

perspectives

LE SOLEIL



page 8
**Louissette
Dussault
ou la
souris
verte**

page 2
**Ils voient
grâce à
la banque
d'yeux**

page 14
**Souffrez-
vous
de
spécialite?**

page 12
**Arthur
Guindon,
peintre
de l'âme
iroquoise**

ILS VOIENT

par Gaby Perreault-Dorval
PERSPECTIVES

*Des greffes de cornées
ont redonné la vue
à Christiane Goulet,
à droite et à Jean-Paul
Cormier. On voit plus
bas un globe oculaire
congelé qu'on utilisera
dans quelques minutes.*



ON N'APPORTE pas grand-chose en terre. Quand sonne l'heure du dernier voyage, l'être le plus attaché aux biens de ce monde doit forcément tout laisser derrière lui. Avant longtemps, pour peu que l'ensemble des hommes emboîtent le pas à la science, le dépouillement final se fera plus radical encore.

Viendra le temps où le corps ne sera livré à la terre (ou au four crématoire) que débarrassé de tous ses organes sains, transférables. De par la volonté du donneur, signifiée officiellement par une signature qu'il aura apposée au bas d'une formule rédigée à cet effet, les organes ainsi recueillis iront alimenter les banques de l'avenir, celles dont rêvent les chirurgiens. Ils y puiseront des pièces de rechange pour prolonger d'autres vies. La belle revanche sur la mort!

Certaines de ces précieuses banques existent déjà. Tout le monde connaît la banque de sang, qui depuis longtemps rend d'incommensurables services aux blessés et aux opérés. Il en est une autre, très importante aussi, dont bien des gens cependant ignorent encore l'existence et les effets: la banque d'yeux.

C'est par l'intermédiaire de cette banque que des centaines de nos nôtres atteints de maladies de la cornée sont sortis d'une nuit paralysante, que Christiane Goulet, de Joliette, pourra poursuivre ses études en chimie jusqu'au doctorat, que Mlle Olivine Laviolette,

de Montréal, retrouve quelque agrément à sortir seule, que Jean-Paul Cormier, de Victoriaville, peut de nouveau vaquer à ses occupations, et qu'un médecin montréalais a pu reprendre la pratique de sa profession. Rendue plus accessible par la banque d'yeux, la greffe de la cornée leur a redonné la vue. Ils voient à travers des tissus cornéens qui ont appartenu à des individus aujourd'hui décédés.

Affiliée à celle du Canada, la banque d'yeux du Québec est un organisme dirigé par un comité constitué de représentants du corps médical et de l'Institut national canadien pour les aveugles, et sa fondation remonte à une quinzaine d'années. C'est en mai 1967 cependant que s'ouvrait à l'Hôpital Maisonneuve, grâce à des subventions du Gouvernement du Québec, le laboratoire où on évalue et conserve le tissu cornéen prélevé. Le Dr Michel Mathieu, ophtalmologiste, dirige ce laboratoire.

C'est frais ou congelés qu'on utilise les globes oculaires qui proviennent d'un peu partout à travers la province. Les cornées qui ne répondent pas au standard de qualité fixé pour une greffe perforante ou une greffe lamellaire servent à l'enseignement ou à la recherche. Sur tous les globes reçus, on procède à des prélèvements pour étude bactériologique et, dans l'éventualité d'une culture positive, le résultat de l'antibiogramme est communiqué au chirurgien.

grâce à la banque d'yeux, la greffe cornéenne est devenue pratique

gien qui a utilisé l'oeil concerné.

On met en état de conservation l'oeil qu'on ne destine pas à une utilisation prochaine, soit dans les quarante-huit heures qui suivent le prélèvement.

Le Dr Mathieu nous explique l'intéressante technique de conservation utilisée depuis deux ans au laboratoire, c'est-à-dire la conservation dans l'azote liquide telle que préconisée par Kaufman, Cappella et Robins, de Floride, en 1965.

"Il y a d'abord la phase de prélèvement. Si les conditions d'énucléation (prélèvement de l'oeil), l'âge du donneur et la cause de son décès sont compatibles avec les normes fixées, le globe oculaire est copieusement arrosé de néospirine et la cornée découpée avec un anneau sclérotique de 2-3 millimètres. Une soie, passée dans la bordure sclérale, permet le transport de la cornée d'une solution à l'autre sans la traumatiser, pendant la phase de traitement chimique.

"Par des bains successifs dans quatre solutions dont chacune est de plus en plus concentrée en diméthyl-sulfoxyde (DMSO) et en sucrose et de moins en moins concentrée en albumine humaine, la cornée est préparée à subir sans effet nocif la congélation. Chaque solution a été portée à une température aussi basse que $+4^{\circ}\text{C}$ et chaque bain dure 10 minutes. Le tube de verre qui contient la solution

no 4 et la cornée est ensuite mis dans un contenant en plastique à couvercle vissant et de dimensions appropriées. La congélation proprement dite commence."

On peut congeler dix cornées à la fois. Chacune repose dans un réceptacle de plastique qu'on dépose sur la grille d'un congélateur qui contient un litre d'azote liquide et est muni d'un éventail; ce dernier, au moment voulu, active l'évaporation de l'azote. Placés dans la vapeur d'azote, la cornée, la solution et leurs contenants passeront progressivement de $+4^{\circ}\text{C}$ à -80°C , avec un plateau d'arrêt de 8 minutes à -9°C . Le processus complet dure trente minutes. Congelés, bocaux et contenus sont ensuite plongés dans l'azote liquide à -196°C où on les garde jusqu'au moment de l'utilisation.

Le dégel ne se fait que quelques minutes avant que le chirurgien ne procède à la greffe. On ne sort le contenant de plastique de l'azote que 15 minutes avant le moment prévu par le chirurgien pour la mise en place du greffon et il est alors ouvert avec précaution, car des phénomènes de dilatation au contact de la chaleur peuvent le faire éclater. Puis on plonge le tube de verre, pendant 50 secondes, dans un bain d'eau chauffée à 60°C , ce qui dégèle suffisamment la solution protectrice pour libérer la cornée. A l'aide du fil de soie, on place immédiatement la cornée dans l'albumine à 25 p.c.; elle

y demeure pendant 10 minutes, pour la débarrasser du DMSO.

Après avoir placé la cornée sur un bloc de paraffine où on a préparé un lit correspondant à sa courbure, on la découpe à l'emporte-pièce au moyen du trépan. Les détails du processus entier revêtent une grande importance et le minutage doit être précis si l'on veut obtenir un greffon parfait.

Le Dr Mathieu a pu constater que, dans les cas de kératoplasties transfixiantes (greffes) des cornées congelées, les résultats obtenus sont comparables à ceux obtenus avec des cornées fraîches.

C'est là que la banque d'yeux prouve toute son utilité! On n'a maintenant plus à attendre le bon vouloir du hasard qui fera qu'un donneur sera disponible, au moment voulu, afin de procéder à la greffe dans les meilleures conditions possibles. Et la méthode de conservation d'yeux congelés permet de programmer les cas de greffes de cornées aussi facilement que ceux de cataractes. Elle élimine les opérations faites en dehors des heures normales, dans des conditions souvent défavorables de fatigue et de manque de personnel. Plus question, non plus, pour le patient, du stress d'une hospitalisation urgente décidée par la mort d'un donneur.

On en a fait du chemin depuis les premiers essais de greffe de la cornée! En 1856, un ophtalmologiste installa

dans la cornée d'un lapin un petit disque de verre transparent qu'il parvint à maintenir en place durant trois ans. En 1859, chez une jeune fille de 19 ans, un petit disque de cristal remplaça une partie opaque de la cornée; la patiente pouvait encore lire l'heure sur une montre quatre mois après l'opération.

Après de longues années d'expérimentation sur des animaux (chats, chiens, rats, poulets, lapins), on en arriva vers le fin du XIXe siècle à tenter des greffes de cornées humaines; on ne devait réussir vraiment qu'en 1905. C'est vers 1930 seulement que la greffe donna des résultats à caractère permanent. Les nouveaux médicaments tels que les antibiotiques, la cortisone et ses dérivés éliminent presque complètement les complications infectieuses et permettent de maîtriser les réactions inflammatoires post-opératoires.

Le perfectionnement constant des techniques et l'amélioration des soins pré et post-opératoires diminuent à ce point les risques de l'opération qu'on ne se contente plus aujourd'hui de la pratiquer sur des êtres qu'on dit aveugles selon la loi (moins de 10 p.c. de vision), comme c'était jadis la règle, mais on l'utilise pour améliorer la vision dans certains cas et pour guérir des affections inflammatoires de la cornée. Dans quelques formes d'ulcérations récidivantes, la greffe, non seulement améliore la vision, mais met

aussi un terme à la maladie.

Le phénomène de rejet? Il est beaucoup moins fréquent ici que pour les autres organes greffés, à cause de l'absence de vaisseaux sanguins dans la cornée normale; ce sont ces vaisseaux qui véhiculent une partie de ce qu'on appelle les anticorps. Toutefois, ce rejet est une des causes des insuccès, car lorsqu'il se manifeste, il entraîne une opacification de la greffe. Des recherches sont en cours dans le but de trouver les moyens d'enrayer le rejet.

On étudie aussi présentement la possibilité d'utiliser un jour une cornée d'animal, ce qui offrirait des avantages considérables dans des pays, comme l'Inde, où la religion interdit de se servir des yeux des morts pour faire des greffes. En attendant, l'International Eye Foundation envoie des globes oculaires et des chirurgiens dans toutes les parties du monde, pour redonner la vue et enseigner aux médecins à faire de même.

La greffe de la cornée, intervention qui requiert beaucoup de dextérité, constitue maintenant un travail quasi routinier dans nos grands hôpitaux, depuis la première greffe effectuée au Québec, en 1944, par le Dr Jean Audet-Lapointe de l'Hôpital Sainte-Justine.

A l'Hôpital Maisonneuve seulement, on effectue en moyenne deux greffes par semaine. Là, comme dans les autres hôpitaux, la liste d'at-

ILS VOIENT

de la
nuit
à la lumière

tente est longue, car on manque de globes oculaires. Alors qu'il faudrait disposer d'au moins une quinzaine de paires d'yeux chaque semaine, la banque n'en reçoit que quatre paires.

On peut se demander s'il existe un âge limite dans le cas de la greffe cornéenne. Le Dr Mathieu nous indique qu'il n'y en a pas; il cite le cas d'un bébé de 18 mois qu'on a opéré avec succès pour une tumeur opaque de la cornée. Mlle Olivine Laviolette, de Montréal, a célébré ses 80 ans dans la nuit de Noël 1970, et c'est en janvier de la même année qu'elle subissait une greffe à l'oeil droit!

Atteinte de cécité quasi totale due à des cataractes, cette ancienne couturière n'arrivait plus à reconnaître ses amis autrement que par leurs voix. Depuis son opération, elle peut sortir seule sans craindre les accidents de la rue, tenir elle-même son petit logis, être autonome enfin! Elle fit même récemment un bref retour à ses anciennes amours en modernisant un tailleur auquel elle décida d'enlever le col. Malgré un oeil gauche qui ne lui est plus d'aucun secours, elle a réussi un travail quasi parfait. Elle espère bien pouvoir à nouveau parcourir les journaux.

En 1959, un jeune homme de Victoriaville (il avait alors 27 ans), Jean-Paul Cormier, perdit la vue alors qu'il blanchissait à la chaux les murs d'un apprentis qu'il venait de

construire derrière sa maison. A son arrivée à l'hôpital, ses cornées brûlées ressemblaient à deux blancs d'oeuf cuits. Le Dr Mathieu décida sur-le-champ de tenter une greffe sur l'oeil gauche. Un donneur, jeune motard, venait de perdre la vie dans un accident. On utilisa une de ses cornées et la greffe s'avéra un succès.

On dut cependant attendre trois ans avant d'obtenir un autre oeil et de procéder à la greffe sur l'oeil droit. "Cette fois, dit M. Cormier, l'opération fut de courte durée, peut-être trois quarts d'heure, si je me souviens bien, et dès la fin, alors que j'étais encore sur la table, je pouvais voir le docteur!"

La vision de Jean-Paul Cormier n'est pas parfaite, mais il peut au moins se déplacer seul. Il a même fait à plusieurs reprises le voyage Victoriaville-Montréal sur le pouce pour se rendre à l'hôpital après son opération. Aujourd'hui âgé de 38 ans, il n'a pu reprendre son travail de conducteur de niveleuse, mais il vaque à ses occupations.

La greffe de la cornée pour lui, c'est le passage de la nuit à la lumière, et du chirurgien qui l'a opéré, il dit: "Pour moi, c'est comme le Bon Dieu". Il lui a redonné la vue.

Vers les années 1960-61, Christiane Goulet, alors étudiante en chimie, voit son avenir compromis à cause d'une maladie de la cornée. Atteinte de kératocône (dé-

formation de la cornée qui prend peu à peu la forme d'un cône prononcé alors qu'elle devrait affecter celle d'une demi-lune). Christiane porte des verres de contact qui lui permettent une bonne vision et ont pour effet de retarder la progression de la déformation. Mais vient un temps où elle ne peut plus porter ses lentilles qui lui causent une forte irritation à cause du frottement qui s'exerce sur la cornée déformée. Sans ses lentilles, elle ne peut identifier un ami à plus de 12 pouces!

Le 3 septembre 1969, utilisant la cornée d'un jeune homme qui venait de perdre la vie accidentellement, le Dr Mathieu donne une nouvelle "fenêtre" à l'oeil gauche de Christiane. Sous anesthésie locale, l'opération est pratiquée avec succès et dure environ une heure. Séjour d'une semaine à l'hôpital et retour de Christiane chez elle.

Pour Christiane, subir une greffe ne lui a pas semblé plus difficile que de se rendre chez le dentiste. Aucune appréhension avant l'intervention, aucune douleur pendant et après l'intervention. Le 8 juillet 1970, on disposait d'un nouvel oeil et on procéda à la greffe de la cornée sur l'oeil droit. Durée de l'opération: 1 heure et demie; séjour à l'hôpital: six jours.

D'environ 10 p.c. qu'elle était, la vision de Christiane est passée à 70 p.c. pour l'oeil droit et à 80 p.c. pour le gauche. Actuellement pro-

fesseur de chimie au cégep de Rosemont, elle travaille à sa thèse de doctorat. Et sa vision connaît un progrès constant.

Christiane n'a plus qu'un désir: contribuer à faire bénéficier le plus de personnes possible de ce miracle de la science qui redonne la vue. Elle rêve de mettre sur pied (ce qui devrait se faire avant longtemps, précise-t-elle), un comité qui travaillerait au recrutement de donneurs d'yeux. "Tous les membres de ma famille et plusieurs de mes amis ont déjà fait don de leurs yeux à la banque d'yeux du Québec."

L'Institut national canadien pour les aveugles émet ces cartes et les compile, sur réception, à ses bureaux de la rue Guy, à Montréal. Il en compte en tout 20 223, dont 258 ont été reçues en 1970.

Selon les statistiques de fin novembre de l'institut, la banque d'yeux aurait reçu 251 yeux en 1970 et on estimerait actuellement à 107 le nombre de personnes inscrites qui attendent une greffe cornéenne; ce chiffre varie d'un mois à l'autre.

Seule la carte de donneur autorise la banque d'yeux à bénéficier du don des cornées. Inutile d'inscrire ce don dans vos dernières volontés, le délai écoulé entre le décès et la lecture du testament excéderait le temps limite, en heures, requis pour l'énucléation d'une cornée utilisable.

Souvenons-nous qu'une fois en terre, nos yeux ne seront plus d'aucune utilité . . . ●



**SEUL
MARK TEN
OFFRE
DES CADEAUX.**

King Size - Filtre

Mark Ten

Etre belle dans un chaud tricot

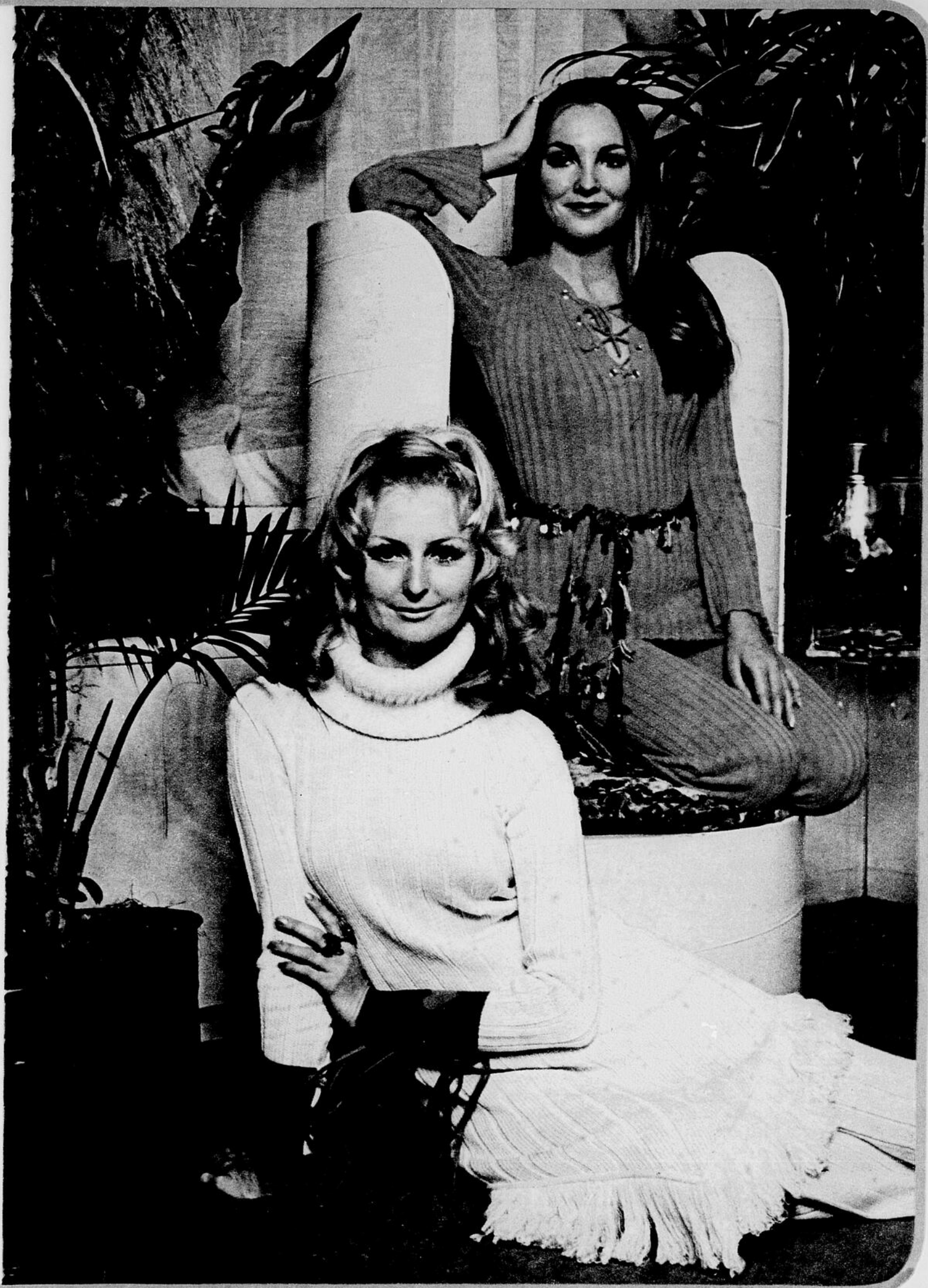
LES TRICOTS ont fait la fortune de certaines grandes vedettes de cinéma. A une époque où les vêtements très collants n'étaient pas encore de mise, seules les Marilyn Monroe avaient l'audace de se transformer en "sweater girls". Mais les temps ont changé et mademoiselle Tout-le-Monde s'habille maintenant de tricot des pieds à la tête. En effet, les pull-overs, maintenant, se contentent rarement d'être des pull-overs. Ils s'allongent en tuniques, en robes, voire même en ponchos, ils s'associent à un foulard, un béret, une jupe ou un pantalon. Bref, non seulement ils ont plus de fantaisie que jamais mais ils sont toujours plus confortables et pratiques.



A gauche, en haut, robe rayée, de Marni Knits, faite d'un mélange de laine et de fibre acrilique. A l'extrême-gauche, pantalon et tunique, de Marni Knits, et tunique à capuchon et pantalon en Orlon, de Parkhurst. Ci-contre, deux-pièces en bouclé de laine, de Marni Knits et bonnet croché, de Parkhurst.



A droite, c'est un pull-over qui s'est allongé jusqu'à devenir poncho. De la collection Marni Knits, il est en fibre acrilique et peut aussi se porter sans pantalon. Les corsages lacés sont présentement très en vogue. Celui-ci et son pantalon sont en Orlon et signés Parkhurst. ●



Louissette Dussault Une Souris verte...

A gauche, dans son rôle de la Souris verte; ci-dessous, dans *Demain matin, Montréal m'attend*, une souris d'un tout autre genre.



par Michel Beaulieu

LA SOURIS VERTE a fait sa première apparition à la télévision à l'automne 1967. Depuis ce temps, la plupart des enfants d'âge préscolaire du Québec ont rendez-vous avec elle cinq fois la semaine, en fin de matinée, sauf au cours de l'été. Seule animatrice de son émission, la Souris verte s'appelle, dans la vie de tous les jours, Louissette Dussault.

Elle passe la majeure partie de ses journées en studio à répéter son émission, mais cela lui permet quand même de jouer au théâtre le plus souvent possible. Mais elle ne joue pas autant qu'elle le voudrait.

Il y a maintenant quatre ans que Louissette Dussault se déguise en Souris, douze ans qu'elle fait du théâtre; dans la trentaine, elle parle d'abondance, porte ses cheveux longs en chignon, trouve drôle qu'on veuille la photographier, rit souvent et d'un rire percutant, pleure parfois, a les yeux bruns, est toute petite, conduisait une voiture orange avant de l'envoyer dans le décor, et se définit comme une "paranoïde heureuse", ajoutant que "tu peux l'écrire".

"J'ai eu des parents extraordinaires, dit-elle. Ils ont vraiment tout fait pour favoriser chez nous l'éclosion de talents artistiques. J'ai aussi fait beaucoup de musique avant de venir au théâtre." Elle revient parfois à la musique. Ainsi, à l'automne 1970, a-t-elle écrit la partition qui accompagnait la pièce de Paul Zindel, *L'effet des rayons gamma sur les vieux garçons*, adaptée par Michel Tremblay.

La passion qui anime Louissette Dussault au théâtre l'anime aussi dans la vie. Son geste est rapide, souligne sa parole qui se fait intarissable; elle va du coq à l'âne avec une allégresse peu commune, interroge autant qu'elle répond aux questions, parle aisément d'elle-même quand elle se sent en confiance et si l'interlocuteur réussit à la canaliser sur ce sujet qu'elle dit "pé-rilleux".

Au théâtre, Louissette Dussault excelle dans les rôles de soutien et de composition. "Mon physique me dessert, explique-t-elle: je suis trop petite. Mais j'en suis venue à préférer ce type de rôles que je peux mettre en valeur par mon jeu, du

moins dans le théâtre classique. Au théâtre moderne, celui qui se fait maintenant, c'est un peu différent. Tu te trouves beaucoup moins dans l'obligation de soutenir un rôle que de t'exprimer toi-même." Un aperçu de sa carrière nous montre qu'elle oscille depuis quelques années entre l'un et l'autre type de théâtre.

Si on excepte un tout petit rôle en 1959, Louissette Dussault amorce sa carrière professionnelle au Rideau-Vert où elle joue deux fois en 1960; elle participe aussi à plusieurs spectacles au Proscenium, entre 1959 et 1961.

A l'automne 1961, elle coupe court à sa carrière pour s'inscrire à l'École Nationale de Théâtre pour trois ans, après lesquels elle entreprend, en 1964, une première tournée à travers le Canada avec les Jeunes Comédiens du Théâtre du Nouveau Monde, tournée qu'elle fera de nouveau l'année suivante.

Après son retour, elle joue deux fois au théâtre de l'Amorce, en 1966 et 1968, dans un Ionesco et un Alberti.

Par la suite, elle jouera trois fois au T.N.M.: en 1968, dans *Tartuffe*

de Molière; en 1969, dans *Lysistrata* d'Aristophane, adaptée par Michel Tremblay; en 1970, dans *Le Marquis qui perdit* de Réjean Ducharme.

Entre-temps, en 1969, elle devient codirecteur-fondateur, avec quelques camarades, du Théâtre du Même Nom où elle participe aux premier et quatrième spectacles: à l'automne 1969, aux *Enfants de Chénier dans un autre grand spectacle d'adieu*, création collective; à l'automne 1970, à *Mise à Mort d'la Miss des Miss*, pièce de Jean-Claude Germain, tout en jouant, par ailleurs, au cours de l'été 1970, le rôle de Purple, la prostituée vieillissante de la comédie musicale de Michel Tremblay, *Demain matin, Montréal m'attend*, au Jardin des Étoiles de Terre des Hommes.

La plupart de ses rôles, depuis quelques années, ont fait ressortir le côté profondément comique de Louissette Dussault. "Je fais rire les gens; j'aime les faire rire, dit-elle, mais c'est un peu trop facile pour moi. J'aimerais faire autre chose. Faut croire qu'on n'est jamais satisfait." ●

Des pommes et de la cannelle... des raisins secs et des épices...Quelle bonne surprise!



Avez-vous jamais pensé à servir le gruau avec des pommes et de la cannelle, ou encore avec des raisins secs et des épices? Probablement pas. Mais Quaker y a pensé. Et quelle bonne idée!

Mais vous n'êtes pas obligé de nous croire! Goûtez-y plutôt!

Vous n'ajoutez que l'eau bouillante. En quelques secondes, voici un gruau exquis qui vous offre deux nouvelles saveurs qui feront vos délices. Et rien de tel que cette sensation de bien-être que vous donne un bon bol de gruau. Surtout les matins d'hiver.

Pour votre premier essai, nous vous offrons une remise de 7¢ sur l'une ou l'autre des nouvelles préparations.

C'est notre humble façon de vous aider à connaître la joie de vivre.

7¢



7¢

10202

7¢

7¢ de remise sur le prix du gruau Quaker prêt à servir aux pommes et à la cannelle ou aux raisins et aux épices

A l'épicerie: Nous vous rembourserons ce coupon 7¢ plus 3¢ pour frais de manutention si les conditions de cette offre ont été respectées. Toute autre utilisation est une fraude. Pour remboursement poster à: La Compagnie Quaker Oats du Canada Limitée, Boîte 3000, St-John, Nouveau-Brunswick. Des factures prouvant l'achat de stock suffisant pour couvrir les coupons échangés devront pouvoir être fournies sur demande. Ce coupon est nul là où soumis à une taxe ou à des restrictions légales. Valeur réelle 1/20 cent. Au Canada seulement. Un seul coupon par personne.

7¢

COUPON À ÉCHANGER AU MAGASIN

Connaissez-vous l'Europe? Mettez vos connaissances à l'épreuve en appareillant les numéros indiqués dans les contours de pays aux noms de la liste plus bas. Pour vérifier vos réponses voyez une carte géographique de l'Europe. Si vous avez localisé la moitié des pays, célébrez avec Black & White.



- | | |
|------------------|-----------------------|
| Bulgarie | Roumanie |
| France | Tchécoslovaquie |
| Hollande | Grèce |
| Italie | Hongrie |
| Espagne | Pologne |
| Angleterre | Yougoslavie |

Un scotch
pour ceux
qui s'y
connaissent

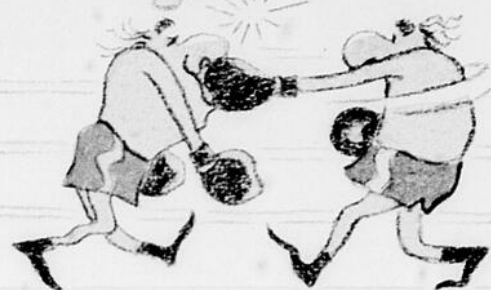
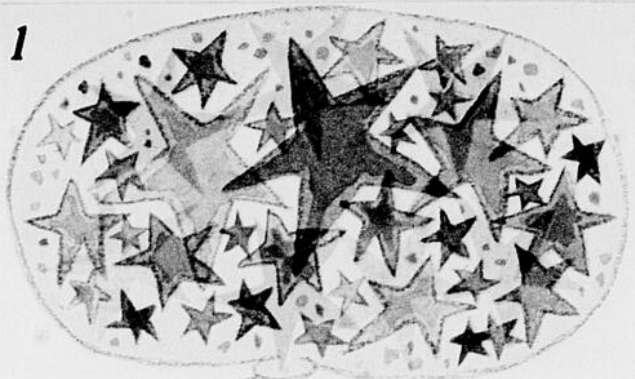


Représenté par The Distillers Company (Canada) Limited
Distillé et embouteillé en Ecosse par
James Buchanan & Co. Limited.

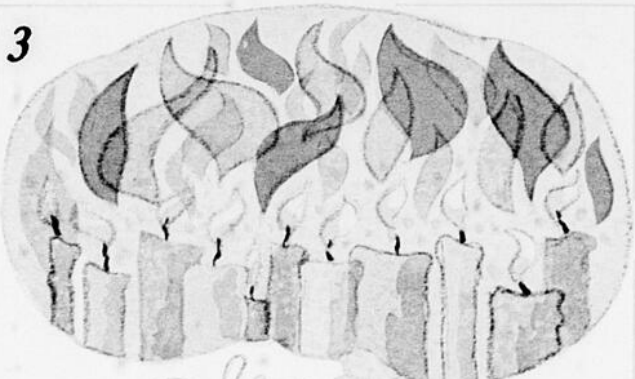
10 - 30 janvier 1971

Le noble art

1



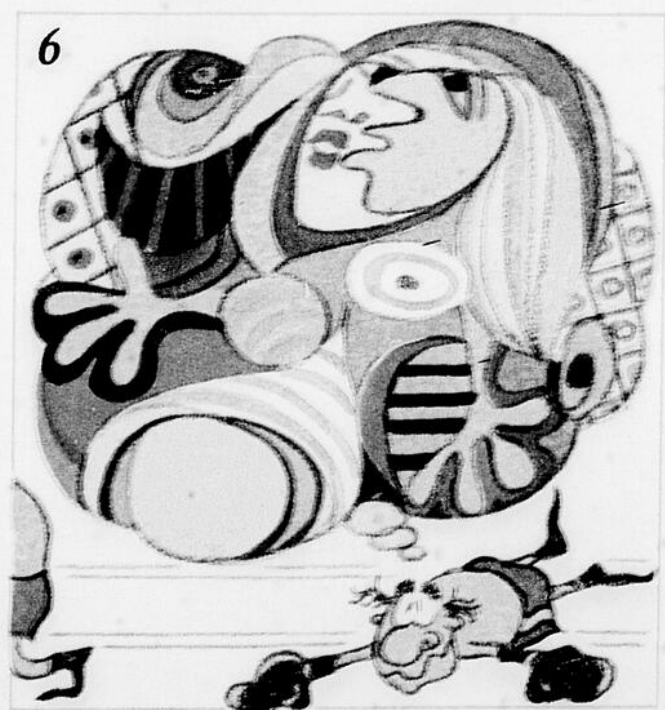
3



5



AGERT/EDC



Voici une nouvelle chatterie...

De succulentes bouchées de thon . . . un nouveau délice qui s'ajoute aux autres gâteries Mlle Mew du Dr Ballard.

Mettez un peu de thon dans le plat de minet... vous le verrez accourir et se frotter à vos jambes en ronronnant de gratitude pour vous...et Mlle Mew!

Bouchées de Thon Mlle Mew du Dr Ballard



Chatteries au poulet, foie, rognon, bœuf et thon. Boîtes de 6 onces.



2



par Robert Laliberté

"C'EST A LA SUITE des Sagard, des La Potherie, des Lafitau, de tous nos anciens chroniqueurs et de collectionneurs plus récents que j'ose m'aventurer dans la forêt vierge de l'âme sauvage. Je m'attends à y trouver beaucoup d'ombre, un désordre grandiose, des échappées de vue aussi vers l'azur; et je n'avouerai pas que c'est tant pis, les silhouettes douteuses ayant également leur charme."

C'est en ces termes que le sulpicien Arthur Guindon (né en 1864, mort en 1923) a décrit sa quête de l'âme de nos Indiens. Comme il s'intéressait non seulement à l'histoire mais aussi à l'art, son oeuvre littéraire y a pris une vaste dimension poétique. De même que sa peinture, qui constituait sa principale activité.

Il avait appris, en écoutant de vieux missionnaires, beaucoup sur les Indiens chez lesquels il n'a pas vécu. Cependant, il en a rencontrés en son enfance, dans les réserves iroquoises situées près de son village natal de Saint-Polycarpe de Valleyfield et plus tard aux environs de Montréal. Les nombreuses visites qu'il y a faites lui ont permis d'en ramener plusieurs croquis qui ont alimenté sa peinture et plusieurs légendes qu'il aimait raconter à ses confrères.

L'un des aspects marquants des tableaux d'Arthur Guindon est leur caractère surréaliste. En effet, il a peint ces légendes iroquoises sous forme de fantasmagories, un peu comme le faisait le Hollandais Jérôme Bosch, autour de l'an 1500. En peignant de cette manière, ce sulpicien travailla certes en isolé au Québec, mais ce genre surréaliste trouvera tout son éclat moderne avec l'Espagnol Salvador Dali.

Les peintures reproduites ci-contre sont exposées au musée de l'église Notre-Dame de Montréal où il fut vicaire pendant dix-sept ans. Les textes qui les accompagnent sont extraits d'*En mocassins*, la principale oeuvre de ses écrits, les autres étant *Aux temps héroïques* et *les Trois Combats du Long-Sault*. ●

3



6



5



Arthur Guindon (1864-1923) PEINTRE DE L'ÂME IROQUOISE

1



PHOTOS DENIS PLAIN—PERSPECTIVES

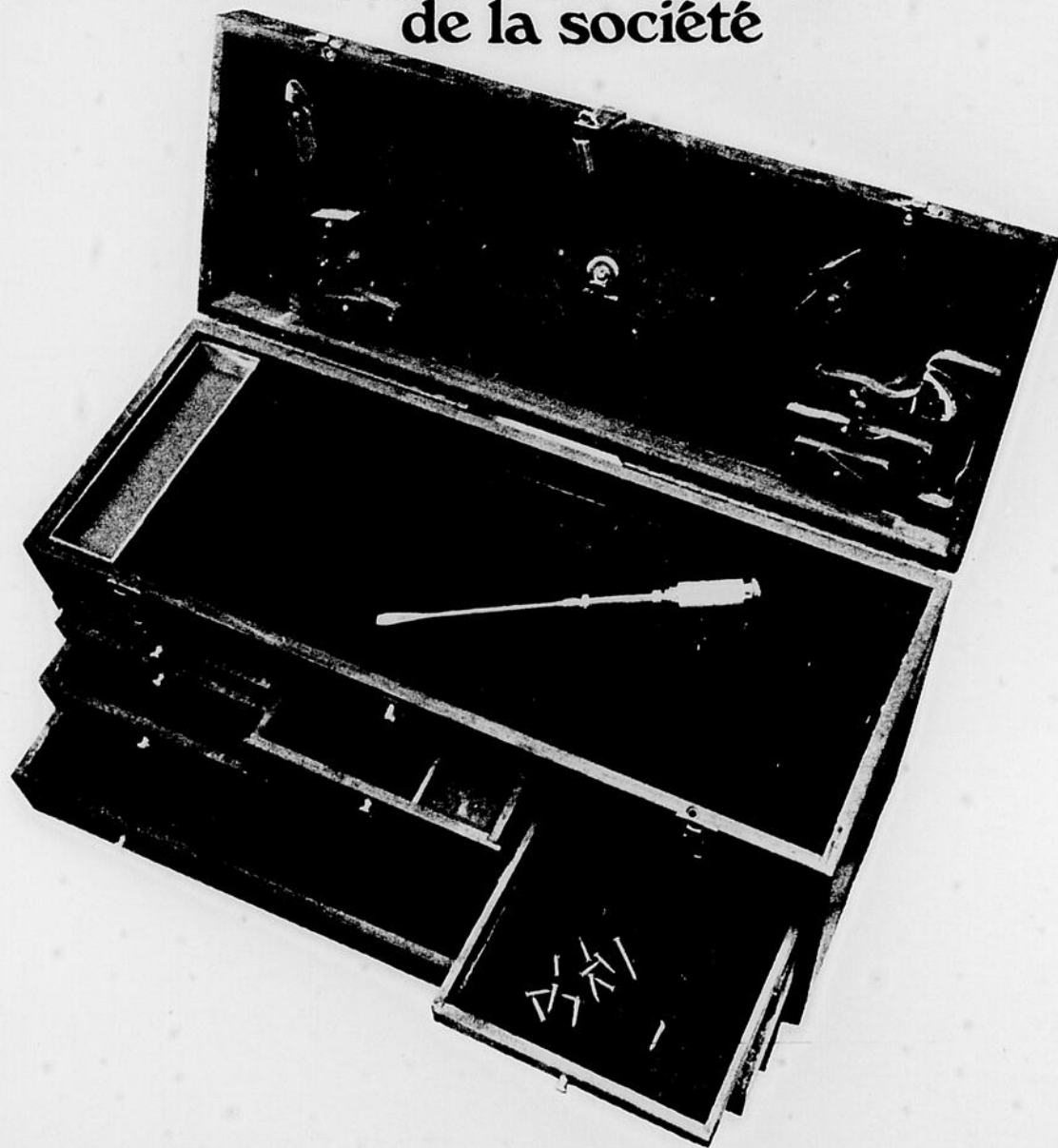
- 1 *Le génie du lac des Deux-Montagnes*
- 2 *Le serpent à deux têtes et la flèche enchantée*
- 3 *Le dieu du tonnerre*
- 4 *L'ascension du patriarche Agohao*
- 5 *Le serpent foudroyé*
- 6 *Le monstre chantant*



4

SOUFFREZ-VOUS DE SPÉCIALITE?

**Le mal a atteint
des proportions
épidémiques,
dit Carl Dubuc,
et frappe
toutes les classes
de la société**



IL N'EST PLUS possible de rencontrer quelqu'un ou de faire affaire avec quelqu'un qui ne soit pas un spécialiste.

Précisons tout de suite qu'il ne sera pas ici question des médecins: on en a assez parlé, il me semble, depuis un an et plus! N'empêche que si vous allez voir un omnipraticien, qui fait ce qu'on appelle de la médecine générale, il succombera tôt ou tard à la mode et finira par vous envoyer voir un de ses confrères spécialistes, juste au cas!

Regardez travailler les menuisiers dans un chantier de construction: il y en a un qui tient la planche, un autre qui passe le clou et un troisième qui donne le coup de marteau. Chacun a sa spécialité bien déterminée et sans doute bien protégée par son union: le premier est un teneur, le deuxième un passeur, le troisième un enfonceur. Il ne viendrait pas à l'idée de l'un de ces trois spécialistes d'usurper la fonction de l'autre. De toute façon, l'enfonceur ne saurait pas comment tenir une planche — on ne l'a pas spécialisé pour ça —, tandis que le passeur s'enfoncerait le doigt dans la planche si on lui confiait le marteau. A côté de ces trois hommes, on en trouve généralement — ou spécialement — un quatrième qui, lui, ne fait rien du tout, mais qui est là pour prêter main-forte si on a besoin de lui: c'est le regardeur.

Je n'ai pas encore pensé à regarder travailler les poseurs de briques, mais je me propose de le faire: je suis sûr qu'il y a un spécialiste pour chaque couleur de brique.

Chez les déménageurs — lorsqu'ils sont en force —, on notera des spécialités parallèles: il y a les spécialistes emballeurs, les spécialistes transporteurs, les spécialistes rangeurs, ces derniers décidant de l'endroit précis où tel article ira s'empiler à tout hasard dans le camion, sans compter les spécialistes arpenteurs, dont la tâche est de déterminer, en prenant tout le temps qu'il ne faut pas, par où et comment on sortira ou on entrera le gros morceau qui ne passe pas facilement dans les portes. Le spécialiste chauff-

feur, lui, est chargé de prendre le plus long chemin pour se rendre à destination.

On retrouvera la spécialisation dans la plupart des métiers, pas seulement les métiers manuels. Prenez les chauffeurs de taxi... A première vue, rien ne les distingue les uns des autres, mais, si on les observe bien, on verra qu'ils se divisent en deux grandes catégories: il y a les nomades ou spécialistes de la maraude qui concentrent toute leur attention et tous leurs regards sur le client possible du coin de la rue; et les sédentaires, ou spécialistes des postes, qui détestent se promener pour rien et attendent bien sagement qu'on vienne à eux ou qu'on les appelle, les tirant de la lecture de leur journal. Et, chez les nomades comme chez les sédentaires, on peut reconnaître plusieurs autres spécialités: les spécialistes des raccourcis inutiles et coûteux, les spécialistes des courses folles suivies d'arrêts brusques aux feux verts toujours ratés; les spécialistes du babillage dont la conduite d'un taxi n'est qu'un prétexte pour communiquer au public leurs théories métaphysiques et cosmologiques, portant généralement sur le temps qu'il fait.

Au garage — du moins au poste d'essence suffisamment pourvu en main-d'œuvre et dont les employés cherchent pathétiquement à s'occuper —, vous pouvez tomber sur trois spécialistes à la fois: le spécialiste de la pompe qui, d'une main, tient le tuyau et de l'autre (!) regarde tomber les dixièmes de gallon; le spécialiste de la vérification de l'huile, et le spécialiste du torchonnage du pare-brise. Il peut arriver que ce soit le même qui se permette d'exercer ces trois fonctions à la fois, mais ça ne lui réussit pas: ou bien il négligera de vous vendre la pinte d'huile dont vous n'avez pas besoin, ou bien, par erreur, il laissera votre pare-brise plus propre qu'il ne l'a trouvé.

Les policiers... Jadis, un bon policier était celui qui était bon à tout faire. Plus maintenant: les policiers se sont spécialisés eux aussi. Il y a des policiers qui ont suivi des cours spéciaux qui leur ont fait oublier tout le reste: tout ce qu'ils savent faire, ce sont les perquisitions, mais ils les font bien. D'un coup d'oeil, ils savent repérer les placards à double fond, les livres subversifs, (Staline, Lénine, Racine), les documents séditieux (les encycliques), et les machines à écrire révolutionnaires. Ces spécialistes de la perquisition se contentent de déceler le mal; ils sont toujours accompagnés

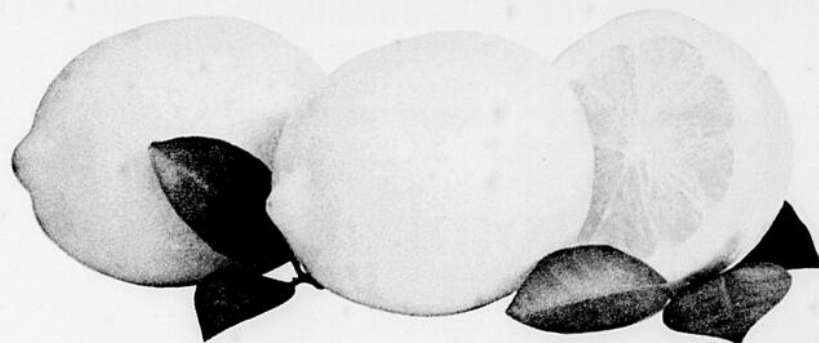
de spécialistes du transport qui, eux, sont chargés d'emballer le tout dans la voiture de police et d'apporter le butin dans des lieux secrets où on ne saura pas quoi en faire.

Il y a les policiers spécialistes des contraventions: ce sont généralement ceux qui écrivent le plus mal. Ils donnent des tickets, un point c'est tout, et rien ne viendra les troubler dans leur tâche, ni un embouteillage qui se produit par hasard sous leurs yeux, ni un vol de banque, ni un crime qui se déroule sous leur nez. Même phénomène chez les policiers spécialistes de la ronde: ils sont chargés de patrouiller, donc ils patrouillent, mais ils sont tellement spécialisés dans la patrouille et craignent tant d'empiéter sur le travail des autres que, quoi qu'il arrive durant leur ronde, ils n'interviendront pas: ils ont appris à patrouiller, pas à intervenir. Les spécialistes de l'intervention, capables de mettre fin à une bagarre, d'arrêter un voleur, de ramasser un blessé, ont tous été retirés de la circulation et de la vie active: ces débrouillards sont tous occupés dans les bureaux de la police à tenter de débrouiller l'indéchiffrable paperasse.

Enfin, il ne s'agit pas de détailler toutes les opérations que les policiers se spécialisent à ne pas faire. A signaler simplement qu'il y a des policiers spécialistes de l'enquête, c'est-à-dire chargés de prendre des notes quand on les appelle pour un vol, un hold-up, un meurtre ou tout incident désagréable du genre: ce ne sont jamais ceux-là qui poursuivent l'enquête, celle-ci étant réservée aux détectives, qui sont en fait les seuls policiers qui ne soient pas des spécialistes et qui, partant, sont malheureusement presque toujours employés à autre chose.



Le seul et véritable secret d'une bonne tarte au citron...



...c'est le citron!

C'est pourquoi la garniture pour tarte JELL-O* a une saveur naturelle de citron — à 100%



A présenter à votre marchand

GRATUIT! Une boîte
de garniture pour tarte au citron
JELL-O* de 4 oz avec tout achat
de 2 autres boîtes de 4 oz.



Monsieur le marchand: Nous vous rembourserons ce coupon 20¢, plus 3¢ pour frais de manutention, à condition que vous et le client ayez respecté les termes de cette offre. Toute autre application constitue une fraude. Envoyez le coupon remboursé à: General Foods, Limitée, C.P. 419, Terminal A, Toronto, Ontario.

*Jell-O est une marque déposée de General Foods, Limitée.

70-245

PHOTO POSTE INC.

Photo Poste a été une des premières maisons au pays à vous offrir un service complet de finition de photos (photos couleur, photos noir et blanc, diapositives) par la poste.

Seize années d'expérience, l'équipement le plus moderne qui soit, 175 techniciens experts, l'emploi exclusif de solutions chimiques et de papier KODAK, sont votre garantie de qualité, sûreté et rapidité.

Prenez vos photos, oubliez le reste, Photo Poste s'en charge.

Expédiez vos films avec confiance à nos bureaux de Montréal ou Québec.

DEVELOPPEMENT ET IMPRESSION:

KODACOLOR	
8 poses	\$3.00
12 poses	4.00
20 poses	6.00
Réimpression	.30

EKTACHROME	
8, 12 ou 20 poses	1.15
36 poses	2.00

NOIR & BLANC	
8 poses	.56
12 poses	.84
20 poses	1.40
Réimpression glacée	.07

INSTRUCTIONS:

- Envoyer votre argent en mandat, en espèces ou en chèque de banque.
- Envoyer votre argent en mandat, en espèces ou en chèque de banque.
- Envoyer votre argent en mandat, en espèces ou en chèque de banque.
- Envoyer votre argent en mandat, en espèces ou en chèque de banque.
- Envoyer votre argent en mandat, en espèces ou en chèque de banque.

PHOTO-POSTE

C. P./P.O. BOX 7900
MONTREAL 101, P.Q.

C. P./P.O. BOX 1153
QUEBEC 2, P.Q.

NE PLIEZ PAS S.V.P.
PLEASE DO NOT BEND

Pour obtenir
votre enveloppe
téléphonnez à:

Montréal
(514) 849-3506

Québec
(418) 667-1433

PHOTO-POSTE

Satisfaction garantie ou argent remis sans discussion
CASE POSTALE 7900, MONTREAL 101, P.Q.
CASE POSTALE 1153, QUEBEC 2, P.Q.

Annnonce

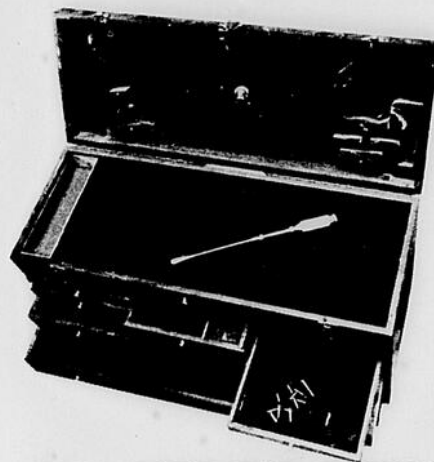
Pour combattre la fatigue de l'hiver



L'hiver, tout ce qu'on entreprend semble exiger plus d'efforts. Si la fatigue vous accable parce que votre sang est pauvre en fer, prenez Geritol, et vous vous sentirez vite plus forte.

Geritol aide à transformer en un bon sang rouge le sang pauvre en fer. Deux comprimés Geritol ou deux cuillerées à thé de Geritol liquide portent le fer régénérateur du sang à tous les points de l'organisme. Geritol vous apporte en outre les bienfaits de cinq importantes vitamines.

En hiver, ou même en tout temps, si la fatigue vous accable parce que votre sang est pauvre en fer, prenez Geritol, et vous vous sentirez vite plus forte.



SOUFFREZ-VOUS DE SPÉCIALITÉ?

(Chez les pompiers, il ne semble pas y avoir de spécialisation délibérée, mais il est probable qu'il y en a qui sont chargés de tenir les boyaux, d'autres de grimper dans les échelles, d'autres de défoncer les portes à la hache, d'autres de tenir la banque quand ils jouent aux cartes.)

La carrière militaire est elle-même devenue une affaire de spécialistes.

Jadis, être soldat, cela voulait dire posséder des aptitudes d'une grande diversité et une bonne culture générale. C'est fini: chaque soldat a maintenant un métier défini, dont le champ bien circonscrit l'empêche sans doute de porter des jugements de valeur sur les grands problèmes qui tourmentent le monde. Cette triste tendance à la spécialisation a été encouragée par les méthodes de recrutement. Au lieu de dire: "Engagez-vous dans l'armée pour tuer du monde!", on a lancé le slogan: "Engagez-vous pour apprendre un métier et voir du pays!"

Le soldat n'est plus bon à passer quelqu'un à la baïonnette: il n'y a plus que des soldats spécialistes en machines, spécialistes en électronique, spécialistes en véhicules, spécialistes dans le camouflage des uniformes, spécialistes dans l'épluchage des patates et enfin, pour compléter le cycle, spécialistes en recrutement.

On trouve toutes sortes d'autres spécialités étonnantes, parfois même

négatives: Il y a, par exemple, à l'Hydro, des spécialistes lecteurs de compteurs, dont le travail suppose une certaine familiarité avec les chiffres, tandis qu'à côté d'eux il existe une autre espèce de routiers, dont la tâche hautement spécialisée ne demande pas de connaissances ou d'aptitudes spéciales: ce sont les coupeurs de courant.

Chez les vidangeurs — ou boueurs ou éboueurs —, il y a les spécialistes du coup de pied dans les poubelles.

Chez les cuisiniers, il y a les spécialistes des spécialités du chef: tout le personnel du restaurant les prépare, sauf le chef.

La spécialisation qui afflige le monde n'est pas venue toute seule: même si on la retrouve à tous les niveaux de l'activité humaine, elle semble avoir pris naissance dans le système d'éducation qui ne forme plus comme jadis des hommes complets — et des femmes complètes — capables de faire n'importe quoi, c'est-à-dire exactement rien de précis, ce qui les rendait à peu près inutilisables sur le marché du travail.

(Il faut dire qu'avant la réforme des méthodes d'éducation on avait un exemple flagrant de spécialisation qui aurait dû nous préparer à l'évolution actuelle. Je veux parler du clergé. Il y avait depuis longtemps des prêtres spécialistes de la grand-messe, qui devaient savoir chanter faux; des spécialistes des messes basses, qui devaient être capables de bâcler une messe en vingt minutes; des spécialistes de la prédication, qui devaient faire trembler la chaire et les fidèles; des spécialistes des retraites fermées, qui devaient avoir le don de dégoûter n'importe qui des plaisirs de la chair et des plaisirs en général; des spécialistes de la confession, qui devaient entendre des choses épicées mais pas racontables sans aller les raconter; et des spécialistes percepteurs, qui devaient rendre fructueuse la visite des paroisses. Aux évêchés et aux archevêchés, il y avait — et il y a encore — des spécialistes aux fonctions mystérieuses et mal définies; le chef de la chancellerie, les chanoines, les camériers secrets, ecclésiastiques qui cependant n'ont pas l'aspect pittoresque du moutardier du pape.)

Nos écoles et nos cégeps, en insistant sur la compartimentation des matières, produisent des spécia-

perspectives

est publié chaque semaine
par Perspectives Inc.
231 ouest,
rue Saint-Jacques,
Montréal

Président:

A.-F. Mercier

Vice-président:

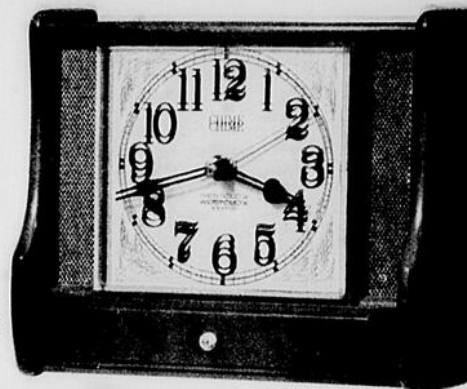
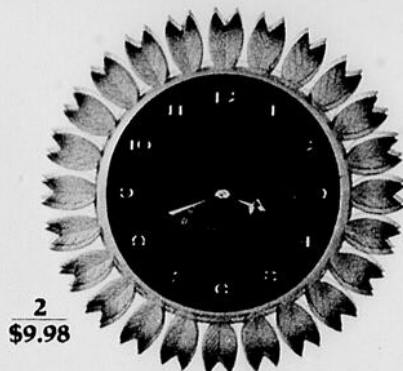
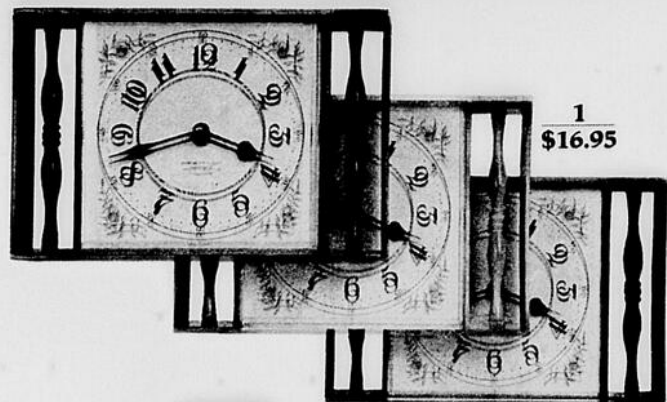
A. Gratton

Secrétaire-trésorier:

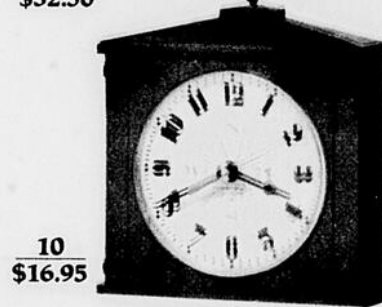
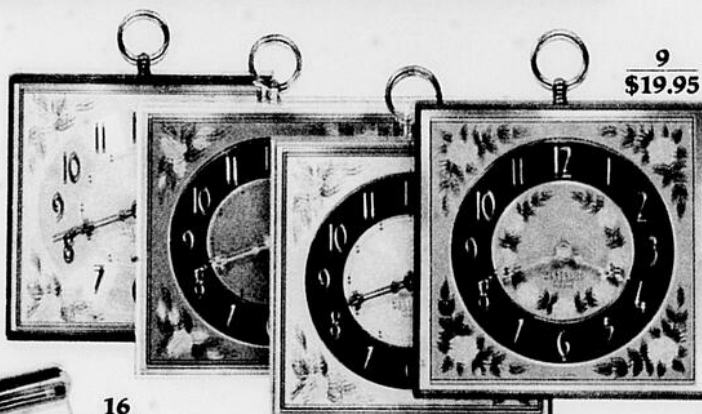
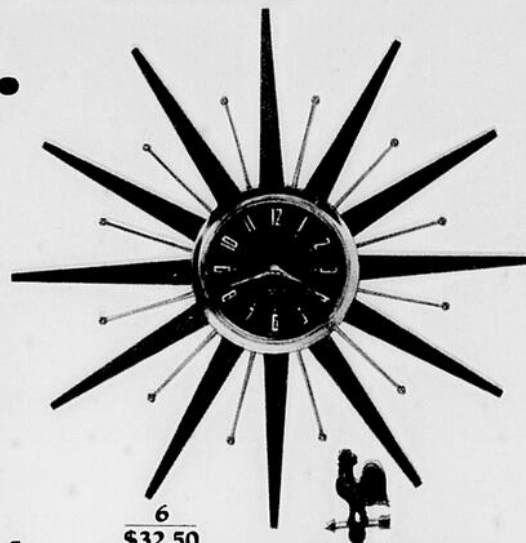
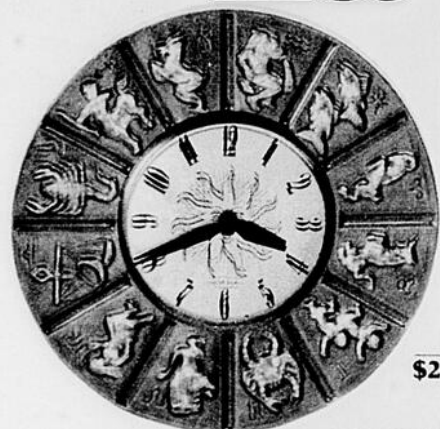
J.-G. Francoeur

Directeur de la rédaction:

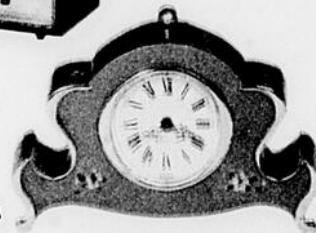
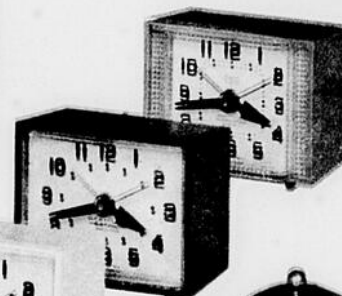
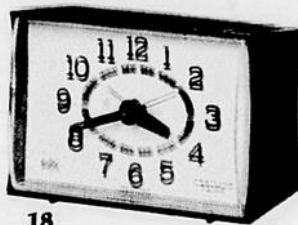
Pierre Gascon



La Saint-Valentin à l'heure Westclox.



Pour chaque
pièce de
votre foyer.



L'amour s'exprimait avec des fleurs; vous, qui êtes au goût du jour, le direz avec un cadeau Westclox. Avec une des belles horloges que voici. Westclox a le don de rendre douces les heures qui passent...en tête-à-tête. Votre marchand Westclox vous le dira aussi.

1. Spindle, horloge murale décorative sans fil: Similibois, or blé ou avocat. \$16.95. Version électrique également. \$10.95

2. Posey, horloge murale électrique: Blanc, blé ou avocat. \$9.98

3. Chimette, horloge murale électrique: Similibois, or blé ou avocat. \$19.95

4. Zodiac Signs, horloge murale décorative sans fil: Vert aventurine ou or blé. \$29.95

5. Thurston, horloge murale décorative sans fil:

Similinoyer et garniture métallique noire. \$49.95

6. Beauport, horloge murale décorative sans fil: Noyer et garniture en laiton. \$32.50. Version électrique également. \$19.95

7. Torpedo, montre-bracelet pour hommes: Mouvement tout rubis. Etanche et résistante aux chocs. Bague de durée écoulée. Lumineuse. \$24.95

8. Exciter, montre-bracelet: mouvement tout rubis. Couleurs superbes; bracelet assorti. Rouge, bleu ou vert. \$24.95

9. Zest, horloge murale décorative sans fil: Charmants motifs floraux sur le cadran. Brun, fusain, havane, blanc antique. \$19.95

10. Country Club, horloge murale décorative sans fil: Blanc, similibois, avocat, rouge pintade

ou or blé. \$16.95. Version électrique également. \$9.98

11. Big Ben, réveille-matin à remontage à clé: Similibois ombré, avocat, bleu Wedgewood, ou flamme. Cadran lumineux. \$12.95

12. Baby Ben, réveille-matin à remontage à clé: Similibois ombré, avocat, bleu Wedgewood ou flamme. Cadran lumineux. \$12.95

13. Renwick, réveille-matin à remontage à clé: Laiton poli et cadran lumineux. \$8.98

14. La Sallita, réveille-matin à remontage à clé: Laiton poli et cadran lumineux. \$10.95

15. Valera II, réveille-matin à remontage à clé: Laiton poli et cadran lumineux. \$10.95

16. Magic Touch, réveil de voyage: La sonnerie retentit: touchez le dessus du boîtier; elle s'arrête.

Boîtier havane et cadran lumineux. \$9.98

17. Travel Ben, réveil de voyage: Boîtier havane, brun ou rouge et cadran lumineux. \$9.98

18. Lampliter, réveille-matin électrique: Vous éveille en faisant clignoter votre lampe. Blanc antique ou similibois et cadran lumineux. \$14.95

19. Minikin, réveille-matin électrique: Blanc antique, similibois ou bleu Wedgewood. Ordinaire \$6.98, ou cadran lumineux. \$7.98

20. Chantilly, réveille-matin à remontage à clé: Blanc antique ou avocat. Cadran lumineux. \$9.98

Les prix indiqués ne sont que des prix de détail suggérés.

WESTCLOX
DIVISION GENERAL TIME OF CANADA LIMITED
Progress marqué dans le monde de l'heure
Peterborough, Ontario.

Duo-douceur.

Lotion Jergens pour
peau très sèche ou lotion concentrée
Jergens pour peau ultra-sèche.



Une douce garantie — contre remboursement —
d'aider à guérir la peau sèche en lui redonnant, en 8 jours,
jeunesse et douceur.

Un duo qui est plus efficace que tout autre lotion
ou crème de beauté ordinaire.

Partout où votre peau est sèche ou rêche,
soignez-vous avec l'un ou l'autre de ces produits Jergens.
Adoucissez votre visage, vos mains, vos coudes, vos genoux
ou même vos talons. Un duo de lotions riches et crémeuses
pour faire disparaître toute sécheresse ou rugosité.

Un duo de petits soins pour votre peau.

VB4164F

18 - 30 janvier 1971



SOUFFREZ-VOUS DE SPÉCIALITÉ?

listes en puissance, que les instituts supérieurs et les universités achèvent de transformer en professionnels et en techniciens aux horizons limités, qui sont totalement perdus si on les arrache à leur spécialité. "Ce n'est pas ma partie", disent-ils, — un aveu qui les réduit à l'état de fraction. Ceci est évident même dans le domaine du droit, discipline qui, dans le passé, était magnifiquement vague et générale, mais qui maintenant produit des spécialistes des plaidoieries, des spécialistes de la jurisprudence, des spécialistes du divorce, des spécialistes des droits maritime, industriel, commercial, administratif, municipal et de simples spécialistes de la perception des comptes, surtout ceux des compagnie de prêts — tout le monde sait que la combinaison avocat-compagnie de prêts est imbattable.

Chez les juges, même tendance à la spécialisation: les spécialistes des enquêtes du coroner, nommés *ad hoc* pour empêcher les avocats de la défense d'intervenir, les spécialistes de la cour d'assises, nommés là pour condamner, et les spécialistes des cours d'appel, installés là pour contredire leurs confrères des cours inférieures.

N'oublions pas les avocats et les juges qui, trop attachés aux traditions du bon vieux temps, refusent de se spécialiser, et en sont réduits à faire de la politique.

Chez les ingénieurs, non seulement on invente de

Un succès extraordinaire. Le livre que vous attendiez. Près de 500 des recettes de Margo Oliver les plus appréciées. Table alphabétique avec références.

Chaque recette a été élaborée par Margo Oliver dans les cuisines de Perspectives.

La bonne cuisine de perspectives
PAR MARGO OLIVER

\$4.95

Plus un léger
supplément pour
frais d'expédition

Épargnez \$1.00
sur le prix
de détail de \$5.95
en remplissant
ce bulletin.

CLICHÉ RÉPÉTÉ À ÉCLAIRAGE DIFFÉRENT, EN RAISON DU TEXTE IMPRIMÉ SUR FOND GRIS OU DE COULEUR.

nouvelles spécialités, on s'acharne à les multiplier. Jadis, il y avait surtout des ingénieurs civils qu'on jugeait capables de bâtir à eux tout seuls des routes, des ponts, des tunnels, et même des bâtiments. De nos jours, le travail est subdivisé à l'infini: chaque ingénieur se voit confier une section bien définie de la tâche à entreprendre: il y a des ingénieurs du béton et de l'acier (des hommes solides!), des ingénieurs spécialistes de l'électricité, du chauffage, de la réfrigération, ceux-là parés du titre pompeux d'ingénieurs en thermodynamique, et des ingénieurs-conseil, qui ont comme spécialité de donner des conseils généraux.

Je ne serais pas surpris que lorsqu'il est question de faire une route ou un pont, un ingénieur soit chargé des voies de gauche et un autre des voies de droite: cela semble confirmé par le fait qu'aux Etats-Unis, dans la construction d'un échangeur, il y a quelques années, une voie double s'est trouvée à s'arrêter face à face devant une voie à sens unique. Et le titre d'ingénieur s'est prêté à toutes sortes d'ingénieuses variations: il y a des ingénieurs en aérodynamique, des ingénieurs en pollution, des ingénieurs en océanographie, des ingénieurs en barrages, et même des ingénieurs en pêcheries...

Inutile d'insister sur les spécialités des savants: le savant est par définition un spécialiste qui rétrécit sans cesse son champ d'action et d'exploration: ainsi, on pourra voir un entomologiste qui délaisse les bibittes en général pour se concentrer sur les mouches en particulier, jusqu'au jour où par souci d'efficacité ou de spécialisation il se contentera d'étudier les pattes de mouches.

La politique a produit avec générosité sa horde de spécialistes...

Dans les Parlements, il y a les spécialistes des lois, chargés de les rendre les plus inintelligibles possible, les spécialistes des discours, chargés de les compliquer, et les spécialistes du silence, chargés de les voter.

Et parmi les politiciens, signalons M. Pierre Elliott Trudeau, spécialiste du fédéralisme de coopération; tout le monde doit coopérer avec lui, mais il se réserve le droit de coopérer avec qui il veut. M. Jean Marchand, spécialiste des gaffes qu'il répare par d'autres. M. Robert Bourassa, spécialiste des décisions prises ailleurs. M. Jérôme Choquette, spécialiste de la ligne dure tempérée par plus d'explications qu'il n'en faut ou qu'il n'en trouve. M. Jean-Guy Cardinal, spécialiste du nationalisme des autres. M. Claude Wagner, spécialiste des congrès de chefferie manqués ou à manquer. M. René Lévesque, spécialiste des élections à contester. M. Jean Drapeau, spécialiste de la démocratie de participation dont il est le seul participant.

Il ne faudrait tout de même pas oublier les deux plus importantes catégories de spécialistes qui soient: l'homme et la femme, qui, jusqu'à nouvel ordre, jouissent de spécialités qui ne sont pas interchangeables. ●

PERSPECTIVES INC.

C.P. 784, Bureau de poste de Montréal-Nord,
Montréal 459, P.Q.

M
MME
MLLE _____
ADRESSE _____
VILLE _____ ARR. _____ PROV. _____

BWZ

10 jours d'examen sans obligation de votre part. Remplissez et postez cette formule aujourd'hui même. Vous recevrez la facture plus tard.

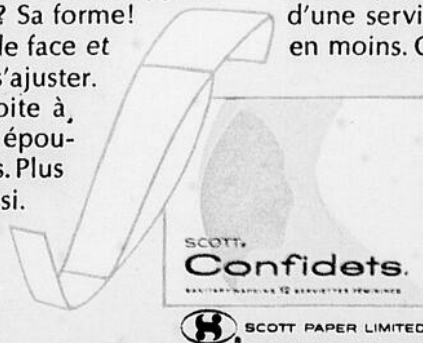
Faites pour bien faire



Les
Confidets
rendent
ces
jours-là moins
ennuyeux.

Examinez bien une Confidet. Avez-vous remarqué ce que cette serviette hygiénique avait de spécial? Sa forme! Une forme étudiée, de face et de côté, pour mieux s'ajuster. Evasée à l'avant, étroite à l'arrière, pour mieux épouser les lignes du corps. Plus épaisse au centre, aussi. Là où ça compte. Ce qui veut dire que vous disposez

(quand vous en avez besoin), d'un degré d'absorption aussi élevé que s'il s'agissait d'une serviette super, l'encombrement en moins. Car, si la Confidet est épaisse au centre, elle est effilée dans les bouts. C'est ce qui s'appelle une forme étudiée! Les Confidets sont faites pour bien faire. C'est pourquoi elles rendent ces jours-là moins ennuyeux. Vraiment.

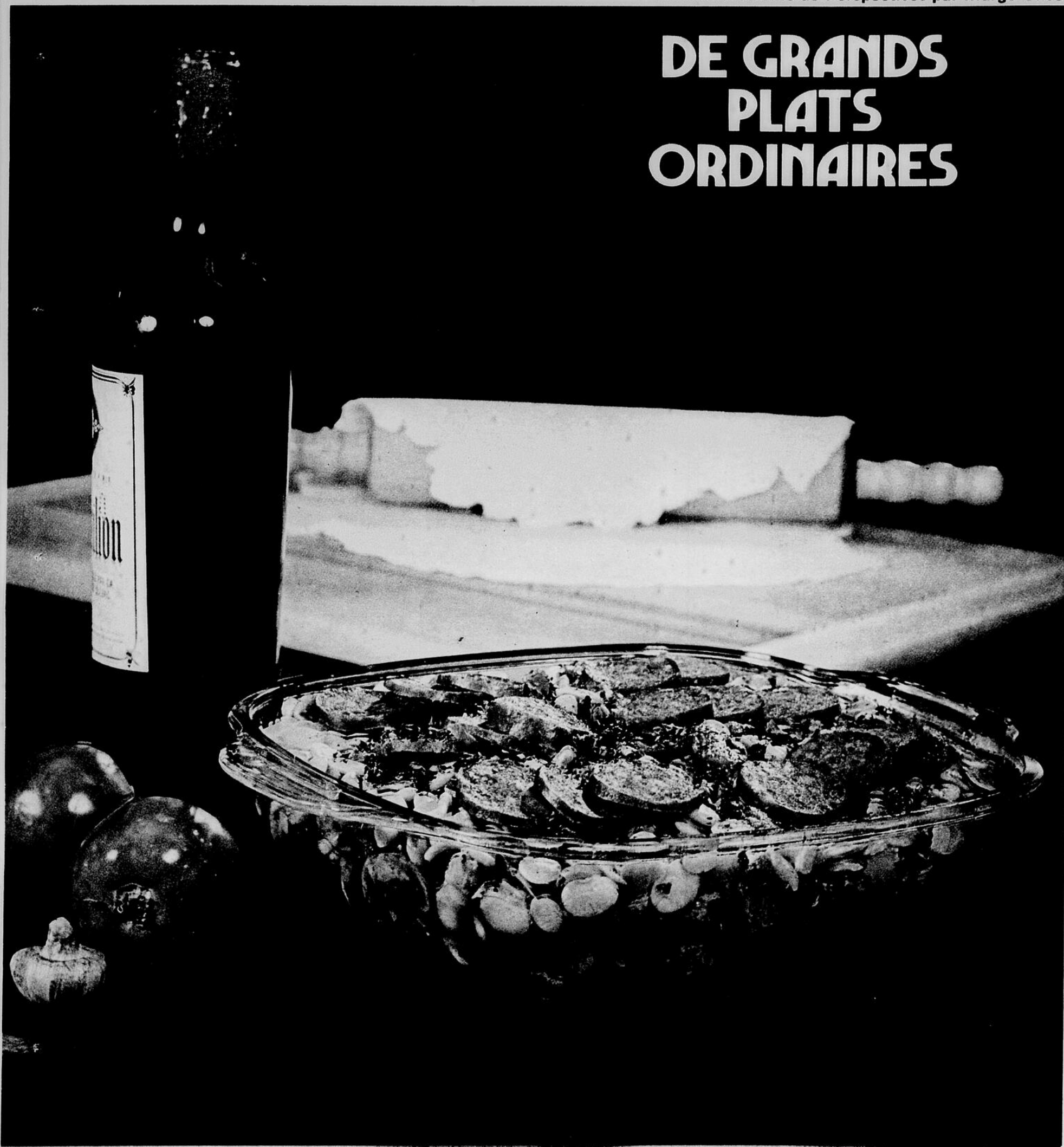


SCOTT'S
Confidets.

SAINT-LOUIS, MISSOURI U.S.A. 63103

SCOTT PAPER LIMITED

DE GRANDS PLATS ORDINAIRES



Il n'y a plus qu'à recouvrir le pâté d'agneau de son abaisse de pâte et à le glisser au four.

TROP SOUVENT, les ragoûts et les plats en casserole sont considérés comme des pis-aller quand la maîtresse de maison n'a pas eu le temps ou n'a pas jugé bon de faire un rôti ou un plat plus élaboré. Bien préparés, ces plats sont pourtant savoureux et nous ne devrions pas hésiter à les servir à des invités, si importants soient-ils.

Voici donc quelques bons plats mijotés. Le pâté chinois est un plat de famille si connu que je suis toujours surprise quand on m'en demande la recette. Chez moi, je le fais toujours "par coeur", si l'on peut dire. Mais devant le nombre impressionnant de lettres reçues à son sujet, je me suis astreinte à prendre des notes, en le confectionnant, pour vous offrir une recette précise et sûre.

PÂTÉ D'AGNEAU

- 1/4 de tasse de farine
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1/8 de cuil. à thé de muscade
- 2 livres d'agneau désossé, en cubes (voir note)
- 2 cuil. à table de beurre
- 2 cuil. à table d'huile à cuisson
- 1 gros oignon, tranché mince
- Approximativement 2 tasses de vin de table rouge, sec
- Un petit morceau de feuille de laurier
- 1 tasse de champignons frais, tranchés
- 2 grosses tomates, en cubes
- 1 paquet de 12 onces de fèves de Lima congelées
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1/4 de cuil. à thé de thym
- 2 cuil. à table de persil haché
- 1 cuil. à table de ciboulette finement hachée
- 1/4 de livre de peperoni, tranché mince
- Pâte à tarte (quantité pour 2 croûtes)
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuil. à table d'eau

Chauffer le four à 375°.

Mêler, dans un plat peu profond, la farine, 1/2 cuil. à thé de sel, 1/4 de cuil.

à thé de poivre et la muscade. Enlever, des morceaux d'agneau, l'excès de gras, et les bien rouler dans la farine assaisonnée.

Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle épaisse. Ajouter l'oignon et le cuire, à feu doux et en brassant, pendant 2 minutes. Retirer l'oignon, avec une cuillère perforée, et l'étendre dans un plat à cuire de 2 1/2 pintes. Mettre les cubes d'agneau dans la poêle et les y faire brunir de tous les côtés. Les mettre dans le plat à cuire.

Bien déglacer la poêle, avec le vin. Ajouter le laurier, émietté. Verser sur l'agneau dans le plat à cuire. Couvrir ce dernier hermétiquement et cuire au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la viande commence à s'attendrir. Ajouter les champignons, les tomates, les fèves de Lima, 1 1/2 cuil. à thé de sel, 1/4 de cuil. à thé de poivre, le thym et le persil. Couvrir et continuer la cuisson au four, pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que tous les éléments du plat soient tendres.

Retirer du four. Hausser la température de ce dernier à 450°.

Découvrir le plat. Parsemer la préparation de ciboulette hachée et la recouvrir des tranches de peperoni.

Faire, avec la pâte, une abaisse un peu plus épaisse qu'on ne le fait habituellement pour une tarte; en recouvrir la préparation très chaude, en la soudant bien au bord du plat. Pratiquer une large fente, sur le dessus, pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson.

Battre ensemble légèrement, à la fourchette, le jaune d'oeuf et l'eau et badigeonner la pâte du mélange. Cuire au four pendant 10 minutes. Réduire la température du four à 375° et continuer la cuisson pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit joliment brunie. (6 portions)

Note: utiliser, pour ce plat, de l'agneau d'une coupe peu chère.

PÂTÉ CHINOIS

- 6 pommes de terre moyennes
- 2 tasses de restes de sauce de rosbif
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1/4 de cuil. à thé de thym
- 1/16 de cuil. à thé de muscade
- 1 oignon moyen, finement haché
- 4 tasses de restes de rosbif, finement hachés
- Sel et poivre
- 3 cuil. à table de beurre
- 1 cuil. à table de sel
- 1/3 de tasse de crème simple (15 p.c.), bien chaude
- 2 oeufs, bien battus
- Paprika

Commencer la cuisson des pommes de

terre, à l'eau bouillante salée, pendant qu'on prépare la garniture de viande (il faut compter de 20 à 25 minutes de cuisson pour les pommes en morceaux).

Chauffer la sauce jusqu'au point d'ébullition, dans une casserole moyenne. Ajouter la sauce Worcestershire, le thym, la muscade et l'oignon. Couvrir et faire mijoter pendant 10 minutes. Ajouter la viande et chauffer. Goûter et ajouter du sel et du poivre si cela est nécessaire. Garder cette garniture bien chaude pendant qu'on prépare les pommes de terre.

Chauffer le four à 350°. Beurrer un plat à cuire de 2 pintes.

Egoutter les pommes de terre, sitôt qu'elles sont tendres, et les assécher en les secouant une minute au-dessus du feu. Les piler et ajouter le beurre, 1 cuil. à thé de sel et la crème. Travailler les pommes de terre en purée légère, ajouter les oeufs et battre au batteur rotatif pour que ce soit très léger.

Mettre la garniture de viande dans la casserole et couvrir de la purée de pommes de terre. Saupoudrer de paprika. Cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la garniture bouillonne et que les pommes de terre soient légèrement brunies. (6 portions)

RAGOÛT DE VEAU

- 1/4 de tasse d'huile à cuisson
- 1 oignon moyen, haché
- 2 cuil. à thé de paprika
- 1 cuil. à table de pâte de tomate
- 1 cuil. à thé de sel
- 1/2 tasse d'eau bouillante
- 3/4 de livre de jarret de veau, en morceaux (voir note)
- Eau bouillante
- 1/4 de tasse de farine
- 1 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre

1 1/2 livre de veau désossé, en cubes (voir note)

1/3 de tasse d'huile à cuisson

1 tomate moyenne, pelée et hachée

1 tasse de piment vert, haché

1/4 de tasse d'eau froide

1 cuil. à table de farine

4 pommes de terre entières, cuites

Chauffer 1/4 de tasse d'huile dans une grande casserole épaisse ou dans une rôtissoire. Ajouter l'oignon et le cuire, à feu doux et en brassant, jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter le paprika, la pâte de tomate, 1 cuil. à thé de sel et 1/2 tasse d'eau bouillante. Couvrir et faire mijoter pendant 5 minutes. Ajouter les morceaux de jarret de veau et suffisamment d'eau bouillante pour les presque couvrir. Couvrir hermétiquement la casserole et faire mijoter pendant 1 heure. Retirer les morceaux de jarret avec une cuillère perforée ou des pinces de cuisine. Désosser ces morceaux, couper la viande en bouchée, la remettre dans le bouillon et jeter les os.

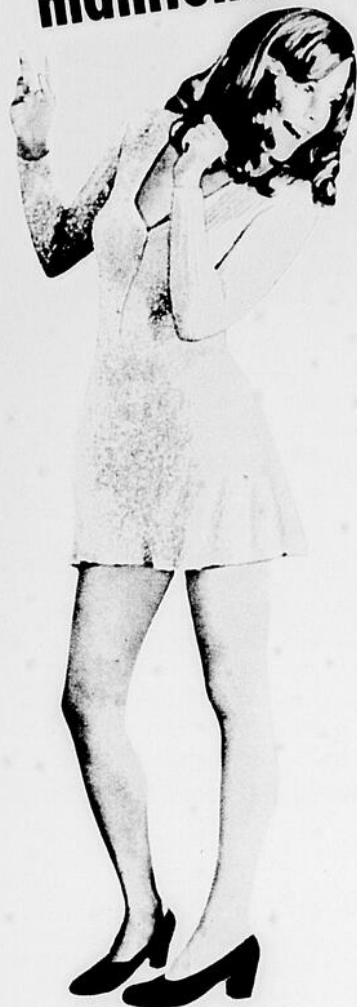
Mêler, dans un plat peu profond, 1/4 de tasse de farine, 1 cuil. à thé de sel et le poivre. Rouler les morceaux de veau dans ce mélange. Chauffer 1/3 de tasse d'huile dans une grande poêle épaisse. Y bien dorer les cubes de veau, de tous les côtés. Les retirer de la poêle avec une cuillère perforée ou des pinces de cuisine, à mesure qu'ils sont à point, et les mettre dans le bouillon. (Garder la graisse de cuisson dans la poêle; vous en aurez besoin pour les pommes de terre.) Ajouter la tomate et le piment vert. Couvrir et faire mijoter, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que les cubes de veau soient tendres.

Mettre l'eau froide et 1 cuil. à table de farine dans un petit bocal fermant hermétiquement; agiter vigoureusement, pour bien mêler. Verser dans la préparation bien chaude, petit à petit et en brassant (utiliser un peu plus de farine si vous voulez que la sauce soit très épaisse).

Couper les pommes de terre en tranches épaisses. Les bien faire dorer, des deux côtés, dans la graisse de cuisson restée dans la poêle (ajouter un peu d'huile si cela est nécessaire). Ajouter au ragoût et servir immédiatement. (4 portions)

Note: si vous ne pouvez couper le jarret de veau vous-même, demander au boucher de le faire. Et puisqu'il s'agit d'un ragoût, on peut, bien sûr, utiliser du veau d'une coupe peu chère. ●

Eh bien,
dansez
maintenant!



Allez-y: dansez jusqu'aux petites heures ou jusqu'à en perdre haleine, si ça vous amuse. Vous êtes menstruée? Ça ne devrait pas vous arrêter. À moins que vous soyez de celles qui portent encore des serviettes inconfortables et irritantes.

Laissez-vous donc aller aux rythmes nouveaux en tout confort; grâce aux tampons Tampax, la protection hygiénique interne sûre et pratique. Aucune irritation possible. Vous ne sentez pas le tampon quand il est en place. Finies les serviettes et les ceintures. À vous la liberté, le calme et la fraîcheur. Même si la musique est "hot".

Essayez les tampons Tampax et vous trouverez vite mille autres raisons de les adopter.



LES TAMPONS TAMPAX SONT FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD. BARRIE, ONTARIO

22 - 30 janvier 1971

100 000 feuilles

GUY

FOURNIER

FARCE EN 1 ACTE

La scène représente un petit restaurant de fruits de mer, à Québec. A gauche, quelques hippies sont attablés. Au fond, à droite, un vieux couple d'amoureux se conte fleurette et, au centre, se trouve la table de nos compères. Il est plus de minuit. L'action, qui se situe en février 1970, commence au moment où nos cinq compères réfléchissent. Après un long silence, Gérard D. risque une phrase.

GÉRARD D.: Un slogan... un slogan... Moi, je trouve que "Maîtres chez nous", c'est...

Les quatre autres le fusillent du regard.

LOUIS-PHILIPPE: On aurait p'têt ben dû amener Laporte...

Les quatre autres le fusillent du regard.

ALCIDE: Pouah... pas de slogan. Faudrait organiser une campagne à la Trudeau: pas de promesses, pas de slogan, mais des filles en masse, le matin, l'après-midi, le soir, la...

ROBERT: Pense à ma femme, Alcide.

LOUIS-PHILIPPE: A part de ça, si vous voulez mon idée, c'est pas sûr *pantoutte* que les filles vont sauter dessus en grande.

ALCIDE: C'est ben simple, on a rien qu'à les payer, c't'affaire.

ROBERT: Qu'est-ce que vous voulez insinuer, les gars?

ALCIDE: Laisse faire, Bob, on va t'arranger ça *swell* à mort.

PAUL: Quelque chose me dit qu'il faut un slogan avec des chiffres...

ROBERT: C'est vrai. Après tout, je suis économiste.

LOUIS-PHILIPPE: J'sus moins fin que j'pense, mais j'sus moins fou que vous pensez. Tenez-vous ben: "Avec Robert, c'est du 2 dans 1!"

GÉRARD D.: Qu'est-ce que tu veux dire?

LOUIS-PHILIPPE: Ben voyons... avec Robert, c'est comme que si on avait Trudeau en prime.

Les quatre autres le fusillent du regard.

GÉRARD D.: Comme moi j'ai été dans les chars, j'pense à des slogans de chars. Qu'est-ce que vous diriez de: "Quand on est no 2, on se force plus!"

ALCIDE: C'est qui qu'est le numéro 1, hein?



GÉRARD D.: Ben...

Les quatre autres le fusillent du regard.

ALCIDE: Dans le 1000 pour l'an 2000 avec Robert!

LOUIS-PHILIPPE: C'est fort.

PAUL: Zéro! Quelque chose me dit qu'il faut un slogan qui parle de jobs.

LOUIS-PHILIPPE: T'as raison Paul, y'a ben d'nos gars qu'attendent des jobs.

EN CHOEUR: Chut... pas si fort.

ALCIDE: J'ai une autre idée. "1 Québécois, 1 job!"

PAUL: C'est pas assez fort...

SCÈNE II

La serveuse, qui attendait en retrait depuis un bon moment, approche de la table.

SERVEUSE: Un p'tit dessert, les blonds?

LOUIS-PHILIPPE: Une boule de crème à glace avec un mille-feuilles.

GÉRARD D.: La même chose.

ALCIDE: Un mille-feuilles.

SERVEUSE: Un mille-feuilles sans crème à glace? Et vous?

ROBERT: Je prendrais juste de la crème glacée.

SERVEUSE: Sans mille-feuilles?

ROBERT: Ouais... Wow! v'là le chiffre que je cherchais: 100 000!

LOUIS-PHILIPPE: 100 000 feuilles! Ouais...

Les quatre autres le fusillent du regard.

PAUL: 100 000 jobs, voyons!

LOUIS-PHILIPPE: C'est encore meilleur.

PAUL: Avec un slogan de même, c'est dans le sac.

LOUIS-PHILIPPE: René va d'y goûter.

ALCIDE: Bob c'est un chef. Il a trouvé ça tout seul.

GÉRARD D.: Sans consulter personne.

La serveuse revient les bras chargés de cinq assiettes.

SERVEUSE: La crème à glace sans mille-feuilles?

ROBERT: C'est pour moi... Mademoiselle, posez-moi pas de questions, je vous engage comme téléphoniste.

ALCIDE: On pourrait p'têt y envoyer des roses?

SERVEUSE: Laissez faire pour ça, les roses j'vous les enverrai moi-même.

Les cinq la fusillent du regard.

DEEP HEAT
vous soulage
des douleurs
de la grippe

Si l'oppression, les courbatures, le rhume qui accompagnent la grippe, vous accablent, une friction au Deep Heating vous soulagera rapidement. Constatez comme la chaleur que génère le Deep Heating pénétrante fait disparaître l'oppression... vous n'éprouverez plus cette gêne respiratoire si pénible. Déjà, vous sentez mieux, respirez librement et reposez paisiblement. Ce bien-être se prolongera pendant des heures grâce au Deep Heating en onguent ou en lotion, à action rapide. Non gras. Ne tache pas.

**Mentholatum
DEEP HEATING**
À CHALEUR PÉNÉTRANTE
en onguent
ou en lotion

Constipé?

Mâchez Feen-a-mint. C'est une gomme laxative efficace et agréable au goût. Pourquoi endurer l'irrégularité? Procurez-vous un laxatif efficace que tout le monde peut prendre. Feen-a-mint. Naturellement.



**Aspergum
prend
l'irritation
par la gorge...**

La gomme médicamenteuse Aspergum contient un ingrédient reconnu pour soulager la douleur. C'est un moyen efficace de calmer une gorge irritée. Aspergum, si agréable à prendre que les enfants l'aimeront aussi. Ne laissez pas l'irritation vous prendre à la gorge, mâchez Aspergum à saveur de cerise ou d'orange.

Aspergum

perspectives
ses reportages,
ses photos couleur,
ses chroniques,
chaque semaine

COUP

Ce n'est pas par hasard que Michel Beaulieu, poète, signe un article sur Louïsette Dus-sault (page 8): le théâtre est un milieu qui lui est proche.

De la vie et de l'art



Michel Beaulieu

— J'y ai en effet de bons amis, dit-il; mais plus que le milieu, c'est le théâtre qui m'intéresse, comme écrivain, comme spectateur et comme critique.

— Des préférences pour le théâtre d'ici?

— C'est le seul qui m'intéresse vraiment, le seul qui me touche. Je pense surtout au théâtre de Michel Tremblay et à celui de Jean Barbeau, de Québec.

— Vous avez dit: en tant

qu'auteur . . .

— Oui, je suis en train de terminer un roman, ensuite je m'attaque à une pièce.

— Vous en avez le sujet?

— Elle est faite: il ne reste plus qu'à l'écrire.

— Vous considérez-vous comme poète avant tout?

— Non: écrivain. Poète est une facette du métier de l'écrivain. Mais j'aime les chats avant tout. Et la campagne. Une femme.

— La vie passe avant l'art?

— C'est ça.

— Vous avez publié beaucoup?

— Comme poète, plusieurs plaquettes et éditions de luxe.

D'OEIL

J'ai 11 titres dans mon catalogue. J'en ai un qui sort début mars: *Paysage*. Il y a eu *Charmes de la fureur*, *Erosions*. Il y a eu . . . je ne me souviens plus des autres. Ceux-là sont les seuls vraiment importants.

— Et le roman?

— Le roman s'appelait *Je tourne en rond mais c'est autour de toi*. Et celui que je termine s'appelle *la Représentation*, c'est du théâtre . . . vous verrez.

— Vous êtes Montréalais?

— Un Montréalais vivant à la campagne . . .

Michel Beaulieu a vingt-neuf ans.

LA SEMAINE PROCHAINE



Votre enfant a-t-il de la difficulté à lire et à écrire? Plutôt que de faiblesse d'intelligence, peut-être s'agit-il de dyslexie, dont nous parle Pierre Turgeon (ci-dessous). De plus: retrouvera-t-on le trésor des pirates de l'île aux chênes? Des visages de l'homme (ci-contre), et du . . . D.D.T.



ARRET de la lassitude et de l'épuisement



Les comprimés de Nourriture pour les Nerfs Chase améliorent le sang et aident à soulager cette sensation de léthargie et d'épuisement causée par une carence de fer. Laissez la Nourriture pour les Nerfs Chase vous remettre daplomb.

ENRAYEZ LES SYMPTÔMES DU RHUME ET DE LA FIÈVRE DES FOINS

Les pratiques comprimés CHASE CONTRE LE RHUME soulagent et enravent les symptômes du rhume ordinaire, de la fièvre des foins, de la congestion nasale et des sinus. Exigez les comprimés CHASE CONTRE LE RHUME dans leur boîte à carreaux bleus et jaunes.

GRATIS 198

TIMBRES DIFFÉRENTS DU MONDE ENTIER: TABLEAUX, FLEURS, FAUNE, SPORTS, ETC. . . ainsi que notre sélection de timbres en approbation



inclure 25¢ pour frais de poste et manutention

QUEBEC STAMP CO LTD
353, BOUL. CHAREST EST
QUÉBEC 2, P.Q.

Portez-vous des dentiers? Voici de quoi vous faire sourire.

Ansodent contient un détachant spécial qui agit rapidement sur les dentiers, sans brossage et sans trempage prolongé. Le contenu d'un bouchon arrive à bout des taches les plus tenaces, aide à garder votre bouche fraîche et donne plus d'éclat à votre sourire.

ansodent

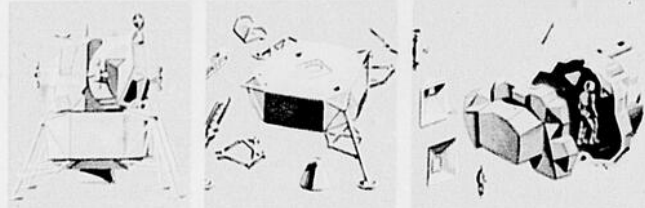
fait d'un certain sourire un sourire certain.



Construisez vous-même
un module
lunaire
APOLLO
10c
pour
seulement

en devenant membre à
l'essai du Sciences Club

Pour dix cents vous obtenez tout ceci comme nouveau membre



Le MODULE LUNAIRE comprenant: étage supérieur (ascension) • étage inférieur (descente) • compartiment du système de propulsion • fusées directionnelles • réservoir supérieur et bras d'antenne • tuyère de direction • tuyère du moteur du module • antenne d'avant, d'arrière et de côté • écrouille à ouverture rapide • train d'alunissage • longeron de support inférieur et supérieur • trépied d'alunissage • rampe de lancement, 4 pièces-échelle conduisant au module • plate-forme et garde-fou • insignes officiels de la NASA • et beaucoup plus... y compris deux astronautes en scaphandre spatial.



L'ALBUM "L'HOMME DANS L'ESPACE" — Montez une station de repérage d'un module lunaire sur la grande carte murale spatiale qui comprend les planches de capsules en couleurs que vous pouvez détacher et coller en place. Vous recevrez aussi un magnifique album illustré "L'Homme dans l'espace", un ouvrage de 8,000 mots qui vous expliquera comment un homme va dans l'espace et en revient... 24 photos en couleurs illustrant les tout derniers appareils de recherches, les fusées, les instruments de repérage, etc... un bulletin scientifique qui vous tiendra au courant tous les mois des toutes nouvelles découvertes scientifiques et technologiques... une jolie bibliothèque à tiroirs pour garder vos albums.



En étant membre de Sciences du Monde, vous participez aux aventures des programmes spatiaux américains. Vous comprenez les merveilleux secrets des missions Apollo et des autres projets de la NASA. Soyez au courant des nouvelles découvertes de la science spatiale.

Partagez tous les moments enivrants de la plus grande aventure de l'homme dans l'espace en construisant votre propre module lunaire (le véritable module de la NASA a 23 pieds de haut et pèse 16 tonnes). Vous n'avez pas besoin d'outils.

Postez simplement le bon-réponse ci-dessous, une pièce de dix cents et vous recevrez un modèle réduit à l'échelle de l'"araignée" lunaire et de ses deux astronautes revêtus de leur scaphandre

spatial... un module à deux étages séparables ascension-descente... train d'atterrissage escamotable... plate-forme et garde-fou... antenne de radio et de radar... plus de 30 pièces de précision.

Pour 10c seulement

C'est uniquement pour vous faire connaître Sciences du Monde que nous vous présentons cette offre incroyable. Tous les mois, pour \$1 seulement (plus frais d'expédition), vous recevrez l'AL-

BUM DE SCIENCES DU MONDE dont chaque numéro lève le voile sur un nouveau secteur des sciences modernes. Une fois, ce sera un chimiste qui expliquera les secrets d'une nouvelle substance vitrifiée destinée aux nez des fusées ou bien un astronome qui vous montrera comment localiser des nouvelles planètes par les mathématiques. Une autre fois, vous découvrirez les merveilles de la vie sous-marine ou prendrez connaissance des dernières nouvelles de la médecine. Les autres numéros de l'album de Sciences du Monde pourront aborder des sujets différents et variés: photographie, navigation, électronique, lutte contre le crime, course de voitures, etc.

Chaque numéro de l'album Sciences du Monde est un ouvrage de 8,000 mots abondamment illustré qui couvre un domaine scientifique. Des reproductions photographiques en COULEURS VÉRITABLES sur feuilles pointillées sont incluses dans l'envoi; gommées, elles peuvent être collées dans cet album. Sciences du Monde est parrainé par les autorités scientifiques les plus réputées en la matière.

Toute la famille en profitera

Pensez un instant à ce que Sciences du Monde peut apporter à votre famille — surtout à vos enfants... comment ils

apprendront par la pratique en réalisant eux-mêmes les projets... comment sera éveillé leur intérêt pour les sciences modernes... comment les sujets enseignés à l'école deviendront plus faciles à comprendre... comment ils seront mieux préparés à l'âge spatial... et comment vous pourrez peut-être leur ouvrir la voie d'une carrière scientifique.

Postez le bon-réponse avec 10c et vous recevrez notre offre de lancement

Vous deviendrez membre temporaire de Sciences du Monde et recevrez la copie à l'échelle du module lunaire Apollo (30 pièces à assembler), l'album l'Univers avec la série de photographies à coller dans l'album et une bibliothèque à tiroirs. Nous vous enverrons également l'album de Science du mois courant contre \$1 (plus frais d'expédition). Vous pouvez annuler votre adhésion à Sciences du Monde simplement en retournant l'album du mois courant dans les dix jours qui suivent. Autrement, vous recevrez régulièrement chaque mois un nouvel album de Science pour un dollar seulement plus les frais. Vous pouvez accepter le nombre d'albums que vous désirez obtenir et vous êtes entièrement libre, à tout moment, d'annuler votre adhésion à Sciences du Monde. SCIENCES DU MONDE, 8955, boul. St-Laurent, Montréal 354 (Qué.)

REMPLISSEZ ET POSTEZ DÈS AUJOURD'HUI LE BON CI-JOINT AVEC 10c DANS UNE ENVELOPPE

SCIENCES DU MONDE — Dép. 1-P-71, 8955, boul. St-Laurent, Montréal 354 (Qué.)

Ci-joint 10 cents pour frais postaux. Veuillez m'inscrire comme membre de Sciences du Monde et m'envoyer par retour ce que vous offrez à titre de lancement. Il est entendu que je recevrai l'album scientifique du mois courant pour \$1, plus frais d'expédition. A titre de membre, je recevrai chaque mois un nouvel album contre \$1, plus frais d'expédition. Il est entendu que je pourrai annuler à tout moment mon adhésion à Sciences du Monde.

GARANTIE: Si vous n'êtes pas entièrement satisfait de notre envoi, vous pouvez annuler votre adhésion en nous écrivant et en retournant votre album scientifique dans les dix jours qui suivent.

Nom _____ (lettres moulées)

Adresse _____ App. _____

Ville et zone postale _____ Cité _____ Prov. _____

Si moins de 18 ans, signature des parents requise

DÉCOUPEZ LE LONG DES POINTILLÉS ET GLISSER 10c ➔

1-P-71