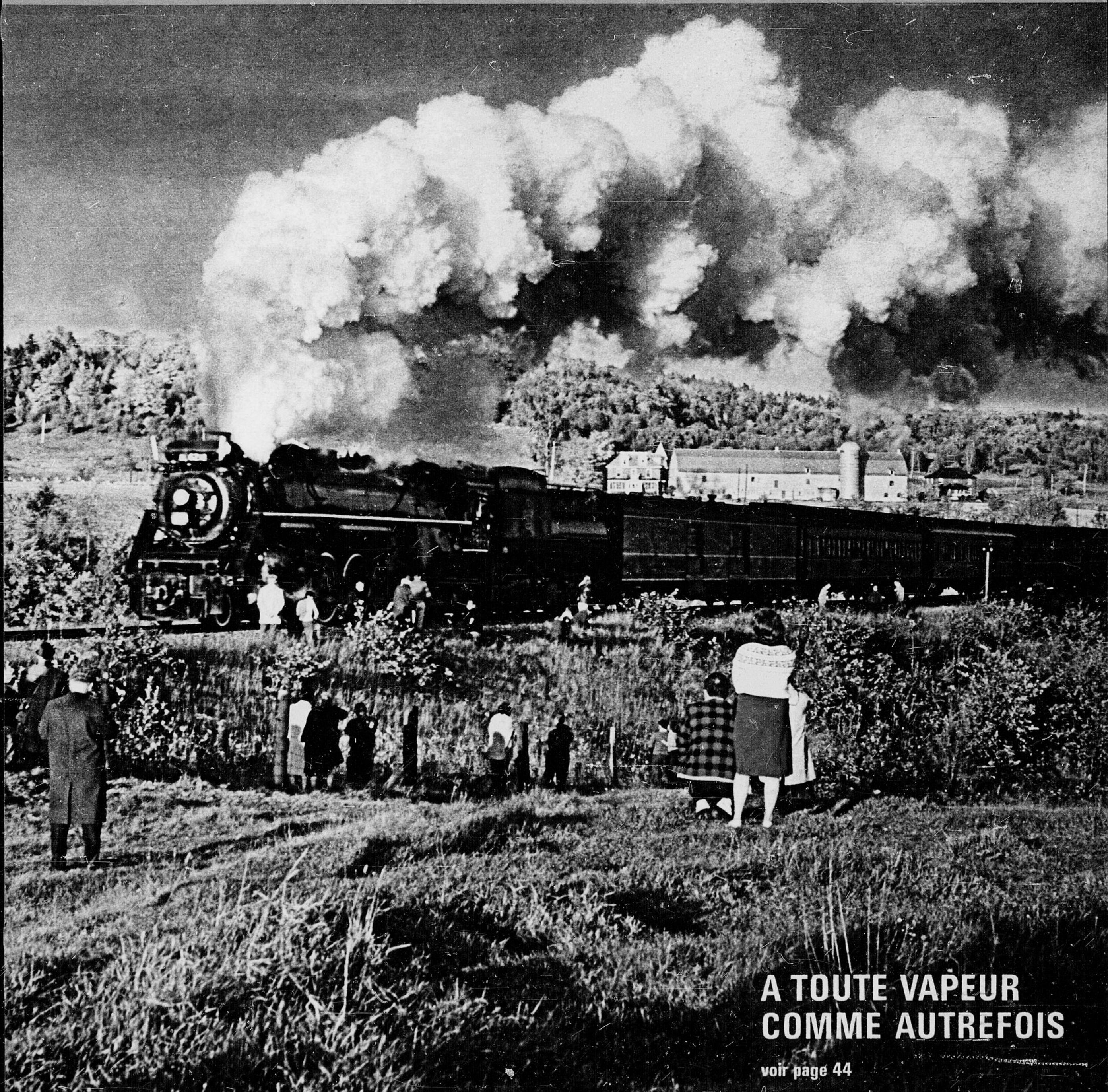


LE DROIT
OTTAWA

Perspectives

Vol. 9, No 47

25 novembre 1967



**A TOUTE VAPEUR
COMME AUTREFOIS**

voir page 44

LA SEXOLOGIE APPORTERA-T-ELLE LA PAIX DES SEXES?

par Armande Saint-Jean

"JE VAIS VOIR mon sexologue."
Ainsi s'exprimera, d'ici quelques années, une femme atteinte de frigidité ou un homme accablé d'impuissance. Tout comme aujourd'hui on dit: "Je vais voir mon psychiatre."

La sexualité, phénomène mal compris, encore entourée de nos jours d'un halo d'amoralité et de préjugés, commence peu à peu à s'intégrer à nos mœurs. Elle a donné naissance à une science complexe qui possède déjà ses spécialistes: les sexologues.

Dans l'amphithéâtre de l'Institut de réhabilitation de Montréal, par un beau samedi matin, l'un d'eux, le Dr Frans Manouvrier, donne son cours sur l'érotisme.

—Qui peut me donner la définition de l'érotisme?

Parsemés dans la salle, les étudiants réfléchissent. Des jeunes gens seuls, des femmes et des hommes d'un certain âge, quelques couples, des religieux et des religieuses. Les fronts se plissent. Puis les réponses jaillissent, dans un échange spontané d'idées. Pendant deux jours, à l'abri des distractions, une cinquantaine d'adultes assimilent des cours de sexologie.

Ces cours sont les premiers qui sont donnés à Montréal par l'I.S.E.F. — Institut de sexologie et d'études familiales. Deux séries de cours ont eu lieu précédemment, l'une au printemps, l'autre à l'été, à Vankleek Hill, en Ontario, où se trouve le centre permanent de l'I.S.E.F. et lieu de résidence de son président, le Dr Manouvrier. Les cours de base s'échelonnent sur 96 heures, partagées en huit stages de fin de semaine. Coût: \$160 par personne; \$240 par couple.

L'I.S.E.F. est un organisme sans but lucratif, fondé il y a cinq ans par un groupe de spécialistes en différentes disciplines: médecine, droit, théologie, biologie, psychiatrie, sociologie. Il a fallu plus d'un an de mûrissement et de gestation avant que l'Institut précise ses moyens d'action. Peu à peu, on en vint à constater que tous les problèmes, peu importe le milieu et la classe où ils naissent, se ramènent à un dénominateur commun: la famille.

Des catégories générales se dessinent au sein de l'I.S.E.F.: l'information, l'éducation, la thérapie. On établit un centre de documentation qui offre des publications diverses, des textes de conférences et une foule de documents se rapportant à la sexologie et aux domaines connexes. Une bibliothèque spécialisée, la seule du genre, à proprement parler, sur le continent, compte quelque 500 volumes et est accessible au grand public.

En deuxième lieu, l'école, qui répond aux besoins d'éducation.

L'I.S.E.F. a également mis au point des cours de sexologie qui seront intégrés aux cours de préparation au mariage de l'université Laval et de l'université de Montréal.

Enfin, l'I.S.E.F. songe à établir d'ici quelques années une clinique où les sexologues s'occuperont de thérapie — ce qu'ils font présentement, mais en consultation privée.

Théorie de l'être, anatomie et physiologie, dimension de l'érotisme, définition du couple, art de la communication amoureuse, frigidité, impuissance, mythologie et symbolisme, techniques de contraception, inhibitions religieuses, rites et initiations sexuelles à travers les civilisations, pornographie, le baiser et le sein, délinquance sexuelle, physiologie et psychologie du coït normal, fécondité, reproduction humaine, avortement, divorce, homosexualité, maladies vénériennes, sadisme et masochisme, déviations, voilà quelques-uns des sujets qu'aborderont des professeurs spécialisés, des universitaires de renom parmi lesquels on reconnaît, outre le Dr Manouvrier, Denis Szabo, directeur du département de Criminologie de l'université de Montréal; le Dr Camille Laurin, psychiatre; François Gagnon, professeur d'histoire de l'art à l'université de Montréal; André Lussier, psychanalyste; le Dr Gallai Zoltan, spécialiste des maladies vénériennes; Jean-Yves Desjardins, psychologue; Gaétan Hayeur, biologiste et professeur au séminaire de philosophie de Montréal, et les professeurs Jacques Flamand, de l'université d'Ottawa, Marcel Fortin, de l'université de Sherbrooke, J.-P. Gélinas, Maurice Carignan, de l'université Laval, et Réginald Hamel, directeur du Centre de documentation des Lettres canadiennes-françaises.

La matière est vaste, le sujet complexe. On exige un minimum de scolarité de 14 ans, ou l'équivalent. Les cours s'adressent, en principe, à des personnes capables d'exercer une certaine influence

dans un milieu donné: infirmières, travailleurs sociaux, médecins, professeurs, psychologues, avocats, animateurs de cours de préparation au mariage, aumôniers.

D'autres cours de groupes ont eu lieu l'été dernier, pendant les fins de semaine, à l'intention des couples mariés depuis cinq à dix ans et désireux de rafraîchir certaines notions, dont la conquête et la séduction, la responsabilité de l'acte sexuel, les différences entre fécondité et génération, etc.

Et l'amour? Quel rôle joue-t-il dans cette symphonie de notions aussi scientifiquement complexes? "Pour nous, répond Me André Perreault, secrétaire général de l'I.S.E.F., l'amour est un préalable. S'il n'y a pas d'amour, rien n'est possible. Et cela ne signifie pas uniquement l'amour à l'intérieur du couple. Chez le célibataire, par exemple, cela suppose d'aimer son état de vie, choisi librement. Amour et liberté sont d'ailleurs des thèmes constants."

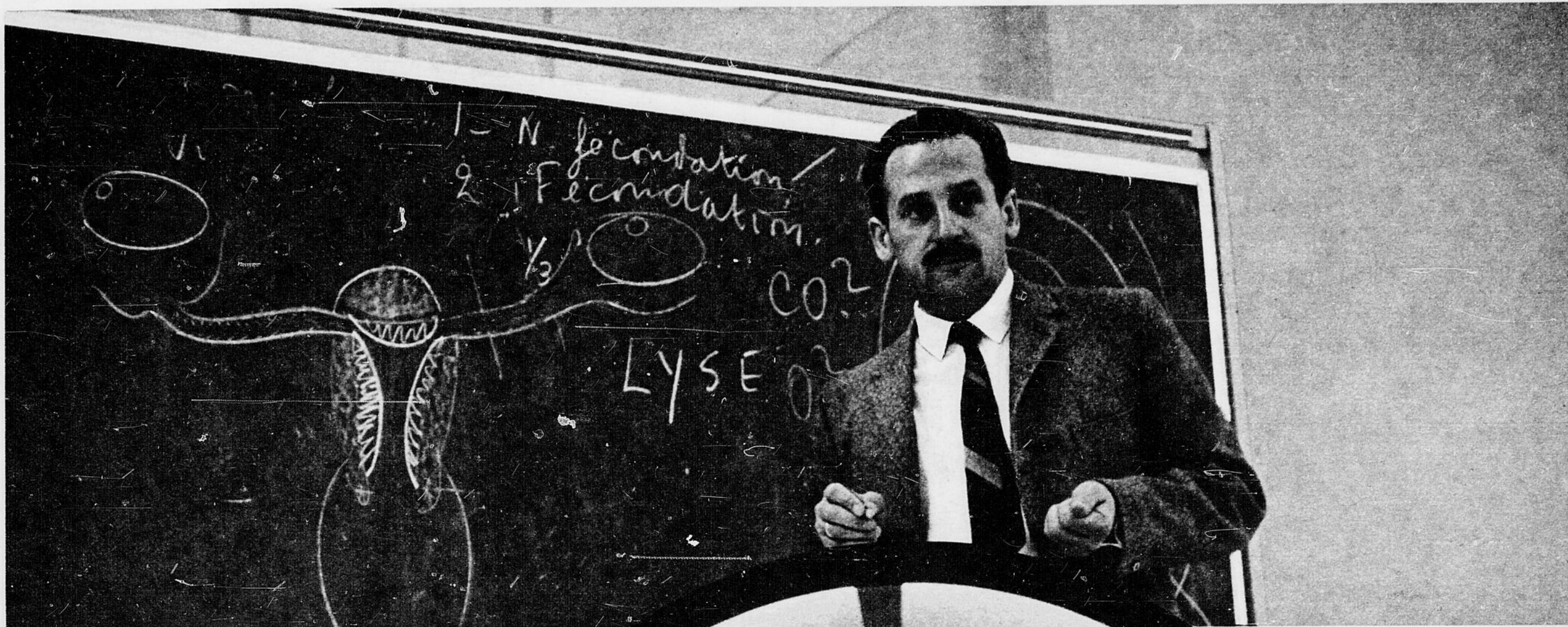
Quels buts poursuit-on au moyen des cours de sexologie?

"Nous voulons en arriver à implanter dans l'esprit des gens la notion de la nature normale de la sexualité", explique l'un des directeurs-fondateurs, M. Jean-Marc Samson, professeur de sciences religieuses. Destruction des mythes et des tabous, élaboration d'un système de pensée plus sain sur le thème de la sexualité, tels sont les effets des cours de sexologie.

"C'est notre intention de provoquer une réaction, une prise de conscience chez les gens, poursuit le Dr Manouvrier. Et certaines réactions sont parfois très vives. Des personnes sont bouleversées par les cours; leurs conceptions antérieures sont souvent renversées et elles doivent repartir pratiquement à zéro."

Si l'on songe, comme le souligne le Dr Manouvrier, que 80 p.c. des problèmes familiaux — qui entraînent des problèmes sociaux — ont une origine sexuelle, l'importance et surtout l'urgence de tels cours ne fait plus de doute. "Combien de gens intègrent vraiment leur sexualité? demande le président de l'I.S.E.F. Combien acceptent, en tant qu'êtres humains, d'être essentiellement sexués et assument cette condition globale? Bien peu, et c'est une des raisons pour lesquelles tant de couples ne sont le résultat que d'un accident matrimonial et ne mènent pas une vie conjugale équilibrée."

Pendant trop longtemps on a eu



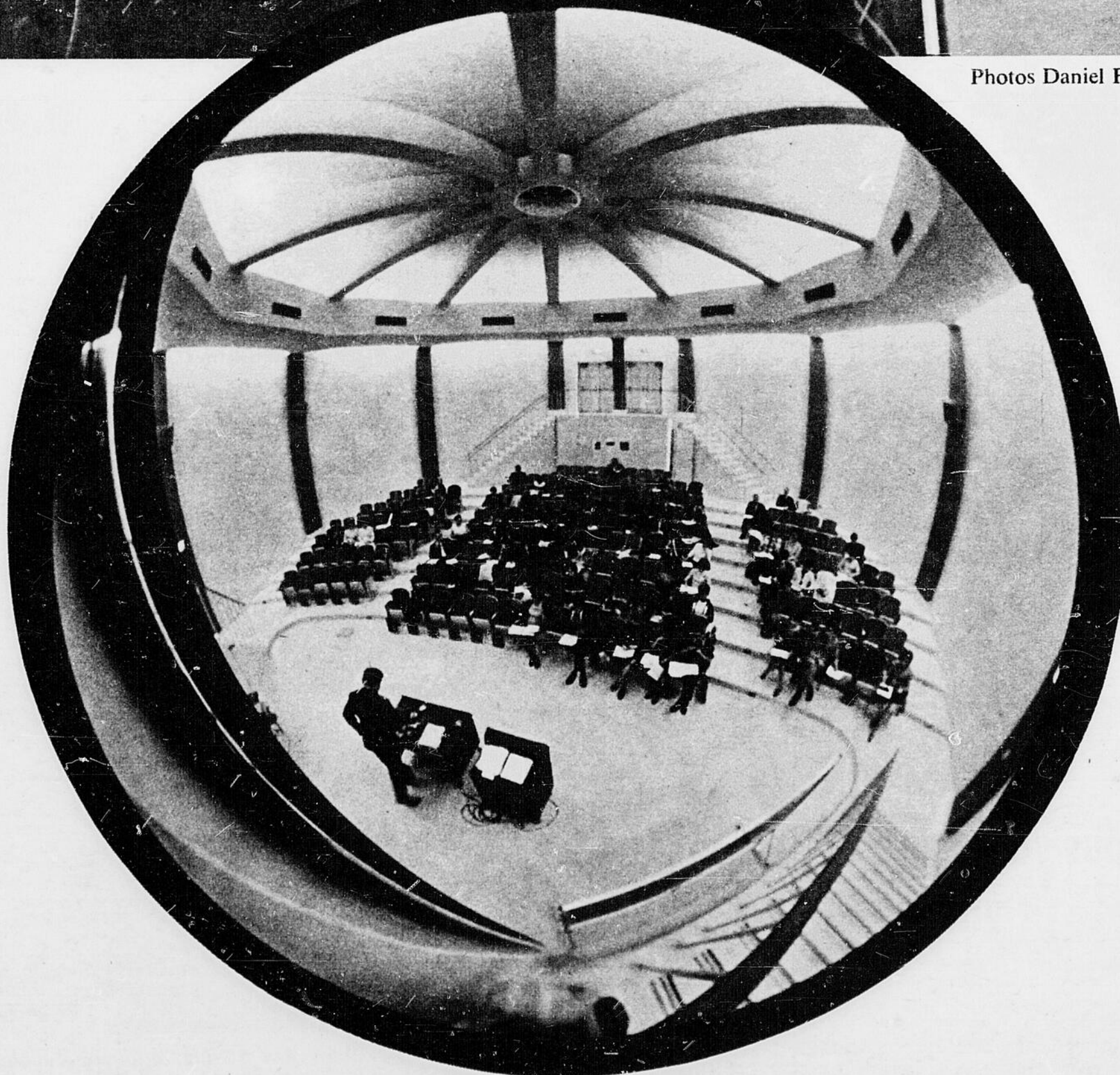
Photos Daniel Fontigny

tendance à réduire la sexologie à une conception trop courte, c'est-à-dire à une sorte de biologie de l'acte sexuel et à une étude pathologique des déviations sexuelles. La sexologie est une science multidisciplinaire qui étudie la sexualité, qui est elle-même l'ensemble des différences morphologiques, psychologiques et physiologiques entre l'homme et la femme. La clinique, prochaine étape de l'I.S.E.F., sera une sorte de centre de consultation où se concrétisera cette vue globale de la sexualité. Ainsi, un praticien, un psychologue, un travailleur social et d'autres spécialistes verront chacun des patients, qui sera ensuite traité par celui des spécialistes qui convient le mieux à son cas, explique le Dr Manouvrier.

"Pour nous, le cours de base est d'abord un moyen de recruter des candidats susceptibles de se spécialiser en sexologie. Au printemps, nous inaugurerons un cours d'une durée de trois ou quatre ans menant à la licence. A ces futurs sexologues, on veut enseigner moins l'aspect pathologique que pédagogique. Nous désirons former des enseignants plutôt que des thérapeutes."

Pour l'instant, le cours de base de l'I.S.E.F. sert de modèle à des cours de culture populaire dispensés aux adultes par certaines commissions scolaires ou donnés à des étudiants du niveau secondaire et intégrés aux cours de biologie ou de zoologie.

Suite à la page suivante



Le Dr Frans Manouvrier (photo du haut), directeur de l'Institut de sexologie et d'études familiales, donne son cours sur l'anatomie de la femme. Photo du bas, la salle où se donnent les cours.

En cas de Rhumes et de Grippe

voici ce que vous devriez faire:

1. Gardez le lit
2. Buvez beaucoup de liquides
3. Prenez Aspirin
pour soulager les douleurs
et faire baisser la fièvre

Avec ASPIRIN
vous vous sentirez
vite mieux

Aspirin est la marque déposée de
The Bayer Company, Limited, Aurora, Ontario

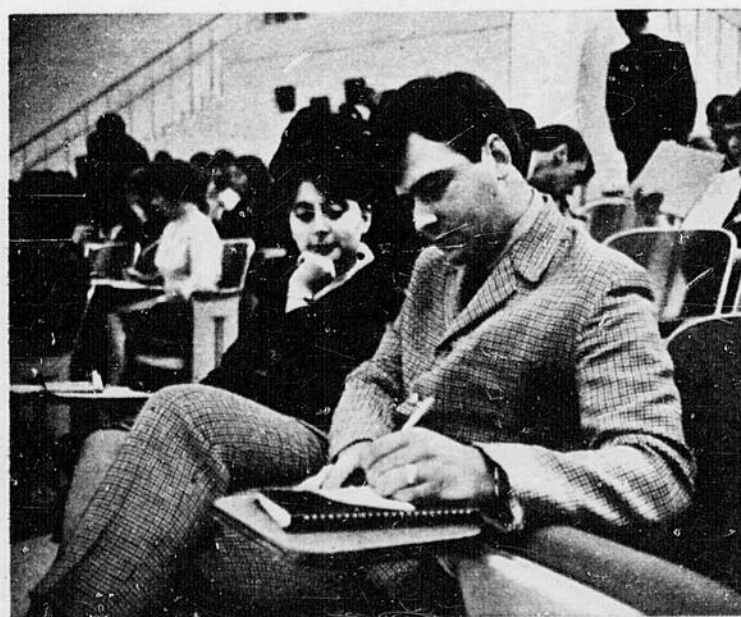


LA SEXOLOGIE

Suite de la page précédente

En travaillant au niveau de l'école, on s'assure que l'adolescent s'engage sur la voie de la maturation, de l'intégration de sa personnalité. Car en sexualité, comme dans plusieurs autres sphères humaines, il faut accepter le tempo de son évolution propre. L'être assimile peu à peu toutes les valeurs sexuelles dont il dispose, les accepte et s'appête à s'en servir. C'est ainsi que l'enfant doit apprendre à aimer pour s'épanouir émotivement. Il ne faut pas freiner cette capacité d'amour, sous peine d'entraver son équilibre et de compromettre sérieusement son adaptation future à la société.

Selon le Dr Manouvrier, le phénomène des "hippies", ces jeunes gens à cheveux longs et ces filles en tenues négligées que l'on différencie mal les uns des autres, est très significatif. "La jeunesse, dit-il, s'achemine vers une forme de vie où prédomine le réel humain et non plus les anciennes catégories. Par des tentatives peut-être maladroites, elle tente d'amener la vie en société à de nouvelles normes. D'ici quelques décennies, qui sait si l'importance ne sera pas placée sur la personnalité d'un être humain et non plus sur son sexe? La jeunesse actuelle tente de détruire ce préjugé du sexuel qui fait que l'on rejoint la personne à travers un filtre et que les relations humaines sont faussées par une foule de barrières inhibantes. Par exemple, deux hommes ou deux femmes liés d'amitié n'oseront pas s'embrasser en se rencontrant ou en se quittant, de peur de se faire mal juger. C'est une erreur. L'amitié doit se traduire par des gestes physiques, sexuels."



Un couple auditeur: Jacques et Micheline Lizée, du Centre d'action familiale de Sherbrooke.



Parmi les élèves, Soeur Agnès, qui est une travailleuse sociale.

La société de demain, telle qu'on l'imagine dans cette perspective, risque d'effrayer à première vue. Mais bien vite elle fascine. A l'ère de la production des bébés *in vitro*, la femme sera libérée du dernier fardeau physique dont elle n'a pu se défaire: la grossesse. On cessera peut-être, par le fait même, de classer les êtres dans des fonctions stéréotypées en raison de leur sexe. Le couple aura toute chance de s'épanouir par des relations interpersonnelles et sociales.

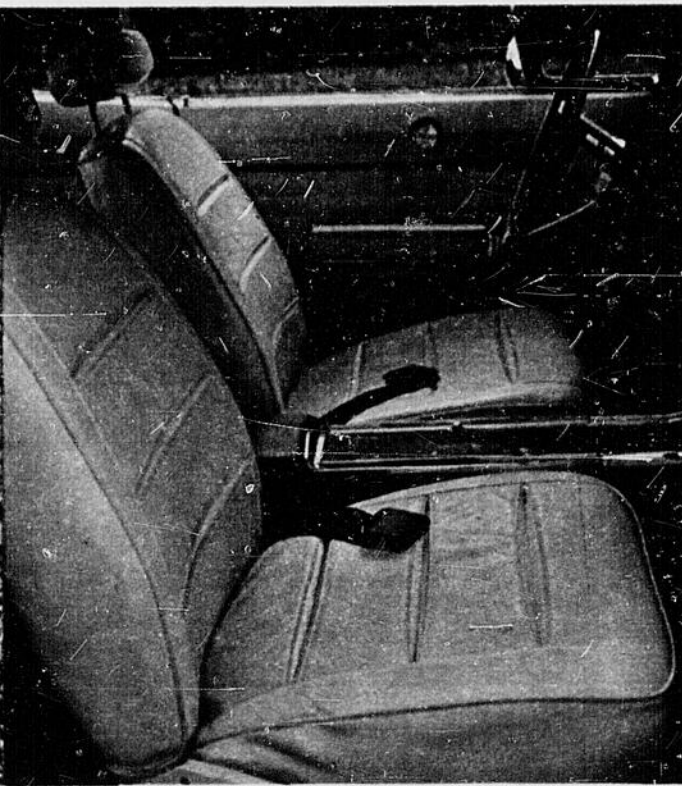
L'amour libre, l'homosexualité, la promiscuité, les déviations seront envisagés selon une optique entièrement modifiée et intégrés dans un système de valeurs où la délimitation entre le normal et l'anormal aura changé radicalement. L'érotisme prendra enfin sa véritable signification et perdra ce caractère pathologique et vaguement scandaleux qui l'entoure encore.

De retour à l'érotisme, le Dr Manouvrier note au tableau les bribes de définition qui lui parviennent des élèves. "Partant de ce que vous avez constaté, conclut-il, on en arrive à définir l'érotisme comme une tension psycho-physiologique présente et nécessaire dans toute relation sexuelle."

On referme les cahiers. Les derniers échos s'estompent. Les rangées de l'amphithéâtre se vident peu à peu de ces hommes et de ces femmes qui emportent une première vision d'un monde en apparence idéal. Dans leurs cœurs et leurs esprits, des notions nouvelles et précieuses se sont inscrites, premières pierres d'une société future que connaîtront nos enfants ou petits-enfants. ◀



Enfin, voici /a voiture
que vous cherchiez.



Laissez-vous aller...



vous avez

la fièvre DODGE

La Charger 1968. Quelle façon merveilleuse d'attraper la fièvre Dodge.

La voiture. Elle est basse, svelte et effilée comme un styler. Son profil net est celui d'une Mach 2 sur roues. C'est la voiture que vous cherchiez... et vous le savez bien!

À l'intérieur, examinez-la attentivement. Les sièges-tonneaux sont profonds. Les instruments de bord

sont de bon goût, de forme circulaire, noir mat. Lancez le moteur V8 de 318 po. cu. et prêtez l'oreille à son ronronnement synchronisé par électronique. Poussez un bouton, type aviation, et un moteur électrique dissimulé fait paraître les phares escamotables. Tout y est. L'épais rembourrage en mousse des sièges, les feux latéraux de position, le logement spacieux de l'arrière et même la pochette de la portière, si pratique pour vos lunettes,

cartes routières, etc. La Charger. La voiture que vous cherchiez, à un prix qui vous convient. Attention, vous avez la fièvre Dodge et pour vous en guérir, voyez le vendeur Dodge de votre localité.

Dodge



CHRYSLER
CANADA LTÉE

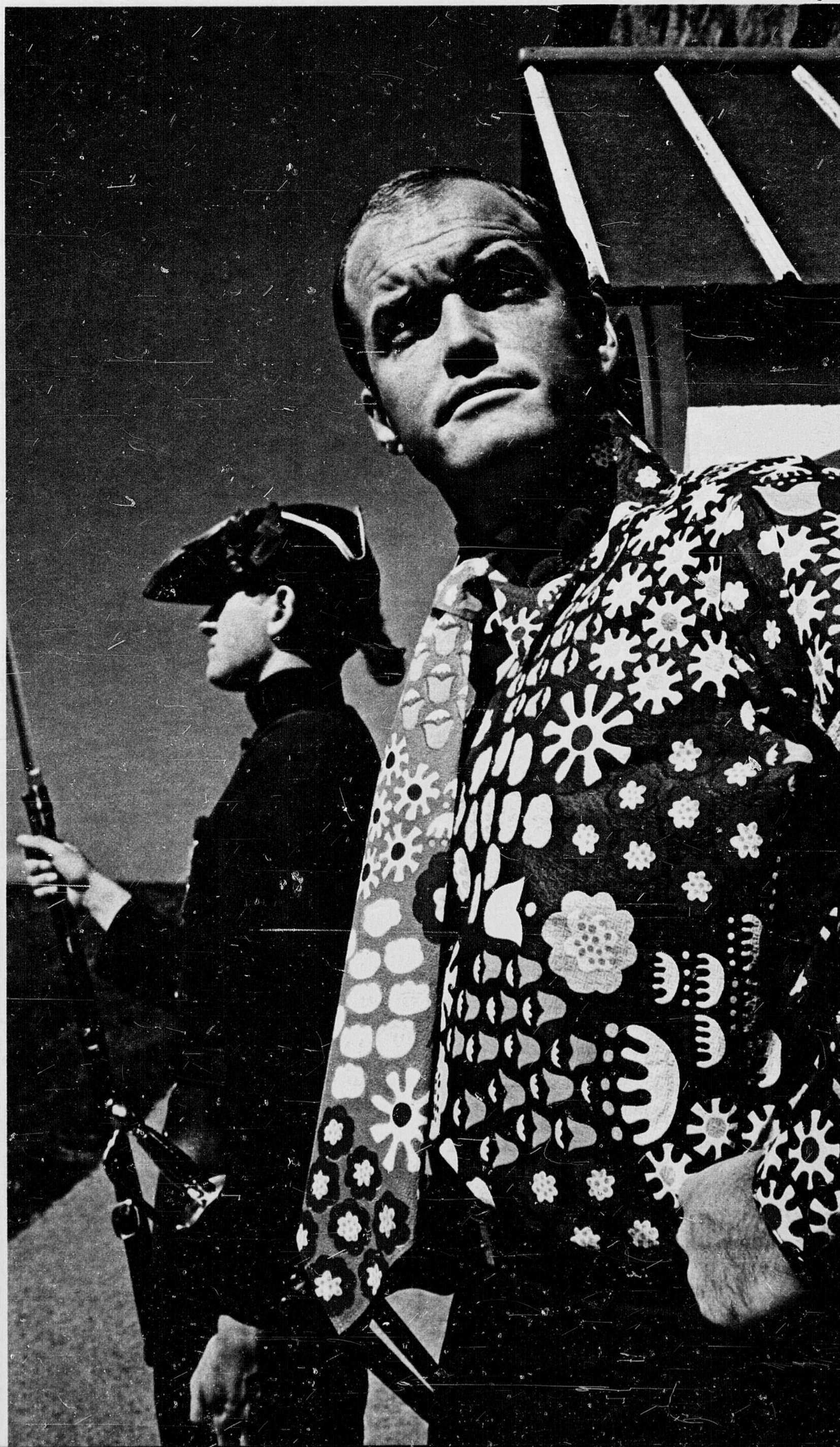
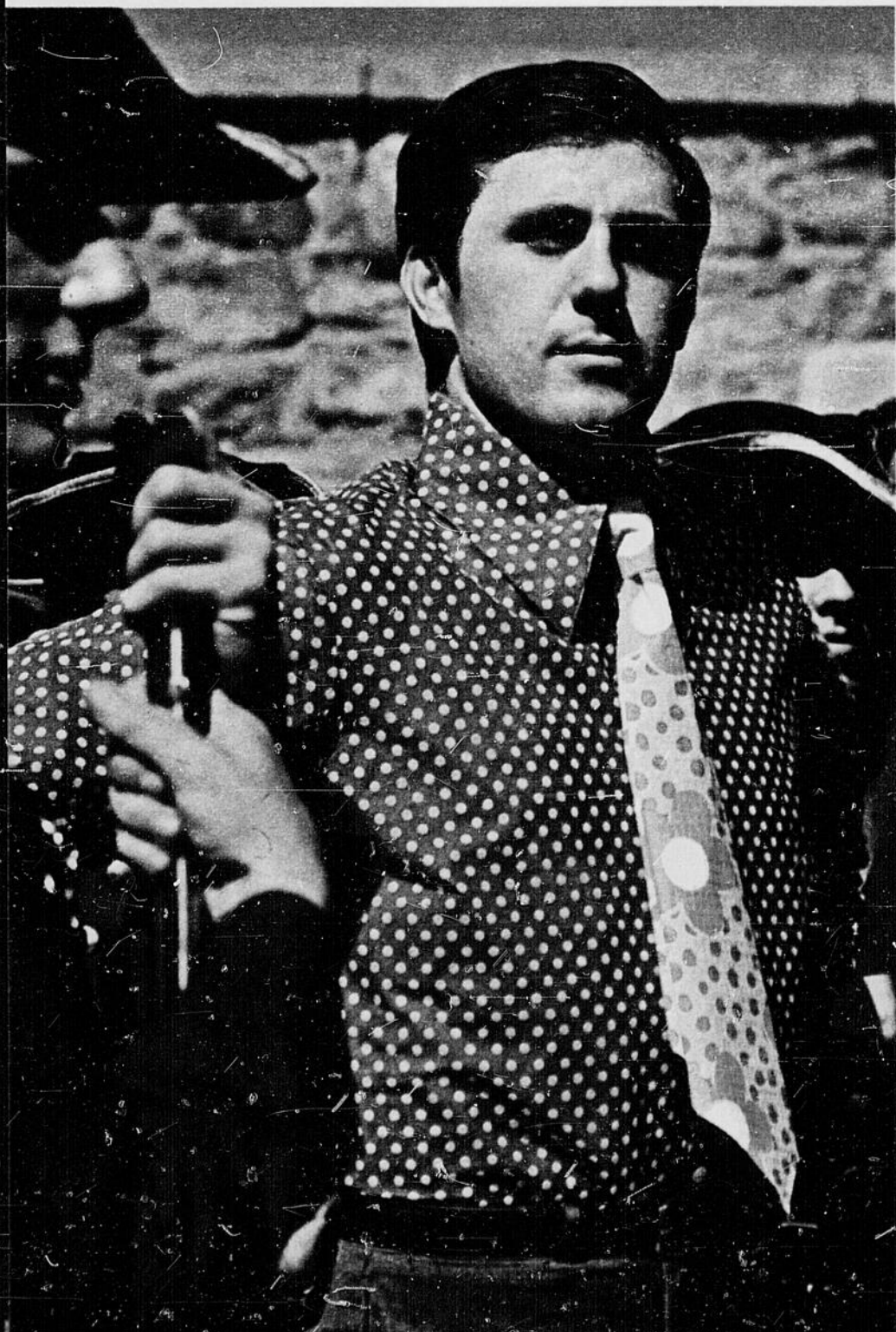


Tout en papier

DANS LA NATURE, à quelques exceptions près, les mâles sont plus voyants que les femelles. Dans l'espèce dite humaine, le sexe faible a su inventer mille et un petits trucs pour compenser cette infériorité. Notamment les couleurs vives et, dernièrement, les robes en papier qui ne coûtent pas cher et qu'on peut changer en un tournemain.

Pour ne pas perdre la face, l'*homo masculinus* a décidé de faire de la surenchère en se vêtant et en se parant lui aussi avec des chemises et des cravates en papier aux coloris vifs et aux dessins baroques. Bon moyen, pense-t-il, de recouvrer cette primauté que Dame Nature lui aurait donnée.

En papier, ces chemises (\$3.00) et ces cravates (\$1.50) conçues par Barrie Wexler de Montréal. Ces photos ont été prises dans la cour du Musée militaire de Montréal, à l'île Ste-Hélène. ◀



Photos René Delbuguet

Dis donc, Gumper, Comment trouves-tu ton nouveau rasoir Shavemaster Sunbeam?



“Une merveille.”

“La tondeuse de coiffeur met un fini au meilleur rasage électrique qui soit.”

Au cours des années, Lorne “Gump” Worsley, gardien de but de la LHN a fait l'essai d'un grand nombre de rasoirs. Maintenant qu'il a découvert Sunbeam, il est pleinement satisfait.

Voici pourquoi:

Les autres rasoirs demandent au moins trois ou quatre passages avant de tailler tous les poils, notamment aux endroits où la barbe est très forte, comme sur le menton par exemple.

Mais le rasoir Shavemaster 777 taille bien net en un seul passage.

Son secret?

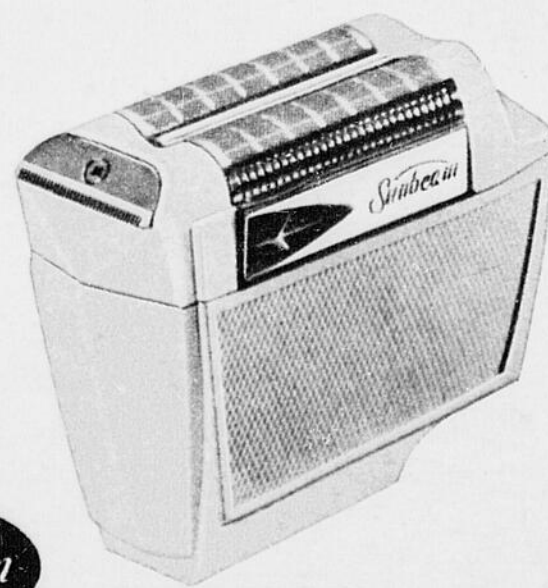
Six lames, non pas une, deux ou trois. Six lames bien affilées activées par un

moteur puissant qui leur permet d'aller et venir 2 millions de tours-minute. (Imaginez la chance de survie d'un pauvre petit poil!!!)

Non seulement le rasoir Sunbeam coupe les poils rapidement, mais il rase de plus près, grâce au panneau filtreur micro-fin en acier inoxydable qui sépare les lames de la peau par une épaisseur de 26/10,000 d'un pouce. C'est vraiment un rasage à fleur de peau.

En outre, la tondeuse de coiffeur vous donne un fini professionnel.

Procurez-vous le rasoir Shavemaster Sunbeam (modèle 777 ou SM888 sans fil) pour obtenir le meilleur rasage électrique qui soit.



FABRICATION SOIGNÉE...
SERVICE ASSURÉ

© SHAVEMASTER, SUNBEAM



LE BRANDY LAFONTAINE

*Selon la tradition française...
un brandy de grande distinction,
d'une excellence incomparable et si léger...
offert à un prix tellement raisonnable que vous
pouvez le savourer n'importe quand et de
la façon que vous le préférez.*

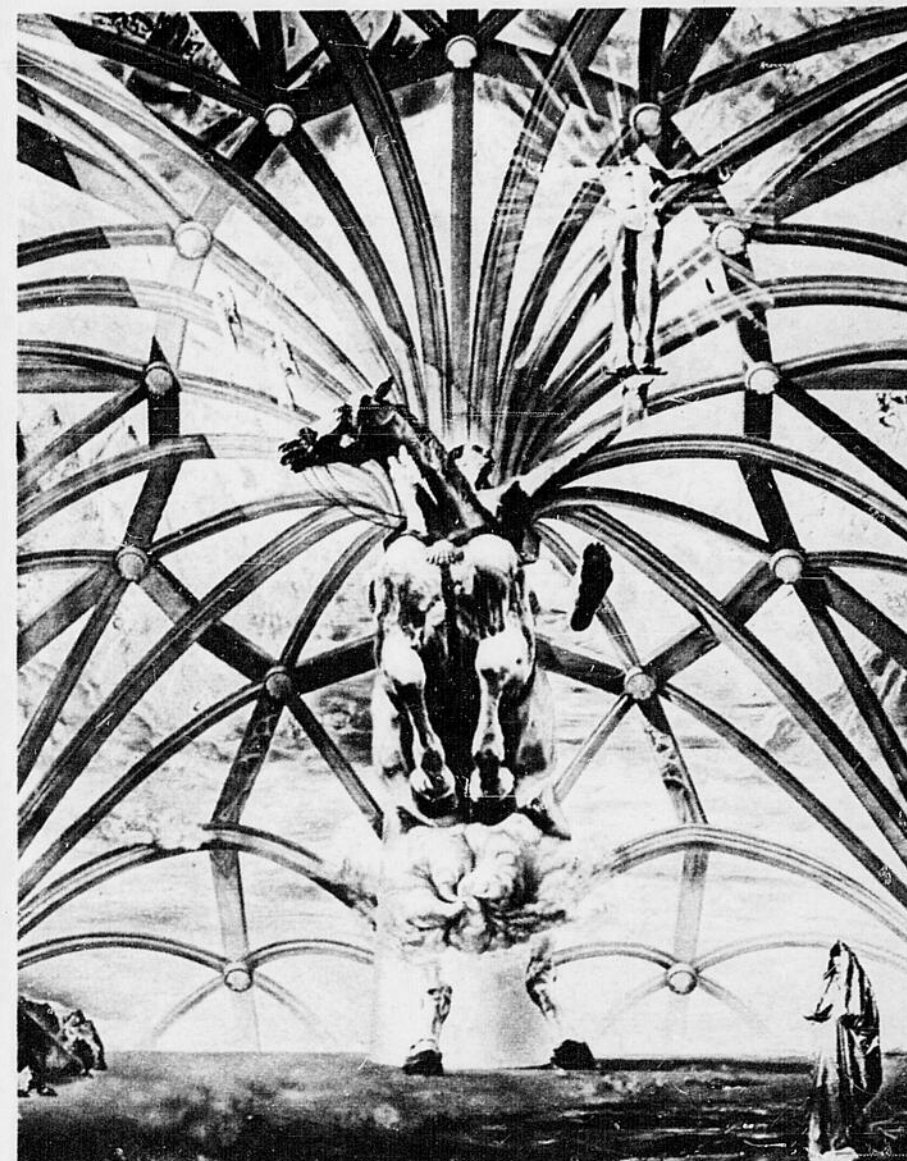
10 oz	\$2.20
25 oz	5.35
40 oz	8.20

J. M. DOUGLAS & COMPANY LIMITED MONTREAL, P.Q., CANADA

8 - PERSPECTIVES No 47, 25 nov. 1967

ART DE NOTRE TEMPS

LES PEINTRES du XX^e siècle ont complètement transformé l'art pictural en faisant éclater toutes les formes traditionnelles. D'après les oeuvres reproduites dans ces pages, pouvez-vous identifier leurs illustres auteurs?



Santiago El Grande, tableau typique de ce peintre surréaliste espagnol dont la moustache est célèbre.

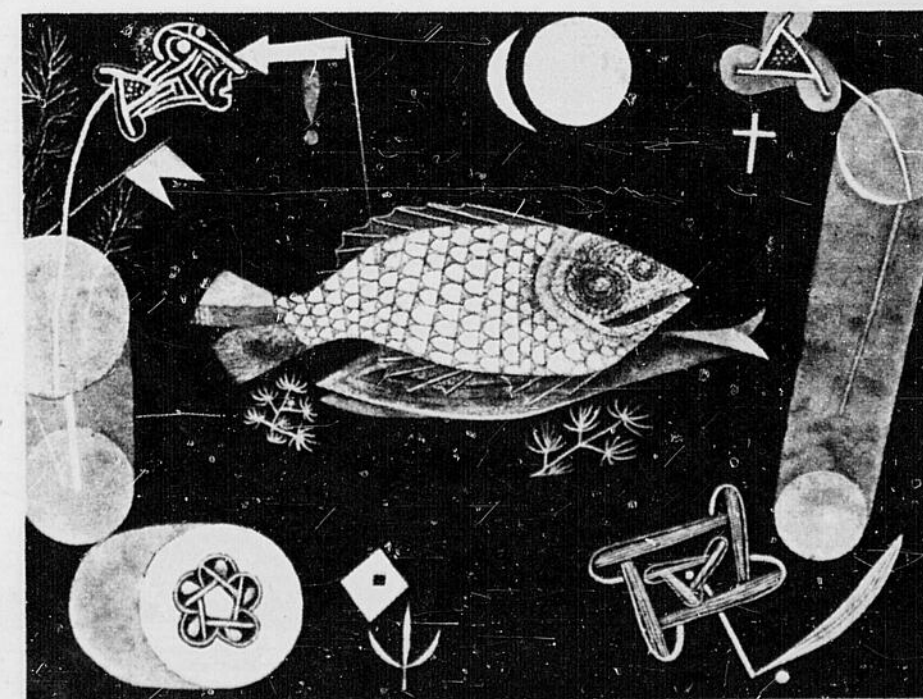
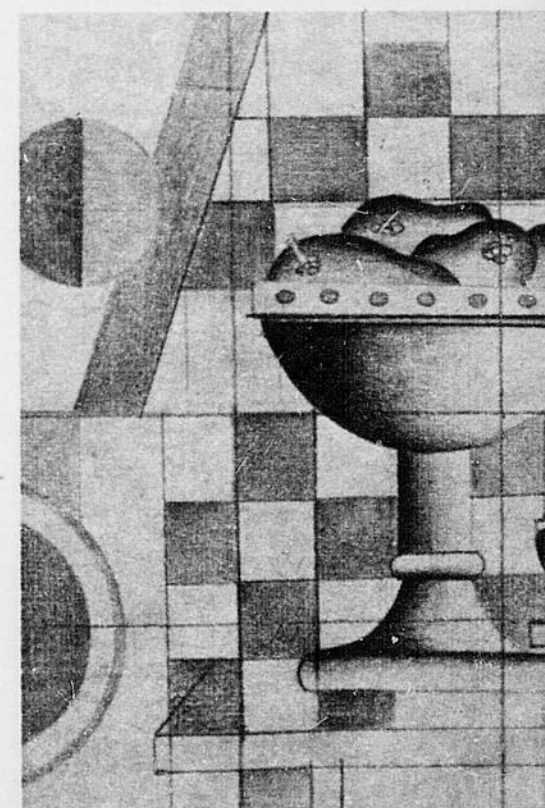
1 _____

Impressionniste puis cubiste, il a fait aussi des tableaux en aplat comme la Nature morte au personnage.

2 _____

Autour du poisson est un exemple du surréalisme de cet Allemand qui versa ensuite dans l'abstraction.

3 _____





Né en Italie et mort en France en 1920, il a peint des portraits au cou étiré comme cette Etudiante.

4



Considéré le plus grand peintre vivant, il a peint la Femme assise, fond bleu, très cubiste, en 1953.

5

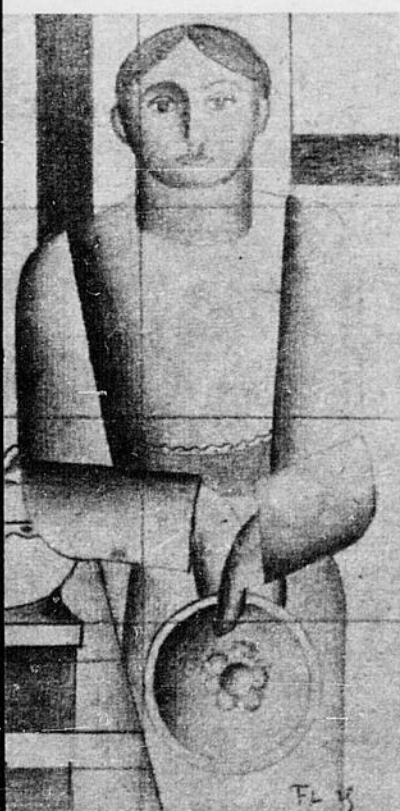


Automne est caractéristique de ce peintre du Québec qui libéra l'art canadien-français du conformisme.

6

Né en 1864 et décédé à St-Hilaire en 1955, il a fait de nombreux paysages et décoré des églises du Québec.

7



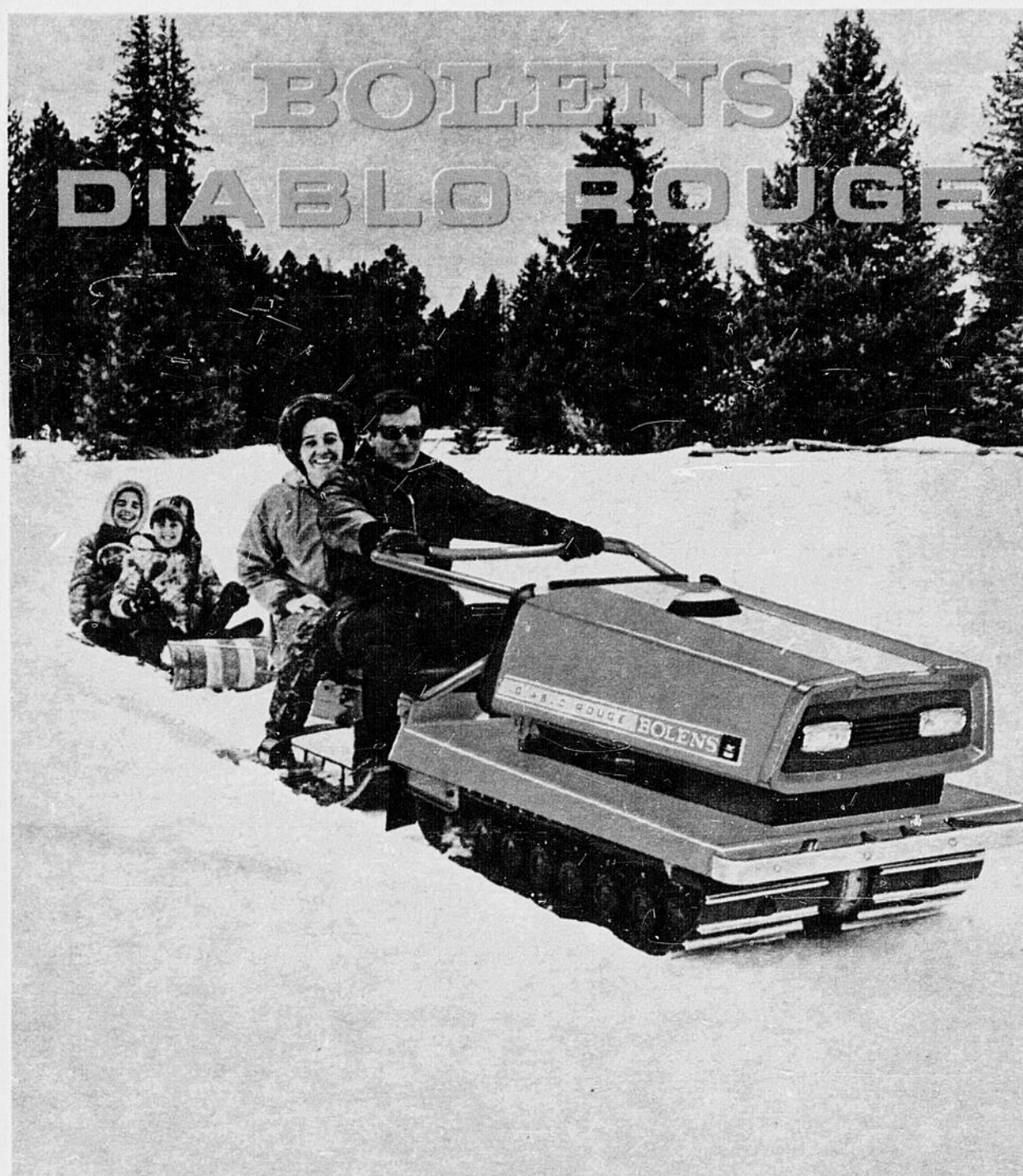
Père du fauvisme, ce Français mort en 1954 a laissé une oeuvre imposante dont ce Chasseur de papillons.

8



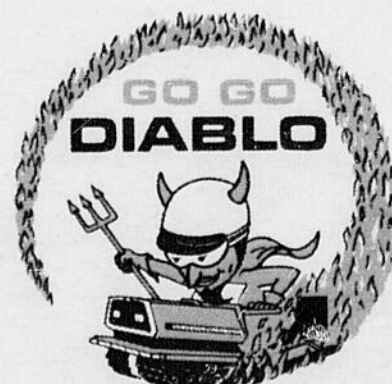
RÉPONSES

1. Salvador Dali
2. Fernand Léger
3. Paul Klee
4. Amedeo Modigliani
5. Pablo Picasso
6. Alfred Pellin
7. Oziás Leduc
8. Henri Matisse



...amusez-vous
ferme cet
hiver:

Imaginez-vous... vous, votre famille et vos amis sur ce merveilleux Diablo Rouge de Bolens... la plus sportive des autoneige. Moteur de 16 CV à traction double à l'avant. Ample espace pour trois ou même quatre personnes: et elle en remorque davantage. Le cadre du volant pivotant permet à la Diablo Rouge de tourner dans sa propre longueur, à toutes vitesses. La conception exclusive de la Diablo Rouge rend les renversements quasi impossibles. Alors, cet hiver, préparez-vous à une saison de plaisir et d'agrément. Demandez un essai gratuit à votre concessionnaire Bolens... une randonnée vous convaincra immédiatement.



Écrivez pour votre décal GRATUIT "Go Go Diablo"



BOLENS

BOLENS DIVISION, FMC CORPORATION DEPT. DL-101-17
PORT WASHINGTON, WISCONSIN

Oui, je suis intéressé en la nouvelle et excitante Diablo Rouge. Veuillez m'envoyer le décal "Go Go Diablo" (3") et la documentation illustrée.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Province _____

17-67

LA NOUVELLE L.N.H.

A FORCE ÉGALE, INTÉRÊT ÉGAL

par Andy O'Brien

LES modifications qu'a subies la ligue Nationale de hockey laissent encore perplexes les amateurs qui ne s'y reconnaissent plus très bien, beaucoup de joueurs leur étant encore inconnus. Les Kings de Los Angeles, par exemple, se sont dits fort impressionnés par les performances d'un Japonais de 21 ans, Yasushin Tanaka.

Je ne pense pas qu'on puisse porter des jugements de valeur sur les six nouvelles équipes (Seals de Californie, North Stars de Minnesota, Flyers de Philadelphie, Blues de St-Louis, Penguins de Pittsburgh et Kings de Los Angeles) avant la mi-janvier, mais à la direction des six anciens clubs de la L.N.H. on estime généralement que les nouvelles équipes atteindront un certain degré d'équivalence avec les anciennes, vers 1970.

Pour répondre à la question qui m'est posée le plus souvent depuis que la décision a été prise de porter la ligue Nationale de six à 12 clubs, disons qu'à mon avis la nouvelle formule fonctionnera.

Quand je parle d'équivalence, je ne veux pas nécessairement dire que la L.N.H. nouvelle version offrira la même qualité de jeu que l'ancienne, mais simplement que, sur le plan de la compétition, toutes les équipes seront à peu près d'égale force, comme l'étaient les anciennes.

Les étoiles et les bons joueurs continueront à se distinguer, peut-être même avec plus de brio et d'une façon plus évidente du fait que les équipes seront moins fortes, et les joueurs médiocres donneront souvent l'impression d'être de bons joueurs.

La partie de hockey la plus faible que j'aie jamais vue était sans doute celle qui opposait le Japon à l'Australie aux jeux Olympiques de Squaw Valley, en 1960; elle fut malgré tout intéressante parce que les

Suite page 12



Andy Bathgate (ex-Detroit), de Pittsburgh, et Forbes Kennedy, (à g.) (ex-Boston), de Philadelphie, se disputent la rondelle.



Devant le gardien de St. Louis, Seth Martin, Al Arbour (3, ex-Toronto) et, de face, Ron Stewart (ex-Boston).



Wayne Connelly (12, ex-Boston), de Minnesota, perd le disque que s'apprête à prendre Ted Irving (15, ex-Boston), de Los Angeles.



Bobby Baun (21, ex-Toronto), qui est devenu un des piliers des Seals de Californie, est poursuivi par Rick Pagnutti, des Kings de Los Angeles.

Enfin au Québec!

Deux grands
vermouths
Un seul nom

**STOCK
STOCK
STOCK
STOCK
STOCK
STOCK**



Cesare Maniago (ex-New York), gardien de Minnesota, suit des yeux son coéquipier Bob Woytowich (ex-Boston).

deux équipes étaient d'égale force. Les finales des tournois bantam sont passionnantes au même titre.

La ligue Nationale de la saison 1967-68 offre certainement plus d'attrait et je dois avouer que j'étais las de voir toujours les mêmes équipes s'affronter et se retrouver encore dans les séries de la coupe Stanley. La comparaison ne tient pas quand on songe, par exemple, à la surprise consternée des Canadiens de Montréal lors de leur première partie de la saison contre les Penguins de Pittsburgh; ce n'était pas tellement dans le fait d'avoir remporté la victoire de justesse 2-1, mais surtout d'avoir à peine surclassé les Penguins 37-36 pour le nombre des lancers. Sans compter que les Black Hawks de Chicago, champions de la dernière saison, ont été vaincus à deux reprises en tout début de saison.

Il faut s'attendre à des surprises, des faiblesses chez certaines équipes, des déceptions, mais il est déjà évident qu'il existait plus de joueurs de classe que ne l'imaginaient certains pessimistes. Rappelons-nous que chaque club a obtenu 20 joueurs ayant une expérience professionnelle contre sa mise de fonds initiale de deux millions de dollars chacun. Il est également devenu évident que beaucoup de bons joueurs étaient

A FORCE ÉGALE, INTÉRÊT ÉGAL

Suite de la page 10

gardés dans les mineures parce qu'il n'y avait pas de place dans les grandes équipes. Les clubs professionnels des ligues mineures et les clubs des ligues d'amateurs comptent d'excellents éléments qui ne pourront que s'améliorer en affrontant les vétérans de la L.N.H. Et bientôt les inconnus d'hier seront devenus des joueurs de renom que nous n'aurions jamais connus si la Nationale n'avait décidé d'élargir ses cadres.

Les séances de repêchage des deux prochaines années avantageront encore davantage les équipes les plus faibles parce que chacun des douze clubs de la L.N.H. pourra protéger seulement 16 joueurs, dont deux gardiens de but. Le club de dernière place de la section ouest de la ligue choisira le premier, viendra ensuite le club de dernière place de la section est, et les clubs de cinquième, etc. . . .

Pour ce qui est des assistances, les nouveaux clubs n'attireront peut-être pas des foules immenses au début, mais cela aussi devrait s'améliorer rapidement, étant donné que les villes intéressées possèdent un bon public sportif. A ce sujet, on peut compter sur la publicité directe que feront les spectateurs eux-mêmes dès que les nouveaux clubs commenceront à faire la vie difficile à leurs aînés. ◀



A la fin d'une longue journée, la chemise Tacoma à pressage permanent présente toujours cette même fraîcheur.
La Tacoma à pressage permanent est signée Forsyth. \$6.95.
Elle est incomparable.

Forsyth

ON NE REGRETTE JAMAIS L'ACHAT D'UN ARTICLE DE QUALITÉ®

Carl Dubuc fustige nos habitudes alimentaires

NOUS MANGEONS beaucoup.

Canadien français, nous portons en nous le meilleur et le pire des civilisations française et anglo-saxonne. Le Français se fait un plaisir de manger; l'Anglo-Saxon, britannique ou américain, s'en fait un devoir. Nous nous situons à mi-chemin entre les deux: nous nous faisons un plaisir d'avoir le devoir de manger.

Cependant, héritiers de siècles d'ignorance et de puritanisme, nous n'avons pas encore appris à déployer l'éventail de toutes les jouissances charnelles et notre sensualité gustative n'en est qu'à un stade primitif.

Cela ne nous empêche pas, de façon générale, de nous livrer à notre goinfrerie naturelle. Au lieu de nous laisser envahir par un bon repas, nous nous y attaquons. Quels que soient les plats offerts, nous nous laissons moins séduire par la qualité que par la quantité, et nous éprouvons moins de joie à les connaître qu'à les anéantir.

Nous manifestons d'ailleurs une étrange pudeur devant la bonne cuisine. Un repas plantureux ne nous fera pas dire:

"J'ai bien mangé!"

Mais:

"Je crois bien que je n'ai plus faim."

L'envie de se servir une deuxième fois d'un mets ne s'exprimera pas par une affirmation:

"J'en reprendrais!"

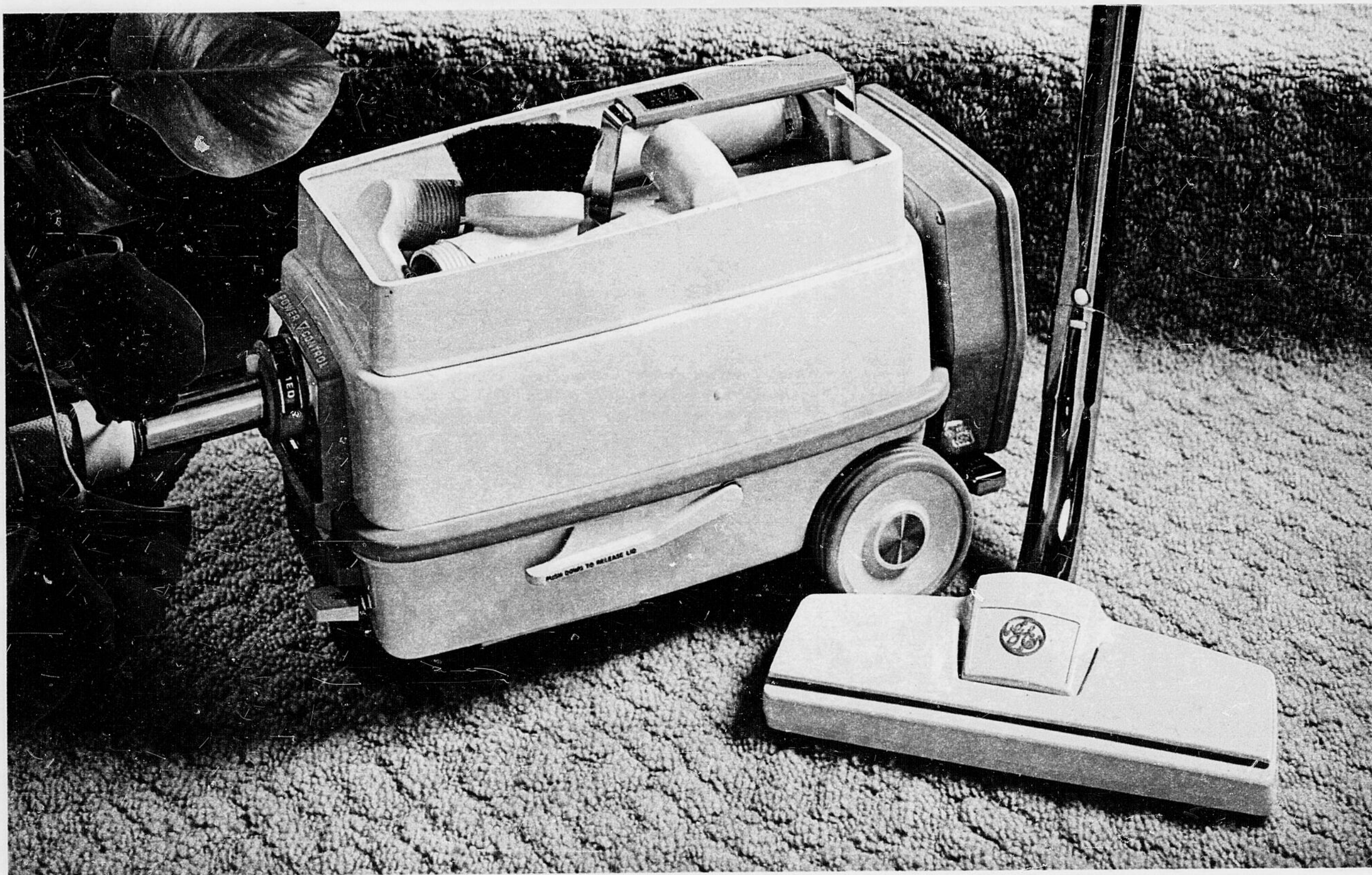
Mais:

"J'en refuserais pas!"

Cette tendance à l'appréciation négative se révèle dans toute sa force lorsqu'un plat particulièrement réussi,

Suite page 16





Vous voulez un bon coup de main? Voici!

Nous fabriquons le nouvel aspirateur CGE pour vous aider. Nous y avons mis tout ce que vous réclamiez depuis des années. Aucun autre aspirateur n'en offre autant.

Voyez les roues. Elles sont grosses; elles roulent bien; elles ne tirent pas. Quant aux sacs jetables, ils sont faciles à atteindre, à poser et à enlever. Nous avons placé le porte-accessoires sur le dos de ce puissant aspirateur. Tous les accessoires sont à votre

portée pendant que vous nettoyez. Nous avons également pensé le munir d'une commande automatique trois vitesses pour que vous puissiez régler la succion selon la nature du nettoyage à effectuer.

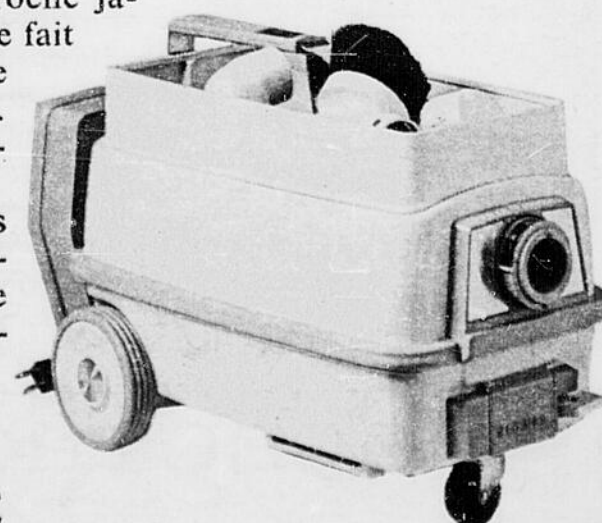
Connaissant votre aversion pour l'enroulement du fil, nous avons fait ce dernier rétractable. Et nous avons placé l'interrupteur là où votre pied peut facilement l'atteindre. Il suffit de l'effleurer pour mettre l'appareil en marche ou l'arrêter. La forme de l'aspirateur

permet de le déposer sur les marches, et sa légèreté, de le transporter partout.

En terminant, laissez-nous vous parler de notre nouvelle et merveilleuse brosse autoréglable selon l'épaisseur du tapis. Grâce à une "sortie de secours", elle se pousse facilement. Elle ne s'accroche jamais. Et elle ne fait qu'une bouchée de la charpie. Message terminé. Croyez-vous qu'un autre aspirateur puisse vous offrir au-

tant de commodités? Après l'avoir essayé, vous le voudrez, ce nouvel aspirateur CGE.

Il vous donnera un fier coup de main.



CANADIAN GENERAL ELECTRIC



Egayez le Noël familial...

le Jour de l'An, la Fête des mères, la Fête des pères, les anniversaires... et tous les jours de l'année

avec un orgue électronique Electrohome

Qu'y a-t-il de plus important quand on veut célébrer la Noël comme au bon vieux temps? *La musique!* Et quel est l'instrument idéal pour cela? L'orgue électronique Electrohome. Même les enfants apprendront vite à en jouer. Le système exclusif "Rhythm Master" donne un choix de 18 rythmes, automatiquement. Il permet de jouer sans se soucier du rythme. Vous pensez seulement à la mélodie et aux effets instrumentaux que vous pouvez créer. Les haut-parleurs Leslie donnent un son d'une magnifique musicalité. Les superbes meubles sont signés Deilcraft, filiale d'Electrohome spécialisée dans

l'ébénisterie de qualité. Les orgues Electrohome sont fabriqués au Canada, et ne sont donc pas soumis à des droits de douane; par conséquent, vous obtenez donc davantage pour votre argent. Voilà le cadeau de Noël idéal pour toute la famille, le cadeau qui apportera au foyer la gaieté de la musique pendant des années. A partir de \$895.00.



Le modèle Choral, un des 10 orgues Electrohome



ELECTROHOME
LES ORGUES ÉLECTRONIQUES QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE.

LA CUISINE CANADIENNE

Suite de la page 14

TOURTIÈRE

qui a peut-être demandé des heures de travail et d'amour, nous arrachera l'aveu:

"C'est pas mauvais!" (ou: "C'est pas méchant!").

Il n'en reste pas moins que nous passons parfois deux heures et plus à table, sans qu'on puisse établir si nous restons attablés parce que nous goûtons vraiment la bonne chère ou parce que nous sommes trop paresseux pour nous lever.

La cuisine canadienne?

Parmi les richesses que nous rangeons fièrement dans notre patrimoine national, il y a la cuisine canadienne.

Or, il n'y a pas de cuisine canadienne.

Il y a des plats canadiens, et encore!

Nos us et coutumes alimentaires et nos habitudes culinaires nous ont été transmis par les Anglais et les Américains.

Nous ne faisons pas bouillir les rôtis et les gigots comme les Anglais, mais nous les faisons cuire dans leur propre sauce, négligeant les sauces savantes que les Européens concoctent: la plupart du temps, il est vrai, pour voiler le goût intrinsèque de la viande plutôt infecte dont ils disposent.

Nos pâtés au poulet et toutes les viandes hachées ou fricassées que nous enrobons de pâte plus ou moins croustillante sont un héritage des Anglo-Saxons, spécialistes du *beef and kidney pie*. Ce sont les Anglais qui nous ont appris à donner la primauté aux biscuits — dont ils ont poussé la fabrication à la hauteur d'un art international — et à nous intéresser au thé inconnu de nos premiers colons et que, aux yeux des Anglais, nous nous obstinons à faire comme des colons! Les Américains, inspirés par les Anglo-Saxons et les Scandinaves, nous ont transmis le déjeuner aux oeufs frits et au bacon. Quant aux céréales, inutile de rappeler que ce n'est pas dans des cerveaux canadiens-français qu'elles ont germées.

De l'Angleterre aussi, corrompue

par ses colonies orientales, nous avons obtenu les plats salés-sucrés: le jambon à la cassonade ou à la sauce aux raisins, la viande à l'ananas et les salades irrationnelles où se mêlent le riz, les concombres, la laitue, les oranges et les pommes.

Et ce n'est sûrement pas le Canadien français qui a inventé l'idée de dénaturer le goût du boeuf avec la sauce brune genre Worcestershire; la dinde avec la gelée de canneberges, l'agneau avec la gelée de menthe et le porc avec la sauce aux pommes. L'Anglais nous a aussi légué le goût des concombres marinés, des piments en bocal et du *chow-chow*, qui tenaient autrefois la place d'honneur sur nos tables et qui sont peu à peu disparus pour laisser place au ketchup dont nous arrosions sans discrimination — mais avec difficulté, étant donnée la forme idiote des bouteilles — la plupart de nos plats censément nationaux.

Les plats typiquement canadiens? Le ragoût de boulettes et de pattes est un des plats nationaux des Allemands: s'il ne nous est pas venu des émigrants d'Alsace ou des colons allemands des Etats-Unis, il a été introduit chez nous par les mercenaires teutons qui sont restés au pays après la conquête...

Le pâté chinois? *shepherd's pie*! Et les meilleures fèves au lard canadiennes sont fabriquées à Boston sous le nom de *Boston baked beans*!

La tourtière? Voilà peut-être l'exception qui confirme la règle: elle est bien de chez nous. Selon le dictionnaire, la tourtière est l'"ustensile de cuisine qui sert à faire cuire des tourtes", lesquelles sont des "pâtisseries dans lesquelles on met des viandes, des fruits, etc." Seuls des Canadiens affamés auraient pu tirer un plat d'un ustensile.

Quant à la soupe aux pois, que le Canadien français ne mange plus que par exception, elle conserve une valeur folklorique et ne se retrouve guère que dans l'expression *french pea soup*.

Suite page 18



La magie Cameo

A les voir si délicats, il est difficile de croire que ce sont des bas de soutien. Soutien discret, soutien réel, ils procurent une merveilleuse sensation de bien-être — comme par magie!

Les bas de soutien et les bas Super Sheer Cameo en Lycra existent en sept teintes mode.

Les modèles Cameo comprennent Support, Opagues et bas-eulotte.

Little Nothing

(Cantrece), Just Fabulous, Sheer Wonder, Super Sheer Cameo Hosiery — 130, rue St-Joseph, Lachine, Qué.

BAS
Cameo

Tout comme si vous étiez là, grâce au . . .

**Sanyo
sportable
portatif!**



Modèle illustré:
Radio portatif 14H-636
Prix de détail suggéré: \$89.95
Compris adaptateur AC

Vous aimez voyager? Sanyo en raffole car la bonne musique est une source de plaisir et Sanyo transmet fidèlement la bonne musique.

Un Sanyo élégant et robuste signifie que le plaisir vous suit partout. C'est l'appareil portatif de bon ton étant donné sa portée plus étendue et sa tonalité plus précise.

Le copain par excellence — un Sanyo Sportable Portatif! Faites votre choix parmi les radios, tourne-disques, magnétophones, téléviseurs-couleur et en noir et blanc ainsi qu'appareils stéréo. De \$13.95 à \$599.95.

**De plus en plus
de Canadiens
optent pour le**

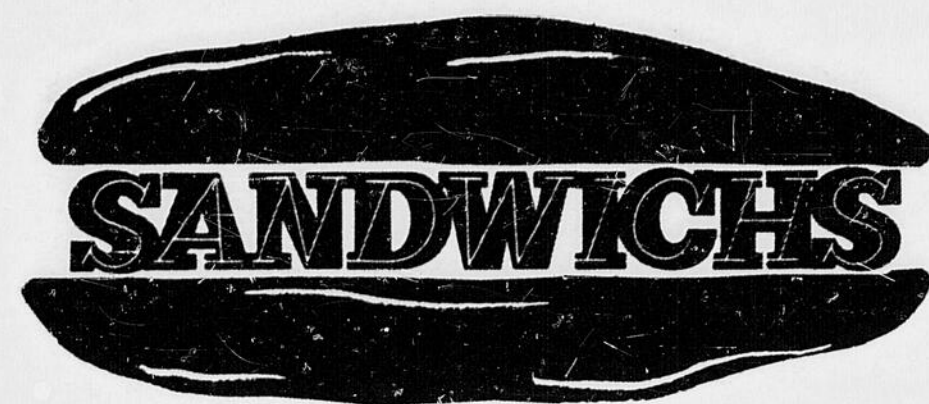
SANYO

PERFECT MFG. & SUPPLIES CORP. LTÉE

Adresse à Montréal: 4980, rue Buchan, Montréal 9, Qué. Adresse à Toronto: 14 Banigan Drive, Thorncliffe Park, Toronto, Ont.

LA CUISINE CANADIENNE

Suite de la page 16



Il faut tout de même admettre que la cuisine française est entrée petit à petit dans les moeurs d'une foule de nos concitoyens: influence du cinéma, du restaurant, des séjours à l'étranger, de la diffusion des recettes et même de l'initiative de certaines épiceries qui offrent des plats français tout préparés et, naturellement, congelés.

Il faut distinguer entre deux types de consommateurs: ceux qui aiment vraiment la cuisine française et ceux qui l'ont adoptée par snobisme et qui croient se mettre à l'heure de Paris en s'infirant des escargots.

Beaucoup ne résistent pas à l'atavisme tantôt souligné et, quelles que soient les circonstances, recouvrent les plats les plus fins et les plus français d'une couche épaisse et américaine de ketchup.

MISE EN BOÎTES

Le Canadien français consomme une quantité remarquable de légumes, qui sont pour la plupart importés des États-Unis.

En principe, chaque légume a sa propre saveur, mais cette anomalie est rectifiée par la cuisson: nous en éliminons soigneusement les éléments nutritifs, tout en leur donnant un goût et une consistance ou une inconsistance uniformes. Au légume ainsi attendri, qu'une simple pression réduirait à l'état de purée, nous ajoutons une bonne portion de beurre, qui l'amollit davantage, et qui lui donne une saveur particulière, qui est justement celle du beurre fondu.

Si, par hasard, malgré les précautions prises, le légume goûte encore le légume, nous lui réglons résolument son cas en le noyant dans la sauce. Certains légumes se mangent crus: le céleri, le radis, la carotte, mais nous leur enlevons leur valeur de légume proprement dit en leur conférant la qualité de hors-d'oeuvres.

A noter qu'un bon nombre de nos légumes servent moins à notre alimentation qu'à notre défolement. Ils ont une valeur d'insulte: poireau, navet, concombre. Le chou, par contre, provoque l'attendrissement et s'empreint de douceur: "mon petit chou".

Quant à la tomate, dont on ne sait pas au juste si elle est un fruit ou un légume, on la personnalise: "Tu vas recevoir ça sur la tomate"!

* * *

A vrai dire, on fait de moins en moins bouillir les légumes, on les fait réchauffer. Les occasions de faire bouillir les légumes se font de plus en plus rares, elles disparaissent au fur et à mesure que croissent chez nous la méfiance de tout ce qui est frais et la confiance en tout ce qui est en conserves.

Notre civilisation alimentaire est devenue une gigantesque mise en boîtes.

Soupes, légumes, fruits, viandes, desserts, presque tout a été mis en boîtes, et tout devient de plus en plus instantané. Les boîtes de conserves et les sachets "instantanés" répondent à notre besoin de stabilité, de facilité et d'uniformité. Bien rangées, en grandes quantités, dans les armoires, elles donnent un sentiment de richesse et de sécurité. La femme regarde ses rangées de boîtes de conserves du même oeil fier et rêveur dont sa grand-mère regardait les rangs de son potager.

Ce qu'on ne réussit pas à mettre en boîtes ou en poudre, on le congèle. Depuis qu'on jouit du thé instantané, on est presque surpris de ne pas se voir offrir de la glace congelée.

Jusqu'à ces derniers temps, le seul aliment d'importance qui ait résisté à la mise en conserves ou à la congélation était la pomme de terre, ce légume qui, sous le nom de patate, est considéré chez nous comme le complément indispensable, quand ce n'est pas le

fondement, de tout repas bien organisé. Démonstration humiliante de notre attachement aux valeurs insipides puisque la pomme de terre au départ ne goûte absolument rien sauf lorsqu'on en fait des frites, dans lequel cas elle goûte la graisse.

Or, la pomme de terre, si facile à faire bouillir et à écrabouiller, a fini par céder. On trouve maintenant, en boîtes, des petites pommes de terres rondes et, en sacs, de la purée de patate sèche, et, suprême horreur, on a inventé la frite congelée . . .

Reste la laitue. Mais elle n'en a pas pour longtemps. Un bon jour, on réussira à la réduire en poudre et à nous l'offrir instantanée.

CHACUN SES GOÛTS

Les réfrigérateurs permettent à la femme de satisfaire l'un de ses besoins les plus impérieux: celui de conserver les restes. Ici et là, sur les clayettes des frigos — pour employer le style de nos linguistes francomanes —, un fond de soupe, une poignée de nouilles, un petit tas de pommes de terre bouillies, une quinzaine de petits pois, une saucisse . . .

Ces éléments ne sont pas destinés à constituer la base d'un futur repas, ni même son complément, ils sont conservés en vertu du principe qu'on ne jette pas de la nourriture, du moins pas immédiatement après les repas. Ce sont des restes appelés à rester des restes.

Que le mari ne s'avise pas de reprocher à sa femme de ranger les restes dans les réfrigérateurs: elle serait capable de les lui servir au repas suivant!

AUTRES INFLUENCES

Nous sommes tellement habitués au déjà-tout-fait que — surtout dans les villes — nous cédon à l'attrait des repas instantanés, et je ne parle pas ici de ces *TV-Dinners* qui nous réduisent à l'état de bovins qui regardent passer les trains en ruminant. La tentation est forte de prendre le téléphone et de se faire livrer qui des plats italiens, qui des poulets Bar-B-Q, qui des mets chinois . . .

A noter ici que cette coutume n'est pas toujours condamnable et que, si l'on veut absolument manger chinois — quelle expression! — il est préférable de le faire chez soi, en famille ou seul avec soi-même.

Dans un restaurant chinois vraiment chinois, vous avez l'impression de vous faire payer votre tête par le Chinois orientalement impénétrable qui vous sert et qui encourage vos excursions dans l'exotisme avec d'autant plus d'ironie qu'il sait que la plupart des plats chinois qu'il vous sert ont été inventés aux Etats-Unis.

Il me plaît d'ouvrir ici une parenthèse pour mettre en doute le caractère d'universalité que se donnent certains restaurants en annonçant généreusement:

"Spécialités: cuisine chinoise, cuisine italienne, cuisine canadienne."

C'est un peu comme si un garagiste annonçait:

"Spécialité: réparations générales."

Et, en fermant la parenthèse, je signale à l'attention des naïfs la prolifération des restaurants grecs qui, de concert avec les restaurants italiens, perpétuent l'influence sur notre société de la civilisation gréco-latine.

Je parle de restaurants dirigés par des Grecs, et que l'on reconnaît sans peine par cette épaisse sauce brune qu'ils fabriquent probablement une fois l'an, et qu'ils servent indifféremment avec le poulet, le boeuf, le porc, les sandwichs chauds, et qu'ils nous mettraient peut-être sur notre sundae si nous ne spécifions pas que nous préférons du caramel.

SCÈNES DE LA VIE ALIMENTAIRE

On dit que la femme doit savoir prendre l'homme par le ventre, tâche ardue puisque l'homme est insaisissable. L'homme revient chez lui pour souper:

- Qu'est-ce qu'il y a à manger?
- Je t'ai préparé une bonne soupe aux nouilles.
- Dire qu'à midi, au restaurant, je t'ai dégusté une de ces soupes à l'oignon qui . . .
- Je vais ouvrir une boîte de sardines, je sais que tu aimes ça.
- Pas autant que les huîtres que j'ai mangées à midi!
- Comme viande, un de nos plats favoris, un bouilli.
- Si tu avais goûté mon boeuf bourguignon! La spécialité du restaurant!
- Pour la laitue, j'ai . . .
- La salade à l'ail du chef est peut-être la meilleure qui se fait

Suite à la page suivante

Soyez sensas et du tonnerre comme les Paupers



Jouez un de leurs instruments (un cadeau du tonnerre à Noël!)

Vous n'avez ni la bosse de la musique ni le temps de pratiquer? Qu'à cela ne tienne!

Regardez le Melodica Hohner de Denny Gerrard, à droite. Vous pouvez en tirer des mélodies en cinq sec (Il faut plus longtemps, évidemment, pour maîtriser cet instrument.) Le son est une sorte de mélange d'harmonica, d'accordéon et de piano.

Pan y aurait perdu sa flute d'étonnement!

Ou vous pouvez épater les copains en quelques semaines en apprenant à jouer de l'harmonica Hohner. Il y en a un sur le piano électronique d'Adam Mitchell. A propos, ce piano est le Cembalel Hohner. Il suffit de changer le réglage électronique pour le transformer en harpe, en clavecin ou en guitare. Cet instrument de 44 lb fait vraiment sensas!

Si vous aimez vous extérioriser, les tambours Sonor de Skip Prokop sont tout indiqués.

Et pour rêver ou "jerker" rien n'égale une guitare Guild comme celle de Chuck Beal.

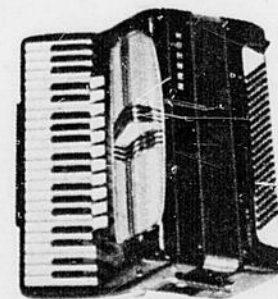
Nous aidons aussi les Paupers

à intensifier la tonalité de leur musique à l'aide de nos amplificateurs Magnatone et de nos micros et appareils de sonorisation portatifs—Echolette. Nous avons une foule d'idées pour vous aider à musiquer comme les Paupers.

Vous pourrez apprendre à jouer sur le célèbre accordéon Hohner. A cette époque de l'année, les parents se creusent les méninges pour trouver un cadeau dans l'vent.

Facilitez leur tâche à Noël!

Adressez-vous aux principaux comptoirs et magasins d'instruments de musique arborant la photo des Paupers.



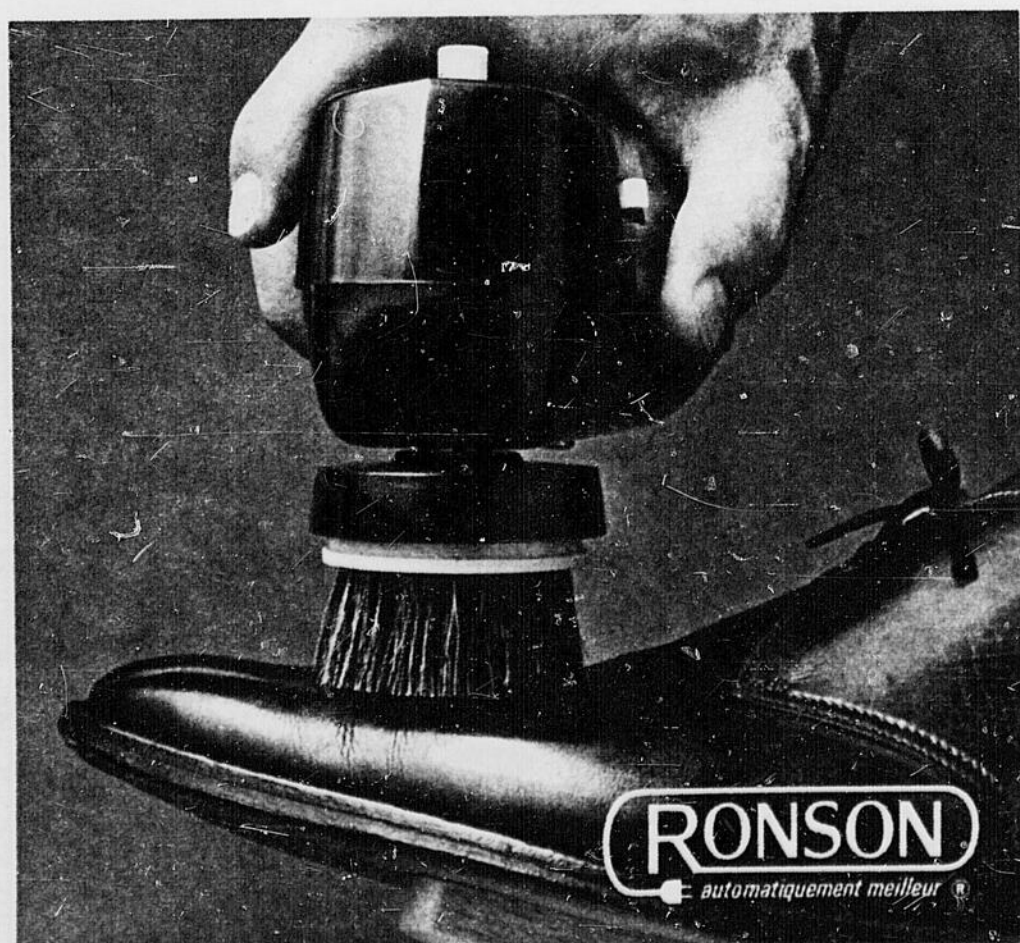
Détaillants: pour vous renseigner écrivez à:
Hough & Kohler Ltd.
1969 Leslie St., Don Mills, (Ont.)



Si papa reçoit un rasoir Ronson sans fil à Noël, que voudra-t-il de plus?

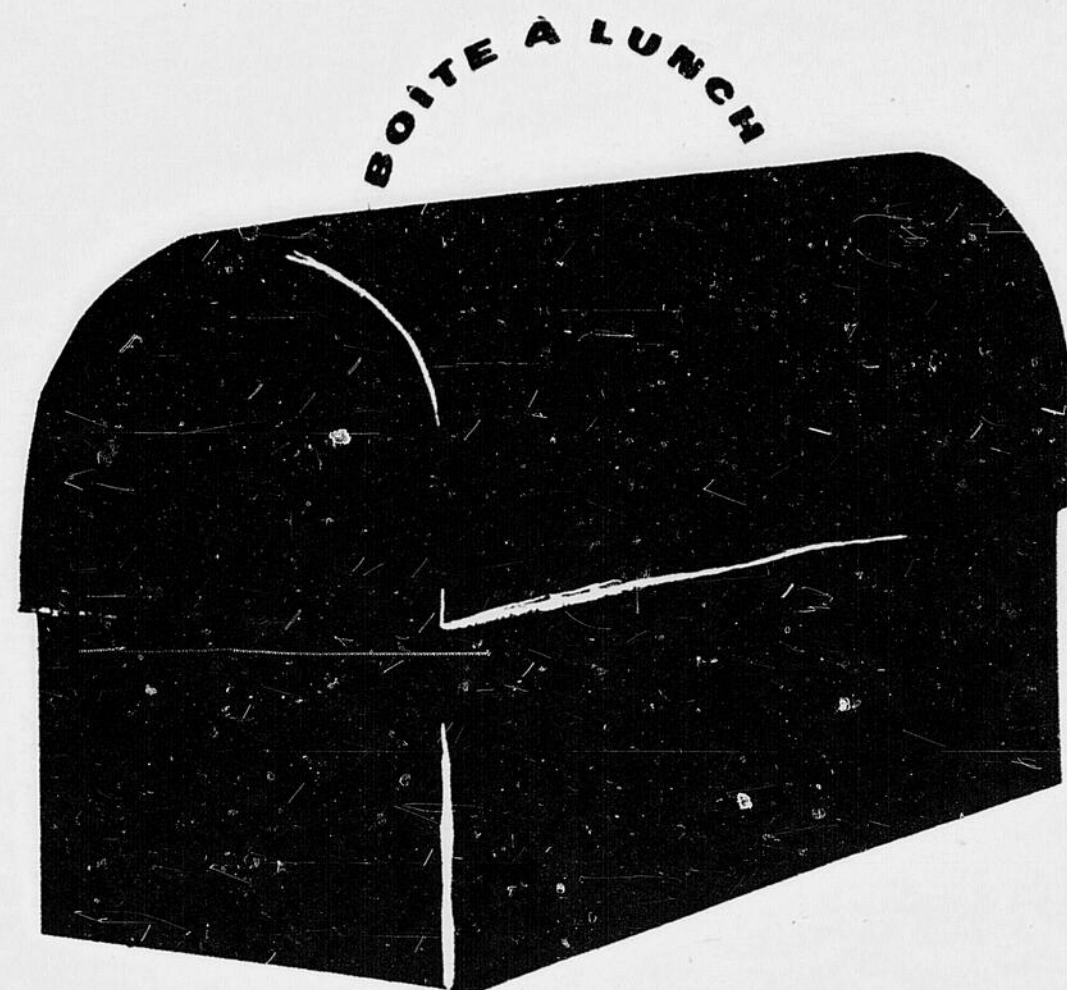
Un Ronson sans fil vous durera toute la vie. Grâce à ses 36 lames en acier inoxydable et à son écran micro-mince de Ronson, il est garanti de raser aussi près qu'une lame ou votre argent vous sera remboursé. Le nouveau rasoir sans fil a un support de charge à double voltage qui vous permet de l'utiliser n'importe où. Le Roto-Shine de Ronson complète la trousse de toilette de papa. Il change les brosses et les tampons de polissage magnétiquement — ne salit pas les doigts. Les nécessaires complets sont disponibles en trousse de voyage ou coffrets en bois.

Un Roto-Shine Ronson.



LA CUISINE CANADIENNE

Suite de la page précédente



dans la Province!

Là, la femme se rebiffe:

— Si c'est si bon au restaurant, allons-y...

Et le mari s'étonne:

— Voyons, ma chérie, les restaurants, les restaurants... Il n'en est pas question. Tu sais bien que c'est encore à la maison qu'on mange le mieux!

* * *

L'homme, dans ses habitudes alimentaires, est lui aussi capable d'un émouvant stoïcisme.

Je pense à ce monsieur d'un certain âge qui, un beau matin, vêtu de pied en cap, cravate et tout, descend pour déjeuner dans la salle à manger, où l'attend sa famille. Le visage de sa femme est empreint d'une tragique pâleur, les enfants gardent le silence et se figent dans la rigidité qu'impose l'imminence des grandes catastrophes. L'homme s'assied et sa femme, acceptant l'inévitable, lance l'aveu dont les implications et les conséquences la torturent depuis une demi-heure:

— Adhémar, les circonstances me sont contraires. Il y a de ma part une négligence et une imprévoyance que je saurais difficilement me pardonner... Mais, pour la première fois en vingt ans de mariage, je me vois dans l'impossibilité de te servir ton gruau matinal.

— Ça ne fait rien. Je n'ai jamais aimé ça!

LE PAIN QU'ON MÉRITE...

Le pain a pour nous une valeur religieuse, sentimentale et intellectuelle: le pain quotidien, gagner son pain à la sueur de son front, savoir de quel côté son pain est beurré. Notre enfance a été bercée d'histoires de miet-

tes de pain que la mère de famille ramasse précieusement pour les ranger dans la huche... Nous sommes nourris de souvenirs littéraires: le pain des justes, le pain dur, le pain sec, le pain béni.

Et regardez le pain qu'on a!

Ce beau pain blanc carré qui ne fait même pas de miettes! Il est plutôt difficile de lui découvrir des valeurs spirituelles. Notre idéal du pain, inspiré de la tradition, s'engloutit dans la molle réalité d'une pâte indifférente qui n'est même pas capable de se faire une croûte. La grande qualité de notre pain, c'est son élasticité; il est d'ailleurs incomparable pour faire des boulettes.

Ce qui distingue le pain canadien du pain des autres pays, c'est que le nôtre ne contient pas de farine.

Notre pain n'est pas le résultat des procédés de fabrication mais des procédés d'élimination. On élimine tout ce qui pourrait lui donner le goût et l'allure du pain, qui pourrait lui enlever sa blancheur et sa plasticité. Une fois que notre pain est parvenu à l'état pur, c'est-à-dire purifié, on lui injecte des vitamines et quelques microbes inoffensifs; c'est ce qu'on appelle du pain enrichi.

Il est possible que nous gagnions notre pain à la sueur de notre front, mais nous n'avons aucun effort à fournir pour le manger: il nous arrive déjà tranché après avoir été en quelque sorte mâché d'avance.

On peut cependant obtenir du pain à base de farine, mais, pour éviter toute confusion, les fabricants lui donnent une teinte brun-clair et le stigmatisent en l'appelant pain de blé entier. Ce genre de pain est sans doute le résultat d'une erreur, la farine a dû

rester collée quelque part.

On peut aussi mentionner le pain de seigle, le pain de son, et le pain français, qui sont présentés un peu comme des produits exotiques.

Le pain canadien se mange généralement en toasts, il sert aussi à faire des sandwiches.

LA SANDWICHITE

Le sandwich forme un des éléments constitutifs de notre régime alimentaire. C'est un aliment nutritif, intéressant à regarder et facile à préparer.

Quant à la nature elle-même du sandwich, deux théories s'affrontent: consiste-t-il en quelque chose qu'on flanque entre deux tranches de pain ou en deux tranches de pain qu'on colle avec quelque chose?

Dans le premier cas, le sandwich est constitué d'une valeur sûre, — tomates, viande compressée, oeuf — dont on dilue le goût ou dont on prolonge l'effet en l'enveloppant de pain; dans le second, il est constitué essentiellement d'une valeur neutre: les deux tranches de pain, dont on tente d'atténuer la fadeur en y interposant une mince couche collante de fromage en pâte, de *sandwich spread* ou de *beurre de pinottes*.

Parfois, le sandwich prend une forme sophistiquée: il se présente en une structure à trois étages; dans ces cas, il donne l'illusion d'un repas véritable, qu'accentue la présence à ses côtés des pommes de terre frites et de la *cole slaw*.

Le sandwich chaud, pour sa part, qu'il soit préparé à la maison ou au restaurant, a ceci de particulier qu'il est généralement froid. Enfin, le sandwich se déguise et prend quelquefois la forme d'un hamburger: c'est au Canada la seule occasion qu'on a de manger du cheval plus ou moins frais.

DIS-MOI QUI TU ES...

Soumis d'un côté aux coutumes anglo-saxonnes et de l'autre à l'influence française, nous manquons d'assurance devant les repas parce que nous ne savons plus au juste comment les nommer.

Si, le matin, nous n'éprouvons aucune difficulté devant nos toasts, nos céréales, nos oeufs et notre bacon — c'est le déjeuner même si certains s'obstinent à appeler ça le petit déjeuner — à midi nous éprouvons une certaine angoisse car rien ne nous dit expressément à quoi nous faisons face: au déjeuner, au lunch ou au dîner?

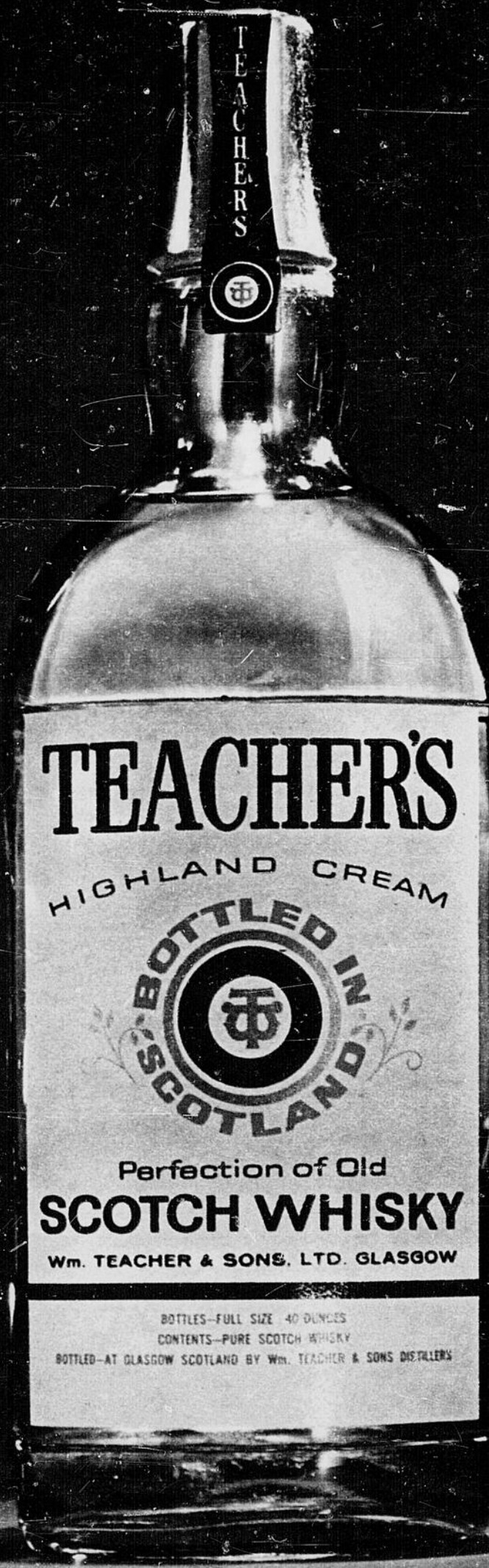
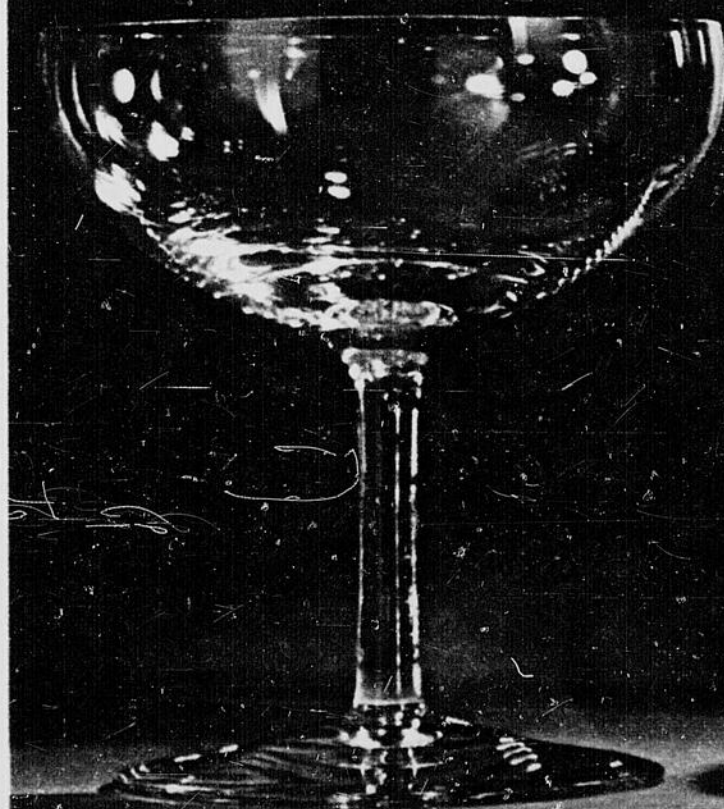
Je ne serais pas tellement étonné que ce soit pour éviter d'appeler le repas du midi par son nom, que tant de travailleurs, cols bleus, cols blancs et cols roulés, apportent de chez eux leur lunch, cette infâme concoction dont il vaut mieux ne rien dire, car tout détail serait la condamnation de la femme et de l'incapacité qu'elle a de prouver son amour en faisant des sandwiches.

Après le petit *snack* de l'après-midi, dont nous ne savons pas si c'est le thé, le goûter ou la collation, nous nous retrouvons devant le souper, dont nous nous demandons si par hasard il ne faudrait pas l'appeler le dîner; par un faux-fuyant bien de chez nous, de nombreuses familles se voient réduites à l'appeler timidement "le repas du soir".

Ce qui nous déconcerte, c'est que les Français nous ont appris que le souper ça se prend tard le soir, après le théâtre, le cinéma, ou même au cours d'une soirée. Mais nous acceptons mal ce déplacement des valeurs. Et, dans les invitations officielles, on est obligé de nous rappeler à l'ordre: quand on nous invite à déjeuner ou à dîner, ou qu'on nous signale qu'il y aura un souper-buffet, on prend la peine, sur la carte d'invitation, de nous rappeler à quelle heure ça se passera.

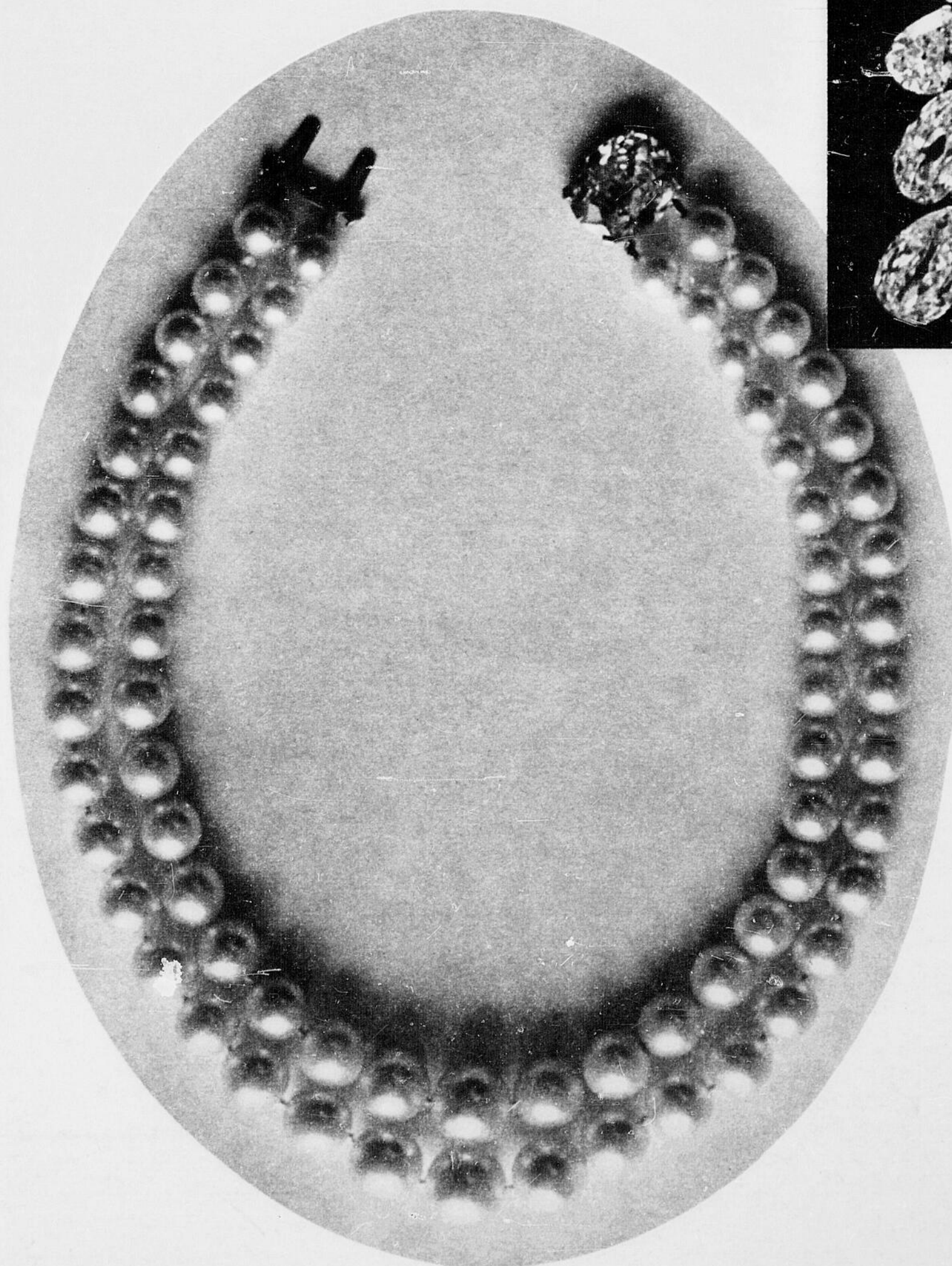
Mais le peuple canadien-français résiste et s'applique à entretenir la confusion des repas, ce qui fait de lui une population dangereusement et irrationnellement suralimentée. ◀

Le seul scotch
qui mériterait d'être
bu dans une coupe
à champagne.

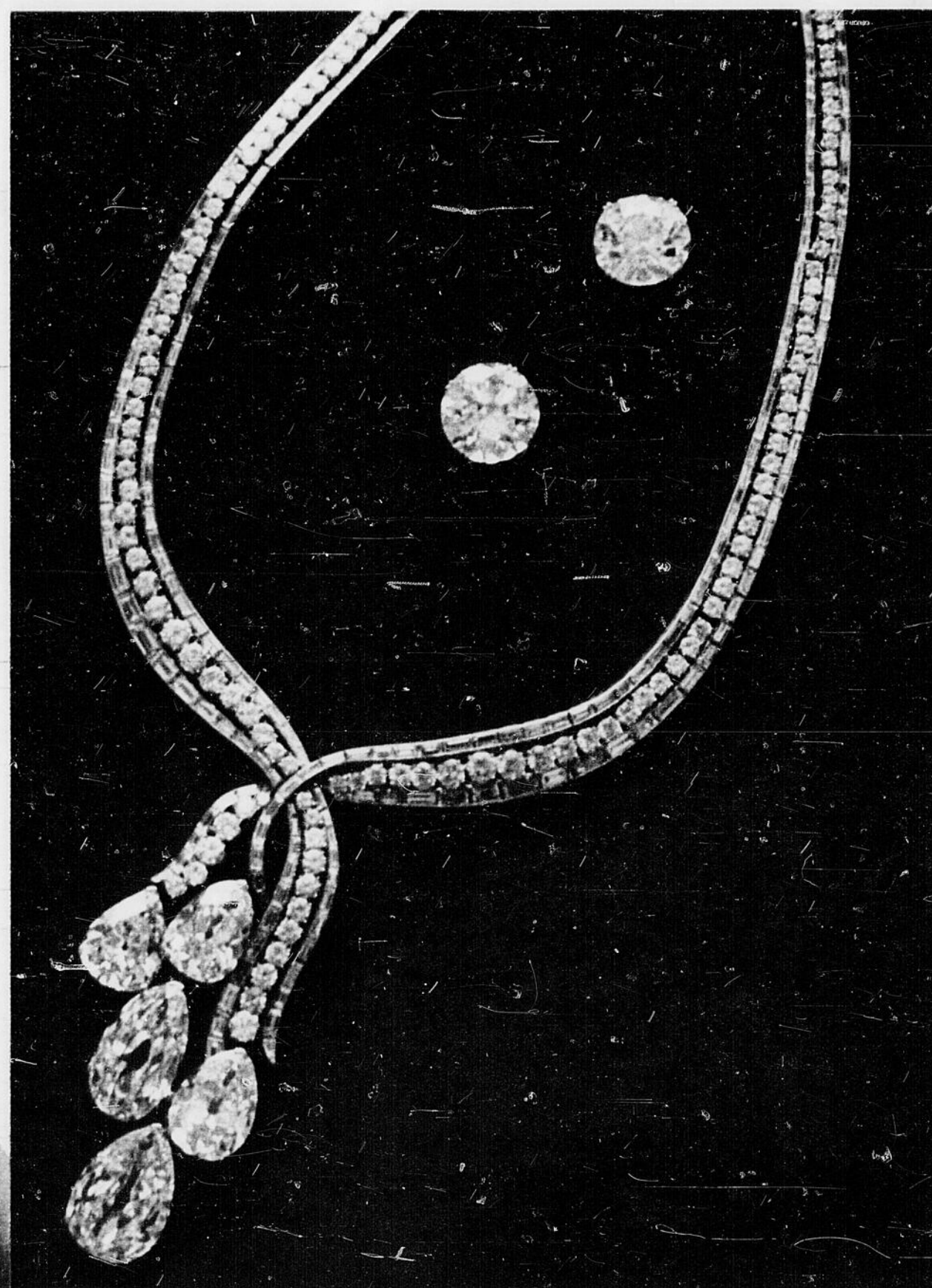


Un trésor de quatre millions

Les bijoux de la collection Killam viennent d'être vendus à un joaillier de New York



Magnifique collier à double rang de perles avec fermoir en diamant.



Cette rivière, montée sur platine, est ornée de cinq diamants, d'un poids total de 82.63 carats, taillés en poire et d'autres plus petits taillés en brillant et en navette; les deux boucles d'oreille qui complètent cette parure pèsent environ 20 carats chacune.

LA COLLECTION de bijoux Dorothy Killam, l'une des plus belles du monde occidental, a été récemment achetée pour la somme de quatre millions de dollars par Harry Winston, célèbre joaillier de New York.

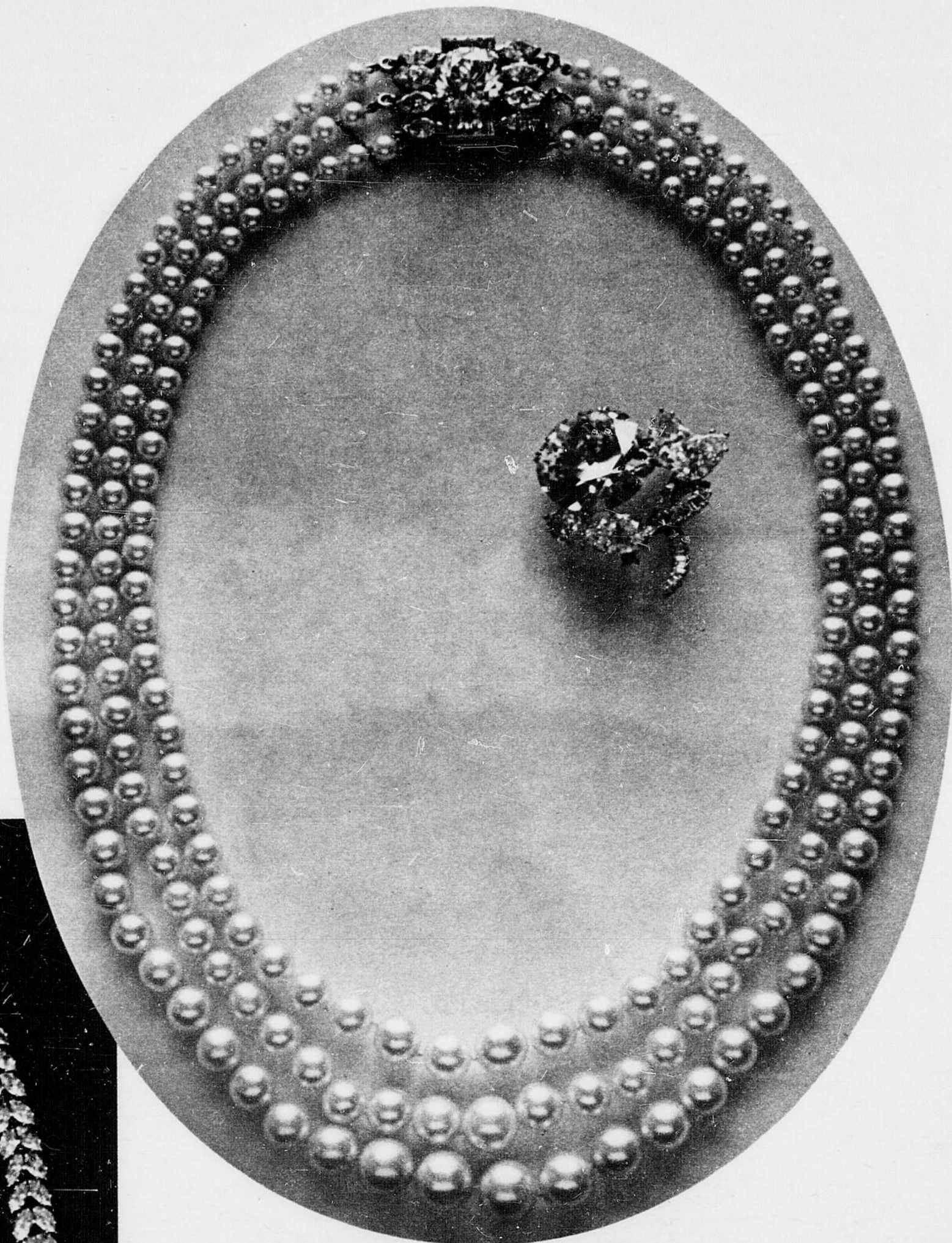
Madame Killam était la veuve d'un multimillionnaire canadien, le financier Isaak Walton Killam. Décédée en 1965, elle a laissé un héritage d'une valeur de cent millions comprenant, entre autres, sa fabuleuse collection de bijoux. Toute sa vie, Dorothy Killam fit de généreuses donations aux arts, aux hôpitaux et aux universités, mais son immense fortune lui permit quand même de s'offrir n'importe quel joyau qui lui plaisait. Elle aimait aussi beaucoup le base-ball et plus d'un admirateur des Dodgers — alors installés à Brooklyn — se souviendra de ses efforts pour empêcher, il y a quelques années, le transfert de leur franchise à Los Angeles.

Parmi les plus connus des joyaux de cette collection, signalons les célèbres perles Astor. On raconte que, lors du naufrage du *Titanic* en 1912, John Jacob Astor les lança par-dessus bord à sa femme qui avait pris place dans un canot de sauvetage, avant de disparaître lui-même à jamais.

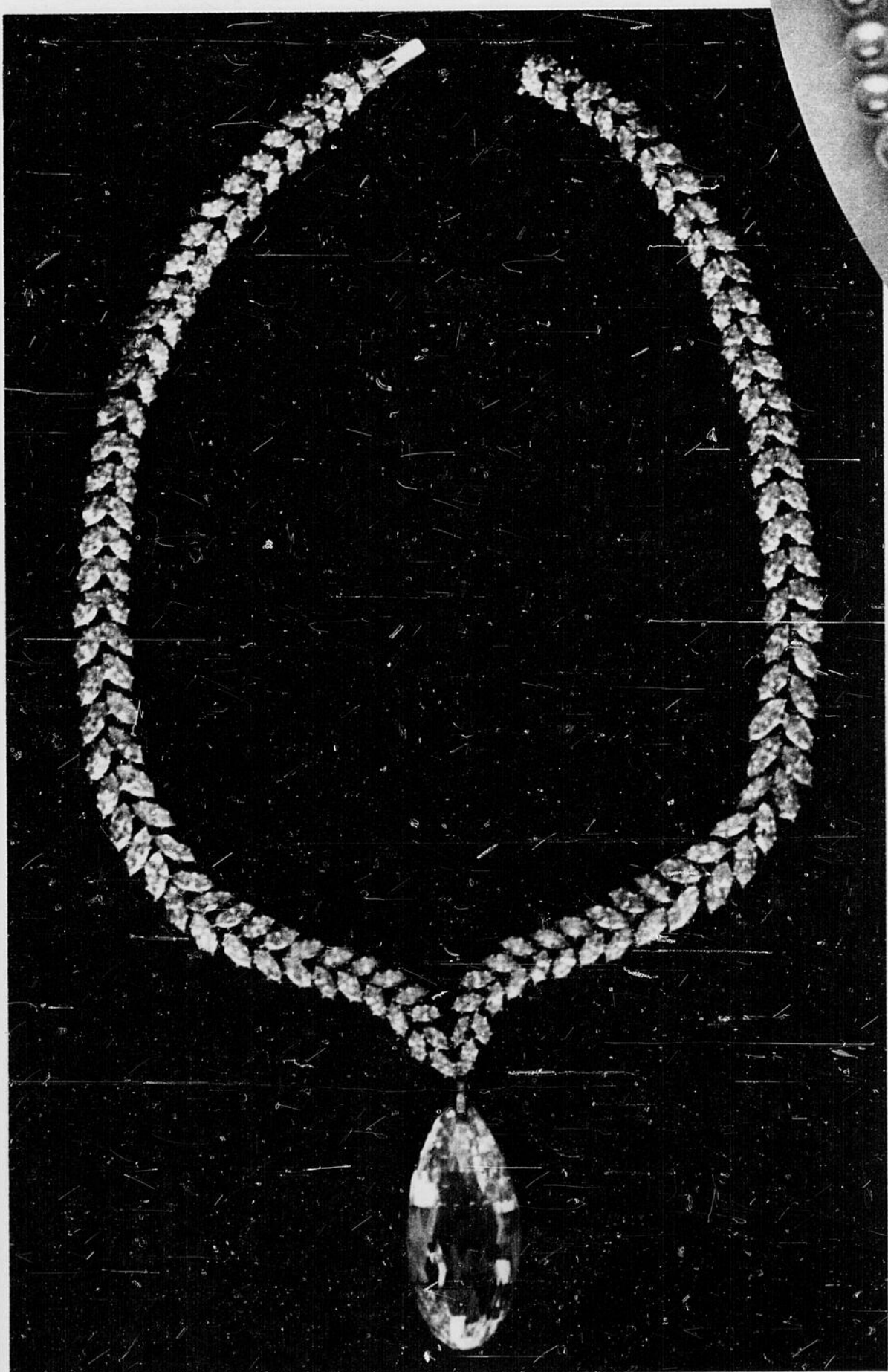
Mentionnons aussi le Briolet, énorme diamant que le roi de France Henri II offrit à sa favorite, la belle Diane de Poitiers, et que Dorothy Killam aimait porter suspendu à une chaînette ornée de petits diamants.



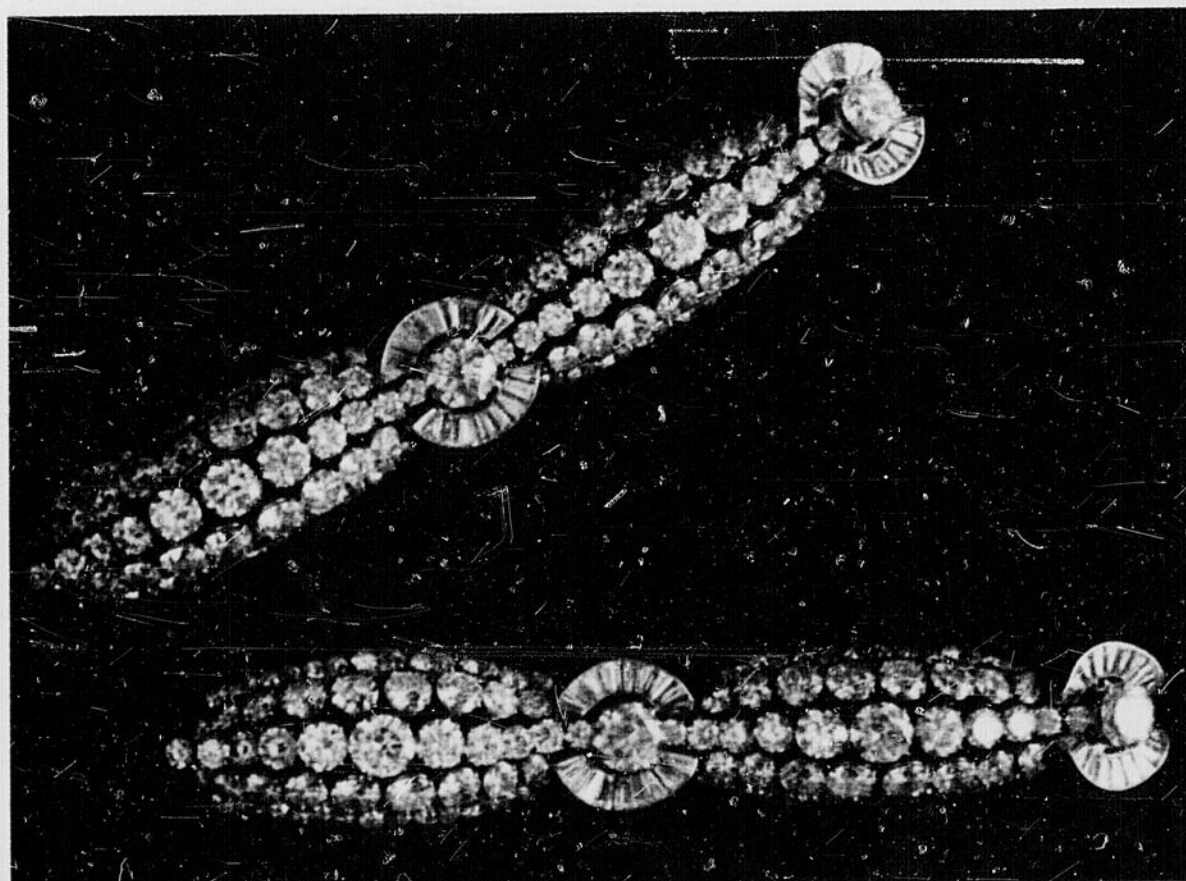
Mme Dorothy Killam, veuve du financier canadien Isaak Walton Killam, porte quelques bijoux de sa collection.



Trois rangs de perles d'Orient composent ce collier fermé par un diamant rose de 10.10 carats; la broche comprend des diamants en poire, en marquise et en navette: le gros diamant du centre possède un rare ton bleuté et pèse 37.21 carats.



Cette autre rivière comprend 157 diamants en marquise et, en pendentif, une pierre de 90.38 carats.



Ces bracelets jumeaux en platine sont enchâssés d'une multitude de diamants taillés en brillant et en navette.◀

Offrez un SONY® LE MEILLEUR AU MONDE

En offrant un Sony, vous offrez ce qu'il y a de meilleur. Les cadeaux Sony de la "génération qui bouge" expriment au mieux vos sentiments et font la plus profonde impression. Et justement, les Radios, Magnétophones et Téléviseurs Portatifs Sony atteignent présentement à une valeur inégalée! En offrant un Sony, vous confirmez que "seul le meilleur est digne d'être offert".



TC-100

SONY TC-100 CASSETTE—Le summum dans le domaine du mini-magnétophone. Ne pèse que trois livres. Deux pistes, monophonique, à transistors. Commandes en clavier. Fonctionnement: piles de lampes de poche/courant électrique. Vitesse du ruban: 1 7/8 po./sec. Champ de fréquences: 50-10,000 cycles/sec. Equipé du microphone "dynamique" Sony, du coffre de la trousse d'accessoires et des piles—\$149.95

SONY TC-105—Magnétophone de peu d'encombrement, à transistors, d'une grande souplesse! Monophonique. Quatre pistes. Commande automatique du volume. Décibelmètre, accessoires pour l'enregistrement et l'audition en public. Trois vitesses (1 7/8, 3 3/4 et 7 1/2 po./sec.). Champ de fréquences: 40-18,000 cycles/sec. à 7 1/2 po./sec. Equipé du microphone "dynamique" Sony—\$229.95

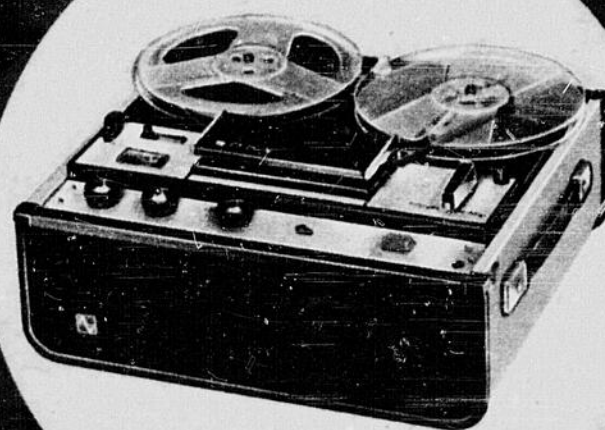
SONY TC-530—Le dernier cri en fait de magnétophone stéréo! Fonctionne en position horizontale ou verticale. Système de reproduction "Quadradial" XL-4. Haut-parleurs réglés sur les basses, moyennes et hautes fréquences. Rebobinage facile. Interrupteur automatique. Champ de fréquences: 30-20,000 cycles/sec. à 7 1/2 po./sec. Equipé de deux microphones "dynamiques" Sony F-96—\$499.95

SONY TC-230—Un appareil stéréophonique d'appartement complet et de peu d'encombrement. Quatre pistes. Trois vitesses (1 7/8, 3 3/4 et 7 1/2 po./sec.). Champ de fréquences: 40-18,000 cycles/sec. à 7 1/2 po./sec. Comprend deux haut-parleurs mobiles, les prises du microphone, du phono et du syntonisateur avec bouton de commande, la prise de l'écouteur stéréophonique et deux microphones "dynamiques" Sony—\$349.95

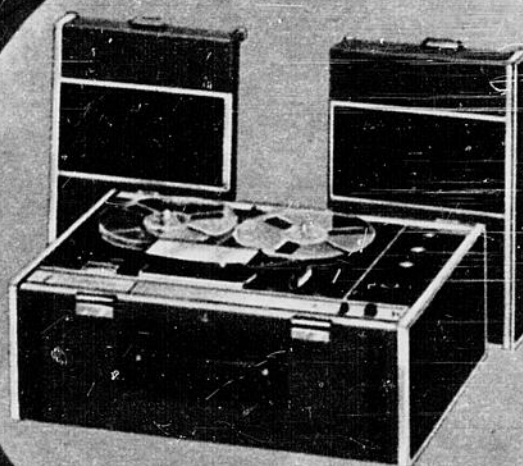
SONY TC-230W—Un véritable studio d'enregistrement au foyer utilisant l'incomparable stéréophonie Sony. Quatre pistes. Trois vitesses (1 7/8, 3 3/4, 7 1/2 po./sec.). Dans un superbe coffre en noyer comportant deux haut-parleurs jumelés SS-23 en noyer. Champ de fréquences: 40-18,000 cycles/sec. à 7 1/2 po./sec. Equipé de prises du microphone, du phono et du syntonisateur, d'un écouteur stéréophonique et de deux microphones "dynamiques" Sony—\$399.95

SONY TC-900S—Approprié pour les réunions, les conférences, le foyer, le bureau. Système de contrôle entièrement automatique du niveau d'enregistrement. Fonctionne sur piles électriques ou sur le courant électrique. Ne pèse que six livres. Vitesses: 1 7/8 et 3 3/4 po./sec. Champ de fréquences: 50-14,000 cycles/sec. à 3 3/4 po./sec. Equipé d'un coffre, d'un microphone "dynamique" Sony (avec bouton interrupteur et de mise en marche incorporé) et des piles—\$99.95

SONY 4R-56—Un nouveau modèle Sony d'une grande sensibilité. Il capte même les postes lointains sans déformation et rend un son pur. Coffret en styrene remarquable avec enjolivement de chrome. Muni de quatre piles de stylo-lampe et d'un étui—\$29.95



TC-105



TC-530



TC-230



TC-230W



TC-900S

SONY 5F-90W—AM/FM portatif, de peu d'encombrement et jouissant de la précision Sony. Haut-parleur ovale pleine grandeur. Volume puissant. Haute qualité sonore, sans déformations, à transistors. Style magistral, noir et argent ou bleu et argent. Equipé d'un écouteur, d'une pile et d'un étui—\$69.95

SONY 6R-11—On retrouve la qualité Sony dans cet appareil portatif fait pour la maison, la villa, la plage, le chalet de ski. Une réception admirable partout et un son de grande qualité rendu par le haut-parleur de 3 1/2 pouces qui envahit la pièce. Equipé d'un écouteur, de piles et d'un étui de cuir—\$39.95

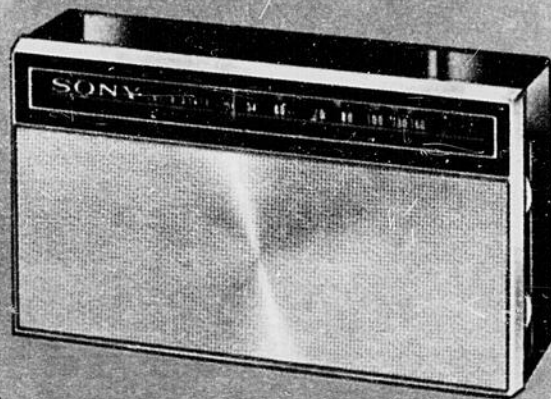
SONY 8F-38D—Une conception nouvelle en fait de radiorécepteurs de la part de Sony. AM/FM d'un son riche et cristallin. Poignée encastrée unique. Grand haut-parleur de quatre pouces. Commande automatique des fréquences garantissant une réception FM sans déformation. Bornes pour l'enregistrement multiplex FM stéréophonique, magnétophone et écouteur. Equipé d'une pile et d'un écouteur—\$89.95

On peut se procurer l'appareil multiplex stéréophonique assorti (Sony STA-38) pour utilisation avec le 8F-38D—\$69.95

SONY Sun Set TV7-75W—Le dernier cri en fait de téléviseur à transistors. Une image parfaite même à l'extérieur et en plein soleil grâce à son écran de sept pouces protégé. Fonctionne sur le courant alternatif, sur une pile rechargeable (facultative) ou sur une batterie d'auto ou de bateau de 12V. Image et son sur-le-champ. Ne pèse que 8.6 livres. Equipé d'un fil électrique pour le courant alternatif, d'un écouteur, d'un pare-soleil, d'une borne d'antenne extérieure et d'un couvercle. Pleine garantie—approuvé par la CSA—\$169.95

Pile rechargeable facultative—\$34.95

Tous les produits Sony reçoivent la pleine garantie de **GENERAL DISTRIBUTORS LIMITED:**



4R-56



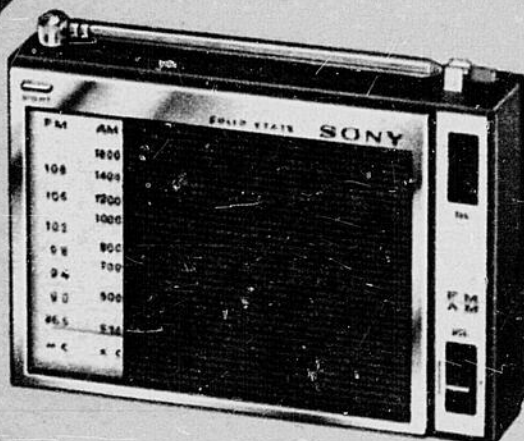
6R-11



8R-43



8FC-45W



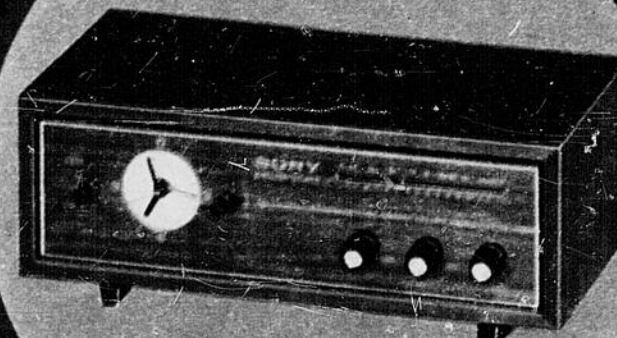
5F-90W



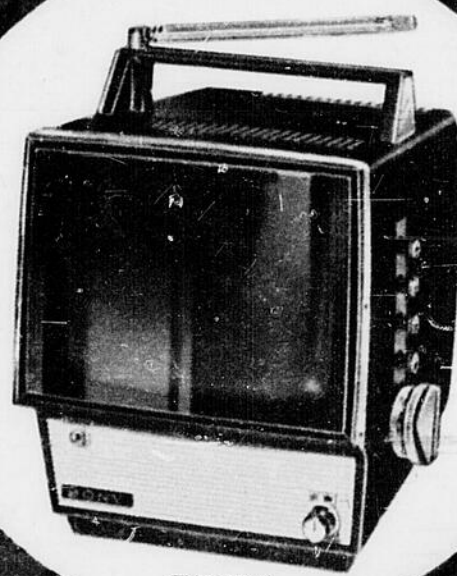
8F-38D



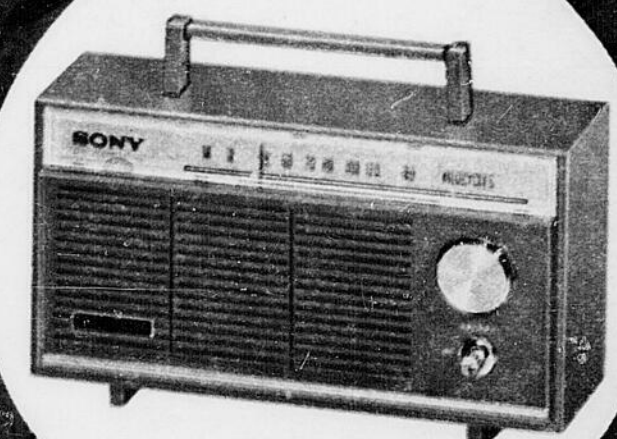
TV9-51W



8RC-44



TV7-75W



8R-42

SONY 8R-43—Vos comédiens, compositeurs et commentateurs prennent un relief nouveau avec ce modèle de table Sony. Le coffret admirablement fini en bois de piano rend une sonorité qui enrichit les sons puissants. Le dynamique haut-parleur de quatre pouces vous livre cette qualité du son à laquelle Sony vous a accoutumé. Muni de quatre piles électriques "D"—\$39.95

SONY TV9-51W—L'électroviseur à transistors Sony "Go-Anywhere" a pour caractéristique la grande sensibilité de sa réception et la haute qualité de son image sur écran de neuf pouces. Ne pèse que dix livres. Fonctionne sur le courant alternatif, sur une pile rechargeable (facultative) ou sur une batterie d'auto ou de bateau de 12V. Noir ou blanc. Equipé d'un couvercle à pression, d'un écouteur, d'un pare-soleil et d'une borne d'antenne extérieure. Pleine garantie—approuvé par la CSA—\$199.95

Pile rechargeable facultative—\$34.95

SONY 8FC-45W—Souriez au lever du jour avec Sony. Ce radio-réveil AM/FM à transistors comprend une commande automatique des fréquences, un contrôle de tonalité et un bouton d'interruption à distance spécial. Audition agréable sans déformation, en tout temps. Style admirable en bois de piano au fini noyer. Sur courant alternatif, à transistors, approuvé par la CSA—\$79.95

SONY 8RC-44—Ce modèle de table vous réveille gentiment au lever du jour. Comprend un réveil encastré. Bouton d'interruption à distance. Le coffret de bois de grand style fait honneur à la chambre à coucher... à n'importe quelle pièce! Sur courant alternatif, à transistors, approuvé par la CSA—\$59.95

SONY 8R-42—Le compagnon idéal où que ce soit! Ce modèle de table Sony donne un rendement sans faiblesses. Le grand haut-parleur dynamique prête une grande richesse à la musique ou à la voix. Coffret bleu clair, vert foncé ou blanc ivoire. Comprend quatre piles électriques "D"—\$29.95

**UN CADEAU
SONY
EST UN
CADEAU
ÉLOQUENT**

SONY®

LE MEILLEUR AU MONDE

MONTREAL • TORONTO • WINNIPEG • CALGARY • VANCOUVER



CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI
ou FILTRE
RÉGULIÈRES ET "KING"

MAL DE DOS
S'il est causé par une
élimination déficiente, il peut
être soulagé en une nuit grâce aux

PILULES K&L

**COUPURES
BRÛLURES**

rapidement calmées et
cicatrisées à l'aide de

L'ONGUENT Antiseptique
"DR. CHASE"

**Nouvelle façon
d'absorber
la gélatine**

Finis les mélanges malpropres de
poudre de gélatine et de jus de fruits
ou de légumes. Prenez les capsules
LISSA, commodes et insipides. N'ac-
ceptez aucun succédané: exigez la
marque LISSA. Chaque capsule con-
tient une quantité plus grande de
gélatine. LISSA se vend au comptoir
des gélatines dans les supermarchés
ainsi que dans les pharmacies. 98¢ les
60 dragées. Adrem Limitée, Toronto
(16).

**GUY
FOURNIER**

Guy Fournier n'hésite ja-
mais à proposer des solu-
tions compliquées aux
problèmes les plus simples;
c'est sa manière de dialo-
guer chaque semaine avec
les lecteurs de **Perspectives**.

nicole

De 233 à 327 jours de souffrance

Tous les matins, je sens mon mari hésiter entre la
nécessité du devoir et le plaisir du farniente. Tandis
qu'il ouvre les yeux de peine et de misère, il lui arrive
quelquefois de me dire: "Je n'ai pas fermé l'oeil de la
nuit."

(Haletant): "Je dois couvrir une mauvaise grippe."

(Pensif): "Mon front est brûlant; je fais sûrement de
la fièvre."

(Ingénu): "Je ne me sens pas bien; je serais mieux de
rester couché aujourd'hui."

(Geignard): "J'ai mal ici, j'ai mal là, non là, enfin,
c'est terrible, cela m'éclanche par tout le corps."

(Tragique): "Je suis très malade, mais évidemment,
toi, tu t'en fiches! il faut, moi, que j'aille travailler!"

Je ne prends jamais à la lettre ces phrases générale-
ment anodines qui veulent m'affoler depuis qu'un jour
de faiblesse je l'ai entendu téléphoner ensuite à son
bureau, et dire: "Je n'irai pas travailler aujourd'hui:
ma femme est malade."

Il est merveilleux, mon mari. Mais c'est un enfant.
Comme au temps de l'école, il rêvait d'avoir la rubéole
pour éviter l'examen de maths, il rêve aujourd'hui de
s'offrir une petite grippe qui permettrait au patron de
voir que ce n'est pas Truc-Machin qui fait tout le tra-
vail au bureau.

Il souffre donc d'une *inertia acuta*, maladie imagi-
naire causée par un virus dont la variété *adulta* s'atta-
que particulièrement aux gens gâtés de toute condition
sociale et économique, et dont l'autre variété, la *scholas-
tica*, fait des ravages parmi les enfants. Ce mal subtil
mais somme toute imprécis fait épisodiquement des
siennes, et atteint une intensité particulièrement le len-
demain des "célébrations"; on n'en trouve pas trace les
jours de congé, les fins de semaine ou durant la saison
des vacances. Il perd de sa virulence à mesure que la
journée avance et que la menace de l'école ou du bureau
s'estompe. L'enfant, ou le mari, est toujours parfaite-
ment rétabli à l'heure de *d'Iberville* ou de *Mission im-
possible*.

C'est pourquoi, madame, agissez avec votre mari
comme votre mère agissait avec vous lorsque vous vou-
liez fuir les problèmes de pluriels en "x": ne répondez
pas "oui" à tous ses caprices. Car, dites-vous bien une
chose: le mari trop gâté dont la femme fait les quatre
volontés n'est pas un mari heureux. Il satisfait son
penchant à la tyrannie, tout en se rendant bien compte
qu'il n'agit pas comme il le devrait.

Car, depuis qu'ils existent, les hommes se sont faits
à l'idée qu'ils devraient gagner leur pain à la sueur de
leur front, mais se demandent parfois pourquoi les
femmes trouvent si naturel de les voir transpirer pour
gagner le pain du ménage. Il est vrai que nous sommes
nombreuses à revendiquer l'honneur de partager cette
peine, et que notre émancipation et notre indépendance
se reconnaissent à la sueur qui perle aussi à notre front!



Remettons à plus tard l'épineuse question de l'égalité
des sexes, ce n'est pas de cet aspect de la question dont
j'ai envie de vous parler aujourd'hui, mais bien de
l'homme nanti d'une épouse au foyer.

Donc, 233 à 237 fois par an — je fais la marge des
vacances, des jours de congé et de ceux qu'on s'octroie,
bien entendu —, les hommes partent chaque matin
pour leur travail. Ça n'a pas l'air bien héroïque, ce n'est
pas extraordinaire non plus, ce serait même à leur avis
souvent fastidieux, parfois même abrutissant.

Et voici où je me pose une étrange question venue
de mes conversations avec les femmes. Il semble que
plus c'est pénible à l'homme, plus c'est bon pour la
femme. La peine de l'homme est une preuve indiscuta-
ble de son amour, ou du moins de son dévouement,
sinon de son sens des responsabilités. Plus il travaille,
plus tôt et plus tard il peine, plus la femme semble
satisfaite. Le pauvre chou: il fait ça pour elle. Se trou-
vent ainsi libérées et comblées les puissances d'amour
maternel et de compassion infirmière dont les femmes
sont, c'est entendu, fort bien pourvues.

Celle qui a un mari qui travaille moins fort se sent
frustrée; son mari ne travaille pas comme il devrait. Ce
ne sont pas des histoires que j'invente. Evidemment
certaines femmes se sentent lésées parce que leur mari
travaille beaucoup et ne peut donc leur accorder l'at-
tention qu'elles exigent: "C'est révoltant à la fin d'être
mariée avec un homme qui dit des choses aimables à
des gens indifférents et reste muet comme carpe avec
sa propre femme"; et il se refuse à tous ces bricolages
domestiques que, le souper achevé, elle entasse devant
lui avec ce reproche au bord des lèvres: "Evidemment,
si quelqu'un d'autre te le demandait, tu accepterais
malgré ta fatigue, mais puisque c'est moi . . ." Pour-
tant ces femmes se sentiraient frustrées si leur homme
travaillait moins.

Il leur resterait, c'est vrai, à se trouver elles-mêmes
une activité intéressante. Mme Alphonsine Howlett
nous a parlé, il y a quelques semaines, du travail béné-
vole qui est une solution pour les femmes qui s'en-
nuient, qui n'ont pas besoin de gagner, ou qui tout
simplement, parce qu'elles n'ont pas fait suffisamment
d'études, ne sauraient dénicher un travail qui les va-
lorise.

Je ne sais pas pourquoi je vous ai parlé de cela,
peut-être parce que je crois qu'une bonne partie de
l'entente maritale provient d'une compréhension et d'un
respect au moins égaux des tâches de l'autre. Les hom-
mes doivent consentir à ce que s'épanouissent les possi-
bilités que nous sentons en nous, comme nous devons
comprendre et accepter leur travail non comme une
obligation à notre endroit mais bien comme le moyen
qu'ils ont eux-mêmes de se réaliser.

Nicole Charest



C'est le temps des cadeaux.

Le temps d'offrir une montre Timex
à une personne qui le mérite. Choix
de quatre-vingt-cinq modèles pour
hommes, dames, garçons, fillettes et
adolescents. Modèles antichocs,
étanches, automatiques et électriques.

De \$7.95 à \$59.95.

Le Golden Century de STETSON

Vous ne pensiez quand même pas que Stetson allait laisser passer cette année sans sortir quelque chose de spécial... Et vous aviez raison! Voici la collection Saddle 'n Sage, pour les affaires et pour les loisirs. Ce sont des chapeaux en feutre de fourrure, disponibles en six teintes discrètes. Voyez-les au plus tôt.

Chapeaux Stetson, de \$14.95 à \$100.

SADDLE 'n SAGE

LE TOP DERNIER CRI DE LA MODE D'AUTOMNE



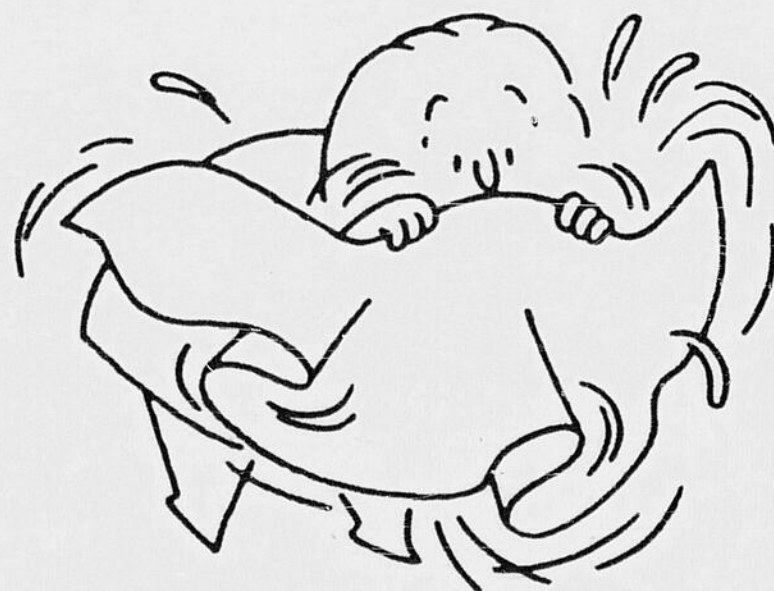
Rogatien Vachon

vient d'avoir 22 ans.

Inconnu des amateurs de hockey il y a moins d'un an, il est devenu gardien de but régulier des Canadiens après ses remarquables exploits

du printemps dernier. La semaine prochaine, Guy Fournier nous parlera du défi qu'a su relever le "p'tit gars de Palmarolle".

Madame Net



Camper

Un nouveau rasoir. Un rasage qui dure 3 heures de plus.

Réglez à S4 pour raser rapidement une barbe très dure. Le cadran ajuste la hauteur de la tête de rasage pour donner un rasage doux, à l'angle requis.

Réglez à S3 pour un rasage plus doux. Les lames sont bien coupantes et les têtes de rasage sont les plus minces que Remington ait découvertes. Vous obtenez ainsi la surface de coupe qui convient à votre épiderme et à votre barbe.

Réglez à S2 pour une barbe ordinaire. Et voyez comment Remington vous donne un rasage qui dure plus longtemps. De cette façon, vous ne vous rasez qu'une fois toutes les 24 heures. Car Remington permet de régler les lames selon vos besoins.

Réglez à S1 pour les régions tendres du cou. Vous obtenez une touche délicate. Vous taillez avec précision les moustaches compliquées. Vous rasez votre cou d'aussi près que vous vous rasez les joues avec d'autres rasoirs.



Réglez à *Trim* pour le rasage parfait des favoris, identique à une coupe professionnelle. C'est la façon adéquate de raser les favoris.

Réglez à *Clean*. Les côtés se découvrent subitement et vous nettoyez en soufflant. Un travail normalement salissant qui s'effectue vite et proprement.

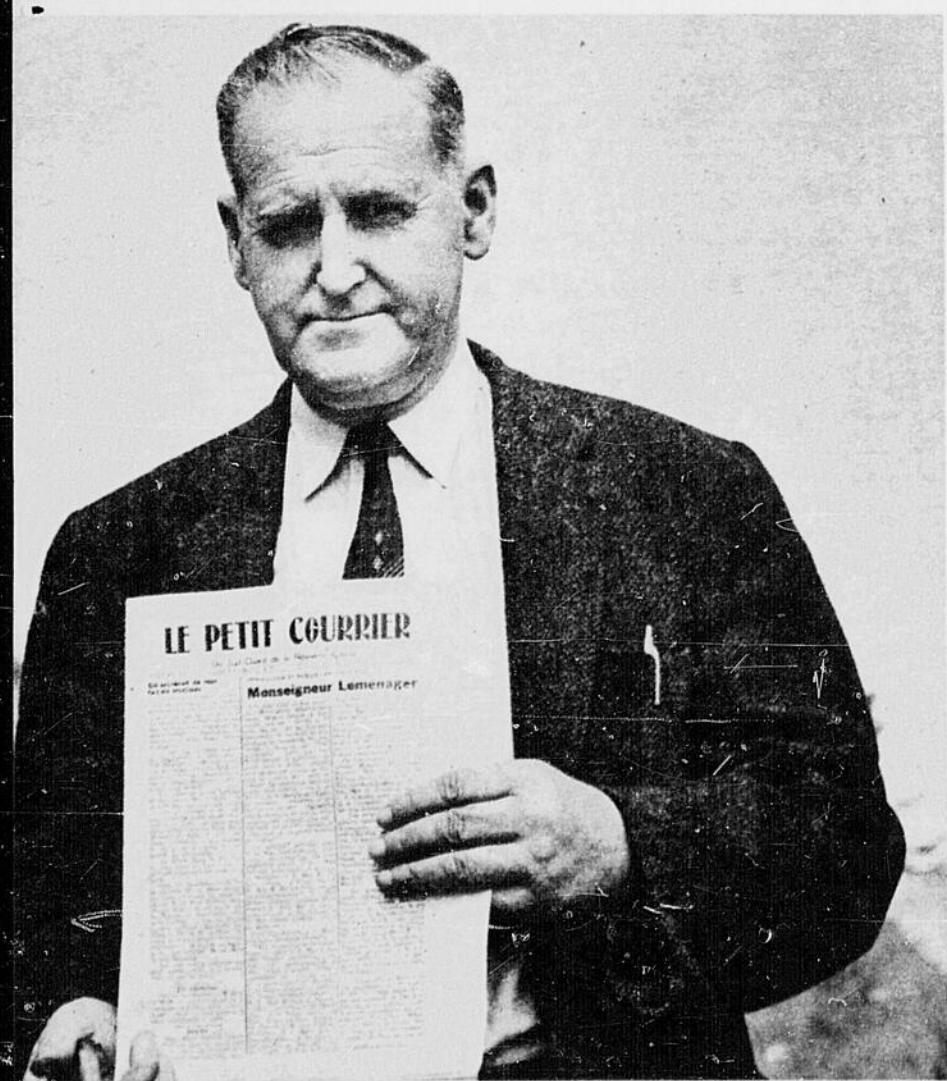
Le rasoir Remington Selectro est un nouvel appareil de rasage. Comparé à celui-ci, tout autre rasoir, qu'il soit de sûreté ou électrique, paraît démodé. C'est le seul rasoir à cadran. Vous le réglez selon votre barbe et votre épiderme. Vous obtenez un rasage qui dure 3 heures de plus. Avec ou sans fil.

SPERRY RAND

REMINGTON
ELECTRIC SHAVER DIVISION/TORONTO



Au bord d'une baie de la Nouvelle-Ecosse, le village de Pubnico (autrefois Pomboncoup), fondé en



M. Désiré d'Eon, directeur du Petit Courrier, seul hebdomadaire francophone en Nouvelle-Ecosse.

par Jacques Coulon
Perspectives

A PUBNICO, LA MOITIÉ DES GENS S'APPELLENT D'ENTREMONT

ILS SONT SEPT; sept petits villages blottis dans la longue rade de Pubnico Harbour, à l'extrémité sud de la Nouvelle-Ecosse. En tout, quelque 2 200 personnes en majorité d'origine acadienne, dont une bonne moitié s'appellent d'Entremont. Ils vivent sur ce rivage rocailleux, impropre à l'agriculture, depuis plus de trois siècles et, à l'exception d'un grand nombre de d'Entremont qui au cours des ans ont essaimé dans les Etats américains de Nouvelle-Angleterre, ceux de Nouvelle-Ecosse sont restés groupés autour de la baie profonde qui, en 1756, vit le départ pour l'exil de leurs ancêtres. Dans l'annuaire du téléphone, les d'Entremont prennent la part du lion, suivis par les Le Blanc, les Amirault, les Surette et les anglophones. S'ils sont proportionnellement nom-



1651 par Philippe et Madeleine d'Entremont.

breux à l'heure actuelle, ils le furent bien plus il y a cent ans, avant que l'émigration vers "les Etats" n'ait quelque peu dispersé le clan.

Dans les sept villages — Pubnico, East Pubnico, Middle East Pubnico, Lower East Pubnico, West Pubnico, Middle West Pubnico et Lower West Pubnico —, il y a bien sûr des anglophones, comme partout ailleurs dans le comté de Yarmouth, si bien que beaucoup de d'Entremont ont hérité d'un prénom emprunté au voisin. A l'occasion, on s'appelle Allan, Craig ou John d'Entremont . . . C'est un des résultats de l'entente cordiale qui semble régner là-bas entre Acadiens parlant français et Canadiens anglais, entente cordiale que personne ne désire vraiment remettre en question.

Suite à la page suivante



L'EXPLICATION D'UN PHÉNOMÈNE:

POURQUOI BEEFEATER

est passé dans un certain vocabulaire canadien . . . le vocabulaire des heures agréables ■

Il n'y a pas si longtemps, il était encore convenable de commander "un martini", "un gin et tonic" ou "un gin sur glace" ■ Mais maintenant, et de plus en plus, les gens bien sont plus précis: ils disent "un Beefeater" ■

Ça va de soi: Beefeater est le gin importé, Celui-qui-vient-de-Londres ■ Voilà le secret de son arôme subtil et inimitable . . . le secret de cette indéfinissable différence qu'exigent les gens qui savent vraiment apprécier la détente des heures agréables ■

Quant à nous, qui distillons le Beefeater à Londres depuis plus d'un siècle, cela n'est pas pour nous surprendre: vous avez simplement découvert, comme de plus en plus de gens, qu'il y a vraiment une différence entre un "London dry gin" et un dry gin qui vient de Londres ■

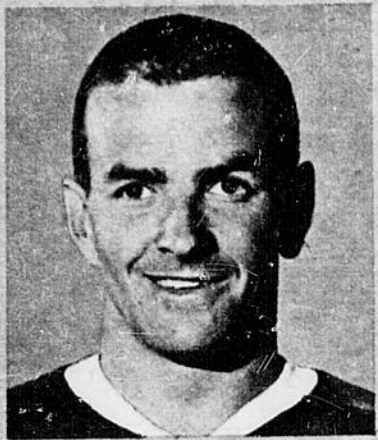
Vous pouvez vous permettre d'être capricieux ■ Alors, soyez donc précis, dites toujours "un martini au Beefeater", "un Beefeater et tonic", ou "un Beefeater sur glace" ■

Beefeater. Distillé à Londres



Beefeater Beefeater

Le dry gin importé qui se vend le plus en Amérique du Nord. Distillé et mis en bouteilles à Londres depuis plus d'un siècle par la famille Burrough.



**Avec
un Parker Jotter,
Dave Keon peut
signer 40,000
autographes
sans cartouche
de rechange.**



**C'est ça,
un stylo Parker.**

Le Parker Jotter écrit 80,000 mots, assez pour signer des autographes durant deux hivers consécutifs... sans interférence, sans accrochage, sans ennui d'aucune sorte.

La bille poreuse du Parker Jotter glisse sur le papier avec autant de facilité qu'un joueur de hockey sur la glace.

L'équipe Jotter comprend les pointes extra-fine, fine, moyenne et large, le stylo porte les couleurs de votre choix.

Procurez-vous sans délai un Parker Jotter. Même si vous n'avez pas beaucoup d'autographes à signer, il travaillera tout aussi bien sur un chèque, une lettre ou tout autre bout de papier. **\$1.98***

*Prix de détail suggéré.

 **PARKER** le stylo qui mérite qu'on l'achète. Parker Pen Co., Ltd., Don Mills (Ont.)

PUBNICO

Suite de la page précédente

A toute fin pratique, la supériorité numérique des d'Entremont a causé le même embarras que les Tremblay au Lac-Saint-Jean, d'autant plus que les rues des villages ne portent pas de nom et les maisons pas de numéro. Alors on utilise encore couramment une bonne vieille formule qui naguère a fait ses preuves et est, paraît-il, toujours bien commode. On parlera de Désiré d'Entremont, à Charles et à Augustin, ce qui est une façon discrète de rendre hommage aux parents, vivants ou morts. L'étranger, lui, s'obstine à croire que des numéros aux maisons feraient mieux l'affaire. Qu'importe! le pittoresque est sauf.

Industrieux, tenaces, les gens des villages autour de la longue baie sont légèrement plus nombreux qu'ils ne l'étaient voilà 25 ans. La pêche au hareng, aux pétoncles et aux homards est la principale ressource en plus de quelques petites industries. En été, on moissonne aussi le long des plages la "mousse irlandaise", une algue utilisée par diverses industries. Les gens des villages ont à leur disposition cinq écoles, deux Caisses populaires et deux grands magasins coopératifs.

Ils ont conservé, comme les Acadiens de Yarmouth, Saulnierville, Weymouth ou Digby, un parler qu'on prétend savoureux mais que l'étranger peut avoir certaines difficultés à saisir. C'est à West Pubnico que se publie le seul hebdomadaire de langue

quelques autres familles amenées de France par Charles de La Tour, gouverneur de l'Acadie. Au début, Pubnico s'appelait "Pomboncoup" et l'on ne sait pas au juste par quel vice de prononciation on en est venu au nom actuel. Ce qui est certain, c'est que la petite colonie se développa très lentement. Philippe d'Entremont et son épouse Madeleine allèrent s'établir à Port Royal vers 1695 et, en 1756.

Depuis 1651, les d'Entremont sont restés Acadiens

il y avait environ 250 personnes dans les établissements autour de la baie. Ce fut l'année du "grand dérangement" de Pubnico — une année après l'expulsion des Acadiens de Grand-Pré et de Port Royal. L'expulsion, à Pubnico, fut à vrai dire une expulsion double. La première phase eut lieu à Barrington Passage où tous les étés bon nombre d'Acadiens allaient faire la pêche, emmenant avec eux leurs familles et logeant dans de petites maisons appelées "cabanaux".

Au printemps de 1756, ils s'y rendirent donc comme de coutume, et ce fut là que, dans la nuit du 21 avril, les hommes du colonel Prebble tombèrent sur eux et les transportèrent par mer à Boston, où ils arrivèrent neuf jours plus tard. Il y avait en tout 72 hommes, femmes et enfants. Cette déportation, toutefois, laissait un certain nombre de gens à Pubnico même. Ils y vécurent jusqu'au mois de septembre 1758 dans une tranquillité relative, jusqu'à ce que le gouverneur Charles Lawrence ordonne au colonel Robert Monckton de régler le sort de Pubnico. Le village, cette fois, fut rasé, et les habitants, probablement au nombre de 70, transportés à Halifax et emprisonnés à l'île George.

Ce ne fut cependant pas la fin des établissements de la baie de Pubnico. Lorsqu'en 1763, au Traité de Paris, les exilés acadiens reçurent la permission de rentrer chez eux s'ils le désiraient, les descendants de Philippe d'Entremont et quelques familles de Pubnico reprirent le chemin de la baie tranquille. Ils jetèrent les bases de ce qui est aujourd'hui West Pubnico et East Pubnico. Dans ce dernier village, on montre encore la maison, reconstruite et restaurée en partie, de celui qui fut le premier magistrat acadien de Nouvelle-Ecosse: Benoni d'Entremont, petit-fils de Philippe d'Entremont, l'ancêtre fondateur.

Ce Benoni, qui avait connu les mi-



A East Pubnico, le petit monument en l'honneur de Simon d'Entremont.

française de Nouvelle-Ecosse, le *Petit Courrier* — environ 2 000 exemplaires — dont le directeur, M. Désiré d'Eon, est un d'Entremont par sa mère.

Tenaces, ils le sont puisque Pubnico a tout juste neuf ans de moins que Montréal. Dominant la mer, sur une sorte de petite terrasse naturelle d'où l'on découvre toute la baie, un monument très simple rappelle au passant que le sieur Philippe d'Entremont vint s'établir ici en août 1651, avec

Suite page 34

**Pouvez-vous imaginer
un meilleur moyen
de démontrer
la légèreté du fer
à repasser Sunbeam?**



Examinez bien ce dessin. Vous verrez que notre réputation tient à un fil.

Bien que ce fer à vapeur, à jet et à sec soit très léger, il repasse à la perfection. Les 36 événements de la semelle polie, fini satin, dispersent une vapeur uniforme qui forme un coussin et fait glisser le fer. Une simple pression sur le bouton répand une fine buée chaude pour le repassage des plis

tenaces. Plus besoin d'humecter le linge.

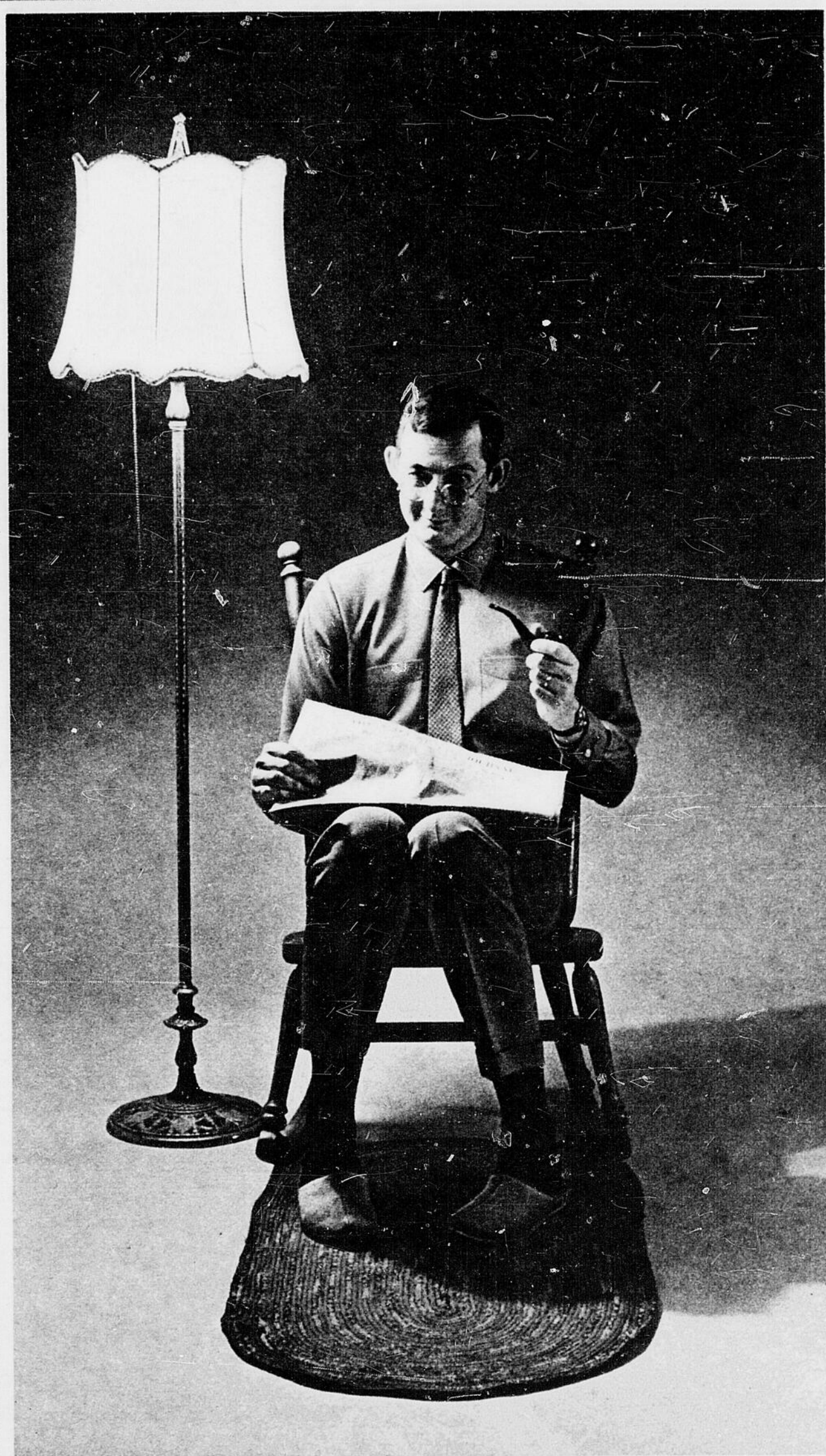
Et voici quelques autres avantages: un guide de chaleur pour tissus, une mesure pour le niveau d'eau facile à lire—sans oublier une poignée toujours fraîche, grâce à sa fabrication spéciale.

Vous avez besoin d'un nouveau fer? Voyez sans tarder la gamme complète des fers à repasser Sunbeam.



FABRICATION SOIGNÉE...
SERVICE ASSURÉ

© SUNBEAM



Il exige toujours les vêtements Koratron® infroissables

Le mari de Louise est l'homme le plus élégant du quartier. Lui et son fils portent des vêtements Koratron® à repassage permanent. Elle n'a donc qu'à presser les boutons de commandes des machines à laver et à sécher pour que leurs pantalons et leurs chemises soient impeccables. Elle a pensé la première aux vêtements Koratron, les vêtements qui sont vraiment infroissables; mais maintenant qu'ils les connaissent, les hommes les préfèrent aussi. Seuls, les hommes portant des vêtements Koratron peuvent sortir à la pluie battante et voir leurs vêtements se défroisser en séchant. (Le mari de Louise exige des imperméables Koratron également.) Il n'est pas si bête: il sait reconnaître une bonne épouse...



Koratron Company of Canada Limited, Montréal ©1967 Koratron Company

PUBNICO

Suite de la page 32

sères de l'exil et du retour en terre promise, était un rude gaillard et un marchand entreprenant. Il avait construit une robuste goélette, la *Bonaventure*, et commerçait avec les îles Saint-Pierre-et-Miquelon et les importateurs d'Halifax. Un jour de novembre 1778, son frère Paul et lui tombèrent sur l'équipage d'un corsaire bostonien qui, de temps à autre, aimait se faire la main sur les hameaux de pêcheurs de la région. Grâce à leur courage, à leur roublardise, les frères d'Entremont s'en tirèrent magistralement, mais l'aventure aurait pu fort mal tourner.

De grand matin, Paul d'Entremont, un gros homme court et rond, était devant son petit magasin de East Pubnico lorsqu'il vit apparaître, à l'entrée de la baie, un voilier inconnu. Très vite, il se rendit compte qu'il ne s'agissait pas de la goélette de son frère, en voyage à Saint-Pierre-et-Miquelon, mais de quelque bâtiment pirate, sans doute, comme il en rôdait souvent de Boston à Halifax. Paul rentra précipitamment dans sa maison, réunit femme et enfants et, ensemble, ils

Simon d'Entremont fut le premier Acadien à siéger à Halifax

allèrent dissimuler ce qu'ils avaient de plus précieux dans un bois voisin.

Le gros d'Entremont avait vu juste. Peu de temps après, l'étrange vaisseau jetait l'ancre face aux maisons du village. Une barque s'en détacha montée par six hommes armés jusqu'aux dents qui bientôt sautèrent sur la grève et coururent droit à l'entrepôt du marchand. Celui qui semblait mener le groupe, un type maigre et hirsute, se planta devant Paul d'Entremont en se frottant les mains. "Alors, dit-il, qu'avez-vous à nous donner cette fois?" "Rien d'autre que ce que vous trouverez dans la maison", répondit Paul calmement. Les pirates entrèrent, examinèrent soigneusement l'entrepôt et la petite demeure familiale et réapparurent bientôt portant un baril de mélasse, un sac de pois et un peu de farine. Le grand type maigre donna une bourrade dans le ventre du marchand et dit: "Comment diable pouvez-vous être si gras en étant si pauvre?" "En nous procurant honnêtement le peu que nous avons", fit le marchand. Le grand type maigre trouva la répartie plaisante, et les autres éclatèrent de rire. Ils s'éloignèrent tranquillement et regagnèrent le navire qui leva l'ancre.

Mais l'histoire ne s'arrêta pas là. Car le hasard voulut que Benoni d'Entremont, sur sa *Bonaventure*, approchât de la baie de Pubnico comme le corsaire en sortait. Il tenta bien de forcer l'allure, mais sa goélette, lourde et ventrue, n'était pas taillée pour les courses rapides. Le voilier pirate fondit sur lui, l'aborda et une vingtaine de chenapans maîtrisèrent ses hommes.

La prise était bonne. La *Bonaventure* transportait des tissus, des vivres et suffisamment d'alcool pour saouler une compagnie. Restait un petit détail: qu'allait-on faire de Benoni et de ses quelques matelots? Celui qui commandait le corsaire bostonien alla au plus simple et décida de les jeter à la mer. Mais comme au fond c'était sans doute un tendre pirate, il fit approcher son bâtiment à moins d'un mille des côtes avant de les expédier à l'eau l'un après l'autre. Puis il plaça une dizaine de ses hommes à bord de la goélette et cingla vers le large.

Jusque-là, Benoni et ses hommes s'en tiraient fort bien. Ils allaient faire mieux. A peine sortis de l'eau, des pêcheurs leur offrirent des vivres, des vêtements chauds. Entre-temps, le vent était soudainement tombé, et la *Bonaventure* restait en panne, voilure amenée, à moins de trois quarts de mille

du rivage. Benoni, qui croyait à la chance, comprit qu'elle lui faisait de l'oeil. La nuit tombée, il se glissa dans une barque légère, avec quatre hommes et, après avoir enveloppé de chiffons l'extrémité des avirons, ils ramèrent doucement vers la Bonaventure.

Chacun sait que l'alcool a toujours perdu les pirates. Or ceux-ci n'étaient pas autrement que les autres. Si bien qu'en entendant les chants, les éclats de voix qui montaient du navire, Benoni jugea que les pirates étaient mûrs.

La suite de l'histoire, on la devine facilement. Benoni et ses hommes grimpèrent sur le pont de la Bonaventure, crièrent et firent un tel tapage que les pirates, ivres-morts et croyant être assaillis par un grand nombre d'adversaires, jetèrent leurs armes et se rendirent sans difficulté. Et l'Acadien rentra au port, non seulement avec la Bonaventure recouverte, mais aussi avec les quelques vauriens qui avaient tenté de piller le magasin de son frère Paul, peu de temps auparavant... Aujourd'hui encore, dans les villages bordant la baie de Pubnico, les anciens connaissent l'histoire de ce Benoni, l'audacieux marchand. Mais il n'est pas, à proprement parler, le héros familial du clan séculaire des d'Entremont. Cette année, les villageois de East Pubnico discutèrent, eux aussi, d'un projet du Centenaire. Ils décidèrent d'offrir au plus fier de leurs ancêtres une stèle de marbre qui rendit enfin justice à sa mémoire. Cet homme était un d'Entremont et, comme par hasard, l'un des fils de Benoni d'Entremont. Né à East Pubnico le 28 novembre 1788, Simon d'Entremont s'intéressa très jeune aux affaires publiques de son temps. Lorsque le township d'Argyle, dans le comté de Yarmouth, reçut le droit d'élire un représentant à la législature d'Halifax, Simon se porta candidat contre Thomas Willett d'Argyle qu'il battit par 63 voix de majorité. A l'ouverture de la 15e session de l'Assemblée législative, le 31 janvier 1837, il remplaça Frédéric Robichaud, député du comté d'Annapolis et gravement malade. Mais à cette époque, il arrivait qu'on exigeât des membres de la Chambre le fameux serment du Test qui niait un certain nombre de dogmes catholiques en plus d'être un acte d'allégeance au roi d'Angleterre.

Quand vint le moment de prêter serment et d'occuper son siège, Simon se tint un peu à l'écart. Ses collègues le pressèrent de faire comme eux. "Montrez-moi, dit-il, le texte du serment qu'il faut que je prête." On le lui présenta et, après l'avoir lu, Simon d'Entremont fit mine de se retirer. "J'avalerais plutôt un chien de mer, la queue la première, que de jurer ça".

Cette réplique inattendue scandalisa certains députés, étonna vivement les autres. On insista poliment auprès de l'Acadien qui ne voulut rien entendre. Finalement, l'affaire fut portée devant le lieutenant-gouverneur qui amenda le texte du serment, après quoi Simon alla prendre son siège parmi ses collègues qui rendirent hommage à son courage. Lorsqu'il mourut, à 98 ans, nombre d'anglophones assistèrent à ses funérailles.

Avant que cette épitaphe ne fût gravée, dans le petit cimetière de East Pubnico, bien peu de gens se souvenaient qu'un d'Entremont avait eu un mot historique. Désormais, ils n'ont plus guère d'excuse. ◀

Il y a **MARTINI** et **MARTINI**



LEGER.

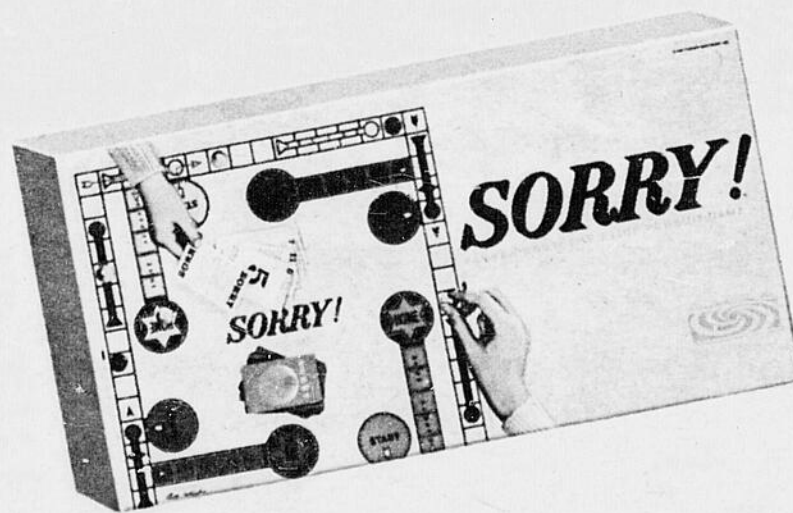
fruité, sec à souhait, le vermouth Martini Extra Dry n'est pas **uniquement** le vermouth par excellence du célèbre "dry martini". En effet, bien des connaisseurs le préfèrent tel quel, bien froid (avec ou sans glace) et garni d'un zeste de citron. Essayez-le et vous direz, vous aussi: "Martini Extra Dry—extraordinaire!"

Demandez le vermouth sec Martini Extra Dry ou, tout simplement, le no 559-G. Produit et embouteillé en Italie par Martini & Rossi.

MARTINI

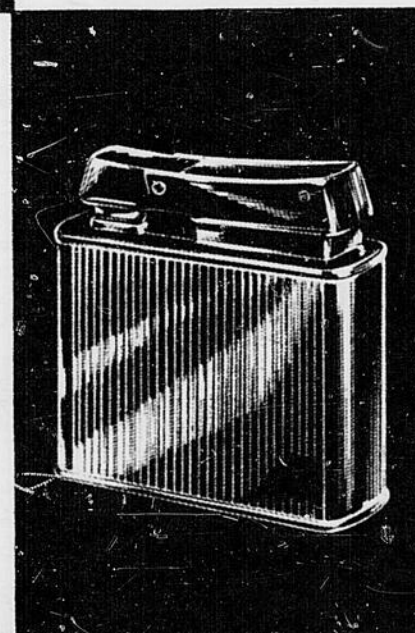
Martini extra dry - extraordinaire

Ce soir,
pourquoi ne pas jouer au



faites vos jeux avec
Parker Brothers

Garantie de 10 ans!
Populaire à travers
le Canada

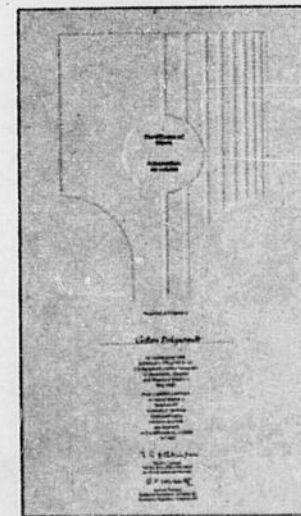
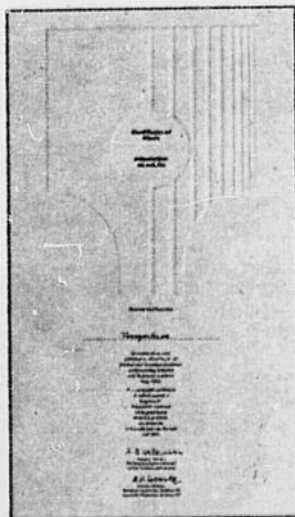


Briques de qualité
Modèles de \$1.98 à \$3.95

fisher

Perspectives

a gagné à plusieurs
reprises des prix
dans des concours
d'arts graphiques
pour la haute tenue
de sa présentation.



Longuement préparés, trop vite mangés

"CE qu'il y a de décourageant avec les hors-d'oeuvre, c'est qu'après des heures de préparation ils sont engloutis en cinq minutes."

Beaucoup d'hôtesse m'ont fait cette réflexion en apparence désabusée. Mais je la renverse toujours à leur avantage:

"C'est encore la meilleure forme de compliment qu'on puisse vous adresser!"

Et aucune femme qui ne sourie d'aise . . .

L'époque des réceptions avançant à grands pas, voici quelques recettes de hors-d'oeuvre pas trop compliquées et qui seront vite . . . englouties.

BOULETTES D'AGNEAU

- 1 livre d'agneau maigre, haché
- ¼ de tasse de jus de citron
- ½ tasse de piment vert, finement haché
- 1 cuil. à thé de sel
- 1 tasse de chapelure fine
- 1 oeuf, légèrement battu
- ¼ de cuil. à thé de romarin
- 1 petite gousse d'ail, broyée
- ½ tasse de lait

Mêler tous les ingrédients. Façonner en très petites boulettes (environ ¾ de pouce de diamètre). Disposer, en une seule couche, dans un plat à cuire peu profond. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Chauffer le four à 400°. Cuire les boulettes au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soit joliment brunies; les tourner une fois pendant la cuisson. Servir très chaud, sur des cure-dents. (Environ 8 douzaines)

CHAUSSONS AUX CREVETTES

- 1 boîte de 4¼ onces de crevettes
- 2 cuil. à table de beurre ramolli
- 2 cuil. à table de persil haché finement
- ½ cuil. à thé de sel assaisonné
- Pâte à tarte pour 2 croûtes de 9 pouces
- Paprika

Bien égoutter les crevettes. Les rincer à l'eau froide courante, les bien égoutter et les hacher finement. Ajouter le beurre, le persil et le sel assaisonné et bien mêler.

Préparer la pâte en utilisant votre recette favorite ou un mélange et la rouler en une abaisse mince. Tailler en 48 ronds avec un emporte-pièce à biscuits, de 2 pouces. Mettre une petite cuillerée du mélange aux crevettes au centre de chaque rond, humecter le bord des ronds et les replier, sur la garniture, pour faire de petits chaussons. Mettre sur une plaque à biscuits et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Chauffer le four à 425°. Cuire les chaussons au four pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis. Saupoudrer légèrement de paprika et servir très chaud. (Environ 4 douzaines)

Suite page 38

Chauds ou froids, c'est toujours avec grand enthousiasme que les hors-d'oeuvres sont accueillis et donnent le ton à une réception.

Le dîner de Noël, c'est votre heure de gloire.

Vous en préparez le menu depuis belle lurette. Le gâteau aux fruits est prêt longtemps d'avance: il faut bien qu'il vieillisse un peu. Vous avez déjà fait les tourtières... la bûche de Noël. Le jour même, il y aura bien assez de la dinde à surveiller.

Pour réussir toutes ces bonnes choses sans craindre de vous tromper, il vous faut des ingrédients sur lesquels vous pouvez compter. La farine Five Roses par exemple. Elle est fine, toute légère, naturellement douce. Elle est si facile à utiliser qu'elle vous promet d'avance le succès.

Pour votre heure de gloire, au dîner de Noël, prenez la farine qui mérite votre confiance, la farine Five Roses.

Avec la farine Five Roses, vous croirez presque au Père Noël.



**On nourrit bien son monde
avec Five Roses.**



BOULETTES AU FROMAGE A LA CRÈME

- 1 paquet de 8 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
- 2 cuil. à table d'oignon haché très finement
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1 cuil. à thé de jus de citron
- 1 cuil. à table de crème
- Noix finement hachées, persil finement haché et paprika

Bien mêler le fromage, l'oignon, la sauce Worcestershire, le jus de citron et la crème. Refroidir au réfrigérateur.

Façonner en très petites boulettes (environ 3/4 de pouce de diamètre), sitôt que le mélange est assez refroidi pour être ferme. Rouler les boulettes dans les noix, dans le persil ou dans le paprika pour leur donner des aspects variés. Refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. (Environ 3 1/2 douzaines)

TOMATES NAINES

1. **Fendre** les tomates, à partir du pédoncule, sur la moitié de leur hauteur. Mettre une huitre fumée dans chaque fente et bien refroidir au réfrigérateur.
2. **Creuser** un petit trou sur le dessus de tomates naines. Remplir de fromage à la crème à la ciboulette, à l'aide d'une seringue à pâtisserie. Bien refroidir au réfrigérateur. (Si vous ne trouvez du fromage indiqué dans le commerce, vous pouvez ajouter 1 cuil. à table de ciboulette hachée très finement à un paquet de 4 onces de fromage à la crème ramolli.)

CANAPÉS AUX CRABES

- 1 paquet de 5 onces de chair de crabes
- 1/4 de tasse de mayonnaise
- 1/4 de tasse de fromage parmesan râpé
- 1/4 de cuil. à thé de sauce Worcestershire
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- Une pincée de sel d'ail
- Ronds de toast melba
- Pimento, taillé en allumettes
- Brindilles de persil

Egoutter la chair de crabes et l'émietter, à la fourchette. Ajouter la mayonnaise, le fromage, les sauces Worcestershire et Tabasco et le sel d'ail, en mêlant bien. Refroidir au réfrigérateur jusqu'à peu avant le moment de servir.

Allumer le grilloir du four. Mettre une couche épaisse du mélange sur les ronds de toasts melba, en recouvrant ces derniers jusqu'au bord. Les mettre dans une plaque à griller. Griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à

ce que ce soit très chaud. Laisser refroidir légèrement et couronner chaque canapé d'un petit morceau de pimento et d'une brindille de persil. (Environ 2 douzaines de canapés)

PETITS ROULEAUX DE SAUMON FUMÉ

- 1 paquet de 4 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
- 2 cuil. à table de concombre finement haché, égoutté
- 1/8 de cuil. à thé de feuilles de fenouil, séchées
- 1/2 livre de saumon fumé en tranches minces

Bien mêler le fromage, le concombre et le fenouil. Badigeonner les tranches de saumon du mélange et les rouler serré. Piquer un cure-dents de fantaisie dans chaque petit rouleau et refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. (Environ 2 douzaines)

BOUCHÉES AU JAMBON BIEN RELEVÉES

- 1 paquet de 4 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
- 1/2 cuil. à thé de raifort
- 1/4 de cuil. à thé de moutarde
- 1/8 de cuil. à thé de sel assaisonné
- 6 minces tranches de jambon cuit (le jambon que l'on trouve tranché, dans le commerce)

Bien mêler, à la fourchette, le fromage, le raifort, la moutarde et le sel assaisonné.

Badigeonner, de ce mélange, 5 des tranches de jambon et les empiler les unes sur les autres. Recouvrir de la tranche non badigeonnée. Presser légèrement sur le tout et bien refroidir au réfrigérateur.

Couper en carrés de 1/2 pouce de côté, au moment de servir et piquer sur des cure-dents. (40 bouchées)

TREMPETTE A L'AVOCAT POUR CREVETTES

- 1 tasse de purée d'avocat (environ 2 avocats moyens)
- 4 cuil. à thé de jus de citron ou de limette
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1/2 cuil. à thé d'oignon finement râpé
- 4 cuil. à thé de moutarde
- Crevettes cuites, bien refroidies

Bien mêler, à la fourchette, la purée d'avocat, le jus de citron ou de limette, le sel, l'oignon et la moutarde. Mettre dans un petit bol et entourer des crevettes. Servir immédiatement.

PETITS ROULEAUX AU JAMBON

- 1 paquet de croissants réfrigérés à cuire, du commerce
- 1 tasse de jambon cuit finement haché
- 3 cuil. à table de relish sucrée, bien égouttée
- 1 cuil. à table de jus de relish sucrée
- 2 cuil. à table de moutarde
- 1 cuil. à thé d'oignon finement râpé
- 1 cuil. à table de mayonnaise
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuil. à table d'eau froide

Ouvrir le paquet de croissants selon les indications mais ne pas séparer la pâte en triangles.

Etendre les 2 morceaux de pâte et les rouler, sur une planche enfarinée, en des rectangles de 12 x 5 pouces. (Rouler suffisamment pour que les petits trous dans la pâte, indiquant où séparer les triangles, soient bien bouchés.)

Couper chaque rectangle de pâte en 16 morceaux de 3 pouces de longueur sur 1 1/4 pouce de largeur.

Bien mêler, à la fourchette, le jambon, la relish, le jus de relish, la moutarde, l'oignon et la mayonnaise. Badigeonner chaque petit morceau de pâte d'un peu de ce mélange.

Rouler chaque morceau de pâte, en commençant par l'un des bouts; presser la pâte, pour bien sceller le joint.

Mettre dans une plaque légèrement graissée, le joint en dessous, et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Chauffer le four à 375°. Battre ensemble le jaune d'oeuf et l'eau et badigeonner les rouleaux de ce mélange. Cuire au four pendant une période de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien brun. Servir très chaud. (32 rouleaux)

CROISSANTS AUX ANCHOIS

- 1 paquet de biscuits réfrigérés à cuire, du commerce
- 2 cuil. à table de pâte d'anchois
- 2 cuil. à table de persil haché finement
- Crème

Retirer les biscuits du paquet, selon les indications. Les rouler, sur une planche enfarinée, pour les amincir à environ 1/16 de pouce d'épaisseur. Couper chacun en 4 triangles et étirer chacun d'eux, légèrement, pour l'allonger un peu.

Mêler la pâte d'anchois et le persil et mettre environ 1/4 de cuil. à thé de ce mélange sur chaque triangle de pâte. Rouler chaque triangle, en commençant du côté opposé à la pointe. Déposer sur une plaque légèrement graissée, la pointe en dessous. Courber un peu les extrémités des petits rouleaux pour leur donner la forme d'un croissant. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Chauffer le four à 425°. Badigeonner légèrement les croissants de crème et les cuire au four pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis. Servir très chaud. (40 croissants)

ROULEAUX AU BEURRE D'ARACHIDE ET AU BACON

- Pain de seigle, tranché mince
- Beurre ramolli
- Beurre d'arachide lisse
- Tranches de bacon

Enlever les croûtes des tranches de pain. Rouler ces dernières, avec un rouleau à pâte, pour les amincir à environ 1/16 de pouce d'épaisseur. Badigeonner légèrement les tranches de beurre d'abord, de beurre d'arachide ensuite. Les couper en bandes de 2 pouces de longueur sur 1 pouce de largeur. Rouler chacune, en partant de l'un des bouts. Entourer chaque rouleau de la moitié d'une tranche de bacon solidement fixée avec un cure-dents. Mettre dans une plaque à griller.

Mettre au four, sous le grilloir, au moment de servir. Faire griller pendant environ 3 minutes, en tournant 1 fois, ou jusqu'à ce que le bacon soit brun. Servir très chaud. ◀



LA BONNE CUISINE de Perspectives par Margo Oliver

Voici enfin le livre que vous attendez depuis des années. Un livre illustré en couleurs où vous trouverez près de 500 recettes élaborées dans les cuisines de Perspectives par Margo Oliver. Seulement \$4.95. Remplissez ce bulletin et postez-le dès aujourd'hui. Si le livre ne vous satisfait pas, vous disposez de 10 jours pour nous le retourner.

LA BONNE CUISINE de PERSPECTIVES

Perspectives Inc., Case postale 1660, Place d'Armes, Montréal 1

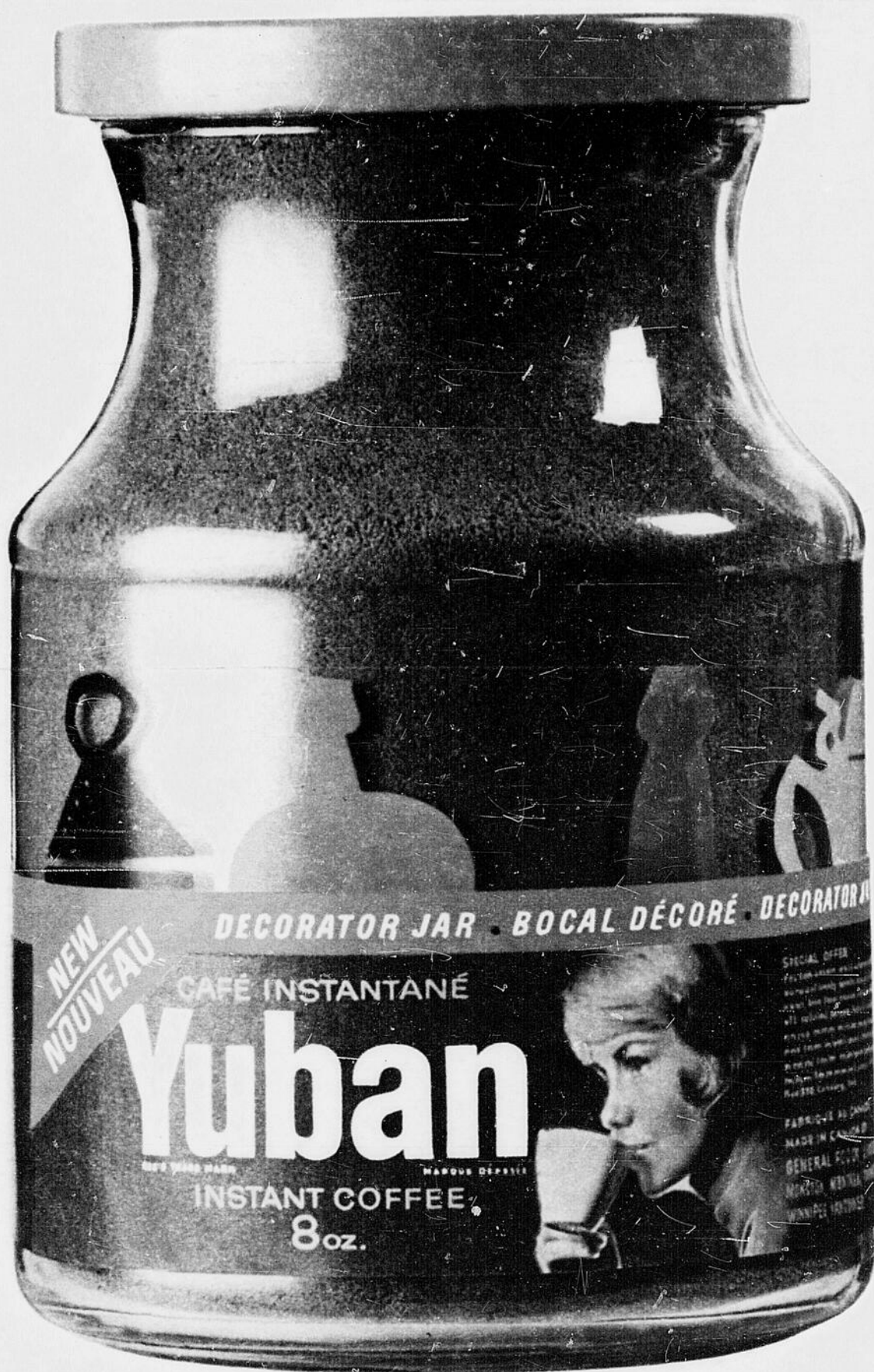
M. Mme Mlle _____

Adresse _____

Ville _____

Arr. _____

Prov. _____



**Yuban instantané:
10¢ en moins...**



**et un bocal décoré en sus!
C'est un contenant tout-usage:
pot à épingles, boîte à biscuits,
tirelire, bonbonnière,
boîte à clous, pot à boutons,
ramasse-tout... et autres.**



ÉCONOMISEZ
10¢



SUR LE
CAFÉ
INSTANTANÉ
YUBAN

10¢

AU MARCHAND: Nous vous rembourserons ce coupon plus 2¢ pour la manutention, pourvu que le client et vous-même ayez respecté les conditions stipulées sur le coupon. Toute autre façon constitue une fraude. Adressez les coupons remboursables à: **GENERAL FOODS, LIMITED, C.P. 4019, Terminal 'A', Toronto, Ontario.**

10¢

67-175-702

MASSIF et impétueux, volubile et pittoresque tout à la fois, Maurice Bellemare, 54 ans, ministre du Travail, est le doyen jovial et truculent de l'Assemblée législative québécoise. Quand il y entra en 1944, il en était alors le benjamin, à 31 ans. Quiconque connaît un peu Maurice Bellemare le soupçonne immédiatement de viser le quart de siècle d'invincibilité politique. Et on n'a aucune raison de croire qu'il n'y parviendra pas.

Incontestablement, le député du "Cap" — le Cap-de-la-Madeleine — comme on appelle familièrement le député du comté de Champlain, est le plus authentique représentant de ce qu'on a appelé pompeusement — et quelquefois ironiquement — "l'école" duplessiste.

Lorsque j'ai sollicité une entrevue, le ministre du Travail était d'une humeur pas trop rassurante. "Je me méfie des journalistes qui cherchent à tirer des confessions des hommes politiques. Du verbiage à n'en plus finir. Des mots, des mots, encore des mots... Pour arriver à quoi, voulez-vous me le dire? Moi, vous comprenez, je ne cherche ni les louanges ni la publicité flatteuse. Avec ce ministère que j'ai sur le dos, je travaille, même vingt heures par jour. C'est ma vie actuellement."

Il fallait rassurer le ministre, le mettre en confiance, l'assurer que nous voulions plutôt tracer un portrait de caractère, de personnalité que de livrer la pensée, les idées de l'homme politique. "Vous comprenez, je n'ai pas de temps à moi. Et puis je vous le répète, je n'y crois pas tellement."

Ce ne fut pas facile. Tous les samedis et toutes les matinées du lundi appartiennent aux électeurs de son comté. C'est comme une sorte de rite sacré, inviolable. Chaque semaine, soixante-quinze, parfois cent citoyens viennent individuellement ou en groupe assiéger le vieux bagarreur de l'Union nationale, lui exprimer leurs doléances, lui confier leurs requêtes. C'est un des traits de caractère du ministre qui expliquent sa popularité et son endurance politique. Tant que le petit peuple votera, Maurice Bellemare sera invincible. Les dimanches, il les consacre à représenter le gouvernement dans telle ou telle assemblée de "corps intermédiaires" ou réunion publique. Les jours de semaine, il est debout dès 6 h 45 du matin pour ne rentrer, souvent, que vers 11 heures du soir. Il occupe une chambre-vivier, confortable mais modeste, dans un petit hôtel privé de la Grande-Allée.

C'est donc là, à une heure tardive, que j'ai rencontré cet homme bourru, solitaire et assez mal connu qui, lorsqu'il abandonne un instant le politicien qui est en lui, caresse des rêves anciens. "Un jour, je vivrai auprès de ma famille, je m'appartiendrai, je lirai à mon goût et je ferai des voyages beaux comme ça." Vers les quatre heures du matin, comme je me prépare à quitter son petit appartement où flottent l'odeur du cigare et le parfum du cognac, Maurice Bellemare, l'homme à tout faire de la politique unioniste, frappe du poing sur son bureau: "Ai-je l'air d'un gars qui s'ennuie", gronde-t-il.

Brutal et tendre, amusant et tragique, défenseur de l'entreprise privée et syndicaliste, comment cet astucieux lutteur a-t-il survécu aux tourmentes politiques et électorales et à six années d'opposition? Comment a-t-il pu conserver son comté, forteresse inexpugnable sur laquelle les meilleures forces libérales se ruèrent en vain? Il se penche, son gros index pointé vers vous, explose. "Tu peux pas rester dans la politique si tu bernas le peuple. Tu composes avec lui ou t'es contre lui. Tu l'as ou tu l'as pas. Si t'es un visage à deux faces, t'es mieux de rentrer chez toi. Quand ils m'ont élu, moi, un gars du peuple, ils m'ont fait toute une faveur. Dans Champlain, les vieux, ceux qui sont mes aînés de 30 ans, m'appellent Maurice. Les fines bouches disent que c'est de la démagogie. Ils ne comprennent pas. C'est pourtant simple, j'ai toujours voulu que l'Union nationale ne déçoive pas le peuple. C'est pour ça que Dozois — un autre invincible — et moi, on tenait le gouvernail à quatre mains alors que Johnson, Bertrand et Gabias se

MAURICE BELLEMARE L'INVINCIBLE

Doyen de l'Assemblée législative et ministre, il a survécu aux tourmentes politiques et à six ans d'opposition

Par Pierre Léger

Photo Léon Bernard



A Québec, Maurice Bellemare prend un instant de détente dans son modeste appartement d'un hôtel de la Grande-Allée.

disputaient la direction du bateau! Après qu'on m'eut choisi candidat de mon parti, en 1944, Duplessis qui revenait en triomphateur me dit: "Maurice, c'est des hommes comme toi dont j'ai besoin." Et il me fit ouvrir la première assemblée de sa campagne électorale dans Trois-Rivières. Il fit de moi le whip du parti et me chargea par la suite de 14 élections partielles. Je les ai toutes gagnées. Ajoute à ça sept élections générales!"

Maurice Bellemare peut raconter des tas d'anecdotes qu'il ponctue invariablement d'un rire sonore et joyeux. Il se renverse sur son fauteuil, tire une longue bouffée de son cigare, les yeux au plafond, et brusquement revient vers nous avec une bonne histoire. "Le 30 août 1944, dit-il, j'arrive encore jeune pour assister à l'assermentation des ministres. M. Duplessis, après m'avoir félicité de ma victoire, dit à un autre de ses députés: "Oui, il est plus beau que moi, mais ça ne paraîtra pas parce que son siège est derrière le vôtre!" Ne croyez pourtant pas que Duplessis avait toujours le dernier mot. Un jour qu'il parcourait un comté gaspésien en compagnie de Patrice Tardif — le conseiller législatif —, il reprocha doucement à celui-ci de plagier ses discours. "C'est vrai, répondit Tardif sans broncher, mais je ne prends que ce qui est bon."

L'un de ses adversaires politiques les plus acharnés, J.-A. Mongrain — aujourd'hui député indépendant de Trois-Rivières à Ottawa —, lui a déjà intenté une action en libelle de \$25 000. C'est que, dans le feu d'une retentissante envolée oratoire comme il en a le secret, le député de Champlain avait comparé son adversaire à ce sous-produit des étables qu'on utilise couramment pour fertiliser la terre... La poursuite judiciaire fut sans lendemain, mais le ministre du Travail se souvient de n'avoir pas retiré ses paroles...

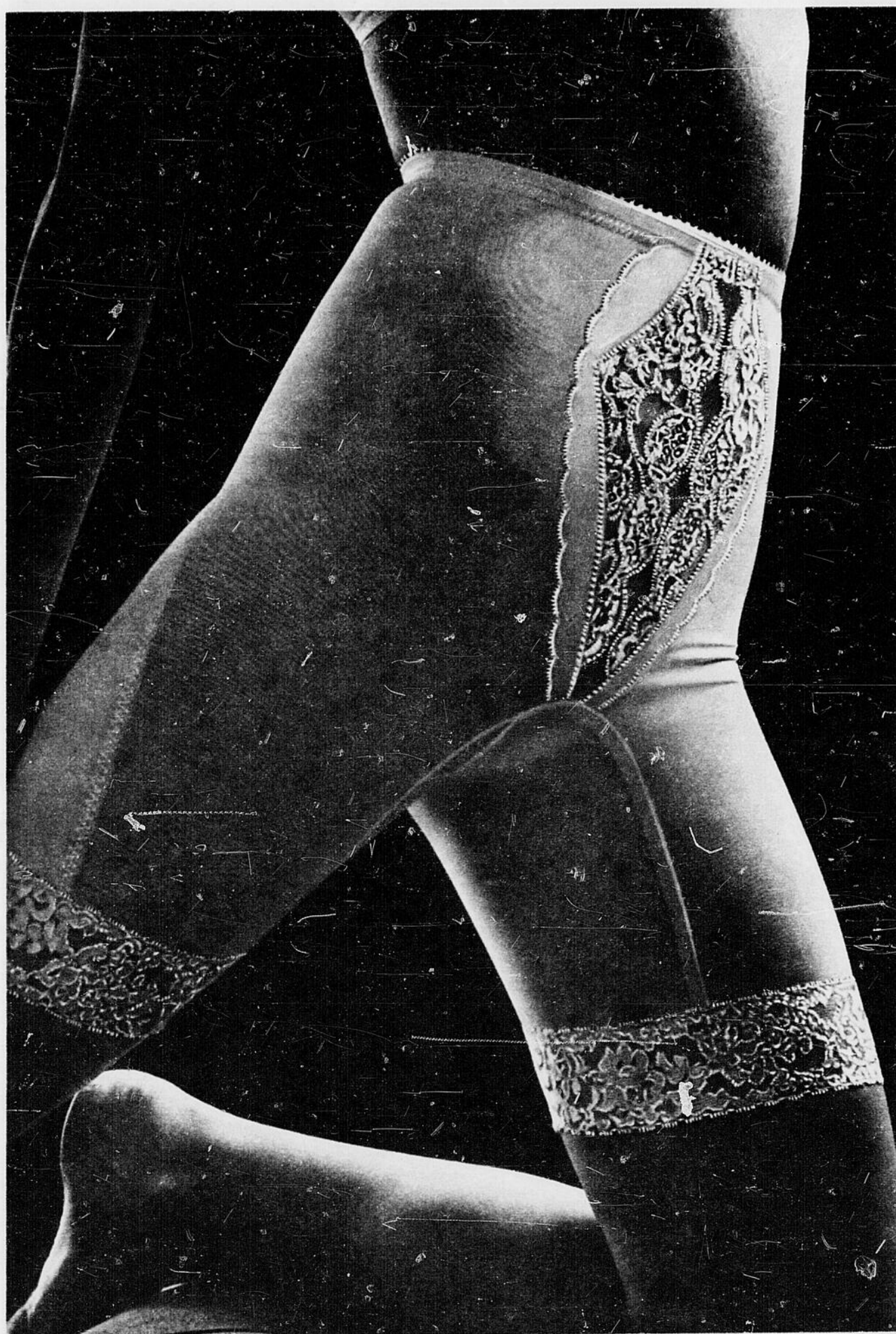
Entre tant de souvenirs politiques, il en est un qu'il évoque toujours avec une petite pointe de tendresse. C'était en 1945 et feu Maurice Duplessis l'avait chargé de remporter sa première élection partielle, dans la Beauce. Maurice Bellemare, sûr de lui-même comme il l'a toujours été, avait décidé de porter un coup fatal au petit château fort libéral qu'était alors Vallée Jonction. Ce qu'il fit puisqu'il enleva le comté avec cent voix de majorité. "A chacune de mes assemblées à Vallée Jonction, se souvient le ministre, je remarquais une très jolie noire avec des beaux yeux vifs. Elle vendait des corsets mais faisait aussi une propagande effrénée pour nous. Un soir, de Saint-Georges de Beauce, je file saluer des partisans à Vallée Jonction. J'arrive dans une salle de danse enfumée et, soudain, je me sens fortement tiré par le bras. Avant que j'aie pu me rendre compte de ce qui m'arrivait, ma belle noire s'accroche à mon cou et m'embrasse sur les joues en criant: "Depuis le temps que je voulais toucher à un envoyé de Duplessis!" Après ça, est-il étonnant que des citoyens du Cap-de-la-Madeleine se soient écriés que "ce serait un péché mortel de ne pas aussi élire Maurice à la mairie"?"

C'est dans l'un des coins les plus pittoresque de la Mauricie, St-Jean-des-Piles, que les parents de Maurice Bellemare, petites gens travailleurs et courageux, s'établirent avant d'aller vivre à Grand-Mère où devait naître le futur filleul politique de Maurice Duplessis. Il était le troisième d'une famille de 14 enfants.

A l'époque, une indigence plus ou moins généralisée rongeaient les familles mauriciennes, et le jeune Bellemare dut quitter l'école dès la septième année. Adolescent, il goûtera à la rude vie de bûcheron dans les chantiers de la Consolidated Paper. "Au moins, raconte-il aujourd'hui, j'ai obtenu là le premier diplôme de ma vie: mesureur de bois certifié. Pour ça, j'avais dû étudier un peu, et les gars du chantier me narguaient en me traitant de savant. Ils commencèrent à avoir du respect pour moi le jour où je me suis mis à mesurer le bois qu'ils coupaient."

Vient la crise, la longue crise, et Maurice Bellemare se retrouve vendeur de coton jaune chez "Mozart Limité", pour l'excellent salaire, à l'époque, de \$19 par semaine.

Suite à la page suivante



Depuis quand dites-vous "WonderBra" en parlant d'une gaine?

Depuis que WonderBra l'a conçue différemment.



Cette Oblique, par exemple, est conçue spécialement pour affiner la silhouette.

Ses panneaux coupés en biais amincissent les cuisses, réduisent les hanches, rentrent le ventre. Mais vos petites imperfections sont peut-être un peu différentes! Peu importe... WonderBra peut les corriger. Dans la collection des gaines WonderBra, il y en a une pour chaque type de silhouette.

Oblique de WonderBra, modèle 3229. En noir, blanc et chair: \$13.00 environ. Se fait aussi en modèle plus court de 16". Modèle 3226, en blanc et en jaune; \$11.00 environ. WONDERBRA • MONTRÉAL

La gaine **WonderBra®** fait toute la différence.



Vous pédalerez pendant 28.8 minutes pour brûler les calories contenues dans 8 tasses de café avec du sucre.

Cessez de vous éreinter: Sucrez au Sucaryl.

Si vous ne pouvez pas brûler votre surplus de calories, réduisez leur nombre!

Le Sucaryl vous aide en sucrant tout sans calories. Par exemple, dans le thé et le café, vous pouvez épargner plus de 6,000 calories par mois en remplaçant le sucre par le Sucaryl.

Le Sucaryl est doux comme le sucre. Il ne laisse jamais d'après-goût amer.

Le Sucaryl est parfait aussi pour réduire les calories contenues dans les desserts. Par exemple: Gâteau éponge roulé au chocolat: au sucre, 154 calories par portion, au Sucaryl 74 calories. Tarte à la

cossetarde avec noix de coco: au sucre, 242 calories, au Sucaryl 146 calories. Pouding au citron cuit au four: au sucre, 262 calories, au Sucaryl 117 calories.

Nous vous enverrons sur demande un livre de recettes gratuit ainsi qu'un distributeur de comprimés Sucaryl.

Ecrivez-nous: Sucaryl, Dépt. P1167, B.P. 6150, Montréal, Qué.

Sucaryl n'est-il pas tout indiqué quand vous surveillez votre poids?

Dégustez les sucreries sans craindre les calories.



Sucaryl

UN PRODUIT DES LABORATOIRES ABBOTT LIMITEE

4B1X-66P

MAURICE BELLEMARE

Suite de la page précédente

En 1939, il épouse Marie-Blanche Martel, de Trois-Rivières. "La fille d'Antime, précise-t-il. Une femme humble, discrète, qui a toujours bien tenu son rôle." Ils auront une fille, qui hélas ne vivra que quatre jours. "Ç'a été, mon ami, la peine majeure de ma vie." Deux ans plus tard, le Pacifique Canadien cherche des hommes compétents, bilingues, pour des emplois de serre-frein à bord du train Montréal-Québec. Examens à Montréal. Une paire de gros gants, une belle casquette à rayures et deux voyages d'essai, et Maurice Bellemare devient employé des chemins de fer. Il travaille dur, 15 heures par jour, mais gagne \$300 par quinzaine. Le ministre, qui n'a rien oublié de cette vie-là, a un large sourire. "A l'arrêt prolongé de Trois-Rivières, je courais donner un p'tit bec à Marie-Blanche." Et Maurice Bellemare se joindra à l'Union internationale des cheminots. Depuis, il renouvelle fidèlement, chaque année, sa carte syndicale...

Un jour de 1944, le jeune bagarreur de 31 ans se présente à la secrétaire de Maurice Duplessis et lui dit: "Je viens annoncer à votre patron que j'ai l'intention de me présenter à la convention de l'Union nationale — à Ste-Geneviève de Batiscan — pour le choix d'un candidat dans le comté de Champlain."

M. Duplessis était hésitant. Il n'entendait pas, en effet, que cette assemblée fût contestée. Il semble même qu'il avait donné des ordres pour que la convention ratifiât son choix personnel. Habilement, Maurice Bellemare réussit à forcer la volonté du Premier ministre. "Ne vous faites pas de bile, votre convention, je m'en charge." Et la candidature de Maurice Bellemare fut retenue aux dépens de trois aspirants qui étaient de ses partisans... Il devenait ainsi, rapidement, l'un des enfants chéris de Maurice Duplessis et de la population mi-rurale mi-ouvrière du comté de Champlain. Après la mort de Duplessis, Paul Sauvé s'empressa d'accueillir Maurice Bellemare dans son cabinet à titre de ministre d'Etat "adjoint au ministre du Travail". Même attitude d'Antonio Barrette qui comprend que les allégeances syndicales de Maurice Bellemare, ses années passées dans le monde ouvrier le destinent, d'emblée, aux relations avec les travailleurs. La plupart des chefs syndicaux rendent hommage à son habileté et c'est Marcel Pélipin qui déclarait, après 33 heures de pourparlers lors de la grève des ouvriers de la Corporation du Gaz naturel: "Bellemare est le négociateur le plus efficace que j'aie jamais connu."

— A propos de conflits ouvriers, que pensiez-vous de l'attitude de M. Duplessis lors de la fameuse grève d'Asbestos?

— Je l'ai admiré pour sa ténacité. Il a protégé le Québec d'une révolution...

— Et vous êtes toujours, comme lui, l'homme de l'entreprise privée?

— L'économie du Québec y trouve encore son compte. Je le dis souvent aux chefs syndicaux: il nous faut des capitaux étrangers pour effectuer des investissements qui profitent à tous les travailleurs. Bien sûr, l'Etat doit aussi injecter un peu de sang dans l'économie, favoriser l'entreprise mixte.

— Il y a, actuellement, l'escalade des grèves...

— L'embourgeoisement du système porte les travailleurs à de continuelles revendications. Et puis il y a les luttes intersyndicales. On parle sans cesse de l'escalade des grèves mais en 1966, au Québec, on en a compté 159 alors qu'il y en a eu 380 en Ontario. Et là-bas, on a aussi retiré le droit de grève aux travailleurs de l'Hydro.

— Revenons à votre "parrain", Maurice Duplessis. Ne l'a-t-on pas un peu oublié, même dans votre parti?

— Je crois que Duplessis passera à l'histoire québécoise pour avoir inculqué l'esprit de discipline et d'honnêteté à toute une jeunesse ...

— Mais aujourd'hui, n'est-il pas vrai que même des membres de votre parti ont une certaine admiration pour René Lévesque?

— J'ai une admiration mitigée pour Lévesque. Je pense que le gars est frustré de n'être pas un autre. Il a peine à se comprendre.

— Et Jean Lesage?

— Je l'estime parce que c'est un grand travailleur. Mais il a une hantise: il craint de ne jamais redevenir Premier ministre du Québec.

— Vous avez, paraît-il, une médecine préventive contre les grèves?

— Oui, et on va bientôt l'appliquer. Globalement, disons que ce sera de la "médiation préventive". Ou bien les parties apprendront à négocier deux mois avant l'expiration des conventions collectives, ou bien il y aura des médiations à l'échelon même du ministre du Travail. Cette seconde façon de procéder nous a fort bien réussi dans le cas des métallos de Sorel.

Maurice Bellemare, qui demeure l'un des ministres les plus actifs du cabinet Johnson, a convaincu le gouvernement de créer une direction générale de la main-d'oeuvre



Le ministre provincial du Travail consulte des documents dans son cabinet du Parlement provincial, à Québec.

qui ouvrira, un peu partout dans la province, des bureaux de placement régionaux et sous-régionaux. Il a, d'autre part, entièrement renouvelé les cadres du ministère du Travail. Il me donne des noms: "Des jeunes, des jeunes de moins de quarante ans, clairvoyants et progressifs, des gars que je suis allé chercher au gouvernement fédéral, à l'université Laval et dans l'industrie: Réal Mireault et Fernand Morin, les deux sous-ministres adjoints, l'économiste réputé Yves Dubé, le conciliateur Jean Cournoyer, Pierre Allard, etc." Il ajoute, songeur: "Moi, je partirai un jour. Mais eux, je les vois bâtir l'avenir."

Mais le même homme reste toujours un peu sceptique devant le principe de la gratuité scolaire généralisée "parce que c'est rendu au point où on est obligé non seulement de distribuer des bourses et des emplois de vacances, mais aussi d'aménager des terrains de stationnement pour les voitures des étudiants."

Un bref moment de silence, et le ministre du Travail, songeur, laisse tomber: "Peut-être diras-tu que je n'évolue pas assez vite."

Tel est Maurice Bellemare, "Maurice" comme disent familièrement les gens de la Mauricie. Maurice, le vieux routier de l'époque duplessiste qui lit, le soir, la vie d'Albert Schweitzer et commence à trouver lourde la rançon d'une vie consacrée à la politique. <



J'IRAI LOIN POUR BOIRE UN MARTINI SMIRNOFF

La révolution Martini continue toujours au même rythme. Le nombre des fervents des mélanges secs qui préparent leur Martini avec Smirnoff va toujours croissant. Car Smirnoff est filtrée au travers de 9.000 livres de charbon de bois activé, ce qui vous donne un Martini plus sec. Des millions d'amateurs de Martini se sont déjà aperçus de cela. Faites de même!



Demandez toujours la

Smirnoff
VODKA

discrète au goût... discrète à l'odorat

DISTILLÉE AU CANADA POUR LA STÉ PIERRE SMIRNOFF FLS

Les vieilles locomotives à vapeur sont comme les vedettes d'hier: elles ont de fidèles admirateurs



A TOUTE VAPEUR

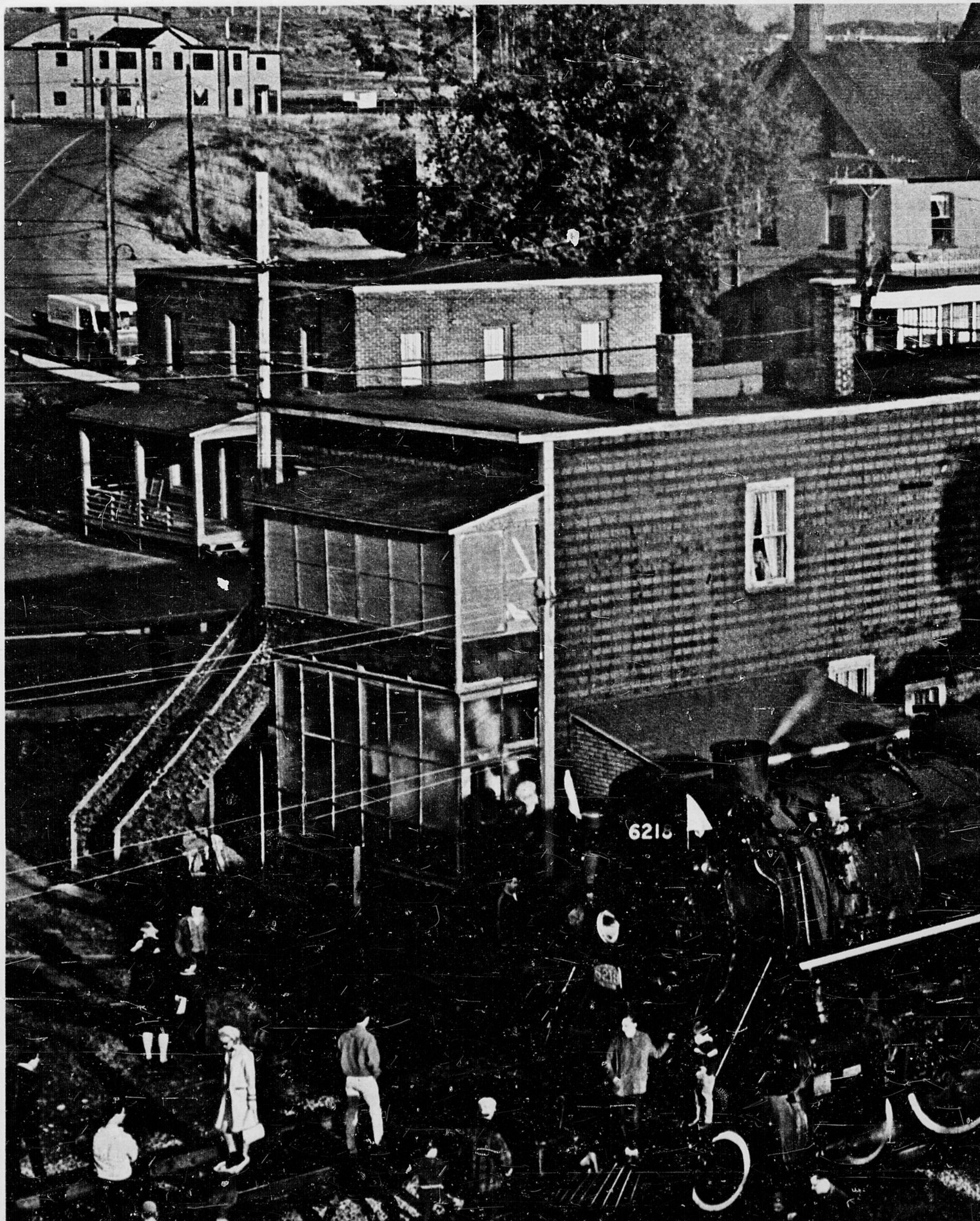
Texte et photos de Jacques Coulon
Perspectives

HURLANTE, haletante, crachant la vapeur et la fumée de toutes ses soupapes surchauffées et de son énorme cheminée, la 6218 surgit à pleine vitesse d'un détour de la voie ferrée. De chaque côté des rails, sur le ballast et les talus environnants, des gens guettent, appareil sur l'oeil, l'approche du bolide.

Non, on ne tourne pas la classique attaque du train. Les "acteurs" sont des gens sages, qui la plupart sont venus avec leurs enfants, leur casse-croûte et leurs appareils photo. Ce sont des amateurs de locomotives à vapeur qui profitent en même temps d'une splendide journée pour admirer les teintes automnales des Cantons de l'Est. Plusieurs sont membres de l'Association historique canadienne des Chemins de fer qui organise, chaque année, plusieurs excursions du genre, et dont le musée ferroviaire, à Saint-Constant, attire beaucoup de monde.

Cette excursion, organisée conjointement avec les Chemins de fer nationaux, a emprunté une partie du réseau national le long de la rivière Saint-François, de Montréal à Sherbrooke, en passant par Saint-Hyacinthe et Richmond. Plus de 500 personnes avaient pris place dans les neuf wagons tirés par la seule locomotive à vapeur qui soit encore en parfait état de marche au Canada. Suprême raffinement que goûte le vrai "fan" des chemins de fer d'antan: deux ou trois wagons vert et or étaient encore équipés du gros poêle qui servait au chauffage, il y a 25 ou 30 ans...

Les mordus des locomotives à vapeur ne sont pas obligatoirement des gens qui ont été élevés ou ont vécu le long des voies ferrées... La plupart sont des citoyens, souvent d'âge respectable, et qui exercent une profession tout aussi res-





A chacune des haltes au cours de l'excursion, la 6218 attire une foule de curieux et les amateurs se précipitent sur la voie pour observer la locomotive lancée à pleine vitesse. La photo du centre a été prise à l'arrêt de Richmond.



pectable. Nouvelle tendance depuis deux ou trois ans: il y a de plus en plus de jeunes dans leurs rangs.

Une excursion-type de ce genre comprend inmanquablement plusieurs arrêts en cours de route, non seulement pour admirer et photographier la locomotive, mais aussi pour faire le plein d'eau et de charbon. C'est ce que nous fîmes, à Richmond et Sherbrooke, à la grande joie des enfants qui trouvèrent le moyen de grimper sur le toit des wagons. Pour moi et quelques voisins qui ne saisissaient peut-être pas tout l'aspect romanesque de la traction à vapeur, ce voyage nous permit de faire une observation capitale en matière de psychologie animale: les vaches ne regardent plus passer les trains. Bien plus, les jeunes générations de vaches — habituées qu'elles sont aux trains électriques — ont une sainte horreur des locomotives à vapeur et l'approche de la 6218 déclenchait une belle débandade dans les troupeaux . . .

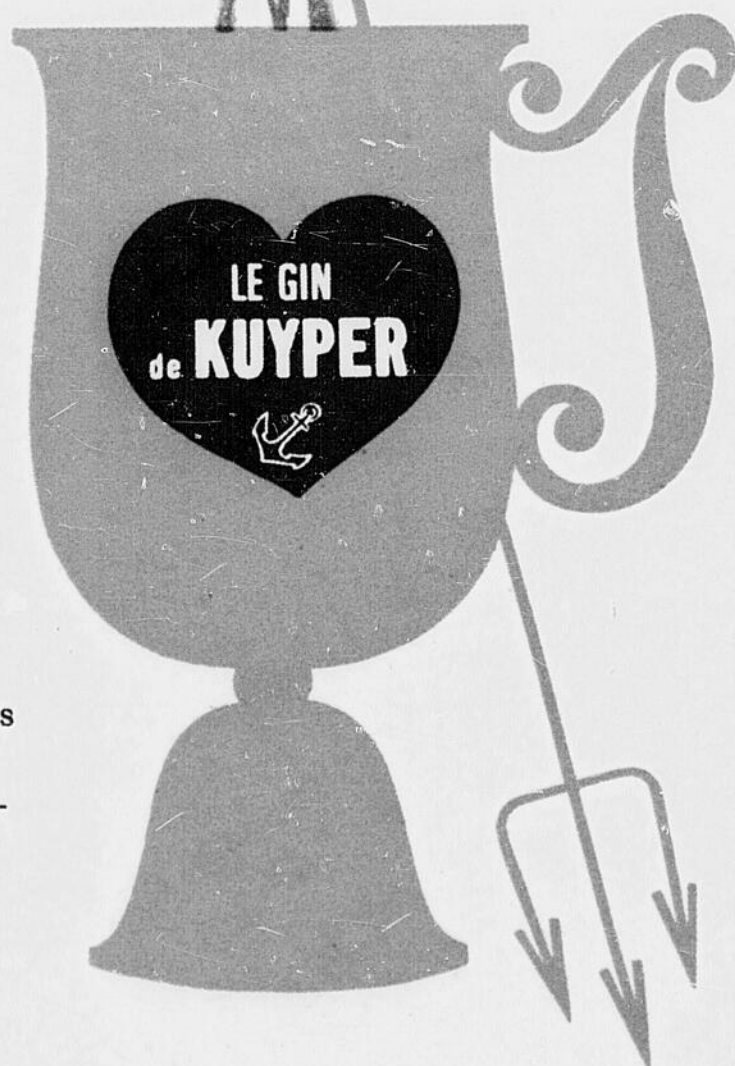
Au retour de Sherbrooke, nous franchîmes un pont qui enjambe la rivière Saint-François. Le train s'arrêta et les voyageurs en descendirent, fin prêts pour le mitraillage photographique. Et la même manœuvre recommence: la 6218 recule, se ménage une distance confortable. Le mécanicien pousse alors les chaudières au maximum. Lancée à 70 milles à l'heure, la locomotive avale les rails, passe et projette sur ses admirateurs une ondée d'escarbilles et de poussière de charbon qui s'imprègne aux cheveux et aux vêtements. Devant moi, deux femmes d'âge mûr bavardent, tout en époussetant du revers de la main la veste de leur costume. En remontant dans le wagon, l'une d'elles se penche vers sa compagne: "J'crois bien que j'me suis fait un ami", dit-elle à mi-voix.

Au fond, les mordus des locomotives à vapeur ont les préoccupations de tout le monde! ◀

Le Brûlot de Kuyper

la
boisson
chaude
de temps
"fret"

Dans un bon gobelet,
mettez le jus d'un
citron, du sucre ou du
miel au goût, et 2 onces
de gin de Kuyper.
Remplissez d'eau bouil-
lante, saupoudrez de
muscade. Brassez avec
une petite fourche.
C'est diablement bon!



LA VRAIE SAVEUR DE HOLLANDE — DEPUIS 1695
JOHN DE KUYPER & FILS LTÉE — BLENDED GIN — DISTILLÉ AU QUÉBEC

Diablement bon!

coups d'oeil

Un destin tragique

Dans son reportage sur les d'Entremont des sept villages de Pubnico, en Nouvelle-Ecosse (page 30), Jacques Coulon relate les exploits des frères Benoni et Paul d'Entremont et de Simon d'Entremont, fils de Benoni, qui devint député. Nous aimerions ici rappeler le destin d'une femme, Madeleine d'Entremont, qui échappa à la seconde déportation (1758).

Lorsque le dernier vaisseau anglais quitta le port de Pubnico, une femme se terrait dans les bois environnants, Madeleine d'Entremont, alors âgée de 18 ans. Comment elle réussit à fuir, puis à survivre durant les mois, et peut-être les années qui suivirent, seule dans le village rasé, au milieu des moissons brûlées, du bétail tué, des bateaux détruits, personne ne le sait. On peut tout au plus imaginer sa grande force morale et son courage.

Sa délivrance vint enfin. Un jour, un vaisseau français commandé par Joseph Granger pénétra dans le port de Pubnico. Son fils l'accompagnait. Scrutant les abords, ils crurent voir un animal sur la plage. Ils approchèrent et se rendirent compte qu'il s'agissait d'un être humain. C'était Madeleine d'Entremont qui, à leur stupéfaction, leur raconta sa tragique histoire.

Emu, le capitaine Granger, qui retournait en France, offrit à la jeune fille de l'amener. Le fils Granger en tomba amoureux et l'épousa à leur arrivée en France où, dit-on, le capitaine réussit, après bien des recherches, à réunir plusieurs Acadiens exilés.



Marie-Josée Longchamps

Perspectives

est publié chaque semaine
par Perspectives Inc.
231 ouest,
rue Saint-Jacques, Montréal 1er

Président:
A.-F. Mercier

Vice-président:
A. Gratton

Secrétaire-trésorier:
J.-G. Francoeur

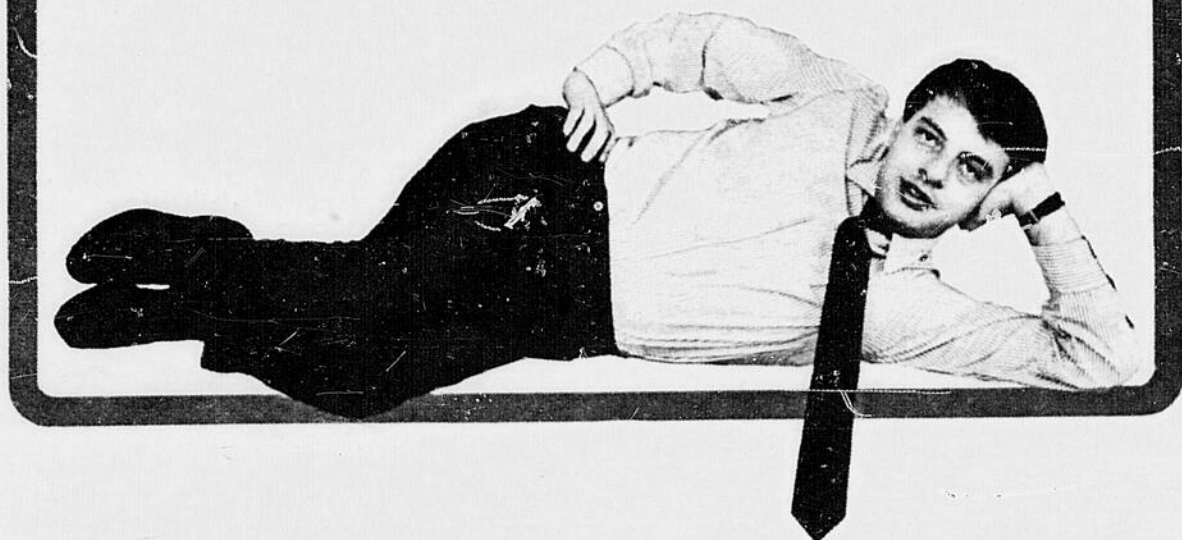
Directeur de la rédaction:
Pierre Gascon

La semaine prochaine, rappel de la terrible explosion qui, il y a cinquante ans, a ravagé Halifax, capitale de la Nouvelle-Ecosse. Dans le même numéro, la belle jeunesse de la jolie Marie-Josée Longchamps, comédienne; les gaités du bilinguisme aux Nouvelles-Hébrides, dans les îles du Pacifique, et un défi relevé, celui du jeune gardien de but des Canadiens, Rogatien Vachon.

LA RÉDACTION

guy fournier

Triste samedi



DEPUIS L'AVÈNEMENT de la télévision, les samedis de novembre sont un enfer.

Ma femme, qui n'aime ni le hockey ni le football, ne peut supporter que je passe la journée entière devant l'appareil de télévision. Elle promène donc l'aspirateur d'une pièce à l'autre durant tout l'après-midi, faisant une pause à la demie pour avaler un sandwich et une tasse de thé, et, le soir, elle coud à la machine.

Entre les périodes de la partie de hockey, elle lave la vaisselle ou couche les enfants, deux occupations qui ne font pas d'interférence sur l'écran, mais, pendant le jeu, elle embrouille tout. Elle a même imaginé une technique très personnelle, précise comme un mouvement d'horlogerie, pour arriver à gâter mon plaisir. Quand une équipe de football s'installe à la ligne de 20 verges de l'adversaire, elle branche le malaxeur électrique et des barres horizontales épaisses comme des manches à balai se mettent à rouler sur l'écran. Le soir, l'obstruction est encore plus systématique. Non seulement les joueurs de hockey patinent au bruit de la machine à coudre, mais quand un club joue à court d'un homme — de préférence les Canadiens —, madame rembobine et l'écran devient fou. Quand il se calme, j'apprends qu'Yvan Cournoyer vient de compter. Je n'ai rien vu et rien entendu.

Ce n'est pas tout.

Mes deux fils, qui n'aiment pas le football, acceptent fort mal que je ne leur consacre pas le samedi après-midi. Ils prétendent que tous les pères qu'ils connaissent — c'est-à-dire ceux de leurs amis — profitent de cette journée pour faire des excursions, construire des *go-carts*, aller en *ski-doo* ou apprendre le bricolage à leurs enfants. J'ai du mal à croire que l'homme contemporain ait dégénéré à ce point. Il y a 20 ans, quand j'avais l'âge de mes enfants, jamais je n'eus importuné mon père pendant une journée de congé. Si mes souvenirs sont bons, il en tirait profit pour rattraper le sommeil perdu.

Samedi dernier, les choses s'annoncèrent différemment.

Il n'y avait pas de football à la télévision et j'avais souffert d'insomnie la nuit précédente. Je ferais donc comme mon père faisait.

Une heure après le repas du midi, comme je me préparais au sommeil, l'ainé sollicita de sa mère la permission d'aller jouer avec le fils du voisin.

— Ce petit mal élevé, répliqua-t-elle. Jamais!

— Bien quoi, s'étonna-t-il, je vais bien à l'école avec lui...

Comme l'argument n'était pas sans mérite, ma femme n'ajouta rien. Mon fils fit deux fois le tour de la cuisine cherchant du pied quelque chose à frapper, me regarda longuement dans l'espoir que je puisse changer le cours de l'histoire, mais je ne dis rien.

— S'il est mal élevé, dit-il après un long silence, peut-être qu'il pourrait venir jouer ici. Moi, je suis bien élevé.

D'un coup je vis s'effondrer mon projet. J'aurais déjà assez de mal à dormir avec ma femme dans la maison sans avoir à souffrir les cris du garçon mal élevé du voisin.

— Laisse-le sortir, dis-je, je voudrais me coucher un peu cet après-midi.

Contrairement à ce que je prévoyais, ma femme s'empressa de le laisser aller, donna un coup de torchon rapide sur le comptoir de la cuisine et me sourit avec tendresse.

— Tu veux vraiment dormir? demanda-t-elle de sa voix la plus caressante.

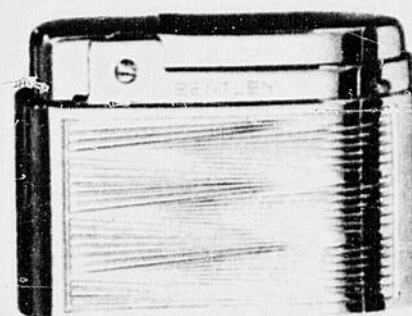
— Mais oui. Que veux-tu que je fasse le samedi après-midi quand il n'y a pas de football?

Ses yeux se firent menaçants comme des pistolets, elle reprit son torchon et recommença de frotter pendant que je m'étendais sur le divan du boudoir.

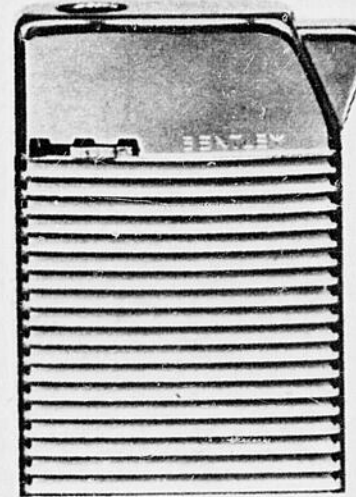
Je n'eus même pas le temps de m'endormir.

Elle sortit l'aspirateur et entreprit de le passer avec fureur, heurtant brutalement tous les meubles de la maison, brancha ensuite le malaxeur, exactement comme si je regardais le football.

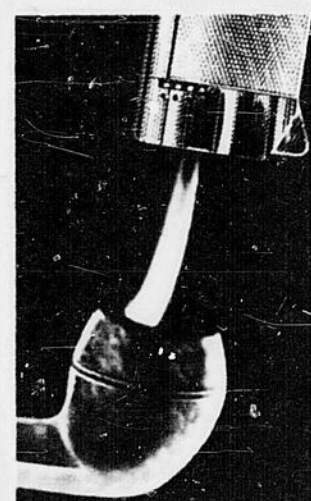
Décidément, je ne comprendrai jamais les femmes!



Le briquet de poche Bentley.



Le nouveau briquet 'Flick' Bentley.



Le "Pipelite" automatique, à l'épreuve du vent.

A Noël, offrez un cadeau indestructible: un briquet Bentley.

A Noël, offrez le meilleur briquet-butane au monde: un Bentley. Choix de modèles de \$4.95 à \$495.00. Chaque briquet Bentley est indestructible parce qu'il porte une garantie illimitée de service gratuit. Pour recharger un Bentley, il suffit d'y placer la fameuse cartouche de butane Bentley. C'est facile, commode et vite fait.

Cette année, Bentley présente un nouveau modèle: le 'Flick', un briquet au butane de forme toute nouvelle, léger et élégant — qui s'enflamme à tout coup, au toucher du doigt. A Noël, offrez un briquet au butane Bentley... le cadeau qui durera toujours.

Bentley Lighter Corporation
(Canada) Limited
36 Yonge St., Toronto, Ont.

VB1232-AF

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

Une substance cicatrisante exclusive provoque la rétraction des hémorroïdes et la cicatrisation des tissus.

Un grand institut de recherche vient de mettre au point une substance cicatrisante sans pareille pour la rétraction des hémorroïdes, le soulagement de la démangeaison et la cicatrisation des tissus.

Cette substance ne fait pas qu'apaiser les douleurs locales; dans nombre de cas, on a pu observer une rétraction notable des hémorroïdes.

Mieux encore, l'effet cicatrisant du médicament s'est prolongé

durant plusieurs mois.

Cette substance aux effets si bienfaisants se nomme la Bio-Dyne; elle aide rapidement à la cicatrisation des cellules et stimule la croissance des tissus nouveaux.

La nouvelle Bio-Dyne est offerte soit en onguent, soit en suppositoires sous le nom de Préparation H. Elle est en vente dans toutes les bonnes pharmacies et s'accompagne de la mention: satisfaction ou remboursement.

Encore ce mal de dos lancinant?

Si vous souffrez de mal de dos, cela est peut-être dû à de l'irritation des voies urinaires et à des troubles de la vessie. Dans ce cas, les Pilules Dodd's pour les Reins peuvent aider à vous soulager. Les Pilules Dodd's stimulent les reins, ce qui aide à soulager la cause du mal de dos. Vous vous sentez mieux et vous pouvez compter sur les Pilules Dodd's pour les Reins. Nouveau gros format économique.



la bonne cuisine

Margo Oliver prépare elle-même dans sa cuisine les recettes qu'elle propose chaque semaine aux lectrices de **Perspectives**; elle aime les plats simples mais ne recule pas devant un plat de gourmet, à condition que la maîtresse de maison puisse le préparer en un minimum de temps.

Offre spéciale des fêtes



7 disques stéréo ou mono pour seulement \$1.87

si vous acceptez d'en acheter sept autres parmi les centaines qui vous sont offerts au cours de l'année.



Si la carte a été détachée, demandez une formule d'inscription à: LE CLUB DU DISQUE CAPITOL, 6260, Viscount Road, Malton, Ontario