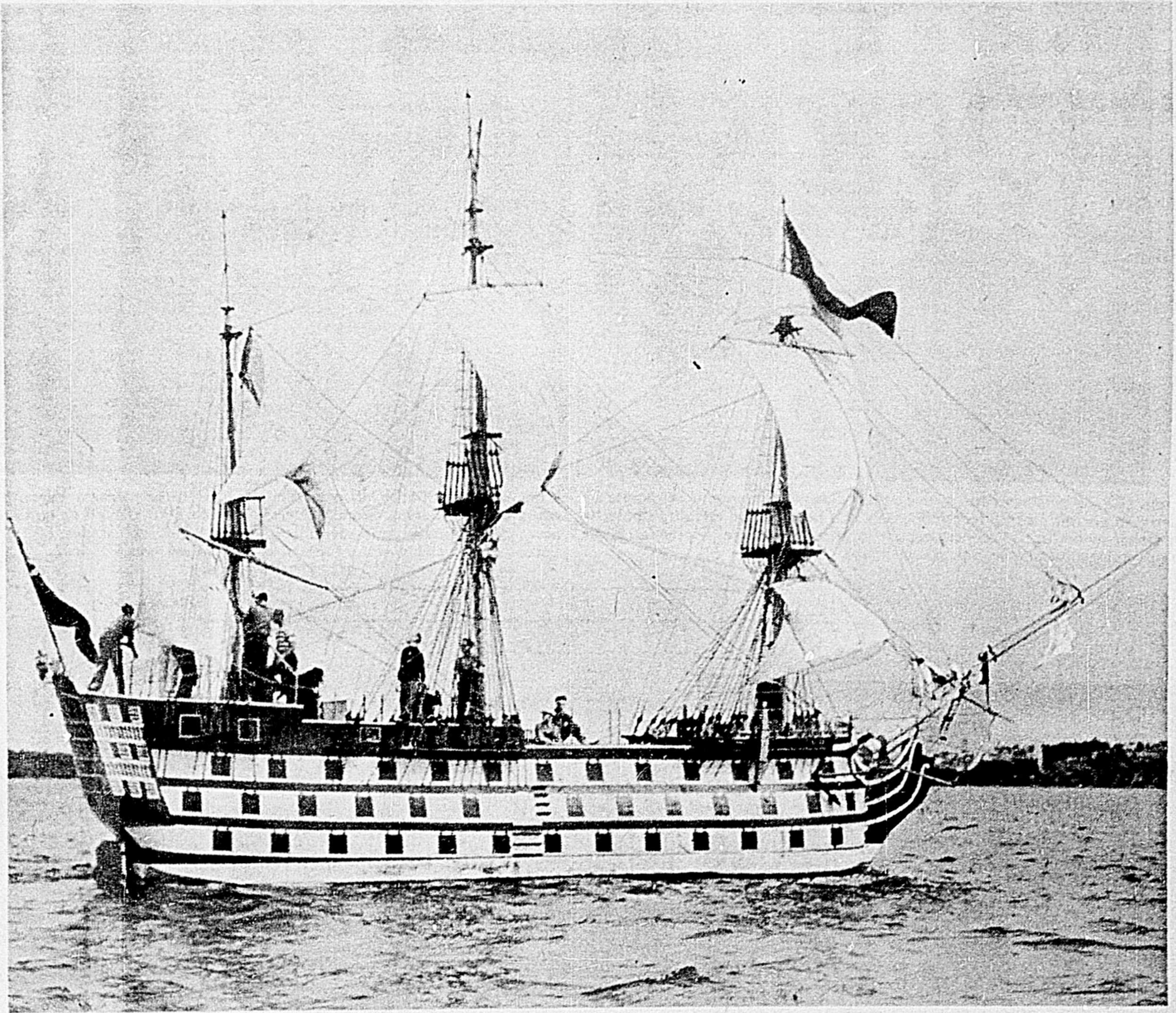


SAMEDI, 26 MARS 1960



**"NAMUR"** — S'inspirant de plans, de dessins et de traités historiques, les employés des chantiers maritimes de la base navale de Halifax ont reconstruit le Namur, vaisseau amiral du siège de Louisbourg. Ce trois-mâts de 90 canons précédait la flotte qui défila dans le port pour les fêtes du 200<sup>e</sup> anniversaire de la base. Il voguera de nouveau cet été lors des célébrations qui marqueront les 50 ans d'existence de la marine canadienne.

*Halifax et  
la Marine  
canadienne*

(Voir page 2)

*Calvo fait  
du cinéma  
à 11 ans*

(Voir page 5)

*La place  
St-Pierre  
de Rome*

(Voir page 6)

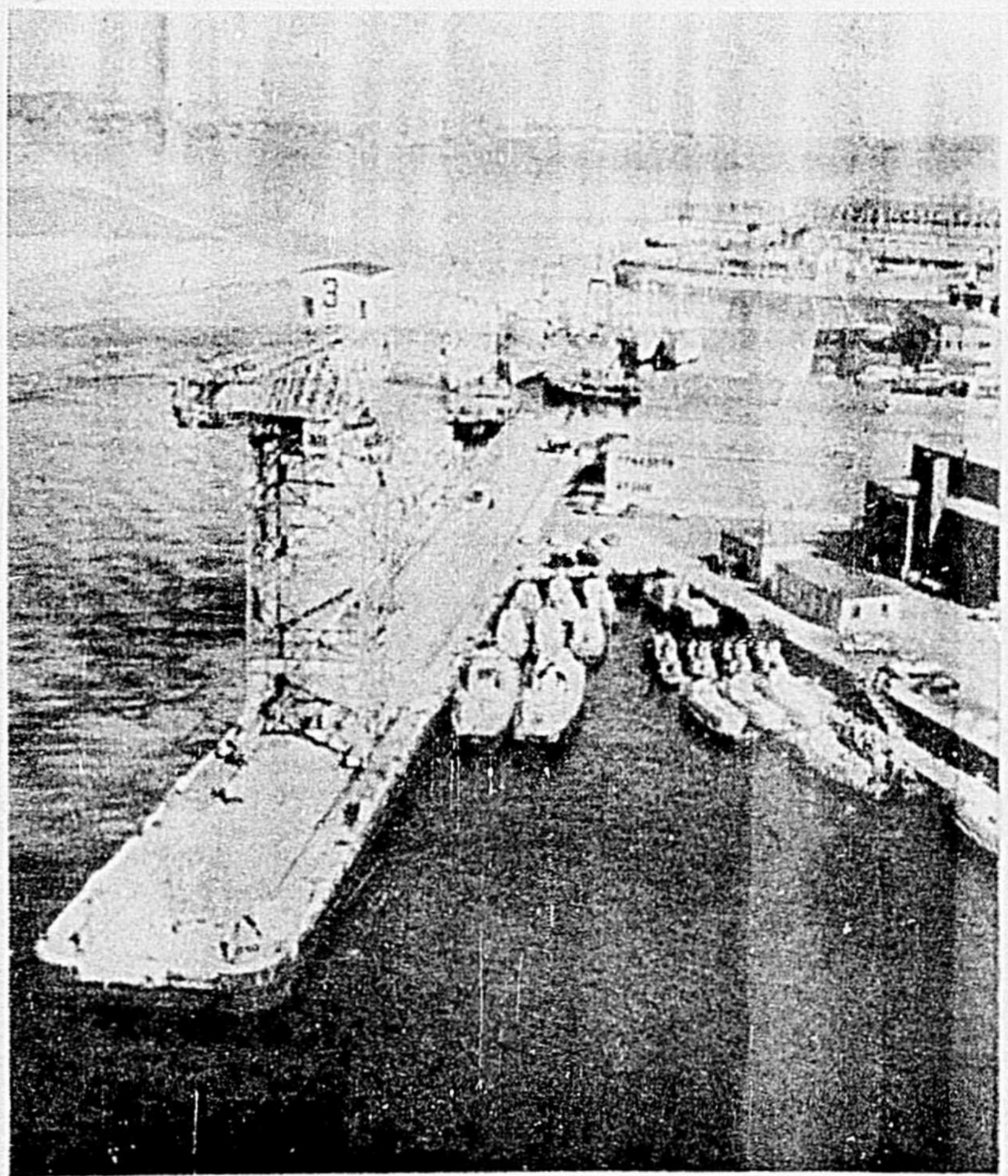
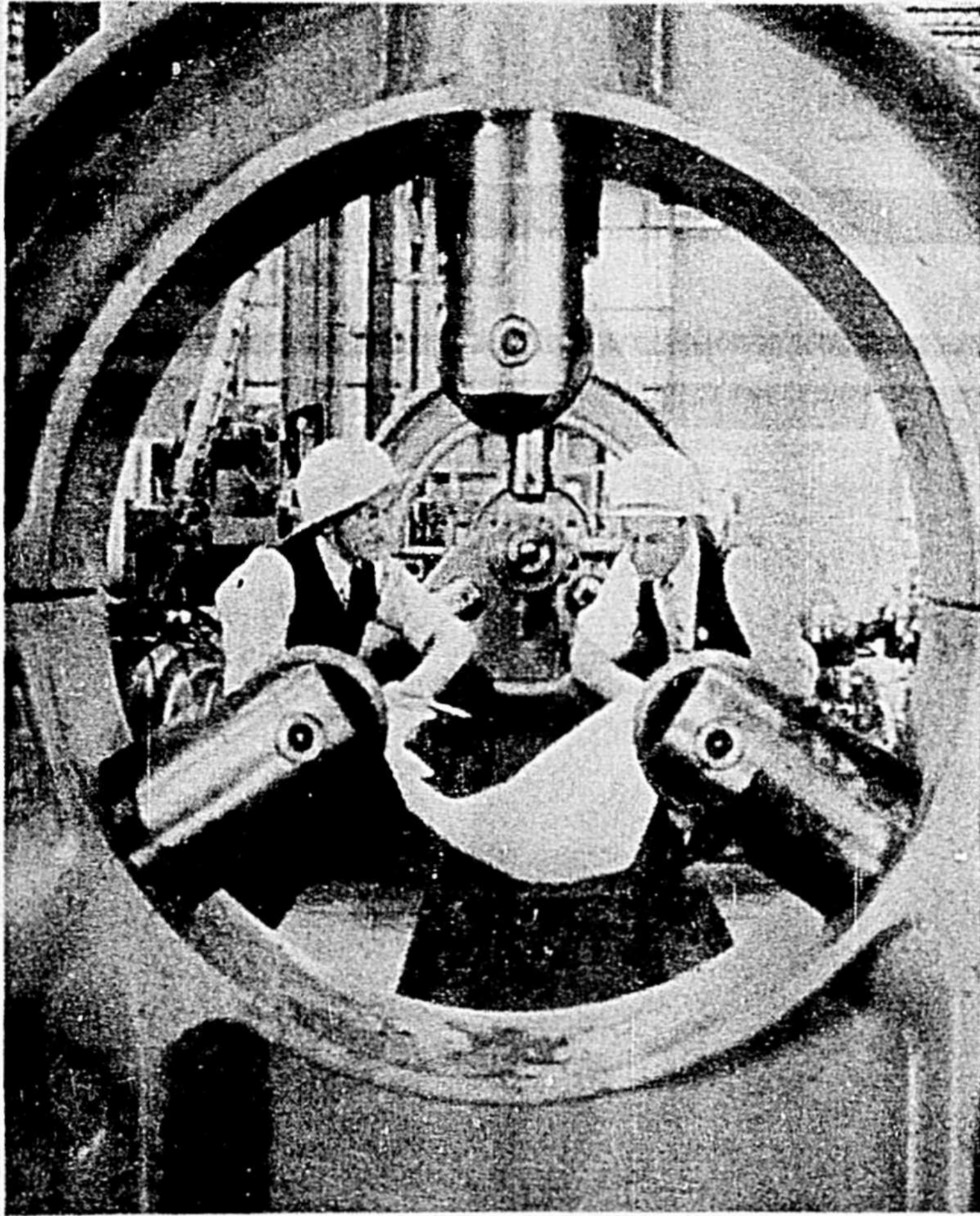
*Pèlerinage  
au Jardin  
de la France*

(Voir page 8)

*Un séjour  
chez les  
Esquimaux*

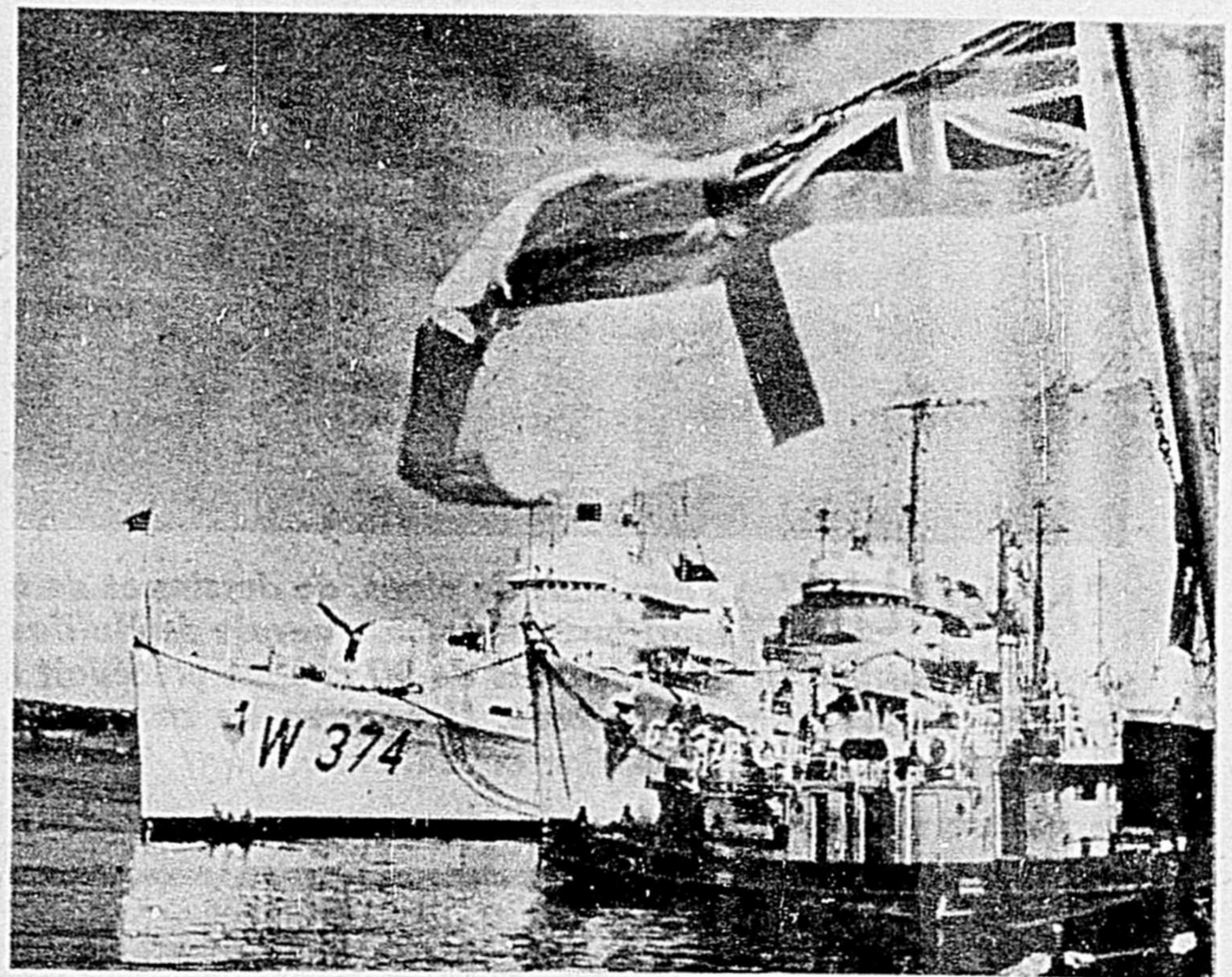
(Voir page 11)

# ... à la base navale d'Halifax



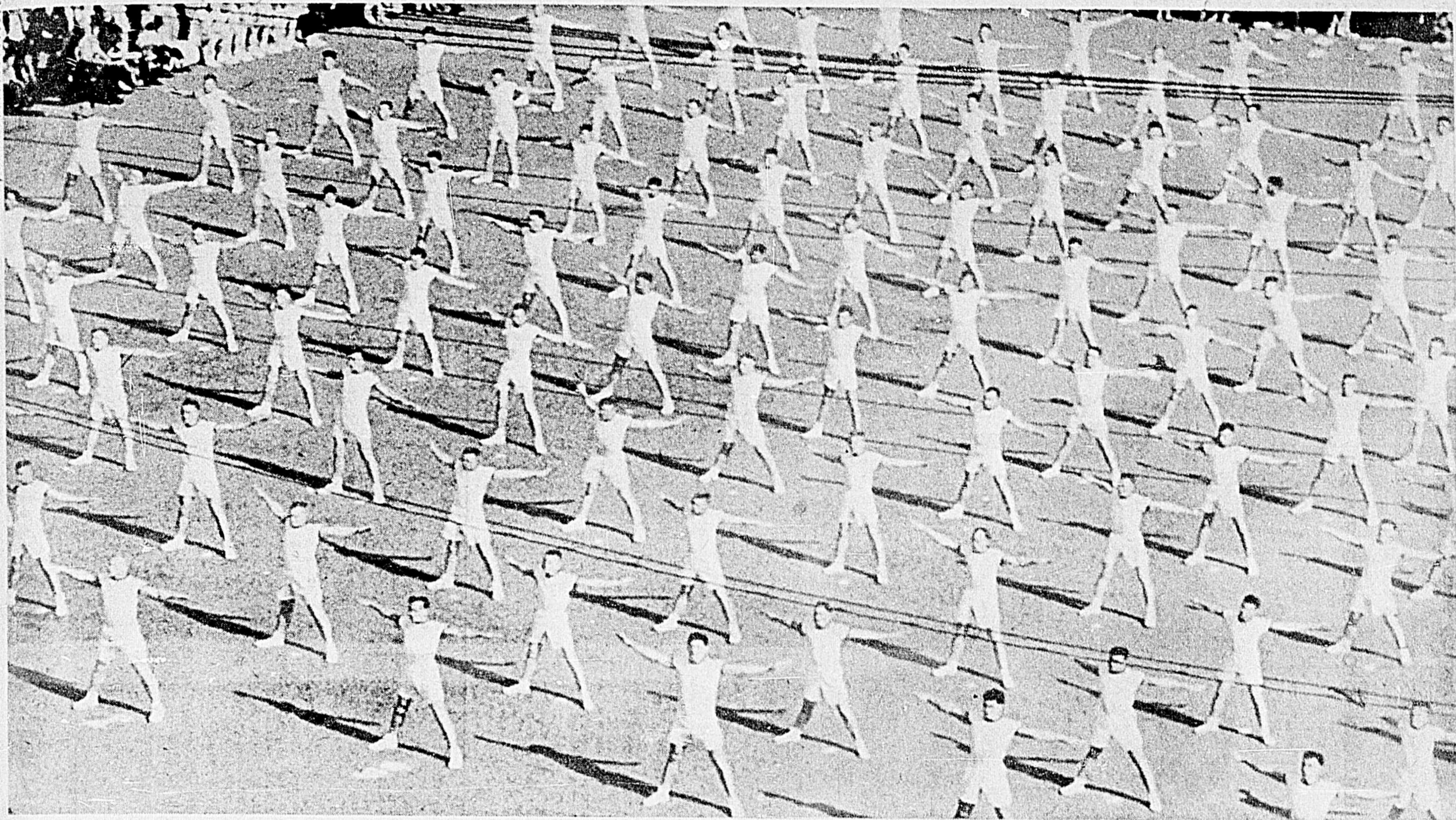
Il faut plus de personnel sur terre que sur mer pour maintenir un navire de guerre en parfait état de fonctionnement. La base navale d'Halifax possède un atelier moderne où l'on peut réparer tout sur un navire, depuis le ressort d'une horloge jusqu'à la tige d'une hélice.

L'importance militaire du port d'Halifax a été amplement démontrée au cours de la deuxième Grande Guerre. Plus de 30,000 navires quittèrent ce port pour l'Europe pour ravitailler les forces alliées, et des centaines de bateaux de guerre y étaient remis en état de reprendre la mer.



Les visiteurs qui se rendent à la base d'Halifax, à l'été, pourront admirer toutes les inventions modernes, cotoyant les souvenirs du passé, depuis les artisans exerçant des métiers oubliés, jusqu'aux appareils anti-projectiles atomiques.  
(Photos de l'Office national de film du Canada, par Chris Lund)

Il y a un peu plus de deux cents ans, une flotte britannique se dirigeait vers Louisbourg avec la mission de réduire la forteresse. Mais une tempête ayant fortement endommagé les navires, la flotte rebroussa chemin vers l'Angleterre à l'exception de neuf navires qui trouvèrent refuge dans le port naturel d'Halifax. Ils y passèrent l'hiver, donnant ainsi naissance à la plus vieille base navale d'Amérique.



*1910 — 50e anniversaire de la Marine canadienne — 1960*

Les controverses qui marquèrent la création de la Marine canadienne en mai 1910 n'auguraient rien de bien bon pour ce service. La deuxième Guerre mondiale plaça la Marine canadienne sur les premières lignes de

combat, et cette force minuscule de 1,800 hommes grossit de façon spectaculaire pour engager la lutte aux sous-marins qui menaçaient les lignes de ravitaillement des alliés. A la veille de célébrer son jubilé d'or,

la Marine canadienne peut regarder avec fierté un passé glorieux que sa participation à de grands combats a émaillé de citations de bravoure et de courage.

(Photo ONP)

Du 28 mars au 3 avril 1935.

Son Honneur le maire Patrick J. Nolan, d'Ottawa, est l'hôte de 70 maires canadiens de passage dans la capitale. Ces maires, représentant la moitié de la population du pays, ont eu une entrevue sans précédent dans les annales du Canada avec les représentants du gouvernement fédéral, au cours de laquelle ils ont demandé que le gouvernement fédéral prenne à ses charges le coût entier de l'assistance-chômage. Sir George Perley, premier ministre suppléant, et les autres membres du cabinet Bennett, ont reçu les délégués au Parlement.

Le Conseil national des Canadiens de naissance proteste contre la nomination d'un Ecossais plutôt que d'un Canadien au poste de gouverneur général du Canada. Il demande aussi que le titre soit changé de gouverneur général à ce lui de viceroi du Canada. On sait que le parlementaire anglais John Buchan vient d'être appelé à succéder à Lord Bessborough à Rideau Hall.

Claude Farrère et Jacques Bainville ont été élus à l'Académie française. Le romancier Farrère, auteur de "La Bataille", succède à Louis Barthou. L'historien Bainville succède à M. Raymond Poincaré, ancien président de France.

Le Rév. Frère Fabien Labelle, o.m.i., l'un des premiers religieux envoyés dans les missions des Esquimaux, est décédé à Duck Lake, en Saskatchewan à l'âge de 83 ans. Il contribua à la construction de plusieurs églises dans le Grand Nord canadien.

Trois personnes, une femme et deux hommes, sont montés sur l'échafaud et ont expié leur crime: celui du meurtre d'un Montréalais, Nick Sarao. Mme Theolis Sarao, Leone Gagliardi et Angelo Denofrio ont été pendus après avoir été trouvés coupables du meurtre de Sarao pour une assurance-vie de \$4,500.

Une compagnie de fromage canadien bien connue, dans une annonce publicitaire s'adressant aux dames, leur demande si elles trouvent difficile de varier les repas du carême. Si oui, dit l'annonce, écrivez pour nos 38 recettes.

Son Eminence le cardinal Rodrigue Villeneuve déplore les amusements qui se poursuivent pendant le carême dans les hôtels du Québec. "L'élite de notre jeunesse féminine, écrit Son Eminence, ne craint pas de prendre part à de tels amusements qui finissent bien souvent par des scandales."

A Brouage, en France, on prépare les fêtes du tricentenaire de la mort de Samuel de Champlain, fondateur de la ville de Québec qui décéda dans cette ville le lendemain de la fête de Noël, en 1635. 400 Canadiens visiteront Brouage et prendront part aux démonstrations.

"Reynoldstown", cheval appartenant au major Noël Furlong, a gagné le 97e Grand National Steeplechase disputé à Aintree, Angleterre. Il n'était pas parmi les favoris mais il se hissa sou-

dainement au premier crochet un peu avant de franchir le dernier obstacle. Cette course est de quatre milles et 856 verges. Les montures doivent y franchir trente obstacles.

M. Andrew D. McLean, ancien secrétaire particulier de l'honorable R.B. Bennett, premier ministre du pays, réclame une enquête sur le Service civil et sur l'administration fédérale. M. McLean dit que la bureaucratie est la plaie de plusieurs pays et qu'elle est en train de devenir aussi la plaie du Canada parce que les idéaux ne sont pas assez élevés dans le service du gouvernement.

Un appareil stéréoscopique a été inventé par Manuel-Molière Canut, de Madrid, lequel produira du cinéma en trois dimen-

sions, c'est-à-dire, donnera l'illusion de l'épaisseur. Cette invention, dit-on, est très simple et ne nécessite pas l'usage de verres spéciaux pour les spectateurs.

Léo Dandurand, gérant des Canadiens de Montréal, dans la ligue de hockey Nationale, annonce qu'Eddie Ouellette, un athlète d'Ottawa, et Arthur Berlet seront mis à l'essai avec l'équipe des Habitants dans un match hors concours. Ces deux joueurs de hockey ont été recommandés par le vétéran Newy Lalonde. Ouellette joue pour London et Berlet pour Buffalo dans la ligue Américaine.

S. H. le juge J.-A. Valin, de North Bay, est nommé tuteur des jumelles Dionne. Originaire d'Ottawa, le juge Valin partage-

ra avec M. Oliva Dionne, le père des célèbres soeurs, et le Dr A.-R. Dafoe, leur médecin, la tutelle des jumelles sous la direction de l'hon. David Croll, ministre provincial du Bien-être et des Affaires municipales.

Giulio Gatti-Cassaza, qui a dirigé le célèbre Metropolitan Opera de New York pendant 27 ans, a démissionné de ce poste. Les plus grands artistes mondiaux ont évolué sur la scène du Met pendant les années de service de ce célèbre impresario.

Pep Kelly est le héros de la toute finale quand les Maple Leafs de Toronto remportent le championnat de la ligue de hockey Nationale, triomphant de Boston par 2-1 dans la Ville-Reine. Pep Kelly a compté les

deux buts de la victoire, le but décisif venant en période supplémentaire après 135 m. de jeu.

La Chambre des communes adopte une motion de M. Henri Bourassa, député indépendant du comté de Labelle, en vertu de laquelle elle réitère son adhésion au pacte Briand-Kellogg et s'engage à collaborer avec les autres gouvernements pour assurer la paix mondiale.

Mgr T.P. Curran, chancelier du diocèse de Halifax, annonce que treize gérants de théâtre de la Nouvelle-Ecosse fermeront ces théâtres le Vendredi saint. Trois autres n'ouvriront que le soir. Il n'est pas question de boycottage, a déclaré Mgr Curran, la chose a été laissée à la discrétion des gérants de théâtres.



La vie a ses bons moments...

prendre une **MOLSON** c'est agréable

La bière de chez nous

# Pablito Calvo dans "Juanito", à 11 ans

Par Jacqueline D'ETCHEVERS

**A**CTEUR chevronné qui a connu l'idolâtrie des foules et leur inconstance, Pablito Calvo va faire, à onze ans, sa rentrée.

Dans "Juanito", co-production hispano-allemande dont on vient d'achever le tournage, il ne sera plus le petit être en marge de la société, rusé, crédule et tendre, qu'ont fait aimer ses premiers films, et entre tous "Marcelino, Pan y Vino". A onze ans, Pablito renouvelle son personnage. "Juanito" n'est rien moins que le fils du président d'une république sud-américaine — enlèvement imaginaire, comme il se doit, puisqu'elle est en pleine révolution.

Le palais présidentiel est envahi. Juanito prend la fuite avec sa nourrice; celle-ci est tuée, et l'enfant tombe sous la protection de deux chasseurs allemands (Han von Worssoley et Georg Thomala) qui vivent dans la montagne, au-dessus de la mer, pêchant et chassant dans de superbes paysages hispano-américains (en couleurs) que le réalisateur, Armando Palacios, est allé chercher en Andalousie. Tous les extérieurs ont été tournés dans la partie la plus accidentée de la province de Malaga.

Deux jeunes filles (Pilar Canino, starlette en plein essor que l'on nomme rarement sans mentionner qu'elle est parente de Rita Hayworth, née Cansino, et la vedette allemande Sabine Böhmann) apparaissent au milieu de cette solitude, et la situation se complique immédiatement. Les chasseurs allemands s'éprennent d'elles, mais s'efforcent de leur cacher Juanito, qui est activement recherché par les révolutionnaires; ils s'y efforcent d'autant plus que l'une des jeunes filles est la soeur d'un des chefs rebelles. Toutefois, elles apprennent bientôt l'identité du jeune hôte de leurs amoureux.

A la suite de péripéties diverses, Juanito passe aux mains des uns et des autres pour finir par réintégrer le palais présidentiel avec tous les honneurs dus à son rang — car, bien entendu, ce sont les "nationaux" qui triomphent. Mais le petit garçon languit dans les honneurs, et son père le ramène un beau jour à la maison dans la montagne où, après pas mal de vicissitudes, ses deux amis ont épousé les jeunes filles de leur choix.

Pendant que l'on tournait les extérieurs de "Juanito", le père de Pablito Calvo mourut à Madrid après une courte maladie. On ne le dit que plus tard à l'enfant, que son travail — un travail qui est pour lui un jeu — préserva ainsi d'être associé trop étroitement aux angos et au chagrin de ses proches.

Pablito, disent ses camarades, ne joue jamais à la grande vedette, malgré l'adulation dont il a été l'objet. Il est tout simplement heureux de vivre; sa distraction préférée est — tel Jean Gabin — de jouer aux cartes avec les machinistes et de faire des farces à ses amis. Le premier de ceux-ci, dans l'équipe de "Juanito", est le metteur en scène Armando Palacios, qui a été pendant plusieurs années l'assistant du réalisateur hongrois-espagnol Ladislao Vajda. Or, c'est Vajda qui découvrit, il y a environ cinq ans, l'étonnant petit visage de Pablito, et le révéla au public dans "Marcelino, Pan y Vino", avec le succès mondial que l'on sait.

Les deux autres films que tourna Vajda avec Pablito ne connurent pas la même vogue. Depuis près de deux ans, la jeune vedette était éloignée des sunlights. Dans "Juanito", film sans prétention, conçu en fonction des chastes exigences de la censure espagnole, il n'est plus l'enfant prodige d'autrefois, mais un brave petit acteur qui fait consciencieusement son métier.



Pablito Calvo et ses gardes du corps dans "Juanito".

## — Échos du cinéma —

### Une nouvelle vedette: Françoise BRION

Françoise Brion, femme d'un des plus séduisants jeunes premiers de la scène et de l'écran français, Paul Guers, poursuit comme son mari une double carrière. Après avoir été la vedette de "L'eau à la bouche", premier film de Jacques Doniol-Valcroze, et la partenaire de Felix Marten dans "Le Saint mène la danse", elle a commencé à répéter la première pièce d'une autre Françoise, Françoise Sagan: "Un château en Suède".

Cela ne l'empêchera pas de tourner aux côtés d'Eddie Constantine "Comment qu'elle est", que Bernard Borderie réalisera d'après un roman de Peter Cheyney, d'être en avril le secrétaire de Bernard Blier dans "Coeur battant", second film de Jacques Doniol-Valcroze et en septembre la partenaire d'Antonio Vilar, dans une co-production franco-espagnole réalisée dans la péninsule par M. Iquino, "Virage en enfer".

### Pour un herbier...

Ella Kazan qui a achevé récemment "The wild river", va tourner l'été prochain "Splendor in the grass" (Splendeur dans l'herbe). La vedette en sera Natalie Wood qui vient d'être la vedette aux côtés de son mari, Robert Wagner, du film de Michael Anderson "All the fine young cannibals".

Sous la direction de Stanley Donen l'herbe est plus verte. Le réalisateur de "Twelve angry men" vient d'engager Robert Mitchum pour être dans "The grass is greener" le partenaire de Cary Grant et Deborah Kerr. Tiré d'une pièce de Hugh et Pamela Williams, qui a actuellement un gros succès à Londres, ce film sera réalisé en Angleterre au printemps prochain.

### "The Gunslinger"

Dolorès Michaels sera la partenaire de Don Murray (que révéla "Bus Stop", où il avait pour partenaire Marilyn Monroe) dans "The Gunslinger" que James B. Clark entreprendra bientôt.

Barry Coe, Adam Stewart et Brett Halsay ont été pressentis pour le second rôle masculin qui devait primitivement être interprété par Bradford Dillman (le jeune meurtrier de "Compulsion").

### "Le secret des hommes bleus"

Des cinéastes italiens, sous la direction d'Albert Barbieri, scénariste, ancien collaborateur de Vittorio de Sica et Mario Ferreri, ont vécu en nomades durant plusieurs jours dans la région de Goulimine (sud marocain) pour y choisir les sites de leur prochain film: "Le Secret des Hommes Bleus". Ils s'étaient assurés les services d'une authentique tribu de Touareg.

Magali Noël, Jean-Claude Pascal et Massimo Girotti seront les protagonistes de cette co-production franco-italo-espagnole.

### Ocean's Eleven

Angie Dickinson sera la vedette féminine de "Ocean's Eleven" que va réaliser Lewis Milestone avec Frank Sinatra, Dean Martin, Peter Lawford et Sammy Davis.

Le film comportera de nombreuses scènes de foules, notamment à Las Vegas où sont prévues quatre semaines de tournage.

ment à Las Vegas où sont prévues quatre semaines de tournage.

### Spécialiste en monstres

Le père de "King-Kong", l'architecte-décorateur des "Derniers jours de Pompei", le technicien qui réalisa les premiers truquages à Hollywood avant l'autre guerre, Willis O'Brien, expert en géologie et paléontologie, a créé les monstres du "Monde perdu", le film qu'Erwin Allen entreprendra le 8 février d'après l'oeuvre de Conan Doyle.

### Un troisième "State fair"

Pat Boone a été pressenti pour succéder à Will Rogers et à Dick Haymes dans le troisième "State Fair" qui doit être réalisé prochainement. L'original date de 1935, un premier "remake" avait été tourné en 1945 avec des airs de Rodgers et Hammerstein qui en ont composé de nouveaux pour ce "State Fair" 1960.

## Potins..!

La "clou" de la Foire aux machines automatiques qui vient de se tenir à Chicago, est un appareil changeur de monnaies qui lance un gaz lacrymogène si l'on y introduit une fausse pièce.

x x

Lu à la porte d'un patronage de la banlieue parisienne, sur le tableau des films autorisés, déconseillés ou exclus littéralement au nom de la morale:

VACANCES ROMAINES: un film charmant où triomphe la bonne humeur; une touchante et très pure histoire d'amour impossible. Interdit aux enfants.

x x

Pour les fêtes de fin d'année, de nombreux charcutiers lyonnais ont invité leur clientèle à goûter "nos inestimables B.B." (il s'agit de boudins blancs).

x x

Selon le professeur Vallery Radot, "la psychanalyse est un délire à deux où le plus fou n'est pas toujours le plus malade".



Rosanna Schiaffino sera pour la première fois l'interprète d'un film français: "Le bal des espions".

# La place Saint-Pierre de Rome

**L**a place Saint-Pierre, dont l'architecture est l'oeuvre de Bernini, est un des monuments de l'art italien les plus connus à travers le monde. Même les gens qui ne sont jamais allés en Italie peuvent en faire une description sommaire.

Tous les jours de l'année, nombreux sont les touristes qui affluent à la place Saint-Pierre. C'est un des endroits les plus photographiés du monde. La basilique et la place comptent en effet parmi les plus grands chefs-d'oeuvre de l'architecture italienne et des artistes comme Michel-Ange, Bernini et Raphaël y ont laissé la marque impérissable de leur génie.

L'église Saint-Pierre est le plus grand temple de la chrétienté. La première pierre fut posée en 1506, par le pape Jules II. Urbain VIII la consacra 120 ans plus tard, en 1626. Elle s'élève sur l'emplacement de l'ancienne basilique de Constantin à l'endroit même où fut enseveli le corps de saint Pierre, le prince des apôtres. Le plan original est de Bramante. Michel-Ange est l'auteur de la splendide coupole, la plus grande de toutes celles qui furent construites jusqu'à nos jours.

## L'ARCHITECTURE

L'architecture de la place est due à Gian Lorenzo Bernini. Construite entre 1656 et 1667, la place elle-même est constituée par deux hémicycles de portiques doriques qui s'étendent comme des bras formés par une quadruple colonnade comptant 284 colonnes et 88 piliers sur lesquels se dressent 140 statues de saints.

En plus des touristes, on voit de nombreux ecclésiastiques traverser quotidiennement la place Saint-Pierre. Le touriste voit plus de prêtres à Rome que dans toute autre ville du monde. La Ville Eternelle étant le centre de la catholicité, nombreux sont les pays qui y entretiennent des grands séminaires à l'intention de

leurs jeunes étudiants en théologie. En plus des prêtres, on voit naturellement des religieux et des moines appartenant à divers ordres et portant des habits de toutes couleurs et de toutes descriptions.

Il est facile de reconnaître à leur habit les moines des grands ordres religieux. Les Franciscains et les Capucins portent la bure; les Dominicains et les Trinitaires ont une tunique blanche tandis que les moines des congrégations de fondation contemporaine portent généralement la soutane noire.

Les séminaristes canadiens et français portent une soutane noire sans ceinture. Les Ecossais portent une soutane bleue avec une ceinture pourpre. Les séminaristes américains ont une soutane noire et leur ceinture est rouge, mais les plus étonnantes des séminaristes romains sont les Allemands qui portent une soutane pourpre. Tous cependant ont en commun le célèbre chapeau romain de soie noire.

## BENEDICTION PAPALE

On sait que c'est d'une fenêtre de ses appartements qui donnent sur la place Saint-Pierre que le Pape salue les foules lors de grandes manifestations religieuses. Et c'est également d'une fenêtre de la basilique qu'il bénit les fidèles massés sur la place, à l'occasion de cérémonies ou de pèlerinages qui amènent à Rome des milliers de croyants de toutes les nationalités.

Au centre de la place s'élève l'historique obélisque égyptien que l'empereur Caligula fit transporter d'Héliopolis à Rome et que le Pape Sixte V fit dresser en 1586. Des deux fontaines aux lignes simples s'élance un jet très puissant d'eau limpide, note vive et fraîche dans la solennité monumentale de l'ensemble.

La place Saint-Pierre est certes l'un des monuments qui attirent le plus grand nombre de touristes.



**SAINT-PIERRE** — La place Saint-Pierre est le plus grand centre d'attraction pour les étrangers à Rome et dans toute l'Italie. L'impressionnante coupole, les colonnes, l'obélisque, les statues de saints, les deux fontaines, ils ne faut rien manquer. Devant la basilique, on voit ci-dessus une calèche comme celles que l'on voit dans la ville de Québec. Une promenade dans une de ces voitures d'un autre âge est très agréable. La verve du cocher vaut à elle seule une promenade en "carrozzella".

(Photo Canadian Pacific Airlines)

# Rome aussi a son marché aux puces

**T**OUT comme Paris, Rome a son "marché aux puces". Il est situé près de "Porta portese", porte qui fut percée dans la muraille qui entourait l'antique curie romaine. Cette porte fut percée par le pape Urbain VII.

On trouve de tout dans cet immense bric-à-brac: bas, chaussettes, sous-vêtements pour hommes et femmes, chaussures, parapluies, manteaux, costumes, imperméables, chaussures de ski et même manteaux de fourrure. Fait à remarquer, ces articles bon marché sont tout neufs — on n'y trouve pas de marchandises usagées — et la clientèle du "marché aux puces" de Rome se recrute en partie chez la gent paysanne qui se rend à la ville le dimanche matin.

Il y a toutefois un coin du marché où l'on vend des articles d'occasion. C'est le paradis des brocanteurs, des bricoleurs et collectionneurs. C'est le paradis des aubaines.

Nombreux sont les petits comptoirs où l'on peut se restaurer pour quelques lires. On vous y offre notamment d'appétissantes olives salées et de la pizza toute chaude.

Ce marché coloré et grouillant constitue un des charmes de la vieille Rome et il ne manque pas de piquer la curiosité des touristes, tant canadiens qu'américains.

## Campo des Fiori

Rome a aussi son marché, qui s'appelle poétiquement "Campo des Fiori" — le champ des fleurs, mais le chauffeur

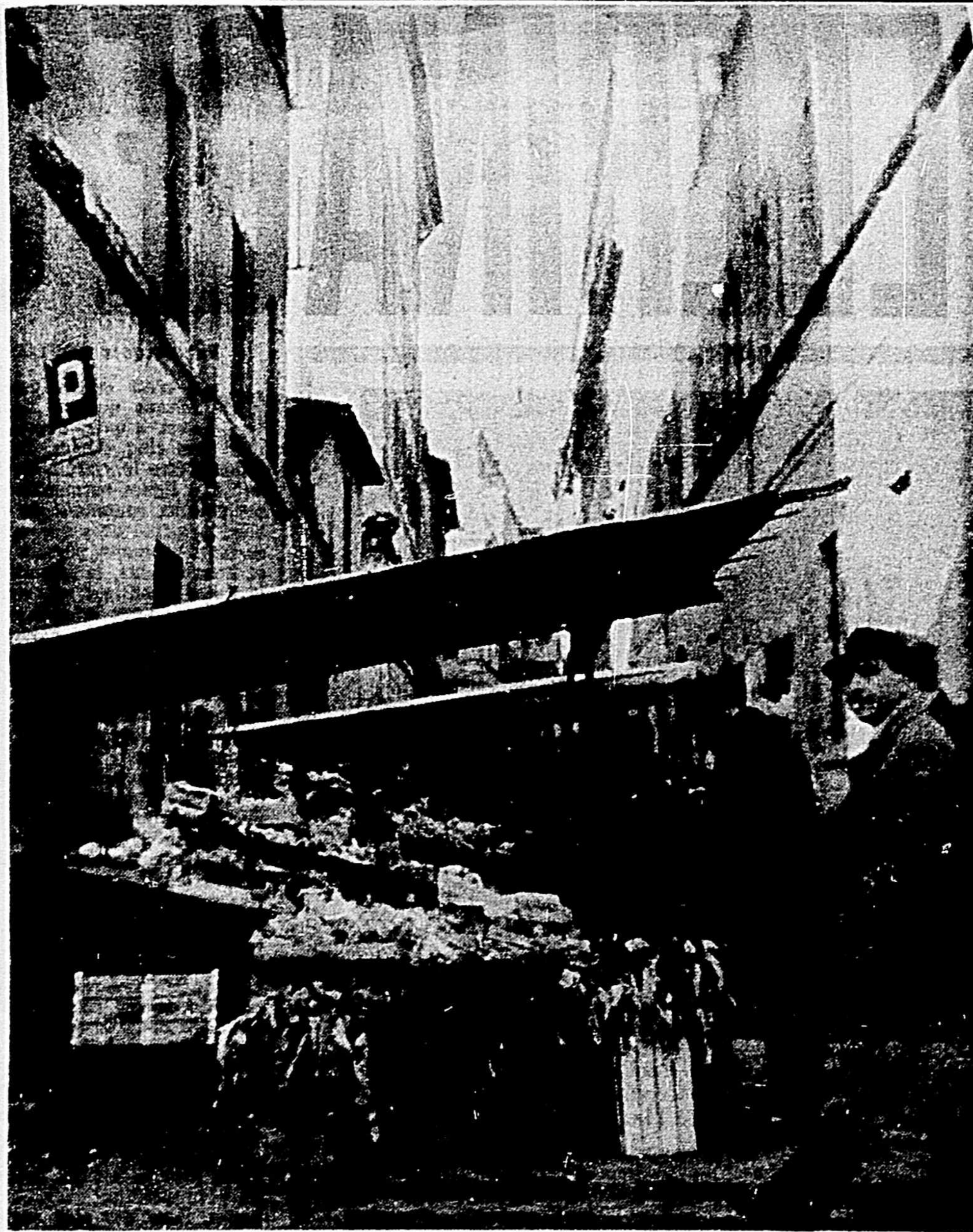
de taxi vous dira que c'est la plus prosaïque, sinon la moins belle des places publiques de Rome, "une brutta piazza" — mais qui demeure pittoresque pour les touristes.

C'est une grande place rectangulaire remplie d'étals recouverts d'auvents en grosse toile. La ménagère y trouve de tout, non seulement des fruits, des légumes, de la viande et du poisson, mais également des boutons, du fil à coudre et divers articles de ménage.

Ce qu'il y a de particulièrement intéressant, c'est au sujet de ce marché public, qui s'élève dans un des plus vieux quartiers de Rome. Il est entouré de rues étroites aux maisons de pierre d'un rouge ocre et d'un style ancien qui font penser à la Rome des Césars. Il y a tout à côté un petit champ de fleurs, qui a sans doute donné son nom au marché; puis une petite place qui fut, durant de nombreuses années, l'endroit des exécutions publiques.

Le "Campo des Fiori" est au cœur de la Rome de la Renaissance. Le théâtre de Pompei s'élevait à cet endroit et c'est là qu'on a trouvé la colossale statue d'Hercule qui est maintenant au musée du Vatican. Adjacent au marché, il y a un chic restaurant, "Da Pancrazio", qui est situé là où Jules César fut poignardé et où il s'écria avant de mourir en voyant son fils parmi les traitres: "Et tu Brute!"

Cet endroit historique parmi tant d'autres attire des milliers de visiteurs chaque année à Rome.



UN MARCHÉ PUBLIC dans une rue étroite de la vieille cité romaine est chose pittoresque à voir. On trouve également à Rome des supermarchés à l'Américaine et un "marché aux puces". Fruits et légumes sont vendus à ces comptoirs que l'on retrouve dans presque tous les quartiers de la Ville Eternelle. Celui-ci déploie ses étals dans la Via della Croce, près de la célèbre place d'Espagne. (Photo Canadian Pacific Airlines)

# Les merveilles de la science..!

Par Pierre LAMBERT

## Contre la fatigue

Un médicament à base de sels d'acide aspartique

"Le mal du siècle, c'est la fatigue", viennent de proclamer un certain nombre d'éminents spécialistes réunis à Paris. Cette fatigue qui use les hommes avant l'heure a pour cause, le bruit, le surmenage, les soucis et elle est essentiellement une fatigue nerveuse, tribut que nous payons à notre civilisation trépidante. Un médicament, le remède anti-fatigue que l'on recherche un peu partout dans le monde, il semble bien que des savants français l'aient trouvé avec les sels de l'acide aspartique.

On sait que la fatigue se caractérise par l'augmentation du taux d'ammoniaque dans le sang. Si par exemple on oblige des rats à nager pendant une heure, leur taux d'ammoniaque sanguin passe de 0.24 à 0.95. Mais si avant de les plonger dans l'eau on injecte à ces rats des sels d'acide aspartique, leur taux d'ammoniaque, pour le même effort, ne dépasse pas 0.50.

Des observations analogues ont été faites sur l'homme, observations qui ont amené les chercheurs à mettre au point un médicament qui supprime la lassitude, l'envie de dormir après les repas et redonne à celui qui en use le goût de l'action.

## Billets de banque bactéricides

Dénoncés depuis longtemps par les hygiénistes, les billets de banque passant de main en main, de poche en poche, sont un véhicule idéal pour les microbes et les bactéries.

Aussi un technicien de la Banque de France eut-il un jour l'idée de rendre les billets de banque bactéricides. Et depuis, toutes les coupures qui sortent de la planche à billets sont imprégnées, lors de leur fabrication, de bleu de méthylène incolore et tous les microbes qui se posent ensuite dessus sont irrémédiablement condamnés à mort.

## Une curieuse intervention chirurgicale sauve la vue d'une jeune américaine

C'est à l'aide d'une technique originale et des plus curieuses que deux savants américains, les docteurs Bennet et Bailey sont parvenus dernièrement à rendre une vue normale à un jeune patient qui guettait la cécité. Les glandes lacrymales du malade ne fonctionnant plus s'étaient peu à peu asséchées et il en résultait une infection des yeux qui, à brève échéance, devait faire du garçon un aveugle total.

Les deux praticiens américains, auteurs de divers travaux sur la similitude existant entre la composition chimique des larmes et celle de la salive eurent alors l'idée de détourner vers

les yeux l'un des canaux salivaires. Et c'est ainsi que le jeune homme, dont les paupières sont à présent humectées par sa propre salive, put avoir la vue sauvée.

## Des estomacs d'acier

Un groupe de chirurgiens canadiens vient de publier une étude consacrée aux malades dans l'estomac desquels, à l'occasion d'une intervention, les objets les plus hétéroclites ont été retrouvés ces cinq dernières années. Epingles, boutons, éponges, plumes voisinent avec des pièces de monnaie et des morceaux de crayon.

Dans la même rubrique on peut ranger le stupéfiant inventaire de l'estomac et du tube digestif d'un taurillon, inventaire qui vient d'être pratiqué lors d'une autopsie aux Etats-Unis. On y a découvert deux talons de chaussures, une montre bracelet, une chambre à air, trois boîtes de conserves vides, des boucles d'oreilles, un trousseau de clés, un dentier et une dizaine de clous.

Des objets emballés dans... de l'air comprimé, c'est la dernière et sensationnelle invention d'un groupe de techniciens appartenant à un laboratoire de l'Allemagne de l'Ouest. L'objet emballé est placé au centre d'une caisse parfaitement étanche et, à la place de la fibre,

c'est un matelas d'air comprimé soufflé entre les parois de la caisse et l'objet qui le maintient en place et le protège des heurts.

Un stéthoscope électronique vient d'être mis au point en Grande-Bretagne. L'appareil permet notamment d'écouter distinctement les battements du cœur d'un enfant à naitre et d'enregistrer ses réactions cardiaques lors de l'accouchement.

Le "la" téléphonique est une idée des Viennois. Désormais, dans la patrie de Mozart, il suffira aux musiciens et aux professeurs de musique de décrocher le téléphone, de composer le numéro 15.09 pour se faire donner le "la".

Les plantes aiment la musique: elles poussent plus vite si on leur offre des concerts

Nous savions déjà que les vaches auxquelles on fait entendre de la musique augmentent leur production de lait. Il paraît qu'un phénomène analogue a été observé chez certaines plantes qui croissent beaucoup plus rapidement lorsqu'on leur offre des concerts.

C'est devant le dernier congrès international de botanique que deux chercheurs indiens ont fait une communication en ce sens. Ils ont constaté au microscope

que les feuilles d'une plante aquatique accélèrent leur développement lors de l'audition d'un morceau de musique et retrouvaient leur rythme normal dès que les instruments se taisaient.

La même constatation a pu être faite avec des plantes de mimosas. Ceux que l'on traite en musique pendant quelques semaines poussent deux fois plus vite que ceux qui sont entourés de silence.

## Le scooter volant

S'inspirant de la voiture sans roue qui vole à quelques centimètres du sol et qui doit révolutionner dans quelques années l'industrie des véhicules, la firme "Bellhélicoptère" vient de présenter un scooter volant se déplaçant à la vitesse de 40 kilomètres-heure.

Le moteur de ce curieux véhicule fait fonctionner un puissant ventilateur qui projette de l'air comprimé vers le sol. La machine est ainsi soutenue à quelque dix centimètres du sol et se pose "en douceur" sur sa base de caoutchouc. Le scooter volant vient d'être expérimenté au Centre de recherches de l'armée de l'air où il a été fort apprécié des spécialistes.

# PELERINAGE CANADIEN "JARDIN de la FRANCE"

Par Jacques COULON

Ce n'est certes pas sans raisons que la Touraine s'est acquise, depuis plus de cinq siècles, la réputation d'être le "jardin de France". Les lignes harmonieuses de ses côtes couronnées de vignobles, la gaieté de ses villages, de leurs habitants, paysans rieurs et bons enfants, la splendeur de la Loire scintillant au soleil entre des collines boisées et surtout la douceur du climat tourangeau sous lequel s'épanouissent, en pleine terre, camélias et mimosas, tout concourt à faire de cette heureuse province le pays de l'indolence et de l'optimisme, de la grâce et du bon goût. Cela explique un peu pourquoi des seigneurs, des rois, des artistes et de riches ordres religieux y ont laissé cette floraison de résidences fastueuses, d'églises et d'abbayes peuplées d'objets précieux.

Cette douceur de vivre, ces paysages clairs, harmonieux, sans parler de l'arôme des vins et de la cuisine savoureuse des hostelleries, ce qui ne gâte rien... sont sans doute la raison de l'afflux de touristes étrangers qu'on y rencontre à longueur d'année.

Tours, Blois, Chinon, Amboise, Chenonceaux, Azay-le-Rideau sont un peu les grandes étapes de ce Val-de-Loire enchanté qui est aussi, pour le touriste québécois, un petit pèlerinage sentimental. Tours, l'une des plus anciennes villes de France, était déjà, à l'époque gallo-romaine, un centre de commerce très actif. Aujourd'hui, c'est une ville essentiellement touristique et commerciale, aux bâtiments d'une clarté étincelante, aux jardins et aux parcs aménagés avec un soin d'orfèvre. C'est de Tours que, dès les débuts de la colonie de Nouvelle-France, une respectable famille d'échevins et d'artisans partit pour se perpétuer ici: les Tascheau ont donné au Canada, tout au long de son histoire, une brillante lignée de fidèles serviteurs. Et puis, à deux pas de la cathédrale, dans la petite rue des Ursulines aux maisons vieillottes, on peut voir encore la chapelle de Marie de l'Incarnation, un peu délabrée, il est vrai, mais toujours présente.

Née dans la belle cité tourangelle en 1599, la veuve de Claude Joseph Martin, éminent notable de l'endroit, entra au Couvent des Ursulines en 1631. Quatre ans plus tard, elle s'embarqua pour la Nouvelle-France en compagnie de cinq autres religieuses. Depuis un an ou deux, la direction départementale du tourisme, en Touraine, organise des courtes excursions pour les touristes canadiens incluant naturellement une visite complète de Tours, de Saumur, de Bellefontaine et de La Flèche, qui conserve encore bien des monuments construits par de futurs pionniers de la Nouvelle-France. C'est en effet de cette petite ville que devait partir Jérôme le Royer de la Dauversière qui, en 1636, fonda l'Institut des Soeurs Hospitalières de St-Joseph. Un peu plus tard, il devint en quelque sorte le promoteur de la fondation de Montréal. Outre la

petite église de Notre-Dame du Chef-du-Pont, on voit encore, à La Flèche, le "port Luneau," petit havre d'où partirent, vers 1640, des navires chargés de vivres et de munitions destinés à la petite colonie canadienne.

L'automne est peut-être la vraie saison de la Touraine. Le mois de septembre est le plus clément de l'année, et puis, c'est l'époque des vendanges, le moment décisif pour le paysan tourangeau qui allie toujours la culture de la vigne à l'élevage ou à d'autres cultures s'il n'est pas uniquement viticulteur. Selon que les vendanges sont bonnes ou mauvaises, c'est pour lui l'aisance ou le début d'un hiver difficile. D'ailleurs, pour le petit propriétaire, se fier sur le produit de la vigne est un risque trop grand et, dans bien des régions de la Touraine, il fait de la pomme de terre, des primeurs et des fruits pour augmenter d'autant son revenu annuel. La vigne, hélas, est toujours à la merci de la grêle ou de la gelée qui, en quelques heures, peuvent ruiner le travail d'une saison.

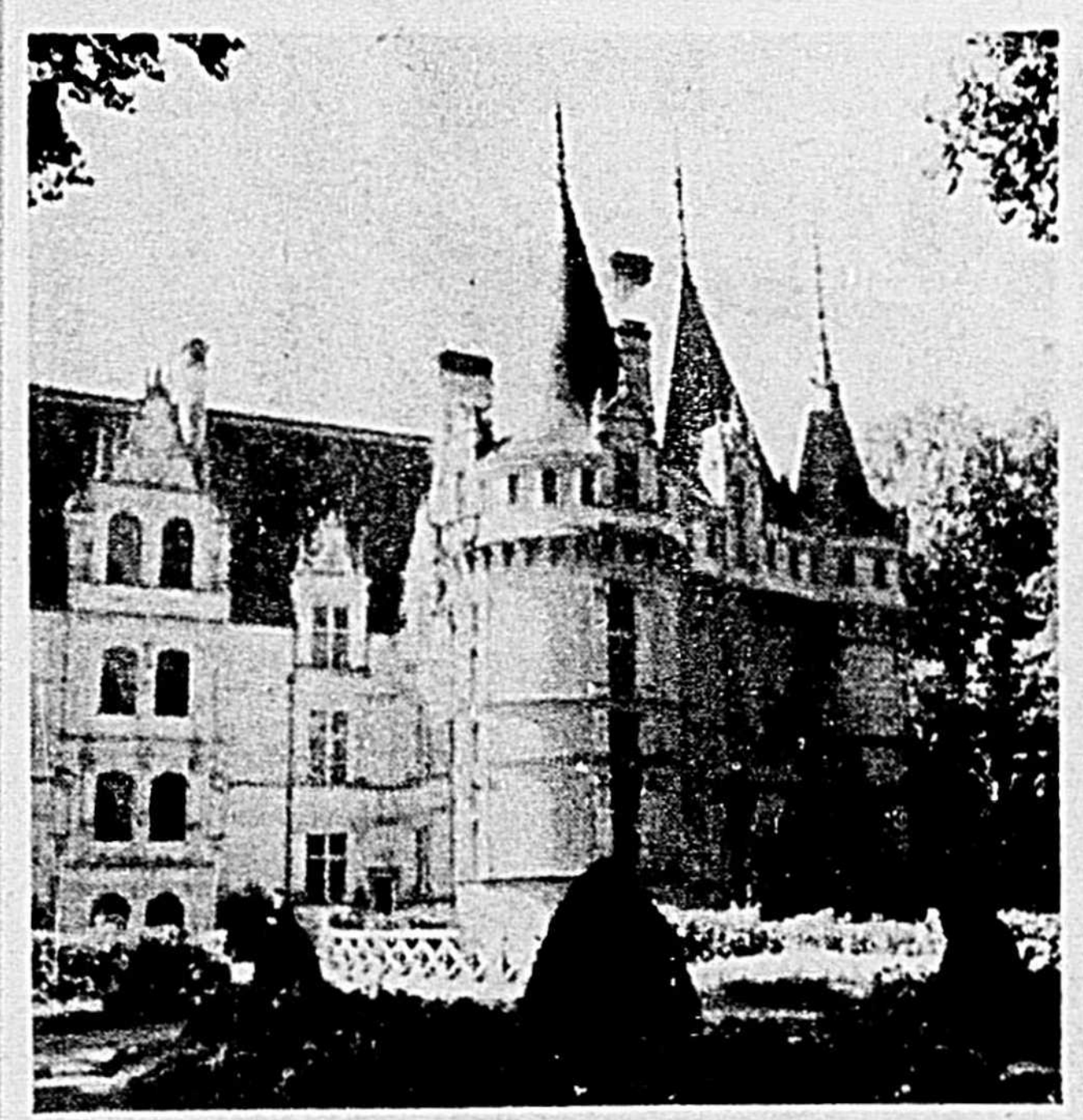
Rarement, l'automne, en Touraine, est maussade ou pluvieux. D'Amboise aux limites de la Touraine et de l'Anjou, les fleurs se mêlent aux frondaisons des bois et des parcs pour donner un cadre unique à ce foisonnement de châteaux historiques, de manoirs somptueux, d'églises et de maisons bourgeoises ayant toujours quelque originalité architecturale, et que le voyageur rencontre presque à chaque tournant de route. Le "Val de Loire," qui fut jadis le "boulevard des rois," est devenu en quelque sorte une galerie de chefs-d'œuvre, un musée d'art vivant et gai.

Malgré le dépeuplement rural — phénomène qui n'est pas particulier à la Touraine mais que l'on observe, hélas, dans presque tous les pays occidentaux — l'agriculture tourangelle est en pleine prospérité.

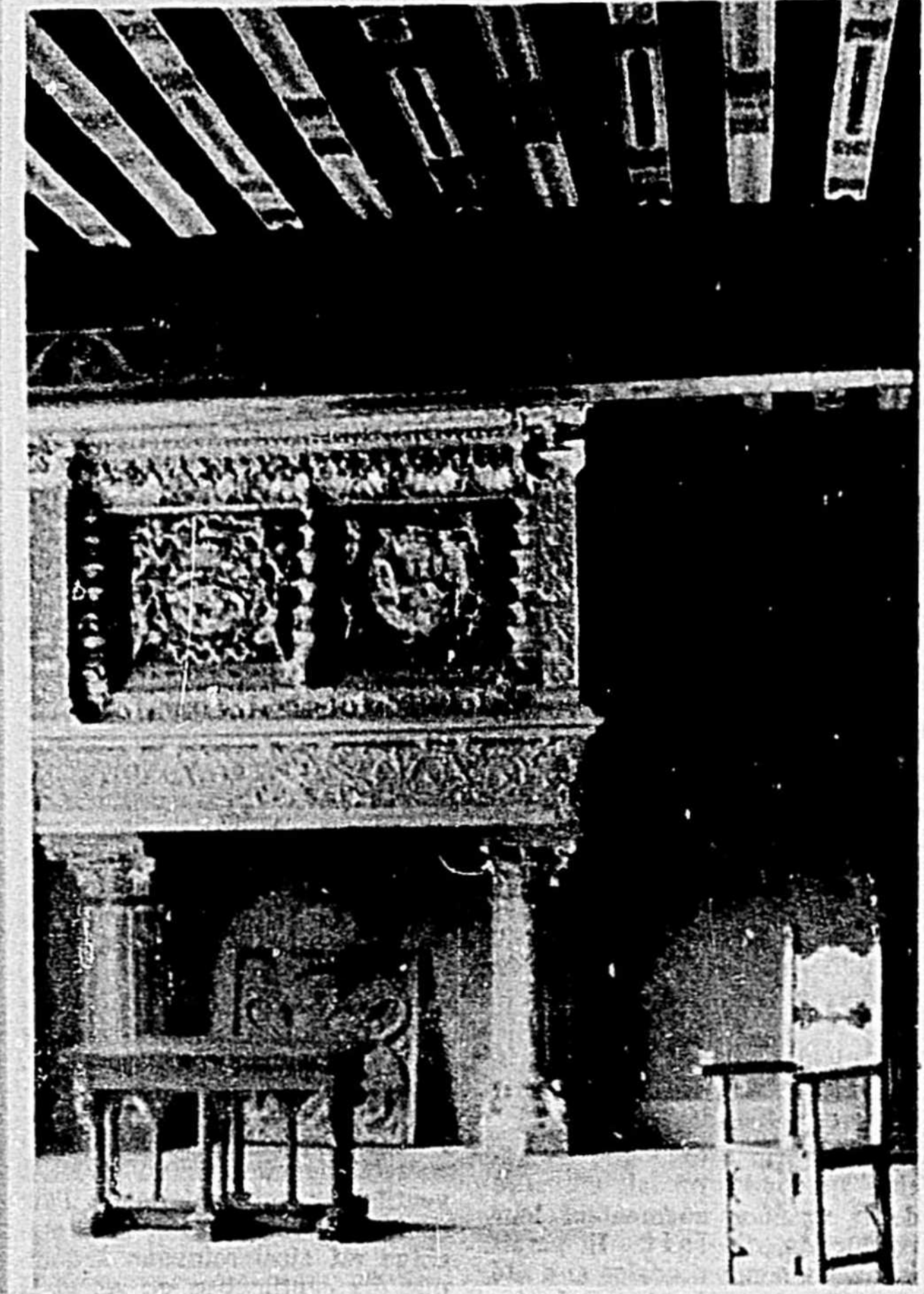
Les coopératives, syndicats d'éleveurs, groupements agricoles divers, ont donné une forte impulsion à la mécanisation des exploitations, bien que la propriété tourangelle soit en général de faible superficie, et de gros progrès ont été réalisés depuis une douzaine d'années: meilleure appropriation des cultures aux sols et aux débouchés commerciaux, augmentation considérable du rendement des terres. C'est surtout sur les plateaux que les progrès sont le plus visibles: la lande n'occupe plus que de très rares espaces, les cultures sont soigneusement délimitées et, si la surface emblavée a diminué depuis la fin de la guerre, si le domaine de la vigne reste stationnaire, du moins les prairies artificielles et les champs de primeurs s'étendent et les troupeaux s'accroissent considérablement.

Quant au paysan tourangeau, philosophe de nature et peu enclin à compliquer les choses, il demeure persuadé que sa province est la plus belle de France et que la vie, somme toute, a du bon. Volontiers railleur, il n'est pas méchant le moins du monde et toujours accueillant envers l'étranger. La nature, le cli-

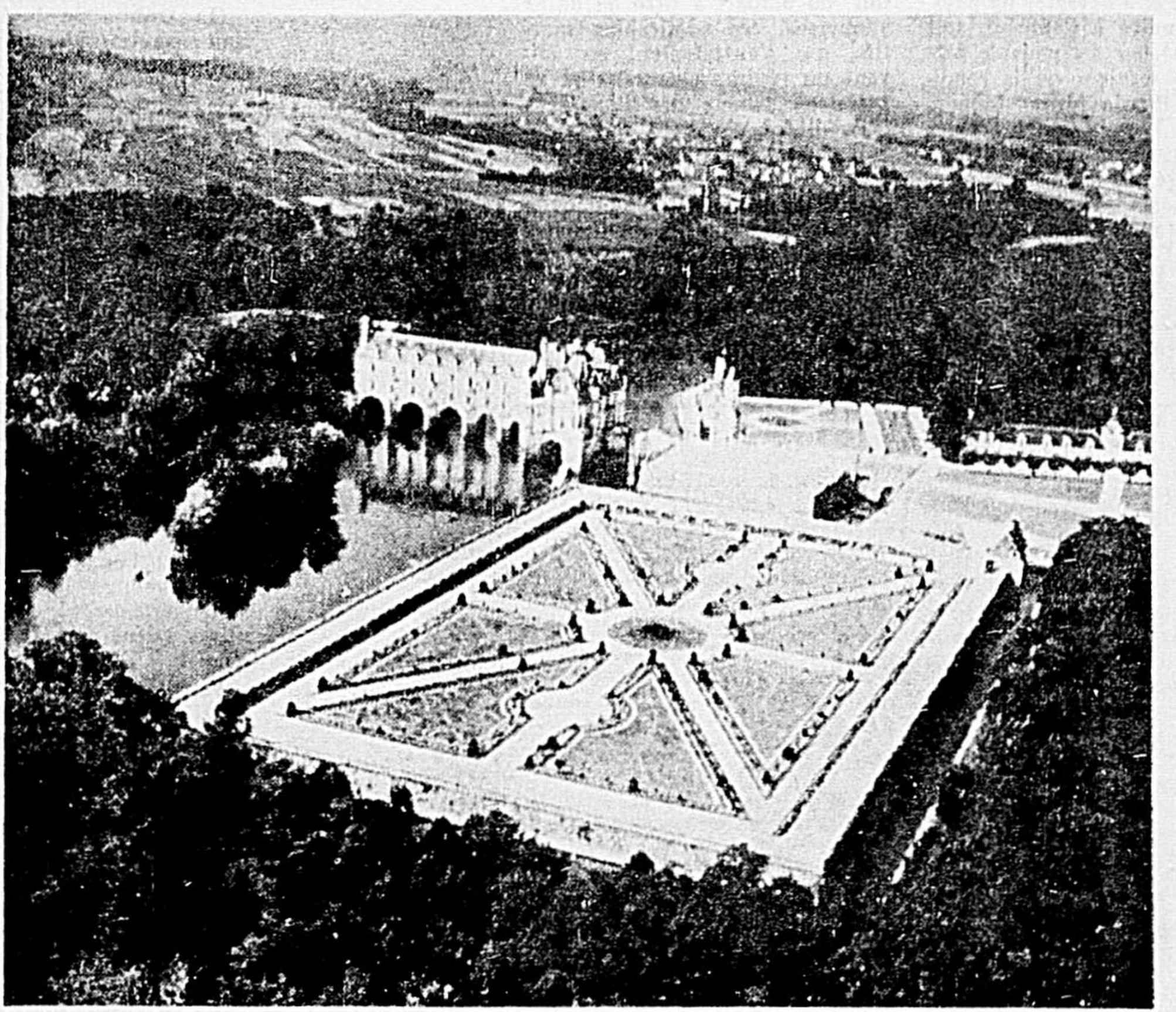
(Suite à la page 15)



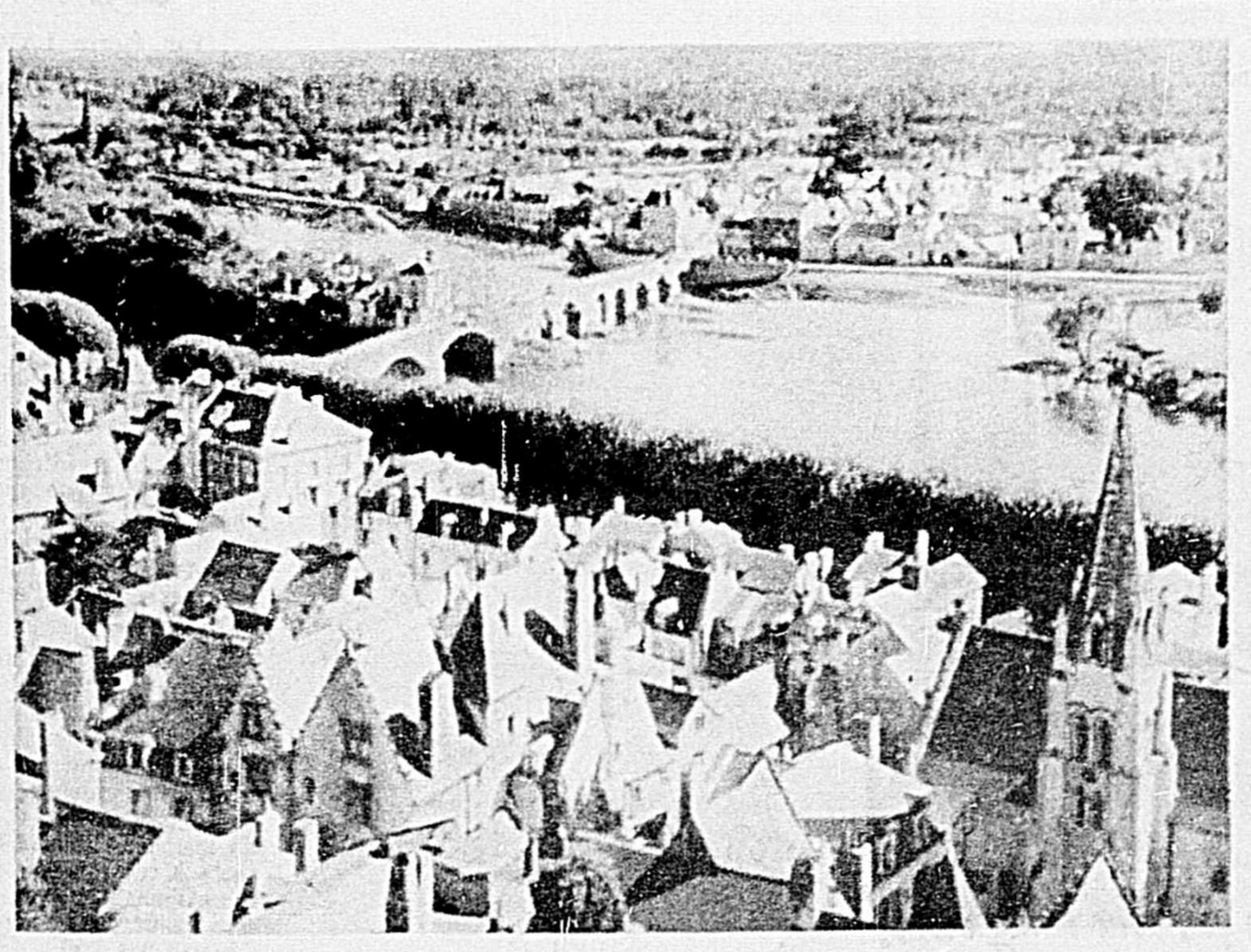
Azay-le-Rideau, splendide résidence princière commencée en 1518. Cet élégant château Renaissance est en partie bâti sur pilotis, sur le lit même de l'Indre, rivière paisible bordée de saulaies.



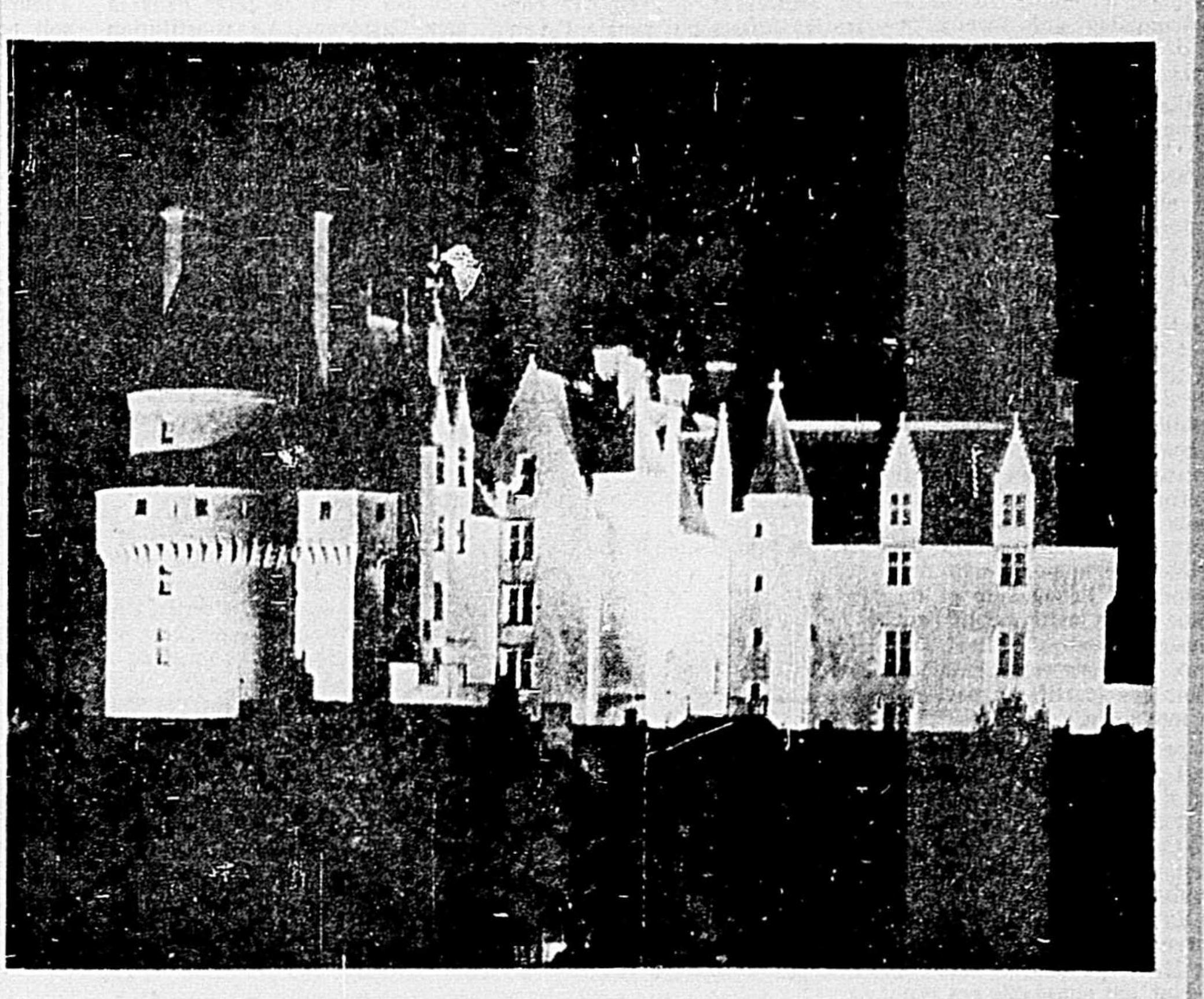
Cheminée de style Henri III, au château de Blois, dans les magnifiques appartements dits "de la Reine". Remarquez la décoration des solives de plafond.



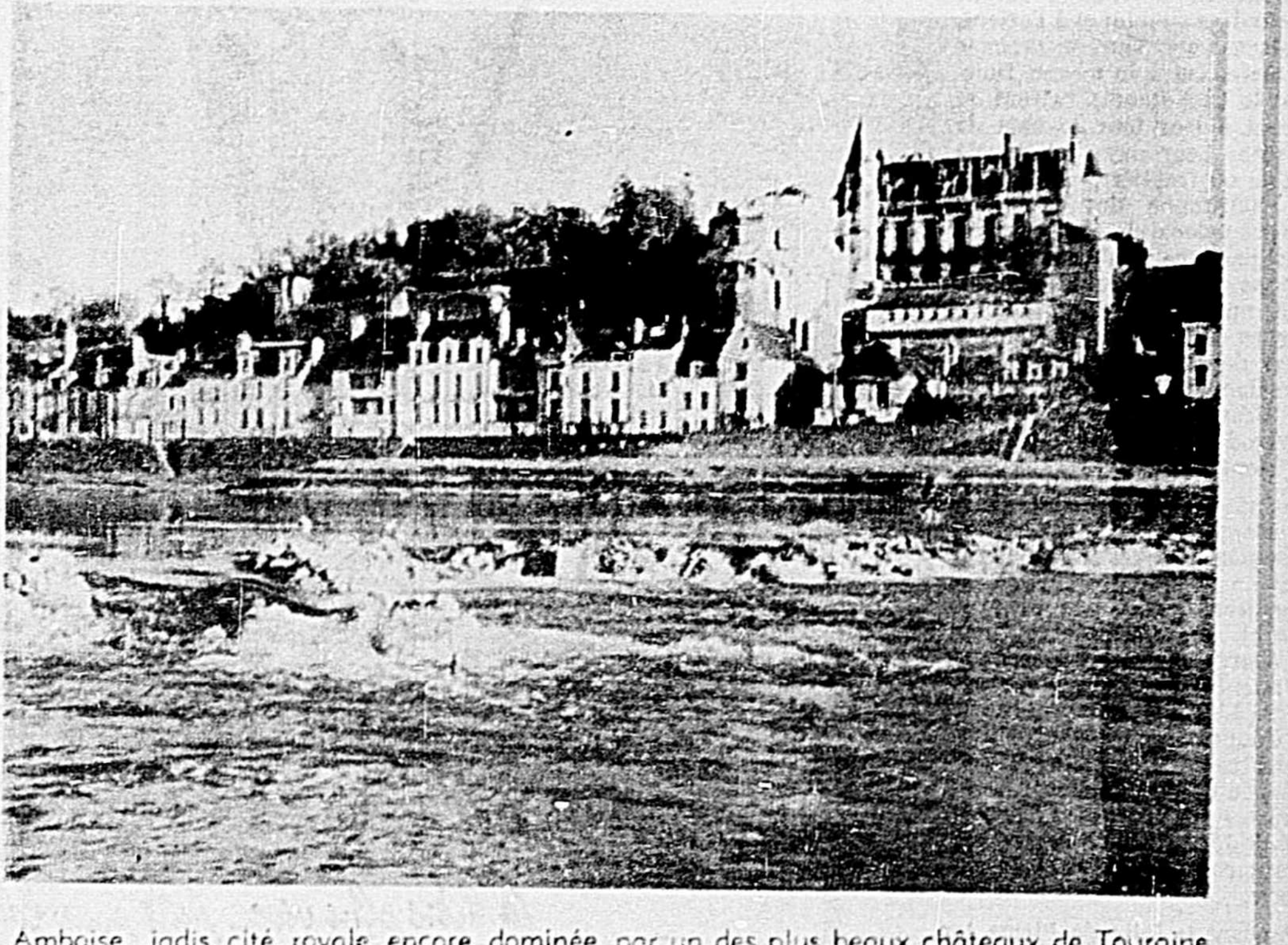
Le château de Chenonceaux, situé à une vingtaine de milles de Tours, est l'une des plus attachantes résidences du Val de Loire. De style Renaissance, il fut construit en 1515 en travers de la rivière Cher.



Vue générale de Chinon, "capitale du vignoble tourangeau" et patrie de Rabelais. Chinon conserve des vestiges intéressants d'une puissante forteresse médiévale.



Le somptueux château de Langeais se trouve à environ vingt-cinq milles de Tours, cœur de la Touraine. Dans les appartements de ce château féodal, des hauts-parleurs automatiques donnent une explication rapide aux visiteurs.



Amboise, jadis cité royale encore dominée par un des plus beaux châteaux de Touraine, a conservé un peu de son décor d'autrefois. On y visite aussi la maison de Léonard de Vinci.

# Les Cosaques, ces admirables sportifs!

**N**UL n'ignore qu'au temps de la Russie impériale, les Cosaques se sont couverts de gloire sur d'innombrables fronts et ont contribué à étendre l'influence des tsars jusqu'aux confins du Pacifique. Ces régiments d'élite se composaient d'hommes au courage indomptable qui devenaient vite des héros parfaitement aguerris.

Il fallait être un athlète complet pour s'engager dans leurs unités. Les postulants devaient tout d'abord démontrer qu'ils savaient manier la lance avec la plus grande adresse, tirer de la carabine avec précision et faire cible chaque fois qu'ils décochaient une flèche. De plus, ils devaient être des experts à la lutte et au jiu-jitsu, et il incombaît à tous de connaître tous les secrets de la boxe. Des cours de gymnastique dans les académies les préparaient aux sauts les plus périlleux, aux escalades hasardeuses, enfin à des exploits au cours desquels ils frisaient sans cesse la mort. Tous les membres de ces célèbres régiments étaient des champions de l'équitation et de l'escrime et des maîtres dans l'art de lancer des couteaux. Bref, ces glorieux cavaliers représentaient la crème des sportifs au pays de l'ours moscovite.

Les premiers Cosaques dont il est fait mention dans l'histoire sont des Tartares. Les annales de la Russie parlent d'un peuple appelé Cosaqui, lequel, parti de la Sibirie, était venu se fixer dans le Kouban et ensuite sur les bords du Don et de la Volga, où ils furent soumis par le grand prince Mitslav. Plusieurs auteurs, cependant, ont pensé que ces premiers Cosaques étaient des Tchetchesses. Quoi qu'il en soit, il est certain que des tribus tartares ont été souvent désignées sous le nom de Cosaques.

Lorsque les populations tartares, fixées dans les provinces méridionales de la Russie, eurent été refoulées au midi et à l'orient, les Slaves, qui vinrent occuper leur place, entre le moyen Dnieper et le haut Donetz, prirent ou reçurent à leur tour le nom de Cosaques. Leur pays fut appelé l'Ukraine ou frontière, parce qu'il était limitrophe des provinces russes et polonaises. Ils furent repoussés par une foule de Petits-Russiens. Dans le cours du XV<sup>e</sup> siècle, une autre population cosaque se forma, vers les embouchures de la Volga et du Don, au mélange d'une foule d'émigrés Grands-Russiens, partis de Novgorod, avec les Tartares, qui habitaient encore ces contrées.

Les Cosaques de l'Ukraine se donnèrent une constitution libre et opposèrent aux Tartares et aux Turcs un rempart formidable. Ils s'étendirent peu à peu jusqu'au Boug et au Dniester et bâtirent des bourgs et des villages qu'ils habitaient l'hiver avec leurs familles. L'été, ils se dispersaient par troupes dans les steppes pour combattre à outrance les Musulmans, ce qui a donné lieu de les comparer aux chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem et de les considérer comme une sorte de cavalerie.

Pendant la lutte de Pierre Ier contre Charles XII, les Cosaques prirent partie pour ce dernier. Ils tinrent une conduite analogue sous le règne de Catherine II. Cette impératrice, maîtresse de tout l'Ukraine depuis 1774, profita de quelques dissentiments

qui avaient éclaté parmi eux et les assimila aux autres sujets de l'empire. Irrités de cette mesure, un grand nombre de Cosaques passèrent dans l'empire ottoman. Le sultan les établit sur le Danube et, en 1803, sur les bords de la mer Noire. Mais, en 1828, ils refusèrent de marcher contre les Russes qui venaient d'envahir les principautés et se soumirent au tsar qui leur assigna des terres sur la mer d'Azov, depuis l'embouchure du Kouban, dans la mer Noire, jusqu'au Don. D'autres Cosaques étaient restés sur les bords du Boug. Ils s'y mêlèrent avec les colons bulgares, moldaves, etc., attirés par la Russie et devinrent de fidèles sujets de l'Empereur.

Les Cosaques du Don et de la Volga avaient les mêmes moeurs que ceux de l'Ukraine et une

organisation à peu près semblable. Une grande émigration eut lieu parmi eux et les bords du Jaik reçurent une forte population cosaque. D'autres, contournant les rivages de la mer d'Azov, allèrent se fixer le long du Terek, petit fleuve qui sort du Caucase et va se jeter dans la mer Caspienne. La constitution donnée aux Cosaques du Don en 1775 forma la base de celle de tous les autres Cosaques. Comme les autres, ils se distinguèrent toujours par leurs tendances démocratiques. Aucun noble ne pouvait acquérir de terres parmi eux. Les Cosaques étaient exempts du servage et des impôts; ils n'étaient obligés qu'au service militaire, et, dans ce domaine, ils éclipsèrent tout ce qu'on avait vu auparavant. Leur cavalerie était plus nombreuse

que celle de tous les autres États de l'Europe réunis.

Quand les Russes étaient en campagne, les Cosaques occupaient toujours un grand espace en avant et sur les côtés, de sorte que l'armée russe ne pouvait jamais être prise. Ils excellaient à fourrager et à dévaster un pays, soit pour nuire à l'ennemi, soit pour l'empêcher d'y pouvoir subsister. Les services qu'ils rendirent à la Russie furent immenses. C'est à eux que les tsars durent l'extension prodigieuse de leur empire du côté de l'Asie. On a vu les Cosaques s'avancer en conquérants jusqu'à l'embouchure de l'Amour, dans l'océan Pacifique. Leurs lignes en cordons déployés à travers la Sibirie, sur les versants de l'Oural, sur les bords de la Volga et du Don et au pied du Caucase, la

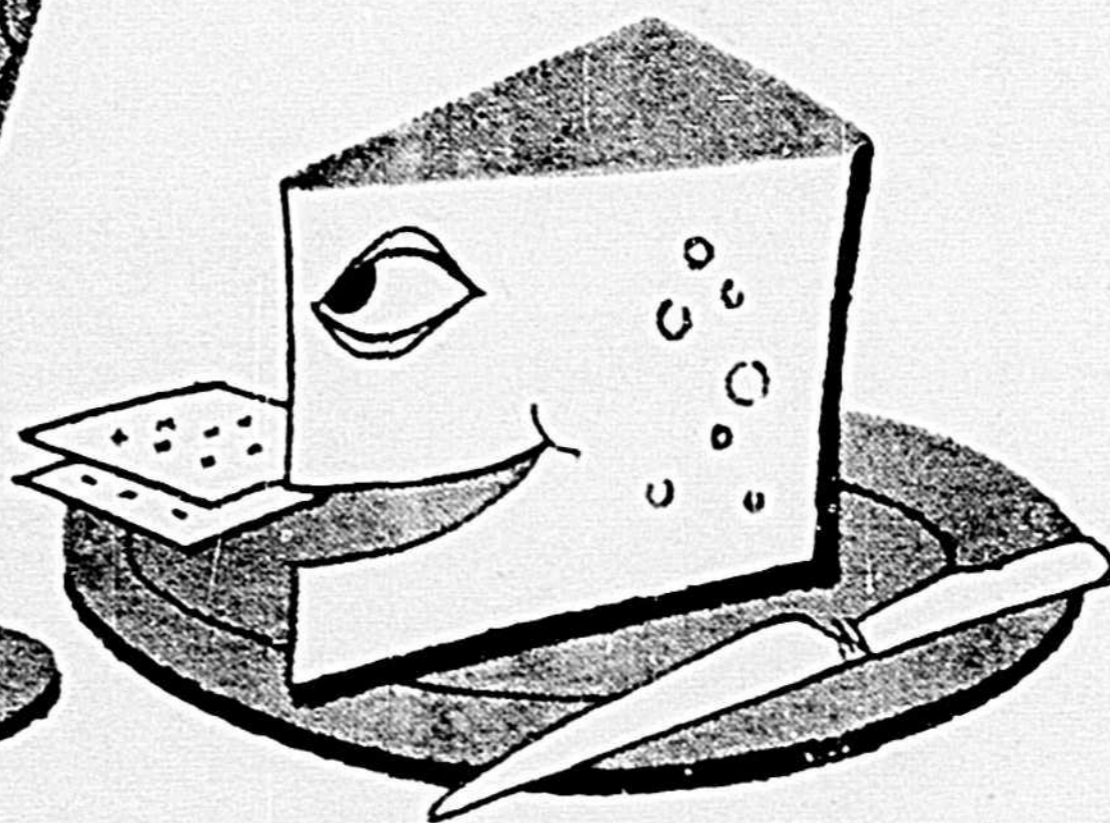
mer Noire, formaient un boulevard humain toujours occupé à protéger le territoire de l'empire contre les invasions de tribus barbares.

Ce sont ces hommes à nuls autres comparables qui firent la grandeur de la Russie d'autrefois. La plupart à titre de héros anonymes, ces admirables sportifs, qui s'entraînaient en suivant un régime rigoureux et se battaient comme des lions, ces irrésistibles cavaliers qui enlevaient et subjuguèrent tout sur leur passage, sont devenus légendaires. Ils ont prouvé au monde ce que peuvent accomplir une volonté farouche, un patriotisme ardent et une passion irrépressible, le tout allié à la vaillance, produit d'une formation modèle et d'un esprit de corps qu'engendre la pratique des sports.

*Tout va bien avec*



Elle rend les bonnes choses encore meilleures par sa saveur nouvelle et délicieuse.



La bière Lager **MOLSON CANADIAN**

*la bière plus vivante... faite pour la vie que vous aimez vivre!*

# Deux mois avec les Esquimaux dans les glaces du Grand Nord

Il le article — Pêche fructueuse

Quelques jours plus tard, néanmoins, nous partions à la pêche où nous avions l'occasion de nous rattrapper. Sur le chemin, il arriva à Ray de sentir son visage qui commençait à se geler. Confiant dans le dicton populaire qui dit qu'en se frottant la peau avec de la neige on obtient un prompt soulagement, il saisissait une poignée de neige et allait commencer à se frotter la figure lorsque Nianik l'arrêta brusquement et appela son père. Ouloulook lui expliqua, très excité, que ce qu'il voulait faire était la plus sûre manière de se geler définitivement le visage. Par contre, il lui conseilla de ramener son bras à l'intérieur de la manche de son parka et de presser sa main contre ses joues. Ceci, à son grand étonnement amena un dégel rapide et sans douleur.

Ce n'est que par la suite que nous avons compris la raison pour laquelle se frotter avec de la neige est excessivement dangereux. Par moins 60 degrés, la neige, en fait, se trouve avoir environ quatre-vingt-dix degrés de différence avec la peau et sa brutale application sur celle-ci produirait le même effet de brûlure que de l'air liquide.

## UNE PÊCHE FRUCTUEUSE.

Sur le lac, Ouloulook creuse quelques trous dans la glace, et nous asseyant sur le rebord du traîneau ou sur des sièges improvisés, nous jetâmes nos lignes esquimaux et nous fûmes surpris de la rapidité avec laquelle le poisson mord à l'hameçon. Aussitôt sortis de l'eau les poissons se trouvent être gelés vifs et ceci est très certainement la meilleure manière d'avoir du poisson éternellement frais. Nous en pêchions en quelques instants assez pour pouvoir ouvrir une poissonnerie, mais notre ami m'expliqua que la pêche n'était pas pour lui seul, mais pour tout le village. En effet, les Esquimaux sont très partageurs et il n'en existe pas un seul qui puisse dire qu'il a eu faim un seul jour. Quand les hommes d'une famille reviennent de la pêche ou de la chasse, qu'il s'agisse de phoques, de baleines, d'ours, de caribous ou de poissons, la coutume est de donner une part à tous les habitants du village.

La semaine suivante, nous avions une tâche assez pénible à faire et qui consistait à ravitailler la famille en eau potable. Si les Esquimaux se servent indifféremment de neige ou de glace pour faire la cuisine, pour boire, par contre, il faut aller découper des blocs de glace sur le lac avoisinant. Quant à leur consommation d'eau pour se laver elle est réduite à zéro.

## NE JAMAIS SE LAVER.

Ceci n'est pas tellement dû au manque d'hygiène, car les Esquimaux sont très propres, mais

au fait que même proprement essuyés, les pores de la peau retiennent toujours une partie d'humidité, ce qui, par une telle température, amènerait le gel presque instantané de la partie lavée. Dès le premier jour nos hôtes, nous dissuadèrent de nous laver et nous sommes persuadés d'avoir eu raison d'écouter leur sage conseil. Par contre, il faut que les hommes évitent de garder la barbe trop longue car la respiration en raison du froid se condense sur les poils et forme alors une croûte de glace sur le visage qu'il est assez difficile de dégeler et qui peut entraîner la gangrène.

Depuis trois jours déjà nous filions sur les pistes glacées dans un froid intense qui arrivait même parfois, lorsque le vent soufflait, à traverser nos parkas doublement fourrés. Nianik et Ouloulook avaient chacun leur atelage derrière lesquels ils étaient debout, tandis que nous étions la plupart du temps assis dans le traîneau sous une épaisse peau d'ours. Le soir assis autour du feu de camp, les chiens allongés à quelques pas de nous, Ouloulook nous racontait des histoires de chasse qu'il avait vécues. Pour nous, tout cela devenait de plus en plus passionnant. Nous étions tous armés d'un fu-

sil calibre 30.06 qui est sans doute une des meilleures carabines pour le gros gibier. Les armes étaient gardées soigneusement graissées et entortillées dans des chiffons pour empêcher l'huile de geler.

## A LA RECHERCHE DES OURS BLANCS.

Notre guide nous dit, qu'à son avis, ces armes étaient très bonnes pour notre protection, en cas de besoin, mais que pour avoir un ours blanc il était plus facile de lui lancer un appât qui le tuerait sans coup férir. Il nous montra comment fabriquer de telles pièces. Il s'agit d'un morceau de viande de phoque dans lequel on enfile une baleine repliée, aux pointes acérées en forme de hameçon, et sur lequel on enroule des bandes de graisse. Puis on laisse le tout geler et lorsqu'on a repéré les endroits où l'ours vient pêcher, on laisse simplement traîner cette atrape. L'ours, qui est très glouton, l'avale d'un seul coup et la graisse en fondant permet à la baleine de se détendre et de lui perforer l'estomac. Mais ce genre de chasse à l'appât ne nous sembla pas suffisamment excitant et nous lui demandions de chasser l'animal avec nos carabines. Il fit contre mauvaise



Vêtue de peaux de bête, la vieille Esquimaude nous prépare une cuisine affreuse...!

fortune bon cœur et nous déclara qu'il était d'accord puisque tel était notre désir.

Huit jours déjà que nous étions partie de l'igloo et il nous fallait continuer à aller toujours plus loin. Sans nous le dire nous commençions à être légèrement inquiets et à même nous demander s'il ne serait pas plus prudent de retourner. Mais évidemment nous l'avions voulu et ne pouvions passer pour des poltrons vis-à-vis de Nianik et de son père. Chaque soir notre allant du début disparaissait un

peu plus avec les histoires terrifiantes que nos amis nous racontaient.

L'ours polaire est certainement le plus gros des carnassiers dont le poids peut parfois atteindre mille huit cent livres. Il n'a peur de rien et lorsqu'on le met en colère, c'est un animal terrible capable d'affronter plusieurs hommes. En outre, le dessous de ses pattes est garni de poils ce qui lui permet de courir sur la glace à des vitesses surprenantes, alors que l'homme, lui, peut à peine se déplacer. C'est d'autre part, un nageur formidable et sans contestation possible le plus grand tueur de phoques qui puisse exister. Parfois il a même l'audace d'attaquer les petites barques de pêcheurs qu'il fait culbuter en bondissant hors de l'eau, et les pauvres diables sont alors voués à un massacre certain.

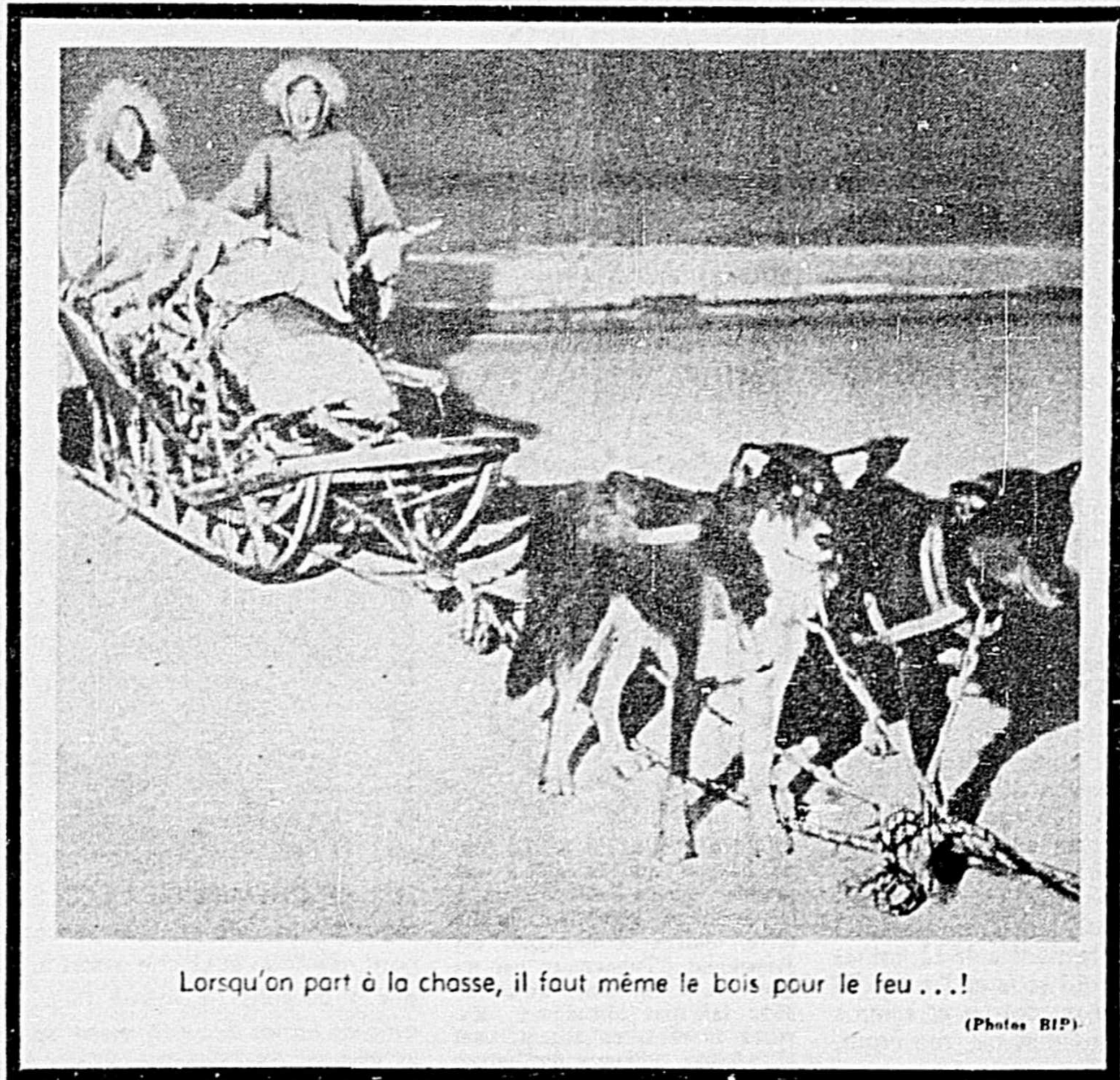
Ouloulook nous raconta avoir vu de ses propres yeux un homme ouvert en deux d'un seul coup de patte dont les griffes tranchantes comme des rasoirs et longues comme les doigts de la main sont terribles.

Le dixième jour nous obliquions brusquement vers le Nord et au fur et à mesure que nous nous rapprochions, nous nous rendimes compte que les chiens semblaient devenir de plus en plus nerveux. Le soir nous campions et Ouloulook nous dit que le lendemain nous commencerions notre chasse. Personnellement nous n'avions encore noté aucune différence qui puisse nous permettre de croire qu'il y avait des ours dans le secteur, mais après ces quelques semaines en compagnie des Esquimaux, nous ne nous étions plus de rien.

## VOICI UN OURS!

Le lendemain matin nous par-

(Suite à la page 15)



Lorsqu'on part à la chasse, il faut même le bois pour le feu...!

(Photos BIP)



4943

12-20



Pour vous mesdames



**MODE EN MINIATURE** — On a beau être toute petite, on en est pas pour le moins aussi coquette. Ainsi Suzon choisit avec discernement sa toilette printanière. Et quelle élégance! Un petit nuage d'organza bleu pâle posé légèrement sur une sous-jupe de coton satiné de même ton. Une délicate bordure de broderie et de dentelle orne le col berthe, tandis que le corsage est méticuleusement marqué de plis piqués. Cette toilette fraîche et gracieuse est toute aussi agréable dans la rose tendre.

**CONSERVATISME DE BON TON** le jumper est toujours de mise en toute saison. Tantôt porté avec un chaud chandail, tantôt avec une blouse légère, il convient à toutes les tailles. Celui-ci confectionné dans les tons neutres en vogue, sera confortable sous le léger manteau de printemps. Envoyez 50 cents, nom et adresse, grandeur désirée de 12 à 20, numéro du patron 4943, à Anne Adams, Service des patrons Le Droit, 60, rue Front, Toronto, Ont.

**M'EN ALLANT AU MARCHÉ...** — Dans sa voiture miniature, la bambine s'en va au marché vêtue d'une robe en quarillé gingham rouge et noir. Le boléro bordé de frange est orné d'un col et de poignets blancs. Le tissu est un broad-cloth d'Arnel et coton infroissable. Il se lave facilement et ne requiert que peu de repassage.



**TRADITION DE BON GOUT** — Dans la note printanière la maman et la fillette sont vêtues de fraîches toilettes rayonnant d'un identique bon goût. Une seyante robe de style semi-chemisier agrémentée d'une encolure dégagée et manche très courte, en dacron et coton rose cyclamen fait le choix de la mère. La fille porte une légère robe de dacron, nylon et coton rose pastel. Les deux peuvent être confectionnées en suivant les patrons de Anne Adams, modèle 4563 pour la robe de dames tailles 12 à 20 et le modèle 4822, tailles d'enfants 2 à 8. Le premier est vendu 40 sous et l'autre 50 sous. Envoyez nom et adresse, numéro du patron et somme requise en monnaie à Anne Adams, Le Droit, 60, rue Front, Toronto, Ont.



**PREMIER SUCCES** — La jeune hôtesse qui en est à son premier succès culinaire ou à la première réception qu'elle offre, aimera accompagner cet événement d'importance par un tour aussi charmant qu'un tablier fait par elle-même. Envoyez 40 cents en argent, nom et adresse, numéro du patron 4525, à Anne Adams, Service du patron Le Droit, 60, rue Front, Toronto, Ont.



**SUR LE CHEMIN DE L'ECOLE** on peut aussi s'attirer des regards admirateurs. Que pensez-vous de cet ensemble: élégant manteau et cloche assortie. De coupe droite, il est fermé par 4 boutons de même tissu. Son petit col Claudine est orné de fentes décoratives sur le devant. Deux poches creuses soulignent les hanches. Touche finale, un noeud plat de cuir accentue la taille en arrière et est répétée sur le devant de la cloche.



## De bonnes tartes!

Par Martha LOGAN

En langage d'écolière, une tarte mousseline au chocolat et à la menthe est un 'rêve'. Mais demandez à une écolière ou à une cuisinière novice d'en confectionner une elle-même... et le rêve se transforme vite en cauchemar. C'est que la pâtisserie a toujours été considérée comme le summum en fait d'art culinaire.

Voici une bonne nouvelle à ce sujet. Martha Logan, l'experte en économie ménagère de Swift, a mis au point une nouvelle méthode pour faire la pâte au moyen du malaxeur électrique. Cela semble révolutionnaire, car il est pour ainsi dire impossible de ne pas réussir la pâte. Martha Logan dit que trois choses sont essentielles pour réussir. D'abord, vous devez employer un shortening crémeux et blanc, d'excellente qualité, fait d'un mélange de graisses de viande et de graisses végétales. Ensuite, vous devez suivre les instructions à la lettre. Enfin, vous devez posséder un malaxeur de format ordinaire, et une pendule pourvue d'une aiguille des secondes, bien en vue.

Les amateurs de tartes faites à la maison, surtout les hommes, déplorent la disparition de ce régal de la table familiale. Grâce à cette méthode qui permet de faire une pâte à tarte en 45 secondes à l'aide d'un malaxeur, les ménagères seront encouragées à faire des tartes plus souvent. Plus besoin de se demander quand il faut ajouter de l'eau et combien! Il est facile d'abaïsser cette pâte en cercles parfaits pour tartes et tartelettes sans qu'elle se déchire.

Essayez vous-même cette méthode bientôt et, si vous avez une jeune fille, laissez-lui découvrir qu'elle peut, elle aussi, faire une délicieuse croûte de tarte avec très peu de pratique. Laissez-lui le soin de remplir la croûte légère comme une plume avec une délicieuse garniture au chocolat et à la menthe, et elle saura faire des tartes toute sa vie.

### PÂTE À TARTE 45 SECONDES

	Tarte de 8 ou 9 pouces à une abaisse	Tarte de 8 pouces à deux abaïsses	Tarte de 9 pouces à deux abaïsses
Shortening	¼ tasse	½ tasse	¾ tasse
Farine	¾ tasse	1 ½ tasse	1 ¾ tasse
Sel	½ cuillerée à thé	1 cuil. à thé	1 cuil. à thé
Eau	2 cuillerées à soupe	¼ tasse	¼ tasse

En faisant marcher le malaxeur électrique à petite vitesse, mélanger le shortening, la farine et le sel. Mélanger environ 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de farine de maïs grossière.

Ajouter l'eau en une seule fois et mélanger au malaxeur électrique, à petite vitesse, environ 15 secondes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Pour les tartes à deux abaïsses, partager la pâte en deux. La mettre sur une planche ou une toile à pâtisserie farinée. Abaisser légèrement, en partant du centre vers les bords et en gardant à la pâte une forme circulaire. Mettre l'abaïsse dans un moule et presser légèrement avec le bout des doigts pour faire échapper l'air.

Pour tartes à une abaisse: Laisser dépasser environ ½ pouce de pâte autour du moule; replier cette pâte par en-dessous. Former le bord. Piquer le fond et les côtés avec une fourchette. Faire cuire à four chaud (425° F.) pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Pour tartes à deux abaïsses: Couper la pâte le long du bord du moule. Ajouter la garniture. Abaisser la pâte pour la croûte du dessus de façon qu'elle dépasse de ½ pouce le bord du moule. Inciser la pâte en plusieurs endroits pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson. Mettre l'abaïsse sur la garniture. Replier l'abaïsse du dessus sous le bord de l'abaïsse du dessous et sceller le bord en pressant les deux abaïsses ensemble. Gaufrier. Faire cuire conformément aux instructions données pour la garniture.

### TARTE DE RÊVE AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

Fait: une tarte de 9 pouces

PÂTE: croûte de tarte de 9 pouces, cuite

#### GARNITURE:

- 1 paquet de 6 onces de morceaux de chocolat mi-sucré
- ¼ cuillerée à thé d'extrait de menthe
- 1 chopine de crème à fouetter
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- ¼ tasse de bonbons à la menthe écrasés, ou de noix hachées.

Faire fondre les morceaux de chocolat dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajouter l'extrait de menthe en remuant. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit légère et duveteuse. La partager en deux parties égales. Incorporer le chocolat fondu à l'une des moitiés de la crème fouettée. (Les petits morceaux de chocolat durciront, donnant à la garniture une consistance légèrement éroquante). Mettre ce mélange à la cuiller dans la croûte de tarte. Incorporer le sucre à la crème fouettée qui reste. Verser à la cuiller sur la couche au chocolat. Garnir de bonbons à la menthe ou de noix. Faire refroidir avant de servir.

## Aide à la maman



LES PETITS DOIGTS GRAS ET COLLANTS finissent toujours par laisser leurs empreintes sur la nappe, si ce n'est sur les chaises ou sur les murs. Or, il est simple de placer devant les enfants un panier contenant des carrés tissu éponge, mouillés, ou encore des serviettes de papier. Le tour est joué.



LES JOLIES BARRETTES de Suzette ont souvent le désavantage de glisser des boucles soyeuses de sa chevelure. Aussi, la maman avisée colle à l'intérieur de la petite pince, un morceau de caoutchouc qui arrêtera la glissade.



ON N'OUBLIERA JAMAIS, croit-on, la réaction de bébé malade à qui on a fait prendre tel ou tel remède. Cependant, il arrive souvent qu'on n'y pense plus... Il est plus prudent d'écrire immédiatement ces remarques sur un bloc-notes. Ces petits "rapports médicaux" se révéleront très utiles la prochaine fois que bébé est malade.



PLUS UN BOUTON — Si on coud les boutons trop serrés sur les vêtements des enfants, on s'aperçoit hélas, que très bientôt, ils ont tous disparu. Mieux vaut, les coudre avec un gros fil, et laisser un espace un peu lâche pour permettre de "tirer" les boutons. Il y a même sur le marché du fil élastique.



### CREVETTES AU PIMENT EN CASSEROLE

Ce plat constitue un repas complet. La crevette est un aliment qui possède des qualités nutritives très élevées. C'est une source excellente de protéines entières et de minéraux tels que le calcium, le phosphore, le cuivre, l'iode et le fer. Quant aux oeufs, qui entrent également dans la composition de cette recette, ils fournissent en plus des protéines, les vitamines A, B, D et G.

1 paquet de 7 onces de crevettes SEA (décortiquées, nettoyées et congelées).

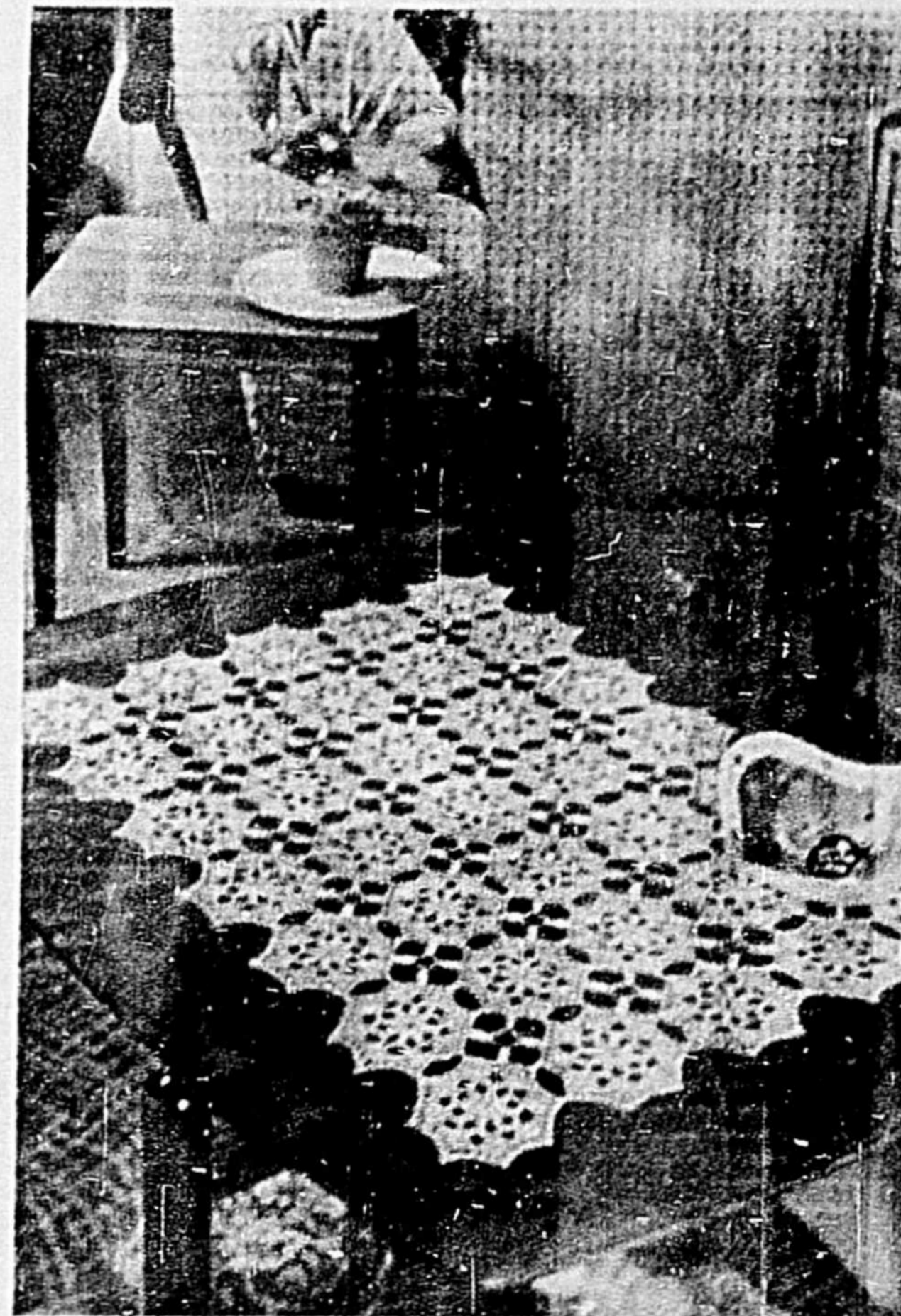
- 3 tranches de bacon
- ½ tasse d'oignons hachés
- ½ c. à thé de sel
- ¼ tasse de piments verts hachés
- ½ c. à thé de sauce Worcestershire
- ¼ c. à thé de poivre cayenne
- 6 oeufs, bien battus
- ¼ tasse de crème à café

Préparer les crevettes, suivant les indications au verso de l'emballage. Frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant; dégraisser sur un papier spongieux. Emitter le bacon.

Frire les oignons et le piment dans la graisse de bacon. Ajouter les assaisonnements et les crevettes tout en gardant à la chaleur.

Dans un bol à part, mélanger les oeufs, la crème, les miettes de bacon et la sauce Worcestershire. Transvider ce mélange dans celui des crevettes et cuire dans la poêle jusqu'à ce que les oeufs soient à point, en ayant soin de brasser de temps à autre.

Pour 6 personnes.



CHEMIN DE TABLE: — Ornez les dessus de table ou les buffets de jolis motifs crochétés. Chaque motif mesure 3 ¼ pouces de diamètre et ils peuvent être réunis pour former des napperons de différentes grandeurs pour répondre à tous les besoins. Modèle No. C-6831 F, explications en français. — Pour le commander, envoyez 10c en argent au Service des Patrons, "Le Droit", 375, Rideau, Ottawa, Ont. Ajoutez une deuxième enveloppe portant timbre, nom et adresse.

# Coin des Jeunes



# Un joli dessin à colorier...



Un rêve d'enfant: jouer au jockey sur un lièvre. Variez les couleurs en coloriant ce dessin.

Bientôt Pâques et les beaux jours du printemps... Le ramage des oiseaux égayera votre entourage. Coloriez ce dessin.

## LE SAVIEZ-VOUS ?



15  
L'HOMME DES CAVERNES NE CONNAISSAIT PAS BEAUCOUP DE CONFORT, MAIS IL AVAIT UNE CHANCE ENVAISABLE: IL NE CONNAISSAIT PAS AINSI OÙ SE FAIT LE MAL AUX DENTS. SUIVANT LES EXIGENCES DE LA NATURE, IL AVAIT À PLEINES DENTS UNE NOUVEAUTE DURE ET COSSUE, CE QUI MAINTENAIT SA DENTURE FERME ET SAIN. MAIS LES CIVILISÉS, NOUS RANGÉONS DES MÉTIERS RAFFINÉS QUI NE FONT PAS ASSEZ TRAVAILLER NOTRE DENTURE, ET QUI L'USENT.

DANS LA TÈRE NOÛTE DE SA VIE, L'HOMME ESSAIE DE GAGNER DE L'ARGENT ET Y PERD SA SANTÉ. DANS LA SECONDE NOÛTE, IL ESSAIE DE RECQUÉRIR SA SANTÉ ET Y PERD SON ARGENT.



DEDICATED TO THE CHILDREN OF THE WORLD IN MEMORY OF AN UNDYING LOVE



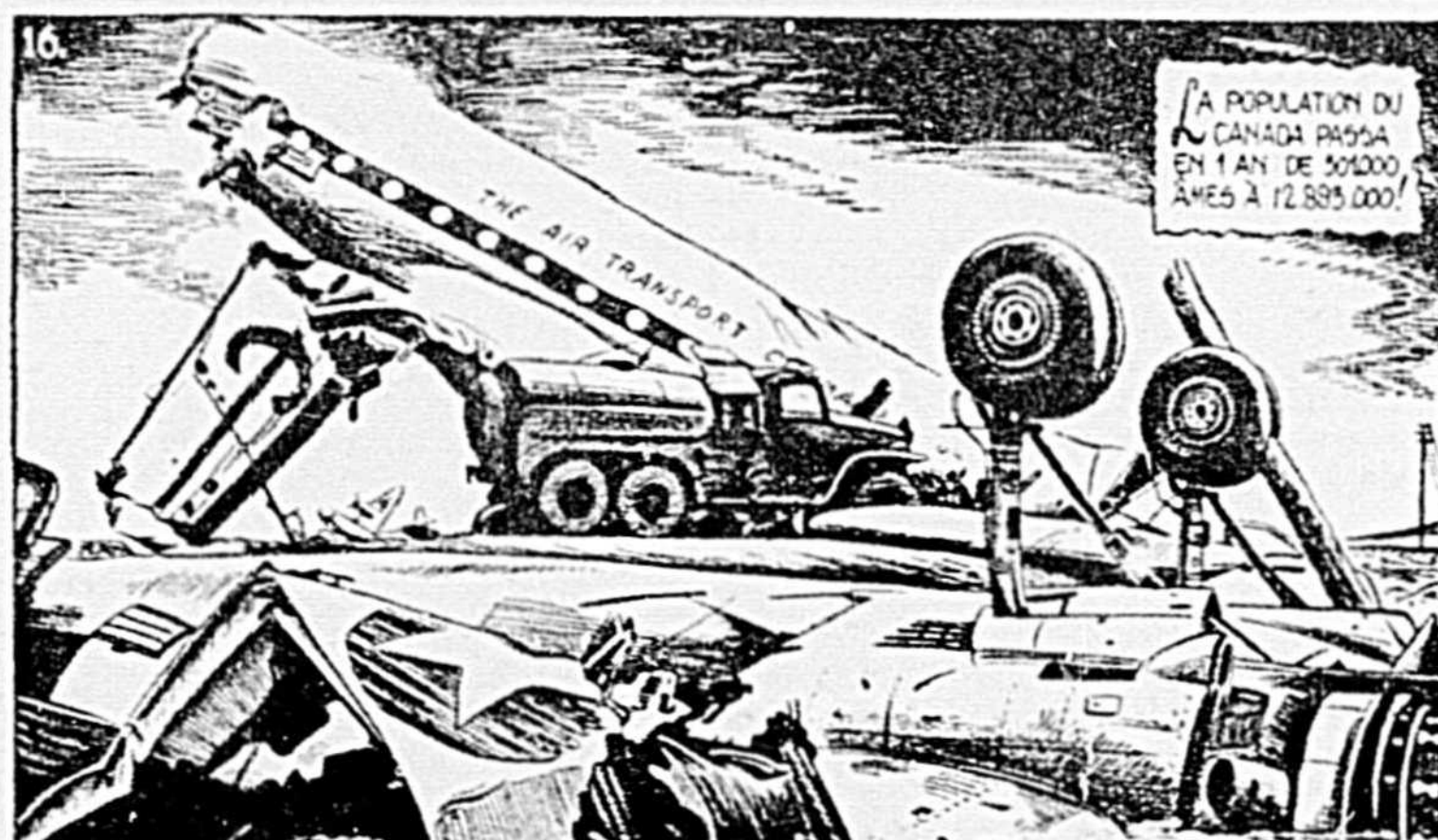
16  
LES 50 HABITANTS D'UN VILLAGE D'INDIANA (USA) ONT FORGÉ À FAIRE AUX APPROCHES DE NOÛL. LE VILLAGE S'APPELLE SANTA CLAUS (PÈRE NOÛL) ET DES MILLIONS DE CARTES DE NOÛL Y SONT ENVOYÉES CHAQUE ANNÉE POUR Y ÊTRE ESTAMPILLÉES. LES ENFANTS VIENNENT NOMMÉMENT VISITER LA PLACE AU MILIEU DE LAQUELLE SE DRESSÉ UNE STATUE DU PÈRE NOÛL DE 9 M. DE HAUT, GARDEANT QU'UNE PENSÉE DE NOÛL NE DOIT PAS OUBLIER SEULEMENT UN INSTANT, MAIS TOUTE L'ANNÉE.

IL Y A 75 ANS PASSÉS, DANIEL PUMPHILL SCANDALISAIT SON PAYS EN METTANT SON NEZ DANS LES AFFAIRES D'ANGLETERRE, DÉCASSANT LAURÉNT FRAUX ET LES AGENCEMENTS DE LA MARINE MARCHANDE ÉTRANGÈRE. GRÂCE À SON SPECTACULAIRE "MERCHANT SHIPPING ACT" FUT ÉTABLI EN 1926, ROYALTY CONTRE LES DANZÉLÉS SUR-CARGAISONS DE BATEAUX MARCHANDS. IL AGISSAIT EN EFFET SOUS UN BATEAU "DE TRAVAIL" HORS DU PORT ET CHARGÉ QU'IL SOMMAIT À LA MANÈRE TEMPÊTE, SOUS UN BATEAU DE L'ÉQUIPAGE EN RECHERCHANT LA NOUVELLE LOI BRIGANT DES CONSTRUCTEURS QUI CONNAISSAIENT LA CAPACITÉ DE LEURS NAVIRES. QU'ILS METTENT SUR LA COQUE UNE MARQUE (LA MARQUE PUMPHILL) INDICANT LA LIGNE DE FLOT-TAISON PERMISE LE CAPITAINE QUITTANT LE PORT AVEC SA MARQUE PUMPHILL AU-DESSUS DE L'EAU ENVOYANT DE SÉRIÉES PUNITIONS.



UN JOUR UN VOYAGEUR VOLLAIT SAUTER AVEC SA VOTURE AU-DESSUS DE 7 AUTRES VIEILLES CARS. APRÈS IL PUT EN 5 MIN. GRAD-ÉAN, ET DEUX MINUTES APRÈS IL ÉTAIT EN ROUTE POUR L'HÔPITAL.

## LE SAVIEZ-VOUS ?



16  
EN ÉTÉ, DES TORNADOS RAVALÈNT SOUVENT LA RÉGION DU MISSISSIPPI (AM. DU N.) EN 1949, UN DE CES CYCLONES FIT POUR 10.250.000 \$ DE DÉGÂTS À L'AÉRODROME DE TINKER (ARKANSAS), UN ENFANT FUT UN JOUR EMPORTÉ PAR UN TORNADO QUI LE DÉPOSA 3 MILLIES PLUS LOIN, SANS UNE ÉGRATIGNURE. EN 1951, UN WAGON DE 64 TONNES FUT ENTRAÎNÉ DANS LES AIRS SUR PLUS DE 50 M.

CERTAINS DISENT QU'UN NAGEUR FLOTTE PLUS AISEMENT EN EAU PROFONDE QU'EN BAS-FOND. C'EST INEXACT. LE DÉPLACEMENT D'EAU ÉTANT LE MÊME, LA PRESSION VERS LE HAUT RESTE AUSSI LA MÊME.

17  
L'AMÉRICAIN, PIGEON VOYAGEUR DE L'ARMÉE AMÉRICAINE, S'ÉTANT UN JOUR TACHÉ L'AILE DE GOURDION, NE PUT CONTINUER SON VOL. ET IL FIT À PIED LES 45 KM. RESTANTS POUR PORTER SON MESSAGE À DESTINATION.



18  
L'ÉCART, EN 1972, ON DÉCOUVRIIT PRÈS DE LA CÔTE D'AFRIQUE LA GOÛLETTE ANGLAISE MARIE-CELESTE, QUE L'ON CROYAIT PERDUE DEPUIS LONGTEMPS. ELLE FLOTTAIT TOUTES VOILES DÉHORS ET IL N'Y AVAIT PERSONNE À BORD. NI MOÛTS NI VIVANTS. PAS DE TRACE NON PLUS DE MALADIE, DE TEMPÊTE OU DE MINTÈRE. LE SORT DE L'ÉQUIPAGE EST TOUJOURS RESTÉ UN MYSTÈRE.

# Pèlerinage en France

(Suite de la page 9)

mat lui ont enseigné à être avenant, causeur et bon vivant, et puis la terre est tellement morcelée, en Touraine, les fermes sont si rapprochées les unes des autres que l'agriculteur n'est jamais isolé. Qu'il soit vigneron, éleveur ou maraîcher, le paysan tourangeau conserve l'humour joyeuse et cordiale, et son sourire est un peu celui des vins de son terroir, dont la renom-



La cathédrale Saint-Gatien, à Tours, fut commencée au XIIIe siècle. Elle abrite des vitraux inestimables.

mée n'est plus à faire.

Mais il est une chose à laquelle le visiteur canadien est peut-être plus intéressé qu'à l'histoire du vignoble, c'est la langue du terroir. Le patois tourangeau, comme bien d'autres en France, a perdu depuis un demi-siècle beaucoup de terrain. Toutefois, il n'est pas uniquement relégué au jardin fleuri de l'anthologie linguistique, et l'on rencontre encore, ici et là, de vieux paysans qui mêlent à un français quelque peu invalide de savoureuses expressions locales. Le patois tourangeau eut jadis ses lettres de noblesse et certains poètes et chroniqueurs locaux s'en servirent habilement. Ce qui est surprenant, c'est qu'on retrouve pas mal d'expressions et surtout de tournures de phrases familières à certaines régions du Québec. Si les auteurs de nos romans de terroir fouillaient un peu les archives de quelque vieille paroisse tourangelles ils y trouveraient peut-être quelques pages d'une prose semblable au langage de leurs héros telle cette petite circulaire rédigée il y a une cinquantaine d'années, à Chinon, par une association de vignerons:

"Pour point achâler nout' sacraire qu'a déjà ben d'la misère pour tout' faire, les ceusses qu'auront point envoyé un mot d'écrit avant le 24 novembre pour dire qu'is d'sirent goûter l'fricot y rest'ront derrière la porte a r'garder l's'autres. Y a des carreaux pour espres..."

Cette invitation rédigée d'une manière savoureuse, on le voit, était l'oeuvre d'un Tourangeau, poète à ses heures et grand ami des vins de qualité. N'est-ce pas une aimable preuve que le coeur de la Touraine, ce jardin fleuri du Val de Loire, n'est pas tellement éloigné de l'âme de nos campagnes québécoises?

# Avec les Esquimaux...

(Suite de la page 11)

tions tous à pied avec notre 30.08 sous le bras et nous nous dirigeons vers l'océan. Après quelque temps Ouloulook nous fit observer quelques trous dans la glace et nous expliqua que les ours n'étaient plus bien loin. En effet, tout comme l'homme, cet animal creuse la glace et avec ses griffes attrape ensuite les poissons qu'il engloutit aussitôt. Il ne fut nullement nécessaire de marcher contre le vent, vu que l'ours blanc est un animal curieux, qui en tant que roi de ces régions, n'a peur de rien. Nous nous regardions de temps en temps sans rien dire et comme si nous avions lu dans la pensée l'un de l'autre, commençons à armer nos carabines.

Soudain Ouloulook pointa son bras en avant et nous remarquons à environ huit cents yards une forme blanchâtre immobile sur un bloc de glace. L'ours ne bougeait pas et il était à peu près certain qu'il nous avait repéré depuis un bon bout de temps déjà. Inconsciemment notre gorge se contracta et par un effet curieux nos genoux devinrent fiévreux. Les Esquimaux, eux, étaient toujours apparemment aussi calmes.

Ouloulook proposa alors que nous nous séparions en deux groupes à environ cent yards de distance l'un de l'autre. Nullement rassurés nous nous exécutions et Ray et Ouloulook partirent sur la gauche de l'animal, tandis que Nianik et moi nous nous dirigeâmes vers la droite. Arrivés à quelque deux cents yards de distance, la bête s'agita soudain et commença à balancer son long cou tout en pointant son museau vers le ciel. Il n'avait nullement l'air menaçant mais nous nous osions trop nous fier à

cette apparence. Puis il fit un bond en avant et descendit de son promontoire. Aussitôt tout le monde s'arrêta.

FEU!

L'instant tant attendu arrivait. C'est curieux comme en face du danger l'homme pense vite. Nous nous souvenons tout à coup des recommandations d'Ouloulook: la tête est trop petite et trop plate pour être atteinte à coup sûr, mais par contre le défaut de l'épaule permet d'atteindre le coeur directement et un tel coup foudroie l'animal; quand un ours polaire s'avance vers vous plein de curiosité il faut bien se garder de le menacer ou de l'insulter sans cela il peut se mettre brusquement en colère et vous attaquer de front, et dans un tel cas il est très difficile de l'atteindre comme il faut. Notre doigt crispé sur la détente, nous attendions l'animal sans oser faire un seul mouvement.

L'ours s'avancait toujours aussi tranquillement en balançant sa tête dont les petits yeux cerclés de noir nous semblèrent excessivement vicieux et de mauvais aloi. Quand le fauve fut à environ soixante yards, Ouloulook me fit signe d'épauler posément et de ne tirer que si j'étais sûr de mon fait. Il épaula du reste lui-même pour pouvoir en cas de tir défectueux de ma part avoir une chance de tuer l'animal avant qu'une tragédie ne survienne. Les deux groupes de chasseurs étaient maintenant

à environ trente yards de distance l'un de l'autre et à seulement une cinquantaine de yards de l'ours qui s'avancait maintenant d'une façon beaucoup plus prudente. Un coup de feu terrifiant claqua brusquement. L'ours blanc raidit soudain sur ses pattes de devant et poussa un gémissement effroyable. Puis il s'écroula net et chacun poussa un soupir de soulagement. Les doigts engourdis par le froid et l'émotion je n'arrivais plus à recharger ma carabine, mais mon visage souriant disait combien j'étais content et surtout... soulagé.

Dans les trois jours qui suivirent deux nouveaux fauves furent abattus et Ray eut la joie l'angoisse d'abattre son ours blanc. Les têtes et peaux furent recueillies et nous nous accordâmes un jour de repos avant de reprendre la route. Mais Nianik voulait aussi avoir sa bête et pendant que nous nous reposions il partit, tout seul, vers l'aventure.

Il ne revint jamais. Nous cherchâmes pendant trois jours mais ne trouvâmes guère que des traces de sang, un morceau de parka, une botte et son fusil. Pas un seul coup n'avait été tiré. Nul ne saura jamais ce qu'il s'était passé dans le grand désert blanc. Son traîneau fut laissé sur place et son attelage s'ajouta au nôtre. C'est dans un silence pesant que le voyage de retour s'effectua.

(A suivre)

(Droits réservés B.I.P.)



## DE PLUS EN PLUS DE LIVREURS TRANSPORTENT O'Keefe

La bière O'Keefe est de plus en plus populaire, et les livreurs le constatent par le nombre croissant de livraisons O'Keefe... la bière douce. À votre prochaine commande de bière, précisez O'Keefe — vous apprécierez sa douceur naturelle.

### LE SECRET DE LA DOUCEUR O'KEEFE

Vous avez déjà mordu dans un pépin de raisin? C'est amer et désagréable, n'est-ce pas? Les viticulteurs sont parvenus, avec le temps, à cultiver du raisin sans pépins, pour que rien n'en gâte la délicate saveur. — Il en est de même pour le houblon.

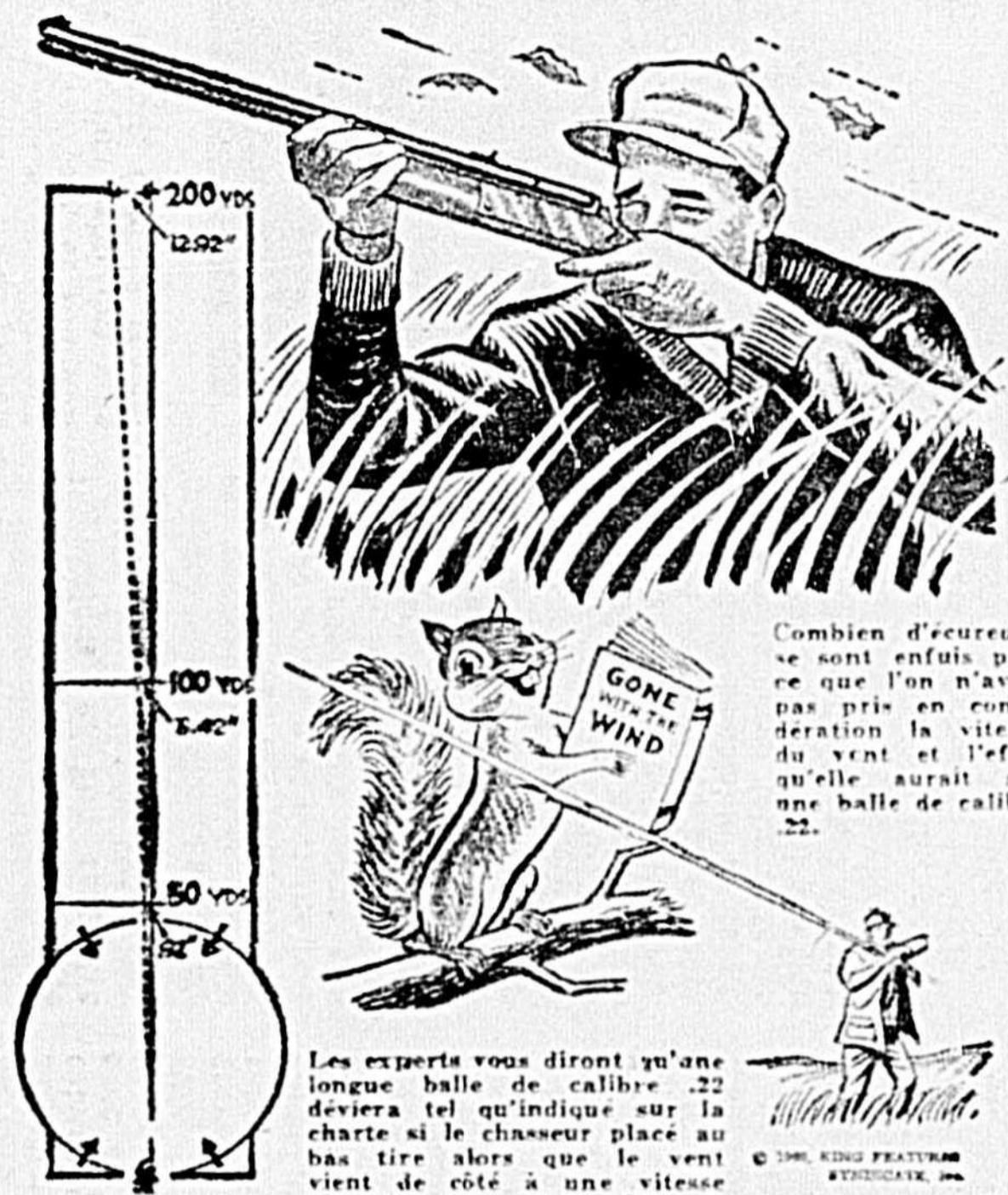
Le houblon ordinaire, contient des graines qui donnent un goût amer désagréable à la bière. Cependant, les maîtres brasseurs O'Keefe exigent le "houblon sans graine" plus dispendieux qui donne à la bière une douceur naturelle, sans trace de goût amer désagréable.

**Buvez O'Keefe La Bière Douce!**



Il est peut-être un peu de bonne heure pour songer à aller camper. Mais, il ne faut pas attendre à la dernière minute pour se préparer. D'ailleurs, le soleil chaud nous fait songer aux beaux jours de la fin du printemps et de tout l'été, temps propice pour les agréables voyages en campagne. De plus en plus, la mode revient de manger le long de la route. En plus du plaisir d'un pique-nique, vous ferez des économies qui vous permettront de faire plus de voyages et des voyages plus longs. Vous pouvez facilement faire vous-même ce coffre à pique-nique, grâce au patron No 213. Demandez-le en envoyant \$1.25 à Monitor Enterprises, 7005, Klidare Road, Montréal-29, P.Q.

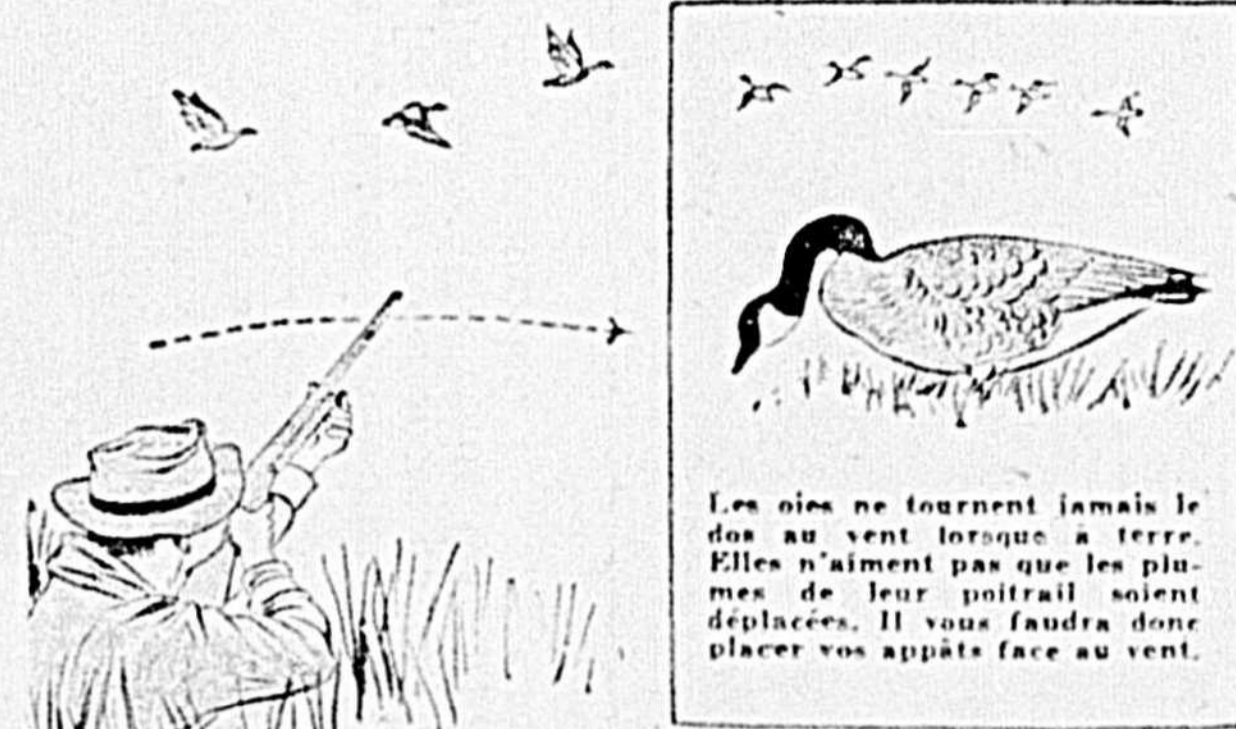
Calculez toujours la vitesse du vent lorsque vous tirez soit au cours de la chasse soit en pratiquant le tir sur cible.



Les experts vous diront qu'une longue balle de calibre .22 déviara tel qu'indiqué sur la charte si le chasseur placé au bas tire alors que le vent vient de côté à une vitesse d'environ 20 milles à l'heure.

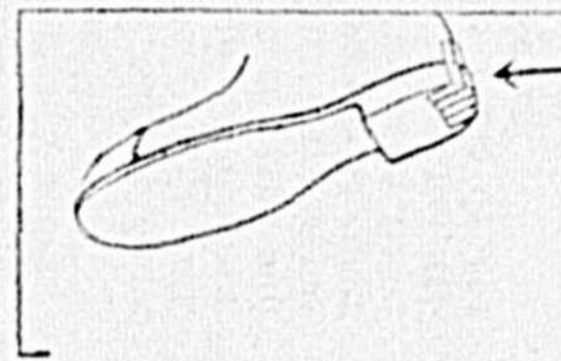
Combien d'écureuils se sont enfuis parce que l'on n'avait pas pris en considération la vitesse du vent et l'effet qu'elle aurait sur une balle de calibre .22.

© 1946 KING FEATURES SYNDICATE, INC.



Les oies ne tournent jamais le dos au vent lorsque à terre. Elles n'aiment pas que les plumes de leur poitrail soient déplacées. Il vous faudra donc placer vos appâts face au vent.

Un fusil de calibre 12 à six coups est idéal pour la chasse aux canards. Laissez votre fusil poursuivre une ellipse en avant de votre cible même lorsque vous aurez pressé la gachette.



Retirer les caoutchoucs est parfois une tâche fatigante. Placez quelques lisières de ruban gommé à l'arrière du talon et vous verrez que tout vous sera plus facile.



Capturez le plus tôt possible les canards blessés. Ils plongent et vous avez ensuite de la difficulté à les prendre.



Dans l'ABC du bon sportif l'on retrouve...

Assure-toi de toujours manipuler attentivement les armes à feu. Bien chanceux, compte-toi d'être l'hôte du propriétaire de ce terrain. Conduis-toi comme un bon sportif doit le faire.

Rappelle-toi toujours de l'endroit où est ton partenaire. Ne laisse jamais un animal blessé pour qu'il se perde.

Obéis toujours à toutes les lois du chasseur.

Sépare ta chasse avec le fermier.

Amène un garçonnet en plus de tien pour qu'il chasse et pêche avec toi.



Marque l'endroit où tu manges alcool et poudre.



Les chevreuils ont l'ouïe très sensible. Lorsque vous chassez, assurez-vous que vous ne portez rien qui puisse faire du bruit pour effrayer l'animal.

Aussitôt après avoir tué un chevreuil, entrez votre couteau dans le poitrail et coupez jusqu'à la tête. Tournez l'animal la tête en bas pour que le sang s'écoule librement. La venaison sera meilleure.



Un chevreuil fatalement blessé peut parfois s'enfuir à la course. Ne le poursuivre pas immédiatement. Il s'arrêtera pour se reposer et râlira. Votre tâche sera alors plus facile lorsque vous le poursuivrez. Approchez toujours par l'arrière un chevreuil abattu.

© 1946 KING FEATURES SYNDICATE, INC.



Les oies ne s'approchent pas d'un tas de terre révélateur. Lorsque vous vous creusez une tranchée pour chasser l'oie, prenez soin de bien repandre la terre ou de bien la camoufler.

Évitez un appât vivant.



L'usage d'appât vivant devint illégal en 1935 à cause de la diminution du nombre de canards et l'augmentation du nombre de chasseurs.



Utilisez quelques oies parmi vos canards utilisés comme appât. Elles sont plus grosses et sont vues de plus loin. Ces oies rassureront les canards car les oies sont des animaux très prudents et les canards le savent.



TARPON

"Le roi argenté" voilà comment l'on appelle le tarpon. Ce poisson fait les délices des pêcheurs; il est facile à attraper mais difficile à retirer. On retrouve le tarpon depuis les Caraïbes jusqu'au Golfe du Mexique. Ce poisson migrateur remonte vers le nord au mois de mars, suivant les côtes du Mexique jusqu'à Cuba et les Cayes de Floride. En mai et juin il va jusqu'aux côtes de la Floride. Le tarpon ne mesure que quelques pouces à sa naissance mais atteint le poids de 100 livres à sa maturité. La moyenne est de 30 à 50 livres. Le record mondial de tarpon est une prise de 242 livres à Maracaibo, au Venezuela en mars 1955.



Non merci c'est trop gros comme hors-d'œuvre...

Le tarpon, qu'on ne mange jamais, peut être pris à l'aide de tampons ou de mouches, même à l'aide de crabes ou de crevettes.