

LE DROIT
OTTAWA

Perspectives

Vol. 8, No 9

26 février 1986



MA GASPÉSIE, EN HIVER ET EN ÉTÉ voir page 6

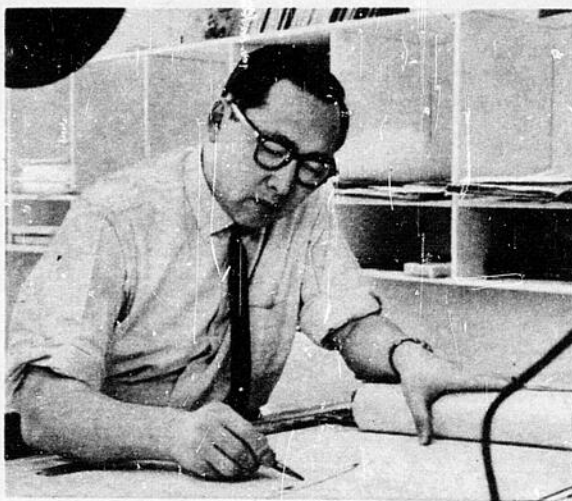
LE MONDE VERTIGINEUX DE KYO IZUMI



A PREMIÈRE VUE, l'asile psychiatrique de Yorkton, en Saskatchewan, ne présente aucun trait révolutionnaire. Comme dans tous les centres modernes, des pavillons ne recevant pas plus de trente malades ont remplacé l'antique "prison". Pas de barreaux aux fenêtres, pas de fenêtres percées presque à hauteur du plafond, pas de dortoirs communs où la vue d'un malade en crise bouleverse les autres. Chaque patient a sa chambre.

C'est l'aménagement intérieur qui révolutionne toutes les données de l'architecture traditionnelle. Un homme normal se sentirait peut-être mal à l'aise dans les murs de l'asile de Yorkton; le schizophrène, lui, y trouve sa sécurité. En deux mots, à Yorkton, l'architecture autant que la science psychiatrique vient au secours du malade mental.

La science a dressé une longue liste des illusions sensorielles — et particulièrement d'optique — qui frappent les schizophrènes. Mais comment, à partir



L'architecte Kyo Izumi, dont les expériences audacieuses ont conduit à la construction de Yorkton.

d'une description purement verbale, dresser les plans d'un hôpital qui leur convienne parfaitement? L'architecte canadien Kyo Izumi s'intéressait depuis 1948 à la construction d'hôpitaux et était en relation avec de nombreux psychiatres, dont le Dr Humphrey Osmond, qui est à l'origine du centre de Yorkton. Izumi comprit un jour qu'il n'y avait qu'une façon de vraiment saisir le monde du schizophrène: y pénétrer. Il eut donc recours à une drogue qui provoque artificiellement la schizophrénie: l'acide lysergique diéthylamide, mieux connu sous le sigle de L.S.D.

C'est ainsi qu'un soir de l'été 1957, dans le vovoir de sa demeure de Regina, un monde étrange et terrifiant l'envahit peu à peu. Ce n'était plus sa femme, Amy, qu'il voyait à ses côtés, mais un éventail d'images, déformées et aux couleurs exagérément vives. La fenêtre flottait dans les airs; sa main s'enflait de façon grotesque. Il se leva pour traverser la

Pour construire l'asile psychiatrique de Yorkton, il a plongé dans l'univers de la schizophrénie



pièce: plancher, murs et plafond gondolaient; il avait l'impression de nager dans un aquarium.

Il répéta plusieurs fois l'expérience et nota ses observations. Sous l'effet de la drogue, par exemple, il peut lire sans lunettes, ce qui lui est normalement impossible. Pour ce qui est de l'ouïe, les sons lui paraissent amplifiés. La musique provenant d'un appareil stéréophonique le surprend par sa lenteur; aucun changement dans le timbre ou la tonalité, mais chaque note semble ne plus vouloir s'éteindre.

Côté sensations tactiles, la fourrure n'est pas douce mais rude au toucher. Il trouve une tiédeur fraîche à la soie et une tiédeur chaude à la laine écruée... De même pour l'éclairage: une lumière blanche lui procure une impression de fraîcheur; un éclairage indirect et tamisé le plonge dans la chaleur.

"La découverte la plus importante que j'ai faite, dit Izumi, c'est que la réalité a deux visages. L'être normal, qui raisonne, peut faire le partage entre le

réel et l'irréel, au-delà, parfois, du témoignage des sens. Pour le schizophrène, seul compte ce dernier. Il est prisonnier de ses phantasmes.

"Sous l'effet de la drogue, je regardais, par exemple, un homme à table et il me semblait qu'il prenait une éternité à porter sa tasse à ses lèvres. Un autre mangeait et il m'apparaissait qu'il mastiquait sans arrêt la même bouchée et qu'il ne viendrait jamais à bout de l'avaler.

"Tel détail qui ne troublerait pas un homme normal suffisait à me bouleverser. Par exemple, la hauteur des lits. De mon lit, le plancher de terrazzo m'apparaissait comme un abîme sans fond et je me cramponnais de peur à mes couvertures."

C'est de ces observations vertigineuses qu'est né l'asile de Yorkton.

A Yorkton, contrairement à ce qui se fait ailleurs, on ne réduit pas au minimum le nombre de meubles dans les chambres. La présence des meubles rassure

le malade: s'ils sont là, et nombreux, c'est qu'un plancher solide les supporte.

Quant aux vêtements, on ne les range pas dans une garde-robe faisant corps avec le mur mais dans une armoire mobile. Le schizophrène en train de décrocher un vêtement dans une garde-robe pratiquée dans le mur sera en effet troublé par un bruit venant d'une chambre voisine et pourra se sentir menacé.

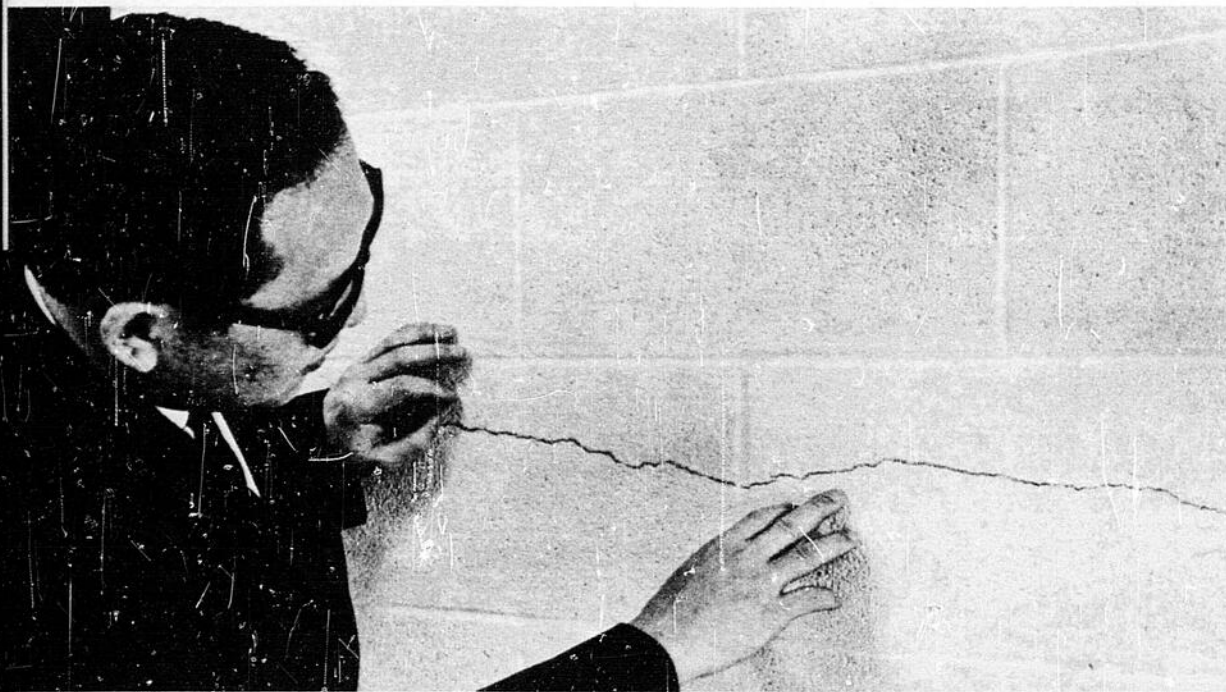
Izumi a également vu à ce que chaque pièce commune — salle à manger, salons de lecture ou de jeux — renferme un grand nombre de chaises. Le schizophrène est jaloux de son intimité et ne prendra jamais place sur un divan dont une partie est déjà occupée.

"Tout homme, dit Izumi — et le schizophrène plus que tout autre —, se sent mal à l'aise dans un espace dégarni. Il lui semble être exposé à tous les regards, comme sur une scène, et surtout si on lui offre un siège le long d'un mur blanc. On dispose donc les

Suite à la page suivante

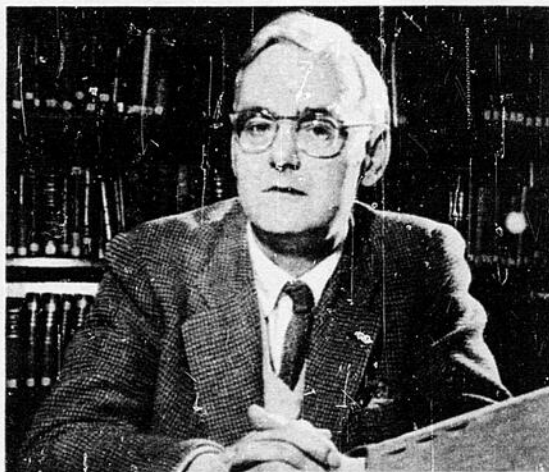
KYO IZUMI

Suite de la page précédente



"Une simple fissure dans le mur me terrifia: je craignais qu'il n'en sortît quelque créature monstrueuse."

Le psychiatre Humphrey Osmond, qui a travaillé de concert avec Kyo Izumi à la construction de Yorkton.



Les garde-robes dans les murs effraient les schizophrènes. A Yorkton, elles sont mobiles.

Assis sur un lit bas, Kyo Izumi peut toucher le plancher. Un malade se sent ainsi en plus grande sécurité.



meubles de façon à ce que le patient n'ait pas l'impression d'être un point de mire. Tout en se trouvant avec d'autres, il doit pouvoir trouver un certain isolement.

"Je sais aussi quel choc peut subir un schizophrène qui, ouvrant une porte, se trouve face à face avec quelqu'un. Ce peut être un ami de longue date: il ne le reconnaîtra pas. Et il aura l'impression qu'on le regarde fixement, et ce regard lui semblera peser sur lui interminablement. Il voudra fuir, mais ne saura comment se dérober."

Dans les salles communes, Izumi a fait percer des issues à l'extrémité des murs seulement et se faisant face. Ce peut être des arches, normalement dépourvues de portes et offrant passage direct de la pièce à une autre ou à un couloir; ou encore des portes, mais laissées toujours ouvertes. Un patient peut ainsi traverser la salle en longeant un mur et atteindre la porte sans avoir eu à faire face à personne.

Il est une expérience que, sous l'effet du L.S.D., Izumi a trouvée particulièrement troublante: longer de longs corridors.

"L'émail des murs, dit-il, semblait produire toutes sortes de réflexions qui gênaient ma vision; et le corridor n'avait ni commencement ni fin. Je voulus me rendre à la salle de toilette, mais elle me sembla si loin que je fus pris de découragement. Une fissure dans le mur me terrifia: je craignais qu'il n'en sortît quelque créature monstrueuse. Les dalles du plancher me parurent autant de marches d'escalier à gravir. Je levais la jambe, qui me semblait se déplacer avec une lenteur infinie. Je me sentais flotter dans l'air, vers une issue qui reculait sans cesse."

A Yorkton, l'émail a été remplacé par une peinture mate. On a supprimé ou raccourci les corridors. Ceux qui subsistent se terminent tous par des portes de verre ouvrant sur des jardins. Le verre offre l'avantage de bien définir les espaces. Le patient sait que, d'un côté de la porte se trouve l'hôpital; de l'autre, le monde extérieur. Pas de confusion possible.

Izumi n'est toutefois pas satisfait des carreaux de vinyl du plancher, qui réfléchissent trop fortement la lumière. Il avait demandé des tapis mais n'a pu les obtenir, vu les limites fixées par le ministère au budget de construction.

Constitué de cinq pavillons, l'asile de Yorkton n'est pas isolé mais construit en pleine ville. Et déjà sa conception architecturale fait école.

"Nos hôpitaux psychiatriques, dit Izumi, sont de véritables prisons. Du seul point de vue de leur architecture, non seulement ils ne contribuent pas à soulager les malades mais ils aggravent leur cas."

Seul le temps dira si l'expérience architecturale de Yorkton est vraiment capitale en psychiatrie. Mais déjà l'on peut affirmer qu'elle est profitable aux malades, le cadre ayant en soi un effet thérapeutique. Et n'oublions pas que c'est en pénétrant, comme par effraction, dans l'univers déboussolé du schizophrène qu'Izumi a pu imaginer et construire un lieu qui rende cet univers supportable — jusqu'à la guérison. Grâce au L.S.D., Izumi sait maintenant ce que c'est que de crier au secours. ◀



De l'union de deux fruits frais, une toute nouvelle saveur nous est née!

TANG À L'ORANGE-PAMPLEMOUSSE

Une saveur naturelle en un instant.

Voilà l'affriolant poupon de l'illustre famille Tang: à l'orange, au pamplemousse et à l'ananas-pamplemousse.



ON NAÎT ET ON MEURT GASPÉSIEN



Raymond Tremblay (à gauche) et Rexford Stevens causent de leur Gaspésie natale dans une rue

par Jacques Coulon

C'est par centaines
que, chaque année,
ils quittent
la Gaspésie
pour "émigrer"
dans les villes.
Y sont-ils heureux?

"TU VIENS d'où, toi?" lance le plus gros.

— Chandler!

— Alors, tu dois connaître Alphonse Couture, mon cousin?

L'autre, un petit homme sec aux cheveux drus, enchaîne aussitôt:

— Si je connais Alphonse? pense donc, j'ai travaillé trois ans avec lui! Un gars qui se mêle de ses affaires, Alphonse, et avec ça le coeur gros comme la main.

Quand deux Gaspésiens de Montréal se rencontrent, de quoi croyez-vous qu'ils parlent sinon du pays, de cette partie d'eux-mêmes qu'ils ont laissée là-bas? C'est une façon de renouer avec les jours heureux, mais aussi de tromper la tristesse et les soucis. Car les Gaspésiens qui arrivent dans la métropole subissent souvent bien des tracasseries:

solitude, chômage, adaptation au rythme de vie d'une grande ville, absence du cadre où ils ont toujours vécu et bien d'autres choses encore. Paradoxalement, ils sont plus désemparés que bien des immigrants venant d'Europe ou d'ailleurs.

Les sociologues hausseraient les épaules devant les "difficultés" d'adaptation du Gaspésien arrivant à la ville. "Bah, disent-ils, c'est le problème de tout rural qui essaie de s'intégrer à la société urbaine et industrielle." Et de noter aussitôt que Montréal est infiniment moins dure à cet égard que de très grandes agglomérations comme New York, Londres, Chicago ou Paris.

"A Montréal, dit un sociologue, la véritable classe urbaine, citadine de naissance et de tradition, est très peu nombreuse. Depuis plusieurs années, la métropole est devenue une mosaïque de



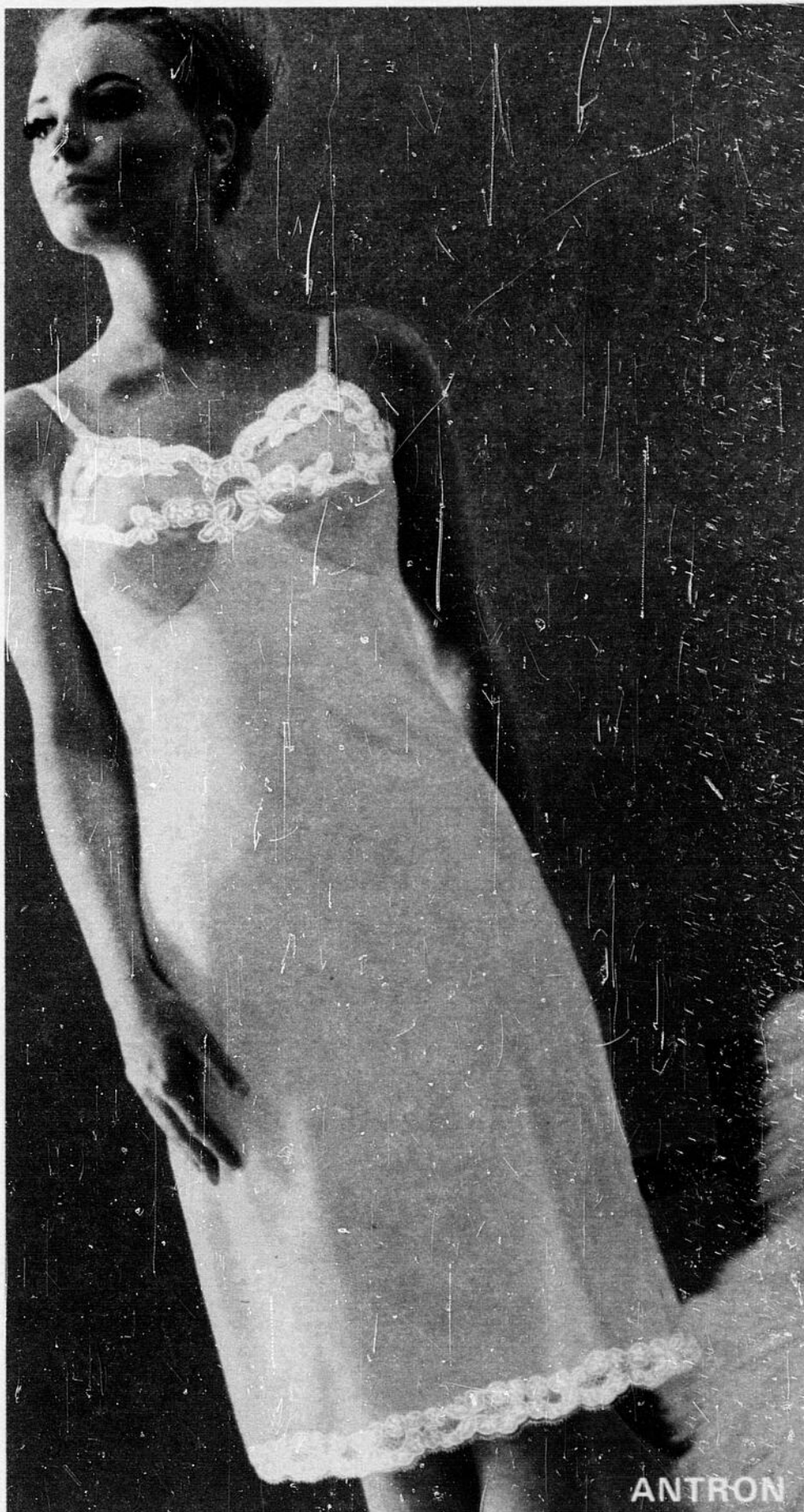
Photo Paul Gélinas

achalandée de la métropole où ils sont étudiants.

grands villages où une foule de gens conservent des manières de vivre propres aux campagnes, aux villages et aux petites villes."

C'est peut-être vrai. Mais c'est aussi voir le problème de l'extérieur, comme on dit. Parce qu'il faut être dans la peau du Gaspésien tout entier imprégné de son microcosme marin — et avant lui ses parents et grands-parents — pour comprendre ses craintes, ses méfiances, ses réactions de repli sur soi lorsqu'il se retrouve du jour au lendemain les deux pieds posés sur le béton du boulevard Dorchester. Un Gaspésien de Grand-Vallée, établi à Montréal depuis 14 ans, se plaint encore: "Que voulez-vous, nous sommes seuls ici — sa famille et lui — à part quelques amis gaspésiens eux aussi. Nous habitons un "bloc" de l'est de la ville. Nos voisins sont des Allemands, d'au-

Suite à la page suivante



ANTRON



un nom qui mérite votre confiance

Une merveilleuse élégance...

voilà ce qu'offre une création Kayser en "Antron"! L'éclat opalin, la riche opacité, le fini doux et soyeux de cette ravissante combinaison Satilene... ce sont les qualités de "Antron", le nouveau et luxueux nylon de Du Pont.

Choix de rose coquille, blanc, naturel, pêche ou jaune pâquerette. Modèle agrémenté de chiffon et de fine dentelle importée. \$9.00 environ.

Lingerie

KAYSER LINGERIE "JEUNE"



bas Supp-Hose

bas

gants et écharpes

Produits de qualité de Kayser-Roth of Canada — tous faits exclusivement de Nylon Du Pont



décisions, décisions, décisions



Vous ne pouvez vous décider? N'ayez crainte. Une visite chez Vanleigh et votre décision sera plus facile... facile pour votre budget aussi. Votre décorateur, marchand ou architecte sera heureux de vous faciliter cette visite.

Nos meubles ne sont pas dispendieux
c'est un air qu'ils se donnent.

Vanleigh

salle d'exposition de meuble

Montréal: 5330 Royalmount Avenue

New York: 323 East 44th Street

Washington: 4900 Hampden Lane, Bethesda, Md

Terrain de stationnement gratuit

MEUBLES · TAPIS · IMPORTATIONS EUROPÉENNES

ON MEURT GASPÉSIEN

Suite de la page précédente

tres Canadiens français, des Italiens. Le *melting pot* quoi!"

Voilà ce qui surprend un peu: cette impossibilité ou plutôt cette apparente indifférence à participer à la vie d'une grande ville, de s'y faire des amis, des relations en dehors du cercle étroit des autres Gaspésiens qu'on peut rencontrer ici et là. "Il y en a qui ne peuvent vraiment pas s'habituer, me dira quelqu'un, et qui s'en retournent chez eux."

Mais, bien sûr, il y a des exceptions. Elles sont nombreuses surtout chez les jeunes femmes, les étudiants, les professionnels qui sont heureux ici et qui n'ont pas le moindre goût de s'en retourner. Ce sont surtout les hommes qui ont la nostalgie tenace, lancinante, et rêvent au terroir natal. Enfin, il y a ceux qui perçoivent brillamment les couleurs de la Gaspésie: Jean-Louis Lévesque, René Lévesque, Gérard D. Lévesque et bien d'autres. Ce sont les paladins de la péninsule. Ceux qui ont réussi avec éclat, mais pas "chez eux" au sens très restrictif, un peu mesquin du mot. Le Gaspésien ordinaire en parle, avec fierté semble-t-il, mais au fond il doit les tenir un peu pour des "émigrés", des hommes pour qui la Gaspésie ne signifie plus grand-chose.

Ce qui surprend plus encore, c'est que parmi les quelque 30 ou 40 personnes rencontrées, toutes membres de "Association des Gaspésiens de Montréal", la grande majorité parlent volontiers de leur adaptation difficile, mais aucune des facilités de tout ordre d'une grande ville, rassemblées là à portée de la main, ni de ses efforts à se mêler aux autres, à s'intéresser à eux. "A Montréal, on vient pour gagner sa vie, dit un homme encore jeune, qui ajoute: en ville, le Gaspésien vit pas..." Passons. Et M. Gérard Python, optométriste de Chomedey, parle lui aussi de l'ennui du pays natal. "A l'époque des Fêtes, des vacances, des longues "fins de semaine", vous ne trouverez pas beaucoup de Gaspésiens en ville."

Qu'est-ce donc qui tourmente le Gaspésien en ville? Que lui manque-t-il? Que regrette-t-il? Son attitude distante, à l'égard de la ville, n'est-elle pas une façon d'affirmer, fièrement, que celle-ci ne l'a pas encore accaparé? Probablement.

Les doléances, les critiques varient de l'un à l'autre, mais, d'une façon générale, on regrette la structure d'une petite communauté rurale, sans exigences comme sans soucis, où chacun connaît le voisin, et parfois ses parents avant lui, où personne ne se distingue du groupe assez homogène au point de vue éducation, goûts personnels, manière de vivre, de penser. Au fond, on en veut moins à la ville qu'au mode de vie "moderne", trépidante, qu'elle impose: monotonie du travail quotidien, rapidité des transports, de la journée de travail, des rapports entre individus, anonymat de l'homme qui se définit surtout par ce qu'il fait et par son salaire, âpreté de la concurrence, de la "compétition" dans les affaires, sur le marché du travail. Et puis le Gaspésien est très individualiste et il n'aime pas tellement qu'on lui dise ce qu'il doit faire, qu'on le dirige.

Et il y a les craintes, les appréhensions, réelles, surtout chez les jeunes femmes, les jeunes filles. Pour certaines, le contact avec la ville ne va pas sans une certaine panique, surtout si elles se retrou-

vent ici complètement seules. Cela fait partie du vieux mythe de la ville avilissante, dévoreuse d'âmes et de pureté... D'autres, après quelques rebuffades ou expériences malheureuses, ont le sentiment qu'on les écarte et se sentent terriblement isolés. Un jeune père de famille qui est ici depuis deux ans et "compte bien retourner", s'explique: "Un jour, un employeur me dit: Vous n'êtes pas Gaspésien. Les Gaspésiens, ça regarde par en dessous et ça se bat en m..." Et un entrepreneur en construction dit à un brave menuisier de Chandler: "Des Gaspésiens? j'en prends pas. Quand on en engage un, y en a neuf qui se fauillent derrière."

Enfin, beaucoup de Gaspésiens, à l'exception peut-être de ceux qui sont ici depuis 20 ou 30 ans, regardent plus vers la Gaspésie que vers la ville, et on les comprend bien. Et la présence de la Gaspésie est d'autant plus envahissante, obsédante, qu'ils la voient de loin, avec les yeux du cœur, cette sorte de prisme déformant



Cyrille Vallerand, garagiste (ci-dessus), accorde toujours un escompte à ses "compatriotes". Odette et Noëlla Cloutier (ci-dessous) travaillent à Montréal.



qui a la propriété de transformer, de magnifier à distance... Le Gaspésien qui rêve n'est ni un sociologue ni un économiste: il voit la péninsule sans ses inconvénients ni ses contradictions. L'un prétend: "Le Gaspésien a bon cœur, est charitable et généreux", tandis qu'un autre déclare: "Ce qui nuit le plus, en Gaspésie, c'est l'individualisme, le manque de collaboration!" Sans doute ont-ils raison tous les deux. Mais quand une jeune fille déclare le plus candidement du monde que "la vie en ville crée des problèmes qui n'existent pas là-bas", on peut bien lui répondre que la vie "là-bas" comporte sûrement des problèmes qui n'existent pas en ville... Marie Parisé, charmante jeune femme originaire de Gascon, songe elle aussi au "pays natal", à la mer, à la forêt. Sentimentale, elle dit très joliment: "En ville, le Gaspésien recherche une mélodie perdue."

D'autres, enfin, déplorent en plus du paysage, de la quiétude gaspésienne, l'absence de valeurs humaines traditionnelles qui ont encore leur signification dans les communautés rurales. "La parole donnée, le nom d'une famille, d'un

Suite page 10

LISTERINE À ACTION ANTISEPTIQUE AGIT INSTANTANÉMENT ET
VOUS DONNE BONNE BOUCHE... LONGTEMPS

- Listerine est l'un des plus efficaces rince-bouche que l'on puisse trouver.
- Listerine donne une haleine fraîche instantanément.
- Listerine tue les microbes de la bouche et de la gorge au premier contact.
- Listerine est, pour la famille, une des meilleures protections contre les symptômes déplaisants de rhumes et de maux de gorge.
- Et le coupon ci-joint vaut 7¢ contre l'achat d'une bouteille de n'importe quel format d'antiseptique Listerine (22 oz, 14 oz ou 7 oz).

Comment un coupon peut-il vous apporter
joie, confiance, fierté, satisfaction...

un sentiment de bien-être; vous
aider à penser à vous-même,
à votre famille, à ceux qui vous
entourent, et vous procurer
le plaisir d'économiser...

Comment un simple coupon
peut-il faire tout cela?

Très simple.

Retournez-le et
vous verrez!



nouvelle méthode de soulagement des maux de tête causés par la tension!

Aspergum*

L'analogue d'action rapide sous la forme pratique de gomme à mâcher. Au travail, en voyage, à tout instant de nos activités, des conditions de tension peuvent provoquer des maux de tête. En tout temps et en tout lieu, ASPERGUM procure un soulagement rapide de la douleur. Agréable au goût, l'enrobage aromatisé d'ASPERGUM contient de l'acide acétylsalicylique, l'ingrédient reconnu du par le monde entier comme le meilleur agent anti douleur. Il se dissout rapidement et son action commence en moins de 3 secondes. La portion interne peut être mâchée aussi longtemps que désiré. La mastication aide de plus à réduire la tension, la cause première des maux de tête. ASPERGUM — en vente dans toutes les pharmacies. Procurez-vous le format économique de 36 morceaux.

*marque déposée Pharmaco (Canada) Ltd., Pointe Claire, Que.

Favorise la cicatrisation en cas d'irritation causée par les couches

Pourquoi bébé endurerait-il l'irritation pénible causée par les couches? L'onguent Diaparene* calmant et antibactérien le soulagera sans tacher les couches. Utilisez-le pour bébé — la prochaine fois, avant même qu'il pleure!

*Marque déposée



"L'époque des 'estomacs de fer' n'est plus"

... et la tentation de manger est forte.



Une préparation médicinale éprouvée, GASTRONAL est un autre produit des fabricants et distributeurs du Sirop Lambert, Dr J. O. Lambert Ltée.

GASTRONAL
soulage rapidement les malaises de l'indigestion, de la dyspepsie, de la gastrite.

EN VENTE DANS TOUTES LES PHARMACIES

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

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

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

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

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

durant plusieurs mois.

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

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

ON MEURT GASPÉSIEN

Suite de la page 8

homme, le respect de la propriété, ça veut dire quelque chose en Gaspésie, dit Luc Richard, de Grande-Vallée. A la maison, mon père n'a jamais fermé la porte."

L'Association des Gaspésiens de Montréal a été fondée par deux étudiants, Rexford Stevens et Réjean Duguay, qui s'ennuyaient en ville. Ils cherchèrent à grouper quelques Gaspésiens, puis vint l'idée d'un mouvement de loisirs et d'entraide. Ce qui est remarquable, c'est que les membres de l'A.G.M. — qui groupe environ 1,000 personnes — ne se réunissent pas seulement pour défendre leurs intérêts en ville, mais également pour tâcher de voir ce qu'ils peuvent faire pour la Gaspésie et ceux qui y vivent. Ils viennent d'une cinquantaine de villages et de toutes les régions de la péninsule, avec une nette prédominance pour les comtés de Gaspé-Nord et Gaspé-Sud. Marie Parisé, qui tient une



Me François Chapados, de Chandler, est un des membres actifs de l'Association des Gaspésiens de Montréal.

rubrique dans le *Voyageur*, hebdomadaire bilingue de Murdochville, écrit ceci qui pourrait résumer les objectifs de l'association: "C'est pour la Gaspésie entière qu'ils font équipe à la ville, et qu'ils cherchent à la défendre et à améliorer son avenir."

Sur la réalité sociale, économique, la plupart des membres de l'association ne se font guère d'illusions, malgré l'attachement sentimental. Ils savent que le renouveau gaspésien ne se fera qu'avec l'aide de l'Etat, mais aussi avec le concours de la population. Et c'est là que les choses se compliquent. Quand les principaux animateurs de l'A.G.M. discutent de problèmes qu'ils connaissent bien, ils évoquent une situation difficile.

"Un jeune diplômé peut pas faire grand-chose en Gaspésie."

"Cinq p.c. de la jeunesse s'en va chaque année."

"Les jeunes foutent le camp parce que le père veut leur passer sa terre qui n'a jamais rien produit."

"Vas-y donc grouper les fermes, toi, en Gaspésie!"

"J'y crois à l'éducation chez nous, mais c'est une affaire de trente ans."

"Pour parler, en Gaspésie, faut que tu t'en ailles de chez vous et que tu reviennes après avoir appris. Mais là, y a plus moyen de parler parce que les gens disent qu'on est plus au même niveau."

"Quand il s'agit des décisions à prendre, dans différentes organisations, y a pas de Gaspésiens qui gouvernent."

"Nos professionnels, nos professeurs, nos chambres de commerce ne font rien."

"Vous ici, à l'association, c'est un peu

le Comité gaspésien de vigilance. La Gaspésie doit..."

"Actuellement, tranche Me François Chapados, avocat originaire de Chandler, nous ne pouvons pas faire grand-chose. Pas avant que notre mouvement soit plus puissant, qu'il ait un peu d'argent. Chacun essaie d'aider les autres du mieux qu'il peut. Les membres de l'A.G.M. ne sont pas nécessairement ceux qui en ont le plus besoin. Or, il y a pas mal de Gaspésiens dans le besoin à Montréal. Si un Gaspésien cherche du travail et qu'un membre peut l'aider, il le fera. A présent, c'est ça, c'est de l'entraide personnelle et, surtout, un réconfort moral pour beaucoup. Mais nous avons des projets qui sûrement donneront quelque chose."

Des projets, oui. Il est même question de créer un musée gaspésien, à Montréal, si l'on trouve un local. Quatre membres de l'A.G.M. préparent un livre pour faire mieux connaître la Gaspésie aux Québécois en général. Les comités de loisir et de recrutement travaillent d'arrache-pied, et l'on voudrait bien intégrer au mouvement les quelques centaines d'étudiants gaspésiens qui se trouvent à Montréal, et aussi beaucoup plus de professionnels d'origine gaspésienne. Quelques commerçants gaspésiens accordent des ristournes aux "compatriotes" de l'association. D'autres les imiteront probablement. Une idée qui fait son chemin, c'est d'intensifier, à Montréal, la propagande touristique en faveur de la Gaspésie.

Mais ce que plus d'un membre espère, c'est que l'association devienne suffisamment forte pour servir de moyen de pression auprès du gouvernement, des chambres de commerce gaspésiennes et autres organisations locales. Rexford Stevens croit que l'association peut jouer un rôle considérable auprès des gens qui vivent en Gaspésie. Chaque semaine, il reçoit des lettres d'encouragement, de correspondants demandant des renseignements, des conseils. Actuellement, pour se faire connaître de tous les villages gaspésiens, l'A.G.M. ne dispose que d'un seul moyen: la double page des "Gaspésiens de Montréal", publiée dans le *Voyageur* qui tire à quelques milliers d'exemplaires seulement. C'est insuffisant pour éveiller la population locale, d'autant plus que, ne dira-t-on, "le journal est étroitement contrôlé et que certaines opinions trop neuves, trop "révolutionnaires" n'ont aucune chance d'y être accueillies." "On s'est déjà fait dire qu'on était des séparatistes et des communistes, et de ne pas essayer de régler de Montréal des problèmes locaux!"

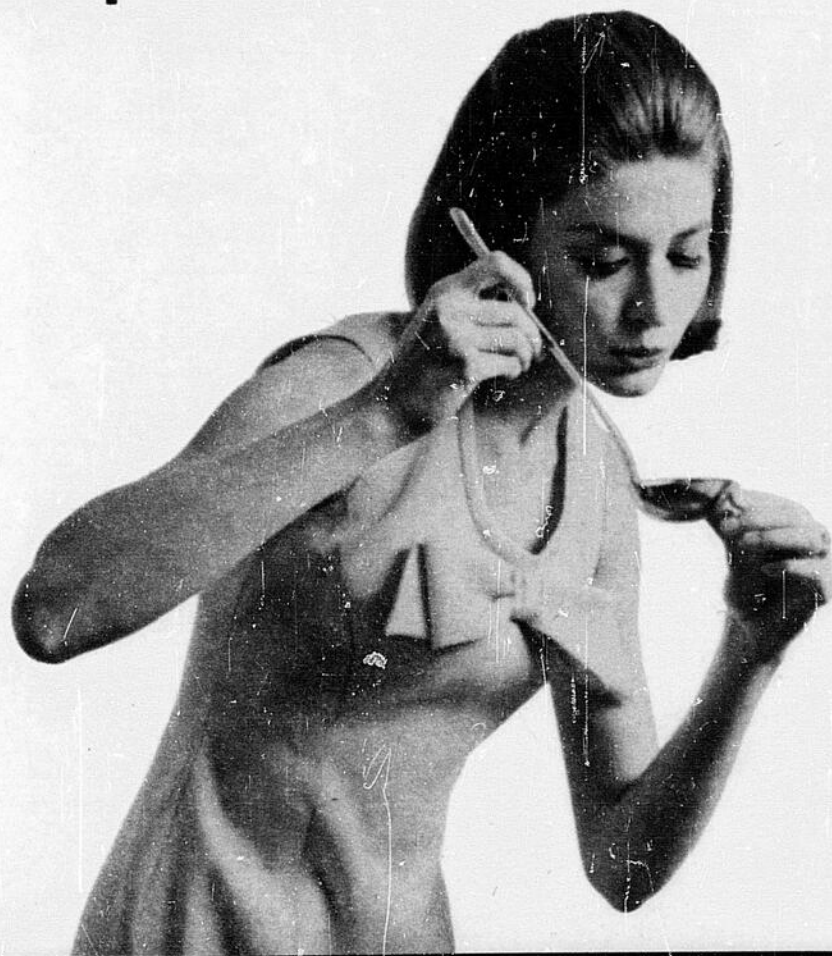
"Oui, dit Raymond Tremblay, étudiant originaire de Matane, ça c'est un autre problème. Il faut y aller doucement, se méfier des manipulateurs, ne pas se mettre à dos une population qui n'a, hélas, que très peu de moyens de reconnaître le vrai du faux. Ici, à Montréal, nous pouvons travailler avec des spécialistes, préparer des études, des projets, pour ensuite les soumettre au gouvernement ou à d'autres organismes. Les rapports du Bureau d'aménagement de l'est du Québec, touchant la Gaspésie, vont sortir. Nous pourrions essayer de les interpréter auprès des gens, d'en pousser l'adoption. Bien sûr, il y a beaucoup à faire..."

"Il est temps, me dit un autre étudiant, que la Gaspésie cesse de vivre d'espoir. Nous ferons notre part pour mettre fin à cette situation." ◀



**Avec un peu d'imagination
et de la purée Shirriff...
le tour est joué!**

**Monotones, les pommes de terre?
Pas la purée Shirriff!**



Pour commencer, nous vous offrons 99.2% de notre ingrédient secret à formule magique... lavé, racé, pelé, bouilli et prêt à utiliser instantanément. Et vous? Vous ajoutez vous-même le petit je-ne-sais-quoi qui fait des flocons de pommes de terre Shirriff des plats comme ceux-ci:

1. Pain de viande—Ajouter une tasse de flocons de pommes de terre Shirriff au pain de viande. La texture en sera plus fine et plus ferme, retiendra mieux les jus de viande.

2. Barquettes de pommes de terre—Servir la purée de pommes de terre Shirriff dans des barquettes de papier d'aluminium, garnie de petits morceaux de bacon, de champignons, de



ciboulettes ou de rondelles d'oignon frit.

3. Tomates farcies—Elles seront plus fermes et moins aqueuses si on les farcit avec de la purée de pommes de terre Shirriff.

4. Pâté au saumon et aux pommes de terre—Faire une "croûte" avec des pommes de terre, remplir en alternant les couches de saumon cuit et de purée de pommes de terre Shirriff.

5. Soupes—On peut faire des veloutés délicieux, des Vichyssoises, par exemple, en 5 minutes, avec les flocons de pommes de terre Shirriff.

LES PRODUITS SALADA



Pour se procurer ces recettes complètes:

Veuillez m'envoyer les recettes complètes des plats énumérés ci-dessus et de bien d'autres provenant des cuisines Salada.

Cuisines Salada,
5430, Chemin Côte de Liesse, Montréal, Québec.

Nom.....

Adresse.....

Ville..... Prov.....

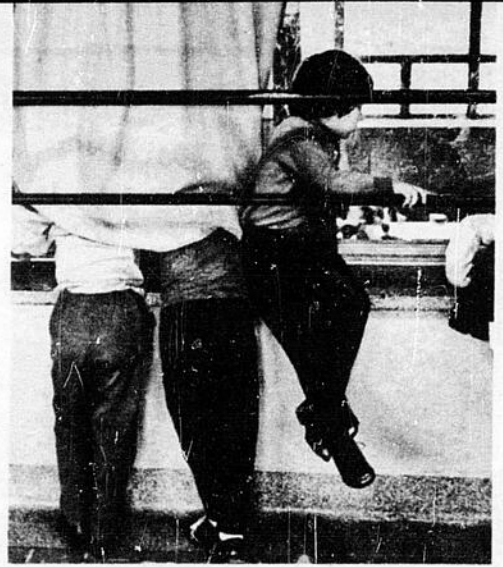


IMP-3R-WM-65AF

Le Jardin des Mioches fait le bonheur des mamans et des enfants

par Denise Courtois

Photos Sam Tata



De la garderie, on observe le réfectoire.



A trois, les casse-tête sont tout aussi compliqués.

DE RETOUR du réfectoire, une soixantaine d'enfants montent à quatre pattes les marches qui mènent à la salle de jeux du Jardin des Mioches, la garderie du Manoir Notre-Dame-de Grâce, à Montréal.

Leur surveillante bénévole leur avait dit d'être silencieux comme des chats et, la prenant au mot, les petits se sont mis à ramper. Ces enfants, si charmants par leur réaction à la discipline, sont âgés de 2 à 5 ans.

Comme toutes les semaines, ils sont venus au Jardin des Mioches, amenés par leurs mamans, heureuses de les voir passer une journée à jouer avec de nombreux petits compagnons, tandis qu'elles-mêmes prennent la clé des champs et s'évadent de la routine des travaux ménagers.

Tous les mercredis, en effet, de 10



Etre obligé de quitter sa mère est pénible.

Suite page 14



Tous les petits se sont réunis autour de la table sur laquelle a été placé un arbre en plastique et la leçon de choses peut commencer.

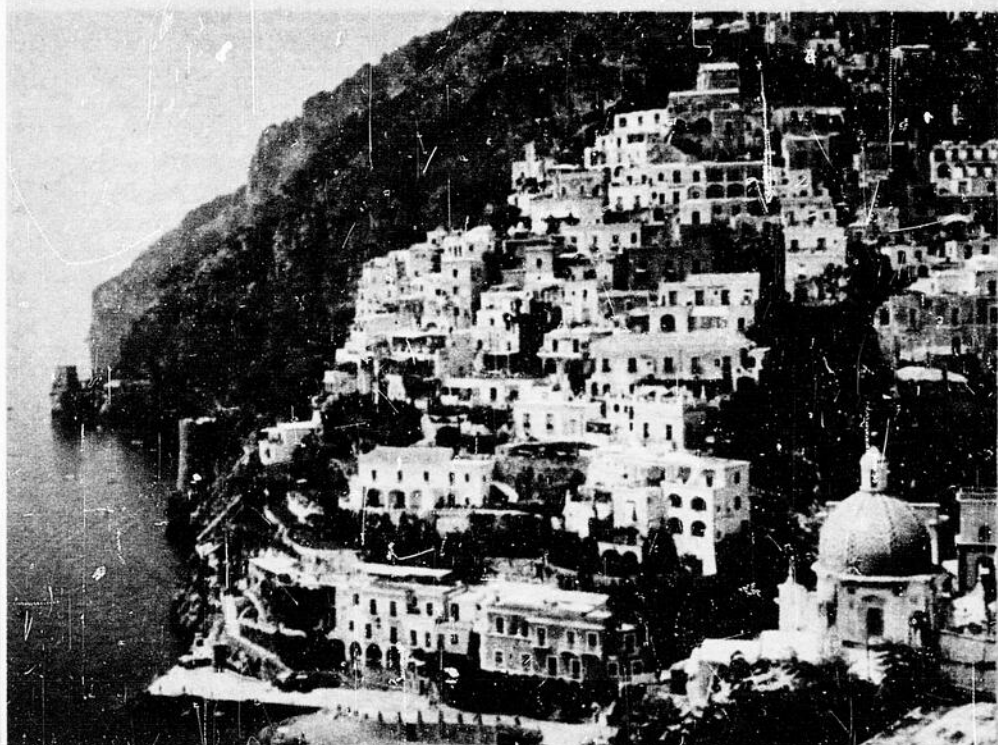


Joyeuse fanfare en Bavière, Allemagne

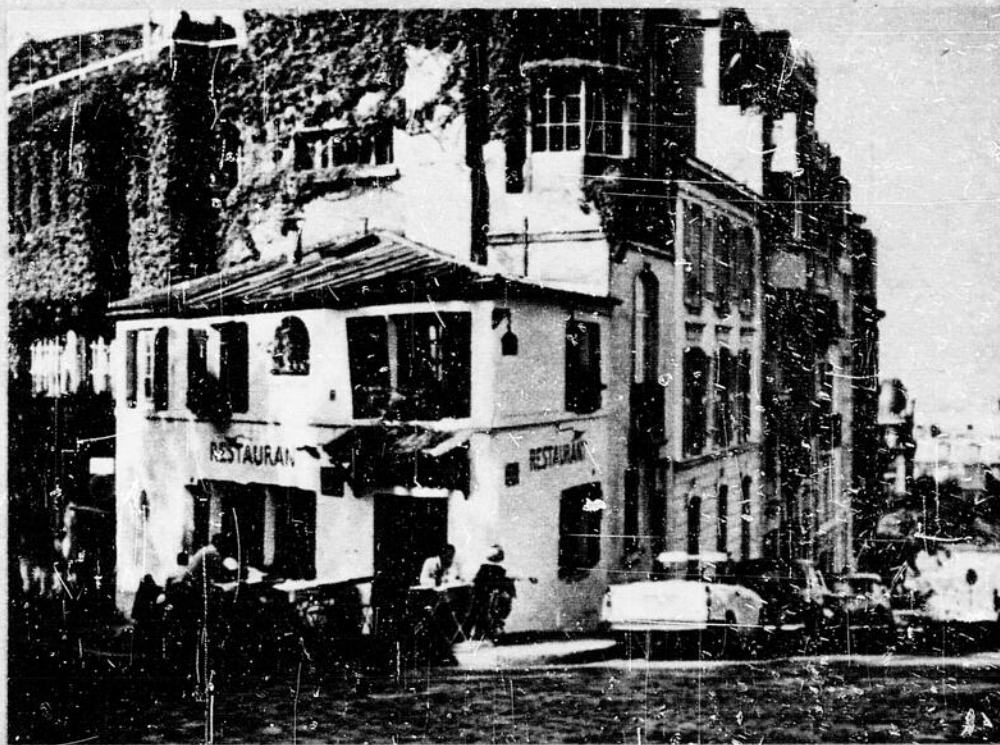


Port typique sur l'île de Crète en Grèce

Venez prendre l'air avec nous



Positano, sur la côte italienne



Terrasses de cafés montmartrois à Paris

aux quatre coins de la belle Europe!

Rien ne peut se comparer à l'Europe. Allez explorer vous-même les coins et recoins du pittoresque village de Positano, en Italie... "siroter l'apéro" à la terrasse d'un café de Montmartre... faire des trouvailles chez les antiquaires de Londres!

Vous n'avez que l'embarras du choix. Quel que soit le jour où vous voulez partir, nous avons un vol qui vous convient. Air Canada relie plus de villes canadiennes à plus de villes européennes que toute autre compagnie aérienne. Nous desservons Paris, Francfort (à compter du 24 avril)*, Zurich, Vienne, Shannon et, avec BOAC, Londres et Glasgow.

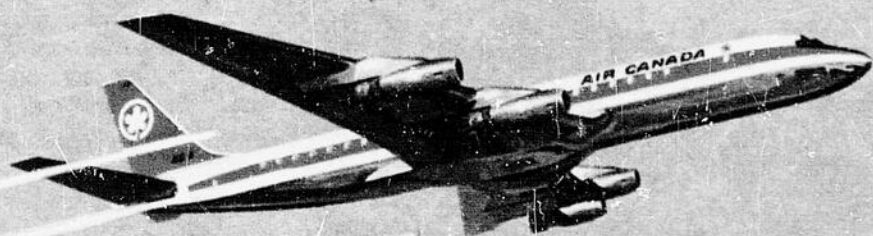
De ces 7 "portes d'entrée", des correspondances aériennes vous permettent d'atteindre rapidement n'importe quel point de l'Europe.

Nouveaux tarifs réduits! À compter du 1er avril vous économiserez grâce aux nouveaux tarifs réduits d'excursion de 14-21 jours en classe économique pour l'Europe continentale. Exemples: Montréal-Paris et retour, seulement \$335; Québec-Rome et retour, \$445. Si vous avez déjà "fait" l'Europe, ces bas prix vous permettront de visiter des pays vraiment différents — et passionnants — tels que la Tchécoslovaquie, la Grèce, la Hongrie ou la Yougoslavie.

Pour vous libérer de tout souci pendant vos vacances en Europe, Air Canada vous propose un vaste choix de tours "tout compris". Demandez notre attrayante pochette qui contient un Guide de l'Europe 1966 et des dépliants sur les voyages individuels et les tours en Europe de l'Est. Puis voyez votre agent de voyages, il connaît l'Europe comme sa poche.

*Düsseldorf jusqu'au 23 avril
Sous réserve d'approbation gouvernementale

AIR CANADA 



Air Canada, C.P. 598, Montréal (3e), P.Q. — J'aimerais prendre l'air avec vous cette année! Envoyez-moi gratis votre pochette sur l'Europe.

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE & PROVINCE _____

MON AGENT DE VOYAGES _____



A vous, elle va bien!

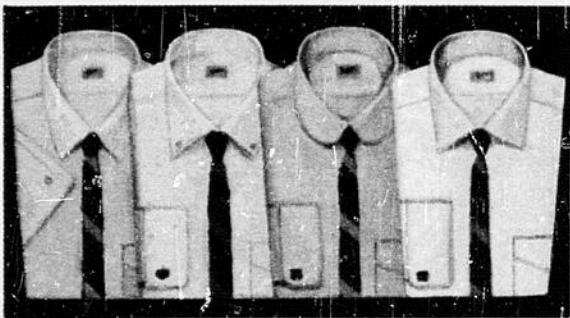
Il en est toujours ainsi: la chemise Regent Street convient à toutes les silhouettes!

La chemise de broadcloth Regent Street, confectionnée par Forsyth, vous va à la perfection. Cela se comprend: Nous avons appris bien des choses depuis 60 ans que nous fabriquons toutes sortes de chemises de qualité.

La Regent Street est taillée dans du broadcloth doux et soyeux, tissé de fils de coton égyptien de haute qualité. De plus, elle est Sanforized, de sorte que si vous achetez une "16-34", elle ne se transformera pas en "15-33". Chaque chemise

Regent Street est soigneusement taillée à la main. Elle présente la coupe régulière ou diminuée et un choix de neuf cols différents. Les coloris: bleu français, sable, gris brume ou blanc. Modèles à manches courtes, \$5.50, à manches longues, \$6.50.

Allez voir sans tarder le marchand Forsyth. La marque Forsyth, que porte chaque chemise Regent Street, vous garantit un article de confection soignée. Pourquoi vous contenter d'une chemise de moindre qualité?



Forsyth

JOHN FORSYTH COMPANY LIMITED, KITCHENER, CANADA.

LE JARDIN DES MIOCHES

Suite de la page 12

heures du matin à 3 h 30 de l'après-midi, les enfants sont confiés aux soins de gardiennes bénévoles — il y a un roulement d'une soixantaine de femmes—qui les font jouer, les surveillent, les font manger et les distraient. Pour pouvoir bénéficier de ce service, il faut être membre du Manoir. Il en coûte dix dollars par année par enfant, ou encore une somme forfaitaire de vingt-cinq dollars donne accès aux parents et aux enfants à toutes les activités du Manoir, qui est avant tout un centre de loisirs.

Cette garderie, placée présentement sous la direction de Mme Margaret Mallette et d'un comité, a été ouverte en janvier 1963 par Mme Annette Archambault et dix de ses amies. Les onze femmes étaient solidement appuyées par la direction du Manoir, qui fit des prodiges pour libérer les locaux nécessaires le mercredi, jour le plus propice pour les mères de famille.

Mme Archambault, qui mène une vie relativement aisée, s'offrait chaque semaine une journée de congé. Elle se rendit compte à quel point ce repos hebdomadaire était important dans sa vie, lui permettant, dans une certaine mesure, d'accepter avec bonne humeur ses six autres journées d'obligations familiales. Elle constata que beaucoup de jeunes femmes autour d'elle, moins bien partagées financièrement, devaient se consacrer à leur foyer et à leurs enfants, jour après jour, sans jamais de répit. Au Manoir, il y avait bien un service de garde d'enfants, deux heures par semaine. L'initiative était heureuse, mais l'hiver il ne valait pas la peine d'habiller de jeunes enfants pour si peu de temps. Après maintes discussions, Mme Archambault et ses amies en arrivèrent à la conclusion qu'il fallait élargir le service existant.

Le projet fut soumis à deux hommes d'affaires de la paroisse. Pères de famille, ils comprirent tout de suite l'heureux aspect de cette initiative et donnèrent spontanément chacun un chèque de \$500. La direction du Manoir arrondit la somme par une contribution de mille cinq cents dollars. Mme Archambault et ses compagnes purent alors acheter des meubles conçus spécialement pour les écoles maternelles, des livres et du matériel pour les jeux. Le Jardin des Mioches et le réfectoire, baptisé la Galette, allaient pouvoir devenir réalité.

Situés dans un parc, les locaux sont idéals: une immense salle très ensoleillée pour la garderie proprement dite, deux vestiaires, une cuisine et un grand réfectoire qui se double d'un gymnase bien aménagé.

Les enfants arrivent vers 10 heures du matin et jouent jusqu'à 11 h 45. Le repas est suivi d'une période de repos. Puis ce sont de nouveau des jeux, et enfin une collation. Les enfants apportent leurs provisions et le lait est pris sur place.

La Galette est également un service

unique en son genre. Tous les mercredis midis, on y accueille plus d'une centaine d'enfants. Ils apportent leurs repas et payent dix sous pour un verre de lait, libérant ainsi une fois par semaine un plus grand nombre de mères de famille.

Cette année, Mme Mallette et son comité ont dû demander cinquante sous par enfant qui est confié au Jardin des Mioches, pour payer le lait et permettre le renouvellement des livres, des crayons et des jeux. Les mères ont accepté d'emblée cette charge modeste.

La plupart des mères de famille qui confient leurs enfants au Jardin ne sont pas démunies et pourraient s'offrir à l'occasion les services d'une gardienne. Mais à qui pourraient-elles, en toute confiance, donner la garde de leurs enfants une journée par semaine?

Du point de vue des enfants, le Jardin est une réussite complète. Avant d'en entreprendre l'aménagement, Mme Archambault a visité plusieurs établissements du même genre au Canada, et elle est allée même à Saint-Cloud, près de Paris, où fonctionne

une garderie modèle subventionnée par le gouvernement français. Au Jardin, les méthodes les plus modernes d'enseignement et de divertissement sont mises en pratique. Garçons et fillettes apprennent à jouer, à chanter, mais aussi à obéir. Ils appartiennent aux deux groupes linguistiques et font ainsi un excellent apprentissage du bilinguisme dès les premières années. Quand, passé cinq ans, ils vont à l'école maternelle, ils tiennent néanmoins à venir au Jardin le mercredi retrouver leurs anciens compagnons, pendant leur demi-journée de liberté.

Cette réaction est très encourageante pour Mme Mallette, et pour les fondatrices. Quant à Mme Annette Archambault, elle ne s'est pas arrêtée en chemin, et songe maintenant à créer des petits manoirs qui accueilleraient les bébés, soulageant ainsi les mères de fraîche date. Ce nouveau rêve est de réalisation difficile. Les exigences pédiatriques, les locaux, les dépenses de mise en route et d'entretien, tout cela pose des problèmes. Mais il ne faut jamais douter de la détermination féminine...



Le repas à la Galette; mais la fatigue (ci-dessous) gagne vite les mioches. ◀



FORMIDABLE

La Comet Cyclone GT hardtop 2-portes



**PAS D'ERREUR:
CE SERA L'AUTO
DE VOTRE VIE!**

COMET

La Comet, c'est presque un nouveau mode de vie. Sa puissance? Formidable: jusqu'à 335 CV! Transmission "Sport Shift" sur console, à la fois mécanique et automatique. La Comet est plus grande, plus longue, plus large; son intérieur est plus spacieux—et quel luxe dans les moindres détails! Une Comet dans votre vie, c'est formidable! N'hésitez plus. N'attendez pas un jour de plus!



Le Grand Soir



En robes longues et habits de cérémonie, le Tout-Québec se déployait le 7 janvier dernier pour célébrer le Grand Soir de l'Orchestre, l'événement artistique et mondain par excellence de la vieille capitale, présidé cette année par le Premier ministre et Madame Lesage.

Au programme de ce troisième concert hors série, présenté au Palais Montcalm, devant une salle de 1,200 personnes et organisé au profit de l'Orchestre symphonique, avec la collaboration des quotidiens *le Soleil* et *l'Événement*, des extraits d'opéras de Wagner, Mozart, Puccini, Massenet, Bizet, Gounod, Verdi et Debussy. M. Wilfrid Pelletier dirigeait l'orchestre. Saramae Endich, soprano américain, et le ténor Richard Verreau étaient les artistes invités.

Après l'ovation finale, 250 amis de l'Orchestre symphonique se transportèrent au Musée de Québec

pour le souper et le bal, à \$100 le couple. Comme jamais encore on n'avait dansé dans ce lieu, M. Guy Viau, le directeur, tint à remplir ses devoirs d'hôte en accueillant les invités dans la salle des sculptures.

Puis, au son des trompettes, on passa à l'étage pour le souper dans la salle Ranvozy où une somptueuse table de quelque vingt mets, préparés par les cuisiniers du Château Frontenac, attendait les convives.

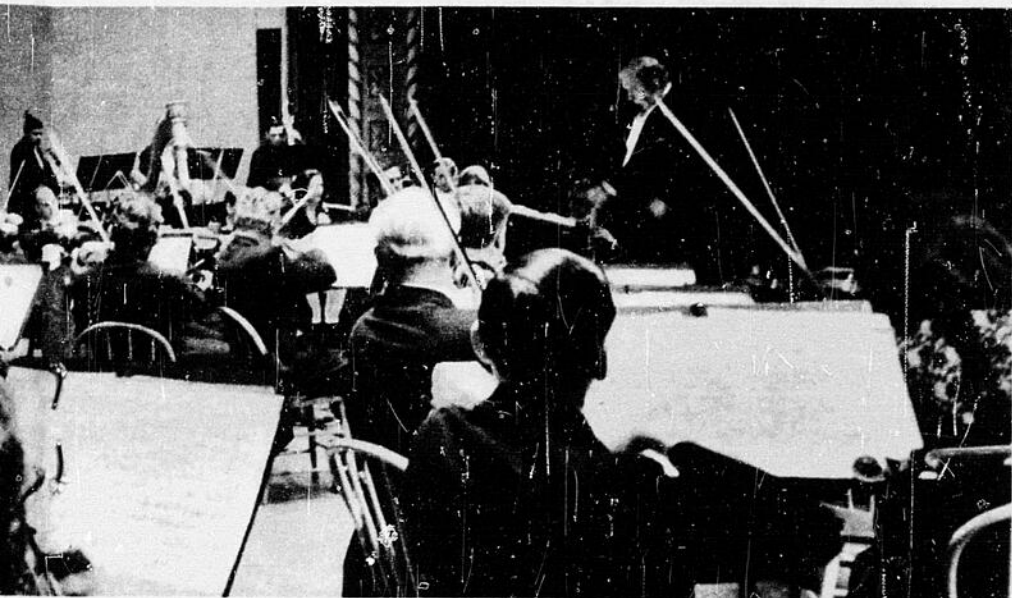
Alors que les uns dégustaient encore *la surprise symphonique* et que d'autres achevaient leur café, l'orchestre entonna la première valse sous la direction de François Bernier, directeur de l'Orchestre.

Il a été noté que M. et Mme Jean Lesage tirèrent leur révérence vers trois heures et quart et il était cinq heures lorsque les derniers danseurs quittèrent les lieux.

Photos Paul Gélinas

A la lueur des bougies, on servit le souper gastronomique dans la salle Ranvozy du Musée de Québec.





Dans la photo de gauche, M. Wilfrid Pelletier dirige l'Orchestre symphonique de Québec. Ci-dessous, à gauche, M. Pelletier converse avec M. Guy Frégault, sous-ministre des Affaires culturelles, et Mme Frégault. Ci-dessous, quelques invités de marque — de gauche à droite: M. Gilles Lamontagne, maire de Québec, et Mme Lamontagne; le Premier ministre Jean Lesage et Mme Lesage; Me Wilbrod Bherer, président du Conseil d'administration de l'Orchestre; Madame François Mercier et M. Mercier, président de la Place des Arts de Montréal.



Et l'on dansa aux accords de l'Orchestre dirigé par François Bernier. ◀





Ne grelottez plus dans une pièce trop froide

installez-y un appareil de chauffage à l'électricité

Un sous-sol humide et froid devient une salle de jeu chaude et confortable, tout simplement en y installant un appareil de chauffage à l'électricité. C'est facile et cela vous évite d'apporter des modifications coûteuses à votre système de chauffage actuel. Vous avez le choix entre des appareils à rayonnement, ou à convection naturelle ou forcée, tous à régulateur thermostatique. Renseignez-vous auprès d'un spécialiste en chauffage à l'électricité, ou auprès de votre fournisseur d'électricité. Vous serez enchanté de l'avoir fait.

Commandité par votre fournisseur d'électricité, membre de L'ASSOCIATION CANADIENNE DE L'ÉLECTRICITÉ.



SPECIAL

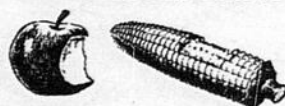


206 TIMBRES DIFFÉRENTS 25¢

incluant magnifique série florale de la Hongrie et animaux de la Somalie française. En plus, liste de paquets et odontomètre gratuits. Cette magnifique collection vous est offerte afin de vous faire connaître nos approbations.

CENTRE PHILATÉLIQUE DE QUÉBEC INC.
Place Jacques Cartier, Québec 2.

MANGEZ DE TOUT AVEC DES FAUSSES DENTS!



Avez-vous des ennuis avec des fausses dents qui glissent, se déplacent ou blesent? Essayez le Plasti-Liner Brimms. Une application suffit pour tenir les fausses dents en place pour la durée du dentier, sans poudre, pâte ou coussins. Le Plasti-Liner Brimms adhère, met fin aux applications temporaires et ainsi vous permet de MANGER DE TOUT! Placez une souple bande de Plasti-Liner sur le dentier du haut ou du bas. Mordez il moule parfaitement. D'emploi facile, insipide, inodore, sans danger aucun. S'enlève, tel qu'indiqué. Garantie de remboursement. \$1.98 pour doublure d'un dentier, chez votre pharmacien ou de Plasti-Liner Ltd., Dept 611 B.P. 94 Fort Erie, Ontario.

PLASTI-LINER DE BRIMMS
LA DOUBLURE DE DENTIER PERMANENTE

COUPS D'OEIL ET Perspectives

Sous condition

Le mythe de la condition inférieure de la femme a la vie dure. Dans une lettre à Nicole Charest (page 20), un lecteur le fait magnifiquement éclater. Une fois de plus. Mais une fois de plus c'est inutile: les femmes n'en ont pas fini d'épuiser leur trop-plein de ressentiment et de revendications.

Et pourtant, si nous parcourons ce numéro de *Perspectives*, que trouvons-nous? Des femmes heureuses, ou qui ont réussi, ou sur lesquelles on se penche avec sollicitude. En page 12, nous voyons des femmes, une fois la semaine, prendre une journée de congé grâce à la garderie du Manoir Notre-Dame-de-Grâce. Connaissez-vous un seul organisme semblable qui se préoccupe de libérer les hommes de l'usine ou du bureau une fois la semaine?

En page 23, une jeune fille, Sharon Tate, par le seul fait qu'elle est jolie, se voit promise au firmament de la gloire cinématographique. Croyez-vous qu'une aventure aussi féérique pourrait arriver à notre pourtant talentueux Raymond Lévesque?

Et en page 28, même exemple de la condition névrotique de la femme: une secrétaire d'ambassade, Jacqueline Gauthier, d'ailleurs charmante, fait la pêche dans les mers du Sud. Avez-vous déjà vu une photo de Son Excellence Pierre Dupuy en train de taquiner le gougeon? C'est vrai qu'il n'a pas la ligne de Jacqueline...

Si c'est nécessairement par comparaison avec l'homme que la femme se sent inférieure dans sa condition, qu'apprend-on par contre sur les hommes dont nous parlons dans ce numéro? Voyez par quel enfer a dû passer l'architecte Kyo Izumi pour construire son asile psychiatrique de Yorkton (page 2). Et ne parlons pas de Guy Fournier, dont nos lecteurs connaissent bien les tribulations.

On dit souvent que la loi favorise les hommes dans notre société. Autre mythe tenace! Avez-vous déjà entendu parler d'une chose telle que les pensions aux pères nécessiteux? Et les veufs de guerre, qui s'en soucie? A qui le gouvernement adresse-t-il les chèques d'allocations?

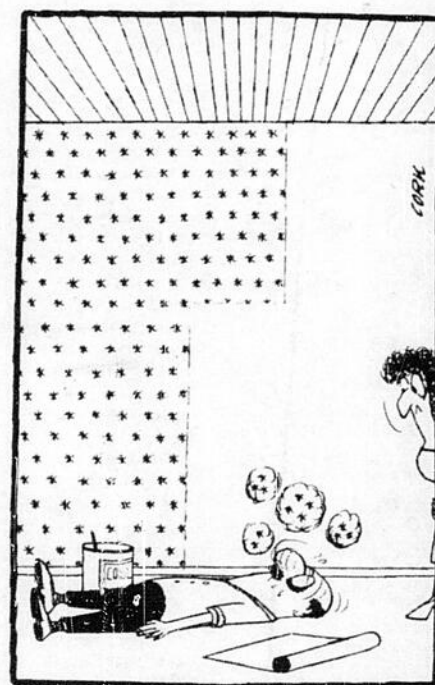
Puisque nous parlons d'argent, et que la femme y voit là une autre forme de l'infériorité de sa condition, rappelons qu'aux Etats-Unis il a été établi que la majorité des grosses fortunes sont entre les mains des femmes. Et remarquez qu'elles n'ont pas eu à se les salir (les mains) pour les récolter: elles en ont hérité, tout simplement. Serait-il présomptueux de soutenir que la situation est la même au Canada? (Nous avons consulté des statistiques, mais elles portaient toutes sur le hockey.)

C'est ici, justement, que nous touchons au fond du problème quant à la véritable condition de la femme. La grande supériorité de la femme sur l'homme, c'est de lui survivre. Et contre cette longévité féminine l'homme ne peut rien, du moins tant que l'honorable Claude Wagner sera en faveur de la peine de mort. C'est à l'usure, finalement, que la femme triomphe de l'homme.

Mais le correspondant de Nicole Charest n'est-il pas un peu trop alarmiste? Pour trancher le débat, et nous rassurer un peu, nous avons voulu avoir l'opinion de notre directeur, un homme celui-là, un vrai, que la névrose du ménage ne guette pas. Un soir, nous avons frappé à sa porte, oui, chez lui. Il a ouvert, toujours aimable. Et avant de nous inviter à entrer, il a enlevé son tablier. Nous n'avons pas eu le courage d'aborder la question. Notre dernier espoir venait de s'éteindre.

La semaine prochaine

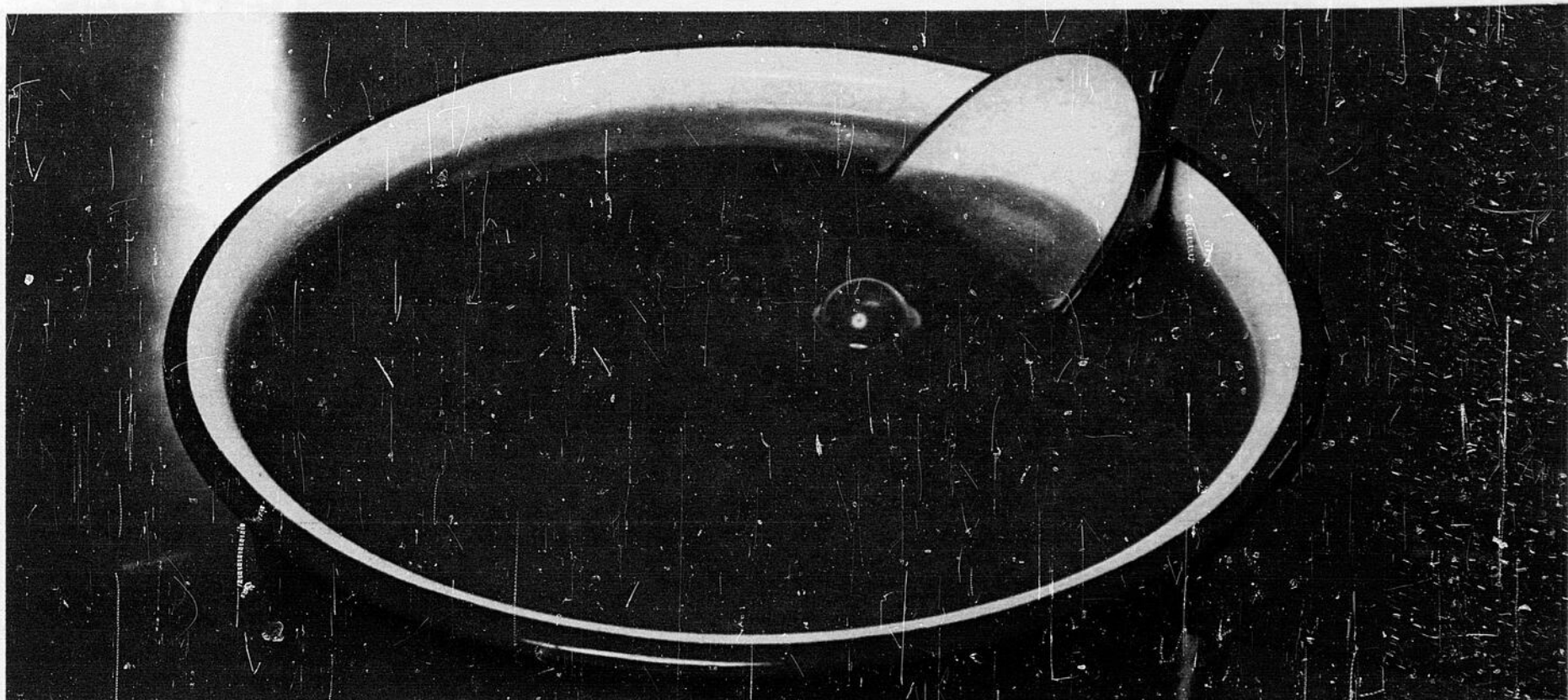
Si vous demandez à des jeunes ce que leur disent les noms de César et Napoléon, ils vous répondront sûrement: des groupes yé-yés. Nous vous en présentons sept. Dans le même numéro, Carl Dubuc nous parle de l'art de passer les fins de semaine. Egalement, une université canadienne où l'on peut être athlète et bon élève, et un pays africain où il y a un surplus d'éléphants.



Pauvre homme!

LA RÉDACTION

Voulez-vous goûter une tomate fraîche cueillie?



Une minute...



le temps de cuire la nouvelle Soupe Tomate Nature de Lipton

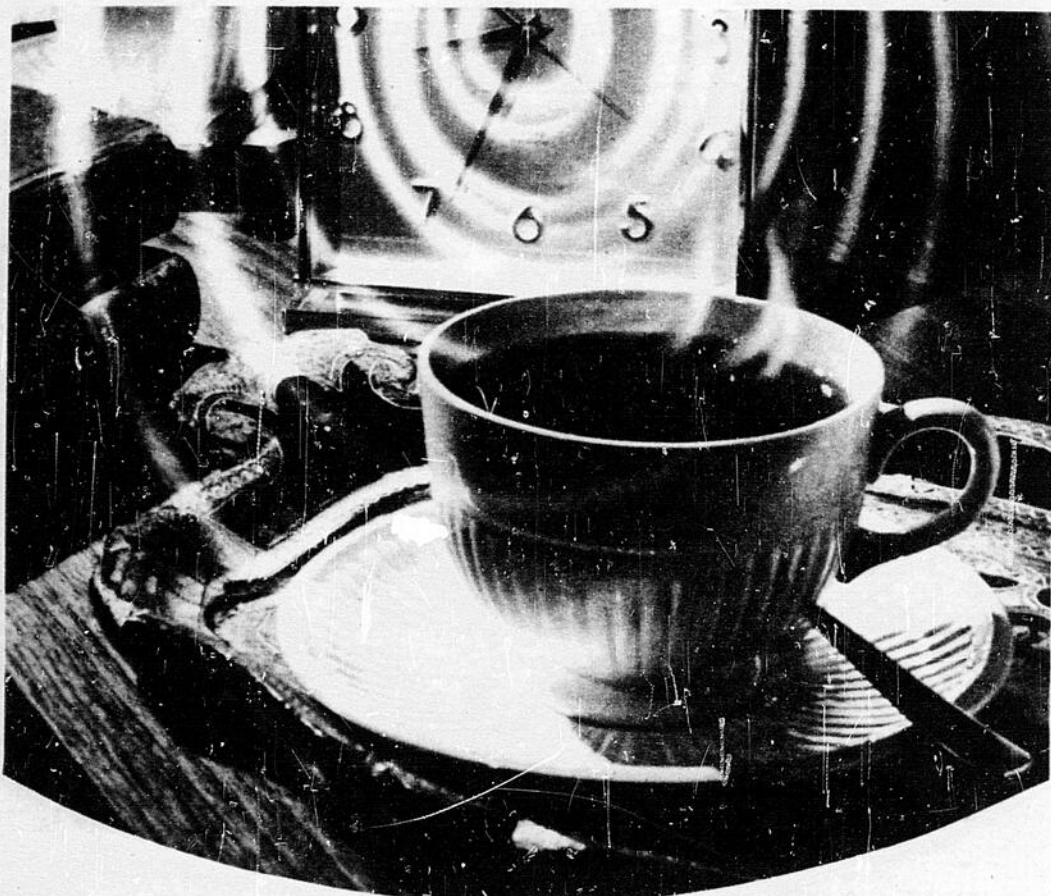
Qu'arrive-t-il à la saveur d'une tomate fraîche quand on en fait de la soupe? Absolument rien, si c'est la nouvelle Soupe Tomate Nature de Lipton. Voici enfin une soupe tomate au vrai goût de tomates fraîches, de tomates qu'on vient de cueillir dans un jardin plein de soleil.

Et ça ne prend qu'une minute! Oui, une seule minute de cuisson suffit pour dégager la pleine et bonne saveur de tomate fraîche de cette nouvelle

Soupe Lipton. Les ingrédients en sont protégés sous une enveloppe d'aluminium double; c'est vous qui les faites cuire la première dans votre cuisine, comme si c'était votre propre soupe maison.

Les meilleures soupes et sauces, les plus riches trempettes et ragoûts à la tomate se doivent de posséder la vraie saveur de tomate. Pour cela, préparez-les avec la nouvelle Soupe Tomate Nature de Lipton. De la tomate au naturel.





L'HEURE DE LA DÉTENTE...

La journée s'achève et l'heure est venue de vous détendre. Le tempo a ralenti. Savourez la tranquillité, offrez-vous une tasse de délicieux Postum.

Le Postum instantané ne contient pas la caféine ni les autres stimulants que renferment le thé et le café. C'est un breuvage pur et naturel, un mélange de son et de blé entiers qui satisfait votre désir d'une saveur exquise. Essayez **POSTUM, DÉPOURVU DE CAFÉINE**. Une véritable détente!



Perspectives AU FÉMININ

Ces pauvres hommes!

Si nous laissons un peu parler les hommes... J'ai reçu d'un lecteur cette lettre que je vous livre. Se trompait-il de chronique? Guy Fournier, quelques pages plus loin, aurait mieux compensé à ces malheurs d'un pauvre homme marié...

"C'est cuit, c'est maintenant certain.

"Il fut un temps où, pendant que ma femme au foyer raccommodait le linge ou cuisait les confitures, je passais mes soirées dans les salles de billard ou à la taverne, ce haut lieu de la vie masculine en Amérique. Dans les réunions mondaines, pendant qu'avec les autres femmes la mienne préparait le café, causait chiffons et de la voisine - qui - va - trois - fois - la - semaine - chez - le - coiffeur - si - ça - a - du - bon - sens, je m'agglutinai à mes pareils, mes frères, les hommes. Nous parlions travail, échangeions des idées, racontions tout bas la dernière histoire drôle et très épicée, discussions du cas de Machin-Tartempion-Untel, des mérites comparés des plus récents modèles d'automobiles. C'était la vraie conversation... Nous ne nous doutions pas de notre bonheur!

"Tant de livres traitant de la condition féminine ont paru qui ont changé tout cela! Il n'est plus chez moi question que de *Femme mystifiée*, *Métier de femme*, *Con-*

dition de la femme au XXe siècle: je cite les titres des trois livres de chevet de mon épouse. En lavant sa vaisselle quotidienne, ma femme ressasse dans sa tête les idées émises par ces femmes savantes nommées Betty Friedan, Ménie Grégoire, et autres de Beauvoir. Ce n'est pas bon. J'en ai eu la preuve.

"L'autre soir, sans doute suffisamment instruite, ma femme m'a parlé de ce qu'elle a appelé "l'accomplissement d'elle-même", puis a exigé "un travail indépendant qui la rassure en même temps qu'il l'aide à vivre". J'ai mis la main à ma poche. Je n'avais pas compris. Elle ne demandait pas d'argent, non, elle discutait autonomie. J'ai eu beau lui apporter l'exemple de toutes celles qui se lamentent de devoir travailler et baissent docilement la tête, en se disant: "C'est la vie!", ma femme m'a coupé d'un brutal et décisif: "Ce n'est pas une vie!" Puis s'est lancée dans une longue tirade où, avec sa logique habituelle, elle a mêlé causes et effets, vie privée et réflexions des sociologues.

"Il paraît donc que nous, les hommes, nous ne trouvons pas scandaleux que les femmes travaillent... à condition que ce travail soit ennuyeux, usant, accablant, abrutissant, le travail qu'il faut bien faire, dans les champs ou à l'usine, pour apporter un peu de pain au ménage. Ah! quel sadisme ne nous confèrent-elles pas! Il paraît aussi que je l'empêche "de s'épanouir à sa guise", en la voulant à l'image de la femme souriante caressant la tête de blonds bébés bouclés, mythifiée dans les films hollywoodiens des années trente.



Et c'est maintenant



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

ASTHME VITE SOULAGÉES BRONCHITE CHRONIQUE

Etes-vous incapable de travailler ou de dormir parce que vous toussiez, avez la respiration difficile ou entrecoupée? Prenez les RAZ-MAH de TEMPLETON préparés spécialement pour aider ceux qui souffrent d'asthme à respirer plus librement afin de pouvoir travailler et dormir plus à l'aise. Seulement .85c et \$1.65 partout où l'on trouve des produits pharmaceutiques.

FATIGUÉ DE LA VIE?



Si vous vous sentez ainsi la moitié du temps, le surmenage en est peut-être la cause. Pourquoi ne pas essayer la Nourriture du Dr Chase pour les Nerfs? Durant des années, des ingrédients bienfaisants ont aidé des milliers de personnes dans le même cas. Pris selon la prescription, ce remède, dont les années ont prouvé l'efficacité, aide à améliorer le sang et, en plus, à vous redonner votre entraînement habituel. Les bienfaits tonifiants de la Nourriture du Dr Chase pour les Nerfs peuvent vous aider à redevenir vous-même.



AIDE À COMBATTRE LA FATIGUE

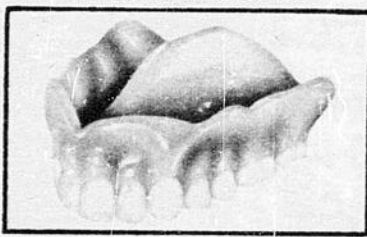
Les Marques Connues facilitent les bons achats!

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

Pour rendre les couleurs d'origine aux dentiers



Les dentiers modernes sont coûteux et, tout comme les bijoux, les pâtes abrasives et les brossages énergiques les abiment.

Mais les dentistes savent qu'un trempage au KLEENITE vaut mieux qu'un bon brossage avec un dentifrice. Le triple effet de KLEENITE enlève les taches... et nettoie les dentiers comme des bijoux.

Il a été démontré que les dentistes qui l'ont essayé recommandent le KLEENITE plus que tout autre nettoyeur de dentiers. Essayez vite le KLEENITE.

LEVRES SECHES? SOULAGEMENT PLUS RAPIDE

pour Engélures Boutons de Fièvre



Blistik pour LEVRES SECHES, GERÇES, CREVASSES. Baume à lèvres éminemment médicamenté... Combat l'infection. Guérison rapide. Conservation de moultre améliorée. Etui en plastique à torsion, facile à employer.

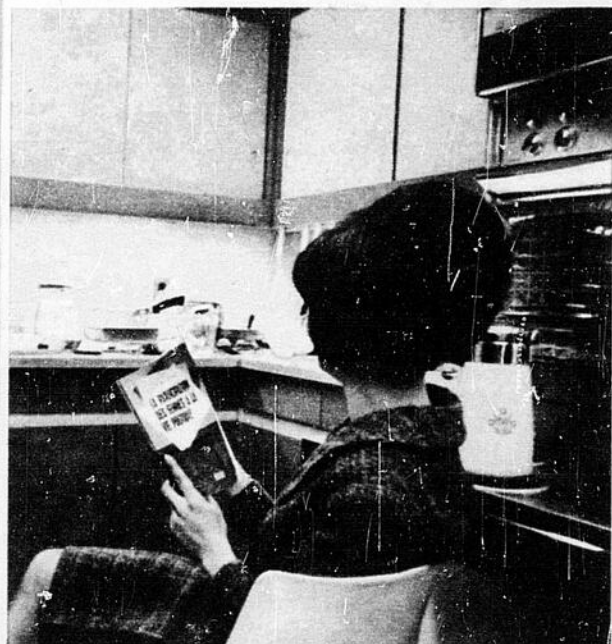
"Si j'ai bien compris, la femme qui m'accueillait, le soir, apaisée, pimpante, heureuse, charmante, le havre quoi! c'était de la blague. Hier, elle était heureuse de se montrer telle. Aujourd'hui, elle ironise: "Bien entendu, la ménagère ne se fatigue pas, le foyer conserve. Vous êtes des naïfs, vous, les hommes!" Et ma femme m'a parlé de l'ennui, de la névrose, de "ce mal qui n'a pas de nom", mais qui atteint, affirment les sociologues, toutes les femmes au foyer.

"Je ne la voulais pas malade. Etre bonne mère et bonne épouse ne lui suffisait plus pour justifier son existence. Qu'elle aille travailler . . .

"Elle a commencé. Elle exerce un métier; je n'exerce plus guère mon autorité. Elle parle patron, argent gagné, clients à rencontrer. Bonne cuisine, cousu main, bouquets de fleurs sont devenus désuets.

"J'ai changé mes habitudes. Dites-moi, pour quoi irais-je chercher mon équivalent, pour ne pas dire mon semblable ailleurs qu'à la maison? lorsque j'ai envie de parler, j'ai ma femme. Elle connaît mes problèmes depuis qu'elle les vit quotidiennement. Lorsque j'ai envie de me taire, j'ai encore ma femme — oh! pardon, j'ai la T.V.

"Saoule de sa liberté retrouvée, ma femme fait

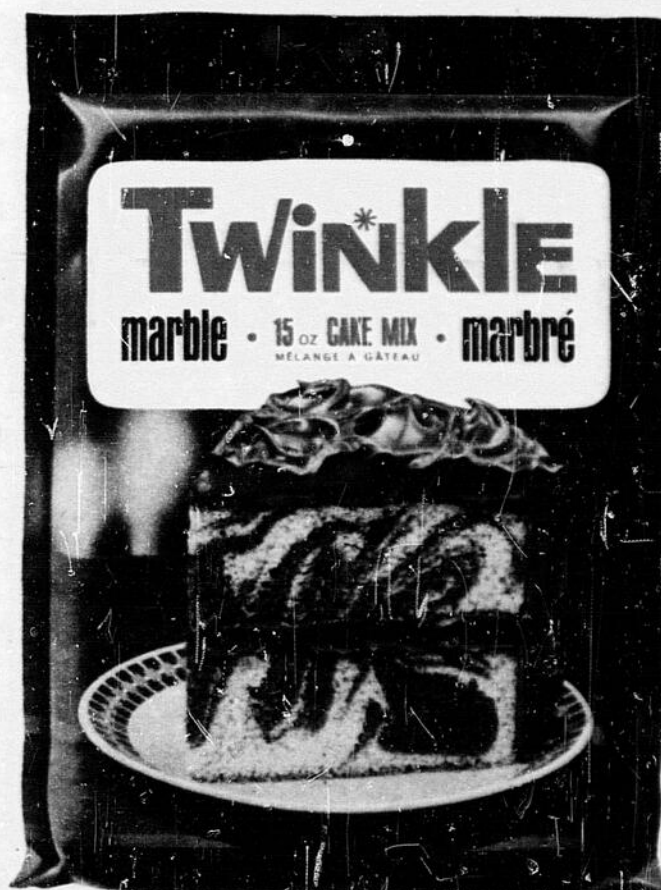


moi qui souffre de ce mal qui n'a pas de nom!

maintenant partie de cinq ou dix associations, a son club de bridge, ses cours de céramique, ses réunions de bureau, ingurgite les cocktails de l'après cinq heures avec ses collègues. J'anticipe le soir où elle oubliera de rentrer à la maison. Mais je ne dis rien. Je l'ai comprise, ma femme. Je ne suis pas de ces vilains hommes obtus qui refusent à leur tendre moitié "le droit à l'autodétermination"! D'ailleurs, que puis-je faire, moi, homme d'hier, mari d'une femme d'aujourd'hui, une femme qui, pour s'être mise à regarder beaucoup plus loin que le bout de son nez, a commencé de le fourrer un peu partout! Tremblez, maris!

"Mais on se lasse de tout. Même et surtout de la bonne volonté. A la maison, actuellement, c'est moi qui repasse les chemises, prépare les repas du soir, donne la pâtée au chien, mets les enfants au lit. Je m'ennuie déjà. Je sens la névrose qui peu à peu m'envahit. C'est maintenant moi qui souffre de "ce mal qui n'a pas de nom"! Je suis un homme au foyer."

Nicole Charest

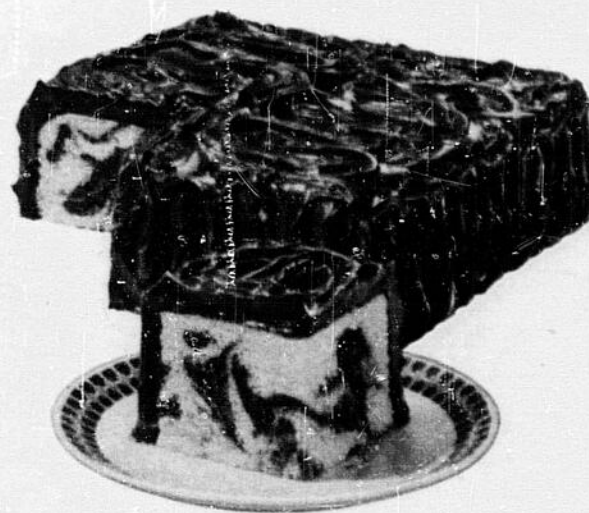


Quoi de nouveau pour vous dans le nouveau sachet Twinkle?

Beaucoup plus d'ingrédients. Vous obtenez 50% plus de mélange dans un sachet Twinkle que dans l'un ou l'autre des principaux sachets de mélanges. Chaque sachet donne un beau gros gâteau simple pour toute la famille ou un délicieux gâteau étagé.

Beaucoup plus de saveur. Vos gâteaux ont infiniment plus de saveur parce que chaque mélange Twinkle vous offre les meilleurs ingrédients qui soient. Le tout pour environ la moitié du prix d'un mélange présenté dans une boîte luxueuse.

Goûtez dès aujourd'hui à l'un des mélanges Twinkle offerts dans un nouveau sachet. Choix de 14 savoureux desserts.



blanc • chocolat • carrés au chocolat • orange •
cerises-amandes • ananas • bananes • noix de coco •
gingembre • macarons • biscuits chauds • doré •
chocolat foncé • marbré

Twinkle le mélange à la saveur fabuleuse

Une mode si féminine et douce... c'est Modess*

Partout, à chaque instant—Modess, pour la femme, est bien-être et douceur de vivre.



Modess, serviette ultra-douce, est à présent des plus sûres, grâce à Modofilm*, merveilleux protecteur contre l'humidité qui permet à Modess de vous garder mieux que toute autre.

A l'avenir... ce sera Modess

*Marque déposée © J&J '66



Dans le film "13", Sharon a pour partenaire le célèbre David Niven.

QUAND Hollywood était encore la capitale mondiale du cinéma, un producteur faisait une vedette d'à peu près n'importe quelle jolie fille aperçue dans la rue. Hélas! Hollywood a changé et les comédiennes de talent ont déjà assez de mal à percer sans qu'on s'intéresse de surcroît à toutes les starlettes.

Aussi l'aventure de Sharon Tate n'en est-elle que plus étonnante, surtout quand on sait que le producteur Marty Ransohoff, dès qu'il l'a vue pour la première fois, lui a répété la fatidique promesse: "Je vais faire de vous une vedette!" Elle représente pour lui une mise de fonds de \$250,000 et une préparation qui a duré trois ans. Mais les studios M.G.M. viennent d'entreprendre le tournage d'un film curieusement intitulé *13*, tiré du roman *The Day of The Arrow*, où Sharon tient son premier rôle au cinéma — et un rôle principal —, en compagnie de David Niven, Kim Novak et Flora Robson.

Sharon, fille d'un officier des services américains de contre-espionnage, est née à Dallas, au Texas, mais a passé son enfance dans divers pays, au hasard des permutations de son père. Ransohoff l'a remarquée dans un petit rôle du programme télévisé *Petticoat Junction*, l'a mise sans délai sous contrat et l'a livrée à d'innombrables professeurs — de diction, de chant, de danse, d'art dramatique, de maquillage, de gymnastique, d'équitation. De l'école de Jeff Corey, à Hollywood, elle est passée au célèbre Actors Studio de Lee Strasberg, à New York, dont Marilyn Monroe et une foule d'autres vedettes ont été les élèves.

Son contrat interdisait qu'on fasse aucune publicité autour d'elle et qu'on lui offre aucun emploi professionnel avant que Ransohoff la juge prête. En trois ans, elle n'a paru que dans un autre programme télévisé de son protecteur, *The Beverly Hillbillies*. Il la croit toutefois maintenant assez experte pour lui laisser accepter un autre rôle au cinéma, dans la comédie *Don't Make Waves*.

"Je n'ai pas tout appris en trois ans, loin de là, dit-elle, mais assez pour savoir mettre à profit ce que j'apprends maintenant."

Sharon Tate

Une vedette fabriquée de toutes pièces



On l'a gardée trois ans dans l'obscurité, jusqu'à ce qu'elle fût prête. ◀

LA BONNE CUISINE
de Perspectives
PAR MARGO OLIVER

Trois étages de calories

CHAUDUN a sa conception de ce que doit être un gâteau de fête. Pour moi, je vous le dis sans ambages, un tel gâteau ne peut avoir moins de trois étages. Je l'aime fourré d'une garniture bien sucrée et bien crémeuse et recouvert d'une épaisse couche de glace moussueuse.

Regardez, par exemple, le gâteau que montre notre photo: pâte dorée, très riche, tranches de bananes et crème au caramel entre les étages, le tout abondamment recouvert d'une glace bouillie et décoré d'une glace coulante au caramel. Que de calories! mais ne faut-il pas, une fois de temps à autre, oublier un peu ces petits trouble-fête?

Le jour où nous avons fait cette photo, j'avais préparé plusieurs gâteaux au caramel. Sitôt le travail terminé, tous les membres de l'équipe ont prétendu avoir la fringale. Et s'il en est parmi eux qui sont à la diète, je vous jure qu'ils l'avaient, pour l'heure, complètement oubliée.

Vous trouverez, au début de cette chronique, trois recettes de base de pâte dorée et de pâtes blanches. Elles vous permettront de réaliser les autres gâteaux qui suivent.



Le gâteau au caramel est fourré de tranches de bananes et de crème au caramel et recouvert d'une

GÂTEAU DORÉ

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 tasse de beurre ramolli | 3 cuil. à thé de poudre à lever |
| 2 tasses de sucre | 1 cuil. à thé de sel |
| 4 jaunes d'oeufs | 1 tasse de lait |
| 2 2/3 tasses de farine à gâteaux, tamisée | 1 1/2 cuil. à thé de vanille |
| | 4 blancs d'oeufs |

Chauffer le four à 350°. Graisser généreusement et enfariner 3 moules à gâteaux ronds, de 8 ou 9 pouces de diamètre et d'au moins 1 1/2 pouce de profondeur.

Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Ajouter le sucre, petit à petit, en battant bien chaque fois. Continuer à battre jusqu'à ce que ce soit mousseux.

Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever et le sel. Mêler le lait et la vanille. Ajouter les ingrédients secs au mélange en crème, en alternant avec le lait et en mêlant après chaque addition; commencer et terminer les additions, toutefois, avec les ingrédients secs.

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes sans être secs et les incorporer au mélange. Verser dans les moules.

Cuire au four pendant une période de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface ne laisse aucune empreinte. Laisser

refroidir dans les moules pendant environ 5 minutes. Retourner sur des clayettes.

GÂTEAU BLANC DE NEIGE

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 tasse de beurre ramolli | 1/2 cuil. à thé de sel |
| 2 tasses de sucre granulé fin | 1 tasse de lait |
| 3 tasses de farine à gâteaux, tamisée | 2 cuil. à thé de vanille |
| 3 cuil. à thé de poudre à lever | 1 cuil. à thé d'essence d'amandes |
| | 6 blancs d'oeufs |

Chauffer le four à 350°. Graisser généreusement et enfariner 3 moules à gâteaux ronds, de 8 ou 9 pouces de diamètre et d'au moins 1 1/2 pouce de profondeur.

Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Ajouter le sucre, petit à petit et en battant bien chaque fois. Continuer à battre jusqu'à ce que ce soit mousseux.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever et le sel. Mêler le lait et les essences. Ajouter les ingrédients secs au mélange en crème, en alternant avec le lait et en mêlant après chaque addition; commencer et terminer les additions, toutefois, avec les ingrédients secs.

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes sans être secs et les incorporer au mélange. Verser dans les moules.

Cuire au four pendant une période de 25 à 30 mi-

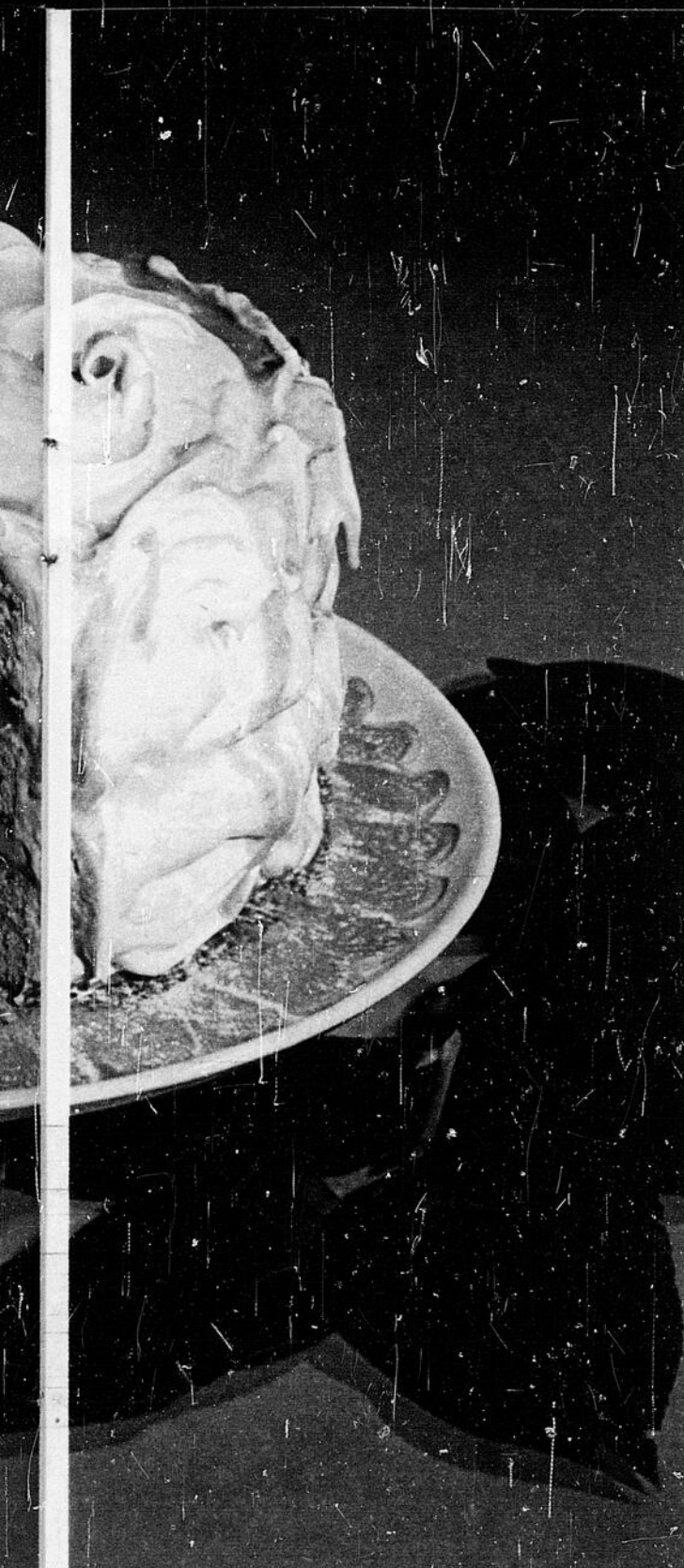


Photo Perspectives

giace bouillie et d'une glace coulante au caramel.

notes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface ne laisse aucune empreinte. Laisser refroidir dans les moules pendant environ 5 minutes. Retourner sur des clayettes.

GÂTEAU BLANC VITE FAIT

2 1/4 tasses de farine à gâteaux, tamisée	2/3 de tasse de lait
1 1/2 tasse de sucre	1 cuil. à thé de vanille
3 1/2 cuil. à thé de poudre à lever	1/2 cuil. à thé d'essence de citron
1 cuil. à thé de sel	1/3 de tasse de lait
1/2 tasse de graisse végétale ramollie	4 blancs d'oeufs

Chauffer le four à 350°. Graisser et enfariner 3 moules à gâteaux ronds de 8 pouces de diamètre et d'au moins 1 1/2 pouce de profondeur.

Tamiser ensemble, dans un bol, la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel. Ajouter la graisse végétale, 2/3 de tasse de lait, la vanille et l'essence de citron. Battre pendant 2 minutes à la vitesse moyenne du malaxeur ou 300 coups à la main.

Ajouter 1/3 de tasse de lait et les blancs d'oeufs (non battus) et battre pendant encore 2 minutes.

Verser dans les moules et cuire au four pendant une période de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface ne laisse aucune empreinte. Retourner sur des clayettes et laisser refroidir.

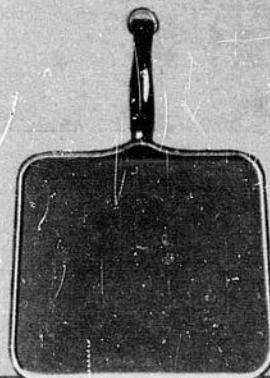
Autres recettes à la page suivante

Pour rehausser votre table!

Le sirop MONARCH

à saveur d'érable.

Sa saveur d'érable authentique fait merveille sur les crêpes, les gaufres et les desserts. Son prix vous étonnera. Une aubaine à la portée de toutes les bourses!



NOUVELLE **POÊLE TEFAL** format carré de 10"

Ord. \$6.95

\$3.00
seulement

Faites parvenir \$3.00 en argent ou par mandat-poste, ainsi qu'une étiquette que vous aurez décollée de tout format de sirop de table Monarch, à AUBAINE MONARCH DE POÊLE TEFAL — P.O. 5, Station "B", Scarborough, Ontario.



GRATIS! GRAINES DE FLEURS

de
Kellogg



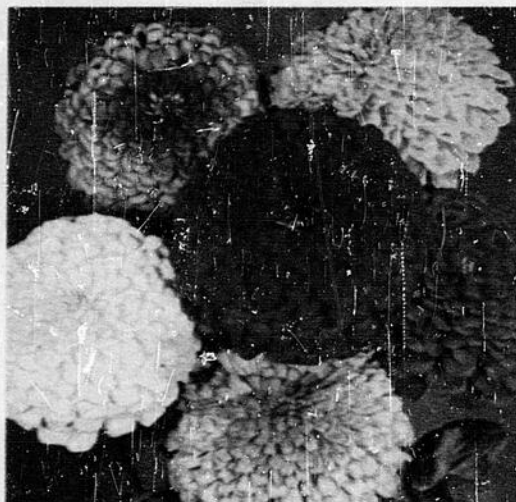
PÉTUNIAS

Mélange multicolore de grandes fleurs dont les couleurs éclatantes orneront vos parterres tout l'été.



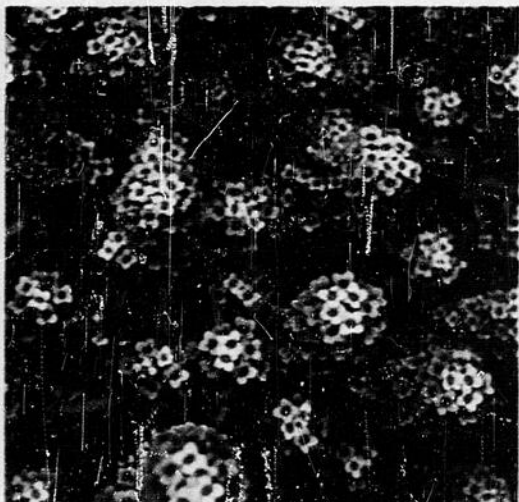
SOUCIS

Fleurs délicates, dans un vaste choix de couleurs, idéales pour orner bordures et allées.



ZINNIAS

Très grande fleur du type dahlia, très belle dans le jardin ou dans le vase à fleurs. Mélange varié des plus belles couleurs.



ALYSSONS

Fleurs d'un mauve riche. Se multiplient rapidement, formant des taches éclatantes sur les parterres durant tout l'été.

Vous recevez 4 sachets de graines
(un pour chaque variété)

GRATIS

contre 2 dessus de boîtes de l'une de ces céréales Kellogg

(Envoyez les demandes accompagnées des dessus de boîtes à Kellogg's Flower Seeds, Box 1000, Port Credit, Ontario)

© 1966 Kellogg Company of Canada Limited



LA BONNE CUISINE / Suite de la page précédente

GÂTEAU AU CARMEL

Préparer un gâteau doré, selon notre recette, en remplaçant toutefois les 2 tasses de sucre par 2 tasses de cassonade, bien tassée. Laisser refroidir.

Superposer les gâteaux en recouvrant les 2 premiers de tranches de bananes (il vous faudra 2 bananes moyennes) et d'une couche généreuse de garniture au caramel (notre recette).

Recouvrir tout le gâteau de glace bouillie (notre recette) et décorer, en couronne, de la glace au caramel en laissant celle-ci couler sur les côtés du gâteau.

Garniture au caramel

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 tasse de cassonade, bien tassée | 2 jaunes d'oeufs, légèrement battus |
| 3 cuil. à table de farine | 2 cuil. à table de beurre |
| Une pincée de sel | 1 cuil. à thé de vanille |
| 1 tasse de lait | 1/2 tasse de noix hachées |

Bien mélanger, dans une casserole, la cassonade, la farine et le sel. Ajouter le lait, petit à petit et en brassant jusqu'à ce que ce soit lisse. Chauffer jusqu'à ébullition, à feu moyen et en brassant constamment. Laisser bouillir pendant 1 minute.

Verser au moins la moitié du mélange chaud dans les jaunes d'oeufs, petit à petit. Remettre le tout dans la casserole et chauffer jusqu'à ébullition, en brassant constamment. Laisser bouillir pendant 1 minute. Retirer du feu. Ajouter le beurre, la vanille et les noix et laisser refroidir. Utiliser pour garnir le gâteau au caramel, comme nous l'indiquons.

Glace bouillie

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

Mélanger le sucre, l'eau et le sirop de maïs dans une petite casserole. Faire bouillir vivement, sans brasser, jusqu'à 242°.

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Verser le sirop dans les blancs d'oeufs, en filet et en battant constamment. Continuer à battre jusqu'à ce que la glace soit ferme et forme des pics. Incorporer la vanille.

Glace coulante au caramel

- | | |
|--|---------------------------|
| 1/4 de tasse de cassonade, bien tassée | 3 cuil. à table de beurre |
| | 2 cuil. à table d'eau |

Mélanger tous les ingrédients dans une petite casserole. Faire bouillir vivement pendant 1 1/2 minute, sans brasser. Laisser refroidir un peu.

Comment glacer un gâteau



Enlever, avec la main, les miettes qui adhèrent au gâteau et fixer celui-ci à l'assiette, sans dessus-dessous, avec un peu de glace. Recouvrir de glace. Ajouter le deuxième gâteau, à l'endroit. Enduire les côtés du gâteau monté d'une mince couche de glace et la laisser prendre. Recouvrir les côtés d'une épaisse couche de glace en remontant celle-ci pour former une sorte de petit remblai, tout autour. Déposer ce qui reste de glace sur le dessus du gâteau et l'étendre ensuite jusqu'au remblai.

GÂTEAU LORD BALTIMORE

Préparer un gâteau doré, selon notre recette, et le laisser refroidir.

Chauffer le four à 350°. Etendre, dans une plaque, ½ tasse de macarons à la noix de coco, émiettés, et ½ tasse de pacanes hachées. Faire griller au four, pendant environ 7 minutes, en brassant souvent. Laisser refroidir.

Préparer la glace Lord Baltimore (notre recette). Ajouter, à la moitié de la glace, les miettes de macarons et les noix hachées ainsi que ½ tasse de cerises marasques hachées finement. Utiliser cette partie de la glace entre les gâteaux.

Glacer tout le gâteau avec ce qui reste de glace.

Glace Lord Baltimore

2 tasses de sucre	2 blancs d'œufs
⅔ de tasse du jus des cerises marasques	¼ de cuil. à thé d'essence de citron
2 cuil. à thé de sirop de maïs	1 cuil. à table de zeste d'orange râpé

Mêler le sucre, le jus de cerises et le sirop de maïs, dans une petite casserole. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faire bouillir vivement, sans brasser, jusqu'à 242°.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Verser le sirop chaud dans les blancs d'œufs, en filet et en battant constamment. Battre jusqu'à ce que la glace soit ferme et forme des pics. Incorporer l'essence de citron et le zeste d'orange.

GÂTEAU LADY BALTIMORE

Préparer le gâteau blanc de neige, selon nos indications, et le laisser refroidir.

Préparer la glace Lady Baltimore. Ajouter 1 tasse de raisins muscats finement hachés, ½ tasse de figues finement hachées et 1 tasse de pacanes hachées à la moitié de la glace et utiliser ce mélange entre les étages du gâteau.

Glacer tout le gâteau avec ce qui reste de glace.

Glace Lady Baltimore

2 tasses de sucre	2 blancs d'œufs
⅔ de tasse d'eau	1½ cuil. à thé de vanille
2 cuil. à thé de sirop de maïs	½ cuil. à thé d'essence d'amande

Mêler le sucre, l'eau et le sirop de maïs dans une petite casserole. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissous et faire bouillir vivement, sans brasser, jusqu'à 242°.

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Verser le sirop chaud dans les blancs d'œufs, en filet et en battant constamment. Continuer à battre jusqu'à ce que la glace soit très ferme. Incorporer la vanille et l'essence d'amande.

GÂTEAU DE FÊTE AU CITRON

Préparer le gâteau blanc vite fait selon notre recette.

Garnir le gâteau, entre les étages, de la garniture au citron dont nous donnons ci-après la recette et le glacer entièrement de la glace bouillie du gâteau au caramel. Recouvrir tout le gâteau d'une couche généreuse de noix de coco râpée, pas trop sèche.

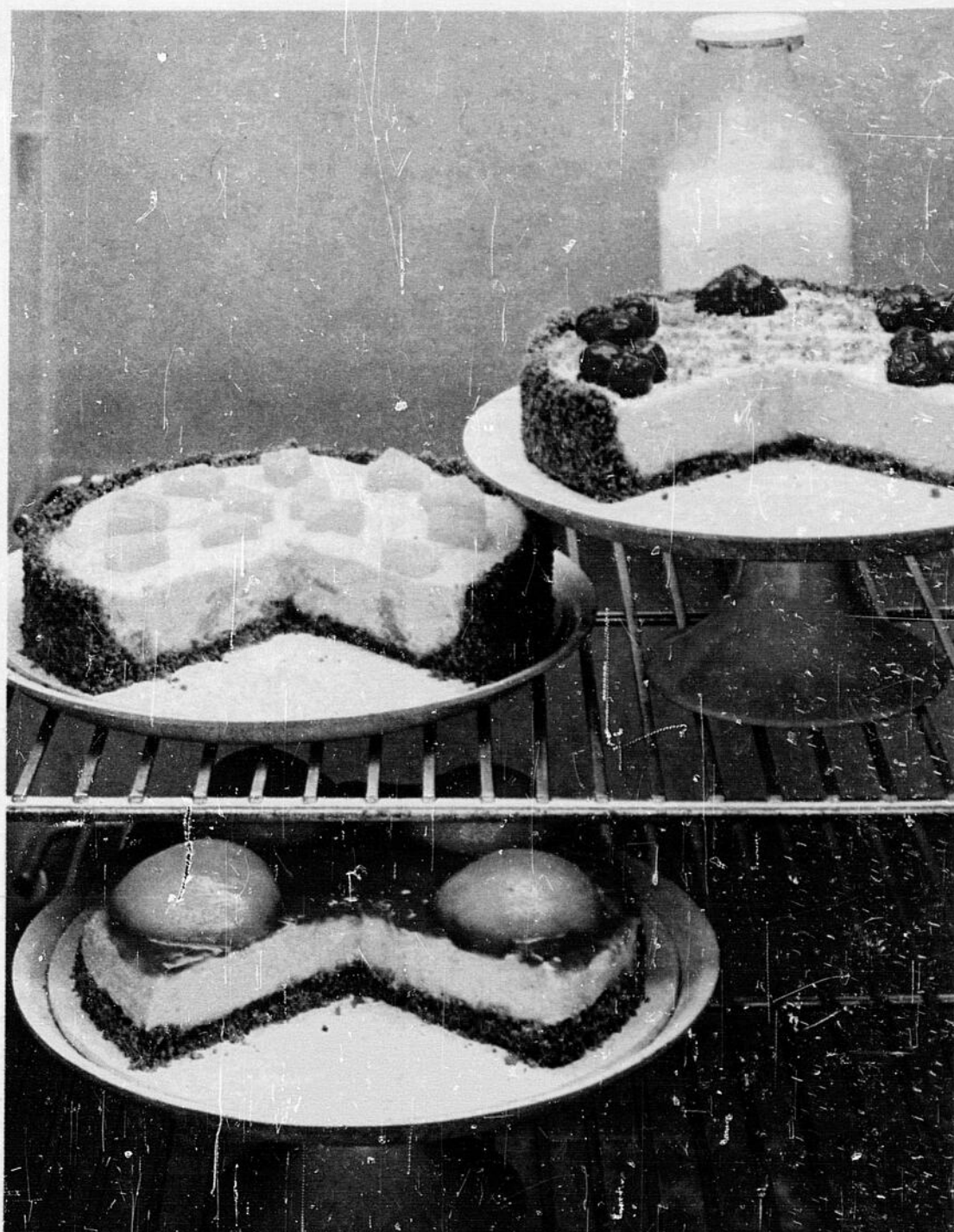
Garniture au citron

¾ de tasse de sucre	2 jaunes d'œufs,
3 cuil. à table de fécule de maïs	légèrement battus
¼ de cuil. à thé de sel	1 cuil. à table de beurre
¾ de tasse d'eau	2 cuil. à table de zeste de citron râpé
⅓ de tasse de jus de citron	

Mêler le sucre, la fécule de maïs et le sel, dans une petite casserole. Ajouter l'eau petit à petit et en mêlant. Chauffer jusqu'à ébullition, en brassant constamment. Laisser bouillir pendant 1 minute.

Retirer du feu et ajouter au moins la moitié du mélange chaud dans les jaunes d'œufs, petit à petit. Remettre le tout dans la casserole et chauffer jusqu'à ébullition, en brassant constamment. Laisser bouillir pendant 1 minute.

Retirer du feu et ajouter le beurre et le zeste de citron, en brassant. Ajouter le jus de citron, petit à petit, et laisser refroidir. ◀



“Cuissez” ces gâteaux au fromage dans votre réfrigérateur!

Le nouveau gâteau au fromage Royal est complet avec la garniture au fromage et les miettes de biscuits graham. Il suffit d'y incorporer du lait et de le réfrigérer.

Servez un délicieux gâteau au fromage Royal tel quel, ou garnissez-le de cerises, de bleuets, de fraises, de pêches Melba ou de morceaux d'ananas, bien égouttés. C'est si facile et si rapide de préparer ce gâteau au fromage Royal. Il vous suffit d'incorporer du lait à la garniture avant de la verser dans la croûte. Vous n'avez plus qu'à “cuire” le mélange durant une heure dans le réfrigérateur. Faites-en plusieurs à la fois. Ils peuvent être congelés. Servez souvent du gâteau au fromage Royal tel quel, ou avec fantaisie. Tous en raffoleront!





Pêcheuse en haute mer dans ses loisirs, Jacqueline est secrétaire de notre ambassadeur au Venezuela.

ÇA MORD!

Jacqueline Gauthier
fait de la
pêche en haute mer

COMME Mélina Mercouri, elle a de longs cheveux blonds, un teint basané et ce charme qu'on aime parfois qualifier d'européen. Mais elle n'est pas une actrice grecque, ni même européenne pour autant: Jacqueline Gauthier est la secrétaire de l'ambassadeur canadien au Venezuela et, si elle est aussi populaire là-bas que Mélina, c'est tout simplement parce qu'elle prend du poisson!

Pas du fretin, bien sûr, mais d'énormes pièces pesant plusieurs centaines de livres! Jacqueline est même si habile à ce jeu qu'elle a établi plusieurs records féminins mondiaux.

Notre amie, qui est originaire d'Eastview, dans la banlieue d'Ottawa, s'était d'abord adonnée au ski nautique et a détenu, de 1953 à 1958, divers championnats provinciaux et nationaux dans ce sport. Permutée à Caracas en 1963, elle y a fait la connaissance d'Eduardo Riggs-Miller — qui a remporté en 1964 le championnat mondial de pêche en haute mer — et de sa femme Geneveva. Dès sa première prise effectuée en leur compagnie, Jacqueline Gauthier se piqua au jeu et son intérêt pour cette pêche hautement sportive ne s'est jamais démenti depuis.

Au tournoi national vénézolien de l'an dernier, elle ne l'a cédé qu'au champion Freddy Bennaroch, qui avait accumulé 2,163 points. Jacqueline en a obtenu 1,863 pour avoir capturé quatre makaires bleus ou "marlins" — les géants de l'espèce —, dix-neuf makaires blancs, plus petits mais plus combattifs, et trois voiliers.

Comment Jacqueline, qui ne pèse que 109 livres, peut-elle venir à bout des poissons géants qui se débattent avec furie au bout de sa ligne? C'est question d'habileté et aussi d'entraînement rigoureux, poursuivi durant toutes les fins de semaine.

"Je me lève à 4 h 30 du matin, dit-elle, pour que notre bateau — la *Poupée de papier* — ait pu gagner la haute mer dès 7 heures car il faut parfois nous éloigner jusqu'à vingt milles au large. Les makaires ont l'habitude de s'approcher de la surface pour se nourrir de sardines. Des baleines viennent souvent s'alimenter du même plancton qui attire les sardines. En voyant une baleine, on sait donc qu'il y a aux environs des sardines et aussi des makaires.





Jacqueline (ci-dessus) a fort à faire pour résister aux secousses qu'imprime à sa ligne le makaira dont on aperçoit le bout de la queue.

Elle glisse (à gauche) le bout de sa canne à pêche dans sa ceinture, pour lui donner meilleur appui quand elle lutte avec un poisson.

Elle a capturé (ci-dessous) son premier makaira bleu avec l'aide de Jorge Fabregas, qui est son partenaire dans l'équipe nationale vénézolane.



"Lorsque le poisson est ferré, il faut suivre ses déplacements et ne pas trop tendre la ligne. La pression de l'eau à elle seule suffit pour la tendre et parfois la briser. Il faut attendre que le poisson se lasse pour le haler à bord. Cela réclame d'ordinaire au moins une demi-heure et, dans le cas des makaires bleus, jusqu'à trois heures ou même plus. L'équipage nous est d'un grand secours car ses hommes savent déjouer les mouvements du poisson en augmentant ou diminuant la vitesse du bateau, en reculant ou en tournant en cercle, au besoin."

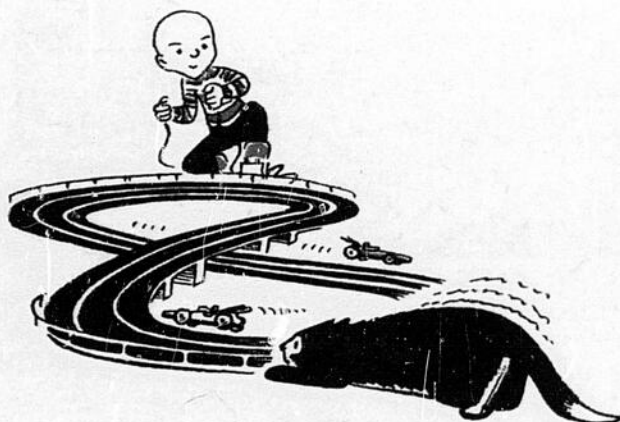
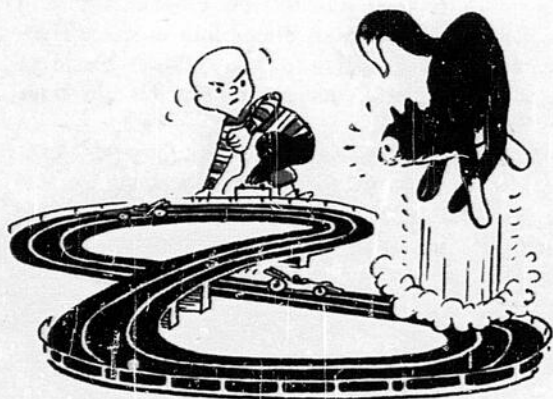
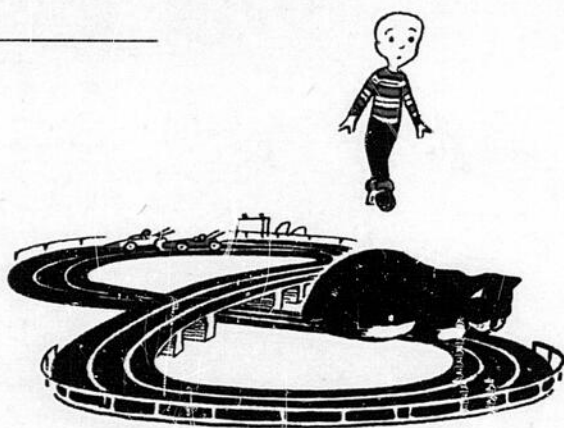
Jacqueline ne s'assied jamais quand elle a un poisson au bout de sa ligne, sauf s'il s'agit d'un makaire bleu. Elle a failli, un jour, perdre connaissance à lutter ainsi pendant des heures sous le soleil torride de l'équateur.

La pêche au makaire est particulièrement coûteuse. Une canne à pêche peut se vendre \$100, un moulinet \$275. Il faut aussi défrayer le salaire de l'équipage et la consommation du moteur en essence.

Cette pêche est dangereuse également. Jacqueline pêchait, un jour, avec Bennaroch quand le makaire qu'il avait pris bondit à l'intérieur du bateau et enfonça son bec pointu dans la poitrine de Freddy, à peu de distance du cœur.

"Imaginez un peu mon effroi, dit-elle. Du sang avait giclé partout et nous étions loin en mer. Heureusement, Freddy n'était pas gravement blessé et nous avons pu alerter une ambulance dès que nous avons touché terre."

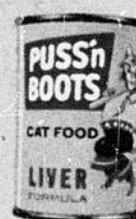
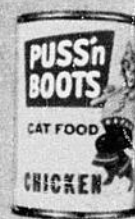
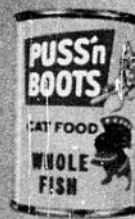
Jacqueline sait toutefois qu'en quittant le Venezuela elle devra aussi abandonner la pêche au makaire. Dans la carrière diplomatique, les périodes de service dans un même poste sont de deux ans, et elle a déjà obtenu une prolongation de service. ◀



SEULEMENT 14 JOURS

et vous verrez la différence
que fait Puss 'n Boots!

Un pelage soyeux, l'oeil vif, la patte alerte: voilà le signe d'une bonne santé, l'effet bienfaisant d'un régime quotidien au Puss 'n Boots. Les trois alléchantes variétés de Puss 'n Boots apportent à votre chat tous les principes nutritifs nécessaires à sa bonne santé. Aucune viande ne peut les lui procurer; ni le lait, ni les restes de la table, ni même de la nourriture pour chats à prix inférieur ne peut les fournir. Aucun de ces aliments-là ne possède tous les principes nutritifs équilibrés qui se trouvent dans Puss 'n Boots. Commencez donc dès aujourd'hui à nourrir votre chat au Puss 'n Boots. Nous vous garantissons que vous verrez une amélioration en 14 jours seulement.



3 VARIÉTÉS ALLÉCHANTES...UNE ALIMENTATION BIEN ÉQUILIBRÉE

Guy Fournier



Bienvenue, Elizabeth!

PLUSIEURS Canadiens ont jeté les hauts cris quand le député conservateur Wallace Nesbitt a suggéré d'inviter chaque année la reine Elizabeth et le prince Philip à passer quelques mois au Canada. Chaque fois qu'un député se fend d'une idée, il se trouve toujours des pisse-vinagre pour se liguer contre lui. Nesbitt a raison: Elizabeth II est la reine du Canada et nous n'avons jamais la chance de la voir autrement que sur des calendriers, des cartes postales, des timbres ou des journaux. Il y a bien les billets de banques, mais le moins qu'on puisse dire, c'est que notre bonne reine n'y est pas très avantagée.

Je suis donc d'accord avec l'essentiel de la suggestion du député, mais je m'oppose à la construction d'une annexe à Rideau Hall, résidence de notre bien-aimé gouverneur général. Il ne faut pas être mesquin au point de loger la famille royale dans une annexe et encore moins de lui aménager un logis en rognant les allocations de dépense des administrateurs de l'Exposition universelle. Va-t-on demander à Son Excellence Pierre Dupuy de se rendre à l'île Sainte-Hélène à bicyclette?

On ne peut non plus demander au gouverneur général de vivre côte à côte avec d'aussi jeunes enfants qu'Andrew et Edward. Quant au prince Charles et à la princesse Anne, deux adolescents, ils ont besoin de danser et de se dégourdir en compagnie de leurs amis. Le gouverneur général n'a plus l'âge de supporter le yé-yé jusqu'aux petites heures du matin. On connaît les jeunes. Ils ne savent jamais où et quand s'arrêter...

Madame Vanier a prouvé qu'elle s'intéresse à la famille, mais de là à lui imposer, même occasionnellement, la garde des deux petits derniers d'Elizabeth, il y a une marge. Aussi compréhensive soit-elle, on ne peut quand même pas lui demander de commencer une carrière de *baby-sitter*!

Si l'on veut me permettre une suggestion, je recommande plutôt que la reine et sa famille logent chez le Canadien le plus méritant de l'année. Quelle belle récompense pour l'heureux élu de recevoir chez lui la famille royale pour toute la durée de son séjour annuel au Canada!

Comme je suis le premier à suggérer cet heureux compromis, je revendique l'honneur d'être celui qui accueillera la reine pendant son premier séjour.

Ma femme à qui j'en ai déjà parlé ne se contient plus de joie. Elle qui se plaint d'être toujours seule à la maison! La présence d'Elizabeth lui aidera à passer le temps, d'autant plus que ma femme pourra ainsi apprendre l'anglais. Sans effort, la reine contribuera à l'unité nationale.

Ma femme est si ravie qu'elle a promis de faire elle-même la lessive des deux familles, de presser chaque jour les pantalons de Philip et les miens, de préparer les repas et de laver la vaisselle. La reine, qui doit avoir de bonnes habitudes d'ordre et de propreté, aura sûrement sur elle une heureuse influence.

Quant aux enfants, ils sautent de joie à la pensée d'avoir enfin des compagnons de leur âge. Les enfants de la reine seront bien reçus et trouveront à la maison tout ce qu'il faut pour se divertir royalement: un train électrique, de petites autos de course, une table de ping-pong et même un jeu de dards, sport national des Britanniques.

Le séjour de la famille royale occasionnera quelques dépenses supplémentaires — six bouches de plus à nourrir! —, mais il faudrait manquer singulièrement de patriotisme pour laisser la reine et ses enfants sur leur appétit!

Nous les traiterons exactement comme s'ils étaient de la famille!

Avez-vous
la peau sèche,
écaillée?

Des
squames?

Des
démangeaisons
fréquentes?



Ces symptômes peuvent mener au

PÉNIBLE PSORIASIS

Cette nouvelle formule pharmaceutique garantit le soulagement des démangeaisons et la disparition des plaques... sinon vous serez remboursé.

La première apparition du psoriasis peut se manifester par une plaque craquelée sur la peau ou le cuir chevelu. Quel problème si le psoriasis s'étend et rend votre peau rugueuse, couverte de plaques et si les remèdes que vous essayez ne vous apportent pas le soulagement souhaité!

La nouvelle formule de Tegrin* vous soulagera de trois façons:

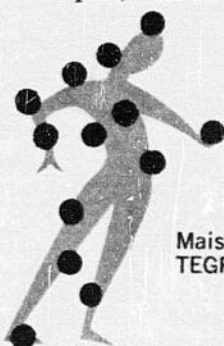
1. En faisant cesser rapidement les démangeaisons.
2. En détachant rapidement les plaques.
3. En prévenant le retour des plaques par son emploi régulier sur les zones malades.

Tegrin éclaircit votre peau et en restaure la douceur naturelle. De plus, c'est un produit non-gras, sans odeur pharmaceutique.

Voici les 13 endroits où le psoriasis
fait son apparition:

- | | |
|------------------|--------------|
| (1) cuir chevelu | (8) dos |
| (2) cou | (9) lombes |
| (3) épaules | (10) genoux |
| (4) coudes | (11) cuisses |
| (5) bras | (12) jambes |
| (6) mains | (13) pieds |
| (7) poitrine | |

Mais peu importe l'endroit où vous êtes atteint, le nouveau Tegrin vous soulage.



TEGRIN™

Maintenant, pour ceux qui souffrent du psoriasis du cuir chevelu —
Le Tout Nouveau Shampooing Médicinal Tegrin*

Le nouveau shampooing médicinal Tegrin est une composition préparée spécialement pour un usage associé à celui de la crème Tegrin, pour apporter rapidement un soulagement efficace des démangeaisons et des plaques du psoriasis du cuir chevelu. Il fait disparaître les plaques du cuir chevelu et vous donne une chevelure propre et saine. Employez le nouveau Shampooing médicinal Tegrin et la crème Tegrin. Tous les deux vous apporteront le soulagement attendu, ou vous serez remboursé.

LE NOUVEAU
SHAMPOOING
MÉDICINAL
TEGRIN

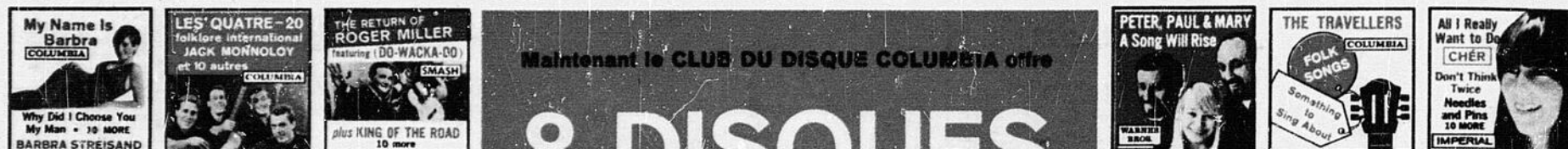


TEGRIN DIVISION • BLOCK DRUG COMPANY (CANADA) LIMITED • TORONTO 16

*Tegrin est une marque déposée de la Block Drug Company (Canada) Limited



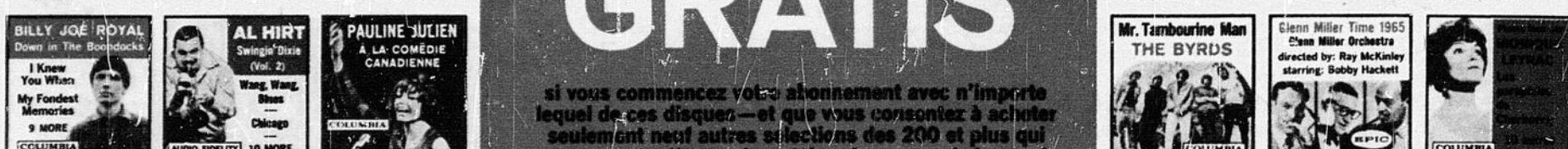
9664. Aussi: Money-bum, Jean-Baptiste, L'aguz les amarras
1102. Un enregistre-ment de qualité...un ballet merveilleux!
1896. Aussi: Mama, Crying, 'm Hurin', Blue Angel, etc.
9865. Une union par-faite entre artistes et public
1787. Aussi: Come See About Me, Your Kiss of Fire, etc. *
1905. Aussi: I Can't Stop Loving You, Emily, etc.
9888. Aussi: Donne tes 16 ans, Qui, etc. (Pas en stéréo)
1699. Aussi: I Will Follow Him, Blue Velvet, etc.
2117. Chim Chim Cher-ee, Feed The Birds, etc.
9869. Aussi: Mon pays, L'avez-vous, De loin, Frédéric, etc.



2113. Aussi: Where Is The Wonder, I've Got No Strings, etc.
9867. Aussi: C'est l'aviron, Aux marches du palais, etc.
1892. Aussi: In The Summertime, There I Go Dreamin', etc.
1037. Version sonore originale du film gagnant de l'Académie
1635. Aussi: Tell Me Why, Blue Velvet, Mr. Lonely, etc.
1909. Aussi musique de "Swan Lake" et "Peer Gynt"
1785. Aussi: Star-dust, Battle Hymn of The Republic, etc.
9868. Quand les ba-teaux s'en vont, Bil-bao song, etc.
2163. Aussi: King of Fools, Pollyanna, Oh What a Night, etc.
1786. Aussi: Your Old Stand By, My Guy, etc. *



1909. Aussi musique de "Swan Lake" et "Peer Gynt"
1785. Aussi: Star-dust, Battle Hymn of The Republic, etc.
9868. Quand les ba-teaux s'en vont, Bil-bao song, etc.
2163. Aussi: King of Fools, Pollyanna, Oh What a Night, etc.
1786. Aussi: Your Old Stand By, My Guy, etc. *



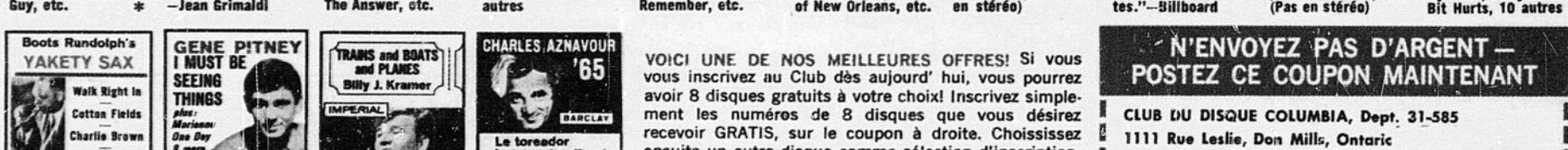
2163. Aussi: King of Fools, Pollyanna, Oh What a Night, etc.
1786. Aussi: Your Old Stand By, My Guy, etc. *



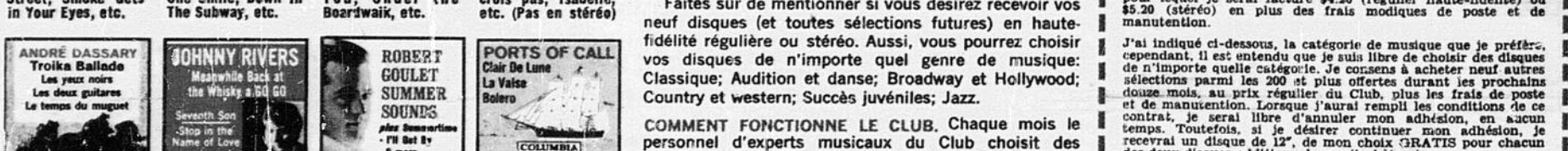
2007. Aussi: Gates of Eden, On The Road Again, etc.
1906. Always In My Heart, Have You Ever Been Lonely, etc.
2161. Long Ago, Make Someone Happy, Who Can I Turn To, etc.
2151. Autres artistes sur le disque sont Manfred Mann, etc.
9872. Aussi: Le vent, T'as payé, etc. (Pas en stéréo)
1530. Plus grand que jamais, gagnant de 6 Academy Awards
2075. Jamaica Farewell, Try to Remember, etc.
2172. Aussi: For Your Love, Travelin' Man, Free Like Me, etc.
1258. Aussi: Mid-night in Moscow, If I Had A Hammer, etc.
2121. Why Should I Care, Tell Me Baby, For Lovin' Me, etc.



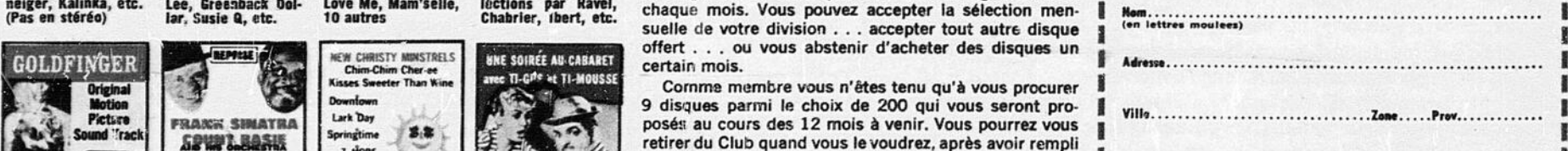
1786. Aussi: Your Old Stand By, My Guy, etc. *



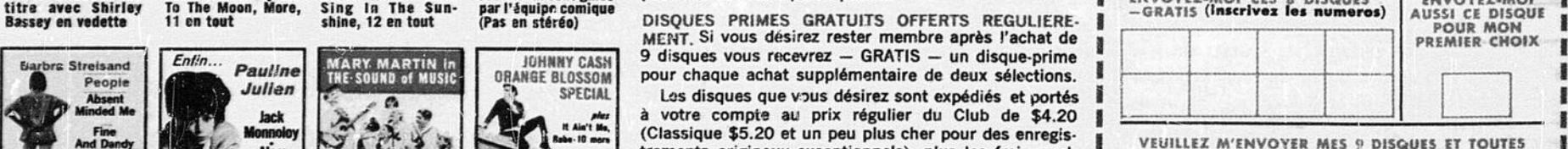
1898. Aussi: Lonely Street, Smoke Gets in Your Eyes, etc.
2158. Aussi: Just One Smile, Down In The Subway, etc.
2173. Irrésistible You, Under the Boardwalk, etc.
9873. Aussi: Je ne crois pas, Isabelle, etc. (Pas en stéréo)
1296. Six belle se-léctions par Ravel, Chabrier, Ibert, etc.
9878. Chansons gaies par l'équipe comique (Pas en stéréo)
2030. Aussi: Danny Boy, The Wall, You Wild Colorado, etc.



9874. Aussi: Il peut neiger, Kalinka, etc. (Pas en stéréo)
2137. Aussi: Stagger Lee, Greenback Dol-lar, Susie Q, etc.
2154. Aussi: If You Love Me, Mam'selle, 10 autres
9878. Chansons gaies par l'équipe comique (Pas en stéréo)
2030. Aussi: Danny Boy, The Wall, You Wild Colorado, etc.



1704. Chanson de titre avec Shirley Bassey en vedette
2026. Aussi: Fly Me To The Moon, More, 11 en tout
2127. Aussi: We'll Sing In The Sun-shine, 12 en tout
9878. Chansons gaies par l'équipe comique (Pas en stéréo)
2030. Aussi: Danny Boy, The Wall, You Wild Colorado, etc.



1646. Aussi: Love Is A Bore, My Lord and Master, etc.
9885. Aussi: La fille des bois, Ton nom, La plouffe, etc.
1033. Grand enre-gistrement de la dis-tribution originale
2030. Aussi: Danny Boy, The Wall, You Wild Colorado, etc.

Maintenant le CLUB DU DISQUE COLUMBIA offre

8 DISQUES

DE VOTRE CHOIX

Régulier Haute-Fidélité ou Stéréo

GRATIS

si vous commencez votre abonnement avec n'importe lequel de ces disques — et que vous consentez à acheter seulement neuf autres sélections des 200 et plus qui vous seront offertes durant les douze prochains mois

VOICI UNE DE NOS MEILLEURES OFFRES! Si vous vous inscrivez au Club dès aujourd'hui, vous pourrez avoir 8 disques gratuits à votre choix! Inscrivez simplement les numéros de 8 disques que vous désirez recevoir GRATIS, sur le coupon à droite. Choisissez ensuite un autre disque comme sélection d'inscription, pour lequel vous serez facturé \$4.20 seulement (régulier haute-fidélité) ou \$5.20 (stéréo).

Faites sûr de mentionner si vous désirez recevoir vos neuf disques (et toutes sélections futures) en haute-fidélité régulière ou stéréo. Aussi, vous pourrez choisir vos disques de n'importe quel genre de musique: Classique; Audition et danse; Broadway et Hollywood; Country et western; Succès juvéniles; Jazz.

COMMENT FONCTIONNE LE CLUB. Chaque mois le personnel d'experts musicaux du Club choisit des disques exceptionnels dans tous les domaines de la musique. Ces sélections sont pleinement décrites dans le magazine du Club que vous recevrez gratuitement chaque mois. Vous pouvez accepter la sélection mensuelle de votre division... accepter tout autre disque offert... ou vous abstenir d'acheter des disques un certain mois.

Comme membre vous n'êtes tenu qu'à vous procurer 9 disques parmi le choix de 200 qui vous seront proposés au cours des 12 mois à venir. Vous pourrez vous retirer du Club quand vous le voudrez, après avoir rempli cette condition. Mais si vous décidez de rester un membre estimé, vous n'aurez qu'à acheter 4 disques par an pour assurer votre participation.

DISQUES PRIMES GRATUITES OFFERTS RÉGULIÈREMENT. Si vous désirez rester membre après l'achat de 9 disques vous recevrez — GRATIS — un disque-prime pour chaque achat supplémentaire de deux sélections.

Les disques que vous désirez sont expédiés et portés à votre compte au prix régulier du Club de \$4.20 (Classique \$5.20 et un peu plus cher pour des enregistrements originaux exceptionnels), plus les frais modiques de poste et de manutention. Le prix des disques stéréo est jusqu'à \$1.00 de plus que les disques réguliers haute-fidélité.

N.B. Les disques stéréo doivent être joués sur un appareil stéréo seulement.
*La version stéréophonique de ce disque fut reproduit électroniquement.

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT — POSTEZ CE COUPON MAINTENANT

CLUB DU DISQUE COLUMBIA, Dept. 31-585
1111 Rue Leslie, Don Mills, Ontario

J'accepte votre offre et j'ai indiqué dans les cases ci-dessous les numéros des 8 disques que je recevrai GRATIS. J'ai mentionné le disque que j'achèterai pour mon premier choix et pour lequel je serai facturé \$4.20 (régulier haute-fidélité) ou \$5.20 (stéréo) en plus des frais modiques de poste et de manutention.

J'ai indiqué ci-dessous, la catégorie de musique que je préfère, cependant, il est entendu que je suis libre de choisir des disques de n'importe quelle catégorie. Je consens à acheter neuf autres sélections parmi les 200 et plus offertes durant les prochains douze mois, au prix régulier du Club, plus les frais de poste et de manutention. Lorsque j'aurai rempli les conditions de ce contrat, je serai libre d'annuler mon adhésion, en aucun temps. Toutefois, si je désire continuer mon adhésion, je recevrai un disque de 12", de mon choix GRATIS pour chacun des deux disques additionnels que j'achèterai.

Nom.....
(en lettres majuscules)

Adresse.....

Ville.....Zone.....Prov.....

Numéro de téléphone.....

ENVOYEZ-MOI CES 8 DISQUES — GRATIS (inscrivez les numéros)	ENVOYEZ-MOI AUSSI CE DISQUE POUR MON PREMIER CHOIX
1 2 3 4 5 6 7 8	

VEUILLEZ M'ENVOYER MES 9 DISQUES ET TOUTES LES PROCHAINES SÉLECTIONS (pointez une)

☐ Régulier Haute-Fidélité ☐ Stéréo

CATÉGORIE DE MUSIQUE PRÉFÉRÉE (pointez une case seulement)

☐ Classique ☐ Audition et danse

☐ Succès juvéniles ☐ Broadway et Hollywood

☐ Country et western ☐ Jazz

CC-3

CLUB DU DISQUE COLUMBIA
1111 Rue Leslie, Don Mills, Ontario