

# LA TRIBUNE

SHERBROOKE, Que.

# Perspectives

Vol. 3, No 3 — 21 janvier 1961



RENEE DAVID, 19 ANS — VOIR PAGE 36

Louis Jokes—Perspectives

# MON "VOYAGE"



Mme Kelm trouve les fleurs plus belles que jamais . . . et pour cause!

**A** l'âge atomique, la possibilité d'entreprendre des voyages interplanétaires et la menace des retombées radio-actives incitent l'homme à tenter des expériences entièrement nouvelles pour lui.

C'est ainsi que l'Université du Manitoba a construit une cabine d'expérimentation parfaitement étanche au bruit et à la lumière, dans laquelle on a fait entrer tour à tour plusieurs sujets humains. Dans ce récit dont Perspectives s'est assuré l'exclusivité, Mme Winnifred Kelm, infirmière âgée de 25 ans et femme du psychologue Harold Kelm, raconte, en des termes d'une simplicité poignante, comment elle a vécu seule huit jours et demi dans cette "capsule".

Ces expériences de séjour en cabine interplanétaire, dans un isolement complet, sont dirigées par le docteur John Zubek, doyen de la faculté de Psychologie à cette université. D'autres équipes universitaires de recherche

poursuivent des expériences semblables ailleurs dans le monde et le Dr Zubek se tient en relations étroites avec elles à ce sujet.

Tout en analysant les données fournies par l'expérience Kelm et par d'autres, le professeur Zubek prépare déjà de nouveaux essais, cette fois sur les effets de la chaleur et des vibrations continues sur les humains. On y fera varier la température du point de congélation (32 degrés Fahrenheit) à la moitié de la chaleur nécessaire à l'ébullition de l'eau—qui est de 212 degrés—soit 106 degrés F. Le doyen Zubek se propose également d'étudier les réactions de deux ou trois personnes enfermées en même temps dans sa cabine. Plus tard, il les soumettra à un essai de suppression simulée de la pesanteur. Le cobaye humain devra porter alors un vêtement imperméable.

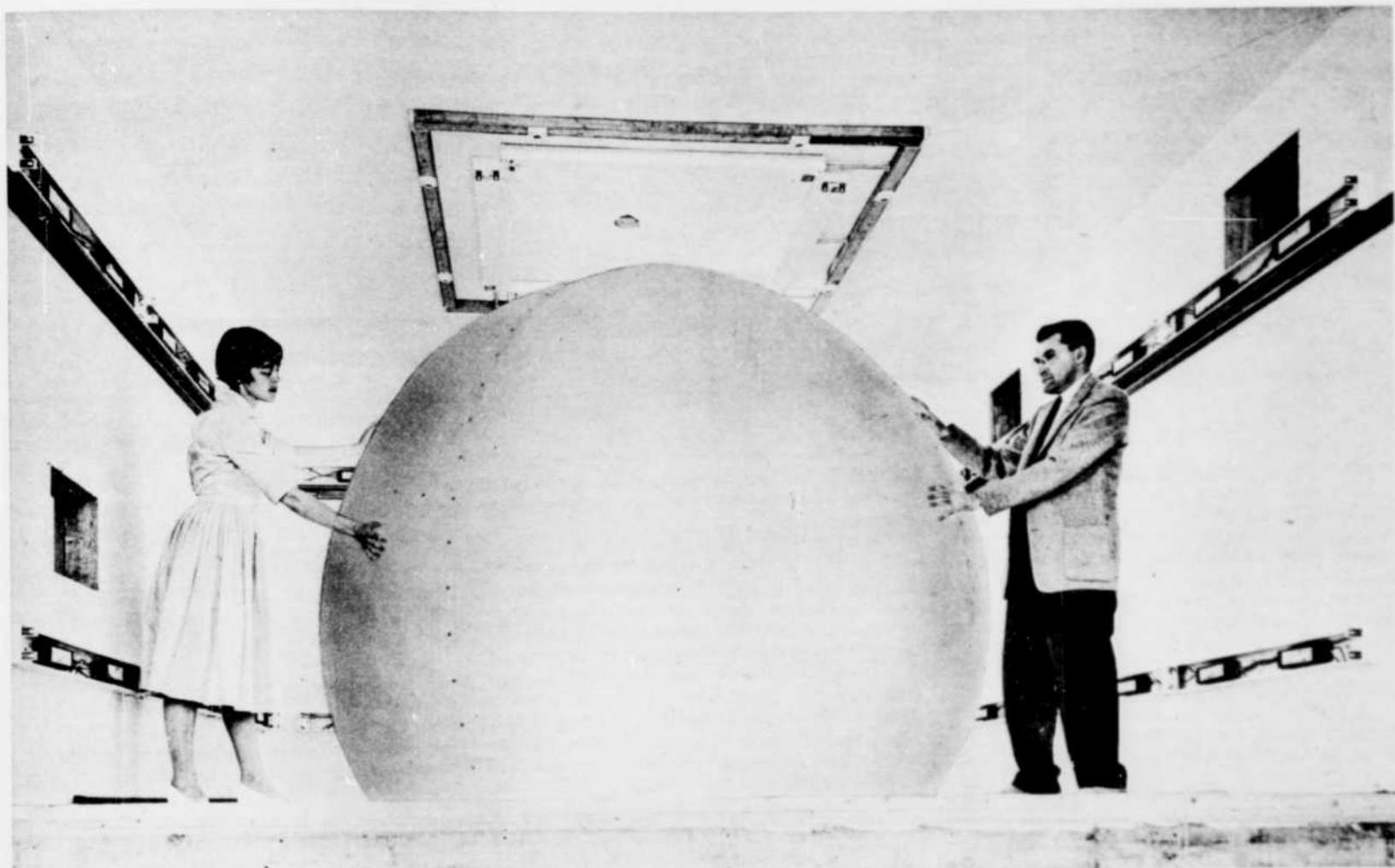
LA RÉDACTION



C'est dans cette posture et cet accoutrement que Mme Kelm a passé huit jours et demi seule dans cette "cabine interplanétaire" imperméable à toute lumière et à tout

bruit. Pour se conformer à des conditions de vie analogues à celles que subiront les astronautes, elle ne devait faire aucun mouvement et ne jamais ôter son casque.

# INTERPLANÉTAIRE



Le Dr Zubek et son assistante, Wilma Sansom, palpent, pour s'assurer qu'elles sont bien étanches, les parois extérieures de la cabine où Mme Kelm a vécu une semaine.

## Une jeune femme passe huit jours et demi, seule, dans une cabine obscure et insonorisée

Par Winnifred Kelm

**S**IX pieds au-dessus de ma tête, le feu rouge lance une dernière lueur puis s'éteint. Pour la première fois de ma vie, je me trouve dans l'obscurité totale.

Ce n'est pas la pénombre, mouchetée de points lumineux, de la penderie où, enfant, j'aimais me cacher parfois mais une noirceur absolue.

Je suis retranchée du monde des vivants et un frisson de peur me parcourt. C'est celui que doit ressentir le bambin qui s'est enrhumé par étourderie dans un réfrigérateur abandonné et qui découvre trop tard qu'il ne peut plus en sortir.

Ma première pensée, maintenant que je suis seule: pourquoi ai-je accepté de m'enfermer dans cette cabine imperméable au bruit et à la lumière, où je dois demeurer toute une semaine?

Je me rassure en me rappelant que j'ai librement consenti à me soumettre à cette expérience que dirige le docteur John Zubek, dans les laboratoires de l'Université du Manitoba, à Winnipeg. On m'a enfermée dans ce qu'on appelle une "cabine interplanétaire".

Ma nacelle a la forme d'une énorme bulle en matière plastique translucide dont on aurait tranché le segment inférieur pour l'empêcher de rouler. Un épais enduit de fibre de verre qui bloque toute lumière et tout son extérieurs recouvre le plancher et les parois intérieures. La cabine est juste assez haute pour que je puisse me tenir debout au milieu. Elle repose sur un piédestal en bois, d'une hauteur de trois pieds, à la façon des huttes sur pilotis qu'on voit dans les pays tropicaux.

En rampant, je me suis glissée sous ce piédestal, par une petite ouverture, et j'ai pénétré dans la cabine grâce à une trappe ménagée dans le plancher. On m'a fourni un matelas pneumatique qui recouvre en partie la trappe, une fois celle-ci refermée. A ma droite, une double porte forme une écoutille par où on me glissera ma nourriture. A ma gauche, une autre trappe recouvre une fosse septique.

Si je suis entrée dans cette cabine, c'est afin d'aider le Dr Zubek à déterminer le comportement probable des personnes obligées de subir un isolement complet et prolongé — avec l'ennui et la sensation d'étouffement qu'il procure — à l'intérieur des abris contre les retombées radio-actives, des sous-marins et des astronefs de l'avenir. Je dois y demeurer durant huit jours et demi si je veux vraiment établir un record d'endurance dans ce domaine. Au fait, des vingt-deux sujets acceptés parmi ceux qui se sont offerts, seuls le Dr Zubek lui-même et moi aurons réussi à rester plus de sept jours dans la cabine.

Quand on en a refermé la porte, j'ai d'abord eu peur. Maintenant, allongée sur mon matelas, je ne trouve pas l'expérience désagréable. Je peux me reposer et réfléchir en toute quiétude et m'accoutumer graduellement à mon nouveau milieu.

"La nourriture à droite... la toilette à gauche." Mentalement, je répète plusieurs fois cette phrase. Dans l'obscurité complète où je suis, je dois en effet ne

pas cesser un instant de pouvoir m'orienter.

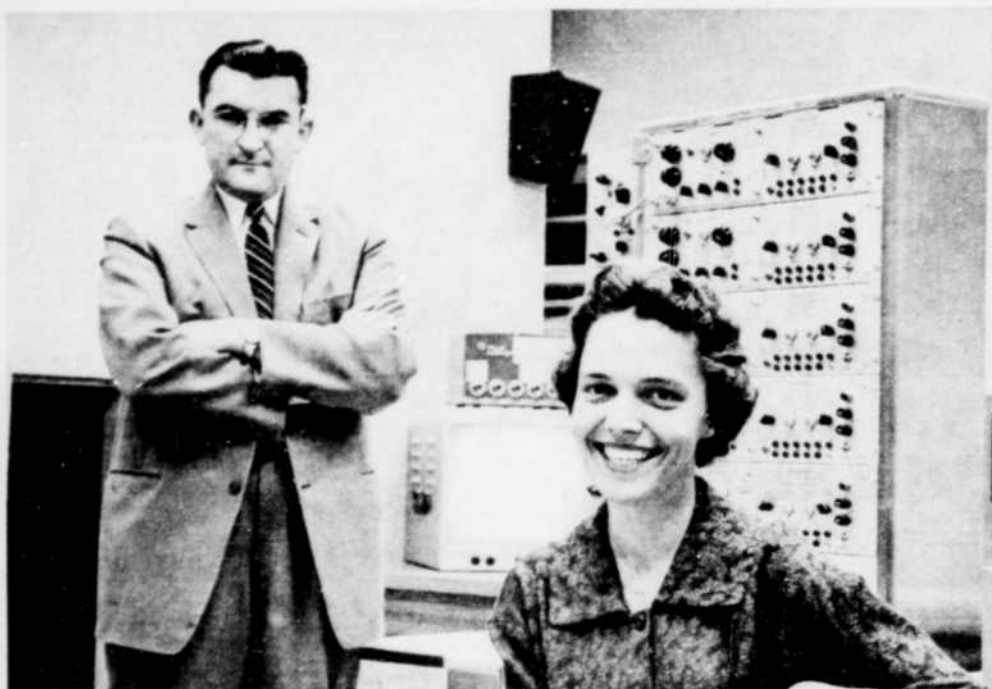
Les deux premiers jours — ou, du moins, ce qui me paraît une période de 48 heures — se passent bien. Je médite beaucoup. Mon doigt se promène distraitemment sur l'enveloppe rugueuse du matelas et ce contact me rappelle la plage de sable fin de Penticton, en Colombie britannique, où Harold et moi avons passé notre lune de miel.

Notre mariage a eu lieu dans une église baptiste de Winnipeg, en 1958. Je venais tout juste d'être reçue infirmière. Il est agréable de penser aux deux semaines que nous avons passées ensuite dans les vallées de la Caribou et de l'Okanagan, à faire cuire nos repas en plein air et à goûter les merveilleux fruits de la région.

Comme j'ai l'ordre de ne pas bouger — je ne dois même pas chanter ni fredonner — je concentre davantage mes pensées sur Harold. Il a été l'un des premiers à s'offrir comme sujet pour ces expériences de vie en cabine hermétique que l'Université du Manitoba a entreprises à la demande du Bureau des recherches de la Défense nationale. Sa carrière de psychologue — il doit bientôt soutenir, à l'Université de Hamilton, une thèse de doctorat en psychologie — le porte en effet à s'intéresser à ces expériences, à cause de leurs effets psychiques.

Je l'ai questionné sur sa propre expérience. Ceux qui se soumettent à cette épreuve ont l'ordre de ne révéler à personne (sauf au Dr Zubek) les sensations éprouvées, pour ne pas influencer les sujets qui leur succéderont. Mais, comme je suis sa femme...

Harold m'a dit qu'à partir (Suite à la page suivante)



Mme Kelm avec le Dr Zubek, à gauche; avec son mari, à droite. A noter le téléviseur en circuit fermé (installé après son expérience) qui fonctionne dans l'obscurité, grâce aux rayons infra-rouges.



## Mon "voyage" interplanétaire

(Suite de la page précédente)

de la quatrième journée de claustration, il a commencé de voir, dans toutes les directions, d'étranges éclairs informes jaune-orange, chaque fois qu'il remuait les mâchoires. Au dernier jour de l'épreuve, ces éclairs ne cessaient pour ainsi dire plus. C'est tout ce qu'il se rappelle.

Maintenant que je suis enfermée à mon tour, je me demande ce qui va m'arriver, à moi. Les heures passent lentement, où réflexions et rêves s'entremêlent de façon confuse. Je me répète encore, de temps à autre: "La nourriture à droite... la toilette à gauche."

Un microphone, fixé près de ma tête, me permet de demander des vivres ou de l'eau. Mais on m'a priée de ne pas en abuser. Cet appareil est si sensible qu'il peut capter le moindre de mes soupirs (prouvant ainsi que j'obéis aux instructions) et enregistrer même les murmures que je pousserais pendant mes rêves.

A chacun de mes mouvements, je sens la présence du casque d'écoute aux oreillettes de caoutchouc-mousse dont je ne dois pas me séparer. C'est la seule obligation de mon séjour qui me pèse vraiment. On force le sujet à porter ce casque pour s'assurer qu'il restera couché sur le dos et limitera ses déplacements, même ceux qu'on fait involontairement, durant le sommeil. Je ne peux m'allonger sur un côté ou l'autre car mes oreilles deviennent peu à peu d'une sensibilité extrême.

Toujours allongée, je songe à la journée où je me suis offerte comme sujet à l'expérience. L'université offre une somme de \$25 par jour aux candidats. Ce n'est pas l'argent qui m'intéresse mais la pensée que mes réactions pourraient avoir une valeur scientifique utile à mon pays. Cette épreuve me sera également précieuse, ai-je pensé, dans mes fonctions d'infirmière, dans le service des malades mentales, à l'Hôpital Général de Winnipeg.

**M**A PREMIÈRE rencontre avec le Dr Zubek me revient également en mémoire. Le docteur a dû, en effet, s'assurer de ma bonne condition physique. Il m'a également fait subir un test d'intelligence, pour vérifier si mes réactions seront comparables à celles des autres sujets.

"Nous nous aventurons en pays inconnu, m'a-t-il expliqué. Nous devons donc procéder avec le plus grand soin. Nous vous surveillerons constamment. Surtout ne vous inquiétez pas! Nous ne vous soumettrons à aucune épreuve intolérable ni à aucun danger grave."

Tout cela me semble bien loin, maintenant. Je ne m'attarde d'ailleurs pas à y repenser car on m'a conseillé, pendant ma claustration, de réduire mon activité mentale aussi bien que physique au minimum. On ne me permet ni de me brosser les dents ni de changer de vêtements. Toutefois, on m'autorise à utiliser un désodorisant à arôme de pin. (Cette odeur n'évoque plus maintenant pour moi la fraîcheur de la forêt et on peut être certain que j'emploie un désodorisant d'un

arôme différent dans notre appartement!)

Vers le quatrième ou le cinquième jour, l'obscurité et le silence prolongés commencent de produire en moi de curieux effets. Je perds la notion du temps. Je ne tiens d'ailleurs plus à faire l'effort d'établir si c'est le matin ou le soir ou même depuis combien de jours je me trouve là. Tout ce qui m'intéresse, c'est le moment où un des assistants du Dr Zubek glissera la tête par la trappe et m'avertira que l'expérience est terminée. Le registre où sont consignés mes faits et gestes relate même qu'un jour, j'ai réclamé mon déjeuner à 3 heures du matin et mon dîner à peine quatre heures plus tard!

Je ne prends que de la nourriture liquide. On en a dosé la composition pour que chaque verre de huit onces contienne toutes les vitamines et tous les sels minéraux nécessaires à ma subsistance. Comme on n'a pas l'intention de m'affamer, je peux réclamer cette nourriture à volonté. Mais, à la fin de mon séjour, j'aurai quand même maigri de quatre livres.

A partir du moment où je consens à demeurer enfermée plus que les sept jours requis, on adoucit ma diète. Au lieu de ce liquide insipide, on me sert des jus de fruits et du café et même, parfois, un plat renfermant un peu de viande.

Certain jour, on place dans l'écouille aux vivres un bocal qui produit un bruit mystérieux quand on le secoue. C'est un cadeau de maman. Humoriste née, elle m'envoie des tranches de carottes crues, la carotte étant censée renforcer la vision dans l'obscurité...

Jusqu'à Harold qui se met de la partie. Il me fait parvenir... un cure-dent! En fait, il me faudrait bien plus que cela pour me nettoyer l'intérieur de la bouche. Je ne me suis pas brossé les dents depuis une semaine.

Hors de la cabine, deux assistants du professeur Zubek surveillent sans cesse mon comportement. Mais je n'ai aucun contact avec eux, sauf pendant les brèves périodes où, chaque jour, on me fait subir certains examens écrits ou oraux. Ces examens ont d'ailleurs lieu à des intervalles irréguliers, pour que je ne puisse en déduire quelle heure ou même quel jour il est. Ils me soulagent toutefois de la monotonie ambiante. On me permet même de m'asseoir à ce moment.

Au signal donné par l'ampoule rouge au plafond de la cabine, je dois saisir un cartable déposé dans l'écouille et répondre à une série de questions écrites. On me demande, par exemple, de résoudre des problèmes mathématiques élémentaires. Ou encore d'écrire tous les mots débutant par une lettre donnée dont je peux me souvenir. Dans une autre épreuve, il me faut tracer des points à l'intérieur de triangles ou de carrés. Parfois, l'épreuve consiste à écouter une suite de neuf mots de trois lettres et à les répéter par cœur quelques instants plus tard.

Une fois, j'en profite pour demander quel jour nous sommes; mais mon gardien respecte scrupuleusement la consigne et demeure muet.

Puis, soudain, la "chose" survient.

Je m'éveille en sursaut, avec une étrange sensation de tristesse et d'irritabilité. L'ampoule rouge s'allume pour signaler que de nouveaux examens vont avoir lieu. D'un ton cassant qui ne m'est pas coutumier, je prévient mes observateurs que je ne veux plus subir d'exams. J'entends alors, dans mon casque d'écoute, une voix de femme qui me demande de sortir de la cabine par la trappe du plancher.

L'expérience est terminée, me dis-je. Elle ne me paraît pas, après tout, avoir été trop pénible. Je n'en suis pas moins fâchée de voir que Harold n'est pas là pour m'accueillir après ma longue absence.

Les deux assistants en blouse blanche me tendent une chaise, tout en se trémoussant nerveusement. L'un d'eux est une femme. C'est Wilma Sansom, qui a déjà subi, elle aussi, l'épreuve de claustration. Leur ton brusque me fait croire qu'ils m'en veulent de ma violente réponse de tantôt et de mon manque de coopération à leur égard.

**W**ILMA me prévient qu'un taxi m'attend. "Votre mari a été victime d'un grave accident de la route, il y a moins d'une heure, me dit-elle. On a dû le transporter à l'hôpital."

Les événements suivants s'inscrivent avec plus de force encore dans ma mémoire. Au dispensaire de l'hôpital, on me conduit près de la table d'opération sur laquelle repose Harold. Mes pieds sont trempés jusqu'aux os. Il pleut à verse. En sortant du taxi, je n'ai pas pris le temps d'éviter les flaques d'eau. Je cherche, parmi toutes les personnes présentes, une figure qui me soit familière mais n'en aperçois aucune.

Harold en est à ses derniers moments. Bientôt, une élève-infirmière vient ramener le drap par-dessus son visage sans vie. J'observe, accablée de chagrin, les deux infirmiers qui saisissent son cadavre et le placent sur une civière. L'aspect inhumain, impersonnel que peut prendre la routine administrative d'un hôpital me frappe et m'indigne. Un léger sentiment de culpabilité se mêle à mon indignation. Déprimée, je ne cherche même plus à dissimuler ma mise négligée. Voilà une semaine que je ne me brosse plus les cheveux, que je ne me lave plus la figure.

En sortant de l'hôpital, je rends visite à ma belle-mère, Mme Martha Kelm, pour lui apprendre la mort d'Harold. Puis je vais voir mes propres parents et, enfin, je rentre chez moi. Je prends aussitôt la décision de partir pour Vancouver immédiatement après les funérailles de mon mari.

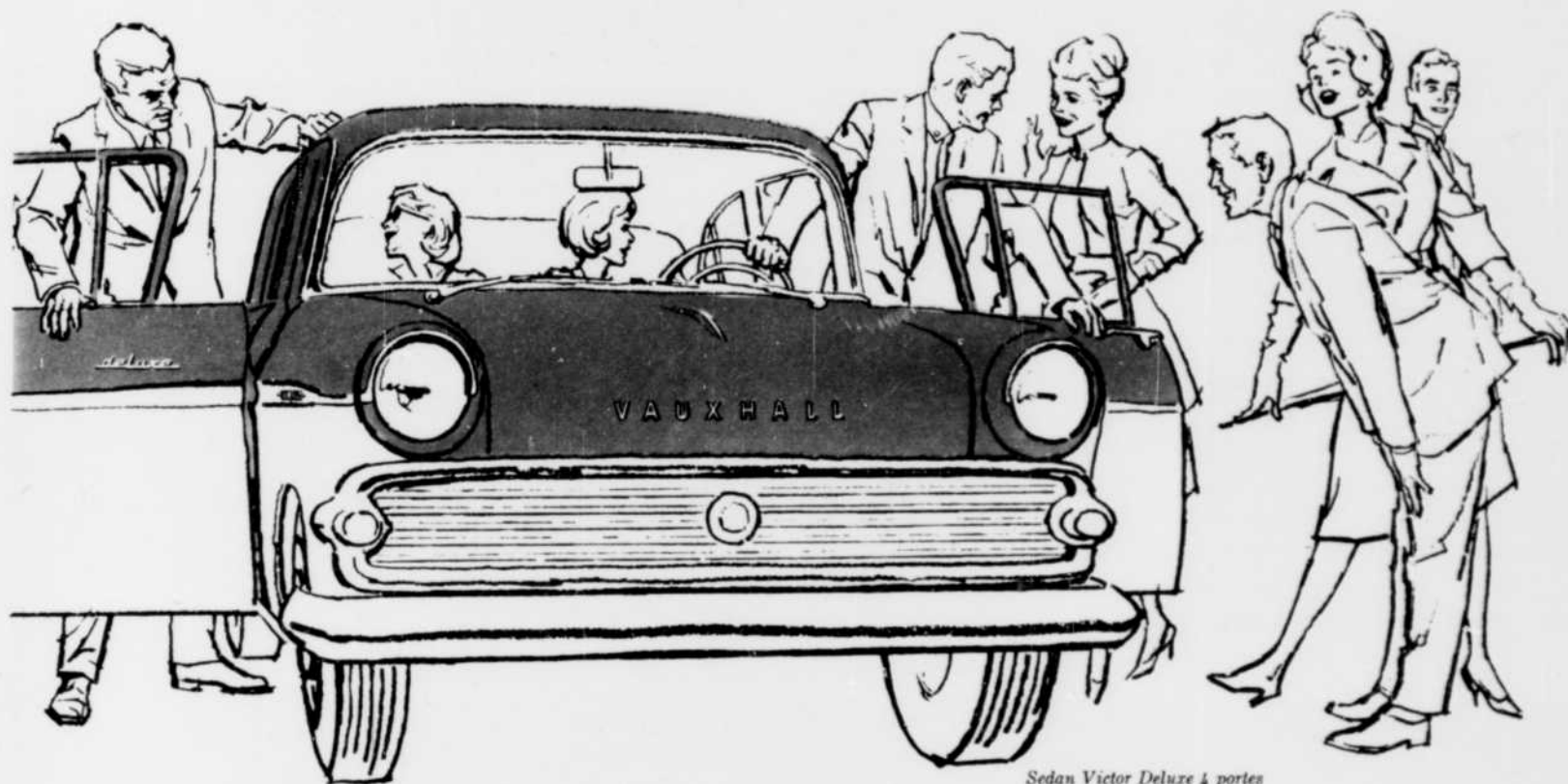
Assise sur le plancher du vivoir, je feuillette distraitement de vieilles photos de notre mariage et médite sur mon avenir, qui me paraît sombre et incertain. Tout en faisant tourner mon alliance autour de mon doigt, je me répète que je ne dois pas m'énerver. Et voilà que, peu à peu, sous mon coude, je retrouve le dur contact du matelas de caoutchouc et, qu'au lieu des murs de notre appartement, mon regard fixe les ténébreuses parois de la "cabine interplanétaire"...

Ce n'était qu'un rêve!

Ma première impulsion est de crier: (Suite page 34)

# La grande attraction

(LA VOITURE PLEINE D'ALLANT ET DE FOUGUE)



*Sedan Victor Deluxe 4 portes*

D'un bout à l'autre du pays, les Canadiens ne tarissent pas d'éloges au sujet de la nouvelle Vauxhall. Quelle élégance, quelles formes pratiques! Et cette grande fenêtre arrière qui offre une vue si magnifique... de plus, la Vauxhall a une fougue et un allant incomparables; elle grimpe les côtes avec l'agilité d'un chat, même dans la neige. Et sa puissante chaufferette vous assure un confort parfait même par les plus grands froids. Passez chez votre concessionnaire faire l'essai de la Vauxhall, l'attraction de l'année.

*Et la Vauxhall offre tous ces avantages sans supplément de prix: cinq places confortables; commodité du modèle à quatre portes; direction à billes recirculantes ne nécessitant aucun effort; carburateur économique; pare-brise panoramique en verre lamellé; chaufferette et dégivreur à prise d'air extérieur; traitement antirouille par bain.*

*(Pneus à flancs blancs moyennant supplément)*



*Sedan Victor Super 4 portes*

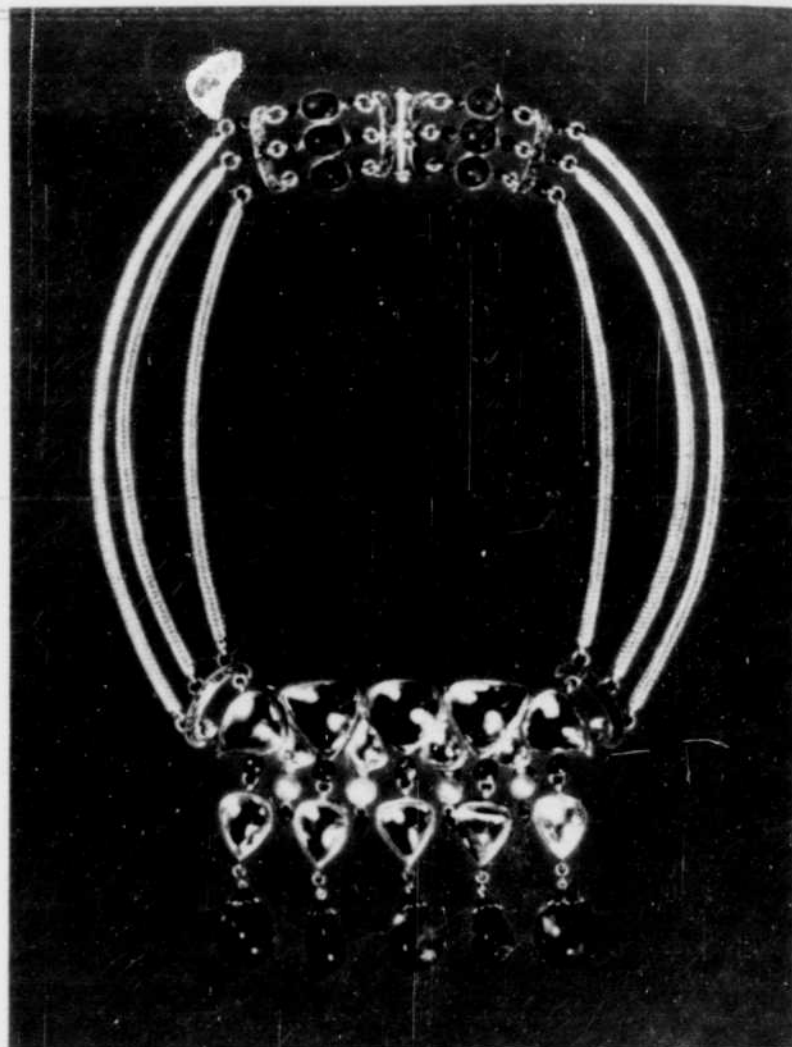
*Estate Wagon Victor 4 portes*

C'EST LA VOITURE QU'IL FAIT BON CONDUIRE!

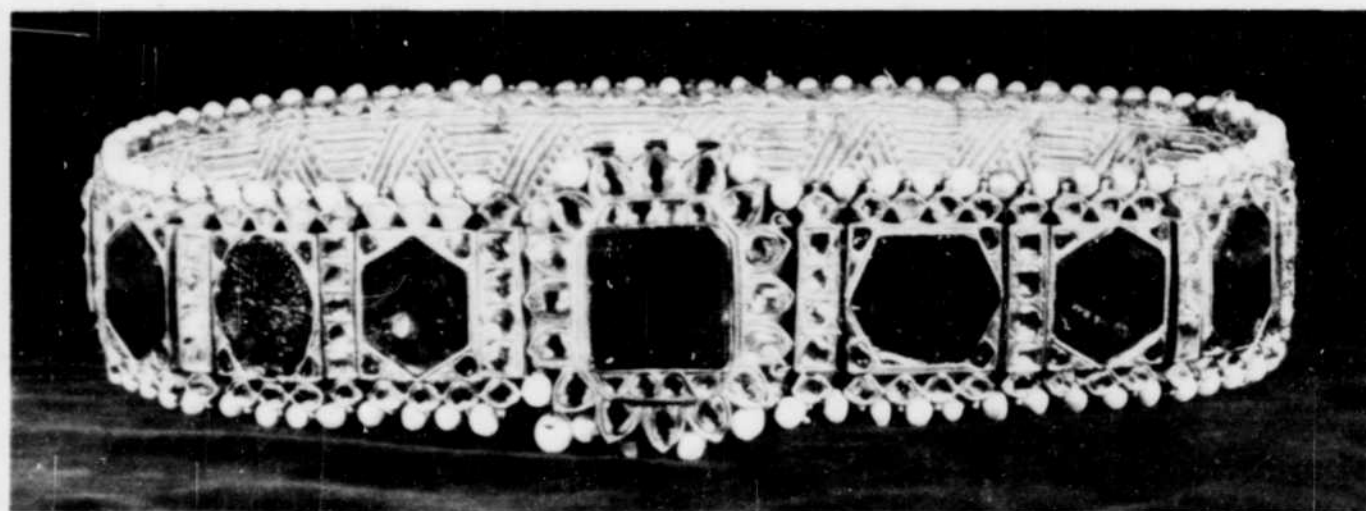
# Vauxhall

La voiture anglaise  
construite et garantie  
par General Motors.

Relié par des diamants à deux autres gros rubis, le Timour, l'un des deux plus gros rubis du monde, est la pierre centrale de ce collier. Il appartenait à Tamerlan et orna jadis le trône du Paon des empereurs mongols.



Ce bijou délicat composé de lasques (diamants plats), de perles, d'émeraudes et de rubis a pour fermoir un rubis, don du maharajah de Mysore à la reine Victoria.



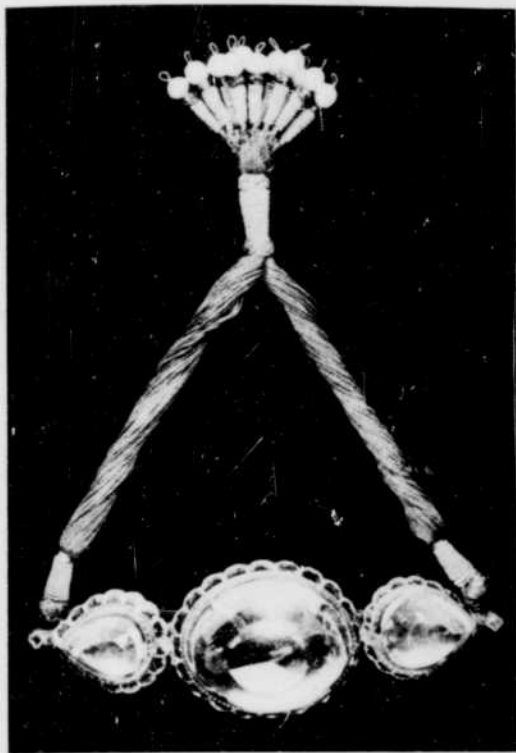
Les émeraudes et les perles incrustées dans cette ceinture, autre pièce précieuse de la collection de bijoux indiens de la reine, viennent du caparaçon du cheval d'un maharajah.

# Les bijoux de la reine Elisabeth

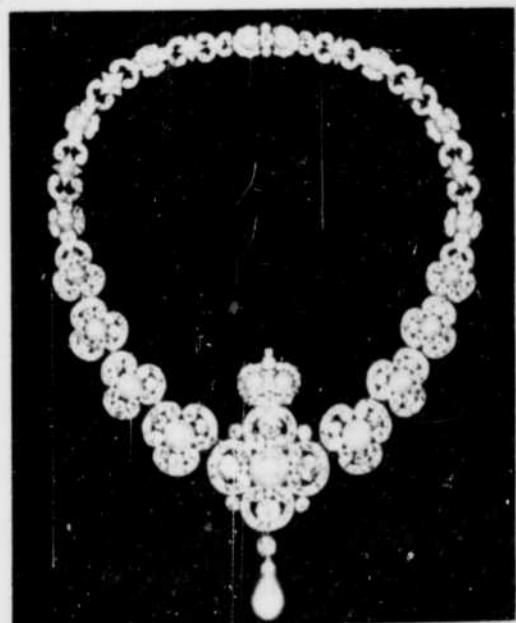
Pour son voyage en Inde et au Pakistan, la souveraine portera les bijoux les plus précieux de sa collection



Soirée de gala: la reine porte le collier du Jubilé et le diadème de la reine Mary.



Pour sa visite en Inde, la reine portera le Koh-i-Noor, le plus célèbre diamant du monde, monté sur broche.



Le collier du Jubilé, cadeau des Filles de l'Empire à la reine Victoria, est fait de perles et de diamants.

**P**OUR son voyage en Inde et au Pakistan, la reine Elisabeth a sorti ses plus splendides bijoux des chambres fortes du palais de Buckingham et du château de Windsor. Il y a, entre autres, des pièces que peu de gens connaissent, des pièces d'une telle magnificence que seules de grandes comédiennes possèdent assez de prestance pour les porter.

La reine possède cette prestance, en plus de la dignité. Il suffit de lire la description de son couronnement en 1953 pour s'en convaincre.

"Tête nue, elle portait sa superbe tunique de brocart d'or et toutes les pierres précieuses de son épée d'Etat scintillaient de mille feux... De ma vie, je n'ai vu de moment plus émouvant que celui où la reine, levant la grande épée, la plaça sur l'autel. Ce geste fut fait avec tant de naturel et de dignité, que ni Sarah Bernhardt, ni aucune autre grande comédienne n'aurait pu faire mieux."

Ce passage a été écrit par lord Twining, qui publia récemment un énorme volume intitulé "Histoire des bijoux des couronnes d'Europe", dont provient la majeure partie de la documentation de cet article.

Quand elle part en voyage, Elisabeth II s'efforce



Ce collier et ces boucles d'oreille de diamants et de saphirs sont un cadeau de mariage du roi Georges VI à

sa fille. Dans la photo du centre, la reine les porte avec le diadème que lui a offert le nizam d'Hyderabad.

de paraître aux yeux de ses sujets, telle qu'ils se la représentent.

Pour les Indiens et les Pakistanais, un souverain doit porter des bijoux. La reine ne créera pas un précédent, puisque déjà les princes indiens, pour les cérémonies officielles, se paraient de la tête aux pieds. Même leurs chevaux et leurs éléphants étaient somptueusement caparaçonnés.

Quand on établit le programme d'une visite royale, la reine décide des bijoux qu'elle portera en chaque occasion. Elle n'oublie pas non plus les parures qui peuvent avoir une signification particulière pour les habitants des pays qu'elle visite. Les cadeaux reçus à l'occasion de son mariage ou de son couronnement, par exemple, ou ceux qui sont attachés à un événement historique.

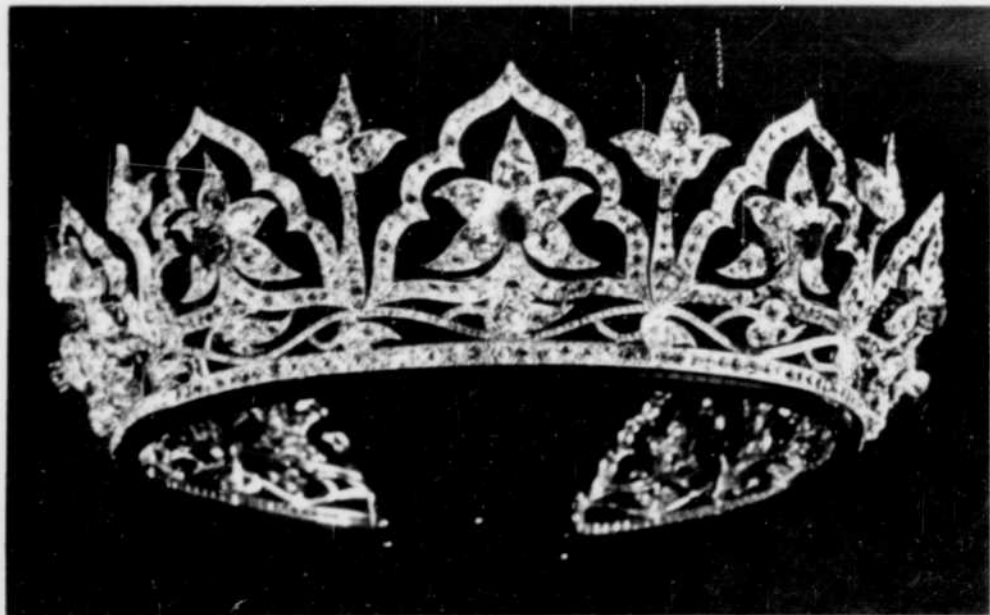
L'histoire du plus célèbre diamant du monde, le Koh-i-Noor, est liée à celle de l'Inde et il est bien naturel que la reine l'emporte dans son voyage. En 1526, le Koh-i-Noor était en la possession du premier empereur mongol des Indes. Il tomba finalement entre les mains des Anglais et fut alors donné en cadeau à la reine Victoria.

Le Koh-i-Noor retourna pour la première fois en

Inde dans des circonstances plus heureuses, en 1911, lors d'une visite de la reine Mary. De fait, il orne les couronnes de toutes les reines d'Angleterre depuis la reine Victoria. Pour le voyage de cette année, le bijou sera monté sur une broche et non sur une couronne.

En Inde, la question de couronne soulève en effet divers problèmes. Etant donné que la reine n'est plus impératrice des Indes, elle ne peut porter la couronne impériale des Indes. Toutefois, parmi les trésors royaux se trouve une parure parfaite pour l'occasion. Il s'agit d'une splendide petite couronne que la reine Victoria fit faire, en 1870, six ans avant qu'elle fut proclamée impératrice des Indes.

Il est fort possible, par ailleurs, que la reine, avec sa prévenance caractéristique, porte un sari pour faire honneur au vêtement national des Indiennes, au cours d'une des nombreuses réceptions auxquelles elle assistera. Fin comme de la gaze, et bordé de fils d'or de 18 carats, un sari royal est absolument ravissant. Avec ce vêtement, la reine portera vraisemblablement des bijoux indiens de sa collection du palais de Buckingham. Il y a trois bracelets ornés de bijoux et sertis de rubis et de perles. (Suite à la page suivante)



## La plus riche collection de bijoux du monde entier

**Les Indiens** et les Pakistanais verront probablement la reine avec ce diadème. Merveille de l'art indien, cette parure était, à l'origine, sertie de plus de cent grosses opales, mais la reine Alexandra les fit remplacer par des rubis. Ci-dessous, arrivant au théâtre, Elisabeth II montre qu'elle possède la dignité et la prestance qu'il faut pour se parer des magnifiques bijoux de sa collection.

### Les bijoux de la reine...

(Suite de la page précédente)

— de rigueur avec un sari — et un diadème d'inspiration indienne. Cette parure était à l'origine sertie de plus d'une centaine de grosses opales, mais la reine Alexandra ne semblait pas les apprécier, puisqu'elle les fit remplacer par des rubis. Dans toute la collection de bijoux indiens, ce sont les rubis qui prédominent et, fort heureusement, ils seyant à ravir à la reine. Leur éclat rougeoyant accentue la blancheur nacrée de son teint. On y trouve, notamment, le fabuleux Timour, l'un des deux plus gros rubis du monde. Il appartenait à Tamerlan, le féroce conquérant mongol qui dévasta l'Europe et l'Asie, et fut, à une époque, incrusté dans le trône du Paon des empereurs mongols. Soutenu par deux autres gros rubis bruts et paré de noeuds de diamants, il est aujourd'hui la pierre centrale d'un grand collier appartenant à la reine.

Un autre collier, chef-d'oeuvre de joaillerie, est la quintessence du faste de l'Orient. Il se compose de 10 gros lasques (ce sont des diamants plats), quatre petits lasques, quatre perles, trois émeraudes et cinq pendeloques de rubis sur le devant, et derrière, de six cabochons de rubis reliés par trois chaînettes d'or, auxquelles sont rattachés des émaux rouges. Le fermoir est fait d'un autre rubis offert à la reine Victoria par le maharajah de Mysore. Une ceinture incrustée d'émeraudes est également ornée de rubis que rehaussent des perles et d'autres émeraudes. Ces pierres viennent du caparaçon du cheval d'un maharajah.

La reine peut faire son choix parmi cette incomparable collection de bijoux indiens avant même de songer à sa collection personnelle, la plus belle collection privée du monde. Il ne faut pas oublier d'autres joyaux d'une valeur inestimable, qui appartiennent au trésor de la Couronne et qu'elle a le droit de porter.

Certains bijoux de la souveraine servent souvent d'inspiration à son couturier. Norman Hartnell lui a fait une de ses robes les plus somptueuses pour aller avec le diadème et le collier, tous deux d'émeraudes et de diamants, que la reine avait choisis pour sa soirée à l'Opéra de Paris.

La reine Elisabeth porte très souvent avec ses robes du soir le collier du Jubilé, offert à la reine Victoria par les Filles de l'Empire à l'occasion de son jubilé de diamant. Cette pièce se compose de noeuds de diamants disposés en trèfle, avec une grosse perle lumineuse au centre de chaque motif. Une petite couronne de diamants et de perles surmonte la rosace centrale de trèfles de diamants. On le considère comme le plus beau de tous les colliers de la reine. Avec ce collier, la reine porte habituellement des boucles d'oreille de diamants finement taillés, cadeau de son père, le roi Georges VI.

Un des plus illustres sujets indiens de la reine, le nizam d'Hyderabad, lui fit cadeau pour son mariage d'un collier de gros diamants et d'un diadème composé de trois diamants taillés en rose. On peut détacher ces roses du diadème et la reine les porte souvent en broche.

La reine Elisabeth portera très certainement les diamants du nizam lorsqu'elle le rencontrera en Inde, parce qu'elle sait que toutes les personnes qui donnent des cadeaux, qu'ils soient grands ou petits, aiment voir qu'on se sert de leurs présents. ✓



instant  
précieux  
entre tous...



celui où vous est révélé ce  
**Nouveau Café *dégustation* Chase & Sanborn!**

Plus qu'une formule améliorée, c'est un café instantané *d'une conception entièrement nouvelle!* Pour la première fois dans l'histoire des cafés instantanés... un café d'une essence si robuste et si étoffée qu'il vous réapprend la joie pure de la dégustation. Prendre le café devient une merveilleuse aventure en soi, un plaisir de connaisseur à savourer lentement.



CAFÉ NOIR OU CAFÉ CRÈME, le nouveau Café Dégustation Chase & Sanborn garde toute son opulence de saveur et d'arôme. Goûtez-y sans tarder. Invitez les amis à venir le savourer avec vous.

Soyez la première à leur faire découvrir ou retrouver, dans ce merveilleux café, les joies profondes de la dégustation.



*Vite préparé... longuement savouré!*

# Le papa qui est aussi couturier



**L**ES BADAUDS de Saskatoon qui regardent la famille Portal-Foster traverser la rue se demandent s'il n'ont pas la berlue. Le père, William, ouvre la marche, sa dernière-née dans les bras, suivi de ses sept autres filles qui se tiennent toutes par la main; au bout de la file, la maman forme l'arrière-garde. Les huit soeurs et leur mère sont toutes habillées de la même manière, ce qui ne laisse aucun doute sur leur degré de parenté; elles portent un manteau de laine mauve sur une robe de velours bleu.

Etre "affligé" de huit filles — pas un seul garçon — n'est pas un fardeau pour ce père de famille qui façonne lui-même les vêtements de tout ce monde. Il garde toujours un calme olympien et ne s'impatiente jamais, même quand il procède à l'essayage des robes. William Portal-Foster a d'autant plus de mérite qu'après la naissance de sa troisième fille, il avait résolu d'entreprendre l'étude du droit et d'abandonner son métier de fourreur. Ce n'est, toutefois, que trois filles plus tard qu'il put commencer la réalisation de son rêve. Comme, étant jeune, il n'avait pas eu la chance de pousser très loin ses études, il dut d'abord obtenir son baccalauréat ès arts. Il le décrocha après un an d'étude seulement, au Collège de Regina, au lieu des quatre années réglementaires. Puis il s'inscrivit à la faculté de Droit de l'Université de la Saskatchewan, à Saskatoon, tout en travaillant à temps partiel pour ne pas trop entamer ses économies.

William Portal-Foster, qui approche de la quarantaine, fit la connaissance de sa femme en Angleterre, pendant la guerre, alors qu'il servait dans le C.A.R.C. Ils se marièrent là-bas en 1946 et vinrent s'installer aussitôt à Regina. Avec seulement \$65 en poche, il acheta un manteau de fourrure usagé, le retaila chez lui sur une machine à coudre achetée à crédit et le revendit avec un honnête bénéfice. C'est la première fois qu'il avait recours à son talent de couturier pour gagner sa vie. Un an plus tard, il s'installait au centre de la ville, ouvrait un magasin et employait six ouvriers. Il faut cependant ajouter qu'il connaissait déjà la couture, ayant travaillé comme apprenti, à l'âge de seize ans, chez un couturier de Regina.

Pour faire ses études de droit, il lui a fallu quitter Regina et s'établir près de l'université, à Saskatoon, et également abandonner son commerce. Il ne s'en plaint pas. L'été dernier, il a travaillé comme coupeur de fourrure pour un grand magasin à rayons de la ville (en ce moment, il y va encore tous les samedis). Lorsqu'il était relativement à l'aise, c'était par plaisir que William Portal-Foster faisait les robes de ses filles et de sa femme; maintenant, c'est par souci d'économie. En coupant neuf robes dans une seule pièce de tissu, le prix de revient baisse considérablement et, de plus,

(Suite page 12)

## William Portal-Foster confectionne les vêtements de sa femme et de ses filles



William Portal-Foster coupe et coud lui-même, sous le regard intéressé de quelques-unes de ses filles, une robe pour la petite Madelaine, âgée de 3 ans; ci-dessous, il étudie au restaurant du magasin où il travaille.





## POUDING CHOMEUR

### Gâteau:

2 c. à thé de graisse  
1 œuf bien battu  
½ tasse sucre granulé  
1 tasse tamisée de Farine préparée Brodie XXX  
½ tasse de lait tiède

### Sauce:

2 tasses de cassonade  
1 tasse d'eau  
2 c. à thé de beurre  
½ tasse de noix de coco

**CHAUFFER** le four à 350°F. (modéré). Graisser un moule en pyrex de 9" et d'au moins 2" de profondeur. Pour faire la sauce, bouillir de 6 à 8 minutes la cassonade, l'eau et le beurre dans une casserole. Pour le gâteau, ajouter la graisse à l'œuf bien battu et bien mélanger. Ajouter le sucre graduellement et bien battre. Incorporer la farine tamisée alternativement avec le lait tiède. Battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser dans le moule.

**VERSER** la sauce lentement et avec précaution sur la pâte. Étendre la noix de coco sur le dessus du mélange. Cuire pendant 30 minutes.

### Sert 4 portions.

On peut servir avec de la crème fouettée.



## CARRÉS AUX DATTES ET AUX NOIX

½ tasse de farine préparée Brodie XXX, tamisée  
2 c. à table de graisse  
½ tasse de cassonade  
1 œuf  
1 c. à table de lait  
1 c. à thé de vanille  
1 tasse de noix hachées  
1 tasse de dattes hachées

**CHAUFFER** le four à 375°F. (modéré). Bien graisser un moule carré de 8 pouces. Tamiser la farine dans un bol, ensuite mesurer. Couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Ajouter la cassonade. Ajouter l'œuf, le lait et la vanille. Battre vigoureusement pour bien mélanger. Ajouter les noix et les dattes. Verser la pâte dans le moule. Cuire 20 à 25 minutes. Refroidir. Saupoudrer de sucre à glacer et couper en carrés.

Donne 15 carrés.

## Vous les réussirez mieux! mais pourquoi?

La **farine préparée** se distingue des autres farines par ce qu'elle vous offre *de plus* que les autres. Plus fine qu'une farine tout-usage, moins spécialisée qu'une farine à pâtisserie, la farine préparée possède un avantage que les autres farines n'ont pas: elle contient déjà la poudre à pâte et le sel requis pour la cuisson, en proportions exactes dans un mélange homogène.

Elle est, de ce fait, plus commode et plus pratique, plus facile et plus sûre à employer. En particulier, la farine préparée vous offre ces trois avantages:—

**1. La mesure exacte.** Plus vous employez de farine, plus vous ajoutez—automatiquement—de poudre à pâte et de sel, dans des proportions rigoureusement les mêmes.

**2. Un mélange parfait.** Vous ne tamisez qu'une fois car, avec la farine préparée, votre pâte n'est jamais trop riche ici et trop pauvre là en poudre à pâte et en sel.

**3. Une pâte qui lève à point.** La poudre à pâte spéciale de la Farine préparée Brodie XXX réagit à la chaleur. Votre pâte ne lève qu'une fois placée dans le four, pour vous garantir des résultats parfaits à chaque fois.

La différence est dans la farine...  
**FARINE PRÉPARÉE**

**BRODIE XXX**

Et le goût fait toute la différence!



"Je prends Aspirin pour le  
**MAL DE TÊTE!"**



"Je prends Aspirin pour  
le soulagement des  
**DOULEURS ARTHRITIQUES!"**



"Je prends Aspirin pour les  
**MUSCLES ENDOLORIS!"**



"Je prends Aspirin pour  
la fièvre et les douleurs  
dues aux **RHUMES!"**



# ASPIRIN

MARQUE DÉPOSÉE  
**PROCURE UN SOULAGEMENT  
RAPIDE DE LA DOULEUR**



*grâce à l'Action  
de Floconnement  
Instantané!*

**REGARDEZ!** Les médecins ont découvert que les comprimés d'Aspirin se désagrègent avant de parvenir dans l'estomac—ils y entrent donc, non pas entiers, mais sous forme de petits flocons mous. Cela signifie qu'Aspirin est prêt à agir... **INSTANTANÉMENT**... et vous vous sentez vite mieux!



Quand vous en achetez — recherchez ce comprimé avec la marque Bayer en forme de croix. Elle identifie l'Aspirin véritable — fabrique seulement par Bayer.

## PELLICULES

Si vos pellicules reviennent après un shampooing, c'est que vous avez probablement des pellicules infectieuses. Mais, maintenant, vous pouvez enrayer 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!



Malgré les rires de ses "femmes", ce papa de Saskatoon n'arrive pas à déridier sa benjamine, Kathleen, qui ne semble pas apprécier du tout d'être l'objet de tant de sollicitude paternelle.

## Le papa qui est aussi couturier

(Suite de la page 10)

dit-il en souriant, "cela me permet de repérer n'importe laquelle de mes filles dans la foule".

Dans leur chambre-dortoir, au sous-sol de la maison paternelle, Kathleen, un an et demi, Madeline, trois ans, Jacqueline, cinq ans, Kim, sept ans, Elizabeth, neuf ans, Margaret, dix ans, Catherine, onze ans, et Jo-Anne, douze ans, ont chacune leur placard, identifié par un morceau de tissu de couleur vive; chaque fillette retrouve sur tous ses vêtements ce même petit morceau de tissu de la même couleur. Il ne faudrait pas qu'Elizabeth endosse les robes de Margaret!

Cet "héroïque" père de famille ne s'attend pas à gagner plus d'argent dans la pratique du droit que dans le commerce de la fourrure.

Il possède déjà, avec les rires de ses huit filles, des richesses que l'argent ne peut pas acheter.

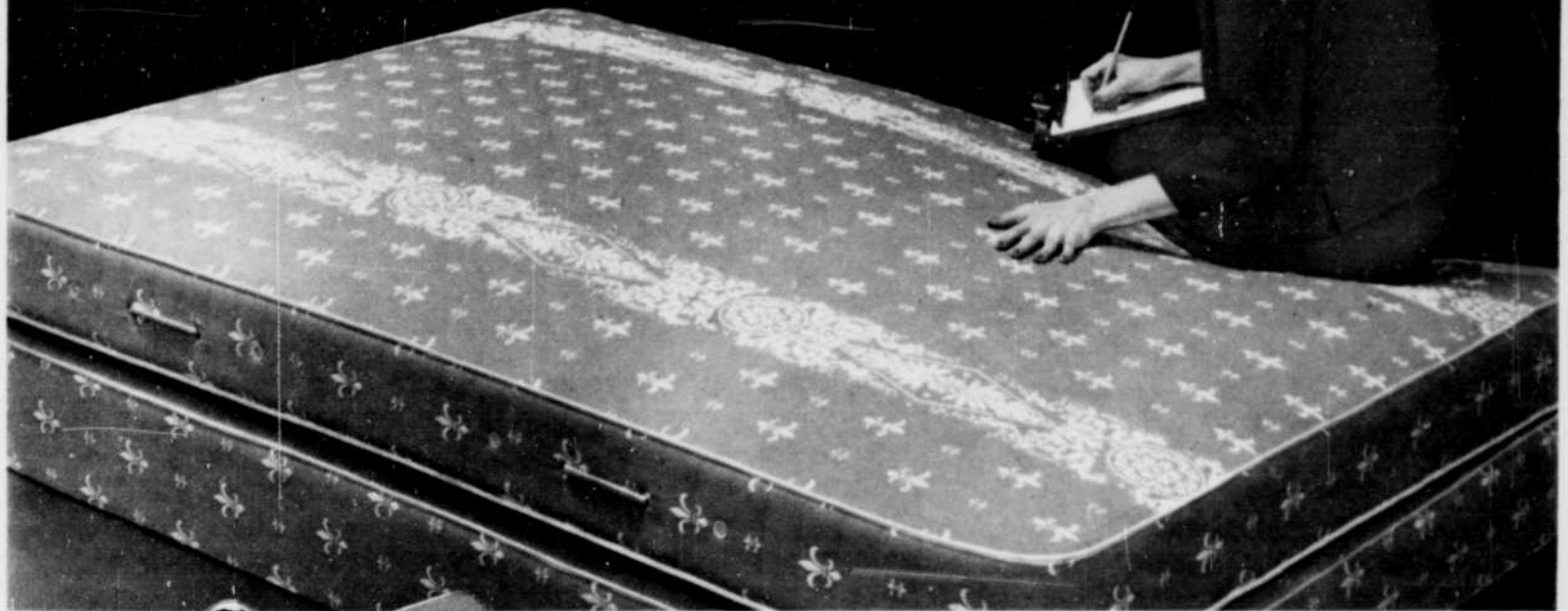


Comme toutes les petites filles, les huit soeurs sont gourmandes et adorent le lait moussé, mais quelle invasion! Le restaurateur s'est demandé s'il n'était pas en train de rêver. ✓

Voici une offre spéciale valable seulement pendant la grande Vente Sealy 80ème Anniversaire

# Vous ne pouvez pas acheter de meilleur matelas pour \$39<sup>95</sup> que ce Sealy

Valeur appréciée, durée éprouvée, qualité vérifiée!  
Sealy se classe premier sur le marché actuel!



3 autorités bien connues ont vérifié la qualité, la durée et la valeur de ce Sealy!

**Willmark VALEUR**  
appréciée et vérifiée sous l'angle concurrentiel

Willmark, la plus ancienne organisation de service de recherches dans les magasins en Amérique a effectué des enquêtes pour vérifier les caractéristiques compétitives de ce matelas dans les magasins des Etats-Unis, d'un océan à l'autre. En se basant sur les résultats de ces nombreuses vérifications, Sealy déclare: "Il n'y a pas de meilleur matelas sur le marché à \$39.95."  
Oui, après des mois de vérifications, Sealy est fier d'annoncer que l'évidence est manifeste: ce matelas Sealy 80ème Anniversaire est le meilleur qui existe en 1961 pour \$39.95.

**AMERICAN STANDARDS TESTING BUREAU INC.**  
**DURÉE éprouvée**

Ce matelas Sealy a été l'objet de nombreux essais par l'American Standards Testing Bureau. Il s'est avéré apte à fournir un usage pleinement satisfaisant pendant de nombreuses années.

**QUALITÉ acceptée**  
Guaranteed by Good Housekeeping

Le Good Housekeeping Institute a vérifié à nouveau les résultats de ces épreuves intensives. Ce matelas Sealy 80ème Anniversaire a remporté le sceau de la garantie de remboursement du Good Housekeeping.

# \$39<sup>95</sup>

A ce prix uniquement durant la Vente Sealy 80ème Anniversaire!

matelas ou sommier-caisse

Notez tous les avantages que vous offre ce remarquable matelas 80ème Anniversaire!

- Splendide couil décoratif: fond bleu, rehaussé d'un motif blanc à fleur de lys
- Bords renforcés par une construction exclusive qui permet de garder le dessus bien tendu
- Surface lisse et sans boutons
- Ressorts à spirale de qualité supérieure pour un support ferme et salubre
- Le solide sommier-caisse assure une longue vie au matelas et donne un support et un confort supplémentaires

**Comment Sealy peut-il faire une offre si exceptionnelle?** Sealy est le fabricant de literie dont les ventes connaissent le plus grand essor en Amérique. Son pouvoir d'achat est fantastique. Des millions de verges de couil, des tonnes d'acier, des milliers de balles de coton—tous achetés aux prix les plus bas—nous permettent de donner à ce matelas ces luxueuses caractéristiques et en même temps de l'offrir à ce bas prix. Ce matelas Sealy 80ème Anniversaire constitue pour vous une valeur incomparable!... Ce n'est qu'un événement mémorable de plus destiné à marquer les 80 années de suprématie de Sealy dans le domaine de la literie!  
Allez voir maintenant ces remarquables avantages! Souvenez-vous bien: l'offre est valable seulement durant la Vente Sealy 80ème Anniversaire.



Fabriqué au Canada pour les Canadiens



## Ceci n'est pas l'outillage d'un amateur!

Vous avez sans doute été à même de constater la facilité avec laquelle les gens distribuent avis et conseils médicaux.

Vous-même, vous vous souvenez de cette époque où vous étiez si à plat? Nous serions prêts à parier qu'une de ces âmes bien intentionnées mais n'ayant aucune compétence pour le faire, vous a conseillé tel ou tel remède, sinon pour "soigner vos nerfs", du moins pour "vous remonter" ou pour vous "débarrasser de tous ces maux détestables."

A voir ainsi les gens dispenser conseils et avis, l'on serait porté à croire que la médecine pourrait bien n'être qu'une occupation d'"amateur".

Bien au contraire, rien ne saurait être plus imprudent que de porter soi-même un diagnostic et de se soigner soi-même.

Les médicaments, à l'exception des remèdes d'usage courant, ne présentent aucun danger qu'à condition qu'ils soient prescrits par le médecin de famille qui en connaît les propriétés.

Toute personne dont l'état de santé nécessite l'emploi de médicaments—autres que les médicaments ordinaires couramment employés—doit également recourir aux conseils d'un médecin.

Par exemple, une simple purgation peut causer un tort considérable à la santé si on l'a prise pour un "mal de ventre" ordinaire, alors que ce "mal de ventre" est en vérité une crise d'appendicite insoupçonnée.

Les remèdes non prescrits et distribués sous forme de capsules, liquides, cachets, voire même gomme à mâcher, soi-disant "médicamenteuses" et destinés à maîtriser l'embonpoint, sont une source de dépense et peut-être même un danger constant pour ceux qui en font usage.

Même si ces produits sont la plupart du temps "garantis" disons, pour réduire l'embonpoint rapidement et facilement, ne vous laissez pas prendre à ces promesses fallacieuses. Laissez au médecin le soin de décider si vous avez besoin d'un remède quelconque—et de vous prescrire lui-même un régime—pour maîtriser votre poids.

Et surtout, n'employez jamais les restes d'un remède qui vous aurait déjà été prescrit. Même si vos symptômes actuels sont les mêmes que ceux du mal d'autrefois, peut-être souffrez-vous d'un mal tout à fait différent et nécessitant un remède également différent.

Quand il s'agit de remèdes, quand il s'agit de diagnostics ou de traitements, vous ne devez faire qu'une chose—consultez votre médecin et lui seul.

### Metropolitan Life

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

## Le militaire



Carolyn Blythe et ses poupées

*coups d'oeil et*

## Perspectives

### Petit guignol pour petits malades

Dans le numéro du 12 novembre dernier, Perspectives publiait un article sur Carolyn Blythe, de Verdun, jeune ventriloque de 14 ans. Cet article lui attira encore plus de petits admirateurs, lui valut des engagements à la télévision et, en plus, un héritage inattendu de 42 marionnettes.

## et la mouche

2



4



Ce cadeau lui fut offert par M. Stanley Gover, électricien montréalais, dont le père avait été jusqu'à sa mort artiste ventriloque.

"Mon père, déclare le généreux donateur, s'appelait aussi Stanley et est mort à l'âge de 83 ans, il y a deux ans de cela. J'avais mis de côté ses marionnettes parce que je ne savais pas quoi en faire. Après avoir lu l'article sur Carolyn, je décidai aussitôt de lui en faire cadeau."

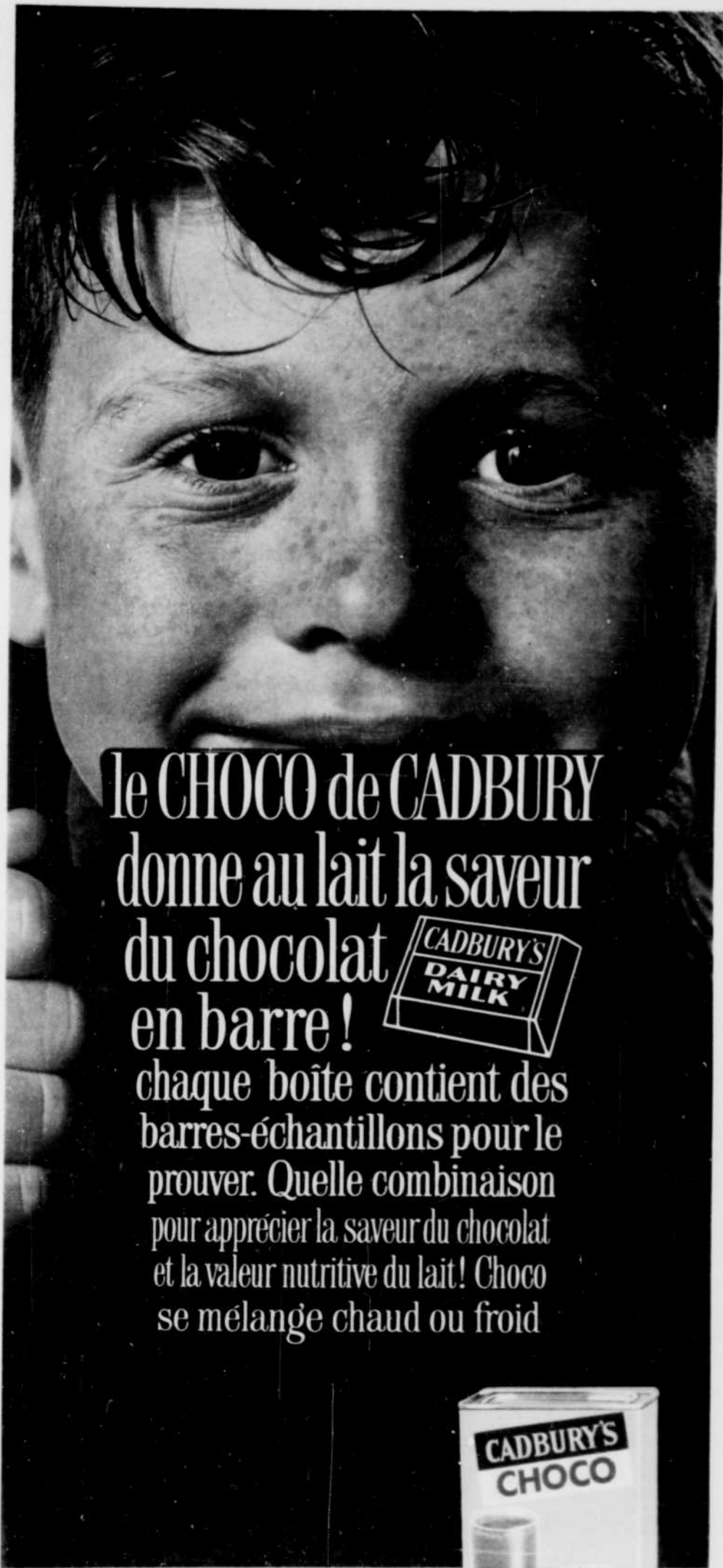
Carolyn fut si enchantée de ce présent qui lui tombait du ciel qu'elle utilisa immédiatement les marionnettes dans un nouveau numéro. C'est le vieux ventriloque lui-même qui avait fait ces poupées. Comme certaines d'entre elles avaient souffert du temps, Carolyn s'ingénia à leur redonner forme humaine.

Cependant, la jeune artiste ne verra jamais l'une des marionnettes, la quarante-troisième.

"La marionnette préférée de mon père, de dire l'électricien, avait cinq pieds de haut et pouvait marcher — à condition de l'aider un peu naturellement. Elle fumait aussi. Mais mon père a demandé qu'on l'enterrât avec lui. Et c'est ce que j'ai fait..."

### La semaine prochaine: une vie de travail

En 1900, la grande majorité de ceux qui lisent ces lignes n'avaient pas encore mis pied sur terre. Albert Guertin, lui, pratiquait déjà la médecine. Et il la pratique encore! La semaine prochaine, Perspectives vous fera passer une journée avec le Dr Guertin, de Magog, qui, malgré ses 87 ans, a encore bon pied, bon oeil. ✓



le CHOCO de CADBURY  
donne au lait la saveur  
du chocolat  
en barre!



chaque boîte contient des  
barres-échantillons pour le  
prouver. Quelle combinaison  
pour apprécier la saveur du chocolat  
et la valeur nutritive du lait! Choco  
se mélange chaud ou froid



CONTIENT DU FER ET DES VITAMINES C ET D



# VIVE LE CARNAVAL!

Une explosion de joie populaire déferle  
chaque hiver sur la bonne ville de Québec

Texte et photos de Léon Bernard

*Carnaval, Mardi Gras, Carnaval,  
À Québec c'est tout un festival . . .*

**P**ENDANT trois semaines, cette chanson est en quelque sorte le cri de ralliement de la population québécoise. C'est une chanson de fête, un souffle joyeux qui entraîne les foules et qui anime les réjouissances tout au long du pittoresque Carnaval de Québec. Au milieu de la joie populaire et de tout un monde féérique, tandis que les pétards éclatent de toutes parts et que les claquements de cymbales rythment la musique, des personnages vêtus des costumes les plus grotesques défilent. Et le soleil de l'hiver ou la puissante lumière des projecteurs dessinent sur la neige leurs ombres difformes.

Autour du Bonhomme Carnaval, symbole joyeux et sympathique de la fête, tout Québec s'amuse. On danse sur les places publiques. Devant les maisons, surgissent des monuments de glace de toutes les formes. Aux coins des rues, des gais lurons en carton-pâte montent une sentinelle muette. Des milliers de

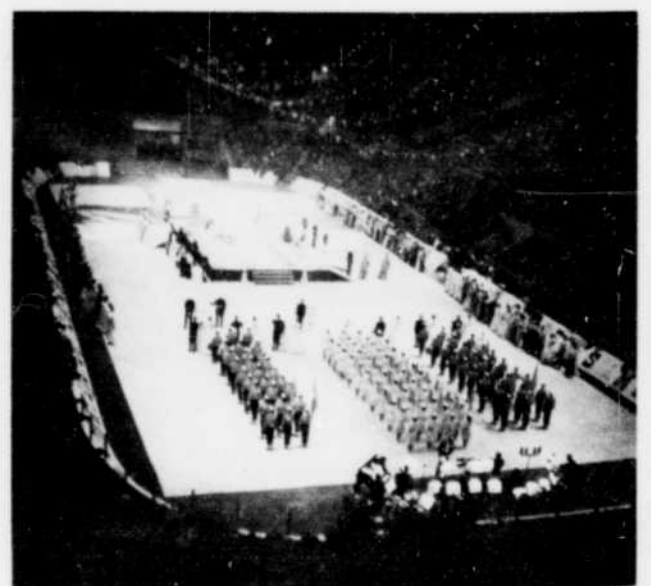
drapeaux, de bannières, de banderoles flottent au vent. Suspendus aux poteaux électriques ou accrochés aux devantures des magasins, des milliers d'effigies du célèbre bonhomme recouvert de givre, aux joues bouffies par le froid, invitent la population à se réjouir, à chanter et à danser. Bals, mascarades, marathons et tournois sportifs se succèdent à l'intérieur ou sur les pistes glacées et dans les ruelles et les parcs. Dans les grandes salles publiques, alternent des festivals de théâtre, de cinéma, de peinture et de musique, tous inspirés de thèmes carnavalesques. Toute la province est là, qui danse le quadrille dans les rues ou se régale dans les restaurants, car il y a également des festivals gastronomiques.

Le Carnaval de Québec, c'est la fête de tout le monde qui obtient chaque année, depuis sept ans, une vogue grandissante et bien justifiée. C'est une heureuse initiative que d'avoir songé à renouer avec la tradition du carnaval.

Auparavant, la période qui suivait les fêtes du nouvel an était morne et triste, chacun attendant la fin de la longue nuit de l'hiver. Entre le jour des Rois et (Suite page 19)



Le couronnement de la reine du carnaval, qui a lieu au Colisée, est un des plus grands événements.



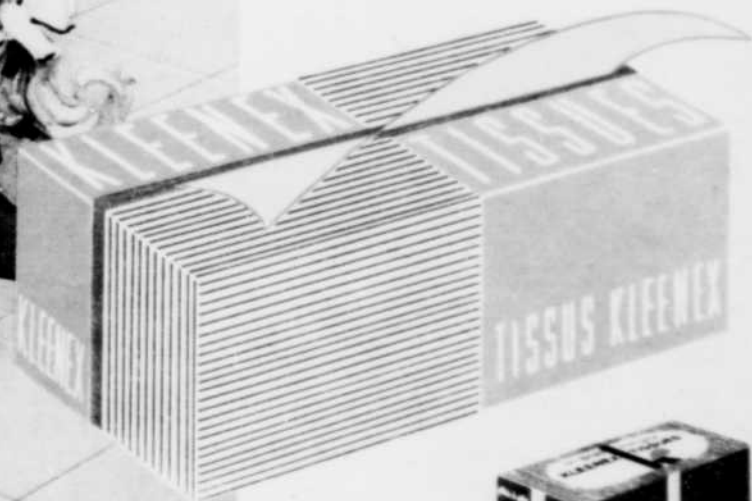
La reine et ses sujets assistent ensuite à un spectacle féérique.

LES TISSUS KLEENEX\* À LA RESCOUSSE



*Vite...  
prenez un  
tissu  
Kleenex!*

Les tissus Kleenex doux et forts sortent... un à la fois! Adoptez votre couleur préférée et gardez les tissus Kleenex pratiques partout à la maison... dans l'auto... et au bureau. Vous ne le regretterez pas!



NOUVEAU moyen d'économiser -  
Format économique de  
TISSUS KLEENEX PLIÉS À PLAT

\*marque déposée enrq.



ROSE, JAUNE, AQUA, BLANC  
KLEENEX et DELSEY sont fabriqués dans  
la province de Québec à St-Hyacinthe

Mon doux!  
ce **DELSEY**  
est doux  
comme **Kleenex!**



\*marque déposée enrq.

**PERRY COMO** renouvelle son offre concernant les nouveaux bonbons-trempette Kraft qui font fureur

# Caramel-mallows

# Fudgie-mallows



**CES DÉLICIEUSES  
FRIANDISES FONT LA  
JOIE DES MIENS !**

C'est tellement facile de les réussir. Trempez tout simplement des Guimauves Aéro-Formées Kraft dans une sauce faite de Caramels Kraft ou de Fudgies Kraft fondus.

**"CARMEL-MALLOWS"**—Ingrédients:  
28 Caramels Kraft  
24 Guimauves Aéro-Formées Kraft  
2 cuillères à table d'eau

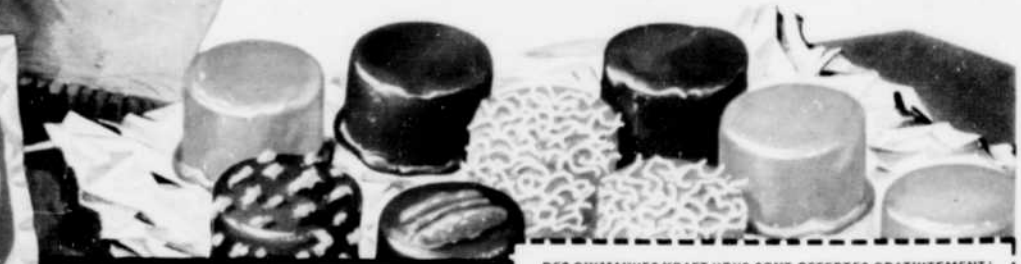
Mettre les caramels et l'eau dans un bain-marie, ou une casserole au-dessus d'un feu doux et faire fondre en remuant souvent pour obtenir une sauce lisse. Tremper les guimauves, une à une, dans la sauce chaude en les tournant pour bien les enrober. Refroidir ensuite sur une plaque graissée, placer au réfrigérateur pendant quelques minutes.

**"FUDGIE-MALLOWS"**—Ingrédients:  
28 Fudgies Kraft  
24 Guimauves Aéro-Formées Kraft  
1 cuillère à table d'eau  
Procéder comme pour les "Caramel-Mallows".

Donnez de la variété, enrobez certaines de noix hachées et d'autres de noix de coco râpées.



*Perry Como vous invite au Music Hall Kraft,  
tous les mercredis soirs, sur CBC-TV*



**DES GUIMAUVES KRAFT VOUS SONT OFFERTES GRATUITEMENT!**

Faites-moi parvenir un sac vide de Guimauves Aéro-Formées Kraft et celui de Caramels ou de Fudgies Kraft. Vous recevrez, par retour de courrier, un bon donnant droit à un sac de Guimauves Aéro-Formées Kraft gratuites.

**ADRESSEZ À: PERRY COMO BOX 309,  
NEW YORK 46, N.Y., U.S.A.**

NOM \_\_\_\_\_  
(en lettres moulées S.V.P.)  
 ADRESSE \_\_\_\_\_  
 VILLE \_\_\_\_\_ PROVINCE \_\_\_\_\_

Cette offre expire le 31 Juillet, 1961. Elle est frappée de nullité partout où elle est interdite, soumise à l'impôt ou à des restrictions. Un bon par famille.



Ces personnages grotesques provoquent les rires de tous au cours des traditionnels défilés.

## Vive le carnaval!

(Suite de la page 16)

Pâques, tout s'arrêtait à Québec. Le commerce était à son point le plus bas, hôtels et magasins étaient vides. Il fallait donc trouver une idée qui redonnerait vie à Québec endormie sous la neige. Les hommes d'affaires de la ville se réunirent pour étudier la situation. On s'est alors souvenu du premier carnaval de 1894. Puis l'idée a germé et, en 1954, on faisait renaître le carnaval. Le premier pas était fait, mais ce n'était pas tout: il fallait maintenant en faire une entreprise rentable et parvenir un jour à couvrir les frais de l'organisation. Les premières années se soldèrent par des déficits, mais on réussit à tenir le coup grâce à la collaboration bénévole d'un grand nombre d'hommes d'affaires, de groupements sociaux, et grâce aussi aux journaux locaux et à la population qui, dès le début, eurent à cœur de faire du Carnaval une réussite. Il était entré dans leur vie. C'est en 1960 que leurs efforts portèrent fruits. Ouvert avec un déficit accumulé de \$3,500 et organisé au coût d'environ \$180,000, le Carnaval s'est terminé avec un excédent de plus de \$57,000. Son succès était désormais assuré. Dirigé par un conseil d'administration de 25 membres, assisté de 30 comités chargés, chacun, du succès de l'un des multiples événements au programme annuel, le Carnaval de Québec a attiré, en 1960, près de 500,000 personnes qui

ont dépensé plus d'un million de dollars, faisant augmenter, en six ans, les ventes au détail de 31 p.c. Les appréhensions du début ont disparu, le Carnaval est maintenant installé à demeure dans la ville de Champlain.

Tout en étant une occasion de réjouissances populaires et d'émulation sportive et artistique, le Carnaval résoud partiellement le problème local du chômage en procurant du travail à des centaines de personnes dans des industries intéressées de près ou de loin au Carnaval, comme la fabrication de décorations, de figurines, de bonhommes carnaval, qui sortent chaque année par centaines de milliers des ateliers de banlieue. Céramistes, décorateurs et musiciens en chômage y trouvent leur profit; chauffeurs de taxi, caléchières, serveuses de restaurant, garçons d'hôtel se réjouissent de l'augmentation des pourboires. Pour ce qui est de la publicité, le Bonhomme Carnaval prête son visage jovial à une foule d'objets dont la distribution locale, nationale et internationale fournit un élément précieux pour la célébrité du Carnaval.

Les arts n'ont pas été négligés. C'est une occasion pour artistes et artisans de se faire mieux connaître et de faire apprécier leurs talents, les barrières qui les séparaient de la grande foule ayant disparues. A Québec, l'art était plutôt, jusqu'alors, l'affaire de petits cercles. Le Carnaval, par (Suite page 22)

Pour apprendre rapidement et facilement  
**L'ANGLAIS L'ESPAGNOL  
L'ITALIEN**

rien n'égale  
**LA NOUVELLE MÉTHODE DE CONVERSATION**

*Poly-Glot*

Anglais par  
**HENRI BERGERON**  
de Radio-Canada



au moyen de  
**DISQUES**

enregistrés par deux spécialistes  
réputés de Radio-Canada

**VOUS COMPRENEZ et PARLEZ  
DÈS LA PREMIÈRE LEÇON**

**ANGLAIS**  
20 DISQUES — 40 LEÇONS

**ESPAGNOL**  
10 DISQUES — 40 LEÇONS

**ITALIEN**  
10 DISQUES — 40 LEÇONS



Espagnol et Italien par  
**MIVILLE COUTURE** de Radio-Canada

**POLY-GLOT INC.**

425, rue de l'Eglise  
Québec, Que.

REPLISSEZ et POSTEZ ce COUPON  
pour plus de détails

Messieurs,  
Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des renseignements  
sur la méthode POLY-GLOT de conversation espagnole   
anglaise  italienne  au moyen de disques et sur votre  
intéressant concours 1960.

NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
VILLE \_\_\_\_\_ COMTE \_\_\_\_\_  
EMPLOI \_\_\_\_\_ AGE \_\_\_\_\_

**LE SECRET  
DE NOS  
BISCUITS  
SODA?**

ils sont  
plus feuilletés

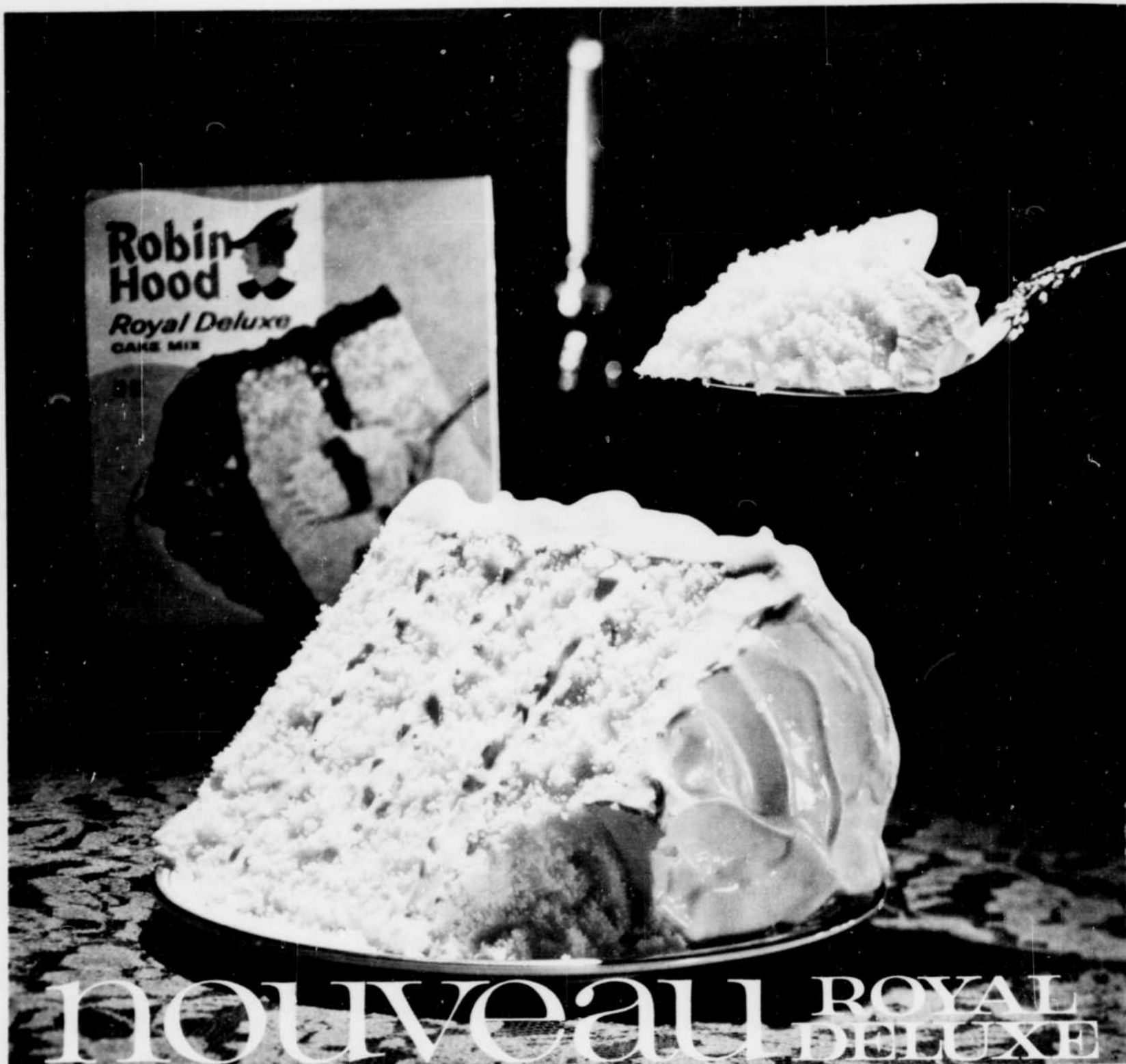


PARCE QU'ILS SONT

**AQUAFLAKED**

PAR *Weston*

AQUAFLAKED EST UN PROCÉDÉ EXCLUSIF DE CUISSON



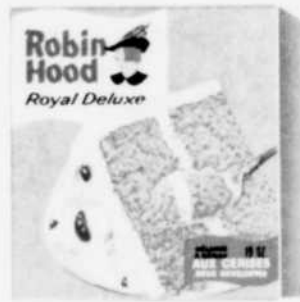
Frais, velouté, délectable! Le Gâteau Blanc Royal Deluxe établit un nouveau degré d'excellence pour les gâteaux blancs. Caractéristique intéressante: vous ajoutez vous-même la vanille.

## nouvelle texture extra-fine... nouvelle fraîcheur durable

Voici le gâteau dont vous avez toujours rêvé... le premier gâteau de grand luxe.

Remarquez sa fraîcheur au moment où vous le sortez du four. Goûtez cette saveur fraîche de gâteau-maison (elle s'accroît effectivement même le lendemain). La texture est uniforme au point que les tranches se servent sans faire de miettes... elles sont toutes parfaites.

Comme vous le feriez vous-même, nous n'employons que les meilleurs ingrédients: farine Robin Hood finement moulue... sucre de canne extra-fin... et un nouveau



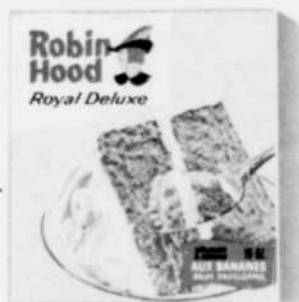


Léger, bien levé, succulent! Le Gâteau au Chocolat Royal Deluxe offre une saveur insoupçonnée. Pour faire un gâteau à quatre étages, laissez refroidir et coupez chaque moitié en deux.

shortening fondu et vaporisé comme une brume très légère dans tous les ingrédients. Cette nouvelle façon d'ajouter le shortening aide à conserver la saveur et la fraîcheur du gâteau durant plusieurs jours de plus.

Une importante note personnelle... vous ajoutez vous-même la vanille, au goût de votre famille.

Le nouveau Royal Deluxe est présenté dans une boîte à enveloppes jumelées. Vous pouvez employer les deux pour faire un beau gros gâteau, ou une seulement aujourd'hui et garder l'autre fraîche pour la prochaine fois.



# Robin Hood

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

Chaque paquet porte sa garantie.

**AU CLUB FEMINA**  
470 DE LA COURONNE QUEBEC, P.Q.  
LECTURES DE CHOIX POUR DAMES, JEUNES FILLES  
DEUX ROMANS D'AMOUR PAR MOIS



**GRATUITS  
DEUX VOLUMES  
A VOTRE CHOIX**

A TOUS LES NOUVEAUX MEMBRES SANS AUCUNE AUTRE OBLIGATION QUE CELLE D'ACCEPTER LE LIVRE-DU-MOIS EN COURS. ET POUR L'AVENIR AUCUN MINIMUM D'ACHAT.

Marquez simplement d'une croix les titres des volumes désirés. Votre nom sera désormais sur nos listes et vous recevrez nos circulaires de chaque mois. Vous n'achèterez que les volumes que vous aimerez. ET VOUS RESTEZ LIBRES DE VOUS RETIRER DU CLUB EN TOUT TEMPS APRES AVOIR EFFECTUÉ UN ACHAT.

Nom .....

Adresse .....

Age si en bas de 21

(Cette offre est limitée à un seul membre par famille)

**Soulagement Vraiment Rapide  
du MAL  
de DOS**

— sinon on vous rembourse



Special — W. K. Buckley promet que son nouveau Renotabs amélioré vous apportera le soulagement rapide auquel vous vous attendez — sinon on vous rembourse! Pourquoi souffrir du mal de dos agaçant, de faiblesse de la vessie, repos troublé et de l'obligation de vous lever la nuit par suite d'irritation de la vessie? L'action analgésique de Renotabs soulage aussi promptement les douleurs du rhumatisme et de l'arthrite. Constatez par vous-même pourquoi tant de gens font l'éloge de Renotabs, tel M.G.O., Calgary: "Je suis enchanté de Renotabs. Je veux dire à tous mes amis combien ce remède m'a fait du bien." Procurez-vous RENOTABS chez votre pharmacien.



**CIGARETTES  
"EXPORT"  
BOUT UNI OU FILTRE**

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**

**GRATIS!**  
**209 timbres**  
DIFFERENTS  
(Incluant ceux illustrés)

**CENTRE PHILATELIQUE**  
275 O. St-Vallier, DEPT. PE 7, 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 .....



La course de canots dans les eaux glacées du Saint-Laurent attire une foule innombrable.

**Vive le carnaval!**

(Suite de la page 19)

ses manifestations et concours, a stimulé la création et l'imagination. Tous les arts y ont leur place et chacun, ses fervents. L'art populaire est mis également à contribution dans le concours de monuments de glace, dont les plus originaux valent des prix à leurs créateurs.

Les manifestations sont innombrables, mais les manifestations sportives sont les plus nombreuses et la topographie de la ville se prête merveilleusement à des concours dont l'originalité ajoute au pittoresque du site. Il suffit de mentionner la fameuse course de canots dans les glaces du Saint-Laurent, la classique annuelle de 100 milles en traînaux à chiens et la descente de skieurs portant des torches sur les pentes du lac Beauport. Sans compter les courses en patins, les courses de garçons de café, le saut de barils, et les organisateurs ont même ajoutée au programme, cette année, une course de motos sur glace.

Mais le clou du Carnaval, c'est la parade de nuit, spectacle absolument féérique avec ses quelques 25 chars allégoriques et 2,000 figurants costumés. C'est un véritable fes-

tival de couleurs et de lumière.

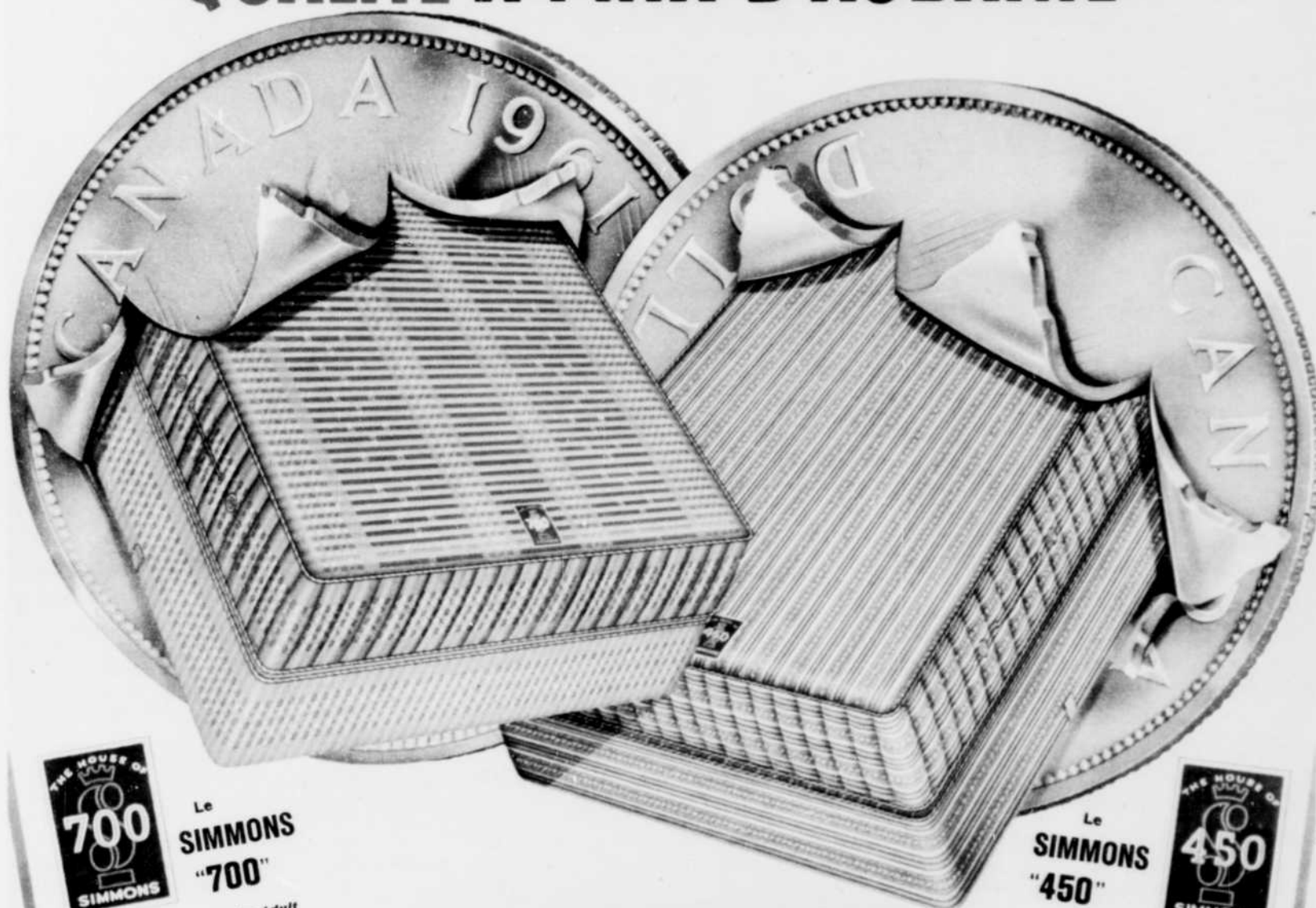
Toutes ces manifestations attirent les visiteurs par milliers, et c'est là que se pose un grand problème: celui du logement. En 1960, l'affluence a été telle qu'hôtels, maisons de chambres, maisons d'accueil étaient bondés. Des visiteurs ont dû coucher dans des entrées, des salons, des cuisines, ou, en dernier ressort, recourir à l'aide bienveillante de la police. Chaque fin de semaine, la situation devient plus aiguë, les trains déversant dans la ville un nombre toujours plus grand de personnes en quête de gaieté et d'amusement.

L'atmosphère du Carnaval est contagieuse et on trouve maintenant dans des paroisses de la ville des groupes qui organisent leurs petits carnivals dans des fonds de cours ou ailleurs. Les villages de banlieue et les autres villes de la province se laissent également gagner par la fièvre du Mardi Gras, et le nombre des carnivals se multiplie sans cesse. Qui s'en plaindrait! Québec a donné l'exemple et la Vieille Capitale peut être fière de son Bonhomme Carnaval qui vient semer la gaieté au milieu de l'hiver.

(Autres photos page 21)

**UNE FOIS DE PLUS**

# SIMMONS VOUS OFFRE HAUTE QUALITÉ À PRIX D'AUBAINE



Le  
**SIMMONS**  
"700"

**confort supérieur à prix réduit**  
Ensemble comportant plus de 700 ressorts de précision "auto-lock", choix de jolies enveloppes et de dessus unis ou capitonnés. Bordure préfabriquée, épais rembourrage de feutre blanc, orifices de ventilation et poignées. Prix du matelas (simple ou double) ou du sommier rembourré assorti:

**\$ 65<sup>00</sup>**  
chacun

**VOYEZ, CHEZ VOTRE MARCHAND SIMMONS, CES DEUX SPECIAUX DE JANVIER 1961**

Matelas et sommiers assortis. Fabrication "ressort sur ressort" (un surcroît de confort!)

LA QUALITE SIMMONS AUTHENTIQUE à prix d'aubaine!

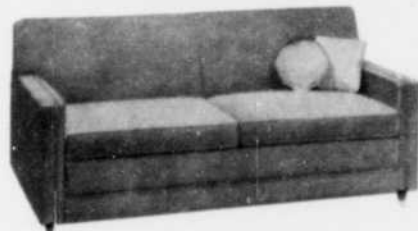


Le  
**SIMMONS**  
"450"

**le choix des acheteurs avisés**  
Ensemble matelas-sommier rembourré. Plus de 450 ressorts assurant un confort parfait. Jolie enveloppe, bordure préfabriquée, poignées cordées et orifices de ventilation. Dessus uni ou capitonné. Prix du matelas (simple ou double) ou du sommier rembourré assorti:

**\$ 45<sup>00</sup>**  
chacun

... et un "Hide-a-Bed" en spécial 1961: le



**"NEWLINÉ"**

un divan-lit transformable, possédant toutes les qualités qui ont fait la réputation de Simmons ... et offert à prix très spécial!

**\$ 249**  
seulement

**NE TARDEZ PAS! Profitez de ces offres des aujourd'hui!**

Chez votre Marchand Simmons

**SIMMONS LIMITED**



**"LA MARQUE DU VRAI SOMMEIL"**

## Vive le carnaval! (Fin)



Grand bal populaire costumé au Colisée. Sur la scène ornée de masques, les musiciens font danser jeunes et vieux, entraînés par des animateurs à la verve intarissable.

## Bals, mascarades se succèdent, entraînant la ville dans un tourbillon d'euphorie collective



Tout le monde se déguise. L'homme des cavernes côtoie le Roi Soleil. C'est à qui fera preuve de plus d'originalité et ces trois Africaines ont certainement eu un grand succès.

Sur la piste de danse, des flirts s'ébauchent et il n'est pas rare de voir au milieu de la foule des scènes charmantes et intimes comme celle-ci. Heureuse jeunesse! ✓



Nouvelles! Maintenant plus que jamais auparavant

## *Kotex évoque la confiance*

*Les serviettes Kotex vous donnent maintenant un nouveau recouvrement incroyablement doux. Les serviettes plus douces, amincies aux extrémités ont des bouts plissés pour mieux s'ajuster. En plus, la protection est de beaucoup meilleure dans tous les 3 genres d'absorptivité.*



RÉGULIÈRE



PETITE



GRANDE

KOTEX est une marque déposée de Kimberly-Clark Canada Ltd.



bonne  
humeur

bonne  
santé

chaque  
jour

nous buvons tous

VICHY  
CÉLESTINS

*l'eau qui fait... du bien!*

Méfiez-vous des imitations

EXIGEZ CÉLESTINS

*Avez-vous*



*vu Fiston?*



L'espace de 9 pieds formé par la longueur de leurs pianos accolés sépare et unit en même temps les duettistes-époux Renée Morisset et Victor Bouchard.



## Toujours à l'unisson

Les Bouchard forment un couple unique en son genre

Par Claire Gagnon

L'AMOUR ne connaît pas de frontières mais c'est à Québec, rue Saint-Cyrille, qu'un couple d'artistes québécois, de réputation internationale, cache son bonheur, entre ses tournées à travers le monde.

La vie des pianistes duettistes Renée Morisset et Victor Bouchard est un beau roman d'amour qui dure depuis dix ans. Fille d'un médecin de Québec, Renée Morisset a étudié pendant plusieurs années le piano au Conservatoire de Montréal. Son mari, qui a fait son droit à l'Université Laval, était alors tellement intéressé par la musique que, tout en continuant ses études, il apprit aussi le piano et l'harmonie au Conservatoire de la Province. Tous deux ont débuté comme soliste dans la carrière musicale; on les entendait souvent à la radio et en concert. Puis, grâce à une amie commune, ils firent connaissance. Le goût de la musique les a immédiatement rapprochés et, un an après, en 1950, il se mariaient.

La vie de famille ne les a pas empêchés de continuer leur carrière, mais cette fois ensemble. Pour réussir une aussi parfaite unité, il faut nécessairement que ce couple de duettistes pratique le piano plusieurs heures par jour. Cependant, il ne faut pas négliger le fait que l'harmonie de leur vie familiale y est pour beaucoup dans leur réussite sur le plan professionnel. D'après le critique musical londonien Humphrey Burton, Renée et Victor auraient atteint un degré de synchronisation rarement égalé.

Les pianos de concert, sur lesquels ils pratiquent, ont été spécialement fabriqués pour eux par la compagnie Pleyel et sont installés dans le sous-sol de leur maison. Les deux artistes jouent l'un en face de l'autre, séparés seulement par la largeur de chaque piano, soit neuf pieds environ. Mais, quoiqu'ils soient souvent dérangés, au cours de leurs exercices, par leurs trois bambins qui se soucient pour l'heure fort peu de Brahms

ou de Beethoven, ils arrivent à faire des miracles. Les enfants, Pierre, Claude et Marc, sont beaucoup plus intéressés à martyriser les cordes du piano qu'à écouter jouer leurs parents. Comme, actuellement, aucun des trois ne semble s'intéresser particulièrement à la musique, ils se contentent de vivre comme tous les enfants de leur âge qui sont aimés et choyés par leurs parents.

A chaque concert, on déménage les pianos, ce qui a toujours beaucoup d'attrait pour les garçons qui surveillent l'opération avec sérieux. Ces deux pianos ont en six ans subi plus de deux cents déplacements, en toutes saisons, et ont parcouru plus de 15,000 milles. Le seul endroit où ils ne font pas partie des bagages, c'est l'Europe.

C'est en 1953 que les Québécois ont entendu, pour la première fois, Renée Morisset et Victor Bouchard jouer ensemble avec l'Orchestre symphonique et le Club musical des Dames. Au début de 1954, ils ont donné, toujours comme duettistes, des concerts dans les principales villes de la province. En 1955, ils ont fait une importante tournée de trois mois avec les Jeunesses musicales: ils ont donné 53 concerts au Nouveau-Brunswick, au Québec et en Ontario. L'été de cette même année, ils étaient au Mont-Orford où ils ont enseigné pour la première fois.

De 1956 à 1959, ils ont joué en concert une soixantaine de fois dans les principales villes de France. A Paris, ils ont paru devant les publics difficiles des salles Gaveau, Chopin et Pleyel. Ils ont donné aussi un récital à l'ambassade du Canada devant les invités de Son Excellence Pierre Dupuy. Un peu plus tard, on les retrouve en Belgique, en Angleterre, en Suisse et en Hollande.

En 1959, ils ont apporté leur contribution, toujours en France, à un disque international, gravé sous les auspices de



# Dorénavant!

toute la famille est  
protégée contre le rhume



Il est rare que le rhume ne fasse qu'une seule victime dans la même famille: Ordinairement, tout le monde y passe! Préparez-vous donc en conséquence, tout en économisant. Procurez-vous le nouveau format familial de 48 comprimés.

**Bromo-Quinine** a été conçu pour exercer une action spécifique contre le rhume. Il contient cinq ingrédients à action rapide: la phénacétine contre la céphalée—l'hyoscyamus pour dégager les muqueuses nasales—la belladonne pour adoucir les muqueuses irritées—la phénolphtaléine, le laxatif léger—le bromure de quinine, contre les autres malaises du rhume.

ne vous laissez  
pas prendre au dépourvu  
**BROMO-QUININE**  
protégera votre famille!



A la prochaine occasion, achetez BROMO-QUININE dans le format familial, ou si vous le préférez dans les formats de poche de 16 ou 32 comprimés.



Les trois jeunes fils du couple Bouchard semblent beaucoup plus intéressés (photo du haut) à jouer avec leurs parents ou à torturer les cordes du piano qu'à étudier la musique. En bas, Victor Bouchard surveille le déménagement d'un des pianos de concert, qui les suivent dans leurs tournées canadiennes.



la Fédération internationale des Jeunesses musicales, et ont enregistré également deux disques pour le Club national du Disque de France. Ces disques sont actuellement au programme des "activités dirigées" — l'initiation à la musique — que les commissions scolaires de Québec et de Montréal donnent aux élèves des dernières années d'études.

Les deux artistes ont donné aussi 39 récitals à la télévision de Québec, sous le titre "Pianos concertants"; le 4 octobre dernier, ils ont commencé une série de 13 concerts d'une demi-heure, à Radio-Canada. Le 28 novembre, Renée Morisset et Victor Bouchard sont partis en Europe pour une tournée de six mois. Quand ils reviendront à Québec à la fin de juin, ils auront été entendus en Espagne, en Hollande, en Suisse et en France. Pour la première fois, ils ont emmené avec eux leurs trois héritiers, qu'ils n'ont pas voulu laisser seuls à cause de leur longue absence.

L'INTÉRÊT que tous deux portent à l'Art ne s'arrête pas seulement à la musique. Ils sont des collectionneurs-nés. Ils aiment s'entourer de peintures, d'émaux et d'aquarelles de nos meilleurs artistes. Ils vivent dans une atmosphère artistique intense et c'est de cette manière, estiment-ils, qu'ils donneront à leurs enfants le goût du Beau.

Au cours de l'été prochain, ils redeviendront professeurs au Camp des Jeunesses musicales du Mont-Orford, où ils donneront le cours de piano à quatre mains et de musique pour deux pianos. A l'automne de cette année, ils partiront pour une autre tournée, nord-américaine cette fois, qui les mènera jusqu'en Alaska.

Renée Morisset et Victor Bouchard ont une vie artistique et familiale bien remplie et, pour rien au monde, ils ne voudraient en vivre une autre. ✓



Perspectives

# Jerry Toppazzini

*Bruins de Boston*

**L**ORSQUE Jerry Toppazzini, affaibli par des blessures aux jambes, termina la dernière saison avec seulement 12 buts, il en avait marqué neuf contre les Canadiens et les Black Hawks de Chicago. C'est là un fait typique qui montre bien les capacités de ce joueur originaire de Copper Cliff, en Ontario. Toppazzini avait également fourni 33 assistances, ce qui porta son total de points pour 516 parties dans la Ligue Nationale à 354 (sans compter 22 points recueillis dans 40 parties de la coupe Stanley — toutes avec les Bruins). Cependant, il était tellement mécontent de lui qu'il décida d'abandonner le hockey et de se consacrer désormais au magasin de vêtements pour hommes dont il est co-propriétaire, à Sudbury.

Quand arriva l'été, il n'était plus convaincu de la sagesse de sa décision. Jerry se procura un appareil de physiothérapie pour redonner de l'élasticité aux muscles de ses jambes et se présenta à l'entraînement en septembre, en grande forme. Aujourd'hui, âgé de 29 ans, on le compte parmi les meilleurs avants de la Nationale.

Après ses débuts comme junior avec les Flyers de Barrie (Ontario), Toppazzini se retrouva avec Hershey dans la Ligue Américaine à l'âge de 20 ans et inscrivit à son palmarès 20 buts et 25 assistances en 54 parties. Il passa aux Bruins de Boston en 1952-53. La saison suivante, il voyagea beaucoup. Il commença l'année à Hershey mais, après 16 parties, retourna à Boston et termina finalement dans les rangs des Black Hawks, avec lesquels il demeura en 1954-55. Nouveau changement en 1955-56, il est maintenant membre de l'équipe de Detroit. La saison suivante, il est de retour à Boston; lui et Réal Chèvrefils ont été échangés contre Murray Costello et Lorne Ferguson.

Toppazzini, qui mesure cinq pieds 11 pouces et pèse 180 livres, est un ailier droit, mais peut aussi jouer au centre.

Plein d'énergie et d'enthousiasme, il contribue à renforcer l'esprit d'équipe. A deux reprises, en 1956-57 et 1957-58, il a obtenu le trophée Elizabeth C. Dufresne, décerné chaque année au joueur des Bruins qui s'est le plus distingué dans les parties disputées à Boston même.

Marié, il est père d'un fille de cinq ans et d'un fils de quatre, tous deux nés à la même date, un 18 août.

**Photo Louis Jaques**  
Photographe de Perspectives

Sixième d'une série  
de photos des joueurs  
de la Ligue Nationale



# VOYEZ TOUT CE QUE VOUS OFFRE FRIGIDAIRE\*

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

Quoi qu'on dise, vous n'en avez ordinairement que pour votre argent! Mais avec les appareils Frigidaire, vous en avez davantage. Ce sont des appareils de toute première qualité offrant plus de caractéristiques exclusives que tout autre. Les appareils Frigidaire vous offrent *tous* les avantages qui en font des articles d'une valeur supérieure.

À DÉCOUPER POUR APPORTER CHEZ VOTRE MARCHAND

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

COMPAREZ CETTE LISTE DES CARACTÉRISTIQUES FRIGIDAIRE À CELLES DES AUTRES MARQUES

Nous vous invitons à faire la comparaison! Voyez si une autre cuisinière présente *tous* ces avantages réunis!

1) Toutes les cuisinières Frigidaire ont à l'avant une ouverture qui permet de faire le nettoyage sous l'appareil sauf un modèle avec un tiroir amovible de rangement. Les autres marques ont-elles un panneau avant ou un tiroir de rangement amovibles sur tous leurs modèles?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

2) Toutes les cuisinières Frigidaire ont une forme moderne, avec côtés parfaitement plats permettant de les placer contre le mur. Tous les modèles des autres marques ont-ils cette forme moderne?

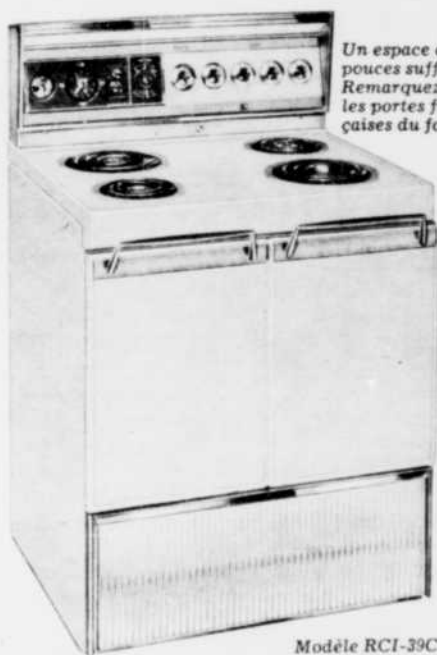
FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

3) Les cuisinières Frigidaire ont un dessus à bord anti-dégouttures. Les liquides renversés ne peuvent dégoutter sur les côtés. Les autres marques ont-elles toutes un dessus à bord anti-dégouttures?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

4) Toutes les cuisinières Frigidaire ont des éléments de cuisson Radiantube relevables, se bloquant en position relevée. Ils se nettoient d'eux-mêmes! Tous les modèles des autres marques ont-ils ces éléments Radiantube si pratiques?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE



Un espace de 30  
pouces suffit!  
Remarquez bien  
les portes fran-  
çaises du four!

Modèle RCI-39C-61

5) Toutes les cuisinières Frigidaire ont des cuvettes attrape-gouttes revêtues d'un émail vitrifié, amovibles, que vous pouvez laver dans l'évier. Les autres marques ont-elles des cuvettes attrape-gouttes amovibles sur tous leurs modèles?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

6) Pour toutes les cuisinières Frigidaire il existe des services de pièces et d'entretien dans toutes les parties du Canada. Les autres marques vous assurent-elles cet excellent entretien dans tout le pays?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

7) Dans toute cuisinière Frigidaire, le four est complètement isolé au Fiberglas, isolant de la meilleure qualité. Les fours des cuisinières d'autres marques sont-ils complètement isolés au Fiberglas?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

8) Toutes les cuisinières Frigidaire sont fabriquées par General Motors — une compagnie de confiance que vous connaissez bien. Peut-on en dire autant des autres marques?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE

9) Les cuisinières Frigidaire coûtent aussi peu que \$2.61 par semaine. Existe-t-il d'autres cuisinières offrant tant d'avantages pour si peu?

FRIGIDAIRE / AUTRE MARQUE



## FRIGIDAIRE

UN PRODUIT DE GENERAL MOTORS

APPAREILS D'AVANT-GARDE  
CONÇUS POUR VOUS



Photo Perspectives

Le foie de veau est un aliment délicat et de digestion facile. Notre photo montre le foie à la créole: foie de veau, oignon, bacon, champignons, piment et sauce tomate.

## L'art d'apprêter foie, ris, rognons, cervelle

# Morceaux de choix: les abats

**O**N DÉSIGNE par ce mot d'abats des pièces d'abattage qui, au premier abord, peuvent sembler de peu d'importance. Les abats vont des pieds de la bête aux oreilles, en passant par les tripes, la langue et le museau. Les abats les plus utilisés, et qui entrent dans la composition des recettes que nous donnons aujourd'hui, sont le foie, les rognons, le ris et la cervelle.

Ce terme "abats" est certes peu gracieux; mais il reste que les morceaux qu'il désigne, lorsqu'ils sont apprêtés avec art, peuvent faire les délices des gourmets.

Le foie est assez facile à préparer. Le foie de veau étant particulièrement tendre, on ferait bien, lorsqu'on le fait griller dans la poêle, de ne pas en prolonger la cuisson plus de dix minutes car il durcirait.

Il faut faire dégorger les rognons, la cervelle et le ris, c'est-à-dire les faire tremper dans de l'eau froide pour les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent. Les petites membranes qui enveloppent la cervelle et le ris s'enlèvent ensuite facilement.

La plupart des abats sont très savoureux et la ménagère qui sait les bien apprêter pourra offrir à sa famille des plats nourrissants et qui sauront lui plaire. Les champignons et le riz accompagnent particulièrement bien les abats.

### NOS RECETTES

#### FOIE À LA CRÉOLE

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 12 tranches de bacon              | 1 tasse de tomates de conserve      |
| ¼ de tasse de farine              | 1 gousse d'ail broyée               |
| ½ cuil. à thé de sel              | 1 feuille de laurier                |
| ¼ de cuil. à thé de poivre        | Une pincée de thym                  |
| ¼ de cuil. à thé de paprika       | Une pincée de marjolaine            |
| 6 tranches minces de foie de veau | ¼ de tasse de persil haché          |
| 2 oignons moyens, en rondelles    | ¼ cuil. à thé de poivre             |
| 1 tasse de piment vert haché      | ½ cuil. à thé de moutarde en poudre |
| 1 tasse de champignons tranchés   | 1 cube de bouillon de boeuf         |
|                                   | ½ tasse d'eau bouillante            |

**CHAUFFER** le four à 350°.

**FRIRE** le bacon dans une poêle épaisse jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit. Retirer le bacon de la poêle et ne laisser dans cette dernière que 2 cuil. à table de graisse.

**MÊLER** farine, sel, poivre et paprika et enrober les tranches de foie de veau de ce mélange. Bien dorer le foie dans la graisse de bacon.

**METTRE** les tranches de foie dans un plat à cuire de 2 pintes. Ajouter oignons, piment, champignons, tomates, ail, laurier, thym, marjolaine, persil, poivre et moutarde.

**DISSOUDRE** le cube de bouillon dans l'eau bouillante et verser sur la viande. Couvrir hermétiquement et cuire pendant 1 heure.

**ENLEVER** le couvercle et disposer les tranches de bacon sur le dessus du plat. Remettre au four pendant quelques minutes, sous le feu du haut, jusqu'à ce que le bacon soit à point. (6 portions)

#### RIS AUX CHAMPIGNONS

- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1 livre de ris                   | ¼ de cuil. à thé de sel    |
| 1 cuil. à table de jus de citron | 2 cuil. à table de beurre  |
| ½ cuil. à thé de sel             | 2 cuil. à table de farine  |
| 1 livre de champignons tranchés  | ½ cuil. à thé de sel       |
| ¼ de tasse de beurre             | ¾ de cuil. à thé de poivre |
|                                  | 1 tasse de lait            |

**TREMPER** le ris dans l'eau froide pendant 20 mi-

(Suite page 32)

# C'EST BON, ÇA...



...mais ce n'est pas poli de faire tant de tapage pour en avoir encore, même si c'est de la soupe Lipton!

Elle est si bonne, la soupe Lipton, qu'on est toujours pressé d'en redemander. Chaque cuillerée renouvelle le plaisir de savourer un généreux bouillon de bœuf ou de poulet, le bouquet de légumes choisis et frais cueillis, ou la richesse extraite de pois tendres et nourrissants.

La Soupe au Bœuf et aux Nouilles de Lipton, par exemple, un bouillon de bœuf robuste et réconfortant; ou bien, la Crème aux Champignons de Lipton, une crème au fin bouquet de champignons tendres et délicats; toutes les soupes Lipton, quand elles mijotent doucement sur le coin du poêle, dégagent cet arôme appétissant qui révèle la présence de toutes les bonnes choses que vous exigez d'habitude pour faire une soupe à la maison. C'est que Lipton a découvert le secret de sceller, sous enveloppe, la pleine saveur de produits frais et choisis.

Quand la soupe est bonne, c'est de la soupe Lipton



DIX VARIÉTÉS

## Morceaux de choix: les abats

(Suite de la page 30)

notes. Enlever les membranes qui les enveloppent. Mettre dans une casserole et couvrir d'eau bouillante. Ajouter le jus de citron et 1/2 cuil. à thé de sel.

**FAIRE MIJOTER** jusqu'à ce que le ris soit tendre, environ 20 minutes. Egoutter, rafraîchir à l'eau glacée et égoutter de nouveau.

**SAUTER** les champignons, sur feu bas, dans 1/4 de tasse de beurre auquel on aura ajouté 1/4 de cuil. à thé de sel, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

**FONDRE** 2 cuil. à table de beurre dans une autre casserole; ajouter farine, sel et poivre et laisser bouillonner un peu. Retirer du feu et ajouter le lait d'un seul coup.

**REMETTRE** sur feu moyen et cuire, en brassant constamment, jusqu'à épaississement. Ajouter le ris et les champignons et bien chauffer.

**SERVIR** sur des rôties ou en timbales. (4 portions)

### RIS DE VEAU AU JAMBON

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1 ris de veau (gorge et noix)   | 3 cuil. à table de farine                              |
| 1 cuil. à thé de sel            | 1 tasse de bouillon de poulet                          |
| 1/2 cuil. à table de vinaigre   | 1/2 tasse de crème légère                              |
| 3 cuil. à table de beurre       | 1 tasse de jambon cuit, en petits morceaux très minces |
| 1 cuil. à table d'oignon râpé   | Une pincée de poivre                                   |
| 1 tasse de champignons tranchés | 1/8 de cuil. à thé de moutarde en poudre               |

Une pincée de poivre de Cayenne

**COUVRIR** le ris d'eau froide et le laisser tremper pendant 15 minutes. Débarrasser le ris des membranes qui l'enveloppent. Mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide et ajouter le sel et le vinaigre. Amener à ébullition et laisser mijoter pendant 15 minutes. Egoutter et rafraîchir immédiatement à l'eau glacée.

**FONDRE** le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et les champignons et laisser cuire, sur feu moyen, jusqu'à ce que ces derniers soient tendres. Ajouter la farine et laisser bouillonner un peu.

**RETIRER** du feu, ajouter le bouillon et la crème, d'un seul coup, et bien mélanger. Remettre sur feu bas et cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le jambon et les assaisonnements.

**DÉTAILLER** les ris en quartiers et les ajouter. Bien chauffer et servir sur des rôties ou en timbales. (4 portions)

### FOIE ET RIZ EN CASSEROLE

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 2 cuil. à table d'huile à salade | 2 boîtes de consommé de boeuf ou de poulet |
| 3 gros oignons tranchés          | 6 tranches de bacon                        |
| 1 cuil. à thé de paprika         | 4 tranches minces de foie de veau          |
| Une pincée de poivre de Cayenne  | 1/4 de tasse de farine                     |
| 1 cuil. à thé de sel             | 2 cuil. à table de farine                  |
| 1/2 de cuil. à thé de poivre     | 1/2 tasse d'eau                            |
| 1 tasse de riz à long grain      | 1 cuil. à table de jus de citron           |

**CHAUFFER** le four à 350°.

**CHAUFFER** l'huile, dans une casserole épaisse. Ajouter les oignons, les assaisonnements et le riz. Cuire sur feu bas, pendant 10 minutes, en brassant souvent.

**AJOUTER** 1 boîte de consommé et cuire sur feu moyen jusqu'à ce que tout le consommé soit absorbé. Brasser constamment pour empêcher de brûler.

**FAIRE FRIRE** le bacon jusqu'à ce qu'il soit presque cuit, l'égoutter et le mettre de côté. Enfariner les morceaux de foie, en utilisant 1/4 de tasse de farine, et les brunir dans la graisse de bacon.

**ÉTENDRE** les 2/3 du riz dans un plat à cuire de 1 1/2 pinte. Disposer dessus les tranches de foie et couvrir avec ce qui reste de riz.

**AJOUTER** 2 cuil. à table de farine à ce qui reste de gras dans la poêle et faire brunir. Ajouter 1 boîte de consommé et l'eau et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit lisse.

**AJOUTER** le jus de citron, bien mélanger et verser sur le riz et le foie. Couvrir hermétiquement et cuire au four pendant 30 minutes.

**ENLEVER** le couvercle, disposer le bacon sur le dessus du plat et remettre au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant. (4 portions)

### ROGNONS D'AGNEAU AU VIN

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 8 rognons d'agneau                | 2 échalottes, en morceaux           |
| 2 cuil. à table de beurre         | 1 cuil. à table de farine           |
| 1 tasse de champignons tranchés   | 1/2 cuil. à thé de sel              |
| 1/4 de tasse de piment vert haché | 1/8 de cuil. à thé de poivre        |
| 1/4 de tasse de beurre            | Une pincée de muscade               |
| 1 gousse d'ail émincée            | 1/2 tasse de vin blanc canadien sec |
| 1/4 de tasse de persil haché      | 4 rôties beurrées                   |

**COUPER** les rognons en deux et les parer. Les trancher très mince.

**FONDRE** 2 cuil. à table de beurre dans une casserole épaisse et y sauter les champignons et le piment vert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer les légumes de la casserole. Ajouter 1/4 de tasse de beurre, dans la casserole, et chauffer.

**AJOUTER** les tranches de rognons, l'ail, le persil et les échalottes. Cuire, en brassant doucement, jusqu'à ce que la viande soit brunie. Saupoudrer avec la farine et les assaisonnements et bien mélanger. Ajouter les champignons et le piment. Ajouter le vin, petit à petit, en brassant.

**CUIRE**, sur feu bas en brassant constamment pendant 5 minutes. Servir sur des rôties. (4 portions)

### CERVELLE PANÉE

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1 livre de cervelle de veau | 1 cuil. à thé de sel                     |
| 1 cuil. à thé de sel        | 1/2 tasse de craquelins en fines miettes |
| 1 oeuf                      | 1/4 de tasse de beurre                   |
| 2 cuil. à table de lait     | Morceaux de citron                       |

**TREMPER** la cervelle dans l'eau froide salée pen-

dant 15 minutes. La mettre dans une casserole et la couvrir d'eau bouillante. Ajouter 1 cuil. à thé de sel, couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes. Egoutter, rafraîchir à l'eau glacée et égoutter de nouveau. Débarrasser la cervelle des petites membranes qui l'enveloppent. Couper la cervelle en cubes de 1 pouce.

**MÉLER** l'oeuf, le lait et 1 cuil. à thé de sel. Verser sur les morceaux de cervelle et remuer un peu ces derniers pour bien les enduire du liquide. Passer ensuite les morceaux dans les miettes de craquelins.

**FONDRE** le beurre dans une casserole épaisse et cuire la cervelle lentement, en la tournant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

**SERVIR** très chaud avec du citron. (4 portions)

### PAIN DE FOIE

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 livre de foie                       | 1 cuil. à table de jus de citron |
| 2 cuil. à table de graisse            | 1 cuil. à thé de sel             |
| 1/2 livre de chair à saucisse         | 1/4 de cuil. à thé de poivre     |
| 1 1/2 tasse de chapelure fraîche      | 1 cuil. à thé de sel de céleri   |
| 2 cuil. à table d'oignon émincé       | 2 oeufs battus                   |
| 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire | 1/2 tasse de bouillon de boeuf   |
|                                       | 2 tranches de bacon              |

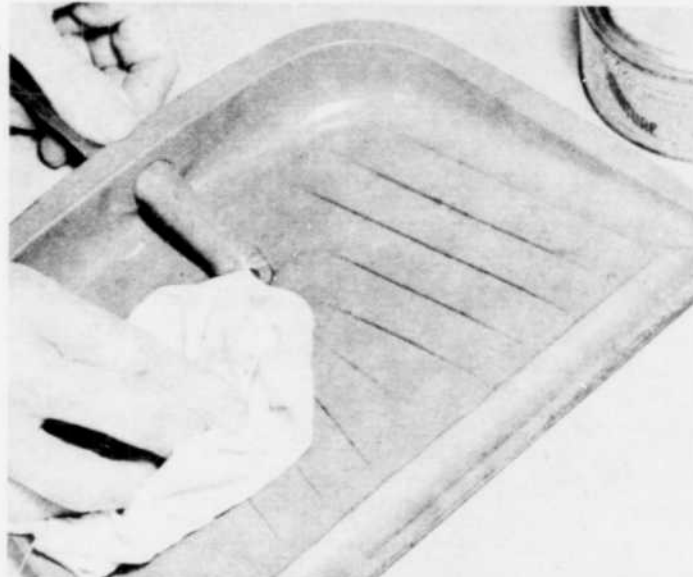
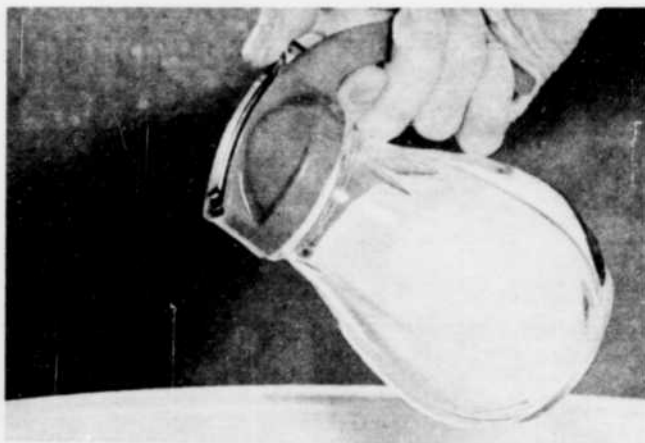
**CHAUFFER** le four à 350°.

**BRUNIR** le foie dans la graisse, dans une casserole épaisse. Mettre le foie à la râpe mécanique et le mélanger ensuite à la chair à saucisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.

**TASSER** le tout dans un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces. Disposer les tranches de bacon sur le dessus et cuire au four pendant 45 minutes. (6 à 8 portions)

## L'AIDE-CUISINIER

Un bocal muni d'un couvercle à ressort permet de ne verser que la quantité voulue de savon en poudre.



Pour que la poussière glisse facilement de la pelle à poussière, enduire cette dernière d'une couche de cire en pâte.

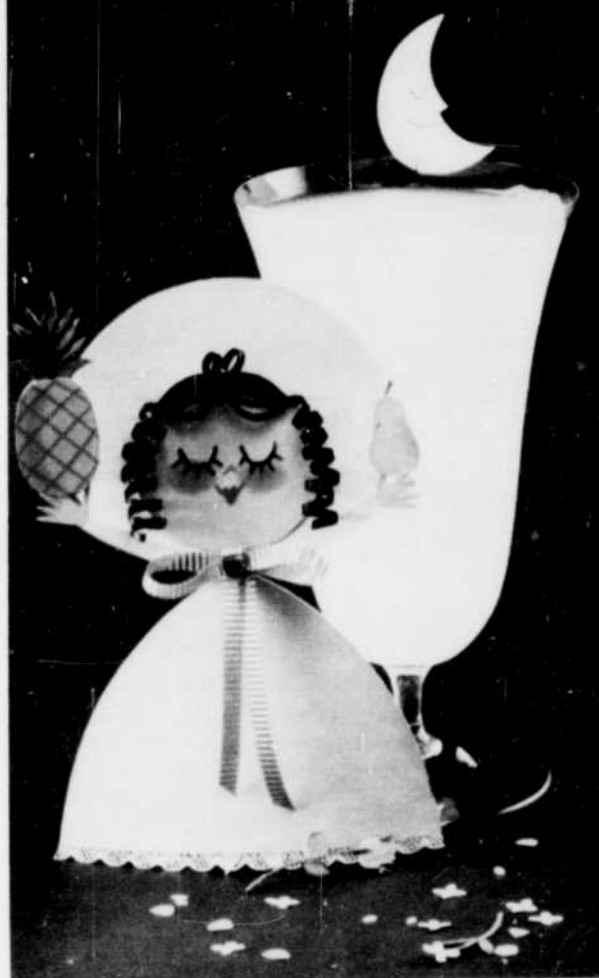
frais et léger  
**BREUVAGE ANANAS-PAMPLEMOUSSE**



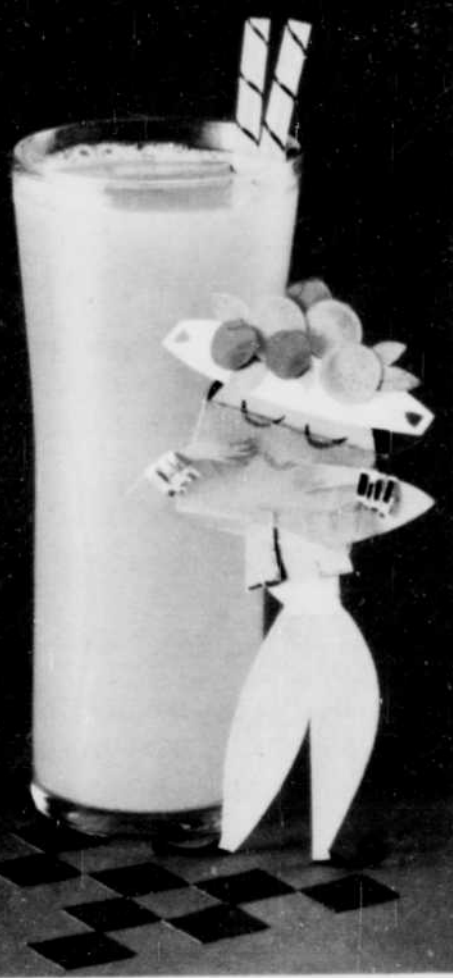
doux et affriolant  
**BREUVAGE ANANAS-ORANGE**



suave et savoureux  
**BREUVAGE ANANAS-POIRE**



gai et alléchant  
**BREUVAGE ORANGE-ABRICOT**



Agitez et  
 versez—les quatre  
 vous aimerez

## BREUVAGES DE FRUITS DEL MONTE\*

Ces breuvages de fruits délicieusement différents sont l'idéal lors des réunions de plaisir, aux repas, en toute occasion. Chacun est si expertement mélangé que vous goûtez vraiment les fruits frais. Et chacun est additionné de vitamine C.

Rien à mélanger, rien à préparer. Vous gardez les breuvages de fruits DEL MONTE à portée de la main, dans le réfrigérateur, et vous êtes prête à éteindre toutes les soifs. DEL MONTE vous offre son fameux breuvage Ananas-Pamplemousse et les délicieux Ananas-Orange, Ananas-Poire et Orange-Abricot — chacun doté de sa personnalité propre et de la qualité DEL MONTE. Essayez-les tous bientôt!

VOUS GOÛTEZ VRAIMENT  
 LES FRUITS FRAIS!



Seul le fruit frais  
est vraiment plus frais que  
la gelée de fraise Shirriff



Si vous désirez retrouver le goût de bonnes fraises juteuses fraîchement cueillies, régalez-vous avec la gelée Shirriff. La gelée de fraise est l'une des neuf délicieuses gelées qui portent la même marque que les meilleures marmelades sur le marché. Grâce à la recette de Shirriff, seul le fruit frais offre une saveur vraiment plus fraîche!

**Shirriff**

## Mon "voyage" interplanétaire

(Suite de la page 4)

"Faites-moi sortir d'ici!" Mais je suis trop faible pour que les paroles sortent de ma bouche. Ma figure et mon cou ruissellent de sueur. Les nerfs à bout, je cherche à retirer mon casque d'écoute et à le lancer aussi loin que je peux. Mais, avant d'avoir pu rassembler l'énergie suffisante pour cela, je sens mes paupières s'appesantir et je sombre dans un sommeil plus profond que ceux que j'ai jamais connus.

Combien de temps a duré ce cauchemar? Je n'en sais encore rien. (Mon "journal de bord", quand je le consulterai, signalera que j'ai sangloté un après-midi entier et la plus grande partie de la soirée suivante.)

A mesure que se prolonge mon séjour, je trouve plus facile de me représenter des scènes familières. J'en arrive à pouvoir reconstituer dans mon esprit, dans tous les détails de leurs formes et de leurs couleurs, l'intérieur de notre appartement, la vue qu'on a par la fenêtre de la cuisine et, à l'hôpital, les alignements de bocaux dans la salle des médicaments. Il me semble voir tout cela en gros plan, comme au cinéma.

Une autre fois, je me remémore avec détachement les questions d'un examen écrit que j'ai subi autrefois, comme élève-infirmière, et qui m'avait alors paru particulièrement difficile. Des tableaux d'anatomie me reviennent à l'esprit. Ils fourmillent de détails que je n'avais guère remarqués au temps de mes études.

A un moment, le bouchon de mon matelas pneumatique se détache. J'ai beaucoup de difficulté à le remettre en place et j'y perds presque mon sang-froid. En une autre circonstance, je renverse sur moi un verre de nourriture liquide, qui englue tous mes vêtements.

Enfin, à 5 heures, un beau matin, je quitte en trébuchant la cabine interplanétaire. Il y a huit jours et demi — plus de deux cents heures — que j'ai rompu tout contact avec le monde. A la différence de mon rêve, Harold est bel et bien là pour m'accueillir dans ses bras.

Je n'ose me regarder dans le miroir. Mes cheveux sont en désordre et mon visage, barbouillé de poussière et de sueur. Je dois avoir l'air d'un personnage de "film d'horreur". Je vacille sur mes jambes encore ankylosées tandis que mes yeux s'habituent lentement à la lueur de l'aube. Je ressens un repos inaccoutumé mais il m'en coûte de parler. Comme rien ne nous presse de rentrer à la maison, Harold et moi déjeunons sur place, de café et de brioches. Je trouve merveilleux de pouvoir le regarder longuement, tout à mon aise, et d'apprendre qu'il est venu deux fois par jour au laboratoire consulter le graphique de mon état de santé.

J'éprouve de la difficulté à descendre les escaliers. Je fais des enjambées d'abord trop grandes. Dès le lendemain, je reprends mon travail mais, à l'heure de la pause pour le café, j'éprouve un étrange détache-



Pour freiner en pleine descente, Garrett Cashman n'a qu'à déclencher le dispositif attaché à sa ceinture pour que les trois parachutes se déploient.

## Parachutes pour skieurs débutants

UN fervent du ski, de Manchester, au Vermont, ne craint pas de descendre les pistes que seuls les as osaient affronter jusqu'ici. Garrett Cashman a tout simplement imaginé d'attacher trois parachutes à sa ceinture. Grâce à cette invention, il peut contrôler la vitesse de sa descente en relâchant un ou deux parachutes, selon le cas, et, pour arrêter son élan, il déploie le troisième. Il affirme que le dispositif est infailible et le recommande aux débutants.

"En plus du facteur sécurité, le fait de pouvoir compter sur ces parachutes augmente la confiance en soi", déclare ce skieur ingénieux.

A quand le ski à hélice?

ment à l'égard de toutes choses et ne prends aucune part à la conversation. Les autres infirmières causent avec une animation qui me semble excessive. Quant aux bruits de la rue, je les trouve assourdissants.

Je prends le temps d'observer tout ce qui m'entoure et m'aperçois que je n'en perds aucun détail, même ridicule, comme le compte des épingle à cheveux dans la coiffure de mes compagnes. Lorsque je me penche à la fenêtre, les fleurs me semblent plus radieuses que jamais. Un avis du Dr Zubek me revient: "Le cerveau humain ne cesse presque jamais de ressentir l'impulsion des cinq sens. Ce sont ces messages qui le gardent en éveil."

Dans la cabine interplanétaire, ces impulsions sensorielles ont été supprimées et je dois me réhabituer aux sensations les plus familières.

Le soir où je suis entrée dans la cabine, mes parents nous avaient d'abord invités à souper, Harold et moi, et je leur avais alors promis que nous prendrions avec eux notre premier repas complet après ma sortie. Je tiens ma promesse. Mais la voix de maman, pourtant très douce, me déchire l'oreille. Je suis si nerveuse que je dois prendre congé à bonne heure.

**P**EU AVANT mon départ, ma soeur vient nous rejoindre avec ses deux enfants, Curtis et Valerie. Curtis est un bambin espiègle que je trouve d'ordinaire fort amusant. Mais, ce soir, je ne peux supporter son agitation et je l'expédie, un peu brutalement, dans la pièce voisine, à la grande surprise de sa mère!

Heureusement pour tout le monde, je reprends vite mon calme. Je suis de nouveau capable de rire, avec Harold, de l'hallucination qui m'a fait croire à sa mort. Mais souvent, maintenant, je m'arrête à repenser à mon séjour dans la cabine.

L'autre soir, par exemple, j'ai tardé à préparer le souper. Or Harold doit précisément se rendre tôt à l'université pour y donner un cours. D'un ton sévère, il me dit pour rire: "Que cela t'arrive encore une fois et je te fais réenfermer dans la cabine interplanétaire!"

Je jette alors un rapide regard autour de moi et, brusquement, je me rends compte combien il est merveilleux de me retrouver chez moi. L'air me semble surchargé d'innombrables et délicieuses sensations de tout ordre: ouïe, vue, goût, odeur... On dirait du champagne. Que la vie est belle! ✓

# PLUS QU'UN EMPLOI: UNE SITUATION...

En veillant à la sécurité de son pays dans l'Armée canadienne, le militaire trouve sa propre sécurité.

Dans l'Armée, les emplois sont stables et les possibilités d'avancement ne manquent pas. Le militaire n'a pas à s'inquiéter du lendemain: il est bien logé, bien nourri, bien payé, on veille à sa santé, il pratique les sports de son choix.

Le soldat canadien est respecté, chez lui comme à l'étranger. Chez lui, c'est d'un bout à l'autre du Canada, où s'échelonnent les unités de l'Armée, et même dans le Grand Nord; à l'étranger, c'est dans les pays où le Canada a un rôle de plus en plus important à jouer, comme en Allemagne de l'Ouest dans les forces de l'OTAN, au Moyen-Orient, en Afrique centrale dans les forces de l'ONU, et dans les régions où les Canadiens font partie des équipes d'armistice.

Célibataires de 17 à 25 ans, qui cherchez la sécurité dans une vie agréable et utile, l'Armée canadienne vous invite à vous renseigner sur les conditions d'admission dans ses rangs. Vous avez rendez-vous avec l'officier recruteur.



## ROYAL 22<sup>e</sup> RÉGIMENT



Quand il a terminé sa course, le skieur replie ses parachutes avant d'entreprendre, rasséréné, une autre descente. ✓

# Le mannequin voyageur

Renée David, 19 ans, fait carrière à New York et à Montréal

**A** 19 ANS, le mannequin montréalais Renée David connaît déjà le succès à New York, où cette carrière est si difficile que la plupart des jeunes filles qui s'y essaient doivent, après peu de temps, rentrer bredouilles au foyer.

De temps à autre, Renée revient elle aussi dans sa famille mais seulement pour y passer la fin de semaine. Depuis le printemps dernier, elle fait la navette entre les métropoles canadienne et américaine, grâce à un visa qui lui permet de séjourner et de travailler aussi bien aux Etats-Unis qu'au Canada, à condition de payer impôt dans les deux pays.

Reviendra-t-elle à Montréal pour de bon, un de ces jours? Ses récentes fiançailles à un Montréalais et la nostalgie qui l'envahit parfois la décideront peut-être à se fixer définitivement au Canada. Mais les occasions d'emploi qui s'offrent à elle aux Etats-Unis tenteraient plus d'une jeune fille!

Au cours du mois dernier seulement, sa photo a paru sur la page couverture de la célèbre revue de modes *Glamour*, elle a accordé des séances de poses à plusieurs photographes de renom et, enfin, elle a passé une semaine entière en Floride à exhiber des modèles nouveaux de vêtements dont les photos seront reproduites dans les grands journaux new-yorkais.

Elle gagne ainsi près de quatre cents dollars par semaine. C'est peut-être peu, comparé aux cachets des plus fameux mannequins américains mais, pour une débutante, ce n'est pas mal!

Ce succès l'émeut cependant moins qu'il ne touche les siens. "A 13 ans, dit-elle, je harcelais ma mère pour qu'elle m'emène voir des présentations de mode et je rêvais déjà de mon métier actuel. Aujourd'hui, je songe seulement que la Floride est encore plus loin que New York de Montréal..."

— Pourquoi alors aller travailler si loin?

— Probablement pour me prouver que je peux obtenir ces emplois. J'adore mon travail. Ce que j'aime

moins, c'est faire antichambre chez les photographes, couturiers et publicitaires. La coutume veut qu'on y prenne rendez-vous par téléphone. Par timidité, je déroge souvent à l'étiquette et je ne me présente pas du tout. Ou j'y vais sans avoir téléphoné et, survenant en pleine période de travail, je dérange tout le monde.

Quand Renée vint aux bureaux de *Perspectives*, en mai dernier, elle fut fidèle à ses habitudes. Constance Brown, directrice de l'agence de placement de Montréal où Renée a obtenu son premier emploi, nous avait prévenus de la visite prochaine du "mannequin le plus séduisant qu'elle ait jamais vu". Mais Renée ne se présenta qu'après cinq heures, confuse mais combien charmante!

"Le manque d'ambition de Renée est sa seule faiblesse, déclare Eileen Ford, directrice de la plus importante agence new-yorkaise de placement pour mannequins. Quand je l'ai interviewée, à la demande du photographe montréalais Sam Getz, j'ai senti tout de suite qu'elle sortait de l'ordinaire. Elle est plus que jolie, elle est belle! Renée s'est habituée à la caméra et sait quelles poses et quels vêtements conviennent à sa personnalité."

Fille d'un Parisien — maintenant établi à Ville Mont-Royal — et d'une Allemande, Renée n'avait encore fait aucune démarche pour réaliser son rêve d'être mannequin quand un couturier de Montréal, la rencontrant dans la rue, lui suggéra de téléphoner à Getz. "Beaucoup de gens, avoue-t-elle, ont contribué à mon succès."

Les oeillades et les sifflements d'admiration que les hommes lui lancent ne l'effarouchent pas.

Renée s'est aussi acclimatée, mais difficilement, à la présence de nombreuses personnes dans le studio pendant les séances de pose.

"Tout mannequin, dit-elle, a besoin d'une ambiance raffinée. A Suzy Parker, par exemple, il faut du champagne et une musique douce. Je ne puis encore prétendre rivaliser avec elle mais peut-être, un jour..."



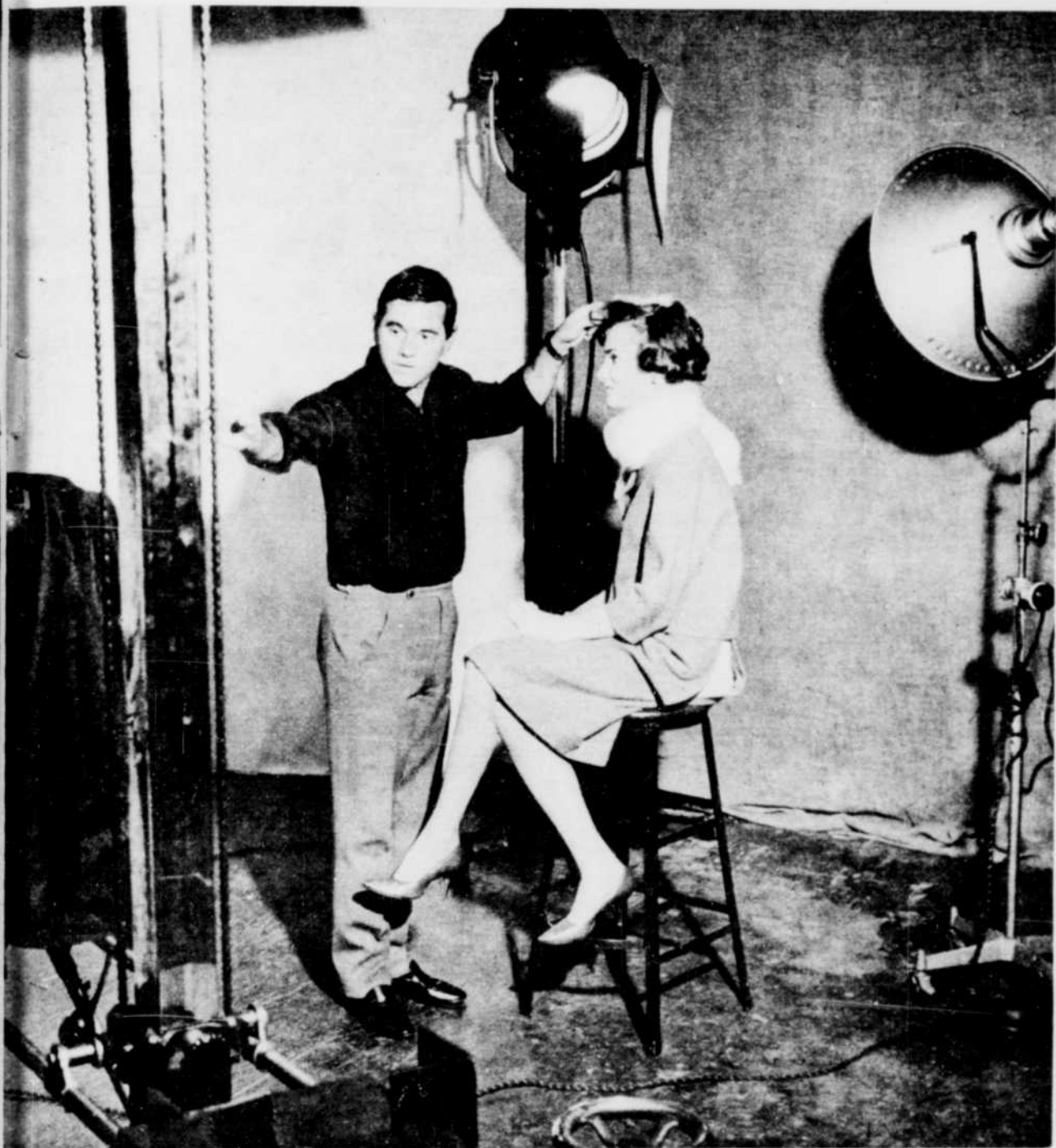
Le photographe new-yorkais Milton Greene règle, avec



Pendant que Constance Brown téléphone, Renée (au centre) retouche son maquillage devant deux de ses consœurs.



Renée David et le mannequin Daphne Bell, de Toronto.



son assistant, Rolph Laubé, la pose de Renée David pour la photo qui a paru sur la page couverture de la revue Glamour.



Quand on est mannequin, on a souvent de qui tenir et il semble que le père de Renée pense ici: "Telle mère, telle fille".



L'item le plus souvent  
utilisé de votre pharmacie!

L'action bénigne et efficace du soda à pâte Cow Brand vous rend de multiples services, chaque jour. Et le soda coûte si peu. C'est du bicarbonate de soude pur — l'agent nettoyant le plus pur qui soit. Ayez-en toujours à portée de la main.

comme

**GARGARISME**



Versez une cuillerée à thé de soda Cow Brand dans un verre d'eau et utilisez la solution pour vous rincer la bouche ou vous gargariser. Doux et efficace, le soda Cow Brand soulage la gorge irritée.

comme

**DENTIFRICE**



Saupoudrez la brosse à dents mouillée d'un peu de soda à pâte Cow Brand. Nettoie les dents sûrement et efficacement — aide à garder l'haleine fraîche et agréable.

pour soulager

**L'INDIGESTION**



Une demi-cuillerée à thé de soda à pâte Cow Brand dans un demi-verre d'eau neutralisera l'excès d'acidité de l'estomac et soulagera rapidement.



**BICARBONATE DE SOUDE PUR**



## SAVEUR à l'horizon



Le jus d'orange Horsey est riche en saveur, comme d'ailleurs tous les agrumes Horsey. Cette riche et merveilleuse saveur, vous la trouverez aussi dans tous les produits alimentaires Salada-Shirriff-Horsey. Elle est le fruit d'un travail long et minutieux à toutes les étapes de la production, à partir du choix et du mélange d'ingrédients de qualité, jusqu'à l'emballage proprement dit qui protège leur fraîcheur.

Il existe une grande variété de délicieux produits Salada-Shirriff-Horsey et tous affichent le "Cavalier"—Symbole d'Excellence. Cet emblème devrait vous guider dans tous vos achats.

*Les produits Salada-Shirriff-Horsey sont reconnus avec aisance*

*car ils affichent tous le "Cavalier"*

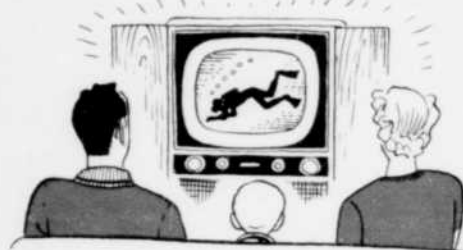
*Symbole d'Excellence!*

**SALADA-SHIRRIFF-HORSEY Liée**



4291

## Fiston





Guy Fournier

## Tragédie nationale

**J**E viens de recevoir un coup de massue!

Jamais de toute ma vie je n'ai été aussi déprimé. Si, une fois peut-être: le jour de mon mariage.

Quand, devant deux témoins, mon épouse m'a arraché le oui fatal, je me rappelle avoir passé de longs jours, courbé sous le poids de tourments et de remords que seuls quelques rares criminels ont dû ressentir. Heureusement, mes nuits étaient sereines et je pouvais récupérer mes forces par la grâce d'un sommeil réparateur.

A l'époque, ma femme, qui se réjouissait d'être entrée de plain-pied dans le mariage, même si elle avait forcé la porte de mon célibat, poussa la malice jusqu'à vouloir rogner sur mon sommeil en invoquant des prétextes si futiles, ma foi, que je ne m'en souviens plus. J'avais pour mon salut la volonté de résister et sombrais chaque soir dans un sommeil profond et libérateur.

Là-dessus, j'avoue être plus chanceux que la plupart des maris, aux prises avec des femmes s'imaginant que les nuits furent créées pour toute autre chose que le sommeil. Voilà où mène une éducation trop large. Il fut un temps où les jeunes filles héritaient de principes qu'on prétend étroits aujourd'hui, mais qui avaient au moins l'avantage de laisser quelque paix aux hommes qu'elles attiraient dans leurs filets. En devenant le siècle de l'émancipation de la femme, le vingtième a de toute évidence choisi d'être le siècle des moeurs légères, des esprits gauchistes et des cerveaux mal engrenés.

Mais tout ça n'est pas grave.

Le jour n'est pas loin où des hommes bien équilibrés, quelques rares femmes aussi lucides que ma correspondante Antoinette, de Saint-Isidore, rétabliront de justes barrières et des limites raisonnables à la manie des femmes de prendre plus de place que la création n'en avait prévue pour elles.

Je viens pour mon malheur de parcourir quelques pages de l'annuaire du Canada.

Comme on le sait, il s'agit de la bible de tous les beaux esprits et de ceux qui se piquent d'une culture dépassant les simples fantaisies littéraires. Pour ma part, depuis que j'ai fait la découverte de cet annuaire, je suis sûr qu'il compte avec l'Almanach

du peuple et les ouvrages de Philippe-Aubert de Gaspé, parmi les plus belles pièces de la littérature canadienne.

A la page 155 de l'annuaire du Canada, j'ai constaté que le recensement de 1956 fournit la preuve pérenne de ce que j'ai toujours avancé, soit le stress inhumain que subit l'homme marié.

Je m'explique.

Chaque année, il vient au monde 40,000 enfants de plus de sexe masculin, comme quoi le Créateur, au départ, désirait assurer la supériorité de l'homme. Les mâles demeurent en majorité durant nombre d'années. Hélas!, vers l'âge de 30 ans, les femmes prennent le dessus et de beaucoup. C'est donc dire que les hommes sont vers cet âge décimés comme des mouches.

Cet âge, je ne surprendrai personne, c'est celui du mariage.

Ce n'est pas tout...

**L'**ÉQUILIBRE entre gens de sexe masculin et de sexe féminin se rétablit peu à peu par la suite. Pour quelles raisons, je l'ignore, mais ce que je sais, c'est qu'il se gâte à nouveau vers l'âge de 80 ans. Evidemment, à 80 ans, l'homme ayant abandonné toute volonté de combattre et survivre, perd rapidement sa place dans la société au profit des femmes.

Au bas de ce tableau de statistiques, je vois avec stupeur qu'il y a au Canada 9,870 femmes de 90 ans et plus et seulement 6,295 hommes. Je m'étonne que l'élément masculin n'ait pas encore réagi et prit position en face de cette tragédie nationale qu'est la disparition prématurée de l'homme.

Si l'on veut avec succès faire campagne pour la paix dans le monde, ce sont des statistiques qu'on ferait bien de prendre en considération.

Comment assurer la paix si, un jour, les femmes sont en majorité? N'est-il pas prouvé qu'entre elles les femmes ne réussissent qu'à se prendre aux cheveux? Dans de telles conditions, va-t-on s'imaginer qu'elles ont les qualités requises pour implanter une paix définitive entre les peuples? D'ailleurs, sans elles, les hommes y seraient peut-être arrivés, surtout si chaque gouvernement avait été assez sage pour embaucher exclusivement des célibataires comme diplomates.

## VOS CHEVEUX VOUS LAISSENT?



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

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

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

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

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

## LA SILVIKRIN PURE

contre la chute des cheveux

## CLUB-MONDIAL-DU-LIVRE

SECTION CANADIENNE

470, RUE DE LA COURONNE - QUÉBEC 2, CANADA



**GRATUITS**  
DEUX VOLUMES  
À VOTRE CHOIX

A TOUS LES NOUVEAUX MEMBRES SANS AUCUNE AUTRE OBLIGATION QUE CELLE D'ACCEPTER LE LIVRE-DU-MOIS EN COURS. ET POUR L'AVENIR AUCUN MINIMUM D'ACHAT.

Marquez simplement d'une croix les titres des volumes désirés. Votre nom sera désormais sur nos listes et vous recevrez nos circulaires de chaque mois. Vous n'achèterez que les volumes que vous aimerez. ET VOUS RESTEZ LIBRES DE VOUS RETIRER DU CLUB EN TOUT TEMPS APRES AVOIR EFFECTUÉ UN ACHAT.

Nom .....

Adresse .....

Age si en

bas de 21

(Cette offre est limitée à un seul membre par famille)

# AUTRE EXCITANTE SELECTION DE DISQUES DU PLUS GRAND CLUB DE DISQUES AU CANADA

**MAINTENANT - LES NOUVEAUX MEMBRES DU CLUB DE DISQUES COLUMBIA PEUVENT CHOISIR**

Les Disques les plus en demande de Columbia et de maintes autres grandes marques



347. "Interprétation vraiment sans égale" - High Fidelity



18. Aussi: Billy the Kid, In the Valley, Strawberry Rain, etc.



11. Aussi: Donkey Serenade, Don't Blame Me, etc.



10. Rain in Spain, I Could Have Danced All Night, etc.



380. Folklore canadien, J'ai du Bon Tabac, Aouette, etc.



346. "Intensité vibrante, verve, entrain..." - High Fidelity



85. Délice pour chaque fervent de la musique de France



45. Tales from the Vienna Woods, Blue Danube, 8 autres



14. Aussi: Penthouse Serenade, French, Easy to Love, etc.



348. "Expérience mémorable" - American Record Guide



338. Aussi: Embraceable You, 'S Wonderful, etc.



343. Just in Time, My Funny Valentine, 8 airs en tout



54. "... tonalité comme de la soie murmurante" - High Fidelity



84. 12 superbes airs par les grandes étoiles de Paris



353. "Expérience musicale magique" - N.Y. Journal-Amer.



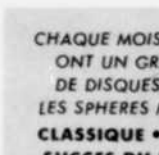
81. Ballades par le Chœur de l'Université Libre de Bruxelles



374. "Voix d'une tonalité impressionnante" - Wash Post



13. "Désopilant, comédie vraiment superbe" - L.A. Examiner



CLASSIQUE • POPULAIRE SUCCES DU BROADWAY JAZZ • COMEDIE



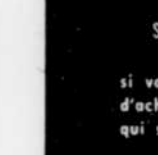
31. "Repertoire intrigant" - Christian Science Monitor



57. Musicale entraînante de Rodgers et Hammerstein



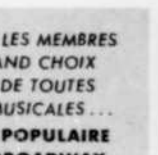
327. Aussi: Song from Moulin Rouge, Ebb Tide, etc.



53. My Funny Valentine, Smoke Gets in Your Eyes, 10 autres



352. Brailowsky est "un poète du piano" - New York Times



384. En Avril à Paris, Oh! Ne Sait Jamais, Verraz, etc.



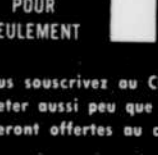
83. Collection de gais chansons par deux comédiens



351. Partitions mélodiques, "Superbe" - Billboard



341. Aussi: Cross Over the Bridge, Doggie in the Window, etc.



4. Nouveau disque de 2 populaires partitions de Gershwin



350. "Une interprétation que vous n'oublierez pas" - High Fidelity



53. My Funny Valentine, Smoke Gets in Your Eyes, 10 autres



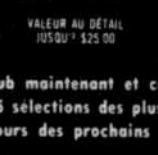
349. "Entremont à un flair pour la musique romantique" - McCall's



30. Solitude, Where or When, Dancing in the Dark, 6 autres



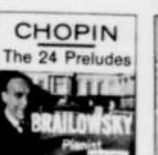
379. L'Idole de France dans une interprétation magistrale



383. La Musique des Equipages de la Flotte, Paris



350. "Une interprétation que vous n'oublierez pas" - High Fidelity



352. Brailowsky est "un poète du piano" - New York Times



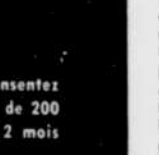
342. Let's Put Out the Lights, It's Been a Long Long Time, etc.



61. Trois belles sonates d'une interprétation brillante



339. "Un des comiques modernes les plus drôles" - HiFi Rev.



26. Aussi: Tony Bennett - Smile, Vic Damone - Gig, etc.



350. "Une interprétation que vous n'oublierez pas" - High Fidelity



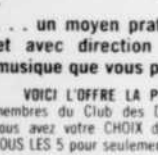
384. En Avril à Paris, Oh! Ne Sait Jamais, Verraz, etc.



342. Let's Put Out the Lights, It's Been a Long Long Time, etc.



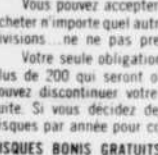
61. Trois belles sonates d'une interprétation brillante



22. Aussi: Blessed Are They That Mourn, Come Ye Saints, etc.



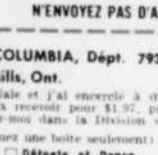
23. Partition complète - d'une grande pureté - New Yorker



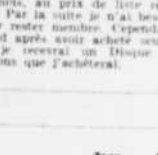
350. "Une interprétation que vous n'oublierez pas" - High Fidelity



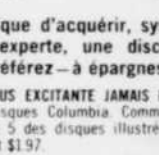
384. En Avril à Paris, Oh! Ne Sait Jamais, Verraz, etc.



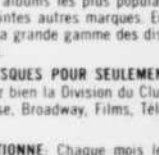
342. Let's Put Out the Lights, It's Been a Long Long Time, etc.



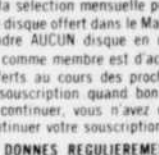
61. Trois belles sonates d'une interprétation brillante



82. 13 airs parisiens: Can Can, Parlez-moi d'Amour, etc.



385. Le Samedi Soir Paris, Vous, Le Piano du Pauvre, etc.



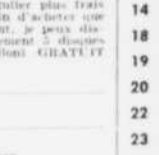
350. "Une interprétation que vous n'oublierez pas" - High Fidelity



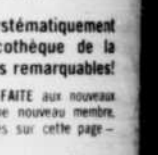
384. En Avril à Paris, Oh! Ne Sait Jamais, Verraz, etc.



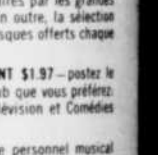
342. Let's Put Out the Lights, It's Been a Long Long Time, etc.



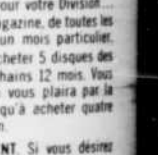
61. Trois belles sonates d'une interprétation brillante



336. Aussi: Great Pretender, Magic Touch, Enchanted, etc.



59. Brillante peinture musicale - classique américaine



350. "Une interprétation que vous n'oublierez pas" - High Fidelity



384. En Avril à Paris, Oh! Ne Sait Jamais, Verraz, etc.



342. Let's Put Out the Lights, It's Been a Long Long Time, etc.



61. Trois belles sonates d'une interprétation brillante

## CHOIX de 5

de ces disques haute fidélité 12" long parcours, de \$4.20, \$4.98 et \$5.98

# \$1.97

POUR SEULEMENT VALEUR AU DETAIL JUSQU'À \$25.00

si vous souscrivez au Club maintenant et consentez d'acheter aussi peu que 5 sélections des plus de 200 qui seront offertes au cours des prochains 12 mois

... un moyen pratique d'acquérir, systématiquement et avec direction experte, une discothèque de la musique que vous préférez - à épargnes remarquables!

VOICI L'OFFRE LA PLUS EXCITANTE JAMAIS FAITE aux nouveaux membres du Club des Disques Columbia. Comme nouveau membre, vous avez votre CHOIX de 5 des disques illustrés sur cette page - TOUS LES 5 pour seulement \$1.97.

Et, notez bien la grande sélection... 48 disques - de Columbia et maintes autres grandes marques! Oui, vraiment - non seulement avez-vous le choix des meilleurs albums par les plus grands artistes Columbia - mais aussi les albums les plus populaires par les grandes étoiles sur disques de maintes autres marques. En outre, la sélection ci-illustrée est typique de la grande gamme des disques offerts chaque mois aux membres du Club.

POUR RECEVOIR VOS 5 DISQUES POUR SEULEMENT \$1.97 - postez le coupon ci-dessous. Indiquez bien la Division du Club que vous préférez: Classique, Détente et Danse, Broadway, Films, Télévision et Comédies Musicales, Jazz.

COMMENT LE CLUB FONCTIONNE: Chaque mois le personnel musical expert du Club choisit les grands disques de toutes les classes de musique. Ces sélections sont décrites dans le Magazine du Club que vous recevez gratuitement chaque mois.

Vous pouvez accepter la sélection mensuelle pour votre Division... acheter n'importe quel autre disque offert dans le Magazine, de toutes les divisions... ne pas prendre AUCUN disque en un mois particulier.

Votre seule obligation comme membre est d'acheter 5 disques des plus de 200 qui seront offerts au cours des prochains 12 mois. Vous pouvez discontinuer votre souscription quand bon vous plaira par la suite. Si vous décidez de continuer, vous n'avez qu'à acheter quatre disques par année pour continuer votre souscription.

DISQUES BONIS GRATUITS DONNES REGULIEREMENT. Si vous désirez continuer comme membre après l'achat de 5 disques, vous recevrez - GRATUIT - un disque Boni de votre choix pour chaque 2 disques que vous achetez - un dividende de 50%.

Les disques que vous voulez vous sont postés et facturés au prix de liste régulier de \$4.20 (Classique \$4.98, disques de Distributions Originales à l'occasion, un peu plus chers), plus frais minimes de manutention.

POSTEZ LE COUPON AUJOURD'HUI pour recevoir vos cinq disques haute fidélité de long parcours - LES 5 POUR seulement \$1.97.

Plus de 120,000 familles se réjouissent aujourd'hui des programmes de musique de

**CLUB DES DISQUES COLUMBIA**  
111 Leslie St., Don Mills, Ont.

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT - POSTEZ LE COUPON AUJOURD'HUI

CLUB DES DISQUES COLUMBIA, Dépt. 793  
1111 Leslie St., Don Mills, Ont.

J'accepte votre offre spéciale et j'ai encarté à droite les numéros des 5 disques que je veux recevoir pour \$1.97, plus frais minimes de manutention. Inscrivez-moi dans la Division suivante du Club:

(Indiquez une boîte seulement)

Classique  Détente et Danse  Jazz  
 Broadway, Films, Télévision et Comédies Musicales

Je comprends que je peux choisir des disques de toute Division. Je consens à acheter 5 disques des plus de 200 qui seront offerts au cours des prochains 12 mois, au prix de liste régulier plus frais minimes de manutention. Par la suite je n'ai besoin d'acheter que 4 disques par année pour rester membre. Cependant, je peux discontinuer à n'importe quel moment sans acheter aucun autre disque - mais si je continue je recevrai un Disque Boni GRATUIT pour chaque deux sélections que j'achèterai.

Nom (en lettres moulées) \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_ Zone \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Si vous envoyez une telle souscription sans encarté à un dépositaire autorisé Columbia ou Epic, autorisé à recevoir des souscriptions, complétez ce qui suit:

Nom et Adresse du Dépositaire \_\_\_\_\_

ENCERCLEZ 5 NUMEROS CI-DESSOUS:	
4	44 84 349
10	45 85 350
11	53 336 351
13	54 337 352
14	57 338 353
18	59 339 374
19	61 341 379
20	65 342 380
22	80 343 381
23	81 346 383
30	82 347 384
31	83 348 385

26C 55-RC (F)