

LE SOLEIL

QUÉBEC, P.Q.

Vol. 1, No 14 — 12 déc. 1959

Perspectives



LA LÉGENDE DE SAINTE LUCIE, REINE DE LA LUMIÈRE—VOIR PAGE 29



Quand on la sert pour parents et voisins, la gibelotte prend toute sa saveur car on la rehausse de canard sauvage. Mais encore faut-il ne pas revenir bredouille de la chasse!

La gibelotte au canard



Un bon petit verre de whisky blanc vous aiguise l'appétit. C'est une façon de passer le temps pendant la cuisson.

Au Chenal du Moine, on la fait encore selon la vieille tradition

Par Guy Fournier et Louis Jaques

Rédacteur et photographe de Perspectives

AU DÉBUT du siècle, dans les îles qui s'égrènent le long du lac St-Pierre, en face de Sorel, des saules déjà vieux cachaient dans leur ombre humide quelques rares maisons blanchies à la chaux. De maigres troupeaux broutaient l'herbe que les débâcles seules enrichissaient.

L'une des îles, reliée à la terre ferme par un pont de billes équarries, était le fief presque exclusif d'une famille: les Beauchemin.

Le fleuve, chaque printemps, par le passage étroit du Chenal du Moine, couvrait la terre d'eau et de battures de glace, et les chaloupes, attachées aux poteaux comme des bêtes fidèles, devenaient l'unique moyen de transport. Toute la maisonnée déménageait au premier étage et les troupeaux, dans les bâtiments attenants, faisaient de même.

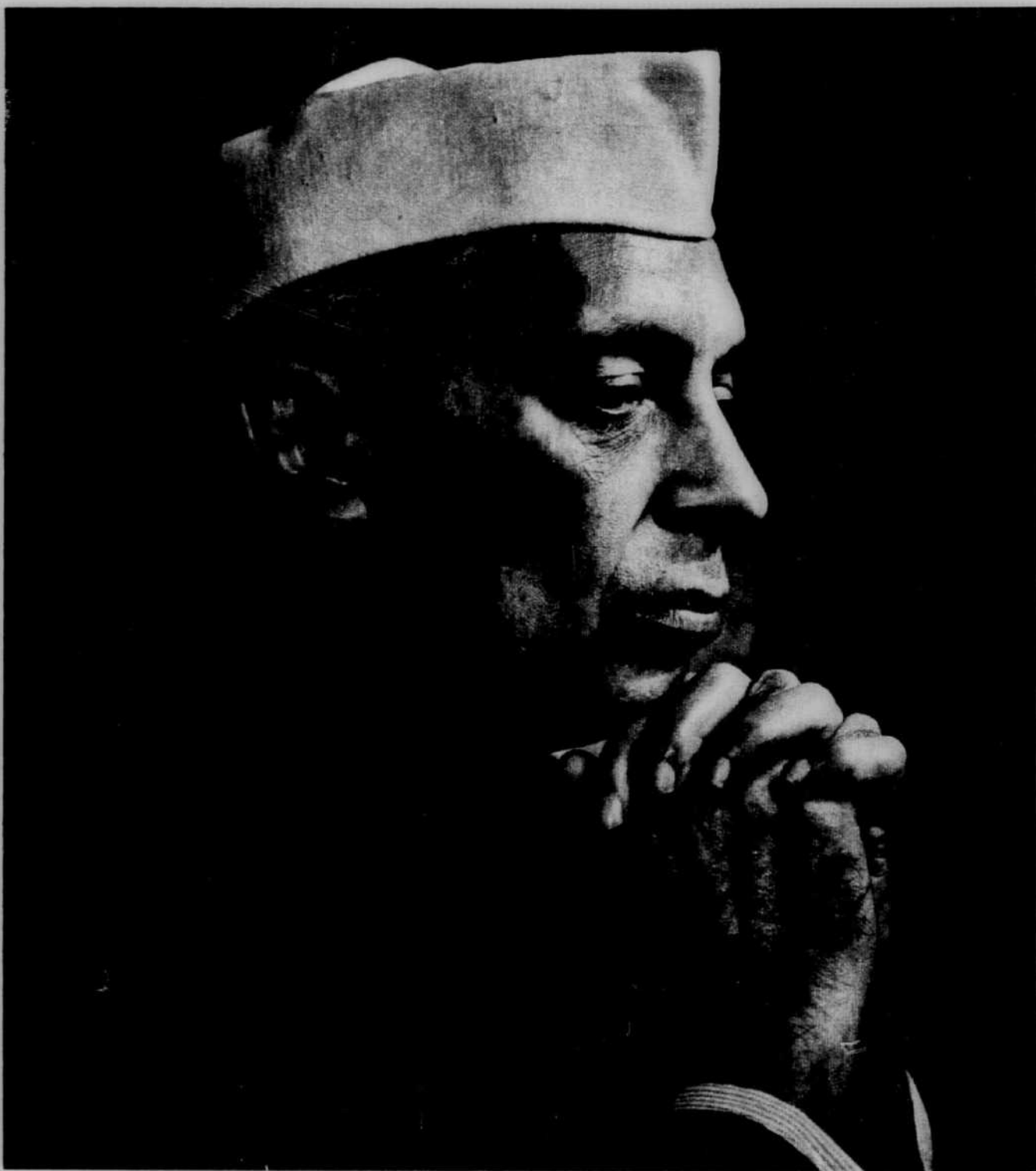
Il fallait attendre que les longues journées de soleil apaisent les colères du St-Laurent. (Suite page 12)



Pendant que Rébecca Beauchemin brosse soigneusement les barbottes, sa soeur Berthe attise le feu de l'énorme poêle de fonte où canard et légumes ont commencé à mijoter.



Le moment est arrivé de servir les invités. Même si Berthe ne ménage pas les portions, ils en prendront tous deux fois. C'est également une tradition au Chenal du Moine.



Karsh offre lui-même une tête remarquable.

La figure du premier ministre indien Jawaharlal Nehrou combine avec un rare bonheur, en ses traits aristocratiques, intelligence aigüe, sensibilité raffinée et volonté inébranlable.

Portraits de célébrités

Un livre nouveau rassemble les plus belles photos de Yousef Karsh



Karsh a dégagé, exprès, les mains de Jean Cocteau, aussi éloquentes que son visage rêveur.

ARRIVÉ à quinze ans de sa montagneuse Arménie au Canada, Yousef Karsh s'est immédiatement mis à apprendre les secrets de la photographie. Trente-cinq ans se sont écoulés depuis et, maintenant, il suffit qu'une photo soit signée "Karsh d'Ottawa" pour qu'elle attire l'attention du monde entier. Tout ce qui a un nom dans le domaine des arts, des sciences ou de la politique a posé devant la camera blanche de Yousef Karsh — qui, incidemment, n'aime pas les appareils photographiques noirs.

Sa collection de portraits est célèbre dans le monde entier. Qu'il s'agisse du menton volontaire de Winston Churchill, de l'oeil méditatif et de la chevelure en broussaille d'Albert Einstein, des épaules affaissées de Pablo Casals, Karsh a su mettre en relief, avec un rare bonheur, les traits particuliers de ses sujets.

Un livre vient de paraître qui rend hommage à sa maîtrise. Il s'intitule *Portraits of Greatness*. Selon Marsh Jeanneret, directeur des Presses Universitaires de Toronto où cet ouvrage a été publié, c'est un triomphe de l'imprimerie d'art. Les libraires canadiens, américains et européens partagent son enthousiasme. En effet, avant même

que le livre ne fût mis en vente, les commandes avaient déjà doublé le tirage prévu.

Il fallait un imprimeur spécialisé. On choisit la firme John Enschede en Zonen, de Harlem, en Hollande, qui imprima l'ouvrage selon un procédé spécial.

"Il s'agit d'un procédé ancien, lent mais sûr, explique M. Jeanneret. Nous avons en effet constaté que les encres modernes, qui sèchent vite, n'arrivent pas à reproduire fidèlement tous les contrastes des photos de Karsh. On a donc employé un type d'encre en usage il y a un quart de siècle."

Le livre contient 96 portraits. Chaque portrait est accompagné d'une biographie succincte du sujet et d'un commentaire de Karsh sur les séances de pose et les entretiens qu'il a eus avec chacun.

Dans son avant-propos, le maître explique que son but est de nous révéler, en tous ses portraits, la personnalité intégrale du sujet. "Le portraitiste, y dit-il, ne doit pas viser seulement à rendre la ressemblance mais à faire connaître les pensées et les sentiments qui se cachent sous chaque physionomie."

(Autres photos à la page suivante)



Une pensée qui s'adosse, comme à un appui, sur la connaissance et l'amour du passé culturel de l'humanité: voilà André Malraux, toujours préoccupé de la "condition humaine".



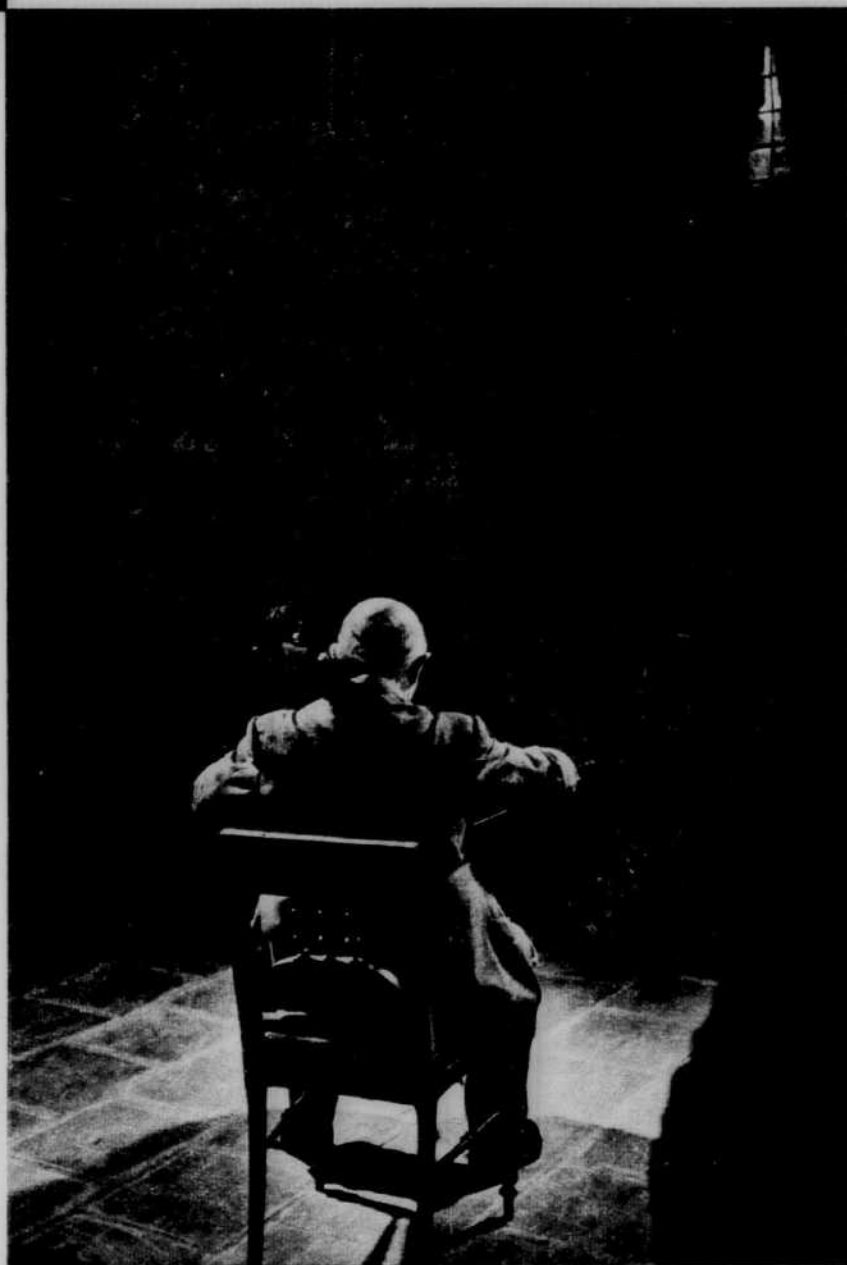
Si, comme a dit Georges Braque, "les sens déforment et l'esprit forme", cette pensée lui conviendrait bien.



L'oeil à la fois méditatif et vaguement malicieux, la crinière en broussaille: tout Albert Einstein est là.



Il était difficile de présenter le docteur Wilder Penfield (assis à gauche) sans le bataillon de ses lieutenants de l'Institut Neurologique de Montréal.



Le grand virtuose espagnol du violoncelle Pablo Casals semble s'être fait le prisonnier volontaire de la musique, loin du monde auquel il tourne le dos.

LE SODA À PÂTE COW BRAND
PRÉSENTE

"LE P'TIT
TRÉSOR
DE MAMAN"
par DOUG
WRIGHT



L'INDIGESTION ACIDE EST
SOULAGÉE PAR LE SODA

L'indigestion acide est rapidement soulagée avec le Soda à Pâte Cow Brand. Prenez simplement une demi-cuillerée à thé de Soda dans un demi-verre d'eau et vous vous sentirez mieux en un rien de temps.



SODA À PÂTE
COW BRAND
BICARBONATE DE SOUDE PUR

Portraits de célébrités (Fin)



Christian Dior, dit Karsh, n'a voulu être croqué qu'en son bureau, pour ne trahir aucun secret.



Marcel Marceau a dit à Karsh qu'en mimant la mort, il se sent "presque mourir lui-même."



Une force paysanne qui coulait sans bavure, au jet de la plume, comme le ruisseau dans la prairie: tel a été Paul Claudel. ✓

Chaque personne
sur votre liste sera enchantée d'un

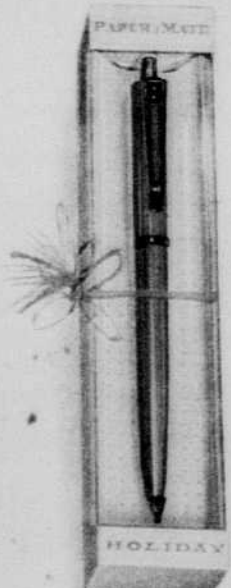
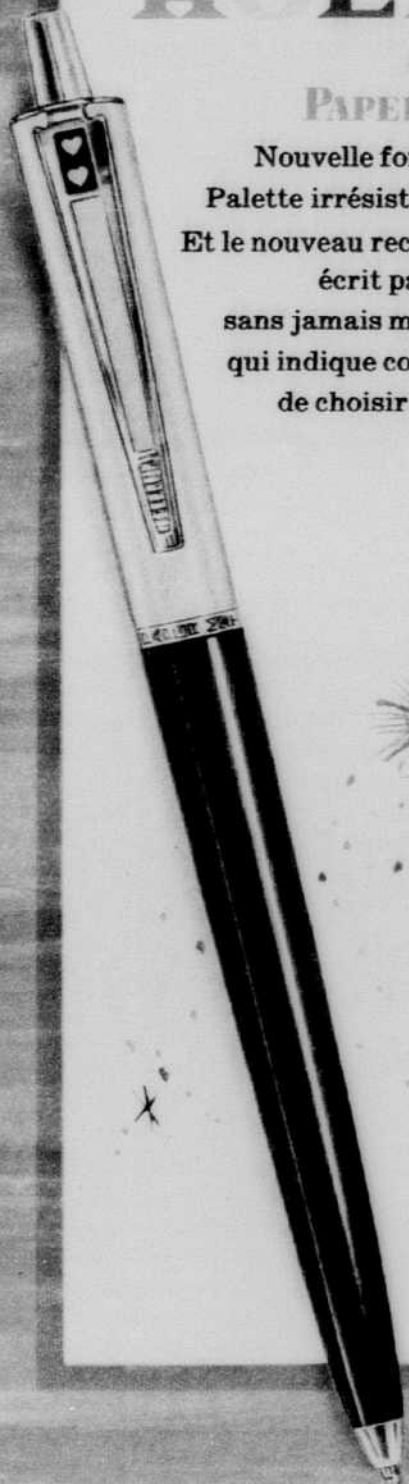
PAPER MATE
TRADEMARK



Le nouveau, attrayant et gai
stylo

HOLIDAY
de
PAPER MATE

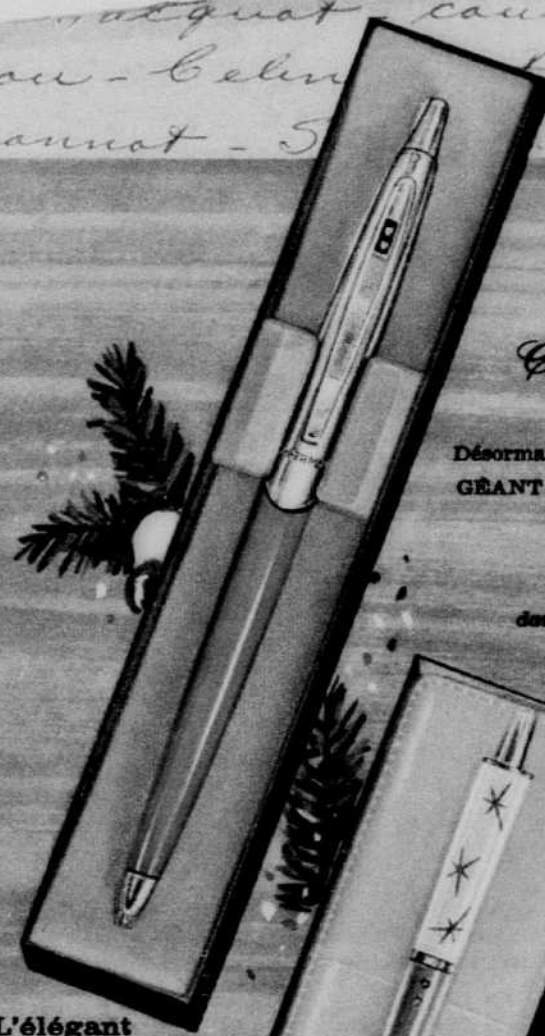
Nouvelle forme moderne et effilée!
Palette irrésistible de nouvelles couleurs!
Et le nouveau rechange GÉANT "Skip Free"
écrit page après page...
sans jamais manquer! Voilà un cadeau
qui indique combien vous avez le souci
de choisir ce qu'il y a de mieux.



En une
belle boîte-cadeau

\$195

dans n'importe quel
magasin



Le nouveau
Capri Mark III
de Paper Mate

Désormais pourvu du nouveau rechange
GÉANT à GRANDE provision d'encre,
de Paper Mate

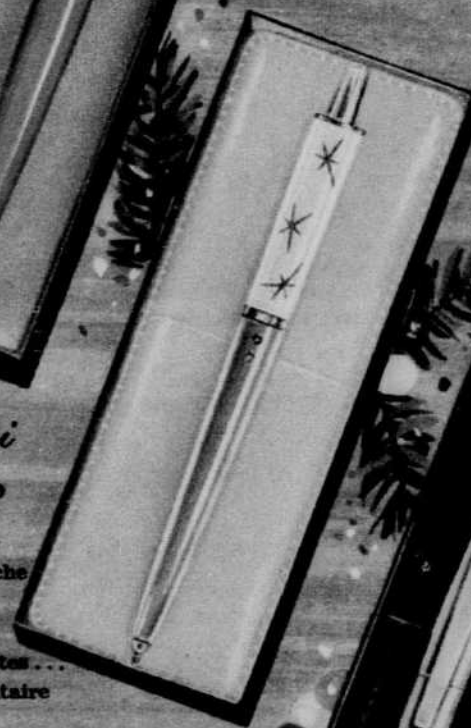
\$249

dans une belle boîte-cadeau

L'élégant
Lady Capri
de Paper Mate

avec étui Carri-Case
pouragrafer à la poche
ou au sac à main...
vaste choix
de couleurs ravissantes...
rechange supplémentaire

\$295



Le
Capri Mark IV
doré

de Paper Mate

Quelle distinction
dans ce modèle
plaqué or!

Un véritable bijou
dans une attrayante boîte-cadeau
de Noël

\$350





Avant de prendre le chemin de Chicoutimi, le monument aux morts exécuté par l'artiste montréalais Armand Vaillancourt a été exposé sur le campus de l'Université McGill.



Masque au visage, l'artiste s'est fait ouvrier soudeur. Dans son atelier de la rue Bleury, Armand Vaillancourt soude les unes aux autres les pièces de son monument.



Pour transporter le cénotaphe de l'atelier de l'artiste à l'Université McGill, il a fallu utiliser une énorme grue. L'oeuvre, en effet, pèse 3 tonnes et mesure 10 pieds.

Un monument audacieux

Oeuvre non-figurative de Vaillancourt
devant l'hôtel de ville de Chicoutimi

Par Jean Bouthillette

Rédacteur de PERSPECTIVES

Photos George Fenyon

CONFIER à un artiste non-figuratif le soin de réaliser un monument public, et pousser la confiance jusqu'à lui laisser entière liberté dans son travail, voilà l'initiative peu commune qu'a prise la ville de Chicoutimi, où a été dévoilé, le 15 novembre, le monument aux morts peut-être le plus audacieux au Canada.

Cette victoire de l'art moderne n'a pas été remportée sans bataille. Aujourd'hui encore l'immense sculpture d'Armand Vaillancourt, de Montréal, est discutée, les opinions partagées; mais elle est acceptée et, devant l'hôtel de ville de Chicoutimi, porte témoignage pour un art vivant.

L'idée d'ériger un cénotaphe dans cette ville du Saguenay avait été lancée par la Chambre de Commerce, qui demanda des projets à des artisans locaux. On allait en adopter un — bien gentil et sans douleur — quand un membre de la Chambre, peu convaincu de sa beauté, alla demander conseil à un architecte, Jacques Coutu, qui s'éleva contre tous les projets soumis.

— Quant à réaliser une telle banalité, leur dit-il, il vaut mieux ne rien faire du tout. N'oubliez pas que ce monument sera encore sur la place publique dans un siècle. Ayons le courage de léguer à nos descendants une oeuvre de valeur.

L'argument était de poids. On fit confiance à M. Coutu, qui entra en contact avec Armand Vaillancourt, jeune sculpteur de 27 ans. L'artiste fit quelque trois cents croquis. La Chambre n'était toujours pas convaincue. Il réalisa une maquette, et cette fois un premier enthousiasme se fit jour. Devant les dernières résistances, M. Coutu exigea une confiance totale et demanda liberté entière pour l'artiste. Le conseil de ville entérina finalement le projet.

C'était à la fin d'août. Vaillancourt avait donc relativement peu de temps pour réaliser son oeuvre monumentale. Il courut tous les marchands de métal de la métropole, s'arma d'un chalumeau électrique et s'attela à la tâche. Une tâche immense: la sculpture pèse trois tonnes et s'élève à quelque dix pieds dans les airs. Tâche d'ingénieur autant que d'artiste: sur une base de forme irrégulière, s'élance en angle de 45 degrés un tronc métallique qui en supporte un deuxième, plus long et parallèle. Aucun appui, aucun rivet, rien que de la soudure et de l'ingéniosité pour équilibrer le tout, d'une résistance à toute épreuve.

A première vue, l'oeuvre peut déconcerter. Vaillancourt sculpte à son image: le monument a de l'élan, de la force, de l'agressivité. Il ne représente pas la guerre, mais il en suggère l'horreur et l'absurdité. Les pièces métalliques qui hérissent les troncs sont les déchirures mêmes de la guerre — les entrailles, dit Vaillancourt.

Cette force et cette violence, l'artiste les a héritées d'une jeunesse employée à travailler la terre, d'une adolescence passée à bourlinguer, tous les étés, pour gagner ses cours à l'Université d'Ottawa puis à l'école des Beaux-Arts, et de ses débuts difficiles dans un art qu'il voyait grand et exigeant. Mais l'énergie et le courage ont eu raison de tous les contre-courants et, aujourd'hui, Armand Vaillancourt jouit d'une réputation qui déborde largement les frontières canadiennes.

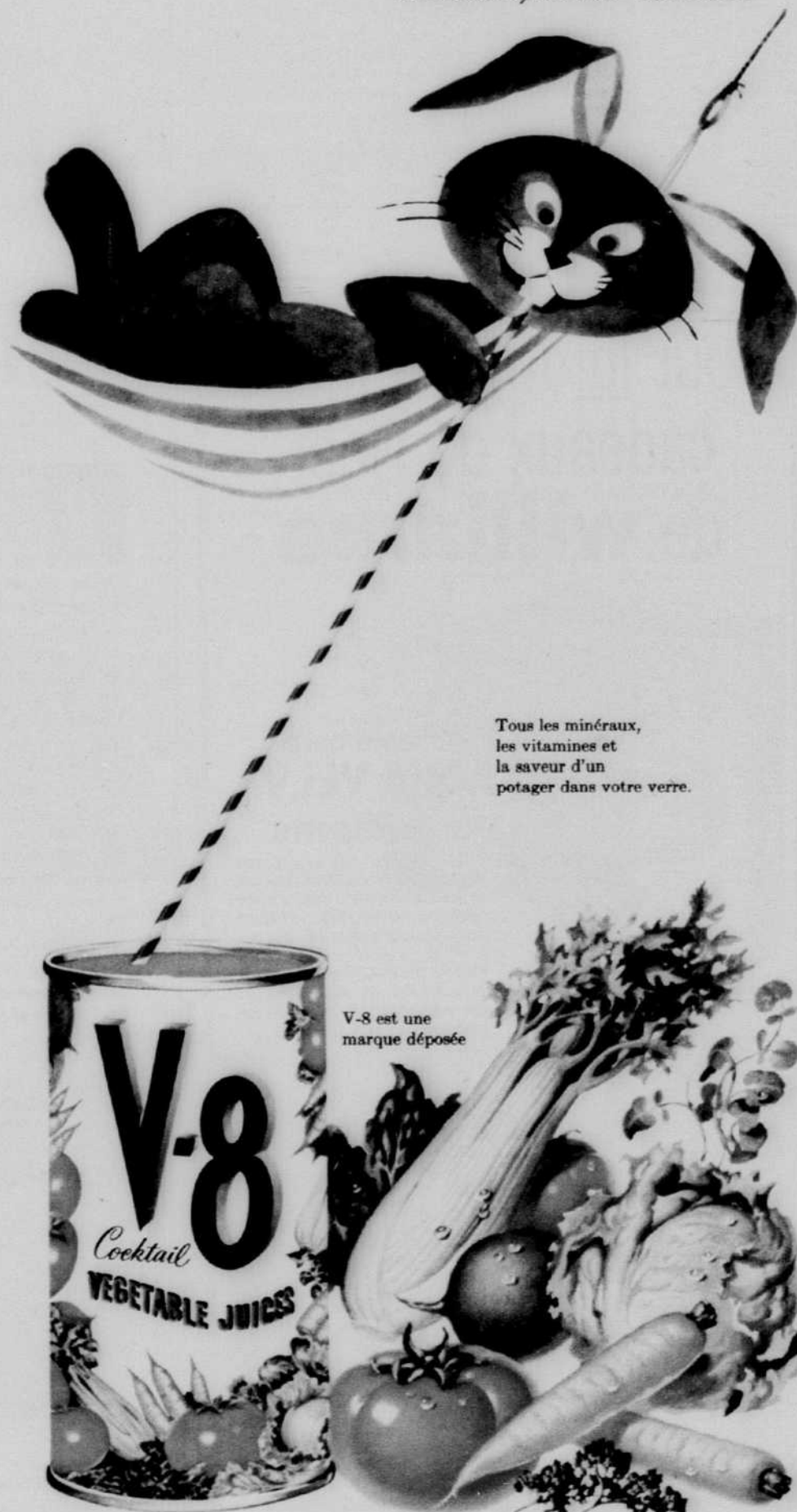
En février dernier, il remportait le prix de la Jeune Sculpture. Cette année, il a gagné, pour la deuxième année consécutive, le prix Hadassah. De plus, les musées de Montréal et de Québec lui ont acheté une oeuvre chacun. La nouvelle galerie Here And Now de Toronto expose trois oeuvres de Vaillancourt qui, l'été prochain, ira donner des cours de sculpture au Centre d'art de Vancouver. Après une exposition au musée des Beaux-Arts de Montréal, en février prochain, il fera une tournée des Etats-Unis.

— On me reproche souvent, dit-il, de faire des choses qui ne sont ni gaies ni plaisantes. Mais la vie est-elle si gaie et si plaisante? La seule liberté laissée à l'artiste dans notre société est celle de crever de faim. Il faut se défendre. Qu'on ne soit donc pas surpris si mes oeuvres sont marquées par la violence: toute ma vie, j'ai dû me battre.

Mais la bataille de l'artiste non-conformiste — contre la matière et contre le monde — a ses moments de victoire. Armand Vaillancourt en connaît de plus en plus de ces moments. Et son monument de Chicoutimi, qu'il considère comme une oeuvre importante, en est un, éclatant. ✓

Une saveur qui réjouit... tellement mieux que le jus de tomate. Le jus de 8 légumes réunis en un breuvage savoureux. Comment peut-il être à la fois si agréable et si sain?

Goûtez, vous verrez!



Après un rhume, grippe, mal de gorge...
si vous vous sentez épuisé par un

SANG APPAUVRI*

Prenez
GERITOL
à action
rapide



VOUS VOUS SENTIREZ PLUS FORT en 7 jours — ou votre argent vous sera remis!

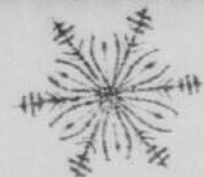
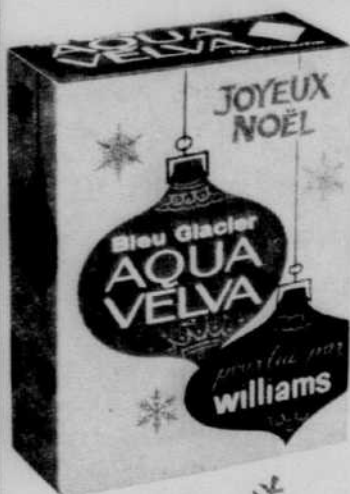
Si vous vous sentez à bout de forces... vous souffrez peut-être d'anémie ferriprive, autrement dit votre sang est appauvri. Consultez votre médecin. Et pour retrouver rapidement vos forces, prenez GERITOL, le tonique dont l'action rapide renforce le sang appauvri qui manque de fer.

Après une maladie comme un rhume, une grippe, un mal de gorge, votre sang peut être appauvri. GERITOL peut alors vous aider à vous rétablir rapidement. Si votre sang appauvri vous rend faible, prenez GERITOL, liquide ou en comprimés, tous les jours. Vous vous sentirez plus fort en sept jours, ou vous serez remboursé.

* Anémie ferriprive



Pour lui Magnifiques cadeaux de Noël de **williams**



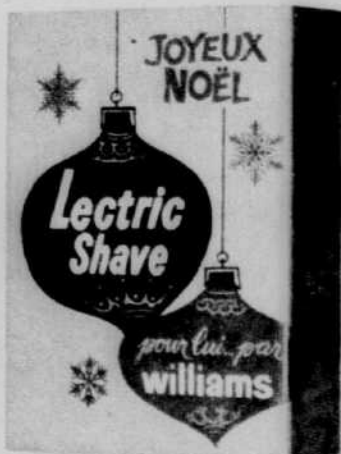
lotion à barbe **AQUA VELVA** de **williams**

La lotion bleu glacier AQUA VELVA de Williams est la meilleure qu'il puisse utiliser après la barbe. Elle contient une substance spéciale qui rafraîchit l'épiderme. AQUA VELVA possède un arôme qui plaît à tous! Se vend dans un joli emballage de Noël d'une présentation très luxueuse.



avant la barbe: lotion **LECTRIC SHAVE** de **williams**

Voici le cadeau idéal pour tous ceux qui se rasent au rasoir électrique... ou qui en recevront un à Noël. La lotion LECTRIC SHAVE de Williams permet de se raser plus vite, avec plus de douceur et de plus près avec n'importe quel rasoir électrique. Joli emballage de Noël.



Le Dr Enzo Pacifici parle à deux villageoises de Cologna Marina, Veneranda di Bernardo, au centre, âgée de 106 ans, et sa fille Caterina, qui a 73 ans.

Centenaires en série

POUR le simple passant, le petit village italien de Cologna Marina ne semble rien posséder de plus que les villages voisins. C'est pourtant un endroit que visitent de nombreux savants venant spécialement de Rome, à une centaine de milles de là, et même de l'étranger, pour y faire des recherches.

La particularité de Cologna Marina est que ses habitants, au nombre de cinq cents environ, ont une santé florissante et vivent facilement jusqu'à 100 ans. Parmi les villageois, il y en a en effet une bonne vingtaine qui sont d'alertes centenaires. De plus, d'ici une dizaine d'années, plusieurs autres vieillards fêteront à leur tour leur centième anniversaire de naissance. Quant à ceux et à celles qui ont entre soixante-dix et quatre-vingts ans, on les considère simplement comme des personnes dans la force de l'âge. Dans ce village de Mathusalems, un quinquagénaire est un jeune homme, ni plus ni moins.

On se perd en conjectures pour expliquer ce phénomène biologique. Les savants ont analysé l'eau; ils ont passé au microscope des

centaines d'échantillons de terre; ils ont fait des expériences sur les céréales récoltées par les habitants; ils ont étudié leur diète; ils leur ont fait subir toute une série d'examen médicaux et ils ont même prélevé des échantillons d'air pour les examiner en laboratoire. Mais le mystère demeure entier.

Un spécialiste anglais en matière de longévité poussa la conscience professionnelle jusqu'à vivre dans le village afin de découvrir le secret de cette nouvelle fontaine de Jouvence. Il y renonça au bout de trois mois. Pour sa part, le Dr Enzo Pacifici, le médecin du village, affirme qu'il n'y a pas de mystère là-dedans et que ses concitoyens vivent vieux parce qu'ils vivent calmement. Le mot stress ne fait pas encore partie de leur vocabulaire.

Autre fait remarquable, les villageois de Cologna Marina ont une dentition très saine et une ossature robuste. Cela serait dû à leur diète, en grande partie végétarienne, qui est basée sur deux variétés locales de poivrons et de tomates qu'ils cultivent eux-mêmes. D'après certains, c'est là le secret de leur longévité.



A 83 ans, Giulia Paniccioni est très alerte et travaille au poste d'essence de son village.



Ce vigoureux fermier, qui aura cent ans l'an prochain, cultive encore lui-même sa terre.



Capez à tout jamais l'expression joyeuse d'un enfant le matin de Noël !

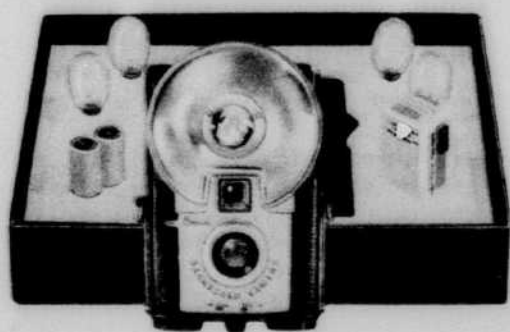
Kodak suggère un Noël *"Donnez et Prenez"*

Donnez des cadeaux Kodak pour un joyeux Noël !

La joie commence de bonne heure—et ne finit *jamais* avec des cadeaux Kodak qui disent: "Ouvrez-moi le premier !" Voyez les superbes cameras et projecteurs pour vues fixes ainsi que l'équipement de ciné-photo Kodak. Il y a un cadeau Kodak dont le prix convient à chacun.

Prenez des photos pour capter toute la joie !

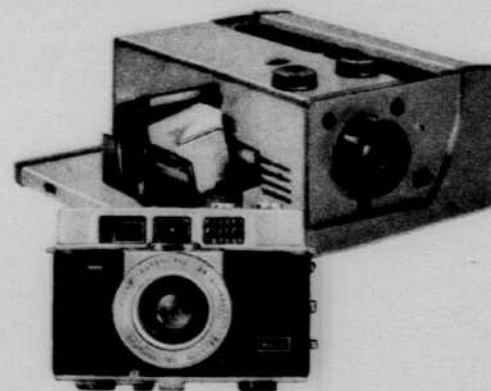
A Noël, on peut tout aussi bien *prendre* que donner. Avec des cadeaux Kodak, vous prendrez beaucoup de photos qui capteront cette journée avec des détails clairs et nets. De nombreuses cameras Kodak vous donnent automatiquement le temps de pose approprié !



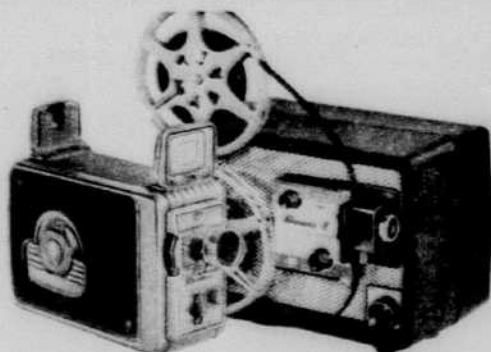
Toujours prêt pour des instantanés: Nécessaire complet—idéal pour les débutants; parfait comme deuxième camera. Camera Brownie Starflash avec flashholder à même, lampes, piles, film . . . \$11.55.



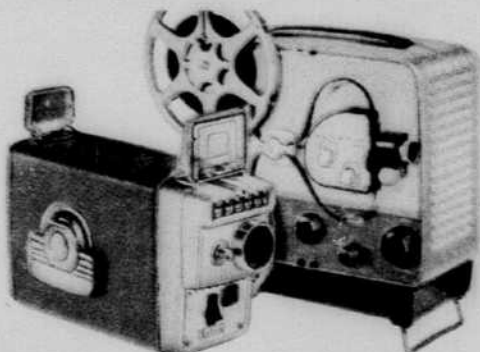
Photos automatiques. Camera Brownie Staromatic à oeil électrique à même. Mesure la lumière, règle automatiquement l'objectif. Camera, étui, flashholder, lampes, piles, film . . . \$52.50.



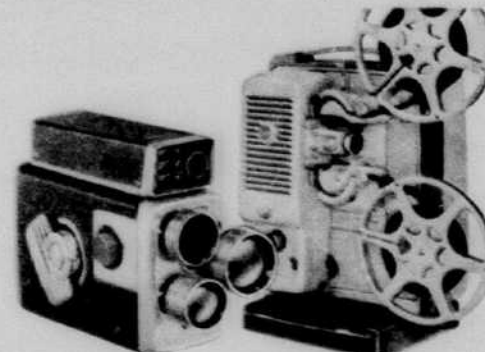
Automatique—pour diapositives en couleurs. Camera Kodak Automatic 35 à oeil électrique à même pour une exposition automatique. Avec objectif f/2.8 . . . \$98.50. Projecteur Kodak 300 portatif . . . à partir de \$74.50.



Ciné-camera et projecteur—seulement \$93.20! Camera Brownie Movie f/2.3 qui prend des vues animées de 8mm aussi facilement que des instantanés . . . \$38.25. Projecteur Brownie 8 Movie qui les montre en grand et clairement . . . \$54.95.



Camera Automatic Movie—projecteur ultra-clair. Camera Brownie Automatic Movie f/2.3, à oeil électrique à même, réglant automatiquement l'objectif . . . \$89.50. Projecteur Brownie 500 Movie pour montrer vos vues animées . . . \$99.50.

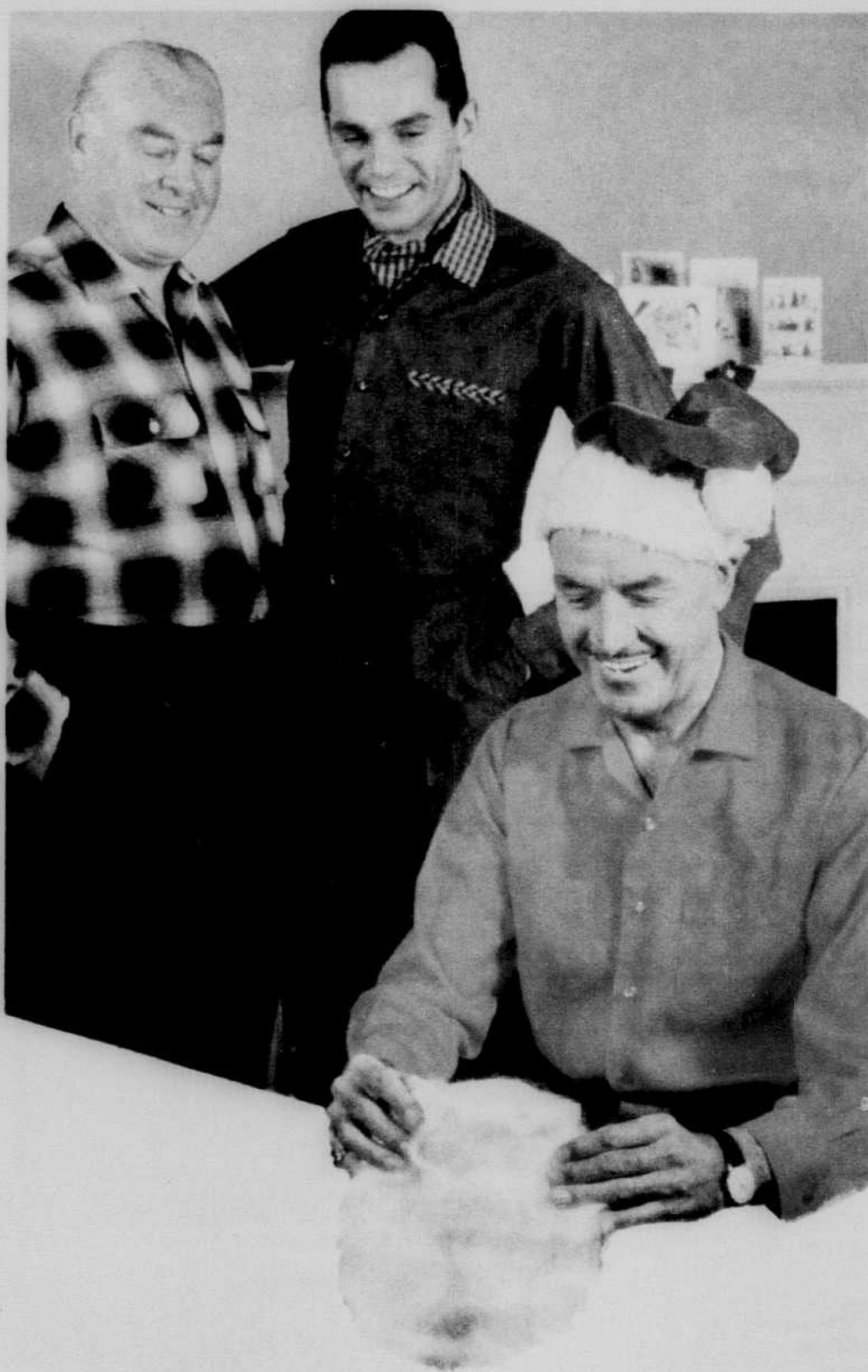


Modèle à tourelle avec posemètre. Camera de 8mm Kodak Cine Scopemeter f/1.9 à tourelle . . . \$119.50. Le Projecteur Kodak Cine Showtime est de fonctionnement entièrement automatique . . . \$175.

Beaucoup de marchands Kodak offrent des facilités de paiement. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

CANADIAN KODAK CO., LIMITED, Toronto 15, Ontario

Kodak
—une marque déposée
depuis 1888



les meilleurs voeux—

Voilà ce que Bluestone sait exprimer et quels compliments elle vous attire lorsque vous la portez! Choix de modèles et

de tissus dans les toutes nouvelles teintes—
de \$4.95 à \$12.95—Entièrement lavables—avec

l'exclusif col indéformable Bluestone. En vedette dans tous les magasins chic du Canada.

Ne manquez pas de voir la création Shirtscot par Bluestone—
le chic ensemble chemise et cravate-foulard—le cadeau idéal pour les Fêtes.

À gauche: ROMANO—

La chemise si confortable et si chaude pour l'hiver—dans une grande variété de motifs et couleurs—\$7.95

Au centre: EL GENTO—

Note d'élégance au col et aux poches—en bleu, brun, rouge foncé ou gris. La chemise \$5.95. Avec cravate-foulard réversible (ensemble Shirtscot)—\$7.95

À droite: PLAINSMAN—

La préférée des hommes de bon goût qui aiment être bien mis même aux heures de loisir. Toutes les couleurs nouvelles—\$7.95

Il y a une



chemise, Shirtscot ou cravate, qui convient au goût de chacun.

THE BLUESTONE CO., 525, rue Bonsecours, Montréal, P.Q.

La gibelotte au canard

(Suite de la page 2)

Presque rien n'a changé au Chenal du Moine: les Beauchemin habitent encore les maisons qui ont défié l'inondation, les vieux saules ont résisté aux tempêtes, les chaloupes sont toujours là, mais les troupeaux sont disparus. Chaque semaine, attirés par un coin de terre que des traditions sans âge ont rendu fameux, les visiteurs assurent maintenant la subsistance des membres de la famille Beauchemin.

La gibelotte, qu'autrefois on préparait aussi simplement que les fèves au lard, est devenue un plat pour touristes, une tradition que l'on conserve aussi jalousement que les totems des indigènes de la côte du Pacifique.

Berthe Beauchemin, la petite fille du père Didace, personnage légendaire dont s'est inspiré la romancière Germaine Guèvremont, est, dit-on, la seule à connaître le secret de cette espèce de bouillabaisse habillée à la canadienne.

La gibelotte est née de l'isolement même des insulaires. Coupés du reste du monde pendant plusieurs semaines, ils ne pouvaient plus compter sur les approvisionnements extérieurs. Chasse et pêche devenaient donc des moyens de subsistance.

—C'est de ma mère que je tiens le secret de la gibelotte, m'a dit Berthe Beauchemin en ravivant d'une bûche d'érable le feu qui se mourait. Ma mère le tenait de ma grand-mère...

C'est à cette dernière que l'on doit la création de ce plat constitué surtout de poisson et de canard sauvage.

Mais les touristes qui affluent dans les îles mangent une gibelotte sans canard. Tout en soupirant, Berthe m'a expliqué qu'elle ne pouvait servir de gibier:

—Avec les lois d'aujourd'hui, ce n'est plus la même chose. Dans le bon temps, il n'était pas question de ça.

Malgré les restrictions de la loi, les Beauchemin ont transformé cette tradition culinaire en corne d'abondance. Dans le grand chaudron d'aluminium, qui brille comme un miroir, Berthe et sa soeur Rébecca préparent quelques centaines de gibelottes par année dans la maison qu'elles ont transformée en petite auberge.

Près de la maison, faisant écran sur les arbres qui masquent une partie du chenai, des filets de pêche séchent toute la journée. Le soir, Marc Beauchemin va les plonger dans l'eau verte et poissonneuse du chenai. Malgré ses pêches prodigieuses, il a peine à nourrir les marmites qui chantent sur le gros poêle de fonte.

Le secret de la gibelotte est évidemment intransmissible en dehors des membres de la famille Beauchemin. Berthe Beauchemin prétend même que la barbotte et le canard sauvage doivent provenir du Chenal du Moine pour que la gibelotte ait la saveur particulière que lui connaissent ceux qui en ont mangée. Libre à toutes les cuisinières de tenter quand même leur chance...

5 ou 6 tranches de lard entrelardé

1 tasse de carottes coupées en dé

2 tasses de pommes de terre coupées en dé

1 boîte de petits pois verts

1 boîte de blé d'Inde en grains

1 boîte de soupe aux tomates

6 barbottes

2 canards sauvages

Eau

Sel et poivre

Faire griller lentement les tranches de lard dans une cocotte. Ajouter les carottes, les pommes de terre et les canards sauvages découpés en quartiers, de même que la soupe aux tomates et un peu d'eau.

Laisser mijoter à feu très lent durant environ trois heures. Ajouter ensuite les pois et le blé d'Inde, de même que les barbottes que l'on aura fait cuire dans l'eau préalablement. Saler et poivrer au goût. Après avoir éteint le feu ou placé la cocotte sur le réchaud, laisser mijoter jusqu'au moment de servir.

Suffisant pour 4 à 6 personnes. ✓



Magnifique journée!

Dick Duff

Maple Leafs de Toronto

A U Maple Leaf Garden de Toronto, le soir du 17 octobre, Dick Duff marquait le 100^e but de sa carrière. C'était aussi sa 300^e joute dans la Ligue Nationale de hockey.

A la galerie de la presse, les journalistes s'empressèrent de faire des comparaisons entre l'ailier gauche des Maple Leafs et Gordie Howe. Tous deux avaient compté leur 100^e but à l'âge de 23 ans et accompli l'exploit à leur cinquième saison dans le circuit majeur. Mais ce jalon, Duff le posa au début de la saison, alors que Howe n'avait pu le faire avant le printemps.

Jusqu'où ira Duff, personne ne sait. Chose sûre, il a tout pour devenir une grande vedette. En 1956-57, il a terminé la saison en tête de l'équipe pour le nombre de francs buts et au 3^e rang pour le nombre de points. Les deux dernières années, il a dominé dans les deux domaines.

Duff, qui endosse le chandail numéro 9, rendu célèbre par Richard, Howe, Bathgate, mesure cinq pieds et dix pouces et pèse 165 livres. C'est un joueur qui met du temps à démarrer. L'an dernier, après avoir compté seulement neuf buts durant la première moitié de la saison, il en accumula vingt par la suite, en plus de conduire les Leafs aux éliminatoires et à la finale avec cinq buts et sept assistances.

Un joueur rapide aux mouvements brusques, Duff n'est pas facile à bloquer ou à couvrir. Né à Kirkland Lake, c'est au collège St. Michael de Toronto qu'il a commencé à apprendre le hockey. Après deux saisons dans les rangs junior "B", il passa du junior "A" à la Nationale. Durant les 47 dernières joutes avec le St. Michael, il enregistra 33 buts et 20 assistances.

Dick n'a jamais eu d'autre idole que Ted Lindsay, des Black Hawks, qui, incidemment, a la même taille que lui.

"C'est Lindsay, dit-il, qui m'a fait comprendre qu'un poste dans la Nationale n'est pas un emploi saisonnier. Je ne peux donc pas me permettre de boire ou de fumer pendant l'été!"

Duff demeure tout près des Lindsay à Kirkland Lake et a beaucoup appris de Ted. Celui-ci l'a convaincu de la nécessité de se faire respecter et a eu tellement d'influence que le style de Duff ressemble beaucoup au sien.

Son habileté à compter, Duff prétend la devoir au pilote Charlie Cerre, du St. Michael. Pendant des heures, celui-ci le forçait à décocher des lancers très bas tout en ne quittant pas les filets des yeux.

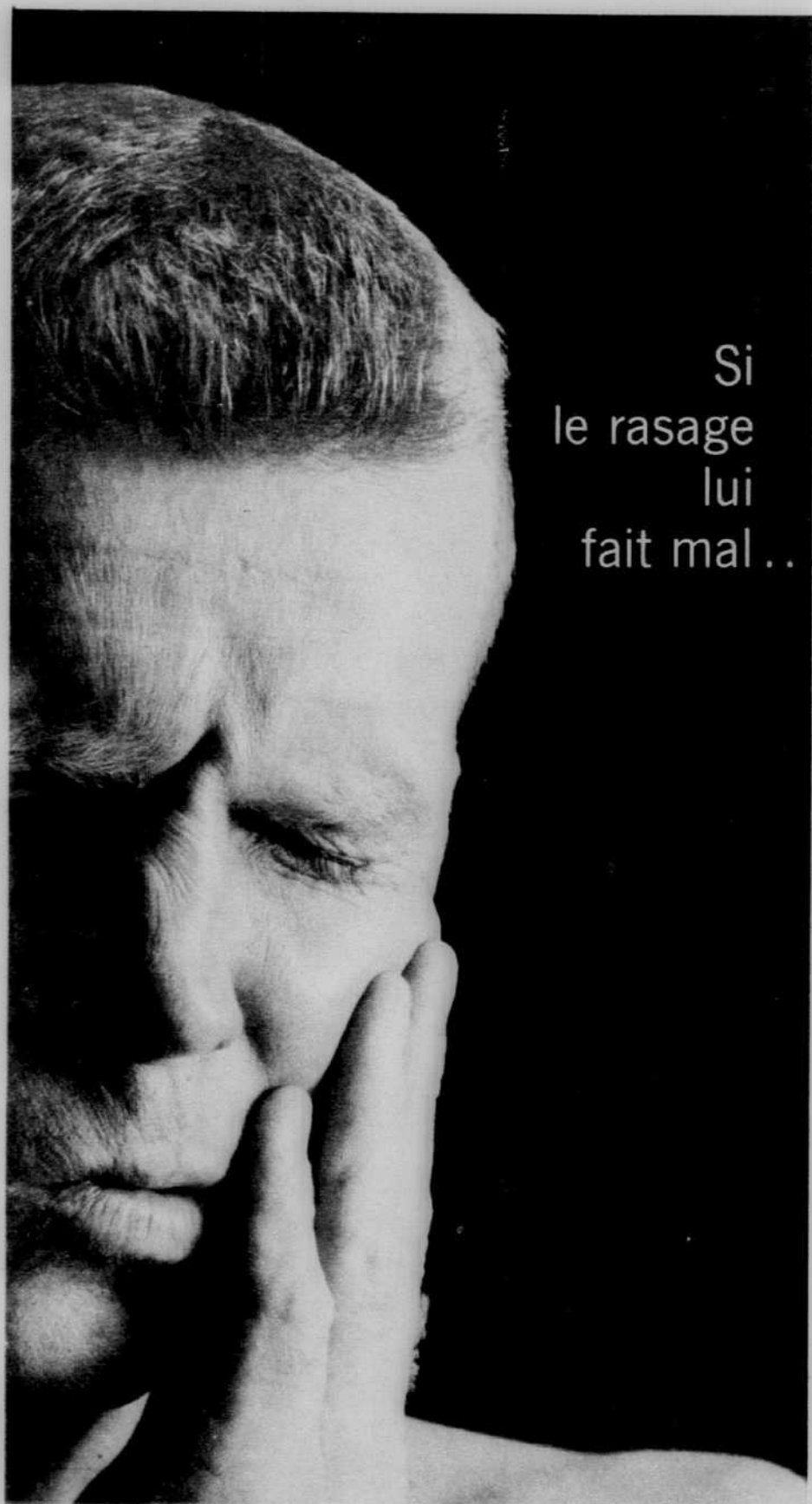
Même s'il est l'un des joueurs les plus élégants de la ligue, Duff est toujours célibataire.

Photo Louis Jaques

Photographe de Perspectives

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





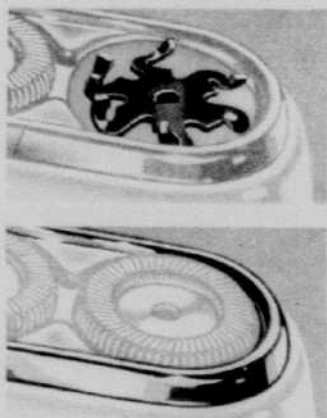
Si
le rasage
lui
fait mal... offrez-lui
le confort
d'un
Philishave



PHILISHAVE

SPEEDSHAVER ROTATIF ÉLECTRIQUE

Pour un rasage ras et
confortable comme nul autre



Les lames rotatives du Philishave coupent les poils net et ras... sans le pincement du mouvement de va-et-vient (↔) des rasoirs démodés.

Le rebord exclusif qui égalise la peau redresse chaque poil pour être placé en position parfaite de coupe... et vous garantit le rasage le plus confortable au monde.

Philishave possède un mouvement rotatif qui change les cris de douleur d'un mauvais rasage en paroles de louanges pour un rasage agréable. Ce rasoir ne peut ni pincer, ni tirer les poils, car il s'ajuste automatiquement à chaque genre de peau et de barbe. Ce n'est pas étonnant qu'il soit le rasoir électrique le plus vendu au Canada. Au fait, c'est celui qui s'impose pour remplacer les rasoirs démodés... c'est le cadeau de Noël bien pensé pour tout homme.

Philips Industries Limited—Division de Philips Electronics Industries Ltd. • Rasoir Philishave Speedshaver • Haute fidélité stéréophonique • Télévision • Radio • Enregistreurs magnétiques • Appareils à dicter • Eclairage • Appareils scientifiques et médicaux.





Dans un parc de New York, Mme Ruth Berger fait la causette avec une amie en surveillant ses perruches dans leur cage-carrosse.

Ces perruches roulent carrosse



C E jour-là, tous les badauds se retournèrent en croisant Mme Ruth Berger, de New York, lorsqu'elle se rendit jusqu'au parc voisin en poussant un carrosse devant elle. Qu'y avait-il donc de si étrange dans ce carrosse? Un enfant? non, mais des . . . oiseaux à qui Mme Berger faisait prendre l'air. Elle venait de recevoir de Hollande, où elle avait placé la commande, une cage d'oiseaux qui s'adapte sur l'armature d'un carrosse d'enfant. Elle avait elle-même imaginé les plans de cette cage nouveau genre.

Cette invention a semblé plaire à un grand nombre d'éleveurs d'oiseaux et il est question maintenant qu'on fabrique cette cage-carrosse en série pour que les oiseaux, comme les chiens et les chats, puissent faire leur promenade quotidienne.

Mme Berger est allée au-devant de son mari, qui rentre de son travail, en poussant devant elle la cage-carrosse qu'elle a elle-même dessinée. Mme Berger peut ainsi faire prendre l'air chaque jour à ses perruches. Cette cage d'un nouveau genre serait bientôt fabriquée en série. ✓

VOICI!

des cadeaux
de Noël qui
plairont pendant
plusieurs années!



Voici pour lui!

Le Philishave **SPORTSMAN**

C'est un rasoir fonctionnant avec piles pour donner un rasage confortable en voyage de pêche, au camp, à la chasse et en voyage d'affaires. L'électricité est fournie par trois piles ordinaires de lampe de poche ou d'un allume-cigarette d'automobile de 6 ou 12 volts. C'est le rasoir supplémentaire idéal pour l'homme affairé, le sportif, le commis-voyageur, le voyageur mondial.



Voici pour elle!

Le Philishave **COQUETTE**

Le nouveau Coquette comblera ses désirs. Le mouvement rotatif coupe les poils rapidement et à fleur de peau . . . et pourtant n'irrite pas même la peau la plus sensible. Un style de Paris . . . parfumé par Leduc.

PHILI SHAVE

pour un rasage
ras et confortable
comme nul autre



Philips Industries Limited Division de Philips Electronics Industries Ltd. • Rasoir Philishave Speedshaver • Haute fidélité stéréophonique • Télévision • Radio • Enregistreurs magnétiques • Appareils à dicter • Eclairage • Appareils scientifiques et médicaux.



GHANA

Le chocolat Moirs est renommé pour sa richesse crémeuse—secret de Moirs depuis 129 ans. Du Ghana vient la graine de cacao, une des sources du chocolat Moirs.



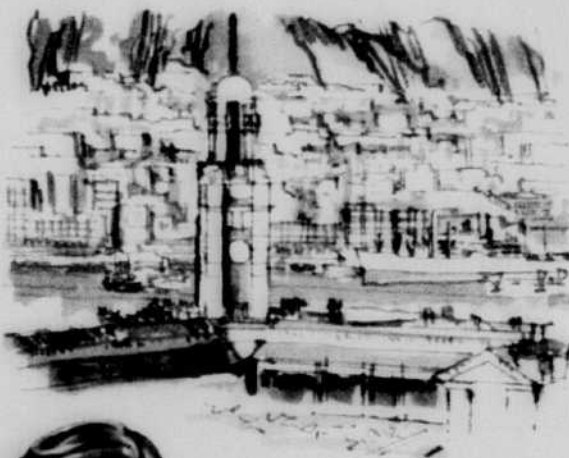
ESPAGNE

De juteux abricots, dorés par le soleil de la Méditerranée, cueillis au summum de leur perfection pour la gelée d'abricots Moirs.



BRÉSIL

Sol riche et ciel clément s'unissent pour produire les noix du Brésil, rebondies et croustillantes, que Moirs enrobe avec un talent remarquable.



HONG KONG

Avec son piquant, le gingembre des bonbons Moirs, venu tout droit du mystérieux Orient, évoque irrésistiblement la Chine aux antiques coutumes.



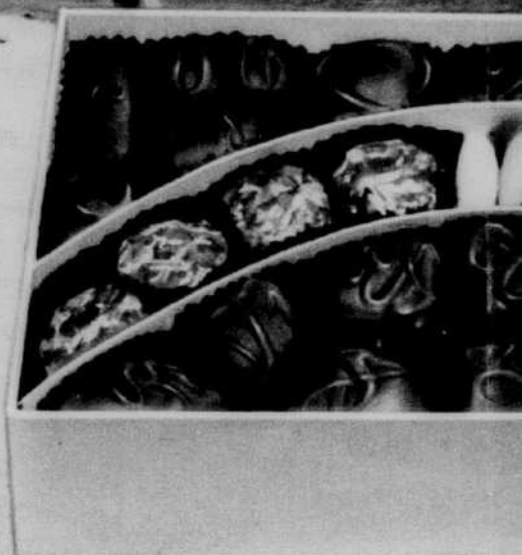
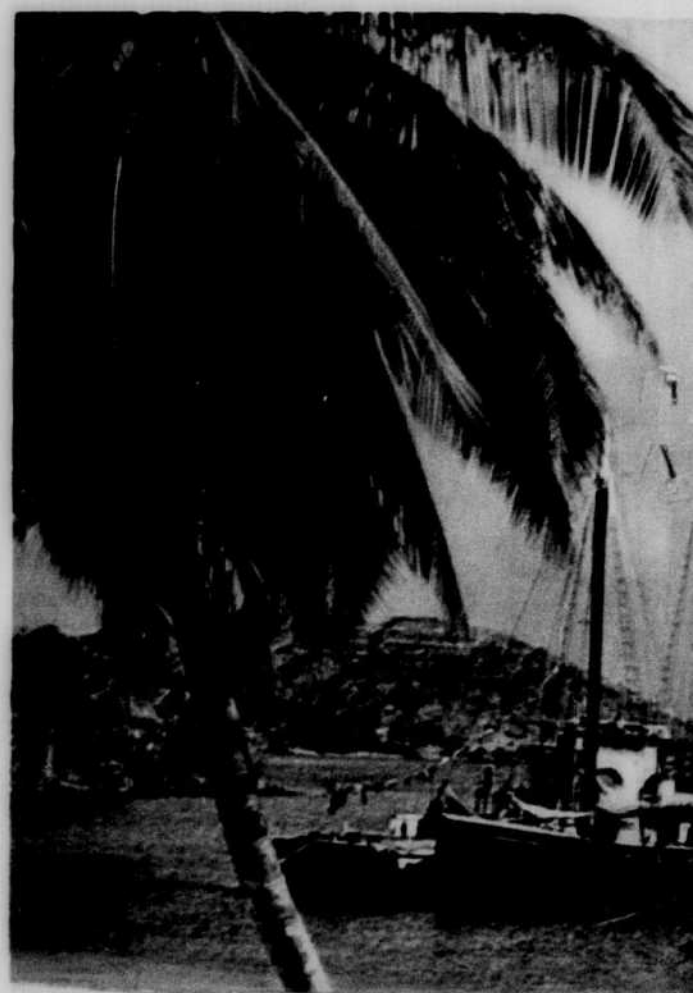
JAVA

La bonne terre et la chaude langueur des tropiques donnent les meilleures pistaches au monde—Moirs en fait de merveilleuses friandises.



CALIFORNIE

Des raisins spéciaux, de Californie, tendres et délicieux, font du chocolat aux raisins de Moirs une délicieuse nouveauté.



L'univers tou



Moirs Po

HALIFAX, N.-É.



S
tout entier...

... vous le trouverez dans les exquis chocolats de Moirs. Leur contenu évoque une foule de pays lointains. Car de tous les coins du monde affluent chez Moirs, à Halifax, les ingrédients merveilleux que votre confiseur favori transforme avec un art consommé pour en faire les meilleures friandises qui soient... C'est un délicieux tour du monde que vous donnez dans un...

ot of Gold
N.-É.



FRANCE

De Bordeaux vient cette admirable saveur, douce et riche du chocolat Moirs à la crème de Bordeaux.



CEYLAN

La noix de coco a un goût délicat et doux quand elle vient du Ceylan, comme celle des crèmes de coco Moirs.



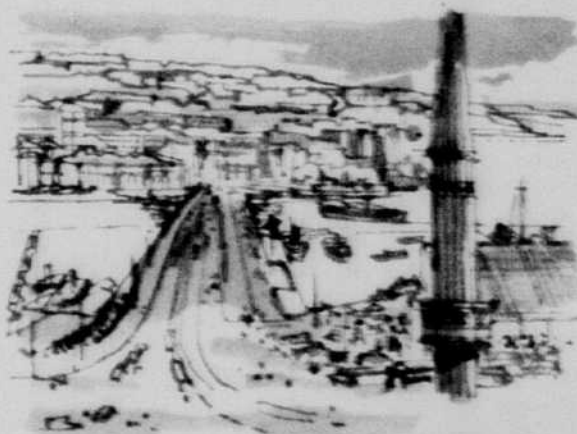
ITALIE

Gorgées de saveur, ces cerises dodues et mûres, écloses sur les collines ensoleillées d'Italie, font des bonbons aux cerises Moirs un délice.



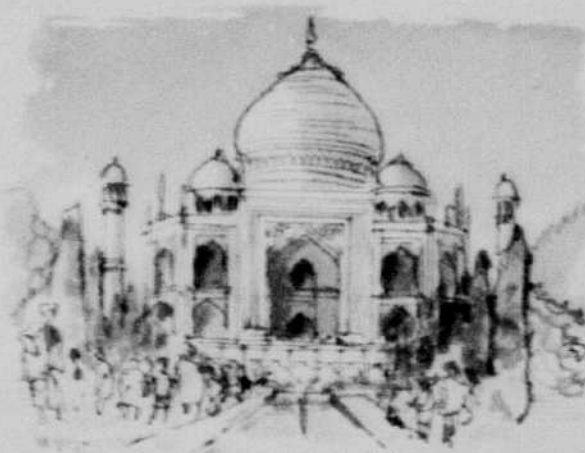
HAWAII

Mûri sous le ciel bleu du Pacifique, l'ananas Hawaïen, débordant de jus, donne à cette friandise Moirs son exquisite succulence.



TURQUIE

Du Moyen-Orient, royaume de la couleur et du son, la Turquie exotique expédie à Moirs ses avelines fraîches et croquantes.



INDE

Des plaines fertiles arrivent les noix d'acajou —replètes, croquantes, pour les chocolats Moirs à la noix d'acajou.



L'exercice rendu facile à la maison avec

EXERCYCLE

Qui que vous soyez: jeune, vieux, handicapé,
maigre, obèse, actif ou sédentaire,
VOUS AVEZ BESOIN D'EXERCICE!



DANS LA CHAMBRE À COUCHER

Beaucoup d'utilisateurs d'Exercycle placent leur appareil dans leur chambre à coucher et le pratiquent dans l'intimité matin et soir.



DANS LE VIVOIR

L'exercice devient un passe-temps agréable si vous y ajoutez un programme de télévision, un concert préféré à la radio ou sur votre appareil de haute-fidélité.

**Des milliers de gens
peuvent maintenant
se conserver jeunes,
sveltes, actifs et
en pleine forme
en consacrant
quelques
moments
de loisir
à l'exercice.**



PETIT, SILENCIEUX, ÉCONOMIQUE

Exercycle
EST MOTORISÉ

Exercycle est si petit et si compact qu'il se place dans n'importe quel coin ou alcôve. Se branche sur toute prise de courant. Dépense moins d'électricité qu'un téléviseur. Achetez-le en profitant de nos plans budgétaires.



AU BUREAU

Plusieurs exécutifs, hommes d'affaires et professionnels possèdent Exercycle à leur bureau et le chevauchent afin de se détendre les nerfs après d'intenses études, séances ou conférences. D'après les autorités médicales, l'exercice est le meilleur sédatif pour le système nerveux.

**EXERCYCLE, 4338, rue St-Denis, Montréal, P.Q.
VI. 9-7075**

☐ Envoyez-moi votre brochure gratuite.

NOM..... (lettres moulées)

ADRESSE.....

VILLE.....

ZONE.....

☐ Je désire une démonstration gratuite.

TELEPHONE.....

PERS. 308-12-12-59

Un coup



1



3



5

de maître



PHILIPS

y met le temps et fabrique le meilleur



Nous avons créé 15 radios
Philips à "Prix Social"... pour vous
permettre d'offrir le meilleur!

Chez Philips, nous les appelons des radios à "prix social"... c'est ce qui traduit le mieux la pensée qui nous animait en mettant au point ces appareils. En effet, tous les efforts de nos ingénieurs ont tendu à produire un radio Philips répondant à tous les budgets, avec la garantie que chaque récepteur présente, individuellement, la musicalité, la super-sensibilité et le style traditionnels à Philips et ce, indépendamment de son prix. Philips a donc créé pour vous une gamme complète... du modeste radio de table à prix modique (mais, de qualité excellente) aux modèles Super de Luxe à Haute Fidélité, avec haut-parleurs multiples, à gammes F.M. et ondes courtes, avec réglage de tonalité par boutons-poussoirs et contrôles sélecteur et de réverbération. Ces différents modèles, dans diverses catégories de prix, permettent à chacun d'offrir l'appareil le meilleur selon ses moyens.

Offrez un radio Philips pour les Fêtes... sa technique des plus perfectionnées vous prouvera que Philips y met le temps et fabrique le meilleur.



Photo Dalton Muir

Ce rassemblement de caribous au bord d'un lac du nord canadien offre un spectacle qui réjouit autant l'amateur des sciences naturelles que le chasseur. Malheureusement,

Le caribou canadien est en voie de disparition



Les chasseurs se tenaient autrefois en rang pour former une barrière et détourner le caribou, bête timide, vers le lieu de tuerie. A défaut d'hommes, on mettait à leur place des amas de pierres du modèle ci-haut.

Les Esquimaux et les Indiens ont abattu inutilement des milliers de caribous et sont maintenant menacés de famine et de pauvreté

L'ANIMATION grandissait chez les Esquimaux pendant que les hommes se préparaient pour la chasse. D'une journée à l'autre, les caribous allaient entreprendre leur migration d'automne. Ils surviendraient en files interminables sur les sentiers tracés dans la toundra par les hardes semblables qui les y avaient précédés, chaque année. Bientôt, on pourrait faire un festin de leur viande et en conserver une partie en prévision de l'hiver; les femmes de la tribu tailleraient dans leur pelage de chauds vêtements et prépareraient les peaux pour de nouvelles tentes.

Cette année-là, pourtant, les caribous tardèrent à paraître. Les vieux chasseurs ne s'inquiétèrent d'abord pas. Le caribou avait toujours fini par surgir et il en serait toujours ainsi, pensaient-ils. Mais, à mesure que les jours passaient en se raccourcissant, la confiance fit place à l'anxiété. Les heures et les journées d'attente devinrent des semaines et l'anxiété se transforma

en panique. Les caribous n'arrivant toujours pas, la panique elle-même fut oubliée dans les affres de la faim.

Un à un, les chiens moururent. Les femmes étaient au désespoir de voir leurs enfants réclamer en gémissant la nourriture qu'elles ne pouvaient leur donner, si bien que les chasseurs violèrent la loi de l'homme blanc et abattirent quelques boeufs musqués. Ce ne fut toutefois pas suffisant et, cet hiver-là, les Esquimaux de Bathurst Inlet et de Contwoyto Lake durent subsister comme ils purent.

Depuis que le caribou, base de l'alimentation des indigènes de l'Arctique, se fait de plus en plus rare, Esquimaux et Indiens sont désormais menacés de famine, chaque année. On leur a expédié d'urgence, par avion, des ravitaillements; on a même établi des tribus entières sur de nouveaux territoires. Mais ces mesures n'ont pu enrayer le fléau. En 1938, le Service fédéral de la faune estimait que

(Suite page 23)



ce dernier désespère le premier en tuant plus de bêtes qu'il ne faut. Il s'affame lui-même et menace d'annihiler une espèce animale qui faisait l'orgueil des Canadiens.

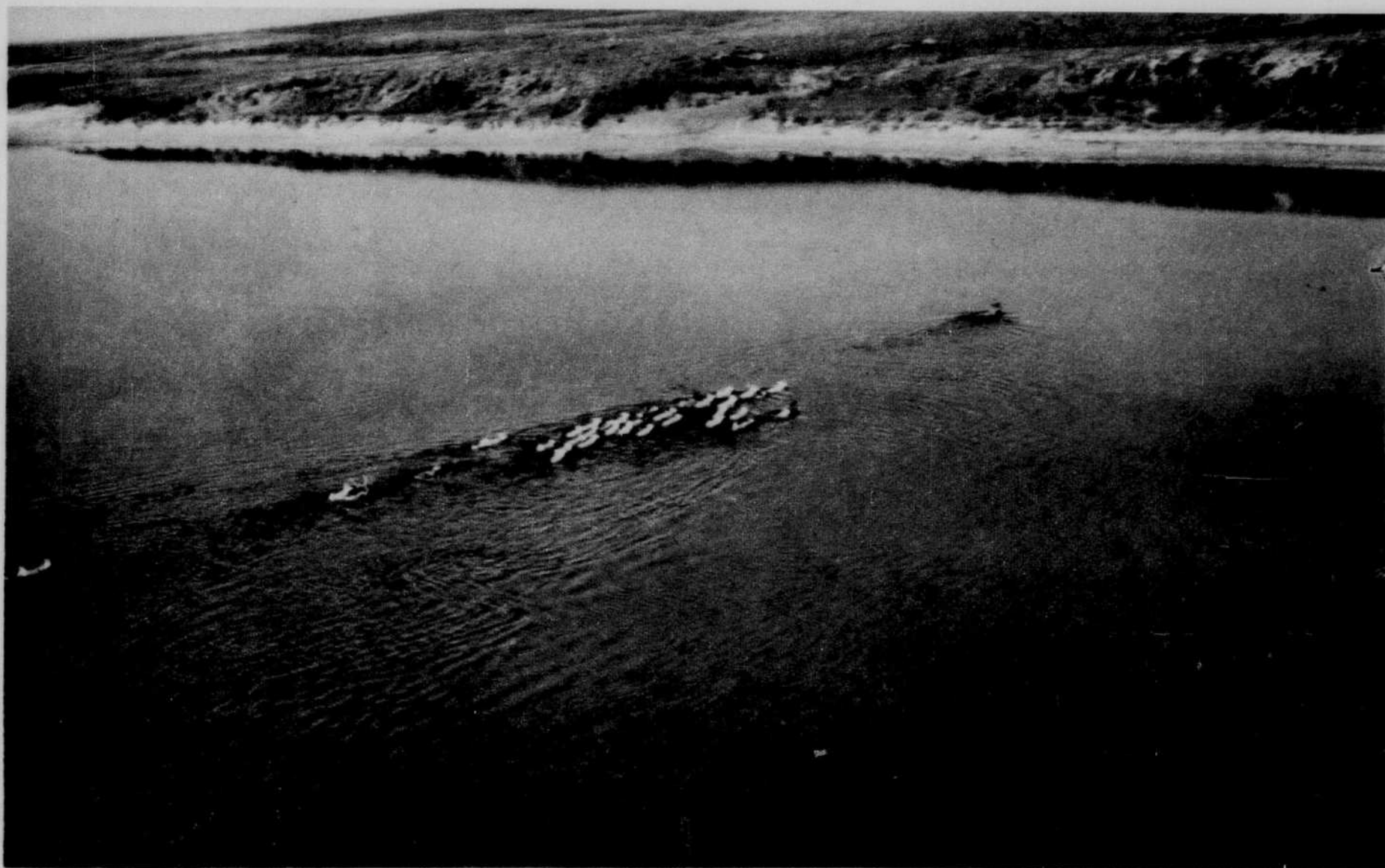


Photo Donald C. Thomas

Le caribou est facile à abattre pendant qu'il est à l'eau. Jadis, les chasseurs les pourchassaient en canots ou en kayaks sur les lacs, puis entouraient les hardes

pour y faire un affreux carnage à coups de lance. Aujourd'hui, ils les tuent au fusil, durant la migration d'automne; et ils les massacrent tout aussi inutilement.

*De premier
choix
pour lui...*

OLD SPICE Ensemble pour cadeau — Lotion d'après-rasage, rasage électrique, et rasage électrique \$1.25

OLD SPICE Ensemble pour cadeau — Lotion d'après-rasage, rasage électrique, et rasage électrique \$1.25 et \$1.50

OLD SPICE Ensemble pour cadeau — Lotion d'après-rasage, rasage électrique, et rasage électrique \$3.45

Nouveau! OLD SPICE Ensemble pour cadeau — Lotion d'après-rasage, eau de Cologne, et bâton désodorisant \$2.75

POUR DES VISAGES RESPLENDISSANTS DE BONHEUR AU MATIN DE NOËL

...DES CADEAUX PAR **S H U L T O N**

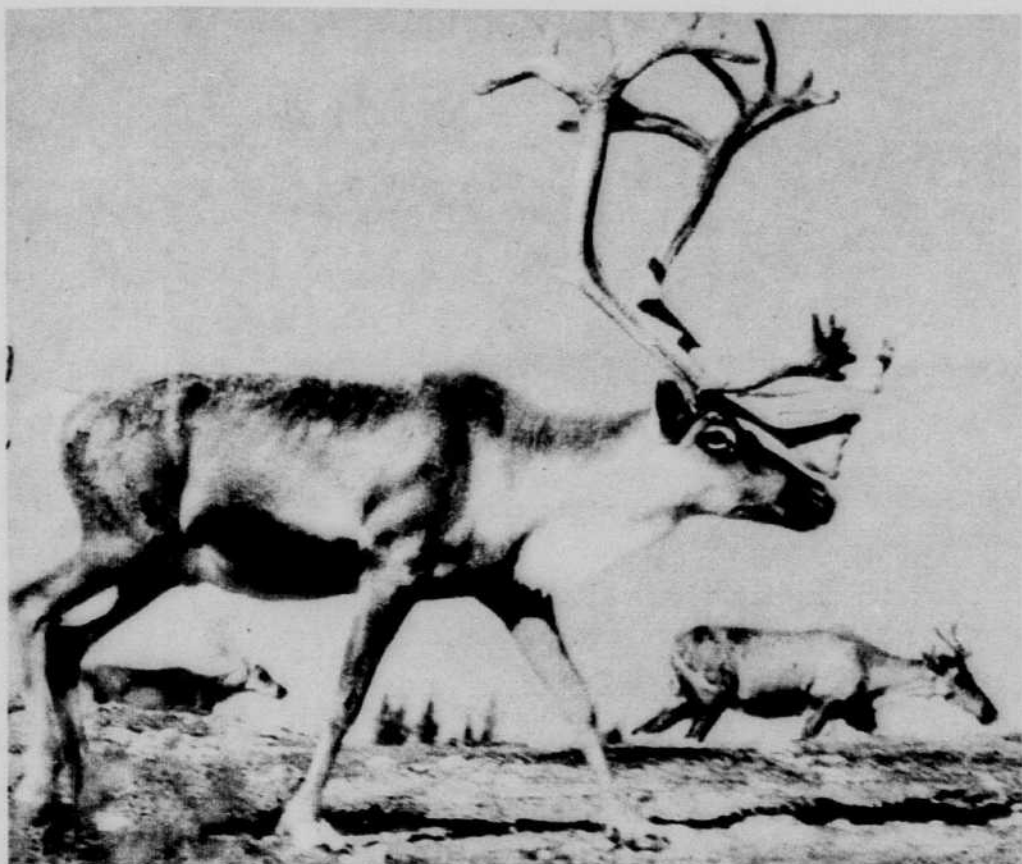
*Le meilleur en beauté
et parfum
pour elle...*

DESERT FLOWER Ensemble pour cadeau — Lotion pour les mains et le corps et eau de toilette \$3.50

Nouveau! FRIENDSHIP GARDEN Ensemble pour cadeau — Poudre à bain et vaporisateur d'eau de Cologne \$3.00

Nouveau! FRIENDSHIP GARDEN Sachet à lotion avec applicateur \$2.00

ESCAPADE Cristaux à bulles pour bain \$2.00



Agile, endurant à tout climat, le caribou au fier panache est le roi de la forêt canadienne.

Le caribou canadien est ...

(Suite de la page 20)

2,500,000 caribous vivaient dans la toundra. Le premier relevé statistique officiel, fait pendant l'hiver 1948-49, n'en dénombra toutefois que 670,000. Aujourd'hui, on prédit l'extinction imminente de l'espèce.

En plus du Service fédéral de la faune, plusieurs organismes provinciaux en ont cherché la raison. Un rapport rassemblant leurs observations est actuellement sous presse. Ces enquêtes n'ont pas été inspirées seulement par une simple curiosité scientifique, non plus que par la crainte des amateurs de sciences naturelles de voir s'éteindre une autre espèce animale caractéristique de notre pays. La disparition du caribou met en effet en jeu la vie de 25,000 Esquimaux et Indiens.

Assez ironiquement, on a constaté que le pire ennemi du caribou, c'est l'homme lui-même. Grâce à des mesures vigoureuses, le loup n'est plus aussi redoutable qu'autrefois, pour le caribou. Ces dernières années, en effet, six à sept mille loups ont été exterminés par des chasseurs exercés ou au moyen d'appâts empoisonnés. Mais les Esquimaux, et plus encore les Indiens, ignorants de tout principe de conservation de la faune, poursuivent leur inutile massacre de caribous, que blâme sévèrement M. A. W. F. Banfield, zoologiste en chef du Musée national d'Ottawa.

"Jadis, rappelle-t-il, Esquimaux et Indiens avaient coutume de se livrer à une véritable tuerie de caribous durant l'été. Ils attaquaient ces bêtes au moment où elles traversaient en nageant les lacs du nord et, les encerclant de leurs canots ou de leurs kayaks, ils dardaient aisément leurs lances dans cette masse mouvante. Des milliers de carcasses étaient ainsi abandonnées sur les rives de ces lacs dont l'eau restait rougie de sang pendant plusieurs jours. Aujourd'hui, ils chassent ces animaux quand ils se dirigent vers le sud, pour regagner leurs pâturages d'hiver. Hommes, femmes et enfants eux-mêmes les pourchassent avec des fusils de petit calibre. Plusieurs bêtes n'échappent momentanément au carnage que pour aller succomber, un peu plus loin, à leurs blessures. Souvent, on se contentera de les écorcher pour leur cuir et on laissera la viande pourrir sur place.

Même quand on entrepose leur chair pour l'hiver, on recouvre parfois la cache si négligemment que n'importe quel animal pillard peut aisément la déterrer."

Si certaines hardes de caribous ont échappé à la destruction par l'homme, c'est parce qu'elles ont changé leurs routes de transhumance et déjoué ainsi les Esquimaux qui les attendaient sur leur parcours traditionnel. Quoi qu'il en soit, on a avancé diverses explications à ce changement. D'aucuns pensent que, leur nombre diminuant, les caribous peuvent maintenant brouter plus longtemps sur des terrains qui n'auraient pas suffi à en nourrir un plus grand nombre. D'autres pensent que les sautes de température, les feux de forêt ou les nouvelles lignes de radar ont pu les avoir détournés de leur lieu de passage habituel.

Il n'en reste en tout cas plus assez pour qu'Esquimaux et Indiens puissent continuer à en vivre, même si on prenait soin de n'abattre que le nombre strictement nécessaire. "Et il n'est pas facile de faire l'éducation des chasseurs à cet égard, explique le docteur V. E. F. Solman, chef-adjoint du Service fédéral de la faune. Le problème est sociologique plutôt que biologique. Comment faire comprendre la nécessité d'une certaine restriction à des gens qui avaient toujours ignoré la disette? Ils vous prennent pour de simples bavards!"

UN autre ennui vient de ce que les traités conclus avec les Indiens ne posent aucune restriction à leurs façons de chasser et de pêcher. Ottawa ne songe pas à modifier ces traités. Et, même si on les modifiait, la loi écrite ne suffirait pas à protéger le caribou car il serait impossible de recruter assez de gardes-chasse pour la faire respecter, sur ces immenses étendues désertiques.

Cependant, grâce au temps plus doux des deux derniers printemps, le nombre des caribous a augmenté de 10 à 20% par an. Mais les experts du Service fédéral de la faune n'en sont pas moins convaincus que seul un programme rationnel de préservation de la faune pourrait être efficace. Jusqu'ici, il a été impossible de mettre ce programme en vigueur. ✓

BVD ET KODEL*



Le "dernier cri" en fait de chemises "sans repassage"

Une fibre d'une souplesse nouvelle... une nouvelle garantie d'apparence soignée: KODEL. Ce nouveau fil de polyester s'allie au coton pour composer un extraordinaire tissu pour chemises "sans repassage". La chemise 'Esterel' de B.V.D garde plus longtemps son apparence soignée, elle est merveilleusement douce et légère, peut être lessivée et n'exige que peu ou pas de repassage.

D'une coupe ample et impeccable, la chemise 'Esterel' de B.V.D est une chemise de qualité supérieure et d'entretien facile. Elle complétera dignement votre garde-robe.

D'un blanc éclatant

\$8.95 *Fibres de polyester Eastman

THE
B.V.D
COMPANY LIMITED

Les meilleures chemises qui soient



Photo PERSPECTIVES

Les enfants ouvriront de grands yeux devant ce petit arbre décoré de boules aux cerises, de bouchées aux fruits, de croquants biscuits en forme de couronne ou d'étoile.

Pour un petit arbre, tout chargé de friandises

Sablés, craquelins, biscottes

IL EST une maison pleine de rire et bourdonnante du tapage incessant de quatre petits enfants. Et la maman de cette joyeuse nichée trouve quand même le moyen d'organiser de petits plaisirs à l'intention de tout son monde.

Par exemple, si vous allez chez elle à l'époque des fêtes, la porte à peine franchie, vous trouverez le plus extraordinaire petit arbre de Noël. C'est un sapin tout chargé de friandises. Il est décoré de jolis biscuits, les plus jolis biscuits du monde, pensent les enfants et c'est une chose à voir, vraiment, que les yeux des petits visiteurs qu'on invite à faire un choix. Les grandes personnes elles-mêmes se laissent souvent prendre au jeu.

Ce merveilleux petit arbre, en fait, est une entreprise familiale. Comme les enfants sont encore bien jeunes, la maman prépare elle-même les pâtisseries.

Mais avant de les mettre au four, elle presse, dans la pâte encore fraîche de chacune d'elles, une petite ganse en corde. Il devient ensuite facile d'accrocher toutes ces douceurs. Les biscuits sont taillés, vous pensez bien, en forme de couronnes, d'animaux ou d'étoiles.

Et puis, quand tant de bonnes choses sont refroidies, on les décore . . . en famille. Maman prépare des glaces, roses, vertes ou blanches, et de petites mains distribuent et disposent cerises, noix, bonbons et sucre coloré. Les résultats ne sont pas toujours extrêmement artistiques, bien sûr, mais chacun de ces chefs-d'œuvre a de quoi vous toucher le cœur.

Et voici pour vous, madame, une recette de biscuits de Noël, très simples à préparer et tout indiqués si vous désirez vous aussi décorer un petit arbre. Vous aimerez aussi les bouchées aux fruits, les carrés à la menthe poivrée, les craquelins et les boules aux cerises.

NOS RECETTES

BISCUITS DE NOËL

- 1/3 de tasse de graisse végétale, amollie
- 1/3 de tasse de sucre
- 1 oeuf
- 2/3 de tasse de miel
- 1 cuil. à thé d'essence de citron
- 2 3/4 tasses de farine à tout usage, tamisée
- 1 cuil. à thé de soda
- 1 cuil. à thé de sel

MÉLER parfaitement la graisse, le sucre, l'oeuf, le miel et l'essence de citron. Tamiser ensemble la farine,

(Autres recettes en page 26)

C'est ensemble qu'on boit du thé



Le thé a toujours bon goût au déjeuner, au dîner, au souper, entre les repas.

...bien entendu, du thé Salada!



Les véritables joies de la vie sont souvent les plus simples et celles qu'on peut goûter chaque jour. Par exemple, quoi de plus agréable que de s'asseoir avec des amis ou en famille pour déguster ensemble une tasse de thé. La joie de vivre et le thé vont naturellement ensemble... surtout lorsqu'il s'agit du thé Salada.

Le thé Salada a toujours été le préféré des Canadiens parce qu'il a été préparé et mélangé au goût des Canadiens. Dès la première tasse, sa qualité se révèle par un goût très spécial qui ne se retrouve pas dans aucun autre thé. Dans chaque tasse, on trouve toujours un quelque chose de nouveau qui flatte le goût.

Le secret de cette saveur, de ce goût spécial, c'est un mélange des meilleurs thés au monde. Aucune autre marque n'a pu reproduire la recette exclusive du thé Salada.

Essayer Salada, c'est l'adopter!



Le préféré des Canadiens ...depuis toujours

Le thé "Salada" est un des produits de renommée de Salada-Shirriff-Horsey Ltée

donnez
des pantoufles...
le cadeau apprécié



\$3.99

Pour papa et frère

\$2.99

Pour maman
aussi en bleu et rouge

\$4.99

Pour sœur et
aussi en bleu

\$2.99

Pour les enfants

\$1.99

les chaussures Bata sont votre meilleur achat

Bata

DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DE CHAUSSURES BATA ET CHEZ TOUS
LES DETAILLANTS INDÉPENDANTS D'UN Océan à l'autre.



Sablés, craquelins, biscottes

(Suite de la page 24)

le soda et le sel et ajouter au premier mélange, en brassant bien. Refroidir.

FAIRE CHAUFFER le four à 375°.

ABAISSE la pâte à 1/8 de pouce d'épaisseur. Tailler les biscuits en formes fantaisistes. Faire, par exemple, des petits arbres, des couronnes, des cloches, des bas de Noël, des feuilles de houx, etc. Si vous n'avez pas les emporte-pièces nécessaires, vous faire des modèles en carton, les déposer sur la pâte et découper tout autour avec un couteau pointu.

CUIRE, de 8 à 10 minutes, sur une tôle à biscuits légèrement graissée. Refroidir.

GLACER et décorer à volonté. On peut utiliser une glace au beurre ou la glace bouillie dont nous donnons ici la recette. Nous nous sommes servi de cette dernière pour garnir les biscuits qui apparaissent sur notre illustration. (Environ 5 douzaines de biscuits)

GLACE BOUILLIE

- 1/2 tasse de sucre
- 2 cuil. à table d'eau
- 1/4 de tasse de sirop de maïs
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuil. à thé d'essence de vanille

MÊLER, dans une casserole, le sucre, l'eau et le sirop de maïs. Couvrir et amener à ébullition. Enlever le couvercle et laisser bouillir jusqu'à ce que le liquide atteigne 242° ou jusqu'à ce qu'un fil de 6 à 8 pouces se forme quand on laisse tomber le sirop du bout d'une fourchette.

BATTRE les blancs d'œufs en mousse ferme. Verser très lentement, et en un mince filet, le sirop chaud dans les blancs d'œufs. Battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics. Ajouter l'essence et mêler.

Note: Pour plus de fantaisie, mettre un peu de cette glace dans plusieurs bols et teinter de différentes couleurs. Pour utiliser cette glace dans une douille à décorer, en mettre une petite portion dans un bol et ajouter du sucre à glacer jusqu'à ce que la glace soit de consistance assez ferme pour conserver la forme que lui donnera l'instrument. Colorer à volonté.

CRAQUELINS

- 1 tasse de beurre, amolli
- 3/4 de tasse de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuil. à thé d'essence d'amandes
- 2 1/2 tasses de farine à tout usage, tamisée

CHAUFFER le four à 400°.

MÊLER parfaitement le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et l'essence. Ajouter la

farine et pétrir le mélange avec les mains.

DÉPOSER la pâte, au moyen d'une douille à biscuits, sur une tôle non graissée. Décorer avec du sucre coloré, des bonbons ou des cerises confites, si vous le désirez.

CUIRE de 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que les craquelins soient à point. Ne pas les laisser brunir, toutefois. (Environ 6 douzaines de craquelins)

BOULES AUX CERISES

- 1 tasse de beurre, amolli
- 1/2 tasse de sucre à glacer, tamisé
- 1 cuil. à thé d'essence de vanille
- 2 1/4 tasses de farine à tout usage, tamisée
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 3/4 de tasse de pacanes, finement hachées
- Des cerises marasques, bien égouttées
- Du sucre à glacer

MÊLER parfaitement le beurre, 1/2 tasse de sucre à glacer et l'essence. Tamiser ensemble la farine et le sel et introduire dans le premier mélange. Ajouter les noix. Refroidir la pâte.

CHAUFFER le four à 400°.

ENVELOPPER soigneusement, pour chaque boule, une cerise marasque dans une bonne cuillerée à thé de pâte. Les cerises doivent être bien sèches.

PLACER les boules sur une tôle à biscuit non graissée. Cuire de 10 à 12 minutes. Les boules seront cuites mais non brunies. Pendant qu'elles sont encore chaudes, les rouler dans le sucre à glacer. Les laisser refroidir et les rouler à nouveau dans le sucre. (4 douzaines de boules)

CARRÉS À LA MENTHE POIVRÉE

- 2 carrés de chocolat non sucré (2 onces)
- 1/3 de tasse de graisse végétale
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 3/4 de tasse de farine à tout usage, tamisée
- 1/2 cuil. à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/2 cuil. à thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de noix, finement hachées

CHAUFFER le four à 350°.

FAIRE FONDRE ensemble le chocolat et la graisse végétale, au-dessus d'eau chaude.

RETIRER de la chaleur et ajouter, en brassant, le sucre et les œufs. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

TAMISER ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel et introduire, en battant, dans le mélange au chocolat. Ajouter l'essence et les noix.

L'AIDE- CUISINIER



Quand vous préparez des pâtisseries, placez d'abord tous vos ingrédients à votre droite. Les boîtes, les ustensiles et tout ce dont vous n'aurez plus besoin passera ensuite à votre gauche. Ainsi, madame, vous n'oublierez rien.

ÉTENDRE dans un moule carré, de 8 pouces, bien graissé. Cuire de 30 à 35 minutes. Les carrés sont à point quand une légère pression, à leur surface, laisse quelque trace. Ne pas trop cuire.

REFROIDIR. Recouvrir d'abord de glace à la menthe poivrée et ensuite de glace brillante au chocolat; nous donnons ci-après ces deux recettes. (16 carrés de 2 pouces)

GLACE À LA MENTHE POIVRÉE

¼ de tasse de beurre, amolli 2 à 3 cuil. à table de crème
2 tasses de sucre à glacer, Colorant végétal vert
tamisé Essence de menthe poivrée

MÊLER le beurre et le sucre. Ajouter suffisamment de crème pour rendre la glace facile à étendre.

AJOUTER quelques gouttes de colorant et quelques gouttes d'essence de façon à ce que la glace soit d'un beau vert et modérément parfumée.

GLACE BRILLANTE AU CHOCOLAT

1 carré de chocolat non 1 tasse de sucre à glacer,
sucré (1 once) tamisé
1 cuil. à thé de beurre 2 cuil. à table d'eau bouillante

FAIRE FONDRE le chocolat et le beurre au-dessus d'eau chaude. Retirer de la chaleur.

AJOUTER le sucre et l'eau et battre jusqu'à ce que la crème soit bien lisse. Étendre sur la glace à la menthe poivrée.

SABLÉS DÉLICIEUX

1 livre de beurre 2 cuil. à table de cassonade
1 tasse, moins 2 cuil. à table, 4 tasses de farine à tout
de sucre à glacer, tamisé usage, tamisée

MÊLER parfaitement le beurre, le sucre et la cassonade. Ajouter la farine et travailler avec les mains jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Refroidir.

FAIRE CHAUFFER le four à 300°. Rouler la pâte à ¼ ou à ½ pouce d'épaisseur. Tailler les biscuits ou les sablés en formes fantaisistes.

DÉCORER avec des cerises confites rouges et vertes, du sucre coloré et des bonbons.

CUIRE de 20 à 25 minutes. Le dessus des biscuits ne doit pas brunir. (Environ 4 douzaines de sablés de grosseur moyenne)

BOUCHÉES AUX FRUITS

1 tasse de graisse végétale, 1 cuil. à thé de sel
amollie 1½ tasse de pacanes, hachées
finement
2 tasses de cassonade 1 tasse de zestes confits,
2 oeufs assortis
½ tasse de lait sur 1 tasse de cerises confites,
3½ tasses de farine à tout usage, tamisée en moitiés
1 cuil. à thé de soda 2 tasses de dattes, coupées
en morceaux

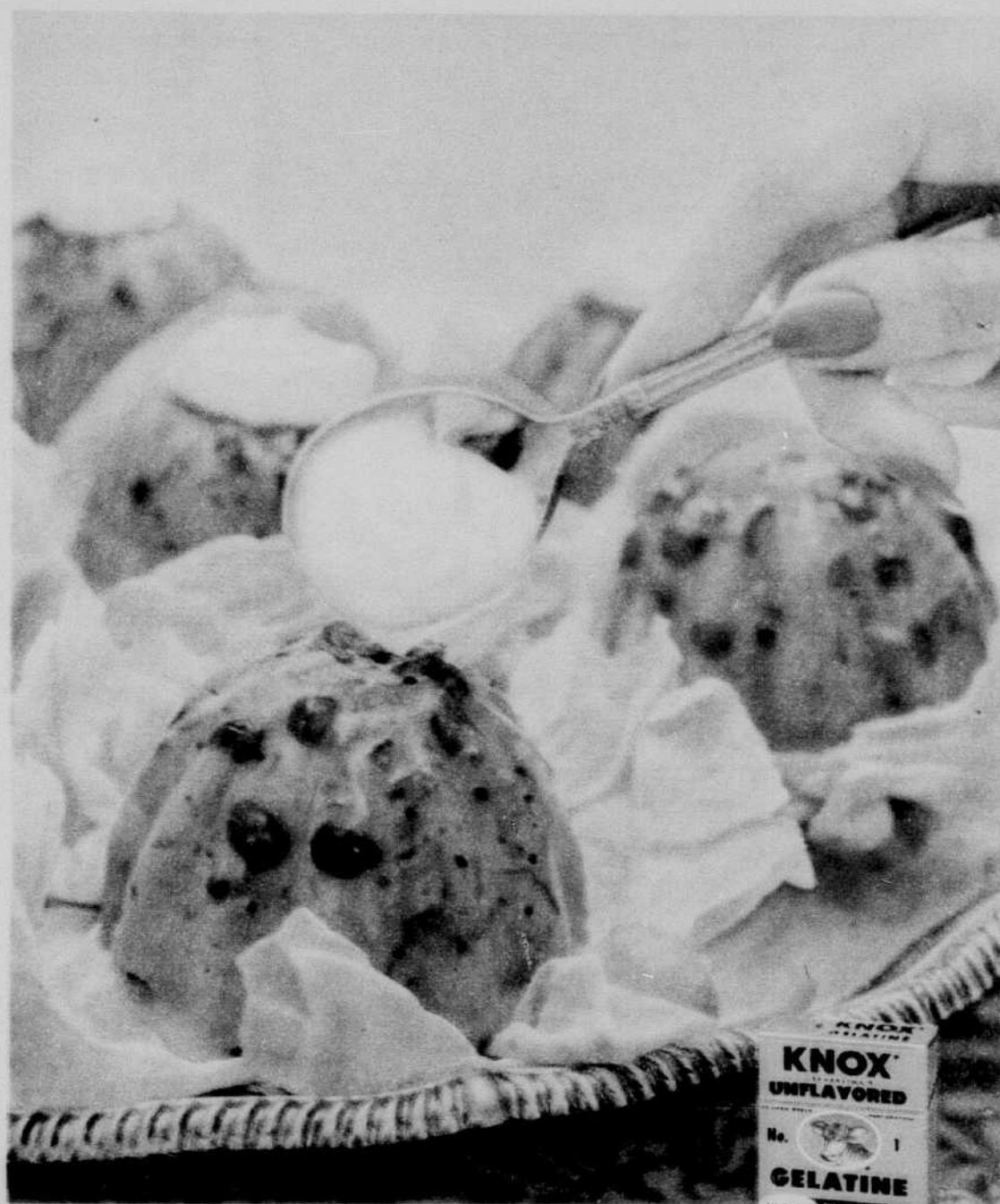
MÊLER parfaitement la graisse végétale, le sucre et les oeufs. Ajouter le lait, en brassant.

TAMISER ensemble la farine, le soda et le sel et introduire dans le premier mélange. Ajouter les noix et les fruits. Refroidir.

FAIRE CHAUFFER le four à 400°.

DÉPOSER, sur une tôle à biscuits légèrement graissée, par bonnes cuillerées à thé, en espaçant les bouchées de 2 pouces.

CUIRE de 8 à 10 minutes. (6 douzaines de bouchées)



Voici une façon moderne d'utiliser la gelatine—une saveur naturelle de canneberge, parfaite pour accompagner la dinde des fêtes, le poulet, le jambon.

Ce nouveau Soufflé aux Canneberges est si léger



et si facile à préparer avec... la GELATINE KNOX et la MAYONNAISE HELLMANN'S

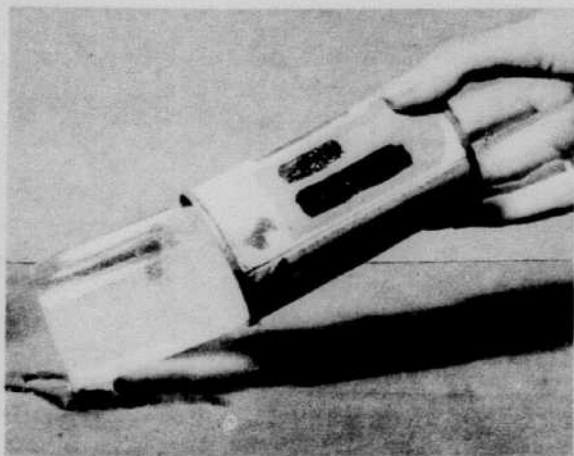
Voilà une salade en moule qui ajoute un attrait traditionnel à vos menus des fêtes plus cette légèreté si importante aux appétits modernes. La texture crémeuse et délicate de la Mayonnaise Hellmann's se confond parfaitement avec l'acidité des canneberges... et grâce à la Gelatine sans saveur Knox, la saveur naturelle des fruits est à son meilleur. Essayez cette nouvelle recette des fêtes bientôt—vous vous rendrez vite compte de sa facilité de préparation et elle deviendra la recette favorite de la famille toute l'année durant!

SOUFFLÉ AUX CANNEBERGES

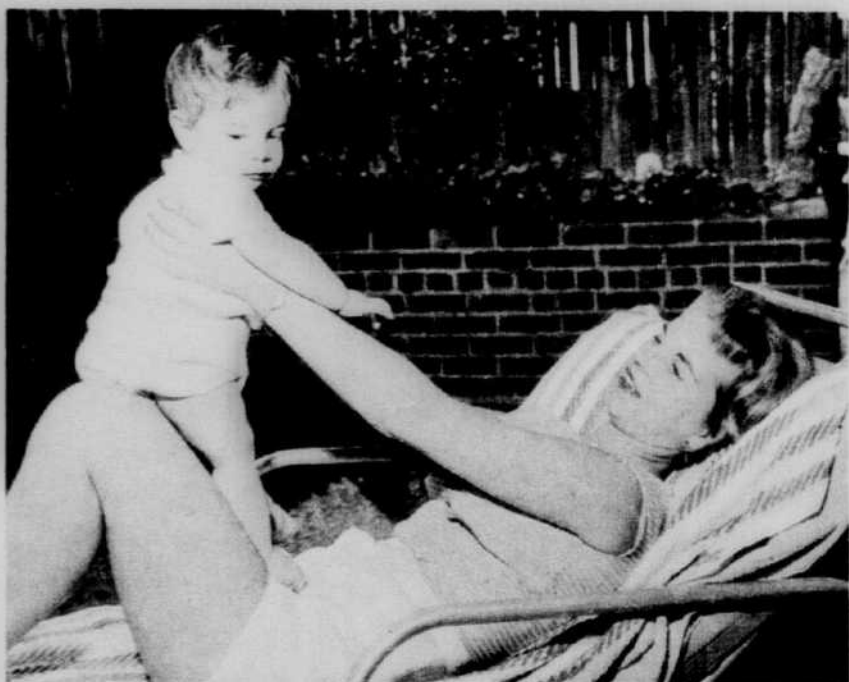


1. Mélanger ensemble 1 enveloppe de Gelatine sans saveur Knox avec 2 cuillerées à table de sucre et ¼ cuillerée à thé de sel.
2. Ajouter 1 tasse d'eau très chaude et remuer jusqu'à ce que la gelatine soit fondue. Ajouter ½ tasse de Mayonnaise Hellmann's, 2 cuillerées à table de jus de citron et 1 cuillerée à thé d'écorce de citron râpée. Battre avec un batteur.
3. Verser dans un plateau de congélation du réfrigérateur. Refroidir rapidement dans le compartiment de congélation (sans changer le degré de congélation) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme à 1 pouce du bord mais mou au centre.
4. Passer 2 tasses de canneberges fraîches au hachoir. Ajouter ½ tasse de sucre. Laisser reposer 10 minutes.
5. Battre le mélange de gelatine jusqu'à ce que moussueux. Incorporer 1 orange ou 1 pomme moyenne, pelée et coupée en dés, ou 1 tasse d'ananas en morceaux égouttés, ¼ tasse de noix hachées et les canneberges préparées.
6. Verser dans des moules individuels ou 1 moule de 1 pinte et refroidir jusqu'à ce que ferme.
7. Démouler sur de la laitue. Garnir de Mayonnaise si désirer. Donne 6 portions.

Si on emploie des canneberges en conserve au lieu de canneberges fraîches... utiliser 1 boîte (15 oz.) de sauce aux canneberges et omettre ½ tasse de sucre. Incorporer à l'orange et aux noix.



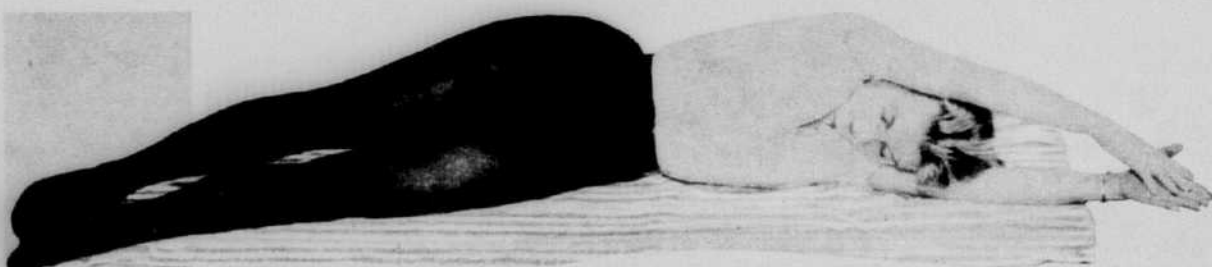
Pour le punch, rien de tel que d'assez gros morceaux de glace. Pour les préparer, se servir de boîtes vides de jus de fruit congelé. Un peu d'eau sur la boîte, au moment de servir, et les cylindres glisseront aisément.



Madame Dana Morgen démontre la valeur des exercices correctifs du Dr Platt. Elle a repris sa minceur ancienne après être devenue mère d'un solide bébé.

Pour des mamans à la taille svelte

Il suffit de vingt minutes d'exercices chaque jour



Cet exercice de renforcement des muscles abdominaux se fait en deux temps, tel qu'indiqué par les deux vignettes. Il faut l'accomplir dix fois par jour sur chaque côté.



Relevez chaque jambe 15 fois à tour de rôle, en imitant des ciseaux, pour les amincir.

L'HORAIRE affolant des biberons à préparer et des langes à changer prive souvent la mère du nouveau-né du temps nécessaire aux exercices qui redonneraient la sveltesse à sa taille. Qu'elle se réserve pourtant une vingtaine de minutes par jour, et elle redeviendra une sylphide en peu de temps.

Le Dr Franz Platt, de Cologne, en Allemagne occidentale, a imaginé les exercices élémentaires qu'illustre ici Mme Dana Morgen, une jeune maman de New-York. Ces mouvements corrigent la déformation musculaire, rendent les chairs fermes à nouveau et suppriment l'excès de graisse.

Après avoir obtenu la permission de son médecin, la jeune femme devra exécuter scrupuleusement les instructions du Dr Platt, répéter les exercices à la même heure chaque jour, s'y préparer en prenant de profondes respirations et suivre une diète intelligemment calculée. Elle ne regrettera sûrement pas les quelques heures ainsi employées.



Mains jointes derrière la tête, abaissez celle-ci 15 fois, en résistant un peu avec les muscles du cou et du dos.



Autre moyen d'affiner le buste: asseyez-vous à terre en tailleur, relevez 15 fois les bras en les écartant. ✓



Katarina Nordanskog, de Toronto, personnifiant sainte Lucie, la Reine de la Lumière.

coups d'oeil et Perspectives

La Reine de la Lumière

Pour pouvoir photographier à Toronto la scène de notre page couverture, il a fallu que l'histoire de sainte Lucie, Reine de la Lumière, parvienne jusqu'à nous après un long voyage à travers les siècles et les continents.

Née en Sicile, en l'an 281 de notre ère, Lucie était fiancée à un riche Romain qui, apprenant qu'elle était chrétienne, la dénonça. Elle fut condamnée à mourir brûlée vive. Mais, lorsque les flammes s'élevèrent sur le bûcher, elles ne firent que lécher son corps et ne brûlèrent que ses liens. On la tua donc d'une autre manière, avec une épée. C'est ainsi qu'à l'âge de vingt-trois ans, elle entra dans l'histoire et devint sainte Lucie ou, en italien, Santa Lucia.

Plusieurs siècles plus tard, les farouches Vikings, qui ravageaient alors les côtes de la Sicile, furent conquis par l'histoire des flammes miraculeuses et en ramenèrent la légende dans leur froid pays du nord de l'Europe, la Suède. Ils en firent une fête païenne qu'ils célébraient le 13 décembre. Pour eux, sainte Lucie était devenue la Reine de la Lumière. Cette célébration païenne se christianisa lorsque les Vikings se convertirent par la suite au catholicisme. La coutume persiste encore de nos jours malgré que les Suédois soient devenus protestants et qu'ils ne croient plus aux saints.

La fête de sainte Lucie, qui a lieu le 13 décembre de chaque année, donne à toute la Suède un air de carnaval. Jusque dans les plus petites villes on organise des défilés. La reine du défilé est naturellement une "sainte Lucie" qui se promène drapée d'une longue tunique blanche, portant sur la tête une couronne de chandelles pour rappeler le martyre de la sainte.

C'est par le club suédo-canadien de Toronto que cette célébration a fait son apparition dans notre pays. Chaque année, les Suédois du Canada élisent leur Reine de la Lu-

mière au fameux Casa Loma de la Ville-Reine. L'heureuse élue de l'année dernière, Katarina Nordanskog, alla en Suède pour y représenter notre pays au grand défilé de Stockholm, la capitale. Elle eut même la chance de remplacer la reine nationale qui tomba malade. Cette année encore, la fête de sainte Lucie sera célébrée, à Toronto, et avec le même éclat.

Le travail de l'artiste

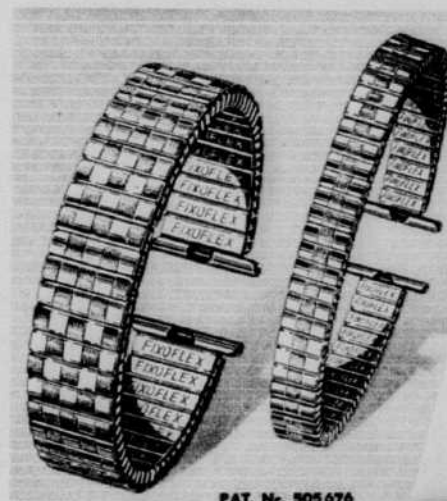
Le sculpteur Armand Vaillancourt, qui a réalisé le monument aux morts dévoilé le mois dernier à Chicoutimi (voir page 8), a des idées bien arrêtées sur l'aide gouvernementale aux artistes. "Le Conseil des arts, dit-il, devrait donner des bourses de travail plutôt que d'envoyer des artistes en Europe. J'ai mangé assez de misère dans ma vie pour avoir quelque chose à dire sans me sentir inférieur aux artistes du monde entier."

C'est dire que Vaillancourt attend peu des pouvoirs publics. Aussi est-il reconnaissant à la ville de Chicoutimi de l'avoir fait travailler en respectant sa liberté.

La semaine prochaine: un conte de Noël

Un médecin de campagne s'en va à la messe de minuit avec sa femme. On frappe à sa porte. Un homme lui demande d'accourir au chevet de sa femme. Le médecin s'y rend, un peu déçu de manquer la messe de minuit et le traditionnel réveillon. Mais il ne regrettera pas d'avoir fait son devoir. Vous lirez ce conte de Noël vécu de J.-Eugène Marchand, dans notre magazine de la semaine prochaine. Vous trouverez d'autres articles et reportages photographiques dans l'esprit de la grande fête de la Nativité.

Pierre Gascon



PAT. N° 505 676

BRACELETS DE MONTRES
EXTENSIBLES SANS AGRAFES

Fixoflex

Elégantes créations pour dames et messieurs, ces bracelets de montre se vendent chez tous les bijoutiers et horlogers — or plaqué, or doublé ou acier inoxydable.



SHEILA OSBORNE, charmante jeune fille de Port Credit, Ontario, écrit: "J'ai été conquise par CLEARASIL dès la première fois que je l'ai employé! Je découvris un bouton sur mon visage quelques jours avant un grand bal. Mais une amie me suggéra CLEARASIL; c'est vraiment efficace! J'emploie CLEARASIL depuis ce jour-là."

44 High St., Port Credit, Ontario

CLEARASIL, Médicament Scientifique

CHASSE les BOUTONS

COULEUR-CHAIR... masque les boutons en même temps qu'il agit.

CLEARASIL est une formule scientifique médicamentée, d'un tout nouveau genre, à base de médicaments souvent prescrits par les dermatologistes spécialement pour les boutons. Et des essais cliniques ont démontré l'efficacité de CLEARASIL.

POURQUOI CLEARASIL AGIT-IL SI VITE?



1. Il pénètre dans les boutons. Son action kératolytique dissout les tissus cutanés affectés de sorte que la formule médicamentée puisse pénétrer, et favorise la croissance d'une peau saine et lisse.



2. Il tue les bactéries. Son action antiseptique arrête le pullulement des bactéries qui causent et propagent les boutons.



3. Il chasse les boutons. L'action d'absorption des huiles supprime l'excédent d'huiles qui favorise les boutons... agit vite pour chasser les boutons.

Soyez sûre de vous... profitez pleinement de la vie... grâce à votre teint clair CLEARASIL. Dans votre cas comme dans les essais cliniques CLEARASIL, réussira, sinon votre argent sera remboursé. Procurez-vous CLEARASIL aujourd'hui même. Seulement 69 cents (format économique \$1.19) à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.



LA FORMULE MÉDICAMENTÉE
POUR BOUTONS QUI SE VEND LE
PLUS AU CANADA... VRAIMENT EFFICACE!



Laissez une pastille SMOKERS DROPS rafraîchir votre goût dérangé par le fumage

RAFRAÎCHISSEZ votre bouche entre les fumages, à l'aide de la saveur étonnante des pastilles SMOKERS DROPS*. Une nouveauté de Smith Brothers, chaque pastille rafraîchissante au goût de menthe, provoque une salive bienfaisante et calmante sur les muqueuses sèches et irritées, aide à vous libérer des goûts amers du tabac. Rappelez-vous que les pastilles SMOKERS DROPS favorisent votre sens du goût et rendent votre prochain fumage encore meilleur.

*Une marque déposée de pastilles rafraîchissantes Smith Brothers pour la bouche et la gorge.



"Spécifiquement préparées pour les fumeurs"

MAUX DE TÊTE?

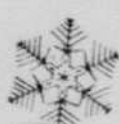


PRENEZ NERVINE
en vente partout

Pour votre "beau Brummell"



Cadeaux de Noël pour **MESSIEURS**



Nécessaires

Seaforth!



INCOMPARABLES pour la barbe; le flacon de lotion à barbe et la crème à barbe mousseuse qui assurent le rasage le plus confortable qui soit. \$1.75



TRÈS BEL ENSEMBLE: cruches dorées de lotion et d'eau de Cologne parfumées à la bruyère, et la luxueuse crème à barbe "minute." Un cadeau personnel de grande classe. \$4.75



"UN QUATUOR" DE LUXE. Comprendant: la lotion à barbe, l'eau de Cologne, la lotion pour les cheveux et la poudre de talc. Cruchettes miniatures—l'idéal pour les voyages d'affaires ou d'agrément. \$2.50

Autres cadeaux Seaforth à prix populaires

À Noël offrez

les produits

Seaforth!

POUR HOMMES



Dans tous les bons magasins à rayons et les pharmacies renommées

Fiston





Théo Chentrier

vous parle

LE TRAVAIL

AVEZ-VOUS remarqué avec quelle facilité nous nous plaignons de tout le travail que nous avons à faire? Certes, je trouve cela bien naturel: ça soulage!

Il est bien évident que l'homme n'est pas fait pour travailler: la preuve, ça le fatigue.

Il n'y a pourtant de vraiment pénible que le travail forcé, celui que l'on n'aime pas, celui qui nous est imposé par la nécessité de gagner de l'argent et que seul l'argent nous fait supporter. Ceux qui tiennent surtout à l'argent et qui en veulent beaucoup acceptent tout le travail possible, mais ceux qui tiennent au repos doivent renoncer à l'argent.

N'y aurait-il pas cependant autre chose dans le travail que l'argent qu'il représente et qu'il nous donne? L'argent avilit le travail: voilà l'évidente vérité. Les moines le savaient bien. Venus de bonne heure en Gaule, ils ont défriché les terres; ils ont labouré, semé, planté des vignes — c'est à eux que la France doit ses vignes — sans recevoir d'autre récompense terrestre que leur sac de bure, leur maigre pitance et leur planche pour la nuit.

Le travail est une richesse, la plus grande en ce monde avec l'intelligence. Richesse, c'est-à-dire abondance de biens et de valeurs de toute espèce, dont on fut longtemps fort embarrassé, jusqu'au jour où les Phéniciens inventèrent l'argent. Ce fut un de ces coups de génie comme il arrive à des hommes d'en avoir de siècle en siècle et qui bouleversent la routine des hommes; mais en contrepartie, tout l'amour du travail se porta sur ce qui le représentait.

Je pense qu'il faut plaindre celui qui ne travaille que pour l'argent; le plaindre en silence et avec une dignité perpendiculaire à sa misère et dont le sommet se perd au plus haut des cieux. Ne travailler que pour gagner de l'argent, sans aimer, est un avilissement.

Je sais très bien qu'il n'est pas toujours facile d'aimer le travail que l'on fait, et moins encore, bien souvent, la façon dont on est obligé de le faire. Mais il faut l'aimer pour lui-même. Et je veux bien qu'on l'aime aussi pour l'argent qu'il nous rapporte. Après tout, je ne vois pas pourquoi le travail n'aurait pas sa juste récompense. Il n'y a que les esclaves que l'on fait travailler sans les récompenser.

Mais je m'élève contre cette soif de l'argent qui de tout temps a dévoré les hommes. Je le fais bien inutilement du reste; ceux qui ont besoin d'un bon conseil ne l'écoutent jamais, et ceux qui l'écoutent n'en auraient pas eu besoin.

IL nous faut donc aimer le travail pour la création que nous faisons, si modeste soit-elle. Mais voilà: ce ne sont pas nécessairement ceux qui ne veulent rien faire qui ne trouvent pas de travail, mais ceux qui n'aiment rien; en conséquence, ils ne trouveront jamais un travail qui les intéresse. Il faut aimer quelque chose pour trouver le travail qu'on aimera faire. Le malheur des paresseux authentiques est moins de ne pas faire grand-chose que de ne rien aimer, ni per-

sonne bien souvent.

Il faut bien distinguer un homme travailleur d'un homme actif. Un homme actif est celui qui ne peut rester sans rien faire; un homme travailleur est celui qui accepte volontiers de se soumettre à ses obligations et de faire ce qu'il a à faire. On peut être actif sans être travailleur; on peut aussi être travailleur sans être très actif. Pour être bon travailleur, il faut aimer son travail. Mais cela ne suffit pas; il faut encore le connaître. Avouons que nous savons de moins en moins travailler. Beaucoup ne connaissent pas vraiment leur métier ou leur profession. N'apportons aucune précision; chacun peut s'attrister à le faire. Pour gagner de l'argent, on fera n'importe quoi, même si on n'y entend pas grand-chose.

Les métiers se perdent, l'artisanat disparaît. Le travail est industrialisé; on ne travaille plus rien, on travaille sur des machines qui font le travail. Le goût du travail bien fait de ses mains n'existe plus guère nulle part. C'est grave. Si c'est un objet qui est mal fait, on le remplace; mais s'il s'agit d'instruire, de soigner, par exemple, on ne peut rien remplacer. Le mal est fait, et bien fait. Que dire en effet d'un travail mal fait quand c'est un travail de l'esprit? Être incapable de voir et de regarder avant de penser; ne point saisir l'ensemble d'une question ou d'une situation, ne s'arrêter que sur des détails que l'on isole du tout qui leur donne leur pleine signification, ne jamais comparer, distinguer, et se précipiter à juger avant d'avoir compris. Il n'y a pas que le travail des mains, il y a aussi celui de la tête. C'est tout de même la tête qui dirige les mains. Il faut apprendre le travail de la pensée avant d'apprendre celui des mains.

JE DISAIS au début qu'il nous arrive à tous un jour ou l'autre de nous plaindre de tout le travail que nous avons à faire. Mais il est plus rare de trouver quelqu'un qui en plaigne un autre pour son travail. Nous trouvons tout naturel le travail que l'on fait pour nous. Beaucoup de femmes se désolent du mari qui n'a jamais paru comprendre ou seulement remarquer ce que pouvait être ce travail de la maison, qu'il faut faire tous les jours parce qu'à peine est-il achevé qu'on le défait.

Avez-vous également pensé au nombre de ceux qui ont travaillé pour nous, ne serait-ce que pour la tranche de pain que nous mangeons? S'ils venaient un jour nous trouver tous ensemble, nous serions stupéfaits et honteux de la foule que nous aurions autour de nous. Nous n'en croirions pas nos yeux. Nous comprendrions peut-être, alors, un peu mieux la solidarité humaine.

S'ils venaient tous nous voir en même temps, tous ceux qui ont travaillé pour nous! Les artistes viendraient aussi, et les comédiens du théâtre, de la télévision, du cinéma, et les musiciens, les danseurs et les acrobates que nous avons vus, et les chauffeurs des taxis que nous avons pris. Quelle tête ferions-nous devant cette foule? Je crois que nous éclaterions en sanglots.



CIGARETTES

EXPORT

BOUT UNI OU FILTRÉ

L'indigestion ne plaît jamais!

Une nourriture abondante, le tabac ou la boisson peuvent être cause d'indigestion, aigreurs et gaz. Pour un soulagement rapide, croquez un ou deux Tums au goût agréable. Ils agissent *instantanément* pour neutraliser l'excès d'acidité. Les Tums soulagent aussi la sensation de lourdeur. Vous pouvez prendre des Tums à toute heure et en tout lieu... pas besoin d'eau.



pour l'estomac

Achetez le paquet économique de 3 rouleaux

Des REINS réveils

peuvent troubler votre sommeil

Votre sommeil est-il souvent troublé par l'obligation de vous lever, comme si vos reins avaient entendu un réveille-matin? L'irritation de la vessie peut causer l'insomnie, les douleurs rhumatismales ou arthritiques, sensibilité des articulations, lèvements nocturnes, tension nerveuse. Joignez-vous aux milliers qui font l'éloge d'une nouvelle formule améliorée qui a nom RENOTABS et apportent rapidement un bienfaisant soulagement. Dès après la première dose vous constaterez son effet sur les 15 milles de conduits de vos reins. Un autre produit renommé des laboratoires W. K. Buckley, Toronto. On vous rembourse si vous n'obtenez pas entière satisfaction. Demandez RENOTABS à votre pharmacien — seulement \$1.25 pour 60 précieux comprimés qui aideront à vous mieux sentir rapidement. Procurez-vous Renotabs aujourd'hui.

56-6

Les Marques Connues facilitent

les bons achats!

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

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

Une Marque Connue est synonyme de bon renom

BRAND NAMES FOUNDATION INC.

Le géant vert

vous offre maintenant
3 sortes de blé d'Inde



LE TOUT NOUVEAU

blé d'Inde en crème
Green Giant

Le nouveau blé d'Inde en crème Green Giant est un régal, et pour deux raisons: d'abord, ce blé d'Inde est de la variété D-138, comme le blé d'Inde Niblets déjà si apprécié; deuxièmement, la cuisson-éclair lui conserve la couleur et la saveur du blé d'Inde frais cueilli. Dans une crème onctueuse et dorée, vous savourez les grains les plus colorés, les plus sucrés qui soient. Le nouveau blé d'Inde en crème de marque Green Giant fond littéralement dans la bouche... Goûtez-y dès ce soir.



2 RÉGALS DÉJÀ CONNUS



Le blé d'Inde Niblets Green Giant, lui aussi préparé par cuisson-éclair, conserve sa fraîche couleur, sa saveur, ses vitamines. Il est également mis en boîte sous vide afin que chacun de ses grains conserve son "croquant". Seul l'épi manque pour donner l'illusion de déguster du blé d'Inde frais. Faites provision de Niblets.



Le blé d'Inde Mexicorn Green Giant aux piments doux rouges et verts vous permettra de constater les merveilles de la cuisson-éclair. Il faut y goûter. Il a toute la saveur du blé d'Inde frais, sa couleur naturelle, son "croquant". Servez-en bientôt.

GREEN GIANT

LA MARQUE DES
LÉGUMES DE CHOIX