

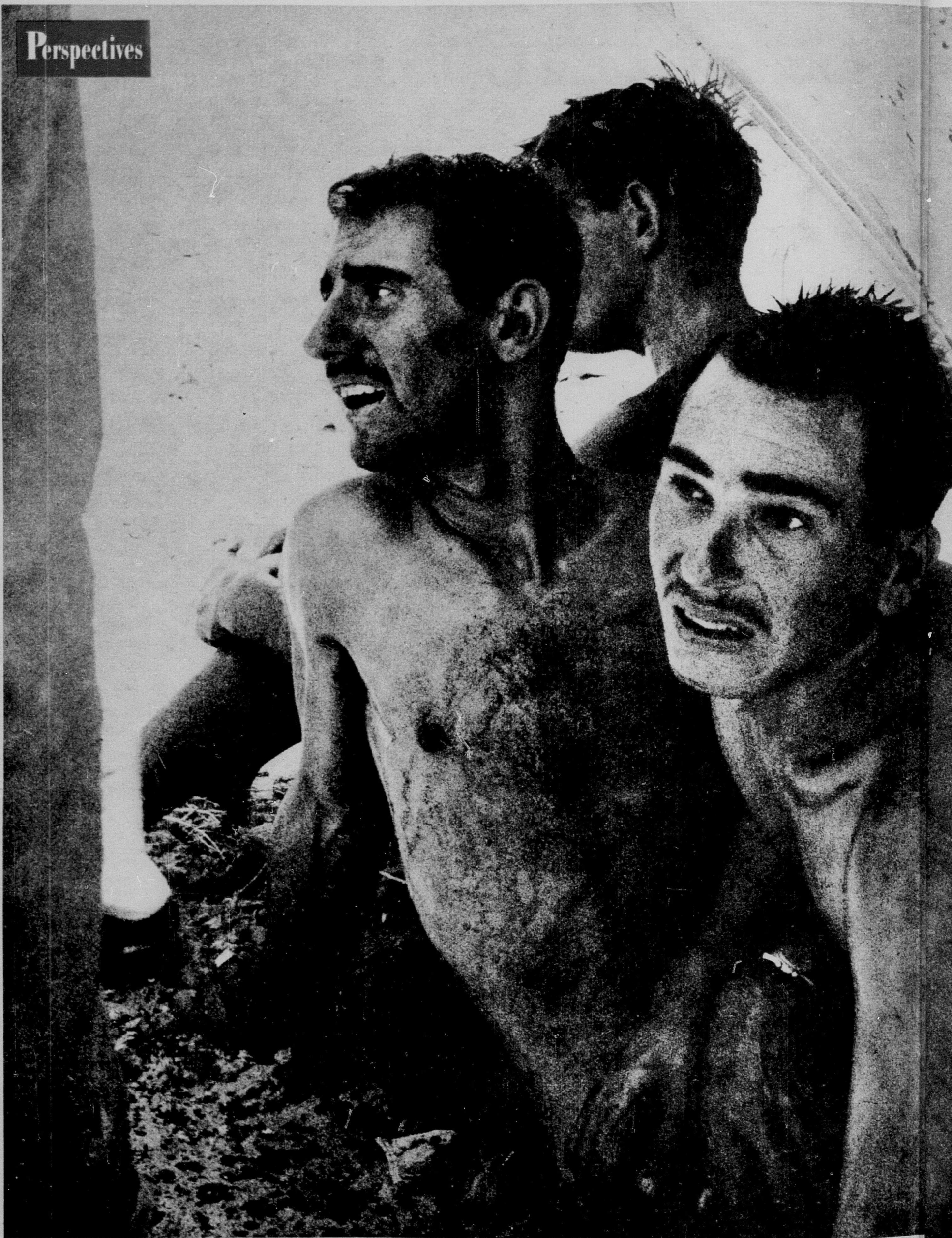
LE SOLEIL

QUÉBEC, Que.

Vol. 2, No 47 — 19 novembre 1960

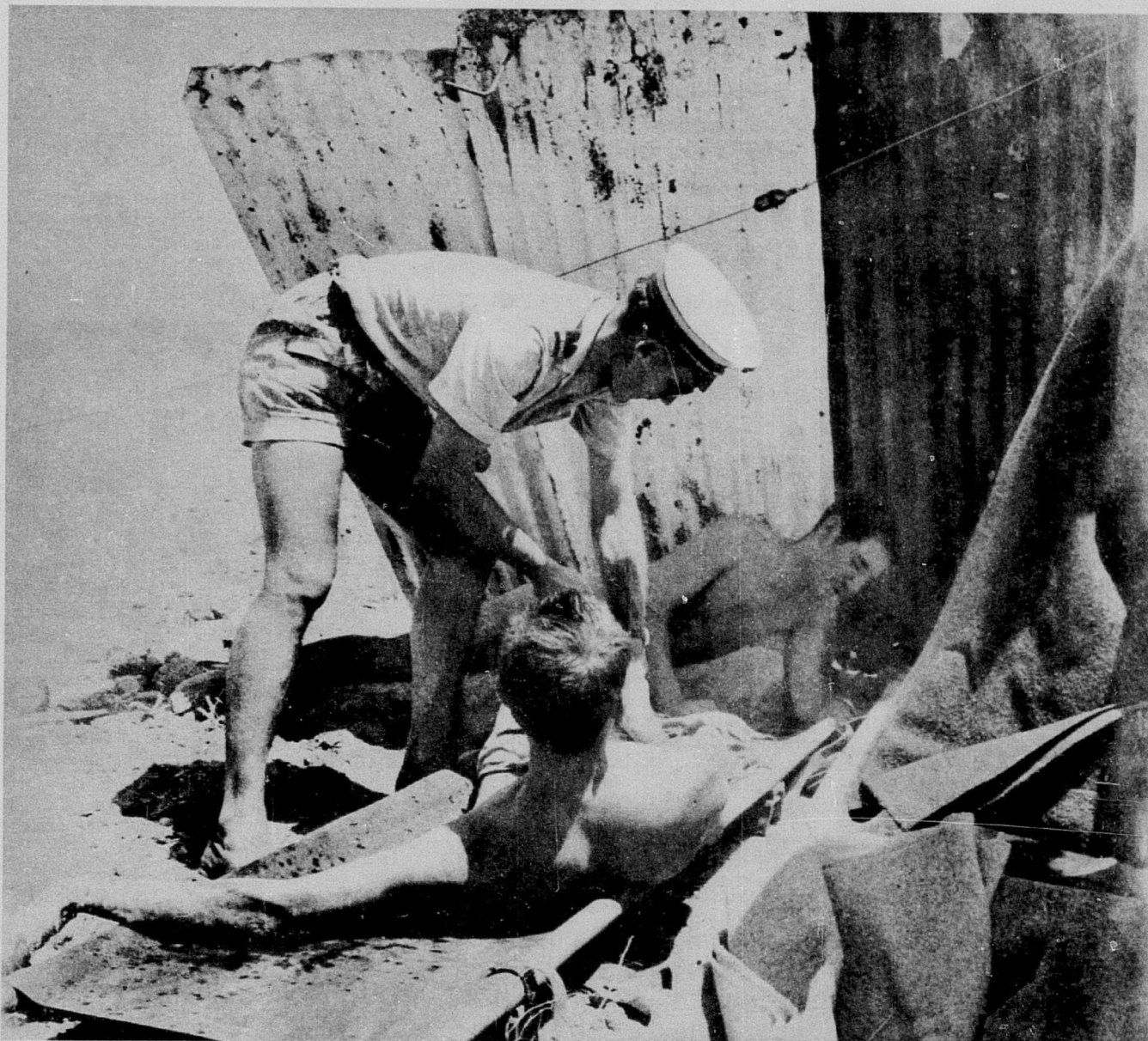
Perspectives





TRAGÉDIE DANS LE SAHARA

Trois hommes survivent à une température de 167°



Après lui avoir donné quelques gouttes d'eau, un sauveteur glisse une civière sous un des trois hommes rescapés du désert.

QUAND l'expédition scientifique française S.O.S. Sahara les retrouva, les trois hommes, mourant de soif, étaient à l'agonie. Ils avaient retiré leurs vêtements et cuisaient littéralement sous une température de 167 degrés. L'expédition s'appêtait à faire une expérience simulée de survie dans le désert. Le hasard lui en fournit une qui était vécue!

Les trois hommes faisaient partie d'un groupe de sept soldats qui, la veille, avaient quitté la base française d'essai d'engins télé-guidés, à Hamaguir, pour une chasse à la gazelle. Voyant qu'ils n'étaient pas rentrés le soir même, leurs chefs ordonnèrent des recherches, car on savait que les sept troupiers ne disposaient pas d'assez d'eau pour passer une seconde journée dans le désert.

Les avions envoyés en reconnaissance à l'aube revinrent bredouilles. Finalement, à 3

heures de l'après-midi, les sauveteurs aperçurent le camion des chasseurs. Ceux-ci l'avaient abandonné, malgré la consigne expresse à tout soldat perdu de ne pas quitter son véhicule, qui peut servir de point de repère à des sauveteurs éventuels. Dans l'excès de leur soif, ils avaient bu l'eau rouillée du radiateur. On les retrouva enfin, quatre milles plus loin, abrités sous des tôles ondulées qu'ils avaient découvertes par miracle dans cette mer de sable qu'est le Sahara.

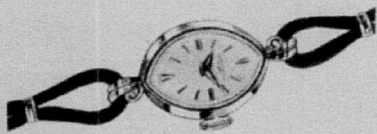
On leur prodigua les premiers soins sur place, vu leur faiblesse extrême. Même s'ils insistaient pour qu'on leur serve à boire, le docteur Lanzetta leur versa seulement quelques gouttes d'eau sur la langue, pour éviter à leur organisme desséché une réaction trop vive. Entre-temps, d'autres sauveteurs avaient improvisé un hôpital de campagne, au moyen d'une (Suite à la page suivante)



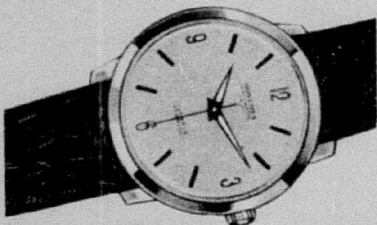
le chic
Suisse
HOVERTA

de la maison suisse Hofer

Qualité et perfection se retrouvent dans toutes les montres HOVERTA. Précises et élégantes comme nulle autre, elles constituent un cadeau idéal. Voyez aujourd'hui même les montres HOVERTA chez votre bijoutier. De \$37.50 à \$500.



#9978 Or 14 carats, jaune et blanc. 17 rubis, antichoc. \$84.50



#7522 Boîtier acier inoxydable. Aussi boîtier or jaune 14 carats. Rotomatic, antichoc, étanche à l'eau. À partir de \$69.50

LE CADEAU IDÉAL

GRATIS!
209 timbres
DIFFÉRENTS
(Incluant ceux illustrés)

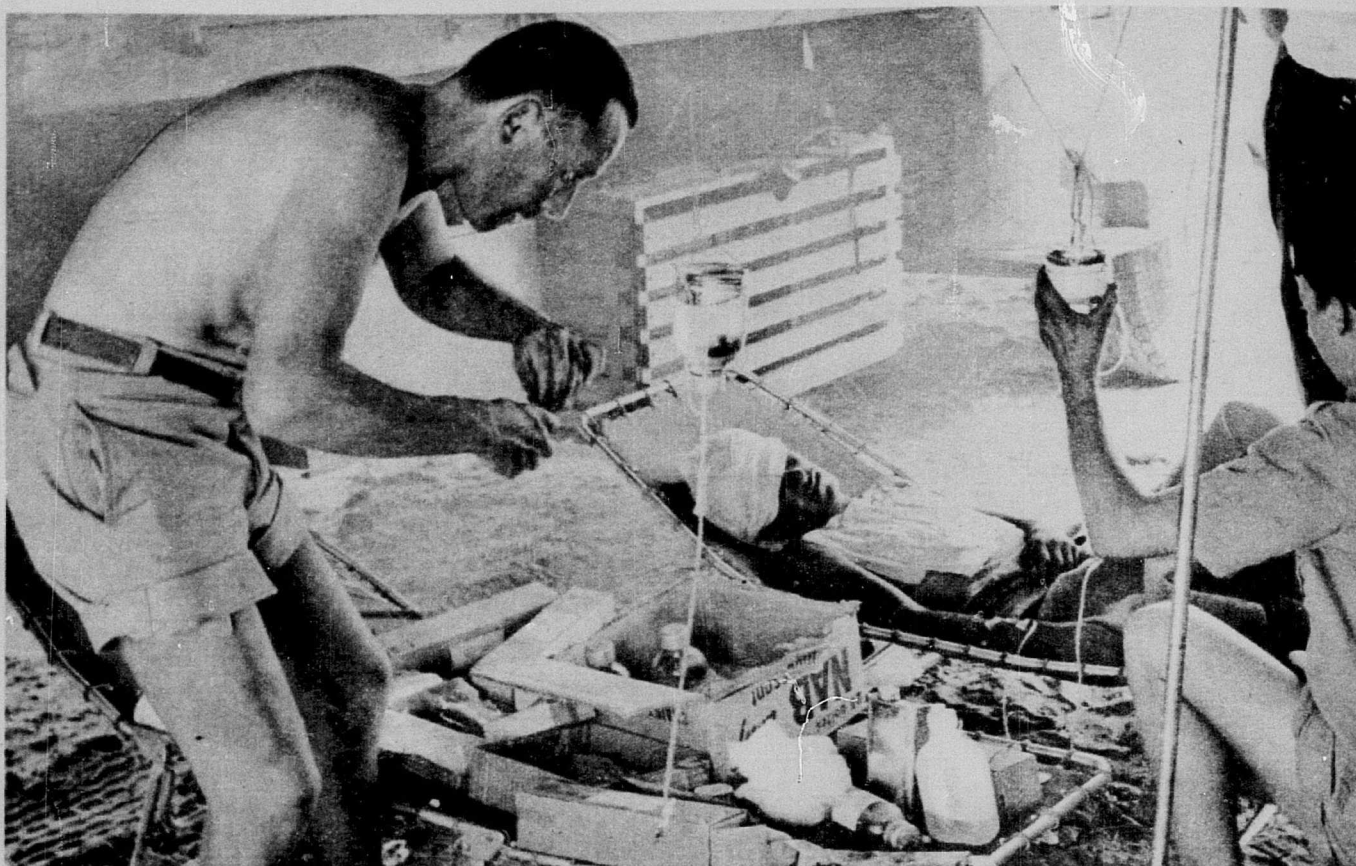
CENTRE PHILATELIQUE
275 O. St-Vallier, DÉPT. 123, Québec, P.Q.
Veuillez m'expédier 209 timbres gratuits et un choix de timbres en approbation. J'inclus .25¢ pour frais de poste et manutention.

NOM _____
(en lettres moulées, s.v.p.)

ADRESSE _____

CONSTIPÉ ?
Prenez des
FRUIT-A-TIVES

Partout les Canadiens reconnaissent la prompte efficacité des Fruitatives qui renferment 12 ingrédients. Ce sera aussi votre cas. FRUITATIVES—médicaments, extraits d'herbages et de fruits—
Vitamine B1.
FRUITATIVES—
Le laxatif de qualité qui ne coûte rien de plus.



Parmi les tout premiers soins à donner aux rescapés, il y avait le sérum. Ensuite on leur enveloppa la tête de linges glacés.

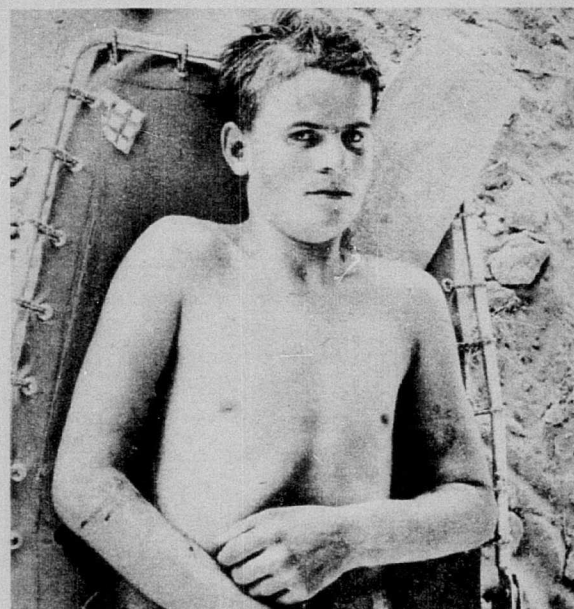
Tragédie dans...

(Suite de la page précédente)

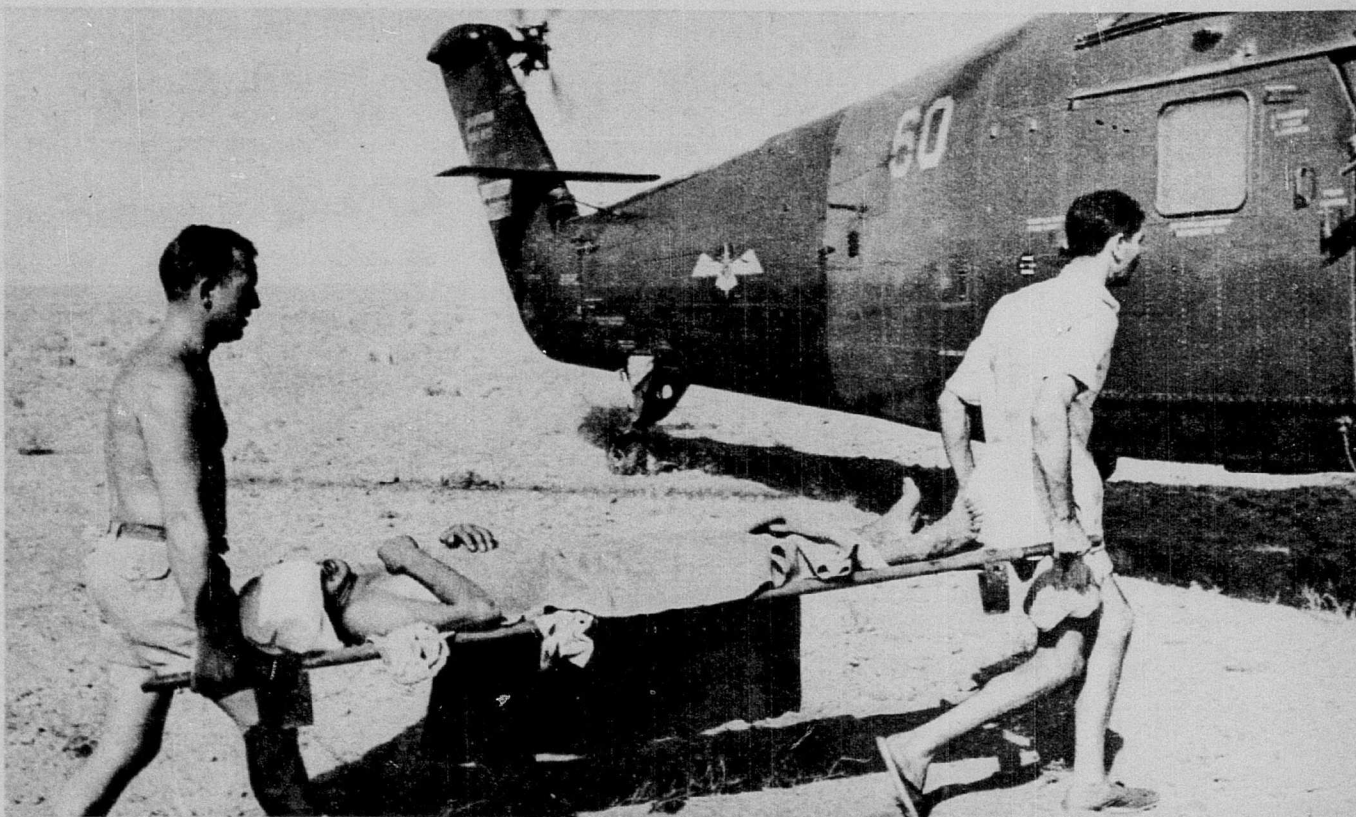
bâche tendue entre deux camions. Tout en injectant du sérum aux trois malades on leur enroula des serviettes froides autour de la tête et on leur fit inhaler l'air qui se dégageait de morceaux de glace. Un hélicoptère les transporta ensuite à l'hôpital de Colomb-Béchar.

Quant à leurs quatre compagnons, leurs cadavres furent retrouvés le même soir. On apprit plus tard qu'un d'entre eux avait passé la nuit avec les trois survivants. Au matin, il s'était éloigné seul, pour tenter de regagner Hamaguir à pied.

Le Sahara a toujours le dernier mot...



Un des trois survivants du Sahara esquisse un sourire pour la caméra. Quatre de ses compagnons sont morts.



Après avoir prodigué les premiers soins aux trois rescapés, on les a transportés à l'hôpital de Colomb-Béchar par hélicoptère. ✓



Les chandelles brillent...tout est prêt... grâce au Mélange à Gâteau aux Fruits Robin Hood

Vous êtes trop jeune pour vous rappeler les préparatifs qu'exigeaient les repas des Fêtes dans le temps de nos grands-mères. Fruits secs et en conserve à hacher, noix à écaler, beurre "baratté à la maison" à sortir de la cruche de grès, épices à rassembler et à mêler... et puis, plusieurs journées de cuisson!

Maintenant, la même bonne saveur d'antan vous est accessible, en plus de la facilité d'emploi, grâce au Mélange à Gâteau aux Fruits Robin Hood. Ce n'est donc que la partie agréable du travail de cuisine qui vous reste à faire... pour que votre famille se régale de superbes desserts des Fêtes. (Pour régler le problème de vos cadeaux, également.)

GÂTEAU RENVERSÉ

Fondre 2 c. à table de beurre dans un moule de 8" ou 9". Saupoudrer $\frac{1}{4}$ tasse de sucre brun et répartir les raisins et autres fruits de la boîte de Mélange à Gâteau aux Fruits Robin Hood. Mélanger la pâte tel qu'indiqué sur la boîte et verser sur les fruits. Cuire au four à 325° F. durant 50-55 minutes. Tourner à l'envers sur un plat et attendre 2 minutes avant de démouler. Servir chaud ou froid avec crème fouettée ou glacée.

POUDING AU FRUITS

Mélanger 1 boîte de Mélange à Gâteau aux Fruits Robin Hood, 1 oeuf, 1 c. à thé de cannelle, $\frac{1}{2}$ c. à thé de toute-épice, $\frac{1}{2}$ c. à

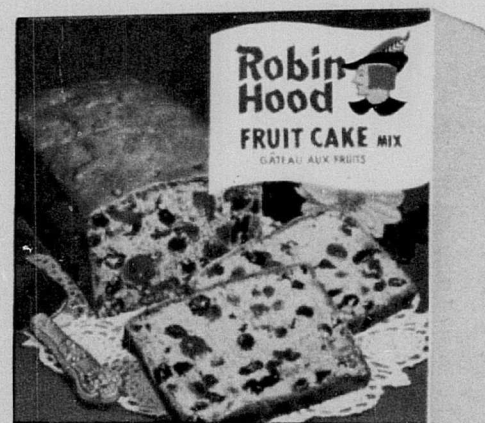
thé de muscade, $\frac{1}{4}$ c. à thé de girofle et 1 c. à thé de soda à pâte. Remplacer l'eau par $\frac{1}{4}$ tasse de mélasse et $\frac{1}{2}$ tasse de lait. Incorporer 1 tasse de dattes hachées en même temps que les raisins et autres fruits. Verser dans un moule de $1\frac{1}{2}$ pinte, bien graissé et enfariné, ou dans des moules à petits gâteaux (remplis aux $\frac{2}{3}$). Couvrir avec papier ciré graissé et deux feuilles de papier brun. Bien attacher. Placer sur une grille dans un plat à couvercle étanche. Ajouter de l'eau bouillante à la moitié de la hauteur des moules. Cuire à la vapeur durant $2\frac{1}{2}$ heures. Vérifier la cuisson en insérant un cure-dent au centre du pouding. Démouler et servir avec sauce caramel.

COURONNE DE NOËL

Employer 2 boîtes de Mélange à Gâteau aux Fruits Robin Hood. Mélanger tel qu'indiqué, mais en ajoutant 1 tasse de noix hachées. Cuire dans un moule tubulaire de 9", bien graissé et enfariné, au four à 350° F., de $1\frac{3}{4}$ à 2 heures. Laisser refroidir. Badigeonner de glaçage clair (recette sur la boîte). Décorer de cerises et de noix.

BARRES AUX FRUITS

Préparer une boîte de Mélange à Gâteau Robin Hood tel qu'indiqué. Bien refroidir le gâteau. Trancher en doigts de 3" x 1". Couvrir de glaçage au beurre de couleurs variées. Décorer de noix hachées, cerises glacées, etc. Mettre au froid.



...il n'y a pas mieux, c'est toujours savoureux!

Robin Hood 

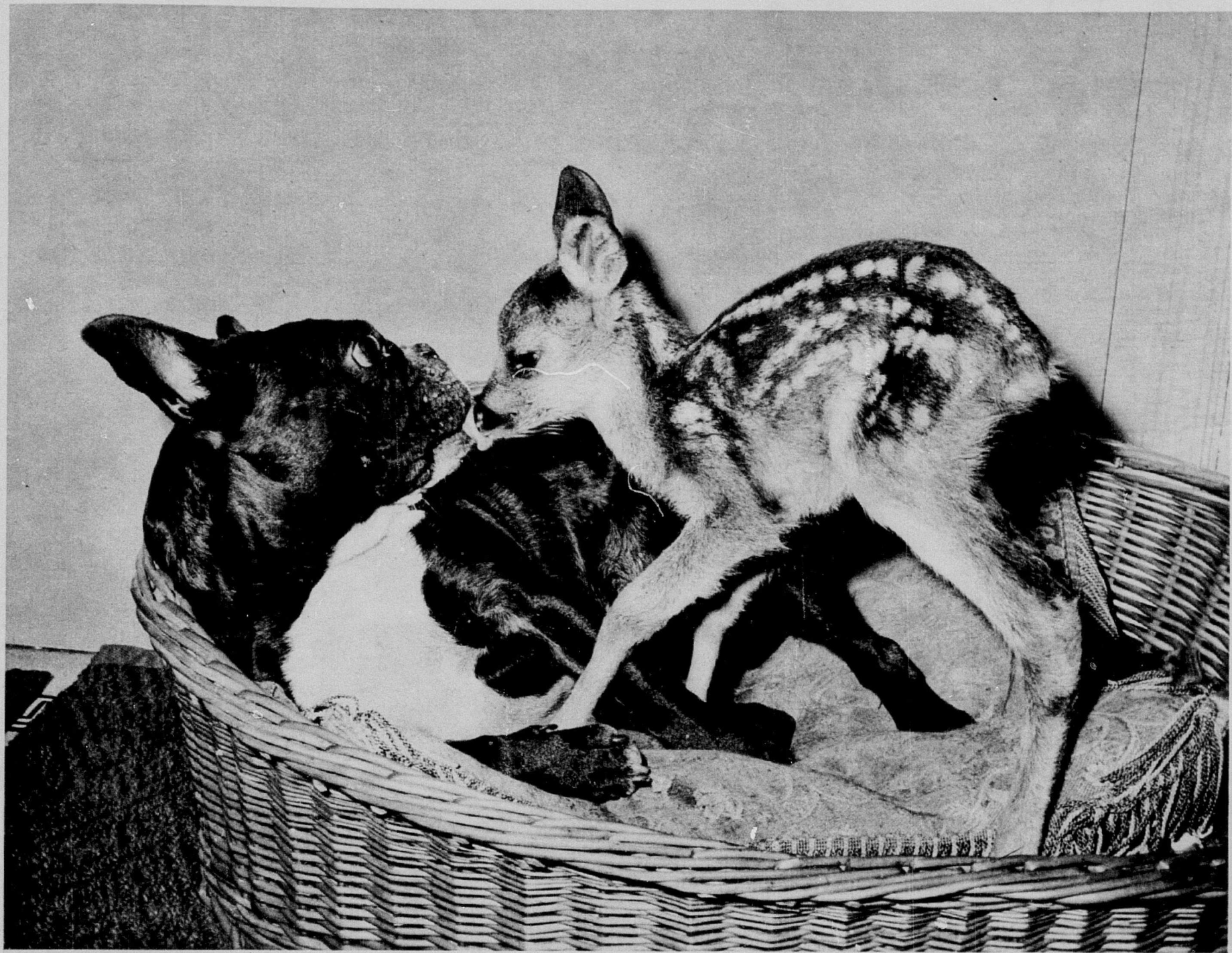
LES GENS SOCIABLES préfèrent le Pepsi



Ce sont des gens sociables qui aiment s'amuser et qui évidemment aiment aussi le Pepsi. C'est un breuvage léger qui ajoute à l'agrément de toutes les occasions. Vous appartenez à leur groupe. En toute circonstance, au jeu, à la maison ou au restaurant, savourez un Pepsi.



Soyez moderne,
prenez un Pepsi
La marque de l'amitié



Le faon retrouve une mère auprès de Michèle, bouledogue français appartenant à Paul Steinemann, adjoint au directeur du zoo de Bâle, en Suisse. Le petit daim est choyé.



Dès son arrivée, le petit tigre a droit à un coup de langue amical.

Michèle et les orphelins

Une chienne est la mère adoptive des jeunes animaux abandonnés que recueille son maître

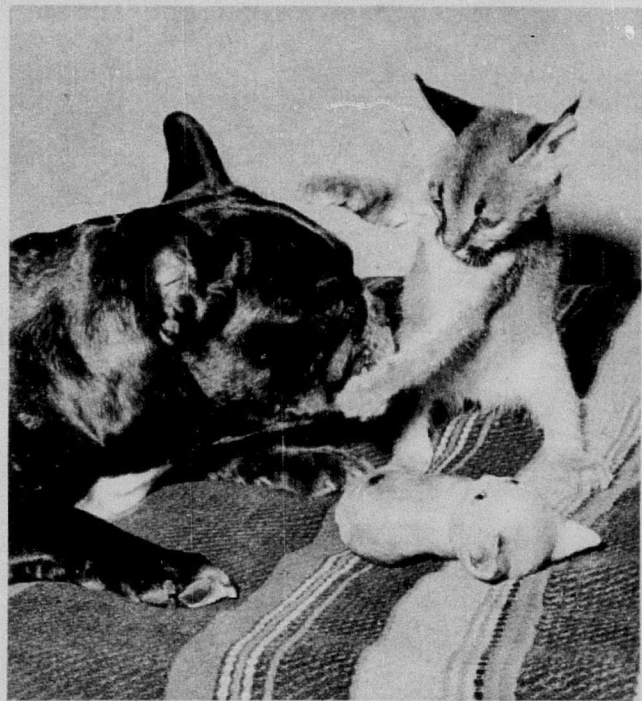
QUAND de jeunes animaux deviennent orphelins ou sont abandonnés par leurs parents, il leur faut, comme des petits d'hommes, l'aide de parents adoptifs pour survivre. En qualité d'adjoint au directeur du zoo de Bâle, en Suisse, mon travail m'oblige souvent à prendre soin de ces petits désespérés.

Au début, je me demandais si je devais amener les petits abandonnés chez moi. Notre chienne Michèle, bouledogue français, tolérerait-elle ces intrus? Eh bien, elle s'est non seulement révélée une mère adoptive dévouée, mais elle manifeste aussi une grande joie chaque fois que je ramène un de ces jeunes orphelins à la maison.

Elle examine d'abord le nouveau venu. S'il grogne ou prend la fuite, elle l'abandonne à son sort. Par contre, s'il se couche, et mieux, s'il gémit un peu, elle est immédiatement conquise. Le petit est officiellement adopté et Michèle nous aide, ma femme et moi, à en prendre soin.

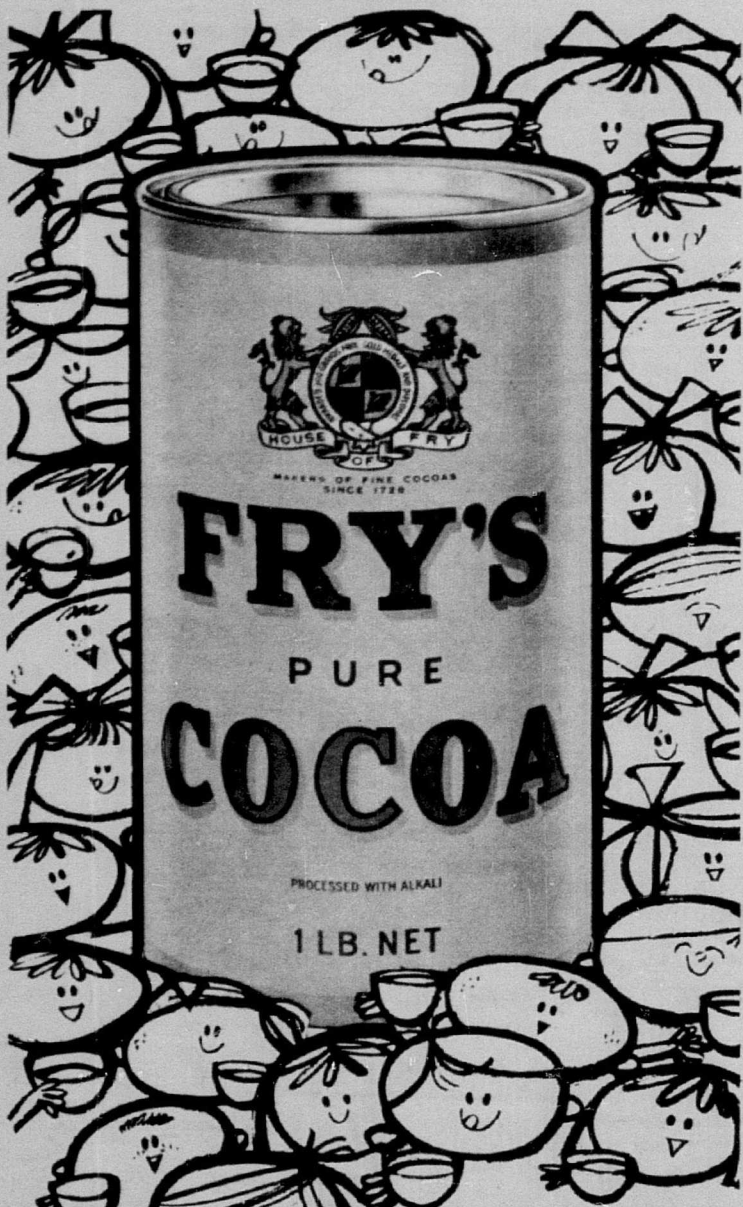
A la suite d'une grave maladie, Michèle est devenue stérile. Les orphelins qui lui sont confiés remplacent donc les chiots qu'elle aurait pu avoir. Tout ce qu'elle réclame de nous, c'est que nous préparions les repas. Pour le reste, elle s'en occupe elle-même et traite les petits comme s'ils étaient les siens.

Paul Steinemann



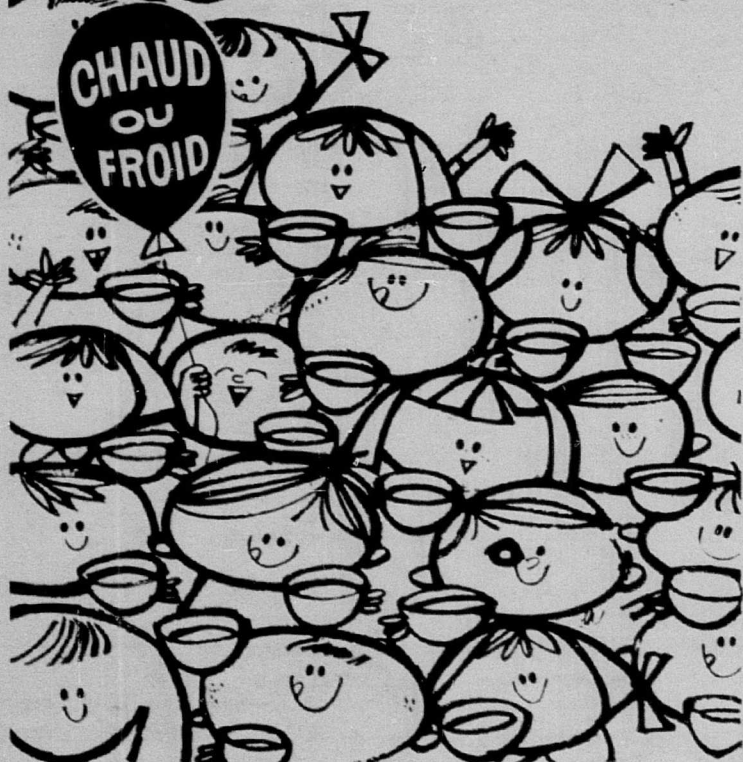
En jouant, ce jeune caracal, de la famille du lynx, fortifie ses muscles. Ses griffes acérées ne gênent pas Michèle.

(Autres photos à la page suivante)

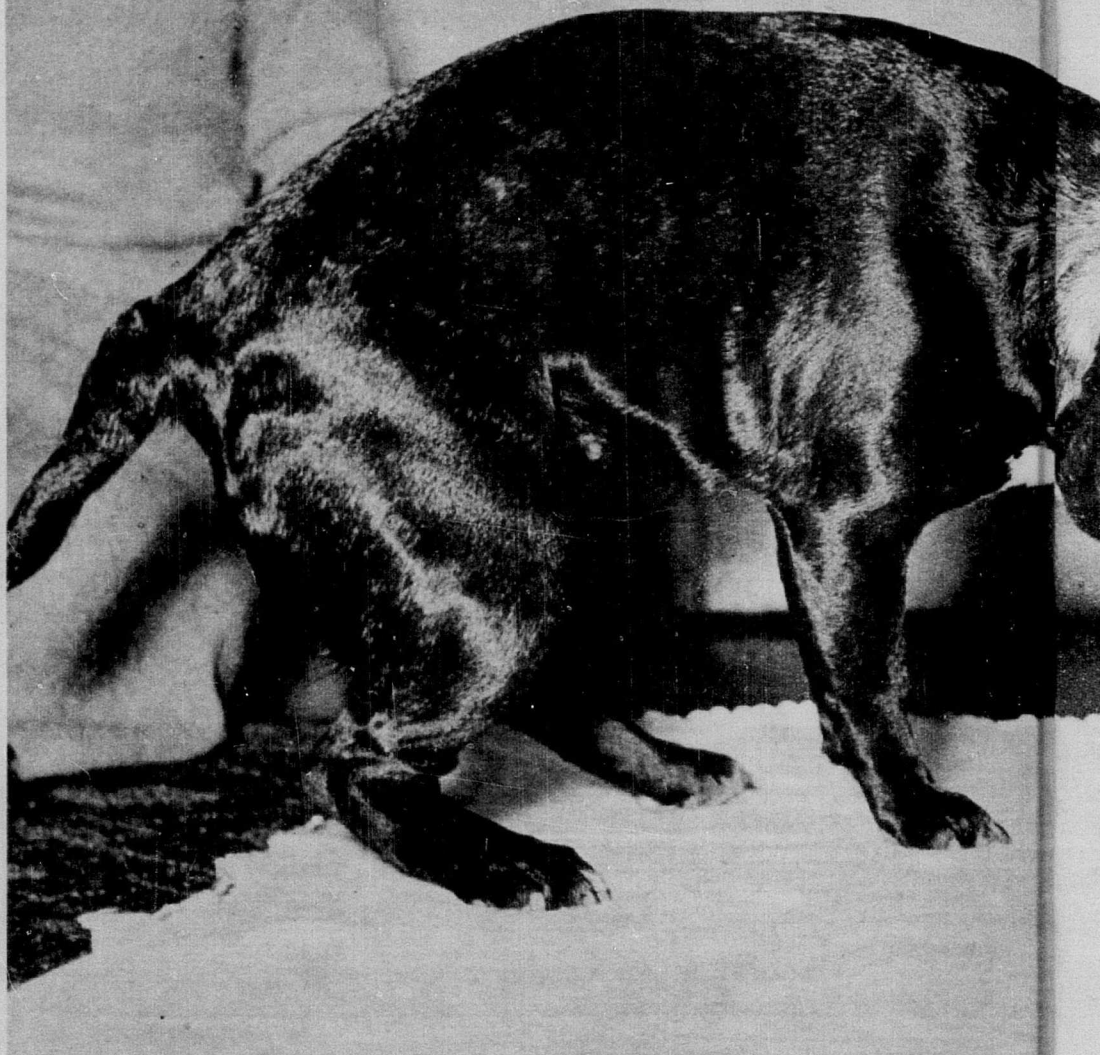


**104 tasses
dans chaque livre
de CACAO FRY**

Savourez le fameux goût
de chocolat du cacao Fry...
moins d'un sou la tasse!
Offrez-vous ce breuvage
vraiment économique!



Michèle et les orphelins (Fin)



C'est l'heure de la toilette matinale et le petit tigre n'a pas l'air d'apprécier tellement cela. La



Qu'est-ce que tu fais? semble demander la mère adoptive à son nouveau protégé, un écureuil.



chienne est devenue stérile à la suite d'une grave maladie.



Michèle n'adopte les orphelins que s'ils sont consentants. ✓



"CE SONT LES RAYURES QUI M'ONT PERSUADEE"

Le papier Westminster est aussi joli,
aussi doux qu'il en a l'air. Et il vous donne
plus de douceur pour votre argent.

Le papier de toilette de haute valeur d'achat



UN PRODUIT DU QUEBEC

Nous fabriquons également le papier ciré Cut-Rite

Westminster Paper Company Ltd.



Photographée au Musée des Beaux-Arts de Montréal, marinière en laine d'agneau de Glenayr, de Toronto.

Pendule hollandaise du XVIII^e siècle, en cuivre, et vieille pendule française (à droite), à une seule aiguille.



Ensemble pratique et qui fait bien jeune fille: pull et veste en orlon, de Grand'mère. La grande horloge de parquet a été fabriquée à Montréal, vers 1834.



Rebrodés de perles ou de sequins, les tricots se portent à présent pour les sorties du soir. Celui-ci est de Gero de Paris.



Le col de ce pull, de Glenayr, est assorti à la jupe qui l'accompagne. La pendule est de l'époque 1800.

Matin, midi et soir: un tricot

Tout un choix de chandails sport, marinières et fins gilets perlés

LE TRICOT se porte maintenant à toute heure du jour . . . et de la nuit, pour le sport, le travail, le théâtre et la danse. Il a toujours assuré chaleur et confort et possède en plus cette propriété de ne pas se froisser qui en fait le vêtement préféré de la femme qui voyage. Les fabricants modernes ont ajouté encore à toutes ses belles qualités en lui donnant du fini et beaucoup d'élégance.

La gamme des tricots actuellement sur le marché est très variée. On peut dire qu'elle va d'un extrême à l'autre car elle met tour à tour en vedette le gros

chandail sport, peu ou pas ajusté, la marinière, jolie et discrète, tout indiquée pour le bureau, les courses ou l'heure du thé, et le gilet tricoté, rebrodé de perles et de sequins, pour les sorties du soir. Les vêtements tricotés, comme ceux fabriqués de tissus, suivent la tendance de l'heure et accusent un retour au style 1920.

Tous les tricots sur ces pages ont été fabriqués par des manufacturiers canadiens et c'est au milieu de la magnifique collection d'horloges et de pendules du Musée des Beaux-Arts de Montréal que Perspectives a choisi de les photographier.



La pendule en marbre et en or moulu est du XVIII^e siècle. Gilet perlé, idéal pour les sorties du soir. Gero de Paris le présente en différentes couleurs.

La jeune fille qui admire cette collection de montres porte un chaud cardigan à rayures. Brown-Sharpe, de Winnipeg, l'a dessiné pour accompagner jupes et fuseaux unis.



Le plaisir de l'après-ski dans un confortable gilet Tricosa, agrémenté de boutons de perles et qu'on dirait fait main. L'horloge anglaise, en ébène, date de 1780. ✓

Christie's

GRATIN PREMIUM AU FROMAGE

4 portions pour moins d'un dollar

2 c. à table de farine
1/4 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de paprika
1 c. à thé de moutarde
en poudre

1 1/2 tasse de jus de tomate ou
de lait
1 1/2 tasse de fromage piquant râpé
12 biscuits Premium Christie
(brisés en gros morceaux)

Mélanger dans une casserole épaisse la farine, le sel, le paprika et la moutarde. Incorporer le jus de tomate ou le lait, petit à petit. Laisser cuire, en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter le fromage et les Premium Christie (concassés) et remuer à fond. Verser le mélange dans un plat à gratin beurré. Cuire à four moyen (375) jusqu'à ce que le dessus ait pris couleur (25-30 min.) (Les biscuits remontent en surface pour former croûte).

BISCUITS PREMIUM

plus croustillants à la sortie du four... mieux conservés dans l'emballage!

Seuls les Premium servent un biscuit à la fois... dans un emballage intérieur refermable, en papier ciré qui conserve aux biscuits leur croustillant! Exigez le NOUVEL EMBALLAGE ROUGE!

Christie's

BISCUITS PREMIUM

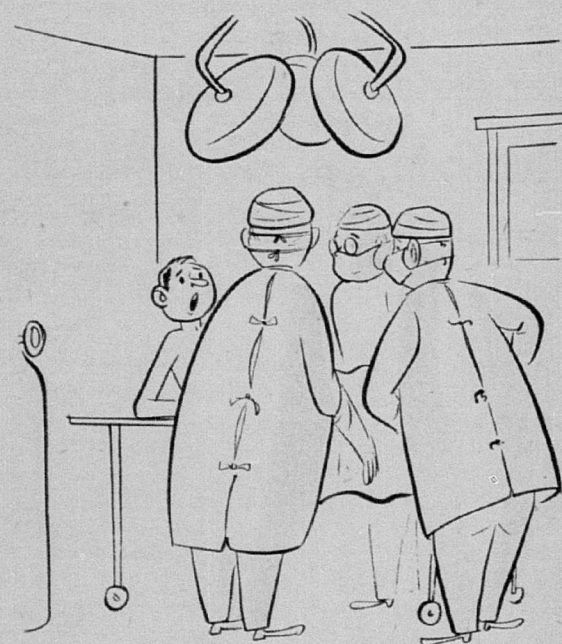
1 LIVRE
POIDS NET

SALÉS

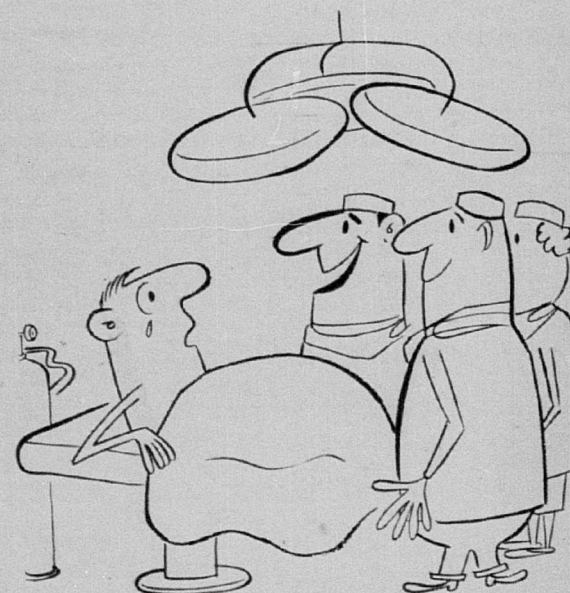
La douleur



— Quelque chose dans ce genre-là...

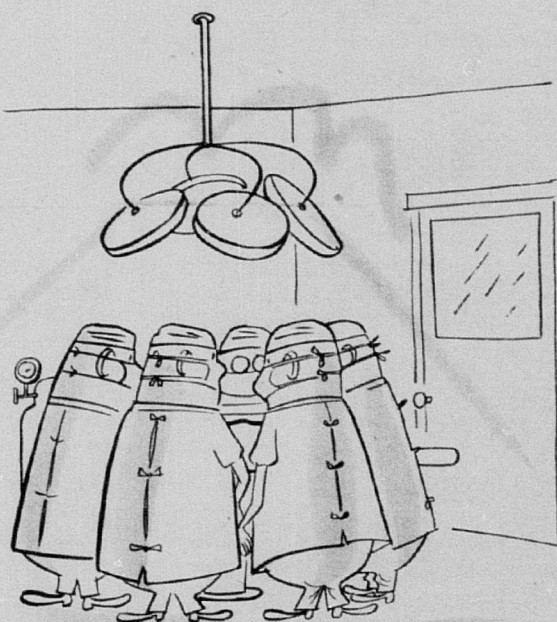


— Quand vous en aurez fait pour \$200, arrêtez-vous!

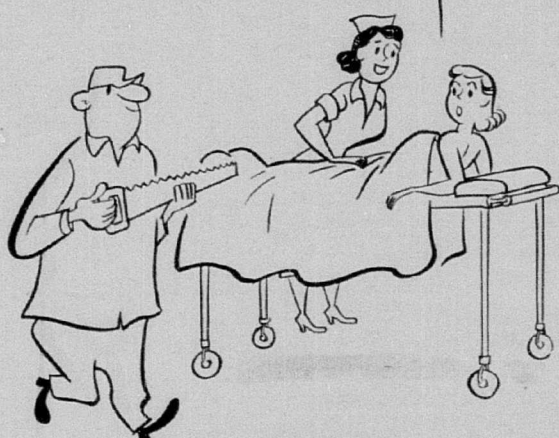
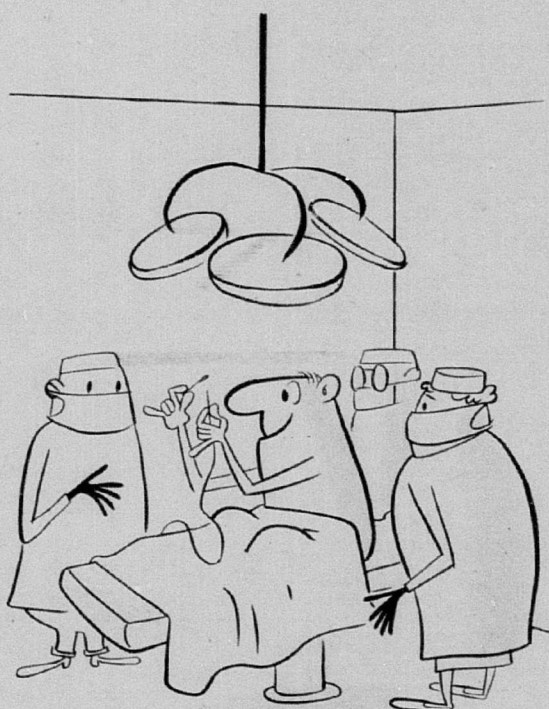


— Chacun son tour, docteur Duracuire!

de vivre



— Pouls normal . . . cœur normal . . . respiration normale . . . revenu normal . . .



— Ne vous effrayez pas . . . ce n'est qu'un menuisier qui travaille dans la salle voisine!

Le SPAGHETTI

Le préféré durant l'hiver... **HEINZ**



prêt à servir en 4 minutes seulement

Lorsque les temps froids aiguissent les appétits, il est temps de servir à votre famille un repas vraiment nourrissant, un bon spaghetti Heinz! A l'heure des repas comme au moment des collations, sa saveur piquante bien particulière plaît à tous et surtout aux enfants. C'est que la savoureuse sauce aux tomates Heinz est épicée au bon fromage Romano . . . et le fin spaghetti Heinz est nourrissant sans alourdir.

Faites-en une bonne provision quand vous ferez vos emplettes.



Tout ce qui est signé Heinz  à meilleur goût



Andy O'Brien s'appuie sur l'emblème des Broncos, dessiné d'après une caricature de Filchock.

Andy O'Brien et le Sport

Le football canadien dans une impasse?

"Devenir américain" ou mourir

LA SITUATION du lecteur est privilégiée — si vous ne partagez pas les idées qui suivent, vous n'avez qu'à tourner la page. Moi, j'ai dû subir l'assaut. Au cours d'un voyage à Denver, au Colorado, j'ai rencontré Dean Griffing et Frankie Filchock. Voici ce qu'ils m'ont asséné:

- 1) Le football professionnel canadien est voué à l'échec;
- 2) Le football canadien doit "devenir américain" (faire partie de la Ligue américaine de football);
- 3) Quatre villes seulement sont mûres pour ce changement: Montréal et Toronto dans l'Est, Winnipeg et Vancouver dans l'Ouest;
- 4) Les autres villes du Big Four et de la Ligue de l'Ouest, plus quelques autres, doivent continuer à pratiquer du football professionnel, mais à un palier inférieur.

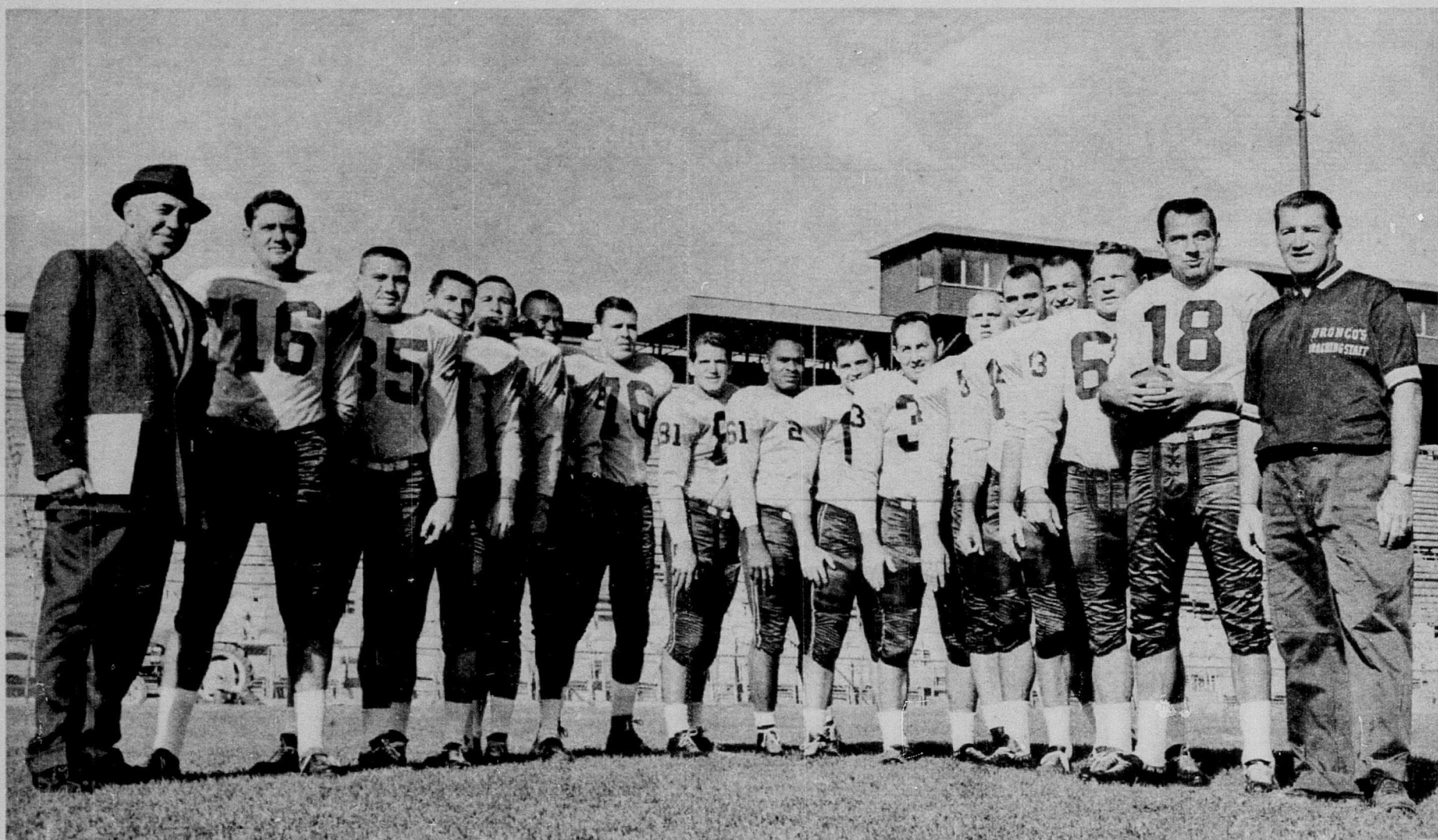
Pour qui ne serait pas au courant, Dean Griffing a été mêlé au football canadien durant 21 ans, comme joueur, instructeur et di-

recteur d'équipe, à Regina, Toronto et Calgary. Quant à Frankie Filchock, qui s'est illustré comme joueur dans le football américain, il est surtout connu ici comme instructeur des Alouettes. Griffing et Filchock sont aujourd'hui, respectivement, directeur et instructeur des Broncos de Denver dans la nouvelle Ligue américaine de football.

Les propos de Griffing et Filchock peuvent vous ennuyer; mais on ne peut prendre ces deux hommes à la légère. Le même Filchock nous avait également ennuyés en 1957 quand il avait dit que le football, dans l'Est, faisait piètre figure. Où est la coupe Grey depuis ce temps? Écoutons maintenant les deux hommes, qui élaborent sur les points énumérés plus haut:

- 1) "Il n'y a aucune amélioration dans le football canadien, de dire Griffing, et avec la création d'une nouvelle ligue majeure aux États-Unis (la L.A.F.), les équipes canadiennes ne pourront disposer que des joueurs rejetés de ces deux

(Suite page 16)



LA "LÉGION ÉTRANGÈRE" DES BRONCOS

EN PLUS du directeur Dean Griffing (à gauche) et de l'instructeur Frankie Filchock (à droite), 15 joueurs des Broncos de Denver ont joué dans le football canadien. C'est pourquoi on dit qu'ils forment la "légion étrangère" de l'équipe. Ce sont, de gauche à droite (avec le nom des anciennes équipes): George Herring (Vancouver),

Dave Rolle (Edmonton), Bob McNamara (Winnipeg), Al Romine (Ottawa), Jim Greer (London Lords), Bill Yellverton (Calgary), Bill Jessup (Vancouver), Chuck Gavin (Vancouver), Buddy Alliston et Pete Mangum (Winnipeg), Gordon Holz (Winnipeg), Johnny Pyeatt (Calgary), Bob Stransky (Winnipeg et Vancouver),

Dave Strickland (Sarnia), Frank Tripucka (Regina et Ottawa). Pourquoi ont-ils abandonné le football canadien? "Ils ont de meilleurs postes ici, dit Filchock; les possibilités sont plus grandes aussi. Le mal du pays pour quelques-uns, le climat pour d'autres. Quoi qu'il en soit, ce sont les circuits majeurs qui auront toujours les premiers choix".



En voilà un qui se lève de grand matin! Il réclame un verre de Sun-up avant le déjeuner. Voilà pourquoi il a le verbe si haut!

C'est Sun-up à la saveur d'orange qu'il préfère. Mais la maman, aussi, aime bien Sun-up. Il se mêle instantanément à de l'eau froide, soit au verre, soit au pot. Sun-up aide à maintenir la bonne santé de toute la famille, l'année durant. C'est le breuvage du déjeuner, additionné des vitamines C et A.

SUN-UP

TOOKE DONNE LE TON INSOUCIANT!



"TOOKE FLIGHT" SANS REPASSAGE. Repos, messieurs! Cette fine chemise de coton est formidable! Elle résiste aux faux plis. Sèche en un clin d'oeil sans un coup de fer. Autres avantages: confection minutieuse, Col Mountbatten, poignets double usage qui se portent boutonnés ou avec des boutons de manchettes. Dans le blanc \$5.00.

TOOKE, MAÎTRES CHEMISIERS, AU CANADA DEPUIS 1869
Tooke Bros., Ltd., 460 ouest, rue Ste-Catherine, Montréal, Québec

"Devenir américain" ou mourir

(Suite de la page 14)

ligues, ou payer le gros prix pour obtenir les meilleurs, ce qu'ils ne pourront faire sans grever gravement leurs budgets. Actuellement, nos listes de paye sont moins élevées ici qu'au Canada. Nous payons en moyenne \$8,500 par joueur, tandis qu'au Canada la moyenne des joueurs américains est \$10,000." Et Filchok d'ajouter: "Nous avons 35 joueurs américains qui jouent à leurs vrais postes. Au Canada, chaque équipe a droit à 12 joueurs américains et ces joueurs jouent à plusieurs positions, ce qui enlève de l'efficacité à un joueur. Il n'est pas, présentement, une seule offensive canadienne qui pourrait briser la défensive de mon équipe; et mon offensive pulvériserait toutes vos équipes. Je vous lance le défi".

2) "Pourquoi ne pas devenir américain? demande Filchok. Vos règlements le sont de plus en plus. Le Canada ne perdrait rien de son autonomie, tout comme dans la Ligue nationale de hockey qui comprend quatre équipes américaines. Le sport est devenu une grande affaire et les spectateurs sont toujours plus exigeants. Pourquoi ne pas leur offrir le meilleur football qui soit? La télévision, qui retransmet les parties américaines au Canada, a créé ce besoin d'un football majeur. D'un autre côté, les joueurs canadiens auraient plus de chances encore de se produire, puisqu'il serait de l'intérêt des propriétaires d'équipes d'avoir des talents locaux. Un Ron Stewart est un exemple."

3) Géographiquement, les quatre villes ci-dessus mentionnées sont magnifiquement situées — deux pour la division Est de la L.A.F., deux pour la division Ouest. "Ces villes ont déjà leur stadium, de dire Griffing, les spectateurs et l'argent. L'argent seul ne suffit pas. Une jeune étoile ne quittera pas le collège seulement pour un salaire. Il ira dans une ville où il y a une bonne université pour continuer son cours en plus de jouer au football. Les jeunes qui songent à devenir instructeurs se dirigeront plus naturellement vers les grands centres, là où leurs exploits comme joueurs leur apporteront le plus de notoriété. De plus, les conditions de climat et le "mal du pays" influencent le choix des joueurs quand il s'agit de se fixer avec une équipe".

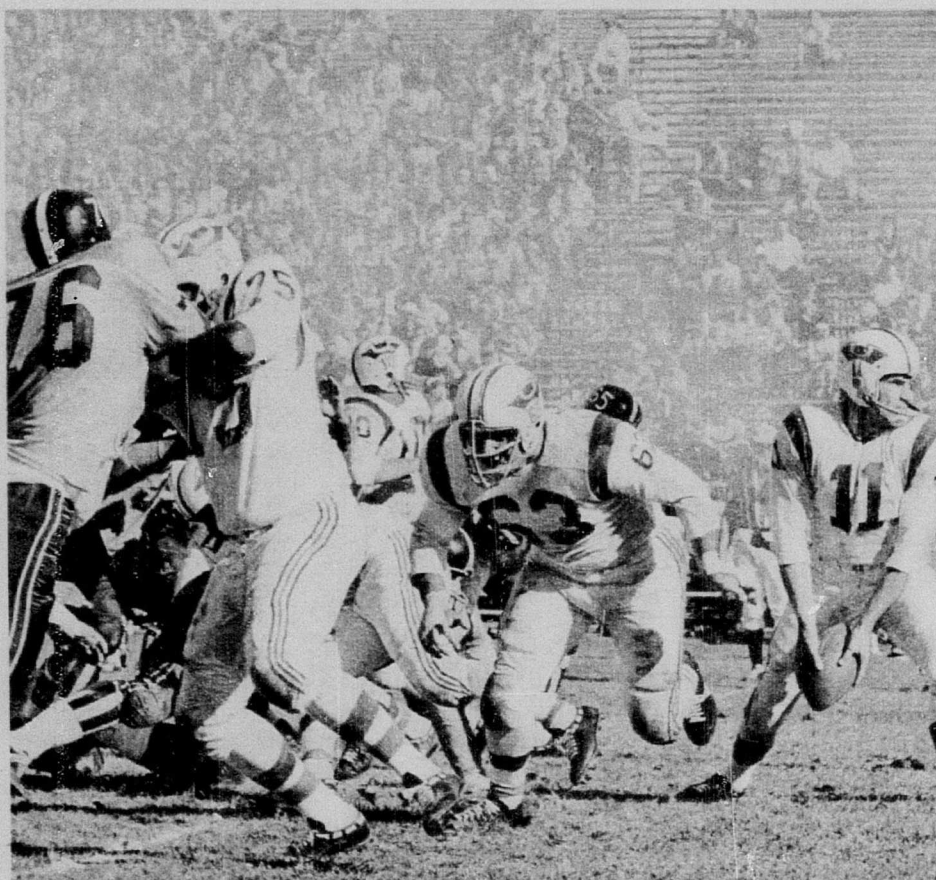
4) Filchok croit qu'une ligue professionnelle de calibre un peu inférieur rendrait la vie plus facile aux cinq villes qui restent, tout en créant la possibilité d'ajouter d'autres centres. Il n'y aurait en aucune façon disette de bons joueurs. Il y a actuellement quelque 500 universités et collèges qui produisent au moins deux bons joueurs par année. Les deux ligues majeures ne peuvent tout prendre, et beaucoup de ces jeunes seraient heureux de jouer pour des équipes canadiennes légèrement inférieures en qualité et pour un salaire moindre, dans l'espoir de faire un jour le saut pour les grandes équipes jouant au Canada comme aux Etats-Unis".

Et pourquoi le football canadien ne connaît-il aucune amélioration?

Filchok voit la cause dans l'absence de bons instructeurs dans les collèges et universités. Il croit que les équipes canadiennes auraient tout avantage à faire venir des instructeurs compétents. "J'ai vu chez vous des jeunes pleins de talent, dit-il; il ne leur manquait que le fini que seul donne un bon instructeur".

GRIFFING croit de plus qu'il est maintenant nécessaire pour les équipes canadiennes d'avoir des administrateurs de première qualité, surtout s'il s'agit du directeur (general manager), qui doit avoir beaucoup de relations avec les directeurs et instructeurs américains. C'est ainsi que lui-même, lorsqu'il était à Regina, a pu mettre la main sur deux excellents joueurs américains sur la simple recommandation d'amis. De plus, le directeur ne devrait pas être instructeur: qu'il s'occupe de recruter des joueurs. Quant aux équipes qui constituent les deux ligues canadiennes, Griffing croit qu'elles ne se préoccupent pas assez de l'équilibre de l'ensemble. "On se préoccupe aux Etats-Unis, dit-il, de renforcer les équipes plus faibles. C'est une question d'affaires. On devrait faire de même au Canada, où des millions de dollars sont en jeu."

Quant à la coupe Grey, Filchok et Griffing s'accordent pour reconnaître qu'elle doit continuer d'exister: elle a ses lettres de noblesse.



Ed Songin (11), ancien quart-arrière des Tiger Cats de Hamilton, surveille ses ailiers, bien protégé derrière ses gardes. Il s'aligne avec les Patriots de Boston, de la L.A.F. ✓

NOUVEAU CHANGE DE FORME POUR S'ADAPTER AU VISAGE ET RASER "DOUX"!

Suit chaque courbe!



Nouveau rasage doux! Automatiquement, sans aucun réglage manuel, les têtes du nouveau Philishave Speed-Flex à mouvement rotatif, s'inclinent et fléchissent pour s'adapter à la forme de chaque contour du visage. Il glisse sur votre peau aussi délicatement et d'une façon aussi souple que le bout de vos doigts... alors que les rasoirs à têtes rigides exigent qu'on les appuie fortement.

S'adapte aux surfaces unies du visage!

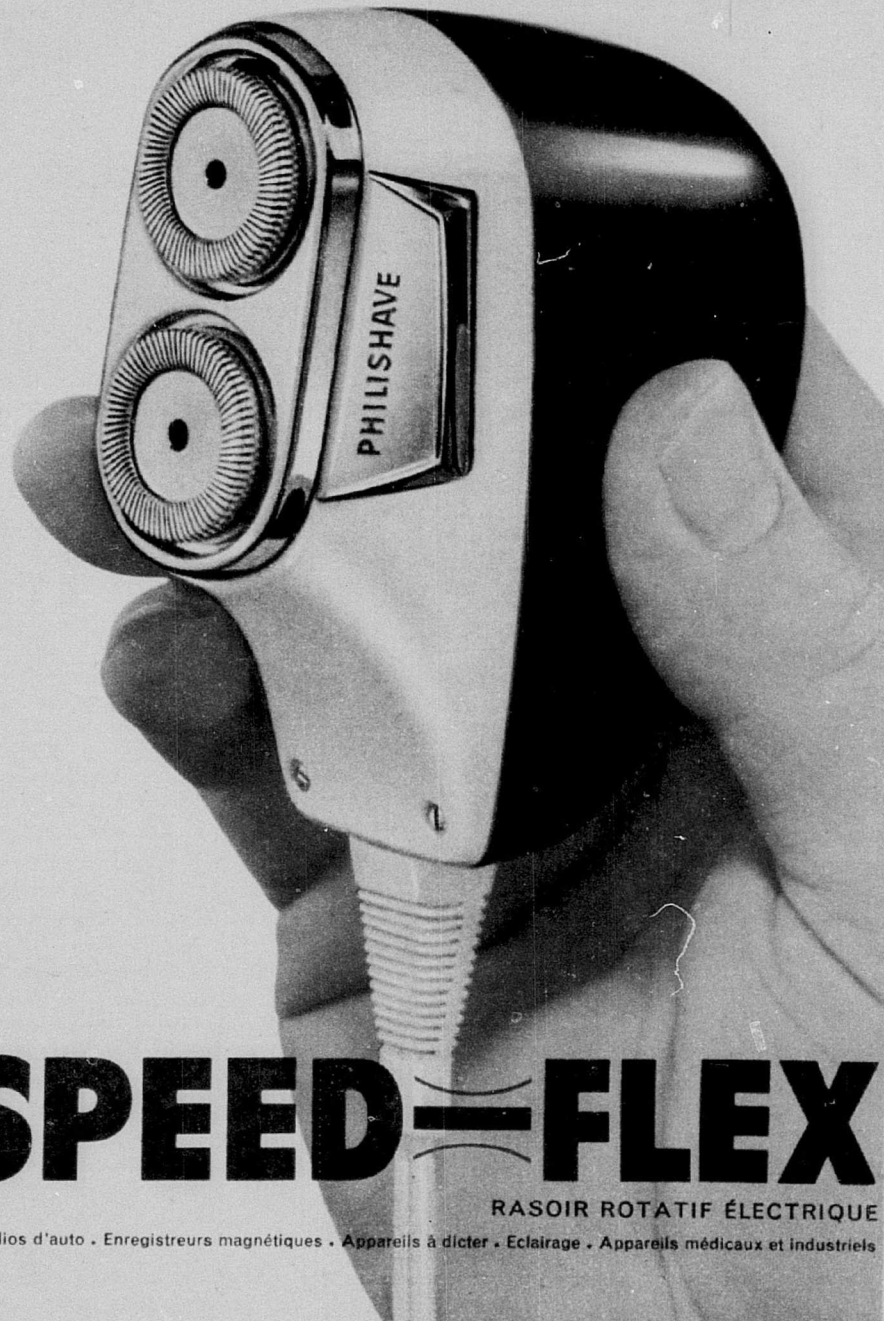


Nouveau rasage plus ras! En plus d'un nouveau rasage doux, le Philishave Speed-Flex donne le rasage le plus ras qui soit. Contrairement aux têtes rigides des rasoirs à mouvement de va-et-vient qui peuvent pincer les régions soulevées de la peau et manquer les régions en retrait, le nouveau Philishave adaptable au visage rase proprement, uniformément et confortablement partout.

Rase "doux" où les autres irritent!



Nouvelle vitesse de rasage! Les nouvelles grandes têtes de rasage ont plus de 320,000 mouvements de rasage par minute. Avec un nouveau moteur robuste exempt de vibration (qui fonctionne sur courant de 110 et 220 volts), le nouveau Philishave Speed-Flex vous assure le rasage le plus doux au monde, *plus vite*. Demandez une démonstration à votre marchand Philishave local.



PHILISHAVE SPEED-FLEX

RASOIR ROTATIF ÉLECTRIQUE

Philips Electronics Industries Ltd. • Rasoirs électriques • Haute fidélité stéréophonique • Télévision • Radio • Radios d'auto • Enregistreurs magnétiques • Appareils à dicter • Eclairage • Appareils médicaux et industriels

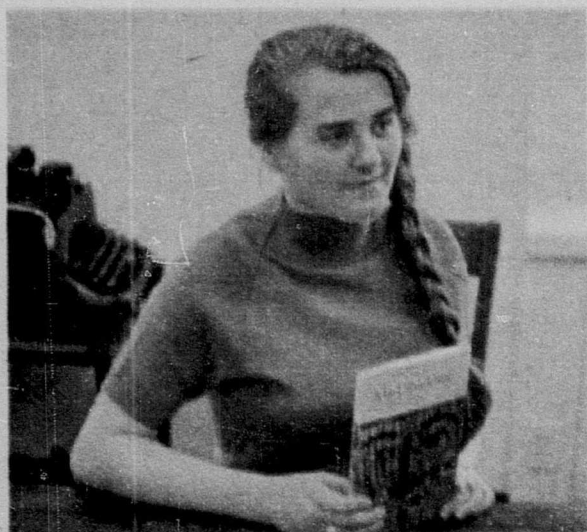
Philips y met le temps et fabrique le meilleur





Dans un petit square de New York, Marie-Claire Blais s'émerveille de voir jouer des enfants. Dans le fond se profilent les gratte-ciel de la grande métropole.

Marie-Claire Blais à New York



Avant sa publication en langue anglaise, le roman *La belle bête* fut coiffé d'un nouveau titre: *Mad Shadows*.

MARIE-CLAIRE BLAIS n'avait que 19 ans quand un éditeur de Québec publia son premier roman, *La belle bête*. L'oeuvre a soulevé tant d'intérêt qu'on l'a traduite en anglais et lancée dans les autres provinces et aux Etats-Unis, coiffée d'un nouveau titre, *Mad Shadows*.

Encore très peu connue chez nous, Marie-Claire l'est encore moins aux Etats-Unis. Little, Brown & Company, ses éditeurs américains, n'ont pas voulu lancer le roman sans, du même coup, faire connaître son auteur. Invitée à New York, la jeune fille fut pendant quelques jours le point de mire des critiques, des photographes et de toutes ces gens qui discutent littérature un verre de martini à la main.

Sans le vouloir, Marie-Claire leur fournit plus d'un sujet de conversation.

Elle ignorait d'abord l'anglais. Personne ne s'en étonne ici, mais à New York où le Canada est un grand inconnu, on resta bouche bée en constatant qu'elle

avait besoin d'un interprète. Son allure fit aussi écarquiller bien des yeux.

Depuis son entrée foudroyante dans le monde plutôt fermé de la littérature, Marie-Claire n'a guère changé de visage. Elle n'emploie pas plus de maquillage qu'à l'époque où elle travaillait dans une usine obscure de la Vieille Capitale et porte encore ses cheveux tressés en une longue natte. Même ses robes toutes simples ont semblé un défi aux dignes Américaines qui côtoient les personnalités artistiques. Elles n'ont d'ailleurs pas caché leur surprise.

Ici et là, pendant les cocktails, des invitées murmuraient qu'on devrait montrer au jeune auteur comment se vêtir, comment se maquiller et même lui suggérer de suivre des traitements de beauté. Tout au moins se mettre du rouge à lèvres!

Maire-Claire, qui évolue depuis deux ans parmi les étudiants de l'Université Laval, a pris du milieu le sens de la réplique et une présence d'esprit à toute épreuve. Dans cette parade de personnalités, elle agit comme le



C'est au Jardin zoologique du Bronx que Marie-Claire Blais a oublié les conversations des sages cocktails littéraires.

La romancière de Québec étonne le monde littéraire américain

Photos Louis Jaques
Photographe de Perspectives

plus chevronné des politiciens.

La première surprise passée, on se laisse prendre à son charme.

Dans cette ville qui ne compte plus les esbrouffeurs, Marie-Claire sut s'imposer par sa sincérité et sa spontanéité. On eut vite compris qu'elle n'avait pas du tout l'intention d'utiliser l'argent qu'elle retirerait de la vente de ses livres pour fréquenter les salons des coiffeurs et des grands couturiers.

Si l'étudiante de Laval a de bonne grâce fermé les yeux sur toutes les remarques qu'elle inspirait, elle n'a guère prisé d'être à tout instant comparée à Françoise Sagan.

"J'apprécierais bien, dit-elle à un critique, des comparaisons plus originales!"

Comme elle l'a répété, Marie-Claire n'a que trois choses en commun avec la célèbre romancière parisienne: le sexe, la langue et l'âge des débuts littéraires.

Elle ne rêve même pas de célébrité. Elle veut simplement jouir du calme nécessaire à son métier et d'une certaine aisance matérielle.

"Ecrire, c'est pour moi aussi (Suite à la page suivante)

UN MOYEN FIABLE... DE CALMER SA FAIM



*Toute bonne cure d'amaigrissement est plus facile
si l'on boit un sachet de Gélatine Knox avant les repas*

Il n'y a pas de moyen miraculeux de contrôler son poids à volonté. Ainsi, quel que soit le régime d'amaigrissement que vous adoptiez, nous vous suggérons en plus ceci: Avant chaque repas, buvez le contenu d'un sachet de Gélatine Knox Sans Saveur (env. 5 cents) avec du jus de fruit ou de légume, du bouillon ou de l'eau.

Très employé, Knox en breuvage permet de supporter plus aisément l'observance d'une diète d'amaigrissement. Il calme sans inconvénient la faim entre les repas et permet d'éviter les excès de table, sans diminuer le plaisir de manger.

**NOUVEAUTÉ! ÉDITION FRANÇAISE DU RÉGIME KNOX
"MANGER ET MAIGRIR"**

GRATIS

Ce livre de 36 pages contenant le précieux Tableau de choix d'aliments qui a guidé plus de 11 millions de personnes. Un guide complet et authentique qui vous permettra de stabiliser votre ligne, tout en supprimant la tâche de compter les calories et la "faim obsédante" du régime. Ce livre vous aidera à maigrir d'une façon sûre et naturelle. Il est à votre disposition sans frais. Il vous suffit de remplir le coupon.



POSTEZ CE COUPON AUJOURD'HUI

KNOX GELATINE (Canada) Ltd.
140, rue St-Paul ouest, Montréal, P.Q. Casier PE-11.

Veuillez m'envoyer un exemplaire gratuit du
Régime Knox "Manger Et Maigrir."

NOM

ADRESSE



la
"Saveur de Pommes"
qui réjouit



**Garniture de tarte
aux pommes E. D. SMITH**
Seules les pommes rouges et bien
mûres sont acceptées pour la
**GARNITURE DE TARTE AUX POMMES
E. D. SMITH.**

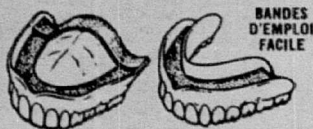
Pour plaire à toute la famille, utilisez
la garniture E. D. SMITH pour votre
prochaine tarte aux pommes.

**AUTRES DÉLICIEUSES VARIÉTÉS
QUI RÉJOUIRONT TOUT LE MONDE**

Bleuets	Raisins
Carises	Framboises
Pêches	Fraises
Ananas	Dattes
Citrouilles	

**Tout le monde porte
les bracelets de montre**
TOPPS
EXPANSION WATCHBAND
50¢ à \$1.98
seulement
BRACELETS DE MONTRE
BIJOUX D'IDENTITÉ
TOPPS OF CANADA, INC. MONTREAL 19, P. Q.

**MANGEZ DE TOUT AVEC
DES FAUSSES DENTS!**



Avez-vous des ennuis avec des fausses dents qui glissent, se déplacent ou bécotent? Essayez le Plasti-Liner Brimms. Une application suffit pour tenir les fausses dents en place pour la durée du dentier, sans poudre, pâte ou coussins. Le Plasti-Liner Brimms adhère, met fin aux applications temporaires et ainsi vous pouvez de **MANGER DE TOUT!** Placez une souple bande de Plasti-Liner sur le dentier du haut ou du bas. Mordiez, il moule parfaitement. D'emploi facile, insipide, inodore, sans danger aucun. S'enlève, tel qu'indiqué. Garantie de remboursement. \$1.98 pour doublure d'un dentier, chez votre pharmacien ou de Plasti-Liner Ltd., 22, Dufferin, chambre 68, Fort Erie, Ontario.

PLASTI-LINER DE BRIMMS
LA DOUBLURE DE DENTIER PERMANENTE

**Un MAL de DOS
peut être un
Avertissement**

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



Les invités au lancement de Mad Shadows furent bien étonnés d'y voir un auteur coiffé d'une longue tresse à la façon indienne!

Marie-Claire Blais...

(Suite de la page précédente)

essentiel qu'espérer ou aimer. C'est une expérience toujours nouvelle et enrichissante."

Ses personnages de roman ne sont pas des êtres qu'elle connaît, mais des êtres qu'elle sent, selon son propre aveu. "J'ai voulu rédiger *La belle bête* comme on écrit une tragédie et mes personnages m'ont fait aimer encore plus l'espèce humaine. J'ai essayé de décrire leurs misères et leurs faiblesses."

Ce roman, qui est au fond une espèce de conte fantastique, n'a pas conquis l'unanimité des critiques de langue anglaise. L'opinion des critiques canadiens-français fut aussi très partagée.

A New York, Peter LeMay, qui a recensé l'ouvrage pour le *Sunday Herald Tribune*, y voit un conte d'inspiration médiévale.

"Si on compare *La belle bête* à la production littéraire courante, on ressent plus d'admiration que d'étonnement. Marie-Claire Blais est douée d'un solide talent. Elle me fait penser à une autre jeune femme de l'autre siècle, Charlotte Brontë, qui vivait en solitaire en pleine campagne anglaise. Elle aussi a eu recours à son imagination pour peupler de personnages son univers intérieur."

Si LeMay a plus d'éloges que de réticences pour le roman, certains critiques n'y voient pourtant qu'une mauvaise peinture d'un monde macabre et dépravé. Ils ont peine à croire qu'un univers aussi sordide ait pu germer dans la tête d'une fille à la voix si douce et au visage si sympathique.

Marie-Claire, qui vient de publier un deuxième roman, *Tête blanche*, et en prépare un autre, est très sensible à la critique.

"Ecrire, c'est communiquer et on échoue si l'on ne parvient pas à faire comprendre ce que l'on a à dire!"



Aux critiques qui l'interrogeaient, Marie-Claire a répondu avec une spontanéité qui les a souvent laissés perplexes. Pour les photographes de la presse, elle arbora son plus beau sourire.



(Autres photos à la page 23)

C'est avec une curiosité non dissimulée que la jeune fille a parcouru les galeries du musée de cire de la métropole américaine.

Nouvelle aisance!
Nouvelle confiance!
Nouvelle apparence!



Une *nouveauté* pour vous! Les nouvelles serviettes Kotex admirablement améliorées, dans une nouvelle boîte fraîche comme des fleurs. Découvrez le nouveau recouvrement doux comme un pétale . . . le nouveau fil bleu pour vous guider . . . et l'exclusif centre Kimlon discret qui témoignent indéniablement que **KOTEX DONNE CONFIANCE!**

DOUBLE REMBOURSEMENT GARANTI!

Nous avons tellement confiance que les Kotex améliorées vous plairont, que nous vous rembourserons deux fois votre prix d'achat si vous n'êtes pas absolument satisfaite. Retournez tout simplement la nouvelle boîte avec les serviettes qui restent, en indiquant votre nom et adresse à: Boîte 2117, Toronto, Ont.

Kotex et Kimlon sont des marques déposées enregistrées de Kimberly-Clark Canada Limited



UNE PRÉCIEUSE TRADITION ... Un gâteau de Noël préparé à la farine Five Roses

Essayez ces recettes si savoureuses qu'elles sont devenues une tradition de la saison des Fêtes. Elles sont mieux réussies quand vous les préparez vous-même avec la bonne farine Five Roses.

Gâteau aux fruits léger

5 t. de farine Five Roses
 1/2 c. à thé de sel
 1 c. à thé de poudre à pâte
 2 t. de beurre (1 livre)
 2 t. de sucre granulé
 9 œufs
 3 t. de raisins secs blanchis
 4 t. d'écorces de citrons confites
 2 t. d'amandes mondées et hachées
 1 1/2 t. de moitiés de cerises confites
 Zeste râpé et jus de citron

Tapiser un moule à gâteaux aux fruits de 10" de 2 épaisseurs de papier épais. Bien graisser. Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau avec le sel et la poudre à pâte. Mélanger fruits, noix et zeste de citron et saupoudrer d'un peu de la farine mesurée. Défaire le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit lisse et léger; ajouter graduellement le sucre, en fouettant entre chaque addition. Ajouter un par un, les œufs, non battus, en

fouettant bien chaque fois. Si le mélange forme des grumeaux, ajouter un peu de farine mesurée, puis continuer à ajouter les œufs. Ajouter graduellement les ingrédients secs, en fouettant après chaque addition. Ajouter le jus de citron, les fruits et les noix. Remplir les moules aux 3/4. Faire cuire au four à 275° ou 300°F. pendant 3 h. ou 3 1/2 heures. Donne 1 gâteau de 6 lb. ou 2 gâteaux de 3 lb. dans des moules rectangulaires de 9" x 4".

Sablés savoureux

1 t. de beurre
 1/2 t. de sucre en poudre
 1 jaune d'œuf
 1/8 c. à thé de muscade.
 Farine Five Roses

Ramollir légèrement le beurre, sans le laisser devenir huileux. Ajouter le sucre, la muscade et le jaune d'œuf, en tournant avec une cuiller de bois. Ajouter la farine, par très petites quantités, jusqu'à ce que le mélange devienne trop épais pour qu'on puisse le travailler à

la cuiller. Le déposer sur une planche farinée et le pétrir légèrement, en y incorporant continuellement de la farine Five Roses jusqu'à ce que la pâte COMMENCE À SE FENDILLER. La rouler jusqu'à ce qu'elle ait environ 1/4" d'épaisseur et la couper en carrés ou en ronds. Déposer sur une tôle à biscuits non graissée et faire cuire à 350°F. pendant 20 min. ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Tartelettes aux atocas

1 t. de dattes hachées
 1/2 t. de noix hachées
 1 1/2 t. de sauce aux atocas

Mélanger les dattes, les noix et la sauce aux atocas. Recouvrir les moules à tartelettes de pâte feuilletée préparée avec la farine Five Roses et garnir avec le mélange de dattes, noix et atocas. Disposer sur le dessus des tartelettes des bandes de pâte tortillées, en treillis. Faire cuire à four chaud jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées. Servir telles quelles ou garnir de crème fouettée.

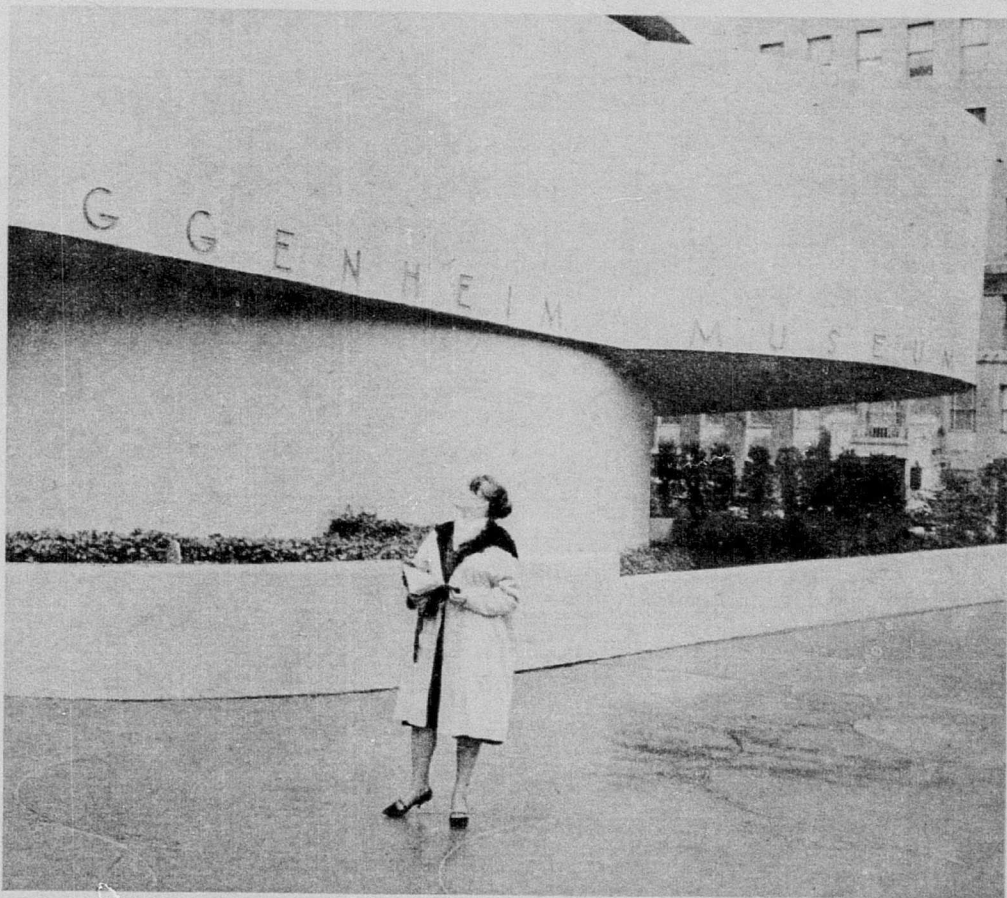
Pour obtenir un dépliant gratuit contenant des recettes pour la saison des Fêtes, écrivez à: Five Roses, B.P. 6089, Montréal.



La farine Five Roses est pré-tamisée!

Faites vos pâtes à pain ou à levure sans tamiser. Ne tamiser qu'une fois avant de mesurer pour vos gâteaux et pâtisseries.

FARINE FIVE ROSES pré-tamisée LES MEUNIERES LES PLUS RÉPUTÉS AU CANADA



Au nouveau musée Guggenheim, Marie-Claire s'est attardée à examiner l'architecture étrange.



Il n'y a pas de voyage complet à New York sans une brève visite des cafés existentialistes de Greenwich Village. Ils sont d'ailleurs beaucoup plus amusants que les salons littéraires. ✓

*Rien n'est trop bon
pour elle!
Donnez-lui **ARPEGE***



LANVIN

ce que Paris a de mieux à vous offrir

Gourmets
(économes)
cette recette
est pour vous!



**HOMARD
THERMIDOR**

Recette pour 2 ou 3 personnes
1 boîte (env. 5 onces) de homard
3/4 t. de lait
2 oignons hachés fin
1/3 t. de pâte de fromage Ingersoll
ou de la nouvelle pâte Picnic
Ingersoll

2 c. à table de vin blanc
ou de lait
Fromage Parmesan (facultatif)
2 jaunes d'œufs
Sel au goût
1/2 c. à thé de moutarde en poudre

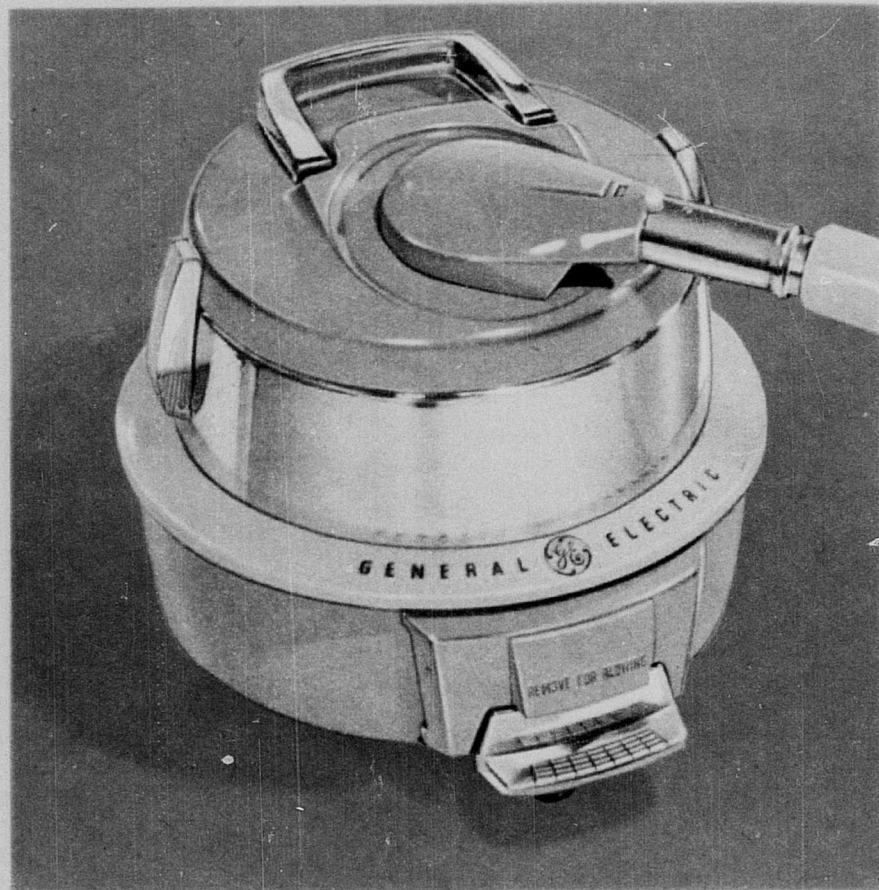
Egoutter le homard et séparer en morceaux assez gros. Faire chauffer le lait et les oignons dans le haut d'un bain-marie. Retirer du feu et enlever les oignons; incorporer la pâte de fromage Ingersoll et chauffer jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Utiliser soit la pâte de fromage Ingersoll, faite de cheddar canadien mûri à point, ou la pâte de fromage Picnic Ingersoll d'un goût plus relevé. Ajouter, en brassant, le vin blanc ou le lait. Battre les jaunes d'œufs avec le sel et la moutarde en poudre. Incorporer graduellement à la sauce au fromage. Cuire au bain-marie en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le homard et verser dans un grand plat ou dans des plats individuels; saupoudrer de fromage Parmesan et faire dorer sous le gril.

LES PAILLETES proviennent du fromage importé qui donne à Picnic sa saveur piquante.

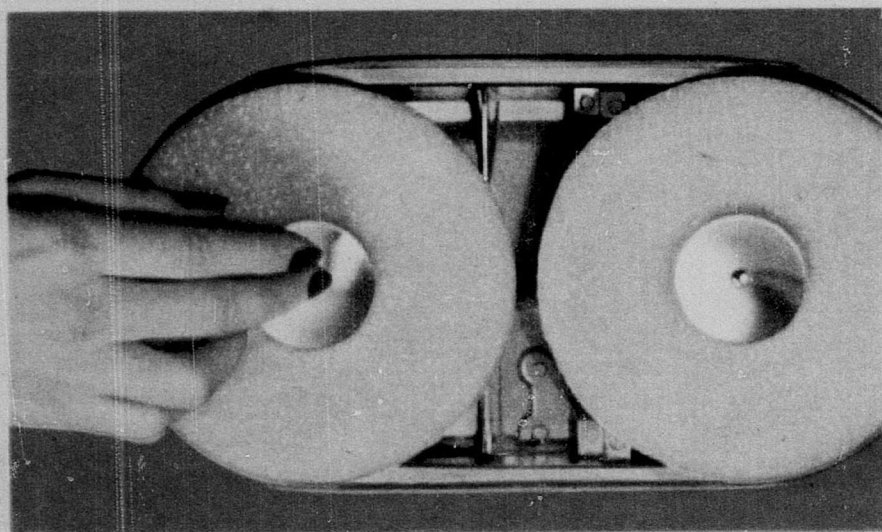
Ingersoll TOUTE LA SAVEUR
DU FROMAGE



LES APPAREILS G-E VOUS COM

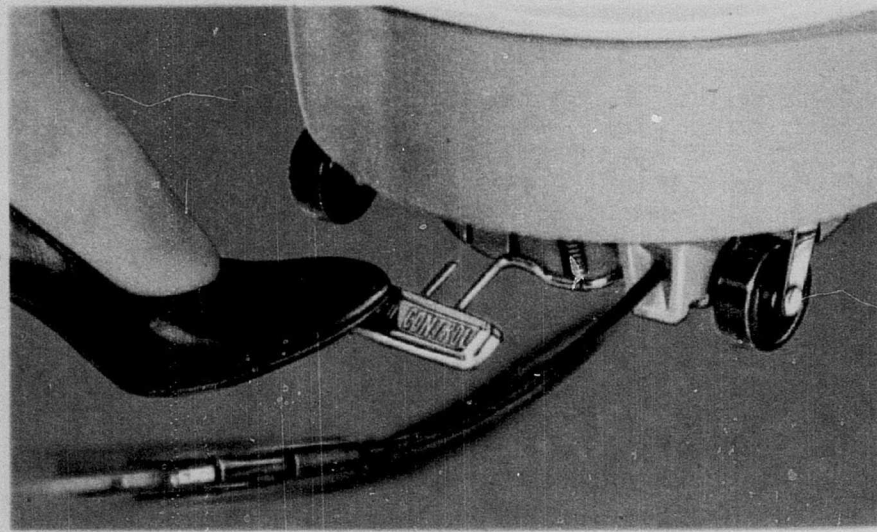


ET MÊME



Polisseur de parquets G-E: Polit et applique la cire sur les parquets de bois dur recouverts de linoléum ou autres. Sans effort, les parquets revêtent un lustre brillant durable qui les protègent et les embellissent.

ET MÊME PLUS Complet avec tampons lavables ou disposables pour l'application de la cire ainsi que des bichons en laine d'agneau pour le polissage.



Aspirateur avec moulinet pour fil électrique G-E: Toutes les plus nouvelles commodités! Célèbre brosse double-action G-E; deux grands sacs à poussière, disponibles en tissu permanent. Régulateur-pédale éliminant le besoin de s'incliner. Cinq accessoires à enclenchement positif.

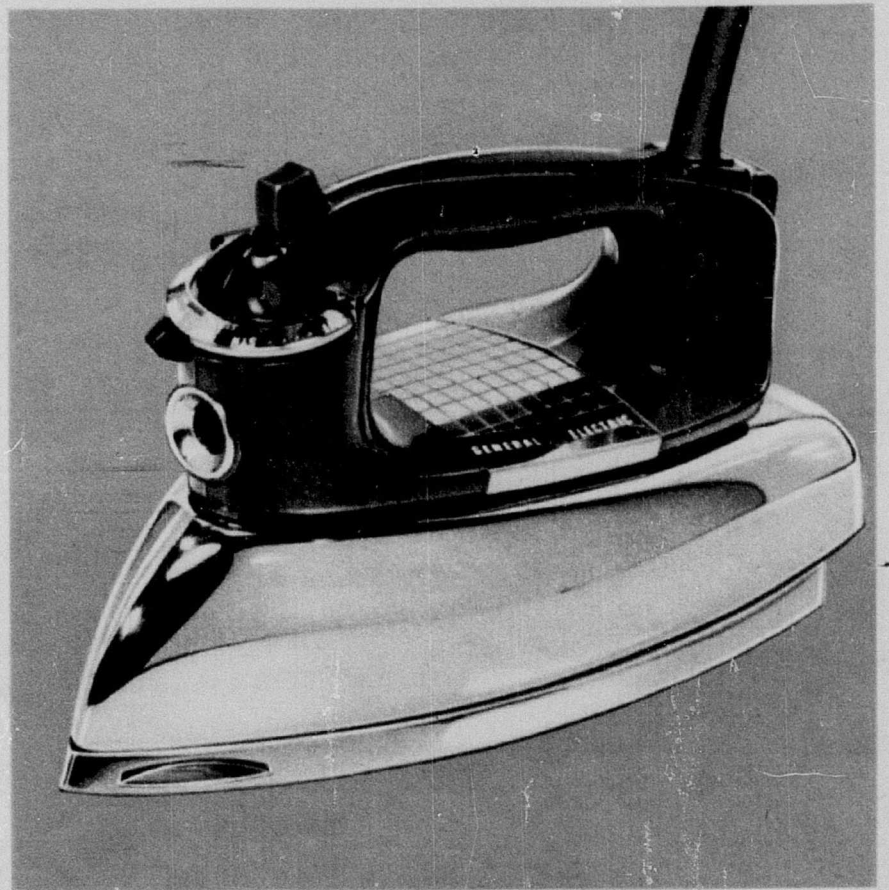
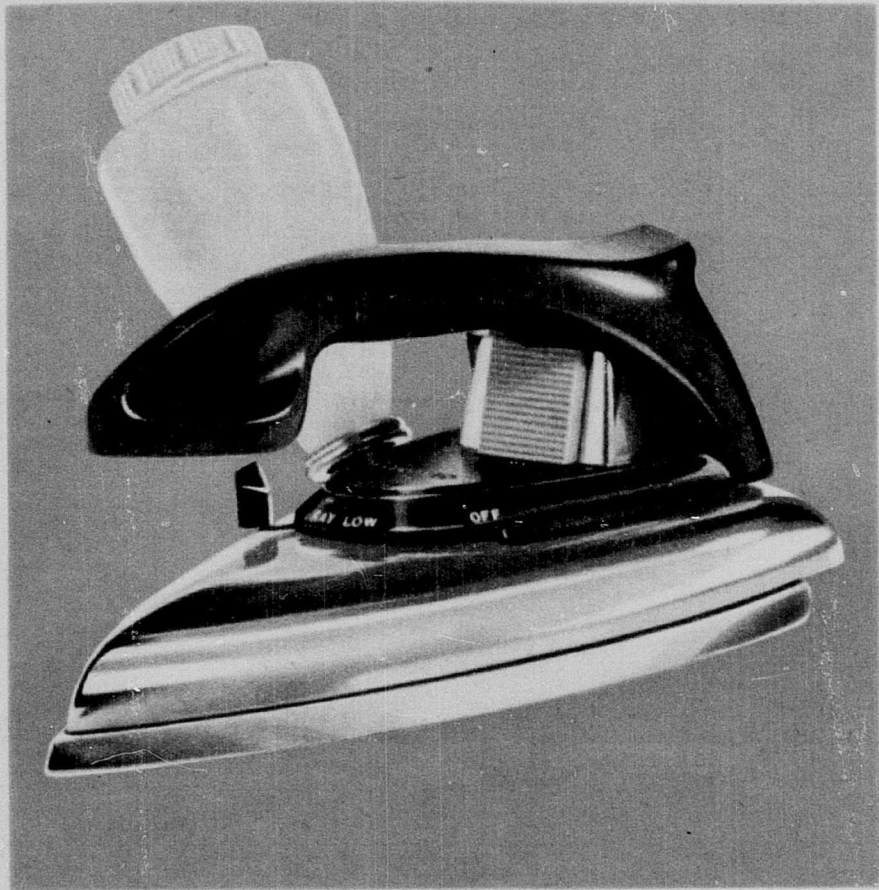
ET MÊME PLUS Moulinet à fil électrique, en touchant la pédale le fil disparaît automatiquement. Dôme hors-centre permettant à l'aspirateur de suivre vos mouvements; régulateur de mise en circuit et hors-circuit toujours placé devant vous.

VOUS OBTENEZ DE NOUVELLES CARACTÉRISTIQUES PLUS PRATIQUES, UN STYLE PLUS MODERNE ET UN MEILLEUR RENDEMENT... GARANTIS PAR LE PERFECTIONNEMENT TECHNIQUE SÛR D'AUJOURD'HUI.

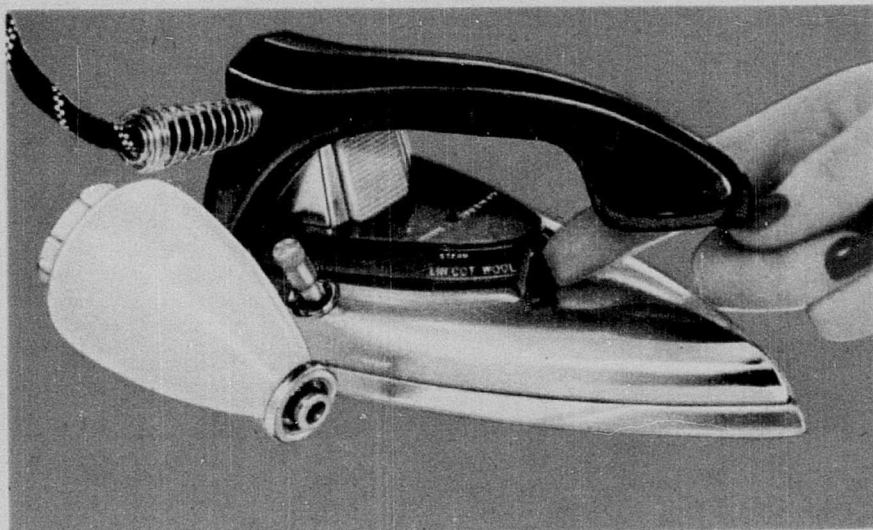


CANADIAN GENERAL ELECTRIC

SEMBLENT À TOUT POINT DE VUE

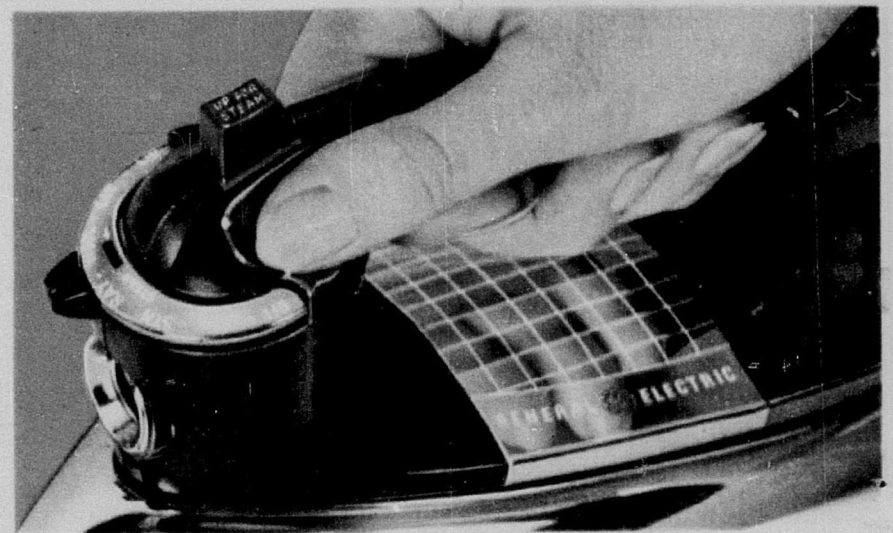


ET PLUS!



Fer à vapeur et à sec portable G-E: Nouveau compagnon de voyages idéal, repasse à sec et à la vapeur parfaitement. Ne pèse que 1 $\frac{3}{4}$ lb. Réservoir translucide pour repassage à la vapeur; enlevez-le et c'est un fer à sec. Cadran des tissus qui maintient la chaleur constante.

ET MÊME PLUS Il fonctionne sur courant alternatif ou direct. Seul G-E fabrique un fer portable qui repasse à sec et à la vapeur sur ces deux courants.



Fer à vaporisation uniforme G-E: Système de vaporisation constante qui facilite le repassage—même lorsqu'il s'agit des velours côtelés, des tweeds, des lainages difficiles à repasser. Cadran "Visuel" des tissus, dispositif qui élève le fil électrique permettant de repasser de la main droite ou gauche.

ET MÊME PLUS Emet deux fois plus de vapeur qu'un fer de marque ordinaire—la vapeur ne refoule pas dans le fer même lorsqu'il s'agit de tissus épais.

VOYEZ LES APPAREILS LES PLUS RÉCENTS CHEZ VOTRE MARCHAND G-E, SACHEZ POURQUOI PLUS DE CANADIENS CHOISISSENT LES APPAREILS MÉNAGERS GENERAL ELECTRIC DE PRÉFÉRENCE À TOUTE AUTRE MARQUE.



ELECTRIC COMPANY LIMITED



Les 6,000 milles du littoral extrêmement dentelé de la Floride offrent d'innombrables plages où les conspirateurs peuvent trouver un refuge et une base pour leurs

expéditions à destination de l'Amérique latine. Cet avion a été capturé au moment où son équipage se préparait à aller jeter des feuillets de propagande sur Cuba.

Miami, capitale des complots

La police américaine a fort à faire pour surveiller

tous les réfugiés politiques d'Amérique latine



Cette Nicaraguayenne n'hésita pas à révéler au shérif de Miami une cachette d'armes au logis de son amant.

POUR la plupart des gens, Miami est d'abord un luxueux centre de villégiature d'hiver très fréquenté par les amateurs de bains de soleil. Mais, derrière la façade de son activité commerciale quotidienne, la plus grande ville de la Floride cache des courants d'intrigue qui rappellent les beaux jours de l'ancienne Changhaï. A l'occasion, les manchettes de journaux parlent d'avions qui ont quitté furtivement ses parages pour aller jeter sur Cuba des feuillets de propagande ou des bombes incendiaires ou tenter d'en ramener des fuyards politiques. Ce sont là les facettes visibles d'un monde fort confus de conspirateurs et de trafiquants louches qui ont fait de Miami et du sud de la Floride leur base d'opérations.

Les complots ourdis à Miami n'ont pas tous Cuba pour cible. On y voit affluer des rebelles d'à peu près toutes les autres républiques d'Amérique latine: Haïtiens, Dominicains, Guatémaltèques, Nicaraguayens, Vénézuéliens... Côte à côte, des factions de toutes les couleurs politiques s'ingénient à trouver de nouveaux

moyens pour renverser le gouvernement de leur pays, que ce soit les hommes de main de tel dictateur fraîchement déposé, les champions d'une démocratie supplantée par une dictature ou les partisans d'un communisme subventionné par Moscou.

Tous ces gens donnent maille à partir aux divers organismes chargés de faire respecter les lois américaines et d'empêcher que le sol des Etats-Unis ne serve de tremplin à des révoltes contre les dirigeants de nations alliées. La garde côtière, le service d'immigration, les douanes, le F.B.I. et les polices municipales et régionales doivent travailler nuit et jour pour maintenir l'ordre parmi ces éléments étrangers.

Avec sa banlieue, Miami renferme environ 100,000 habitants d'origine latine, dont la plupart prennent ouvertement parti pour ou contre le gouvernement actuel de leur ex-patrie. Chaque fois qu'une révolte réussit, on voit le groupe de ses partisans locaux quitter Miami et celui de leurs adversaires malchanceux venir les remplacer.

(Suite page 28)

Somptueux Gâteau de Noël

(et délicieux pudding!)

*faites-les en vous servant de la
même recette CROWN BRAND-MAZOLA*



GÂTEAU DES FÊTES

- 1/4 lb de raisins
- 1/4 lb de dattes
- 1/4 lb de citron confit
- 1/2 lb de fruits confits assortis, tels que écorce d'orange, de citron, cerises et ananas
- 1 1/4 tasse de farine à tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de canelle
- 1/8 c. à thé de chacun: épices mélangées, clous de girofle et muscade
- 1/3 tasse d'huile de blé d'Inde MAZOLA
- 1/4 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sirop de blé d'Inde CROWN BRAND
- 2 oeufs bien battus
- 2 c. à table de jus d'orange

PESER et préparer les fruits; couper les dattes, le citron et les fruits en petits morceaux.
MÉLANGER et tamiser ensemble les ingrédients secs.
SAUPOUDRER les fruits mélangés avec 1/4 tasse des ingrédients secs.
COMBINER l'huile MAZOLA et la cassonade dans un grand bol.
AJOUTER le sirop CROWN BRAND; bien mélanger.
INCORPORER 1/2 tasse des ingrédients secs; battre jusqu'à ce que lisse.
AJOUTER les oeufs; bien battre.
INCORPORER le jus d'orange.
AJOUTER le mélange de fruits; mélanger.
INCORPORER les autres ingrédients secs.
VERSER dans un moule tubulaire de 9 pouces bien graissé, ou dans un moule ordinaire de 9 x 5 pouces, graissé et doublé de papier ciré.
CUIRE dans un four lent à 250°F. pendant 4 à 5 heures selon la grosseur. Le gâteau est cuit si un cure-dent inséré dans le centre en ressort sec.
PLACER un plat d'eau peu profond dans le four, sur la grille la plus basse, pendant la cuisson; enlever une heure avant la fin.
LAISSER refroidir puis enlever le papier.
ENVELOPPER: garder dans un contenant bien couvert, dans un endroit frais. (Préparer d'avance, car le gâteau devient meilleur en vieillissant.)
RENDEMENT: 2 1/4 livres.

PUDDING DE NOËL:

UTILISER la même recette. REMPLACER les fruits confits assortis par 1/4 lb de raisins de Corinthe et 1/4 lb d'écorces d'orange et de citron confites. UNE tasse de farine seulement, au lieu de 1 1/4 tasse. AJOUTER 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude aux ingrédients secs. AJOUTER au mélange de fruits, 1 1/2 tasse de croûtes de pain, molles, émiettées grossièrement. VERSER dans un moule graissé d'une contenance de deux pintes ou dans des moules individuels. COUVRIR hermétiquement. CUIRE à la vapeur pendant 4 1/2 heures s'il s'agit d'un grand moule; une à deux heures pour les petits. RÉCHAUFFER à la vapeur pendant une heure avant de servir. SERVIR chaud avec sauce.

Faites-les d'avance; ils se conservent pendant des semaines. Faites-en pour offrir en cadeaux!

GRATIS NOUVEAU RECUEIL DE RECETTES ÉPROUVÉES "Les mets que vous aimez"
Ecrivez à Jane Ashley, The Canada Starch Company Limited, Case Postale 129, Montréal, P.Q.



L'inspecteur en chef des douanes à Miami, Roy Howard, manie un "bazooka" confisqué, avec le chargement d'armes qu'on voit ici, à des exilés ennemis du régime Castro.



Ex-officier de police sous Batista, Esteban Ventura est également détesté par les amis et ennemis de Castro.

Miami, capitale des complots

(Suite de la page 26)

La plupart des gouvernements latino-américains ont aussi des espions qui en viennent fréquemment aux prises entre eux dans les rues de la métropole floridienne. Chaque faction politique, chaque bande d'espions s'est choisi un lieu habituel de rendez-vous — une taverne ou un café — où se déroulent des entretiens dont le ton furtif rendrait des points aux meilleurs films à "suspense" de Hitchcock.

Il ne se passe guère de jours où n'aient lieu des rixes au revolver ou au couteau, des tentatives plus ou moins réussies de faire entrer ou sortir du pays, en contrebande, individus, armes, argent ou documents, et même, des départs secrets d'avions ou de bateaux vers un point ou l'autre des Antilles ou de l'Amérique du Sud. La tâche des corps policiers américains se complique d'avoir à dépister ceux de leurs nationaux — pilotes

d'avion ou capitaines de bateau en rupture de ban — que l'appât d'un gain rapide a attirés vers la contrebande et l'organisation de révoltes en terre étrangère. Ces milieux troubles offrent un marché assuré à tout trafiquant d'armes et, bien que la plus forte partie de ces armements soient habituellement rapidement repérés et confisqués par la police de la Floride, ce commerce se fait à prix d'or et demeure prospère.

Pour mater la contrebande d'armes, Washington a instauré un système gradué de primes — pouvant aller jusqu'à \$5,000 — aux dénonciateurs. De son côté, la garde côtière a obtenu une hausse de ses crédits qui lui a permis d'augmenter son personnel de surveillance, et elle vient de publier une liste de tous les détenteurs de brevets privés de pilotage aérien qu'on soupçonne de se livrer à la contrebande des armes.



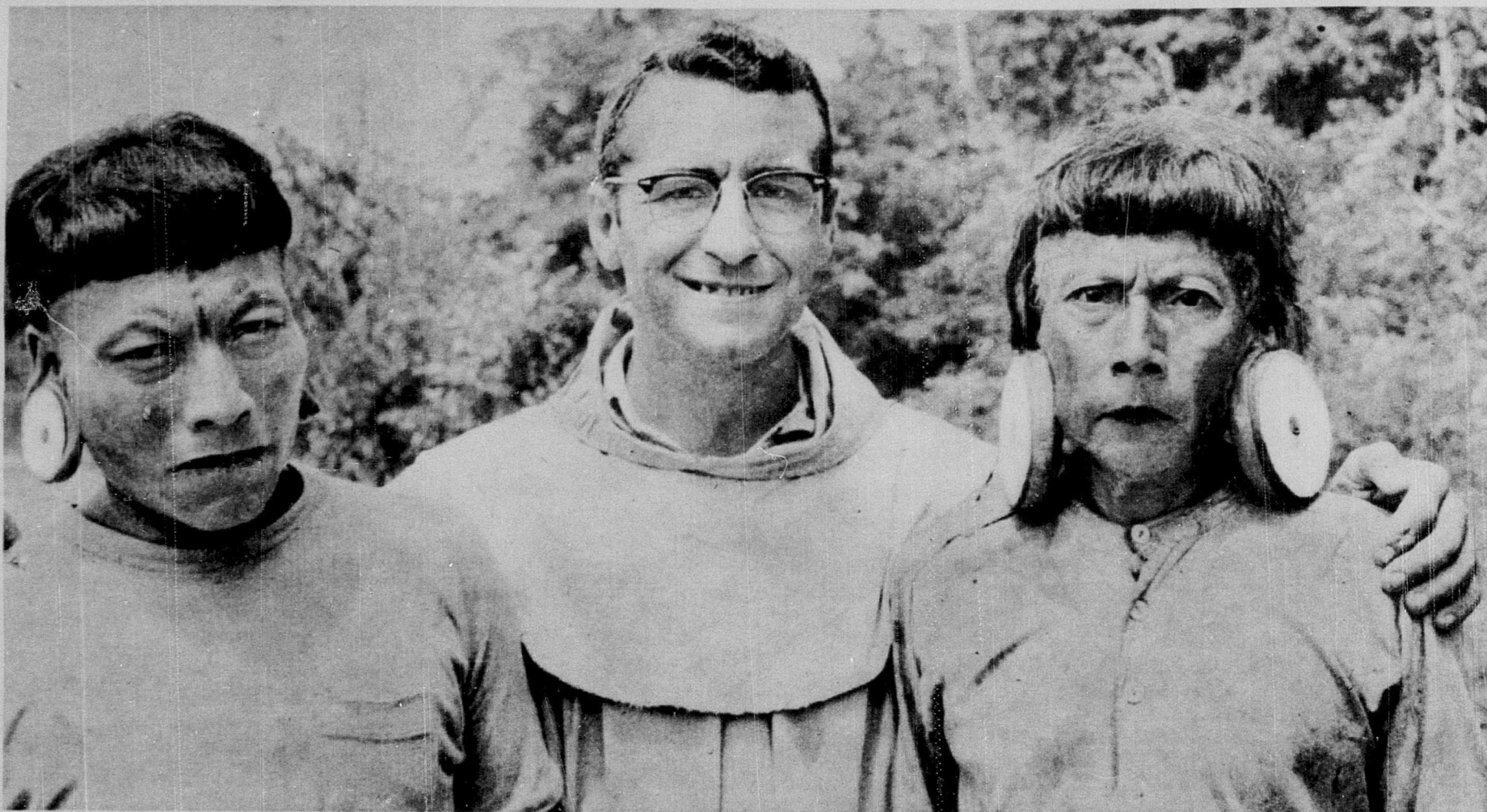
Toutes les armes cachées à Miami ne sont pas destinées à renforcer ou à combattre Castro. Celles-ci devaient être envoyées en contrebande à des adversaires du dictateur du Nicaragua, Luis Somoza.



Pedro Diaz Lanz, ancien chef de l'aviation de Castro, assure l'avoir déserté par opposition au communisme.

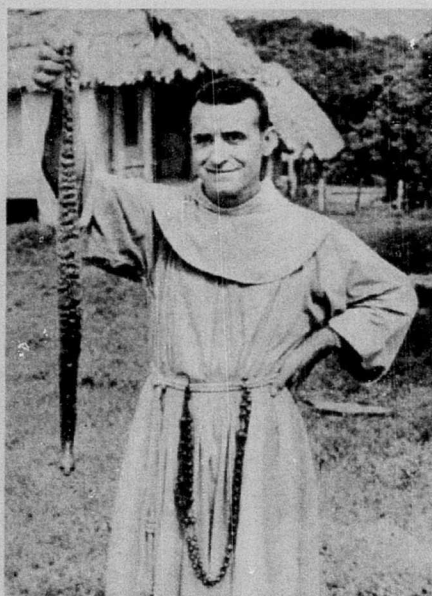


Ce café de Miami que fréquentent les partisans locaux de Castro accueillait déjà des conspirateurs cubains longtemps avant que leur chef se laissât pousser la barbe. ✓



Le Père Cournoyer recevait souvent, à Indiana, des membres de la tribu des Orejones qui, par tradition, s'élargissent le lobe de l'oreille à l'aide de rondelles de bois.

“Mon Père, vous avez la lèpre!”



Ce serpent venimeux a été capturé par le Père Cournoyer, au péril de sa vie.

Le Père Donat Cournoyer, o.f.m.,
retourne à sa mission du Pérou
après une cure de trois années
dans une léproserie canadienne

Par Jacques de Roussan
Rédacteur de Perspectives

LE PÈRE DONAT COURNOYER sait de quoi il s'agit quand on parle de lèpre. Il a été lui-même lépreux et a passé plus de trois ans dans l'unique léproserie du Canada, à Tracadie, dans le Nouveau-Brunswick. Ce missionnaire franciscain a vécu pendant neuf ans dans le nord du Pérou, région où végètent un certain nombre de lépreux, maintenant sous les soins des missionnaires. C'est vraisemblablement là-bas qu'il a attrapé cette maladie même s'il est rare que des missionnaires religieux ou laïques contractent le bacille de Hansen — cause de la lèpre — quelle que soit la partie du monde où ils exercent leur apostolat.

La lèpre est une maladie qui inspire la terreur depuis la plus haute antiquité. Il n'y a pas si longtemps encore, en Europe au XVI^e et même au XVII^e siècle, on n'hésitait pas parfois à murer tout un quartier quand un cas de lèpre se déclarait dans une ville. Presque partout, les malheureux lépreux étaient obligés d'agiter des crécelles, lorsqu'ils sortaient, afin d'avertir les gens de leur présence. Au XX^e siècle, la lèpre existe toujours et on ne peut s'empêcher de frémir à la seule évocation de cette maladie. Pourtant, la lèpre est guérissable. Elle n'est pas contagieuse. Prise à temps, elle est bien moins dangereuse que la tuberculose ou le cancer. De nos jours, elle fait des victimes principalement en Asie et

en Amérique du Sud où elle est parfois difficile à soigner à cause de l'éloignement des centres médicaux et de l'apathie des gens en face de ceux que beaucoup considèrent encore comme des parias de la société.

Aîné d'une famille de six garçons, le Père Cournoyer est né à Saint-Marcel, près de Sorel. Ordonné prêtre en 1944, c'est trois ans plus tard qu'il sent en lui l'appel missionnaire. Désireux d'exercer son ministère en Amérique du Sud, il en fait la demande au “Définitoire” (conseil de la communauté franciscaine) et part pour le Pérou en décembre 1947. Pour suivre la piste des Conquistadores, le Père Cournoyer s'embarque à Sorel sur l’“Elmbranch”, en qualité de simple matelot, en direction de Curaçao, d'où il rejoindra ensuite Lima, capitale du Pérou.

Il n'est pas encore arrivé à destination. Il lui faut encore prendre l'avion pour se rendre à Iquitos, avant-dernière étape de son voyage. Trois heures de vol au-dessus de la Cordillère des Andes l'amènent dans cette ville. De là, il part sur l'Amazone, en canot à moteur, pour se rendre à Indiana, à vingt-cinq milles de là, où il doit fonder un centre de mission. Lorsque le Père Cournoyer y arrive, il ne voit devant lui qu'une misérable cabane et des arbres à perte de vue. Située au confluent de l'Amazone et du Napo, Indiana n'existe encore que dans la pensée du missionnaire et de ses

supérieurs, Indiana est au cœur de l’“Enfer vert”, immense région quasi impénétrable que traversent l'Amazone et ses affluents. L'hostilité de la forêt n'a d'égale que sa splendeur primitive. Là, comme partout ailleurs dans le monde, des hommes naissent, vivent et meurent. Mais contrairement aux autres parties du globe, la chaleur, l'humidité, la végétation inextricable interdisent à l'homme son plein épanouissement.

Cocamas, Yaguas, Witotos, Orejones, tels sont les noms des principales tribus éparpillées sur les vingt-cinq mille milles carrés de territoire confié aux missionnaires franciscains du Québec depuis 1945. Cette région que Rome a doté du vocable de vicariat apostolique de Saint-Joseph de l'Amazone devait être pourvue de dix centres de missions, sous la direction de Mgr Damase Laberge, o.f.m., qui avait acheté à Indiana une plantation abandonnée qui deviendrait, en 1955, le siège de l'évêché auquel il devait être élevé.

Pour l'heure, il faut défricher et construire une première cabane. Avec quinze Indiens armés de haches et de “machetes”, le Père Cournoyer met la main à l'ouvrage, sous un soleil de plomb. Il a la satisfaction de mener cette tâche à bien assez rapidement. Il commence ensuite à enseigner aux Indiens les rudiments de l'instruction et à enregistrer ses premiers succès religieux. Ce n'est pas facile. Ses (Suite page 32)

GAGNEZ \$10,000

**PREMIER
PRIX
COMPTANT**

CONCOURS DES SITES HISTORIQUES CANADIENS

SALADA FAIT LA JOIE DE TOUTE LA FAMILLE!

Voyez comme c'est simple: il vous suffit d'identifier les endroits célèbres illustrés sur ces cartes en couleurs qui accompagnent le thé Salada. Procurez-vous les 10 cartes; faites-en l'échange avec vos amis!

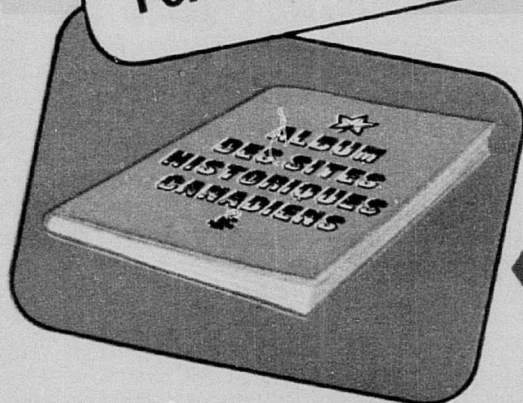


**DEUXIEME
PRIX
\$2,500**

**TROISIEME PRIX
\$1,000**

**100 AUTRES PRIX
DE VALEUR
RADIOS
"TRANSISTOR"
PORTATIFS**

**7 AUTRES PRIX
TÉLÉVISEURS, CONSOLE**



ET... TOUT LE MONDE GAGNE!

Oui, chaque participant gagne cet album gratuit des "SITES HISTORIQUES CANADIENS." Une superbe réalisation contenant les descriptions et les photos tout en couleurs des dix emplacements historiques les plus célèbres au Canada. On vous offre l'album des "SITES HISTORIQUE CANADIENS" pour votre participation au concours du thé Salada! Vos enfants en raffoleront et en bénéficieront.

**SOYEZ À
L'AFFÛT DES
CARTES DANS
LES BOÎTES
DE THÉ
SALADA
SPÉCIALEMENT
MARQUÉES.**

En achetant les grosses boîtes de thé, vous obtenez plus de cartes "Canada historique"!



RÈGLEMENTS

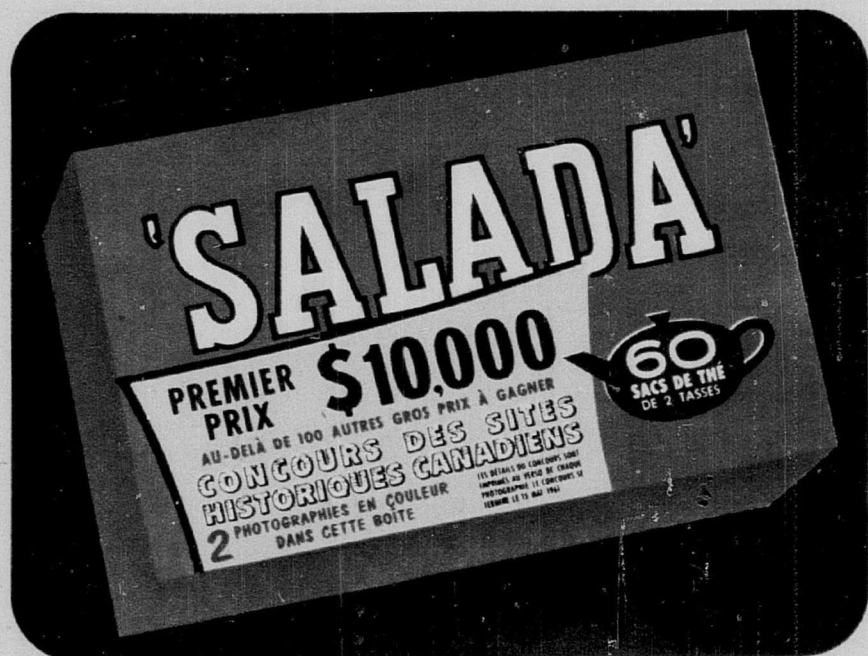
1. Collectionnez les 10 cartes des emplacements historiques canadiens. Elles sont contenues dans les paquets de thé Salada marqués spécialement. Étudiez attentivement chaque image et identifiez-la par son nom précis. Il n'y a qu'un nom pour chaque illustration. (Exemple, la bonne réponse pour la carte no 1 est "Fort York".)
2. Dans l'espace réservé au recto de chaque carte, écrivez en lettres moulées ce que vous croyez être le nom exact de l'emplacement. Ne manquez pas de bien mouler votre nom et votre adresse sur chaque carte.
3. Mettez à la poste chaque jeu complet (des 10 cartes illustrant les emplacements historiques ou de fac-similés acceptables). Adressez à: Concours Salada, Boîte Postale 6700, Montréal, P.Q. Toutes les inscriptions doivent avoir été oblitérées à la poste au plus tard à minuit le 15 mai 1961 et parvenir à destination au plus tard le 31 mai 1961.
4. Vous pouvez soumettre autant de jeux complets de cartes illustrées que vous le désirez, mais chaque jeu complet doit être expédié dans une enveloppe séparée. Néanmoins, on n'attribuera qu'un seul prix par famille.
5. Les gagnants seront déterminés d'après l'envoi des jeux de dix cartes avec réponses exactes (ou aussi exactes que possible) soumis en conformité des règles de ce concours. S'il y a des gagnants ex-aequo, on procédera à un nouveau concours distinct, dont les règles seront envoyées à tous les participants ainsi classés.
6. Toutes les inscriptions deviennent, sans conditions, la propriété de Salada-Shirriff-Horsey Ltée qui en disposera à sa guise. Il ne se fera, durant le concours, aucun échange de correspondance. Aucune des inscriptions ne sera retournée à son expéditeur.
7. Tous les participants acceptent les décisions des juges de ce concours comme finales. La liste des gagnants sera à la disposition de ceux qui enverront une enveloppe affranchie.
8. Ce concours est accessible à toutes les personnes habitant au Canada, sauf les employés de Salada-Shirriff-Horsey Ltée, ses agences de publicité, ses compagnies affiliées ainsi que les membres de leurs familles. Ce concours est sujet à toute législation nationale, locale et provinciale.

**DÉCOUPEZ ET GARDEZ CES INDICES POUR AMÉLIORER VOS CHANCES
POUEZ-VOUS IDENTIFIER CES EMBLEMENTS HISTORIQUES,
D'APRÈS LES INDICES QUI SUIVENT?**

Tout est là. Il suffit d'assortir les descriptions aux photos. (Un tuyau: on a choisi un "emplacement historique" dans chacune des 10 provinces canadiennes).

1. La carte no 1 (reproduite ci-haut) représente le Fort York à Toronto.
2. L'ancien siège social de la première compagnie incorporée au Canada.
3. Les marines anglaise, française et espagnole ont contribué au développement de ce port.
4. Un sanctuaire de marins.

5. Ici, la réception d'un message a marqué une étape dans l'histoire des communications.
6. A cet endroit, on a pendu un chef rebelle qui a "façonné" une province canadienne.
7. Cette construction était destinée à prévenir l'empiétement des Américains.
8. D'un fort établi par un corps policier célèbre, a surgi une grande ville.
9. Une pièce d'horlogerie commandée par un prince pour encourager les soldats à la ponctualité.
10. C'est ici que l'unité a pris racine.



ÉNORME

Olé!

UNE VRAIE SERVIETTE D'HOMME

GRANDE. HARDIE. En couleurs franches, puissantes: écarlate, chocolat, noir, bleu roi, forêt, blanc. Hautement absorbante, elle est faite pour les gens pressés — et pour ceux qui aiment le luxe. Dimensions réelles: 30" x 54". En vente pratiquement partout — comptoirs "serviettes" ou magasins pour hommes.

une création

Lady Galt

Si ce paquet ne se trouve pas dans votre magasin habituel, écrivez-nous pour avoir le nom du marchand le plus proche. Notre adresse: Stauffer-Dobbie Ltd., Galt, Ontario

TOWEL

*Une merveilleuse
idée pour un
cadeau de
Noël

Les Yaguas vivent surtout à l'intérieur de la forêt et n'aiment guère en sortir. Pourtant, le Père Cournoyer a pu se faire photographier avec quelques membres de la tribu, venus se faire soigner au dispensaire de la mission.



"Mon Père, vous avez..."

(Suite de la page 30)

"paroissiens" ne savent ni lire ni écrire. A peine soixante p.c. d'entre eux ont été baptisés par des missionnaires augustins espagnols qui, partant d'Iquitos, allaient les visiter quand ils en avaient le temps. Et les malades? Il faut y penser aussi et s'occuper d'eux, particulièrement les lépreux qui demandent tant de soins. Bientôt, on voit s'élever un dispensaire, dont s'occupent deux infirmières laïques, Laurence Lefebvre et Claire Lorrain, toutes deux du Québec; puis on construit une maison, pour les enfants sains de parents lépreux, qui accueille vingt-quatre pensionnaires sous la garde des Soeurs Hospitalières de Saint-Joseph, arrivées à la mission entre-temps. On bâtit aussi une école primaire pour les garçons et une autre pour les filles ainsi qu'un pensionnat pour une soixantaine d'élèves et une école d'arts et métiers où une vingtaine de professeurs enseignent maintenant l'agriculture, la mécanique, la menuiserie, etc.

L'une des tâches principales du Père Cournoyer est d'attirer à lui les Indiens. Pour ce faire, il se transforme en urbaniste, trace des rues et délimite des terrains où n'importe quelle famille peut s'établir moyennant un loyer nominal. La paroisse s'organise peu à peu et le village compte aujourd'hui plus de cent cinquante familles fixées à demeure. Chaque famille défriche elle-même dans la forêt avoisinante un bout de terrain où elle fait pousser les légumes dont elle a besoin. La paroisse, qui s'appelle Saint-Joseph de l'Indiana, groupe 1,200 familles environ et tout le monde se retrouve le dimanche à l'église-cathédrale, longue de cent pieds et large de trente-cinq.

Dès 1950, une aide précieuse arrive au Père Cournoyer en la personne du frère Rudolphe Kolodychuck, venu de l'Ouest canadien lui prêter main-forte. Il y a tant à faire! L'apostolat, l'enseignement et les soins médicaux sont les préoccupations essentielles du Père Cournoyer. Les progrès dans le domaine de l'enseignement sont impressionnants et il y a, à l'heure actuelle, plus de quatre cent cinquante





élèves qui fréquentent l'école à Indiana. Beaucoup d'entre eux ont un long trajet à faire, en pirogue, pour aller en classe. Des maladies de toutes sortes règnent encore à l'état endémique. La lèpre est soignée au dispensaire mais il est difficile de suivre tous les cas vu l'extrême dispersion de la population. Heureusement, à San Pablo, autre centre de mission franciscaine située à 260 milles d'Iquitos, les pères ont créé une léproserie.

Là où il n'y avait, douze ans auparavant, que des cases infectes où crouissaient trois cent cinquante malades qu'un médecin visitait trois mois par année, existe aujourd'hui un village de sept cents malades qui élisent eux-mêmes leur maire et qui disposent d'une église, avec un curé franciscain, d'un hôpital et d'une clinique sous la direction des Soeurs Hospitalières de Saint-Joseph. Les religieuses, en plus de bénéficier de la charité de leurs concitoyens du Canada, reçoivent une indemnité du gouvernement péruvien, indemnité d'ailleurs insuffisante puisqu'elle n'assure des médicaments qu'à deux cent cinquante malades seulement. Un médecin et quatre dentistes vivent à présent sur place pour s'occuper des lépreux dont soixante-quinze sont invalides.

APRÈS six ans de séjour à Indiana, le Père Cournoyer a droit à six mois de vacances au Canada. Mgr Laberge, qui manque de missionnaires, lui demande toutefois de les retarder et ce n'est qu'en 1956 qu'il peut prendre le repos tant mérité. Il est très fatigué. Sans qu'il le sache, la lèpre le mine déjà. Deux ans auparavant, il s'était plaint, au retour d'une excursion chez une tribu yagua, à l'intérieur de la jungle, d'un engourdissement de la jambe gauche. Il s'était alors rendu à Iquitos et le médecin avait diagnostiqué un peu de sclérose mais pas de lèpre. Il avait aussi la poitrine et le dos marqués de taches brunâtres qui, toutefois, ne le faisaient pas souffrir. Ces macules étaient déjà porteuses du bacille de Hansen. De plus, il souffrait d'hyperesthésie, sensibilité extrême des nerfs, annonciatrice d'une anesthésie locale de plus en plus étendue, annihilant toute réaction à la douleur: c'est là un des symptômes les plus caractéristiques de la lèpre.

Ce n'est pas au Pérou que le Père Cournoyer se rend compte qu'il a la lèpre, pour la (Suite à la page suivante)



Avant de revenir au Canada où il s'aperçut qu'il avait la lèpre, le père Cournoyer vivait au "palais" épiscopal d'Indiana, d'où Mgr Laberge dirigeait les dix centres de mission du vicariat apostolique de Saint-Joseph de l'Amazone.



Ci-dessous: le nouveau sous-vêtement "Thermal"

STANFIELD

Gilet à manches courtes (9911) et caleçon long à ceinture élastique et siège double (9912). Tailles pour hommes et garçons.



Stanfield présente un nouveau moyen d'être bien au chaud

L'insurpassable sous-vêtement "Thermal" Stanfield est maintenant offert en deux tricotés—léger et moyen. Plus que jamais auparavant, vous pouvez être bien au chaud sans porter un sous-vêtement épais et inconfortable, car "Thermal" possède une qualité créée spécialement pour des explorateurs de l'Antarctique. Des milliers de minuscules poches d'air retiennent la chaleur du corps et l'isolent des froids les plus rigoureux. Ce tricot spécial et le confort qu'il procure rendent le sous-vêtement "Thermal" Stanfield idéal pour l'amateur de sports au grand air. Le filé de coton résiste au rétrécissement; le sous-vêtement conserve donc sa forme après de fréquents lavages.

Gilet à manches courtes, épaisseur moyenne (9911), environ \$2.98; léger (6611), environ \$2.50. **Gilet à manches longues**, épaisseur moyenne (9913), environ \$3.98; léger (6613), environ \$2.98. **Caleçon long à ceinture élastique**, épaisseur moyenne (9912), tailles 30 à 44, environ \$3.98; léger (6612), environ \$2.98. **Combinaison**, épaisseur moyenne, manches courtes ou longues, tailles 34 à 44, environ \$6.98; légère, \$4.98. **Pour garçons**—Gilet (06611) à manches courtes, 2 à 6X ans, environ \$1.50; 8 à 16 ans, environ \$1.98. Caleçon long (06612) avec ceinture élastique, siège double, 2 à 6X ans, environ \$1.98; 8 à 16 ans, environ \$2.50.

Les prix s'appliquent aux tailles régulières.



"Choisir Stanfield, c'est choisir ce qu'il y a de mieux."

LE SOUS-VÊTEMENT "THERMAL" STANFIELD

Stanfield's Limited, Truro, Nouvelle-Ecosse

R60-6F



Dès la première note,
on se mit à rire...

Evidemment... ma flûte sonnait faux! Mais, avec ma chemise Bluestone, je suis maintenant dans le ton!

Portez, vous aussi, une chemise Bluestone durant vos heures de détente. Les chemises Bluestone sont toujours dans le ton... toujours de mise en toute occasion.

Vous trouverez les chemises Bluestone, dans leurs jolies teintes d'automne woodland tones, dans toutes les bonnes maisons qui vendent des chemises de qualité.

La chemise Bluestone Viceroy 20, illustrée ci-dessus, est confectionnée en un mélange de fin coton et de Cupiani. Comme toutes les chemises Bluestone, elle est entièrement lavable et présente un col exclusif qui offre une tenue exceptionnelle. Or, olive, beige ou bleu. Au détail: \$6.95 environ. Autres chemises Bluestone de \$5.00 à \$12.95.



THE BLUESTONE COMPANY 525, rue Bonsecours, Montréal

GRATIS aux personnes souffrant de douleurs RHUMATISMALES, ARTHRIQUES, NÉVRALGIQUES ET AU DOS

LINIMENT NOUVEAU FLAME-cream

TEMPLETON

avec chaque boîte de T-R-C que vous achetez

Dans la nouvelle bouteille applicatrice. Préparation spéciale pour donner un soulagement rapide des douleurs arthritiques, rhumatismales et névralgiques, du mal au dos, de la sciatique, du lumbago, des douleurs et entorses musculaires. Un produit PÉNÉTRANT. Nul gaspillage car vous faites l'application directement de la bouteille. Spécialement efficace lorsque vous l'employez avec les doses recommandées de T-R-C TEMPLETON ÉLIMINE LA DOULEUR EN SOULAGEANT—OBTENEZ VOTRE ÉCHANTILLON GRATUIT AUJOURD'HUI



Recherchez cette offre d'essai spécial à votre pharmacie

LINIMENT FLAME-CREAM TEMPLETON



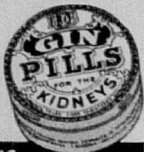
SOMMEIL AGITÉ?

Vos reins... peut-être

Prenez les Gin Pills pour aider à l'accroissement du débit urinaire et soulager les irritations des voies urinaires et de la vessie, qui sont souvent causes de courbatures, de lassitude et d'un sommeil agité.

GIN PILLS

POUR LES REINS



Ces deux malades sont des lépreux de la léproserie de San Pablo, à 260 milles d'Iquitos, qui héberge environ sept cents malades, soignés par les Soeurs Hospitalières de Saint-Joseph.

"Mon Père, vous avez..."

(Suite de la page précédente)

raison que l'idée ne lui était jamais venue qu'il pourrait attraper cette maladie, malgré la présence de lépreux à Indiana. Il ressentait bien une grande fatigue mais ne s'en inquiétait guère, la mettant sur le compte de son travail, qui n'était pas de tout repos. La lèpre ne se déclare pas tout de suite après qu'on l'a contractée et l'incubation prend quelquefois quinze ans avant que les premiers symptômes ne se manifestent.

C'est à la mi-mai de 1956 que le Père Cournoyer arrive à Montréal. Il reste deux jours dans la métropole, à la maison provinciale des franciscains, puis se rend chez sa mère, à Acton Vale, pour se reposer. Il visite ses frères et fait même un court voyage aux États-Unis. Au retour, il se sent tellement épuisé et engourdi — autre caractéristique de la lèpre — qu'après s'être évanoui, il a soudain peur et demande à consulter le médecin de l'infirmerie provinciale des franciscains, à Rosemont. Il ne sait pas encore qu'il est lépreux.

Il entre alors à l'Institut Lavoisier où, pendant huit jours, on l'examine attentivement sans découvrir la cause de son mal. Pourtant ses mains et ses pieds sont enflés, ainsi que sa figure, ce qui lui donne le profil "léonin", indice certain de la lèpre. Il a toujours des macules brunâtres sur le corps et sa jambe gauche est toujours aussi insensible. C'est à ce moment-là qu'il rencontre, à l'Institut, une garde-malade qu'il a connue au Pérou et qui est de passage à Montréal. Elle demande tout simplement au Père Cournoyer: "Vous n'auriez pas la lèpre, par hasard"? Là-dessus, le Père sursaute mais, en son for intérieur, cela ne l'étonne pas tellement. Il lui semble soudain que ce ne peut être que la lèpre. La garde-malade demande au médecin-chef l'autorisation de faire quelques tests sur le missionnaire et, avec l'aide d'une bactériologiste, entreprend de faire ce qu'on appelle l'examen du chaud et du froid ainsi que celui des aiguilles. Au cours de ces examens, le Père Cournoyer est incapable de distinguer le chaud du froid et ne sent pas les aiguilles qu'on lui pique dans le dos. On fait des prélèvements de tissus cutanés, on les examine au microscope. Aucun doute n'est plus possible. C'est bien le bacille de Hansen que l'on aperçoit sous le microscope. Le Père Cournoyer est lépreux!

Même s'il s'attendait plus ou moins à cette révélation, le Père Cournoyer fut ébranlé. Homme actif, le religieux voyait le cours de sa vie arrêté au moment où il était dans la pleine force de l'âge. Il n'avait que

trente-neuf ans... Il se doutait déjà du sort qui l'attendait. Il faudrait vivre hors de la société jusqu'à la guérison. Peut-être deux années, peut-être trois, peut-être quatre ou cinq, peut-être plus encore. Si le Père Cournoyer est sous le coup d'une émotion bien légitime, par contre, au laboratoire, c'est jour de grande réjouissance. Pensez donc! personne à l'hôpital n'a encore eu l'occasion de voir le bacille de Hansen; c'est presque une fête pour les bactériologistes. Ils avaient pourtant déjà vu des bacilles et des virus de toutes sortes, mais la lèpre... jamais!

La loi sur les lépreux relève, au Canada, du gouvernement fédéral et date du siècle dernier, époque à laquelle la lèpre inspirait les craintes les plus morbides, même parmi les plus hautes autorités médicales. Cette loi exige la mise en quarantaine du malade jusqu'à ce qu'il soit guéri... ou jusqu'à sa mort. C'est également le gouvernement qui assume la direction de la léproserie de Tracadie.

ON n'envoya pas tout de suite le Père Cournoyer à Tracadie. Il resta encore quelques jours à l'Institut Lavoisier, le temps que le médecin-chef soumette le cas au responsable des maladies infectieuses à Montréal. Le Père Cournoyer occupa ses loisirs forcés à commencer l'étude de la lèpre...

Puis, un jour, une ambulance de l'Institut Pasteur vient le chercher. Il s'aperçoit tout de suite qu'il ne bénéficiera plus de la compréhension du personnel de l'Institut Lavoisier. On commence par lui enlever bagages et vêtements puis on l'installe sur une civière. Transporté à l'Institut Pasteur, on l'enferme dans une chambre, comme un pestiféré, avec défense absolue d'en sortir et même de toucher à quoi que ce soit! Cette petite plaisanterie va durer un mois. Heureusement pour lui, le Père Cournoyer peut dire la messe dans sa chambre.

Déjà hors du monde, il essaye de s'accommoder du régime très sévère qu'on lui impose. Très affaibli, il supporte difficilement le traitement qu'on commence immédiatement à lui appliquer. Sa faiblesse est de plus en plus grande. Piqûres et pilules se succèdent à un rythme imperturbable. Couché sur son lit toute la journée, il lui est interdit de quitter sa chambre même pour aller à la toilette. Tout le monde à l'hôpital le considère comme un "oiseau rare" et ne sait trop quelle attitude adopter envers lui. Il se sent très seul et se rend fort bien compte de la peur qu'il inspire à ceux qui l'approchent, même à (Suite page 40)

Avez-vous

vu Fiston?

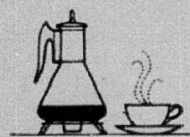


Pour
un
vrai
bon repas...
un
vrai bon
café!

Il n'y a rien pour compléter un bon repas comme une tasse de café bien chaud... à moins que ce soit une deuxième tasse. Le riche arôme de bon café qui s'en dégage vous invite à la détente.

Au déjeuner, au dîner ou au souper, le café est le complément par excellence d'un repas bien apprêté.

A la maison, ne laissez jamais passer une occasion de servir du café... chaque gorgée procure une satisfaction incomparable.



**faites du café!
faites-en
souvent!
faites-le bien!**

Ne buvez que du café frais préparé. Et pour le préparer, rien de plus simple... mais surtout n'utilisez que de l'eau froide et une cafetière d'une propreté impeccable... et voilà! Le tour est joué! Pour obtenir la saveur riche et authentique du café, il faut mettre une "mesure à café" par tasse, ou encore une cuillerée à table comble. Un bon conseil... ne laissez jamais bouillir le café, vous en gâteriez tout l'arôme... Au fait, pourquoi ne prendriez-vous pas une bonne tasse de café dès maintenant!

Le café — détente qui enchante!

PAN-AMERICAN COFFEE BUREAU, CH. 312 — 1440 OUEST, RUE STE-CATHERINE, MONTRÉAL



LA
BONNE
Cuisine

Photo Perspectives

Orange et chocolat sont des saveurs qui se marient avec bonheur. Ce gâteau roulé est nappé d'une sauce au chocolat mais sa garniture intérieure est parfumée à l'orange.

Ce beau, ce bon chocolat!

Les desserts au chocolat sont toujours accueillis avec enthousiasme par tous les convives

U'EST UN fait reconnu que presque tous les enfants aiment le chocolat. On pourrait en dire autant des hommes, car nombreux sont ces messieurs qui sont satisfaits de n'importe quel dessert "pourvu qu'il soit au chocolat".

Certaines gens apprécient tellement cet aliment qu'à leur sens, un gâteau au chocolat ne saurait être digne de ce nom que si sa pâte et sa glace sont au chocolat. Si vous êtes de ceux-là, notre gâteau fondant est tout ce qu'il vous faut. Si, au contraire, vous aimez le goût du chocolat marié à d'autres saveurs, nous vous recommandons notre gâteau roulé, garni à l'orange.

Le cacao est originaire de l'Amérique centrale et des Antilles mais pour ce qui est du moment où il a été introduit en Europe, les historiens ne sont pas d'accord. Il est probable que c'est Colomb lui-même qui l'a rapporté du Nouveau Monde, parmi d'autres merveilles. Mais Cortez se voit aussi quelquefois attribuer l'honneur d'avoir révélé à l'Ancien Monde cet aliment fameux. Quoiqu'il en soit, c'est en Europe qu'on a mis au point les procédés de raffinement du chocolat.

Il existe une multitude de recettes au chocolat, toutes meilleures les unes que les autres. Il fallait choisir. Voici donc gâteaux, croquants et tarte au chocolat.

NOS RECETTES

GÂTEAU ROULÉ AU CHOCOLAT

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1 tasse de farine à | 1/4 de tasse de cacao |
| gâteau, tamisée | 3 gros oeufs |
| 1 cuil. à thé de poudre | 1 tasse de sucre |
| à lever (poudre à | 1/3 de tasse d'eau |
| pâte) | 1 cuil. à thé de |
| 1/4 de cuil. à thé de sel | vanille |

CHAUFFER le four à 375°.

GRAISSER un moule de 15 x 10 1/2 x 1 pouces et couvrir le fond d'un papier brun épais, graissé, ou d'une feuille de papier d'aluminium.

TAMISER ensemble farine, poudre à lever, sel et cacao.

BATTRE les oeufs dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient de couleur citron (malaxeur grande vitesse, environ 5 minutes).

VERSER les oeufs battus dans un grand bol. Ajouter peu à peu le sucre, en brassant. Ajouter l'eau et la vanille et bien mélanger.

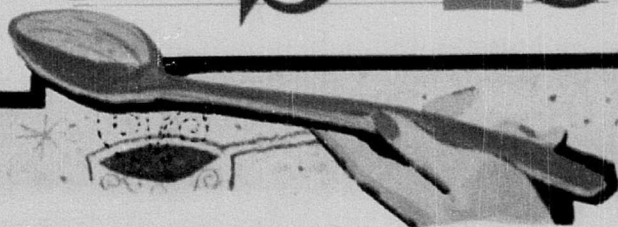
AJOUTER les ingrédients secs, petit à petit, et ne brasser que juste assez pour bien mélanger. Verser la pâte dans le moule.

CUIRE pendant 12 ou 15 minutes, jusqu'à ce qu'une légère pression au centre du gâteau ne laisse aucune empreinte.

SAUPOUDRER le gâteau de cacao tamisé. Dégager les côtés du gâteau et retourner le moule sur une serviette. Enlever le papier et rogner les côtés du gâteau s'ils sont trop secs. Pendant que le gâteau est encore chaud, le rouler dans la serviette en commençant par le côté le plus étroit. Refroidir sur une grille.

(Suite page 38)

à la Cuillère de bois

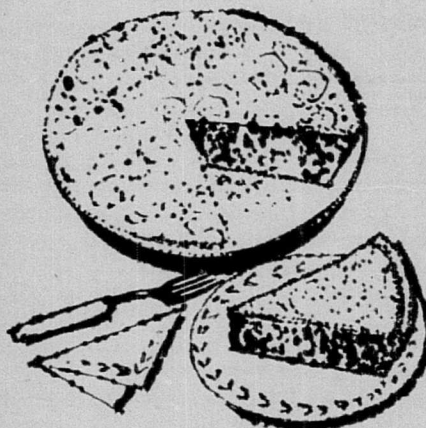


En novembre, on "coiffe Ste-Catherine"!

Il y a plusieurs façons de la coiffer... en achetant un nouveau chapeau, par exemple! Mais chez nous, la coutume veut qu'on se régale de mille friandises et, surtout, de "tire" à la mélasse ou au chocolat. On se réunit en bandes joyeuses pour étirer la tire en blondes torsades. Les recettes ci-dessus conviendront parfaitement à ces réjouissances familiales et elles sont toutes éprouvées dans les cuisines General Foods.

TARTE STE-CATHERINE

Si votre grande fille reçoit ses amis pour célébrer la patronne des étudiants, servez cette magnifique tarte au chocolat pour couronner la soirée. C'est une recette qui a été primée et qui vous méritera des compliments.



- 1 tasse de miettes de biscuits graham
- 1/2 tasse de noix de coco Angel Flake
- 1/2 tasse de "chips" au chocolat Baker mi-sucré
- 1/2 tasse de noix en morceaux
- 4 blancs d'œufs
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de sucre

Mêler ensemble les miettes de biscuits graham, la noix de coco, le chocolat et les noix. Laisser de côté. Ajouter le sel et la vanille aux blancs d'œufs et les battre en neige, ajouter le sucre graduellement et continuer de battre jusqu'à ce que les blancs forment des pics fermes mais pas secs. Ajouter le mélange de biscuits aux

blancs d'œufs et mélanger délicatement. Verser le tout dans une assiette à tarte de 9 pouces bien graissée. Cuire à four modéré (350°F.) environ 30 minutes. Faire refroidir et couper comme une tarte pour servir.

CROÛTE AU FUDGE

Fiston amène un copain à la maison pour souper et travailler ses mathématiques. Ne vous alarmez pas! Préparez cette croûte de tarte originale... un dessert différent et plus que délicieux!

- 2 carrés de chocolat Baker non-sucré
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table de lait chaud ou d'eau chaude
- 3/4 de tasse de sucre à glacer tamisé
- 1 1/2 tasse de coco Baker, nature ou grillé

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, en brassant pour bien mélanger. Mélanger le lait et le sucre, et l'ajouter au chocolat. Mélanger bien. Ajouter le coco et mélanger bien. Étendre le tout dans le fond et sur les côtés d'une assiette à tarte de 9" graissée. Faire prendre au réfrigérateur. Pour servir, remplir la croûte de crème glacée ou autre garniture froide.

Note: pour griller le coco, en étendre une mince couche au fond d'un moule. Griller à four modéré (350°F.) 5 à 7 minutes, remuer souvent.

BONBONS



C'est la Ste-Catherine! N'oubliez pas de vous sucrer le bec et de taquiner votre grande fille indépendante. Mangez de la bonne tire dorée et toutes sortes de

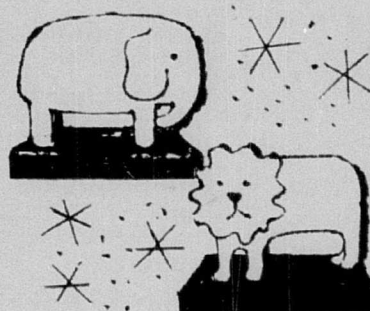
friandises comme ces délicieux bonbons aux p'tits capuchons de chocolat et au coco!

- 1 livre de dattes
- 1 paquet (1 tasse) de "Chips" au chocolat Baker, mi-sucré
- Noix de Coco Angel Flake

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Lorsque fondu ajouter les dattes hachées et bien mélanger.

Déposer le mélange par cuillerées dans la noix de coco, les rouler et les placer sur un papier ciré. Fait 30 bonbons.

"MÉNAGERIE SUR CHOCOLAT"



N'oubliez pas vos petits bouts d'houx. Récompensez leurs bonnes notes en leur distribuant cette "ménagerie sur chocolat". Ou disposez-la en ronde autour d'un gâteau d'anniversaire.

- 1 paquet (8 carrés de chocolat semi-sucré Baker)
- 14 biscuits en forme d'animaux

Tapisser le fond d'un moule à pain (8" x 4") de papier ciré. Tailler le papier deux pouces plus long à chaque bout. Au bain-marie, faire chauffer le chocolat semi-sucré jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Retirer la partie supérieure du bain-marie et brasser rapidement le chocolat jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Verser dans le moule. Quand le chocolat commence à prendre, faire tenir debout dans le chocolat des biscuits en forme d'animaux. Quand le tout est bien ferme, couper en 14 carrés.

À l'automne les Feuilles tombent... et vos gâteaux?

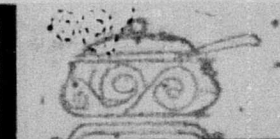
Vos gâteaux doivent être à la hauteur de vos talents culinaires. Il faut donc à tout prix suivre la recette scrupuleusement, mesurer les ingrédients avec soin, utiliser des ustensiles en parfaite condition, et tenir compte du temps de cuisson et du degré de chaleur.

Les moules à gâteaux sont aussi importants pour la réussite d'un gâteau. Utilisez toujours la grandeur de moule requise par la recette et ne le remplissez qu'à moitié. Le gâteau peut alors lever à sa pleine hauteur, sans déborder.

Réchauffez le four à l'avance pour avoir une température égale et à point au moment d'y mettre le gâteau. La chaleur étant plus uniforme au centre du four, votre gâteau lèvera mieux et dorera plus uniformément, si vous le placez sur la tablette du milieu, au centre du four. Si vous avez besoin de deux tablettes, placez-en une un peu plus haut que le milieu et l'autre un peu plus bas.



Pour réussir parfaitement un gâteau, la chaleur du four doit circuler librement autour des moules. Ne les mettez donc pas tous les uns sur les autres, ou trop près des parois du four. Ne mettez pas non plus un moule directement au-dessus d'un autre. Enfin, résistez à l'envie d'ouvrir le four à tout moment. Quand vous ouvrez la porte du four, l'air frais qui pénètre peut faire varier la température du four. Ainsi, vous diminuez vos chances de réussir un gâteau parfait.



ÉGALEMENT EN
PAQUET ÉCONOMIQUE

C'EST MEILLEUR AVEC BAKER! — "CHIPS" DE CHOCOLAT BAKER • "CHIPS" AU CARAMEL BAKER • CHOCOLAT BAKER NON-SUCRÉ • CHOCOLAT BAKER SEMI-SUCRÉ



les saucisses



sont en
tête de
leur liste

Voici des saucisses au porc qui *contentent* vraiment les appétits les plus robustes! Les délicieuses saucisses *Maple Leaf* sont un régal pour toute la maisonnée... et si faciles à servir! Achetez les saucisses que les hommes préfèrent: recherchez toujours la marque *Maple Leaf*.

Les bonnes choses portent la marque 



Ce beau, ce bon...

(Suite de la page 36)

DÉROULER le gâteau, l'enduire de garniture à l'orange (notre recette suivante) et le rouler à nouveau. Napper, si on le désire, avec la sauce au chocolat (voir recette ci-après).
SERVIR en tranches de 1 pouce d'épaisseur.

Garniture à l'orange

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 tasse de sucre | 2 cuil. à table de beurre |
| ¼ de tasse de fécule de maïs | 2 cuil. à table de zeste d'orange râpé |
| ½ cuil. à thé de sel | 2 cuil. à table de jus de citron |
| 1 tasse de jus d'orange | |

MÊLER le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une casserole. Ajouter peu à peu le jus d'orange, en brassant. Mettre sur un feu moyen et amener à ébullition, en brassant constamment. Laisser bouillir 1 minute.

RETIRER du feu. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Refroidir.

Sauce au chocolat

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 carré de chocolat non sucré | 1 tasse de sucre glace, tamisé |
| 1 cuil. à thé de beurre | 2 cuil. à table d'eau bouillante |

FONDRE le chocolat et le beurre au bain-marie.

RETIRER du feu. Ajouter le sucre et l'eau et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse sans être épais.

CROQUANTS AU CHOCOLAT

- | | |
|---|----------------------------------|
| ½ tasse de graines de sésame | 1 tasse de cassonade bien tassée |
| 2½ tasses de farine à tout usage, tamisée | 2 oeufs |
| 1 cuil. à thé de bicarbonate de soude | 2 tasses de flocons de céréale |
| ½ cuil. à thé de poudre à lever | 1 cuil. à thé de vanille |
| ½ cuil. à thé de sel | 6 onces de crottes de chocolat |
| 1 tasse de graisse végétale | ½ tasse de noix hachées |
| 1 tasse de sucre blanc | |

CHAUFFER le four à 350°.

ÉTENDRE les graines de sésame dans un grand moule, peu profond. Les faire dorer au four, en les brassant de temps à autre. Cela prend environ 5 minutes.

ÉLEVER la température du four à 400°.

TAMISER ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à lever et le sel.

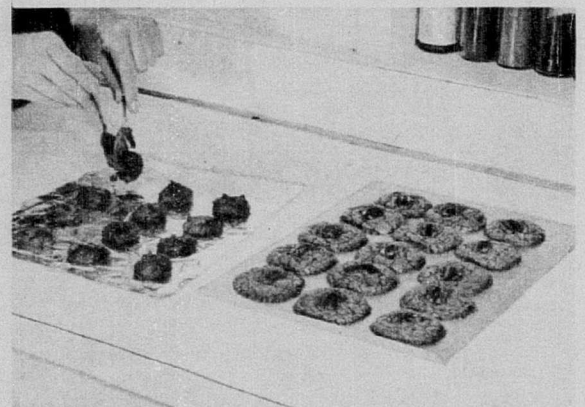
BATTRE en crème la graisse végétale; ajouter le sucre et la cassonade, en battant. Ajouter finalement les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

AJOUTER le mélange d'ingrédients secs, les graines de sésame, les flocons de céréale, la vanille, les crottes de chocolat et les noix.

LAISSER tomber, par cuillère à thé, sur une plaque à biscuits non graissée ou rouler en petites boules et aplatir légèrement à la fourchette.

CUIRE pendant 10 ou 12 minutes. (7 à 8 douzaines de croquants)

L'AIDE-CUISINIER



Pendant que la première fournée de petits fours est en train de dorer, préparer la seconde sur un papier d'aluminium et glisser ensuite le papier sur la plaque.

TARTE VELOUTÉE

1/2 tasse de beurre	1 cuil. à thé de vanille
3/4 tasse de sucre	2 oeufs
1 carré de chocolat non sucré (1 once), fondu	1 croûte de 9 pouces

DÉFAIRE le beurre en crème et ajouter le sucre peu à peu, en battant bien après chaque addition. Ajouter le chocolat et la vanille.

AJOUTER les oeufs, un à la fois, en battant pendant 5 minutes après chaque addition. On peut utiliser un batteur rotatif à main ou un malaxeur à petite vitesse.

VERSER ce mélange dans la croûte et faire refroidir pendant plusieurs heures.

GARNIR de crème fouettée et de noix au moment de servir, si on le désire.

GÂTEAU FONDANT

3 carrés de chocolat non sucré (3 onces), en morceaux très fins	3/4 de cuil. à thé de bicarbonate de soude
3/4 de tasse d'eau bouillante	1/2 tasse de graisse végétale ramollie
1 3/4 tasse de farine à tout usage, tamisée	1/3 de tasse de babeurre ou de lait sur
1 1/2 tasse de sucre	1 cuil. à thé de vanille
3/4 de cuil. à thé de sel	2 oeufs
1/2 cuil. à thé de poudre à lever	1/2 tasse de noix hachées

18 bouchées de pâte de guimauve, coupées en deux

CHAUFFER le four à 350°. Graisser et enfariner un moule de 13 x 9 1/2 x 2 pouces.

METTRE le chocolat dans un bol, lui ajouter l'eau bouillante et brasser jusqu'à ce qu'il soit dissous. Refroidir.

TAMISER ensemble farine, sucre, sel, poudre à lever et bicarbonate de soude. Ajouter au mélange au chocolat.

AJOUTER la graisse végétale, le lait et la vanille et battre 200 coups à la main ou pendant 2 minutes au malaxeur, à petite vitesse.

AJOUTER les oeufs, mêler et battre encore pendant 2 minutes. Ajouter les noix sans trop brasser.

VERSER dans le moule. Cuire pendant 30 ou 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression au centre du gâteau ne laisse aucune empreinte.

RETIRER du four et presser immédiatement les morceaux de pâte de guimauve dans le gâteau. Verser la glace au chocolat (notre recette suivante) sur le tout.

Glace au chocolat

2 carrés de chocolat non sucré (2 onces) en morceaux	1/4 de tasse de beurre
1 1/2 tasse de sucre	1 cuil. à table de sirop de maïs
1/3 de tasse de lait	1/4 de cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de vanille	

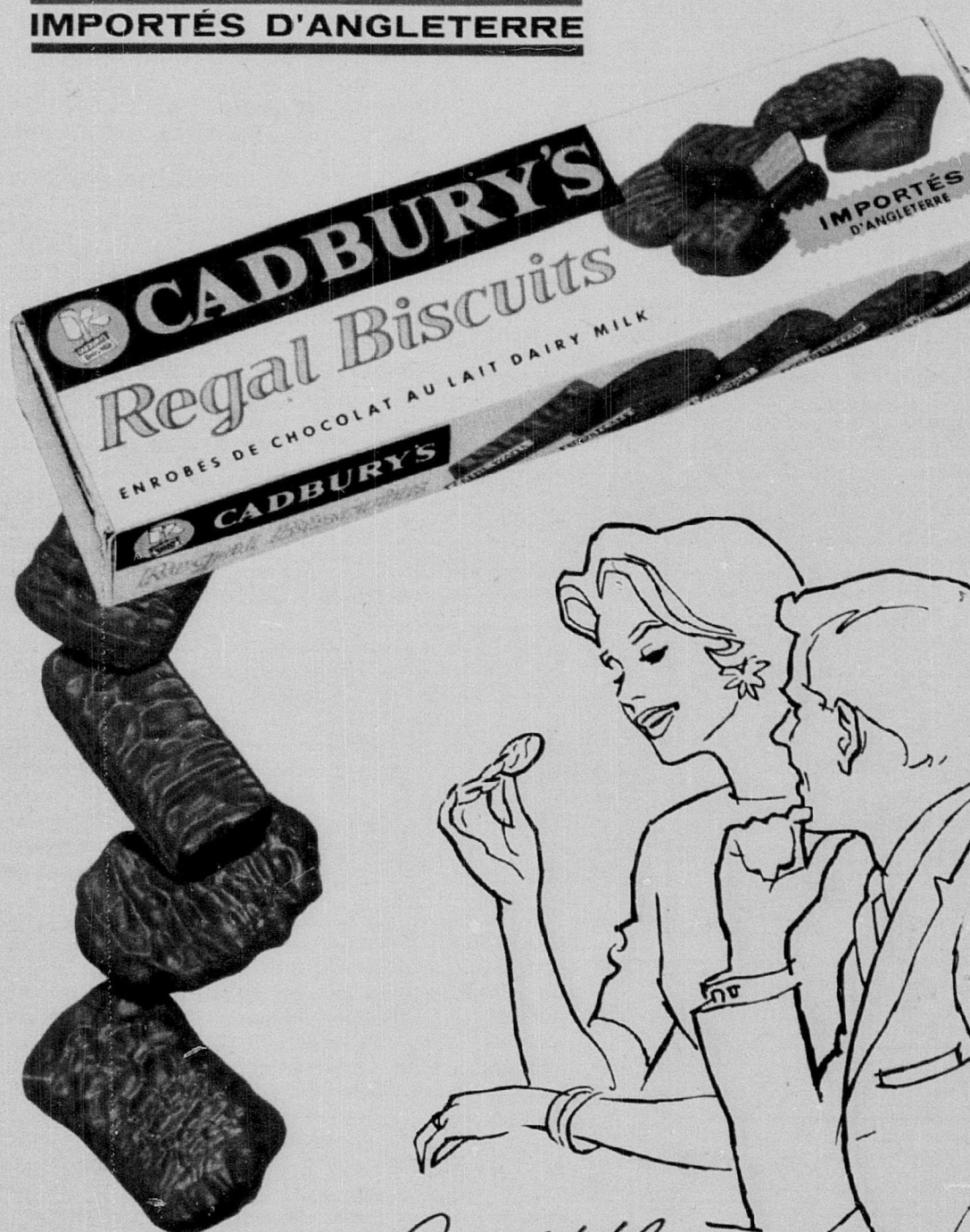
MÊLER chocolat, sucre, lait, beurre, sirop de maïs et sel dans une casserole et amener à ébullition. Laisser bouillir, à gros bouillons, pendant 1 1/2 minute.

LAISSER TIÉDIR, ajouter la vanille et battre jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épais pour s'étendre facilement.



Pour pouvoir trancher de façon uniforme un gâteau recouvert de coco en longs filaments, il faut tout d'abord couper ceux-ci à l'aide d'une paire de ciseaux.

IMPORTÉS D'ANGLETERRE



Assortiment Irrésistible

BISCUITS AU CHOCOLAT CADBURY

enrobés de
chocolat au lait
d'un goût plus fin.



MAMAN!

UN
ENFANT
MAUSSADE
EST UN
ENFANT
"MALADE"



Où, maman, quand un enfant est dérangé, fiévreux et de mauvaise humeur, n'a pas envie de jouer... ni de manger... vous pouvez être sûre que quelque chose ne va pas. Car les enfants sont naturellement gais, insoucians et pleins de vie.

Lorsque ces petits dérangements se produisent, les mamans avisées comptent depuis des années sur CASTORIA pour remettre les choses en ordre. CASTORIA est bon pour votre enfant, et ne fait que du bien. Il débarrasse doucement, mais sûrement, les intestins de l'enfant des déchets toxiques qui s'y sont accumulés, sans coliques ni choc. En peu de temps, votre enfant retrouve sa gaieté.

CASTORIA est employé avec succès depuis des générations. Cependant, CASTORIA est tout ce qu'il y a de plus moderne... son excellente qualité et son action douce sont garanties par les plus récentes méthodes scientifiques de fabrication et d'essai. C'est pourquoi CASTORIA est bon pour votre enfant.

LES ENFANTS PLEURENT
POUR AVOIR DU
CASTORIA

MARQUE DÉPOSÉE



CIGARETTES

"EXPORT"

BOUT UNI OU FILTRE

MAL de DOS

Vos REINS ont-ils besoin d'aide?

Beaucoup de personnes constatent en vieillissant que leurs reins ont besoin d'aide de temps en temps. Ainsi l'irritation de la vessie provoque souvent des douleurs du dos, repos troublé ainsi que l'obligation de se lever la nuit et une faiblesse de la vessie. C'est si facile d'obtenir avec Renotabs un soulagement rapide et bien-faisant. Des milliers de gens font l'éloge de cette nouvelle formule améliorée pour son action prompt et efficace. Son action analgésique soulage aussi rapidement les douleurs du rhumatisme et de l'arthrite. Un autre produit Buckley éprouvé—on vous rembourse si vous n'êtes pas entièrement satisfait. Demandez RENOTABS à votre pharmacien pour obtenir un soulagement rapide.

60-4F

"Mon Père, vous avez la lèpre!"

(Suite de la page 34)

certaines médecins. On lui fait périodiquement des prélèvements de bacilles, en grattant la peau, et tout le corps médical de l'Institut vient, tour à tour, étudier au microscope le bacille de la lèpre. Réduit à l'état de bête curieuse, le Père Cournoyer ne proteste pourtant pas et endure tout cela avec bonne grâce même si ces examens lui sont particulièrement insupportables.

Finalement, un mois plus tard, après avoir signé de son plein gré l'autorisation d'internement à la léproserie de Tracadie, on lui permet de partir pour le Nouveau-Brunswick. D'un seul coup, la surveillance sévère établie autour de lui se relâche. On lui rend vêtements et objets personnels et on le laisse partir pour la léproserie, en toute liberté, avec pour seul compagnon un autre père franciscain qui conduit la voiture. Par simple précaution, le Père Cournoyer ne quitte pas la voiture pendant tout le trajet. Son compagnon lui apporte ses repas.

Les deux religieux arrivent à Tracadie vers onze heures du soir, fourbus après le voyage de 500 milles qu'ils viennent de faire. On conduit le Père Cournoyer à sa chambre. La porte se referme derrière lui. Une porte qui le séparera du monde pendant plus de trois ans, jusqu'en mars de cette année.

C'EST, dès la première heure, la quarantaine complète. Ses compagnons de misère, dont un malade mental, sont au nombre de sept: deux Russes, deux Chinois, un Lithuanien et deux Canadiens français, auxquels viendra s'ajouter plus tard une religieuse orthodoxe russe. De tous ces malades, seul le Lithuanien sait lire et écrire. Pour le Père, l'atmosphère est déprimante car, hormis son ministère qu'il s'efforce d'exercer parmi ces gens, il n'a aucun moyen de communiquer avec des compagnons dont le niveau intellectuel est aussi bas. Intellectuellement, il est isolé du reste du monde encore plus que physiquement.

Heureusement pour lui, il est très bien soigné par les Soeurs Hospitalières de Saint-Joseph, qui dirigent la léproserie. Leur dévouement est admirable aussi bien pour lui que pour les autres lépreux. Elles sont compréhensives et essaient, pour autant qu'elles le peuvent, d'adoucir le sort des malades. On commence aussitôt à soigner le Père Cournoyer avec le "diasone", médicament de la classe des sulfones, qu'on lui fait ingurgiter par voie buccale. Toutes ses réactions, lors des tests, sont positives; il est ce qu'on appelle en termes médicaux "positif plus quatre", c'est-à-dire qu'il a alors le plus haut degré de lèpre possible. Pour le Père Cournoyer comme pour les autres malades, les règlements désuets de la léproserie imposent une contrainte terrible. Pour passer le temps, il n'y a aucun de ces jeux de société, comme cartes à jouer ou ping-pong, que l'on accorde partout ailleurs même aux plus déshérités. Pendant deux ans et demi, il n'aura même pas le droit de se servir du téléphone, comme si on pouvait transmettre la lèpre par fil!

Les trois premiers mois de son "séjour" à la léproserie sont particulièrement durs. Par crainte de contagion, d'ailleurs impensable, on passe au formol ou à la vapeur toutes les lettres qu'il expédie ou qu'il reçoit. Peu à peu, grâce à sa famille, à ses amis et à ses confrères franciscains, il peut s'abonner à plusieurs journaux qu'il lit de la première à la

dernière page. Sa vie s'organise lentement entre les quatre murs de sa chambre. On finit cependant par lui allouer une autre chambre contiguë à la sienne dont il fait un bureau et un atelier car, pour s'occuper, il a entrepris d'apprendre la radio et l'électricité. Il reçoit des visiteurs de temps à autre. Les religieux de l'endroit viennent aussi le voir. Toutes ces visites sont sévèrement contrôlées par le docteur A. Robichaud, médecin-chef de l'hôpital. Au début, les visiteurs éprouvent une certaine crainte de le voir et encore plus de lui serrer la main. Tout cela, le Père Cournoyer le sait fort bien et prend la chose avec philosophie.

Quand la maladie ne le fait pas trop souffrir, le missionnaire doit occuper son temps libre. C'est là son grand problème: comment ne pas devenir fou à ne rien faire! En général, il se lève à sept heures du matin et, une demi-heure plus tard, dit sa messe dans un petit appartement accolé à la chapelle (toujours cette quarantaine impitoyable!). Vers huit heures et demi, il prend son petit déjeuner et lit jusqu'à midi, fait sa correspondance, écoute de la musique et, l'été, se promène dehors dans l'espace réservé aux lépreux. A midi, il déjeune et, de une heure à trois heures, fait la sieste. Puis, il lit son bréviaire et se livre à des travaux de bricolage; à cinq heures, c'est le repas du soir, beaucoup trop tôt à son gré et à celui des autres. Après six heures, il n'y a plus rien à faire; c'est alors le moment le plus pénible de la journée. Sa seule vraie distraction, hormis les visites, est d'aller se baigner dans la mer, qui borde le terrain de l'hôpital.

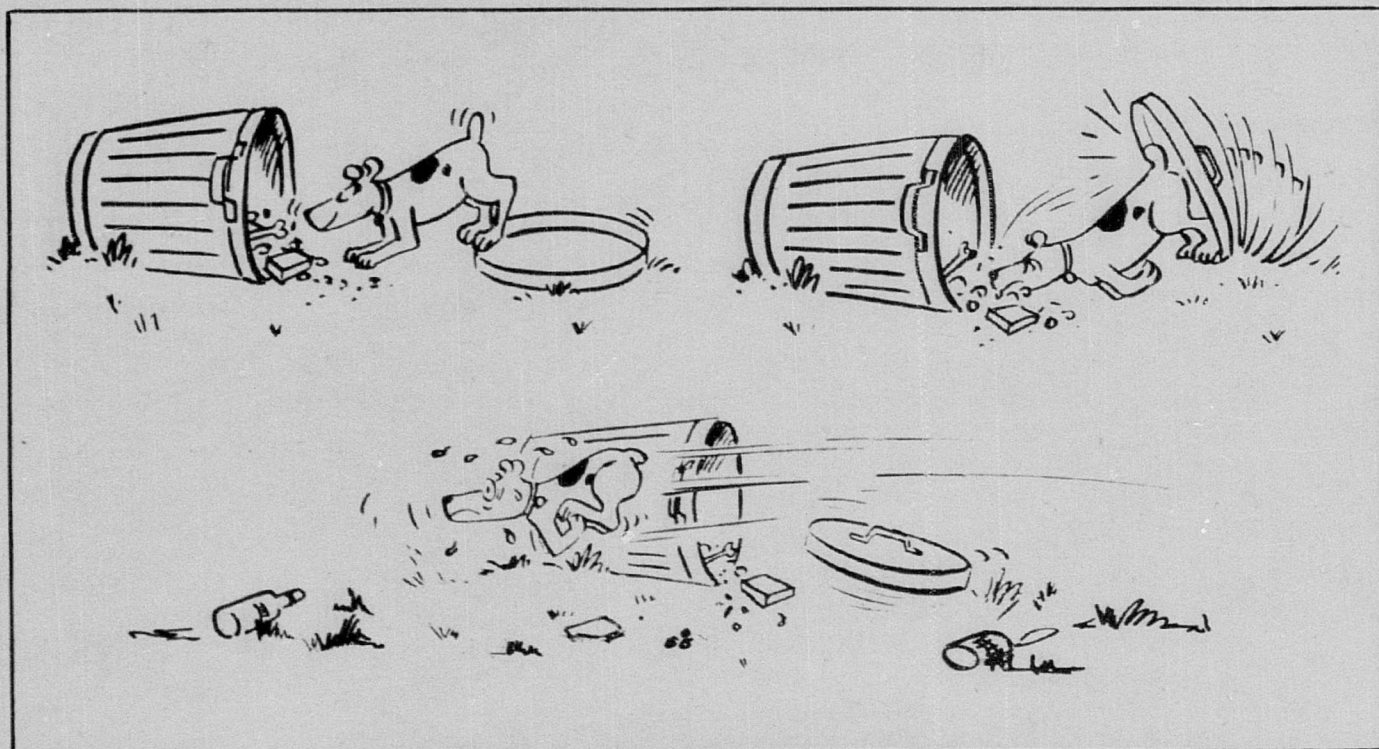
Au bout d'un an et demi de cette vie, le Père Cournoyer doit se faire opérer pour une hernie. Le choc opératoire est violent et se manifeste principalement par un érythème noueux, couvrant tout son corps de petites bosses rouges. Transpiration intense, faiblesse générale et 104° de fièvre. Il se remet difficilement mais réussit à reprendre le dessus.

TOUTS les mois, on lui fait subir des examens qui, de temps à autre, apportent une lueur d'espoir. Il a, en 1959, une ou deux réactions négatives. Mais, pour que les autorités médicales puissent le déclarer guéri, il faut qu'il ait trois réactions négatives consécutives. Cet heureux événement surviendra aux mois de décembre 1959, puis janvier et février 1960. C'était la fin de son cauchemar. Le médecin-chef demande aux autorités d'Ottawa la permission de sortie, qui est accordée à la fin du mois de mars. Le Père Cournoyer voit alors s'ouvrir devant lui les portes de la léproserie.

C'est la liberté. Enfin... il va reprendre le cours de sa vie normale et repartir pour le Pérou. Evidemment, il doit continuer à se soigner et à prendre remèdes et vitamines d'une façon régulière. Les autorités médicales ne s'objectant pas à ce qu'il retourne en Amérique du Sud, il obtient l'autorisation de ses supérieurs ecclésiastiques.

C'est donc plein d'espoir qu'après une convalescence de six mois, le Père Cournoyer est retourné au début du mois d'octobre vivre parmi les Indiens du vicariat apostolique de Saint-Joseph de l'Amazonie.

Sa joie de retrouver sa mission n'avait d'égale que sa reconnaissance envers Celui qui lui avait permis de surmonter une aussi pénible épreuve. ✓



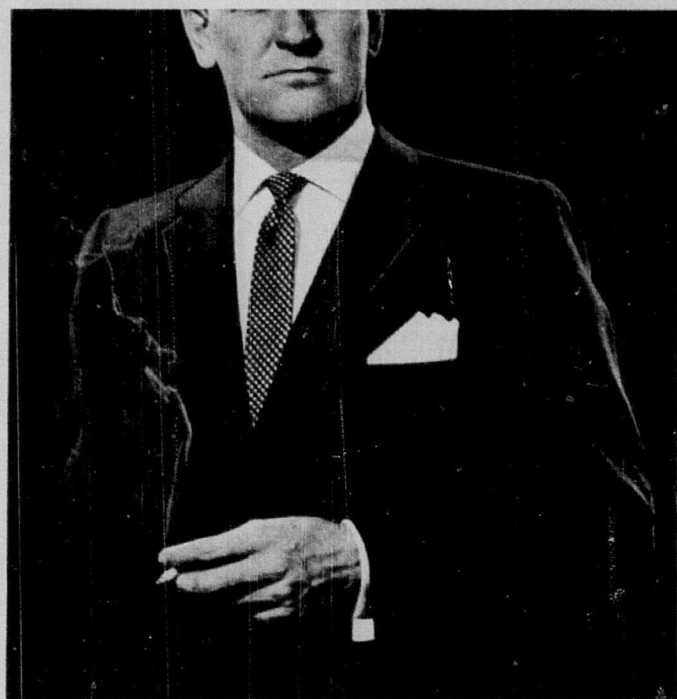


Magie
du
style ...

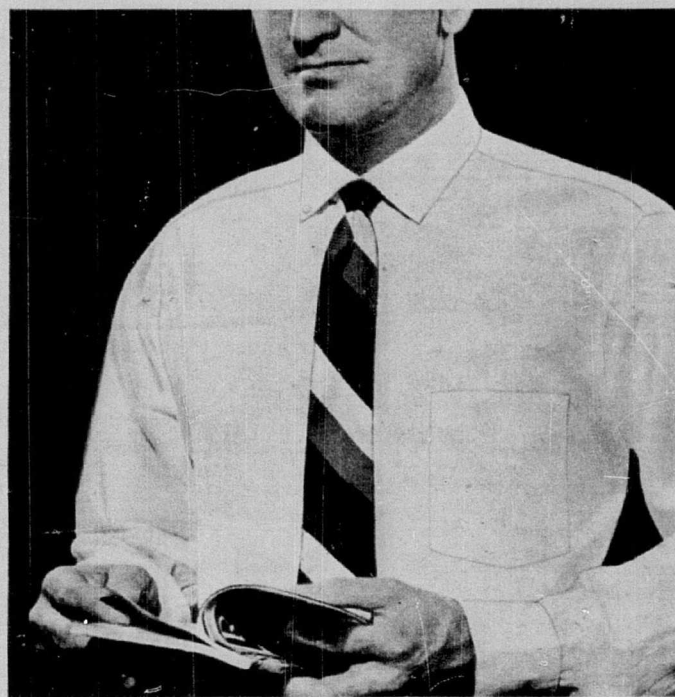
Ça, c'est mon homme! Il porte le nouveau col Glen, le col qui a une double personnalité. Car seul le col Glen vous offre le confort d'un col mou et l'apparence d'un col empesé. Son secret, ce sont les renforts permanents cousus à l'intérieur du col. Arrow a doté du col Glen une chemise de ville en fin broadcloth, de belle coupe, offerte dans une vaste gamme de tailles. Les cols vont de 13½ à 18; les manches, de 31 à 36. Poignets simples ou doubles. La nouvelle Arrow Glen, \$5.00.

Cluett, Peabody & Co., of Canada Limited, Kitchener, Ont.

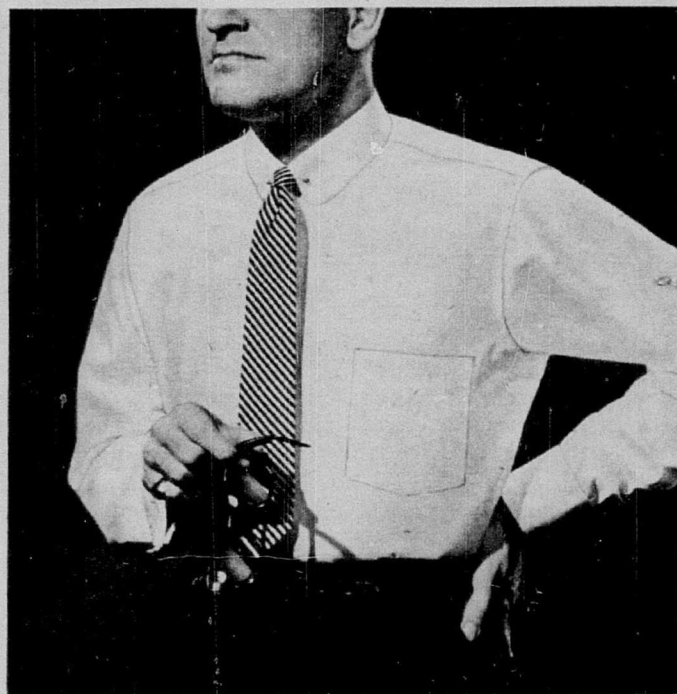
ARROW



Cortina. Col d'allure européenne... pointes moyennes à renforts permanents, évasées, bien écartées. Arrow a doté de ce nouveau col mou une chemise de ville entièrement en coton peigné. \$5.00.



Glen Button Down. Essayez ce col mou à boutons... aussi élégant avec un veston sport qu'avec un complet. Il est tellement confortable que vous en prendrez l'habitude. La chemise est taillée par Arrow dans un fin broadcloth de coton. \$5.00.



Radnor. Ce col empesé à barrette est aussi à la mode du jour. Arrow a taillé le col Radnor dans un tissu extrêmement robuste, et l'a allié à une chemise de fin broadcloth. \$5.00.

BUVEZ À VOTRE SANTÉ!

VICHY CELESTINS

EAU MINÉRALE ALCAINE NATURELLE — PROPRIÉTÉ DE L'ÉTAT FRANÇAIS



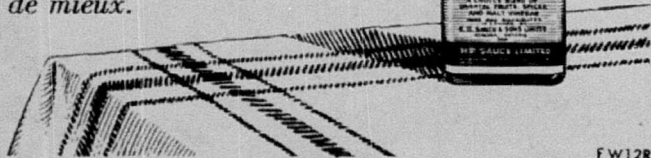
LA SEULE véritable eau de Vichy vendue au Canada
Importée directement de l'établissement Thermal de Vichy, à Vichy, France
Méfiez-vous des imitations!!! Exigez **CELESTINS**

VSB-2P
K.E.V.

Quand vous mangez dehors
ayez soin de choisir un
restaurant, café, hôtel ou salle
à manger servant la sauce

HP si bien connue

C'est pour vous une assurance
que l'on y sert ce qu'il y
a de mieux.



FW12R

ALLEZ VOIR VOTRE PHARMACIEN AUJOURD'HUI MÊME



Disponibles en
2 formats
20 doses
50 doses

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

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

Une Marque Connue est synonyme de bon renom.



J. LE FLAGUAIS

Humour anglais

Un citoyen de Wethersfield n'a pas eu de succès avec ses pièges à renard. Il a pris l'agent de police du village et a écopé d'une amende de \$14.

* * *

Dans la rubrique nécrologique du Times de Londres, on a pu lire dernièrement:

"César — A la mémoire de Caius Julius César, lâchement assassiné au sénat de Rome, le jour des ides de mars, en 44 av. J.-C."

* * *

Des membres de l'Union des peuples de langue anglaise réunis à Brighton constatèrent avec quelque déplaisir que le menu de leur banquet annuel était imprimé en français!

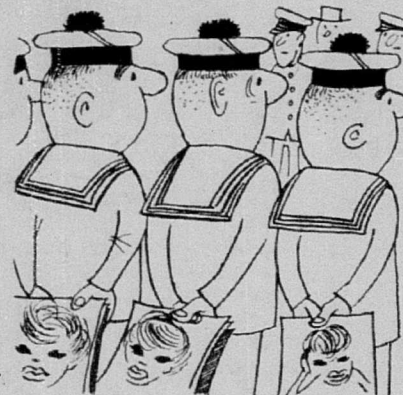


Un fermier d'Oxford a révélé la raison du haut rendement de ses vaches: des matelas en caoutchouc mousse! "C'est mon invention, dit-il aux journalistes. Le seul moyen d'obtenir de bons résultats des vaches est de les rendre heureuses — et elles le sont avec mes matelas."

* * *

Un employé de bureau de 26 ans a déclaré qu'il n'y avait rien d'extraordinaire à ce qu'il ait couru 10

milles, du centre de Londres à sa maison de banlieue, et soit arrivé ainsi quatre minutes avant un journaliste qui avait fait le chemin par le métro et l'autobus. "Je rentre à la maison en courant tranquillement, environ deux fois par semaine, quand la foule est trop dense, dit-il. C'est plus rapide et bien plus facile."



Un officier d'une unité de la marine française en visite à Londres expliquait pourquoi on avait ordonné aux marins de décrocher leurs photos de Brigitte Bardot. "Après tout, précisait-il, le public britannique va monter à bord du bateau."

* * *

Le comte de Cranbrook expliqua à Saxmundham pourquoi il versa force rasades à trois blondes et deux brunes et leur plaça ensuite des chauves-souris dans les cheveux. C'était pour prouver qu'il était faux de dire que les chauves-souris n'arrivent plus à se libérer, une fois empêtrées dans une longue chevelure. "Mon expérience avait un seul but: servir la science", de dire le comte.

Dessins de Jacques Le Flaguais.



La journaliste Jacqueline Moore a servi de coiffeur à Marie-Claire Blais dans la métropole américaine.

coups d'oeil et

Perspectives

Marie-Claire à New York

Lorsque Marie-Claire Blais arriva à New York (page 18), les agents de publicité de ses éditeurs ne purent s'empêcher de se murmurer l'un à l'autre qu'elle ne ressemblait pas du tout à ses photos.

"Il y a quelque chose qui la vieillit", déclara l'un d'eux.

Il y avait une explication à cela. Pour son séjour dans la métropole américaine, la jeune romancière québécoise avait changé de coiffure et, au lieu de sa tresse habituelle, portait le chignon.

Il y eut parmi ces messieurs de la publicité une conférence impromptu pour décider de la meilleure manière de lui demander — avec le plus de tact possible — de refaire sa tresse. La journaliste canadienne Jacqueline Moore, qui remplissait la fonction d'interprète auprès de Marie-Claire, fut chargée de cette délicate mission.

"Les gens préféreraient vous voir coiffée comme sur vos photos", dit-elle à la jeune fille.

Marie-Claire se mit à rire: "Et moi donc!" Elle s'empressa de dénouer sur-le-champ son chignon et de refaire sa tresse. Et pendant toute la durée de son séjour à New York, elle arbora fièrement sa longue natte à la satisfaction de tous.

La belle endormie

Pour servir de décor à un reportage de mode, le Musée des Beaux-Arts de Montréal est souvent mis à contribution par les photographes. Ainsi, sur notre page couverture, on peut admirer aussi bien le mannequin qui a posé pour la photo que le "Jardin volcanique", tableau d'Alfred Pellin, exposé au Musée.

Quoiqu'il ait fallu plusieurs heures au photographe de Perspectives pour prendre ses clichés sur les tricotés (page 10), il paraît qu'un jour une équipe d'un autre journal prit beaucoup plus de temps et fut incapable de terminer son reportage avant minuit. On s'aperçut alors qu'un des mannequins avait disparu. Impossible de retrouver la jeune femme. Finalement, un des gardes ouvrit, à tout hasard, la porte du bureau du directeur. Là, couchée sur le bureau et toute pelotonnée, le mannequin dormait du sommeil du juste. Fatiguée de ce travail qui n'en finissait plus, elle avait cherché — et trouvé — un endroit discret où se reposer.

La semaine prochaine: roses et tapisseries

Vous aimez les fleurs? La semaine prochaine, Perspectives vous fera visiter une grande exposition de roses présentée à Toronto. Vous aimez l'Art? Pour ceux-là, nous présenterons une jeune artiste canadienne, Micheline Beauchemin, et quelques-unes de ses magnifiques tapisseries.

Participez sans tarder au

Concours

des beurres

Vachon

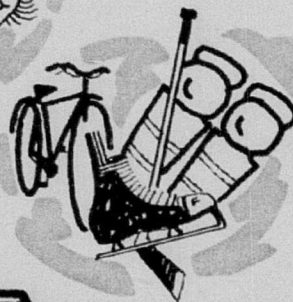
CARAMEL • FUDGE AU CHOCOLAT • ÉRABLE

**768
prix!**

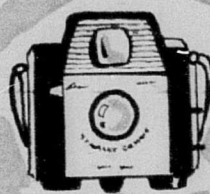
De magnifiques prix à gagner!



3 bourses d'études d'un an de scolarité dans une institution de votre choix. La valeur de cette bourse peut aller jusqu'à \$350, selon les cas.



15 bicyclettes de marque Raleigh (pour garçon ou fille) — 3 vitesses, freins à main, équipement complet... ou ensembles de hockey: bâton, chandail, jambières, patins, etc.



150 appareils photographiques Kodak "Starlet" pour photos en noir ou en couleurs. Adaptables avec lampes-éclairs. Format pratique, en plastique résistant.

600 albums Tintin... des heures et des heures de fascinante lecture pour les jeunes de tout âge.



Participation facile

1. Découpez le diamant sur le côté du contenant en carton (ou faites un fac-similé). Collez-le au verso du coupon de participation. 2. Inscrivez vos nom, adresse, etc. sur le coupon. 3. Placez ce coupon dans une enveloppe et envoyez à: Concours des beurres Vachon, Ste-Marie-de-Beauce, P.Q. 4. Les gagnants seront tirés au hasard chaque mois par un comité de juges indépendants. Le tirage mensuel se fera avec les coupons reçus avant les 25 octobre, 25 novembre et 25 décembre. 5. Les gagnants seront avertis par la poste et devront répondre à une question très simple. La liste complète des gagnants de chaque mois sera fournie sur demande. 6. Toute personne résidant au Canada, à l'exception du personnel des Produits Diamant Ltée, peut participer au concours. Augmentez vos chances de gagner en participant plusieurs fois.

COUPON DE PARTICIPATION

Coupon supplémentaire sur les dessus des contenants Vachon.

Découpez et postez avec preuve d'achat ou fac-similé.

Nom

Adresse

Ville

Nom de votre fournisseur

**ACHETEZ PLUSIEURS BOÎTES
DES DÉLICIEUX BEURRES VACHON**





SEUL ELECTROHOME VOUS OFFRE UN STÉRÉO HI-FI D'UNE ÉLÉGANCE AUSSI RAFFINÉE

Lorsque vous faites jouer votre Electrohome stéréo haute-fidélité, vous admirez le réalisme de sa reproduction. Le reste du temps, il fait partie de votre mobilier. Seuls les appareils stéréo haute-fidélité Electrohome ont cette présentation magnifique que donne l'ébénisterie Deilcraft: un autre des avantages précieux que vous offrent les appareils de qualité Electrohome.

Stéréo Hi-Fi Electrohome Monterrey: magnifique ébénisterie Deilcraft avec motif incrusté d'amphore grecque—la nouvelle série Monterrey comprend plus de 40 meubles. Bloc d'accord stéréo AM/FM 10 lampes, plus 2 yeux magiques: préamplificateur 4 lampes, amplificateur à deux canaux, 8 lampes donnant une puissance de sortie musicale de 80 watts. Nouveau tourne-disques automatique Garrard type A. 6 haut-parleurs assortis. Filtre de coupure spéciale permettant d'utiliser le nouveau système de sonorisation "satellite" 360°

VALEUR • ELECTROHOME

PAR ELECTROHOME DE KITCHENER, ONTARIO, Maison exclusivement canadienne.



M. R. Daveluy, titulaire de l'orgue de la basilique.

Un instrument sur mesure

**La basilique de l'Oratoire inaugure
son nouvel orgue, haut de 64 pieds**

Photos Sam Tata

C'EST certainement un des plus beaux orgues du monde et de tous les temps!

Raymond Daveluy est catégorique et il s'y connaît. L'instrument dont il parle est celui qui vient d'être officiellement inauguré à la basilique de l'Oratoire Saint-Joseph, dans la métropole. Après avoir joué sur des orgues de tous genres et de toutes les époques, aussi bien en Europe qu'en Amérique du Nord, M. Daveluy ne cache pas son admiration pour cet instrument gigantesque dont il est l'organiste titulaire.

Haut de soixante-quatre pieds et long de quarante-quatre, le nouvel orgue de la basilique compte 5,811 tuyaux et 78 jeux réels et pèse une quarantaine de tonnes. Il a fallu environ sept mois pour monter entièrement et harmoniser l'orgue qu'on a installé au-dessus de l'entrée de la basilique. Construit en Allemagne de l'Ouest sur le principe de la traction directe ou mécanique (impossible à réaliser au Canada), il permet à l'artiste de donner plus de souplesse à son jeu qu'un orgue moderne de type électropneumatique.

Toujours d'après M. Daveluy, on n'aurait pas créé d'orgue de cette qualité depuis au moins deux siècles. Il a fallu deux ans à trente ouvriers spécialistes pour le construire; certains de ses tuyaux sont des pièces énormes de trente-deux pieds de hauteur, d'un poids de 450 livres, tandis que le plus petit mesure à peine un quart de pouce. Ce qui est non moins remarquable, c'est la très belle sonorité du nouvel instrument qui a été fabriqué selon des procédés anciens remis à l'honneur par le constructeur. D'après le père Elphège Brassard, directeur artistique de l'Oratoire, M. Rudolf von Beckerath est l'héritier des grands facteurs d'orgues des XVII^e et XVIII^e siècles. Même si l'orgue a été fait "sur mesure", il ne coûte pas plus cher qu'un orgue standard de même qualité, soit environ \$1,500 en moyenne par jeu.

C'est l'organiste français — aveugle — André Marchal, venu spécialement à Montréal pour l'occasion, qui inaugura l'orgue en présence de Mgr Sebastiani DiBaggio, délégué apostolique. L'inauguration fut suivie d'un concert donné par Raymond Daveluy.

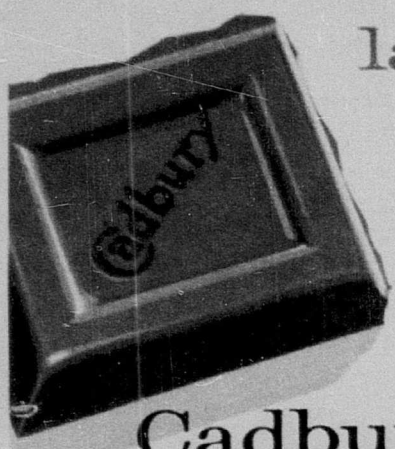
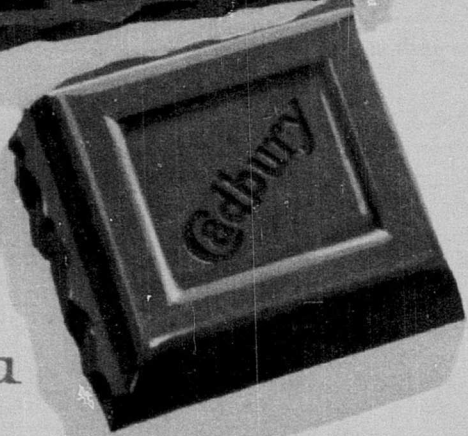


Le nouvel orgue de l'Oratoire Saint-Joseph, une des merveilles du genre, dresse, au-dessus de l'entrée principale de la basilique, la masse étagée de ses 5,811 tuyaux. ✓

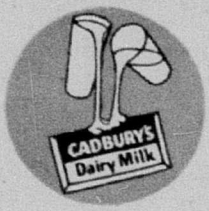
CHOCOLATE

Dairy Milk

CADBURY'S

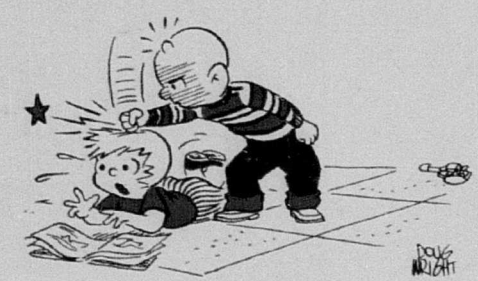
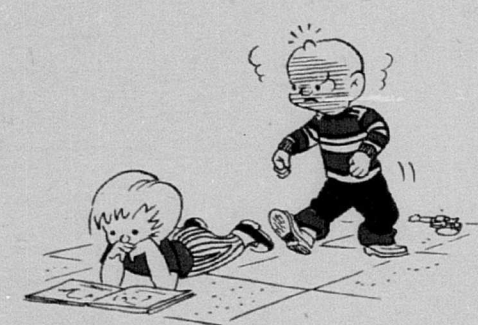
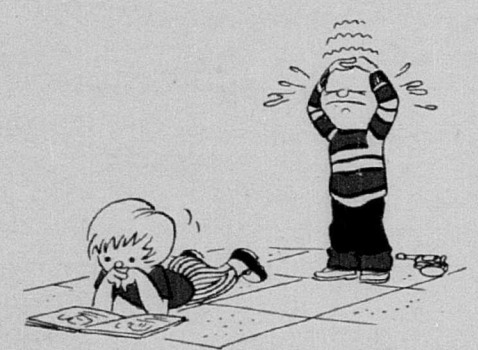
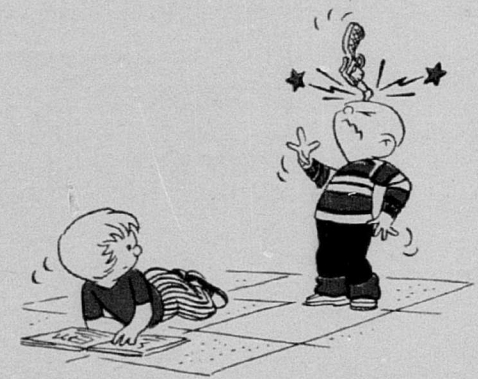
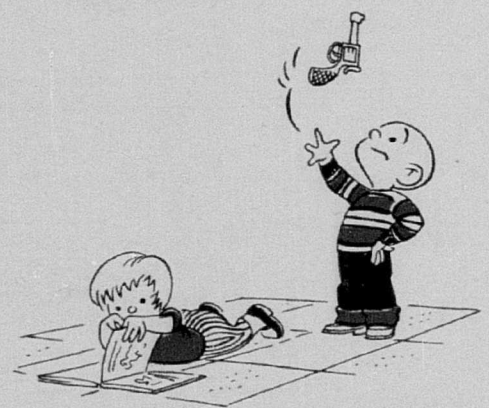
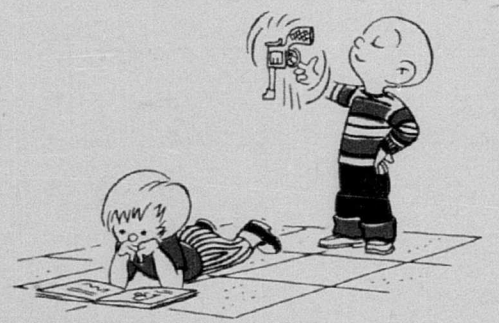


Le goût
plus fin de ce
chocolat au
lait vous
enchainera



Cadbury's Dairy Milk

Fiston



Ernest Pallascio-Morin

Mort deux fois!



JE N'OUBLIERAI jamais la première mort d'Engelbert (que tout le monde appelait Ange-Albert) Laferrière, du rang Saint-Ange, à l'Ancienne Lorette. On ne meurt pas deux fois, me direz-vous! Je vous répondrai que si! Engelbert est mort deux fois!

Dans le beau temps, les filles de la paroisse lui avaient donné le surnom de "Trésor". Il était beau garçon, entreprenant et demi, frondeur, narquois, plein d'astuce. Il ne levait pas le nez devant Monseigneur l'Evêque, mais il se vantait de le faire. Il ne dédaignait pas le "fort" comme on dit chez-nous. Il n'en fallait pas plus pour lui assurer tous les suffrages féminins. Pour ne pas perdre son temps avec les filles (ou ne serait-ce pas le contraire?) il avait réussi à persuader les belles de l'endroit qu'il ne pouvait pas être sérieux avec l'une ni avec l'autre, car il souffrait d'une mystérieuse maladie de coeur. Il pouvait lever les pieds à n'importe quel moment. Pourquoi aurait-il fait une jeune veuve pour le plaisir de la chose? D'ailleurs, les assurances à cette époque-là ne s'étaient pas encore installées et les agents parlaient beaucoup plus qu'ils n'assuraient.

Trésor avait beau jeu! Il en profitait!

Quand on le trouvait inerte et livide, sur la route, dans l'entrée d'une grange, ou sur la voie ferrée, on ne savait jamais s'il était ivre ou s'il était mort! On le transportait chez lui et le médecin parvenait toujours à lui redonner vie. Il en profitait hâtivement pour faire une nouvelle conquête. Les bonnes mamans tentaient de raisonner leurs filles, mais allez donc prendre partie contre un beau garçon qui menace à tout instant de laisser un grand vide derrière lui!

C'est avec ce vide que Trésor remplissait son existence.

Il n'était pas méchant. Il avait bien le sens des responsabilités puisqu'il n'entendait pas se marier avec une telle affection cardiaque.

Les choses allèrent ainsi pendant plusieurs années. De Thérèse à Colette, de Mireille à Lucienne, de Purissima à Gabrielle, notre Trésor s'en donnait à coeur joie. L'une après l'autre se marièrent avec des costauds à la durabilité plus garantie. Engelbert ne portait jamais le deuil. Il avait le coeur si léger qu'un papillon l'aurait pu porter sur son aile, c'est le cas de le dire. Il trouvait toujours une autre porte prête à s'ouvrir. Il fréquentait donc Félicienne Hardy, la fille du forgeron, lorsqu'il fut atteint de sa première mort. Le père de Félicienne connaissait l'histoire qui se répétait de bouche à oreille. Il disait à sa fille, avec assez d'à-propos pour un forgeron:

— C'est pas un gars comme Engelbert qui forgera ton avenir, Félicienne!

Mais la jeune fille, ayant de meilleures dispositions que les autres pour devenir veuve, n'écoutait pas les exhortations du paternel. Elle faillit l'être du reste! Trésor eut une crise en sortant de chez elle un soir de novembre. Transporté à son domicile, il fut déclaré mort! On vint même l'ensevelir! Couronnes, cartes mortuaires, goupillon, tentures noires dans la porte du salon, enfin tout l'attirail de la Mort. On veillait au corps, c'est-à-dire dans la cuisine où les sandwiches, le vin blanc et les histoires gauloises allaient bon train. Dans ce temps-là, on savait s'amuser! Vers deux heures du matin, Félicienne, fidèle jusqu'au bout, quitta le groupe des veilleurs de nuit pour aller réciter une prière pour Trésor. Elle poussa un cri en se rendant compte qu'il n'était plus dans le cercueil. On voit d'ici le drame dans la maison! On finit par trouver Trésor endormi dans son lit! Revenu à la vie, on ne sait par quel miracle, il ne s'était pas trouvé bien dans cet espace vital un peu trop restreint.

Le lendemain, le docteur l'examina. Il déclara que Trésor avait été en état de catalepsie pendant plus de vingt-quatre heures. Mais tout le monde crut à un miracle et la science n'eut qu'à se taire. L'effet sur Félicienne fut cependant catégorique. Elle fit comprendre à Engelbert que tout était fini entre eux.

— Tu comprends, Trésor, on ne me la fait pas deux fois!

COMME à la Bourse, la cote de Trésor baissa rapidement. Il fut seul et taciturne pour la première fois de sa vie. La solitude devait le ronger jusqu'aux os. Habitué aux succès faciles, il tenta de se faire aimer ailleurs. Mais les mauvaises nouvelles courent vite. Il essuya trop de refus consécutifs pour croire encore à sa bonne fortune. Six mois plus tard, il eut une autre crise, la dernière. Il s'en allait alors que les premières roses s'ouvraient pour dire bonjour au soleil de mai. Comme il était bien difficile de savoir s'il était véritablement mort, malgré la signature du décès par un membre de la Faculté, très peu de gens se rendirent prier au corps. Les croque-morts firent leur boulot. Il y eut quelques larmes et quelques méchantes oraisons funèbres en deux mots bâclées.

On le porta en terre. Un humoriste proposa de graver sur la pierre tombale: *Enfin mort!*

Cette idée aussi cruelle que folichonne ne fut pas retenue. Pour Engelbert, qui n'était pas un acteur, la première mort avait été une sorte de répétition.

GRATIS

Un paquet d'essai

**D'ASPIRIN
AROMATISÉ
FORMAT POUR ENFANTS**



**Si vous achetez un paquet de
100 COMPRIMÉS ASPIRIN
au prix régulier de 87¢**

- ASPIRIN**
- Prêt à agir en deux secondes seulement grâce à l'action de floconnement instantané!
 - Procure un soulagement rapide des maux de tête, muscles endoloris et de la plupart des autres douleurs ordinaires.
 - Soulage les maux de gorge dus au rhume.
 - Calme le mal de gorge dû au rhume.
 - Fait vite baisser la fièvre!

ASPIRIN AROMATISÉ, FORMAT POUR ENFANTS

- De l'ASPIRIN véritable à la dose exacte prescrite pour les enfants.
- Vous pouvez en donner en toute confiance.
- Les enfants en aiment le goût.
- Les enfants en prennent sans cajoleries ni rechignements.

Procurez-vous aujourd'hui votre paquet d'essai

GRATUIT d'Aspirin Aromatisé, Format pour

Enfants, chez votre pharmacien!

OFFRE LIMITÉE

PELLICULES

Si vos pellicules reviennent après un shampooing, c'est que vous avez probablement des pellicules infectieuses. Mais, maintenant, vous pouvez enlever même le cas le plus rebelle de ces pellicules communes.

Après de longues recherches, la science a enfin découvert un moyen de détruire

le germe qui cause ces pellicules.

Cette découverte est l'ingrédient actif de la DOUBLE DANDERINE Médicamentée. Oui, la DOUBLE DANDERINE Médicamentée détruit ce germe des pellicules par contact.

Ne laissez donc pas ces pellicules communes ternir vos cheveux. Libérez-vous des pellicules et ayez de nouveau de beaux cheveux, d'aspect sain. Achetez de la DOUBLE DANDERINE Médicamentée aujourd'hui!

BAYVIEW VOUS FAIT ÉPARGNER \$ 20.00

SUR CES ARTICLES DE MARQUES RÉPUTÉES, AVEC CADEAU INCLUS!

80 MORCEAUX

TROUSSEAU SPÉCIAL

COUVERTURES KING COT

Draps et taies d'oreillers WABASSO

SERVIETTES LADY GALT

REG. \$69.50

SEULEMENT
\$49.50

\$1.-COMPTANT

\$1. PAR SEMAINE
\$5. PAR MOIS

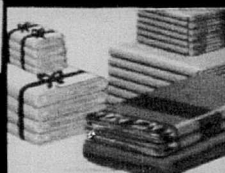
Vous pouvez maintenant avoir cet ensemble complet de 80 MORCEAUX au prix le plus bas depuis des années — et à des conditions de paiement très faciles. Vous obtenez ce qui est nécessaire pour toutes vos chambres: DRAPS et TAIES D'OREILLERS de qualité WABASSO, SERVIETTES DE BAIN LADY GALT, DÉBARBOUILLETES, LINGES À VAISSELLE et SOUS-PLATS, et des COUVERTURES KING COT dans un choix de 3 couleurs (prière d'indiquer) PLUS... notre CADEAU GRATUIT de 20 LAVETTES et SAC D'ENTREPOSAGE.

- 2 COUVERTURES
- 4 DRAPS
- 4 TAIES D'OREILLERS
- 4 DÉBARBOUILLETES
- 4 SERVIETTES DE BAIN GRAND FORMAT
- 6 ESSUIE-MAINS
- 12 SERVIETTES D'INVITÉS
- 12 LAVETTES
- 12 SOUS-PLATS
- 20 DÉBARBOUILLETES

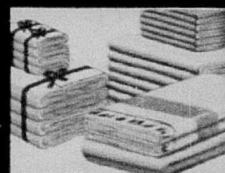
20
CADEAU GRATUIT!
DÉBARBOUILLETES

12
SOUS-PLATS

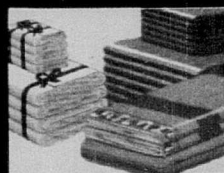
À VOTRE CHOIX,
TROIS GAMMES DE
COULEURS ASSORTIES



ROSE CRÉPUSCULE



JAUNE DORÉ



BLEU TAHITIEN

SEULEMENT
\$

"COMPTANT MINIME ET CONDITIONS FACILES DE CRÉDIT"

BAYVIEW

CREDIT JEWELERS

54 est, rue Wellington, Toronto 1, Ont.

COMPTANT
AVEC CE
COUPON

POSTEZ CE COUPON MAINTENANT!

Bayview Credit Jewelers (Commandes postales) Dépt "T" P-19-11-60

54 est, rue Wellington, Toronto 1, Ont.

• VEUILLEZ M'EXPÉDIER UN ENSEMBLE (80 MORCEAUX) DE COUVERTURES, DRAPS ET SERVIETTES, OFFERT À UN PRIX SENSATIONNEL, ET NE MANQUEZ PAS D'Y JOINDRE MON CADEAU GRATUIT, LE TOUT POUR SEULEMENT \$49.50.

Couleurs: ROSE ☐ BLEU ☐ JAUNE ☐

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____

PROV. _____

Ma gare de fret est à _____

INDIQUEZ LE MODE DE PAIEMENT ✓

\$1 ci-joint et \$1 par semaine ☐

\$1 ci-joint et \$5 par mois ☐

\$1 ci-joint et \$2 par semaine ☐

\$1 ci-joint et \$10 par mois ☐

\$1 ci-joint, solde sur livraison ☐

Paiement intégral ci-joint ☐

Je paierai la somme totale, C.O.D. ☐

PAS DE FRAIS D'EXPÉDITION AVEC

COMMANDES ACQUITTÉES D'AVANCE

OU CONTRE REMBOURSEMENT

Commandez par la poste aujourd'hui! Crédit amical à chacun... Partout au Canada

SATISFACTION GARANTIE OU REMBOURSEMENT

• COMMANDES EXPÉDIÉES PROMPTEMENT