

La Patrie

DU DIMANCHE

15 OCTOBRE 1961 CANADA 15¢ ÉTATS-UNIS 20¢

Une voix d'or du Met

Pour le génie une chaumière

L'éternel exode

C'est pour son rôle dans "Back Street" que Jean-Louis a créé pour Susan Hayward cet ensemble de haut ton, robe et manteau de lainage rouge vif garni de vison noir. C'est la beauté de la simplicité.



Modeste Mignon

PAIX AU METROPOLITAN OPERA entre hommes de bonne volonté. Nous aurons notre saison. Je dis nous parce que dans les moindres recoins de notre province, partout où il se trouve un appareil de radio, les mélomanes pourront encore se délecter de la plus grande et de la plus belle musique au monde, celle de la voix humaine. Les amateurs de bel canto sont en liesse.

Pour cette heureuse occasion nous vous présenterons l'une de ces divettes, dont le domaine est la voie des airs, qui succède à une pléiade d'artistes aux noms gravés en lettres d'or et qui sait harmoniser sa carrière à son double rôle d'épouse et de mère: Dorothy Coulter, qui a trouvé la clef du succès: se donner corps et âme à son travail, à son foyer.

Pour la débutante du Met, mère de deux enfants, la besogne n'est jamais terminée. Son contrat avec la grande scène lyrique où elle chanta pour la première fois en avril dernier, prévoit l'exécution de 27 rôles pour la saison de 1961-62. C'est beaucoup de pain sur la planche. Dorothy consacre quatre à cinq heures par jour, six jours par semaine, à l'étude de ses rôles. Jour et nuit, ses librettos restent à la portée de sa main. Même en préparant le repas familial, elle tiendra une partition à la vue afin de s'en bien pénétrer.

Elle habite New-York durant la saison, mais c'est à Kansas-City, Missouri, qu'elle a élu domicile, à Kansas-City, où son mari, Joseph B. Hall, est dans les affaires. Ils ont deux adorables enfants, Jocelyn, 4 ans, et Hilary, 2 ans. Entre ses études, le soin du ménage, l'éducation de ses deux fillettes, Dorothy trouve le temps de mener une vie sociale très active, et même de s'évader du train-train quotidien pour une fugue vers la plage ou la montagne.



Gais comme des pinsons, maman et poucette miment un baiser téléphère, à la table où communique toute la famille. Comme tous les enfants, la petite préfère jouer que de bouffer. Elle se contente de picorer ici et là une bouchée.



Cordon bleu — Dorothy Coulter sait se plier à tous les rôles aussi bien ceux de la maison que de la scène. La gastronomie est aussi un art qui a ses princes. Il y a certains plats qui valent bien pour un épicurien un poème.

«L'initiation à la musique occupe une place importante dans l'éducation de la petite famille. Jocelyn met la main au clavier pendant que la cadette Hilary se contente de gazouiller et que maman interprète "The Farmer in the Dell".



Photos UPI

Comme on les préfère

NUL N'EST CONTENT de son sort. Horace le constatait il y a 2,000 ans. D'autres philosophes avaient dû en venir à la même conclusion deux millénaires auparavant. Ceci pour la généralité des hommes. Que dire des femmes ? Le prisme y passerait avant qu'elles aient pigé la couleur de cheveux assortie à leur personnalité. Plus d'une se contenterait toutefois de la tête de Joanne Woodward en quelque teinte que ce soit. Femme varie, et Joanne plus qu'une autre aime le changement.

En train de tourner à Paris, Joanne a rendu sa première visite au salon de beauté. Une nouvelle coiffure s'imposait pour le rôle de secrétaire en vacances qu'elle joue dans le film "Paris Blues". Avant de jeter son dévolu sur une peignure ou l'autre, elle a fait l'essai de quelques perruques de Carita. Pour le plaisir de la chose, elle s'est métamorphosée en une petite brunette française, ce qu'il y a de plus sophistiquée, puis en un tournemain elle devenait une blonde fragile, toute de féminité.

Juste l'affaire de s'amuser.

Puis revenant aux choses sérieuses, elle échangea sa coiffure de tous les jours, celle qui n'exige pas tant de soins, qu'un coup de peigne remet en place, pour un style plus recherché, plus bouclé, plus ondoyant. Elle n'eut pas de difficulté à convaincre son directeur que sa tête allait à merveille à la secrétaire qu'elle personnifiera. Et qui plus est, son mari, Paul Newman, qui joue à ses côtés dans le nouveau film de United Artists, la trouva adorable !



Avant l'intervention, blonde naturelle mais peu finolée.



Plutôt l'air d'une chanteuse de cabaret que d'une secrétaire.



Angélique, très féminin, mais vraiment trop Greta Garbo.



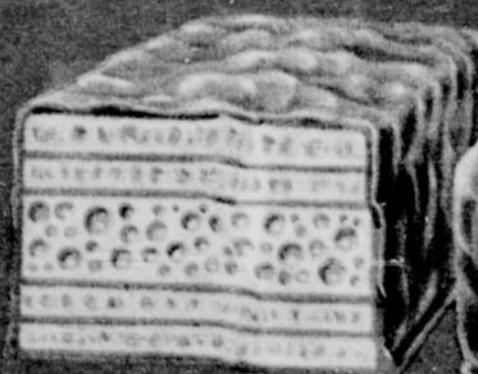
Transfiguration ! Ainsi nous la verrons et l'aimerons à l'écran.

Photos UPI

Goutez davantage ce moment de détente

avec...

Coffee Crisp!

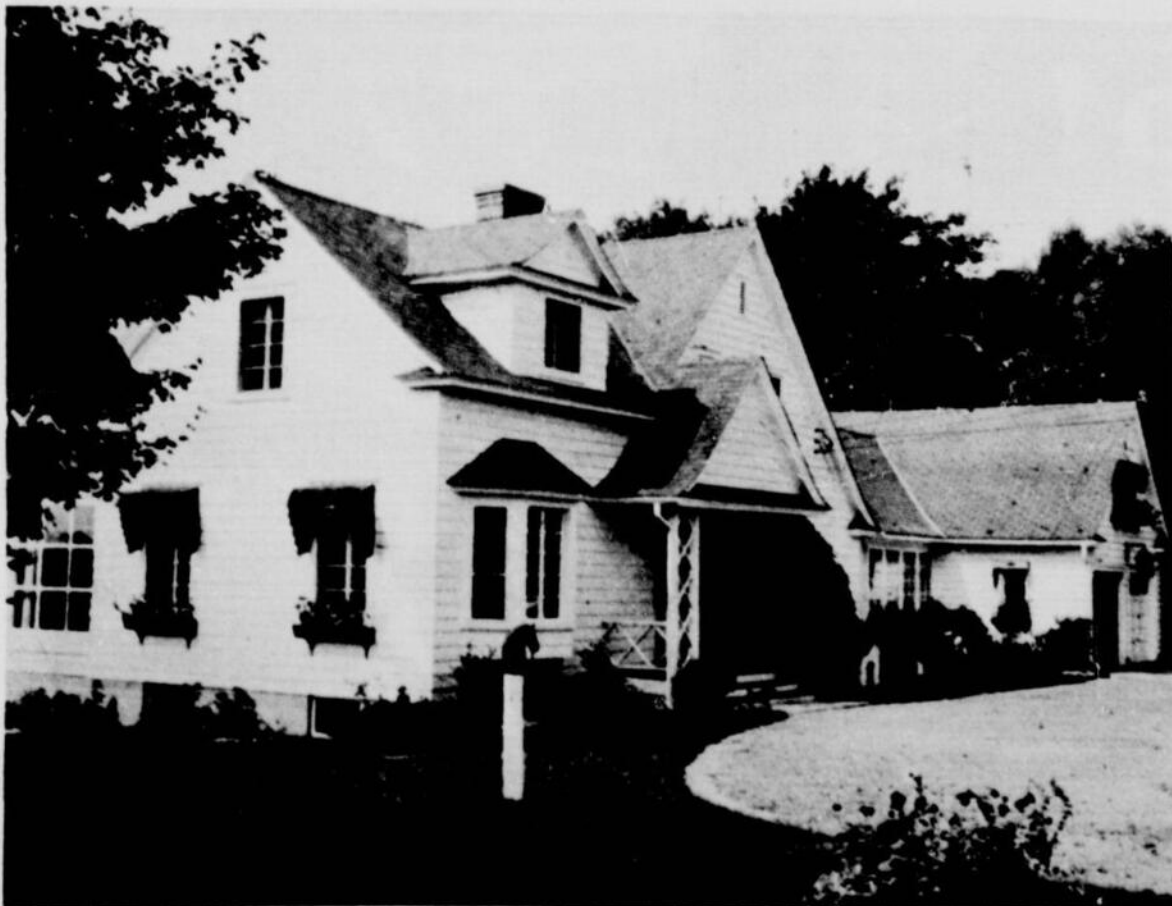


guerre franco-allemande, centre bancaire et industriel, Mlle Spyer est établie à Massawippi depuis 20 ans. Fille d'un banquier qui était aussi un fervent de l'équitation, elle appartient à une famille où l'on avait l'amour des animaux. Elle fit l'acquisition de 400 acres de terre sur lesquelles elle aménagea avec goût de spacieuses et jolies dépendances et construisit dans un site enchanteur une maison qu'elle partage avec une amie de toujours, Mlle Ellinor Rosenthal, maison qu'elle a garnie pour la majeure partie de meubles de style qu'elle a apportés avec elle d'Allemagne, et qui ferait le bonheur d'un millionnaire.

Elle y fait l'élevage des chevaux de selle. Elle en possède douze qui trouvent preneur dans toutes les parties de l'Amérique, à des prix variant entre \$500 et \$1,000. Au moment où nous lui rendions visite, l'un de ses poulains prenait la direction d'Atlanta, Georgie, et un autre, celle du Nouveau-Brunswick. Le lait de son troupeau de 110 vaches Jersey est vendu à la laiterie Sherbrooke Pure Milk. Avec l'aide de ses six serviteurs, elle met en culture 50 acres d'avoine et 90 acres de foin. Son érablière lui rapporte chaque année environ 300 gallons de sirop. C'est pour l'ensemble de ces réalisations, fruit de 20 ans d'étude et de travaux, que Mlle Ellin-Beit Spyer s'est vu justement attribuer une attestation qui sera un encouragement à tous ceux qui seraient tentés de marcher sur ses traces.



Mlle Ellin-Beit Spyer photographée dans le vivoir de sa maison aux larges fenêtres donnant de plusieurs côtés sur un jardin spacieux bordé de fleurs aux mille couleurs.



◁ Façade de la maison de Mlle Spyer et du garage attenant. Ils sont blancs comme toutes les dépendances qui nous annoncent que l'on va accéder à une ferme modèle.

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.



Mlle Ellin-Beit Spyer, *gentleman farmer*



△ Ample, entouré de trois côtés par un rideau de verdure et bordé d'une grande variété de fleurs, le parc gazonné invite au repos et à la détente dans un décor champêtre ravissant.



Mlle Spyer et deux de ses 'hunters' posés devant la blanche écurie aux chevaux.



Photos Jacques Senécal

Le régisseur de la ferme, M. Gérard Létourneau, en train de récolter l'avoine qui servira à l'alimentation des bestiaux.

CHAQUE ANNÉE, le concours du mérite agricole, tenu en différentes parties de la province, honore les agriculteurs qui se sont le plus distingués au cours des douze mois révolus sous le rapport du rendement de leurs fermes et le cachet qu'ils ont su lui donner.

La section des cultivateurs amateurs nous réservait cette année ceci de particulier que le titre de commandeur et le diplôme de "très grand mérite spécial" furent mérités par Mlle Ellin-Beit Spyer, de Massawippi. Le parchemin lui fut remis par le ministre de l'agriculture et de la colonisation, l'honorable Alcide Courcy, lors de l'exposition provinciale, en présence des plus hautes autorités.

Cette année les concurrents se recrutaient dans les comtés de la région de St-Hyacinthe et de l'Estrie. Nous reviendrons sur les lauréats masculins du concours.

Massawippi est une municipalité riveraine du lac du même nom qui porte aussi le nom de Hatley-Ouest, dans le comté de Stanstead. Elle est située à quelques milles de la frontière américaine.

Mlle Ellin-Beit Spyer est la première femme, croyons-nous, à mériter le titre de commandeur. Originaire de Francfort-sur-le-Main, patrie de Goethe, ancien siège de la diète de la Confédération germanique, où fut signé le traité mettant fin à la





◁ **Telle mère tel fils.** Winnie, le populaire *ursus maritimus* du Zoo de Regent's Park, Londres, enseigne à sa progéniture, Davey, les bonnes manières, qui sont toujours d'un excellent rendement. Les spectateurs ravés leur lancent alors friandises et même pièces de monnaie. Un roqaton ferait mieux leur affaire.



△ **Le grizzly** ou ours gris de l'Ouest américain. Il égale en taille et en force le grand ours brun de l'Asie. Il a tendance à disparaître aux Etats-Unis comme ont disparu le pigeon voyageur et la perruche de la Caroline. C'est pourquoi on commence à le protéger, tâche on ne peut plus difficile, vu son humeur vagabonde.

Nimrod, ourse brune de l'Europe, a donné naissance à des triplets au jardin zoologique de Whipsnade, dans le Bedfordshire, Angleterre. La gardienne Janice Higgs les nourrit au biberon à l'amusement de la galerie. ▷



C'est un cabotin

LE SINGE peut être le saltimbanque du jardin zoologique mais l'ours non plus ne cède pas sa place sous le rapport de la comédie. Son comportement ressemble tellement au nôtre qu'on a peine à se figurer qu'il pourrait être dangereux. Ce lourdaud ne manque jamais d'étonner le spectateur par son agilité. Il suffit de braquer sa caméra sur lui pour que toute la famille se range à l'attention. Qu'il grogne, qu'il danse, qu'il nage, qu'il se dresse sur la plante des pieds ou même qu'il dorme, son attitude n'est jamais indifférente. Mais n'essayez pas de la prendre par le cou. Le "bear hug" n'existe que dans l'arène des lutteurs. Il est faux que l'ours broie son ennemi sur sa poitrine.

Ce plantigrade est un solitaire. Il a le corps massif, trapu. Il est intelligent, rusé, prudent et d'une force redoutable. Il est apparenté au chien. Tous deux ont un même ancêtre. Le développement de l'ours fut plus lent. On le considère comme le plus moderne des carnivores. Ses dents sont semblables à celles du chien, sauf qu'elles sont plus grosses et carrées, leur fonction étant de broyer les aliments plutôt que de les déchirer. Ses griffes longues lui permettent de fouir le sol et de grimper. Ce carnivore est surtout végétarien mais il s'attaquera à d'autres animaux s'il a faim. Le grizzly peut engraisser de trois livres par jour.

Le polaire, de couleur jaunâtre, se nourrit surtout de poisson. Le brun habite le nord de l'Europe et de l'Asie à l'exception du Japon. C'est celui que dressent les bateleurs. Il en existe plusieurs variétés dont l'une, la plus petite, hante les montagnes de la Syrie et de l'Atlas. On range parmi cette espèce le grand ours brun de l'Alaska et le grizzly (*ursus horribilis*) que l'on rencontre de l'Arizona à l'Alaska.

C'est le plus gros et le plus lourd de cette famille. L'ours noir erre un peu partout dans les régions boisées de l'Amérique du Nord.

L'Amérique du Sud en compte une espèce particulière, l'ours à lunettes, ainsi appelé à cause du cercle jaunâtre qui cerne ses yeux. L'ours noir asiatique ressemble au nôtre mais il porte sur la poitrine un croissant jaune ou blanc. Il existe aussi d'autres espèces particulières à certaines régions comme la Malaisie, les Alpes de l'Alaska, le Tibet, l'Inde et Ceylan.

L'ours hiberne. La durée de son sommeil dépend de l'espèce et du temps. La femelle dort davantage et c'est au cours de l'hiver qu'elle met bas de un à quatre petits, d'habitude deux. Cet animal formidable, dépradateur nocturne, qui exigeait du chasseur une force et une habileté extraordinaire, a frappé l'imagination des peuples primitifs, qui en firent une espèce de démon d'un bon naturel mais de tempérament versatile et redoutable. Il occupe une place importante dans les anciennes fables et le folklore, dans les mythes et la théologie des Indiens. Il fut le totem de plusieurs tribus.

Les combats entre ours et chiens furent un sport favori chez les Romains et en Europe. Ils persistèrent en Angleterre jusqu'au 17^e siècle. On en donnait notamment à Londres aux Paris Gardens. Ils furent réprimés par les puritains et interdits par la loi en 1835.

Le grizzly est menacé d'extinction. Afin de prévenir sa disparition, on lui attache au cou, dans le parc de Yellowstone, un appareil de radio miniature, dont les messages permettent de se rendre compte de ses habitudes et de ses pérégrinations

qui sont lointaines. On l'attrape au moyen de pièges d'acier appâtés de bacon, de miel et de jus de pamplemousse. On lui injecte alors un calmant qui le tranquillise pendant qu'on lui passe le transmetteur au cou. On le capture aussi au moyen d'une carabine qui lance au lieu d'une balle une injection anodine mais paralysante. Le plus gros dont on ait ainsi réussi à s'emparer pesait 780 livres.

Il n'existe plus que 1,000 grizzlis au sud du Canada. La mortalité infantile doit être considérable durant le premier hiver car l'on ne retrace plus guère les jeunes qu'à l'âge de deux ans. Certains se domestiquent si facilement qu'il n'y a presque plus moyen de les renvoyer dans les bois. Ils deviennent alors les hôtes des jardins zoologiques. L'un d'eux (sa mère avait dû aussi prendre le chemin du zoo, tant elle était apprivoisée) revint à la station d'expérimentation au bout d'une semaine après avoir parcouru trente milles dans des bois qui lui étaient tout à fait inconnus.

Un ramasseur de bleuets, Fred Burroughs, de Cook, Minnesota, se trouva un jour face à face avec Martin, qui, affamé, manifestait l'intention de lui disputer sa "thalle". L'ours fonça sur lui. Burroughs n'entendit pas céder sa place. Il attendit l'ennemi de pied ferme et "n'écouter que son courage", se mit à crier et à repousser l'agresseur avec la simple chaudière qu'il tenait à la main. L'animal, surpris, s'assit et réfléchit quelques instants pendant que Burroughs continuait à cueillir ses bleuets. Par deux reprises, Martin chargea. Burroughs tint bon. De guerre lasse Bruin abaissa pavillon et passa à l'ennemi. Il s'assit près de Burroughs et se mit tranquillement à bouffer. C'est un truc que nous ne vous conseillerions pas. Il pourrait vous en cuire.

Le coeur revient toujours à ses premières amours

CELUI QUI FIT SOUPIRER tant de coeurs féminins à l'époque où il incarnait les Don Juan et les Excellences diplomatiques comme dans "Ninotchka", où il donnait la répartie à Greta Garbo, revient à l'écran après une absence de onze ans. Il surprendra cependant quelques-unes de ses premières admiratrices. La lèvres vierge de sa fine moustache et dépouillé de son élégance de jeune premier, Melvyn Douglas personnifie un vieux loup de mer scandinave dans le "Billy Budd", dans lequel Herman Melville a épanché son mysticisme et que Peter Ustinov est en train de tourner à Alicante, Espagne.

Partenaire d'Ustinov et de Robert Ryan, Douglas est à peine reconnaissable avec sa barbe hirsute, le débraillé du marin et sa perruque à couette. Il n'a rien perdu de la maîtrise qui a fait sa réputation.

"A mon départ de Hollywood, il y a onze ans, dit-il, je croyais en avoir assez du film pour longtemps et je me figurais que je n'y reviendrais jamais. Mes sentiments à l'égard de Hollywood n'ont pas changé, mais lorsque Ustinov m'adressa le script de "Billy Budd", je dus admettre que ce serait folie que de refuser l'offre. Le script de Ustinov est mirobolant et avouons-le "The Dansker" est un fameux rôle. J'ai pratiqué le métier assez longtemps pour m'y connaître."

Douglas était en vacances à Barcelone lorsque Ustinov et son associé Ronald Lubin le dénichèrent. Une bonne partie du film avait déjà été tournée et en sa qualité de producteur, de directeur et d'étoile de la production de Allied Artists, Ustinov s'évertuait à trouver l'acteur capable de jouer un rôle d'une telle envergure. Par un heureux hasard Douglas se trouvait sur les lieux au moment où la troupe était déjà à

tourner les scènes maritimes dans la Méditerranée, près d'Alicante.

Pour Douglas c'est un personnage bien différent de tous ceux qu'il a interprétés jusqu'ici à l'écran. Il n'offre toutefois aucun danger pour le grand et bel acteur, à la peau bronzée, que ses cheveux d'argent désignaient pour le rôle au théâtre de Clarence Darrow dans "Inherit the Wind", rôle que Spencer Tracy rendit dans le film.

"J'étais acteur, bien avant que Hollywood me mobilisât avec Garbo, comédies sophistiquées que j'interprétais avec Garbo, Joan Crawford, Norma Jeanneret et Loretta Young à la fin des années 30 et au commencement des années 40, conclut Douglas. J'ai énormément aimé les années passées à Hollywood jusqu'à une couple d'années après la guerre, alors qu'il commença à me taper sur les nerfs. Je fis du service dans l'armée américaine en Birmanie et en Chine et en Extrême-Orient et je suppose que ce fait ainsi que les rôles minces que l'on m'offrit, doivent être la raison pour laquelle je changeai mon fusil d'épaule.

"De toute façon, à ma démobilisation, je retournai à la scène et vis du pays. Peu de temps après je plantai tout là et partis. Je considère les bons films très amusants et j'aime beaucoup la télévision. Je n'ai jamais regretté ma décision."

Indubitablement, Melvyn Douglas est un homme heureux. Il se propose maintenant de vagabonder quatre ou cinq mois par année en Europe et le reste du temps de faire du théâtre.

"Après tout, dit-il, j'ai été acteur toute ma vie et un acteur devrait pouvoir choisir ses rôles et sa façon de les jouer que ce soit au théâtre ou au cinéma."



Les cinéphiles se souviennent de Melvyn au moment où, en 1939, galant séducteur, il en imposait à Greta Garbo et à une infinité d'admiratrices. On aura peine à le reconnaître sous les traits du vieux loup de mer.



Aurolé des lauriers qu'il a recueillis sur le Broadway, où il a triomphé dans des pièces comme "The Best Man" et "Inherit the Wind", Melvyn Douglas, qui faisait sa cour à Garbo dans "Ninotchka" et "Two Faces Woman", à Loretta Young, Joan Crawford et Norma Shearer dans des films où il figurait le bourreau des coeurs, revient à l'écran après une absence de onze ans, à côté de Robert Ryan et de Peter Ustinov.



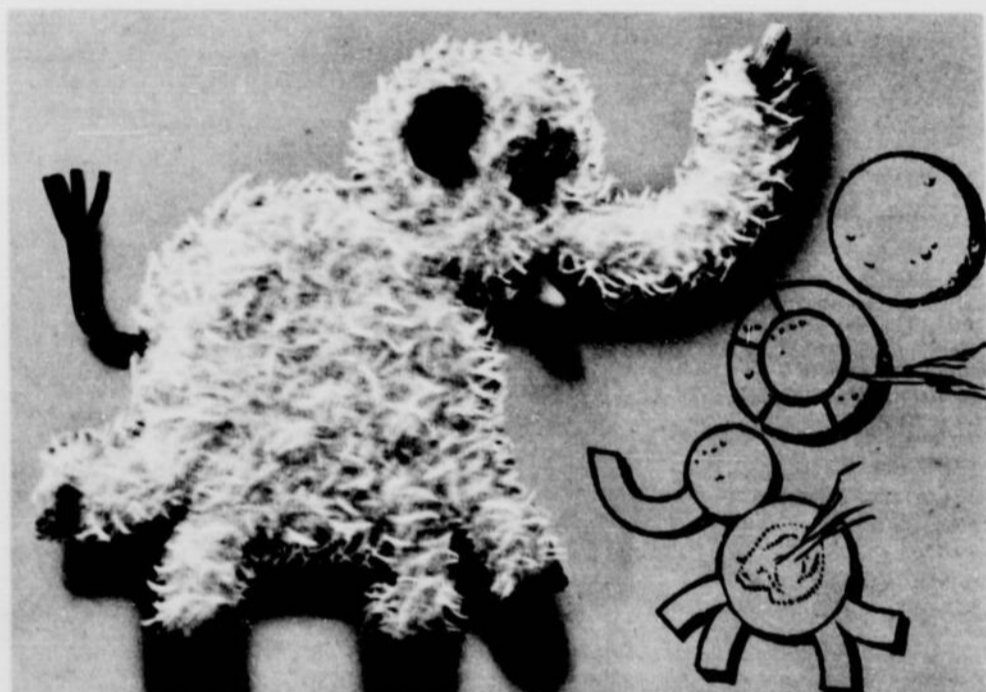
Toute une pléiade d'acteurs et de techniciens de Hollywood, Londres et Madrid ont convergé vers le plaisant port espagnol d'Alicante pour filmer "Billy Budd", le drame de la mer d'Herman Melville, le long de la côte pittoresque de Costa Blanca. Les principaux artisans de cette oeuvre sont Peter Ustinov qui lui prête ses talents universels de producteur, de scripteur, de directeur et d'étoile, et Ronald Lubin, ancien vice-président de "Music Corporation of America", qui fut une des chevilles ouvrières de "Spartacus". Sur cette photo, Peter Ustinov, portant l'uniforme du capitaine Vere, allume sa cigarette à celle de son épouse Suzanne.

à la **CUILLÈRE** de **BOIS**



Toute la famille vous remerciera de ces Desserts Exquis!

Les enfants sont à l'école, que la maison est calme! . . . presque trop calme! Bref, vous êtes heureuse de voir revenir vos petits affamés. C'est normal, ils sont en pleine croissance! Préparez-leur des surprises pour la collation, des desserts nouveaux et appétissants. Dans le calme de la maison, c'est le temps d'essayer ces recettes éprouvées des cuisines General Foods.



GÂTEAU ÉLÉPHANTEAU

Sous un glaçage succulent et l'avalanche de coco, se cache un léger gâteau au chocolat. Bien entendu, vous utiliserez le bon chocolat Baker non sucré celui qui procure à vos pâtisseries cette riche saveur de chocolat.

- 2 tasses de farine à pâtisserie tamisée Swans Down
- 1 c. à thé soda
- 3/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de shortening
- 1 1/3 tasse de sucre
- 2 oeufs non battus
- 3 carrés de chocolat Baker non sucré, fondu
- * lait (voir quantité ci-dessous)
- 1 c. à thé de vanille

* 1 tasse de lait, si vous utilisez du beurre, de la margarine ou du saindoux. 1 tasse de lait plus 2 c. à table, si vous utilisez du shortening, végétal ou autre.

Mesurer la farine tamisée. Ajouter le soda et le sel. Tamiser de nouveau 3 fois. Défaire le shortening en crème. Ajouter graduellement le sucre. Brasser pour obtenir un mélange léger. Ajouter les oeufs,

un à la fois, en battant après chacun. Ajouter le chocolat et mélanger. Ajouter la farine, alternant avec le lait, peu à la fois, en battant après chaque addition, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter la vanille. Tapiser de papier le fond de deux moules ronds (9" de diam. par 1 1/2" de profondeur). Verser la pâte. Cuire à four modéré (350°F) pendant



30 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. En suivant le diagramme, couper une couronne de 1 1/2 pouce de l'un des gâteaux. Réserver 1/3 de cette couronne pour la trompe de l'éléphant. Diviser le reste en 4 parties égales. Déposer le gâteau complet sur une plaque, pour faire le corps. Le gâteau plus petit servira pour la tête. Placer les pattes et la

trompe. Recouvrir le gâteau éléphanté de glaçage "7-minutes" rose, puis de noix de coco Angel Flaker Baker. Prenez un gros biscuit au chocolat pour l'oreille, des "gumdrops" pour l'oeil et les sabots, une cacahuète pour la défense et un fouet de réglisse pour la queue. Vous ne raterez pas votre effet; ce gâteau, si différent et si délicieux, fera sensation!

BAGATELLE CHANTILLY AU CHOCOLAT

Comme vous le voyez, vous pouvez varier vos desserts à l'infini. Mais demeurez fidèle au chocolat que vous utilisez. Le chocolat sucré Baker est tout à fait désigné pour ces desserts de gala.

- 1/2 paquet (4 carrés) de chocolat Baker sucré
- 3 c. à table d'eau
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de crème fouettée
- gâteau éponge, doigts de dame, macarons

Dans une casserole, faire fondre le chocolat dans l'eau en brassant. Refroidir pour épaissir le chocolat. Ajouter la vanille. Incorporer le chocolat à la crème fouettée. Dans des coupes à sorbet, déposer des morceaux de gâteau, des doigts de dame ou des macarons coupés en quatre.

Remplir les coupes de crème chantilly au chocolat. Refroidir. Quantité: 5 por-



tions. Vous pouvez varier cette crème au chocolat en ajoutant soit 3/4 de tasse de noix de coco Angel Flake Baker, soit 1/2 tasse de noix hachées: grenoble, pacanes ou amandes.

Faites griller la noix de coco Angel Flake Baker. Elle est délicieusement décorative! Etendre une mince couche de coco dans une lèche-frite peu profonde. Faire griller à four modéré de 8 à 12 minutes, à 350°F. Remuer souvent pour faire griller uniformément.



Des Succès Culinaires Sur Mesure!

La façon dont vous mesurez les ingrédients peut faire toute la différence entre un gâteau réussi ou une faillite complète. Utilisez toujours des tasses et des cuillères à mesurer standards. *Egalisez toujours.*



Pour mesurer les ingrédients secs, utilisez une tasse dont la ligne de démarcation s'arrête au bord même de la tasse; ou encore, utilisez des mesures pouvant contenir 1/4, 1/3, 1/2 et 1 tasse. Remplissez au comble la tasse ou la cuillère. Egalisez en utilisant le côté non tranchant d'un couteau ou d'une spatule. Pour égaliser, évitez de frapper ou de remuer le contenant.

La farine tend à se tasser. Nous vous recommandons de toujours tamiser avant de mesurer. La première fois, tamisez sur un papier ciré. Puis, à l'aide d'une cuillère, remplissez au comble la tasse à mesurer et égalisez tel qu'indiqué plus haut. Ne tamisez jamais la farine directement dans la tasse à mesurer, vous obtiendrez une quantité moindre que la mesure standard.



Le sucre — A l'aide d'une cuillère, remplissez délicatement la tasse à mesurer. Comblez légèrement la tasse et égalisez de la façon habituelle. Tamisez le sucre en poudre avant de le mesurer, afin d'éliminer les granules. A l'aide d'une cuillère, remplissez délicatement la tasse. Utilisez le dos d'une cuillère pour presser la cassonade dans la tasse à mesurer. Elle doit garder la forme de la tasse quand vous la démoulez.

Shortening, beurre, margarine — Pressez bien ces ingrédients dans la tasse ou la cuillère à mesurer pour éliminer les bulles d'air. Egalisez. Utilisez une spatule de caoutchouc pour ne rien laisser dans le contenant.

Pour mesurer les liquides, utilisez une tasse dont la ligne de démarcation est déterminée plus bas que le bord de la tasse. Posez la tasse sur une surface plane; remplissez la tasse de la quantité désirée et vérifiez soigneusement la mesure au niveau de l'oeil.

Les oeufs, sont souvent de grosseur variée; mais la plupart des recettes exigent des oeufs de grosseur moyenne.



POUR UN SOIR DE GALA

IL Y A DE CES JOURS où la maîtresse de maison attend un invité de marque, où elle désire présenter un mets particulièrement raffiné.

Dans notre ville si éloignée des côtes maritimes, le homard est un plat royal, surtout s'il est apprêté comme M. Louis Baumann, premier chef du Restaurant "Candlelight" à Montréal, peut le faire avec une recette qui a fait le tour de l'Europe avant de nous parvenir.

Dans un décor qui rappelle les grands hôtels de la côte de l'Atlantique en Nouvelle-Angleterre, Monsieur Baumann qui dirige un personnel de 45 personnes de toutes les nationalités et a été quelquefois responsable de 900 repas dans une journée, nous a confié les secrets du Homard à l'Amiral Nelson, dont nous donnons la recette sur cette page.

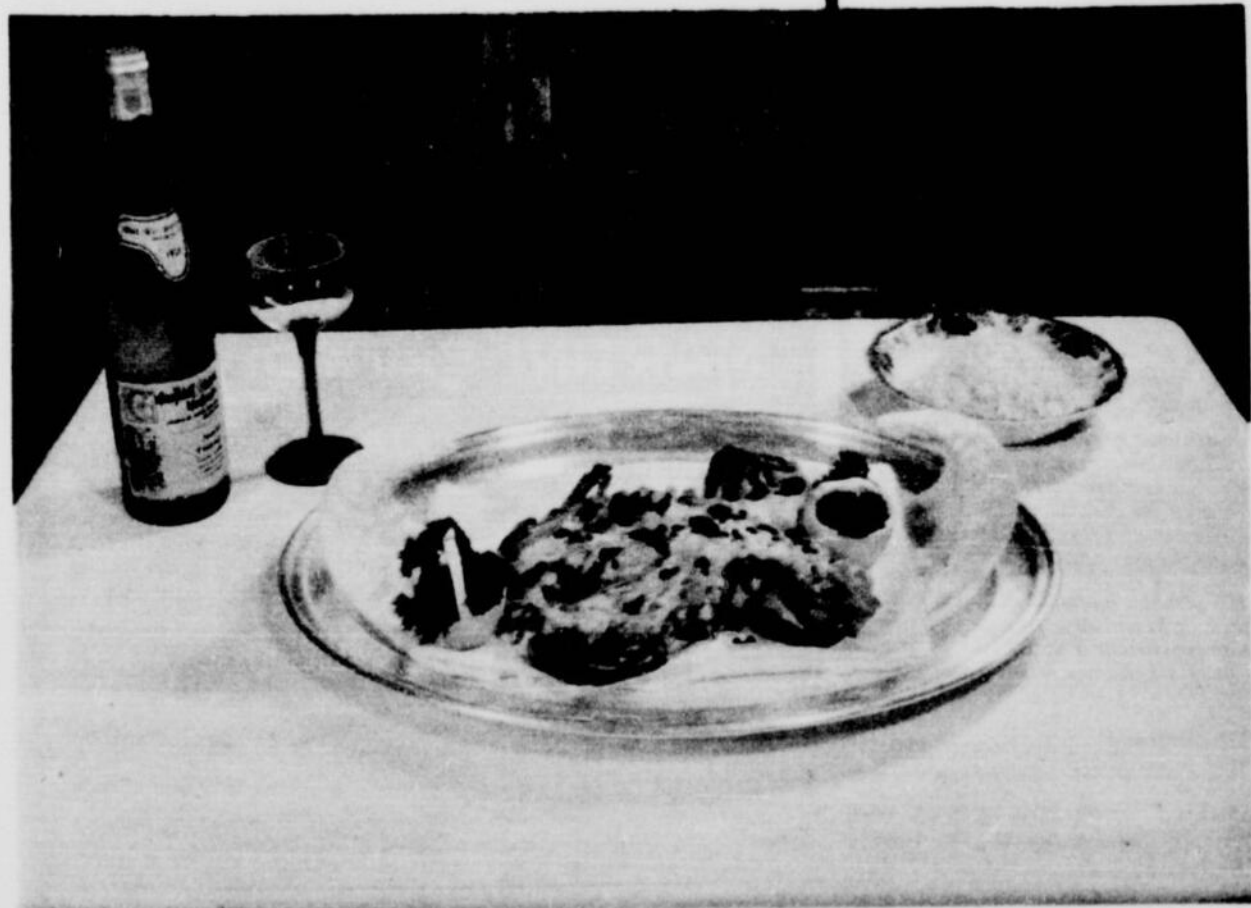
Les gourmets assurent que, pour être réussi, le homard doit être préparé alors qu'il est tellement frais qu'il est encore vivant. Pour ceux à qui ce procédé semble par trop cruel, il suffira d'ébouillanter le crustacé avant de le tailler, mais ils feraient bien de garder ce secret pour eux.

M. Baumann, qui est depuis six ans au Canada, espère obtenir la citoyenneté canadienne dans trois mois. Il est Allemand, de mère française et de père suisse. Quoi de mieux pour faire un bon chef canadien !

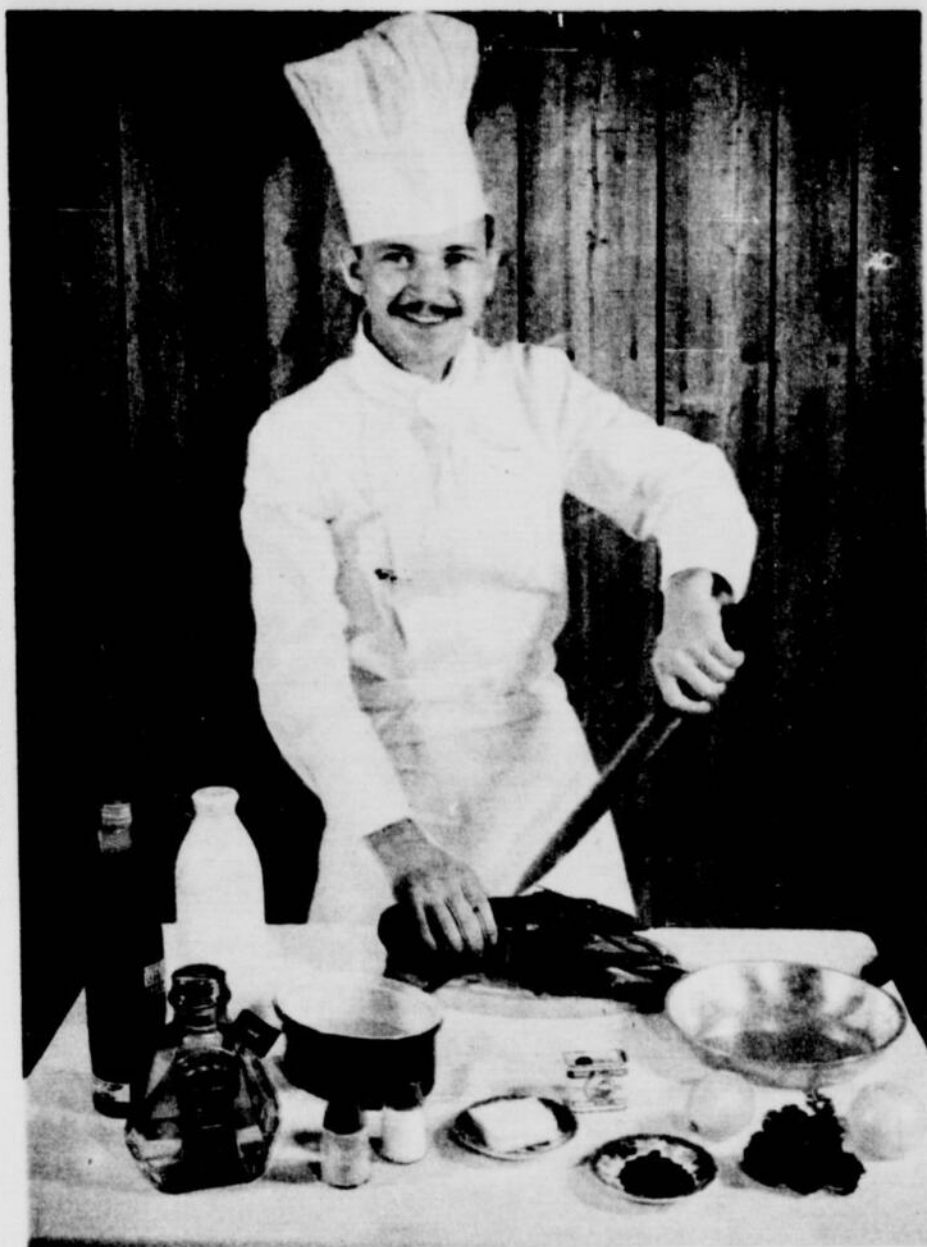
Il a étudié trois ans au collège de Wuerzburg en Allemagne et avait plusieurs années d'expérience culinaire dans les grands hôtels d'Allemagne et de Suisse avant son arrivée au Canada. Il a travaillé au restaurant Ruby Foo et à l'hôtel Windsor et a été le chef responsable à l'inauguration du Royal Embassy à Montréal.

Au "Candlelight", il n'y a pas un détail du menu élaboré dont il ne soit responsable. Il ne met à peu près jamais "la main à la pâte," l'administration seule de la cuisine étant une tâche qui l'occupe chaque seconde de la journée. Le poste du capitaine est sur le pont.

par Gisèle Grignon



*Que ceux qui aiment
les petites bêtes
se voilent la face.
D'une profonde
entaille,
M. Louis Baumann,
maître chef au
restaurant
"Candlelight", va
donner le coup
de grâce à ce
magnifique homard
que devait avoir une
prémonition de
son sort car il se
débattait de plus belle
quelques minutes
avant que fût prise
cette photo.*



Photos: J.-P. Laliberté

HOMARD À L'AMIRAL NELSON

Choisir un homard vivant d'une bonne dimension. Le découper, le couper en tronçons, le sauter à l'huile et au beurre comme celui à l'américaine. Quand les chairs sont raidies et la carapace bien rouge, égoutter la graisse. Verser sur les tronçons un verre de whisky et flamber. Extraire la chair et déglacer avec deux onces de Madère. Sur le feu, réduire le liquide des deux tiers et assaisonner au goût. Ajouter ensuite quatre onces de crème fraîche, une tasse de fumet de poisson (jus de poisson cuit avec quelques échalotes et un peu de cayenne) et laisser cuire 15 minutes.

Retirer alors les morceaux de homard et les tenir au chaud.

Lier la sauce avec les intestins hachés et une cuillerée de beurre et laisser cuire quelques instants. Passer la sauce à l'étamine et la verser sur les morceaux de homard. Ajouter quelques truffes hachées. Garnir le plat avec des citrons découpés et du persil.

Ce plat exquis a besoin de très peu d'à-côtés. Il suffira de l'accompagner d'un plat de riz cuit au four et de l'arroser d'un verre de vin blanc.

*Voilà paré et prêt à servir
le Homard à l'Amiral Nelson, un dîner pour
les soirs de gala et les jours de fête.
On dit que le grand amiral anglais avait une
prédilection pour les crustacés.
On ignore cependant si cette création culinaire
fut servie à sa table ou
si elle a été baptisée en son honneur.*

ICI NAQUIT

A L'HUMBLE TOIT de la chaumière le privilège de voir naître le génie comme la lumière naît de la nuit. C'est la réflexion qui nous vient immédiatement à l'esprit en pénétrant dans ces sanctuaires que sont devenues les maisons natales de quelques-uns des plus grands écrivains et artistes anglais. Burns, Shakespeare, Carlyle, Barrie, Hardy, Elgar sont nés dans des "cottages" ou du moins dans

des demeures insignifiantes. L'inspiration leur vint d'ailleurs cependant car très peu de génies habitaient leur maison natale lorsqu'ils commencèrent à produire leurs chefs-d'oeuvre. Rien n'était plus étouffant que les dimensions de leur berceau.

Qu'auraient été ces grands hommes s'ils étaient nés dans un château? Seul William Wordsworth semble faire exception. Contrairement à la plupart des poètes anglais, il naquit dans une

maison aux proportions respectables où il aurait pu inviter ses éditeurs. Il ne tarda pas à corriger cette anomalie du sort. Il s'installa à Grasmere dans un cottage si petit que les visiteurs de ces maisons natales se demandent comment il se fait qu'il n'y soit pas né. Cette translation à Grasmere fut le point tournant de sa carrière. Dove Cottage le mit au rang de Burns et du plus grand dramaturge, Shakespeare.



C'est également dans une chaumière à Higher Bockhampton, Dorset, que naquit Thomas Hardy, le 2 juin 1840. Son "Less of the D'Urbervilles" est classé au nombre des cinquante meilleurs romans de toutes les littératures.



Le chanteur immortel de l'Écosse, Robert Burns, est né dans ce cottage au toit de chaume à Alloway dans le magnifique comté d'Ayrshire, le 25 janvier 1759, événement que les Écossais de l'univers ne manquent jamais de célébrer.



La maison de style Tudor où naquit Shakespeare a été restaurée avec soin. Les meubles du living room, de la cuisine, de la cave et de la chambre où il est né sont modernes cependant. Le reste de la bâtisse a été transformé en musée abritant une riche collection des manuscrits du poète et des objets se rapportant à sa vie ou à ses oeuvres. Le jardin contient encore un grand nombre de plantes mentionnées dans ses drames et ses poèmes.

Le secret de mes cocktails martinis secs?



Le vermouth sec

MARTINI Extra Dry

Embouteillé en Italie

Aux États-Unis: J. & F. Martini & Rossi, Inc. 100 West 40th Street, New York, N.Y. 10018
 Au Canada: J. & F. Martini & Rossi, Inc. 100 West 40th Street, New York, N.Y. 10018

OFFICE GÉNÉRAL DES GRANDES MARQUES, L.T.E.E. - MONTRÉAL

L'élégance d'une étoile

par
Odette OLIGNY

QUAND LES ÉTOILES de cinéma ont à jouer le rôle d'une femme d'autrefois, la question des toilettes ne se pose pas pour elles, mais bien pour les costumiers.

Il en est tout autrement quand le film, moderne, se passe de nos jours et quand son action est, pour ainsi dire, quotidienne. On a décidé de refaire le film "Back Street" qui avait eu naguère tant de succès, par son humanité profonde. La très belle Susan Hayward en est l'héroïne principale et le couturier Jean-Louis lui a créé, pour les différentes phases de l'action, des toilettes dont la simplicité dans la richesse est une preuve de bon goût.

Nous vous en présentons quatre, plus belles les unes que les autres et si adaptables à la vie de tous les jours que vous pourrez sûrement vous en inspirer, même si vous ne pouvez espérer du véritable vison noir pour garnir le manteau de l'ensemble rouge... Vraiment après tout, pourquoi pas ?

On ne le dirait pas, mais ce n'est pas une longue jupe, mais bien une culotte que porte ici la belle Susan Hayward. Pour l'accompagner, une blouse entièrement pailletée de sequins brillants



Cet ensemble de shantung bleu pâle est aussi pratique que distingué. La robe est un fourreau à encolure ronde et le manteau trois quarts complète le tout. C'est ravissant et jeune.

Jean-Louis est aussi le créateur de ce manteau de cachemire blanc porté ici par Susan Hayward sur une robe entièrement plissée soleil, une soie imprimée orange et blanc. La longue écharpe est en soie jaune.



EXODE

“Lorsque Israël sortit de l’Égypte et la maison de Jacob du milieu d’un peuple barbare”

Psaume 113



Même les chiens ne veulent pas rester dans le secteur est. Sa maîtresse ayant dû le confier pendant le temps de ses vacances à des amis du secteur soviétique, Krümel a trouvé le moyen de passer au nez des gardes la frontière entre les deux parties de la ville et de rejoindre sa maîtresse qui l'accueille avec des larmes de joie.



L'administration soviétique a bien voulu mettre à la disposition des habitants du secteur ouest de Berlin désirant passer au secteur est deux gares auxquelles elle a donné la désignation de "Passierschein-Stellen". Berlin-Ouest ne voulait point de ces bureaux sur son territoire. Elle a placardé sur leurs murs une affiche peu alléchante: "Vous entrez dans le KZ (camp de concentration, c'est ainsi que les Berlinois de l'ouest appellent le secteur est); désirez-vous y aller?"

PLUS DE 15,000,000 de réfugiés errants à la surface de la terre. Tous ne sont pas dans la misère. Un grand nombre se sont assimilés à leur pays d'adoption. Cependant plus de trois millions d'entre eux sont encore des apatrides. 1960 fut l'année du réfugié. Mais pour celui-ci toutes les années sont des années du réfugié.

Un relevé des déracinés est dressé annuellement par le Comité américain des réfugiés. Certains de ces sans-patrie n'ont pu trouver de foyer depuis la IIe Guerre Mondiale; les récents bouleversements politiques en créent continuellement.

Depuis le jour où les enfants d'Israël quittaient l'Égypte, les hommes émigrent pour des considérations politiques. A la suite de la révolution russe de 1917, un million et demi de Russes cherchèrent asile en Europe occidentale. A la même époque presque autant de Grecs fuyaient l'Asie Mineure. Des centaines de milliers de Turcs, d'Arméniens et de Bulgares devaient quitter leurs foyers et trouver refuge dans les cinq parties du monde.

Les plus grandes migrations de l'histoire se produisirent au cours de la IIe Grande Guerre. L'invasion japonaise chassa quelque 30 millions de Chinois du littoral au fond de l'Asie. De l'autre côté du continent eurasiatique, de 10 à 20 millions de Russes déguerpièrent devant l'avance des armées allemandes.

En Europe occidentale des millions de personnes évacuaient leur pays occupé par les Allemands et les Russes. Plus de 8,500,000



Pour la dernière fois? Depuis des années, les enfants du secteur est de Berlin, sous domination communiste, franchissaient la frontière pour prendre part au festival annuel de la jeunesse tenu dans le secteur ouest de la ville écartelée. Ce contingent est peut-être le dernier à prendre part à la fête traditionnelle vu la fermeture de la frontière par les autorités communistes.



Assistance mutuelle. — Irène, dix mois, et Lydia, 5 ans, sont les cadets d'une famille de huit personnes enfuie du district de Dresde, zone soviétique de l'Allemagne, à Berlin-Ouest. Il y a deux ans, la famille fut rapatriée de Silésie à la zone soviétique mais comme elle est très catholique, elle ne pouvait s'accommoder du régime communiste. Pour recouvrer la liberté, elle dut se séparer. Le père partit avec les trois aînés de ses enfants en auto pour Potsdam et prit le train de Berlin-Ouest; la mère et ses trois cadets prirent le train de Dresde pour atteindre le secteur soviétique de Berlin et enfin le métro qui les déposa dans le secteur où ils purent exhaler un soupir de soulagement.

ouvriers furent mobilisés dans les camps de travail allemands. A la libération, en 1945, un grand nombre d'entre eux se trouvèrent sans foyer. Des 3,700,000 réfugiés que compte l'Europe, quelque 90 pour cent ont franchi le rideau de fer.

Les pays où le problème est chronique sont le Levant, le sud-est de l'Asie et la Corée. Plus d'un million d'Arabes vivent dans la misère en Jordanie, en Syrie, au Liban et dans le corridor de Gaza, soutenus par l'espoir de rentrer un jour en Israël et vivant des donations des Nations Unies. Deux millions de réfugiés vivent, depuis les guerres de Corée et du Vietnam, dans les parties sud de leur pays démembré à la suite de deux longs conflits.

La partition du sous-continent indien, en 1947, en Inde et en Pakistan, a provoqué la plus grande migration volontaire de l'histoire. Quelque 15 millions de malheureux plièrent bagages et se transportèrent, les Hindous dans l'Inde et les musulmans dans le Pakistan. Les deux pays avaient donné l'assurance qu'il ne serait fait acception de personne et que les minorités n'avaient rien à craindre. Toutefois de violentes manifestations et la crainte de sévices et d'atteintes aux us et coutumes de ces populations déterminèrent la panique. Aujourd'hui, bien que l'on ait réalisé beaucoup de progrès dans la voie de l'assimilation des deux peuples dans leurs patries respectives, un grand nombre des fugitifs sont dénués de tout. Et l'exode va continuer ici et ailleurs.



△ Cette famille a profité du fait que sa maison était située sur la frontière entre les deux zones de Berlin pour s'évader. La rue se trouvait en secteur ouest. Les occupants de ces maisons n'avaient qu'à sauter par la fenêtre pour se trouver en pays libre. Depuis, l'administration communiste a fait sceller toutes les portes donnant sur cette rue.



◁ Cette petite quitte en pleurant son père qui doit rester dans le secteur est de Berlin. Elle et sa mère avaient réussi à se sauver dans le secteur ouest avant la fermeture de la frontière entre les deux parties de la ville.



Les berceaux tragiques. — Quelle existence attend ce petit réfugié songeur, provisoirement logé dans le camp d'enregistrement de Marienfelde à Berlin-Ouest ? Il n'est qu'un des 1,709 réfugiés qui ont fui Berlin-Est dans une seule journée.

Deux couronnes de fleurs déposées à la frontière des deux secteurs de Berlin, à Neukölln, témoignent de la brutalité du régime communiste. Murs de parpaings, ronces et mitrailleuses offraient une barrière infranchissable à un Berlinois dont le père est mort dans la partie est. Incapable de prendre part aux funérailles, il a déposé ses fleurs à la frontière.



Durillons

Douleurs, échauffaisons, sensibilité à la plante des pieds

Coussinet "BALL-O-FOOT" du Dr Scholl

Le soulagement le plus rapide au monde



Vous n'avez jamais rien essayé de plus merveilleux. C'est le coussinet — et non pas vous — qui amortit le choc de chaque pas. Coussinet fabriqué de mousse de Latex couleur chair. Fait boucle autour de l'orteil — AUCUN adhésif. Lavable. Invisible. Forme parfaite. \$1.25 la paire. En vente partout. Essayez les coussinets BALL-O-FOOT du Dr Scholl. Satisfaction garantie. Si vous n'en trouvez pas dans votre localité, envoyez argent, en indiquant si pour homme ou femme, à

DR. SCHOLL'S LIMITED. TORONTO 16, ONT



ACTUALITÉS



UNE PREMIÈRE LEÇON

de conduite automobile pour vous ou moi est une bien banale affaire. Il en va autrement lorsqu'il s'agit d'une majesté. Pour Mlle Marie Gecy, reine de beauté du Canada 1961-62, une estrade fut dressée pour la galerie, une gerbe de fleurs lui fut présentée et un certificat de membre à vie du Club des chauffeurs courtois lui fut illico remis.



CETTE TUYÈRE GEANTE

△ est l'un des moteurs à réaction d'un DC-8 du Pacifique Canadien à l'aéroport international de Vancouver. Il n'y a pas lieu de s'alarmer sur le sort du mécanicien qui semble avoir été aspiré par le monstre. Il vérifie tout simplement l'état des pales de la turbine avant le vol par-dessus le Pacifique.



LES AUTOMOBILISTES

circulant sur l'autostrade de Francfort, Allemagne, croient avoir la berlue en apercevant "Susy", un mannequin de caoutchouc haut de 45 pieds, rempli de gaz et servant à la réclame de quelques nouveaux tissus synthétiques.



UNE VOITURE ACTIONNÉE

par l'énergie solaire, la première, a été présentée à la conférence de l'Institut des ingénieurs en électronique à Toronto. Quelque 10,640 cellules de silicium sont montées sur la capote de cette auto électrique de modèle Baker datant de 1912. Les cellules convertissent la lumière en énergie électrique emmagasinée dans des accumulateurs.



ON EST À PRODUIRE

à la magnanerie de Lady Hart Dyke, près de Londres, la soie qui servira à confectionner la layette de l'enfant qui va naître à la princesse Margaret. La ferme qui fut celle de la fameuse actrice Nell Gwynne porte son nom. Elle a fourni la soie qui a servi dans deux couronnements, deux mariages royaux et une layette royale. À gauche, la mise en écheveau du fil et à droite, les vers nourris à profusion de feuilles de mûrier.



L'AMÉRICAIN SONNE TEAL

qui s'illustra au "Carrousel", la fameuse boîte de nuit de Paris où des hommes vêtus en femmes jouent les attractions, a été choisi pour tenir le rôle titre du film "La Poupée", mettant en vedette Catherine Millinaire, fille de la duchesse de Bedford. Sonne interprète le personnage de la poupée, l'épouse d'un dictateur qui devient une poupée vivante. Dans cette photo Sonne Teal exécute une danse du film qui plaira certainement aux amateurs de la mimique et du travesti.



LA FÊTE NATIONALE DU PAYS DE GALLES,

l'Eisteddfod, s'est tenu cette année à Wrexham. C'est le révérend L. Haydn Lewis, 58 ans, qui a remporté la couronne et le prix de 30 livres sterling pour ses écrits sur le poète Dylan Thomas, mort aux États-Unis. L'archidruide Trefin exécute le symbolique attouchement sur la couronne.

AU DIRE DES JOURNAUX

italiens, une idylle vient de s'ébaucher entre le prince Karl von Hessen, d'Allemagne, et la princesse Irène, fille cadette du roi de Grèce. Les deux amoureux sont en train de danser au cours d'une visite de la famille royale grecque dans l'île de Corfou, l'ancienne Corcyre, une des îles Ioniennes.▷



OUTRE SON COLLÈGE MILITAIRE

et ses nombreuses industries en pleine prospérité, la ville de Saint-Jean peut se glorifier de son collège dispensant les études classiques à 540 élèves, dont le nombre pourra être porté à 600, grâce aux annexes de \$2,000,000 en voie de construction, qui comprendront à l'avant les chambres des professeurs, le parloir, un auditorium, et, à l'arrière, le pavillon universitaire où seront données bientôt les quatre dernières années du cours classique.▷

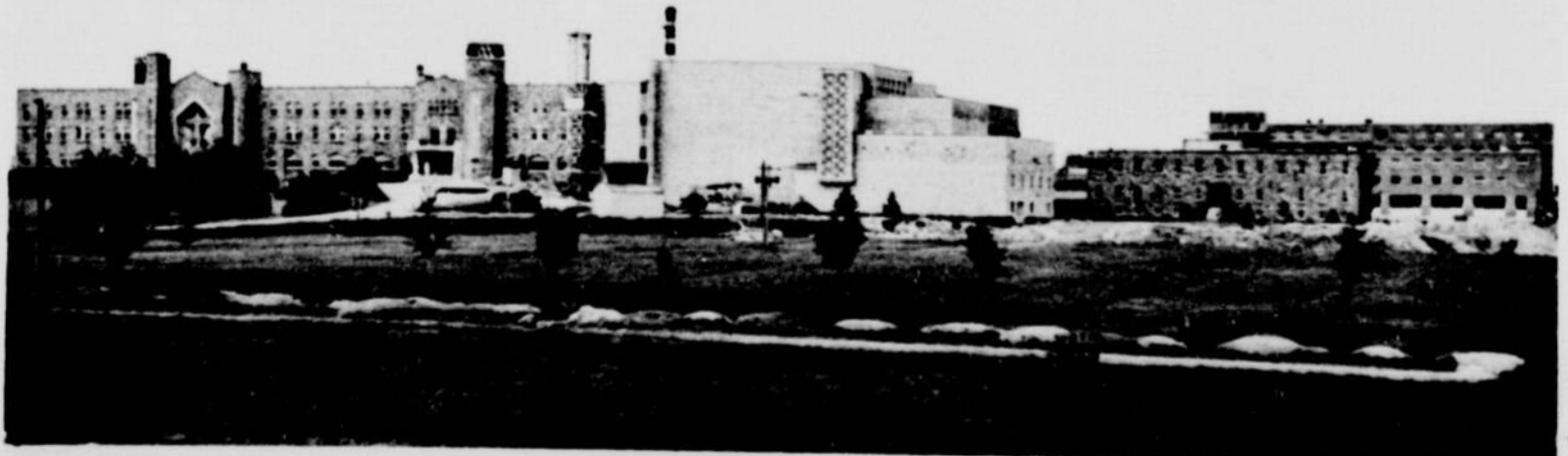


Photo Jean-Paul Laliberté



SONJA
ZIEMANN,

grâce à sa beauté et à
son talent, a fait
le succès du film de
Richard Widmark,
"The Secret Ways".