. Faites brunir dans le beurre assaisonné de poivre et 2 cuillerées à thé de sel, dans un four de campagne ou une casserole profonde, bien couverte. Pelez et tranchez les oignons en deux,

sur leur hauteur. Coupez-les en tranches très minces, presque transparentes, afin qu'après la cuisson, il ne paraisse rien des oignons, sauf leur saveur. Versez les

n'avons pas à nous tracasser des inégalités de température dans le four, et nous ne sommes pas désappointés par des gâteaux plus levés et plus cuits d'un côté que de l'autre, avec des fours bien conçus.

tels des brioches au blé d'Inde, pour l'accompagner, ou encore, des pommes cuites pour le dessert. Evidemment, vous aurez soin de choisir des aliments qui cuisent à la même température, afin que votre thermostat et

Il n'y a rien de délicieux comme un plat de légumes printaniers lorsqu'il est cuit à la perfection — ce que le poêle électrique vous permet de faire.



Servez-vous du gril pour brunir les aliments auxquels vous désirez donner une touche finale, comme celui que vous voyez dans la vignette ci-dessus.



oignons dans la casserole de cube de viande et remuez constamment jusqu'à ce qu'ils aient brunis complètement. Ajoutez 3 tasses d'eau, le sucre brun, la demi-cuillerée à table de sel qui reste et les feuilles de laurier, et faites épaissir la sauce avec la farine délayée en pâte bien homogène, dans 6 cuillerées à table d'eau. Faites cuire jusqu'à ce que ce soit bien lié et épaissi. Versez sur les patates écrasées (assaisonnées d'un peu d'ail, si vous le voulez) et répandez le persil au-dessus. Quantité: six portions. Pour 2 ou 3 portions diminuez les quantités indiquées dans la recette.

Servez-vous de votre four

Il n'est plus nécessaire de vous en tenir à quelques plats cuits au four, qui ne peuvent être manqués. Avec des recettes vérifiées et un bon four à chaleur réglée, vos pâtés sont certains de brunir, et pour un pain des anges, vous serez sûre que la température ne dépassera pas le point où la pâte acquiert son maximum de légèreté. Avec de bons thermostats, nous

Mets qui peuvent attendre

Nous savons que les mets en casserole seront très appréciés par votre famille. Et les mets en casserole peuvent attendre si le souper est retardé pour une raison quelconque. De plus, une casserole vous laissera beaucoup plus de place de reste dans le four, pour y mettre, si vous le désirez, autre chose

vosre horloge régulatrice puissent tenir le souper chaud et prêt lorsque vous le désirerez.

Voici une recette pour un délicieux plat en casserole, avec une combinaison de saveurs entièrement différents, qui n'exigent que des denrées alimentaires peu coûteuses et qui est facilement préparé.

(Suite à la page 3)

ACHETEZ LE SEUL AUTO ÉCONOMIQUE POSSÉDANT TOUS CES AVANTAGES!

PRIX DEPUIS \$820

(Copié d'affaires Master à 2 places)
Modèles Master de luxe depuis \$892. Livrés à l'usine, Oshawa, Ontario. Taxes du gouvernement, fret et licence à coût additionnel. Paiements faciles suivant le mode General Motors de paiements à terme.

NOUVEL EMBRAYAGE TIPTON-MATIC

CARROSSERIES TOUT ACIER TOUTES SILENCIEUSES

NOUVEAUX FREINS HYDRAULIQUES PERFECTIONNES

VENTILATION FISHER SANS COURANTS D'AIR

MOTEUR A SOUPAPES EN TÊTE

ACHETEZ le seul auto à bas prix qui possède toutes ces caractéristiques modernes!... Achetez le seul auto à bas prix qui joigne la performance de 85 chevaux à la sécurité des freins hydrauliques!... Achetez le seul auto à bas prix qui vous donne l'économie du moteur à soupapes en tête avec le confort des carrosseries Fisher tout acier, toutes silencieuses!... Achetez le nouveau Chevrolet pour 1938—bénéficiez de ses avantages modernes, complets—et réalisez des économies sur le coût initial, sur le coût de fonctionnement, sur l'entretien!

Légers paiements mensuels suivant le mode General Motors de paiements à terme

GENOUX MÉCANIQUES VÉRITABLES

*Sur tous les modèles Master de luxe.

LAGRANDEUR AUTO SERVICE

RUE PRINCIPALE — TEL. 42-w — WATERLOO, P. Q.

Le fameux POÊLE MCCLARY à conditions faciles TROIS ANS POUR PAYER

Le plus beau poêle combiné qui ait jamais porté le nom de MCCLARY

Toute femme peut maintenant posséder ce fameux Poêle MCCLARY

Depuis près de 100 ans, le poêle à bois et charbon McClary jouit d'une grande popularité auprès des ménagères. Aujourd'hui, combinant ce favori avec son poêle électrique également fameux, McClary vous offre les deux genres de cuisson dans un seul et même poêle — et votre compagnie d'énergie électrique vous en facilite et simplifie l'achat. Passez aux bureaux de votre compagnie et l'on y fera tous les arrangements nécessaires.

Si vous préférez un poêle à l'électricité seulement, faites-vous montrer les nouveaux McClary électriques 1938. Mais quoi que vous fassiez, voyez d'abord les McClary avant de vous acheter un poêle neuf. On vous expliquera, à votre compagnie d'énergie électrique, les nombreux avantages que présente la possession d'un de ces poêles, les plus fameux du Canada.

Vous pourrez ensuite préparer les plans d'une magnifique cuisine, dont votre nouveau McClary sera le principal ornement. Le McClary, en effet, ne rend pas seulement votre tâche plus facile; il contribue aussi à l'embellissement de la cuisine. Les nouveaux modèles viennent de sortir.



Poêles combinés à l'électricité et au charbon MCCLARY

GSW UN PRODUIT DE LA GENERAL STEEL WARES LIMITED

Nouvelles de Waterloo

—Vendredi, M. Léopold Ledoux se rendait à Montréal.

—Mme Pierre Ducharme se rendait à Montréal, mardi.

—M. Lionel Larivière était à Valcourt à la fin de la semaine.

—Me Georges Desranleau se rendait à Roxton Falls, mardi.

—M. et Mme Pierre Ducharme séjourneront à Lennoxville, pendant une quinzaine.

—Mardi, M. le curé F.-X. Larose, de St-Ours, visitait M. le Dr et Mme J.-H. Larose.

—M. Maurice Ostiguy passait la fin de semaine chez ses parents, à St-Hyacinthe.

—M. Lucien Déglise passait la fin de semaine chez ses parents, à Montréal.

—Mme Henri Laporte était de passage à St-Hyacinthe, la semaine dernière.

—Mlle Anna Lessard allait à Montréal, pour affaires, dans le cours de la semaine.

—Mme Wilfrid Bombardier, de Racine, visitait son frère, M. H. Lussier, mardi.

—Mlle Denise Caron, de Montréal, passera la belle saison à Waterloo, l'invitée de sa cousine, Mlle Jeanne Larose.

—M. et Mme Hervé Marquette, de Hartford, Conn., étaient dernièrement les invités de M. et Mme E. Charbonneau.

—M. et Mme Emile Demers et leur fille visitaient Mme P. E. Demers au commencement de la semaine.

—Mme Frank Leclair, Mlles Anna Lessard et Aline Lewis ont passé la journée de dimanche à Sutton.

—Mlle Marie Léonard, de Montréal, était l'invitée de sa soeur, Mme Louis-C. Godbout, en fin de semaine.

—M. le Dr et Mme Léon Longtin, de Montréal, visitaient M. le Dr et Mme L.-J. Bachand, dimanche dernier.

—M. et Mme C.-A. Norris et leurs enfants se rendaient à Boscobell, dimanche, pour visiter M. et Mme Fred Copping.

—Mme Ovila Jolin et sa fille, Lucile, ont assisté, samedi dernier, au mariage Gosselin-Lemire, à Montréal.

—De Lisgar, M. et Mme Aimé Demers et leur famille, sont venus visiter Mme P.-E. Demers, de notre ville.

—M. Théo. Dupaul et Bernard Ledoux faisaient un voyage d'affaires à Napierreville, mardi dernier.

—M. le notaire Robert Bachand assistait au mariage Bachand-Lemieux, à Sherbrooke, mercredi.

—M. et Mme W. Anger, de Springfield, Mass., étaient de passage chez M. et Mme Damien Jolin, lundi dernier.

—Mme Arthur Maguire, de Montréal, séjournera quelque temps chez sa mère, Mme J.-F. Clément.

—M. Jos. Dallaire, des Iles St-Pierre-et-Miquelon, était en visite, pour la fin de semaine, chez Mme Ovila Jolin.

—M. et Mme J.-S. Lacombe et leur fille, Denise, de l'Ange-Gardien, visitaient M. et Mme Fernando Gauvin.

—Mmes Grignon et Charbonneau, de Mont-Laurier, étaient de passage à Waterloo, ces jours derniers.

—Après avoir passé une quinzaine de jours à Ottawa, chez des amis, Mme Joseph Ginguas est revenue parmi les siens.

—M. Bernard Ledoux, de la Banque Canadienne du Commerce, de Thetford Mines, est actuellement en vacance dans sa famille.

—Mlle Yvonne Vadeboncoeur, Mlles et M. Lucien Ledoux ont passé la journée de dimanche à leur chalet au lac Brompton.

—M. et Mme Armand Bonneau, de Cowansville, étaient de passage chez M. et Mme Arthur Bonneau, de notre ville, lundi.

—M. le notaire et Mme Armand Boulay se sont rendus à Coaticook, mercredi, pour assister aux noces d'argent de M. et Mme H. Lincourt.

—Dimanche, M. et Mme Médéric Bazinet sont allés à Magog, chercher leur fille, Ghislaine, pour la saison des vacances.

—Mme Joseph Lécuyer et son fils, Bernard, de Montréal, ont été les hôtes de M. et Mme O. Bessette pendant une semaine.

—Mme Hector Goudreau a assisté, samedi dernier, à Montréal, au mariage de sa nièce, Mlle Pauline Dubuc, avec M. Marcel Lacombe.

—M. Zéphyr Jolin, de la Banque Canadienne Nationale, de Valcourt, a passé la fin de semaine chez sa nièce, Mme Edmond Jolin.

—M. le notaire et Mme Etienne Gérin, de Magog, étaient de passage chez M. le notaire et Mme Armand Boulay, lundi dernier.

—M. le Dr et Mme Jules Gilbert, Mlle Gabrielle Monty et M. Sarto Fournier, de Granby, étaient les invités de M. le notaire et Mme Armand Boulay.

—M. et Mme Frédéric Côté et leur famille, de Trois-Rivières, sont installés, pour la saison d'été, à leur ferme de Waterloo.

—M. et Mme Eusèbe Champigny et leur fils, Wilfrid, de Kingsbury, rendaient visite à M. H. Lussier, vendredi dernier.

—Mme Arthur Vallerand, de Sherbrooke, ainsi que M. et Mme Georges Périnet, de Lac Mégantic, étaient les invités de M. et Mme Pierre Ducharme, en fin de semaine.

—M. et Mme Wilfrid Thibault et leurs enfants, Madeleine et Edmond, de Sutton, étaient de passage à Waterloo, mardi.

—Mlle Isabelle Charlebois sera l'invitée de sa soeur, Mme Bernard Roche-Lévesque. Elle passera quelques semaines à Québec.

(Suite à la page 5)

Un thé pour tous les goûts

THÉ "SALADA"

NOUVEAUX
BAS PRIX DES
Firestone
STANDARD



LA
VALEUR
EN PNEUS
de '38'

Voici la plus grande nouvelle de l'année en fait de pneus... Un nouveau pneu Firestone Standard, avec tout ce dont vous avez besoin — sûreté, milage, durée, service fiable — le tout à prix remarquablement bas. Voyez le nouveau modèle de pneu Firestone Standard et vous apprécierez sa belle apparence et toutes ses autres qualités. Profitez de l'occasion qui s'offre à vous d'épargner de l'argent. Rendez-vous chez le plus proche marchand de Firestone et faites équiper votre auto de ces pneus robustes, durables et bien faits que sont les Firestone Standard.

Partez le **JOUR** de la
CONFEDERATION
PRIX RÉDUITS
Le PRIX du BILLET SIMPLE
plus UN QUART pour
ALLER ET RETOUR

ALLER: À toute heure, jeudi le 30 juin, jusqu'à 2 h. p.m., dimanche le 3 juillet.
RETOUR: Départ jusqu'à minuit, lundi le 4 juillet 1938.
Horaire conforme à l'heure solaire.
Pour tout renseignement, s'adresser à votre agent le plus proche, ou

ROGER AUDETTE, agent, WATERLOO, P. Q.—TEL. 45
CANADIEN NATIONAL

Mlle PAULE
Présente à l'élégance de Waterloo, le nouveau permanent
JAMAL ZOTOZ
SANS MACHINE ET SANS ELECTRICITE
\$5.00 ET \$6.00

L'une des meilleures Maisons de Paris a fait connaître le Permanent sans appareil et sans électricité.
D'abord avec ZOTOS, puis avec son perfectionnement: Le Sachet Chauffant "JAMAL".
JAMAL donne sur les cheveux les plus difficiles, une frisure souple, nerveuse, parfaite.
JAMAL est absolument inoffensif et ne contient aucun produit nocif ou caustique.
JAMAL se distingue en cela des imitations qui l'ont suivi. On ne suit JAMAL qu'en l'imitant grossièrement.

PERMANENT HELEN CURTIS
sans machine et sans électricité
\$4.00 seulement.

Autres Permanents à l'huile et tous garantis: \$2.00, \$2.50, \$3.50, \$4.50 et \$5.00.

Mlle Paule est aussi à votre disposition pour vous donner: Ondulation à l'eau, Marcel, Komol, Coupe de cheveux, Traitement du cuir chevelu, Taille de sourcils, Massage de la figure, Manicure, etc.

Si possible, appelez d'avance pour appointements.
RUE PRINCIPALE TEL: chez M. J. A. Légaré, 110

Mlle LUCIENNE LEDOUX
offre à toutes ses clientes et amies le nouveau PERMANENT
HELEN CURTIS
SANS MACHINE ET SANS ELECTRICITE
à \$4.00 ET \$5.00

Autres permanents à l'huile Helen Curtis: \$2, \$2.50, \$3.50, \$4, \$5, \$6

Coupe et shampoo compris et garantis.

Permanents pour fillettes 1.50	Marcel35
Ondulation à l'eau	Manicure25
Avec shampoo	Shampoo à l'huile50
Komol	Ondulation au papier75

Pour appointements appelez 82. — Déménagée dans l'immeuble Dupaul, rue Principale, ancien bureau du Dr Bachand.

Théâtre Cartier

GRANBY, - P. Q.

VENDREDI et SAMEDI
DIMANCHE, LUNDI, MARDI et MERCREDI

Victor McLaglen
et
Louise Hovick
—dans—
Battle of Broadway
—Aussi—
Hold'em Navy
avec
LEW AYRES

Suzanne Després
José Noguéro
DANS
Miarka, la fille à l'ourse
AUSSI
UN MEURTRE A ÉTÉ COMMIS
AVEC
FLORELLE & LAGRENÉE

L'ECONOMIE DOMESTIQUE

Des cours à l'Ecole ménagère de Sutton du 6 au 17 juillet.

Du 6 au 17 juillet les Soeurs de la Présentation de Marie donneront à l'Ecole ménagère régionale de Sutton des cours d'économie domestique. Toutes les dames et jeunes filles y sont invitées. Un appel spécial est fait aux demoiselles institutrices. Le prix de pension pour les dix jours est de \$8. Il ne faudrait pas oublier que l'arrivée est fixée au 6 juillet.

Aimeriez-vous vous faire un bon salaire? Vendez les 500 Produits RENA avantageusement connus. Ecrivez immédiatement à J. A. Renaud, 752, rue Rachel Est, Montréal.

LOGEMENT à louer. — En face du terrain de l'exposition, avec chambre de bain et autres commodités modernes. Prix raisonnable. S'adresser à Willie Deslauriers, Waterloo, téléphone 183-J-3.

LONDON CLUB
LONDON DRY GIN
40 oz. \$2.70
25 oz. \$1.80

MELCHERS
GIN CANADIEN
CROIX D'OR
40 oz. \$2.65 26 oz. \$1.90
10 oz. 85c.

THREE CASTLES
LIQUEUR WHISKY
40 oz. \$3.35
25 oz. \$2.10
13 oz. \$1.15

On peut se procurer tous les produits Melchers aux magasins des commandes par la poste, à la Commission des Liqueurs de Québec, en ajoutant la somme de trente cents (30c) par bouteille aux prix de liste ci-dessus.

Les excellents
GINs ET WHISKIES
de
melchers

Adressez vos commandes à La Commission des Liqueurs de Québec. Service des Commandes Postales, Montréal ou Québec. Pour tous renseignements écrivez directement à Melchers Distilleries, Limited, Casier postal 364, Montréal. DISTILLÉ ET EMBOUTEILLÉ AU CANADA PAR MELCHERS DISTILLERIES LIMITED, MONTRÉAL ET BERTHIERVILLE