

LA TRIBUNE

SHERBROOKE, Que.

Perspectives

Vol. 3, No 18 — 6 mai 1961

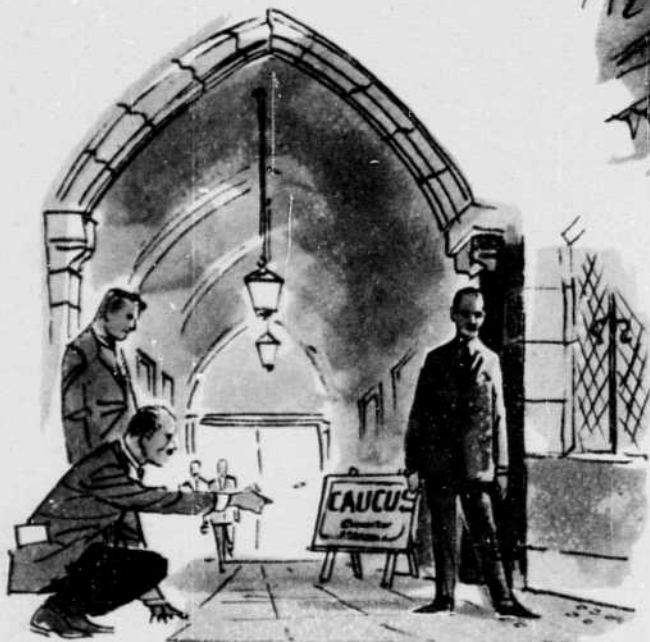


DOUCES VIOLETTES DU PRINTEMPS! — VOIR PAGE 22

Malak



A Tokyo, une école à la canadienne (Page 16)



Dans le corridor, les journalistes lancent des pièces de monnaie. Celui dont la pièce est le plus loin du mur achètera le café pour tous

Le club

Hors de la Chambre, les relations

LA Chambre des communes présente deux aspects différents, selon que l'on y siège ou qu'on l'observe de l'extérieur. Pour le visiteur qui prend place dans la galerie réservée au public, c'est l'arène de nos luttes politiques. Pour le parlementaire, elle s'apparente à un club.

Une fois derrière les tentures qui masquent le fond de la Chambre, l'esprit de parti disparaît. Les députés, bien entendu, restent fidèles à leurs convictions, mais les discussions deviennent calmes et raisonnées. C'est en Chambre qu'on s'affronte. Dès qu'ils l'ont quittée, les députés des différents partis s'appellent par leur prénom et s'entendent aussi bien que les membres d'un club.

Plus d'un militant de la politique s'indignerait de voir la cama-



A la Chambre, à gauche, M. Howard Green, ministre des Affaires extérieures, fait un discours, tandis que le premier ministre quitte la salle et que M. Douglas Fisher (soc. dém. de Port-Arthur) cause avec le ministre de l'Immigration (Mme Ellen Fairclough). Ci-dessus, M. Frank McGee (P.C. de Scarborough) fume dans le corridor et un député passe la tête à travers les tentures pour parler à un collègue.



En haut, des députés regardent la télévision dans leur salle commune. En bas, M. Argue, leader du P.S.D. (à g.) prend le café à la cafeteria; à droite, M. F. F. Legere, (P.C. de la Nouvelle-Ecosse).

des 265

entre députés se font plus cordiales

raderie qui règne de temps en temps parmi les députés de tous les partis. A l'occasion de banquets ou de réceptions, on verra même des ennemis jurés chanter ensemble à pleins poumons la main sur l'épaule.

Les hommes politiques ont l'instinct grégaire et l'hôtel du Gouvernement leur offre toutes les facilités pour se réunir. Juste derrière la Chambre, se trouvent des salons où ils peuvent rencontrer leurs collègues et les courriéristes parlementaires. Dans la salle 16, où mène le corridor partant des Communes, tous les députés se retrouvent et, parfois, regardent ensemble des programmes politiques — ou des parties de hockey — à la télévision.

La cafeteria est aussi un endroit de (Suite à la page suivante)



Le club des 265

(Suite de la page précédente)

rencontre. On y discute des affaires de l'Etat ou de sujets plus prosaïques autour d'une tasse de café ou de thé. Il arrive que la conversation y soit plus édifiante que le débat aux Communes. Un député appela un jour la cafeteria "la troisième Chambre du Parlement". "Elle diffère toutefois des autres, disait-il, du fait que les journalistes prennent part aux discussions sans qu'il soit besoin de surveiller nos paroles."

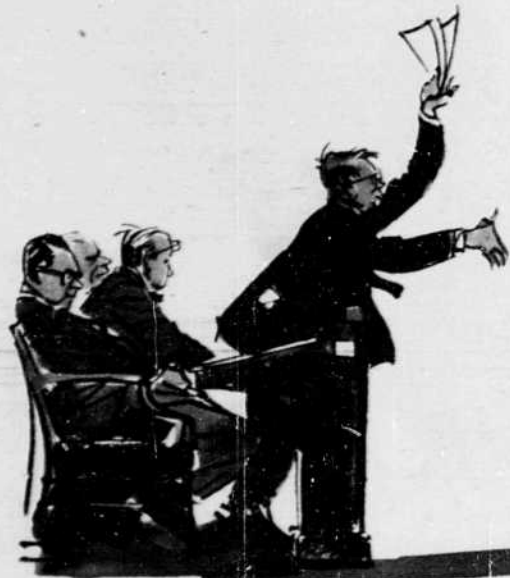
Au sixième étage, il y a le restaurant du Parlement. C'est là que les députés invitent leurs amis et électeurs. Les ministres, eux, mangent dans l'endroit de la salle le plus éloigné de l'entrée, comme s'ils voulaient échapper aux regards.

Pour les députés qui sont très loin de chez eux, la vie parlementaire allège un peu la solitude à laquelle ils sont contraints. De plus, en côtoyant les députés des autres partis et en échangeant des opinions avec eux, ils modifient quelques-unes de leurs idées préconçues sur leurs adversaires — qu'ils veuillent ou non l'admettre publiquement.

Juste derrière la Chambre se trouvent des salons où les députés peuvent fumer et rencontrer les journalistes. Ici, MM. Lionel Chevrier et J. W. Pickersgill, libéraux, causent dans le salon de l'opposition.



Les ministres mangent ensemble au restaurant du Parlement. Plusieurs étant occupés ailleurs, il arrive que les convives ne soient pas nombreux.



L'étroite allée qui sépare le gouvernement de l'opposition crée un sentiment d'antagonisme qui disparaît hors de la Chambre. On voit, à gauche, les libéraux Paul Martin, L. B. Pearson et J. W. Pickersgill. ✓



C'EST LE TEMPS

D'ÉCHANGER

VOTRE CAMION!

GRANDES VALEURS D'ÉCHANGE SUR CAMIONS FARGO NEUFS

ON DEMANDE: CAMIONS USAGÉS 1957, '58, '59

JAMAIS L'OCCASION
D'ACHETER N'A ÉTÉ AUSSI BONNE!

VENEZ! LES OFFRES
SONT EXCELLENTES



GRANDES ÉPARGNES DE L'ANNÉE!

Jamais le moment n'a été aussi propice à l'achat d'un camion Fargo 1961 que maintenant! Les dépositaires Fargo font tout leur possible pour vous offrir la meilleure aubaine sur le meilleur camion de l'année. Le camion Fargo 1961 est remarquable par son apparence, sa robustesse et son allure. Le nouveau moteur "Six" incliné qui agit comme un "huit", est fiable, puissant et économique. C'est le meilleur achat de l'année dans la catégorie des bas prix... FARGO.

GRANDES OFFRES D'ÉCHANGES DE L'ANNÉE!

Vous aimerez les offres d'échanges que font actuellement les dépositaires Fargo. Comme ils s'occupent activement de la vente des camions, ils tiennent absolument à vous faciliter l'achat d'un camion Fargo. Voici l'occasion que vous attendiez. Amenez simplement votre camion et commençons sans tarder à parler d'un échange. En 1961, Fargo est plus robuste.

FARGO '61

GARANTIE DE 12,000 MILLES OU DE 12 MOIS (selon le cas qui arrive le premier)



Très figuratifs, les poissons-anges de Richard Lacroix semblent évoluer dans un monde sous-marin fantômal.

Artiste et artisan

Richard Lacroix est à la fois graveur, typographe et pressier

Par Jacques de Roussan

Rédacteur de Perspectives

EN ce siècle de production industrielle automatisée où l'homme doit souvent se contenter de n'être qu'un presse-bouton, il existe encore des réfractaires qui n'ont pas succombé au modernisme mécanique et qui, en plus d'être artistes, sont restés de véritables artisans. Richard Lacroix est de ceux-là. Il est à la fois graveur, lettré, typographe, pressier, relieur, et peintre par surcroît.

L'eau-forte est la forme de gravure qui intéresse le plus Richard Lacroix. C'est un procédé qui s'est développé en Europe, au XVI^e siècle. On grave un dessin sur une plaque de cuivre, recouverte d'un vernis, en utilisant une pointe sèche ou un burin et on élargit ensuite les lignes tracées sur le métal par trempage dans de l'acide nitrique, appelé communément eau-forte.

Richard Lacroix n'est pas devenu graveur du jour au lendemain. Dès l'âge de sept ans, il suivait des cours de dessin à l'École des Beaux-Arts de Montréal. Trop petit pour s'y rendre tout seul, ses parents l'y conduisaient et l'en ramenaient en voiture. Plus tard, il s'inscrivit à l'École des Arts graphiques pour apprendre les différentes branches de l'imprimerie. En 1960, à l'École des Beaux-Arts, il devint l'assistant d'Albert Dumouchel, son professeur de gravure. Aujourd'hui âgé de 21 ans, Richard a acquis une solide expérience et a réalisé un certain nombre d'œuvres appréciées des connaisseurs.

Il y a deux ans, il publia, sous forme d'album et en collaboration avec trois autres artistes — Marie-Anastasia, Janine Leroux et Françoise Bujold —, une suite de sept eaux-fortes. Cet album serait le premier du genre publié au Canada par des Canadiens. L'année dernière, il édita seul "Pierres de soleil", album de neuf lithographies; en regard de chacune d'elles, on peut lire un poème original de neuf de nos meilleurs poètes, dont Anne Hébert, Michèle Lalonde, Gilles Hénault et Paul-Marie Lapointe.

Depuis un certain temps déjà, le jeune artiste rêvait de faire un "bestiaire", c'est-à-dire une suite de gravures sur des animaux. Ce n'est qu'au début de cette année qu'il put se mettre à la tâche. Il lui fallut quatre bons mois pour terminer son bestiaire qui comprend six gravures dont certaines, des perruches, des poissons et des

papillons, sont des modèles du genre.

Quatre mois pour graver six dessins, c'est beaucoup, dira-t-on... Pourtant, c'est presque un record de vitesse. Certaines des opérations manuelles sont en effet longues et fastidieuses, principalement le tirage.

Après avoir conçu l'idée générale de son sujet, l'artiste doit d'abord tracer son dessin sur la plaque de cuivre et ainsi fait sauter avec sa pointe un peu de vernis protecteur. Il trempe ensuite sa plaque dans un bac rempli d'acide nitrique dilué dans de l'eau, qui mord dans le métal là où le vernis a été enlevé, ce qui donne un dessin en creux. L'acide nitrique, très corrosif, creuse les lignes du dessin dans tous les sens: il "ouvre" la ligne. Quand l'artiste veut une morsure moins grande, il se servira de ce qu'on appelle le "mordant hollandais", qui donne une ligne très fine mais exige de sept à dix heures de trempage; ou bien il emploiera du perchlorure de fer, qui ne requiert que trois heures environ et dont la ligne est un peu moins fine.

L'œuvre ainsi gravée sur le cuivre peut être retouchée à volonté, même pendant que la plaque baigne dans l'acide. Lorsqu'on veut faire des retouches importantes, on remet une nouvelle couche de vernis sur le dessin déjà composé, on trace de nouvelles lignes et on recommence les opérations avec l'un ou l'autre des acides, selon la netteté de la morsure à obtenir.

Une autre étape importante est le tirage. Pour ce faire, Lacroix a fait l'acquisition d'une presse à bras, vieille d'au moins cent ans. Il emploie pour ses eaux-fortes un papier spécial fait entièrement à la main. Pour que son papier donne vraiment une bonne reproduction, Richard doit le faire tremper une douzaine d'heures dans la baignoire familiale, au grand dam de ses parents. Puis, il fait chauffer sa plaque de cuivre et y étend l'encre en s'assurant que toutes les lignes mordues par les acides sont bien saturées. Posée sur le plateau de la presse, la plaque reçoit la feuille trempée, qui entre-temps aura été essorée au buvard; puis l'artiste, au moyen d'une roue à quatre bras, fait passer le rouleau-compresseur de la presse par-dessus le tout. Il n'y a plus qu'à vérifier si l'épreuve est bonne... ou à jeter au panier!

C'est dans la cave de la maison de ses parents, à Montréal, que Richard Lacroix a installé son équipement, d'une valeur d'environ \$2,000, et acheté à même ses économies. Tout à côté de son "refuge", son père élève des perruches. Ce sont deux de ces oiseaux qui ont servi de modèles à notre artiste pour l'une des gravures de son bestiaire. Afin de bien saisir le mouvement de leurs ailes, il a observé les perruches pendant près d'une journée, en silence, sans bouger.

Pour cet album, Richard Lacroix a fait ce qu'on appelle du monochrome, c'est-à-dire qu'il n'a employé qu'une plaque et qu'une seule couleur d'encre par dessin. Ce n'est qu'après de multiples essais qu'il a choisi la couleur qui lui semblait le mieux convenir au sujet. Chacune de ses six gravures est donc d'une couleur différente. Pour réaliser un monochrome, sans compter le tirage, il faut compter une bonne journée de travail. L'impression — ou tirage — est véritablement une besogne fastidieuse qui peut prendre des semaines. Il est impossible, en effet, de tirer plus de six épreuves à l'heure et encore faut-il rejeter celles qui ne sont pas satisfaisantes, soit une bonne moitié.

VIENT ensuite le temps de la reliure. C'est alors que Richard va faire la tournée des grands magasins pour choisir la toile qui est ensuite collée sur un carton. Chaque album revient à environ \$5,00, sans compter les frais de typographie pour le titre, la préface et la justification en dernière page. L'édition de son bestiaire — entièrement à ses frais — est tirée à 50 exemplaires, dont plus de la moitié a été vendue avant même le lancement.

Pour se perfectionner dans la technique de son art, Richard Lacroix se prépare à partir pour Paris où il espère passer une année à travailler dans des ateliers renommés de lithographie et d'eaux-fortes. Au cours de son séjour en Europe, il compte participer, cet été, à la grande biennale de gravure de Ljubljana, en Yougoslavie, et aussi faire d'importantes recherches au Cabinet des Estampes, à Paris. Il projette, enfin, de se rendre en Italie et dans le sud de la France pour s'y livrer à son péché mignon: la peinture non-figurative.



Photos John Max

En silence, l'artiste a surveillé, pendant toute une journée, les perruches de son père, installées dans une grande cage, pour bien saisir les mouvements précis des ailes.



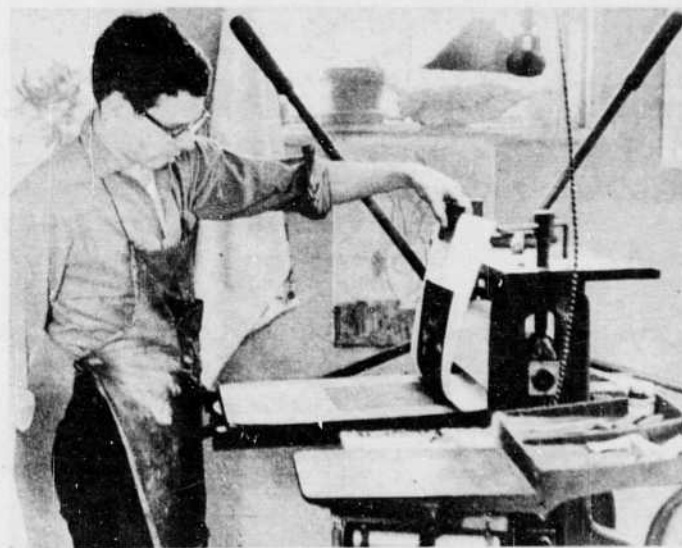
Richard Lacroix grave avec une pointe la surface vernissée de sa plaque de cuivre qu'il trempera ensuite dans de l'acide nitrique, appelé communément eau-forte.



Le jeune artiste est particulièrement fier de ses perruches qui ont exigé beaucoup de travail mais qui sont le clou de son bestiaire.



Avant de tirer l'épreuve, il doit encre sa plaque, puis bien l'essuyer avec du talc.



Avec précaution, l'artiste tire la première épreuve de la plaque qu'il vient de terminer; on n'imprime, en moyenne, que six épreuves par heure. ✓

C'est facile
d'être
brave
avec

CURAD*



CURAD avec le tampon Telfa est le pansement adhésif qui colle où c'est nécessaire mais jamais sur une coupure ou une blessure!

Le tampon Telfa du pansement CURAD est spécialement fabriqué pour permettre le drainage de la blessure, d'être absorbé par le tampon au moyen de trous minuscules sur un film de plastique appliqué sur la blessure même. TELFA ne colle pas à la gale et ne rouvre pas la blessure quand le pansement est enlevé. Il maintient la blessure sèche et favorise la cicatrisation.

CURAD est le *seul* pansement en plastique avec le tampon Telfa approuvé par les hôpitaux. Assurez-vous d'employer CURAD avec le tampon Telfa pour les coupures et les égratignures de vos enfants; et pour vous-même aussi. En vente à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.



THE KENDALL COMPANY
(CANADA) LIMITED
BAUER & BLACK DIVISION
*MARQUES DÉPOSÉES



SOINS D'INFIRMIÈRE



SERVICES DIAGNOSTIQUES



Savez-vous ce que votre hôpital met à votre disposition?

Pour la plupart d'entre nous, un hôpital est un point de repère familial et rassurant—un refuge sur lequel on peut compter en cas de maladie ou d'accident.

Tous les ans, sur huit personnes, une a besoin de soins hospitaliers. C'est dire que nos hôpitaux ont une tâche plus lourde que jamais—que leur personnel est plus affairé—que leurs problèmes sont plus compliqués.

Pourtant, beaucoup ne savent pas réellement ce que c'est qu'un hôpital. C'est étonnant comme tout va de plain-pied, 24 heures par jour, dans un hôpital, si l'on songe à la multiplicité des services et des talents qu'on trouve sous un même toit.

Le 12 mai, Journée des Hôpitaux au Canada,

un grand nombre d'hôpitaux accueilleront les visiteurs qui tiennent à voir eux-mêmes ce qui se passe dans les hôpitaux de leur localité. Du reste, le personnel de la plupart des hôpitaux est heureux de recevoir des visiteurs en tout temps.

Visitez votre hôpital—causez avec les gens qui le dirigent—discutez de leurs besoins et voyez si l'on a besoin de vos services bénévoles. Quels que soient les besoins, un hôpital qui reçoit l'appui actif des citoyens a de meilleures chances de maintenir une norme progressive dans le domaine des soins hospitaliers.

Un bon hôpital moderne est indispensable à la santé de la communauté. Aidez-le dans toute la mesure du possible. Chaque hôpital, petit ou grand, s'améliorera avec votre appui.

Metropolitan Life

INSURANCE COMPANY
UNE COMPAGNIE À FORME MUTUELLE
DIRECTION GÉNÉRALE AU CANADA, OTTAWA

Le Grand C

1



3

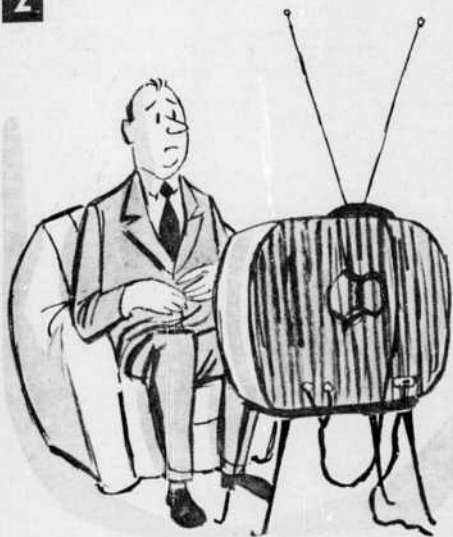


5



Guignol

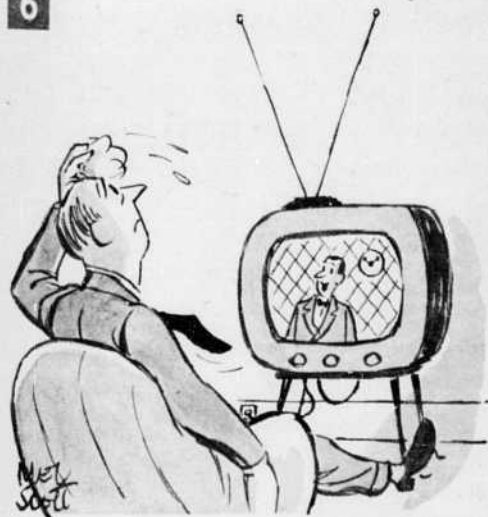
2



4



6



— ... notre prochain bulletin de nouvelles
passera ce soir à 11 heures ...

Présentant

LE RAGOÛT DE BOEUF Dinty Moore

UN EXCELLENT RAGOÛT

Voici un merveilleux mets substantiel en quelques minutes . . . un ragoût de boeuf tout à fait différent. Le Dinty Moore se compose de gros morceaux de délicieux boeuf de l'ouest, maigres, juteux et parfaitement braisés avec une sauce doublement riche puisqu'elle a été préparée avec du boeuf de même qualité. Des pommes de terre fermes et blanches de l'Idaho et des succulentes carottes de jardin y ont été ajoutées juste au bon moment pendant la cuisson. Le tout relevé d'un assaisonnement savoureux! N'est-ce pas qu'il a l'air bon? Essayez le fameux ragoût Dinty Moore de Burns, présenté en 3 grands formats!

Un mets exquis que vous vous devez de déguster!



2

jours sur

7

chaque semaine,
il vous faut un

SUPPLÉMENT

de protection!



Un désodorisant liquide
ne suffit pas...
Il vous faut la
protection en profondeur
de la **nouvelle**
crème ODO-RO-NO!

Bien sûr, les jours calmes, vous pouvez utiliser un désodorisant qui se roule ou se vaporise (et Odo-ro-no existe aussi sous ces deux formes). MAIS au moins deux jours par semaine, il vous faut cette certitude absolue que peut seule vous donner une crème comme Odo-ro-no. Odo-ro-no pénètre profondément, supprime l'odeur à sa source et neutralise la transpiration pendant 24 heures! Efficace, agréable aussi à utiliser: Odo-ro-no, la **crème neutralisante de formule nouvelle**, n'irrite pas une peau normale et n'abîme pas les vêtements. 49¢ et 69¢ seulement.



ODO-RO-NO

La maison électrique

Chez Lisle Hodell, même les brosses à dents sont actionnées à l'électricité

C'EST dans les menus gestes de la vie quotidienne qu'il est commode de pouvoir remplacer la main par le moteur électrique. Par exemple, pour manier la brosse à dents, le vaporisateur d'insecticide ou la gomme à effacer... Dans la maison de Lisle Hodell, à Fort Wayne, en Indiana, ces humbles tâches domestiques — et beaucoup d'autres encore — sont confiées à des appareils électriques.

Dans les foyers parmi les plus modernes, une trentaine de moteurs tout au plus actionnent les appareils ménagers. Hodell en emploie cent! Il n'a qu'à presser des boutons pour mélanger la salade, tirer les rideaux ou faire osciller les chaises berceuses. La liste de ses moteurs couvre une pleine page dactylographiée et on a dû installer un dispositif spécial de distribution du courant pour prévenir la surcharge des circuits. De plus, un "oeil électrique" veille à ce qu'aucun moteur ne reste en marche par erreur, quand le propriétaire s'absente.

"On me croit un peu détraqué, dit Hodell, mais je suis sûr qu'à la prochaine génération, les maisons seront encore plus automatisées que la mienne!"

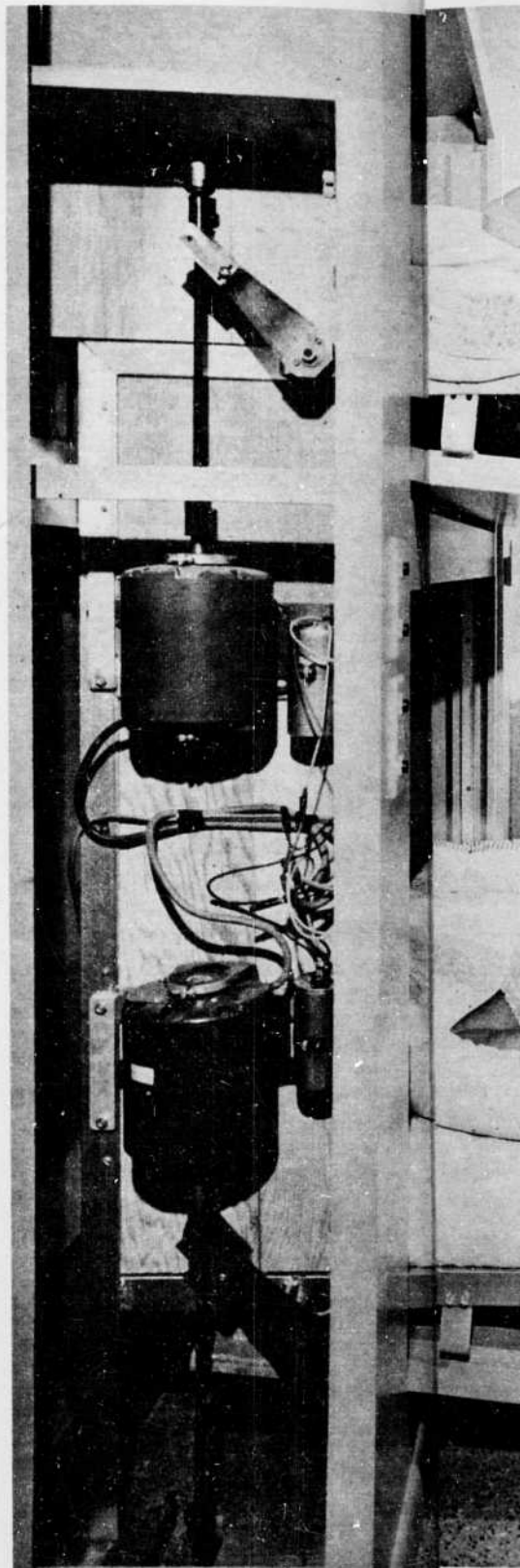


C'est naturellement dans la cuisine qu'on trouve le plus de moteurs, soit 22.



Même le gratte-dos fonctionne à l'électricité, comme le démontre Vicky Hodell.

Lisle Hodell a placé, derrière son fauteuil préféré, un moteur qui en fait vibrer le dossier et lui procure ainsi un massage bien-faisant, tandis qu'il poursuit confortablement la lecture de son journal.

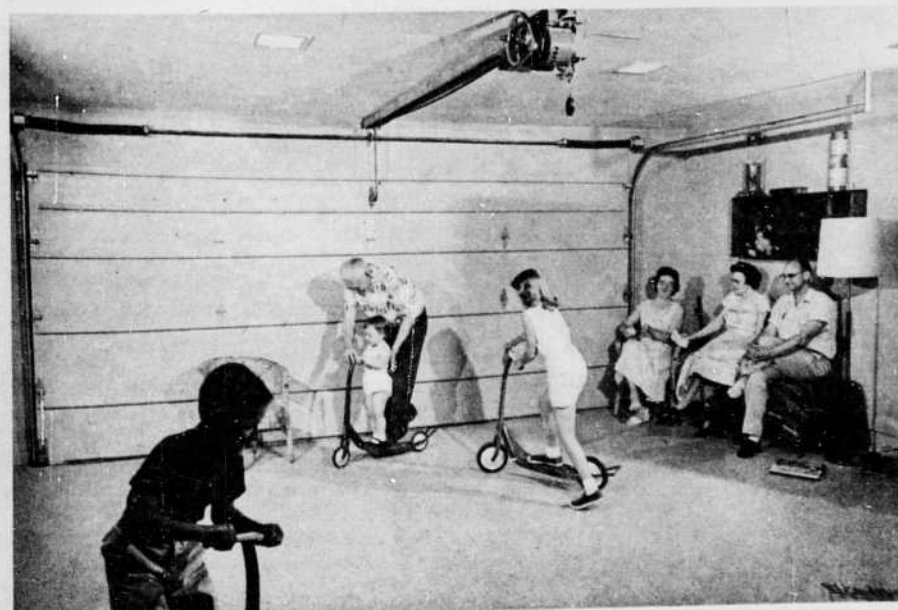


Grâce aux moteurs de gauche, ces couchettes





peuvent sortir du mur ou s'y replier, et le garage devient une chambre à coucher.



Le garage est chauffé, comme le logis, par des fils électriques dissimulés dans les murs.

VOS CHEVEUX VOUS LAISSENT?



Si vous commencez à perdre vos cheveux, **N'ATTENDEZ PAS!** Aux moindres symptômes, pellicules, cheveux sur le peigne, recourez immédiatement au traitement à la **Silvikrin Pure**.

La chute prématurée des cheveux n'est pas normale et il est facile d'y remédier avec le traitement à la **Silvikrin Pure**.

Raisons de l'efficacité de la **Silvikrin Pure**

La **Silvikrin Pure** est un tonique scientifique pour la chevelure. Elle contient 18 des amino-acides essentiels à la santé des cheveux. Sous l'effet du massage, on active la circulation sanguine à l'endroit de l'application et la **Silvikrin Pure** pénètre le cuir chevelu car sa solution aqueuse traverse la pellicule

graisseuse qui le recouvre. C'est ainsi que chaque goutte de **Silvikrin Pure** agit avec rapidité et efficacité. N'attendez donc pas davantage. Donnez-vous un massage quotidien à la **Silvikrin Pure**. Le paquet de **Silvikrin Pure** vous suffit pour un mois de traitement. Un compte-gouttes spécial vous permet de mesurer avec précision la quantité de **Silvikrin Pure** nécessaire à votre traitement quotidien. Demandez la **Silvikrin Pure** à votre comptoir de produits pharmaceutiques aujourd'hui même!

LA SILVIKRIN PURE

contre la chute des cheveux

AVEC

Poly-Glot

"le succès n'attend même pas une année"

60 HEURES

SUFFISENT POUR

APPRENDRE À

PARLER ANGLAIS

La méthode moderne de

CONVERSATION ANGLAISE

au moyen de disques enregistrés par

HENRI BERGERON

annonceur réputé de la radio et de la télévision

20 DISQUES — 40 LEÇONS — SUCCES ASSURE

Vous comprenez et parlez dès la première leçon.

Aussi : **METHODE POLY-GLOT** de conversation **ESPAGNOLE** et **ITALIENNE** avec **MIVILLE COUTURE**

Remplissez et postez ce coupon pour plus de détails

UNE GAGNANTE DU CONCOURS POLY-GLOT



Madame Rose Breton de Cartierville, qui s'est méritée un prix spécial dans le concours Poly-Glot 1960. Lors de son examen, Madame Breton a obtenu le pourcentage exigé. Nos félicitations.



POLY-GLOT INC.

QUEBEC

425, rue de l'Eglise

Messieurs: —

Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des renseignements sur la méthode **POLY-GLOT** de conversation anglaise () espagnole () italienne (), au moyen de disques et de votre "Récompense au Mérite" après examens.

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____

COMTE _____

EMPLOI _____

AGE _____

vous raser, madame?
n'en faites rien!



Employez Neet... c'est tellement plus simple!

Grâce à cette nouvelle crème épilatoire rose et parfumée, vous ne vous sentirez plus gênée par ces ombres disgracieuses... signes révélateurs de l'usage du rasoir? Pour rendre lisses les aisselles, plus douces les jambes et faire disparaître toute trace du fin duvet de votre visage, pourquoi ne pas toujours employer une crème plus efficace que le rasoir? Employez Neet... c'est tellement plus simple?

Neet



CONSTIPÉ?

PRENEZ

FRUIT-A-TIVES

Finis le malaise, les désagréments, et les ennuis de la constipation grâce aux douces et bénignes Fruitatives! L'unique composition à douze ingrédients des Fruitatives vous soulagera rapidement et efficacement. Exigez les Fruitatives... le laxatif de qualité à prix modique auquel les Canadiens se fient depuis plus d'un demi-siècle. Plus de 800 millions de comprimés ont été vendus jusqu'ici.



DOUX!

CHAQUE
FUMEUR DE PIPE
FAIT LES ÉLOGES DU

TABAC À PIPE
HOLIDAY

Cinq tabacs renommés en un NOUVEAU mélange hors pair d'un arôme délicieux, d'une saveur riche, et merveilleux à fumer!

OFFRE SPÉCIALE DE PIPE

Envoyez-nous deux rabats de Blagues Holiday et un dollar, et vous recevrez une Pipe en Bruyère importée, de valeur, portant votre signature en or.

OU ÉCRIREZ

STUART HOUSE

66 RIVALDA ROAD, WESTON, ONTARIO



Carrosseries sur mesure

On se dispute les créations Farina

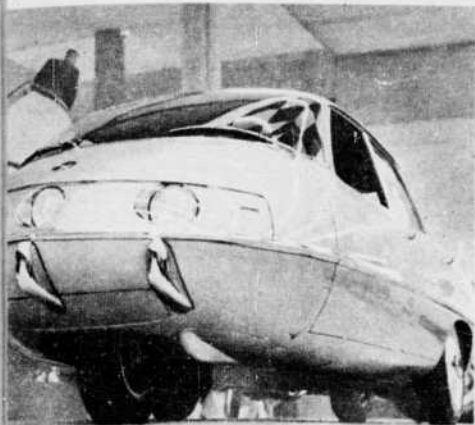


Voici en gros plan le prototype illustré en haut de la page et qui sera peut-être le modèle

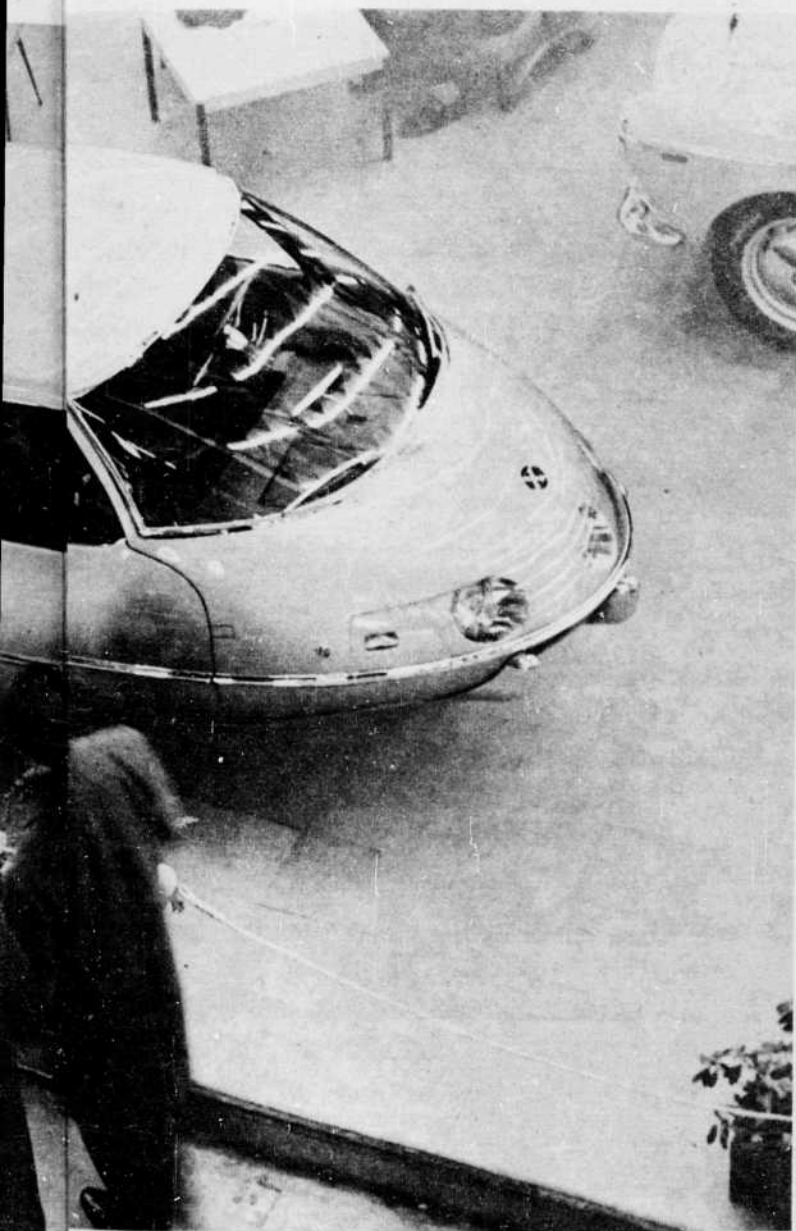
MÊME si le maître carrossier italien Pinin Farina n'a dessiné que très peu de voitures à bas prix, une forte proportion de la production mondiale d'automobiles porte la marque de son génie.

Farina, qui a maintenant 67 ans, dessine et fabrique des carrosseries d'autos depuis 1930. L'artiste l'a constamment disputé à l'ingénieur chez cet amoureux de la perfection esthétique qui croit que la forme des objets doit toujours correspondre à leur fonction. Mais son goût typiquement européen du travail artisanal ne l'empêche pas d'avoir des vues résolument modernes sur l'industrie où il fait sa marque depuis plus de trente ans. Farina a probablement plus fait qu'aucun autre carrossier pour réaliser cette "sculpture sur roues" que tend à être l'automobile d'aujourd'hui. Les carrosseries qui sortent de sa main allient la simplicité et l'harmonie des lignes à l'équilibre des masses.

Son atelier de Turin est réservé à la construction de modèles exclusifs et de grand luxe et toutes les opérations s'y font à la main. Mais les commandes (Suite page 14)



Ce prototype Farina, baptisé simplement le "X", a une seule paire de roues sur le même essieu et une roue unique à chaque bout.



de l'auto de l'avenir, tel que dévoilé au Salon de l'Auto, à Bruxelles.



Pinin Farina ne compte plus les trophées qu'il a mérités en trente ans comme maître de la "haute couture" des automobiles.

Une Formation de Chef



Voici des jeunes gens qui fréquentent un des collèges militaires canadiens. Grâce à leurs études et à leur entraînement ils pourront obtenir un brevet d'officier dans la Marine, l'Armée ou les Forces aériennes. En vertu du Programme d'instruction pour la formation d'officiers des forces régulières (ROTP), le Ministère de la Défense nationale se charge de la formation universitaire d'un certain nombre de diplômés des écoles supérieures et d'en faire les chefs de demain.

Vous pouvez vous renseigner sur cette aide financière, sans obligation de votre part, en vous adressant au Centre de recrutement des forces armées le plus proche ou en écrivant au Directeur du R.O.T.P., Ministère de la Défense nationale, Ottawa, Ontario.

Le prochain cours commencera l'automne prochain. Les demandes d'admission seront acceptées jusqu'au 1er juillet 1961.



COLLÈGE MILITAIRE ROYAL DE SAINT-JEAN, SAINT-JEAN, P.Q.

ROYAL ROADS VICTORIA, B.C.



ROYAL MILITARY COLLEGE OF CANADA KINGSTON, ONTARIO



TS-60-3P (R)



J'ai écouté...
elles disaient
que j'étais
**SOTTE DE RESTER
À LA MAISON**

Je n'avais pas voulu aller jouer aux quilles la veille et mes amies n'étaient pas contentes. Ce n'est pas que je *voulais* les laisser tomber, mais c'était une certaine période du mois. Que pouvais-je faire, sinon rester à la maison?

Quel autre choix? Tampax, évidemment! Tampax supprime toute indication extérieure de votre indisposition. Aucune odeur. Aucune échauffaison. Aucun bourrelet. Ni ceintures ni épingles ni bandes. Aucune sensation d'inconfort quand vous jouez aux quilles ou au tennis, quand vous faites du cheval ou du vélo. Rien—jamais—pour vous interdire la natation car Tampax ne peut absolument pas absorber de l'eau de l'extérieur.

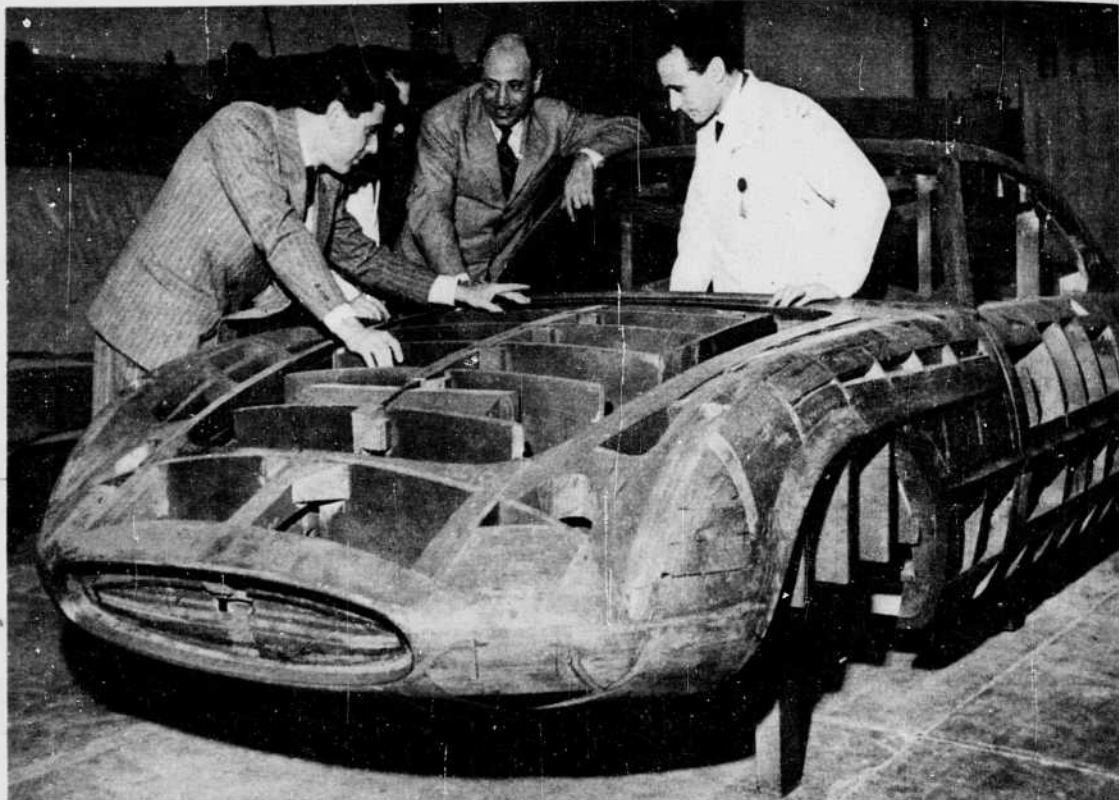
Est-il étonnant que les jeunes filles actives et modernes—celles qui sont de toutes les sorties—emploient Tampax?

Canadian
TAMPAX Corporation Limited
Barrie, Ontario

Avez-vous



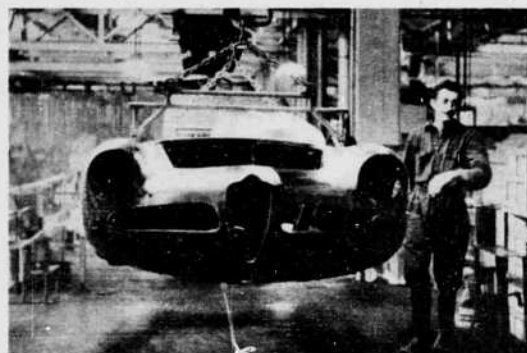
vu Fiston?



Sergio Farina (à g.) et son beau-frère, Carlo Renzi (au centre), examinent une maquette avec deux de leurs employés.



La spécialité de Farina: adapter des carrosseries exclusives à des châssis réguliers mais luxueux, comme pour cette Cadillac (en haut). En bas, une carrosserie de coupé sport Alfa-Roméo sur la chaîne de montage.



Carrosseries sur mesure

(Suite de la page 12)

abondent tellement depuis quelques années qu'il a dû ouvrir une autre usine, plus vaste, où le travail se fait en grande partie à la chaîne. Ce que le maître préfère avant tout, c'est dessiner des modèles uniques et les adapter à des châssis réguliers de voitures telles que la Lancia, la Ferrari ou la Cadillac. Une voiture de ce genre coûtera jusqu'à \$25.000.

Même à ce prix, Farina reçoit plus de cinquante commandes de modèles uniques par mois mais il limite sa production mensuelle dans ce domaine à vingt voitures, soucieux qu'il est de maintenir toujours la même qualité prestigieuse. Il a cédé récemment la direction de son entreprise à son fils et à un de ses gendres mais il tient toujours à prendre les décisions capitales et ne cesse de surveiller la qualité des carrosseries qui sortent de ses ateliers.

Les plus grands fabricants d'autos de Grande-Bretagne, des Etats-Unis et même du Japon le consultent souvent. Même si Farina n'a dessiné aucune voiture américaine, son influence se fait sentir chez plusieurs d'entre elles. Hors d'Italie, c'est surtout au Royaume-Uni qu'il fait autorité et certaines voitures anglaises sont l'oeuvre de son crayon, d'un pare-chocs à l'autre.



Cette Ferrari 410 à carrosserie Farina se vend treize mille dollars, Farina n'en fabrique que cinquante par an. ✓



VOYEZ TOUT CE QUE VOUS OFFRE FRIGIDAIRE!

(...pas étonnant que Frigidaire soit un meilleur achat!)

COMPAREZ CETTE LISTE DE CARACTÉRISTIQUES FRIGIDAIRE À CELLES DES AUTRES MARQUES

1) Les réfrigérateurs Frigidaire sont munis de portes entretoisées qui ne se déforment jamais et restent toujours étanches. Les autres marques ont-elles des portes entretoisées?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

2) Les réfrigérateurs Frigidaire ont un aimant permanent noyé dans un joint de porte spécial en vinyle, pour assurer une fermeture parfaitement étanche. Les autres marques ont-elles, sur tous leurs modèles, ce joint magnétique?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

3) Les réfrigérateurs Frigidaire ont un compresseur Meter Miser d'une sécurité absolue qui n'a jamais besoin de graissage. Ce compresseur sous bloc d'acier hermétique assure une protection à vie contre l'humidité et la poussière. Fonctionnement silencieux et économique. Les autres marques ont-elles un compresseur Meter Miser?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

4) Les réfrigérateurs Frigidaire ont un compartiment élevé, qui évite de se pencher. Ceux des autres marques sont-ils aussi élevés?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

5) Les réfrigérateurs Frigidaire ont un revêtement intérieur vitrifié, à l'épreuve des acides et intermissible, aussi facile à laver qu'une assiette. En est-il de même pour les autres marques?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

6) Tous les réfrigérateurs Frigidaire sont recouverts à l'extérieur d'émail Dynakote qui ne décolore pas avec l'âge, ne se tache jamais, ne s'écaille jamais. En est-il de même pour tous les modèles des autres marques?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

7) Les réfrigérateurs Frigidaire ont un déclencheur qui dégage instantanément les tiroirs à cubes de glace. Les autres marques ont-elles ce dispositif spécial?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

8) Les réfrigérateurs Frigidaire coûtent aussi peu que \$2.61 par semaine. Les autres marques offrent-elles autant d'avantages pour si peu?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

9) Les réfrigérateurs Frigidaire sont fabriqués par General Motors — une compagnie qui a toute votre confiance. Pouvez-vous en dire autant des autres marques?

FRIGIDAIRE/AUTRE MARQUE

Un prix, en soi, cela ne veut rien dire. Ce qui compte, c'est la valeur. Avec les appareils Frigidaire, vous en avez davantage pour votre argent. Ils offrent plus de caractéristiques exclusives de première qualité que les autres. Tous leurs éléments sont impeccables — ils ne sont pas conçus simplement pour attirer l'attention mais pour durer!

***VOYEZ-LES VOUS-MÊME SANS TARDER CHEZ VOTRE MARCHAND!**



Modèle FPI-13T-61. Réfrigérateur-congélateur Frigidaire, Imperial, "à l'épreuve du givre". Vous n'avez jamais à décongeler ce modèle!



FRIGIDAIRE
UN PRODUIT DE GENERAL MOTORS

APPAREILS D'AVANT-GARDE
CONCUS POUR VOUS

Ecole "canadienne" au Japon

Des frères canadiens-français
enseignent en anglais
dans une école internationale

Photos Sam Tata

EN 1952, la communauté des Frères des Ecoles Chrétiennes, qui depuis 140 ans sème des écoles à travers le monde, confiait à des religieux canadiens la mission de fonder une école dans la ville portuaire de Yokohama. Il s'agissait, bien entendu, d'une école japonaise, puisque les missionnaires doivent se soumettre aux lois du pays à évangéliser et enseigner dans sa langue.

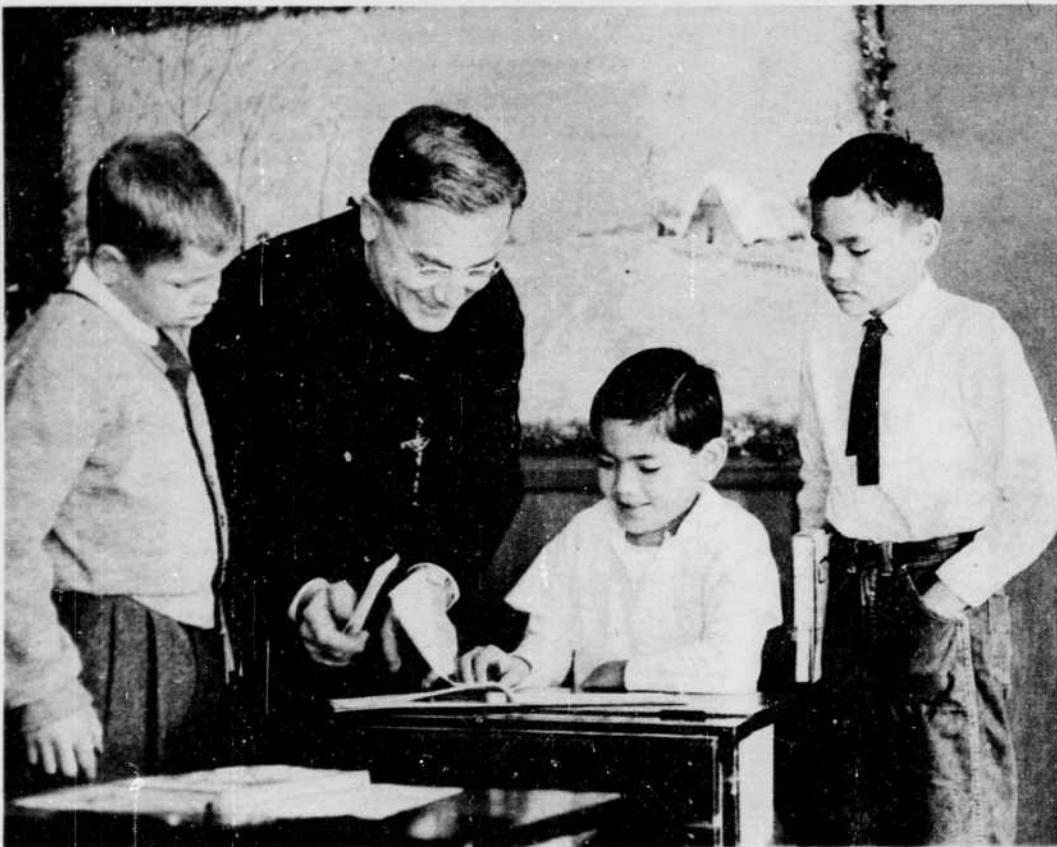
Deux ans plus tard, quatre frères étaient détachés du groupe et envoyés à Tokyo pour fonder une école. Mais cette fois, il s'agissait d'une école internationale où le japonais ne serait pas la langue d'enseignement, mais l'anglais. Chose curieuse, c'est un religieux canadien-français qui en est le principal, le frère Isidore (Gustave Vachon, de Saint-Casimir, dans la province de Québec). Il est assisté de treize frères, dont plusieurs canadiens-français, d'un laïc américain et de deux institutrices japonaises.

L'école internationale St. Mary's reçoit des élèves de trente-neuf nations, fils d'ambassadeurs, de représentants de compagnies, de soldats, américains, etc. Bien que catholique, l'école reçoit des élèves de toutes dénominations religieuses. C'est dire que l'enseignement, qui est d'esprit chrétien, n'est pas catholique dans ses formes, sauf pour les catholiques qui y reçoivent une instruction religieuse à part.

Le programme d'enseignement comprend tout le cours élémentaire (de la première à la septième année) et la première année du cours secondaire. Le français est enseigné comme langue seconde à partir de la quatrième année. Quant au latin, on ne l'enseigne que dans les deux dernières années.

Comment expliquer la grande faveur dont jouit cette école catholique dans un milieu en partie non catholique? Par la qualité de

(Suite page 18)



Le frère Isidore, principal de l'école St. Mary's de Tokyo, explique sa première leçon d'anglais à un petit Japonais adopté par une famille américaine.





Dans la photo du haut, une institutrice japonaise et deux assistants professeurs passent entre les pupitres pour surveiller la copie des élèves. Photo du bas: 8h. 45 du matin, les élèves arrivent à l'école, serviette à la main.

Cette classe de têtes blanches, d'yeux bridés et de cheveux crépus (dirigée par le frère Bernard) montre bien qu'à l'école St. Mary's on ne fait aucune distinction de race ou de couleur chez les élèves.



CIGARETTES
"EXPORT"
 BOUT UNI
 ou FILTRE



Sal Hepatica
 le laxatif doux et plaisant
 Le Sal Hepatica vous communique une sensation de bien-être après avoir éliminé les malaises causés par la constipation. Le Sal Hepatica est un laxatif rapide mais léger, qui régularise votre système en un rien de temps. Il adoucit efficacement les estomacs acides. Le Sal Hepatica n'irrite jamais. C'est un anti-acide aussi rafraîchissant qu'une eau de source.
 Les gens de tout âge reçoivent un soulagement rapide et efficace.
NOUVEAU SAL HEPATICA - le laxatif complet

Thérèse est TRISTE
 DOULEURS MENSTRUELLES
 Midol soulage plus rapidement les douleurs menstruelles parce qu'il agit de trois façons — soulage les crampes, calme le mal de tête, chasse le cafard. Maintenant, Thérèse prend Midol au premier signe de douleurs menstruelles.

Thérèse est HEUREUSE
 GRÂCE À MIDOL

BÉBÉ FAIT SES DENTS?
 Les poudres Steedman's à l'action bénigne aident à soulager rapidement les troubles de la dentition — température, constipation, malaises d'estomac. Elles apportent un bien-être reposant, autant pour le bébé que pour la mère.
 C'est le laxatif idéal pour bébés et enfants.
LES POUDRES STEEDMAN'S



L'enseignement se donnant en anglais, la bibliothèque de l'école St. Mary's est richement pourvue de livres de langue anglaise.

Ecole...

(Suite de la page 16)

l'enseignement que les frères y donnent et la valeur de la formation morale. Des Juifs, des Arabes, des protestants envoient leurs enfants à l'école St. Mary's, sans crainte d'endoctrinement: l'institution a fait sa marque sur le seul plan de la formation.

Au moment de la fondation de l'école, en 1954, il y avait 63 élèves. A la rentrée de septembre dernier, il y en avait 490, répartis en quatorze classes. Fondée sur le système anglo-américain, les sports y sont à l'honneur, ainsi que les associations de parents.

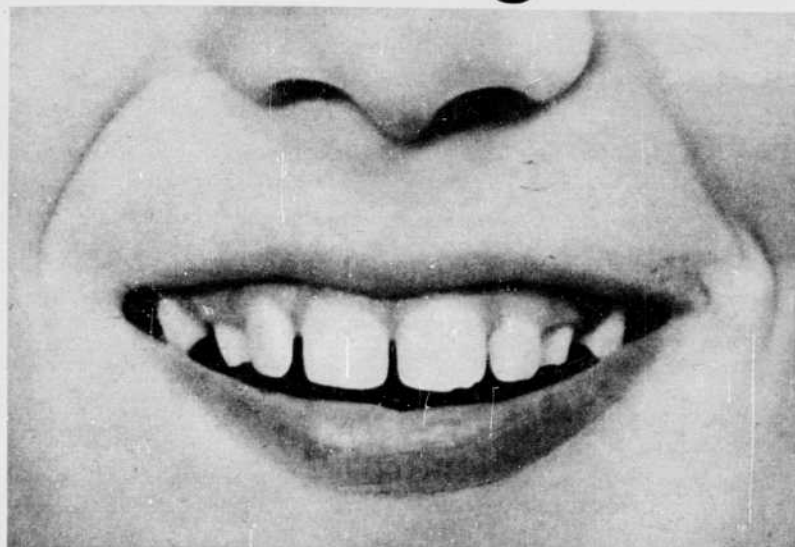


Le frère Isidore jette un coup d'oeil sur le devoir d'un élève, l'Américain Stephen Miller, de quatrième année, durant la récréation.



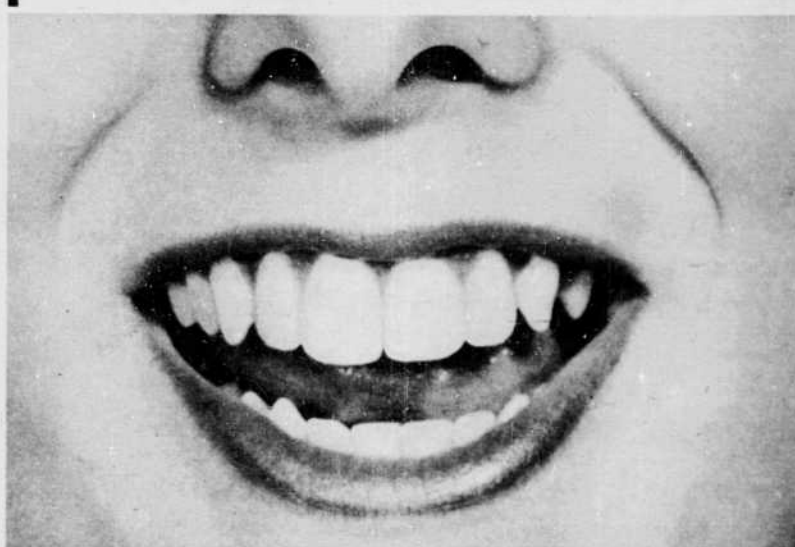
Cours de gymnastique dans le gymnase de l'école. Au fond, la crèche de Noël, et à droite, un portrait de Jean de Lamennais. ✓

Ces jeunes sourires dénués de caries devraient changer votre opinion sur les dentifrices



Épreuve No. 1: 423 enfants à l'école primaire. La moitié employa Crest, l'autre un dentifrice identique ne contenant pas l'agent de Crest contre la carie. Les deux groupes ont brossé leurs dents comme d'habitude durant un an.

Résultat: 49% moins de caries avec Crest



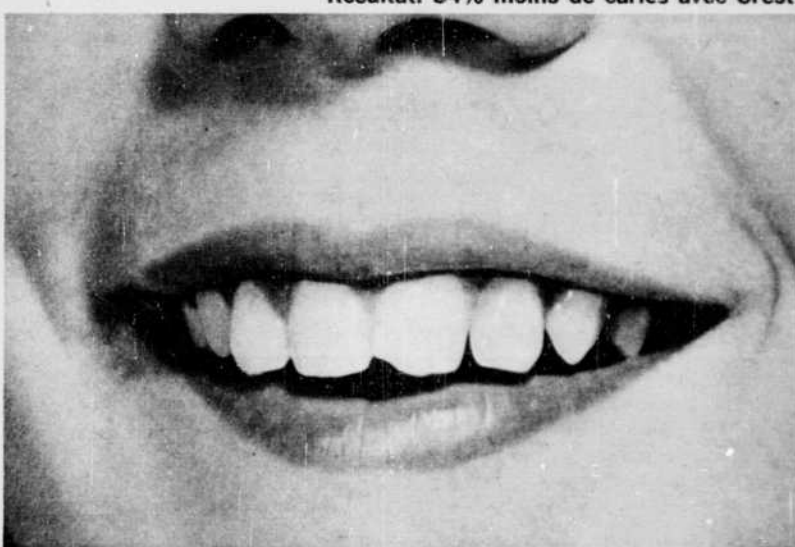
Épreuve No. 2: 247 collégiens. Ici encore, la moitié utilisa Crest, l'autre moitié utilisa un autre dentifrice, aucun n'étant identifié. Tous les collégiens ont suivi leurs habitudes d'hygiène buccale durant deux ans.

Résultat: 34% moins de caries avec Crest



Épreuve No. 3: 405 élèves à l'école primaire. La moitié utilisa Crest, l'autre un autre dentifrice. On surveilla le brossage des dents une fois par jour, à l'école, et les enfants les brossèrent comme d'habitude à la maison durant deux ans.

Résultat: 21% moins de caries avec Crest



Épreuve No. 4: 190 étudiants à l'école militaire. Mêmes conditions pour ceux qui utilisèrent Crest et ceux qui utilisèrent l'autre dentifrice. Tous se brossèrent les dents trois fois par jour, sous surveillance, durant 21 mois.

Résultat: 46% moins de caries avec Crest

On a observé moins de caries, chaque fois, chez les usagers de Crest—à vous, maintenant, de réduire vos caries grâce à Crest

Et Procter & Gamble vous présente enfin Crest—le premier dentifrice à démontrer qu'il réduit la carie.

Comment l'a-t-il démontré? Au moyen d'épreuves scientifiques comme celles qui sont décrites ci-dessus.

Ce ne sont là que quelques exemples, car, depuis huit ans, Crest a été continuellement éprouvé chez plus de deux mille personnes (y compris plusieurs enfants comme les vôtres).

Ces résultats, publiés dans des revues dentaires professionnelles, font partie des dossiers.

Dans chaque épreuve, ceux qui ont utilisé Crest ont eu moins de caries; et Crest est maintenant fabriqué et vendu au Canada.

Qu'est-ce qui rend Crest différent? Fluoristan*—le préventif éprouvé et breveté de Crest contre la carie. C'est une formule de fluorure, exclusive à Crest, qui renforce l'émail des dents contre la carie chaque fois que vous les brossez au Crest.

Les règles de l'hygiène dentaire sont toujours de mise. Nous souhaitons que vous profitiez le plus possible de Crest et de son Fluoristan, mais nous voulons qu'il soit bien clair que le secret d'une bonne hygiène dentaire ne réside pas uniquement dans l'emploi de Crest... ce n'est là qu'une partie d'un programme d'hygiène dentaire:

1. Vous devez toujours brosser vos dents régulièrement—après chaque repas de préférence.
2. Vous devez toujours les brosser comme il convient—en dirigeant la brosse vers l'arête des dents, puis en frottant les surfaces mastiquantes.
3. Vous devez toujours surveiller ce que vous mangez entre les repas—pour ne pas exagérer, suivez les conseils du dentiste.
4. Vous devez toujours consulter le dentiste deux fois l'an—il peut prévenir à temps beaucoup d'ennuis.

N'attendez pas de miracles de Crest—mais attendez-vous à avoir moins de caries. N'oubliez pas que Crest n'est pas une panacée, mais, de concert avec un programme convenable d'hygiène dentaire, il peut dès maintenant commencer à réduire les caries chez les membres de votre famille.



Le premier dentifrice à démontrer qu'il réduit la carie

©1961, The Procter & Gamble Co.
*Fluoristan est la marque déposée par Procter & Gamble pour son préventif éprouvé et breveté contre la carie.



MUM vous rend aguichante!

MUM est plus qu'un simple désodorisant. C'est une crème parfaitement appropriée à la peau sensible des aisselles. MUM est douce et agréablement parfumée. Son action rafraîchissante, et inoffensive pour les tissus, se prolonge durant 24 heures.

Riche et crémeuse, MUM est d'emploi facile et agréable. Une légère application... et vous laisserez derrière vous un sillon parfumé. MUM ne sèche pas dans le bocal, elle demeure crémeuse jusqu'à la fin. Employez la CREME DÉSODORISANTE MUM en toute confiance!



3212F

MUM
LA CRÈME DÉSODORISANTE

Préférez-vous un vaporisateur? Essayez MUM MIST!



Fournisseurs brevetés de
Sa Majesté la Reine

Plus de gens
achètent la
sauce

HP

de préférence
à toute
autre sauce
consistante
au monde.



Elle rehausse
la saveur
des mets:

viande,
poisson,
oeufs,
macaroni,
soupes et
rôtis à la
broche.

LA SAUCE
FAVORITE AU CANADA

Les Marques Connues
facilitent
les bons achats!

PAS besoin d'être un expert pour
s'assurer entière satisfaction — lors-
qu'on achète des marques connues.

C'est la confiance qui est à la base
des marques connues. Ce sont vos
voisins et vous qui établissez les
normes auxquelles un produit de
marque connue doit se conformer
pour vous donner pleine et enti-
ère satisfaction.

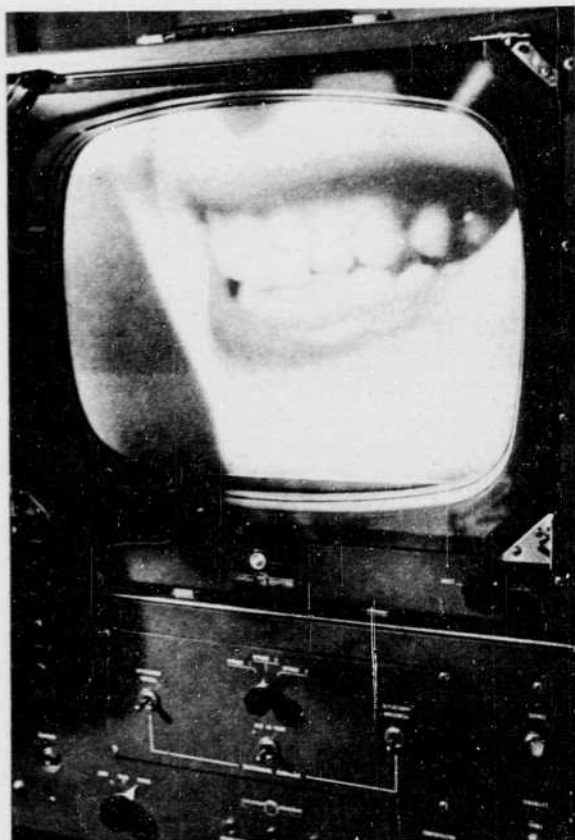
Une marque connue et respectée
est le premier atout d'un fabricant
et il ne néglige rien pour qu'il en
soit toujours ainsi: constamment
il met son produit à l'épreuve et
l'améliore.

Une marque connue est la garan-
tie de satisfaction que vous donne
le fabricant et à laquelle le mar-
chand ajoute la sienne.

Pour vous assurer qualité et satis-
faction, exigez les marques con-
nues. Familiarisez-vous avec celles
qui sont annoncées dans cette
revue.

Pour acheter en toute confiance et
en avoir plus pour votre argent
n'achetez que les marques connues!

Une Marque Connue est
synonyme de bon renom



Ce gros plan de la bouche et des dents permettra à Madame de juger en toute connaissance de cause.

La télévision au secours de la beauté

LA femme passe-t-elle plus de temps devant son miroir que dans sa cuisine? Cela dépend des femmes, direz-vous, et de leur talent de cuisinière! Mais il reste que le meilleur miroir ne saurait tout dire, même à celles qui le consultent tout le long du jour.

Pour remédier à ce manque de "réflexion", Lancôme de Paris vient d'installer dans son institut de beauté un circuit fermé de télévision qui transmet en gros plan le tout ou les parties du visage de ses clientes inquiètes.

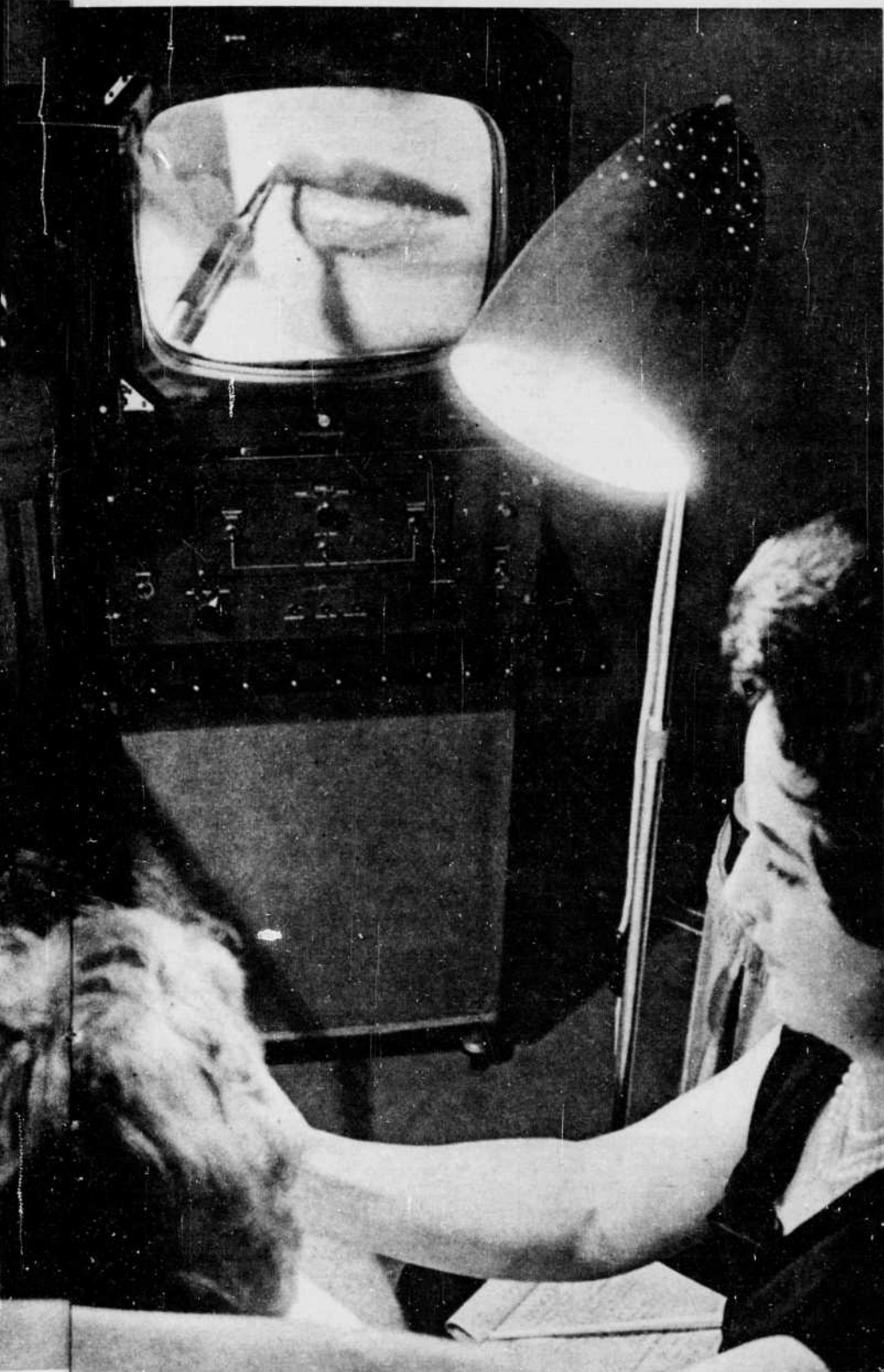
Madame peut donc s'examiner à loisir et dans le menu détail sur l'indiscret petit écran qui lui révèle les imperfections — nous allons dire les défauts! — de son visage. Pendant ce tête-à-tête avec la terrible vérité, une esthéticienne donne à Madame quelques sages conseils sur l'art de camoufler "des ans, l'irréparable outrage".

Sur le petit écran, la cliente distingue mieux les imperfections de son maquillage et peut ainsi suivre avec profit les conseils de l'esthéticienne. ✓





En lui faisant observer ses lèvres sur le petit écran de télévision à circuit fermé, l'esthéticienne de la maison Lancôme, à Paris, indique à sa cliente comment il faut appliquer le rouge à lèvres.



ce sera peut-être vous!
2 COUPLES CHANCEUX

GAGNERONT
 UNE MERVEILLEUSE
Vacance
EN SUISSE



PLUS ENVOLÉE DE RETOUR PAR 
KLM
 LES LIGNES AÉRIENNES ROYALES NÉERLANDAISES

Incomparable service personnel à bord d'un magnifique réacteur DC-8 KLM.
\$500 EN ARGENT DE POCHE!
26 AUTRES PRIX DE VALEUR!
6 MONTRES Glaruste
 à mouvement suisse—17 pierres
20 paniers de courtoisie de fins fromages suisses



Offerts par l'Association suisse des Fabricants de Fromage en boîtes.
 CP 700, Station H., Montréal, Qué.
Le véritable Gruyère suisse—
fromage des gourmets
 • Pour goûters, devant la TV!
 • Parfait pour les parties!
 • S'incorpore à plusieurs recettes!
 doux, à la saveur de noix • toujours frais—chaque triangle enveloppé individuellement de papier métallique!
IMPORTÉ DE LA SUISSE

Lisez les règles, complétez la formule ci-dessous, et postez-la maintenant!

Concours de l'Association suisse des Fabricants de Fromage en boîtes, Case Postale 700, Station "H", Montréal, Québec.
 Je suggère la phrase suivante pour compléter la chanson:

COMPLÉTEZ CETTE CHANSON Pour un goûter incomparable
 Voici un mets savoureux
 Le Gruyère Suisse délectable
 (Complétez cette dernière phrase en la faisant rimer avec "Savoureux")

Mon nom est

Mon adresse est

Découpez les mots "Importé de la Suisse" de tout paquet de fromage de Gruyère Suisse. Incluez cette section (ou facsimilé) avec chaque bon de participation. Faites-le aussi souvent que vous le voudrez. Si vous participez plusieurs fois, écrivez simplement la chanson en y ajoutant la dernière phrase de votre choix, et postez à l'adresse ci-haut mentionnée!
 Assurez-vous d'inclure "Importé de la Suisse" avec chaque participation.

RÈGLES: Tout le monde peut participer, à l'exclusion des membres et des employés de l'Association des Fabricants de Fromage de Gruyère Suisse, des Lignes Aériennes Royales Néerlandaises KLM, ainsi que leur: familles et leurs agences de publicité.
 Les participations seront jugées selon leur originalité, leur à-propos et leur propreté.
 Toute participation devient la propriété de l'Association des Fabricants de Fromage de Gruyère Suisse. Aucune correspondance ne sera entretenue par l'Association, au sujet de ce concours.
 Les gagnants des grands-prix seront avisés par lettre recommandée. Les noms des gagnants des grands-prix vous seront envoyés sur demande accompagnée d'une enveloppe pré-adressée à votre nom.
 Aucun prix n'est échangeable contre de l'argent.
 Les envolées trans-Atlantiques KLM se font de l'Aéroport International de Montréal, et doivent être utilisées entre le 15 août, 1961, et le 15 mars, 1962.
 Les participations doivent être postées avant minuit, le 24 juin, 1961.

Gruyère Suisse
IMPORTÉ DE LA SUISSE

A \$1.10 la verge carrée, j'ai du Congoleum "mur-à-mur" dans presque toute la maison. Mes chatons essaient de jouer avec les barres du Congoleum de la cuisine et de crocher leurs griffes dans le motif "tweed" de ma chambre. Heureusement, le Congoleum défie les égratignures! Je vais aussi en poser dans la salle de jeux: il n'en coûte qu'environ \$13.00 pour une pièce de 9' x 12'. A ce prix, ma chatte aura régulièrement des petits... grâce au

bas
prrr... prrr...
prix du
Congoleum



Le motif illustré ici est le "Wonder-Bar" qui se fait aussi en cuivre et beige.

CONGOLEUM GOLD SEAL



Des violettes dans votre jardin

POUR les jardiniers amateurs — et ils sont légion — rien n'est plus beau qu'un parterre bien entretenu où pousse la violette sauvage, dont l'arôme est si pénétrant qu'on tire de ses pétales un parfum très subtil.

On plante la violette au printemps ou à l'automne, jamais au milieu de l'été. Très vivace, elle n'exige pas de soins particuliers et sa croissance est rapide. Le meilleur endroit pour la planter est à flanc de colline, près d'un cours d'eau. La violette aime beaucoup l'humidité du sous-sol et demande une bonne irrigation mais il faut éviter cependant de la planter dans un terrain saturé d'eau. Si on a des doutes sur l'irrigation du sol, on

recommande de déposer un lit de sable de trois pouces d'épaisseur sous la couche d'humus, avant la transplantation. C'est une fleur qui aime également l'ombre et qui poussera très bien sur le côté est ou nord d'une maison ou encore sous des arbres ombrageux.

D'après M. W. R. Oliver, de la Ferme expérimentale d'Ottawa, pour réussir la transplantation des plants de violettes, il faut creuser suffisamment le sol pour bien y installer les racines. On recommande, de plus, d'entourer les violettes d'un peu de terre qu'on aura rapportée

des bois où elles poussent à l'état libre. Ainsi, les violettes ne se sentiront pas dépayées et seront plus vigoureuses dès le début.

Chez nous, la plus répandue des violettes est l'espèce dite "canadienne". Dans le jardin, on peut la planter avec la violette jaune des Prairies, la violette des bois, la violette des pins ou la violette des montagnes, autres variétés de la même famille. Il n'est pas bon cependant d'en planter trop dans un espace restreint car elles se propagent rapidement et peuvent étouffer les autres fleurs.



"Et on aurait dit un village si paisible, p'pa!"



Photos Malak

Le photographe a surpris sa femme, Barbara Karsh, en train de planter des violettes; ci-dessus, elle met de la terre venant des bois autour des racines, puis les arrose tout en essayant de ne pas trop les tremper.



coups d'oeil et Perspectives

Un incident fleuri

Les jolies violettes de la page couverture et de la page 22 ont rappelé à l'un de nos rédacteurs, Jacques de Roussan, un incident qui ne manque pas de saveur... ni d'odeur. L'année dernière, à la fin de mai, après avoir installé femme et enfants dans un chalet d'été des Laurentides, il pensa que quelques plants de violettes feraient le plus joli effet dans un coin du jardin.

Un voisin, qui a réponse à tout, lui affirma qu'il en trouverait à un mille de chez lui. Il partit donc en "expédition" avec Agnès, Hugues, Yves et Marc; il était armé de seaux et de petites pelles que portait allégrement... sa femme.

Après deux heures de course dans les bois, ni les parents ni les enfants n'avaient trouvé la moindre violette. On revint donc à la maison et ce n'est que le lendemain, après avoir visité une demi-douzaine d'horticulteurs de la région, que notre jardinier amateur trouva enfin des violettes, à quelque vingt milles de chez lui!

Toute la famille aida à transplanter les jolies fleurs, les uns creusant les trous, les autres les comblant aussitôt, ce qui

n'avancait pas le travail. Notre homme était fier de lui mais il le fut beaucoup moins lorsque, un vendredi soir, revenant de la ville, ses enfants lui offrirent en cadeau une brassée de violettes; pour faire bonne mesure, ils avaient aussi arraché les racines! Hélas! le parterre était si dévasté qu'il n'eut même pas le courage de retourner chez le fleuriste pour acheter d'autres plants de violettes.

Ah! ces "chers" petits...

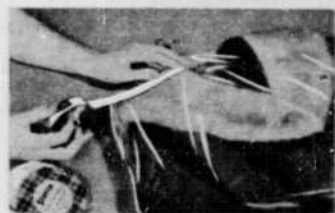
La semaine prochaine: le français et le j...

On vient de découvrir (!) que notre français n'est pas aussi pur que certains se plaisaient à le faire croire. Tous nos linguistes et pseudo-puristes se sont penchés sur ce grand malade mais comme on s'entend assez peu sur les causes de la maladie, les remèdes proposés sont à ce point nombreux et divers que nous risquons fort de tuer le patient au lieu de le guérir. La semaine prochaine, Jean Bouthillette, rédacteur de Perspectives, vous livrera le fruit d'une enquête qu'il a menée sur le problème du français et du j... au pays du Québec. ✓



On fait bien
des choses
avec du ruban
transparent

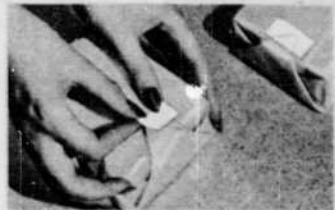
MARQUE DÉPOSÉE
**SCOTCH
BRAND**



PROTECTION CONTRE LES MITES



ENLEVER LES POILS DE CHIEN



EMPAQUETAGE DES LUNCHS

Il n'y a qu'un vrai

MARQUE DÉPOSÉE
**SCOTCH
BRAND**



Fabriqué au Canada par
MINNESOTA MINING AND
MANUFACTURING OF CANADA LIMITED
LONDON, CANADA

Les douceurs de la crème sure

A la fois aliment et condiment, elle enrichit de sa saveur viandes, légumes et desserts



Photo Perspectives

Raisins, crème sure, oeufs, sucre et épices composent la garniture de cette tarte à la crème sure, un dessert nourrissant comme ceux que servaient nos grands-mères.

LES ENFANTS s'imaginent parfois que la crème sure n'est pas bonne à manger. Pour eux, ce nom évoque quelque chose qui se serait gâté et aurait perdu sa saveur. Il se trouve d'ailleurs des adultes pour partager cette opinion erronée.

La crème sure est pourtant un aliment délicieux et qui entre dans la composition de plus d'une pâtisserie délicate. Elle se mange aussi nature, avec des fruits frais ou confits par exemple. Et n'avez-vous jamais dégusté un morceau de tarte au sucre recouvert de crème sure? C'est un régal!

La crème sure se préparait autrefois à la maison. On peut maintenant l'acheter à l'épicerie. La crème sure du commerce possède une texture épaisse et lisse qui lui donne presque l'apparence d'un fromage. Pour nos recettes de cette semaine, c'est celle-là que vous devez utiliser.

La crème sure ne s'emploie pas seulement pour les desserts. Elle se mêle aussi fort bien aux légumes, à la viande, aux pâtes. Nous donnons des recettes de chou et de veau à la crème sure ainsi qu'une recette de macaroni au fromage auquel la crème sure donne beaucoup de saveur. Et pour ce qui est de notre tarte à la crème sure, nous ne craignons pas d'affirmer que c'est un dessert de gourmet.

NOS RECETTES

TARTE À LA CRÈME SURE

Pâte à tarte pour 1 croûte de 9 pouces	1/2 cuil. à thé de sel
3 oeufs	3 cuil. à thé de cannelle
1 1/2 cuil. à table de farine	3/4 de cuil. à thé de clou de girofle en poudre
3/4 de tasse de cassonade	1 1/2 tasse de crème sure (du commerce)

1 1/2 tasse de gros raisins secs, en moitiés

CHAUFFER le four à 350°.

FONCER une assiette de 9 pouces avec la pâte et festonner le bord de la tarte.

BATTRE les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient très légers et de teinte pâle. Si vous vous servez d'un mélangeur électrique, utilisez le bol le plus petit du jeu.

MÉLER la farine, le sucre, le sel, la cannelle et le clou de girofle en poudre. Ajouter aux oeufs et bien mélanger.

PLIER la crème dans le mélange et ajouter les raisins sans trop brasser. Verser dans la pâte et cuire au four pendant 50 ou 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau d'argent inséré dans la garniture, à 1 pouce du bord de la tarte, en ressorte sec.

(Suite page 28)

C'EST BON, CA...

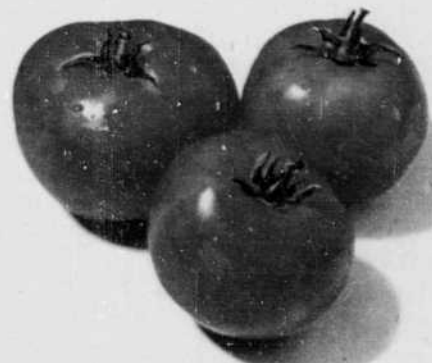
LA NOUVELLE SOUPE AUX TOMATES LIPTON



ou
L'ART RETROUVÉ DE FAIRE
UNE BONNE SOUPE AUX TOMATES



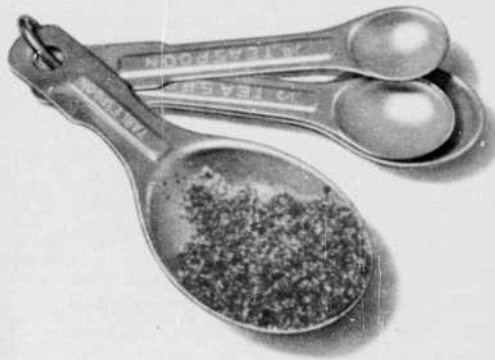
1. *Le rouge authentique de la tomate fraîche!* La saveur émouvante d'un fruit frais cueilli... qui donne aujourd'hui ce bon goût des bonnes soupes d'autrefois.



2. *Les vitamines y sont!* Lipton ne les fait pas cuire à mort. Non. Les tomates ont mijoté tout doucement à feu lent... Résultat: plus de vitamine C.



3. *La saveur est complète!* Tomates, céleri, persil, oignons, leur pleine saveur est scellée pour vous sous enveloppe, au moyen d'un procédé exclusif à Lipton.



4. *Une saveur tomatée?* Vous pouvez l'ajouter avec Lipton, et ainsi relever un ragoût, un pâté, ou donner du prestige à une sauce ordinaire.



5. *Si nourrissante!* C'est la Soupe Lipton aux Tomates devenue "Crème", par l'addition de lait au lieu d'eau. La saveur en est incomparable.

Ça veut dire quoi, la "pleine saveur scellée sous enveloppe"?... Ça veut dire que Lipton ne choisit que des produits très frais, en retire l'eau et rien d'autre. La saveur totale de ces produits frais est ainsi scellée, jusqu'au moment où elle se dégage en une bonne soupe faite à la maison.

Goûtez-la... et vous saurez pourquoi...

QUAND LA SOUPE EST BONNE, C'EST DE LA SOUPE LIPTON!



Les douceurs de la crème sure

(Suite de la page 24)

VEAU À LA CRÈME SURE

1½ livre de veau dans l'épaule, en cubes	1 gousse d'ail coupée en deux
2 cuil. à table de farine	1½ tasse d'oignon tranché mince
2 cuil. à thé de sel	1 cuil. à table de moutarde
¼ de cuil. à thé de poivre	½ cuil. à thé de raifort
2 cuil. à table de beurre	1 tasse de crème sure (du commerce)

CHAUFFER le four à 350°.

MÉLER la farine, le sel et le poivre et rouler les morceaux de viande dans ce mélange.

CHAUFFER le beurre et l'ail dans une casserole épaisse. Enlever l'ail. Ajouter la viande et la cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'elle soit dorée de tous les côtés.

AJOUTER l'oignon, la moutarde et le raifort. Cuire sur feu bas, en brassant, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

VERSER dans un plat à cuire de 1½ pinte. Verser la crème sur le tout et couvrir.

CUIRE au four jusqu'à ce que la viande soit bien tendre, c'est-à-dire pendant 1 ou 1½ heure. (4 portions).

Note: La crème caillera peut-être un peu pendant la cuisson mais cela n'enlèvera rien à la saveur du plat.

GÂTEAU À LA CRÈME SURE

¼ de tasse de graisse végétale	½ cuil. à thé de sel
1¼ tasse de cassonade, bien tassée	1 cuil. à thé de muscade
2 oeufs	1 tasse de crème sure (du commerce)
1 cuil. à thé de vanille	¼ de tasse de beurre
1½ tasse de farine à tout usage, tamisée	½ tasse de cassonade
2 cuil. à thé de poudre à lever	½ tasse de noix grossièrement hachées
½ cuil. à thé de bicarbonate de soude	¼ de tasse de noix de coco râpée

CHAUFFER le four à 350°. Graisser un moule à pain (9 x 5 x 3 pouces). Travailler la graisse en pommade, ajouter 1¼ tasse de cassonade et les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille.

TAMISER ensemble la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, le sel et la muscade et ajouter au premier mélange, de même que la crème, en alternant.

VERSER dans le moule et cuire au four pendant 55 ou 60 minutes.

FONDRE ¼ de tasse de beurre. Ajouter ½ tasse de cassonade et cuire à feu bas pendant 2 minutes. Ajouter les noix et la noix de coco et bien mélanger.

ÉTENDRE ce mélange sur le gâteau chaud. Remettre celui-ci au four, à environ 4 pouces du grilloir (broiler) jusqu'à ce que la glace fasse des bulles et commence à brunir. Surveiller attentivement le gâteau car il brûlera très vite sous le grilloir. Refroidir le gâteau dans le moule.

COUPER en tranches épaisses. Détailler ces tranches en moitiés et servir.

CHOU AU FOUR

4 tasses de chou grossièrement haché	¼ de cuil. à thé de moutarde en poudre
½ cuil. à thé de sel	1 tasse de jambon cuit, haché
¼ de cuil. à thé de paprika	2 tasses de crème sure (du commerce)
2 cuil. à table de beurre	½ tasse de chapelure fine
¼ de cuil. à thé de poivre	2 cuil. à table de beurre

CHAUFFER le four à 350°.

CUIRE le chou à l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Egoutter. Verser dans un plat à cuire beurré de 1½ pinte.

AJOUTER le sel, le paprika, 2 cuil. à table de beurre, le poivre, la moutarde et le jambon et mélanger légèrement, à la fourchette. Ajouter la crème et mélanger.

SAUPOUDRER avec la chapelure, parsemer de noisettes de beurre et cuire au four pendant 20 minutes. (4 portions)

POMMES AU FOUR

4 pommes à cuire	½ cuil. à thé de cannelle
¼ de tasse de miel liquide	4 cuil. à thé de beurre
¼ de tasse de cassonade	½ tasse de crème sure (du commerce)

CHAUFFER le four à 350°.

ÉVIDER les pommes et les peler sur environ ¼ de leur surface, en commençant par le haut.

DISPOSER les pommes dans un plat à cuire. Asperger chaque pomme, sur la partie pelée, de 1 cuil. à table de miel. Mettre ½ pouce d'eau dans le fond du plat.

COUVRIR et cuire au four pendant environ 30 minutes (certaines pommes mettent plus de temps à cuire).

MÉLER le sucre et la cannelle et saupoudrer sur le dessus des pommes. Mettre 1 cuil. à thé de beurre sur chaque pomme.

METTRE au four, à 4 pouces du grilloir (broiler) jusqu'à ce que le sucre commence à fondre et à brunir.

SERVIR chaud après avoir garni le centre des pommes de crème sure. (4 portions)

MACARONI AU FROMAGE

8 onces de macaroni, cuit	1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
1 cuil. à thé de sel	1 tasse de cheddar fort, râpé
¼ de cuil. à thé de poivre	½ tasse de chapelure fine
1½ tasse de crème sure (du commerce)	½ tasse de cheddar fort, râpé
1 cuil. à thé de moutarde en poudre	1 cuil. à table de beurre

CHAUFFER le four à 375°.

METTRE le macaroni cuit dans un plat à cuire, graissé, de 1½ pinte. Saler et poivrer en brassant avec une fourchette.

MÉLER la crème sure, la moutarde, la sauce Worcestershire et 1 tasse de fromage et verser sur le macaroni. Mélanger.

MÉLER la chapelure et ½ tasse de fromage et saupoudrer sur le dessus du plat. Parsemer de noisettes de beurre.

CUIRE au four jusqu'à ce que tout soit bien chaud et que le dessus du plat commence à brunir, c'est-à-dire environ 20 minutes. (6 portions)

Nouvelle
salière
Sifto
bonne pour
1000
déjeuners



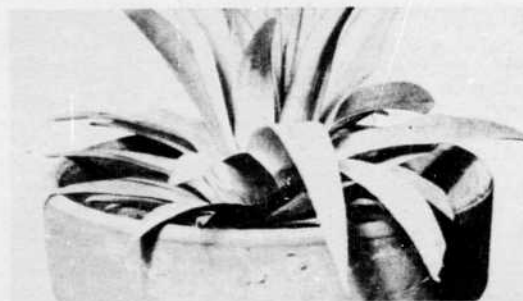
Rien ne peut gâcher vos oeufs du déjeuner comme une salière vide. Mais avec une salière Sifto, cet ennui est fini pour toujours. D'un format qui se tient bien dans la main, cette salière convient partout: dans la salle à déjeuner, la salle à manger, la cuisine. Protégée par un papier d'aluminium, le sel se conserve indéfiniment.

sifto

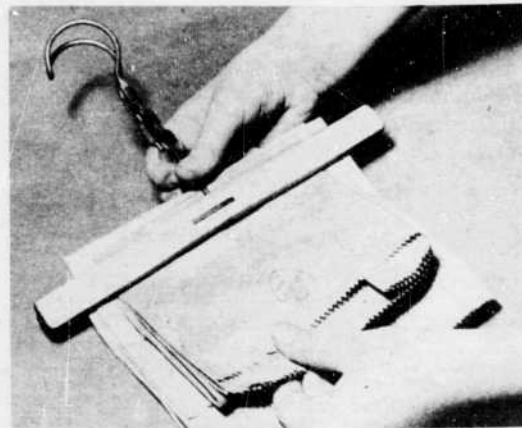


SEL QUI
SE VERSE,
SE
SAUPOUDRE
ET COULE
LIBREMENT

DEUX CONSEILS



Un panache de feuilles d'ananas peut devenir une jolie plante d'intérieur. Tremper dans l'eau pendant 1 semaine pour que des racines se forment et mettre en terre.



Un cintre à pantalons peut se transformer en porte-sac. Pliez vos sacs en papier, pincez-les ensemble et suspendez le cintre à l'intérieur d'une porte d'armoire.

Premier
à lancer
la Farine pré-tamisée,
Robin Hood
innove encore:



PLUS JAMAIS BESOIN DE TAMISER

avec la Farine pré-tamisée Robin Hood

UNE NOUVELLE ÈRE. Les farines pré-tamisées sont maintenant dépassées, car la Farine Robin Hood est désormais si bien tamisée, que vous n'avez **PLUS JAMAIS BESOIN DE LA TAMISER—QUOI QUE VOUS PRÉPARIEZ.**

Vous lirez ci-dessous comment cette nouvelle méthode a été expérimentée, ce qu'en disent les Canadiennes et comment vous pouvez vous en servir pour améliorer et faciliter votre tâche.

LES CUISINIÈRES QUI L'ONT EXPÉRIMENTÉE

Après plusieurs expériences dans les laboratoires et les cuisines de Robin Hood, 323 femmes soigneusement choisies ont essayé chez elles la cuisson "Sans-Tamis"*

Les unes venaient de la ville, les autres de la campagne. Toutes étaient canadiennes. Elles ont été choisies d'après leur expérience, leur honnêteté et leur bon jugement. On leur a demandé d'utiliser la Farine Robin Hood et la méthode "Sans-Tamis" pour toute leur cuisson au four, depuis le gâteau le plus léger jusqu'au pain le plus substantiel.

CE QU'ELLES EN ONT PENSÉ

La période d'expérimentation terminée, nous leur avons demandé ce qu'elles en pensaient. 7 sur 10 ont répondu: "c'est meilleur que la méthode usuelle, pour toute la cuisson au four." De celles-là, le tiers environ a déclaré: "bien meilleur que la méthode usuelle"!

QU'APPRÉCIAIENT-ELLES LE PLUS DANS LA CUISSON SANS-TAMIS?

Presque toutes ont mentionné l'un ou l'autre de ces facteurs:

- (1) **Commodité:** La cuisson "Sans-Tamis" est plus simple, plus rapide, plus facile.
- (2) **Qualité:** Une texture plus fine, plus légère. C'est dans les gâteaux les plus légers, gâteau des anges ou gâteau chiffon, que se sont révélés les avantages de cette méthode. Ces deux gâteaux témoignent vraiment d'une bonne farine. Or, 81% des ménagères ont déclaré qu'elles les avaient "mieux que réussis".

EST-CE SUPÉRIEUR À LA PREMIÈRE FARINE ROBIN HOOD PRÉ-TAMISÉE?

Quelques-unes de nos expérimentatrices utilisaient déjà la Farine pré-tamisée Robin Hood. Avec la méthode "Sans-Tamis", 4 sur 5 ont déclaré qu'elles la préféraient davantage.

L'ACHÈTERAIENT-ELLES?

C'était là la grande question: avaient-elles apprécié suffisamment la méthode "Sans-Tamis" pour acheter dorénavant de la Farine Robin Hood. 94% furent affirmatives. Les deux-tiers d'entre elles déclarèrent même qu'elles achèteraient *seulement* de la Farine Robin Hood.

COMMENT UTILISER LA MÉTHODE "SANS-TAMIS"

Bien entendu, vous pouvez utiliser la méthode "Sans-Tamis" avec vos recettes habituelles de Farine tout-usage.

Ne tamisez pas du tout. Mesurez simplement la quantité requise par votre recette et pour chaque tasse, retirez une cuillerée à table comble. (NOTE: Pour mélanger les ingrédients secs, remuez-les au lieu de les tamiser.)

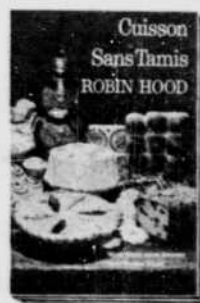
Rien de plus. Finis les ennuis d'avoir à tamiser!

PLUS RAPIDE, PLUS FACILE, MEILLEUR: C'EST GARANTI!

La Farine pré-tamisée Robin Hood est garantie. Si vous n'êtes pas satisfaite de votre Cuisson "Sans-Tamis", vous serez remboursée plus 10%. C'est toujours la même bonne farine tout-usage, mais elle est maintenant *complètement* pré-tamisée. Faire nouveau, faire meilleur? Vous aussi vous pouvez, avec Robin Hood.

LIVRE DE RECETTES

"CUISSON
SANS-TAMIS
ROBIN HOOD"



56 recettes anciennes et nouvelles, toutes adaptées pour vous à la nouvelle méthode "Sans-Tamis" de Robin Hood. Pour en recevoir un exemplaire, écrivez à Robin Hood, case postale 8500, dépt B, Montréal, Québec et joignez à votre demande un Certificat de garantie de la Farine Robin Hood.

Voici quelques-uns des commentaires émis par les personnes qui ont essayé la cuisson "Sans-Tamis" avec la Farine pré-tamisée Robin-Hood. Elles ont préparé le gâteau le plus léger et le pain le plus croûté **SANS JAMAIS TAMISER.**



Robin Hood
FLOUR MILLS LIMITED

*Ce sondage a été effectué par la maison M.R.C. Limited, une entreprise de bonne réputation, spécialisée dans la recherche.



Berra frappe ici un coup de circuit. Passé aux majeures en 1946, il a participé à plus de séries mondiales que tout autre joueur dans l'histoire du baseball.



Andy O'Brien et le Sport

Ce farceur est aussi un grand joueur

Berra, l'indestructible

LAWRENCE Peter Berra admet avoir été aidé dans la rédaction de son autobiographie, qui vient de paraître sous le titre de "Yogi", son surnom. "C'est le rédacteur sportif Ed Fitzgerald qui m'a aidé à l'écrire, avoue-t-il, mais c'est moi qui lui fournissais les idées."

Quand j'ai demandé à Yogi quel passage lui fait le plus plaisir, il a ouvert le livre à la page 134. "Voici, a-t-il dit, le récit d'un incident qui prouvera à la prospérité (*sic*) que je connais mon métier de receveur."

Il s'agit d'une joute qui a eu lieu le 4 juillet 1949 au stade des Yankees. Le club de Yogi menait par 5 à 4 sur les Red Sox de Boston, au début de la neuvième manche. Les Bostoniens réussirent alors à placer trois joueurs sur les buts. Puis Zarilla frappa un coup au champ droit. Pesky, le frappeur du Boston qui était au troisième but, s'assura que la balle n'avait pas été attrapée au vol avant de se ruer vers le marbre. Le voltigeur Mapes, des Yankees, ne s'en saisit en effet qu'après qu'elle eut touché terre et la renvoya dare-dare à Berra.

"C'était une balle lancée si haut, raconte ce dernier, que je dus m'élever de tout mon long pour l'atteindre. Je gardais toutefois le pied collé au marbre et ne fis aucune tentative pour toucher Pesky lorsqu'il arriva près de moi. C'était inutile car il se trouvait retiré automatiquement du jeu; mais je suis prêt à jurer que, parmi tous les 63.876 spectateurs, seuls quelques dizaines comprirent que je n'étais pas obligé de toucher Pesky. Même Joe Paparella, l'arbitre qui se tenait derrière moi, a admis qu'il n'y avait pas songé sur le coup."

Il s'agissait bel et bien d'un "retrait automatique" (*force play*). La situation était la même que si Zarilla

avait frappé un coup au champ intérieur. Le fait que la balle soit tombée dans le champ extérieur ne modifiait pas le principe du retrait mais seulement son aspect.

"Si j'avais tenté de toucher Pesky, j'aurais pu le rater, ajoute Yogi. L'arbitre l'aurait alors proclamé saut et aurait maintenu sa décision malgré mes protestations. J'étais fier de prouver à mon équipe que je sais garder ma présence d'esprit même au plus fort de la mêlée."

C'était en effet un bel exploit pour un joueur dont les mauvaises langues aiment dire qu'il "fait tout de travers". Je me souviens encore de deux mauvais lancers mémorables qu'il avait commis durant une même joute, en 1946, alors qu'il jouait pour le Newark. La première fois, sa balle frappa le joueur qu'il tentait de retirer au deuxième but. La seconde fois, elle toucha l'arbitre, qui se tenait à dix pieds du même deuxième but.

Pour ce qui est de frapper lui-même la balle, Yogi s'est rendu célèbre en la cognant à n'importe quelle hauteur, depuis ses chevilles jusqu'à un pied au-dessus de sa tête. Un journaliste avait dit un jour à Hal Newhouser, qui lançait pour Detroit:

—Vous n'aurez guère d'ennuis avec Berra car c'est un frappeur de mauvais lancers.

—Possible, répliqua Newhouser, mais je cherche encore le lanceur qui oserait lui lancer de belles balles...

Comme voltigeur, Yogi rougit encore au souvenir du jour où, débutant dans les majeures, on l'envoya au champ droit, au cours d'une partie disputée à Washington, tandis que Joe DiMaggio était posté au champ



Berra, ici avec O'Brien, est surnommé Yogi à cause de son air de fakir hindou.

centre. C'était le retour de Joe au jeu après le long repos qu'il avait dû prendre à la suite d'une blessure au talon. Un joueur des Sénateurs frappa un long coup vers la droite du champ centre. DiMaggio lança un cri. Yogi crut que Joe lui laissait le soin d'attraper la balle, pour ménager son pied blessé. Il se rua sur la balle avec une telle ardeur qu'il heurta au passage l'idole des Yankees et l'étendit raide sur le carreau. Les journaux en firent des gorges chaudes et Yogi note, un peu mélancolique: "On m'a traité de danger public!"

Yogi, qui est le fils d'un immigrant italien, a commencé à jouer au baseball à 12 ans, sur les terrains vagues de Saint-Louis, au Missouri. Il manquait souvent la classe pour s'adonner à son sport favori. Le curé de sa paroisse lui demanda, un jour:

—Aimes-tu aller à l'école?

—Oui, . . . quand elle est fermée! riposta Yogi.

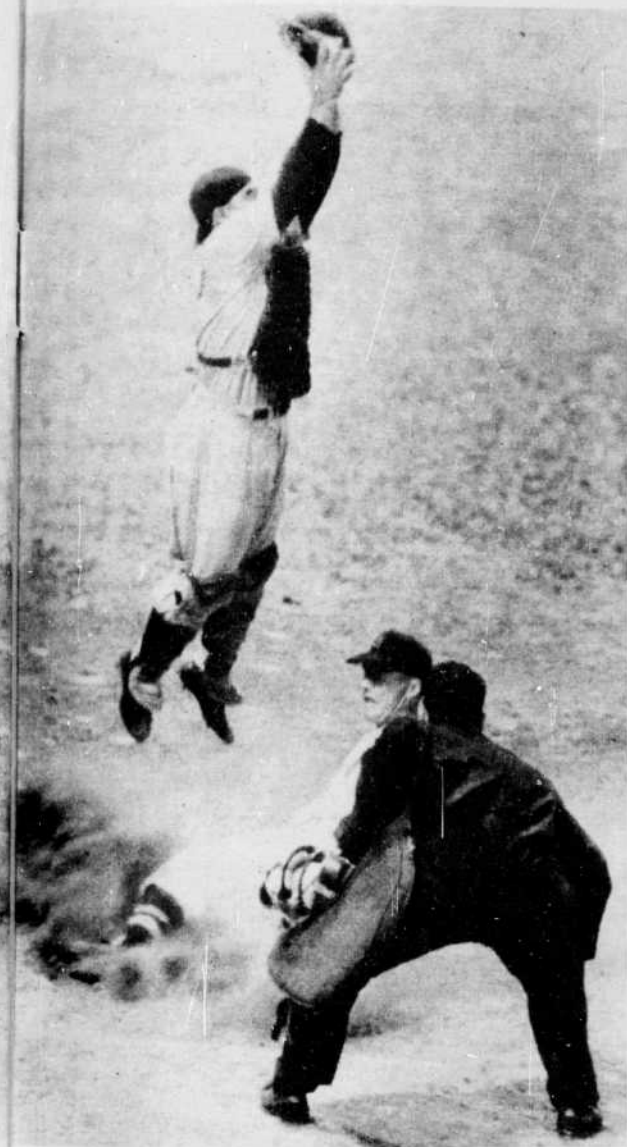
Aujourd'hui, âgé de 35 ans, Berra reçoit \$60.000 par an des Yankees et brasse aussi des affaires prospères. Il a épousé une fort jolie femme qui lui a donné trois garçons.

LA GUERRE n'a interrompu que momentanément sa carrière de joueur. Conscrit à 18 ans, il a servi tour à tour en Afrique du Nord, en Italie, dans le sud de la France et en Normandie et en est revenu avec un lot de décorations et de citations à l'ordre du jour.

A la fin de sa première saison de jeu avec les Yankees, ses admirateurs de Saint-Louis lui avaient fait cadeau d'une superbe voiture Nash. La fête avait lieu chez Grassi, le cafetier préféré de Yogi. En fin de soirée, quand il voulut quitter, à reculons, le terrain de stationnement, il heurta une borne-fontaine. On lui cria d'arrêter . . . mais Yogi poursuivit sa route, tandis que l'eau s'échappait à torrent de la borne endommagée. Il écopa d'une amende de \$50 pour avoir fui

Extrait de "Yogi" avec la permission des éditeurs, Doubleday & Co. Inc., New York. Copyright © 1961 par Lawrence P. Berra et Edward E. Fitzgerald.

Proclamé trois fois en quinze ans le meilleur joueur de la Ligue Américaine, Yogi est aussi un receveur spectaculaire.



après un accident, et dut verser \$250 pour les réparations à la borne-fontaine.

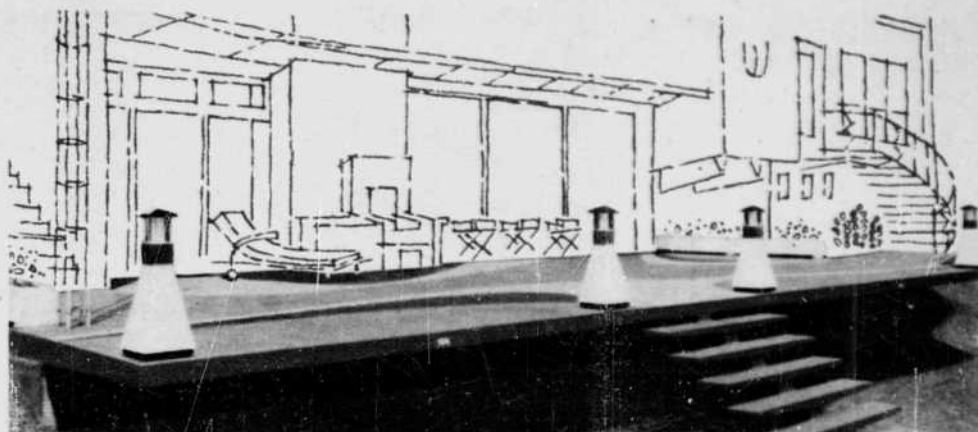
Au cours de la tournée des Yankees au Japon, en 1955, notre homme constata avec stupéfaction que dans ce pays les arbitres n'ont pas le droit d'expulser du terrain les joueurs qui leur donnent du fil à retordre. Yogi s'entendit en secret, à ce propos, avec l'arbitre américain Johnny Stevens. A la joute suivante, ils simulèrent une querelle et, tel que convenu, Stevens le fit expulser. "J'espère, dit Yogi, qu'à l'avenir les Japonais respecteront mieux l'autorité de leurs arbitres."

Cette remarque surprendra sûrement l'ex-président de la Ligue Internationale, Frank Shaughnessy, qui a jadis imposé à Yogi une amende de \$500 pour avoir bousculé l'arbitre Artie Gore, à Montréal. Will Harridge, ancien président de la Ligue Américaine, lui en a aussi infligé une de \$100 à la suite d'une bagarre avec l'arbitre Carl Hubbard.

Berra était de service le jour où le lanceur Don Larsen réussit une "partie parfaite," retirant 27 joueurs des Dodgers au bâton sur 97 lancers. Yogi admet qu'il a eu chaud pendant la neuvième manche. "Je savais, dit-il, que Don ne pensait plus qu'à parachever son exploit et je ne voulais pas que, dans la crainte d'avoir à accorder un but sur balles, il ne perde son sang-froid. "Les Dodgers demeurent redoutables, lui ai-je rappelé au début de la manche. Ne pensons qu'à retirer le premier frappeur; c'est là le principal."

Yogi est aujourd'hui le plus ancien joueur des Yankees et aussi le joueur le plus aimé de tous, dans les majeures. J'en ai eu encore la preuve en mars, au camp d'entraînement de St. Petersburg, en Floride, où, pendant les joutes, il avait un bon mot pour tous ses coéquipiers, qui le lui rendaient bien. Aussi faut-il le croire quand il affirme, dans son livre:

"J'aime mieux être receveur pour les Yankees que président des Etats-Unis. Du reste, je n'ai aucune chance d'être élu président tandis que j'ai joué avec le plus illustre club de baseball du pays dans plus de 2,000 parties." ✓



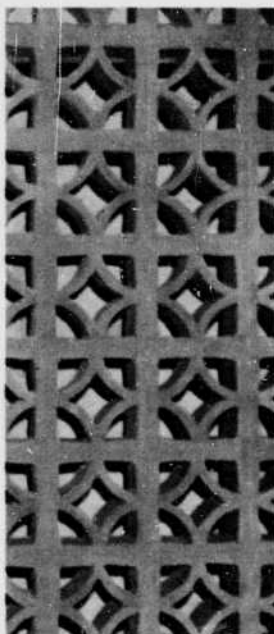
Attrayant patio en béton coulé sur place rehaussant l'aspect d'une propriété de Toronto

Aucune limite à l'embellissement avec du BÉTON fait de CIMENT CANADA

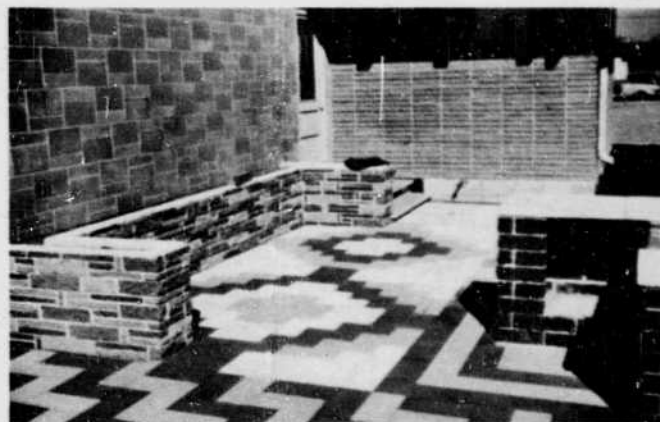
On peut toujours embellir et augmenter la valeur de sa propriété. Voici quelques exemples de nombreuses améliorations faciles à réaliser grâce au béton moderne. On peut construire des murs de jardins et de soutènement, des cheminées et fosses de rôtissage, des patios et des trottoirs à l'aide d'éléments de maçonnerie précoulés et sculptés, en couleur, ou des terrasses et entrées de garage en béton coulé sur place. Les possibilités du béton fait de ciment Canada sont quasi illimitées.

En outre, le béton est durable et son coût est modéré!

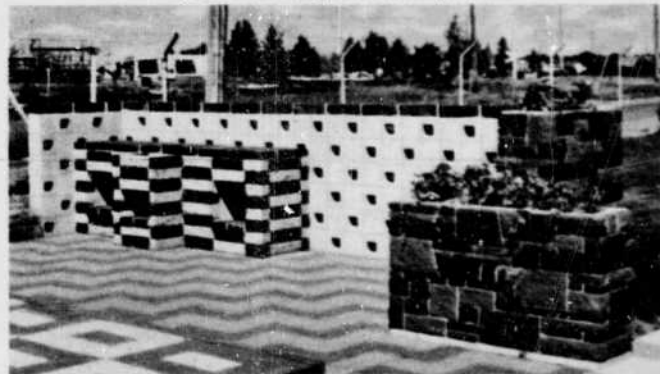
Si vous désirez d'autres renseignements, remplissez et postez le coupon ci-dessous pour recevoir la brochure gratuite de 32 pages: LE BÉTON EMBELLIT VOTRE PROPRIÉTÉ.



On fabrique maintenant des éléments de maçonnerie en béton précoulé dans une grande variété de formes et de couleurs. Des murs de jardins créent une atmosphère d'intimité (ci-dessus); un patio rehausse l'aspect d'une propriété! (ci-dessous).



Voici des suggestions pour murs de jardin, fosses de rôtissage et boîtes à fleurs.



**Canada
Cement**

COMPANY, LIMITED

IMMEUBLE CANADA CEMENT,
SQUARE PHILLIPS, MONTRÉAL, P.Q.

CANADA CEMENT COMPANY, LIMITED

PE-1-61

Immeuble Canada Cement, Square Phillips, Montréal, P.Q.

Veuillez m'envoyer votre brochure gratuite:
"LE BÉTON EMBELLIT VOTRE PROPRIÉTÉ".

NOM

ADRESSE

VILLE

PROVINCE

VOUS DÉSIREZ
être une maman
moderne irréprochable



Servez-lui des aliments pour bébés à tous les repas



Recette pour l'heure des repas: de la tendresse, quelques sourires et une généreuse portion d'aliments pour bébés.

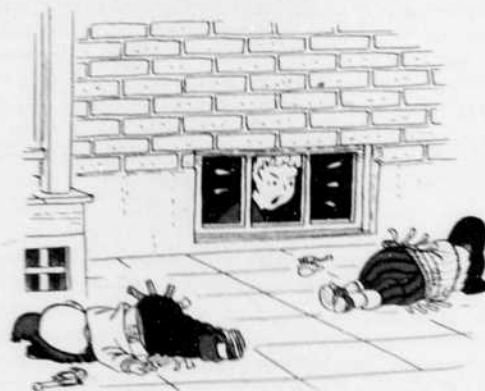
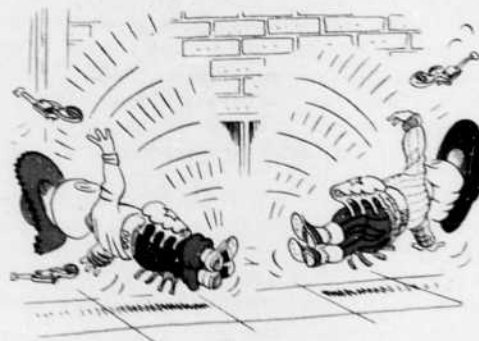
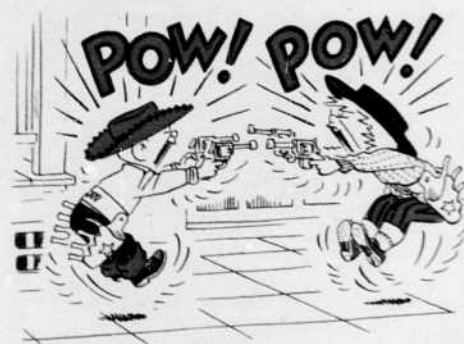
Quelle chance de pouvoir, sans la moindre hésitation, compter sur les merveilleux aliments Heinz pour bébés! Faciles à servir, nourrissants et particulièrement digestibles, ils ont la saveur délicate et la consistance uniforme dont les bébés raffolent!

Les heures de repas deviendront des heures de détente... si vous servez à bébé les aliments Heinz... à tous les repas... tous les jours!

ALIMENTS
HEINZ POUR BÉBÉS **57**

BÉBÉ EN BÉNÉFICIE AUJOURD'HUI ET POUR TOUTE SA VIE!

Fiston





Claire Roy

Les belles "séances"

J'AI toujours aimé le théâtre. Dans la petite ville de mon enfance, seules les pièces jouées au collège et au couvent alimentaient ma flamme. Les Soeurs étaient timides mais les Frères poussaient l'audace jusqu'à la témérité. Chaque année, ils présentaient des spectacles d'une grande somptuosité.

Mon plus ancien souvenir remonte à la présentation spectaculaire des Anciens Canadiens, d'après Philippe Aubert de Gaspé. Les drapeaux, les Sauvages, les uniformes et le coeur divisé de l'héroïne m'impressionnèrent profondément. Par la suite, dans les drames que j'inventais pour mes camarades figuraient toujours des officiers en manchettes de dentelle et des Indiens au visage barbouillé de quelque produit culinaire.

J'avais dix ans lorsque les Frères présentèrent un sombre mélodrame, situé à l'époque des guerres de religion, qui mettait en scène un orphelin, des soldats cuirassés de fer-blanc, un traître et un fantôme. Ce fut un triomphe. Toute la salle pleura. Dès lors, mes propres pièces comportèrent un orphelin, un traître et un fantôme.

Vers cette époque, ma mère m'emmena à Montréal. Comme je détestais les courses dans les magasins, elle me confia à une de ses connaissances. Cette dame, dépourvue des plus élémentaires notions de pédagogie, était férue de théâtre. A chaque changement de programme, elle allait voir jouer des pièces de boulevard, au National.

La troupe se composait d'acteurs français et canadiens dont je n'ai retenu que les noms de Germaine Vhéry et Palmiéri. C'est ainsi que j'ai vu La Tendresse, de Bataille, qui me toucha jusqu'aux larmes. Je n'ai pas tout compris, bien sûr, mais j'ai deviné assez de choses pour ne pas en parler à ma mère; de même un instinct sûr m'avertit de ne pas utiliser dans les drames que j'inventais ces nouveaux et surprenants ressorts dramatiques.

Plus tard, on m'emmena voir Faust mais l'opéra me déçut. Comme c'était peu naturel de chanter ce qu'on voulait dire et comme cela retardait l'action! Mais, durant plusieurs années, j'ai ressassé dans mon esprit l'origine mystérieuse de l'enfant que Marguerite avait tué.

Au pensionnat, à Montréal, puis au collège, j'étudiai les classiques et j'en vis jouer. Il me fut possible d'aller quelquefois au théâtre. Grâce à la complicité de mon père, je pus voir jouer Cyrano de Bergerac à l'époque où j'adorais Rostand, à quinze ans. Edgar Becman, qui était alors la coqueluche des femmes, jouait le rôle-titre. Mais c'est à cause de Rostand et non de Becman que

mon amie Hélène et moi apprîmes par coeur tou! Cyrano et l'Aiglon dont nous échangeons parfois les répliques.

J'avais délaissé Rostand pour les symbolistes et la comtesse de Noailles lorsque eut lieu la plus mémorable soirée de théâtre de ma vie. Je venais de décrocher mon baccalauréat et mes parents avaient invité mon amie Hélène pour fêter l'événement. Hélène partageait depuis plusieurs années mes enthousiasmes littéraires. Elevée à la ville, elle avait beaucoup fréquenté le théâtre; elle avait voyagé, elle était, comme on dit aujourd'hui, plus *sophistiquée* que moi. Que lui offrir comme distraction?

Ma mère eut une idée géniale. Pour la distribution des prix, les Frères reprenaient leur grand succès d'autrefois: La Dame blanche. Ce spectacle paraissait savoureux, par comparaison, à une citadine. Plus tard, à Paris, Hélène et moi avons assisté ensemble à des spectacles admirables. Nous avons ri à Molière et à Labiche mais jamais comme à cette *séance* de collège qu'il nous arrive encore d'évoquer.

Dans la touffeur de la salle bondée, je retrouvais ce soir-là les images liées: l'orphelin en satin bleu pâle, la toque emplumée sur les boucles blondes, le donjon de carton, les hallebardes, les griffures rouges sur les bras du petit, après la torture. Puis le méchant tuteur démasqué, qui menaçait de jeter l'enfant dans le torrent qu'on entendait gronder dans les coulisses. *Suspense*. Les justiciers arrivaient à la toute dernière minute. Le traître, pour se soustraire au châtiment, s'élançait lui-même dans le gouffre. Mais son mouvement impétueux le jeta à côté de la porte et c'est à travers un mur de pierre en carton-pâte qu'il sauta dans l'éternité.

PUIS, dans un rayon de lune, l'enfant martyr se retrouva seul avec le long fantôme de laine blanche qui l'avait toujours protégé; il tendit ses petits bras bleu pâle vers la forme immobile et cria: "Ma mère!" Le dos tourné au public, le fantôme souleva son voile et l'on entendit une voix de basse-taille qui répondait: "Mon fils!"

Pour la scène finale, le peuple du bourg envahit le plateau. On avait sorti tous les costumes: de soldats romains, de varlets du Moyen Age, de pages de la Renaissance, de miliciens de la Nouvelle-France et de sans-culottes en bretelles tricolores. Les vivats éclatèrent, précédant les applaudissements.

Dans ma mémoire, ce tableau surclasse l'apothéose de Faust: *Anges purs, anges radieux.*



bonne
humeur



bonne
santé



chaque
jour



nous buvons tous

VICHY CÉLESTINS

l'eau qui fait... du bien!

Méfiez-vous des imitations

EXIGEZ CÉLESTINS

UN BAIN... PAS VITE!



Votre bain prend-il une éternité à se vider? C'est pourtant si facile de déloger les tuyaux avec Gillett. Un peu de Gillett chaque semaine... et finis les ennuis!

Pour les vrais
connaisseurs
jeunes et
moins
jeunes

CORONAS



DOUX

percés-prêts à fumer

CIGARES PEG TOP DE GROTHÉ

dormez!

Si le sommeil ne vient pas rapidement et naturellement, prenez au coucher 2 comprimés *persomnia*: vous dormirez la nuit et vous vous éveillerez reposés.

fiez-vous à

persomnia

pour une bonne nuit et un bon réveil
sans prescription

chez le pharmacien - \$1.00 - \$1.75

Un MAL de DOS peut être un Avertissement

Le mal de dos est souvent dû à la paresse des reins. Quand les reins ne fonctionnent pas, l'excès d'acidité et les déchets restent dans l'organisme. Un mal de dos, un repos brisé ou cette sensation de fatigue et de tête lourde peuvent s'ensuivre. C'est le moment de prendre des Pilules Dodd's pour les Reins. Les Dodd's stimulent les reins. Vous vous sentez mieux, dormez mieux - travaillez mieux. Achetez des Pilules Dodd's pour les Reins maintenant. 59F



*“Trésors
aztèques”
de
Cutex*



pink goddess

De nouveaux tons chauds pour vos ongles et vos lèvres!

Cutex vous transporte au pays des Aztèques, avec des couleurs à faire pâlir le soleil des Tropiques. "Fire Dance" est un orange flamboyant, qui fera rayonner votre beauté. Avec "Pink Goddess", un rose aux reflets ardents, vous serez aussi radieuse qu'une prêtresse du dieu-soleil. Quant au rouge "Flaming", il fait penser à une lave incandescente. Ces nuances rayonnantes de vie rehausseront d'un nouvel éclat tout ce que vous porterez au cours de la saison. Vernis classique ou vernis nacré très résistant... rouges à lèvres "Delicate", velouté et doux, ou "Sheer Lanolin", riche et tenace.



fire dance