

En raison de l'accroissement des déplacements internationaux

Recrudescence des maladies infectieuses

OTTAWA (PC) — La fréquence accrue des déplacements internationaux a amené en Occident une recrudescence de maladies dangereuses et exotiques. Ainsi par exemple le nombre des cas de malaria a augmenté remarquablement, parmi les voyageurs et parmi les immigrants qui arrivent au Canada.

Mais les autorités responsables de la santé publique, ici, s'inquiètent de maladies encore plus hautement infectieuses, comme la fièvre Lassa et par les maladies causées par le virus de Marburg et Ebola.

Après plusieurs alertes causées par des Canadiens qu'on soupçonnait d'avoir ramené ici la fièvre Lassa, le gouvernement, en 1974, entreprit d'isoler les patients infectés sans exposer le personnel médical à la contagion.

Le ministre de la Santé, Mme Monique Bégin, a déclaré que le gouvernement s'est engagé à construire une section spéciale pour hospitaliser les contagieux, et un laboratoire à sécurité maximum où on pourra assurer des diagnostics rapides.

Ces projets, cependant, ont dû être remis à plus tard en raison des restrictions budgétaires du gouvernement fédéral, réductions qui ont fait une brèche importante dans le budget du ministère de la Santé.

En attendant mieux, on a organisé dans tout le pays des départements d'isolement pour parer aux urgences.

Maladies imprévisibles

La principale inquiétude des médecins en ce qui concerne les maladies exotiques provient de la nature imprévisible des virus, déclare le Dr A.-J. Clayton, directeur général du Laboratoire fédéral pour le contrôle des maladies. "Actuellement, on ne comprend que partiellement la cause, les moyens et le degré de transmission et de virulence des maladies exotiques, a déclaré récemment le Dr Clayton dans un article paru dans le Journal de l'Association médicale canadienne.

"Ce qui est clair, cependant, c'est que ces maladies sont imprévisibles". Ainsi par exemple le virus d'Ebola est probablement une des maladies infectieuses les plus dangereuses que nous connaissons, dit-il.

Les symptômes du virus d'Ebola et de Marburg comprennent une température élevée, des hémorragies cutanées au début, suivies d'hémorragies internes plus graves qui causent un arrêt graduel des fonctions du cœur et des reins, a expliqué le Dr Clayton

au cours d'une interview.

Il a poursuivi en expliquant que le virus d'Ebola a été responsable de 361 décès au Zaïre et au Soudan en 1976. Sept des 31 laborantins allemands exposés à une cargaison de singes verts en provenance de l'Ouganda sont morts victimes du virus de Marburg en 1967, et un jeune Australien infecté en 1975 est décédé en Rhodésie du virus de Marburg.

Des hémorragies

La fièvre Lassa, une maladie progressive, commence par une forte fièvre. Des hémorragies internes surviennent ensuite.

Après plusieurs fausses alertes chez un certain nombre de Canadiens soupçonnés d'être porteurs du virus de Lassa, un comité conjoint fédéral-provincial formé de spécialistes de la santé a été formé en 1974 pour déterminer quelle serait la meilleure façon d'assurer les installations médicales adéquates.

Le gouvernement a accepté les recommandations du comité en vue d'installer un local permanent d'isolement, où les personnes soupçonnées de porter le virus pourraient être traitées sans risque de le propager dans l'atmosphère, déclare le Dr Clayton, lui-même membre de ce comité.

Immédiatement, les propositions visant à installer un laboratoire à sécurité maximum pour isoler rapidement les virus infectieux ont été acceptées. Pendant les Jeux Olympiques de 1976, les risques d'importation de ces maladies ont augmenté considérablement. C'est donc à ce moment-là qu'on a fait l'acquisition des trois premiers isolateurs: deux de ces isolateurs furent rapidement installés au Centre médical de la Défense nationale à Ottawa, et un autre fut envoyé au Zaïre où le personnel de l'Organisation mondiale de la santé tentaient de garder sous contrôle une épidémie de virus Ebola.

Pression négative

Ces isolateurs, qui sont en fait d'énormes tentes de plastique installées par-dessus les lits des malades, fonctionnent sous pression négative, et empêchent l'air contaminé de s'échapper.

Advenant le cas où la tente cesserait d'être hermétiquement scellée, l'air de l'extérieur pourrait y pénétrer, mais non pas l'inverse, explique le capitaine Judy Blythe, infirmière au centre.

Après avoir revêtu des combinaisons de plastique, le personnel médical peut soigner le patient à l'intérieur de la

tente.

"Tout est conçu pour assurer les soins complets au patient, tout en protégeant l'environnement", explique Mlle Blythe.

Un filtre et un système d'échappement nettoient l'air contaminé avant qu'il ne s'échappe. Une enveloppe attachée au cadre de la tente permet d'introduire la nourriture, les bassines et les médicaments sans avoir à désceller la tente.

Chaque isolateur coûte \$35,000, mais les soins infirmiers, les médicaments, les frais de laboratoire et l'usage du lit coûtent \$1,500 par jour, dit le lieutenant-colonel Robert Cunningham, qui fait également partie du centre.

Pour diminuer le plus possible les risques de contamination, la salle d'hôpital toute entière doit être isolée, ce qui ajoute encore aux frais, dit-il.

Un usage qui se répand

Les grands hôpitaux canadiens s'équipent graduellement d'isolateurs. Il y en a maintenant deux en Alberta, et le Nouveau-Brunswick en a commandé un, dit le Dr Clayton. Le Centre médical de la Défense en a six.

Malgré l'absence d'installations permanentes d'isole-

ment, dit le Dr Clayton, plusieurs mesures ont été prises pour assurer le maximum de protection.

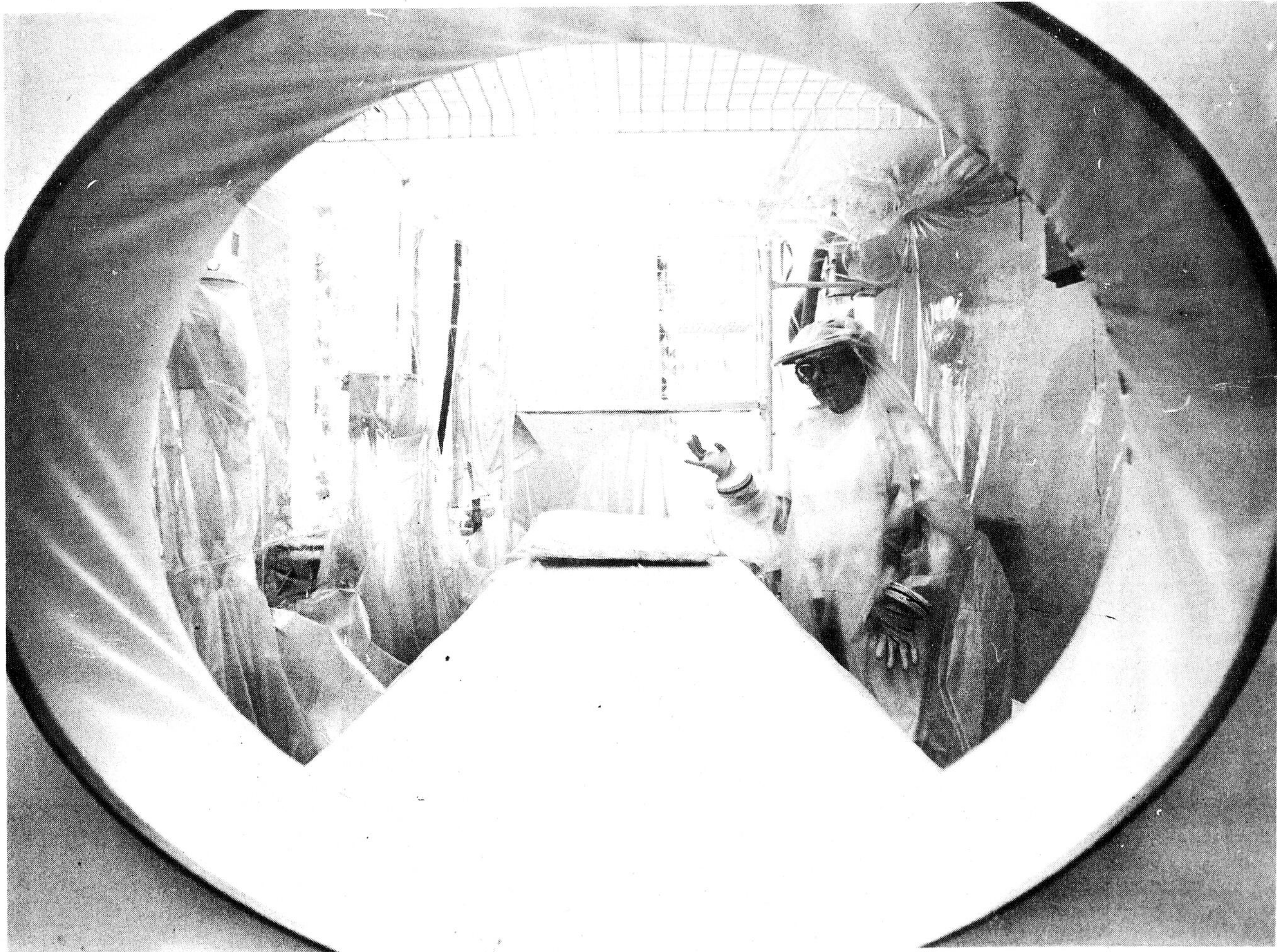
Six civières spéciales ont été placées aux points d'arrivée des aéroports internationaux de Gander, Toronto, Montréal, Edmonton, Winnipeg et Vancouver, et quatre autres sont gardées en réserve. Ces civières serviront le cas échéant, à transporter les personnes soupçonnées de porter un virus infectieux.

Le ministère de la Défense a également acheté des isolateurs portatifs pouvant être placés sur les civières spéciales.

Ce qui manque encore, cependant, ce sont les installations de laboratoire. Les autorisés en matière de santé doivent compter sur le Centre de contrôle des maladies, à Atlanta, Georgie; c'est le seul laboratoire en Amérique du Nord capable d'isoler les virus de maladies exotiques.

L'an dernier, un plan à l'échelle nationale a été élaboré pour servir de guide aux autorités médicales partout au Canada. Le plan a été mis à l'épreuve deux fois en 1978, mais les deux fois il s'agissait de fausses alertes concernant le virus de Lassa.

Mais, déclare le Dr Clayton: "On peut être à peu près certain que ces alertes deviendront plus fréquentes".



DES LITS ISOLÉS — Le capitaine Judy Blythe, du Centre médical de la Défense nationale, démontre comment on peut soigner un patient dans un lit isolé, à Ottawa. Les isolateurs, qui sont d'énormes boppes de plastique ajustées sur le cadre des lits, ont pour but d'empêcher l'air contaminé de

s'échapper. Après plusieurs expériences malheureuses avec des Canadiens soupçonnés de ramener ici la fièvre de Lassa, le gouvernement a commencé en 1974 à préparer des lits isolés pour les patients infectés, afin de ne pas risquer d'exposer le personnel médical à l'infection.

(Photo PC)

santé

Une méthode pour traiter la sclérose en plaques

MONTREAL (PC) — Des chercheurs de l'Institut neurologique de Montréal étudient présentement une technique qui permettrait de mesurer les mouvements presque imperceptibles de l'oeil, afin de diagnostiquer dès le début la présence de la sclérose en plaques.

Cette technique, mise au point par le Dr Trevor Kirkham, consiste à placer une lentille sur l'oeil, afin d'en capter les plus infimes mouvements. Elle peut servir à détecter diverses maladies, y compris la sclérose en plaques, une maladie du système nerveux central.

"Un des signes cliniques les plus probants pour la sclérose en plaques, c'est la faiblesse ou la paralysie des muscles de l'oeil", déclare le Dr J.-B.-R. Cosgrove, neurologue à l'Institut.

Le test peut aussi servir à déterminer si telle ou telle thérapie a été efficace.

Un des problèmes que comporte la sclérose en plaques, c'est la difficulté à juger de l'efficacité d'une thérapie, fait remarquer le Dr Cosgrove, étant donné que cette maladie se manifeste différemment chez chacun des patients. Tel patient pourra avoir une attaque en 20 ans, tandis qu'un autre aura des attaques fréquentes. "A cause de cela, tout traitement devrait être étudié pendant au moins cinq ou 10 ans".

Certains signes physiologiques, comme les mouvements de l'oeil, ou encore la vérification par ordinateur de la rapidité avec laquelle un contact avec les doigts ou les orteils du patient atteint le cerveau peuvent être utilisés pour raccourcir la période de temps nécessaire pour étudier l'efficacité du traitement.

La sclérose en plaques affecte la gaine de myéline qui recouvre les fibres nerveuses du système nerveux central et de ce fait, affaiblit ou bloque les impulsions nerveuses. Les symptômes vont d'un léger picotement ou engourdissement aux étourdissements, aux troubles de la vessie et de l'intestin, au manque de coordination et à la paralysie.

Victimes découragées

Le Dr Cosgrove dit qu'il sait très bien que les patients atteints de cette maladie se découragent parce qu'il n'y a pas de remède et que même la cause est inconnue. Mais il a affirmé que les recherches progressent, quoique lentement.

Le Dr Cosgrove, qui est à l'Institut neurologique depuis 25 ans, a suivi certains de ses patients pendant toute cette période. Il s'intéresse tout particulièrement à la sclérose en plaques, parce qu'"elle affecte les gens entre 20 et 40 ans, ce qui prive la société d'un énorme réservoir de ressources humaines".

Bien que cette maladie ne soit pas aussi fréquente que les maladies du coeur ou le cancer, elle affecte environ 30,000 Canadiens. Cependant, le Dr Cosgrove fait observer que 60 pour cent des cas sont bénins, et que le patient peut mener "une vie relativement satisfaisante".

Changer le système d'immunité

MONTREAL (PC) — Les chercheurs des hôpitaux francophones et anglophones de Montréal travaillent de concert à mettre à l'épreuve une nouvelle méthode pour traiter la sclérose en plaques, une maladie qui affecte le système nerveux central et dont les origines demeurent mystérieuses.

Le traitement, qui comporte une méthode appelée le "facteur de transfert", est basé sur la théorie selon laquelle "la maladie implique une interruption du système immunisant de l'organisme", déclare le Dr J.-B.-R. Cosgrove, de l'Institut neurologique de Montréal. Les Drs Guy Lamoureux, de l'Institut Armand-Frappier, et Pierre Duquette, de l'hôpital Notre-Dame, sont engagés aussi dans cette expérience.

Le facteur de transfert est une protéine complexe prélevée dans les globules blancs d'individus normaux, afin de tenter de stimuler le système d'immunité des patients atteints de sclérose en plaques et d'entraver le progrès de la maladie, a expliqué le Dr Cosgrove au cours d'une interview.

Soixante donneurs ont été branchés pendant environ six heures à une machine installée à l'hôpital Royal Victoria et conçue

pour recueillir les globules blancs du sang.

Trente patients atteints de sclérose en plaques ont accepté de participer à l'expérience. Leurs noms furent tirés au hasard, et la moitié d'entre eux ont reçu le facteur de transfert, pendant que l'autre moitié recevait un placebo pendant un an.

Ni les patients ni les médecins qui les ont examinés ne savent à quel groupe chacun appartient.

Attaques interrompues?

"Tous ces patients avaient eu au moins trois attaques avant d'entreprendre le traitement, et nous espérons prévenir les attaques futures", de dire le Dr Cosgrove.

Mais le cours normal de la sclérose en plaques peut varier grandement d'un patient à l'autre: certains patients sont gravement atteints et ont souvent des rechutes, tandis que d'autres peuvent passer 20 ans sans subir de crises. "Notre tâche, maintenant, c'est de suivre ces patients et de voir combien auront des attaques, et à quel groupe, ils appartiennent", dit le Dr Cosgrove. Il a expliqué que même si les

médecins ne savent pas exactement ce qui cause la maladie, "notre espoir était de transférer quelque chose de sain aux patients, et en changeant leur système d'immunité, peut-être stopper l'avance de la maladie".

"Nous croyons qu'il y a peut-être un virus impliqué que nous n'avons pas encore décelé, ou encore que la sclérose en plaques est causée par quelque facteur dans l'environnement qui devient actif lorsque l'immunité disparaît".

Le système d'immunité peut être affecté par plusieurs causes, dit le neurologue, entre autres, le stress psychologique, le stress physique, la fièvre ou même les maux de gorge.

Des formes diverses

La sclérose en plaques peut même être apparentée au virus de la rougeole qui prend parfois des formes différentes selon les individus, dit le Dr Cosgrove, qui ajoute: "En fait, si nous mesurons les anticorps de la rougeole chez les patients atteints de sclérose en plaques - du moins dans les climats nordiques - nous découvrons qu'un nombre im-

portant de ces patients ont plus d'anticorps contre la rougeole que n'en ont les autres personnes".

La sclérose en plaques s'attaque en général aux gens de 20 à 40 ans, et le médecin explique: "Il se peut que le virus de la rougeole change dans l'organisme lorsque nous vieillissons, et qu'il se place dans le système nerveux sous une forme différente, de sorte que nous ne le trouvons pas quand nous le cherchons".

Il a ajouté que les chercheurs américains tentent actuellement de rendre ce virus visible. La sclérose en plaques affecte la myéline, ou gaine qui entoure les fibres nerveuses et les affaiblit, ou qui bloque les impulsions nerveuses. Cette maladie est beaucoup plus fréquente dans les climats nordiques que dans les climats chauds.

Les symptômes de la maladie vont d'un picotement ou engourdissement léger à la fatigue excessive, aux étourdissements, au manque de coordination des mouvements et à la paralysie des membres.



UNE CARRIERE REMPLIE — Mlle Jo Lutley, infirmière, se promène en traîneau à chiens uniquement pour son plaisir, maintenant, dans les rues de Thompson, Man. Pendant sa carrière qui remonte à 22 ans dans les vastes étendues du Labrador, du Québec et du Manitoba, le traîneau à chiens était le seul moyen de transport de Mlle Lutley pendant l'hiver. Pendant ces années, elle estime avoir mis au monde plus de 500 bébés, dans des tentes, des cabanes, des infirmeries bien équipées - et deux à bord d'un avion.

(Photo PC)

ON CHOISI SHERWIN Williams

Kem



Kem-Tone
PEINTURE MATE AU LATEX
POUR INTERIEUR



Kem-Namel
EMAIL SEMI-BRILLANT AU LATEX
POUR INTERIEUR

Facile à appliquer, cette peinture mate, au latex, sèche en quelques minutes. Une seule couche peut recouvrir la plupart des surfaces. Elle fera merveille dans la salle de séjour, la chambre à coucher et la salle à manger. Laver les outils à l'eau et au savon. Choix de 1,000 coloris "Fashion Right".

\$13⁴⁵

ou moins le gallon*

Émail au latex facile à appliquer qui sèche rapidement en un fini lavable résistant. Idéal pour les boiseries, la cuisine, la salle de bain et la salle de jeu. Les outils se lavent à l'eau et au savon. Gamme de 1,000 coloris dans la collection "Fashion Right".

\$15⁴⁵

ou moins le gallon*

*Les prix indiqués constituent un maximum. Certains marchands peuvent afficher des prix plus bas. La boîte peut contenir un peu moins pour permettre d'ajouter le produit colorant. Voir contenu net sur l'étiquette.

FABRIQUEE AU QUEBEC. Ces prix sont en vigueur uniquement chez les détaillants participants. Tous les détaillants énumérés ne participent pas nécessairement. Les Peintures Kem Ltée. Montréal.

Pour peindre
Pour décorer
Pour faire
briller murs
et planchers...

Kem Kem



Kem Kem

On a choisi
Sherwin-Williams
pour sa qualité.
Fabriquée
au Québec

CHICOUTIMI Sherwin-Williams 399, rue Racine est Zeller's Place du Saguenay	ALMA Alma Matériaux 805, Scott ouest Dallaire et Frère Enr. 805, boul. St-Jude Paul Larouche St-Coeur-de-Marie	Zeller's Les Galeries Lac-St-Jean 1055, rue Dupont sud	BAGOTVILLE La Baie J.-H. Duchesne Ltée
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

consommation



Cuisinière avec plaque vitro-céramique encastrée.

Les appareils de cuisson: apprenez à vous en servir

AFP — En 1979 la ménagère n'a plus besoin de surveiller la cuisson des aliments, si elle possède un de ces appareils modernes et automatiques que l'on trouve maintenant sur le marché.

Les cuisinières 1979 sont, en effet, équipées de dispositifs électroniques de régulation assurant une programmation extrêmement fonctionnelle.

Les femmes travaillent de plus en plus souvent hors de leur foyer; aussi ont-elles besoin d'un matériel très perfectionné pour se libérer de la servitude d'une surveillance constante. Il leur est maintenant facile de choisir d'avance la mise en route de la cuisson d'un plat, il suffit de régler le programmeur et l'horloge. Ces dispositifs se chargent également de l'arrêt de la cuisson.

Les constructeurs de cuisinières ont, en effet, accompli de très grands progrès afin de rattraper leur retard par rapport aux autres appareils électroménagers.

Les "encastrables". Les premières cuisinières, destinées à être encastrées, étaient livrées "carrossées". On pouvait les utiliser aussi bien intégrées dans le bloc de cuisine qu'isolément. Ensuite, pour faciliter l'opération et aussi pour réduire le prix de revient, on s'est contenté d'un habillage en façade.

Le gaz change d'image de marque. Les recherches effectuées depuis que ce combustible concurrence sérieusement l'électricité, ont donné des résultats remarquables. Une nouvelle technique a permis de faire des cuisinières à gaz les égales des électriques.

Ainsi voit-on le premier four tout gaz encastrable, le four à gaz avec chaudière tournante, le four à gaz à gradient thermique variable, les brûleurs séquentiels et le four à gaz autonettoyant à l'émail micro-poreux, dont la technique d'avant-garde permet d'obtenir le même résultat qu'avec un four électrique.

Ajoutons à ces innova-

tions certains avantages un peu moins récents mais encore peu connus tels que l'allumage automatique, la cuisson simultanée de plats divers, la cuisson accélérée de mets surgelés et les programmeurs à touches.

A basse température. Les appareils de cuisson de ce genre sont très récents et, comme ils sont encore très chers, ils n'en sont qu'au début de leur carrière.

Le four à micro-ondes entre dans la cuisine. Beaucoup de restaurants et de collectivités s'en servent depuis quelques années, mais les particuliers qui en possèdent sont encore peu nombreux.

Aux Etats-Unis, où les premiers modèles ont été fabriqués, ils ont d'abord été contestés. Il a fallu revoir entièrement leur fonctionnement pour les rendre réellement inoffensifs.

Les Allemands, aussi, ont commencé la construction de fours à micro-ondes garantissant une cuisson sans risque de détérioration des aliments.

Les avantages de ces fours sont nombreux: la cuisson est ultra-rapide et se fait dans tous les récipients sans eau, sans matière grasse. Les plats peuvent être simplement réchauffés ou entièrement cuits et, pour les surgelés, la cuisson accélérée ne nécessite pas de décongélation préalable.

Un plateau tournant, placé dans le bas de ce four ainsi qu'un interrupteur de sécurité (les ondes sont arrêtées en cas d'ouverture de la porte), des lampes de contrôle pour les trois positions, réchauffage ou cuisson, mijotage et décongélation, permettent à chaque instant de vérifier l'opération.

Les plaques à basse température. Lancées il y a déjà quelques années, elles ont du mal à s'imposer.

Leur prix élevé est certainement pour beaucoup dans la réticence des consommatrices.

Pour la plupart des ménagères ce plan sans plaques ou brûleurs pour matérialiser la cha-

leur, reste si étrange qu'elles s'en méfient.

Et pourtant, cette table de travail offre des avantages très intéressants. D'abord, la surface non délimitée facilite la disposition des récipients de cuisson et leur déplacement. Mais elle est aussi d'un entretien aisé et d'une utilisation très souple.

La dernière nouveauté, est une plaque de cuisson mixte, moitié vitro-céramique, moitié gaz. Il est fort probable que cette combinaison convaincra beaucoup de femmes.

On peut, naturellement, programmer les zones de chauffe.

Enfin, un autre atout de ces plaques: elles peuvent remplacer une table quand elles ne servent pas à la cuisson. Leur couleur sombre s'harmonise avec tous les meubles de la cuisine.

Evidemment, un apprentissage est indispensable quand on passe d'une plaque électrique ou de brûleurs à gaz à la vitro-céramique. Cependant, toutes les ménagères qui se sont laissées tenter par cette matière, en sont satisfaites et affirment s'y être habituées très rapidement.

Quant au four à micro-ondes, il suffit de retenir qu'il ne faut jamais utiliser des récipients en métal ni du papier d'aluminium et qu'on ne peut pas le faire fonctionner à vide pour s'en servir correctement.

Ces nouveaux appareils de cuisson offrent donc des avantages considérables. Il suffit de se familiariser avec eux pour s'en rendre compte. Mais n'était-ce pas la même chose pour les machines à laver et les lave-vaisselle?

Avertissement aux amateurs de poterie

Tout le monde sait qu'un projectile de plomb peut être mortel. Ce que l'on sait moins, c'est que le plomb peut entraîner la maladie ou la mort de façon beaucoup plus insidieuse.

Votre corps ne peut éliminer que des quantités absolument microscopiques du plomb absorbé par l'intermédiaire de l'air que vous respirez ou des aliments que vous mangez. Si vous en absorbez plus que votre corps ne peut en éliminer, vous pouvez être victime d'un empoisonnement par le plomb.

Pour cette raison, les organismes gouvernementaux recherchent et éliminent systématiquement, partout où cela est possible, les sources de plomb qui pourraient être ingérées. Par exemple, le plomb sert dans les peintures. Etant donné que les bébés ont une tendance naturelle à sucer ou à mâcher presque tout ce qui se trouve à leur portée, l'utilisation de peinture au plomb sur le mobilier et les jouets pour les enfants a été l'une des premières choses à être interdite par la Loi sur les produits dangereux.

L'émail qui sert sur la céramique, poterie et porcelaine par exemple, peut être une autre source de plomb. Si la cuisson ou la composition d'un émail contenant



L'émail qui sert sur la céramique, poterie et porcelaine, peut être une source de plomb.

du plomb ne sont pas adéquates, les aliments acides comme jus d'agrumes, boissons gazeuses et cornichons peuvent dissoudre le plomb. A compter du 5 mai 1971, il devenait interdit de vendre de la céramique émaillée destinée à servir, garder ou préparer des produits alimentaires s'il était possible de dissoudre plus de sept millièmes du plomb en dix-huit heures.

Ce règlement d'application de la Loi sur les produits dangereux a été promulgué pour vous aider à vous protéger. Pour ce faire, soyez très, très prudent. Gardez les aliments acides dans des contenants en verre ou en plastique.

Avertissement aux amateurs de poterie! Si vous n'êtes pas spécialistes, ne faites pas de vaisselle. Et n'oubliez pas que vous manipulez des matériaux dangereux. Les vapeurs provenant du four peuvent présenter un danger d'empoisonnement par le plomb si elles ne sont pas correctement évacuées vers l'extérieur.

Pour plus d'informations, on peut communiquer avec: **Consommation et Corporations, Canada, 940, Chabanel, Chicoutimi, Qué., G7H 5W2, Tél.: 549-0488.**



Pâques chez Steinberg ça fleurit de bas prix!

 <p>LIS EN POT (3 FLEURS ET PLUS) PIÈCE</p> <p>\$4⁷⁸</p>	<p>CHRYSANTHÈMES POT DE 6" PIÈCE</p> <p>\$4⁷⁸</p> 	 <p>NARCISSES COUPÉS PQT DE 10 LA BOTTE</p> <p>79¢</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Profitez de notre choix de tulipes en pot, hortensias, roses, violettes africaines, bégonias reiger, azalées et de notre belle variété de plantes vertes de maison en pot de 3 1/2", 4", 6", 8", ou 10".

Les prix indiqués dans cette page sont valables jusqu'à la fermeture des magasins mardi prochain 18 h. Pas de vente aux marchands. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités.

Oui, Steinberg est de votre côté.
Plus d'un million de Québécoises économisent chaque semaine chez Steinberg.



CHEZ NOUS TOUT SOUS UN MÊME TOIT!

Un service complet offert par notre représentant

- FERME
- AUTO
- INCENDIE
- VOL
- RESPONSABILITE CIVILE
- PROTECTION DU REVENU



Vital Lessard
CHICOUTIMI
549-7353
ST-GEDEON
345-8255

CHEZ NOUS C'EST RASSURANT



LES COOPÉRANTS
assurance générale



STEINBERG

Qualité à bas prix

BOUCHERIE

SAUCISSES FUMÉES
C.C.S.
PQT DE 1 LB

\$1²⁹

JAMBON DÉOSSÉ
OLDE FASHIONED
DE SCHNEIDER
LA LB

OFFERT SEULEMENT DANS LES MAGASINS
AVEC COMPTOIR DE CHARCUTERIE

\$3⁶⁹

BOUCHERIE

JAMBON PRÊT À MANGER
AVEC OS, EN QUARTS
LA LB

\$1²⁹

BOULANGERIE

DANOISE À LA CANNELLE
STEINBERG
10 OZ

77¢

COTES LEVÉES DE PORC
SURGÉLÉES
LA LB

99¢

BOUCHERIE

DINDE BUTTERBALL SURGÉLÉE
SWIFT PREMIUM
DE MOINS DE 16 LB
CANADA
CATÉGORIE "A"
LA LB

\$1¹⁹

EPICERIE

MARGARINE MOLLE
MONARCH
CONT. DE 1 LB

79¢

FOIE DE VEAU
PRODUIT DÉCONGÉLÉ
LA LB

\$1⁹⁹

JEUNE DINDE SURGÉLÉE
DE MOINS DE 16 LB
CANADA CATÉGORIE "A"
LA LB

\$1⁰⁸

CREVETTES SURGÉLÉES
CARIBBEAN QUEEN
1 KILO (2 2 LB)

\$6⁴⁹

FRAISES EN TRANCHES SURGÉLÉES
RIO
POT DE 15 OZ

59¢

ETIQUETTE VERTE
CROUTILLES ONDULÉES
FRITO-LAY ORDINAIRE OU BARBECUE
SAC DE 225 g

89¢

MARINADES SUCRÉES
HABITANT
POT DE 24 OZ LIQ

\$1⁰⁹

TRANCHE DE JAMBON AVEC SAUCE
SCHNEIDER
POT DE 6 OZ

\$1⁴⁹

CERISES AU MARASQUIN
CORONATION
POT DE 12 OZ LIQ

\$1⁹⁹

ETIQUETTE VERTE
OLIVES ESPAGNOLES FARCIES
GATTUSO
POT DE 20 OZ LIQ

\$1⁹⁴

ETIQUETTE VERTE
SACS À SANDWICHS
GLAD
BTE DE 100

95¢

CHOIX DE CHARCUTERIE
EN TRANCHES
HYGHADE
POT DE 6 OZ

\$1⁰⁹

MARGARINE MOLLE
THIBAUT
2 LB

\$1⁸⁵

ETIQUETTE VERTE
CAFÉ INSTANTANÉ
MAXWELL HOUSE
BOCAL DE 10 OZ

\$5⁴⁹

ETIQUETTE VERTE
NETTOYANT À CUVETTE DE CABINETS
BLUE MATIC
850 mL

\$1²⁸

JAMBON CUIT EN TRANCHES
SWIFT
POT DE 6 OZ

\$1²⁹

ETIQUETTE VERTE
CHAMPIGNONS RIVIERA
TIGES ET MORCEAUX
BTE DE 10 OZ LIQ

76¢

ETIQUETTE VERTE
SAUMON SOCKEYE
CLOVER LEAF
BTE DE 7 1/2 OZ

\$1⁶⁹

ETIQUETTE VERTE
JAMBON CUIT
MAPLE LEAF
BTE DE 1 LB

\$3¹⁹

DÉLICES DE MER SURGÉLÉES
BLUE WATER
AIGLEFIN ET CREVETTES
POT DE 8 OZ

\$1⁴⁹

ETIQUETTE VERTE
WHIPPETS AU CHOCOLAT
VIAU
BTE DE 14 OZ

\$1⁶⁹

ETIQUETTE VERTE
CHOW AUX TOMATES ROUGES
HABITANT
POT DE 24 OZ LIQ

\$1⁴⁹

ETIQUETTE VERTE
FROMAGE GRUYÈRE À LA CARTE
STEINBERG
8 OZ

\$1¹⁹

TRUITES ARC-EN-CIEL
SURGÉLÉES
POT DE 10 OZ

\$1⁷⁹

ETIQUETTE VERTE
MAÏS EN CRÈME
ROYAL ROSE
CANADA DE L'ANNAÏSIE
BTE DE 19 OZ LIQ

49¢

ETIQUETTE VERTE
BETTERAVES SUCRÉES
HABITANT
POT DE 24 OZ LIQ

96¢

ETIQUETTE VERTE
FARINE TOUT USAGE
FIVE ROSES
SAC DE 3 5 KILOS

\$1⁹⁹

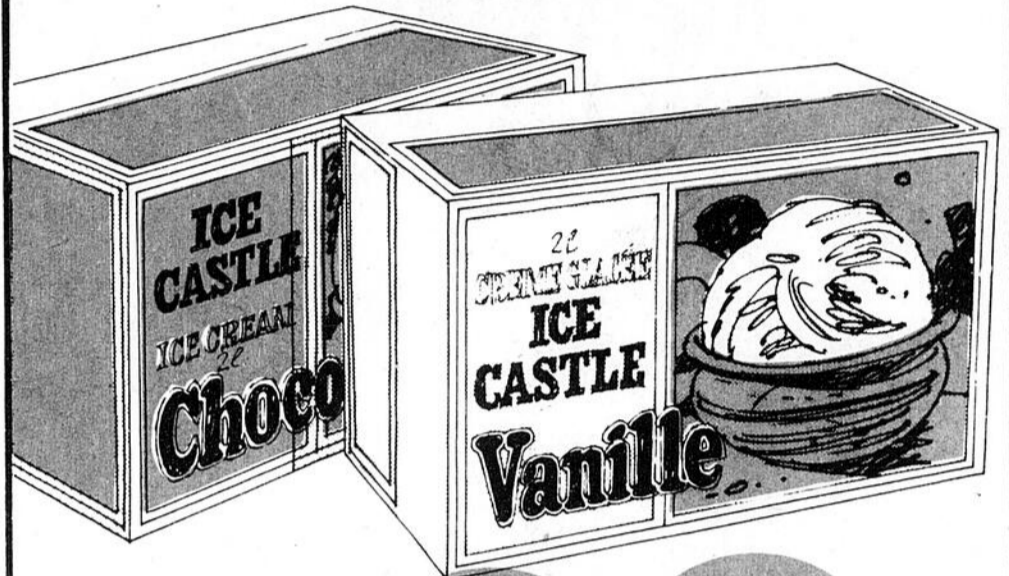
Les prix indiqués dans ces pages sont valables jusqu'à la fermeture des magasins mardi prochain 18 h. Il est possible que certains articles ou formats de ces articles ne soient pas offerts dans tous nos magasins. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Pas de vente aux marchands. Si un article en réclame venait à manquer en rayon, demandez un coupon de garantie de prix au comptoir d'information. Les produits non-alimentaires annoncés dans ces pages ne sont pas offerts au Steinberg Beaucoup.

BERG!

toute la semaine!

Oui,
Steinberg
est de
votre côté.


EPICERIE



CRÈME GLACÉE
ICE CASTLE
SAVEURS AU CHOIX
FORMAT CARRÉ
DE 2 LITRES

99¢

EPICERIE



PEPSI-COLA
CARTON DE 6 BOUT.
CONSIGNÉES DE 750 mL
DÉPÔT EN SUS

\$1.57

HEURES D'OUVERTURE DES MAGASINS POUR PÂQUES
Tous nos magasins seront fermés le lundi de Pâques 16 avril 1979

BOULANGERIE


BRIOCHE DU CARÈME
STEINBERG
POT DE 8

77¢

TARTE AU CITRON
STEINBERG
8" 20 OZ

89¢


EPICERIE



BOISSON POTAGÈRE
STEINBERG
BTE DE 48 OZ LIQ.

68¢

FRUITS ET LEGUMES



TOMATES
DE FLORIDE
GROSSEUR MOYENNE
CANADA NO 1
LA LB

59¢

GÂTEAU DORÉ QUATRE-QUARTS
STEINBERG
14 OZ

89¢

NON ALIMENTAIRES

CHAISE EN ALUMINIUM
SIÈGE ET DOSSIER EN BANDELETTES DE NYLON

PIÈCE **\$6.99**

CHAISE LONGUE
SIÈGE À MOTIF IMPRIMÉ

PIÈCE **\$12.99**

PRODUITS SURGÈLES

HARICOTS VERTS À LA FRANÇAISE
FRASER VALE
POT DE 2 LB **\$1.49**

FRAISES ENTIÈRES SUCRÉES
FRASER VALE
POT DE 15 OZ **\$1.07**

TARTE AU SUCRE
ST-HUBERT
680 g **\$1.89**

GÂTEAU À ÉTAGES
SARA LEE
AU CHOIX
13 OZ **99¢**

LASAGNE MAESTRO
750 g **\$2.81**

DÏNER AU BOEUF
SWANSON **\$1.11** 11 OZ

BEAUTE & HYGIENE

PÂTE DENTIFRICE COLGATE
TUBE DE 150 mL **\$1.45**

RINCE-BOUCHE COLGATE 100
BOUT. DE 500 mL **\$1.38**

SHAMPOOING MILK PLUS 6
BOUT. DE 200 mL **\$1.59**

LOTION POUR LE CORPS BRUT
BOUT. DE 120 mL **\$1.98**

LOTION POUR LA BARBE
LECTRIC SHAVE DE WILLIAM
BOUT. DE 3 OZ LIQ. **\$1.39**

SHAMPOOINGs ULTRA MAX
AU CHOIX **2.09** BOUT. DE 13 OZ LIQ.

ANANAS
DU MEXIQUE
GROSSEUR 10
VARIÉTÉ SWEET CAYENNE
PIÈCE **79¢**

CHOU-FLEUR
DE CALIFORNIE
GROSSEUR 16, CANADA NO 1
PIÈCE **89¢**

BRIQUET JETABLE BIC
PIÈCE **79¢**

BOL À CÉRÉALES OU TASSE
COULEUR-BLANCHE
PIÈCE **55¢**

CAFETIÈRE MELITTA
2 À 6 TASSES
PIÈCE **\$5.29**

ORANGES VALENCIA
DE FLORIDE
NOUVELLE RÉCOLTE
SAC DE 5 LB **\$1.69**

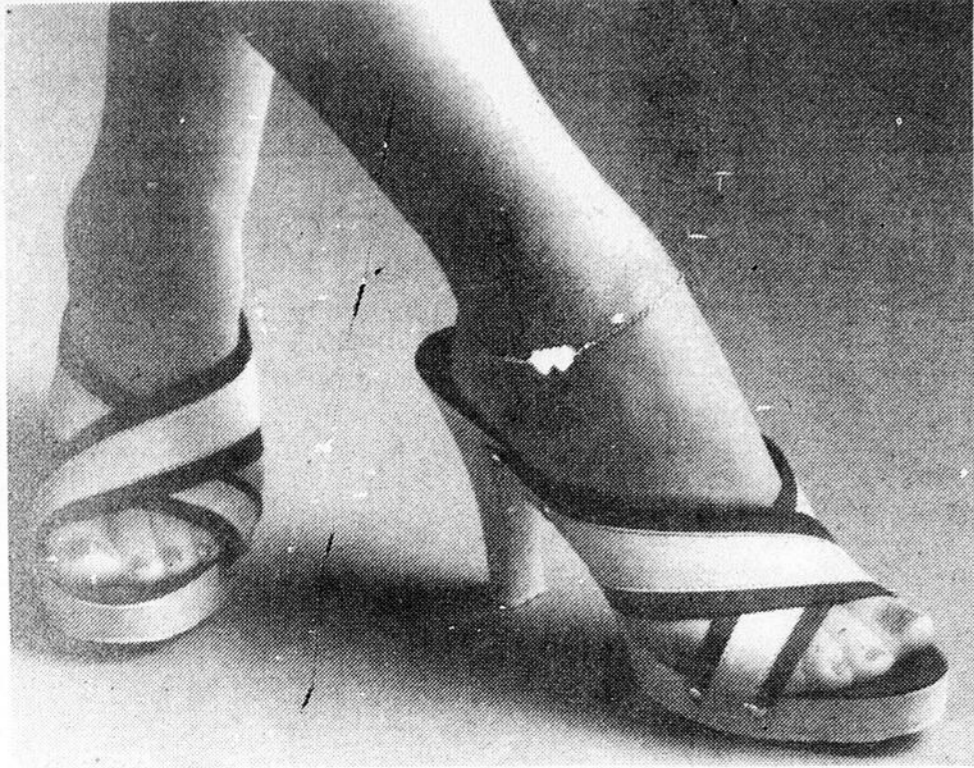
RAISINS ROUGES "EMPEROR"
DU CHILI
LA LB **\$1.49**

ASPERGES
DE CALIFORNIE
CANADA NO 1
LA LB **\$1.19**

POMMES GRANNY SMITH
DU CHILI
LA LB **.69**

CAROTTES
DE CALIFORNIE
CANADA NO 1
LA BOTTE **.49**





Baucoup d'attention à la cheville, ici parée d'un bracelet.

Le bijou dans la mode

(CP) — Non seulement l'été 1979 explore-t-il une multitude de thèmes mais aussi nous réserve-t-il de magnifiques surprises. Cet été, la femme canadienne veut se vêtir de couleurs vives, élégantes et belles. Des tissus légers, des modèles décontractés et des couleurs éclatantes font de cet été, une saison sensationnelle.

Nous remarquons que les grands couturiers sont fascinés par la jambe: beaucoup de jupes et de robes, les laissent voir. Des petites sandales, portées avec ou sans bas, sont aussi très en vogue. Il va sans dire que la cheville veut elle aussi être le point de mire et c'est pourquoi elle ose se parer d'une chaîne. Le bracelet de cheville, po-

plulaire en Europe depuis quelques temps déjà, vient faire son tour en Amérique du Nord.

Naturellement, toute saison estivale est aussi la saison des mariées. Pour les milliers de mariages qui auront lieu, d'innombrables toilettes attirent autant par leur simplicité que par leur beauté. Les mariées de juin peuvent même orner leurs robes de bijoux exquis conçus spécialement pour elles.

Sarah Coventry introduit entre autres pour l'été 1979 beaucoup d'autres bijoux dont un nouveau bracelet de cheville, un ensemble "Coccinelle" pour enfants et plusieurs autres styles contemporains qui s'harmonisent très bien avec les vêtements à la mode.

mode

Nouvelles tendances pour la plage

(CP) — Nous avons choisi cette vedette parmi les nouveautés de la collection été 79 de Sea Queen, un seul exemple d'une exaltante collection-tentation de trente-cinq nouveaux modèles de pièces d'accoutrement de bain, aux pleines couleurs et aux fascinants imprimés.

Sea Queen a eu l'idée d'une commercialisation pleine d'imagination, à l'occasion du lancement dans les magasins de cette collection toute nouvelle, pour présenter des modè-

les tout frais d'accoutrements de plage, au plus fort de la période de pointe de l'activité commerciale de l'année. Cette nouvelle collection de vêtements de plage, qui met en évidence de nouvelles tendances de ligne, de conception, pour mettre en valeur la ligne naturelle, envahira les magasins d'un océan à l'autre, fin d'avril, début de mai.

Cette avant-première collection d'été s'ajoute à la présentation de vêtements de plage faite par Sea Queen en septembre-octobre 1978.

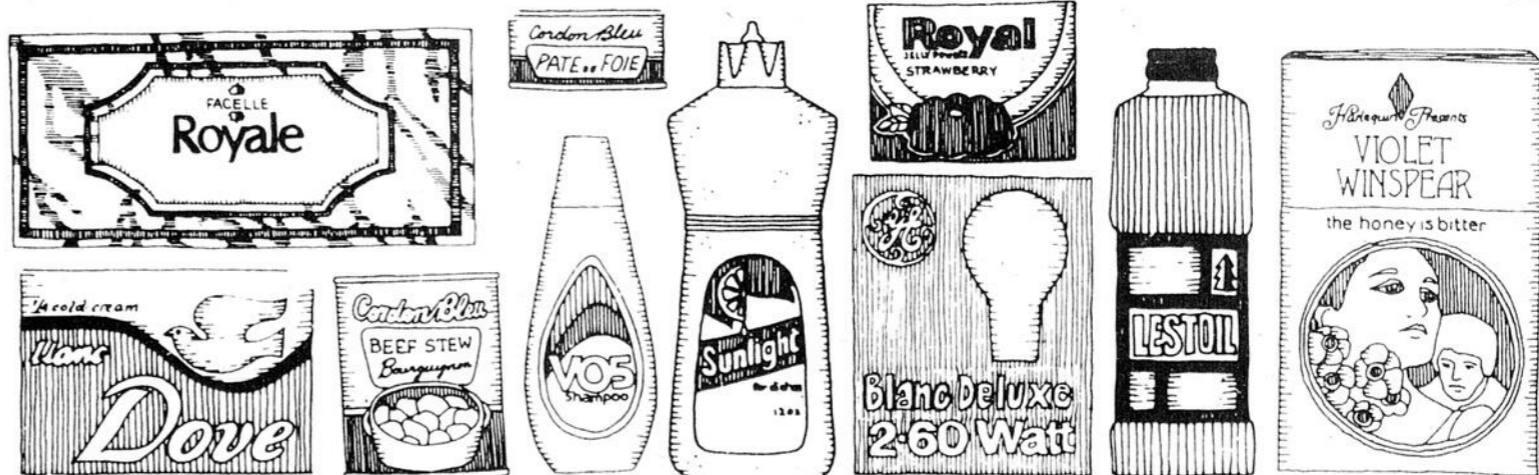
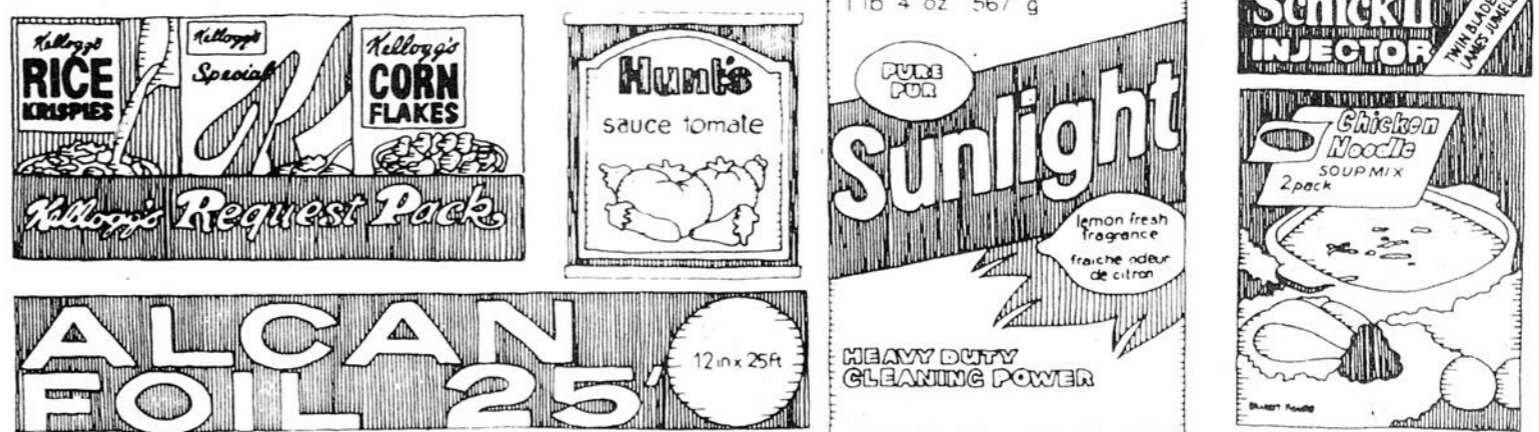
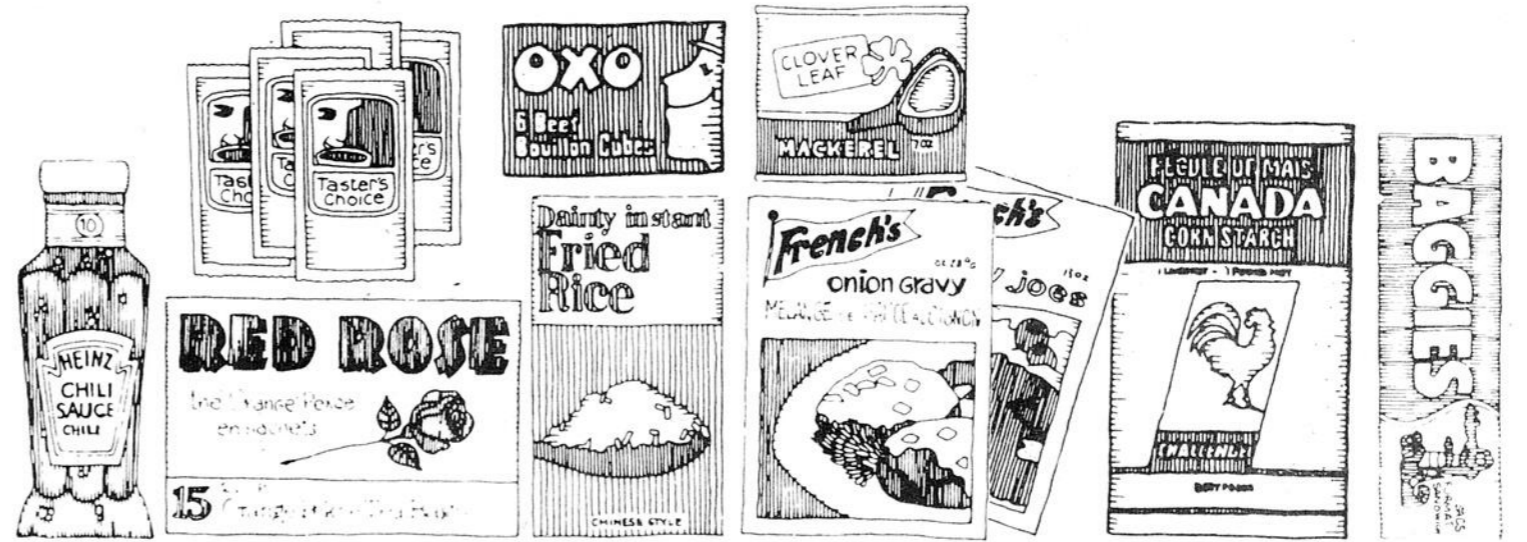


Maillot à licou, haut en couleurs, par Sea Queen, en lycra, tissu lustré et souple.

Le QUOTIDIEN

DU SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

offre un
cadeau gratuit
à la
future mariée.
Une valeur
de plus de \$25



Notre cadeau **VIVE LA MARIÉE** est gratuit, pratique, et intéressant. Voici ce que vous recevrez:

- Plus de 30 produits ménagers de qualité, plein format
- Des bons-rabais valant plus de \$8
- Plus de 20 livres de recettes et trucs ménagers
- Une semaine d'abonnement gratuit au journal **LE QUOTIDIEN**
- Le tout d'une valeur de plus de \$25.

Si votre mariage est prévu d'ici quelques mois, profitez de notre offre et recevez votre merveilleux cadeau **VIVE LA MARIÉE**. Remplissez le coupon et retournez-le par courrier. Sans débourse et sans obligation de votre part. De même, si l'une de vos amies ou parents projetée de se marier, vous pouvez remplir et nous retourner le coupon en son nom. Nous nous occuperons du reste! Tous les formulaires doivent nous parvenir **AVANT** le mariage, et cette offre se limite aux futures mariées qui éliront domicile dans le territoire desservi par **Le QUOTIDIEN** où la livraison à domicile est disponible. Un seul cadeau par future mariée.

Le cadeau **VIVE LA MARIÉE** est un hommage du journal **LE QUOTIDIEN**



LE QUOTIDIEN

316, LABRECQUE, CHICOUTIMI

VEUILLEZ REMPLIR CETTE FORMULE AU COMPLET

Veillez inscrire la personne suivante pour un cadeau **VIVE LA MARIÉE** gratuit.

(Lettres majuscules)

NOM DE LA FIANCÉE _____

NOM DU FIANCÉ _____

ADRESSE ACTUELLE DE LA FIANCÉE _____

DATE DU MARIAGE _____ EGLISE _____

NOM DE L'OFFICIAN (Maire, Pasteur, etc.) _____

Cochez si vous êtes FIANCÉE MÈRE PARENT AMI

VOTRE NOM _____

VOTRE ADRESSE _____

sur la table

Mieux vaut repenser son comportement alimentaire

Ne vous laissez pas séduire par les régimes choc

Il est toujours excitant de voir arriver Pâques, les journées plus longues, le soleil et enfin le printemps! Mais que faire de ces 2 à 3 kilos (5 à 7 livres) supplémentaires gagnés au cours de la période des Fêtes et du Carnaval et qui maintenant vous dérangent l'humeur et vous font appréhender l'été. Cet excès de poids surcharge et fatigue votre organisme en plus d'affecter votre apparence physique. Vous avez parfaitement raison en voulant perdre ces quelques kilos, toutefois, soyez prudents.

Ne vous laissez pas séduire par les régimes-choc. Ces régimes changent votre alimentation de façon désordonnée et ce bouleversement entraîne des troubles de digestion et de constipation, de la somnolence, des maux de tête, des manifestations d'irritabilité et de fatigue... Souvent ces régimes sont concentrés sur un certain choix d'aliments à l'exclusion de beaucoup d'autres, ce qui est loin d'être un gage de saine alimentation et de potentiel de santé. Enfin, les régimes-choc ne vous font pas repenser vos habitudes alimentaires. S'ils font perdre quelques kilos, ils ne peuvent pas vous empêcher de les reprendre.

Ne vous lancez pas non plus tête perdue dans le calcul des calories. Une calorie, ce n'est qu'une abstraction: ce n'est pas un morceau de viande, ni une cuillère de sucre, c'est une unité de mesure qui exprime la valeur d'énergie dégagée par les aliments soumis au phénomène de la digestion. On estime qu'une femme de 35 ans, 54 kilos, aurait besoin d'une alimentation lui fournissant 2,100 calories par jour afin d'avoir l'énergie nécessaire pour vivre, travailler, etc...

Que faire alors pour perdre ces quelques kilos, sainement et définitivement? Il faut repenser votre comportement physique et alimentaire des derniers mois. Peut-être avez-vous été beaucoup plus sédentaire que lors de l'été dernier? La reprise de vos promenades et la pratique régulière de vos sports favoris pourront peut-être suffire à éliminer ces quelques kilos. Toutefois, en plus de la sédentarité, il faut reconnaître que vous avez peut-être mangé et bu au-delà de vos besoins, voire même de votre satiété. Si l'énergie alimentaire absorbée excède la dépense physique, cet excès s'emmagasine toujours sous forme de graisse. Pour maigrir, il faudra donc pour quelque temps prendre moins de calories alimentaires et puiser dans les réserves de graisse afin de trouver l'énergie nécessaire pour vivre et travailler...

Si vous comptez les calories, vous ne considérez que la valeur énergétique des aliments, alors que c'est l'ensemble de la valeur nutritive: calories (gras, hydrates de carbone, protéines), vitamines, minéraux, eau et fibres qui rend mince, ferme et rayonnant de santé. Aussi, le régime amaigrissant devra-t-il respecter des principes nutritifs élémentaires tout en assurant une diminution dans la quantité d'aliments, source de calories quotidiennes. Malheureusement, il n'existe pas de proportion magique de gras, d'hydrates de carbone et de protéines qui favorise une saine perte de poids sans l'inconfort de la faim.

Une absorption alimentaire lente et régulière de 3 à 6 petits repas par jour et la consommation d'au moins 1 litre d'eau par 24 heures aident beaucoup à tromper les fausses faims tout en facilitant la digestion et la perte de poids. Afin de vous assurer que votre régime contient tous les nutriments essentiels, pourquoi ne pas vous baser sur le Guide alimentaire canadien qui recommande de manger chaque jour des produits laitiers, des fruits et des légumes, du pain ou

des céréales, des viandes ou leurs substituts.

C'est bien beau tout ça, mais concrètement qu'allez-vous manger à Pâques tout en respectant votre régime amaigrissant?

Voici un menu économique, agréable, différent, nutritif et bas en calories. Tout en respectant les normes du Guide alimentaire canadien, ce menu hypocalorique, contient peu de gras et les quantités sont limitées. La variété des aliments utilisés lui donne un petit air de fête, essayez-le. Joyeuses Pâques!

Menu du dîner de Pâques

(600 calories par personne, riche en protéines, vitamines, sels minéraux et fibres).

Consommé savoureux; Salade de chou et de betteraves, assaisonnée de yogourt; gigot d'agneau au four; Pommes de terre au four; Zuchettes à l'origan; Mousse aux fraises; Eau, café, thé;

Ce qu'il faut savoir sur le sucre

Une trop grande consommation de sucre et de féculents peut vous faire engraisser, mais pas plus que les mêmes excédents caloriques sous forme de protéines, graisses, alcool ou autres sources d'hydrates de carbone. Plusieurs personnes pensent que le fait de trop manger va de pair avec une trop grande consommation de sucre et de féculents. Ils estiment alors que la consommation d'hydrates de carbone est directement liée à l'excès de poids. C'est faux. Les calories, qu'elles proviennent du sucre, des féculents, des protéines, des graisses ou de l'alcool, font grossir lorsqu'elles sont absorbées en quantité supérieure aux besoins quotidiens. Gramme pour gramme, le sucre contient moins de calories que la graisse ou l'alcool. Un gramme de graisse fournit 9 calories alors que les hydrates de carbone (sucre y compris) et les protéines fournissent 4 calories par gramme. Chaque gramme d'alcool contient 7 calories.

Consommé savoureux: Donne 4 portions/1 portion — 23 calories

10 onces de consommé de boeuf;

10 onces de jus de tomates.

Mélanger consommé de boeuf et jus de tomates. Amener lentement au point d'ébullition. Servir très chaud dans des tasses à consommé décorées d'une fine tranche de citron.

Savourez lentement ce consommé nutritif: vitamines A et B, minéraux, potassium, sodium et protéines. Il prépare votre digestion en stimulant les enzymes digestives de la bouche et les sucs digestifs de l'estomac.

Salade de chou et de betteraves:

4 portions/1 portion = 60 calories; Chou haché; 3 tasses; Concombre (sans pépin) tranché en lamelle; 1 tasse (env. 1/2 concombre); Betteraves crues finement râpées; 1 tasse (env. 1/2 betterave); Echalotes (avec queue) finement hachées; 1/4 tasse; Céleris finement tranchés; 1 tasse; Yogourt au citron; 6 onces; Sucre; 1 c. à thé; Sel 1/2 c. à thé; Poivre; 1/8 c. à thé; Graines de céleri; 1/2 c. à thé; Jus de citron; quelques gouttes au goût

Dans un bol, mélanger délicatement les légumes. Ajoutez le yogourt préalablement mélangé avec les assaisonnements. Brassez délicatement et réfrigérez environ 1 heure avant de servir.

Manger lentement, et bien mastiquer, cette salade est riche en fibres, en vitamines A et B, en calcium et en protéines.

Gigot d'agneau rôti:

1 portion (3 onces cuit, mais seulement) = 200 calories; Gigot d'agneau; environ 5 livres; Sel; 1 c. à thé. Moutarde préparée; 1 c. à table; Gingembre moulu; 1/2 c. à thé;

Frottez la chair avec un mélange de sel, moutarde et gingembre. Placez sur un treillis, dans une lèchefrite. Rôtir dans un four doux, 325° F de 2 1/2 heures à 3 heures ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 180° F. Tranchez et servir dans des assiettes chaudes.

Lerôtissage au four est une méthode de cuisson "mini-grasse" à privilégier dans les régimes amaigrissants, les régimes pauvres en gras et en cholestérol.

Pommes de terre au four:

1 portion = 90 calories (3 portions à la livre)

Cuites au four, avec le gigot, les pommes de terre conservent le maximum de leurs valeurs nutritives: Fer, magnésium, potassium, vitamines B et C, protéines et fibres, tout en vous permettant d'économiser l'énergie.

Zuchettes à l'origan:

donne 4 portions/1 portion = 100 calories; Zuchettes ou zucchinis; 4 Huile; 2 c. à table. 1 pointe d'ail;

Sel et poivre; au goût; Vinaigre de cidre; 2 c. table; Sucre; 4 c. thé; Origan 1/2 c. thé.

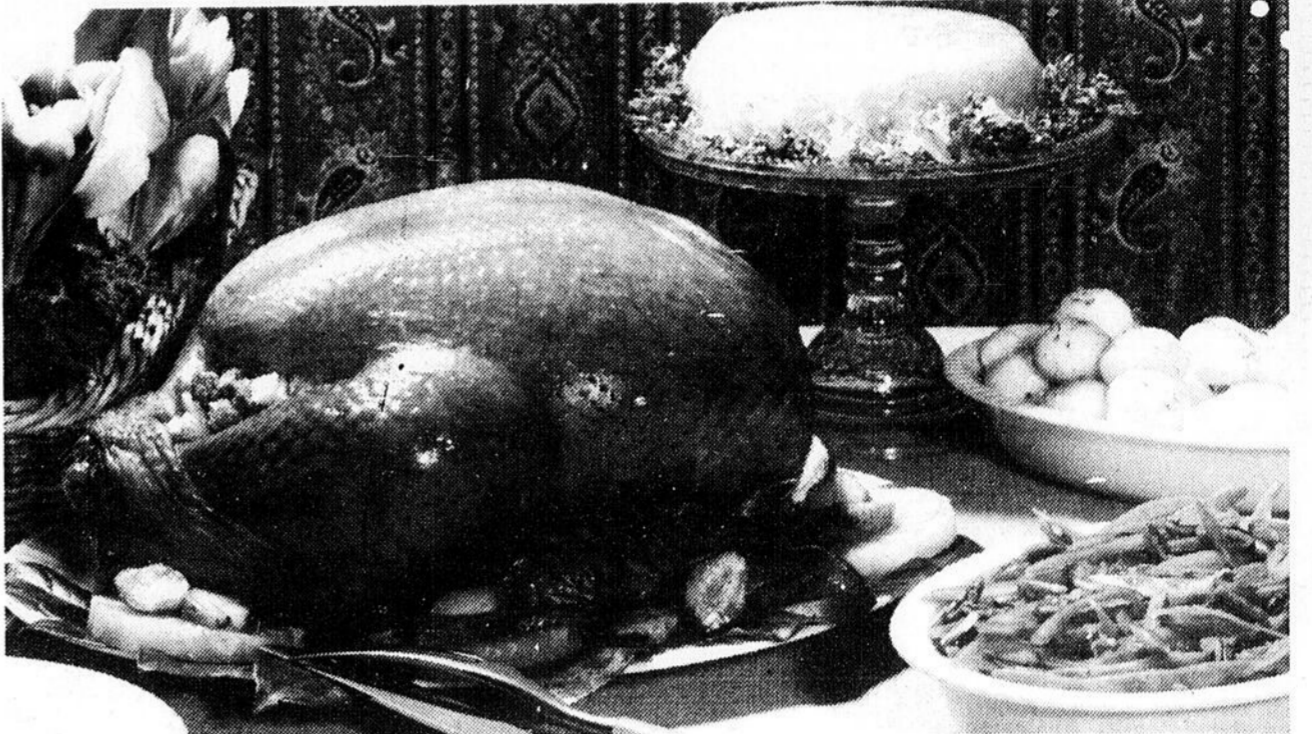
Lavez les zuchettes, ne pas peler et les couper en deux, puis en quartiers sur le sens de la longueur. Faire tremper environ 2 heures dans l'eau salée. Rincez. Dans un poêlon à revêtement spécial genre "Teflon" faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres en les retournant plusieurs fois. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirez avec précaution et garder au chaud. Ajoutez les ingrédients qui restent à l'huile dans le poêlon. Lorsque le sucre est fondu, retournez les zuchettes dans le poêlon, laissez mijoter 1 minute. Servir avec le bouillon.

Ce plat savoureux ajoute des vitamines A et B au menu et offre un goût légèrement sucré qui accompagne bien l'agneau.

Mousse aux fraises:

Donne 6 portions/1 portion = 135 calories; Eau froide; 1/2 tasse; Jus de citron; 1 c. table. Lait écrémé en poudre; 2/3 tasse; Sel; quelques grains Sucre; 1-4 tasse; Fraises congelées (déglacées); 15 onces;

Laissez égoutter les fraises environ 10 minutes. Mélanger eau, jus de citron,



Voici Pâques. Fêtons joyeusement le renouveau en famille ou avec des amis en mettant au menu une délicieuse petite dinde printanière dont la chair tendre et délicate ravira gourmets et gourmands! Ces petites dindes de 6 à 10 livres sont à vrai dire de beaux dindeonneaux et leur réputation en haute cuisine n'est plus à faire.

Elles sont en abondance cette année; il faut donc en profiter! Certes, on en trouve aussi de plus grosses, mais pas toujours exactement de la taille que l'on désire. Néanmoins, s'il vous arrive de devoir acheter une dinde plus grosse que vous en aviez l'intention, songez à tous les excellents repas qu'elle vous permettra de préparer en un tourne-

main! En effet, enveloppée soigneusement pour éviter tout contact avec l'air, la dinde cuite se conserve au congélateur pendant 6 à 8 semaines. Si les invités sont un peu trop nombreux pour une petite dinde, n'hésitez pas à l'accompagner d'un demi-jambon. Par leur finesse et la délicatesse de leur goût, ces deux viandes se marient à merveille. Quant aux gratins, aux aspics et aux salades que vous pourrez confectionner avec les restes, ils constitueront en vérité une invitation à renouveler l'expérience. Désormais, plus de dinde sans jambon ou de jambon sans dinde! Néanmoins, n'oubliez pas qu'il est préférable de ne pas congeler le jambon, et que le cas échéant, il doit être consommé dans les quatre semaines.

lait écrémé en poudre et moitié des fraises à la sel. Batta jusqu'à l'obtention de pics fermes, environ 5 minutes. Ajoutez graduellement le sucre. Ajoutez la mousse puis continuer à fouetter un peu. Incorporez délicatement le reste des fraises sautées 6 fraises que vous garderez pour la décoration. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Ce dessert léger et plein de vitamines: A, B et C... calcium et phosphore peut se prendre à la fin du repas ou en collation au cours de l'après-midi. N'oubliez pas qu'un seul verre de vin sec rouge ou blanc apporte un supplément de 90 calories.

Gouvernement du Québec Commission du salaire minimum

SALAIRE MINIMUM AU 1er AVRIL 1979

ORDONNANCE GÉNÉRALE (No 4)		SALARIÉS À POURBOIRE (Hôtellerie)	
Les salariés régis par l'ordonnance générale de la Commission du salaire minimum ont droit aux taux suivants:			
(A) les salariés âgés de moins de 18 ans	\$3.07	(A) les salariés âgés de moins de 18 ans	\$2.55
(B) les autres salariés	\$3.47	(B) les autres salariés	\$2.85
HEURES SUPPLÉMENTAIRES		HEURES SUPPLÉMENTAIRES	
Lorsqu'un salarié est requis de travailler plus de 45 heures en une semaine, il a droit aux taux horaires suivants:			
(A) les salariés âgés de moins de 18 ans	\$4.60	(A) les salariés âgés de moins de 18 ans	\$3.83
(B) les autres salariés	\$5.20	(B) les autres salariés	\$4.27
EXPLOITATIONS FORESTIÈRES (Ordonnance No 9)			
(A) les salariés affectés à la coupe du bois et payés aux pièces ont droit, par jour de travail établi pour chaque mois civil, à un taux moyen par jour de			
(B) les autres salariés engagés à forfait, les cuisiniers, les garde-feu, etc.	par jour	\$36.45	\$31.40
(C) les gardiens: par jour		\$28.90	\$28.90
(D) les autres salariés: l'heure		\$ 3.47	\$ 3.47
SCIERIES (Ordonnance No 10)			
I- Les salariés rémunérés sur une base fixe de salaire hebdomadaire mensuel ou annuel et recevant par semaine un salaire d'au moins \$173.50 font exception aux dispositions relatives aux heures supplémentaires.			
II- Les salariés régis par cette ordonnance ont droit aux taux minima de salaires suivants, selon leur fonction:			
(A) les salariés âgés de moins de 18 ans: l'heure	\$ 3.07		
(B) les cuisiniers, aides-cuisiniers, gardiens: par jour	\$28.90		
(C) les autres salariés: l'heure	\$ 3.47		

TRAVAUX PUBLICS (Ordonnance No 13)			
L'annexe A de cette ordonnance est ajustée en concordance avec l'ordonnance générale et les taux minima sont les suivants:			
Bouteleur (avec certificat)	\$ 4.66	Gardien (60 heures)	\$ 3.37
Boutoir, conducteur à la semaine	\$ 4.79	Gardien à la semaine	\$208.20
Charpentier, menuisier	\$201.85	Graisseur et huileur	\$ 4.14
Compresseur, conducteur (tous genres) à l'heure	\$ 4.92	Manoeuvre	\$ 4.14
Bétonnière malaxeur fixe (voir) conducteur à l'heure	\$ 4.77	Mécanicien de 1ère classe	\$ 4.84
Conducteur de camion à la semaine	\$ 4.69	Mécanicien 2e classe	\$ 4.60
Conducteur de camion à l'heure	\$ 4.44	Niveleuse automotrice, conducteur	\$ 4.79
Conducteur de véhicules lourds (tous terrains) à l'heure	\$178.42	Niveleuse automotrice, conducteur à la semaine	\$205.05
Cuisinier (aide) à la semaine	\$ 4.61	Pelles mécaniques (tous genres) conducteur	\$ 4.82
Cuisinier (de 25 à 100 personnes) à la semaine	\$173.50	Pelles mécaniques (tous genres) conducteur à la semaine	\$202.68
Ferrailleur	\$ 4.75	Signaleur de trafic	\$ 4.14
Foreur	\$ 4.60	Soudeur	\$ 4.87

ALIMENTATION (Ordonnance No 14) Les modifications de cette ordonnance sur le commerce de détail de l'alimentation établissent les taux horaires ci-après:				
NOTE		HEURES SUPPLÉMENTAIRES		
Région I: Montréal, et la région métropolitaine Québec et sa région, Lévis.		Lorsqu'un salarié doit travailler plus de 40 heures en une semaine, il a droit aux taux horaires majorés indiqués ci-dessous. Cependant, si dans une semaine, le salarié bénéficie d'un jour chômé payé, il a droit aux taux majorés après 32 heures, ou après 36 heures s'il bénéficie d'un demi-jour chômé payé seulement.		
Région II: Chicoutimi, Jonquière, Kénogami, Arvida et leur région.		RÉGION I	RÉGION II	RÉGION I
Pour plus de détails sur ces régions, s'adresser au Bureau régional.		\$3.72	\$3.47	\$5.58
Boucher	\$3.47	\$3.47	\$5.20	\$5.20
Commis aux viandes	\$3.47	\$3.47	\$5.20	\$5.20
Caissier, commis	\$3.47	\$3.47	\$5.20	\$5.20
Autres salariés	\$3.07	\$3.07	\$4.60	\$4.60
Salariés âgés de moins de 18 ans	\$3.07			

NOTE: Pour plus de renseignements, veuillez vous adresser au bureau de la Commission du salaire minimum le plus près de chez vous.			
BUREAUX RÉGIONAUX			
Montréal, C.P. 730 Succursale Desjardins, Montréal H5B 1B8	873-7061	Mauricie, 140 rue St-Antoine, Trois-Rivières G9A 5N6	374-4661
Québec, 210 est. boul. Charost, Québec G1K 3H1	643-4940	Lac St-Jean, 690 Sacré-Coeur ouest, Plaza 3, Alma G8B 1L9	662-3975
Bas St-Laurent-Gaspésie, 235 ave St-Jérôme, Matane G4W 3A7	562-2010	Nord-Ouest, 33 ouest, rue Gamble, Rouyn J9X 2R9	762-0867
Cantons-de-l'est, 112, rue Wellington sud, Sherbrooke J1H 5C7	565-0441	Outaouais, 717, boul. St-Joseph, C.P. 144, Succ. A, Hull J8Y 6M8	771-6259
Chaudière-Rivière-du-Loup, 2 Place Tanguay, Lévis G6V 6X8	833-6194	Saguenay, 50 est, boul. Harvey, Jonquière G7X 8L6	547-6689
Côte-Nord, 782, rue Bossé, Hauteville G5C 1L6	589-9931		

Le

DAMANT

DES

CONCOURS avec

Gagnez un

Scout 4 x 4 International

ou l'une de nos 55 bicyclettes

10 vitesses de

"TOURS du QUEBEC

de **SPORT EXPERT**

CHAÎNE COOPÉRATIVE DU SAGUENAY

CONDITIONS DE PARTICIPATION:
Faire parvenir le sigle des produits C.C.S. ou Diamant à:

Concours C.C.S. Casier postal 1300 Jonquière

Tirage à chaque semaine de trois 10 vitesses

Gagnants du tirage

GILLES LAVOIE
1372 St-Gédéon
LUCIE BOUCHARD
Rang 5, St-Bruno
GISELE LEMAY
211A, Yverdrill
Arvida

M. GABRIEL BOUCHARD
247, rue Simard
St-Ambroise

MME THERÈSE GIRARD
526, Dequen
Mistassini

MME JACQUELINE VEZINA
50, St-Vincent
Chicoutimi

Possible retour des Jésuites en terre chinoise

VATICAN (AP) — Selon le père Pedro Arrupe, général de la Compagnie de Jésus, il est possible que les Jésuites retournent en Chine.

Pékin, d'après le père Arrupe, a, en effet, pris récemment contact avec la France et formulé le souhait que la faculté de médecine de l'Université L'Aurore, à Changhaï, un établissement d'enseignement francophone, reprenne ses activités. Les Chinois auraient aussi fait savoir qu'ils se féliciteraient du retour d'anciens professeurs.

"Les Jésuites seraient heureux et désireux de servir la Chine, comme ils l'ont fait depuis 400 ans", a-t-il dit.

En 1949, lors de l'instauration du communisme, il y avait une dizaine de missions jésuites en Chine, comptant un millier de membres.

Les Jésuites dirigeaient des paroisses, des lycées et deux des trois universités catholiques de Chine — L'Aurore à Changhaï et les Hautes Etudes à Tien-Tsin.

Beaucoup de Jésuites ont été emprisonnés puis expulsés de Chine en même temps que d'autres religieux et laïcs chrétiens.

Mais tous les Jésuites chinois sont restés dans leur pays.

Le père Arrupe a estimé leur nombre actuel à 121.

Tous ont été libérés, mais aucun n'exerce de ministère.

Par le truchement de leurs familles, il a été possible d'obtenir des nouvelles de 15 des 121 Jésuites encore en vie.

"Récemment, nous avons appris que deux d'entre eux avaient été réhabilités, c'est-à-dire lavés des crimes dont on les accusait", a déclaré le père Arrupe.

Mais, souvent, il a fallu 20 ans pour que parvienne à Rome la nouvelle de la mort de Jésuites. C'est ainsi qu'on n'a appris que récemment le décès de Mgr Dominique Tang, évêque jésuite de Canton.

La seule église ouverte au culte dominical, en Chine, est la cathédrale du Sud, à Pékin, que fréquentent les diplomates en poste dans la capitale chinoise. Elle n'est pas desservie par des Jésuites.

Activités dans le monde

Le père Arrupe, qui s'entretenait avec des journalistes, a également évoqué les activités de la compagnie dans certains pays "chauds" — une compagnie qui fait l'objet de critiques de la part de certains milieux, sur le plan théologique ou politique, et envers laquelle, a-t-on dit, le pape lui-même aurait manifesté des réserves.

Au Vietnam, a-t-il déclaré, il reste 48 Jésuites vietnamiens. Mais on n'en a plus de nouvelles depuis l'expulsion des religieux étrangers, il y a quatre ans.

En Rhodésie, depuis le début des troubles, six Jésuites — trois Britanniques et trois Allemands — ont été tués. Un a disparu et un autre a été expulsé. Six missions ont été fermées.

Néanmoins, "nous avons décidé de rester tant que le risque demeure raisonnable... en apportant un soutien moral aux pauvres, au milieu de cette terrible lutte".

Au Salvador, plusieurs Jésuites ont été tués, mais la compagnie n'a pas cédé à l'ultimatum des autorités qui enjoignaient aux 46 Jésuites restant sur place de quitter le pays avant la fin juin 1978.

Dans ce pays, l'Eglise a

soutenu un projet de réforme agraire qui a été amendé ultérieurement.

"Les campesinos sont traités comme des bêtes là-bas. Ils vivent dans des baraquements mobiles, qui abritent parfois 300 personnes.

On ne leur donne à manger que pour qu'ils aient la force de récolter la canne à sucre. Dans ces circonstances, les facteurs passionnels et humains se radicalisent, et, quelquefois, nous nous montrons imprudents". Mais le père Arrupe a rejeté les accusations selon lesquelles des prêtres fomentent la révolution.

A Cuba, il reste une trentaine de Jésuites, qui étaient déjà tous là avant l'arrivée de Fidel Castro au pouvoir.

Selon le général des Jésuites, "il existe de nombreux facteurs positifs dans la révolution cubaine: les améliorations en ce qui concerne l'éducation, l'alimentation. Mais le prix est énorme: perte de la liberté. C'est un prix trop élevé".

Froideur papale

Par ailleurs, le père Arrupe a démenti les informations parues dans la presse italienne selon lesquelles le pape Jean-Paul II avait manifesté froideur et réserve à l'égard de la compagnie.

"Ce que les gens peuvent inventer...", s'est-il exclamé.

Le souverain-pontife, qui entretenait des relations "très cordiales" avec les Jésuites dans son diocèse polonais de Cracovie, a reçu le général en audience, en décembre.

Au cours de l'audience, il lui a été permis ce qui est probablement le dernier document écrit par Jean-Paul 1er, un discours que l'éphémère pape devait prononcer devant des responsables jésuites, au lendemain du jour de sa mort.

Ce discours qui incitait la compagnie à poursuivre ses entreprises, mais qui fut interprété par d'autres comme un appel à un renforcement de la discipline, fut adopté par Jean-Paul II, comme s'il était le sien".

Le père Arrupe a néanmoins déclaré que le pape avait fait opposition à de nombreuses requêtes de Jésuites demandant à être relevés de leurs vœux.

Il a confirmé que le souverain-pontife avait bloqué toutes ces requêtes, émanant des Jésuites et d'autres ordres, tandis qu'il réexaminait l'ensemble de la question des vocations sacerdotales.

Cent trente Jésuites environ quittent la compagnie chaque année, contre 200 à la fin des années 60. Cependant, la compagnie comptait 27.639 membres en 1978, contre 36.000 en 1966.

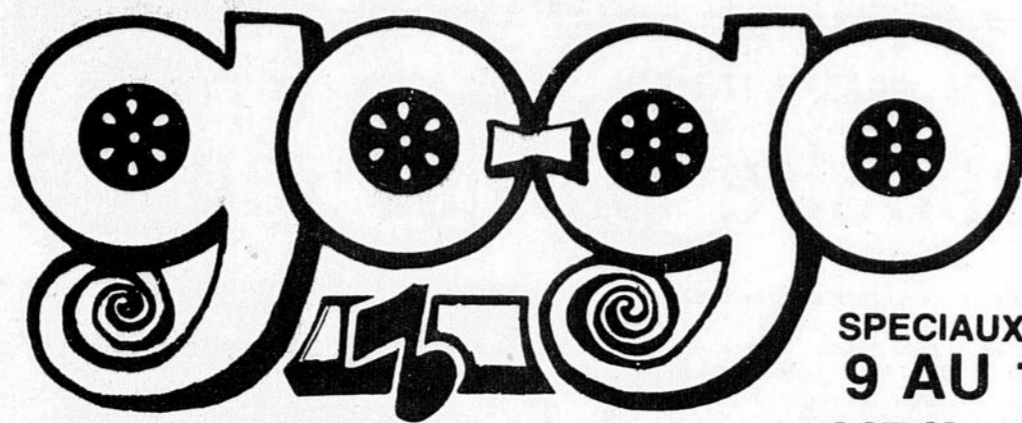
Les Jésuites, créés au XVIème siècle par Ignace de Loyola, pour combattre les hérétiques et les infidèles et constituer une sorte d'armée mobile à la disposition du pape, sont les seuls qui prêtent un serment spécial d'obéissance au souverain-pontife.

"Je puis vous dire que nous ne sommes ni aussi mauvais que nous dépeignent nos adversaires, ni aussi bien que nos amis le croient, a dit le père Arrupe, qui est le 26ème supérieur général de la compagnie et que l'on surnomme parfois "le pape noir".

"La compagnie est un ensemble d'hommes qui luttent pour imiter et servir Jésus-Christ et l'Eglise, son épouse, sous l'autorité du pontife romain, son vicairé sur Terre.

A VOTRE MARCHÉ

NOUS VENDONS LE VIN ET LE CIDRE



SPECIALS DU 9 AU 14

AVRIL 1979


PROFITEZ DE NOS BAS PRIX POUR PREPARER UN EXCELLENT REPAS A PAQUES.



FRUITS ET LEGUMES
FRAIS TOUS LES JOURS

BAS PRIX TEMPORAIRES

VIANDE
PRE-EMBALLÉE A 100%
POUR DE MEILLEURS PRIX



Salade

Pr.: USA, no 1, gr.: 24. **.36**

Ketchup aux tomates

HEINZ, bocal de 32 onces liquide

1.18



Jambon Picnic fumé

Complet C.C.S. la lb **.96**

Céleri

Floride, no 1, gr.: 24. **.46**

Ananas Dôle

Pr.: USA, gr.: 14. **.66**

Noix de coco

Pr.: USA, gr.: 50. ch. **.36**

Radis

Cello 6 oz, pr.: USA. **2 pour .26**

Echalotes fraîches

Pr.: USA. ch. **.16**

Remplissage à tartes Vachon

aux pommes, boîte de 540 ml liquide **.78**

Tissus Kleenex

blancs, jaunes, bleus, format économique, boîte de 200 **.64**

Pois verts Idéal de choix

no 4, boîte de 19 onces liquide **.40**

Jus de tomates Heinz

de fantaisie, boîte de 48 onces liquide **.66**

Pâtés au jambon pour sandwiches

CORDON BLEU, boîte 7 onces **.86**

Moutarde Schwartz

bocal de 16 onces liquide **.48**

OEUF "A" GROS

La douzaine **.96**

Pointe de boeuf

Surgelé, importé, morceau, 2 1/2 lb à 3 lb. **1.98** la lb

Bifteck haché

Frais, maigre. **2.38** la lb

Bacon Kent fumé

Paquet de 1 lb, tranché. **1.28** la lb

Porc haché frais

85% maigre. **1.68** la lb

Salade de chou

Coorsh, format 16 oz. **.78** la lb

BAS PRIX PRIX GO-GO, BAS PRIX TOUS LES JOURS

Biscuits enrobés VENUS DE VIAU, boîte de 350 g, la boîte 1.18	Nettoyeur FANTASTIK , recharge, contenant de 909 ml liquide 1.28	Salade de fruits Del Monte De fantaisie, boîte 540 ml liquide .72	Sel fin sac 2 kg, le sac .66	Poudre à pâte MAGIC, boîte de 454 g, la boîte 1.22
Nettoyeur à fourneaux EASY-OFF, boîte de 397 g 1.62	Détergent à vaisselle SUNLIGHT, 909 ml contenant liquide 1.22	Papier aluminium ALCAN, rouleau de 12" x 25' .78	Dattes sans noyau, JAFFA, boîte de 454 g 1.18	Farine enrichie FIVE ROSES, sac de 20 kg 8.36
Tampons à récurer JETS, boîte de 10 tampons .48	Savon en barres CARESS, format bain, 142 g .56	Papier ciré CUT RITE, rouleau de recharge, 100 pieds .72	Graisse Shortening, C.C.S., blanc pur, homogénéisée, chaudière de 1.81 kg 2.48	Flocons de jambon MAPLE LEAF, pour salades, sandwiches, boîte 191 g 1.38