

LE SOLEIL

QUÉBEC, Que.

Vol. 2, No 33 — 13 août 1960

Perspectives



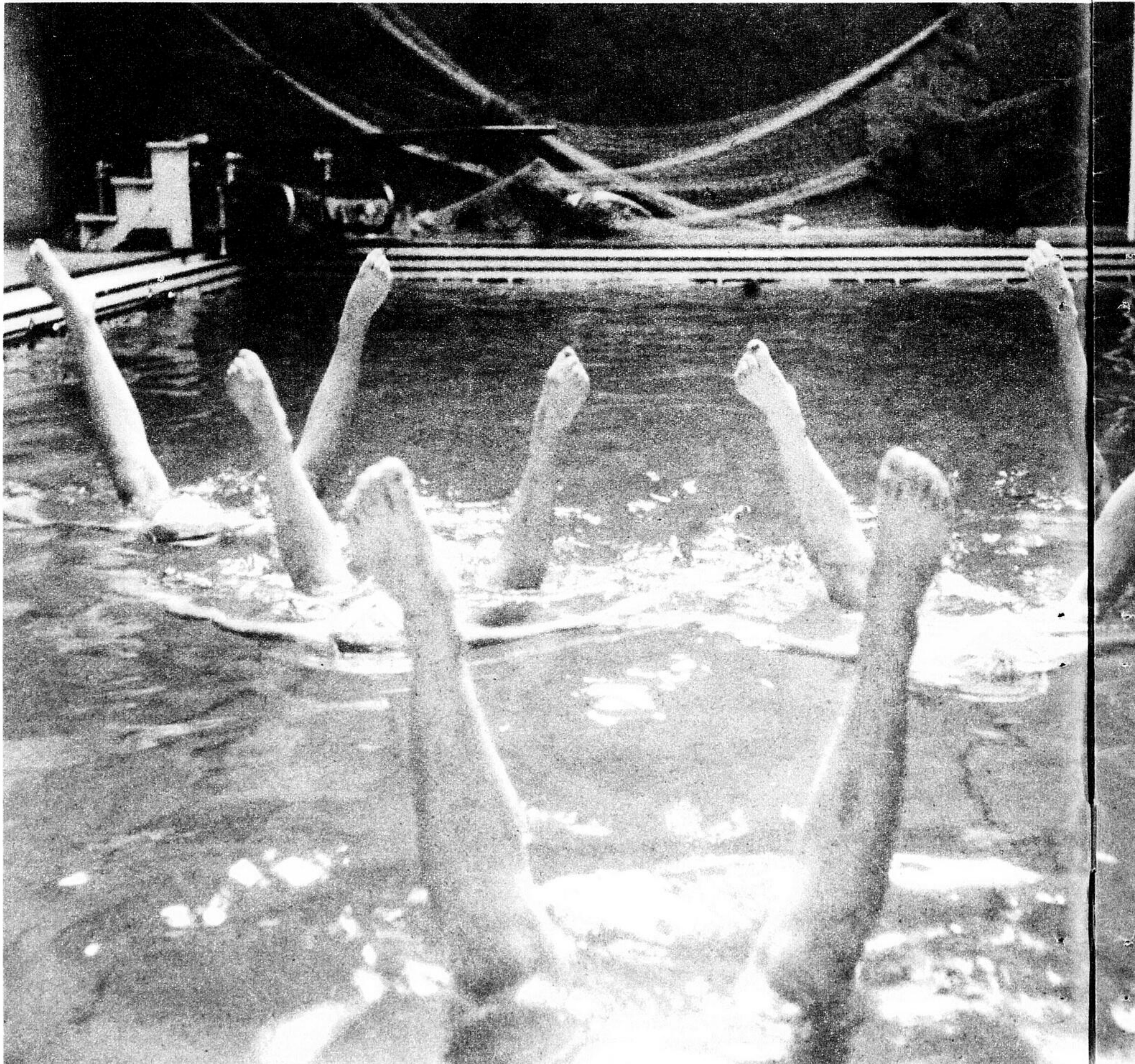
SOPHIA LOREN — VOIR PAGE 23

Bob Moynier

Des "Colombes" qui nagent

Cinq nageuses de Québec remportent, depuis cinq ans, tous les concours de ballet aquatique

Texte et photos de Léon Bernard





A Vancouver, les cinq nageuses de Québec ont remporté pour la cinquième fois le championnat national de ballet aquatique; leur grâce naturelle a aussi grandement contribué à leur éclatante victoire. Au premier plan, de gauche à droite: Barbara Monaghan et Barbara Malenfant; au second plan, Barbara Lamontagne, Sandra Marks et Denyse Courteau.

A la piscine du YWCA de la rue Sainte-Anne, à Québec, nos "Colombes" s'entraînent et forment, avec leurs jambes hors de l'eau, le "V" de leur multiples victoires.

La synchronisation de leurs mouvements est d'une rare perfection comme en témoigne cette figure de ballet appelée l'étoile; la plus âgée de l'équipe est Denyse Courteau qui vient d'avoir 21 ans.



IL ÉTAIT une fois cinq jeunes filles qui habitaient la bonne ville de Québec. Trois d'entre elles portaient le même prénom: Barbara Monaghan, Barbara Malenfant et Barbara Lamontagne; les deux autres s'appelaient Sandra Marks et Denyse Courteau. Elles avaient la même passion: la natation.

Depuis leur tendre enfance, elles ne rêvent que de championnats, concours et même jeux olympiques. Malheureusement, elles ne pourront réaliser leur rêve: participer ce mois-ci aux Olympiques de Rome. Celles qui se font appeler, et que tout le monde appelle, "Les Colombes de la Paix" viennent pourtant de remporter pour la cinquième fois le championnat canadien de ballet aquatique.

Leur sort devait se décider en mai dernier, à Vancouver, où se déroulait le championnat national. Tout allait bien. Après avoir remporté le championnat provincial, le championnat national leur donnait d'office le droit de nous représenter devant le monde entier. Pour aller à Rome, il n'y avait qu'un pas... financier à faire. En outre, ce fut le moment choisi par l'organisation olympique pour apprendre aux jeunes filles que la nage synchronisée, c'est-à-dire le ballet aquatique, ne figurerait pas au programme de cette année.

Pour se consoler, nos cinq nageuses se sont inscrites à un grand concours international de nage synchronisée qui a commencé hier à Barcelone, en Espagne, et qui durera douze jours. Encore une fois, elles ne purent y aller à cause des frais trop grands à assumer. Par leur statut d'amateurs, elles doivent en effet ne compter que sur elles-mêmes et sur leurs parents et amis pour défrayer les frais de voyage et de séjour.

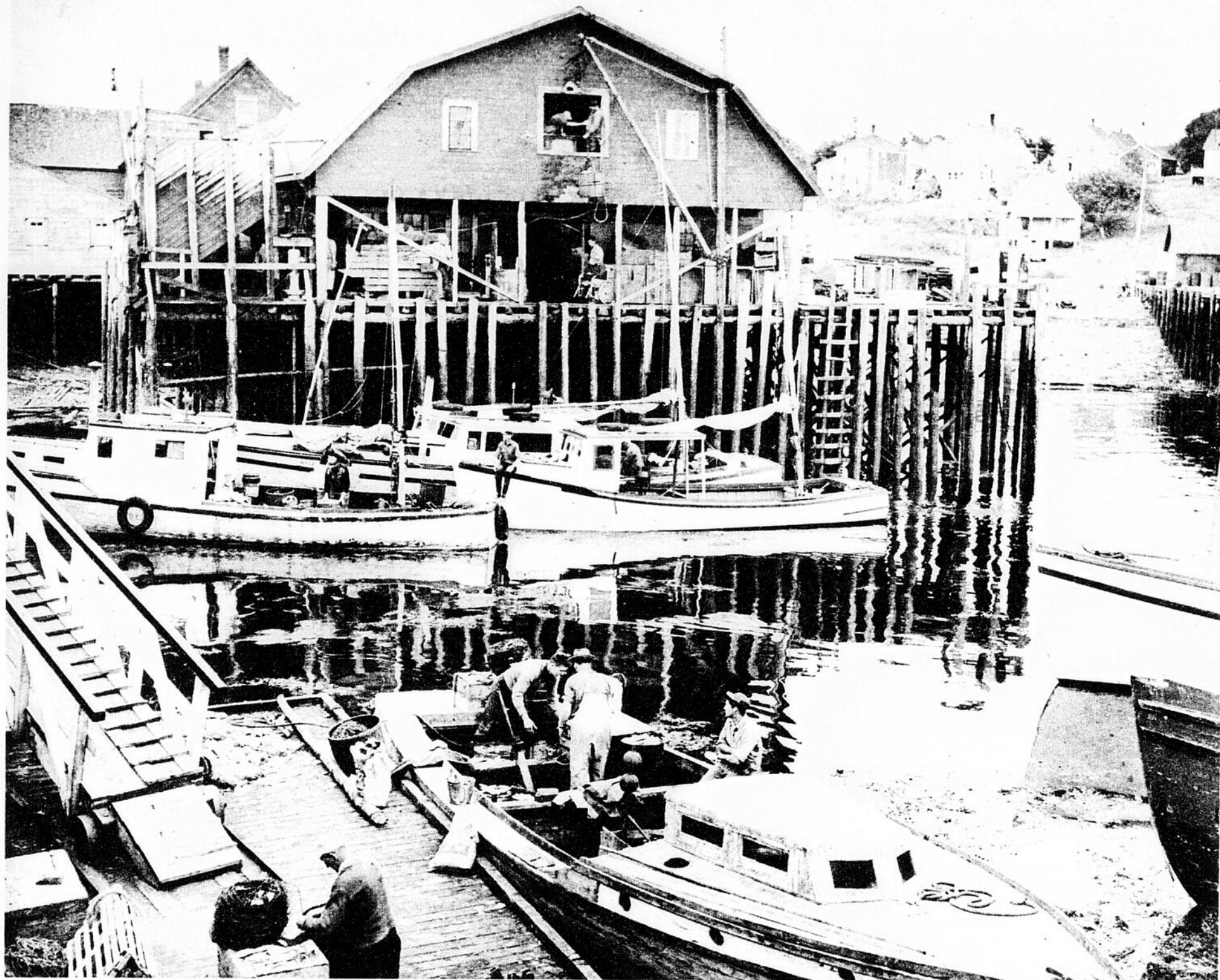
Elles sont toutes les élèves de Mlle Suzanne Eon, directrice depuis quatorze ans de la piscine du YWCA de la rue Sainte-Anne, à Québec. Depuis 1949, il ne s'est pas passé une année que les protégées de Mlle Eon ne remportent des championnats ou des concours. Nos "Colombes" ont, entre autres, décroché en cinq ans tous les trophées et toutes les médailles de la plupart des concours municipaux, provinciaux et nationaux.

Elles sont trois fois championnes nationales pour la nage d'équipe et quatre fois championnes pour le solo et le duo.

Le spectacle de ballet aquatique qu'elles ont donné cette année à Vancouver a surpassé en beauté tout ce qu'elles avaient présenté jusqu'ici. Le charme et la distinction de chacune des nageuses — une blonde, une rousse et trois brunes — a grandement contribué à l'éclat et à l'harmonie de leur performance. Les juges du championnat national en furent à ce point impressionnés que leur pointage a marqué, pour la première fois cette année, une différence d'une vingtaine de points entre nos championnes et leurs plus proches concurrentes. C'est un autre fleuron à ajouter aux brillants succès de l'équipe qui d'ailleurs collectionne un nombre impressionnant de récompenses. Pour sa part, Barbara Malenfant, âgée de 19 ans, détient au moins 55 écussons, 16 médailles et 29 trophées de toutes sortes. Quant à sa petite sœur, Marilyn, âgée de 11 ans, elle suit les traces de son aînée et a remporté, à Vancouver également, la quatrième place dans le duo.

Pour Suzanne Eon, la participation de sa brillante équipe à l'un des grands concours internationaux aurait été le couronnement d'une longue et patiente carrière. Après tant d'années d'entraînement, nos jolies sirènes du YWCA ont aussi mérité d'atteindre la renommée internationale. Statistiquement, elles l'ont atteinte mais leurs prouesses ne resteront que des prouesses locales pour une simple question d'argent.

"Personnellement, déclare Mlle Eon, j'ai consacré une partie de ma vie, sans prendre de repos, à diriger ces jeunes filles vers des succès toujours plus nombreux. Comme moi, une foule d'éducateurs se dévouent, ici comme ailleurs, et dans d'autres sports, pour former des athlètes dignes de notre pays. Il faudrait, pour parfaire ce travail, un apport financier des gouvernements provinciaux et fédéral. La plupart de mes élèves ont moins de vingt et un ans. On ne peut pas exiger d'elles qu'elles paient leurs frais de déplacement. Pourtant, elles le méritent bien!"



C'est avant tout la pêche (faite sur des bateaux comme ceux qu'on voit ancrés à Wilson's Beach) qui assure la vie des insulaires. Le tourisme augmentera leur bien-être.

Campobello renaît au tourisme

Un pont reliera au continent l'île du Nouveau-Brunswick où Franklin D. Roosevelt passait ses étés



L'ancienne villa des Roosevelt renferme encore les meubles dont l'illustre président se servait là-bas.

A CAUSE de son isolement, le président Franklin Delano Roosevelt avait fait de l'île Campobello, au Nouveau-Brunswick, son lieu de villégiature préféré. Grâce à un pont international qui reliera bientôt l'île à la terre ferme, des milliers de touristes qui visitent, chaque été, cette province et le Maine pourront s'y rendre plus facilement, à leur tour.

Pendant qu'on en ouvrait les chantiers, une équipe de cameramen s'est rendue tourner les extérieurs d'une version filmée de *Sunrise at Campobello*, pièce présentée avec succès à New York.

Quant à l'ancienne villa des Roosevelt, il est question d'en faire un monument historique. L'ex-premier ministre du Nouveau-Brunswick, M. Hugh-John Fleming, a lancé l'idée qui avait reçu l'appui de M. Clinton Clausen, ex-gouverneur du Maine, maintenant décédé.

Les insulaires ont accueilli favorablement ces projets mais ils espèrent que leur tranquillité ne sera pas trop troublée par suite de la construction du pont. C'est d'ailleurs pour son calme et la beauté des paysages que l'île était chère à Roosevelt. Après sa demeure familiale de Hyde Park, sur les bords de l'Hudson, dans l'Etat de New York, l'île fut pour lui un second foyer.

(Suite page 7)

Du bacon de choix, du milieu, traité au sucre, puis fumé!



Nouveautés
culinaires
par
Martha Logan

CASSEROLE AU JAMBON PREMIUM DE SWIFT

Tranche de 2 livres de jambon désossé,
cru, Premium de Swift
10 pommes de terre de grosseur
moyenne, épluchées et tranchées
1/2 tasse de farine tout usage
Paprika
2 gros oignons, tranchés
Lait

Placer le jambon dans une casserole.
Disposer une couche de pommes de
terre sur le jambon. Tamiser la farine
sur les pommes de terre. Saupoudrer
de paprika. Ajouter une couche
d'oignon tranché. Recouvrir ces ingréd-
ients à demi avec du lait. Couvrir la
casserole et faire cuire au four à 350°F
environ 1 1/2 heure. Cuire à découvert
les 10 dernières minutes. Donne 6-8
portions.



FRITURE DE SAUCISSE BROOKFIELD DE SWIFT

1/2 tasse de riz cru
1 lb. de saucisse de porc Brookfield
de Swift
2 c. à table d'oignon, haché fin
3/4 tasses de tomates en conserve
1 c. à thé de moutarde préparée
1 c. à thé de chili en poudre
1 c. à thé de sel

Brunir la saucisse et le riz ensemble,
dans un poêlon. Verser l'excès de
graisse. Ajouter le reste des ingrédients.
Couvrir. Mijoter 30 minutes, en re-
muant de temps à autre. 4 portions.

Savourez le bacon Premium de Swift (il relève merveilleusement les simples casse croûte)

Seules les flèches de choix, les plus maigres, fournissent le bacon Premium de Swift; seules les braises de bois durs servent à le fumer. Le résultat: un goût de fumé suave... affriolant au delà de toute description!

Bien entendu, cette saveur délicieuse accomplit des merveilles en compagnie d'autres aliments — comme dans l'appétissant sandwich ouvert ci-dessus. Vous faites rôtir le pain d'un côté seulement; vous beurrez la face non rôtie et vous couvrez de soupe aux champignons condensée. Garnissez de tranches de tomates et de fromage, de 3 ou 4 tranches de bacon Premium de Swift. Grillez jusqu'à ce que le bacon soit cuit et que le fromage forme des bulles.

AOÛT étant le Mois du Sandwich, essayez le bacon Premium de Swift dans vos recettes personnelles les plus tentantes. Vous verrez quel attrait et quelle saveur il ajoute à vos casse-croûte préférés!



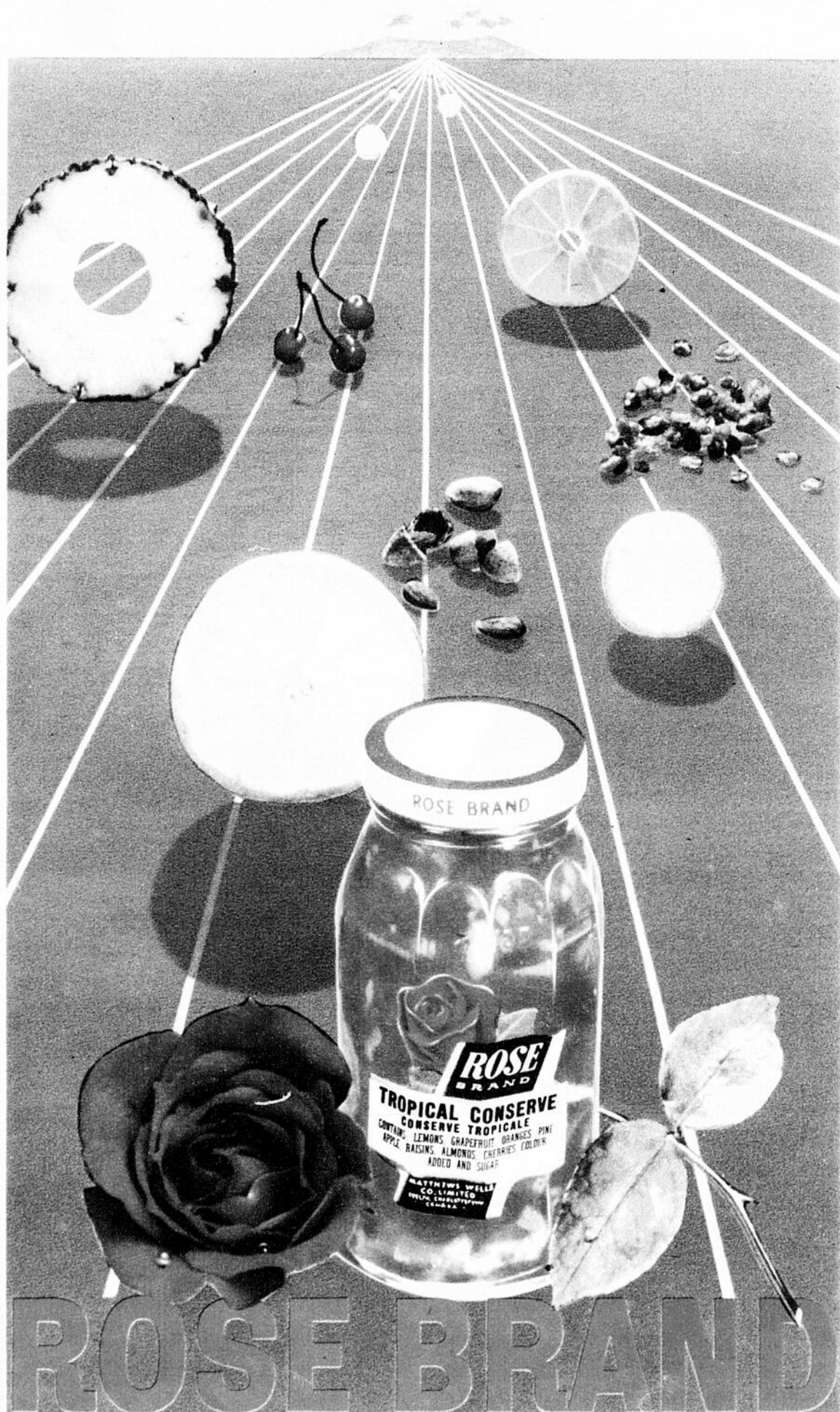
AOÛT EST LE MOIS DES SANDWICHES.

Les deux mots

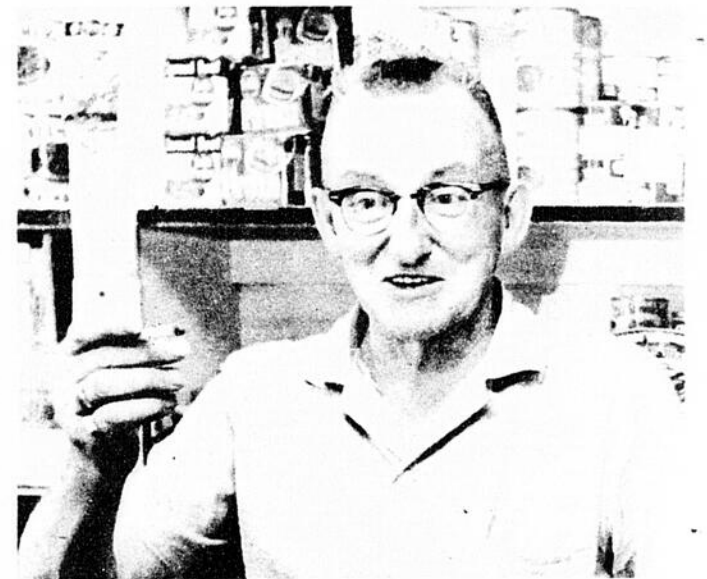
les plus
dignes de
confiance
en fait de
viande



Toute la riche saveur
de six fruits mûris sous
le soleil des Tropiques
...rehaussée d'amandes
fines pour un meilleur
régal



Mme Cooper n'a pas perdu mémoire des coups pendables qu'aimait jouer Franklin quand il était un gamin en vacances.



M. Cleve Mitchell, aujourd'hui épicier, a été le caddy de "F.D.R." et ne tarit pas d'éloges sur sa générosité d'alors.



Mlle Frances Porter, la bibliothécaire locale, a retracé bénévolement la petite histoire de l'île depuis sa découverte.



Mme Linnea Calder, maîtresse de poste à Welshpool, est la fille d'Anna McGowan, qui fut 40 ans la bonne des Roosevelt.

Campobello renaît au tourisme

(Suite de la page 4)

Campobello est un exemple concret de la politique de bon voisinage dont il était l'ardent champion. Le dimanche, à l'église anglicane Sainte-Anne, dont il fut le marguillier honoraire, le service religieux se termine toujours par une prière aux intentions de la reine d'Angleterre et du président des Etats-Unis. Dans les boutiques, on accepte indifféremment les dollars américains et les dollars canadiens. Les deux drapeaux ne flottent jamais l'un sans l'autre, et la population montre une connaissance égale des événements politiques qui se déroulent tant à Washington qu'à Ottawa.

Partout, vous rencontrerez des gens qui ont connu "F.D.R.", ou vous verrez des choses qui rappellent sa mémoire. Bien entendu, l'intérêt des visiteurs se portera surtout sur la villa des Roosevelt, qui a conservé son mobilier. Les touristes qui l'ont visitée, l'été dernier, ont eu la bonne fortune d'avoir pour guides les petits-enfants du défunt président. M. et Mme Victor Hammer, de New York, qui ont fait l'acquisition de la villa en 1951, avaient en effet invité l'un des fils du disparu, le major John Roosevelt, et sa femme, à être leurs hôtes pour l'été.

SI VOUS arrêtez à l'épicerie du village de Welshpool ne manquez pas de causer avec le propriétaire, Cleve Mitchell. Le père de Cleve, le capitaine Shepherd Mitchell, fut le commandant du cotre des Roosevelt, le Half Moon; il ne tarissait pas d'anecdotes à leur sujet. Cleve lui-même a gardé un souvenir ému du président, dont il était le "caddy" au golf: "Il avait le pourboire facile. Le parcours terminé, il me donnait, d'habitude, une grosse pièce d'un dollar américain en argent, plus le prix de mon repas. Un jour, il acheta même pour un dollar de tomates afin que j'en fasse présent à ma mère."

C'est aussi à Campobello que Roosevelt contracta la poliomyélite qui devait le laisser infirme. Le futur président avait fui New York et sa chaleur torride, au mois d'août 1921. Le 10, après une journée épuisante passée à nager et à canoter, il entreprit de dépouiller son courrier, sans même vouloir quitter son maillot de bain encore humide. Un frisson violent le saisit, puis la fièvre annonciatrice du mal.

Toute la population fut atterrée à l'annonce de cette nouvelle. Enfant, il avait été l'un des jeunes estivants les plus turbulents de l'île. Les mères le redoutaient car leurs marmots risquaient souvent de se rompre le cou à tenter de le suivre dans l'escalade des falaises rocaillieuses de l'île. Franklin assumait toujours le rôle de chef au jeu de la chasse à courre, car on pouvait compter sur lui pour y ajouter des péripéties passionnantes.

Une estivante qui se souvient particulièrement bien de lui est Mme Dexter Cooper, veuve du grand ingénieur qui a conçu le projet d'utiliser les marées de la baie de Fundy pour aménager un pouvoir hydro-électrique. Voici l'une des anecdotes qu'elle raconte à son sujet.

A cette époque, quelques vieilles dames avaient l'habitude de se réunir le soir, à Herring Cove, pour prendre le thé. Elles laissaient dans une armoire fermée à clé, quelques gâteaux et biscuits. Il leur arrivait parfois de retrouver l'armoire vide. Pourtant, rien n'indiquait qu'on se fût introduit par effraction dans la maison. La serrure n'avait manifestement pas été touchée. Jamais on ne réussit à appréhender le coupable, quelque piège qu'on tendit. Les bonnes dames soupçonnaient bien son identité, car chaque fois que des biscuits disparaissaient, elles remarquaient la présence du jeune Franklin et de ses chenapans d'amis aux environs.

PLUSIEURS années après, Mme Cooper rendit visite au président, à la Maison Blanche. A un moment donné, elle lui dit, en aparté:

— Il y a longtemps que je veux vous poser cette question, Franklin: Comment vous y preniez-vous pour voler les biscuits des vieilles dames de Herring Cove?

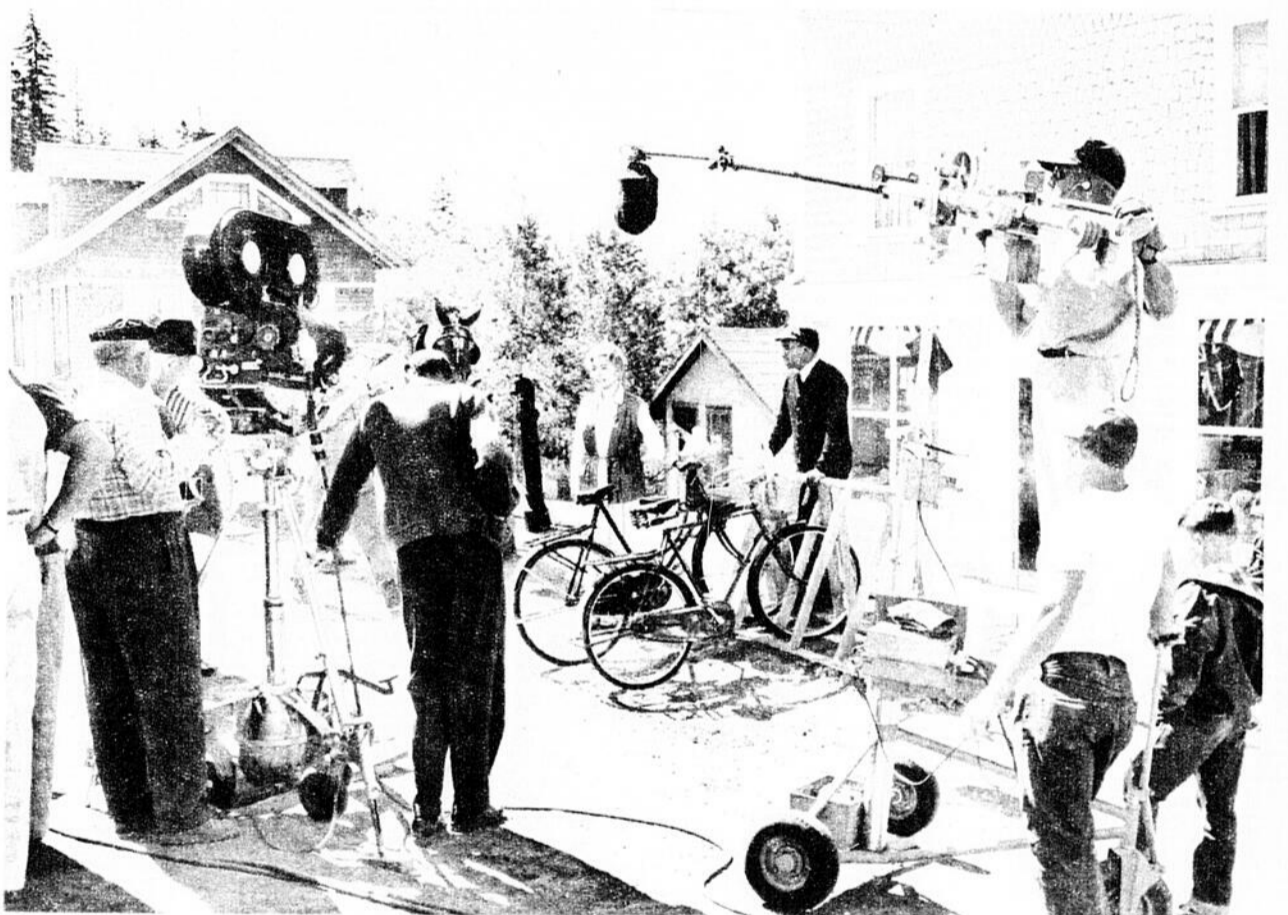
— Nous passions par un tunnel que nous avions creusé, fit Roosevelt, en éclatant de rire. Le plus petit d'entre nous s'y glissait et pénétrait dans la maison par une lame disjointe du plancher.

Peu de personnes connaissent aussi bien l'histoire de Campobello que Mlle Frances Porter, dont la demeure, vieille de 124 ans, est voisine de l'ancienne villa des Roosevelt. Après la guerre de Sept ans, nous apprend-elle, la Couronne britannique octroya de vastes domaines coloniaux à plusieurs ex-officiers, en reconnais-



Cette villa d'été a été le cadeau que la mère de Franklin lui a offert, lors de son mariage, en 1905. Elle

appartient maintenant aux Hammer (accoudés à la barrière) mais sera bientôt classée comme site historique.



On a fait, sur les lieux mêmes, une version filmée de la pièce "Sunrise at Campobello", qui raconte la vie du

défunt président. Ralph Bellamy y tient le rôle de Franklin; Greer Garson, celui de sa femme, Eleanor.

sance de leurs services et dans le but d'en assurer en même temps le défrichement. Un Gallois, le capitaine William Owen, et ses trois neveux obtinrent ainsi une concession qui englobait l'île de Campobello, alors appelée île Passamaquoddy. S'associant plusieurs marchands de Liverpool, ils formèrent une compagnie et arrivèrent au pays en 1770 pour ouvrir leur seigneurie. Or, quatre ans plus tôt, un groupe d'Irlandais conduits par un certain Robert Wilson avaient fondé à leur insu un village de pêcheurs à un endroit qu'on appelle maintenant Wilson's Beach. Même s'ils ne possédaient aucun titre de propriété, ils refusèrent de quitter les lieux et finirent par faire reconnaître devant les tribunaux leurs droits de premiers occupants. Leurs descendants y sont encore et y maintiennent active l'industrie de la pêche.

Comme centre touristique, l'île a connu une prospérité variable. Un courtier en immeubles de Boston, Alex Porter, s'y intéressa le premier en 1879, sur les conseils d'un ami. Il forma une compagnie et racheta pour \$250,000 à la famille Owen ses droits sur Campo-

bello. En 1881, il ouvrit un petit hôtel à la pointe Owen puis, en 1882 et 1884, deux autres, auxquels il donna les noms gallois de Tyn-y-coed (La maison dans les bois) et Tyn-y-maes (La maison dans les champs). Les deux établissements furent très fréquentés pendant une vingtaine d'années. La clientèle venait surtout de Boston, par le chemin de fer ou en voiture à chevaux. Elle empruntait un bateau à roues pour atteindre l'île. Mais les affaires périclitaient. La saison touristique était trop brève et les frais d'administration trop élevés. Vers 1910, les trois hôtels avaient fermé leurs portes et furent démolis.

Le besoin de bons hôtels se fait de nouveau sentir, depuis la construction du pont international. Il faudra d'autres auberges, en plus de celle de Friar's Bay, tenue par Lydie Brown et Elsie Tucker. Car, comme l'assure le pasteur de la paroisse Sainte-Anne, le révérend Norman Fairweather, "notre avenir est prometteur".

Cyril Robinson
Rédacteur de Perspectives

C'est facile
d'être
brave
avec
CURAD*



CURAD avec le tampon Telfa est le pansement adhésif qui colle où c'est nécessaire mais jamais sur une coupure ou une blessure!

Le tampon Telfa du pansement CURAD est spécialement fabriqué pour permettre le drainage de la blessure, d'être absorbé par le tampon au moyen de trous minuscules sur un film de plastique appliqué sur la blessure même. TELFA ne colle pas à la gale et ne rouvre pas la blessure quand le pansement est enlevé. Il maintient la blessure sèche et favorise la cicatrisation.

CURAD est le seul pansement en plastique avec le tampon Telfa approuvé par les hôpitaux. Assurez-vous d'employer CURAD avec le tampon Telfa pour les coupures et les égratignures de vos enfants; et pour vous-même aussi. En vente à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.



THE KENDALL COMPANY
(CANADA) LIMITED
BAUER & BLACK DIVISION
*MARQUES DÉPOSÉES

Le roi des ramoneurs



A l'heure des repas, sur les toits de Bruxelles et à l'ombre des cheminées, Marie étire l'accordéon et le gai Antoine pousse la chansonnette.

Depuis 40 ans, Antoine court sur les toits de Bruxelles

LE MÉTIER de ramoneur, dans la vieille Europe, a ses lettres de noblesse. Comme dans les anciennes corporations, il se transmet de père en fils.

L'originalité d'Antoine Behiels a été d'initier sa femme à son métier. Si bien que tous les jours, sur les toits de Bruxelles, les passants peuvent voir le joyeux couple, recouvert de suie, courir les cheminées.

A 67 ans, Antoine se dit le plus vieux ramoneur d'Europe et, avec ses 40 ans de cheminées derrière lui, se réclame du titre de roi des ramoneurs. Quant à Marie, qui n'a que 52 ans, elle a appris le métier il y a peu d'années et partage déjà la haute réputation de son mari.

Il faut dire qu'à ses débuts, Marie n'était pas du tout convaincue qu'il lui fallait suivre son mari sur les toits. A sa première ascension, elle a aimé les hauteurs, et il ne saurait être question pour elle de changer son train de vie.

Un ramoneur, comme un maçon, est un homme qui sait chanter. A l'heure des repas, Marie étire l'accordéon et Antoine pousse la chansonnette. Et tout le monde, dans la rue, s'amuse...



Plus fort que le diable, Antoine, le roi des ramoneurs, et Marie posent près de leur camion-réclame. ✓



Dans le métier comme dans le mariage, Marie et Antoine Behiels sont inséparables. Voici l'image — couverte de suie — de leur joie de vivre.



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!



V-8 est une marque déposée



Naguère congestionnée par la circulation automobile, la rue Sparks est devenue, avec la nouvelle plaza commerciale, une oasis pour les piétons, qu'ils soient magasi-

neurs ou simples passants. La plaza s'étend sur trois pâtés de maison, de la rue Bank à la Place de la Confédération, et elle est bordée d'arbres en bacs de ciment.



Quand elles vont magasiner à la plaza, les mères peuvent laisser leurs enfants dans des petits parcs aménagés de place en place et munis de balançoires et de bascules.



Lancer des sous dans la fontaine de la plaza est actuellement le "sport" en vogue à Ottawa. Beaucoup d'enfants y viennent en maillot pour plonger et récolter les sous.

Une oasis en plein quartier des affaires



Trois terrasses de café donnent à la plaza un charme typiquement européen qui plaît beau-

coup aux Outaouais. Depuis leur inauguration, elles regorgent de clients, du matin au soir.

Promenade parmi les arbres et les fleurs, la plaza commerciale d'Ottawa redonne ses droits au piéton

ON A SOUVENT comparé la ville d'Ottawa à un gâteau mal cuit recouvert d'un joli glaçage. C'est vrai que depuis la mise en vigueur du plan de rénovation, les abords de la capitale sont admirables, avec leurs parcs verdoyants; mais le centre reste sans couleur et de peu d'intérêt.

Une première touche de couleur vient aujourd'hui égayer le terne tableau du quartier des affaires. Il s'agit de la plaza commerciale aménagée rue Sparks — véritable promenade parmi les arbres, les jets d'eau et les fleurs.

Cette plaza, première du genre au Canada, propose une formule commerciale susceptible de faire bouler de neige à travers le pays. Si le public la fréquente nombreux, on peut croire en effet que d'autres villes dégageront certaines rues de leur quartier des affaires pour les destiner aux seuls piétons.

La période d'essai, à Ottawa, s'étend jusqu'au jour d'action de grâces, alors que les hommes d'affaires qui ont prôné le projet et défrayé, en partie avec la municipalité, le coût de \$30,000 décideront s'ils veulent en faire une plaza permanente. En attendant, on étudie de près

les conditions de stationnement et de circulation autour de la plaza, ainsi que le volume des affaires.

A l'origine, on avait prévu un tas de difficultés. Il semble, d'après M. E. R. Fisher, président de l'Association des marchands de la plaza, qu'aucune n'ait jusqu'à présent montré le bout de l'oreille. La circulation a été déviée sans heurt dans les rues adjacentes; les livraisons et approvisionnements se font tôt le matin. De plus, des exercices ont fait la preuve que les voitures de pompiers ou d'autres services d'urgence ne subissaient aucun retard dans leurs courses.

Quelle que soit la décision des hommes d'affaires, à l'automne, il ne fait aucun doute que la plaza plaît au public — magasiniers comme simples passants. La place a un air de fête qui se reflète dans tous les visages: ce n'est pas un mince avantage au coeur d'un quartier bruyant et gris. Aussi sera-t-il difficile à la ville et aux hommes d'affaires de priver la population de cette oasis nouveau genre. Comme le dit si bien M. Fisher: "Comment faire croire aux gens qu'une chose est mauvaise quand elle leur plaît?"



Le seul élément controversé de la plaza d'Ottawa est la sculpture monumentale de l'artiste montréalais Louis Archambault, qui représente un oiseau. L'oeuvre métallique a été prêtée par la Galerie Nationale.

Le Bureau du tourisme de la capitale a installé un kiosque de renseignements sur la plaza. Comme cette dernière est à l'essai jusqu'en novembre, on a planté les arbres dans des bacs. ✓

SOLDAT D'ÉLITE



Observez un de nos fantassins en train de monter la garde ou de faire de l'exercice, et vous ne manquerez pas d'être frappé de la fierté qui brille dans son regard. Et il a certes raison d'être fier, car il appartient à une équipe qui possède de nobles traditions: la célèbre Infanterie canadienne, qui s'est illustrée au Canada comme outre-mer au cours de notre histoire. Parce que le Canada a maintenant plus d'engagements à remplir, le fantassin a un rôle important à jouer et on peut dire qu'il a un but bien défini. Celui qu'on voit ici fait partie du *Royal 22^e Régiment*, unité désormais célèbre. Chaque soldat est choisi avec soin et on lui donne ce qu'il y a de mieux en fait d'instruction militaire, d'équipement et de logement; bref, il mène une vie virile et vraiment intéressante. L'Armée d'aujourd'hui offre un grand nombre de carrières d'avenir aux jeunes qui réunissent *toutes* les qualités exigées. Renseignez-vous donc auprès d'un recruteur; demandez-lui comment faire pour bénéficier des nombreux avantages qu'offre l'Armée canadienne.



LE ROYAL 22^e RÉGIMENT

A chacun sa

1



3



5



7



bonne action

2



4



6



8



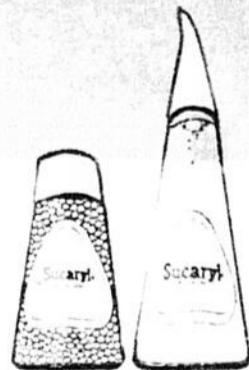
TED GRAHAM

VOUS RÊVEZ
D'ÊTRE
"MINCE" ?



Que vous mangiez, buviez ou que vous cuisiniez, vous vous éviterez un grand nombre de calories si vous sucrez avec **Sucaryl**. Et il ne laisse aucun après-goût amer! Dans toutes les pharmacies.

EN
COMPRIMÉS
ET
LIQUIDE



Procurez-vous **gratuitement**, le livre de recettes à basses calories **Sucaryl**. Il contient 50 recettes éprouvées—des suggestions nouvelles pour desserts, pains sucrés, sauces et dressings! Demandez-le aujourd'hui à votre pharmacien ou écrivez à Sucaryl, C.P. 6150, Montréal, P.Q.

®Sucaryl — Edulcorant non calorique Abbott.





Bon enfant, le Père Noël écoute avec beaucoup de sympathie ce que veut Mme Louis Michaud pour le 25 décembre prochain.



Malgré la grande chaleur, la fête du club de golf Islesmere fut très réussie et tous les invités reçurent de très jolis cadeaux.



On a seulement l'âge de ses artères et l'un des deux Père Noël le prouve en dansant avec l'une des charmantes invitées du club.



Le "grand" Père Noël, six pieds deux pouces, et le "petit" Père Noël, cinq pieds quatre pouces, se souhaitent fraternellement un Joyeux Noël estival et se donnent rendez-vous à l'an prochain.

Un réveillon de Noël en plein été

Le Père Noël fait une visite au club de golf Islesmere

Texte et photos d'Alain Stanké

ON SE SERAIT cru en Afrique tant il faisait chaud, et pourtant la neige tombait à profusion! Tous les invités s'amusaient ferme.

Pensez donc! fêter la Noël en plein mois de juillet, ce n'est pas tous les jours que ça arrive.

Le club de golf Islesmere, à Sainte-Dorothée, près de Montréal, était en fête. Six arbres de Noël, décorés de guirlandes, de cheveux d'ange et de neige artificielle, étaient en place et les deux Père Noël avaient fort chaud sous leurs vêtements d'hiver et leur barbe immaculée. "Vu que toutes les légendes au sujet de la taille du Père Noël se contredisent, affirme en riant Jean Brunet, président du club, nous avons retenu les services de deux Père Noël: un grand et un petit. Comme cela, il n'y a pas de discussion possible. . . !" C'était la première fois que le club, sur

l'instigation d'André De Jaeger, directeur des loisirs, organisait une telle fête.

A minuit juste, on entonna comme il se doit, "Minuit, chrétiens", puis "Jingle Bells" et "Mon beau sapin", pendant que les deux "nobles vieillards" présidaient au traditionnel dépouillement des arbres. Plus de 250 personnes assistaient à cette fête originale, après avoir passé la journée sur le parcours de golf où les deux Père Noël "labourèrent" consciencieusement le sol en bons sportifs qu'ils sont.

Naturellement, tout le monde participa au réveillon de minuit et, détail important, personne n'eut à pelleter de neige en retournant chez soi. On se souhaite un "Joyeux Noël" en promettant de se retrouver dans un an, au même endroit, pour un autre "Noël en juillet".

acheter une maison,

c'est placer sagement son argent



Vous pouvez placer votre argent de bien des façons. Mais la meilleure, c'est l'achat d'une maison. Lorsque vous achetez une maison, vous n'avez pas à vous inquiéter de "valeur d'échange" ni de dépréciation. En effet, que vous achetiez une maison neuve ou que vous modernisiez celle que vous avez, votre maison prend de la valeur au cours des années. Et lorsque vous en avez payé le prix, elle vous reste et vous pouvez y passer, si vous le voulez, le reste de vos jours. De plus, les maisons offrent aujourd'hui tellement de confort: entrepreneurs et hommes de métier font du meilleur travail que jamais. Vous bénéficiez aussi de meilleurs matériaux, comme la planche murale de gypse SHEETROCK*, les produits CGC* d'asphalte pour toitures, la base de plâtrage ROCKLATH*, le plâtre RED TOP* et la laine isolante RED TOP, tous fabriqués par la Canadian Gypsum Company.

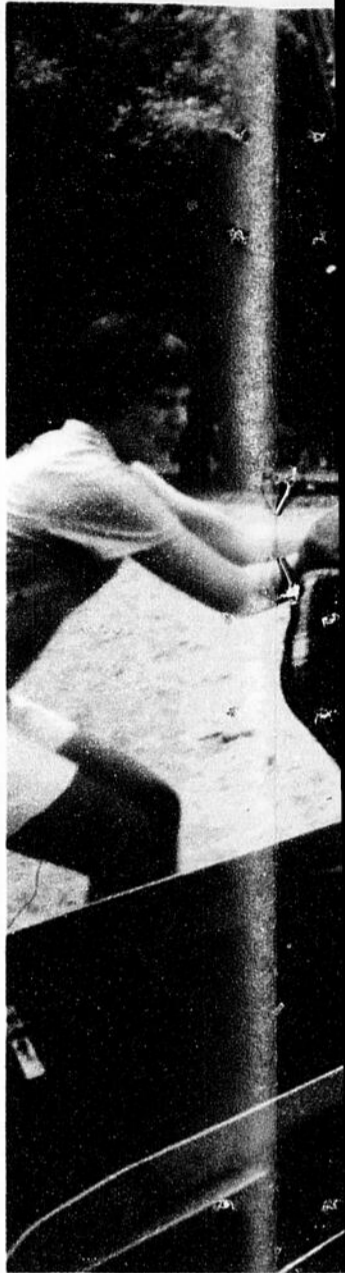
Pourquoi ne pas faire cette année le bon placement que constitue l'achat d'une maison?

*Marque déposée au Canada

CANADIAN GYPSUM COMPANY, LTD.
le plus grand nom dans l'industrie du bâtiment



Club nautique pour jeunes loups de mer



Les membres de la section féminine au rivage. C'est un rude sport

Pour \$40 par été,
ans l'art de la na

Dès le début des vacances, les membres de la section cadette du R.C.Y.C. se rendent en grand nombre recevoir leurs leçons de navigation à la voile. Pendant trois ans, il en coûtera \$40 par été aux parents de gamins tels que Kid Tatum (à gauche) et Bruce Brymer pour faire de leurs fils de bons yachtmen



La section féminine du club terminent leur journée d'entraînement en tirant leur bateau un rude sport pour ces fillettes, mais elles y réussissent tout aussi bien que les garçons.

par été, des gamins torontois apprennent en trois de la navigation à voile tout en s'amusant ferme

CHAQUE matin, durant l'été, vers 9 heures, le traversier particulier du Royal Canadian Yacht Club de Toronto prend à son bord un joyeux groupe de garçons et filles, les transporte jusqu'à l'île de Toronto, et les ramène ensuite, à 4 h. 30 de l'après-midi. Au cours d'une journée bien remplie, les membres de la section cadette du R.C.Y.C. ont nagé, se sont promenés en bateau, ont appris les règlements et l'art de la navigation. Mais ils n'ont pas oublié de s'amuser pour autant. "Pourquoi s'exiler dans les colonies de vacances? dit l'un d'eux. Je préfère de beaucoup aller au club!"

Le gamin de 10 ans — et, depuis quelques années, la fillette — qui aime voguer à la voile n'est plus obligé de se satisfaire d'un bateau-jouet sur une mare quelconque. Il peut maintenant s'y adonner pour de vrai si un membre de la section adulte du club appuie sa candidature, si ses parents consentent à verser \$40 pour son inscription et s'il peut parcourir 75 verges à la nage.

Pour ses débuts, il embarquera probablement sur un "Brutal Beast", embarcation à fond plat ainsi surnommée à cause de sa robustesse et de sa sécurité. Le cours d'étude complet dure trois étés. Les épreuves sont graduées, depuis l'art de faire des noeuds marins et de s'orienter à la boussole jusqu'aux techniques avancées de la course. L'élève qui en triomphe se voit confier des "Albacores" et des "Fireflies", au maniement moins facile. De simple matelot, il deviendra second, puis capitaine, et accédera peut-être au poste prestigieux de chef de flotille. La limite d'âge est de seize ans, mais certains élèves qui veulent devenir moniteurs peuvent fréquenter le club plus longtemps.

Le moniteur-chef de la section junior est Ralph Roberts. Il a pour adjoint David Day, tout récemment promu à la section des adultes. Les moniteurs lancent parfois leurs commandements aux apprentis-marins, surtout durant une course, avec une rudesse digne du célèbre capitaine Bligh. "Il le faut bien, quand on a tant de jeunes sous ses ordres, dit Roberts; mais tout se passe sans accroc. Le premier élève qui ferait une scène sait qu'il s'expose à être renvoyé chez lui."

Les renvois sont rares, tant on a plaisir à fréquenter (Suite page 19)



Il vaut bien la peine d'apprendre à faire des noeuds marins et à conduire des rafiots, si on obtient par la suite le droit de diriger de rapides embarcations de course comme celle-ci.

DES VACANCES PAYANTES

Profitez de vos vacances pour améliorer votre situation et votre statut social

APPRENEZ

L'ANGLAIS ou l'ESPAGNOL

avec le minimum d'efforts

GRACE A LA
METHODE
MODERNE
EPROUVEE

Poly-Glot

au moyen de disques

enregistrés par



HENRI BERGERON

DE RADIO-CANADA

- 2000 phrases et expressions courantes anglaises!
- Progrès rapide.
- Succès assuré.

20 disques — 40 leçons



MIVILLE COUTURE

DE RADIO-CANADA

- Polyglotte bien connu!
- Vous apprendra l'Espagnol rapidement, facilement et agréablement.

10 disques — 40 leçons

DISQUES INCASSABLES microsillons Hi-Fi, fabriqués par RCA Victor.

Vous comprendrez et parlerez dès la première leçon! Adressez ce coupon au bureau le plus près de chez vous.

QUEBEC 425, rue de l'Eglise	POLY-GLOT INC. TROIS-RIVIERES C.P. 1253	MONTREAL 1411 rue Stanley Chambre 15
SHERBROOKE 61-67 nord, Wellington	CHICOUTIMI 67 est, rue Racine	ROUYN C. P. 45

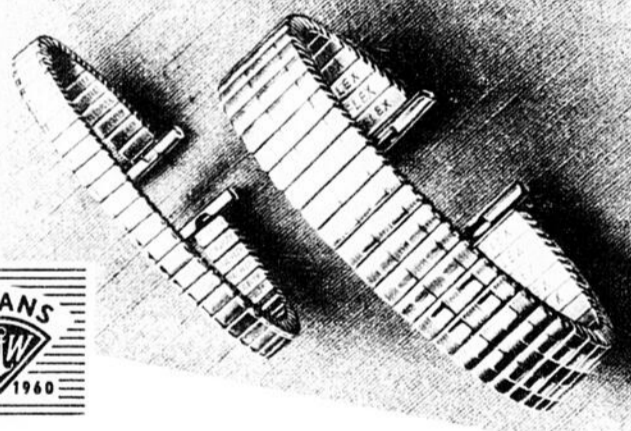
Messieurs.
Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des renseignements sur la méthode POLY-GLOT de conversation anglaise espagnole au moyen de disques et sur votre intéressant concours pour 1960

NOM

ADRESSE

VILLE COMTE

EMPLOI AGE



Bracelets de styles distinctifs pour dames et messieurs. Disponibles en finis Doublé Or, Or Roulé Plaqué, Acier Inoxydable. Chez les bijoutiers et horlogers.

Fixoflex

Brev. No 505676

**BRACELETS DE MONTRES
EXTENSIBLES SANS LOQUET**

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.



Le "capitaine" Bob McGeachie (portant casquette) se plaint des tactiques d'un rival, Steve Cameron (à gauche). Le moniteur Roberts (debout) juge le débat, illustré par des bateaux-jouets.



La journée débute solennellement lorsqu'on hisse le drapeau, devant le pavillon du club, au

Club nautique pour jeunes . . .

(Suite de la page 17)

le club. "Les garçons récolteront bien une bosse ou une ampoule, mais rien de douloureux, dit Peter White, à qui Roberts a succédé. Parfois un bateau se renversera mais on se demande si l'équipage ne l'a pas fait exprès, pour avoir une occasion de nager . . ."

La plupart des clubs canadiens de yachting ont maintenant une section cadette; celle du club de Toronto est l'une des plus anciennes et des plus importantes au pays. Elle date de 1924. Deux membres du R.C.Y.C. qui s'étaient rendus au Massachusetts, l'année précédente, pour participer à une course, remarquèrent des enfants qui manoeuvraient une flottille de "Brutal Beasts". Après s'être procuré six embarcations semblables, ils firent construire pour les abriter un pavillon faisant face à celui du club. La nouvelle section était née. Autonome, elle s'administre elle-même, mais sous la surveillance d'un comité

spécial de la section aînée.

"Son but principal, souligne White, est de former de futurs membres de la section des adultes." Il n'y a que quelques apprentis dignes, chaque année, de passer à la section aînée; ils en deviennent les membres les plus précieux.

Malgré les inquiétudes de certains garçons qui croient que la yachting doit demeurer "une affaire d'hommes", on a créé, il y a cinq ans, une section pour jeunes filles. Elles sont soumises aux mêmes règlements, reçoivent le même enseignement et ont leurs propres bateaux et un pavillon particulier. Les deux sections cadettes effectuent leurs manoeuvres séparément. Elles ne peuvent cependant pas s'empêcher de rivaliser de prouesses; et les garçons avouent, avec condescendance, que "l'autre section ne s'en tire pas trop mal . . . pour des filles, s'entend!"



bruit d'un canon. Puis on procède à l'appel nominal et on lit aux membres l'ordre du jour. ✓

Bronzez sans danger avec LA LOTION SUN TAN NIVEA LA CRÈME SUNFILTA NIVEA



LA LOTION SUN TAN NIVEA, offerte dans le flacon-pression en plastique incassable et pratique, protège l'épiderme contre les brûlures d'un soleil ardent. L'action de son filtre unique vous permet d'acquiescer un hâle doré et resplendissant, sans danger. La lotion Sun Tan est agréable à appliquer, elle n'est pas huileuse et ne tache absolument pas.

LA CRÈME SUNFILTA NIVEA vous permet aussi d'acquiescer un hâle séduisant . . . sans brûlure. C'est plus qu'une crème à bains de soleil. Son filtre puissant la rend également idéale comme crème de base au maquillage. Utilisez-la toutes les fois que vous vous exposez au soleil — que ce soit à la plage ou ailleurs. La crème Sunfilta n'est pas huileuse et ne tache pas.

En vente à tous les comptoirs pharmaceutiques et cosmétiques



NIVEA est une marque déposée.



Marie est MOROSE

DOULEURS MENSTRUELLES

Les douleurs menstruelles abattaient Marie, mais Midol la soulagea vite. Midol agit de trois façons pour soulager plus rapidement les douleurs menstruelles — soulage les crampes, calme le mal de tête, chasse le "cafard"

Marie est SOURIANTE

GRÂCE À MIDOL

Estomac en "ébullition" par suite de tension?

Évitez ces maux d'estomac, même aux jours d'activité trépidante. Dès le premier signe d'indigestion, croquez un ou deux Tums au goût agréable. Les Tums agissent vite pour neutraliser l'excès d'acidité . . . soulager les aigreurs et l'indigestion. Les Tums chassent aussi cette sensation de lourdeur. Vous pouvez prendre des Tums à toute heure et en tout lieu — pas besoin d'eau.



Achetez le paquet économique de 3 rouleaux



CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI OU FILTRE

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

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

Une Marque Connue est synonyme de bon renom



C'est à travers ce tunnel que passaient les spectateurs de la Grèce antique, pour aller voir les premiers jeux Olympiques.



Andy O'Brien et le Sport

De ruines à moitié enfouies renaît

Olympie, berceau



La mise au jour du stade de 45.000 places, vieux de 2.736 ans, est une oeuvre de titan, à témoin la

L'emblème olympique des Jeux de Rome représente la louve romaine allaitant Remus et Romulus, au-dessus des anneaux olympiques et 1960 en chiffres romains.



*"Ceint de l'olivier, ce vainqueur glorieux
Eut jadis, dents, oreilles, cils et yeux
Mais à ses dépens, champion de ceste devenu,
Tous ces attrait et pis, son héritage a perdu."*

AINSI s'exprimait le poète romain Lucilius en parlant d'un champion grec de pugilat à l'époque où la ville d'Olympie — et les jeux Olympiques — était dans son enfance. Expliquons tout de suite que le ceste était un gantelet composé de plusieurs lanières de cuir entrelacées, garni quelquefois de fer et de plomb, et s'attachant autour du poignet et de l'avant-bras. Les athlètes en portaient un à chaque main.

Un bloc de grès rouge trouvé à Olympie porte une inscription révélant qu'un colosse l'a levé au-dessus de sa tête et projeté d'une seule main. Ce bloc de pierre pèse 315 livres!

Les légendes abondent au sujet de Milon de Croton qui fut vainqueur, dit-on, plus de trente fois dans les grands Jeux. La tradition lui attribue des exploits assez extraordinaires. C'est ainsi qu'il aurait arrêté d'une main un char lancé à toute vitesse, qu'il aurait porté un taureau sur ses épaules autour d'une place toute une jour-

née et en aurait fait ensuite l'ordinaire de son dîner. Les chroniques du temps parlent également des courses de chars effrénées et de la course à pied en tenue de guerre. D'autres athlètes nageaient toute la journée dans l'océan et passaient la nuit à la belle étoile dans le plus simple appareil.

Grâce à la persévérance d'archéologues aidés par une armée de terrassiers, on a pu mettre au jour à 16 pieds sous terre, les ruines témoins de ces glorieux exploits. Ces ruines montrent avec évidence que, malgré tout le raffinement qui sera apporté au jeux Olympiques qui se tiendront à Rome cette année, il sera difficile de rivaliser, du point de vue spectaculaire et purement sportif, avec les manifestations qui ont eu lieu pour la première fois à Olympie en 776 av. J.-C., il y a donc 2.736 ans.

Olympie est située dans la Grèce méridionale, à 11 milles à l'est de Pyrgos, sur la mer Ionienne. Pendant des siècles, ce fut le sanctuaire consacré à Zeus Olympien, divinité suprême des Grecs, dont on trouve une statue d'or et d'ivoire de 40 pieds de haut, oeuvre du célèbre sculpteur Phidias, ainsi que le lieu du "plus grand festival sportif que le monde ait connu", disent les historiens anciens. Puis vinrent les invasions, les

inondations et les tremblements de terre. D'Olympie, disparue au Moyen Age sous les alluvions de l'Alphée — la rivière voisine —, il ne resta plus qu'un "magnifique désert". Les premiers travaux de déblaiement de la ville remontent à 1875, mais ce n'est qu'en 1958 que des archéologues allemands, armés d'un équipement moderne, commencèrent à rendre à la civilisation Olympie et ses immenses trésors de sculptures, de bronzes et de céramiques. Dans le vaste stade de 45.000 places, on peut maintenant faire revivre l'histoire extraordinaire des Olympiades dont la première eut lieu en 776 av. J.-C.

QUAND on songe à l'événement qui aura lieu à Rome cette année, on ne peut s'empêcher de voir combien l'esprit des jeux antiques demeure encore présent. Le serment olympique, prêté alors à Zeus, était une promesse de l'observance des règlements, ainsi qu'une prière pour le succès des Jeux. D'ailleurs, une affaire de corruption dans le pugilat amena immédiatement les autorités à ériger six statues de bronze à l'entrée du stade pour apaiser la colère de Zeus. Des inscriptions rappelaient aux concurrents "que ce n'est pas avec l'argent, mais avec l'agilité et la force qu'on doit



Entrée interdite aux femmes

Les athlètes étaient nus

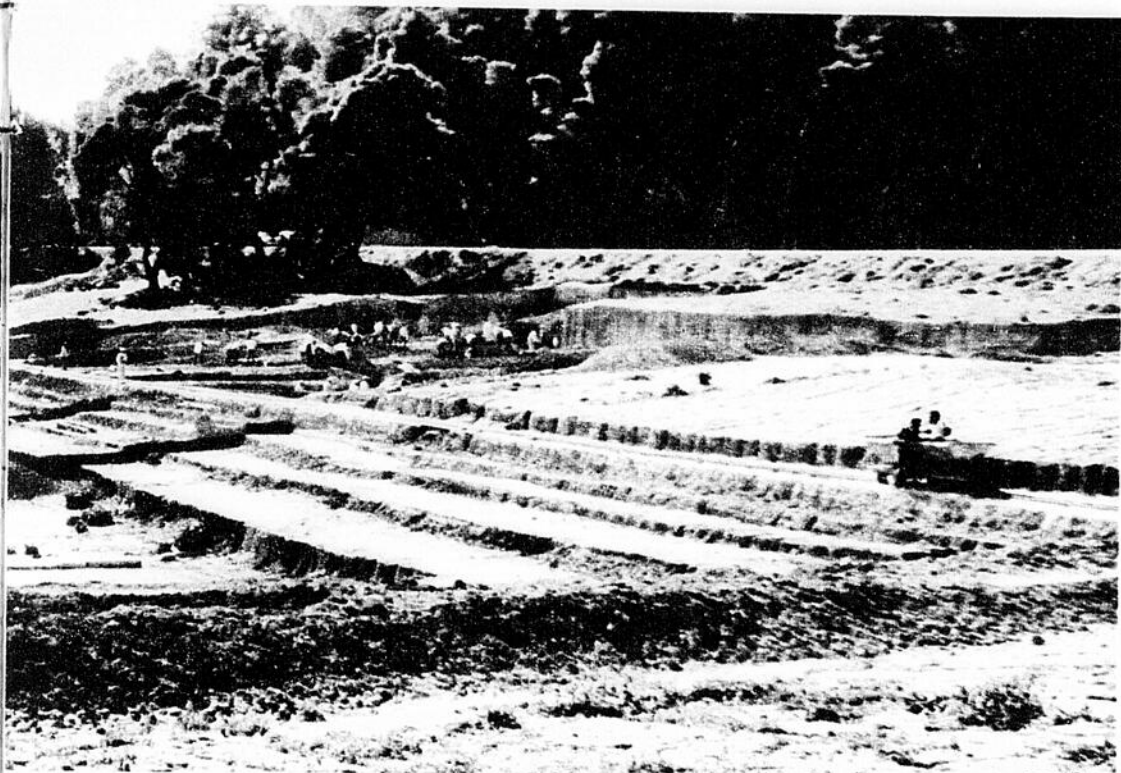
Le porte-flambeau

La corruption offensait Zeus

Les fervents du sport

"C'est du grec pour moi," disait le caricaturiste Doug Wright en parlant d'Olympie, mais il a réussi néanmoins à dessiner une frise qui montre bien le lien entre l'esprit

L'histoire des Olympiades des dieux du stade



taille des ouvriers, à droite. Le sol recelait aussi nombre de sculptures et de céramiques.

conquérir les trophées à Olympie". Les Jeux étaient l'occasion d'une trêve sacrée pendant laquelle les Grecs suspendaient toutes les hostilités; un mois auparavant, les athlètes concurrents s'étaient rendus au gymnase pour s'entraîner. De toutes parts arrivaient des pèlerins, à pied, en bateau, à cheval ou en chariot. Des vaisseaux décorés remontaient l'Alphée, amenant les dignitaires des colonies grecques. L'événement attirait poètes, sculpteurs, rhétoriciens et acrobates. Des bergers apportaient des brebis pour le sacrifice; quant aux marchands, ils étaient plus préoccupés de profits faciles que de sport. Puis, c'était l'arrivée du flambeau olympique porté par un athlète en tête d'une procession qui remontait "la route sacrée menant à Olympie" pour la fête qui durait cinq jours et se terminait par un banquet.

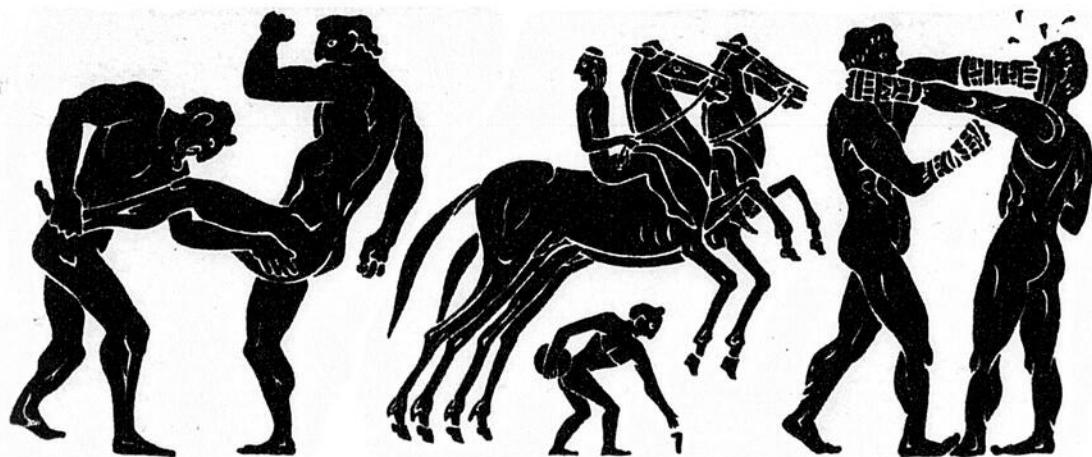
Contrairement à la coutume moderne, les Grecs ne se préoccupaient nullement de consigner pour la postérité les exploits accomplis. Un vainqueur était un héros, car, dans la pensée de l'époque, n'être pas en bonne

forme physique était considéré chez un homme comme un manque de culture.

Courir et sauter étaient chez un Grec la marque d'un esprit clair et d'un corps sain et actif. Lancer le disque et le javelot exerçait la main et l'oeil à l'usage des armes. Le pugilat et la lutte entraînaient au corps à corps. En outre, les Anciens estimaient, contrairement à aujourd'hui, que la spécialisation dans un sport particulier ne contribuait pas à faire un athlète complet.

Dans les jeux d'Olympie, qui étaient d'inspiration religieuse, la musique jouait également un grand rôle. Les athlètes l'utilisaient pour acquérir la souplesse et la grâce et éviter de sombrer dans la brutalité. Le Grec commençait à s'entraîner dès l'âge de sept ans et continuait à faire du sport au gymnase jusqu'à la quarantaine au moins.

Il suffit de contempler l'esthétique parfaite des magnifiques statues des vainqueurs des Olympiades pour se rendre compte qu'il s'agissait de véritables athlètes dans toute l'acception du mot.



Les puissants lutteurs

L'entraînement

Le pugilat était brutal

des jeux antiques et celui qui prévaudra lors des prochains jeux Olympiques, à Rome. ✓

ASPIRIN

MARQUE DÉPOSÉE

PROCURE UN SOULAGEMENT RAPIDE DE LA DOULEUR

grâce à l'Action de Floconnement Instantané!

"J'en prends pour le
MAL DE TÊTE!"



"J'en prends pour les
MUSCLES ENDOLORIS!"



DÉCOUVERTE REMARQUABLE

REGARDEZ!

Les médecins
ont découvert
qu'un comprimé
d'Aspirin se
désagrège avant
de parvenir dans
l'estomac et
qu'il y entre
sous forme
de petits
flocons prêts
à agir...
INSTANTANÉMENT!



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

PELLICULES

Si vos pellicules reviennent après un shampoing, c'est que vous avez probablement des pellicules infectieuses. Mais, maintenant, vous pouvez enrayer même le cas le plus rebelle de ces pellicules communes. Après de longues recherches, la science a enfin découvert un moyen de détruire

le germe qui cause ces pellicules.

Cette découverte est l'ingrédient actif de la DOUBLE DANDERINE Médicamenteuse. Oui, la DOUBLE DANDERINE Médicamenteuse détruit ce germe des pellicules par contact.

Ne laissez donc pas ces pellicules communes ternir vos cheveux. Libérez-vous des pellicules et ayez de nouveau de beaux cheveux, d'aspect sain. Achetez de la DOUBLE DANDERINE Médicamenteuse aujourd'hui!



bonne
humeur

bonne
santé

chaque
jour



nous buvons tous

VICHY
CÉLESTINS

l'eau qui fait... du bien!

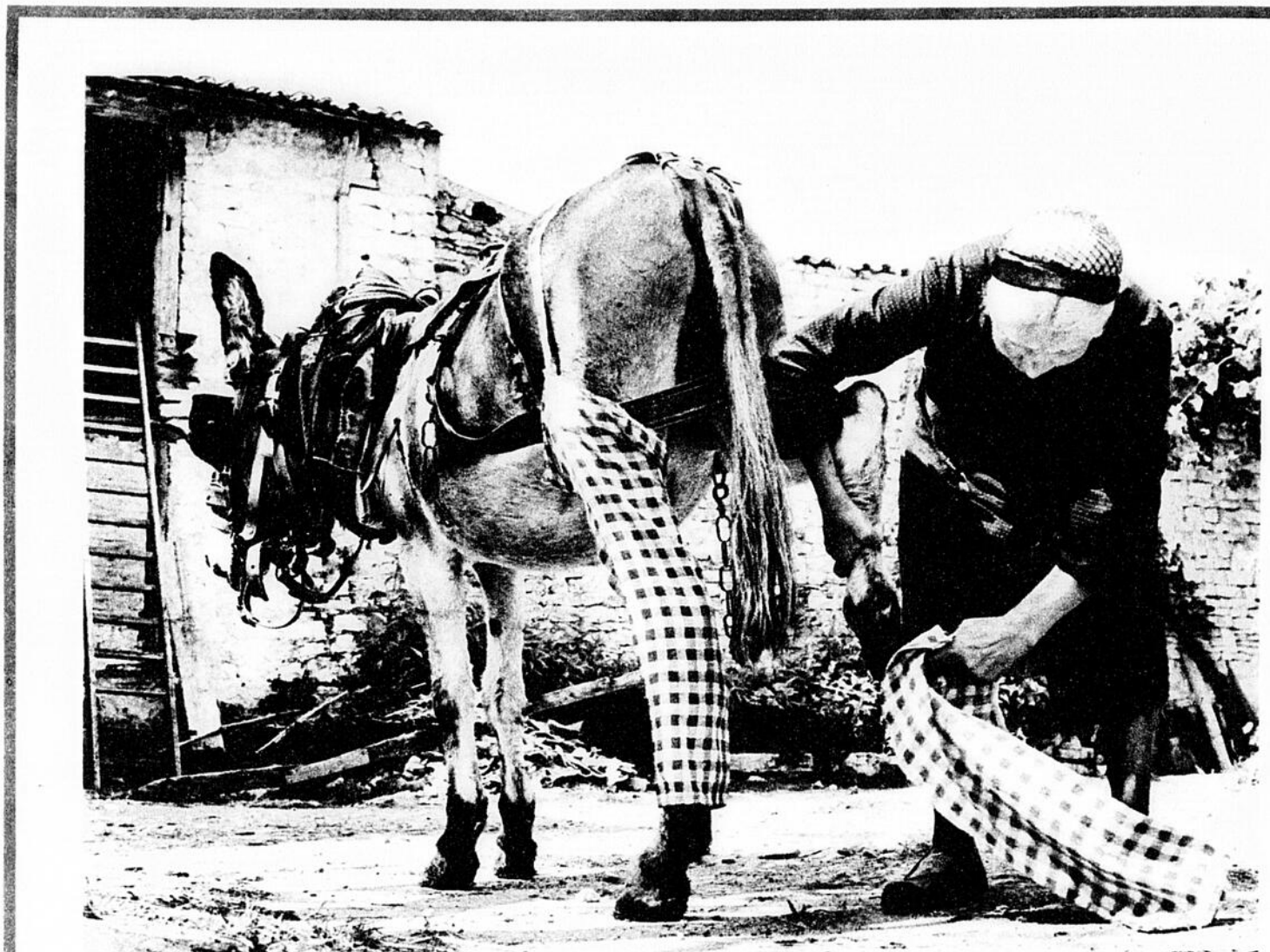
Méfiez-vous des imitations

EXIGEZ CÉLESTINS

Avez-vous



vu Fiston?



Cette vieille femme de l'île de Ré, en France, met à son âne des jambes de pantalon, taillées dans un tissu carreaaté.



A l'enseigne de "L'âne en pantalon", on fait de l'excellente cuisine et les touristes ne manquent pas d'y déguster les spécialités du cru.

Anes en pantalon

A l'île de Ré, en France,
on habille les ânes pour
attirer plus de touristes



A l'arrière-plan, Jacques de Roussan se penche sur un graphique en compagnie de M. Courtemanche et du frère Mongeau.

coups d'oeil et

Perspectives

Reportage profitable

Quand il s'est rendu au Mont-Tremblant pour le reportage sur la station biologique (page 28), Jacques de Roussan, rédacteur de Perspectives, ne se doutait pas qu'il allait pouvoir enfin réaliser un de ses rêves: construire un vivarium où il pourrait voir vivre et étudier de près des animaux de toutes sortes.

Ce n'est pas que notre rédacteur soit un expert en biologie,



Avec les insecticides, les insectes ont disparu mais les ânes de l'île de Ré portent toujours, par tradition, des pantalons.

CE bon La Fontaine n'a pas dû visiter l'île de Ré, sur la côte atlantique française, sinon il aurait certainement affublé l'âne de la fable, Maître Aliboron, d'un de ces curieux pantalons que les insulaires font porter à leurs petits ânes, depuis des temps immémoriaux.

A l'origine, ce travestissement avait pour but de protéger les ânes contre les insectes. On a cependant conservé la tradition de nos jours, malgré les insecticides, comme attraction touristique. Il est assez cocasse de voir ces quadrupèdes ainsi vêtus, et les touristes ne manquent jamais l'occasion de les photographier. Dans toutes les boutiques de souvenirs de l'île, on vend chaque année un nombre impressionnant d'ânes en miniature, revêtus de pantalons des plus bigarrés. Disons pour terminer que les touristes qui aiment la bonne cuisine vont naturellement manger au restaurant "L'âne en pantalon".



Dans toutes les boutiques de souvenirs, on peut acheter d'adorables petits ânes en miniature, revêtus de pantalons de toutes les couleurs.

loin de là, mais il a toujours été fasciné par la vie animale. A la station, le frère Jean-René Mongeau lui parla du nombre presque incroyable de "bibittes" qu'il pourrait installer dans son futur vivarium. De fil en aiguille, les deux hommes parlèrent de tritons, salamandres, sangsues, lézards, grenouilles, serpents, tortues, écrevisses, moules d'eau, insectes terrestres et aquatiques ainsi que de poissons de toutes sortes. En paroles, ils dotaient déjà le vivarium d'un lac artificiel, de ruisseaux, d'un désert et d'une forêt en miniature. Finalement, un projet sérieux prit forme et le frère Mongeau proposa sa collaboration à notre rédacteur qui n'en demandait pas tant.

Le vivarium, dont on commencera bientôt la construction, mesurera environ sept pieds de long et trois de large; le quart de sa superficie sera converti en aquarium. Le frère Mongeau installera dans ce monde fermé tous les animaux qu'il pourra trouver et en suivra attentivement le comportement en compagnie des étudiants en biologie qui s'y intéresseront.

En attendant, notre rédacteur est en proie, chaque nuit, à des cauchemars peuplés de créatures venues du fond des âges. Au lieu d'inoffensifs lézards, il ne rêve que de brontosaurus, brachiosaurus, tyrannosaurus et autres "bibittosaurus".

Notre page couverture

Sophia Loren, dont la photo illustre notre page couverture, demeure le plus beau joyau de la couronne des vedettes cinématographiques. Le vol de ses bijoux, à Londres, reste donc un moindre mal: il lui reste sa beauté, le plus précieux des bijoux.

La semaine prochaine: le vieux Trois-Rivières

Le voyageur pressé ou pas assez curieux ignore peut-être que Trois-Rivières renferme dans ses murs un vieux quartier français aussi beau que riche en souvenirs historiques. La semaine prochaine, Yvon Thériault et le photographe Roger Tessier vous parleront par le texte et par l'image du vieux Trois-Rivières.

Pierre Gascon



On fait bien des choses avec du ruban transparent

MARQUE DÉPOSÉE

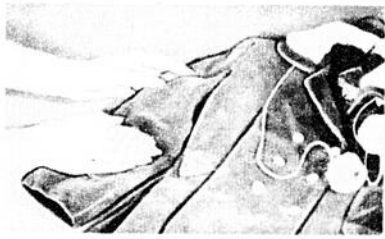
SCOTCH BRAND



ÉTIQUETAGE



EMPAQUETAGE DES LUNCHS



DÉPOUSSIÉRAGE



PROTECTION CONTRE LES MITES

Il n'y a qu'un vrai

MARQUE DÉPOSÉE
SCOTCH BRAND



MINNESOTA MINING AND
MANUFACTURING OF CANADA LIMITED
LONDON, CANADA

Vitamines et saveur: les fruits

En cette saison, les fruits sont juteux et à point, et les marchés nous en offrent une grande variété

LES ROMAINS servaient de magnifiques banquets et les fruits frais jouaient, dans leurs menus, un rôle important. Non seulement, on choisissait, pour les festins, les fruits les plus parfaits et les meilleurs mais encore on leur faisait subir une préparation tout à fait spéciale en les trempant dans le miel chaud. On déployait ensuite des trésors d'imagination et de fantaisie pour les bien dresser.

Aujourd'hui, nous accordons un peu moins d'importance à la présentation des fruits mais ils comptent encore, en saison, parmi nos desserts favoris. Avec du fromage, ils deviennent un dessert de gourmet. Des poires, par exemple, bien mûres, bien sucrées et juteuses sont un régal avec le cheddar canadien. C'est un dessert que vous pouvez servir tant et plus; vos convives ne s'en fatigueront pas.

Les fruits ne sont certes pas un aliment négligeable. Ils nous offrent, sous une forme facilement assimilable, les principes minéraux et les vitamines si nécessaires à notre organisme. Même l'eau des fruits joue un rôle, surtout pendant la saison chaude, car elle est un excellent moyen de calmer la soif.

Les fruits frais peuvent évidemment se consommer nature mais on s'en sert aussi pour préparer des plats sucrés. Nos recettes d'aujourd'hui mettent en vedette les pêches, les bleuets, les cerises, les framboises et le melon. Les cantaloups, servis avec des framboises, sont très rafraîchissants. Nous recommandons aussi les pêches croquantes au four.

NOS RECETTES

TARTE AUX PÊCHES À LA CRÈME

2 cuil. à thé de café instantané	1 cuil. à table de beurre
1 paquet de mélange à pouding à la vanille (du type qu'il faut faire cuire)	4 pêches fraîches, en tranches
1 1/4 tasse de lait	Le jus de 1/2 citron
1/2 tasse de crème épaisse	1 croûte de tarte de 9 pouces
2 jaunes d'oeufs	2 blancs d'oeufs
	1/4 de cuil. à thé de crème de tartre
	1/4 de tasse de sucre

AJOUTER le café au mélange à pouding. Ajouter le lait et la crème, bien mélanger et cuire sur feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que le tout commence à bouillir.

BATTRE les jaunes d'oeufs. Ajouter graduellement au moins la moitié du mélange chaud dans les oeufs, en brassant constamment. Remettre dans la casserole, ajouter le beurre et chauffer jusqu'à ébullition, en brassant rapidement. Retirer du feu et refroidir.

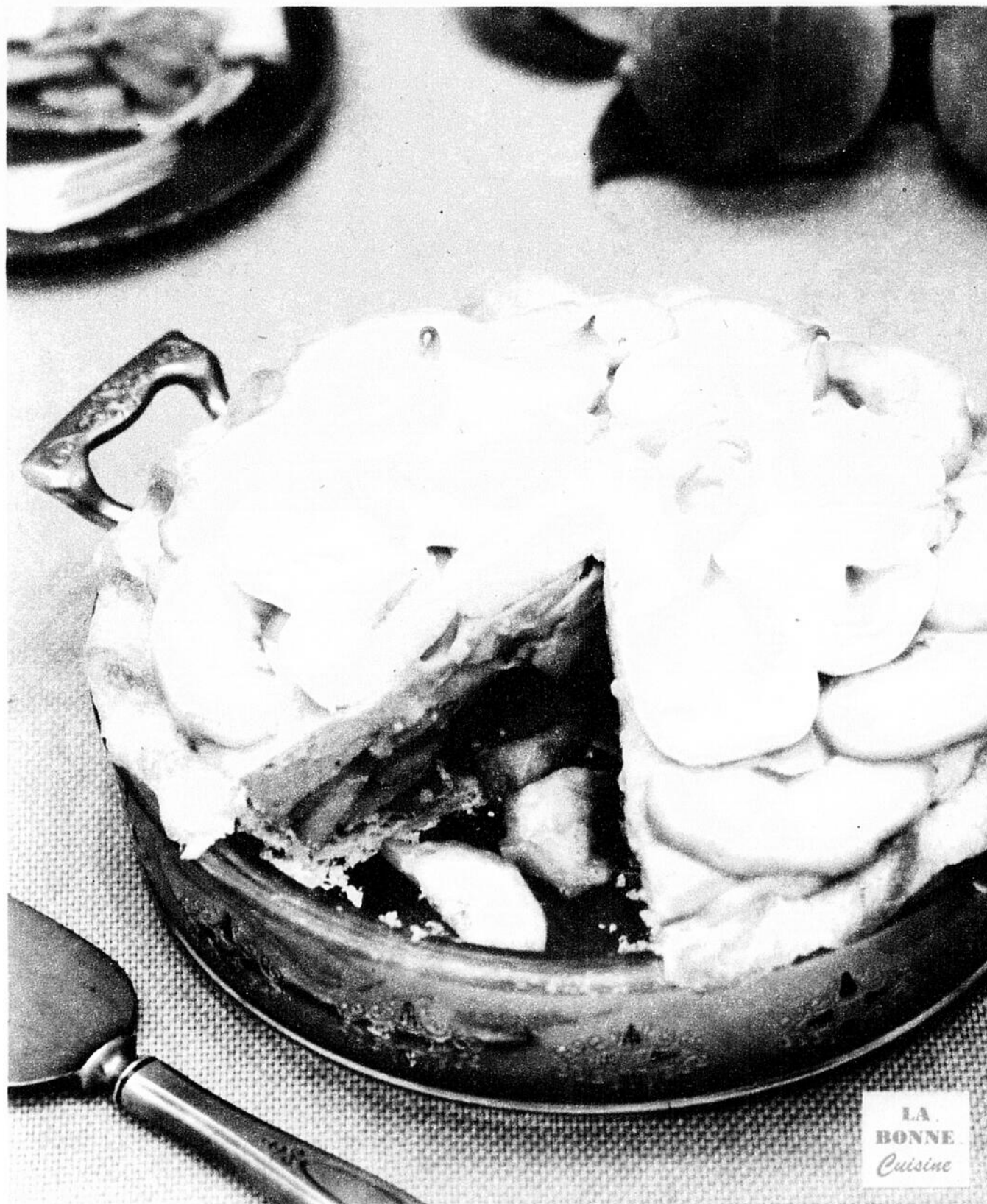
BADIGEONNER les pêches de jus de citron. Les disposer dans la croûte. Déposer la crème refroidie sur le dessus, à la cuillère, et bien l'étendre.

CHAUFFER le four à 400°.

BATTRE les blancs d'oeufs avec la crème de tartre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre, en battant après chaque addition. Battre cette meringue jusqu'à ce qu'elle soit brillante.

RECOUVRIR entièrement la garniture de meringue.

CUIRE pendant 8 ou 10 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Refroidir. Garnir de tranches de pêches avant de servir.



LA
BONNE
Cuisine

Photo Perspectives

Des morceaux de pêches fraîches dans une délicate crème au café font de cette belle tarte un dessert vraiment exquis.

GÂTEAU AUX BLEUETS

1/2 tasse de graisse végétale	1 1/2 tasse de farine à tout usage, tamisée
1 tasse de sucre	2 cuil. à thé de poudre à pâte
2 oeufs	1/2 cuil. à thé de sel
1 tasse de farine de maïs	1 1/2 tasse de lait
	1 tasse de bleuets

CHAUFFER le four à 375°.

TRAVAILLER la graisse, le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter la farine de maïs, en brassant.

TAMISER ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel et ajouter au premier mélange, en alternant avec le lait. Commencer et finir avec les ingrédients secs et

bien battre après chaque addition.

PLIER les bleuets dans le mélange en remuant ce dernier aussi peu que possible. Verser dans un moule graissé de 13 x 9 1/2 x 2 pouces.

CUIRE pendant 8 ou 10 minutes, jusqu'à ce qu'une légère pression, au centre du gâteau, ne laisse aucune empreinte. Servir chaud.

TARTE AUX CERISES

Pâte à tarte pour 1 croûte de 9 pouces	1 pincée de sel
2 cuil. à table de farine	1/3 de tasse de miel
1/2 cuil. à thé de cannelle	3 oeufs bien battus
1/2 tasse de sucre	2 cuil. à table de beurre fondu
	4 tasses de cerises, lavées et dénoyautées

(Suite page 26)



*Je sers une vinaigrette
différente avec
chaque salade*

**faites vos propres vinaigrettes—elles sont plus
fraîches et plus variées**

VINAIGRETTE DE BASE

1 tasse d'huile à salade
Mazola
½ tasse de vinaigre Heinz
1 c. à table de sucre

1½ c. à thé de sel
½ c. à thé de paprika
½ c. à thé de moutarde
en poudre

Mesurer tous les ingrédients dans un bocal, fermer hermétiquement et agiter vigoureusement. Mettre au froid plusieurs heures, puis retirer l'ail. Agiter à fond avant de servir. Quantité: 1½ tasse.

VINAIGRETTE EXOTIQUE "SOUTH PACIFIC":

Ajouter 3 clous de girofle entiers, 1 gousse d'ail, 2 c. à table de cassonade et 1 c. à thé de sauce Worcestershire Heinz par tasse de vinaigrette de base. Retirer l'ail au bout d'une heure.

Seule une préparation faite à la maison peut offrir cette saveur *fraîche*, finement épicée, qui relève si délicieusement la salade. Cette recette de base de vinaigrette vous permettra, avec un peu d'imagination, de varier à l'infini vos préparations à salade.



Pour les meilleures vinaigrettes faites à la maison, il faut du vinaigre Heinz et de l'huile à salade Mazola.

Les breuvages préférés de tous

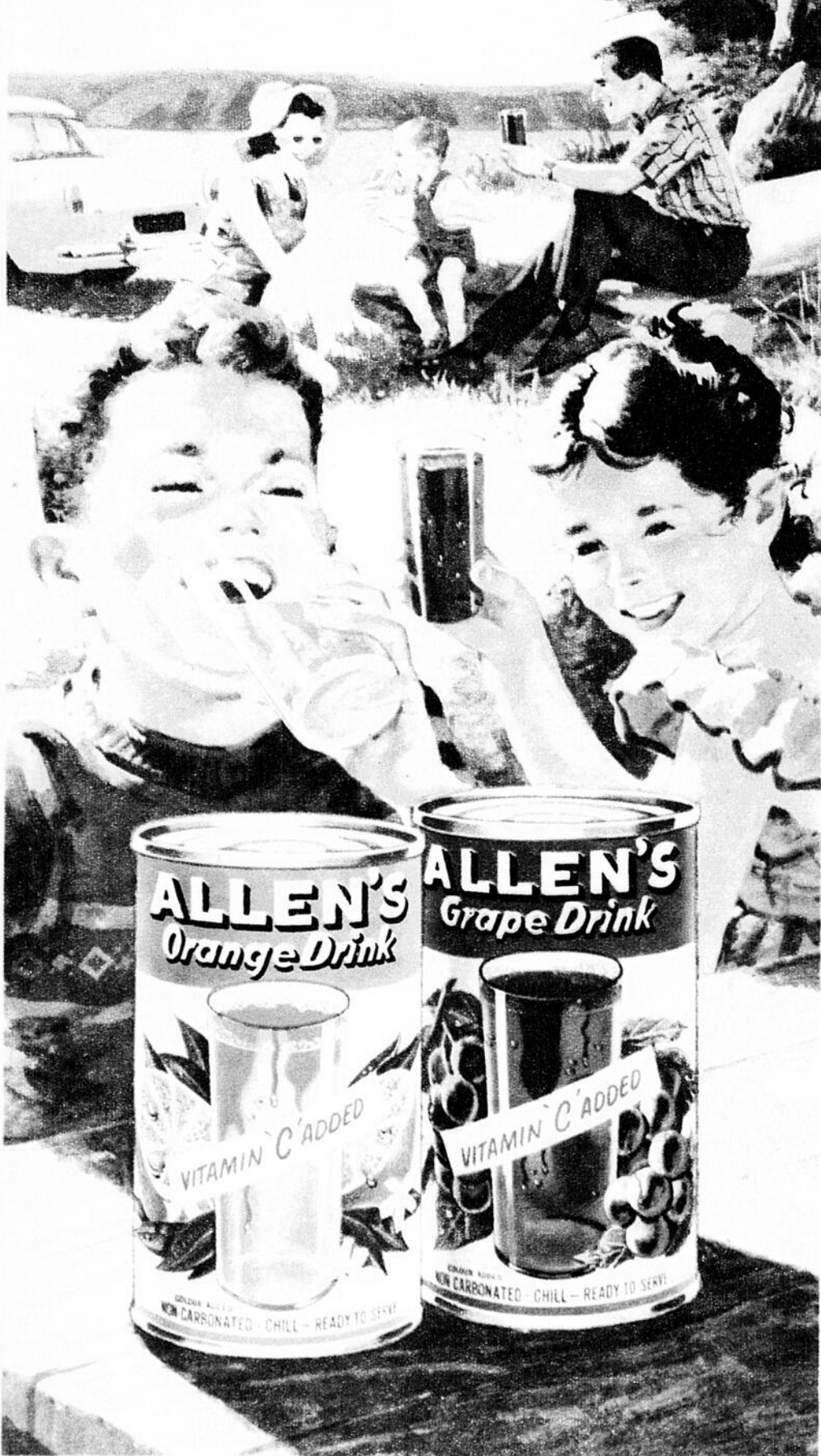
...POUR MOINS DE 5¢ LE VERRE DE 6 ONCES!

ALLEN'S

BREUVAGE À l'orange
BREUVAGE AUX raisins

Délicieux, rafraichissants et non carbonates, des breuvages de fruits frais avec vitamine C ajoutée... ils sont bons pour votre santé.

Refroidir et servir... souvent!



Boîtes de 20 oz et formats de famille de 48 oz en vente chez votre épicier

LA
BONNE
Cuisine

Vitamines et saveur...

(Suite de la page 24)

CHAUFFER le four à 450°.

TAPISSER de pâte une assiette de 9 pouces.

MÊLER la farine, la cannelle, le sucre et le sel. Ajouter, en brassant, le miel, les oeufs et le beurre. Plier les cerises dans le mélange.

VERSER dans la pâte. Cuire à 450° pendant 10 minutes. Réduire la chaleur à 350° et cuire pendant encore 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit bien prise et la croûte dorée.

SERVIR avec de la crème fouettée si désiré.

COUPES DE MELON D'EAU

6 tasses de melon d'eau en petits cubes $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre
2 tasses de framboises fraîches $\frac{1}{4}$ de tasse de sherry (facultatif)
1 cuil. à table de menthe fraîche finement hachée

MÊLER tous les ingrédients et brasser délicatement. Bien refroidir.

SERVIR avec de la crème fouettée si désiré. (8 portions)

PÊCHES AU FOUR

1 tasse de cassonade
 $\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable
6 clous de girofle

1 tasse d'eau
6 pêches fraîches

CHAUFFER le four à 350°.

MÊLER la cassonade, le sirop d'érable et l'eau dans une petite casserole et faire bouillir pendant 5 minutes.

PELER les pêches et piquer un clou dans chacune d'elles. Les placer dans un plat à cuire carré, de 8 pouces. Verser le sirop sur les pêches.

CUIRE pendant 25 minutes, en arrosant les pêches toutes les 5 minutes. Refroidir ou servir tiède avec de la crème épaisse. (6 portions)

CANTALOUPS ET FRAMBOISES

1 chopine de framboises
 $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre
3 cantaloups moyens

Le jus d'une limette
1 chopine de sorbet à l'ananas ou au citron
6 brins de menthe

ÉCRASER les framboises, à la fourchette. Ajouter le sucre et bien brasser. Laisser reposer pendant 30 minutes.

COUPER les cantaloups en deux et enlever les graines. Badigeonner l'intérieur des cantaloups avec le jus de limette. Dresser sur des assiettes.

METTRE une pleine cuillerée de sorbet dans chaque moitié de cantaloup. Parsemer de framboises écrasées et garnir d'un brin de menthe. (6 portions)

PÊCHES CROQUANTES AU FOUR

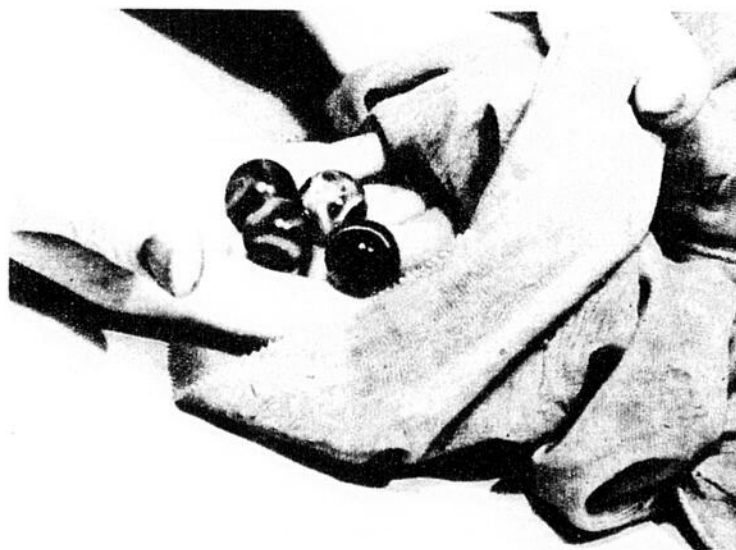
$\frac{1}{2}$ tasse de farine à tout usage, tamisée
1 tasse de cassonade (bien tassée)
 $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre ferme

3 tasses de pêches en tranches
2 cuil. à table de jus de citron
2 tasses de bleuets

CHAUFFER le four à 350°.

MÊLER la farine et le sucre. Ajouter le beurre et travailler le mélange, avec une fourchette et avec les doigts, jusqu'à ce qu'il soit grumeleux.

DEUX CONSEILS



Glissez quelques billes dans les bas que vous mettez à sécher dehors les journées de grand vent. Cela les empêchera de s'emmêler.

PLACER les tranches de pêches dans un plat beurré, de 1½ pinte. Arroser de jus de citron et couvrir de bleuets.

COUVRIR le tout du mélange farine et beurre et tapoter.

CUIRE pendant 30 ou 35 minutes jusqu'à ce que les pêches soient tendres et le dessus du plat croustillant. Servir chaud avec de la crème. (6 à 8 portions)

GÂTEAUX RENVERSÉS AUX PÊCHES

8 cuil. à thé de beurre	2 oeufs
16 cuil. à thé de cassonade	1 tasse de sucre
1½ tasse de farine à tout usage, tamisée	1 tasse de crème épaisse sure
1 cuil. à thé de poudre à pâte	1 cuil. à thé de vanille
½ cuil. à thé de soda	¼ de cuil. à thé d'essence d'amande
½ cuil. à thé de sel	3 à 4 pêches

Crème fouettée sucrée

CHAUFFER le four à 400°.

GRAISSER 16 grands moules à muffins. Déposer, dans chacun d'eux, ½ cuil. à thé de beurre et 1 cuil. à thé de cassonade. Mettre de côté.

TAMISER ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel sur un morceau de papier ciré.

PLACER les oeufs dans un petit bol et les battre au batteur rotatif ou au malaxeur électrique jusqu'à ce qu'ils soient très épais (environ 5 minutes). Ajouter le sucre, graduellement, en battant bien après chaque addition.

VERSER ce mélange dans un bol plus grand et lui ajouter, en alternant, la farine et les ingrédients liquides.

PELER et trancher les pêches. Disposer 3 ou 4 tranches de pêches dans chaque moule, sur le beurre et la cassonade. Verser dessus la pâte en ne remplissant les moules qu'au ¾.

CUIRE pendant 18 ou 20 minutes jusqu'à ce qu'une légère pression à la surface des gâteaux ne laisse aucune empreinte.

SERVIR chaud avec la crème fouettée. (16 portions)

GELÉE À LA FRAMBOISE

1 chopine de framboises fraîches	½ tasse d'eau froide
2 cuil. à table de porto	2 blancs d'oeufs
1 paquet de poudre de gelée à la framboise	½ tasse de sucre en poudre
1 tasse d'eau chaude	¼ de cuil. à thé d'essence d'amande

TREMPER les framboises dans le porto pendant environ 30 minutes, en remuant quelquefois, délicatement.

DISSOUDRE la poudre de gelée dans l'eau chaude. Ajouter l'eau froide et refroidir jusqu'à ce que la gelée soit presque prise.

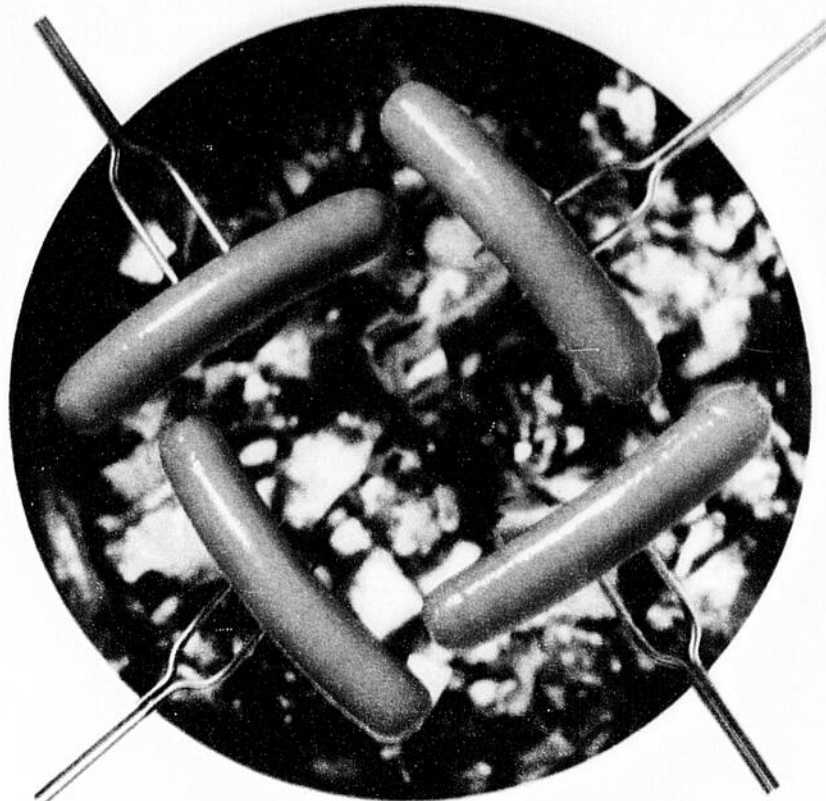
BATTRE les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre, graduellement, en battant bien après chaque addition. Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Ajouter l'essence d'amande.

MÊLER la gelée et la meringue et battre jusqu'à ce que le tout soit homogène et mousseux.

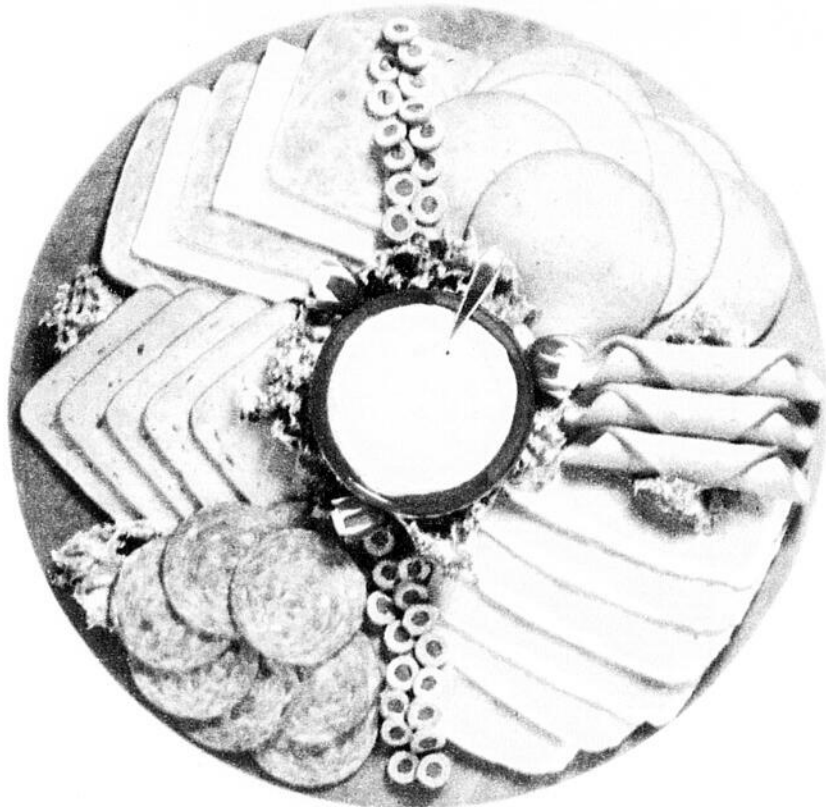
ÉGOUTTER les framboises et les plier dans le mélange. Refroidir jusqu'à consistance ferme. Servir dans des coupes à sorbet. (8 portions)



Passez vos ongles sur une savonnette humide avant de faire un travail salissant. Ils se garderont propres.



en plein air...



à la maison...

CANADA  PACKERS
MADE BY THE MILLER BROS.

les viandes

cuites tranchées et les saucisses

fumées Maple Leaf sont un régal en tout

temps, en tous lieux. Aucune réception en plein

air ne peut être parfaite sans les succulentes saucisses

fumées Maple Leaf. Faites de boeuf et de porc de choix

finement hachés, délicatement fumés et assaisonnés, elles sont

un régal, surtout en plein air. Et les délicieuses viandes cuites


tranchées Maple Leaf procurent une merveilleuse variété

aux plats froids servis à la maison. Ayez une ample

provision et servez souvent de ces deux savoureux

produits Maple Leaf: les saucisses fumées et les

viandes cuites tranchées.

Les bonnes choses
portent
la marque 



NOUVEAU!

triple
traitement
pour les

CORS



Premier traitement des cors par
emplâtres au Canada. Soulage les
cors douloureux en trois phases!

1

Avec Emplâtres! Des emplâtres de moleskine extra-douce évitent les pressions douloureuses pendant le traitement.

2

Avec un Médicament Séparé! Un médicament séparé, le phénylium, pénètre jusqu'à la racine du cor, favorisant la formation d'un nouveau tissu qui repousse le cor vers l'extérieur. Satisfaction garantie ou argent remboursé! Une exclusivité Blue Jay.

3

Avec un Onguent Séparé! Une fois que le cor est enlevé l'onguent spécial Blue Jay calme la nouvelle peau sensible permettant une cicatrisation plus confortable!

**Satisfaction GARANTIE ou
votre argent remboursé!**

TRAITEMENT PAR EMBLÂTRES



POUR LES CORS

THE **KENDALL** COMPANY
(CANADA) LIMITED
BAUER & BLACK DIVISION
MARQUES DÉPOSÉES

Petit paradis pour

Au coeur des Laurentides, une équipe de biologistes passe l'été

à étudier notre faune et notre flore à la station du Mont-Tremblant

L'OEIL rivé à son microscope, Albert Legault étudie avec minutie un grain de pollen, d'un diamètre d'un douze-centième de pouce environ, que le vent a déposé il y a quelques milliers d'années dans une tourbière des Laurentides.

M. Legault, qui prépare actuellement sa thèse de doctorat sur l'évolution post-glacière du centre du Québec, est l'un des rares spécialistes en palynologie (étude des pollens) au Canada, et le seul au Québec. Quant au minuscule grain de pollen dont il fait l'étude, il entre dans le cadre des recherches très complexes qu'on effectue à la station biologique du Parc du Mont-Tremblant.

Située sur le bord du Petit lac Monroe, la station est un paradis "biologique" en miniature. La flore et la faune y abondent, ce qui permet à de nombreux chercheurs et aux biologistes du gouvernement provincial de faire, chacun dans sa spécialité, des études très poussées dans toute la région. Dirigée par M. Albert Courtemanche, dont le centre d'intérêt est la botanique, l'établissement est, de fait, le laboratoire de campagne (pour conduire les recherches sur place) de l'Office de biologie, qui relève du ministère provincial de la Chasse et de la Pêche, et du Service de biogéographie, qui dépend du Secrétariat de la province.

Chaque matin, à 7 h. 10 exactement, un gong particulièrement sonore réveille ceux qui sont encore endormis. Vingt minutes plus tard, dans la salle à manger, première rencontre générale autour d'une table abondamment garnie où les appétits les plus voraces — et il y en a — trouvent de quoi se rassasier. On y discute avec humour, et souvent avec acharnement, de ses expériences et aventures. Puis tout le monde se disperse: les uns se rendent aux laboratoires, les autres vont faire des expériences sur le lac ou en forêt. Certains ne rentreront pas avant le soir et emportent leur dîner; les autres se retrouveront à midi autour de la même table.

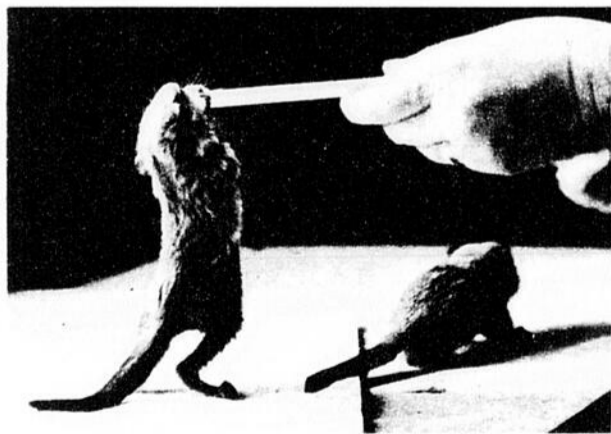
Chaque année, du 15 mai au 15 septembre environ, le personnel régulier de l'Office de biologie et du Service de biogéographie s'installe à la station et commence immédiatement ses travaux. Fondée en 1949, sur une initiative du docteur Thomas Cameron, du collège McDonald, à Sainte-Anne-de-Bellevue, la station a permis l'étude du "métabolisme" des lacs, c'est-à-dire aussi bien leur température, leur profondeur, leur densité que la flore et la faune qu'ils renferment, ainsi que l'étude de l'ali-

mentation de diverses espèces de poissons et l'établissement d'un inventaire de la flore, des mammifères et des oiseaux des Laurentides. L'inventaire de la flore herbacée a été commencé en 1953 par Albert Legault, puis continué en collaboration, à partir de 1955, avec le frère Roland-Germain, f.e.c., principal collaborateur du frère Marie-Victorin pour la Flore Laurentienne; l'herbier de la station comprend près de 600 planches dont on publiera prochainement la nomenclature.

Au cours des dernières années, le docteur Pirlot, professeur de biologie à l'université de Montréal, a fait l'inventaire des mammifères. Quant à l'inventaire des oiseaux, il a été réalisé par le frère Robert, c.s.v.; ce dernier a également recensé, dans la région du Mont-Tremblant, 87 des 130 espèces de libellules existant au Québec, c'est dire la richesse de la région où se rencontrent des espèces animales de même famille venant aussi bien du nord que du sud. C'est un lieu de prospection idéal du fait de la coexistence d'animaux vivants, à l'origine, dans des climats et à des latitudes différentes.

Sur l'une des tables du laboratoire principal, un homme en chemise à carreaux se livre à un curieux manège: il donne à boire, au compte-gouttes, à trois petits animaux pleins de vie qu'il sort un à un d'un aquarium vide. C'est le frère Jean-René Mongeau, c.s.v., qui prend soin de ses pensionnaires, de gentils écureuils volants, à peine âgés d'un mois, qu'on a trouvés dans la forêt avoisinante; sur la même table, un autre aquarium, vide également, abrite une nichée de huit petits lièvres ramassés la veille près de la chapelle du parc. Amis des animaux de la forêt, le frère Mongeau n'en est pas moins un expert en ichtyologie. C'est ainsi qu'il se livre dans cette branche, depuis plusieurs années, à des recherches approfondies sur le brochet.

L'a pu ainsi déterminer, qu'en moyenne, on ne trouve pas plus que trente brochets à l'acre. Et encore faut-il tenir compte, d'une manière générale, que le brochet et les autres poissons, sauf la truite grise et l'éperlan dont l'habitat est au fond des lacs, vivent dans une zone dont la profondeur ne dépasse pas vingt pieds. La productivité d'un lac est donc fonction de sa profondeur. Les résultats pratiques de cette constatation sont que les lacs sont moins peuplés en brochet qu'on ne le pense et que le pêcheur doit s'enquérir de la profondeur de l'endroit où il pêche et éviter, en général, de jeter sa ligne en plein milieu d'un lac. Pour faire une bonne pêche, d'après le frère



Trouvé dans la forêt, ce petit écureuil volant avale goulûment le lait qu'il boit à même un compte-gouttes.



En tenue de travail, le père Gilles Saint-Pierre, à droite, pèse une truite endormie pour étudier sa croissance.

savants

Par Jacques de Roussan
Rédacteur de Perspectives

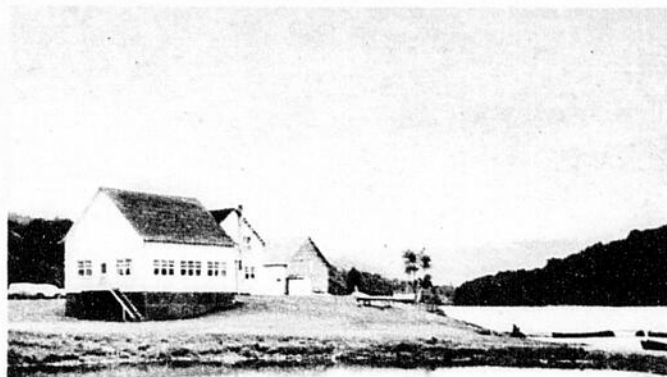
Photos Paul Gélinas

Mongeau, le pêcheur doit s'installer à quelque distance du rivage et lancer sa ligne entre le rivage et l'embarcation où il se tient afin que les poissons, effrayés par son approche, aillent vers le bord et non vers le centre du lac.

En collaboration avec le frère Adrien Robert, entomologiste réputé et professeur à l'université de Montréal, le frère Mongeau a également analysé des milliers d'estomacs de brochets, et c'est ainsi qu'il a, entre autres, découvert qu'un lac du parc possédait une population de brochets insectivores alors que normalement le brochet ne se nourrit que de poissons, pouvant peser jusqu'à un cinquième de son poids.

A l'ombre d'un bocage enjolivé d'une petite chute naturelle, deux hommes livrent un combat perdu d'avance contre un nuage de moustiques et de mouches noires. La science avant tout! Ils pèsent des truites qu'ils ont endormies au préalable. Ce sont deux étudiants. L'un est un prêtre, le père Gilles Saint-Pierre, c.s.v., et l'autre est Jean Lavallée, tous deux apprenant la biologie à l'université de Montréal. Le père Saint-Pierre étudie, pendant ses vacances universitaires, l'alimentation de la truite mouchetée, étude qui n'avait jamais été faite. Naguère professeur de français et de latin à Rigaud, il suit des cours de biologie et de chimie depuis un an, à la demande de ses supérieurs. Cette orientation nouvelle imposée à sa carrière, et acceptée avec enthousiasme, répond à une tendance marquée des élèves à se diriger de plus en plus vers les carrières scientifiques.

Ces deux étudiants ne sont d'ailleurs pas les seuls à passer l'été à la station. Il y en a toujours une dizaine chaque année. Ils sont traités absolument sur le même pied que les employés réguliers et sont rémunérés comme eux. Ils viennent, pour la plupart, de l'université de Montréal, mais le renom de la station est tel qu'il en vient aussi des universités d'autres provinces, comme l'Ontario et le Nouveau-Brunswick, par exemple. L'université McGill y est aussi représentée. De distingués visiteurs du Canada et des Etats-Unis s'y rendent également, pour y compléter leurs connaissances ou faire des recherches spéciales. Accueillis à bras ouverts à la station, aux frais du gouvernement, il ne leur est imposé qu'une seule condition: écrire un rapport de leurs travaux. Ensuite, la plupart des rapports sont publiés par l'Office de biologie ou le Service de biogéographie et servent de références à tous ceux qui s'intéressent aux questions étudiées.



Tout l'été, la station biologique du parc du Mont-Tremblant est ouverte aux biologistes gouvernementaux et aux chercheurs.

C'est ainsi que, sous l'égide du Service de biogéographie et avec la collaboration du docteur J. A. Potzger, professeur de botanique à l'université Butler, dans l'Indiana, MM. Courtemanche et Legault ont fait plusieurs expéditions à travers notre province pour étudier l'histoire post-glaciaire du Québec. Contrairement à ce que l'on croyait auparavant, ils ont pu prouver, en analysant au carbone radio-actif des débris organiques, que les glaciers se sont retirés de notre sol il y a à peine dix mille ans, et non pas vingt mille ans. Par l'étude des prélèvements effectués dans les tourbières, ils ont pu également déterminer les changements de climat survenus depuis cette époque, en se basant sur les pollens des arbres qui ont peuplé nos forêts. D'après les résultats de leur enquête, il semble que la tendance actuelle de la nature soit de favoriser le sapin et l'épinette; le pin serait en nette régression. C'est une constatation qui a sa valeur quand il s'agit de reboisement. Le pin a moins de chance de survie qu'il y a deux mille ans, par exemple.

ACTUELLEMENT, le frère Robert dirige l'étude systématique des quelque mille lacs qui font du parc du Mont-Tremblant un joyau de la nature. A la tête d'une équipe de chercheurs, d'étudiants et de manoeuvres, il part presque chaque semaine, pendant plusieurs jours, étudier la profondeur des lacs, faire le recensement des populations de poissons, attraper des insectes terrestres et aquatiques de toutes sortes et recueillir des plantes herbacées pour l'herbier de la station. Jusqu'ici, ils ont exploré plus de deux cents lacs. Leurs observations font ensuite l'objet d'un rapport détaillé dont on tire des applications pratiques de première importance pour la conservation et l'exploitation tant commerciale que sportive de la flore et de la faune.

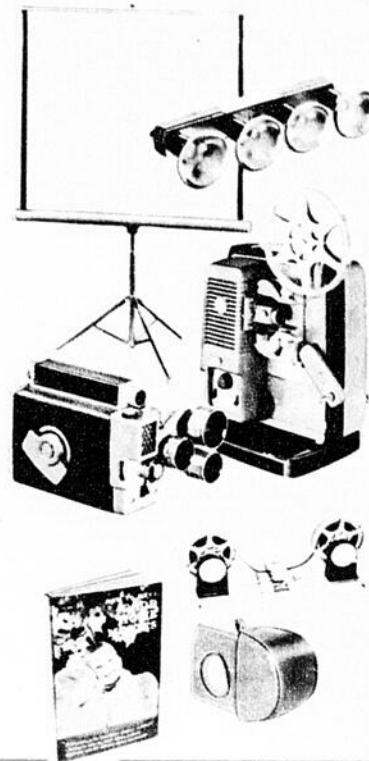
C'est un travail pénible qui exige une solide constitution physique. Cependant, chaque chose se fait en son temps et on sait se délasser quand il le faut. Pour ce faire, rien de tel que d'aller à la pêche, mais en sportif: on laisse de côté les quelque trente filets de la station. Le départ se fait sous l'oeil intéressé des mascottes de la station: une marmotte et ses trois petits qui n'hésitent jamais à manger dans votre main et qui retournent ensuite à leur refuge, sous le plancher du laboratoire principal. Preuve parfaite de l'entente de l'homme et de l'animal au sein de la nature!



A table, tout le monde a bon appétit: la fatigue physique creuse l'estomac des biologistes; on blague et on discute ferme. ✓

Gagnez ce

Nécessaire de
Cinéma Chez Soi
KODAK



- Ciné caméra automatique à tourelle.
- Projecteur ciné Showtime A-20
- Écran de projection Kodak modèle 2
- Porte-lampes ciné Kodak à 4 ampoules
- Nécessaire de montage Presstape
- Sac pour caméra automatique à tourelle
- 4 lampes Flood, de 375 watts
- Nécessaire de tirage ciné Brownie
- Livre: Comment faire de bons films
- 6 rouleaux de film 8 mm. Kodachrome

ET PLUS DE 60 AUTRES
PRIX APPRÉCIABLES

PARTICIPEZ AU PREMIER

Concours Annuel de Photos

AUTOLITE

Avec plus de 60 merveilleux prix Kodak disponibles, voici une excellente occasion de mettre vos talents photographiques en valeur. Il vous suffit de prendre une photographie, en noir et blanc ou en couleurs, d'enfants s'affairant pour une mise au point. Pas de frais d'inscription... rien à acheter. Ouvert à tout le monde au Canada, excepté aux employés d'Autolite et de son agence de publicité. Votre marchand local Autolite sera heureux de vous fournir tous les détails et la liste des prix de ce passionnant concours photographique, de même que la feuille d'inscription gratuite.

Voyez votre marchand Autolite dès aujourd'hui!



Elle a un appétit fé-r-roce, tout comme un tigre!
 Et les enfants sont bien heureux de constater qu'elle aussi dévo-r-re ces beaux flocons de maïs, dorés et tout enrobés du glaçage exclusif à Kellogg. Partagez ce gr-r-rand plaisir demain avec tout la famille.

"Le meilleur bonjour, tous les matins!"

Kellogg's
SUGAR FROSTED FLAKES



Fiston



Isabelle Gobeil

Le Veau d'or



LE VEAU D'OR — celui de Gounod — a joué un rôle important dans notre éducation. Quand il était "toujours debout", nous l'écouions en extase car nos parents étaient de grands amateurs d'opéra et, le samedi après-midi, nous suivions à la radio les chanteurs du Metropolitan, partition en main bien souvent. Mais il lui arrivait aussi, au Veau d'or, d'être "en caoutchouc" et quand on l'étirait, quand on l'allongeait "d'un bout du monde à l'autre bout", nous avions beaucoup de plaisir. Mon père adorait ajouter aux chefs-d'oeuvre sa petite touche personnelle. Pour ce qui est de maman, elle avait bien alors un petit air désapprobateur mais j'ai toujours pensé qu'elle était d'accord car elle ne se donnait pas tellement de mal pour cacher ses rires.

Et c'est ainsi que nous avons émergé de l'enfance, mon frère, ma soeur et moi avec, pour l'opéra, un amour véritable en même temps qu'un manque de respect frôlant l'insolence. Nous connaissons par coeur des douzaines d'airs célèbres, la plupart d'entre eux en deux versions. Aussi, quand nous entendons un orchestre attaquer les premières mesures d'une grande aria, les paroles nous reviennent immédiatement à l'esprit, avec le résultat que nous sommes souvent surpris d'entendre le ténor ou la cantatrice raconter des choses aussi raisonnables ou aussi dramatiques. Nous avons en tête des propos tellement plus plaisants.

Tous ces grands artistes, il est vrai, n'ont jamais été mis au courant des deuxièmes livrets des opéras, ceux qui ont été conçus dans notre salle de bains ou devant le miroir de la cuisine où papa se faisait la barbe. Il y eut là, je crois, négligence de notre part.

Le grand air de Manrico de *Il Trovatore* de Verdi, pour ne citer qu'un exemple, devenait chez nous un morceau extrêmement réjouissant. Les véritables artistes doivent savoir passer avec aisance d'un genre à un autre. De là à les mêler un peu, il n'y a qu'un pas.

"Et sur tes chers orteils,

Laisse poser mes lèvres"

tonnait mon père de sa belle voix de ténor. Cela n'enlevait pas un atome de beauté à la musique, je vous assure. Au contraire, nous l'apprécions beaucoup plus quand nous n'avions pas à nous inquiéter du sort tragique fait aux personnages.

Pendant longtemps, j'ai cru que la seule raison à tant d'impertinence, c'était l'esprit gouailleur de mon père,

son goût pour la rigolade. Mais maintenant que je suis adulte, je suis toute prête à trouver à son attitude des raisons beaucoup plus profondes.

L'opéra, il faut bien le dire, est un genre devant lequel l'homme moderne, doué d'un peu de bon sens, se trouve fort embarrassé. En effet, comment mettre de côté des pièces musicales aussi réussies, comment reléguer aux oubliettes des airs aussi chantants ou aussi sublimes. Impossible, vraiment, de laisser mourir l'opéra. D'un autre côté, quand on vit à l'âge de la bombe atomique et de la guerre froide, comment s'émouvoir encore devant des drames souvent enfantins, des tragédies de carton-pâte et de faux héros qui se croient le centre du monde?

"Adieu, notre petite table", génie de Massenet mais sensiblerie inconcevable des librettistes, mièvrerie qui nous fait un peu sourire. "La fleur que tu m'avais jetée", même contradiction effarante entre les paroles et la musique. Mais ajoutez seulement une touche comique aux vers et vous serez délivré du malaise. Vous pourrez ensuite goûter la musique tout à votre aise.

Dans certains opéras, le drame est partout: dans les personnages, dans le décor, dans les situations. On le respire, on le contemple, on s'y vautre. Or, tout le monde sait que dans la vie, ce n'est jamais comme ça. En vérité, les drames se déroulent le plus simplement du monde. Les plus terribles d'entre eux ont leurs épisodes légers, voire leurs incidents drôles et les héros les plus explorés doivent rire par moment.

TOUT cela revient à dire que l'opéra est un genre faux et c'est cela sans doute que nos parents ont voulu nous enseigner. Nous n'étions pas sans le deviner, les beaux airs d'opéra les attendrissaient toujours un peu. Ces airs, ils les avaient travaillés, chantés, joués. C'est même à l'ombre de l'opéra qu'ils s'étaient connus et si j'ai deviné juste, ils ont d'abord parlé musique, puis musique et amour, et puis surtout amour. Mais ils aimeront toujours à parler musique. L'opéra leur était donc cher, ils ont voulu que nous l'aimions aussi mais sans croire au mirage de ce monde imaginaire.

Un bel enfant fou qui divague, l'opéra, et qu'il convient de regarder avec, dans les yeux, beaucoup de tendresse, et sur les lèvres, un sourire moqueur. De maman nous est venue la tendresse, de papa, le sourire moqueur.

NOUVEAU!
LA METHODE
FACILE,
RAPIDE,
POUR TUER
PUCES ET TIQUES!



Sergeant's FLEA AND TICK SPRAY

Vous n'avez qu'à presser le bouton du pratique bidon Aérosol. La vaporisation propre, d'odeur agréable, travaille vite et efficacement. Si propre que vous pouvez l'appliquer à votre toutou n'importe où dans la maison — et il en bénéficie de toutes ces manières!

- Tue vite puces et tiques, même les grosses tiques enfouies
- Enraye la déman-gaison fongueuse, cause commune qui fait gratter
- Adoucit la peau brûlante
- Enraye plusieurs bactéries offensives
- Chasse mouches, moucheron et moustiques
- Ravive le poil à la lanoline
- Aide à prévenir les odeurs canines

Achetez le nouveau SERGEANT'S Flea and Tick Spray chez le pharmacien ou au comptoir des bêtes de maison.

Sergeant's Dog Medicines, Ltd., Toronto, Ont.

Rétraction des hémorroïdes sans aucun malaise:

Découverte d'une substance cicatrisante qui soulage la douleur et la démangeaison tout en rétractant les hémorroïdes.

Montréal, Qué. (P.M.) — La science vient enfin de mettre au point une nouvelle substance cicatrisante qui agit avec une efficacité sans pareille dans le traitement des hémorroïdes. Cette substance a une double action: elle réduit l'enflure tout en soulageant la douleur et la démangeaison. Des milliers de personnes ont bénéficié de ce remède peu coûteux dont l'emploi ne comporte aucun inconvénient.

Pour vérifier le nouveau traitement, les médecins ont suivi plusieurs centaines de cas d'hémorroïdes dont certains duraient depuis

une vingtaine d'années. Ils ont noté dans tous les cas une amélioration rapide: soulagement de la douleur doublé de la rétraction des enfures.

Ces résultats ont été obtenus sans médicaments anesthésiques, astringents ou opiacés, mais avec la Bio-Dyne, nouvelle substance cicatrisante.

On trouve le nouveau remède en onguent ou suppositoires, sous le nom de PREPARATION H. En vente dans toutes les pharmacies, sans ordonnance, avec garantie de remboursement en cas de non-satisfaction.

COMMENT TRIOMPHER DE LA CANICULE!

On dit parfois: "C'est chaud, mais si c'était moins humide!" Pourtant, bien souvent, c'est le surmenage, la gourmandise, de fausses recettes de santé qui provoquent la diarrhée. Pour vous remettre vite d'aplomb, sans désagrément, gardez toujours sous la main, à la maison ou en voyage, une bouteille d'Extrait de Fraises des Champs du Dr Fowler. Préparé depuis plus de 112 ans pour rétablir l'équilibre intestinal, ce remède est plus populaire que jamais chez les Canadiens. Les enfants aiment son bon goût et son action douce, mais sûre. Cet été, combattez donc la fatigue et les malaises d'estomac inhérents à la diarrhée... prenez l'Extrait de Fraises des Champs du Dr Fowler!

Les Marques Connues facilitent les bons achats!

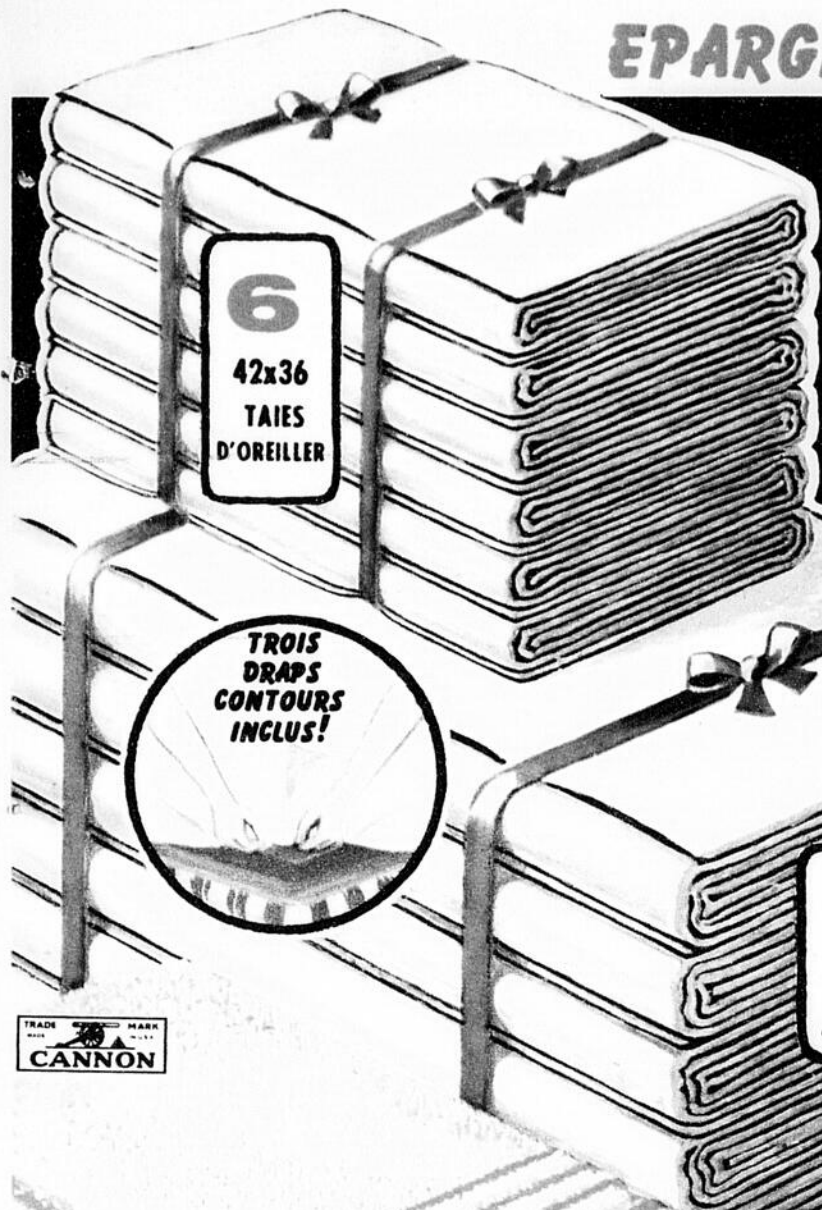
Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

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

EPARGNEZ! PAR CET ACHAT SPECIAL!

60 MORCEAUX FAMEUX ENSEMBLE DE LINGERIE



6
42x36
TAIES
D'OREILLER

**TROIS
DRAPS
CONTOURS
INCLUS!**

AVEC 6 DRAPS

3 CONTOURS 3 GRANDEUR — 81x99

- 6 SERVIETTES DE BAIN
- 12 DEBARBOUILLETES
- 6 SERVIETTES A MAIN
- 6 TAIES D'OREILLER
- 12 LAVETTES
- 6 LINGES DE VAISSELLE
- 6 POIGNEES
- 60 MORCEAUX AU COMPLET

6 QUALITE DE LUXE
3 JUMBOS 81x99
ET 3 DRAPS
AJUSTES CONTOURS



LE TOUT ILLUSTRÉ
UN "COFFRE A TRESOR" COMPLET
UNIQUEMENT POUR VOUS.... ET
APROUVE PAR "GOOD HOUSEKEEPING"
OUI! LA QUALITE CANNON ANNONCEE
A TRAVERS LE PAYS. 60 MORCEAUX
Y COMPRIS DES DRAPS CONTOURS
AJUSTES COMMANDEZ AUJOURD'HUI
SELON NOS CONDITIONS FACILES!

VENTE SENSATIONNELLE

\$1 COMPTANT \$5.00 PAR MOIS

PRIX DE VENTE \$49.95



12
DEBARBOU-
ILLETES
4 VERTES
4 ROSES
4 ORS

6
SERVI-
ETTES
2 VERTES
2 ROSES
2 ORS

6
SERVI-
ETTES
DE BAIN
2 VERTES
2 ROSES
2 ORS



12
LAVETTES

6
LINGES
DE
VAISSELLE

6
POIGNEES

NE DETEINT PAS

Copyright Markus Industries Ltd.

ACHATS-ÉCLAIR, 2405 CHEMIN DUNCAN, Montréal 9, P.Q. — RI. 7-9221

Envoyez-moi l'ensemble de Lingerie CANNON de 60 mcs. Je paierai comme suit:

- Ci-joint \$1.00, plus la taxe de vente et je paierai le solde à raison de \$5.00 par mois, frais de finance inclus.
- Ci-joint \$1.00 et nous paierons la balance C.O.D. N'oubliez pas ma prime gratuite.
- Ci-joint chèque (ou mandat de poste) de \$49.95 plus la taxe de vente. N'oubliez pas ma prime gratuite.
- Je paierai la somme totale C.O.D. N'oubliez pas ma prime gratuite.

Nom.....

Adresse.....

Comté..... Prov.....

Employeur.....

Numéro de compte précédent..... P. 8 60

Nous payons les frais de port sur toutes les commandes payées ou contre remboursement (C.O.D.)

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS IMMEDIATEMENT

Hâtez-vous tandis qu'il nous en reste encore!
Postez ce coupon aujourd'hui.



BONI

2405, CHEMIN DUNCAN
Montréal 9, P. Qué.

Prime en plus pour paiement comptant! **6 COUTEAUX A STEAK** (lame-scie d'acier inoxydable, manche de corne), à ceux qui paient entièrement comptant.