LE SOLEIL

QUÉBEC, Que.

Vol. 2, No 28 — 9 juillet 1960

Perspectives



DEUX GLOBE-TROTTERS: TREMENDO ET SON MAÎTRE — VOIR PAGE 18

Pierre Dorion

MAMANS EN GUERRE

Vingt femmes de Vancouver veulent convaincre le public qu'il faut empêcher la guerre atomique



C'est d'abord pour leurs quarante-huit enfants, réunis ici avec elles dans une salle paroissiale, que ces femmes ont fondé leur comité et font la guerre . . . à la guerre.

CONTRE L'ATOME!

CE SONT des pleurs de femme qui ont donné naissance au "Comité féminin de Vancouver pour la lutte contre le danger des radiations atomiques". Sans cette réaction naturelle et spontanée, l'opinion publique n'aurait probablement jamais trouvé sérieux ce groupement de vingt mères de famille, âgées de 25 à 40 ans. Car qu'est-ce qu'une simple ménagère connaît aux retombées radioactives et aux expériences nucléaires?

C'est précisément cette question qui a décidé de tout. Ces mères se sont aperçues, en juin 1959, qu'elles ne connaissaient à peu près rien à ce problème pourtant vital de notre époque; et elles se sont donné pour tâche de s'instruire sur ce sujet. Du même coup et dans le bref espace d'une année, elles ont dissipé cette même ignorance chez des milliers de leurs soeurs et sont parvenues à se faire écouter dans les enceintes où s'élabore la politique du pays.

Nous tendons à adopter une attitude fataliste devant la possibilité d'une guerre atomique. La plupart d'entre nous se refusent à y songer et ceux qui le font semblent croire qu'ils n'ont aucun pouvoir d'intervention. Bien qu'agissant isolément, en un seul point du pays, ces femmes ont pensé le contraire.

Toute l'affaire a commencé lors d'une réunion du Conseil métropolitain de Vancouver. Le vice-maréchal de l'air Heakes, coordonnateur de la Défense passive pour la région vancouvéroise, était en train d'exposer le plan établi par ses services pour l'évacuation de la ville, au cas d'une attaque atomique. "Nous pourrons nous estimer chanceux, déclara-t-il, si nous parvenons à sauver la moitié de la population."

Le conseiller municipal Camille Mather interrompit brusquement cette déclaration en éclatant en sanglots. Épouse du journaliste Barry Mather, du *Vancouver Sun*, madame Mather est mère de deux enfants.

Mme Mather n'avait pu réprimer ce mouvement que lui inspiraient à la fois la pitié et la colère devant le sentiment de son incapacité d'agir. Une fois qu'elle eut séché ses larmes, elle s'écria: "Comme mère de famille, je trouve révoltante la déclaration du vice-maréchal Heakes. Au lieu d'établir des plans d'évacuation qui sacrifient froidement la moitié de la population, nous devrions voir à ce que cette attaque atomique ne se produise jamais."

Dans une interview subséquente, Mme Mather revint avec plus de force encore sur ce sujet et ajouta qu'elle se sentait furieuse contre elle-même de se voir "tellement ignorante des détails de cette question."



Les membres du Comité contre les radiations atomiques profitent de toutes les occasions pour alerter le public. C'est ce que fait ici Mme Noni Lyon (à droite), interrogée par l'animatrice E. Laurie, de Radio-Canada.

L'affaire en serait quand même restée là si d'autres mères de famille qui partageaient ses opinions ne les lui avaient aussitôt exprimées. Les journaux de Vancouver venaient à peine de rapporter la scène survenue au Conseil métropolitain que Mme Jo Thorkelsen adressa au *Sun*, pour publication dans la tribune libre, la lettre suivante:

"Dans quelques années, quand leurs enfants mourront de cancer des os, combien de mères ne regretteront-elles pas de n'avoir même pas levé le petit doigt pour faire cesser les essais nucléaires qui polluent graduellement l'atmosphère par leurs retombées de poussières radioactives? Ne tiennent-elles donc pas à leur laisser en héritage autre chose que des malformations congénitales? Pourquoi n'interviennent-elles pas?"

Cette lettre fut le coup de pouce décisif. Des femmes, par dizaines, écrivirent à mesdames Mather et Thorkelsen. Elles non plus ne voulaient pas rester les bras croisés. Mais que pouvaient-elles faire?

Finalement, vingt de ces femmes formèrent le "Comité contre le danger des radiations atomiques". Le comité ne disposait d'aucun fonds et n'avait aucune expérience particulière en ce domaine. La première chose à faire était donc d'en étudier les rudiments.

Nos vingt amies entreprirent de lire une série de quelque trente brochures et livres spécialisés dont le vocabulaire technique aurait fait reculer même le "rat de bibliothèque" le plus déterminé. Elles plongèrent hardiment à travers des oeuvres telles que le "Rapport du comité scientifique des Nations unies sur le danger des radiations atomiques". En guise de diversion, elles lurent le roman de Neville Schute, "On the Beach" (qui a ce sujet pour thème et qui a servi de base à un film américain). **(Suite page suivante)**



Pressée de s'instruire rapidement sur l'atome, Mme Renate Wilson se plonge dans un ouvrage du philosophe Bertrand Russell tout en préparant le souper familial.



Mme Camille Mather (à droite), fondatrice du groupe, se documente sur la question auprès du conservateur de la bibliothèque municipale, Mme Mary-Anne Mirabel.



Fiers de leurs femmes, les maris — tel ici Clive Justice — acceptent volontiers d'assumer à leur place la garde de leurs enfants.

Mamans en guerre contre l'atome!

(Suite de la page précédente)

Ainsi armées, elles entrèrent en action. Leurs premières incursions furent timides. Elles commencèrent par les soubassements d'églises, où elles allaient porter la parole devant des sociétés féminines. Puis elles se risquèrent au rez-de-chaussée pour s'adresser aux associations de parents et de maîtres. Enfin, elles s'aventurèrent en plein ciel, par le truchement de la radio et de la télévision.

Expérience terrifiante pour elles, qui n'y étaient guère préparées. Quatre d'entre elles avaient été auxiliaires sociales et trois infirmières, avant leur mariage. Une seule avait continué, une fois mariée, d'écrire, à l'occasion, des textes dramatiques pour la télévision. Aucune n'était "femme de carrière" dans le plein sens du terme. Même si elle était conseiller municipal, Mme Mather faisait passer le souci de son foyer avant celui des affaires de l'hôtel de ville.

Mais ces vingt mères avaient, ensemble, 48 enfants à protéger. Le sentiment de cette responsabilité leur donna un aplomb à toute épreuve. Mme Dorothy Beck devait, par exemple, prononcer une allocution devant la Junior League de Vancouver. Ce n'est que sur place qu'elle apprit qu'on lui allouait seulement cinq minutes pour cela et que son discours devait faire suite à un numéro de cancan! Pour comble, elle était aux derniers mois de sa grossesse . . . Mme Beck n'en remporta pas moins un succès marqué.

Ces femmes ne ménagent pas leurs coups quand elles sont lancées sur un sujet qui les passionne. Mme Renate Wilson débutera volontiers par la comparaison brutale suivante: "Si on réclamait 1,000 enfants canadiens pour faire sur eux l'essai d'un nouvel obus, vous refuseriez sûrement. Il n'est pas un gouvernement qui survivrait à ces clameurs. Mais, comme on ignore les noms des enfants que les essais nucléaires tuent ou rendent infirmes, on ne songe pas à eux!

"Plus d'un million et demi d'êtres humains mourront par suite des expériences atomiques déjà faites. Tout nouvel essai fera périr ou rendra infirmes 60,000 individus. Et notons enfin qu'à cause des expériences passées, 140,000 enfants qui ne sont même pas encore nés seront des arriérés mentaux destinés à finir leurs jours dans des asiles!"

Si les membres du Comité recourent sans vergogne à des arguments aussi violents, c'est afin de réveiller l'instinct maternel de leurs auditrices. Elles peuvent appuyer chacune de leurs allégations, même les plus surprenantes, sur les témoignages d'autorités compétentes, grâce aux études qu'elles ont faites. Elles vous citeront, par exemple, le docteur Georges Dion, de l'Université McGill, qui déclare: "Ordonner la détonation d'une bombe atomique, c'est condamner quinze mille enfants non encore nés à une vie de souffrance. Si nous devons en venir à approuver l'assassinat en série, tel sera bien alors le cas car un essai d'arme nucléaire n'est pas autre chose!"

LE COMITÉ n'a pas manqué d'attirer l'attention par l'urgence et la vigueur de ses appels. Il refuse toute implication dans la politique de partis ou dans la lutte des deux blocs Est et Ouest. Durant ses six premiers mois d'existence, ses membres ont prononcé des causeries devant 55 groupements religieux, familiaux ou sociaux de la région métropolitaine de Vancouver. Vingt comités semblables se sont formés depuis; tous emploient les mêmes méthodes: étude et propagande.

A la radio et à la télévision, ces vingt femmes ont accordé des interviews, donné des causeries, participé à des discussions et présenté des films documentaires.

Mais elles ont trouvé leurs plus chauds partisans chez les journalistes et particulièrement, à Vancouver. (Bien qu'il ait une plume souvent acérée, Barry Mather s'est soigneusement abstenu d'intervenir dans ce débat. Sa femme étant la cheville ouvrière de toute l'affaire, il craint sans doute d'être accusé de la favoriser indûment.)

Les politiciens fédéraux en tournée sur la côte du Pacifique sont des cibles de choix pour nos amies. Elles ont harcelé le chef libéral Lester Pearson et ne lui ont permis de riposter qu'après qu'il eut subi leurs semonces. Il s'est contenté de déclarer: "Vos paroles font une profonde impression sur moi." Mais le chef provincial du parti, en Colombie britannique, M. Ray Perrault, ajoute:

"L'action de votre groupement a beaucoup influé sur les déclarations que M. Pearson a faites sur le sujet des essais atomiques."

Au 17 juin dernier, le Comité célébrait son premier anniversaire d'existence. Ses membres ont poursuivi leur tâche sans négliger leur besogne de ménagères et de mères de famille. Chacune a au moins deux enfants. Mme Jane Riddell en a même quatre et Mme Shirley Romer a dû retarder ses débuts de conférencière à cause d'un troisième accouchement.

Aucune n'oublie de rendre hommage à son mari pour la liberté qu'il lui laisse de se donner à cette propagande. Ces messieurs sont devenus autant de bonnes d'enfants et ils ont appris à préparer eux-mêmes les repas. Pourtant, aucun ne s'est plaint. Ils sont fiers de ce que font leurs épouses et estiment que le but visé vaut bien les inconvénients provisoires qui en résultent pour eux. M. et Mme Jim Foulks se consacrent même ensemble à cette tâche. Doyen de la faculté de pharmacie à l'Université de la Colombie britannique, M. Foulks accompagne sa femme et prend la parole avec elle.

Si ces femmes se livrent à un effort que plusieurs étaient portés à croire utopique, c'est pour un seul motif: elles sont convaincues, à tort ou à raison, que les femmes du monde entier peuvent aider à prévenir les malheurs qu'elles entrevoient. Et, comme il faut bien commencer quelque part, pourquoi ne serait-ce pas par elles et dans leur ville?

Elles n'escomptent pas de miracles. Mme Mather a parfaitement résumé le but qu'elles poursuivent en déclarant: "Nous ne cherchons pas à provoquer la chicane. Nous voulons aider toutes les mères du monde à comprendre les dangers d'une guerre atomique. Nous voulons que les mères canadiennes conscientes de leurs devoirs s'entendent avec les mères d'Europe et d'Asie pour qu'il n'y ait plus d'essais atomiques, plus de conflits universels à coups d'armes nucléaires."

C'est une vaste ambition pour vingt ménagères. Mais elles persistent à croire qu'elles pourront contribuer à obtenir ce résultat. Après tout, ce sont aussi leurs enfants que menacent les retombées radioactives. . .

Frank Lowe
Rédacteur de Perspectives

De la variété, du piquant...utilisez ce qu'il y a de mieux

LA *VÉRITABLE* MAYONNAISE

Hellmann's

à la texture crémeuse, à la saveur particulière





AGUICHANTES GARNITURES À SALADES

Employez la véritable mayonnaise HELLMANN'S telle quelle ou l'une de ces appétissantes combinaisons:

MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET AUX CORNICHONS

COMBINER 1 tasse de véritable mayonnaise HELLMANN'S à 1 c. à thé d'oignon haché, 2 c. à table de cornichons sucrés hachés et 2 c. à thé de moutarde préparée. RENDEMENT: 1 tasse.

MAYONNAISE À LA CRÈME ET AU JUS DE CITRON

COMBINER ¾ tasse de véritable mayonnaise HELLMANN'S à 1½ c. à table de jus de citron, 2½ c. à table de sucre à glacer et quelques grains de sel. FOUETTER ⅓ tasse de crème épaisse; incorporer au mélange de mayonnaise. RENDEMENT: 1⅓ tasse.

MAYONNAISE AU FROMAGE BLEU

COMBINER ½ tasse de véritable mayonnaise HELLMANN'S à ¼ tasse de fromage bleu émietté, ¼ c. à thé de moutarde sèche et 1 c. à thé de vinaigre. (Pour une salade brassée, utilisez 2 c. à thé de vinaigre.) RENDEMENT: ½ tasse.

MAYONNAISE AUX OEUFS DURS

COMBINER 1 tasse de véritable mayonnaise HELLMANN'S à 1 oeuf cuit dur finement haché, 1 c. à thé d'oignon râpé, 1 c. à table de cornichons hachés, sel et poivre au goût. RENDEMENT: 1¼ tasse.

MAYONNAISE AU RAIFORT

COMBINER ½ tasse de véritable mayonnaise HELLMANN'S à 1½ c. à thé de raifort préparé, 1½ c. à thé de moutarde préparée et 1 c. à table de cornichons sucrés hachés. RENDEMENT: ½ tasse.

MAYONNAISE À LA CRÈME ET AUX FRUITS

AJOUTER ½ tasse de gelée de groseilles rouges ou de framboises à 1 tasse de véritable mayonnaise HELLMANN'S; battre au batteur rotatif pour bien mélanger puis ajouter 1 c. à thé de vinaigre. RENDEMENT: 1¼ tasse.

LA *VÉRITABLE* MAYONNAISE

Hellmann's...

"Supérieure en tout point"





Dans la tranquillité de son nouveau foyer, à Toronto, Gina Lollobrigida fait la lecture de contes en images à son jeune fils Milko. On sait que les Skofic sont venus au Canada comme immigrants.

GINA PEND LA CRÉMAILLÈRE

La plus jolie immigrante que le Canada ait jamais reçue fait son nid à Toronto

LE CANADA vient d'importer le plus beau produit d'Italie: Gina Lollobrigida, qui, au milieu d'admirateurs enthousiastes, a pris possession de sa maison, à Toronto. Elle est radieuse de bonheur.

En vue de s'établir et de donner ainsi à son mari, Milko Skofic, une patrie, et à son fils un foyer stable, Gina a loué un luxueux appartement dans le quartier résidentiel de Rosedale. Le rez-de-chaussée a des allures d'hôtel particulier avec son jardin qui donne sur les gratte-ciel du quartier des affaires, au coeur de la ville. L'appartement comprend un vaste hall en marbre, un

Après la bienvenue bruyante des centaines d'admirateurs, Gina et son mari se sont retirés dans leur salon pour se reposer. A remarquer le foyer sculpté.



Gina et son mari Milko Skofic gravissent les marches de leur nouvelle demeure, dans le quartier résidentiel de Rosedale.

salon spacieux, une salle à dîner éclairée par un lustre de cristal et plusieurs chambres à coucher, le tout en différents styles.

De la grande porte de chêne, flanquée de quatre hautes colonnes de pierre, Gina a une magnifique vue sur les gratte-ciel du bas de la ville.

Comment aime-t-elle sa maison, qu'elle n'habitera que quelques mois par année? "J'adore mon appartement, dit-elle. Déjà nous avons nos coins favoris, comme le salon avec ses immenses baies donnant sur le jardin et son magnifique foyer sculpté. Nous serons très heureux ici."



Papa Milko et fils Milko font le tour du jardin et admirent les alentours, qui donnent sur les gratte-ciel de Toronto.

(Autres photos à la page 9)

CONSEILS OPPORTUNS TOUCHANT LA SÉCURITÉ SUR L'EAU



Soyez prudent en faisant du canotage. Si possible, suivez un cours de manoeuvre et familiarisez-vous avec les "lois de la circulation" sur l'eau. Gardez à l'esprit les points suivants:

Avant de vous embarquer, vérifiez toujours les prévisions de la météo. Si l'on prévoit des orages, demeurez à terre. Quand deux chaloupes à moteur se croisent, toutes deux devraient virer à tribord, c.-à-d., à droite.

Quand vous approchez des nageurs, réduisez la vitesse de votre embarcation presque jusqu'au point mort. Ne faites jamais de vitesse près des quais, des bateaux de pêche ni des bateaux à voiles.

Ne surchargez jamais une embarcation. Si elle se remplit d'eau ou chavire, agrippez-vous aux rebords, restez calme et attendez qu'on vienne à votre aide. Apportez toujours des appareils de sauvetage approuvés pour tous les passagers à bord.



Soyez prudent quand vous nagez. "Ne nagez jamais seul, faites-vous accompagner par un ami." Observez bien cette règle en tout temps. A moins d'être un nageur expert, ne vous aventurez pas en eau profonde. Ne nagez qu'à des endroits où se trouvent des sauveteurs ou quelqu'un qui sait administrer la respiration artificielle. Apprenez la nouvelle technique de sauvetage décrite et illustrée sur la carte de premiers secours offerte ci-dessous.

Soyez prudent quand vous plongez. La plongée avec scaphandre autonome exige beaucoup de prudence, d'habileté et de l'excellent matériel. Ne faites pas de plongées à moins que votre médecin ne constate que vous possédez la résistance physique et émotive pour vous livrer à ce genre de sport.

Préparez vos plongées. Sachez où vous plongez, combien l'eau est profonde à cet endroit et combien de temps vous pouvez rester submergé. Evitez la marée descendante.

Ne prenez pas de risques, ni ne jouez de mauvais tours aux autres, surtout aux nageurs inexpérimentés. Ce sont les gens habiles et courtois, sachant affronter les imprévus, qui jouissent vraiment des plaisirs du monde aquatique.

N'amenez jamais un enfant de force dans l'eau. Attendez qu'il soit prêt à y aller de lui-même. Quand un enfant joue près de l'eau, même si l'eau est peu profonde, veillez sur lui constamment.



Votre enfant sait-il nager? Pour jouir de l'eau en toute sécurité, il est important de savoir nager. Bon nombre de familles comptent des membres qui peuvent enseigner aux plus jeunes les rudiments de la natation. Il existe aussi des agences, telles que les Y.M.C.A. et les Y.W.C.A. et d'autres organismes municipaux et paroissiaux qui donnent des cours de natation.

Metropolitan Life
INSURANCE COMPANY
COMPAGNIE À FORME MUTUELLE

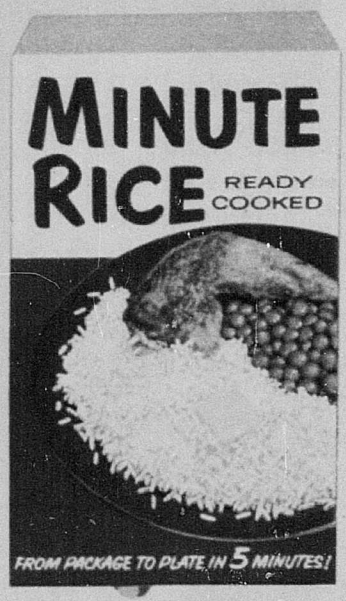
COLLEZ LE COUPON SUR UNE CARTE POSTALE

Metropolitan Life Insurance Company,
Direction Générale au Canada,
Ottawa 4, Canada.
Veuillez m'envoyer un exemplaire gratuit de la "*Carte de Premiers Secours*," 70L

Nom _____
(EN MOULÉ S.V.P.)
Rue _____
Ville & Zone _____ Prov. _____

Evitez-vous des tracas
Facilitez-vous la tâche
Salade d'été
MINUTE RICE

Un ingrédient d'une grande diversité d'emplois, le Minute Rice est idéal pour les menus d'été. Le riz est en effet un ingrédient merveilleux dans les salades froides—et c'est si facile, si vous utilisez du Minute Rice. Ajoutez simplement du Minute Rice à de l'eau bouillante, retirez du feu et laissez reposer. C'est tout—vous pouvez maintenant l'utiliser. Et il ne peut donner que la perfection, —c'est qu'il est déjà cuit. Vous passerez moins de temps dans votre cuisine, cet été—grâce au Minute Rice!



Un autre délicieux gagne-temps des cuisines de General Foods



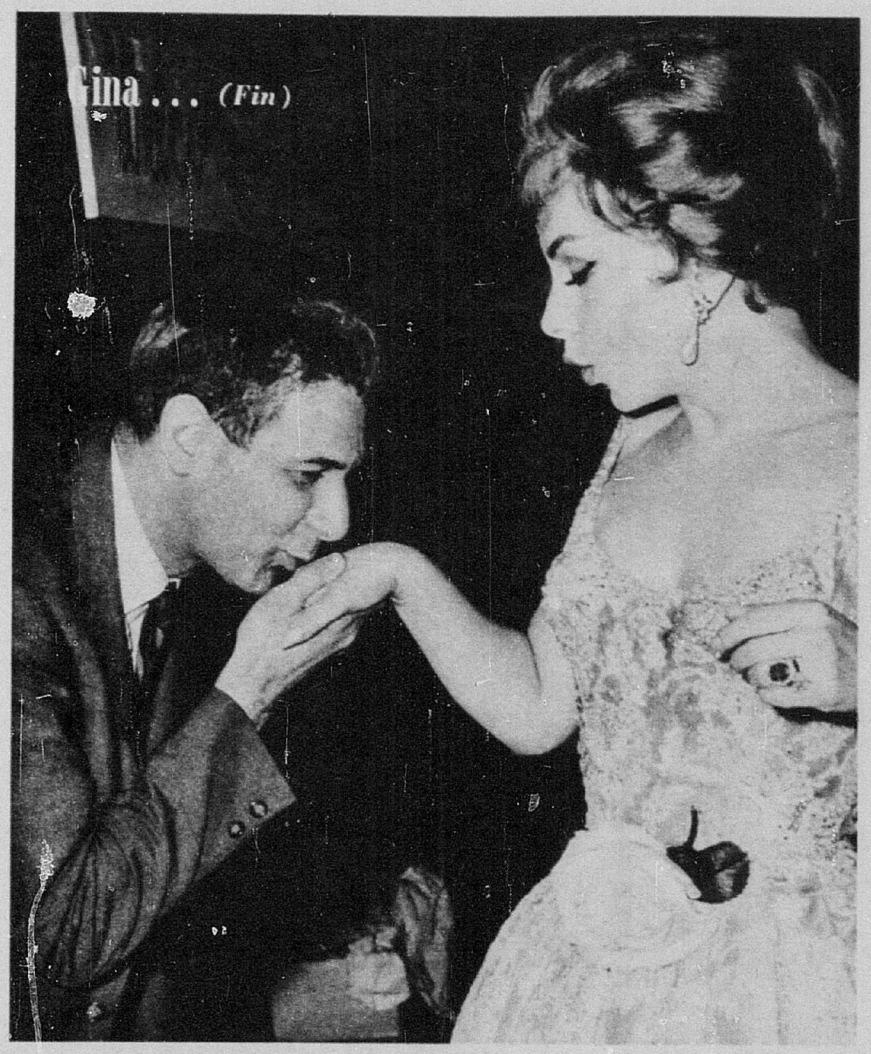
SALADE "PATIO"

Donne 6 portions

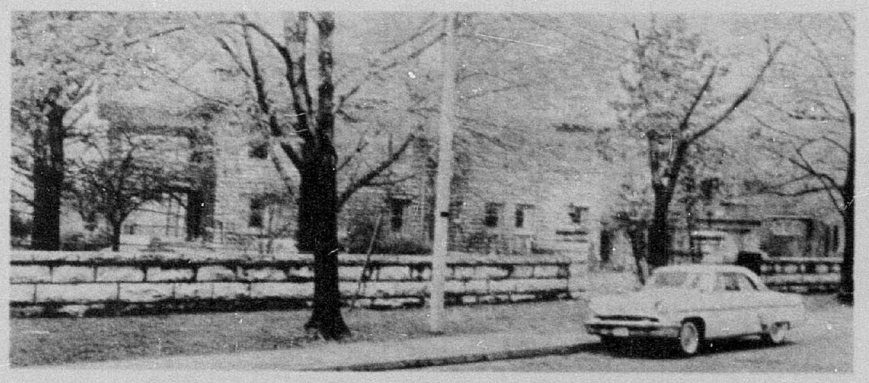
1 boîte (12 onces) de pois congelés
½ cuil. à thé de sel
1½ tasse d'eau
1⅓ tasse (boîte de 4⅝ onces) de Minute Rice
¾ tasse de mayonnaise
½ tasse de cornichons au fenouil ("dill")
1 c. à thé d'oignon râpé
Pincée de poivre
1 tasse de jambon cuit émincé
1 tasse de fromage suisse émincé

Ajouter les pois congelés et le sel à l'eau dans une casserole. Amener vite à ébullition. Faire bouillir 2 minutes. Ajouter le Minute Rice. Mélanger pour humecter tout le riz. Couvrir et retirer du feu. Laisser reposer 5 minutes. Tout en remuant le mélange, ajouter mayonnaise, cornichons, oignon et poivre. Mélanger légèrement avec une fourchette. Refroidir dans le réfrigérateur. Avant de servir, ajouter le jambon et le fromage, et mélanger légèrement. Servir sur feuilles de salade et garnir de tomates coupées en triangles.

ina . . . *(Fin)*



Un journaliste de Toronto baise la main de Gina en guise de bienvenue. La scène a eu lieu au cours d'un bal donné par les Torontois en l'honneur de l'actrice italienne.



Entourée d'arbres, voici la maison qu'habite Gina Lollobrigida, qui possède un magnifique appartement au rez-de-chaussée. Le quartier est situé près du bas de la ville.



Dans leur salon, Gina et Milko font part de leurs premières impressions au frère de Milko, Peter Skofic, qui a tout fait pour que Gina vienne s'établir dans notre pays.

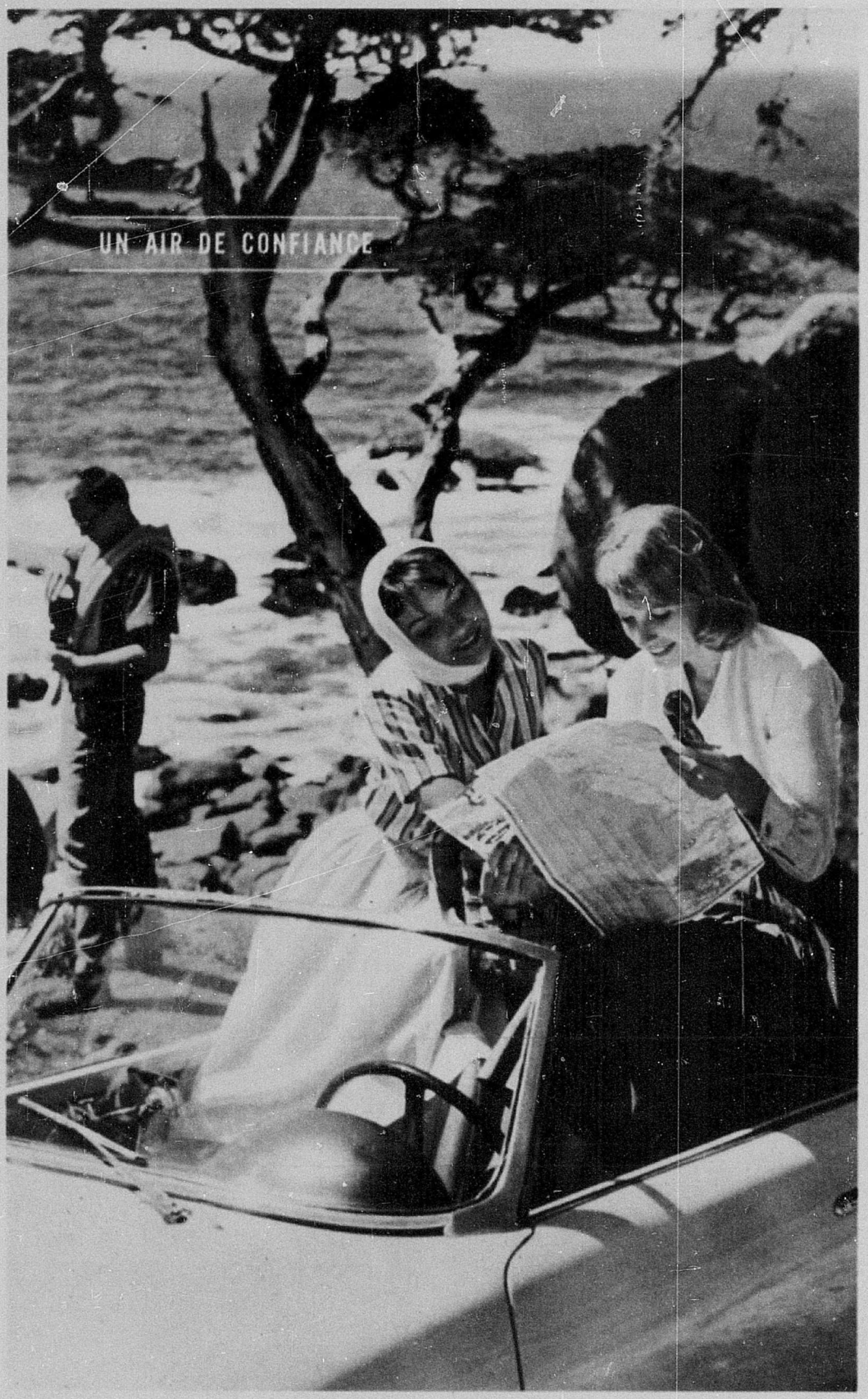
Des centaines d'admirateurs ont souhaité la bienvenue à Gina à son arrivée dans la Ville-Reine



Gina s'est initiée aux courses de la piste New Woodbine en gageant quelques dollars lors d'un récent Queen's Plate. De nombreux admirateurs se sont approchés de Gina.



Toute souriante, Gina Lollobrigida lève son verre à la santé de la reine: c'est son premier geste de nouvelle Canadienne. Elle souhaite être naturalisée un jour.

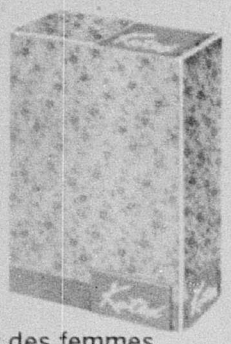


KOTEX et KIMLON sont des marques déposées de Kimberly-Clark Canada Ltd.

Vous êtes sans soucis avec la merveilleuse et nouvelle protection Kotex

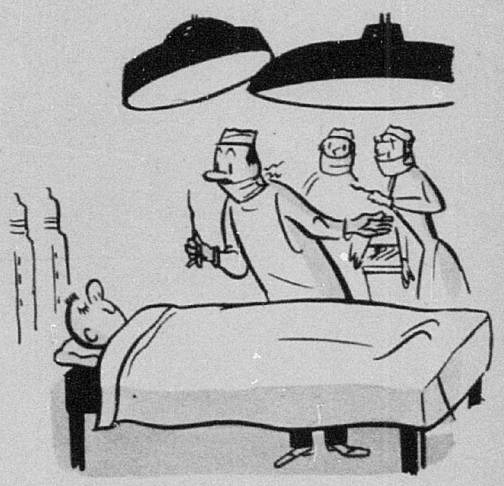
Vos activités de la vie moderne exigent la nouvelle protection ultra-moderne des serviettes Kotex. Ces nouvelles serviettes à centre Kimlon protègent mieux et plus longtemps . . . tout en étant plus douces aussi; parce que le centre Kimlon augmente l'absorptivité. Adoptez bientôt cette nouvelle Kotex et ressentez cet air de confiance qui rend la vie si agréable.

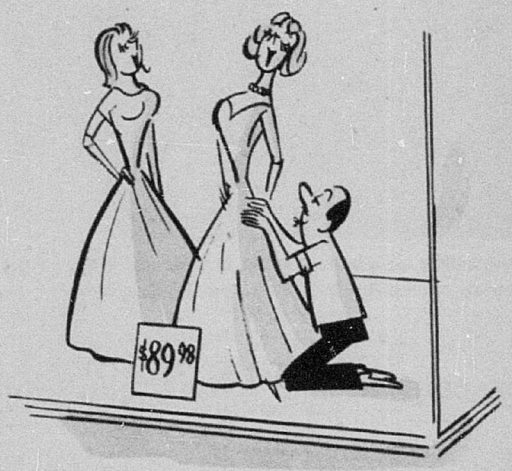
Pour être plus pratique, essayez la nouvelle boîte de 24 Kotex. En absorptivité Régulière et Super.

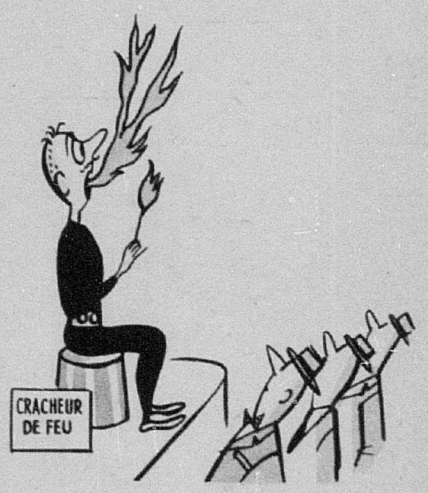


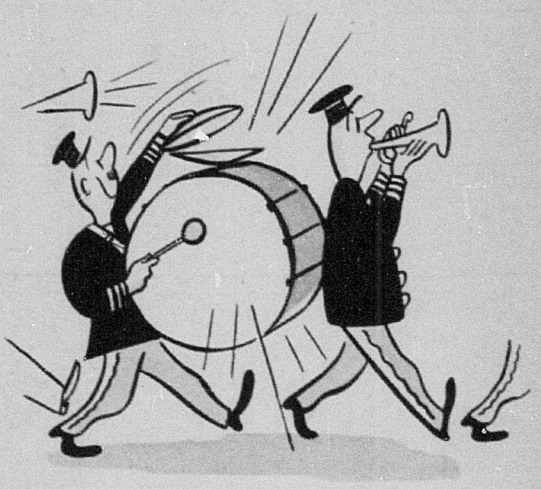
Nouvelle serviette Kotex—le choix de la plupart des femmes

A l'ouvrage...

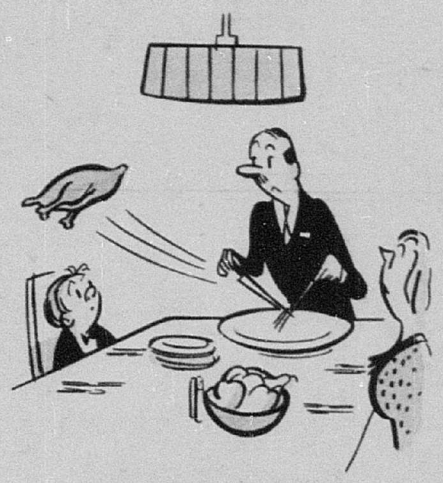


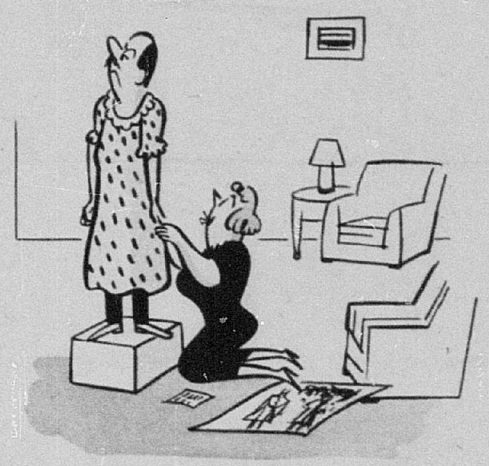


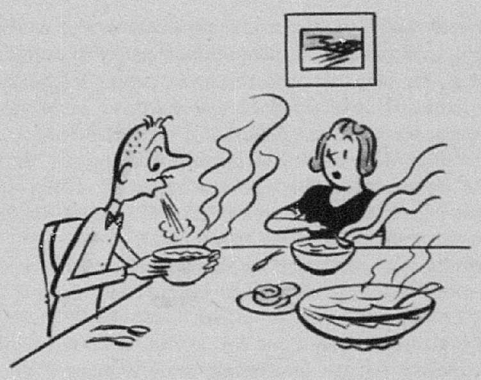


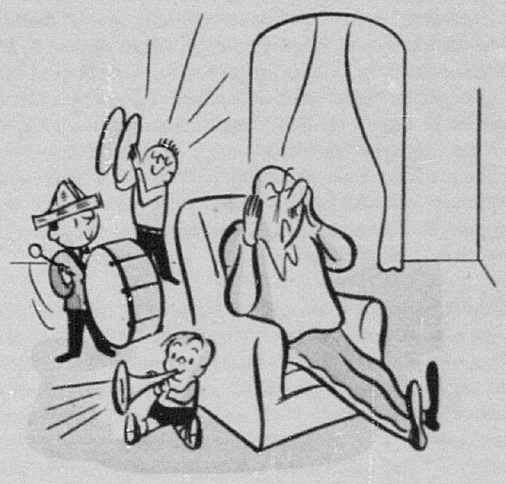


et à la maison









VOUS DÉSIREZ
satisfaire l'appétit
glouton de bébé



Servez-lui des aliments pour bébés à tous les repas

UN DÉJEUNER
"ENSOLEILLÉ"

Jus d'orange tamisé Heinz

Farine infantsoy

Déjeuner oeuf et bacon Heinz*
(ou omelette au bacon)

1 rôtie sans beurre

1 verre de lait écrémé

*En purée
ou pour enfants



Une autre journée qui commence! Une autre journée pleine de tendresse et de toutes sortes de choses agréables . . . la joie de déguster les savoureux aliments pour bébés, par exemple!

Et parce que bébé se réveille toujours affamé, la maman moderne se réjouit de pouvoir le satisfaire rapidement, facilement, grâce aux aliments Heinz pour bébés. A la fois nourrissants et faciles à digérer, ils contribuent à donner à bébé un petit corps solide et vigoureux.

Bébé se régalera . . . si vous lui servez des aliments Heinz pour bébés . . . *à tous les repas . . . tous les jours!*

ALIMENTS
HEINZ POUR BÉBÉS 57

BÉBÉ EN BÉNÉFICIE AUJOURD'HUI ET POUR TOUTE SA VIE!



Il n'y a pas de doute: Odo-Ro-No est sûr!

Les désodorisants Odo-Ro-No protègent votre charme, votre fraîcheur durant 24 heures: c'est là leur garantie. Odo-Ro-No contient en effet des ingrédients extrêmement efficaces qui détruisent les bactéries malodorantes et empêchent de tacher les vêtements. Par ailleurs, Odo-Ro-No ne saurait irriter un épiderme normal ou marquer les tissus délicats. Ne risquez pas d'être mal à l'aise: utilisez de l'Odo-Ro-No dès aujourd'hui.

L'Odo-Ro-No en crème allie l'efficacité d'un pur désodorisant à la douceur d'une crème de beauté: il ne laisse aucune trace.

L'Odo-Ro-No à vaporiser est un désodorisant pur et pratique. Les hommes le préfèrent.

Adoptez le très efficace

ODO·RO·NO

Le désodorisant qui ne fait pas de question





Cette photo des Lanza (dont les trois filles se nomment Dawn, Elisa et Colleen) ne laissait pas prévoir leur fin prématurée.

La gloire fut leur malheur

HOLLYWOOD

IL M'EST pénible d'écrire cet article sur Mario Lanza et sa femme, dont j'étais l'intime depuis quinze ans. J'ose le faire en espérant que la tragique expérience qu'ils ont vécue à Hollywood pourra servir de leçon à quelques jeunes en mal de célébrité.

Il y a sept ans, j'ai dû conduire Lanza de cette ville à une clinique de neurologie, à New York. J'étais accompagné de Terry Robinson, moniteur de gymnastique et homme de confiance de Mario, qui avait alors trente ans. Taillé en taureau, Mario mesurait 5 pieds 9 pouces — avec les talons surélevés de ses souliers — et pesait 267 livres. Son humeur irascible, son émotivité excessive le rendaient d'un commerce difficile.

Notre envolée fut marquée d'incidents regrettables. A un moment, sous l'effet de l'alcool et de narcotiques, Mario se querella avec l'hôtesse de l'air. Quand nous débarquâmes, ses vêtements étaient dans un état lamentable. Terry et moi le conduisîmes sur-le-champ à l'appartement de son ex-secrétaire, Kathryn Reitzle, où nous dûmes le surveiller de près pour l'empêcher de mettre la main sur la dive bouteille. Pendant que je montais la garde, Terry alla acheter, pour Lanza, un pantalon (d'un tour de taille de 52 pouces) et trois chemises (à l'encolure de 20 pouces).

Terry vint ensuite me remplacer et je me calmai du mieux que je pus. Puis j'allai donner quelques renseignements sur Mario au psychiatre qui avait accepté, à quelques heures d'avis seulement, de lui faire subir un examen.

"Depuis qu'il a paru dans trois films à succès, expliquai-je, Mario est devenu haineux. Avec une violence inouïe, il décharge sa bile sur tous et chacun. C'est un alcoolique incorrigible. Il boit jusqu'à deux douzaines de bouteilles de bière par jour et engouffrera dans une seule matinée un demi-gallon de spiritueux." J'appris au spécialiste que Lanza se disputait souvent avec sa femme, qu'il était devenu un "menteur pathologique", bref, qu'il était d'une agressivité dangereuse. En voici un exemple:

Pris d'aversion pour Joe Pasternak, producteur aux studios MGM, il se précipita dans sa Cadillac, bondit jusqu'au domicile de ce dernier et, là, lança sa voiture sur le piquet supportant la boîte aux lettres. Une autre fois, ayant trouvé la barrière close, il l'enfonça, en appuyant à fond sur l'accélérateur.

Parfois, au retour de pareilles escapades, il entonnait, de sa voix puissante de ténor et pendant des heures d'affilée, des ballades ou des airs d'opéra très émouvants. On aurait dit que son chant exorcisait en lui les puissances du mal.

Le clinicien ne me posa que quelques questions complémentaires et proposa que je lui amène Mario dès 2 heures de l'après-midi. "Le plus tôt sera le mieux," conclut-il. Portant les nouveaux vêtements que nous lui avions achetés, Lanza finit par nous suivre jusqu'à la clinique mais seulement après que nous nous fussions longuement évertués à l'en convaincre. Il était dégrisé mais restait méfiant.

L'examen dura plusieurs heures. Quand Mario en sortit, il était furieux contre moi. "Où as-tu déniché ce charlatan? rugit-il. C'est un fou . . . et tu en es un, toi aussi! Qu'est-ce qui t'a pris de m'amener ici? Ce n'est pas un hôpital, c'est une maison de fous! Et le "tigre" sort de la cage. Tu m'entends? . . . Le tigre sort de la cage!" (Lanza aimait s'affubler de ce sobriquet. Dans une violente discussion avec le producteur Dore Scharry, il lui avait crié, un jour: "Des gaillards comme vous, je les croquerais volontiers pour mon petit déjeuner!") Sur quoi, il disparut en hurlant à pleins poumons une longue série de jurons en anglais et en italien.

QUAND je revis le psychiatre, il m'expliqua que Lanza avait perdu la notion de la réalité. "Il est comme de nombreux acteurs; il ne sait plus qui il est vraiment, me dit-il. Il faut le soigner sans delai. Sinon, il sera mort avant dix ans . . . et sa femme aussi, à moins qu'elle n'ait un courage extraordinaire. (Le docteur ignorait à quel point il prophétisait juste!) Votre ami prétend que c'est sa femme qui le pousse à boire, pour mieux exercer sa domination sur lui. Il la rend responsable de tous ses ennuis. Conseillez-lui de faire attention à elle car,



Dans sa mégalomanie, Mario Lanza aimait que son entourage le comparât à un tigre.



Fils unique d'immigrants pauvres, Mario avait voulu faire bénéficier ses parents de sa fortune.

Mario et Betty Lanza auront été victimes d'un succès trop facile

dans son ivresse, il est capable de la brutaliser grièvement. Il prétend être en bonne santé physique et mentale et n'avoir accepté de me consulter qu'à la suite de votre insistance "ridicule". Quand à l'alcool, il affirme n'en être pas l'esclave."

Je téléphonai aussitôt à Betty Lanza, à son logis de Beverley Hills. "Le docteur dit que Mario a besoin de traitements immédiats; mais votre mari ne voudra jamais y consentir. Je vous suggère de nous rejoindre à New York, afin de signer, à sa place, les formulaires d'entrée à la clinique.

— Il me tuerait si jamais je faisais cela, répondit Betty. Je vous en prie, tâchez de le convaincre de signer lui-même. Sinon, nous n'en aurons plus pour longtemps à vivre.

BIEN entendu, Mario refusa de signer. "Je suis en bonne santé, répétait-il. Peut-être suis-je un peu trop gras; mais un régime de deux semaines peut corriger cela." Quant au diagnostic de psychonévrose à son sujet, Mario répondait, pour s'en défendre, qu'il appartenait à la même catégorie d'êtres uniques et de génie que Caruso. "Caruso et moi nous sommes deux "tigres", expliquait-il. Personne n'a jamais pu dominer Enrico Caruso; et "ils" ne me domineront pas, non plus!"

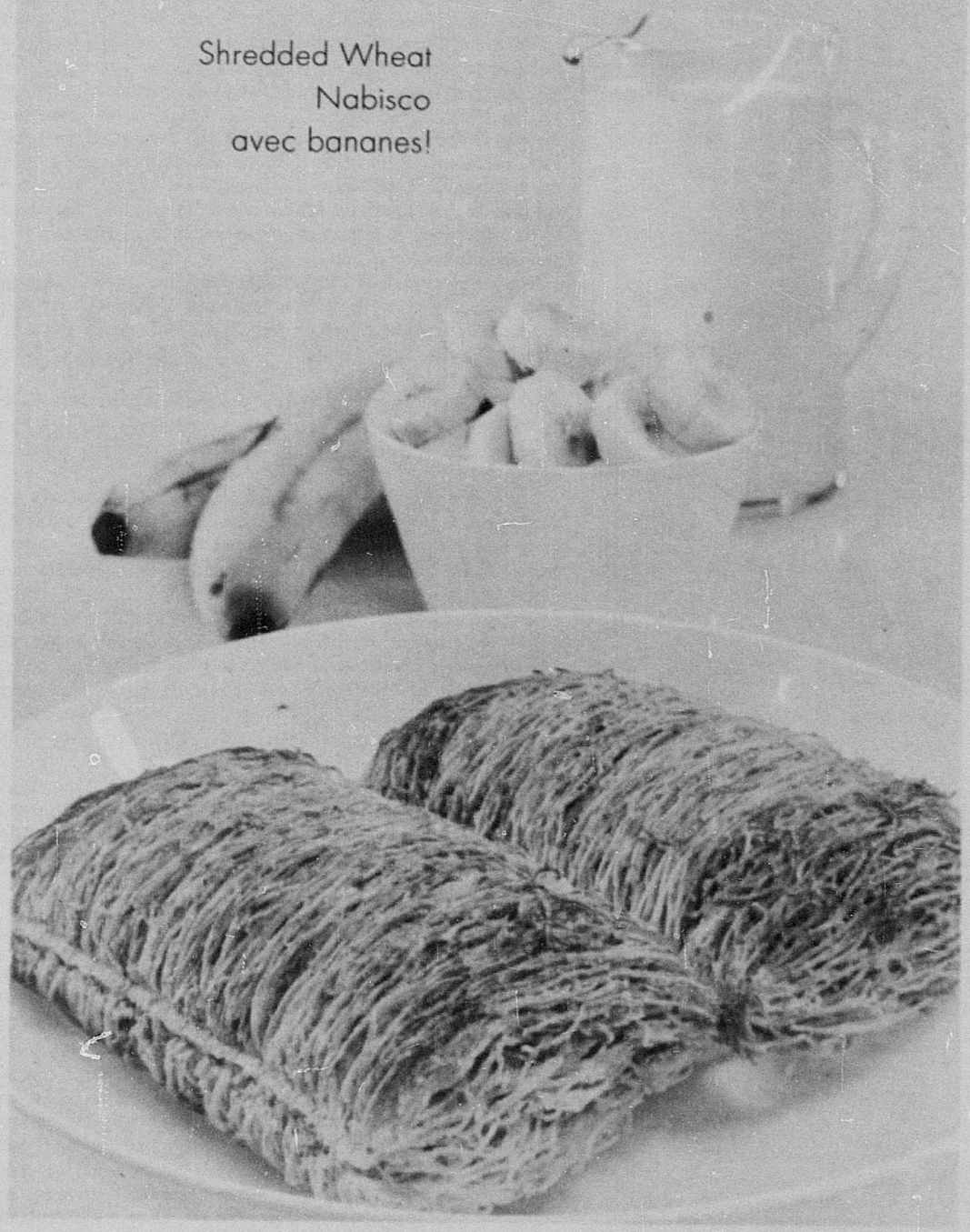
Comme pour Tartarin, cet "ils" représentait pour lui un ennemi indéfinissable mais obstinément voué à sa perte. "Je "les" aurai tous jusqu'au dernier," menaçait-il souvent. Hélas! à la fin, il se révéla que cet "ils" était surtout lui-même . . .

Le 7 octobre 1959, Mario Lanza — de son vrai nom, Alfredo-Arnoldo Cocozza — mourait à Rome. Plus aucun studio américain de cinéma ne voulait l'employer. On acceptait tout juste de faire circuler aux Etats-Unis les films qu'il tournerait à l'étranger. Il n'avait que 38 ans. Il mourut d'une thrombose coronaire causée par la phlébite qui le rongeait; mais il avait hâté sa mort par son ivrognerie et sa goinfrerie. Cinq mois plus tard, le 11 mars dernier, Betty, sa femme, succombait à son tour. La cause immédiate de son décès est inconnue; mais drogues et alcool y furent pour quelque chose.

Pourquoi une mort si soudaine d'êtres qui avaient tout ce que la plupart de nous **(Suite à la page suivante)**

NABISCO

Shredded Wheat
Nabisco
avec bananes!



Passé l'âge du blé entier?
Ça, jamais!

Appétissant et nourissant, le Shredded Wheat Nabisco est l'un des aliments les plus salutaires. Fait uniquement de blé entier, il abonde en éléments nutritifs, et sa saveur ensoleillée se prête à une F-O-U-L-E de combinaisons savoureuses. Ces biscuits dorés sont si satisfaisants, que même l'appétit le plus robuste est vite rassasié au déjeuner. Obtenez-en la preuve vous-même, dès demain.



Commandez la boîte de 12 ou de 18 biscuits

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

La gloire fut leur malheur

(Suite de la page précédente)

continuerons longtemps d'envier vainement, de loin: fortune, renommée et, de plus, quatre beaux enfants? A quel carrefour de la vie ont-ils choisi la mauvaise route?

La source de notre salut comme de notre perte est en nous-mêmes. C'est Betty et Mario qui se sont attiré cette mort prématurée. Mais ils eurent en cela un complice: le succès qu'ils avaient connu à Hollywood. Aucun d'eux n'avait la sagesse ni la force de caractère voulues pour y faire face.

Tous deux venaient de familles pauvres: elle, de Chicago; lui, de Philadelphie. Mario était fils unique d'un immigrant italien. D'après leurs voisins, c'était un gamin affreusement gâté, turbulent, débraillé et amateur d'école buissonnière. "Un de mes premiers souvenirs d'enfance, a-t-il rappelé lui-même, fut d'avoir été témoin de l'assassinat de mon oncle. Ses meurtriers l'abattirent à la mitraillette. Tout ce sang alentour . . . Jamais je n'oublierai cela!"

Mario fut chassé de l'école supérieure pour avoir asséné un coup de poing à la figure d'un professeur. "Personne ne peut se vanter d'avoir bousculé le "tigre", disait-il, même pas l'Armée américaine!"

QUAND vint la guerre, sa voix puissante et bien timbrée lui valut d'être affecté à la troupe de spectacles *Winged Victory*, organisée par le Corps d'aviation pour distraire les militaires.

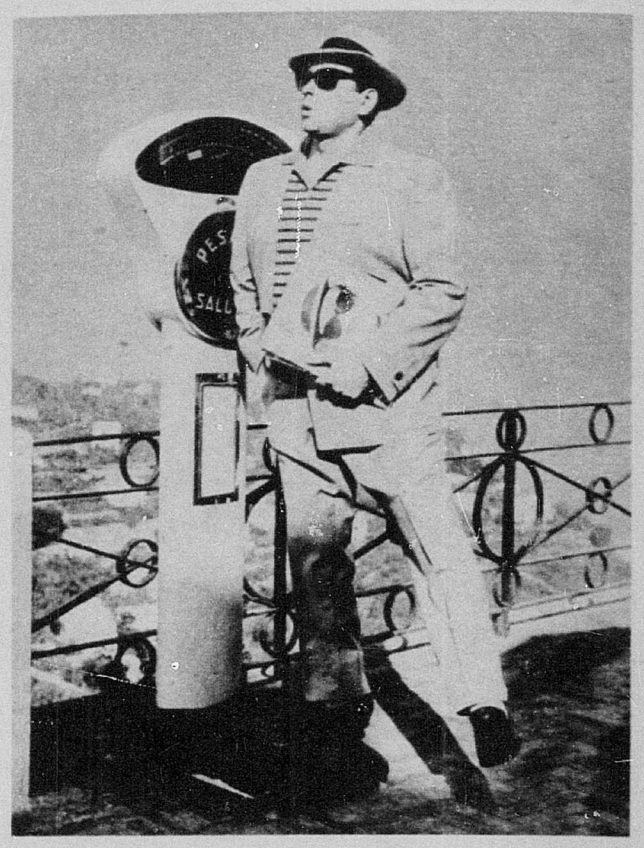
Lors du passage de la troupe à Los Angeles, son collègue Bert Hicks le présenta à sa soeur, Betty. Agée de 21 ans, brunette bien tournée et au tempérament fantasque, Betty faisait partie d'une famille nombreuse. Son éducation avait été médiocre.

Ils se fréquentèrent plusieurs mois. Puis, enfin démobilisé, Mario lui proposa le mariage et elle accepta vivement. Ils s'épousèrent le vendredi 13 avril 1945, devant le juge municipal de Beverley Hills. Ils n'avaient mis aucune de leurs deux familles au courant de la chose. Au vrai, ils se connaissaient l'un l'autre encore fort mal. Mauvaise préparation pour l'avenir qui les attendait!

Pour leur voyage de noces, ils se rendirent à New York et s'installèrent à l'hôtel Park Central. Mario avait décroché un contrat de l'impresario des concerts Columbia. Il prenait, par ailleurs, des leçons de chant, à $5 l'heure, chez Mme Polly Robertson, dont le studio logeait dans l'édifice Carnegie Hall.

Parmi les élèves de Mme Robertson se trouvait Sam Weiler, directeur d'une colonie de vacances pour garçonnets, en Pennsylvanie. Après avoir entendu chanter Lanza, Sam offrit de payer ses dettes, de défrayer ses études musicales et d'assurer momentanément sa subsistance. Les Lanza avaient alors quitté l'hôtel pour un logis au quatrième étage, sur la 49e rue. Betty estimant qu'avec $70 par semaine elle pouvait s'en tirer, Weiler leur versa cette somme pendant sept mois, de février à septembre 1946. En retour, il toucherait 5 p.c. des cachets bruts de Lanza (proportion qui fut plus tard portée à 10 puis à 20 p.c.). De plus, Mario ne pouvait accepter de se faire entendre à la radio sans que Weiler réalisât l'émission, au cachet de $500 par semaine. Selon Lanza, Sam a ainsi touché une somme de $350,000 en treize ans.

Quand Hollywood "découvrit" Mario en 1947, son train de vie changea du jour au lendemain. Son contrat avec la MGM lui valut un salaire initial de $750 par semaine et un boni de $10,000. Nouveaux bonis de $25,000 après le film



Mario eut toujours du mal à se défendre de l'obésité. Dans cette photo, prise à Rome, la balance indiquait 280 livres.

The Midnight Kiss, de $50,000 après *The Toast of New Orleans* et de $100,000 après *The Great Caruso*. En 1951, son revenu s'élevait à $1,100,000 par an et il était devenu le chanteur le plus renommé d'Amérique.

Dans sa résidence de Beverly Hills, on trouvait maître d'hôtel, moniteur de gymnastique, chauffeur, jardinier, cuisinière, ménagère et bonne d'enfants. Il avait aussi engagé agent de liaison, impresario, chansonniers et publicistes.

POUR Betty et pour lui, l'argent avait perdu sa valeur réelle. Ce n'était plus qu'une contingence vague dont s'occupaient à leur place les comptables de la Marsam Corporation. Celle-ci gérait toutes leurs affaires, y compris les placements de Mario dans l'industrie: pétrole, mines de tungstène, métaux légers. Mario avait fait venir ses vieux parents de Philadelphie et leur assurait un train de vie luxueux. Les accessoires de sa Cadillac étaient plaqués or. Il portait sur lui $5,000 en chèques de voyageurs, expliquant qu'il n'aimait pas être à court de "menue monnaie" . . . Betty passait de longues heures au téléphone à commander dans les grands magasins tout ce qui la tentait.

Une nuée de pique-assiette les accablaient de compliments: "Tu es le plus grand ténor qu'on ait vu, Mario! . . . Eh, le "tigre", montre-lui tes biceps! Allons, vas-y!... Mais vas-y donc!... Mario, tu es plus grand que Caruso! Crois-en quelqu'un qui a entendu tous les grands chanteurs. Tu vaux trois fois mieux que Caruso dans toute sa gloire! Sans toi, la MGM serait en faillite! Mayer lui-même m'a avoué aujourd'hui que tu es son meilleur atout... Et la RCA donc! Ton nom fait vendre plus de disques que jamais auparavant. Tu es un génie, crois-moi, Mario!"

(Suite page 30)



Pour ne pas nuire à sa publicité, Lanza savait simuler la joie et l'affection, comme on le voit ici dans un restaurant de Rome où Betty s'amuse à le faire manger. Deux ans plus tard, Mario n'était plus.

ÉPARGNEZ 39¢

GRÂCE À LA

boîte boni teen-age



POUR VOUS

gratis
Une ceinture hygiénique
Teen-Age **VALANT 39¢**

gratis
"La joie d'être jeune fille"
une brochure d'une
VALEUR DE 25¢

avec
24 serviettes hygiéniques
Teen-Age **PAR MODESS**

LE TOUT POUR LE PRIX HABITUEL DE 24 SERVIETTES

teen-age*

pour la jeune femme et la femme jeune!

* *Son absorptivité plus grande, sans accroissement de volume, vous donne entière satisfaction en toutes circonstances.*

* *Ses contours amincis et comprimés conviennent tout particulièrement aux femmes vives et dynamiques.*

* *D'un joli bleu pastel, le nouveau tissu "Feminine Fabric"* qui la recouvre absorbe* instantanément.

MODESS vous en donne PLUS pour votre ARGENT!
Profitez immédiatement de l'OFFRE BONI de MODESS

teen-age par Modess*

*Marque de commerce

Les breuvages préférés de tous

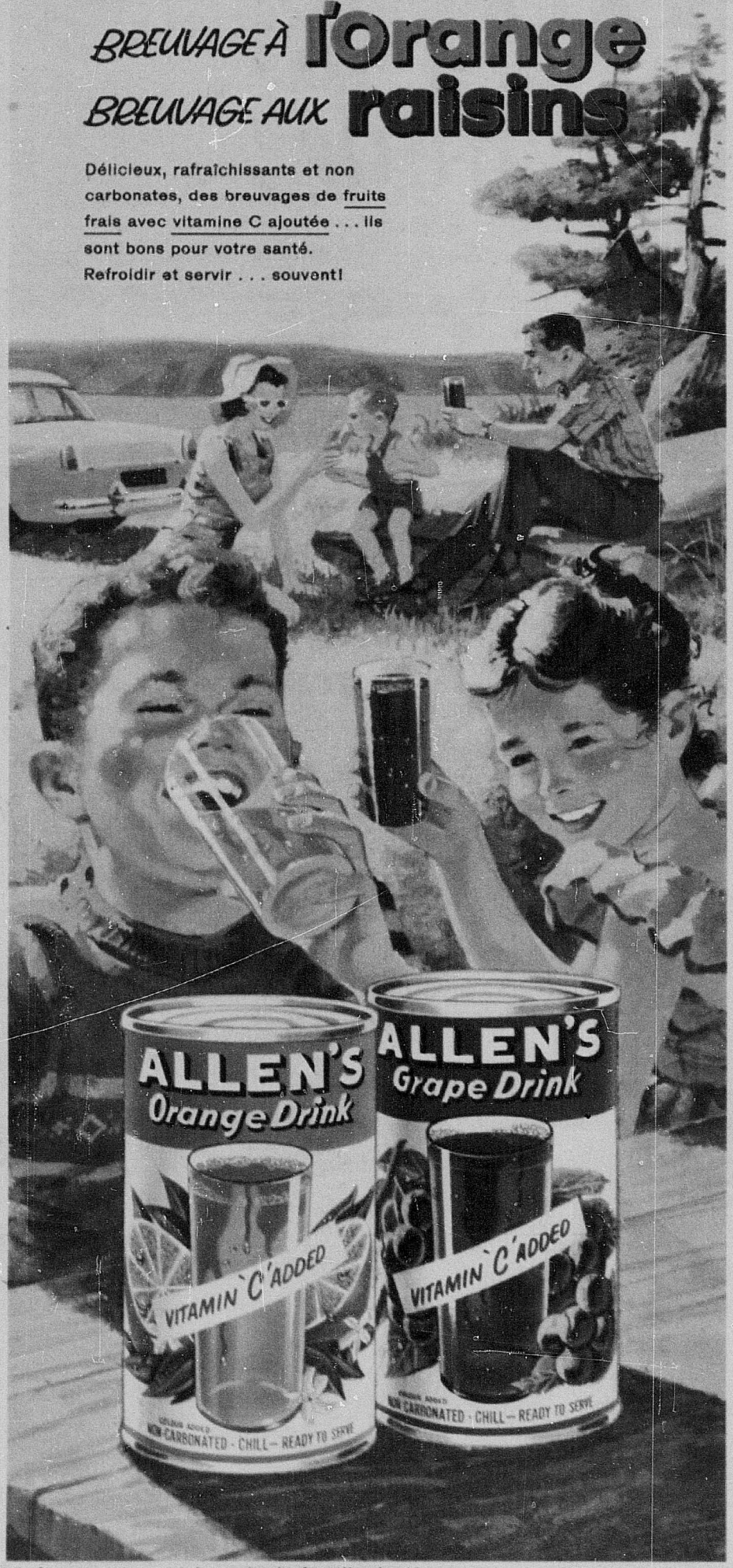
...POUR MOINS DE 5¢ LE VERRE DE 6 ONCES!

ALLEN'S

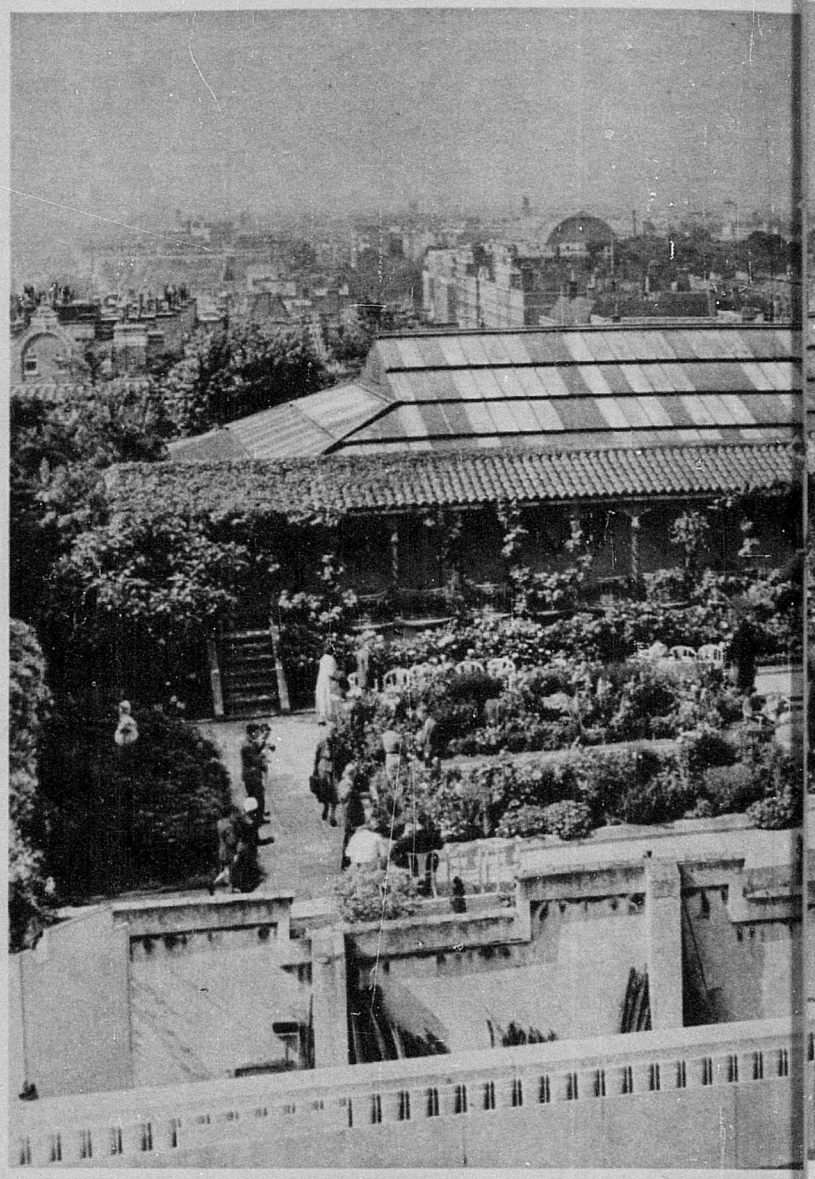
BREUVAGE À **l'orange**

BREUVAGE AUX **raisins**

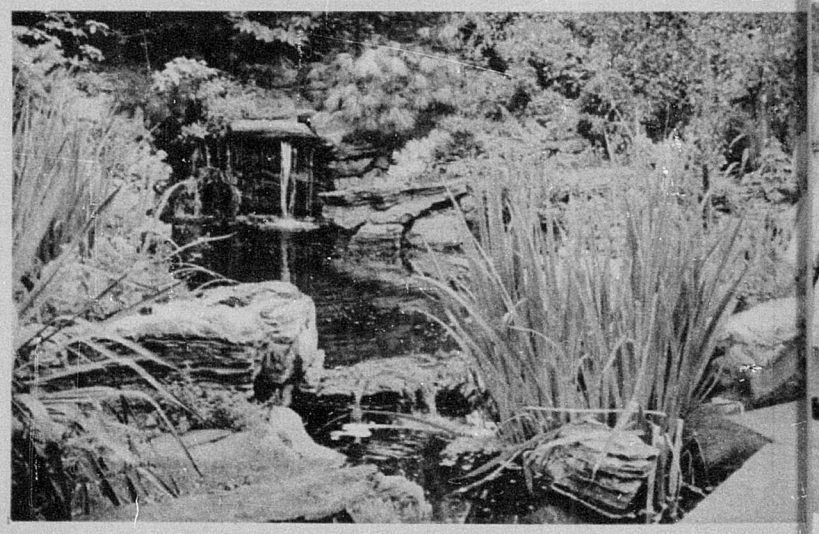
Délicieux, rafraîchissants et non carbonates, des breuvages de fruits frais avec vitamine C ajoutée . . . ils sont bons pour votre santé. Refroidir et servir . . . souvent!



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

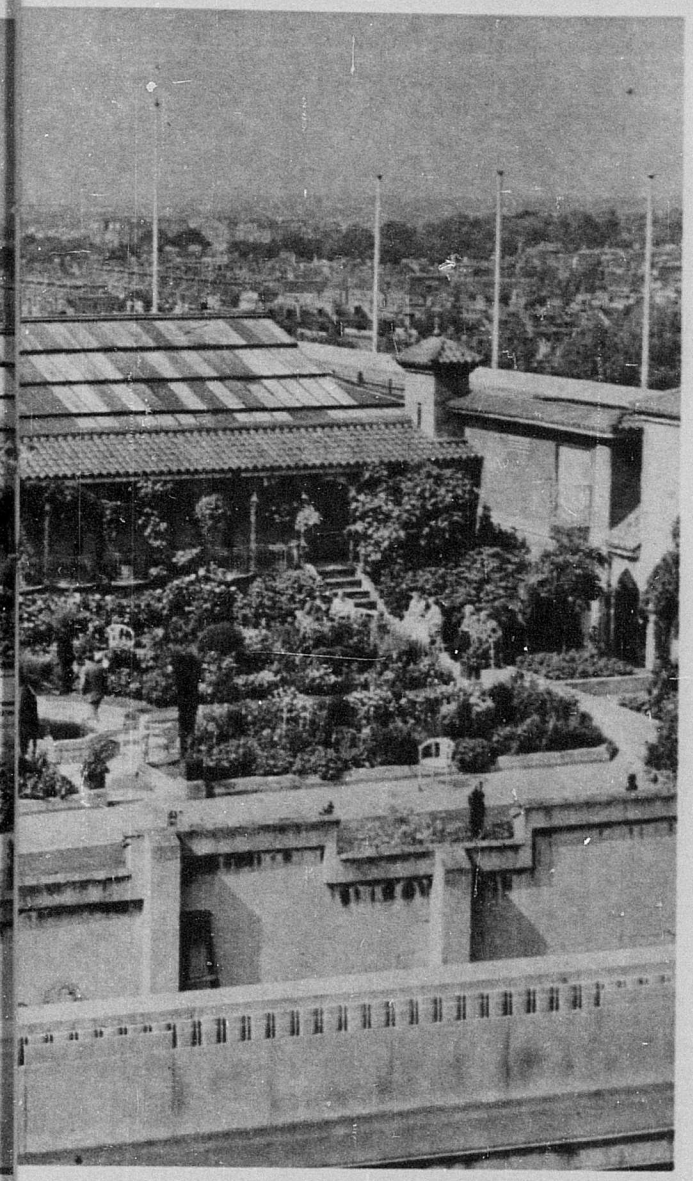


Par la magie des fleurs et des pièces d'eau, le toit d'un grand magasin à



Devant ces plantes marines et cette chute (photo du haut), se croirait-on sur le toit d'un grand magasin? En bas, une allée sous les arcades.





rayons de Londres est devenu un magnifique jardin espagnol.



Jardin suspendu

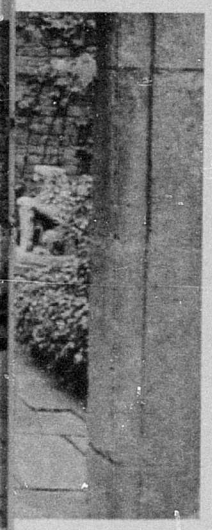
Le toit d'un magasin transformé en jardin

AU milieu d'une végétation tropicale, les visiteurs admirent le petit pont de pierre ainsi que les fontaines et les sources qui enjolivent le jardin. On se croirait en Espagne, tant l'illusion est parfaite.

Ce jardin suspendu se trouve sur le toit d'un élégant magasin à rayons, situé dans le non moins élégant quartier de Kensington, à Londres. Installé à cent pieds au-dessus du sol, c'est une véritable oasis que visitent avec intérêt touristes et clients.

Les paysagistes qui ont conçu cette merveille ont déployé toutes les ressources de leur imagination. On peut se promener le long de chemins ombragés et admirer les poissons qui folâtrent dans l'onde.

Pour alimenter bassins, ruisseaux et fontaines, il a fallu creuser des puits artésiens sous les fondations de l'édifice. Une équipe de jardiniers s'affaire à longueur d'année à l'entretien de ce paradis perdu dans la brume de la capitale britannique.



DU VRAI — DU VÉCU



"A cause de mon rhumatisme et un peu d'arthrite dans la colonne vertébrale, on m'avait recommandé de placer une planche sous mon matelas. Au lieu de cela, nous avons acheté un ensemble Posturepedic de Sealy. Maintenant, mon mari et moi reposons bien toute la nuit grâce à l'excellent support que procure ce matelas."
Madame Zoël Forget, 6764, rue Des Erables, Montréal.



"Le meilleur achat que j'aie jamais fait! Mon mari et moi n'avons jamais si bien reposé la nuit. Avant, nous nous plaignions tous deux de mal de dos—mais il n'en est plus ainsi depuis que nous avons nos nouveaux matelas Posturepedic."
Madame S. Adams, 3815 Morton Street, Vancouver.



"Nous avons remarqué une véritable différence entre un matelas mou et le Posturepedic Sealy. Notre matelas Posturepedic est très ferme; sa surface lisse, absolument sans bouton, ne s'affaisse pas et supporte si bien que nous nous réveillons 'reposés'."
Madame Jack Daley, 43 Nottingham Drive, Toronto.

ILS ÉVITENT CE MAL DE DOS MATINAL — GRÂCE AU MATELAS POSTUREPEDIC SEALY



***Nouveau**—coutil ravissant!* Des couleurs magnifiques . . . un motif superbe et un fini satiné brillant. Quel *beau* matelas! N'oubliez pas que seul Sealy fabrique le *Posturepedic*®, le matelas extra-ferme et suprêmement *confortable*. Toujours le même prix de $79.50; sommier-caisse assorti, même prix. (Grandeur "King Size" $89.50; matelas en caoutchouc-mousse et sommier-caisse assorti, $179.50 l'ensemble.)

Fabriqué au Canada pour les Canadiens

Sealy®

Tremendo,

Au Chili, un petit animal errant trouve des maîtres et parcourt les Amériques

Photos Pierre Doriaan



Le petit Tremendo est maintenant choyé. Il a adopté Pierre et Marie-Paulette Doriaan pour maîtres, au Chili, et les a suivis dans leur périple de 80,000 milles jusqu'à Montréal.



Tremendo fait le beau devant Marie-Paulette et le père Beguin, missionnaire belge dont les Doriaan firent la connaissance alors qu'ils visitaient des ruines incas à Cuzco, au Pérou.



Marie-Paulette a pris sa place dans la Minerva, et d'un bond Tremendo est sur ses genoux. Il n'est plus question, dès lors, d'abandonner l'animal à son triste sort dans la jungle.

CE PETIT CHIEN sauvage dont on leur a tant parlé, il est là maintenant, tournant autour de la petite hutte qui constitue leur foyer provisoire au fond de la jungle chilienne. Ils ont essayé de s'en débarrasser en lui donnant des croûtes de pain rassis, mais c'est là un bien mauvais stratagème; le piteux animal revient toujours en réclamer d'autres. Bientôt, il attend tous les jours qu'on lui donne des restes; Marie-Paulette Doriaan est allée se procurer des médicaments vétérinaires et son mari, Pierre, commence à se demander sérieusement si un chien pourrait supporter le reste de leur périple de 80,000 milles, qui les mènera, pendant sept ans, à travers les trois Amériques.

En mars 1952, Pierre Doriaan, chanteur d'origine belge, venait de terminer un contrat au Brésil. Au lieu de retourner à Paris, où il obtint ses plus grands succès au cours des années 30, il décida de remonter à Montréal, où il a fait ses débuts au music-hall, il y a 30 ans. Après avoir été successivement vendeur, chauffeur, portier de cinéma et terrassier à Verdun pour gagner sa vie, il commença à jouer des petits rôles au vieux théâtre Saint-Denis. Avec cette expérience et quelques bonnes recommandations, il réussit, de retour en Europe, à acquérir une réputation enviable dans le monde du spectacle.

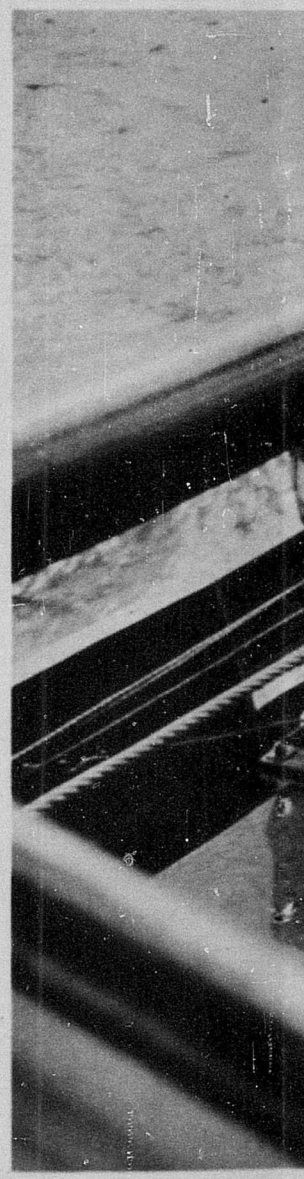
Et maintenant, il a envie de faire en quelque sorte un voyage sentimental, en retournant au Québec, point de départ de toute sa carrière. Au Brésil, il s'est mis à peindre et sa femme, une jolie blonde, Française de naissance, que ses amis appellent "MP", est devenue son agent d'affaires. Ensemble, se dit-il, ils pourraient, en vendant un tableau ici et là, faire le trajet dans sa magnifique Minerva 1930, limousine assemblée à la main, qui fut à l'époque la rivale de la Rolls-Royce.

Le voyage n'a rien d'extraordinaire, pensent-ils, et, après tout, la distance n'est pas tellement grande, vue sur la carte. On peut compter, par ailleurs, sur la route panaméricaine. Le Trésor américain a englouti des millions de dollars au cours des 20 dernières années pour sa construction; et d'après un rapport établi à l'intention des autorités de Washington, ce long voyage par route ne semble pas beaucoup plus fatigant qu'un pique-nique dans les Laurentides.

Leur première déconvenue est de découvrir que la route pan-américaine est pratiquement inexistante. La majeure partie des fonds réservés aux travaux ont disparu dans les poches des politiciens et des entrepreneurs.

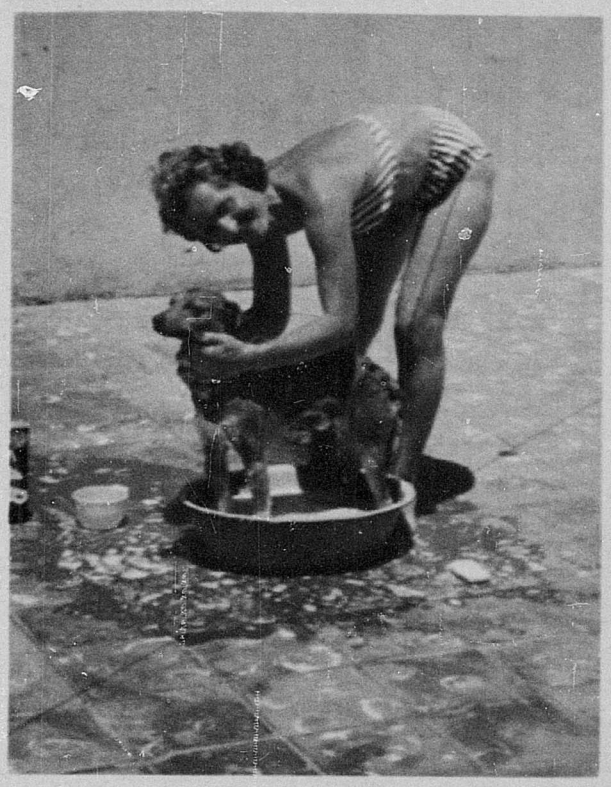
La belle route que vantent fièrement les cartes de l'Administration du projet n'est, en fait, qu'une piste étroite et boueuse qui s'étend sur des milliers de milles, au milieu de la jungle, et traverse déserts et montagnes.

Leur deuxième déconvenue est de se rendre compte que ce sont des années, et non simplement des milles, qui les séparent de Montréal. Mais, à ce moment, cela fait déjà 12 mois que les Doriaan sont sur la route. Partis de Rio de Janeiro en direction du sud, ils ont traversé seulement l'Uruguay et l'Argentine, voyage qui aurait dû se faire facilement en trois mois, et atteint finalement Santiago, au Chili, après avoir franchi la Cordillère des Andes avec peine. Leur seul ustensile de cuisine est **(Suite page 20)**



A bord du cargo qui les n

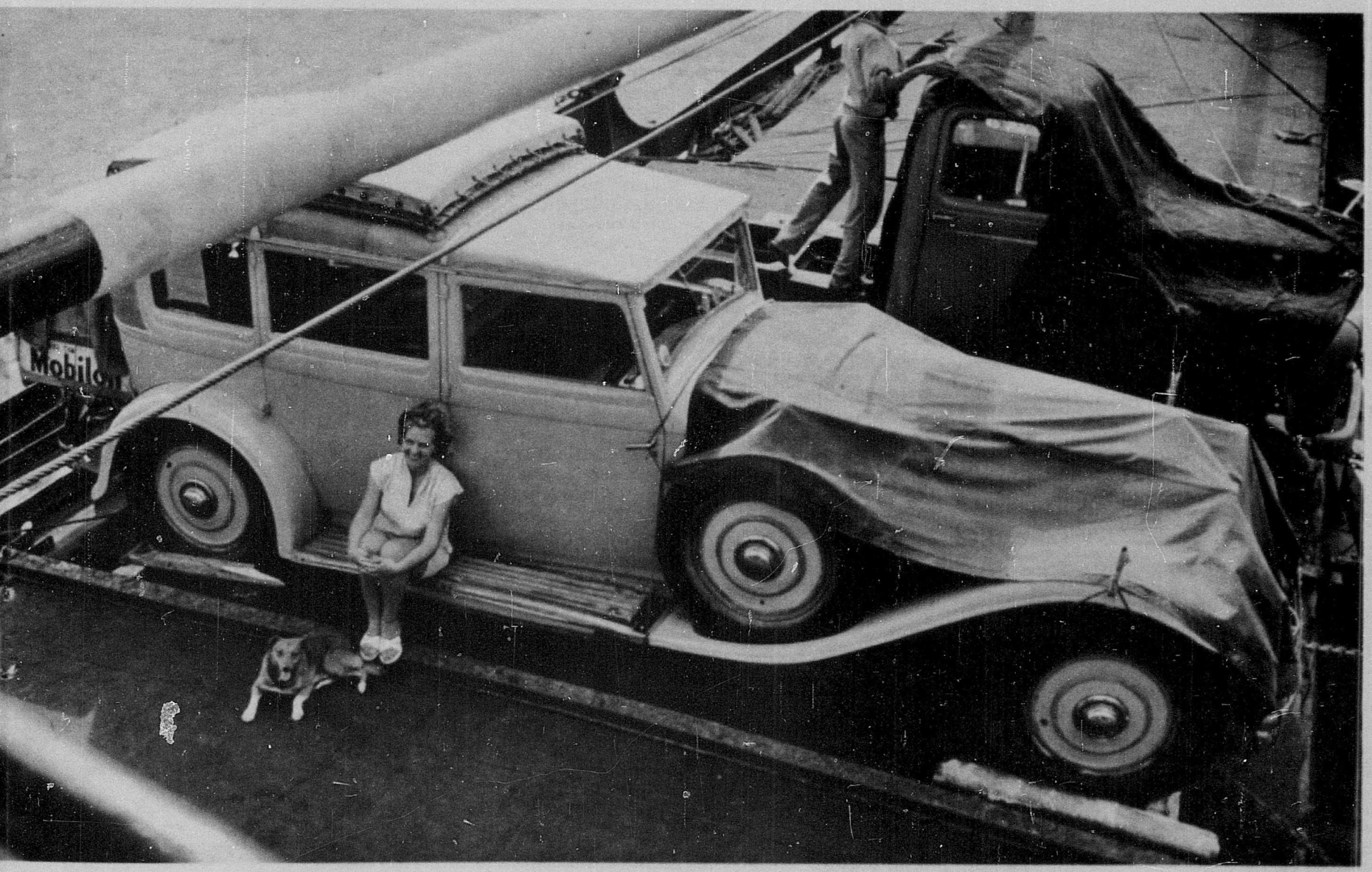
chien globe-trotter



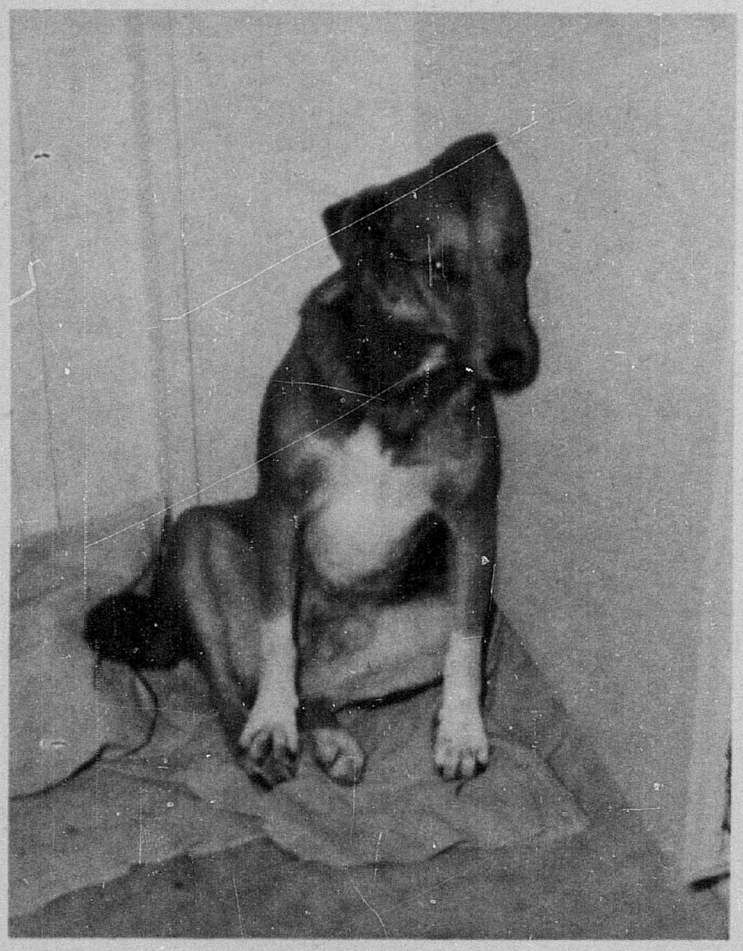
Sur le toit de la villa de leurs amis à Caracas, au Venezuela, Marie-Paulette lave énergiquement senor Tremendo.



Ici, Tremendo et sa maîtresse sont de part et d'autre de l'équateur, chacun dans l'un des deux hémisphères.



s mène de la Jamaïque à Miami, Marie-Paulette et Tremendo se délassent à côté de la fidèle Minerva, modèle 1930, qui a résisté au très long voyage, mais a usé 14 paires de pneus.



Pierre et sa femme ont sauvé la vie de leur chien au Costa-Rica. Ils voguent maintenant vers la Jamaïque, mais Tremendo a le mal de mer.



Le petit chien errant de la jungle chilienne est très heureux de sa nouvelle vie. Très fier de son aventure, il semble prêt à en expliquer tous les moindres détails, preuve à l'appui.

Tremendo, chien globe-trotter

(Suite de la page 18)

une marmite. Ils dorment confortablement sur la banquette arrière de la voiture grâce à des matelas pneumatiques, et ils ont des pioches et des pelles pour dégager les routes encombrées de pierres.

Leur objectif immédiat est d'explorer rapidement le sud du Chili et, ensuite, de se rendre jusqu'à la Terre de Feu, extrémité battue par les vents de l'Amérique du Sud. Mais ils ont compté sans les pluies diluviennes qui, ayant coupé la route, les obligent à rester huit mois contre leur gré dans la capitale chilienne. Nouvel avatar, un peu plus loin, à Concepcion. Un mécanicien trop zélé s'aventure à démonter le moteur d'âge vénérable du véhicule et brise un cylindre, pièce qu'il faut faire venir de Belgique. Cela entraîne un nouveau retard de 13 mois, dû non pas aux difficultés de fabrication, mais à cause des tracasseries administratives du service des douanes chilien. Fort heureusement, Pierre et Marie-Paulette Doriaan acceptent ces coups du sort avec beaucoup de calme, en véritables philosophes.

A Concepcion, des amis leur prêtent, pour les quatre derniers mois de leur séjour, une cahute installée à 40 milles de la ville. Ils y vivent en émules de Robinson Crusoé, construisant leurs propres meubles, chevauchant torse nu dans la jungle environnante et se baignant dans la rivière toute proche. C'est au milieu de cette vie idyllique que le chien fait son apparition.

ILS lui donnent pour nom, Tremendo, qui signifie énorme en espagnol, à cause de sa petite taille. Il ne dépasse pas plus d'un pied en vérité et il est couvert de plaies et de vermine. Des médicaments et la bonne nourriture lui redonnent la santé, mais il faudra plusieurs semaines avant qu'il ne se considère réellement comme un membre de la famille.

Finalement arrive le jour où le moteur de la vieille Minerva se remet à ronronner. Méthodiquement, Pierre et Marie-Paulette se mettent en devoir de charger les bagages dans la malle arrière et dans la remorque.

Une fois chargés le dernier bidon d'essence et la dernière boîte de rations, Marie-Paulette s'installe à sa place. Tremendo, qui avait surveillé les préparatifs de départ toute la matinée, d'un bond saute par la fenêtre et vient se placer sur ses genoux. Il n'est plus question dès lors de l'abandonner.

Le petit chien chilien demeurera sur les genoux de sa maîtresse durant les six années suivantes, au cours desquelles Pierre et Marie-Paulette se rendront jusqu'au détroit de Magellan, puis remontant vers le Nord le long de la côte orientale du continent, traverseront les hauts plateaux péruviens pour finalement atteindre l'Amérique centrale, les Etats-Unis et le Canada. Désorienté, Tremendo geint nerveusement lorsqu'on charge la voiture à bord des traversiers de stabilité précaire que l'on doit emprunter sur les rivières et les lacs. Pendant des mois, il cachera sa tête à chaque fois qu'il verra une ampoule électrique. Les grands immeubles l'effraient, mais il se comporte très bien en face des Indiens et des léopards.

Pierre apprend bientôt à apprécier son chien de garde. Parti à cheval pour inspecter un glacier dans le sud de l'Argentine, il a laissé Marie-Paulette et Tremendo près de la voiture. Le chien demeurera éveillé pendant quatre jours et quatre nuits jusqu'au retour de son maître.

Peu de temps après, au cours d'une pause, un après-midi, Tremendo repère deux jaguars. Les deux bêtes sorties de la jungle se dirigent vers l'auto. Les aboiements de Tremendo éveillent l'attention des Doriaan qui se prélassent dans l'herbe en prenant le thé. Ils abandonnent en toute hâte tasses et soucoupes, et sautent dans la voiture.

Cette vie de bohémiens dure ainsi des années. Pierre vend ses peintures, Marie-Paulette tient maison du mieux qu'elle peut le long des routes, tandis que Tremendo s'amuse et chasse. Malheureusement, une fois, il attrape la grippe et, plus tard, il contracte une espèce de peste qui manque de lui coûter la vie.

Pierre et Marie-Paulette ne se rendront vraiment compte du grand attachement qu'ils ont pour leur petit compagnon, que lorsque les autorités costaricaines menaceront de le tuer. C'est en 1957 et ils pensent être parvenus au terme de leur odyssée.

Ils laissent derrière eux un continent. Ils ont réussi à sortir vivants de quatre révolutions, d'une demi-douzaine de campagnes électorales et d'autant de carnavals qui, sous certains aspects, semblaient plus dangereux encore. A chaque fois qu'ils ont dû demeurer longtemps dans un endroit — à quatre reprises —, ils ont construit des meubles pour les abandonner ensuite. Et le long de la route, on pourrait retrouver également 14 paires de pneus usés jusqu'à la corde.

Et voilà que se termine leur vie de nomades. Débarqués à Costa-Rica, ils s'apprêtent maintenant à traverser l'Amérique centrale, les Etats-Unis et le Canada.

Les services de l'immigration n'y voient aucune objection, pourvu que le chien soit abattu. En vain, ils exhibent les certificats médicaux de Tremendo. Mais les autorités demeurent intraitables.

"Très bien, dit Pierre. Nous ne débarquerons pas. Nous irons jusqu'en Europe s'il le faut".

Le cargo allemand qui les a amenés du Venezuela doit faire une autre escale à la Jamaïque. Les Doriaan ne perdent pas un instant; leur voiture et leurs bagages n'ayant pas encore été débarqués, ils remontent à bord du navire vers leur nouvelle destination où ils vont affronter les autorités britanniques, qui sont très strictes sur l'entrée des animaux.

LA loi stipule six mois d'isolement. Mais, avec une livre sterling et la complaisance d'un agent de police, Tremendo peut être descendu à terre, en attendant que ses maîtres s'embarquent pour la Floride. Malgré tout, les conséquences de ce contretemps sont considérables. Le voyage doit être prolongé d'une autre année et le projet de visite au Yukon et en Alaska annulé. Au lieu de cela, nos voyageurs prennent la direction de la Californie.

Toutefois, à Miami, un incident provoque un nouveau retard. Cette fois-ci les papiers du chien sont parfaitement en règle, mais non ceux de ses propriétaires. Le médecin du service d'immigration américain tient à vacciner les villégiateurs avant qu'ils ne puissent débarquer.

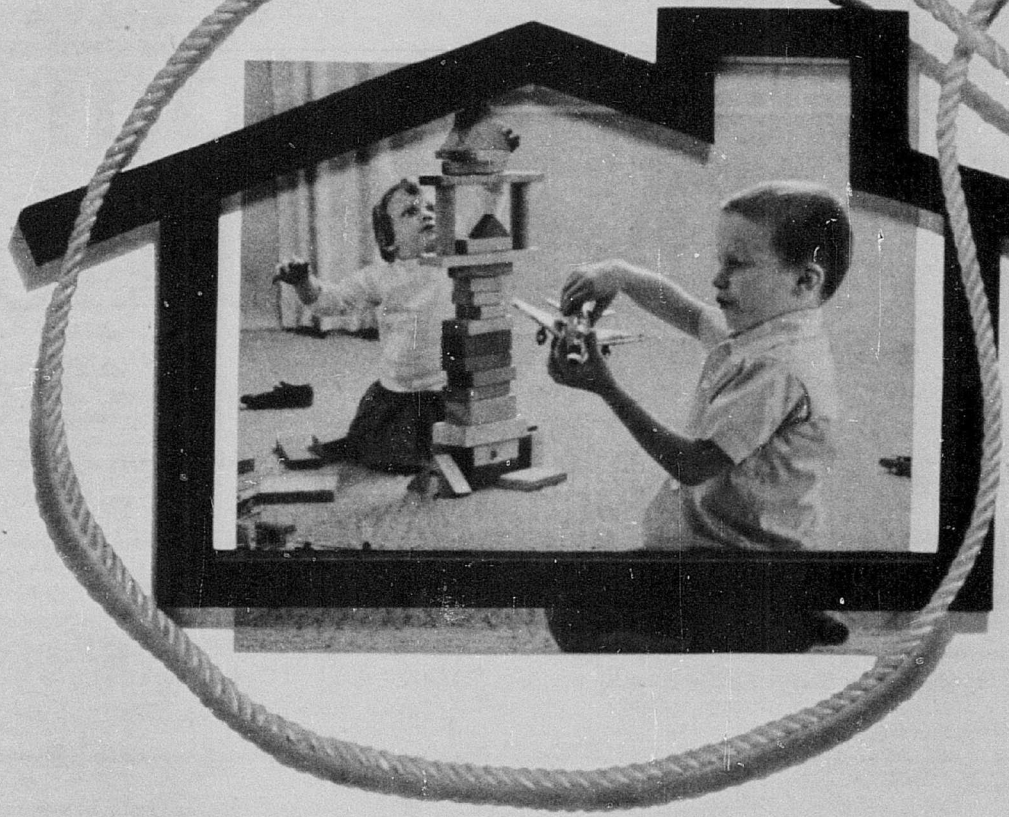
Au cours d'un séjour de huit mois à Santa-Monica, en Californie, Pierre passera son temps à trier ses films, ses photographies et ses notes innombrables en vue d'écrire un livre. Au mois de juillet, l'année dernière, il décide qu'il est temps de partir pour Montréal. La vieille Minerva tient toujours le coup et franchit les derniers 3,000 milles en 14 jours.

Tremendo, lui, n'est pas au bout de ses peines, puisqu'il aura de nouveaux démêlés, avec les autorités canadiennes cette fois-ci, à la frontière du Manitoba. Les agents de l'immigration ne peuvent déchiffrer la teneur de ses papiers médicaux, qui sont rédigés en espagnol, mais ils concluent, néanmoins, que son certificat de vaccination est périmé depuis deux mois.

"On va dire, malgré tout, que tout est bien en règle, disent-ils avec bonhommie. On ne peut retenir si près de sa nouvelle demeure un chien qui vient de si loin".

acheter une maison,

c'est placer sagement son argent



De tous les avantages que vous rapporte l'achat d'une maison, le plus important est sans doute la sécurité. En ces jours de hausse des prix et de dépréciation rapide des biens mobiliers, rien ne conserve autant sa valeur au cours des années que la maison que vous possédez. De plus, le fait de savoir que vous avez fait un bon placement accroît votre tranquillité d'esprit. Le sentiment de sécurité qui ressort du fait que vous vivez dans une maison qui vous appartient a également les plus heureux effets sur votre famille. Vos enfants bénéficient beaucoup de l'assurance que leur donne le fait de vivre dans une maison qui est bien à vous. Elle leur facilite le passage à la vie adulte. Pour accroître la durée et la solidité de votre maison, on vous offre aujourd'hui des matériaux modernes 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?

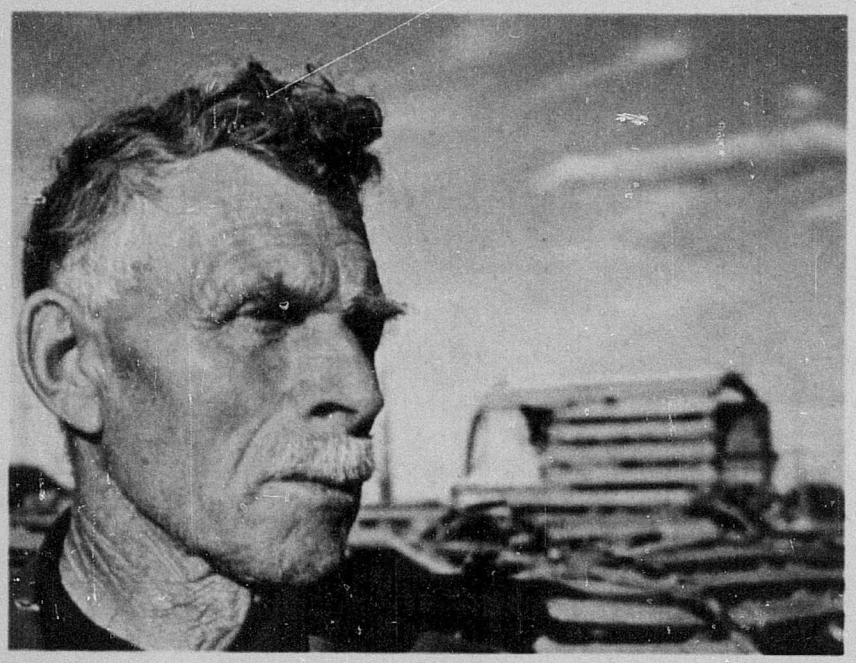
*Marque déposée au Canada

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

CGC
CANADIAN GYPSUM COMPANY



Jean-Baptiste Gagnon n'avait pas gratté son violon depuis des années, mais il a tout de même réussi à jouer quatre ou cinq reels qu'il avait appris à l'époque de sa jeunesse.



Ben Benoit, septuagénaire de Tracadie au Nouveau-Brunswick, est l'une des vedettes du disque. L'origine d'une des chansons qu'il a interprétées remonte au Moyen Age.

Aux sources du folklore

En parcourant nos campagnes, des folkloristes recueillent contes et chansons du temps passé

Par Guy Fournier
Rédacteur de Perspectives
Photos Michel Brault

UN PREMIER DISQUE PRÉSENTE 13 CHANSONS ET QUATRE REELS



Treize chansons et quatre reels composent le premier disque des Archives de folklore de l'Université Laval, intitulé "Acadie et Québec". En créant une anthologie sonore, c'est un retour aux sources vivantes et authentiques que proposent aux amateurs de musique Luc Lacourcière et Roger Matton. Ces chansons sont de véritables documents.

Voici les paroles de "La semaine ouvrière", une chanson enregistrée à Saint-Siméon de Charlevoix en 1957.

LA SEMAINE OUVRIÈRE

Les p'tits Saint-Pierr' sont plus rich's que les évêques. (bis)
Le dimanch', commencent la semaine.
Refrain
Saluter papapa
J'ai pas battu ma femme
Le dimanche (joli vent?) tour le lou
Saint-Pierre est toujours chaud.

Le dimanch', commencent la semaine. (bis)
Le lundi, ils font une fête.

Refrain

Le mardi il' ont mal à la tête.
Le mercredi ils levaient leurs chopinettes.
Le jeudi ils vont voir leu' maîtresses.
Le vendredi i's'pasent la navette.
Le sam'di la semaine est bien faite.
Le dimanche ils vont à la basse-messe.
Quand i' ont l'temps, ils retournent à la grand' /messe!



Luc Lacourcière (à droite) et Roger Matton ont déjà mis sur ruban au moins 80 chansons de Florent Lemay, qui, âgé de 70 ans, a encore l'oeil clair et la mémoire fraîche.

SILENCE, on enregistre!

Tous se taisent. Moi, je commence à examiner ce drôle de studio. C'est le salon vieillot, aux couleurs baroques (murs blancs et poutres bleues), d'une maison de village, bâtie presque en bordure du fleuve Saint-Laurent. Par la fenêtre, dans la nuit qui tombe, j'aperçois des lumières vacillantes, celles de l'unique rue de Saint-Louis de Lotbinière.

Dans un coin, planté devant un microphone qui étincelle dans la lumière trop vive, un septuagénaire attend et ses mains cherchent vainement où se poser. Florent Lemay, cela se voit, n'a pas l'habitude de chanter devant la face métallique d'un micro.

Des yeux, il fait le tour de la pièce: les invités le fixent avec curiosité et, là-bas, sur une table, une machine peu rassurante lance des sons aigus, semblables à ceux des personnages de dessins animés. Il a revêtu son complet des dimanches, une chemise blanche et une cravate si serrée qu'elle lui fait dans le cou de gros bourrelets de peau roussie.

On lui fait signe.

Il toussotte, passe un doigt derrière le col de sa chemise, renvoie ses mains derrière son dos et entonne une chanson.

Quelques secondes plus tôt, le vieillard m'avait dit qu'il avait une corde vocale brisée. Une blague évidemment. Une blague de paysan racontée avec le plus grand sérieux du monde au citadin, celui qui vient écouter des chansons, les juger, en prendre note froidement, comme s'il discutait l'achat d'une perle ou d'une pièce d'antiquité.

Maintenant, sa voix emplit toute la pièce, tellement que je sens gênante ma présence. L'aiguille du son, sur la machine à enregistrer, doit être prise de folie. Moi, je suis pris de respect pour ce paysan qui nous a déjà tous oubliés et que sa chanson transporte un demi-siècle en arrière et plus loin encore, à l'époque où il l'apprenait de la bouche de son père.

Je fais un voyage bizarre dans le temps. J'imagine mon chanteur quelque part dans un salon où sont assises des jeunes filles en robes longues, aux coiffures début du siècle. Des rideaux ornés de glands poussiéreux cachent sûrement une vieille dame qui chaperonne d'un oeil indiscret.

Je ne suis pas seul. Tous ceux qui écoutent ont entrepris la même randonnée. Eux sont partis vers des endroits précis, retrouver les figures familières qu'ils ont connues il y a cinquante ou soixante ans.

Ils y sont encore quand Lemay termine sa chanson. Personne n'applaudit, mais tous le regardent d'un air satisfait comme il se rasseoit dans le gros fauteuil de peluche verte.

Une seconde plus tard, à l'autre bout de la pièce, la voix retentit de nouveau. C'est la machine qui chante cette fois. On l'écoute religieusement. Le chanteur surtout, car je lis sur son visage une légère déception. Ne fausse-t-elle pas un peu la voix qu'il s'était toujours connu? Mais l'étonnement de pouvoir entendre une chanson qu'il vient tout juste d'exécuter l'emporte. Il voudrait parler de ce phénomène, mais les *gars de la ville* n'ont pas fini leur travail. Dans la cuisine, les *violoneux* accordent leurs instruments et sont prêts à jouer une gigue qui ira sur le ruban suivre la chanson de tout à l'heure.

Entre les enregistrements, on a à peine le temps de croquer les bonbons qu'offre avec le sourire la maîtresse de la maison, Mme Raymond Gagnon. Des conversations s'amorcent, mais elles se butent toutes au silence que commande la machine.

L'opération continuera jusqu'à 1 heure du matin. Depuis quelques années, on l'a répétée des dizaines de fois aux quatre coins de la province de Québec, au Nouveau-Brunswick, aux Iles-de-la-Madeleine, en Acadie et dans le nord de l'Ontario.

Pour Luc Lacourcière, professeur de lettres, et Roger Matton, compositeur et ethnomusicologue, ce n'est pourtant que le début d'une laborieuse enquête destinée à exhumer de l'oubli le folklore canadien d'expression française.

Ce travail de bénédictin s'accomplit sans bruit et sans la récente publication d'un disque intitulé "Acadie et Québec", bien peu de personnes, à l'exception de certains folkloristes à travers le monde, ne connaîtraient les résultats des recherches que font les responsables des Archives de folklore de l'Université Laval.

EN 1944, Mgr Félix-Antoine Savard, écrivain et doyen de la faculté des Lettres, fondait, de concert avec Lacourcière, le premier institut de folklore du Canada. Avant cette date, des solitaires, dont Ernest Gagnon et Marius Barbeau, avaient avec des moyens de fortune lutté contre la disparition du folklore.

Aujourd'hui, les moyens dont on dispose ne sont guère plus reluisants, mais il suffisent au moins à garantir la survie des plus riches traditions orales.

En 1956, Roger Matton se joignait à Lacourcière et Conrad Laforte, chargé d'organiser une bibliothèque. Il fallait recueillir des documents sonores. Jusqu'à ce jour, on ne disposait que de 600 pièces enregistrées sur cylindres.

Matton et Lacourcière, forts d'un maigre octroi annuel de $500 et de petites sommes provenant de l'Université, passèrent chaque été plusieurs semaines à la campagne.

Méfiants au début, les paysans qui les reçoivent maintenant ne sont pas seulement des amis, mais des informateurs qui leur indiquent de nouvelles sources d'approvisionnement. L'enthousiasme qui anime les deux pionniers a gagné certains étudiants de la faculté des Lettres, si bien que les Archives de folklore compte 25 collaborateurs qui ont tous déposé leurs collections personnelles à la bibliothèque. En cinq ans, on a recueilli 10,000 enregistrements, dont 4,000 contes populaires et 6,000 chansons et pièces musicales.

Ces chiffres presque astronomiques ne représentent qu'une faible partie de notre folklore, car on a enregistré plusieurs versions différentes d'un conte ou d'une chanson. Il faut faire vite. Dans 50 ans — peut-être moins —, les traditions orales que l'on n'aura pas préservées par l'enregistrement seront disparues. C'est l'opinion de Luc Lacourcière qui juge avoir plus besoin de chercheurs que d'argent.

La collection de l'Université permettrait le tirage de 10 disques longue durée de bonne qualité. Le Conseil des Arts du Canada a fourni $5,000 pour l'impression du premier et la publication d'un chansonnier de folklore, mais on ne sait trop encore où l'on puisera les fonds pour les autres. On songe à un deuxième disque qui ne comporterait que des pièces musicales et à un autre composé de chansons enregistrées au Québec et en Louisiane.

MAIS ce sont des projets et leur réalisation repose en partie sur l'accueil que les Canadiens feront au disque. Jusqu'à présent, c'est surtout de l'étranger que sont parvenus les témoignages d'appréciation. En France, par exemple, on a découvert par ce disque des chansons oubliées depuis longtemps. En Irlande, les autorités de l'Institut de folklore veulent suivre l'initiative de l'Université Laval et Sir Ernest Macmillan, chef d'orchestre de Toronto, a déjà consacré au disque une critique très élogieuse.

Qu'on en reste ou non à cette première expérience, le travail continue dans les trois petites pièces que l'Université Laval a mises à la disposition des archives.

Il continue aussi à la campagne.

Dans l'île de Shippagan, sur les côtes du Nouveau-Brunswick, Majorique Duguay, l'une des vedettes du disque, ne sait ni lire, ni écrire. Depuis la visite des deux folkloristes de Québec en 1957, il essaie chaque jour de se rappeler les chansons qu'il chantait dans sa jeunesse. Quand il lui en vient une à l'esprit, sa femme note les premiers mots sur une feuille qu'elle accroche ensuite à un clou fixé au mur de la cuisine.

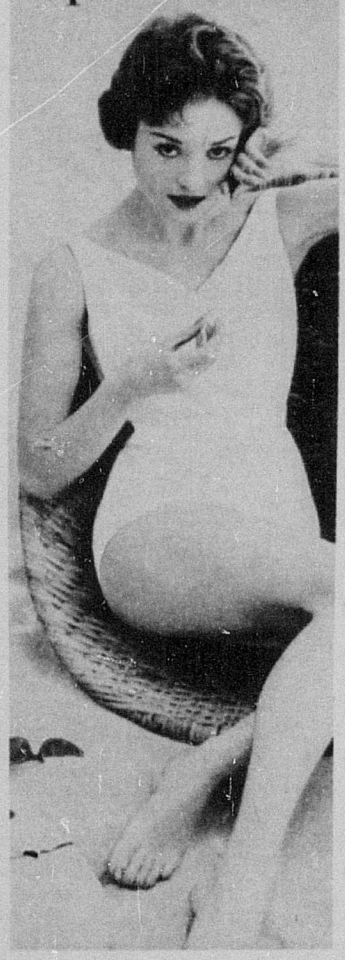
Quand Roger Matton m'a conté cette anecdote, j'ai revu Jean-Baptiste Gagnon, un *violoneux* de Lotbinière, qui tentait désespérément de retrouver sur son violon de cinq dollars les vieux airs qui avaient fait danser les jeunes filles, à l'époque où n'existaient ni la radio, ni la télévision.

Ce soir-là, il n'en retrouva qu'un seul, mais il cherche sûrement encore, car, lorsque nous sommes partis, il nous dit presque en secret:

— R'venez. En attendant, j'vas pratiquer!

BIEN AJUSTÉ ET BLANC—VOILÀ

le costume de plage pour 1960



Vous pouvez porter n'importe quel costume si vous utilisez Tampax.

Tampax, protection hygiénique interne, est absolument invisible lorsqu'il est en place. Frais. Confortable. Pas de formation d'odeur. Facile à insérer grâce à l'applicateur doux comme du satin; c'est facile de s'en débarrasser. Choix de 3 degrés d'absorption: Régulier, Super, Junior, disponibles partout où l'on vend des produits de ce genre.

Canadian TAMPAX Corporation Limited Brampton, Ontario

PIEDS SENSIBLES?

Pour articulations du pied, muscles douloureux, orteils irrités et plante des pieds sensible

OBTENEZ UN PROMPT SOULAGEMENT par l'application de la crème hautement médicamentée

WHITE RUB de BUCKLEY

à action pénétrante rapide.

Satisfaction garantie ou argent remboursé.

En vente partout—seulement 67¢

WHITE RUB de BUCKLEY



Devant le quai de Gaspé, les chalutiers défilent en demi-cercle devant l'évêque du diocèse, Mgr Paul Bernier, qui les bénit.

Coutume gaspésienne

Une fois l'an, les pêcheurs de la Gaspésie font bénir leurs bateaux



Sur la place décorée, la foule se presse pour assister à la cérémonie de bénédiction, qui réunit les pêcheurs de la côte et leurs familles.

LA bénédiction des bateaux de pêche, qui a lieu en divers endroits de la Gaspésie chaque année, est une vieille coutume venue de Normandie.

Les photos qui paraissent dans cette page ont été prises l'été dernier, à Gaspé, où la cérémonie, officiée par Mgr Paul Bernier, a coïncidé avec la visite de la reine.

Elle est très pittoresque cette cérémonie. A Gaspé même, des chalutiers venus de toute la côte et gaîment décorés se rangent en demi-cercle devant le quai où se tiennent l'évêque et les autres officiants. Puis, à tour de rôle, ils défilent devant le prélat qui bénit chaque embarcation.

A Rivière-aux-Renards, petit village situé à 25 milles au nord de Gaspé, les choses se passent un peu différemment. Au lieu d'une douzaine de chalutiers, ce sont des barges, surtout, au nombre d'une quarantaine, qui se rendent à la bénédiction donnée collectivement. La cérémonie est précédée d'une promenade en mer.

Cette année, à Rivière-aux-Renards, la bénédiction aura lieu en juillet. Le 27 août, une cérémonie analogue aura lieu à Newport, à quelque 85 milles au sud de Gaspé, cérémonie qui coïncidera avec la bénédiction de la nouvelle usine de poissons. Le lendemain, des fêtes marqueront le centenaire de la paroisse.



Aucun coiffeur ne connaît le secret de Toni, qui "donne du corps" aux cheveux . . . et seule Toni rend vos cheveux aussi faciles à coiffer, de façon aussi permanente!

Nouvelle Toni No-Mix

avec neutralisant prêt à l'emploi



1. COUPEZ SIMPLEMENT LE BEC, c'est tout! Ni poudre, ni eau. Rien à mélanger!



2. IL SUFFIT DE PRESSER! Quelques gouttes crémeuses sur chaque bouclette suffisent.

SOYEZ VOTRE PROPRE COIFFEUSE . . . grâce à cette merveilleuse nouvelle Toni qui "donne du corps" à vos cheveux!

La nouvelle Toni NO-MIX est la seule permanente qui vous offre le neutralisant mélangé d'avance, prêt à l'emploi . . . la première qui vous permet d'obtenir chez vous un travail *professionnel!* Plus rien à mesurer . . . finis les mélanges malpropres et les accidents!

Et elle est si simple à employer! Vous neutralisez goutte à goutte, à mesure que le neutralisant sort de la bouteille de plastique!

Voyez combien il est facile de "donner du corps" à vos cheveux avec la nouvelle Toni NO-MIX. Voyez comme elle rend plus belle n'importe quelle coiffure . . . profonde ou souple . . . mieux qu'aucune autre permanente!



Ordinaire • Super • ou Douce
chacune possède le secret de Toni qui "donne du corps" aux cheveux.





LA BONNE Cuisine

Photo Perspectives

Bavarois-moka nappé d'une délicieuse sauce au chocolat et garni de morceaux de pêches fraîches. Ce dessert léger et exquis terminera magnifiquement n'importe quel repas.

Des desserts rafraîchissants pour la saison chaude

Glaces, mousses et neiges

LES DESSERTS les plus nouveaux ne sont habituellement pas les plus populaires. Mais il arrive, par contre, que certains desserts, favoris depuis le temps de nos grands-mères, obtiennent encore et toujours le même succès. La crème à l'orange et sa bonne sauce à la marmelade est sûrement de ceux-là.

Si vous devez donner une réception à cette époque de l'année, où il fait chaud, vous êtes peut-être perplexe au sujet du dessert que vous servirez. S'il y a des hommes parmi vos convives, vous préparerez un menu substantiel; mais ayez toutefois bien soin de servir, après des plats très nourrissants, un dessert qui soit léger. D'ailleurs, les glaces, mousses et bavarois ne le cèdent aucunement en saveur aux poudings, tartes et gâteaux.

Ces desserts légers ont ce double avantage de se préparer facilement et rapidement. Comme ils se gardent très bien au réfrigérateur, on peut les faire plusieurs heures à l'avance. Apprêtez-les tôt le matin, avant la chaleur du jour, et vous les dégusterez au souper.

Pour donner la consistance voulue à ces plats, nous nous sommes servi de poudre de gelée aux fruits, de gélatine, de guimauve ou de fécule de maïs. Plusieurs contiennent de la crème fouettée et sont parfumés au chocolat, à la menthe, au café ou aux fruits. Nous recommandons particulièrement le parfait au pacanes qui, en plus d'être facile à préparer, plaira par sa nouveauté.

NOS RECETTES

BAVAROIS-MOKA

2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine
¼ de tasse d'eau froide
1 cuil. à table de café instantané
1 tasse d'eau bouillante
1 tasse de lait
½ tasse de sucre
4 jaunes d'oeufs
2 tasses de crème épaisse
1 cuil. à thé de vanille
4 blancs d'oeufs

TREMPER la gélatine dans l'eau froide. Dissoudre le café dans l'eau bouillante et ajouter à la gélatine en brassant jusqu'à ce que cette dernière soit dissoute.

CHAUFFER le lait et le sucre dans un bain-marie, juste au-dessous du point d'ébullition. Battre les jaunes d'oeufs et leur ajouter graduelle-

(Suite page 28)



Les côtelettes et steaks — sont plus succulents et plus juteux quand vous les apprêtez avec de la Sauce Italienne Kraft. Avant la cuisson, faites mariner la viande une heure ou deux dans cette sauce; ou bien, badigeonnez-la avec cette sauce avant et pendant la cuisson. Vous pouvez pour cela employer n'importe laquelle des vinaigrettes de Kraft. Il en existe un choix merveilleux; ayez toujours quelques variétés (douce, épicée, exotique) sous la main pour réussir des viandes et salades dont vous serez fière. Les sauces vinaigrettes de Kraft sont liées et assaisonnées à la perfection . . . et prêtes à servir. Essayez-les toutes!

Kraft vous présente un choix de merveilleuses sauces à salades

- **CATALINA de KRAFT**—*mi-sucrée mi-épicée, onctueuse, à base de tomate*
- **VINAIGRETTE KRAFT**—*épaisse et onctueuse, à saveur douce*
- **VINAIGRETTE MIRACLE**—*une touche discrète d'oignon et d'ail*
- **SAUCE ITALIENNE KRAFT**—*assaisonnée d'ail et de diverses épices*
- **ROKA de KRAFT**—*épaisse et onctueuse, à base de piquant fromage bleu*
- **SAUCE HUILE ET VINAIGRE de KRAFT**—*délicatement assaisonnée de fines herbes*
- **CASINO de KRAFT**—*délicatement sucrée, relevée de 12 condiments*
- **SAUCE À COLESLAW KRAFT**—*la plus nouvelle de toutes*



UN BAIN QUOTIDIEN AU SODA

vous détend... vous repose



Versez une tasse de soda Cow Brand dans une baignoire d'eau chaude. Reposez-y tout simplement et détendez-vous. Vous aurez l'impression d'avoir été transporté à une luxueuse station thermale. Doux, rafraîchissant, le soda Cow Brand pénètre les pores. Il tonifie et rafraîchit l'épiderme. Vous vous sentirez à votre mieux. Un bain au soda soulage aussi les éruptions et les démangeaisons. Gardez-en toujours dans votre pharmacie.

SOULAGE LES BRÛLURES



Appliquez une pâte faite de soda et d'eau comme premier soin dans les cas de brûlures superficielles, d'échaudures et de piqûres d'insectes. Laissez un pansement humide sur la partie affectée.



RECOMMANDÉ PARTOUT PAR LES MÉDECINS ET LES DENTISTES

BICARBONATE DE SOUDE PUR

LA BONNE Cuisine

Glaces, mousses et neiges

(Suite de la page 26)

ment au moins la moitié du liquide chaud, en brassant constamment. Remettre le tout dans le bain-marie et cuire au-dessus d'eau bouillante pendant 5 ou 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

RETIRER du feu et ajouter le mélange de café et de gélatine. Ajouter la crème et bien mêler. Refroidir un peu et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème commence à prendre, en brassant souvent. Ajouter la vanille. Battre au batteur rotatif pendant environ 5 minutes.

BATTRE les blancs d'oeufs bien fermes. Plier dans le mélange au café et verser dans un moule de 2 pintes passé à l'eau froide. Placer au réfrigérateur et laisser prendre.

DRESSER sur un plat. Garnir de tranches de pêches si on le désire et servir avec notre sauce au chocolat. (8 à 10 portions)

SAUCE AU CHOCOLAT

2 tasses de lait
½ tasse de crottes de chocolat
½ tasse de sucre
3 oeufs
1 cuil. à thé de vanille

PLACER le lait et le chocolat dans un bain-marie et chauffer, au-dessus d'eau bouillante, en brassant jusqu'à ce que les crottes soient fondues. Ajouter le sucre et bien brasser.

BATTRE les oeufs et leur ajouter au moins la moitié du mélange chaud, en brassant constamment. Remettre le tout au bain-marie et cuire (environ 5 minutes) jusqu'à ce que le mélange épaississe.

ENLEVER du feu, laisser refroidir et ajouter la vanille. Mettre au réfrigérateur.

GLACE À LA CRÈME DE MENTHE

60 grosses bouchées de guimauve
¼ de tasse de lait
6 cuil. à table de crème de menthe
1 chopine de crème épaisse
12 doigts de dame (facultatif)
1 demiard de crème épaisse
Râpures de chocolat

PLACER la guimauve et le lait dans un bain-marie au-dessus d'eau frémissante. Chauffer, en brassant, jusqu'à ce que la guimauve soit fondue. Retirer du feu et ajouter la crème de menthe. Refroidir.

FOUETTER la crème et la plier dans le mélange.

FONCER un moule de 2 pintes avec les doigts de dame si on le désire. Y verser le mélange et refroidir pendant 8 à 12 heures.

DRESSER sur un plat de service, glacer avec un demiard de crème, fouettée, et décorer avec les râpures de chocolat. (12 portions)

PARFAIT AUX PACANES

1 cuil. à table de beurre
1 tasse de pacanes
½ cuil. à thé de sel
¼ de tasse de cassonade
1 cuil. à table de beurre
¼ de tasse d'eau bouillante
2 jaunes d'oeufs
1 tasse de crème épaisse
1 cuil. à thé de vanille

CHAUFFER le four à 350°.

FONDRE 1 cuil. à table de beurre dans une casserole plate. Ajouter les pacanes et saupoudrer de sel. Faire griller au four, en brassant souvent, jusqu'à ce que les pacanes soient bien chaudes et croustillantes, environ 10 ou 15 minutes. Refroidir et hacher grossièrement les pacanes.

FONDRE ensemble la cassonade et 1 cuil. à table de beurre dans une casserole épaisse, sur un feu bas. Ajouter l'eau bouillante et bien mêler.

BATTRE les jaunes d'oeufs dans un bain-marie. Leur ajouter graduellement le mélange de sucre et de beurre. Placer au-dessus d'eau bouillante et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Refroidir et ajouter les pacanes.

FOUETTER ensemble la crème et la vanille. Plier dans le mélange et congeler, sans brasser. (4 portions)

CRÈME À L'ORANGE

1 paquet de poudre de gelée à l'orange
1 tasse d'eau chaude
1 boîte de 6 onces de jus d'orange concentré congelé
1 pincée de sel
1 tasse de crème épaisse, fouettée
1 tasse de marmelade d'oranges
Le zeste râpé et le jus de 1 orange

DISSOUDRE la poudre de gelée dans l'eau chaude. Ajouter le jus d'orange congelé et le sel et refroidir jusqu'à ce que la gelée garde un peu sa forme quand on la transvase à la cuillère. Y plier la crème fouettée et laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit consistant.

MÊLER la marmelade, le zeste et le jus d'orange et laisser reposer à la température de la pièce pendant 30 minutes ou jusqu'au moment de servir.

SE SERVIR de ce dernier mélange comme sauce sur la crème à l'orange. (6 portions)

NEIGE AUX POMMES

1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine
2 cuil. à table d'eau froide
3 tasses de compote de pommes épaisse et sucrée (2 boîtes de 15 onces)
2 cuil. à thé de zeste de citron râpé
⅛ de cuil. à thé de macis
1 tasse de crème épaisse

AMOLLIR la gélatine dans l'eau. Placer au-dessus d'eau chaude et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

MÊLER la compote, le zeste et le macis. Refroidir pendant 30 minutes.

FOUETTER la crème et la plier dans le mélange. Placer, à la cuillère, dans des plats à servir et refroidir. (6 à 8 portions)

MOUSSE AU CHOCOLAT

⅔ de tasse de sucre
2 cuil. à table de fécule de maïs
¼ de cuil. à thé de sel
2 carrés de chocolat, coupés en morceaux
2½ tasses de lait
2 jaunes d'oeufs battus
½ cuil. à thé d'essence de menthe poivrée
¼ de cuil. à thé de vanille
2 blancs d'oeufs

MÊLER le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une casserole. Ajouter le chocolat. Ajouter le lait graduellement en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

CUIRE au-dessus d'un feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ébullition. Bouillir pendant 1 minute.

AJOUTER au moins la moitié du mélange chaud dans les jaunes d'oeufs, en brassant constamment. Remettre dans la casserole et amener de nouveau à ébullition. Retirer du feu et refroidir.

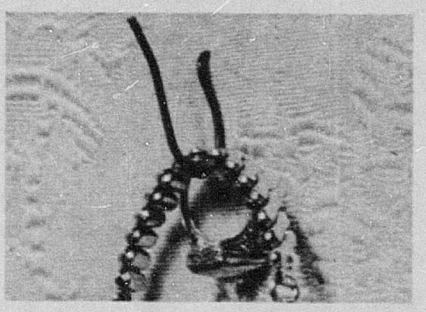
AJOUTER en brassant l'essence de menthe poivrée (si on utilise de l'huile de menthe poivrée, il faut n'en mettre qu'une très petite quantité) et la vanille.

BATTRE les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les plier dans le mélange au chocolat. Disposer, à la cuillère, dans des coupes. (4 à 6 portions)

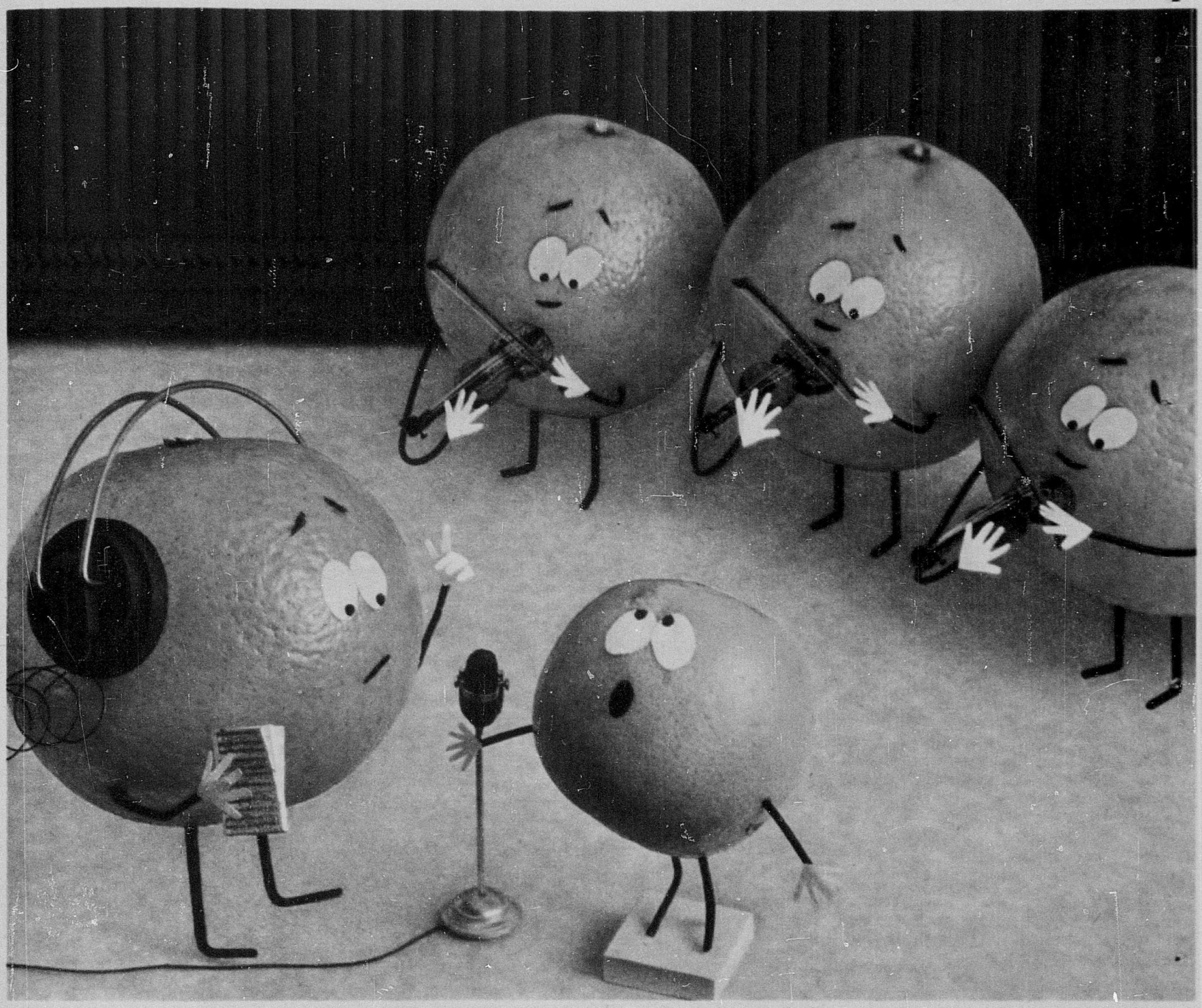
DEUX CONSEILS



Enfoncez vos punaises dans un bouchon de liège afin de ne pas vous blesser les doigts en les cherchant dans un tiroir.



Un crochet à draperie épinglé au rideau de la cuisine est très utile pour y suspendre vos bijoux quand vous travaillez.



"Tu ne chantes rien de bon pour Birds Eye!"

Oui, nous examinons chaque orange. S'il s'en présente une qui ne soit pas mûre, et dont le jus serait aigre, elle est rejetée séance tenante.

Birds Eye ne cueille que des oranges sucrées et juteuses. Le jus en est extrait et congelé le même jour; c'est comme ça que Birds Eye congèle la saveur.

Lorsque vous achetez du jus d'orange Birds Eye vous obtenez donc toute la saveur du jus d'orange frais et ses précieuses vitamines.

Naturellement, le jus d'orange Birds Eye vous évite la tâche de presser des oranges... qui d'ailleurs sont dispendieuses.



BIRDS EYE

JUS DE PAMPLEMOUSSE



ORANGE ET PAMPLEMOUSSE



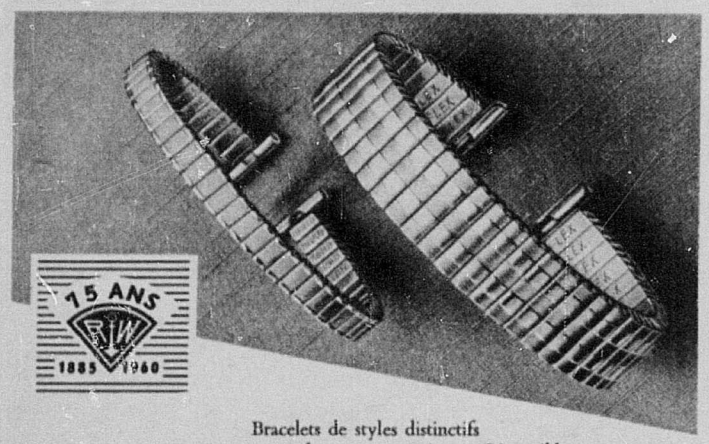
LES CUISINES DE GENERAL FOODS

BUVEZ À VOTRE SANTÉ!
VICHY CÉLESTINS
EAU MINÉRALE ALCALINE NATURELLE — PROPRIÉTÉ DE L'ÉTAT FRANÇAIS



.58¢

LA SEULE véritable eau de Vichy vendue au Canada
Importée directement de l'établissement Thermal de Vichy, à Vichy, France
Méfiez-vous des imitations!!! Exigez **CÉLESTINS.**



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



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

CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI OU FILTRE

coups d'oeil et Perspectives

Un professionnel!

Michel Brault, photographe qui a croqué sur le vif les photos illustrant notre article sur le disque que vient de publier l'Institut de Folklore de l'Université Laval (page 22), était l'homme tout désigné pour accomplir ce travail. C'est du moins ce qu'ont pensé les "violoneux" de Saint-Louis de Lotbinière . . .

Brault était si préoccupé à taper du pied en cadence avec les instrumentistes qu'il oublait presque de prendre des photographies. Au début, il n'accordait que d'un pied, mais à la fin de la soirée, il n'avait plus rien à envier au traditionnel "violoneux" de nos campagnes.

Pour un "gars de la ville", il a fait fureur. Après un certain temps, l'un des instrumentistes lui a même lancé d'un ton goguenard:

— Tu serais bien mieux de lâcher tes "kodaks" et de jouer du violon!

Evidemment, notre photographe en devint tout rouge . . . de fierté rurale.

Travail de patience

C'est chose relativement facile de photographier ensemble vingt mères de famille, toutes alertes et intelligentes, et leurs quarante-huit enfants, . . . à condition d'avoir déjà été pion dans une école ou de posséder une voix de stentor! Malheureusement, notre photographe ne disposait d'aucun de ces atouts quand on le chargea de photographier pour la postérité le "Comité féminin de Vancouver pour la lutte contre le danger des radiations atomiques" (page 2).

De plus, si ces dames se connaissaient entre elles, elles ne connaissaient pas nécessairement toute la marmaille. Ce qui entraîna une longue séance de curiosité mutuelle.

Quand Long eut enfin disposé chaque famille en place, ce fut au tour des marmots, fatigués de cette attente, de s'agiter et de hurler. Long vint à bout d'empêcher la débandade complète grâce au gallon de lait et à la boîte de biscuits qu'il avait achetés. Si les mamans sont bien en évidence sur notre photo, il nous reste quelque doute quant au nombre exact de leurs mioches . . .

Réconfort

Lorsque, le 20 février dernier, Mlle Dorothy Dent raconta dans Perspectives la lutte qu'elle menait contre la terrible maladie de Parkinson dont elle était atteinte, elle espérait simplement que son récit apporterait quelque encouragement à ceux et à celles qui souffraient comme elle. Elle ne se doutait certes pas qu'elle recevrait plus de 600 lettres et plus de 100 appels téléphoniques de tous les coins de la province.

"Votre récit a fait naître en nous un grand espoir", déclare une femme dont le mari est atteint de cette affection qu'on appelle aussi paralysie agitante. Une autre personne lui a écrit qu'elle s'était fait opérer par le Dr Claude Bertrand, chirurgien montréalais et spécialiste de cette maladie, précisément à cause de la confiance que Mlle Dent, ex-infirmière, porte à l'éminent praticien.

"Je suis si heureuse d'avoir pu réconforter tous ces gens, affirme Mlle Dent que cela me donne encore plus de courage pour continuer le programme que je me suis fixée!"

La semaine prochaine: nos députés à Ottawa

Que font nos députés à Ottawa . . . à part de voter pour le parti qu'il représente? Pas grand-chose, affirme M. Douglas Fisher, représentant du parti social-démocrate à la Chambre des communes. La semaine prochaine, vous lirez, dans Perspectives, un texte de M. Fisher qui n'y va pas par quatre chemins pour donner son point de vue sur cette question.

La gloire fut leur malheur

(Suite de la page 14)

Betty n'était pas moins adulée. Tous ceux qui aspiraient aux faveurs des Lanza la trouvaient "charmante, belle, cultivée, parfaite hôtesse . . . En vous voyant, on comprend tout de suite que vous étiez née pour être princesse", lui disait-on.

A écouter ces flatteurs, Mario se prit bientôt pour un dieu. Sa chute fut aussi soudaine que son ascension. MGM voulait en faire la vedette d'une reprise de *The Student Prince;* mais il refusa, trouvant le scénario et les moyens mis en oeuvre indignes de lui. Le studio le suspendit aussitôt, lui intenta une réclamation en dommages pour $5,000,000 et fit également supprimer son programme à la radio. Quelques semaines plus tard, en consultant le bilan de la Marsam, Mario eut la surprise de constater que sa fortune était presque anéantie. Weiler le quitta après une violente dispute, en lui rappelant que leur contrat les liait encore pour onze ans.

Puis les prétendus amis des Lanza les désertèrent. On ne les invita plus dans aucun salon. Les marchands cessèrent de leur faire crédit. Nulle part la chute d'une vedette n'est aussi rapide qu'à Hollywood . . .

Humilié, furieux, Mario chercha momentanément à table l'oubli de ses soucis. Il en vint à peser 280 livres. Puis ce fut l'alcool. Ses querelles avec Betty devinrent incessantes. Il l'accusait d'être la cause de ses échecs et de se préparer secrètement à le quitter. Betty lui répondait que c'était folie et qu'elle ne l'abandonnerait jamais, quoi qu'il arrive. Et elle tint parole!

Les années qui suivirent furent un perpétuel cauchemar. Mario aurait eu instamment besoin de consulter un psychiatre. Je le sollicitai vainement de se rendre à la clinique Menninger, de Topeka, au Kansas. Je le suppliai de quitter Hollywood, d'aller étudier la musique à New York, à Paris, à Rome, partout ailleurs. "Les tigres ne fuient pas," se contentait-il de me répondre.

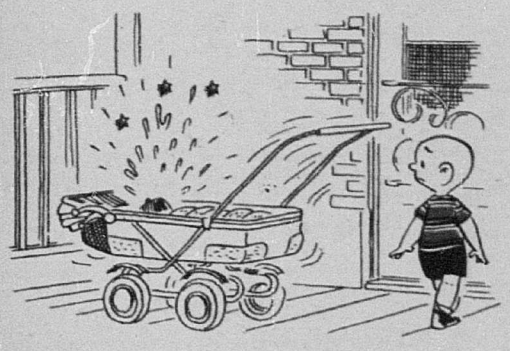
Une fois ruiné, il se résigna pourtant à accepter le rôle principal dans un film qui devait être tourné à Rome. Il partit avec sa famille pour l'Europe, y travailla quelque temps et mourut en Italie, dans la fleur de l'âge, sans avoir jamais compris comment, étant monté si vite et si haut, il avait pu tomber si bas.

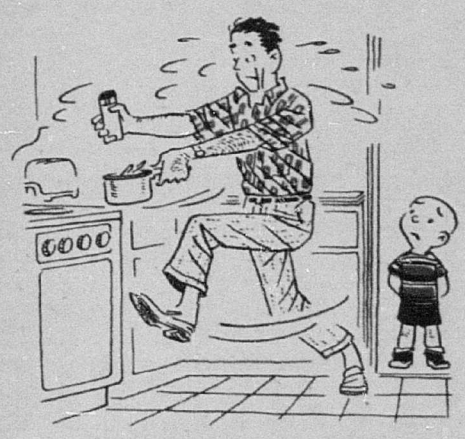
Mario mort, sa veuve ne chercha plus qu'à oublier le passé. Pour y arriver plus vite, elle recourut aux narcotiques et à l'alcool, sachant bien qu'elle hâtait ainsi le moment de le rejoindre.

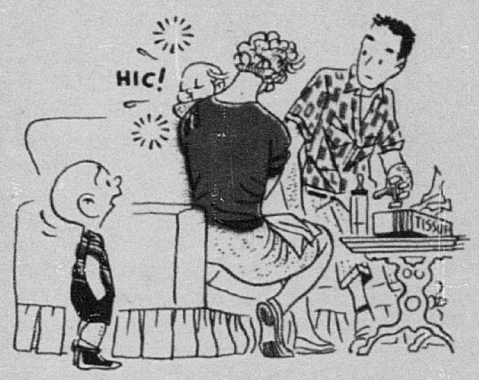
Voilà la triste histoire de deux êtres aveuglés par un succès démesuré qui ont préféré la mort à la ruine.

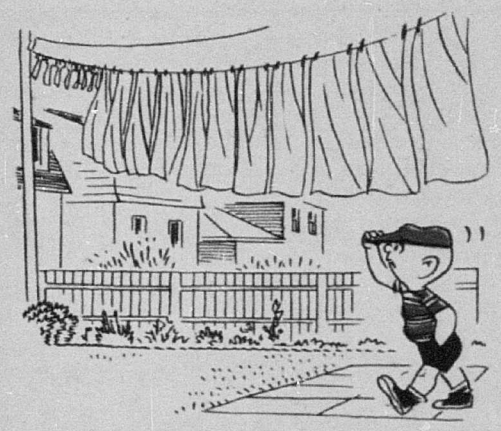
Lloyd Shearer

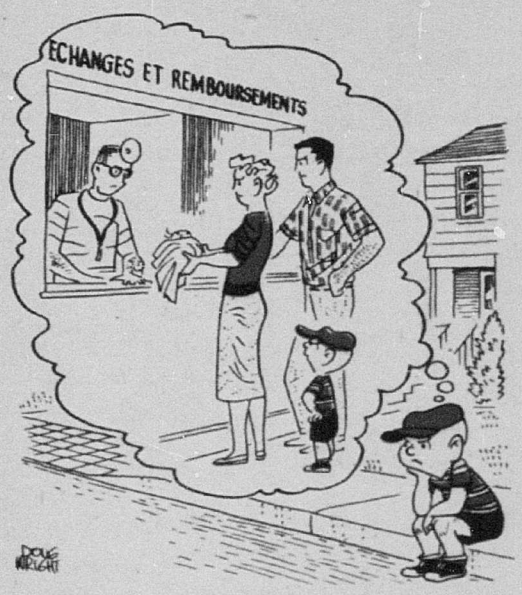
Fiston













Croustillante, legere, savoureuse. Une once de Special K arrosé de 4 onces de lait fournit une bonne source alimentaire de protéines. Un plat prêt à servir quand vous êtes prêt à manger.

Des protéines prêtes à servir pour les familles qui se lèvent tard

Les flocons Special K de Kellogg avec du lait au déjeuner: l'une des rares sources de protéines qui ne nécessitent pas de cuisson.

Nouvelle façon délicieuse d'absorber une plus grande quantité de protéines chaque jour

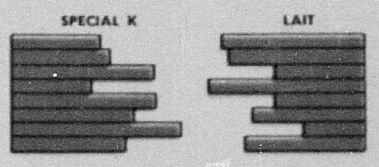
Le corps humain ne peut se faire une réserve de protéines. Il les consume au fur et à mesure. Les flocons Special K avec du lait vous en fournissent une quantité supplémentaire dès le matin. Pas de cuisson ni de préparation compliquée. Servez-en tous les jours aux vôtres.



Les flocons Special K de Kellogg, contenant les protéines prêtes à servir, se vendent maintenant chez presque tous les épiciers dans les boîtes de format ordinaire et de format géant et dans le nouvel emballage K-Pak qui comprend six petites boîtes d'une portion chacune.



LES FLOCONS SPECIAL K DE KELLOGG SONT SPÉCIALEMENT PRÉPARÉS POUR ÊTRE ARROSÉS DE LAIT



Ce tableau indique comment les huit (8) éléments importants contenus dans le lait et les flocons Special K forment ensemble une bonne source alimentaire de protéines qui renouvellent, conservent et réparent les tissus!



A l'heure où les dernières lueurs du jour se réfugient derrière les collines, les estivants se dirigent vers la grange transformée en théâtre où ont lieu les spectacles.

Un mois à la campagne

Illustrations de Gabriel Bastien

LES COMÉDIENS — et les artistes en général — n'ont pas toujours les moyens de passer l'été à la campagne. Ils ont résolu le problème par le moyen des théâtres d'été, qui se multiplient par tout le Canada.

Des petites compagnies se forment et envahissent des centres de villégiature qui, sans elles, perdraient beaucoup de leur pittoresque. C'est ainsi que, tout en bénéficiant des plaisirs de la nature et des sports de plein air, le jour, les comédiens jouent le soir.

Ces compagnies, souvent, se transforment en petites colonies d'artistes. Au noyau des comédiens se joignent peintres, sculpteurs, écrivains. Et si le jour la colonie se disperse, le soir tout le monde se rejoint au spectacle. Après la représentation, ce sont les longues palabres artistiques, jusqu'aux petites heures du matin.

En fin de compte, c'est la bohème des grandes villes qui se transporte à la campagne pour la belle saison. N'allez pas croire que le souci artistique soit peu sérieux pour autant: ce serait juger de l'extérieur, et les artistes aiment mettre un peu de bizarrerie dans leur comportement.

Comme il s'agit moins de faire fortune que de passer des vacances agréables, les recettes n'ont qu'une importance relative: ce sont les esprits qui s'enrichissent au gré des rencontres et des conversations. Le théâtre d'été est un théâtre où le spectacle se joue autant dans la rue et les cafés que sur la scène, autant le jour que le soir. C'est une magnifique aventure pour les comédiens, un lieu de rencontre pour tous ceux qui se disent artistes, un dépaysement pour le public avide de s'éloigner de la grande ville, ne serait-ce qu'un soir.

Dans notre province, si nous n'avons pas encore de Stratford, nous pouvons nous vanter de posséder des théâtres d'été dans plusieurs régions. Celui de Gaspé, par exemple, qui fait partie du Centre d'art, est très prospère. A l'Ancienne-Lorette, à Québec, le théâtre La Fenière réunit une cinquantaine d'artistes. En plein coeur de Montréal, le Mountain Playhouse offre son coin de verdure, sur la montagne, aux citadins en quête d'un peu de fraîcheur. Et pour ceux qui ont des voitures, les théâtres d'été de Ste-Adèle, d'Eastman ou de Brae Manor, intermittents comme la belle température, sont prétexte à des balades agréables à travers la province. L'art et la nature, comme on voit, se concilient dans les théâtres d'été.



Bagages à peine dépliés, les comédiens se mettent au travail. Certains répètent leur rôle, d'autres préparent des jeux de scène, pendant qu'un dernier dessine l'affiche.



Dans la coulisse, un acteur s'apprête à entrer en scène pendant qu'un autre vérifie l'éclairage.



La bohème de la ville se donne rendez-vous à la campagne pour l'été.

Grâce aux théâtres d'été, la bohème des villes trouve refuge à la campagne pour la belle saison



Le rideau fermé, les nombreux amis félicitent les comédiens.



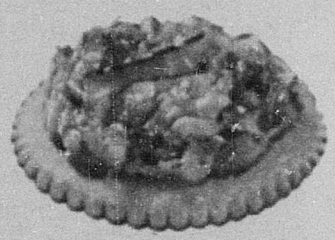


Sous les vifs applaudissements du public, l'héroïne vient saluer devant le rideau, pendant que dans la coulisse un technicien s'apprête à fermer les lumières.



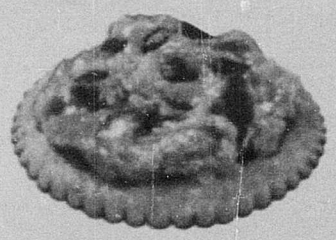
Avec les Ritz, les mets les plus simples sont de la fête





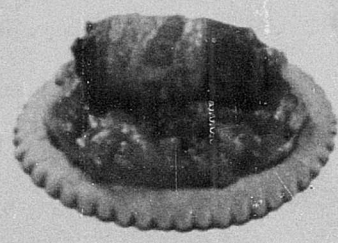
RITZ ORANGE-ARACHIDES

Mélanger du beurre d'arachides, des raisins secs hachés et du jus d'orange ou de la marmalade. En napper des Ritz croustillants et riches. Simple et *délicieux!*



RITZ AUX ARACHIDES

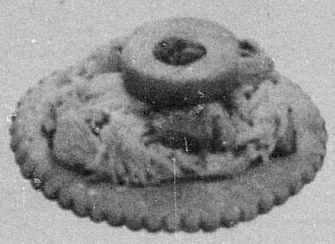
Mélanger du beurre d'arachides contenant des arachides broyées, du bacon croustillant haché, de la pomme crue hachée et un peu de crème ou de beurre ramolli. En napper des Ritz.



RITZ BACON-ARACHIDES

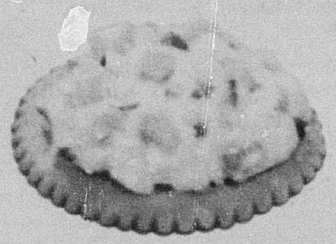
Mélanger du beurre d'arachides à une quantité égale de sauce chili; étendre sur des Ritz. Garnir de bacon croustillant. (Peut également se griller, si désiré.)





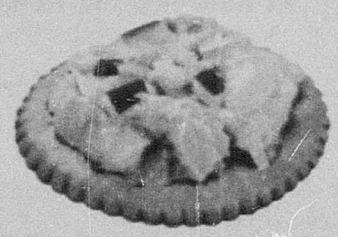
RITZ ET POULET AU CARI

Mélanger une boîte de poulet désossé avec de la mayonnaise, de la poudre de cari, du piment vert haché. Garnir des Ritz croustillants.



RITZ ET OEUFS AUX FINES HERBES

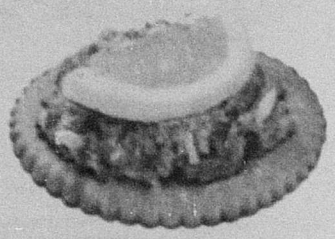
Mélanger des oeufs durs hachés, de la ciboulette coupée fin, des fragments de bacon croustillant et de la mayonnaise. Etendre sur des Ritz, les biscuits préférés au Canada.



DINDE EN SALADE SUR RITZ

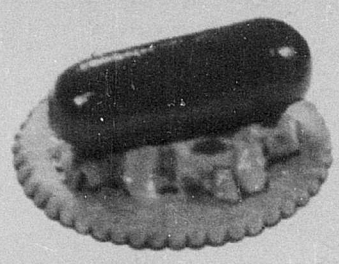
Ouvrir une boîte de dinde désossée. Mélanger avec de la pomme et du céleri hachés fin, assaisonner de mayonnaise. Servir sur des Ritz croustillants et riches!





BOEUF SALÉ SUR RITZ

Hacher du boeuf salé en boîte et mélanger avec des oeufs durs, des achards à la moutarde et de la mayonnaise. Etendre sur de délicieux Ritz croustillants.



RITZ CHIPOLATAS

Napper les Ritz de mayonnaise assaisonnée d'olives farcies hachées et de moutarde préparée. Garnir d'une saucisse à cocktail.





Thérèse Boivin

L'art d'être belle

LA MAJORITÉ des hommes mariés se plaignent, avec amertume ou indulgence, de ce que les toilettes de leur femme grèvent leur budget. C'est pour eux un point aussi important, semble-t-il, que la perte de leur liberté chérie.

Les célibataires endurcis, pour leur part, se félicitent de pouvoir admirer la beauté des femmes élégantes sans assumer les frais de leurs parures. Tous prennent pour acquit que le souci d'élégance, chez la femme, dépend uniquement de son désir de plaire à l'homme, son petit dieu. Quelle farce!

Une discussion s'amorce-t-elle sur la mode? Les hommes nous servent leur vieille rengaine: "Votre beauté nous coûte bien cher." Il nous est aisé de clore la discussion avec un cliché si usé que nous y croyons nous-mêmes: "Mais c'est pour le plaisir de vos yeux, messieurs."

Des amis sont venus nous cueillir chez nous, mon mari et moi, pour nous accompagner à une réception, dite "six à huit", genre "cinq à sept", bref, le cocktail, qui a ses heures définies mais se prolonge souvent jusqu'à minuit. Madame attendait dans la voiture. "Ta femme a-t-elle mis un chapeau? me suis-je surprise à demander au mari. Non, elle avait préféré afficher sa brillante toison blonde. J'ai retiré mon bibi et me suis mise à réfléchir, tout en essayant en vain de discipliner ma crinière:

"Suis-je en train de devenir conformiste, moi qui me flatte du contraire? Je serais tout à fait dans le ton si je coiffais un chapeau à l'heure du cocktail. Mais si toutes les autres femmes allaient s'en dispenser? Je serais remarquée. Et puis, après? Les hommes n'aiment généralement pas les chapeaux, mais ils ne connaissent rien à la mode. Donc, je me dispense de coiffure, non pour plaire aux hommes en général et à mon mari en particulier, mais dans l'intention de répondre aux critères des autres femmes."

Je m'en voulais. A l'instar de mes semblables, je désire être femme sans ressembler aux autres femmes. Comme si la chose était possible! Au moins, j'en tirais une conclusion (et un sujet de chronique): les femmes s'habillent pour se conformer à leurs goûts mutuels, dans la mesure qui leur permettra de se concurrencer entre elles, parfois auprès des hommes et plus souvent pour leur prestige personnel.

Oui, une femme songe d'abord à sa toilette en fonction des autres femmes. Ses voisines vont-elles aux provisions hebdomadaires en pantalon corsaire? Elle endossera l'uniforme . . . si sa taille le lui permet.

C'est à l'occasion de thés, de "showers" et de déjeuners-mode que je rencontre mes amies à leur plus chic, donc à des réunions féminines.

En l'absence d'hommes, on ne peut s'empêcher d'examiner avec minutie la toilette de ses congénères. L'attention que nous devons porter — avec plaisir, va sans dire — aux hommes, lors de réunions mixtes, nous distrait un peu de nos observations.

Entre deux sourires, deux phrases de la conversation la plus animée avec un admirateur, toute femme trouve le moyen de suivre des yeux une silhouette féminine particulièrement élégante ou fagotée.

Il faut, pour avoir l'approbation des autres femmes en la matière, répondre à des normes précises. C'est surtout une question d'âge. Dans l'adolescence, le strict conformisme est de rigueur. Est considérée "mémère" toute jeune personne affublée de vêtements autres que le short "Bermuda", avec chemisier ou chandail et bas golf.

Quand elle a commencé à travailler hors du foyer, la jeune fille moderne doit se distinguer par la variété de ses toilettes. Mariée, la jeune femme n'a plus le droit de passer pour une jeune fille. Comme elle n'a pas le désir de s'habiller en matrone avant l'âge, force lui est de limiter sa garderobe à quelques articles de style simple, ce à quoi, du reste, l'obligent fréquemment les restrictions du budget d'un jeune ménage. Dans la trentaine, toutes les fantaisies lui sont permises, à condition de ne pas chercher à paraître avoir vingt-cinq ans. La quarantaine s'amène avec ses problèmes d'embonpoint; on ne vous approuve plus qu'en coupe classique à jupe droite.

COMME la femme ne vieillit pas, en théorie, de quarante à cinquante ans, elle peut s'acheminer tranquillement vers la soixantaine et ses vieux jours, toujours à la condition de ne pas se rajeunir de plus de dix ans. On aime bien qu'elle n'ait alors plus d'âge et que, lorsque devenue bonne vieille, elle fasse même "jeune".

Le jugement des femmes, en matière d'élégance, ne s'inspire pas uniquement de petites mesquineries.

"Tiens, elle porte la même robe qu'au mariage de Robert, mais elle est si économe . . .

"Il n'est pas difficile d'être chic avec l'argent de son mari, mais elle a si bon goût . . .

"Elle confectionne ses robes elle-même, mais on dirait que c'est du tout-fait . . .

"Ses chapeaux sont toujours extravagants, mais elle est originale dans tout . . .

"Elle s'habille aussi jeune que ses filles, mais ces demoiselles ont l'air vieux avant leur temps . . .

"Elle imite B.B. et M.M. mais elle n'est pas scandalisante, pauvre elle, avec sa taille de petit garçon . . . "

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'acquérir 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'acquérir 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 exposerez 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.

TUE VITE LES INSECTES!



BUG BOMB

Pour une rapide vaporisation tous usages dans et autour de la maison, faites usage de Bug Bomb Bridgeport. Il tue mouches, maringouins et autres insectes rapidement. Et, Bug Bomb vous donne une protection de longue durée contre les insectes volants et rampants.

Bridgeport

Les insectes ne peuvent échapper à Bridgeport!

Si l'indigestion trouble votre sommeil après une veillée

Fumer, boire ou manger trop copieusement peuvent être cause d'hyperacidité, 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. Prenez des Tums *à toute heure et en tout lieu*—pas besoin d'eau.



pour l'estomac

Achetez le paquet économique de 3 rouleaux.

MAUX DE TÊTE?



PRENEZ NERVINE

en vente partout

Si rafraîchissant!

