

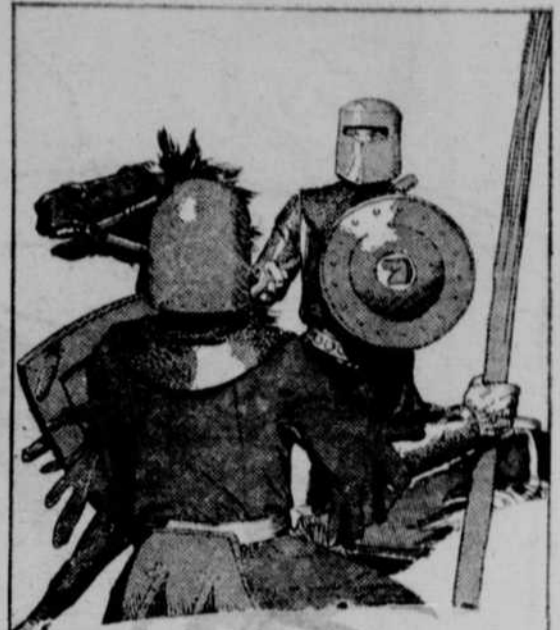
## Le Prince Vaillant



Résumé : Une fois de plus, Sir Chet emprunte une armure et prend sa place dans la ligne de mêlée, où il n'appartient sûrement pas.



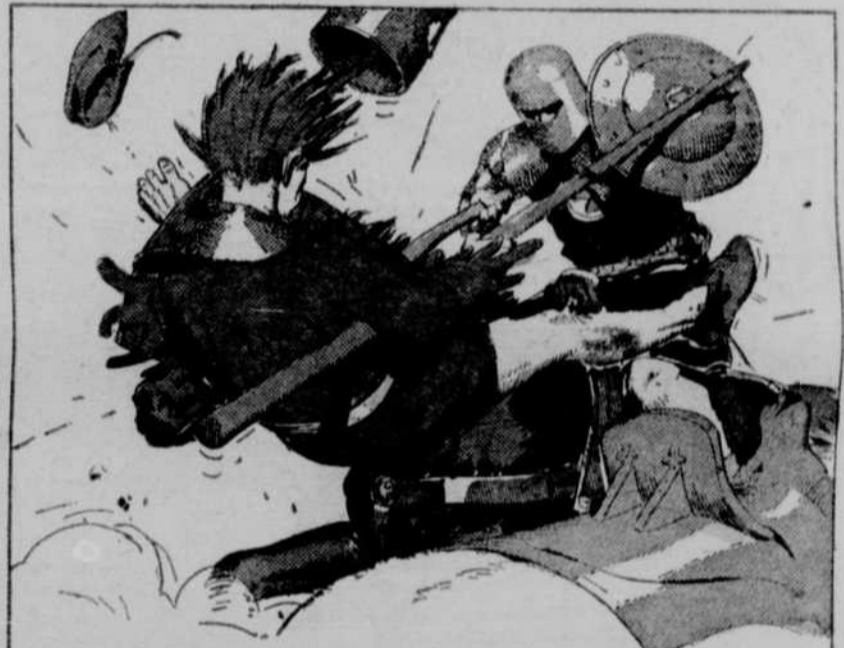
Le maréchal découvre la fraude, mais avant qu'il ait pu faire quoi que ce soit, le Prince Vaillant saute en selle et galope vers le terrain.



Chet voit Vaillant se diriger vers lui et frissonne. "Ce n'est pas juste" murmure-t-il. "Un chevalier de la Table Ronde doit attendre modestement d'être mis au défi de sorte que l'on ne dise pas qu'il choisit des adversaires faciles".



"Mais peut-être gagnerai-je, car ne suis-je pas le plus grand guerrier de mon village"? Il oublie qu'il n'a pas gagné une joute depuis le début du tournoi, et il rêve de gagner celui-ci, car pour l'idiot, fleurit toujours le printemps.



Si Chet doit être guéri de sa manie d'emprunter les possessions des autres, Vaillant est l'homme tout désigné pour ce faire. Celui-ci y met tant d'enthousiasme, que Chet perd soudain le goût des jeux des chevaliers.



Le Grand maréchal déclare Chet coupable de vol et il est envoyé au donjon pour y méditer.



"Maitre, Chet est mon meilleur ami, et le seul que j'aie, puis-je servir la moitié de sa sentence"? Vaillant est touché par la plaidoirie de Bo et arrange non seulement le relâchement de Chet, mais leur donne les chevaux de trait et les renvoie à la maison.



Sans les farces de Chet et de Bo, les tournois deviennent monotones. Vaillant et Arn prennent la route de Camelot, avides de la chaleur et du confort de la vie familiale.

Prochainement : HOMMAGE



ROMAN HISTORIQUE DU TEMPS DU ROI ARTHUR par HAROLD-R. FOSTER

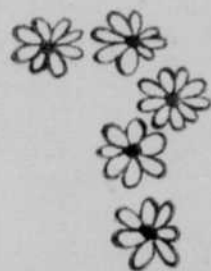


# SUR TOUS LES TONS

*MODE pour elles*  
*et*  
*pour*  
*NOUS*



EFA



EFA



EFA



EFA



EFA

# La Famille TÊTEBÊCHE

par

CHIC YOUNG



## LISEZ chaque jour "l'Action"

# Votre empire

*Pour être reine,  
en son royaume!*

Un fait pas tellement rare! Celui du mari progressif et évolué, doté d'une épouse irréprochable mais stagnante, qui n'arrive pas à le suivre, encore moins à l'aider, quand elle ne lui nuit pas tout à fait!

Autrefois en possession de sa seule jeunesse et de sa bonne volonté intelligente, le mari, bien arrivé aujourd'hui, n'était guère compliqué! Il suffisait qu'il soit bien nourri et dorlotté, que sa maison soit bien tenue et les enfants convenablement élevés, toutes choses qui contribuent certes au bonheur d'une famille, mais qui s'avèrent insuffisantes avec le temps! Or, une épouse est-elle bien sage de se terrer au logis pendant que son mari roule en société? Et est-ce là tout ce qu'il est en droit d'attendre de sa compagne, de celle qui devrait marcher au même pas que lui, s'intéresser à son travail, à ses discours, cultiver ses amis autant que veiller sur son logis?

Se consacrer à sa maison, à ses enfants, ne saurait être blâmé chez une femme, à condition que le don de soi ne se traduise pas par un effacement total, ou un laisser-aller coupable, qui ira jusqu'à la sous-estimation de la propriété, de l'ordre, de l'élégance qui font l'honneur et le bonheur d'un mari.

Il est des hommes qui grimpent dans l'échelle sociale sans que leur femme tente de se mettre au pas... des pères dont les enfants sont fiers tandis qu'ils sont gênés d'une mère, qui n'est que présence, sacrifice et dévouement, mais à laquelle ils finiront par reprocher de vivre continuellement pour les autres et de n'avoir plus aucun souci apparent de sa personne. Les dames-amies elle-même, lui reprocheront de ne pas savoir lutter contre le temps par tous les moyens qui sont à sa disposition, élégance plus étudiée, coiffure plus soignée, bonne humeur voulue et maintenue héroïquement, culture progressive liée au moins à l'actualité, etc...

Il se peut qu'une femme ait plus de temps et plus d'argent qu'autrefois pour réaliser tout cela? Elle est alors impardonnable de se négliger, alors que son mari est peut-être taquiné par un petit goût de nouveauté, que la coquetterie des jolies employées fait partie de son décor quotidien, et que les enfants eux-mêmes réalisent en vieillissant ce qui les flattent et ce qui les gênent chez la maman dont ils voudraient bien être fiers!

Je ne crois pas qu'une femme puisse abdiquer impunément toute coquetterie, et se laisser vieillir sans combats, de la tête, du coeur, du caractère, de l'humeur! Et ce n'est pas être superficielle et égoïste que d'être exigeante pour soi, si l'on continue à travailler au bonheur d'autrui.

Une femme soucieuse de vieillir "en beauté" sur toute la ligne, du corps au coeur, ne saurait être blâmable en quoi que ce soit si elle le fait avec amour, soucieuse d'être encore et toujours la tendresse, le charme et la fierté de son époux et de ses enfants.

Françoise L. ROY

Derniers échos

## PARIS - AUTOMNE - HIVER 1964

CHEZ LANVIN

Bernard Devaux, le modéliste de la Maison LANVIN qui, jusqu'alors, se consacrait aux chapeaux, présente sa deuxième collection.

Collection parfaitement construite, pratique, élégante.

Bernard Devaux nous propose : des ensembles sport pour la voiture longues vestes et knickers de même lainage, des bas à grosses mailles, des chapeaux - casquettes; — des manteaux, qu'il appelle "pardessus-tortue", et d'autres à triple épaisseur; en effet, bien que doublés de fourrure; ils se recouvrent encore de boléros coulissés, ou de "brassières chasubles".

Il lance d'audacieuses jupes "melon"; arrondies très au-dessous des hanches, ces jupes

ballonnées, gonflées, ne sont pas très heureuses.

Pour le soir, les robes sont toujours longues : robes à tuniques, robes-fourreaux, dont le haut peut s'ouvrir sur des revers étincelants; robes à panneaux.

DETAILS CHOC :

Bottes en cobra, montantes, jusqu'aux genoux;  
Anoraks en vison;  
Cloches de velours, à grands bords ondulés;  
Calottes brodées.

Collection Jean PATOU

La première collection de Michel GOMA chez Jean PATOU.

Le jeune couturier lance la ligne jockey (haut blousé, manches étroites, taille un peu au-dessus ou au-dessous de la vraie place, soulignée par des

ceintures liens, en lainage ou en cuir, pour les manteaux et les tailleurs, et par de larges ceintures en satin ou en dentelle, pour le soir.

Les tailleurs adoptent parfois le stylesweater.

Les robes ont, même pour le soir, des manches longues.

Les robes du soir — longs fourreaux pailletés, robes en velours noir accompagnées d'une petite veste en satin blanc, et les robes d'hôtesse, coupées dans des lainages, sont particulièrement réussies.

DETAILS CHOC :

— Un chandail en plumes de pintade collées, porté avec un tailleur en tweed;

— des bottes, comme partout

— des coiffures de plumes d'autruche, pour le soir.

Collection Guy LAROCHE

Une nouvelle couleur pour l'hiver, le rose, un rose souvent marié au marron foncé, au beige, à l'ardoise, au noisette.

Guy LAROCHE nous propose :

— Pour le jour, des tailleurs aux vestes courtes, au col rabattu, réalisés dans de merveilleux tweeds en camaïeu rose.

Pour le soir, des tailleurs qui s'ouvrent sur de précieuses blouses de lamé.

— Des robes-manteaux, des fourreaux, sur lesquels on porte des marinières boutonnées dans le dos et drapées en "bénédictin" devant, marinières en vachette, en panthère ou en épais mohair.

Les manteaux ont souvent des manches de fourrure.

DETAILS CHOC :

Des toques importantes, de même tissu que le manteau.

Ajoutant à la préciosité des tailleurs de cocktail, des ceintures en pierreries, nouées sur la jupe.

Madame GRES — reste fidèle

à son style remarquable. — Pour le froid, qui semble l'objectif No 1 de cette saison, madame GRES réalise des tenues modernes et pratiques :

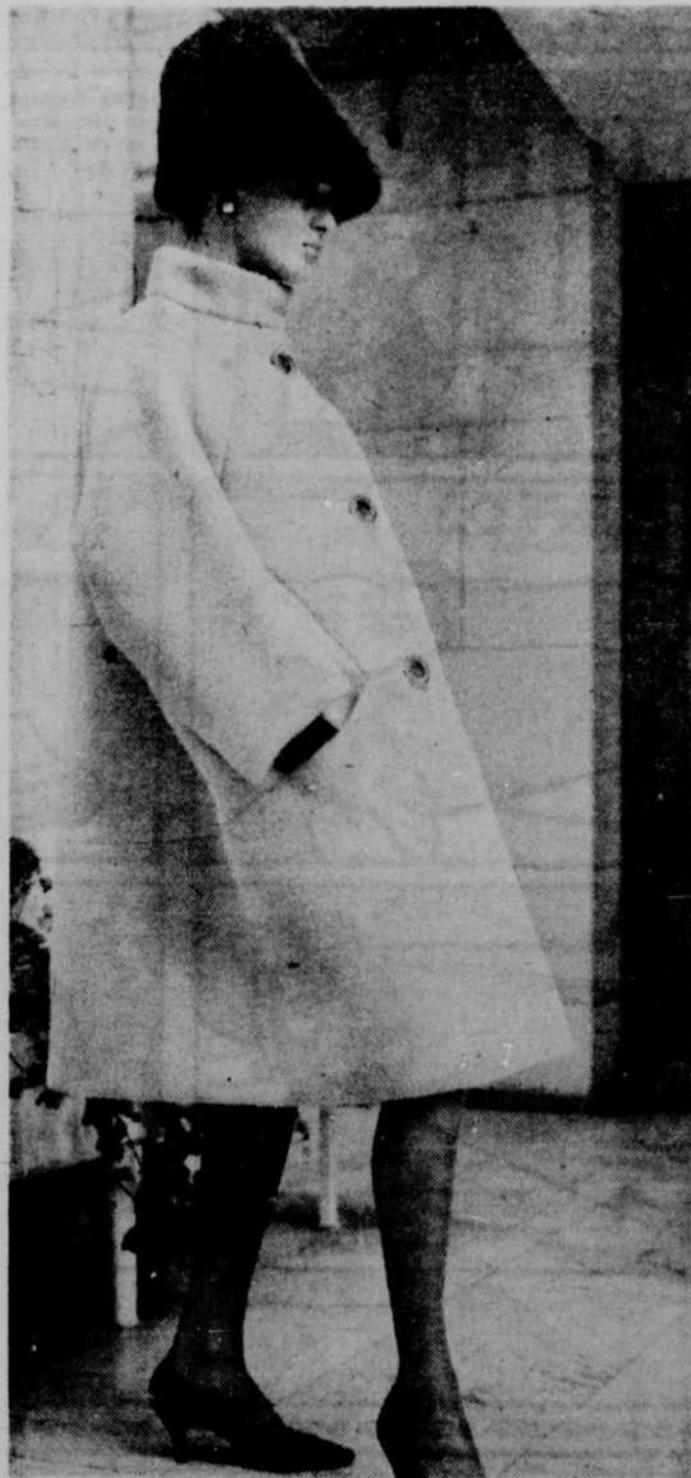
— eulottes à la française et marinière en chevreau noir;

— des manteaux reversibles, réchauffés de capuchons, d'écharpes, de hauts cols. — Les robes habillées, en crêpe de soie, qui adoptent la ligne fusseau, ont souvent d'énormes manches romantiques.

Certaines robes du soir sont fendues jusqu'aux genoux; d'autres à taille haute, admirablement drapées, se portent sous de longs manteaux de soie ou de lainage.

DETAIL CHOC — Un pantalon et un chandail en agneau léopard, avec genouillère de laine pour les grands froids.

Haute Couture parisienne



● Une couleur inédite : chartreuse! Un boutonage raffiné: le filigrane! Et des proportions généreuses, accusées par les empiè-

ments à l'horizontale dans le dos, distinguent ce manteau exclusif d'Yves St-Laurent, le couturier parisien.



• Sur le marché des bijoux, un ensemble de Tri-fari accordant collier, bracelet et boucles d'oreilles en or.



• Chez les coiffeurs! Une chevelure souple, maîtrisée doucement! Le fameux bain Flaxen a blondi cette belle!

## Les jolis détails de Paris

- Des bottes en tweed assorties au manteau ou au tailleur.
- Des blousons de veau tacheté.
- Des poignets de castor assortis à la cravate de même fourrure levée dans l'échancrure d'un chemisier.
- De nouveaux souliers couvrant davantage le dessus du pied, soit par un laçage haut, soit par une patte accompagnant la ligne de la cheville et donnant un joli profil à la chaussure.
- Des trench coats tout à fait nouveaux coupés dans des tweeds d'Irlande, des Princes de Galles, des gabardines de laine, ils sont presque toujours ceinturés et ont des emmanchures raglan géantes et par là même très confortables.
- Des garnitures de satin blanc, rehaussant les robes de crêpe noir.
- Le retour de la moire pour les robes habillées.
- De ravissantes robes d'hôtesse, seyantes et pratiques, elles sont composées d'un haut habillé et d'une jupe soit fourreau, fendue sur le côté ou entravée avec souplesse sur le devant.

### AU CHAPITRE DES TRICOTS

- Des bordures et des boutons de vestes en cuir.
- Du velours côtelé se mariant au tricot.

### CHEZ LES LINGÈRES

- D'amusants ensembles, gaine culotte et soutien gorge en lycra à impressions de léopard.
- Des chemises de nuit fluides et amples à empiècements froncés, elles s'agrémentent parfois de capes incrustées.
- Des jupons courts et pratiques, souvent fendus au côté, froncés à la taille ou légèrement en forme.
- Des pyjamas aux manches  $\frac{3}{4}$ , les vestes sont fendues sur le côté ou s'ouvrent devant sur des pantalons corsaires garnis de dentelle.

### CHEZ LES FOURREURS

- De vraies canadiennes en shetland doublées de rat de Chine ou col de castor.
- Des blousons de gabardine, fourrés et portés sur des jupes en pied de poule géant.
- Des chasubles doublées de taupe qui réchauffent les tailleurs.
- Des manteaux-gandouras à capuches amovibles.

## Menues économies

### Épargnez...

En surveillant les marchés. Conformez-vous aux fluctuations des aliments.

En vous souvenant des valeurs nutritives des aliments, lorsque vous faites vos achats. Les prix ne sont nullement révélateurs de la valeur des aliments. Certains aliments sont un luxe à n'importe quel prix.

En conservant des listes d'achat et en faisant vos emplettes d'une façon régulière.

En mettant en pratique l'évangile de l'assiette complètement vidée.

### Mobilier d'été

Le mobilier d'été est ordinairement mal traité et reçoit peu d'attention. Notez les conseils suivants et ne les oubliez pas:

Les meubles d'osier et jonc ont besoin d'être époussetés souvent avec une brosse. Il faut les laver de temps à autre avec de l'eau un peu savonneuse, les rincer et les essuyer.

Les meubles de jonc d'Inde et rustiques: encore de l'eau et du savon. Une couche de vernis ou de gomme laque pour conserver le poli naturel.

Meubles de bois peinturé: encore de l'eau et du savon.

Pour les tenir propres, une couche de cire est utile.

### Répondre oui ou non.

Encore une fois! Mettez un couvercle sur votre casserole lorsque vous faites cuire vos légumes. Le fait de tenir les légumes couverts diminue le temps de la cuisson. Ainsi, vous conservez toute la saveur et toute la valeur des aliments. Entendu! vous avez déjà reçu ces conseils. Eh bien, n'oubliez pas de laisser vos légumes couverts.

## Contre les poisons.

## Quelques habitudes de prudence

Avant d'utiliser tout produit: lisez l'étiquette avec attention et prenez les précautions conseillées par le fabricant. Si vous avez des doutes, traitez le produit comme un poison.

Avant d'utiliser un médicament: lisez l'étiquette et conformez-vous rigoureusement aux instructions. Débarrassez-vous de tous les médicaments et ordonnances dont l'étiquette est disparue; une erreur pourrait être fatale! Ne donnez aux enfants que des médicaments où la dose pour enfants est indiquée. Enseignez aux enfants que les médicaments ne sont pas des "bonbons".

Avant de répondre au téléphone: apportez avec vous, ou mettez hors de portée tout produit qui présente un danger pour les enfants. Mieux vaut manquer un appel que de risquer la vie du bébé.

Avant de procéder au nettoyage à sec: ouvrez portes et fenêtres. N'oubliez pas que les vapeurs de ces matières empoisonnent aussi bien qu'elles s'enflamment.

En faisant le ménage: si vous ne pouvez surveiller l'enfant constamment, surveillez au moins les produits que vous utilisez; mettez-les tous dans un panier que vous transporterez d'une pièce à l'autre.

Si les enfants vous entourent: avertissez-les du danger des produits que vous utilisez. Montrez-leur à en reconnaître l'emballage. Ne transvasez jamais une substance nocive dans une tasse, une bouteille vide de lait ou autres réceptacles servant aux aliments.

Quand vous jetez aux rebuts: assurez-vous que les enfants ne pourront pas récupérer des poubelles ou autres endroits les médicaments, les solutions pour

permanentes ou autres préparations nocives.

Quand le travail est fini: rangez ce que vous avez utilisé. Plus vite les poisons sont hors de portée, moindre est le danger d'accident.

Entre trente et quarante petits Canadiens meurent chaque année empoisonnés et plusieurs centaines sont très malades.

### Pourquoi?

Pourquoi, à notre époque de médecine avancée, ces vies ne sont-elles pas sauvées?

Trop souvent c'est parce qu'on a TARDE...

à appeler le médecin  
à conduire la victime à l'hôpital  
à identifier le poison  
à déterminer le traitement spécifique.

Le nombre de ces mortalités et de ces maladies est si sérieux que les ministères de la Santé aussi bien au Fédéral que dans les provinces ont établi des centres de contrôle des poisons pour aider les médecins à diagnostiquer et à traiter les cas d'empoisonnement.

## L'influence espagnole



• Conquis par l'influence espagnole, Murray Hamburger habille cette mariée d'automne d'un long fourreau de dentelle Chantilly

sur satin ivoire. Ce même satin ivoire se retrouve dans la traîne originant aux épaules.

## Mains agiles et gracieuses

Faites ces mouvements à temps perdu (quand vous lisez, dans le métro, avant de vous endormir, le matin dans votre bain):

- fermez et ouvrez les mains en écartant bien les doigts.
- pianotez vite sur le rebord d'une table.
- appliquez votre crème en massant les doigts: faites le geste d'enfiler des gants trop étroits, du bout des doigts en remontant jusqu'au poignet.
- circumduction des mains doucement autour du poignet et très vite.

Ces mouvements simples vous donneront plus de souplesse des articulations et plus de grâce dans les gestes.

Et... souvenez-vous que si vous ne pouvez rien pour améliorer la forme de vos mains, vous pouvez tout pour améliorer la finesse de leur épiderme, la beauté des ongles. Une main un peu forte mais très soignée se pare alors d'un charme très féminin...

# JEANNOT L'INVINCIBLE par Lyman YOUNG



Moi, sous arrêt? Voyons, sergent. Ce n'est pas des manières de traiter un honnête homme comme moi.



J'ai son pistolet, Jeannot.

Enlève toutes les balles, Jules.



Croyez-le ou non, le baril est vide.



Comment savez-vous mon nom, sergent?

J'ai eu un rapport que durant mon absence, vous avez laissé cette photo non-signée, Roogan.



En cherchant dans nos filières, Jules a trouvé une photo d'un homme portant blable au vôtre, un chapeau sem-mais fraîchement rasé.



Jules a peint une barbe sur la photo et nous avions une ressemblance parfaite.

Au verso de la copie, il y avait un nom, Sandy Roogan.



Une récompense est offerte pour votre capture, Roogan, pour avoir volé des plumes de valeur d'une ferme d'autruches à Awanda.



Je ne puis comprendre pourquoi, vous un voleur, avez laissé cette photo non-signée mais incriminante, ici à ce poste.

Je n'ai pas laissé cette photo ici, sergent. Mon nom est Roogan, très bien, MAIS, JE NE SUIS PAS UN VOLEUR!



Et après, vous allez me dire que vous avez un frère jumeau qui...

C'est vrai, sergent, mais il est en prison sur la côte, et...

NE BOUGEZ PAS!

A suivre

En vous abonnant à "l'Action" vous serez renseigné sur tout, tous les jours

# 1938

*... une idée prend son envol*

## L'ASSURANCE-VIE AU QUÉBEC

La participation réellement active des hommes d'affaires d'expression française au développement de cet important secteur de l'économie nationale qu'est l'assurance-vie, s'est manifestée surtout à partir de 1938, date de la fondation de LA LAURENTIENNE.

À cette date, 47 compagnies opéraient au Québec et y percevaient, en primes d'assurance-vie une somme — très faible pour l'époque — d'environ

deux millions et seulement de compagnies canadiennes-françaises et encore n'avaient-elles qu'à peine \$1,000,000 de ce capital. Leur actif ne dépassait pas \$6,500,000.

C'est alors qu'un groupe d'hommes clairvoyants et tenaces, conscients de l'importance primordiale des capitaux de l'assurance-vie comme facteur d'indépendance et de puissance économique d'une nation et alarmés de cet exode de nos capitaux — "incessante hémorragie rendant si faible notre vie économique" — décidèrent de corriger cette situation anormale en fondant LA LAURENTIENNE Cie d'Assurance-Vie, proclamant avec sa naissance "l'Aube d'une Ère Nouvelle" et incitant d'autres groupes à imiter leur geste.

Cet appel n'est pas resté sans écho. Plusieurs nouvelles institutions ont été soit fondées, soit créées, ou transformées de façon à opérer dans le domaine d'assurance-vie en tant que Compagnies, dont la dernière fondation remonte à 1966.

# 1963

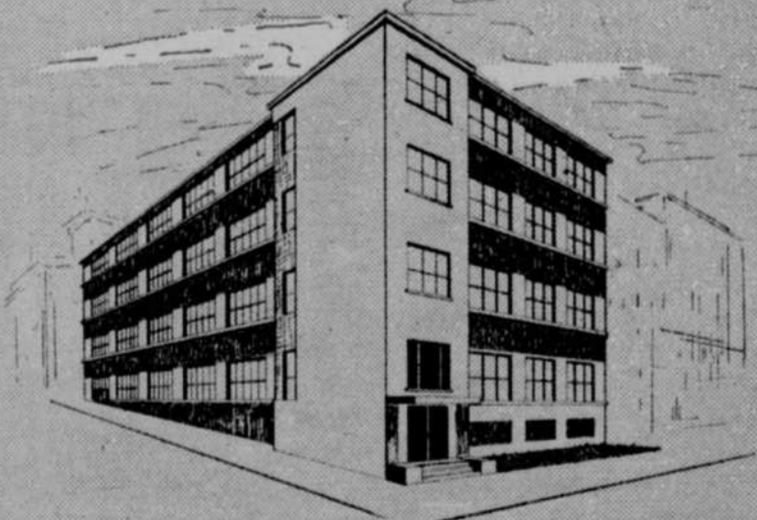
*... un quart de siècle  
plus tard*



**LES PRÉVOYANTS DU CANADA**  
QUÉBEC, P.Q.



**L'ASSURANCE-VIE DESJARDIN**  
LÉVIS, P.Q.



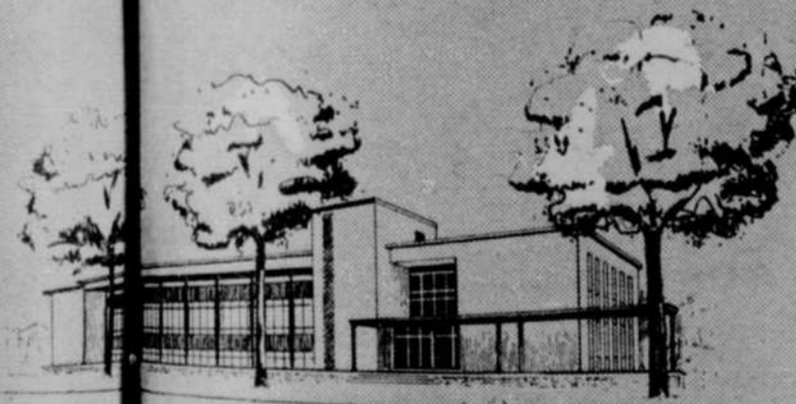
**ASSURANCES U. C. C.**  
COMPAGNIE MUTUELLE  
MONTREAL, P.Q.



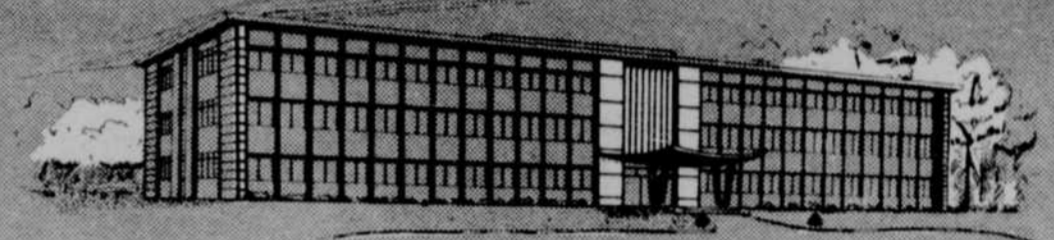
**LA SURVIVANCE**  
COMPAGNIE MUTUELLE D'ASSURANCE-VIE  
ST-HYACINTHE, P.Q.



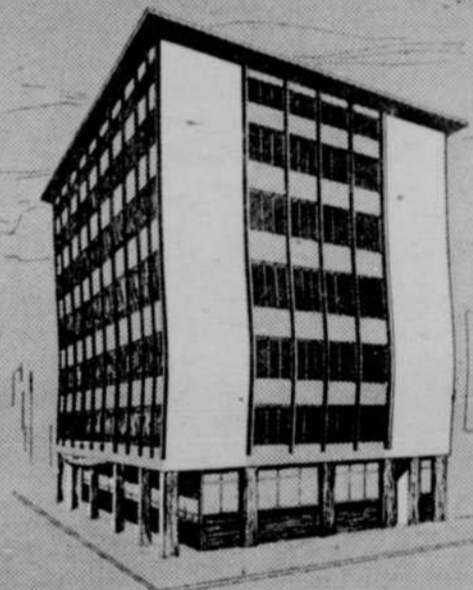
**L'ÉCONOMIE**  
MUTUELLE D'ASSURANCE  
MONTREAL, P.Q.



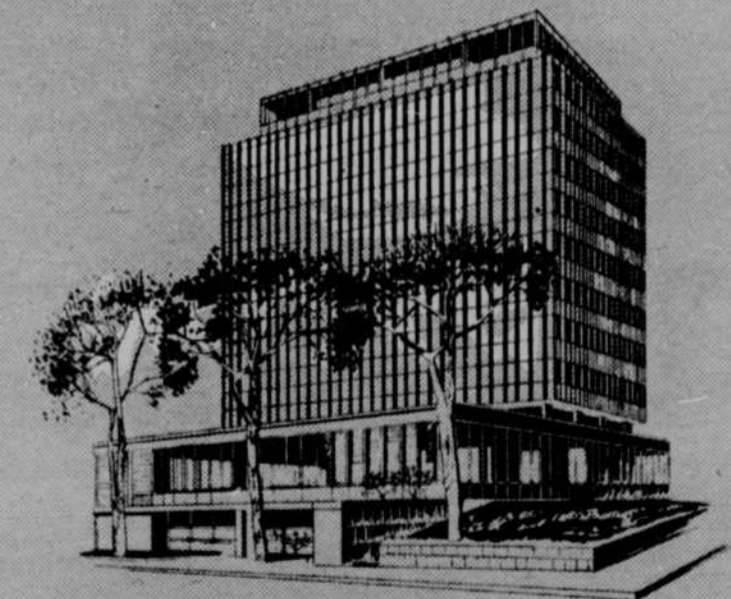
**LA SOLIDARITÉ**  
COMPAGNIE D'ASSURANCE SUR LA VIE  
QUÉBEC, P.Q.



**L'UNION CANADIENNE**  
COMPAGNIE D'ASSURANCES  
QUÉBEC, P.Q.



**LA MUTUELLE DES EMPLOYÉS CIVILS**  
COMPAGNIE MUTUELLE D'ASSURANCE-VIE  
QUÉBEC, P.Q.



**LA LAURENTIENNE**  
COMPAGNIE MUTUELLE D'ASSURANCE  
QUÉBEC, P.Q.

**ACTIF GLOBAL\***

Nouvelles institutions depuis 1938	\$ 95,544,573
Institutions préexistantes à 1938	241,812,064
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 337,356,637</b>

**PRIMES PERCUES\***

Nouvelles institutions depuis 1938	\$ 23,336,713
Institutions préexistantes à 1938	35,508,019
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 58,844,732</b>

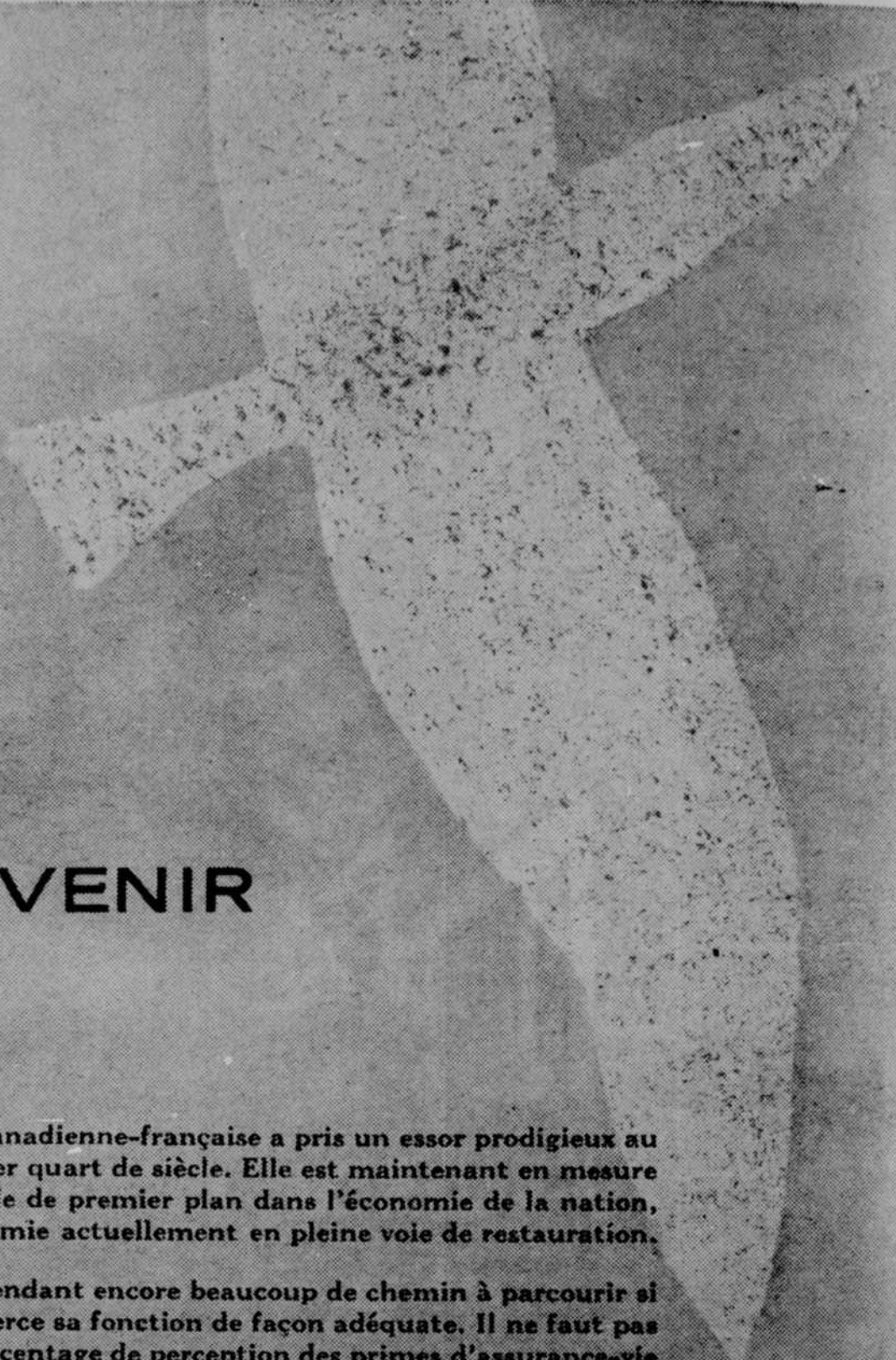
**ASSURANCE TOTALE EN VIGUEUR\***

Nouvelles institutions depuis 1938	\$1,880,485,455
Institutions préexistantes à 1938	1,892,981,377
<b>TOTAL</b>	<b>\$3,773,466,832</b>

\* Extraits du rapport annuel du Surintendant des Assurances de la Province de Québec 1962 (pour affaires de 1961 réalisées dans le Québec).

Amis lecteurs, vous qui par votre participation avez rendu possible ce renouveau économique au Québec... vous avez droit d'être fiers de votre oeuvre... Le Peuple du Québec vous félicite et vous remercie.

## QUELQUES RÉALISATIONS



## VERS L'AVENIR

L'assurance-vie canadienne-française a pris un essor prodigieux au Québec depuis le dernier quart de siècle. Elle est maintenant en mesure de jouer un rôle de premier plan dans l'économie de la nation, économie actuellement en pleine voie de restauration.

Il lui reste cependant encore beaucoup de chemin à parcourir si l'on veut qu'elle exerce sa fonction de façon adéquate. Il ne faut pas oublier en effet que si le pourcentage de perception des primes d'assurance-vie est passé de 2% qu'il était en 1938, à plus de 20% en 1961, il n'en reste pas moins vrai que nous confions encore près de 80% de ces mêmes primes à des institutions de langue étrangère . . . ce qui représente actuellement la jolie somme de \$250,000,000 annuellement.

L'assurance-vie canadienne-française a besoin de vous . . .  
Vous avez besoin d'Elle.

Avec l'assurance-vie bâtissons un Québec économiquement fort . . . la politique, la culture, les arts suivront. Nous avons nos propres outils, sachons nous en servir.

Un État du Québec financièrement puissant, maître de son économie est nécessaire à un Canada progressif, prospère et uni.

*Cet hommage à l'assurance-vie canadienne-française est une gracieuseté de*

**LA LAURENTIENNE**  
COMPAGNIE MUTUELLE D'ASSURANCE

Siège social: QUÉBEC



"Dodocheck Charlie" grâce à la presse attire aux portes de l'académie des visiteurs exotiques de toutes sortes.



Monsieur Rampart, Washington est sur notre dos, des lunatiques sont à la porte, et notre image comme école de 1ère classe est fantomatique. si vous me pardonnez le calembour.



Je regrette, major. J'aimerais vous aider.

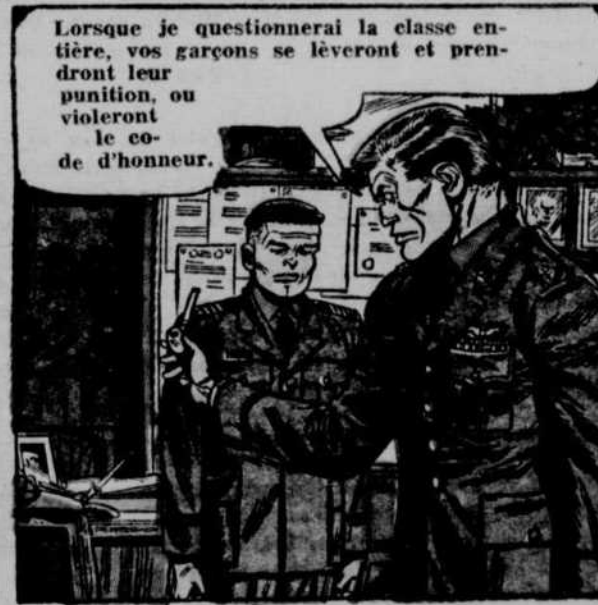
Je suppose que si j'avais donné des ordres à vos nouveaux et qu'ils l'aient exécuté, je me sentirais obligé de les protéger moi-même...



... mais puisque j'ai été nommé pour expulser notre hum... "tradition" et que vous ne me donnerez pas les noms des responsables, je devrai le faire de la manière forte.



Je crois que le code des cadets se lit comme suit: "Nous ne mentirons pas, ne tricherons ni ne volerons, ni ne tolérons parmi nous quelqu'un qui le fera".



Lorsque je questionnerai la classe entière, vos garçons se lèveront et prendront leur punition, ou violeront le code d'honneur.



Et puisque vous êtes lié par ce même code, monsieur Rampart, dans ce cas, vous devrez me donner ces noms.



Je ne puis vous permettre cela, monsieur. Je suis prêt à signer un affidavit à l'effet que j'ai menti et n'ai jamais vu "Dodocheck Charlie".



MONSIEUR RAMPART! Savez-vous ce que vous dites. On vous fouterait dehors.

Quelques secondes de  
**REFLEXION :**

Le chrétien est un homme qui ne se résigne jamais à la misère des autres.

OZANAM

# Bien apprêté, le poisson est succulent!

Les bâtonnets de poisson congelés, ces succulents morceaux de poisson enrobés d'une croûte dorée et croustillante, sont si délicieux et si faciles à apprêter que la plupart des ménagères en gardent toujours en réserve au congélateur. Voici un bon petit truc pour relever la saveur des bâtonnets de poisson, la prochaine fois que vous en servirez. Faites-les réchauffer comme à l'ordinaire, puis étalez dessus un mélange moitié raifort préparé, moitié ketchup aux tomates. Servez aussitôt.

## notes culinaires

Voici un plat à la fois délicieux, nourrissant et vite prêt... il s'agit du Saumon au Gratin. Egouttez, puis émiettez le contenu d'une boîte d'une demi-livre de saumon (soit 1 tasse) et mêlez avec  $\frac{1}{2}$  tasse de chapelure,  $\frac{1}{2}$  cuil. à thé de sel, une pincée de cayenne,  $\frac{1}{2}$  cuil. à thé de moutarde en poudre, 2 cuil. à table de jus de citron, 1 oeuf légèrement battu, 2 cuil. à table de l'eau recueillie de la conserve de saumon, et 1 cuil. à table de persil haché. Dresser dans un plat à four peu profond, graissé, mettre au four chauffé d'avance à 400° F (four chaud) et cuire jusqu'à ce que doré et bouillonnant, soit de 15 à 20 minutes environ. Un savoureux plat principal pouvant servir 2 ou 3 personnes.

X X X

Le célèbre gastronome français, Brillat-Savarin, affirmait que le poisson convient à presque tous les organismes et qu'on peut même en servir aux malades. Le flétan figure en très bonne place parmi les nombreux poissons recommandés par les diététistes pour l'alimentation des malades. La chair blanche et tendre de ce poisson est riche en protéines, éléments nutritifs indispensables aux malades pour la formation et la réparation des tissus. Dans le flétan, ces substances protéiques sont présentes sous une forme très digestible. De plus, à cause de sa faible teneur en graisses, le flétan est tout indiqué pour les régimes des malades et des convalescents, où l'emploi de corps gras est souvent limité.

Il y a mille et une manières de renouveler l'attrait des



## Darnes fourrées avec farce aux noix et aux abricots

2 à 2½ livres de darnes de flétan (soit 4 à 6 darnes)  
 $\frac{1}{2}$  de tasse d'abricots secs hachés  
1 tasse de mie de pain rassis déchiquetée  
 $\frac{1}{4}$  de tasse de noix concassées (noix Grenoble, pacanes ou amandes)

2 cuil. à thé de persil haché  
 $\frac{1}{8}$  de cuil. à thé de sel rapé  
2 cuil. à thé de zestes d'orange  
 $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre fondu  
Huile à salade, beurre ou margarine fondus  
Paprika

Si le flétan est congelé, on le fera d'abord décongeler un peu au réfrigérateur. Mélanger délicatement la mie de pain, les noix, le persil, le sel et le zeste d'orange. Incorporer le  $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre dans ce mélange. Disposer la moitié des darnes de poisson au fond d'un plat à four peu profond, graissé. Étaler la farce aux abricots sur le poisson. Couvrir avec les autres darnes pour former des "sandwiches"; les fixer à l'aide de cure-dents. Badigeonner d'huile à salade ou de beurre fondu; assaisonner de sel et poivre. Cuire dans un four réchauffé d'avance à 450° F. (four très chaud), en comptant 10 minutes par pouce d'épaisseur du poisson (garniture comprise). Le poisson est cuit à point lorsque la chair s'effeuille aisément sous la dent d'une fourchette. Saupoudrer de paprika. Décorer, si l'on veut, de moitiés d'abricots en conserve. Pour 4 à 6 personnes.

sandwiches que l'on emporte au bureau, à l'usine ou en pique-nique. En plus de varier les garnitures, on peut avoir recours à diverses sortes de pains, et même condimenter de façons variées le beurre ou la margarine qui servent à les tartiner. Ainsi, à une demi-tasse de beurre ou de margarine ramollis, ajoutez, soit:  $\frac{1}{4}$  de tasse de fromage cheddar rapé,

pour tartiner un sandwich au jambon cuit ou un pâté de jambon; une cuiller à table de raifort, pour la langue ou le rosbif froid;  $\frac{1}{4}$  de tasse de cresson haché ou  $\frac{1}{4}$  de cuiller à thé de poudre de cari, pour un sandwich au poulet ou à la salade de poulet.

Voici une bonne recette de sauce barbecue; la quantité de

sauce obtenue suffit pour arroser fréquemment six hamburgers durant leur cuisson. Mélangez une tasse de ketchup avec  $\frac{1}{4}$  de tasse d'oignon haché fin,  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau,  $\frac{1}{2}$  cuiller à thé de graine de céleri,  $\frac{1}{4}$  de cuiller à thé de sel et un trait de sauce Tabasco. Faites cuire en mijotant une quinzaine de minutes.

## Filets de morue en sauce corail

Depuis quelques années, une révolution dans la production et le conditionnement du poisson s'est produite à Terre-Neuve. Les filets frais et congelés remplacent peu à peu le produit salé. Les filets de morue congelés sont savoureux et économiques. Voici une recette qui conserve toute la saveur de cet excellent produit.

2 livres de filets de morue congelés  
1 c. à thé de sel  
Un peu de poivre  
1 c. à thé de paprika  
2 c. à soupe de jus de citron  
1 c. à thé d'oignon rapé  
 $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre fondu ou autre graisse.

Poser les blocs de filets dans un plat à four graissé, peu profond. Mélanger ensemble les autres ingrédients et les verser sur le poisson. Cuire à four chaud (450° F.) jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette. Ceci prendra une vingtaine de minutes par pouce d'épaisseur du poisson. Six portions.

## Filets fumés cuits au four en sauce tomate

Pour une bonne part, la population de la Nouvelle-Ecosse est de descendance écossaise, et, comme en Ecosse, on y trouve de nombreuses personnes habiles à préparer le poisson. Les filets de morue et d'aiglefin fumés de la Nouvelle-Ecosse rivalisent avec le "finnan haddie" d'Ecosse en saveur et en qualité. Cuits dans une sauce tomate de ménage bien épicée, ils font un plat savoureux pour le souper.

2 livres de filets fumés  
 $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre ou autre graisse  
 $\frac{1}{4}$  de tasse d'oignon haché  
 $\frac{1}{4}$  de tasse de farine  
 $\frac{1}{8}$  de c. à thé de poivre  
1 boîte (de 20 onces) de tomates  
1 c. à thé de sucre  
1 sachet d'épices (6 grains de poivre, 1 feuille de laurier).

Détailler les filets en portions à servir et les disposer sur un seul rang dans un plat à four graissé. Chauffer le beurre ou autre graisse et y faire attendrir l'oignon. Incorporer la farine et le poivre à l'oignon cuit (il est inutile de saler car les filets de morue sont déjà salés). Ajouter les tomates graduellement, ensuite le sucre et le sachet d'épices. Cuire en remuant sur feu doux, durant 5 minutes. Retirer le sachet d'épices et verser la sauce sur le poisson. Cuire à four chaud (450° F.) jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette. Ceci prendra environ 10 minutes si les filets ont été décongelés et environ 20 minutes s'ils ne l'ont pas été.

## LE COURRIER de L'UISE

Edifice l'Action — Chambre 325,  
Place Jean-Talon — Québec

Voulez-vous me donner la recette de l'onguent qu'on peut fabriquer avec de vieilles chandelles? — UNE ABONNÉE.

Voici l'onguent qu'on peut fabriquer avec de vieux cierges: 1 tasse de graisse fondue, 1-2 cierges, 1 cuillerée à thé de résine moulue. Mettre le tout ensemble; laisser fondre sans bouillir en arrière du poêle.

Serait-il déplacé si ma soeur demandait, pour l'accompagner à un mariage, un ancien ami qui l'a fréquentée pendant quelque temps? — LILLY.

Non, si elle sait ce jeune homme toujours libre.

Un jeune homme, professionnel et fort intelligent, me demande si je veux le recevoir. N'ayant pas même un cours secondaire, il me semble que je ne suis pas assez cultivée pour lui. Mais, j'appartiens à une famille honorable. Ce jeune homme me plaît beaucoup, mais avant d'accepter, j'aimerais avoir votre avis. Croyez-vous que cela peut nuire à notre bonheur? — LIETTE.

Tout d'abord, ce jeune homme ne vous a pas encore de-

mandée en mariage, et s'il veut vous voir, c'est qu'il aimerait mieux vous connaître. Alors, vous pouvez le recevoir tout simplement et le temps vous aidera tous deux à vous rendre compte si oui ou non vous pouvez vous entendre malgré cet écart qui n'en est pas toujours un en soi. La formation reçue à la maison prime bien souvent la culture, et il y a des gens qui pratiquent d'humbles métiers qui n'ont rien à envier à certains professionnels au cerveau froid et calculateur. Les qualités de coeur comptent beaucoup plus dans la balance et c'est possiblement ce que

cet ami admire en vous. D'autre part, la femme s'adapte beaucoup plus facilement que l'homme et sa délicatesse naturelle et son intuition, pour certaines, lui permettent d'éviter bien des accrocs. On a vu des bergères épouser des rois mais on n'a jamais vu de reines épouser des bergers. Cela ne vous oblige pas cependant d'arrêter là votre culture et si vous avez de l'idéal, sachez vous améliorer constamment. Puisque vous êtes de la ville, inscrivez-vous à la bibliothèque de l'Institut Canadien et faites-vous diriger par les biblio-

thécaires qui se feront un plaisir de vous aider dans le choix de vos volumes. Il est entendu que pour les Québécois, ce service est gratuit et peu de gens en profitent malheureusement. Puis sachez vous intéresser aux arts en général. Vous faites déjà preuve d'un excellent jugement en vous rendant compte que vous engager dans la vie à côté d'un homme qui vous semble bien supérieur pourrait compromettre votre bonheur à tous deux. Le jugement, c'est encore une qualité qui n'est pas donnée à tous et qui est tout à votre honneur.



# Chronique des Jeunes NATURALISTES

DIRECTEUR : Louis-Philippe AUDET, D.P. — B.P. 54, Station B, Montréal 2, P.Q.

## Billet de la semaine

Les arbres, comme les humains, ne peuvent échapper aux ennemis insidieux qui les guettent à toutes les phases de leur vie. Depuis quelques années, l'Orme du Canada est aux prises avec une maladie redoutable que les savants ont surnommé la maladie hollandaise de l'Orme. Cette infection est causée par un champignon qui vit dans les gros vaisseaux du bois de l'année et qui produit une flétrissure intense du feuillage. Originaire d'Asie, ce champignon fut étudié et décrit par des savants hollandais : c'est l'unique raison de cette appellation. Les techniciens du service forestier provincial estiment que le début de cette épidémie remonte à une dizaine d'années, et qu'elle doit être attribuée à des emballages en bois d'Orme arrivés d'Europe aux environs de Sorel. La maladie fut observée pour la première fois, dans la province de Québec, en 1944, par la Dr René Pomerleau, chef du service de Pathologie forestière. La région qui s'étend de Québec à Ottawa a surtout été touchée et l'on calcule qu'environ 10.000 arbres sont déjà morts. Malgré des recherches intenses et des essais d'élimination des foyers d'infection, on n'a encore trouvé aucun remède efficace. Cette maladie est propagée par un SCOLYTE, insecte de l'ordre des Coléoptères.

## La gloire vacillante de l'ORME

● par Louis-Philippe AUDET, m.s.r.c.

Parmi les autres maladies de l'Orme, il faut signaler la nécrose du liber qui s'attaque aux individus de la vallée de l'Ohio; elle est causée par un virus qui est responsable de dommages très considérables. La chenille arpeuteuse du printemps de l'Orme cause, pour sa part, une DEFOLIATION assez dommageable. Les vieux arbres, enfin, sont souvent atteints de chancres et de caries. Le goût de l'exotisme a donné une certaine vogue aux Ormes de Chine ou de Sibérie : ici ces individus succombent assez souvent sous l'attaque des champignons indigènes, normalement inoffensifs sur nos espèces.

● ● ●

Dans la vallée laurentienne, majestueux et prolifiques trônent les Ormes, ces rois de nos arbres d'ornement. Dès les premiers beaux jours, ils saluent l'arrivée du printemps par le vert tendre de leur frondaison qui fait contraste avec les teintes sévères des résineux voisins. Avec la venue de l'été, ils accentueront la couleur de leur feuillage qui dessinera sur l'azur du ciel d'innombrables parasols mouvants. Que vienne l'automne et ses vents froids, ses gelées nocturnes, ils entreront eux aussi dans le paysage avec des coloris plus discrets que ceux de l'Érable mais qui n'en racontent pas moins, à leur façon, le poème de la vie finissante. Et, quand l'hiver aura établi son empire sur tout le pays laurentien, ils projetteront sur le ciel pâle les courbes savantes de leurs têtes palmiformes ou déliquescentes, luttant contre les vents et les bourrasques et fredonnant, malgré leur apparent mutisme, la persistante et majestueuse chanson du roi de nos arbres d'ornement.

# J'herborise ...

## ... sur le Richelieu

par Marcel RAYMOND

La rivière Richelieu fut longtemps le seul moyen de communication entre deux grands pays. Lourde d'histoire, elle possède aussi une flore très riche. Coulant du sud au nord, elle nous a apporté nombre d'éléments méridionaux.

x x x

Son passé historique explique l'introduction de plusieurs plantes : plantain moyen, jonc comprimé, potamot crépu, etc.

x x x

Sur l'île Ste-Thérèse, la flore indigène est abondamment représentée : pontédérie, belle-angélique, nénuphars variés, lis d'eau, utriculaire et potamots nombreux. Un rumex et un scirpe rares s'ajoutent à nos collections.

x x x

Dans les bois de conifères, où voisinent le pin blanc et le pin rouge, se rencontrent aussi l'amélanchier à grandes fleurs, l'hamamélis de Virginie, la viorne à feuilles d'érable, et le noisetier.

x x x

Parmi les plantes à fleurs, plusieurs violettes retiennent l'attention, ainsi que la gesse jaunâtre, l'antennaire trompeuse, la luzule des bois. Des orchidées se rencontrent ça et là, sans parler des deux monotropes, du gouet de Stewardson, de l'hépatique à feuilles rondes, etc.

x x x

En remontant plus haut que St-Jean, la flamboyante lobélie cardinale et l'asclépiade écarlate deviennent communes. Dans les bosquets qui bordent les rivages, nombre de saules et d'aulnes, puis le cornouiller aux branches rouges et le houx sauvage.

### Le Supplément de L'ACTION

Direction et Administration :  
3, Place Jean-Talon,  
Québec 2.

Le ministère des Postes à Ottawa a autorisé l'affranchissement en numéraire et l'envoi comme objet de deuxième classe de la présente publication.



(Photo Marie-Victorin)

Le nymphéa blanc tubéreux, la gloire du Richelieu ...

Dans les bois de chênes, ainsi que la bermudienne dite carex et graminées foisonnent, "à feuilles de graminées".

## Boite aux questions

C'EST UN AILANTHE

Rép.—

Q.—  
Cher monsieur,

Mlle Pauline Caron,  
10,287 Lille,  
Montréal 12, P.Q.  
Chère demoiselle,

Je lis toujours votre chronique avec intérêt. Etant de passage chez des amis, je m'informais du nom d'arbres qui faisaient une très jolie décoration. A leur regret, elles ne purent me renseigner et auraient aimé avoir elles aussi ce même renseignement. Alors tout naturellement j'ai pensé à votre chronique et c'est pourquoi je m'adresse à vous joignant à ma lettre une branche ou une feuille de cet arbre, je ne sais comment il faut dire, car il pousse en rames comme les palmiers et perd toutes ses branches l'hiver.

Il semble bien que la feuille composée que vous nous avez fait parvenir pour identification est un "Ailanthé". ("Ailanthus", probablement de l'espèce "altissima"). En anglais, on l'appelle communément "Tree of Heaven".

Il s'agit d'un arbre de haute taille qui s'apparente au peuplier, pour ce qui est de la rapidité de la croissance et de la durée.

Cet arbre n'est pas très rustique sous nos conditions de climat. Pour cette raison et parce qu'on ne lui connaît pas beaucoup de qualités, on ne recommande pas sa plantation.

J'aimerais savoir également si cet arbre vit plusieurs années et s'il y a des précautions spéciales d'entretien à prendre.

S'il vous est possible de répondre à cette demande je joins une enveloppe affranchie au nom de mon amie.

Je vous prie de me croire,  
Votre tout dévoué,  
Stephen Vincent, agronome,  
Jardin Botanique de Montréal.

Merci d'avance.

Georgette Cantin,  
1650, Ch. Ste-Foy,  
Québec 6, Qué.

# STEVE CANYON

Comme tout visiteur de Mexico, Steve s'émerveille devant la librairie de l'Université...

par MILTON CANIFF



60 milles étudiants, et pas de dortoirs. Le sénor Juarez aurait été émerveillé.

Il y a des classes qui débentent à 6 h. a.m. Anxieux, n'est-ce pas?

Anxieux, si! si!!

Comme vous le verrez ici dans le musée national de Mexico, nous donnons un bel avenir à notre passé.

Le calendrier de pierre Aztèque fut fini en 1479, à l'âge où Christophe Colomb cherchait encore les anges.

Estevo, voici "Los Pinos" la Maison Blanche de Mexico, excepté qu'elle est couleur crème. C'est le bureau d'affaires de la République.

Et ceci est notre statue de "L'Ange" tout comme votre statue de la "Liberté" dans le port de New-York.

Ceci aussi proclame la liberté d'un peuple entier.

Jaydee, pourquoi arrêtes-tu dans le trafic? Dois-je conduire jusqu'à ce que tu te sentes mieux?

J'arrête parce que je vois quelqu'un que je ne veux pas connaître

C'est ce fendant de colonel qui est à l'hôtel. J'aurais dû la lui fermer pour de bon, alors...

Où est ma lampe de poche?

Mais, Jay, que l'a-t-il fait?

C'est un voyou de colonel de l'aviation, c'est assez.

Mais les relations internationales reposent sur de petites choses quelques fois, telles que le petit pied de la senora Dysk...

Le sportif à la page lit "l'Action" tous les jours

## TIMBRES SUR LES OISEAUX

Cet automne, les Etats-Unis émettront un timbre, dans la série annuelle consacrée aux oiseaux de l'Amérique du Nord, que Jean Audubon a peints il y a plus d'un siècle. L'original de la peinture d'Audubon sur les geais de Colombie, sujet représenté sur ce timbre en couleurs de 5 cents, est en montre à la Galerie d'Art nationale à Washington.

Audubon est né à Haïti en 1785. Il vint aux Etats-Unis en 1803, et, tout en s'essayant à plusieurs travaux, il peignait des oiseaux. Ses peintures originales furent reproduites dans un livre de grand format en Angleterre et les premières éditions sont aujourd'hui considérées comme des articles de valeur pour le collectionneur. Il s'en trouve une collection entière à la Bibliothèque législative de Fredericton N.-B. que votre reporter a eu le plaisir de voir récemment.

Ce timbre, représentant des oiseaux, sera le dernier parmi plusieurs à figurer sur les timbres dans le monde depuis ces dernières années. Les colonies britanniques en ont émis l'an passé plusieurs séries de la sorte, incluant Singapour, Ascension, les Iles Vierges et les Iles Cayman. Il y en a eu ces derniers mois de Trinidad et Tobago, Israël, Uruguay, Argentine et de plusieurs nouvelles républiques africaines.

Collectionner les timbres sur les oiseaux est l'une des plus populaires spécialités, parce que la plupart des pays ont une fois ou l'autre émis des timbres en représentant. Le Canada, par exemple, a imprimé l'oise sur plusieurs timbres aériens, incluant le timbre de 7 sous.

Ces dernières années, avec des presses améliorées dans le procédé d'impression des couleurs, les timbres d'oiseaux sont devenus plus populaires auprès des autorités postales de plusieurs pays.

Des timbres d'oiseaux multicolores ont été imprimés récemment par plusieurs pays: la France, les Territoires français de l'Antarctique, la Tchécoslovaquie, Gibraltar, Ste-Hélène, la Hongrie, la Nouvelle-Zélande, la Somalie, l'Islande, l'Allemagne de l'Est, la Yougoslavie, le Venezuela, l'Angola et

la Bulgarie pour n'en nommer que quelques-uns. Ce n'est pas le choix qui manque pour la volière philatélique.

## Nouvelles émissions

L'Equateur a émis 3 timbres pour son nouveau erminus aérien situé à Guayaquil. Le Cambodge a une série destinée à promouvoir le tourisme. La Finlande a de nouveaux timbres pour la récente assemblée de la Fédération mondiale luthérienne. Le Ghana a émis une feuille souvenir pour le centenaire de la Croix-Rouge. Le Nigeria et la Grèce ont émis des timbres pour le récent jamboree scout tenu à Marathon en Grèce. San Marino a une série pour les courses de chevaux et divers tournois tenus à Sienna en Italie. L'Arabie saoudite a émis de nouveaux timbres pour son nouvel aéroport d'avions à jet à Dhahan. La Russie a des timbres pour le festival du film de Moscou aussi bien que pour la femme astronaute Tereshkova. Le Nicaragua a un timbre pour une Fédération philatélique de l'Amérique centrale. Les Pays-bas ont émis 5 nouveaux timbres pour le centenaire de la Croix-Rouge. Israël a émis des timbres de la Nouvelle année juive, représentant le livre biblique de Jonas et un timbre pour le 80ème anniversaire du premier jeune juif russe à s'établir en Palestine.

L'agence des ventes philatéliques des Etats-Unis à Washington a vendu pour \$3,035,919, de nouveaux timbres aux collectionneurs et aux vendeurs pour l'année fiscale se terminant le 30 juin. C'est un surplus de \$611,000 sur l'année précédente.



Les Etats-Unis, cet automne, ont émis ce timbre d'oiseaux d'après une peinture d'Audubon.



Parmi les nouveaux timbres arrivés au Canada, il y a ceux (en haut de gauche à droite) de Singapour pour le Festival culturel de l'Asie Sud-Est, de l'Allemagne de l'Est pour l'envolée des astronautes Valentina Tereshkova et Valeri Bykowski, de l'Irlande pour la campagne de la "Libération de la faim", présentant les pêcheurs, et (en bas de gauche à droite) de la Hongrie, pour de nouveaux navires de plaisance sur le Danube, et de l'Andorre sur le danse de folklore.

Chronique  
d'ASTRONOMIE

Adresser la correspondance au secrétaire  
Paul-H. NADEAU 229 ouest rue St-Cyrille QUEBEC-6

Les RR. PP. du Séminaire Saint-Antoine, à Trois-Rivières, avaient accepté de faire chez eux l'exposition des travaux d'éclipse, dans la dernière quinzaine du mois d'août. Sur les entrefaites, les commissaires de l'Exposition de Trois-Rivières sont arrivés avec une proposition à peu près semblable, à l'adresse de la Société d'Astronomie de la Mauricie: "Nous allons vous donner de l'espace gratuitement au pavillon des loisirs. Nous savons que vous avez fait des merveilles d'installation technique à l'occasion de l'éclipse du 20 juillet; venez nous montrer vos instruments et quelques-uns des résultats obtenus". M. René Doucet, pionnier de l'astronomie à Trois-Rivières, a beaucoup insisté pour qu'on accepte cette proposition et a même pressé ses collègues de Québec à y donner leur appui.

## En marge de l'éclipse

C'est ainsi que l'astronomie était présente à l'Exposition de Trois-Rivières, qui a duré du 14 au 21 août, et que par la suite, à partir du 30 août au 6 septembre, les visiteurs de l'Expo. de Québec ont pu voir les montages et photographies en gros plan réalisés par le Révérend Père Léonide et sa valeureuse équipe de l'observatoire de Trois-Rivières. Avant d'aller plus loin, hâtons-nous de dire que si l'astronomie a tiré parti de cette présence aux deux expositions, régionale et provinciale, c'est à M. Doucet qu'on le doit initialement.

L'exhibé était composé de photos et d'instruments. Les photos, qui sont des agrandissements de clichés de 35 mm pour la plupart, représentent l'observatoire de Trois-Rivières et ses divers instruments, mais surtout des photographies prises lors de la récente éclipse de Soleil, qui est en somme le thème de l'exhibé. Ces photos d'éclipse proviennent de la série prise par le Dr Lanthier, à Grand-Mère, et comprend également la remarquable photographie de la couronne réalisée par M. Germain Couture, de Pierreville, qui dirigeait l'expédition Pierre Thibault, au mont St-Sébastien.

La partie instrumentale comprenait toute une série de spécimens; un véritable instrument de recherche l'astrogra-

phe jumelé (appelé "astrosauve", par un humoriste) construit en entier à l'observatoire de Trois-Rivières, à l'occasion de l'éclipse, et muni de lentilles aéro-ektar de 5 pouces de diamètre; un instrument de fabrication en série, la lunette équatoriale Unitron de 4 pouces, propriété de Germain Couture, un aérosphérographe, sphère qui réfléchit le ciel en entier sur la lentille d'une caméra. L'exhibé comprenait en plus, à Trois-Rivières, un appareil de fabrication domestique, gracieusement fourni par son constructeur, M. Ross, et à Québec deux instruments fabriqués par M. Jos. Bouchard, un télescope Cassegrain de 8 pouces et un Newton de 6 pouces. Certains jours on pouvait également voir le fameux appareil Questar, combinaison de télescope et de lunette, dont l'encombrement réduit est la principale caractéristique, tout en conservant d'excellentes qualités optiques.

L'organisation de l'exhibé, à Québec, avait été confié à M. Jos. Matte, par le Service d'Astronomie du ministère des Affaires culturelles. Ceux qui ont l'expérience de ces sortes de manifestations savent ce que cela peut représenter de travail, surtout à quelques jours d'avis comme ce fut notre cas à cette occasion. Les visiteurs de l'exposition ont pu constater que M. Matte s'était fort bien tiré d'affaire.

eu la bonne fortune de rencontrer M. Paul Bernard, du ministère de la Voirie, qui a gracieusement mis à notre disposition une partie de son territoire devenu libre par suite d'un contretemps. MM. Paul Roy et Emile Potvin, du ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, se sont empressés auprès de nous et ont mis leur atelier de décoration à notre entier service, malgré un surcroît de travail en dernière heure. Joignons à cela la collaboration de la Société d'Astronomie de la Mauricie, à laquelle nous devons, comme il a été expliqué plus haut, la presque totalité des pièces présentées à l'exhibé, et nous aurons l'explication de ce tour de force que fut la présence de l'Astronomie à l'Exposition de Québec, quand les organisateurs n'ont eu que dix jours d'avis pour se préparer.

La Société d'Astronomie de Québec et le ministère des Affaires culturelles prient tous leurs collaborateurs d'agréer leurs remerciements sincères.

L'exposition des travaux d'éclipse a été remise forcément de quelques semaines. Elle sera tenue d'abord à Québec, à l'observatoire de la tour Martello, dans la seconde quinzaine de septembre, puis on la transportera à Trois-Rivières et dans d'autres villes de la province.

Paul-H. Nadeau,  
directeur de l'Observatoire  
de Québec.

Le principal problème consistait à trouver un emplacement convenable. Nous avons

**225 TIMBRES DIFFERENTS 25¢**  
incluant Monde entier 5 différents SAN MARINO, séries oiseaux, jeux olympiques, animaux. D'une valeur d'environ \$5.00 au catalogue Scott pour seulement 25¢ à toute personne faisant demande de nos approbations.  
**C. N. SERVICE**  
Casier 430, Lévis, P. Q.

**350 TIMBRES DIFFERENTS**  
Une très belle collection comprenant des séries de fleurs, oiseaux, animaux, sports et de différents pays. Ceci est un superbe choix de qualité.  
Le tout  
**Seulement 25¢**  
Pour adultes demandant nos timbres en approbation.  
Catalogue gratuit avec chaque commande  
**Faro Stamp Co.**  
Stoneham, comté de Québec.  
P. Q., Canada



L'album  
des  
51X

**LE BONHEUR EST À CE PRIX**

Depuis que le Christ a choisi de souffrir, la souffrance n'est plus une chose dégradante et inutile, elle est devenue une précieuse source de rédemption. Catherine de Saint-Augustin a compris qu'entre nous et le ciel la croix se dresse, non pas comme une barrière, mais comme un trait d'union qui nous unit à l'Amour.

Trop de gens ne se donnent qu'à eux-mêmes et se refusent à l'Amour parce qu'ils ont peur de souffrir. Aux pieds du crucifix, les chrétiens s'offrent à la souffrance par amour pour le Christ, qui l'a exaltée par sa grâce et son divin exemple. Les chrétiens connaissent également, comme la petite sœur souriante, Catherine au cœur généreux, la valeur pour les âmes de la souffrance, car "le Corps mystique du Christ s'édifie et se complète dans la mesure où la passion de Jésus-Christ entre dans ses membres".



Le Comité des Fondateurs de l'Eglise du Canada  
25 ouest, rue Jarry, Montréal 11

# Philomène

par Ernie Bushmiller

JE DEPENSE  
MES EPARGNES  
AUJOURD'HUI.



**Le journal quotidien est le meilleur médium de publicité**