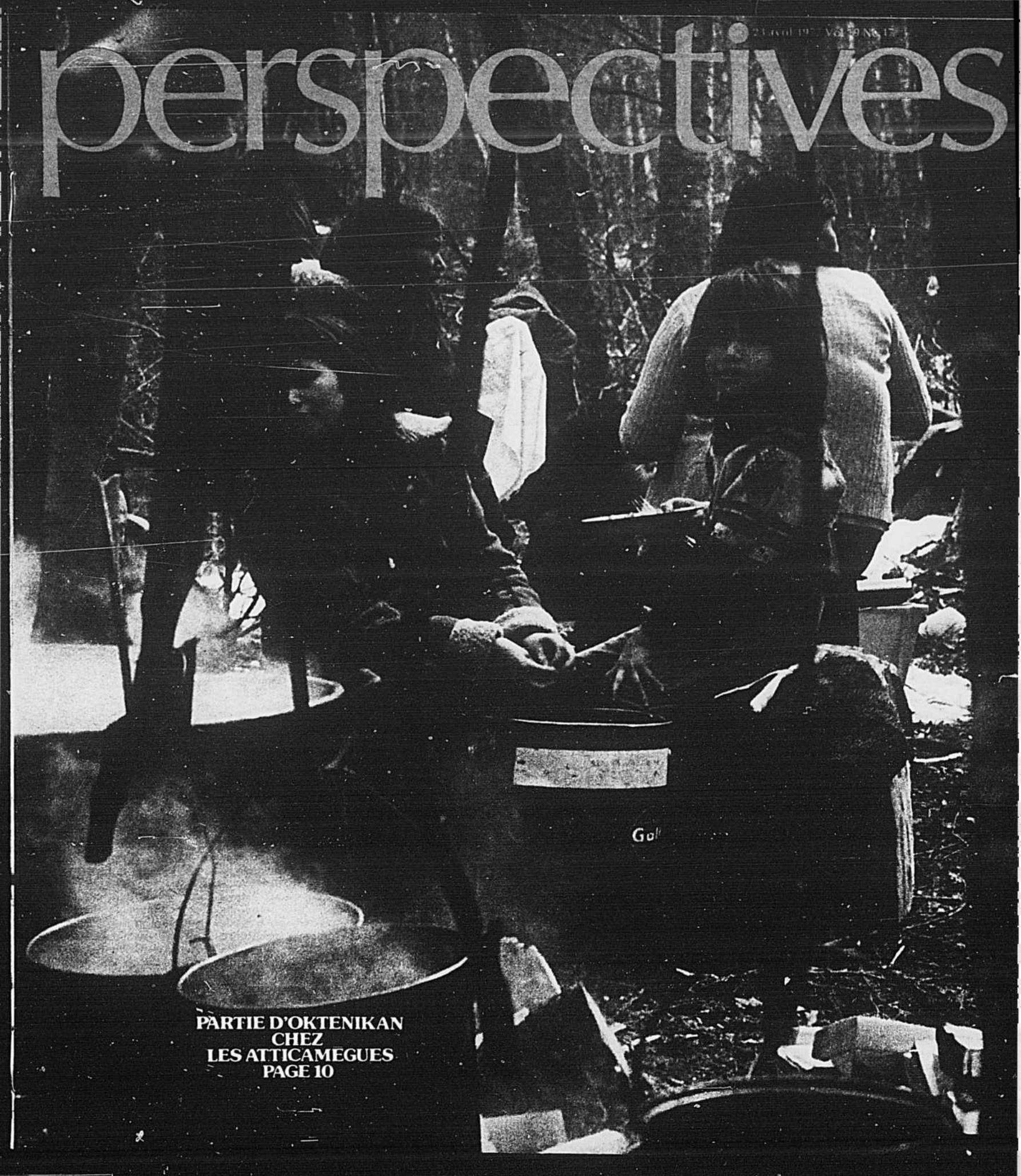
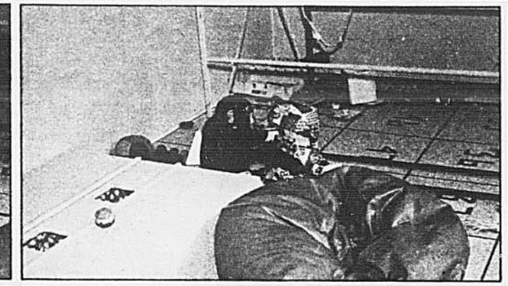
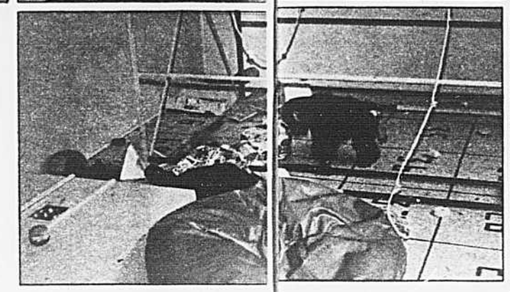
perspectives

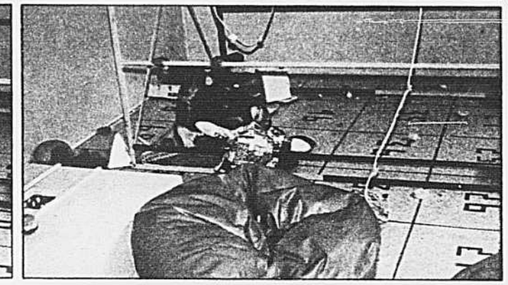
21 avril 197 Vol. 9 No 17

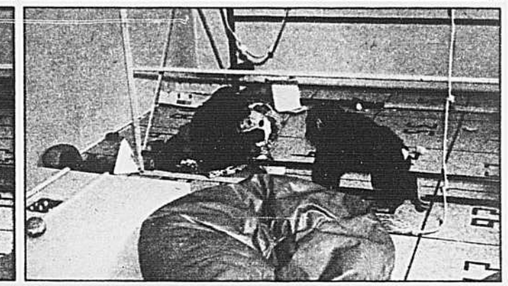


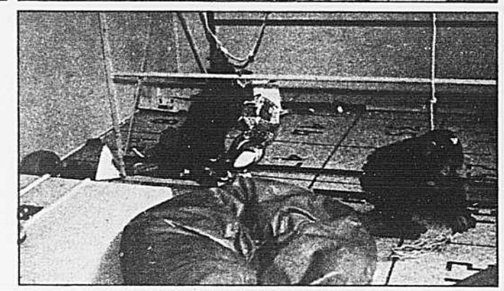
PARTIE D'OKTENIKAN
CHEZ
LES ATTICAMEGUES
PAGE 10

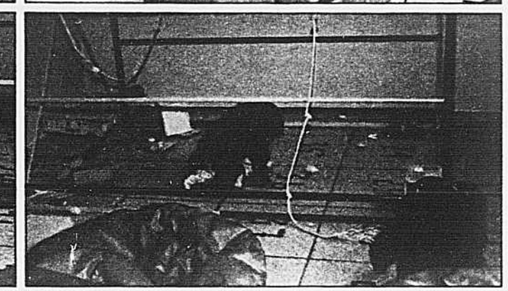






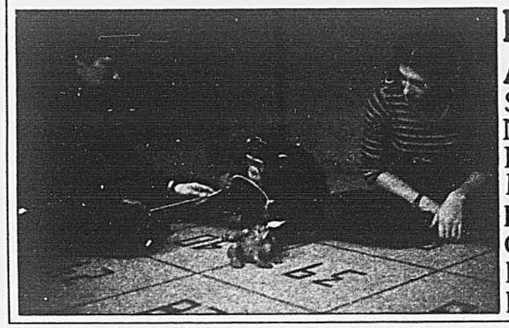






Dans la séquence ci-contre de trois rangées de photos, Sophie ou Spock ou bien les deux ensemble jouent avec divers objets, dont une poupée de linge surtout; ci-dessous, Sophie s'amuse avec Mireille (à g.), responsable de la recherche, et Christine, l'une des mères substituts.

PHOTOS MICHELLE GUÉRETTE



DEUX SINGES À L'UNIVERSITÉ

SOPHIE ET SPOCK NE SONT NI PROFESSEURS NI ÉTUDIANTS, MAIS DEUX BÉBÉS CHIMPANZÉS QUE DES CHERCHEURS EN PSYCHOLOGIE DORLOTENT ET ÉTUDIENT

PAR LUCIE MÉNARD

Au début de mars 1977, Sophie et Spock ont eu un an. Tour à tour enjoués, maussades, espiègles, agités, gravement absorbés par la découverte d'un objet nouveau, ou plus calmement assoupis et blottis dans le giron de leurs mères respectives, les deux petits croissent et se développent normalement. A 6 semaines, ils marchaient à quatre pattes; à 2½ mois ils marchaient seuls et, depuis novembre 1976, ils grimpent à un échafaudage haut de six pieds.

Sophie et Spock sont deux chimpanzés — une femelle et un mâle — qui vivent sur le campus de l'université de Montréal dans une maison mobile transformée en laboratoire pour accueillir ces deux pensionnaires d'un genre particulier. C'est le seul laboratoire au Canada qui élève des chimpanzés en captivité. Je vois d'ici Mireille Mathieu, psychologue responsable de ce projet de recherche, froncer les sourcils devant le mot "captivité"; ici, on préfère parler de "liberté restreinte". En fait, les chimpanzés ont été adoptés quelques jours après leur naissance par deux jeunes femmes qui leur prodiguent l'affection et les soins requis par de jeunes bébés. On est loin des sinistres cages de zoo! De mars à septembre 1976, les deux mères substituts ont vécu 8 heures par jour 6 jours par semaine avec leurs protégés, les nourrissant — au biberon —, les dorlotant, les caressant, jouant ou dormant avec eux, tout comme les mères prennent soin de leurs bébés humains — ou presque. Sophie et Spock vivent dans un environnement riche en stimuli avec un minimum de contraintes et ont à leur disposition quantité de jeux d'enfants.

Le chimpanzé est le primate le plus proche de l'homme. Dans l'observation des chimpanzés, des interventions et des contrôles que l'éthique interdit d'utiliser chez l'homme deviennent possibles afin de mieux connaître les facteurs neurologiques et empiriques du développement. Il n'est pas question ici de tests semblables à ceux que les psychologues expérimentaux ont utilisé dans les années 50, comme des parcours de labyrinthe ou autres expériences de ce genre avec des rats, des chats, des pigeons ou des singes; encore moins d'interventions chirurgicales. Les chercheurs de l'université de Montréal, psychologues pour la plupart, qui participent à cette recherche s'intéressent à l'espèce comme telle et aux rapprochements et distinctions qui s'imposent comparativement à l'humain. Certains d'entre eux s'intéressent à l'animal comme tel, se situant dans la même optique que les biologistes ou les anthropologues qui étudient les animaux, mais n'utilisent pas les mêmes méthodes et ne se posent pas les mêmes questions. D'autres chercheurs de l'équipe, qui poursuivent des recherches sur le développement des comportements individuels, se rapprochent des travaux des éthologistes tels Lorenz et Eibensfeldt.

Tous ces travaux de recherche sont rendus possibles grâce au financement du ministère de l'Education, dans le cadre d'un programme de subventions pour la formation des chercheurs. La recherche principale, sur laquelle se greffent les autres, porte sur le développement cognitif d'un bébé chimpanzé comparativement à celui d'un bébé humain selon les divisions établies par Piaget, dans une perspective de psychologie comparée.

La période étudiée actuellement par l'équipe de l'université de Montréal est celle que Piaget nomme période "sensori-motrice", qui va de 0 à 2 ans chez l'enfant humain et qui est celle où il fait son premier apprentissage du monde extérieur, qui se traduit par des gestes bien connus de toutes les mères: jouer avec ses mains ou avec ses pieds, agiter le hochet, explorer par le toucher, parcourir une pièce à quatre pattes, grimper sur les meubles. C'est l'époque à laquelle le bébé met de l'ordre dans tout ce qui peut être vu, parcouru, senti, goûté, touché. Piaget divise cette période en 6 stades, qui vont d'un bébé qui ne différencie pas entre lui-même et le monde extérieur à un enfant de 2 ans qui est capable de comprendre, par exemple, qu'un objet qui est caché de son champ perceptuel existe encore, ce que Piaget appelle la "permanence de l'objet". L'enfant est également capable à 2 ans, si on lui présente un effet dont il ne voit pas la cause, de déterminer ou de pouvoir imaginer quelle est cette cause (notion de causalité).

D'après les observations qu'on a faites jusqu'à maintenant sur Sophie et Spock, on constate qu'ils se développent plus rapidement que les humains dans les premiers stades. Sophie, à un an, est au début du stade 6, qui n'est atteint que vers 18 mois chez l'enfant. Un exemple illustrant le stade 6: on place trois écrans devant le chimpanzé; on lui montre un objet que l'on cache dans une main et on fait ensuite disparaître l'objet successivement derrière les trois écrans tout en lui montrant la main fermée entre chacun des écrans. L'enfant doit être capable de se représenter les déplacements de l'objet. Sophie, lors de ces expériences, commence d'abord par aller voir dans la main de l'expérimentateur et ensuite au dernier écran où elle se souvient de l'avoir vu cacher l'objet. Pour la notion de causalité, elle est un peu moins avancée mais il semble que chez l'enfant humain également il y ait un léger décalage entre ces deux notions, permanence de l'objet et causalité. Pour la notion de causalité, Sophie serait au stade 5, c'est-à-dire que, par exemple, si on place hors de sa portée un jouet et que, devant ses yeux, on attache le jouet à une ficelle, elle comprendra qu'en tirant la ficelle l'objet va suivre. Si, dans un deuxième temps, on place l'objet et la ficelle l'un à côté de l'autre, donc sans contact entre les deux, ou bien elle tirera la ficelle et la laissera tomber tout de suite ou bien elle ne fera rien, comprenant qu'il y a un lien nécessaire entre le moyen et l'objet attendu pour obtenir des résultats.

Pour être en mesure d'évaluer le comportement de Sophie et Spock et avoir une idée le plus juste possible de leur développement au niveau de l'intelligence, on procède à des épreuves (tests) identiques à celles que des chercheurs sur les enfants humains ont élaborées.

La relation mère-enfant

Au cours des dernières années, plusieurs recherches sur l'intelligence, mais également sur les interactions sociales et la relation mère-enfant, ont été effectuées avec des primates non humains. Chez les chimpanzés, le contact corporel est très important dans les premières années de la vie. Dans leur milieu naturel, et comme l'a observé Jane Van Lawick Goodal qui a vécu plusieurs années dans la brousse africaine, le petit dépend presque entièrement de sa mère pendant plusieurs années. Jusqu'à 7 mois, la mère ne laisse à peu près pas le bébé s'éloigner d'elle. Elle porte le bébé accroché à son ventre et, éventuellement, quand le petit est assez fort pour conserver l'équilibre, elle le transporte sur son dos. Le bébé tète, dort avec la mère et voyage ainsi à cheval sur son dos jusqu'à l'âge de 4 ans, âge auquel il est sevré. Des observations plus récentes de Jane Goodal, qui n'ont pas encore été publiées, permettent de dire que, très souvent, dans la nature, si la mère meurt, le bébé meurt également, même un rejeton qui aurait 4 ou 5 ans et qui serait capable de se nourrir seul. On sait également qu'un chimpanzé élevé en isolation depuis la naissance et nourri sans voir personne ne se développe pas au niveau des comportements attendus à l'âge adulte comme un chimpanzé normal. L'importance de la mère est donc très grande dans le développement harmonieux du bébé chimpanzé.

Sophie et Spock, pour leur part, ont fortement tendance depuis leur arrivée au laboratoire — quelques jours après leur naissance — à vouloir s'accrocher à quelqu'un. En l'absence de leurs mères substituts, et lorsqu'ils se croient en danger, ils s'agrippent à une couverture moelleuse, ce qui semble avoir pour effet de les rassurer.

Ils éprouvent un grand besoin de contacts physiques et de présence humaine. Ils font toutes sortes de choses pour attirer l'attention, s'ils sont tous les deux seuls dans la salle de jeu, afin que quelqu'un aille les voir. Cela ne vous rappelle-t-il pas le comportement de certains enfants?

On peut regretter que la relation d'attachement mère-enfant n'ait pu être étudiée dans des conditions plus naturelles, c'est-à-dire avec les vraies mères. Mais la taille d'une femelle chimpanzé — 5 pieds — et sa très grande force physique de même que les conditions de recherche sur le campus ont rendu la chose impossible à réaliser. Des substituts humains permettent quand même d'étudier les relations des chimpanzés avec des adultes privilégiés. On a choisi des femmes pour remplir ces rôles à cause du contact étroit avec la mère observé dans la nature pendant les premières années de la vie.

Sophie est un peu plus avancée que Spock: elle a atteint le stade 6 pour ce qui est de la notion d'objet, alors que Spock n'est qu'au début du stade 5. J'ai demandé à Mireille Mathieu à quoi elle attribuait cette différence dans leur développement.

"Certains auteurs ont remarqué que le bébé humain mâle se développait un petit peu plus lentement que la petite fille mais que, par la suite, ils se rattrapent. Je ne crois pas que le nombre restreint de sujets que nous avons sous observation permette de dire que les différences soient attribuables au sexe. On sait par les observations qu'on fait qu'ils n'ont pas tous les deux

Suite page 4

Couleurs
Cerise, tan, noir.
Spécifiez OPERA ou MULE
Commandez pointures de soulers. Pas 1/2 point. Largeur medium
Hommes $12.99 Garçons $11.99, Enfants et Jeunes filles $10.99
6 à 12 1 à 5 7 à 11 12 à 3 Port Payé

CHAUSSURES L'oiseau bleu INC.
9767, rue Birnam, Montréal, Qué., Canada H4N 1K6

Commandez aujourd'hui!
Garanties ou argent remis!
Ci-inclus chèque ou mandat pour
$_____ (Les citoyens du Qué. et de l'Ont. doivent ajouter la taxe de vente)

Pointure	Couleur	Modèle
Hommes		
Garçons		
Enfants		
Jeunes filles		

Nom_____
Adresse_____
Ville_____
Prov._____ Code Postal_____

CHAUSSURES L'oiseau bleu INC.
B/P 280-V.M.R. MONTRÉAL, QUÉ. CANADA H3P 3C5

TIMBRES du CANADA!

3 Collections Seulement 10c

1. 13 commémoratives: grue blanche, hockey, bac québecois, L'Esquimau, et plus. Aussi deux timbres de Terre-Neuve.
2. Timbres des 5 monarques, compris un timbre âgé de 76 ans, de la reine Victoria.
3. Timbres intéressants des animaux sauvages: caribou, chèvre des montagnes; boeuf musqué, plus 2 autres. En plus, vous recevrez d'autres timbres pour examen gratuit. Achetez-en ou non, renvoyez le reste, annulez le service à tout moment. Plus un gros catalog illustré de 40 pages. Envoyez 10¢ — Aujourd'hui! H.E.Harris Dép. G-106, Boston, Massachusetts 02117, U.S.A.

Extraordinaire collection de monnaies de papier étrangères pour seulement 10¢!

Précieuse collection de monnaies rarement vues et difficiles à se procurer: monnaie autrichienne de 1920 à cours provisoire, billet d'un cent de Hong Kong, billet de $10 de l'occupation japonaise, billets de la Bulgarie et de Formose. Tous des billets très recherchés et tous pour 10 cents seulement! Vous recevrez aussi pour examen d'autres billets fort intéressants. Achetez le nombre que vous voudrez de ces derniers ou même aucun, renvoyez le reste, annulez n'importe quand votre inscription au service, la collection restera votre propriété. Harris, Dépt. BD-22, Boston, Mass. 02117, U.S.A.

DEUX SINGES À L'UNIVERSITÉ

les mêmes rapports avec les objets. Sophie joue plus avec les objets et a moins peur des objets nouveaux que Spock. Elle semble exercer le schème de frapper et de tirer plus souvent que Spock, être plus active à ce niveau. Alors qu'on a remarqué que Spock était plus actif pour ce qui est de la gymnastique. Les culbutes et le développement de l'habileté motrice n'entrent pas en ligne de compte dans l'évaluation de la notion d'objet, selon Piaget, et c'est le contact moins fréquent avec les objets qui a pu jouer. On n'a pas terminé les observations, mais il se peut que les mères substituts aient des rapports différents avec les objets et avec le bébé. Il se pourrait, par exemple, que la mère de Spock joue plus avec Spock lui-même, ce qui pourrait peut-être expliquer la différence. Goodal a observé que, selon le comportement des mères dans la nature, les bébés pouvaient avoir des comportements qui diffèrent. Je pense que même si ce sont des mères humaines substituts, on peut s'attendre au même processus."

La communication chez les chimpanzés

Dans la nature et pour communiquer entre eux, les chimpanzés utilisent surtout des signaux gestuels de préférence à des signaux vocaux. Cependant, on note plusieurs vocalisations sous forme de cris, de pleurs, d'appels. Les expressions faciales, dont le fameux *play-face* — bouche ouverte toutes les dents visibles — sont des images familières.

On sait très peu de choses sur le développement de la communication chez le bébé chimpanzé. Toutes les recherches qui ont été faites et publiées à ce jour nous donnent des renseignements sur les chimpanzés à partir de 4 ans seulement. Pour apporter des données sur la communication, les chercheurs de l'université de Montréal sont conscients qu'ils ne sont pas dans un milieu naturel. Cependant, certains auteurs ont montré que ça ne semblait pas dévier tellement au niveau des vocalisations. Le risque est peut-être qu'en plus des vocalisations propres à l'espèce ils en développent d'autres.

On sait par des expériences actuellement en cours aux Etats-Unis que les chimpanzés peuvent apprendre un véritable langage. Si leurs cordes vocales ne leur permettent pas de parler, on peut cependant leur apprendre à utiliser un ensemble complexe de symboles pour transmettre une information. Témoin, l'expérience des Gardner qui ont réussi à enseigner à Washoe, chimpanzé femelle de 4 ans, un ensemble de signes de l'A.S.L. — American Sign Language — destiné aux sourds-muets. Le répertoire dont dispose Washoe est d'environ 132 signes dont chacun correspond à un mot ou à un groupe de mots permettant plusieurs combinaisons différentes. Ce langage gestuel lui permet de dialoguer avec les expérimentateurs. D'ici peu, Sophie et Spock suivront la trace de leur lointaine parente car on commencera à leur enseigner le langage des sourds-muets.

La plupart de ces observations sont enregistrées sur bandes vidéo à une fréquence de 4 heures par semaine. Par la suite, tous ces comportements sont cotés et analysés selon les grilles appropriées. Certaines observations se font au moyen du magnétophone alors que d'autres sont simplement notées par l'observateur.

On effectue d'autres tests susceptibles de nous éclairer sur le comportement de chimpanzé dans une situation donnée. Ainsi en est-il de la conduite devant le miroir ou "reconnaissance de soi". L'importance de ce comportement chez l'humain a été soulignée par les psychanalystes, entre autres par Lacan, pour qui le stade du miroir fournit l'une des clés de l'identification affective.

Tous ces projets de recherche, de même que plusieurs autres que l'espace ne permet pas de mentionner ici, sont imbriqués les uns dans les autres. Il s'agit essentiellement d'un travail d'équipe et les connaissances propres à chacun sont mises en commun afin d'assurer la réussite des objectifs.

A l'université de Montréal, on souhaite garder Sophie et Spock le plus longtemps possible. Dans les conditions actuelles, on ne pourra les garder plus de 4 ans, à moins que d'ici là on n'ait construit un laboratoire permanent où ils pourraient être accueillis. Les chimpanzés sont une espèce en voie de disparition et ils sont protégés par les gouvernements de leurs pays d'origine qui en interdisent l'exportation. Ils ne peuvent donc venir que d'un laboratoire américain, ce laboratoire devant répondre à la demande de tous les chercheurs d'Amérique du Nord. Cependant, on a accueilli tout récemment deux nouveaux pensionnaires, des jumeaux cette fois, un mâle (Merlin) et une femelle (Cléo). Ils viennent de l'Oklahoma, tout comme Sophie et Spock, et se sont joints à eux, ce qui permettra d'élargir le champ de recherches.

Dans le développement de la psychologie expérimentale, les animaux, en particulier le rat blanc de laboratoire, ont joué un rôle important. A l'époque, les psychologues pensaient pouvoir étudier tous les processus tels que la mémoire, l'intelligence, l'apprentissage, la motivation avec des animaux, ce qui permettait des conditions d'expérimentation beaucoup plus contrôlées. Avec le temps, cependant, on s'est rendu compte que c'était peut-être un peu hasardeux que de s'imaginer pouvoir, à l'aide du rat blanc, refaire en miniature ce qui se passe chez l'homme. Cependant, l'étude des animaux et des primates en particulier, demeure un des moyens de recherche à la portée de l'homme pour arriver à mieux connaître les autres espèces, lui permettant par ricochet de mieux cerner la spécificité des activités intellectuelles humaines et la place de l'homme dans la nature.

On reste parfois troublé par le comportement des chimpanzés. J'ai eu la chance exceptionnelle de passer quelques heures en compagnie de Sophie et Spock, les étrangers n'étant généralement pas admis au laboratoire. A la fin de l'après-midi, ayant dû m'absenter du laboratoire pour quelques minutes, j'ai, à mon retour, été accueillie par Sophie qui s'est jetée dans mes bras et s'est blottie contre moi, réclamant chaleur et tendresse, tout comme un jeune enfant. ●

perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc 231, rue Saint-Jacques Montréal H2Y 1M6 ● Tél. 282-2224

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Directeur adjoint
Jean Bouthillette

Directeur artistique
Pierre Legault

Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle Letrançois
Céline Legaré
Adrien Robitaille

Photographe
Denis Plain

Secrétariat
Gisèle Payant
Liliane Galissaires

Service artistique
Marthe Bolduc
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président
Jean Robert Bélanger

Vice-président
Paul-A. Audet

Secrétaire
Charles d'Amour

Trésorier
Guy Pepin

Représentant publicitaire
MagnaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tél. 282-2120

ISSN 0380-6790

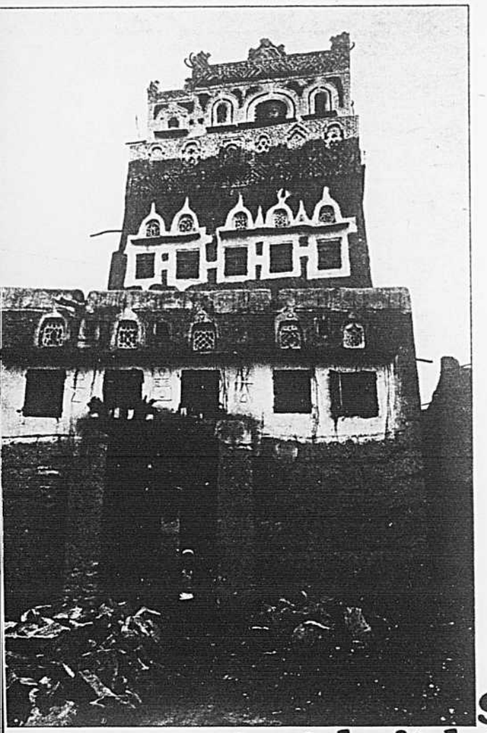
La Matinée FILTRE SPÉCIAL

LE DOUX ÉQUILIBRE FILTRE / TABAC

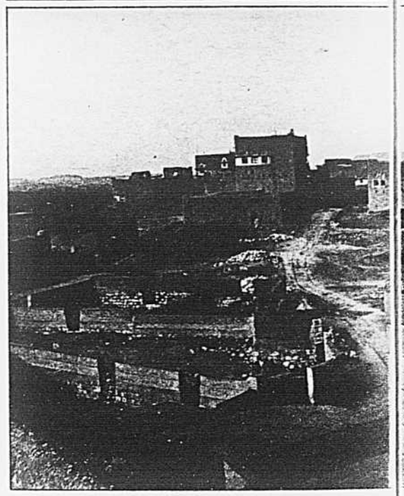
La Matinée FILTRE SPÉCIAL
est la seule cigarette dans sa catégorie
à offrir un équilibre entre le filtre et le tabac.
Son filtre spécial exclusif est tellement efficace qu'il
permet l'emploi d'un riche tabac corsé. Vous obtenez donc
une saveur plus franche, une satisfaction plus complète.
Elle est disponible en formats King Size et 100 mm.

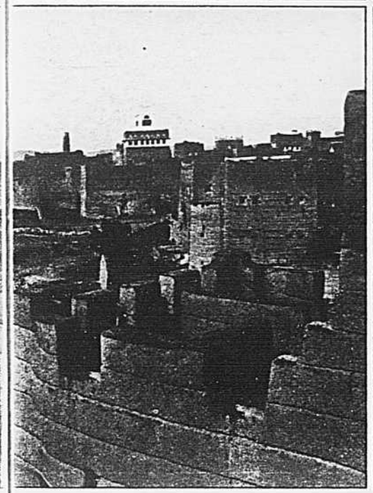
La Matinée FILTRE SPÉCIAL

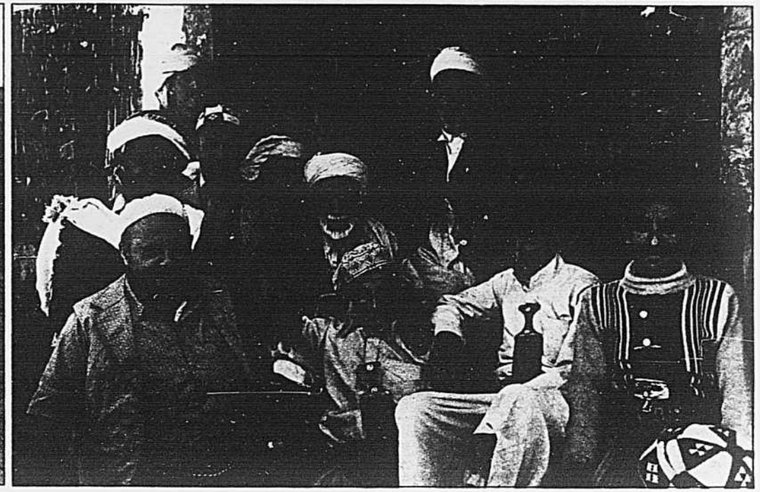
AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—100 mm: "goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg. King Size: "goudron" 10 mg, nicotine 0.7 mg.



A g., maison à Sadaa, dans le nord du Yémen; ci-contre, l'auteur (à g.) fumant le narghilé chez un ami yéménite; à dr., scène de rue dans une ville du nord: tous les hommes sont armés; ci-dessous, vue d'ensemble de Sadaa; à dr., réunion au marché de Sanaa, la capitale.







Sorti tout droit de la Bible: le Yémen

PAR MARTIN LYONS

La république du Yémen — ou Arabie heureuse, comme elle était surnommée aux temps anciens — occupe le coin sud-ouest de la péninsule arabique, et sa superficie de 75 000 milles carrés est sensiblement égale au total de celles de l'Angleterre et de l'Ecosse. Elle a pour voisine, à l'est, la République populaire et démocratique du Yémen — ex-Hadramaout — et, au nord, le royaume d'Arabie Saoudite.

Ce pays a façade, à l'ouest, sur la mer Rouge, mais elle est occupée par le désert brûlant du Tihama, long de 300 milles et d'une largeur variant de 15 à 30 milles. Au-delà s'élèvent des montagnes de calcaire et de basalte, d'une hauteur dépassant parfois 12 000 pieds, qui, comme les hauts plateaux de l'intérieur, supportent sur leurs flancs d'innombrables cultures en terrasse. Ce terrain largement arrosé de pluie est le plus fertile de toute la péninsule. A la différence des autres habitants de celle-ci, qui sont presque tous nomades, les Yéménites sont exclusivement sédentaires, à l'exception des tribus bédouines de l'est.

Le Yémen a été l'une des toutes premières régions de la péninsule à embrasser la foi islamique, dès le VIIe siècle. Ses habitants se partagent entre les deux principales sectes musulmanes: les Zaydi, de confession chiite, dans le nord, le centre et l'est du pays; les Chafai, de confession sunnite, dans le sud et l'ouest. Les premiers, plus nombreux, sont moins ouverts aux idées modernes, et le Yémen a facilement conservé jusqu'en 1962 la réputation d'être la contrée la plus hermétique du globe. Son *iman* — ou roi — interdisait tout contact avec les étrangers sous peine de prison. Les seules nouvelles qu'on pouvait recevoir du Yémen émanaient soit des médecins européens appelés à soigner la famille royale, soit de négociants européens, qu'on n'autorisait à s'établir que dans les deux seules villes de Sanaa et Taïz.

A la mort du dernier iman en 1962, la révolution éclata. Ce n'est qu'après huit ans de guerre civile entre royalistes et républicains que ces derniers l'emportèrent, grâce à l'aide militaire de l'Egypte. Malgré les quelques sursauts survenus depuis 1970, la paix règne au Yémen et le gouvernement, sûr de la loyauté du centre et du sud du pays, a pu obtenir que les puissantes tribus bédouines Hachid et Bakil du nord-est respectent plus ou moins bien la trêve conclue avec lui. Le chef des Hachid, Abdoulla Al-Ahmar, rassemble sous ses ordres 70 000 combattants, parfaitement exercés à la guerilla, et se montre, depuis peu, de plus en plus exigeant dans ses demandes de subsides, qui sont le moyen traditionnel de tenir ses hommes en laisse. Avant la révolution de 1962, les imans usaient d'un moyen de pression supplémentaire: ils gardaient dans leur capitale, Sanaa, de trois à quatre mille Bédouins en otage et, à tout soulèvement d'une tribu de l'est, des têtes fraîchement coupées venaient décorer les remparts de la ville!

Les gouverneurs des huit provinces du pays causent eux aussi du souci au régime. Choisis parmi les *cheikhs* — ou chefs de tribu —, ils gardent volontiers une allure indépendante, grâce aux subsides que leur versent certains des Etats arabes producteurs de pétrole.

Depuis la révolution, les Yéménites, qui ne circulent jamais sans armes, ont remplacé leurs fusils Lee-Enfield de fabrication britannique par des Kalachnikov d'origine russe. Pacifiques par tempérament, ce fusil est plutôt pour eux un symbole de virilité et d'indépendance personnelle qu'un moyen d'agression.

Leur vêtement principal ou *gandoura*, sorte de longue blouse de coton descendant jusqu'aux chevilles, est retenu à la taille par une large ceinture brodée, dans laquelle est passée la *jambiya* ou dague dont aucun Arabe âgé de plus de 15 ans ne se sépare. Le manche de la dague dénote le rang social de son propriétaire car il peut être fait simplement de bois ou encore d'ivoire ou de la corne de quelque animal. Un manche en corne de rhinocéros vaudra jusqu'à $2 000!

Dans les villes les femmes demeurent voilées, mais non dans les régions rurales où elles portent des robes aux couleurs chatoyantes par-dessus des pantalons bouffant à la cheville et de nombreux bijoux d'ambre ou d'argent. Elle soulignent de *kohl* — cosmétique d'un bleu noirâtre — le contour de leurs yeux.

Au nord du pays et en bordure de l'immense désert de Rub Al-Khali qui occupe le quart de la péninsule, se trouve la vieille ville de Marib qui a été la capitale de la légendaire reine de Saba, célébrée dans la Bible pour la visite qu'elle voulut faire chez le sage roi Salomon. Qu'elle lui ait apporté ou non de l'encens, le Yémen a été, à partir de la plus haute Antiquité, le grand fournisseur d'encens et de myrrhe des cultes religieux d'Egypte et de Mésopotamie. Par la "route de l'encens" longeant la mer Rouge cheminaient aussi les précieux produits — telle la soie — venant de la Chine et de l'Inde.

Vers l'an 750 avant J.-C., les Sabéens construisirent, pour faciliter l'irrigation de leurs terres, un énorme barrage large d'un demi-mille en travers de l'*oued* — rivière — Adhanah, à 8 milles au sud de Marib. On peut encore aujourd'hui admirer ses ruines et le fin dessin de la maçonnerie qui le recouvrait. Il fut emporté, en 570, par une gigantesque inondation. Les 100 000 habitants de Marib se dispersèrent et leurs temples et palais s'engloutirent peu à peu dans les sables.

Sanaa, la capitale, située à une altitude de 7 000 pieds, aurait été fondée par Sem, le fils aîné de Noé. Elle est sûrement, en tout cas, l'une des plus vieilles villes encore habitées du monde. Son mur d'enceinte reste toujours debout, mais les portes n'en sont plus fermées le soir. Avant que les imans zaidis y établissent le siège de leur gouvernement au siècle dernier, elle était déjà le principal centre commercial et industriel du pays, renommé particulièrement pour ses forges et ses ateliers de fabrication de sabres et de poignards en acier au manganèse.

Dans l'ancienne capitale, Taïz, au sud, le palais de l'iman a été transformé en musée. Le mur d'une des salles est couvert de photos d'exécutions capitales. Taïz est maintenant la charnière du commerce entre les deux Yémens.

Les routes pavées rayonnant autour de Sanaa ont été construites par des Allemands, des Américains ou des Chinois, à titre d'aide au tiers monde. La plus importante, de Sanaa au port d'Hodeida, a été tracée par les Chinois à travers le terrain le plus montueux d'Arabie; on peut aujourd'hui en parcourir les 230 kilomètres — 143 milles — en six heures par auto. L'Allemagne aménage présentement une route allant de Sanaa, par Taïz, jusqu'à Moka, port autrefois *Suite page 8*

Ci-dessus, gardes aux portes de Sadaa; à dr., Yéménite fumant le narghilé; ci-contre, changeur de monnaie; à dr., Bédouines de l'est du Yémen.

Sorti tout droit de la Bible: le Yémen

célèbre pour ses exportations de café et presque désert depuis que les Russes ont aménagé à la moderne celui d'Hodeida, après 1955.

En dehors de ces routes, on ne peut circuler au Yémen qu'en véhicule tout terrain, et encore avec l'aide d'un guide et sous obligation de solliciter des autorités permis de rouler dans certaines régions habitées par des tribus belliqueuses.

C'est des Etats pétroliers arabes que le Yémen a reçu l'aide la plus généreuse. Le Koweït a bâti à ses frais l'université de Sanaa et paie les salaires de ses professeurs. La Libye construit, à coups de millions de dollars, des écoles, des mosquées et un système d'irrigation. L'Arabie Saoudite a déboursé $70 000 000 ces trois dernières années pour des hôpitaux, des écoles, des routes et autres travaux publics. Les mêmes Etats ont fourni de quoi édifier des écoles d'arts et métiers dans les principales villes yéménites.

Les montagnes entourant Taïz produisent le *qat* de la meilleure qualité du pays. En mastiquer les feuilles d'un vert clair constitue le passe-temps quotidien de tous, gens des villes comme des campagnes. Il provient d'un arbuste qui ne produit pas de fleurs et dont la culture requiert infiniment moins d'attention que celle du caféier. On en détache les feuilles à l'aube et on les enveloppe de larges feuilles humides de bananier pour les garder fraîches jusqu'à leur transport au marché. Les Yéménites attachent autant d'importance à la qualité du qat que les Européens à celle de leurs vins. Un ballot de feuilles de première qualité se détaille aisément de $15 à $20.

Le moment de la sieste — 14 heures — est d'abord celui du qat. On délaisse tout travail ou commerce, pour, parents et amis réunis, mâcher le qat, boire des boissons fraîches et fumer le *narguileh* — pipe à eau — dans le *mafraj* ou salle de séjour, généralement situé au cinquième ou sixième étage de la maison et d'où l'on a vue sur toute la ville ou la campagne environnante. On trie et on nettoie les feuilles, qu'une fois mâchées on rejette dans des crachoirs de cuivre. Sa mastication stimule les sens et produit une surexcitation mentale rappelant l'effet insomniaque d'une forte quantité de caféine. Le gouvernement a vainement tenté d'en faire disparaître l'habitude, mais les paysans en préfèrent la culture à celle du café, à cause des profits élevés qu'il rapporte.

L'architecture yéménite, toute en hauteur, est probablement la plus originale du monde. S'appuyant sur une expérience plusieurs fois millénaire, les gens tiennent particulièrement compte, dans la construction de leurs maisons, des conditions climatiques régionales, de l'habileté de la main-d'oeuvre de l'endroit et du bas prix des matériaux qu'on peut se procurer sur place.

Les ingénieurs et architectes amenés dans le pays par la révolution de 1962 ont entrepris, eux, de construire en béton armé, sans tenir compte des facteurs imposés par la tradition, mais leurs oeuvres ont vite commencé de s'effondrer. Par ailleurs, elles étaient trop froides en hiver, trop chaudes en été. De plus, l'abandon des méthodes anciennes a transformé les fils des habiles artisans et ouvriers d'hier en simples manoeuvres, sinon en chômeurs. Heureusement, une réaction s'est faite contre ces erreurs, et le gouvernement pousse à une étude détaillée de l'architecture ancienne, de manière que puisse être réalisée une utile fusion des deux procédés.

Peuple amical, les Yéménites montrent un grand intérêt naturel pour les étrangers. Dans les villages isolés du nord du pays en particulier, ils sont très hospitaliers, et c'est avec sincérité et chaleur qu'ils offrent au voyageur vivres, eau et abri. Ce n'est pas en vain que chez tous les peuples arabes, et les Yéménites d'abord, l'hospitalité est regardée comme l'une des plus grandes vertus de l'homme. •

Des camions robustes... encore plus robustes: les pickups Ford 77.

Vous connaissez sûrement les pickups Ford...les pickups avec la suspension exclusive Twin-I-Beam et la caisse Styleside soudée en une seule unité. Ces pickups ont fait la preuve de leur robustesse. Cette année, ils sont encore plus robustes.

Le plus de milles au gallon.

En 77, d'après des méthodes d'essai approuvées par Transports Canada, les pickups Ford font plus de milles au gallon que tout autre pickup nord-américain, (moteur 6 cylindres ou V8) avec transmission manuelle 3 vitesses de série.

Le pickup Explorer Ford 1977.

Explorez les prix spéciaux de nos ensembles spéciaux Explorer. Le concessionnaire Ford ou Mercury a tous les détails.

Pickup 77 type

- Galvanisé
- Doublures d'ailes antirouille
- Acier pre-enduit
- Apret riche en zinc

Nouvelle protection antirouille.

Plus de 350 pi ca de protection antirouille, telle que la galvanisation. Et les nouvelles doublures d'ailes ne peuvent plus rouiller.

C'est Ford c'est fort!

LES PICKUPS FORD Ford

Ford MERCURY

Ford FORD

Certains accessoires illustrés sont offerts en option, moyennant supplément.

Dans la grande photo, une tente dressée dans les bois par les Atticamègues pour le temps des sucres; ci-contre, de g. à dr., Mme J.-B. Dubé et son petit-fils, Gilbert Flamand, surveillant la cuisson de la sève d'érable; Jean-Baptiste Dubé transvide la sève, qui a commencé de prendre de la consistance, dans de petits chaudrons; Isaïe Flamand prépare la banique (galette indienne faite de farine, poudre à pâte, sel et eau); plus bas: au moyen du cekoikan (goutterelle de bois) la sève tombe peu à peu dans le mikiterakan (chaudière en écorce de bouleau).

Partie d'oktenikan chez les Atticamègues

PAR PIERRE HIVON

Quand les outardes se font entendre au-dessus des Laurentides et que la neige est disparue de Montréal, les Atticamègues montagnais de Manouane préparent tentes, chaudrons et fusils pour accueillir *sikon*, le printemps.

A la mi-avril, quelques familles de ce village de 800 habitants, situé à 55 milles de Saint-Michel-des-Saints, partent établir campement dans une érablière environnante, afin de fabriquer le sucre du printemps, *oktenikan*.

Cette expédition annuelle perpétue une tradition qui, à l'origine, était essentielle à la survie de l'Indien. En effet, le sucre accumulé pour l'hiver devenait source de force et de vie et procurait à l'Indien une sensation revitalisante après un long hiver. Aujourd'hui encore, on pratique cette tradition avec beaucoup de respect.

Un flanc de montagne exposé au soleil et à l'abri du vent, un pied d'épaisseur de branches de sapin et de cèdre, une bonne toile et un petit poêle de tôle: voilà le domicile pour ces deux premières semaines de temps doux. Jeunes et vieux se partagent les tâches. On installe une solide charpente de bois destinée à soutenir les lourds seaux de cuivre dans lesquels bout l'eau d'érable. Les femmes et les enfants ramassent de l'écorce de bouleau qui sert à la fabrication du *mikiterakan*, récipient utilisé pour la récupération de la précieuse sève, *arinatekopo*. Pour le fabriquer, on chauffe doucement l'écorce au-dessus du feu, afin de l'assouplir. Elle est ensuite minutieusement pliée et attachée aux extrémités, à l'aide de racines d'épinettes ou de lanières de babiche.

Le mikiterakan peut contenir jusqu'à 4 litres d'eau d'érable et être réutilisé pendant plusieurs années. Cette façon d'employer l'écorce de bouleau est typique des habitants de Manouane. On fabrique aussi plusieurs autres modèles de paniers d'écorce de différentes grosseurs. Ceux-ci servaient autrefois à la cueillette des fruits sauvages. Aujourd'hui ils sont mis en marché et n'ont plus qu'une fonction décorative, sauf pour les Atticamègues de Manouane.

Pour extraire la sève de l'érable, les Atticamègues pratiquent une méthode qui leur est très particulière. A l'aide d'une hache, ils font une entaille dans l'arbre et y introduisent le *cekoikan*, sur lequel glisse la sève pour ensuite tomber dans le récipient. Sculptée au couteau par les vieux du village, cette mince languette de bois mesure cinq pouces de long sur deux de large.

C'est un travail de longue haleine; ni réduit, ni sirop, ni tire: que du sucre. On attise constamment le feu afin de maintenir en ébullition l'eau d'érable contenue dans le grand chaudron. Au fur et à mesure que la cuisson avance, la sève devient plus consistante. Elle est alors transvidée successivement dans de plus petits chaudrons, jusqu'à ce qu'elle se transforme en *okotenikan*, sucre d'érable. C'est dans la tradition que de transformer cette précieuse denrée en sucre, puisque de cette façon elle se transporte bien et se conservera longtemps.

Autrefois annonciateur d'abondance et de vie, sikon favorisait, en plus des sucres, la chasse au castor, à l'original, au canard, à l'outarde, sans oublier la pêche à la truite dans les ruisseaux.

Aujourd'hui, sikon conserve le même caractère, grâce au respect des traditions et surtout à la grande connaissance de la nature qu'ont les Indiens atticamègues de Manouane. Ils parviennent encore, par la cueillette, la chasse et la pêche, à profiter des avantages qu'offre la nature, malgré les ravages causés par la coupe industrielle du bois dans cette région.

Lorsque les outardes se seront tues au-dessus des Laurentides et que sikon, la douce, sera avancée, les Atticamègues montagnais de la Manouane cacheront dans les bois les paniers d'écorce et les languettes de bois, en espérant retrouver debout les arbres pour le prochain *orikaikan*, temps des érables. ●

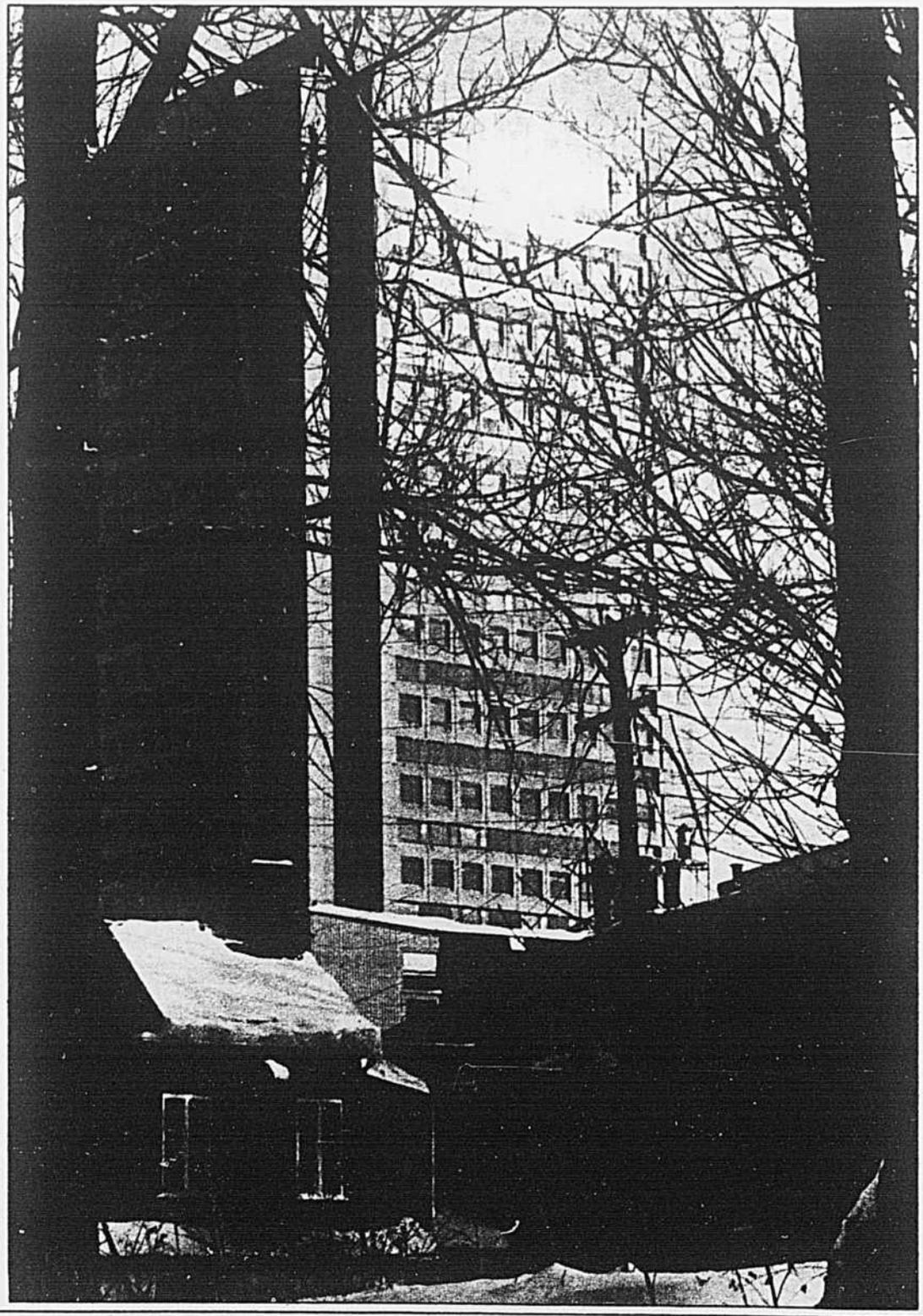
Un vieux quartier de Québec qui tente de renaître

Entre le gigantisme et le folklore: le faubourg Saint-Jean-Baptiste

PAR MARIO CYR

Coincé entre l'autoroute Dufferin à la sortie du Vieux-Québec et les hôtels prétentieux de la colline parlementaire, le faubourg Saint-Jean-Baptiste: un vieux tas de taudis mis en quarantaine; le charme ambigu d'un quartier autrefois bourgeois, encore trop jeune pour éveiller la compassion historique; un espace laissé à la moisissure et à la

Suite page 14.



Ci-contre, l'énorme complexe G de bureaux gouvernementaux domine quelques vieilles maisons du faubourg; ci-dessus, une pelle mécanique à l'oeuvre dans un terrain vague.

'Embassy'
de Harding

Une moquette épaisse et moelleuse à un prix raisonnable.

La moquette 'Embassy' de Harding est offerte en une gamme de teintes pastel qui ajouteront douceur et intimité à votre décor. Fabriqué de nylon Du Pont 100%, ce tapis durable en peluche saxony est traité au protège-tapis Scotchgard, ce qui le rend très facile à entretenir. 'Embassy' est un choix tout indiqué pour les endroits à circulation moyenne ou intense, tels que le salon, la chambre à coucher ou le boudoir. Il atténue les bruits et réduit aussi la perte de chaleur. Elégance, durabilité et prix raisonnable font de la moquette 'Embassy' un autre excellent achat de chez Harding.

LES TAPIS HARDING

50 ans de créations canadiennes

Faubourg Saint-Jean-Baptiste

Ci-contre, un coin de salle dans la garderie du quartier; en bas, à g., un artisan du fer forgé; à dr., un menuisier.

pénitence; et pourtant, malgré tout et malgré tous, la surprise d'une petite patrie pour tous ceux qui n'en ont plus.

Un quartier entier qu'on a laissé pourrir: deux cents constructions dans le coin gauche contre douze cents démolitions dans le coin droit, et, ce, depuis 1960; délabrement accéléré des logements; somnolence du commerce; dix mille personnes entassées, aucun espace vert; la menace envahissante et perfide d'une urbanisation avide. Un quartier qui s'est détérioré jusqu'à l'érosion sociale, jusqu'à l'exode de la population valide vers la banlieue, ne laissant au quartier que ceux qui n'ont plus les moyens de partir: personnes âgées, chômeurs, clochards, bienheureux sociaux. Un village fantôme.

Tous les urbanistes, spéculateurs, entrepreneurs en béton distillé tout usage n'auraient eu qu'à laisser agir le temps: l'espace se dégradant de lui-même, la cohésion sociale effritée, le chrome et le plastique peuvent apparaître comme un soulagement. Aussi, Saint-Jean-Baptiste aurait-il pu devenir un immense parc de stationnement; seulement, un quartier vague, où plus rien n'est imposé parce qu'il n'y a plus rien ou que tout reste à faire, où l'espace, parce que vétuste, est disponible à rabais. Un quartier dont plus personne ne veut, ça attire ceux dont plus personne ne veut: les sans-patrie, les familles monoparentales, les étudiants sans le sou et les poètes sans talent, les artisans, les anarchistes; tous ceux à qui il a suffi d'un peu de patience et d'imagination, plantes vertes et guide du bricoleur en main, pour ranimer ce quartier à l'agonie. Le Faubourg en avait besoin; les sans-patrie encore plus. Depuis qu'ils ont été chassés du Vieux-Québec par la disneylandisation de l'espace — la spécialisation hiltonisante de l'aménagement dans le quartier Latin a provoqué le départ de près de 30 p.c. de la population en 15 ans —, ça faisait bien quelques carnavals qu'ils en rêvaient d'un quartier à eux, les sans-patrie. Ils ont maintenant revanche!

La décomposition démographique enrayée, les pics de la démolition mis au rancart — pour un temps —, on voit surgir un peu partout les noyaux, les agents d'une organisation de quartier: groupes à vocation sociale: clinique d'architecture, groupe de citoyens; entreprises à idéologie coopérative: garderie, centre de recherche alimentaire, ateliers d'artisans; établissements à caractère artistique: société de concerts, galeries d'art, café-théâtre; tout cela allant rejoindre le snack-bar et l'épicerie du coin de la vieille garde pour constituer un environnement social qui sent bon l'autonomie et la conviction politique; en ce sens, il est difficile de ne pas comparer le Faubourg avec le quartier Latin de la période prétouristique.

Cité à l'intérieur de la cité, le Faubourg tel que façonné par les sans-le-sou, les hasards et les rêves à l'emporte-pièce — à qui, communément, on n'attribue guère de vertus pratiques —, aucun plan, aucun programme politique n'auraient pu en faire autant.

Dépotoir social organisé, ghetto où l'utopie d'une autonomie sociale a fait bonne fortune, Saint-Jean-Baptiste demeure tout de même un quartier menacé; assis sur l'axe d'aménagement amorçé par l'érection du complexe Hilton, chaque pouce de terrain doit faire l'objet d'une bataille. Il faut non seulement refouler les bulldozers — il a fallu occuper les locaux de la garderie, la nuit comme le jour, pour émouvoir les engins qui allaient raser l'immeuble —, il faut encore inspirer aux autorités municipales le souci d'une rénovation de quartier, humble, cohérente, efficace et ce, sans passer par le décret d'un arrondissement historique protégé; le Vieux-Québec a payé assez cher la rançon de sa gloire. Parce qu'au Faubourg, par enthousiasme ou naïveté politique, on croit qu'il est possible de négocier une actualisation sans démolition, une relance sans rupture, un mieux-vivre sans amertume.

Pour Québec, qui fait osciller son urbanisation entre un gigantisme engourdissant et une folklorisation à outrance, un quartier qui ne souhaite ni le confort du béton, ni le prestige de la plaque commémorative rappelle enfin le présent comme nécessité. ●

Grands amis,
grandes soirées,
Grand Marnier

La grande liqueur française à base de cognac*

*(acquit jaune d'or) origine

Êtes-vous vraiment décidé à arrêter de fumer?

Comme beaucoup de fumeurs, vous avez probablement de la difficulté à trancher la question. Et ça se comprend.

Car c'est tout un dilemme: d'une part, la résolution mille fois prise d'arrêter de fumer; d'autre part, le plaisir réel que vous en tirez.

Vous avez peut-être choisi un compromis: les cigarettes au filtrage puissant. Mais ce n'est pas une solution non plus: vous fumez quand même et vous n'en "tirez" pas grand chose.

Et vous revoilà aux prises avec le même dilemme.

Heureusement il y a Vantage.

La Vantage vous offre toute la riche saveur des tabacs de Virginie. Et entre nous, c'est pour ça qu'on fume: la saveur. Mais ce qui rend la Vantage encore plus intéressante, c'est son filtre: Il laisse passer tout le goût que vous attendez d'une cigarette et ne filtre efficacement que ce qui doit être filtré.

La Vantage se fume bien: même si son filtre est très efficace, vous n'avez pas à faire d'effort à chaque bouffée. Vous n'avez qu'à savourer.

Une saveur riche, un filtre sans pareil, et le plaisir de fumer qui reste intact: que demander de plus à une cigarette. Surtout quand on est dans un dilemme.

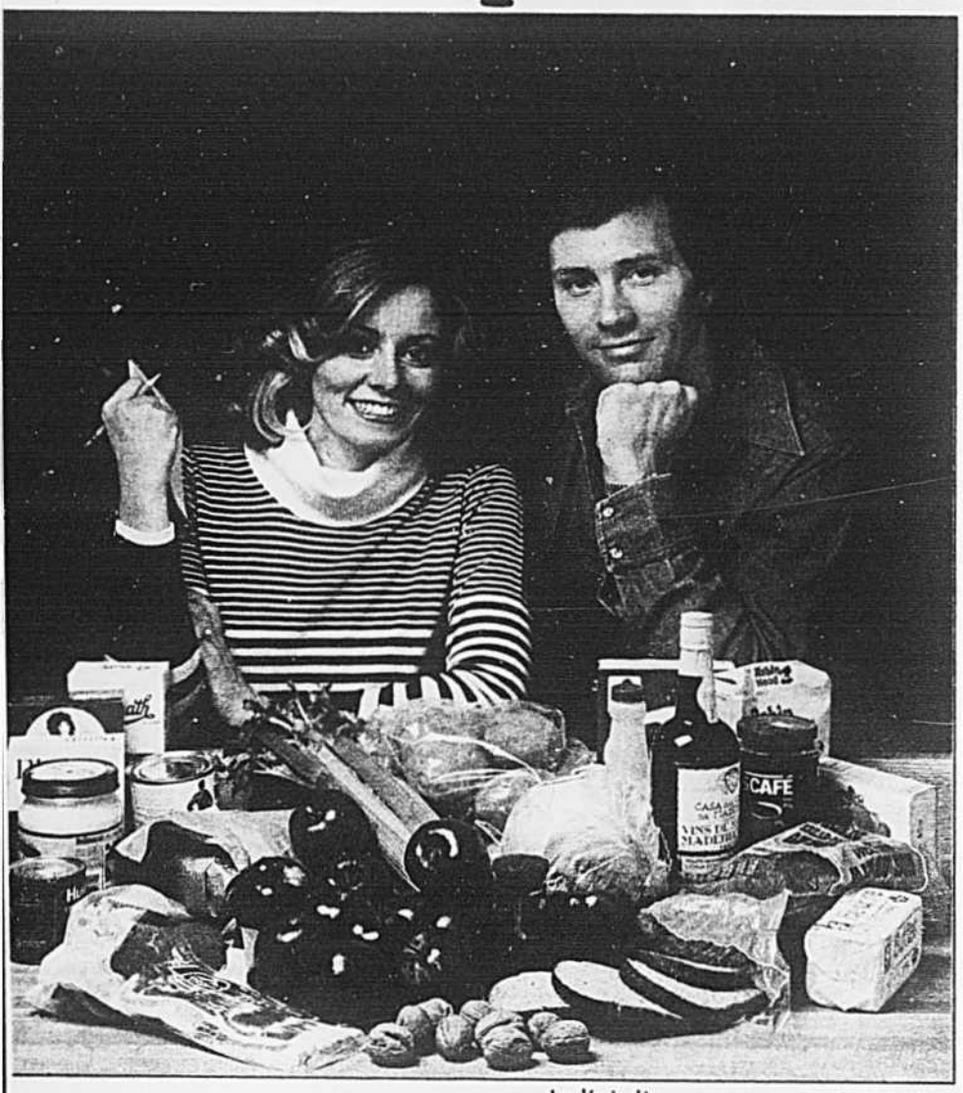
Vantage c'est peut-être la solution.

Essayez-en un paquet. Vous verrez bien.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage – éviter d'inhaler. "Goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg.

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

Sept bons dîners pour deux



Je l'ai dit souvent et je le répète: on peut cuisiner pour deux personnes seulement et varier quand même les menus, et ce à un coût raisonnable et sans beaucoup d'efforts. Mais il faut planifier un peu. C'est pour vous prouver mes dires que je vous offre les menus de toute une semaine. J'ai fait d'abord les achats nécessaires dont je vous donne ici la liste et les prix. Assurez-vous, toutefois, que vous avez certains produits courants, nécessaires pour ces recettes et non spécifiés dans la liste. J'ai utilisé tout ce que j'avais acheté. Et si vous voulez utiliser ces menus pour un plus grand nombre de convives, faites un peu de multiplication.

ACHATS

De 3½ à 4 livres de filet de porc	**$5.00**
1 livre de bifteck de haut de ronde, de ½ pouce d'épaisseur	**1.09**
½ livre de bacon	**.95**
1 paquet de riz brun	**.52**
1 paquet de noix (4 onces)	**.70**
1 paquet d'amandes (4 onces)	**.58**
1 paquet de raisins secs	**1.41**
6 oeufs	**.50**
4 livres de pommes	**.99**
1 pied de céleri	**.79**
1 piment vert moyen	**.22**
5 livres de pommes de terre	**.67**
1 botte de carrottes	**.49**
1 chou moyen	**.83**
1 botte d'oignons verts	**.25**
1 boîte de 12 onces de boeuf salé	**1.15**
1 boîte de 12 onces de grains de maïs entiers	**.39**
1 boîte de 19 onces de pêches tranchées	**.60**
1 boîte de 7½ onces de sauce tomate	**.21**
1 boîte de châtaignes d'eau	**1.05**
1 paquet de 15 onces de framboises congelées	**.75**
1 paquet de 10 onces de brocoli congelé	**.57**
	$19.71

DIMANCHE

Rôti de porc et compote de pommes
Pommes de terre rôties
Céleri et maïs en sauce
Bagatelle

PRÉPARATION

- Faire le gâteau pour la bagatelle. Le couper en quartiers et en congeler les trois quarts, pour vendredi et samedi.
- Faire la sauce aux oeufs pour la bagatelle.
- Prélever, du rôti, 2 côtelettes pour jeudi; les envelopper de papier d'aluminium et les congeler. Elles pèseront environ ¾ de livre; il restera un rôti d'environ 3 livres.
- Couper en deux un paquet de framboises congelées. En remettre la moitié au congélateur, pour mercredi. Dégeler l'autre et bien égoutter les fruits. Ranger le jus au réfrigérateur, pour samedi.
- Faire la compote de pommes
- Diviser la boîte de maïs en deux et en réfrigérer la moitié, pour mercredi.

RÔTI DE FILET DE PORC

3 livres de filet de porc
Huile (olive ou autres)
Poivre grossièrement moulu
Feuilles de romarin séchées
2 pommes de terre moyennes (ou davantage)

Chauffer le four à 325°F. Déposer le rôti sur ses os, dans une petite rôtissoire. Le frotter partout d'un peu d'huile et le saupoudrer de poivre et de romarin. **Faire rôtir** de 35 à 40 minutes par livre ou jusqu'à 185°F au thermomètre. Mettre les pommes de terre autour du rôti 1¼ heure avant la fin du temps de cuisson.
Mettre le rôti dans un plat de service réchauffé. Hausser la température du four à 400°F et cuire les pommes de terre pendant encore 15 minutes, pour les bien brunir. Retirer les pommes et faire une sauce avec le jus de cuisson, si on le désire. (2 portions généreuses et une desserte pour samedi)

CÉLERI ET MAÏS EN SAUCE

Cuire 1½ tasse de céleri coupé, en diagonale, en tranches très minces, dans ½ tasse d'eau, jusqu'à ce qu'il soit tendre mais encore un peu croquant. Ne pas égoutter. Mêler 1½ cuil. à thé de fécule de maïs et 1 cuil. à table d'eau et épaissir l'eau de cuisson de ce mélange. Ajouter la moitié d'une boîte de maïs en grains entiers et assaisonner d'un peu de sarriette et de poivre et de ¼ de cuil. à thé de sel.
(2 portions)

BAGATELLE

¼ du gâteau doré (notre recette)
1 cuil. à table de sherry ou de porto
La moitié d'un paquet de 15 onces de framboises congelées
2 cuil. à table d'amandes rôties, en allumettes
Crème aux oeufs (notre recette)
Crème fouettée sucrée (facultatif)
Amandes rôties en allumettes (facultatif)

Fendre le gâteau en deux galettes. Ajouter le sherry aux framboises, préalablement dégelées et bien égouttées, et les écraser à la fourchette. Etendre la moitié du mélange sur le côté coupé de l'une des galettes et recouvrir de l'autre galette, le côté coupé en dessous. Couper le tout en morceaux de ½ pouce d'épaisseur et en habiller tout l'intérieur d'un petit bol. Badigeonner de ce qui reste de framboises et parsemer de 2 cuil. à table d'amandes. Verser la crème aux oeufs refroidie sur le tout et réfrigérer plusieurs heures. Garnir de crème fouettée et d'amandes. (2 portions)

GÂTEAU DORÉ

2 blancs d'oeufs
¼ de tasse de sucre
1 tasse plus 2 cuil. à table de farine à gâteaux, tamisée
½ tasse de sucre
1½ cuil. à thé de poudre à lever
½ cuil. à thé de sel
2 cuil. à table d'huile à cuisson
½ tasse de lait
½ cuil. à thé de vanille
¼ de cuil. à thé d'essence d'amande
1 jaune d'oeuf (réserver l'autre jaune pour la crème aux oeufs)

Chauffer le four à 350°F. Graisser un moule rond de 8 pouces, profond de 1½ pouce.

Battre les blancs d'oeufs en mousse. Ajouter ¼ de tasse de sucre, petit à petit et en battant. Faire ainsi une meringue ferme et brillante.
Tamiser la farine, ½ tasse de sucre, la poudre à lever et le sel. Ajouter l'huile, les deux tiers du lait, la vanille et l'essence d'amande. Battre 1 minute, à la vitesse moyenne du malaxeur. Ajouter ce qui reste du lait et le jaune d'oeuf et battre encore 1 minute. Incorporer la meringue et mettre dans le moule. Cuire au four, de 30 à 35 minutes, démouler et laisser refroidir sur une clayette.

CRÈME AUX OEUFS

3 cuil. à table de sucre
1 pincée de sel
1½ cuil. à table de fécule de maïs
1 tasse de lait
2 jaunes d'oeufs, battus (utiliser le jaune déjà mis de côté et réserver le blanc qui reste pour lundi
1 cuil. à thé de vanille

Mettre sucre, sel et fécule dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Ajouter le lait, petit à petit et en brassant. Cuire au bain-marie frissonnant, en brassant, jusqu'à ce que ce soit très chaud. Ajouter environ la moitié du mélange aux jaunes d'oeufs, petit à petit et en brassant. Remettre le tout dans la casserole et continuer la cuisson 10 minutes, en brassant. La crème sera plutôt épaisse. Refroidir rapidement, ajouter la vanille et réfrigérer.

LUNDI

Boeuf et légumes à la chinoise
Riz brun
Pommes au four meringuées

PRÉPARATION

- Désosser la desserte de filet de porc, de dimanche, et la congeler (pour samedi).
- Prélever le tiers du bifteck de ronde; ranger le reste pour mardi.
- Cuire 1½ tasse de riz, selon les indications sur le paquet (environ 40 minutes). Réfrigérer 2 tasses de riz cuit, pour mardi et jeudi. Garder le reste du riz chaud.
- Ouvrir un paquet de brocoli congelé. En retirer la moitié des tiges et remettre le reste au congélateur pour samedi.
- Ouvrir la boîte de châtaignes. En retirer la moitié et réfrigérer le reste pour samedi.
- Couper le piment vert et en réfrigérer environ le tiers, pour mercredi et jeudi.

BOEUF ET LÉGUMES A LA CHINOISE

Environ ⅓ de livre de bifteck de haut de ronde
1 petit oignon, tranché mince
1 petite gousse d'ail, émincée (facultatif)
1 petit piment vert, en lanières
1 tasse de céleri en fines tranches diagonales
La moitié d'un paquet de brocoli congelé, coupé en diagonale, en bouts de ½ pouce
2 cuil. à thé de fécule de maïs
2 cuil. à table d'eau
2 cuil. à thé de sauce soya
2 cuil. à table d'huile à cuisson
½ tasse de bouillon de poulet
La moitié d'une boîte de châtaignes d'eau, tranchées
Sel et poivre

Couper le bifteck en petites lamelles, en diagonale et perpendiculairement aux fibres de la viande. Préparer tous les légumes. Faire un mélange lisse, dans un petit bol, avec la fécule, l'eau et la sauce soya.
Chauffer 2 cuil. à table d'huile dans une grande poêle épaisse. Y dorer la viande vivement, environ 2 minutes. La retirer de la poêle. Ajouter une pincée de sel au jus de cuisson et cuire l'oignon et l'ail 1 minute, en brassant. Ajouter le piment, le céleri, le brocoli et le bouillon, couvrir hermétiquement et cuire 2 minutes, à feu vif et en secouant souvent la poêle. Ajouter les châtaignes et le boeuf et brasser. Saler et poivrer. Ajouter la fécule délayée, petit à petit et en brassant. Cuire juste pour épaissir la sauce et servir immédiatement, avec du riz brun. (2 portions)

POMMES AU FOUR MERINGUÉES

2 pommes à cuire
2 cuil. à table de raisins secs hachés
1 cuil. à table de noix hachées
Beurre
¼ de tasse d'eau
1 blanc d'oeuf (mis de côté dimanche)
2 cuil. à table de sucre
Noix hachées

Chauffer le four à 350°F. Préparer un plat à cuire juste assez grand pour y mettre les pommes légèrement espacées. Evider ces dernières et les peler, sur le quart de leur hauteur, à partir de la queue. Les mettre dans le plat. Mêler les raisins et 1 cuil. à table de noix, farcir les pommes du mélange et les couronner d'une noisette de beurre. Verser l'eau dans le plat.
Cuire au four, de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
Battre le blanc d'oeuf en mousse. Ajouter le sucre petit à petit, en battant pour obtenir une meringue bien ferme. Mettre la moitié du mélange sur chaque pomme et en bien recouvrir la partie pelée. Parsemer de noix hachées et cuire au four 10 minutes. Servir tiède. (2 portions)

MARDI

Petits rouleaux de boeuf
Purée de pommes de terre
Carottes et céleri au beurre
Pouding au riz et au caramel

PETITS ROULEAUX DE BOEUF

Environ ⅔ de livre de bifteck de haut de ronde (de lundi)
4 tranches de bacon
4 petits cornichons à l'aneth
1 cuil. à table de farine
¼ de cuil. à thé de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de feuilles de sarriette séchées
2 cuil. à table d'huile à cuisson
1 tasse d'eau
1 petit morceau de feuille de laurier
1 tranche d'oignon
Farine
Purée de pommes de terre

Fendre le bifteck en deux tranches de ¼ de pouce d'épaisseur. Couper chaque tranche en deux, en longueur. Disposer 1 tranche de bacon sur chacune des 4 lisières de boeuf obtenues. Rouler les tranches sur elles-mêmes, autour d'un cornichon, et fixer les rouleaux avec des cure-dents. Mêler farine, sel, poivre et sarriette et passer les rouleaux dans le mélange pour les en bien enrober. Chauffer l'huile dans une petite poêle épaisse et y dorer les rouleaux de toutes parts. Ajouter l'eau, le laurier et l'oignon, couvrir hermétiquement et faire mijoter, en tournant les rouleaux quelques fois, 1½ heure ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Retirer les rouleaux de la poêle et épaissir le jus de cuisson avec farine et eau froide. (2 portions)

PURÉE DE POMME DE TERRE

Cuire 6 pommes de terre moyennes et les égoutter. En réfrigérer une entière que l'on utilisera mercredi. Ecraser toutes les autres. Réfrigérer 2 tasses de cette purée, pour les croquettes de samedi. Ajouter lait, beurre et assaisonnements, à ce qui reste de purée, pour servir avec les rouleaux de boeuf.

POUDING AU RIZ ET AU CARAMEL

2 cuil. à table de beurre
2 cuil. à table de cassonade
1 tasse de lait
1 oeuf
⅛ de cuil. à thé de sel
1 tasse de riz brun, cuit (de lundi)
¼ de tasse de raisins secs sans pépins
¼ de cuil. à thé de vanille

Chauffer le four à 350°F. Beurrer 4 ramequins de 6 onces et mettre au four une plaque d'eau chaude suffisamment grande pour les contenir. Chauffer le beurre et la cassonade, dans une petite casserole, juste assez pour les fondre et les mêler. Retirer du feu et ajouter le lait, en brassant. Continuer la cuisson jusqu'à ce que le lait soit très chaud. Battre l'oeuf, en ajoutant le sel. Ajouter le lait chaud, le riz, les raisins et la vanille. Mettre dans les ramequins en répartissant bien le riz et les raisins. Mettre au four, dans la plaque d'eau.
Cuire, de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir tiède ou bien refroidi. (2 portions pour ce menu, 2 autres pour lorsqu'on le désire)

MERCREDI

Hachis de boeuf salé
Salade de chou et de pomme
Pêches Melba

PRÉPARATION

- Couper le boeuf salé en deux. En réfrigérer la moitié, pour vendredi.
- Détacher, avec précaution, 4 grandes feuilles du chou, pour les rouleaux de jeudi. Garder la moitié de ce qui reste pour le boeuf salé de vendredi.
- Dégeler la moitié d'un paquet de framboises, mis de côté dimanche.
- Ouvrir la boîte de pêches et couper ½ tasse de fruits, pour les pêches Melba. Réfrigérer ce qui en reste pour vendredi et samedi.

HACHIS DE BOEUF SALÉ

1½ cuil. à thé de beurre ou de margarine
La moitié d'un petit oignon, finement haché
1 cuil. à table de piment vert (de lundi), finement haché
La moitié d'une boîte de 12 onces de boeuf salé (corned beef), haché
1 pomme de terre moyenne, bouillie, (de mardi) hachée
La moitié d'une boîte de maïs en grains entiers (de dimanche)
1 oeuf, battu
2 cuil. à table de farine
⅛ de cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poudre à lever
1 cuil. à table de beurre ou de margarine

Suite page 18

Sept bons dîners pour deux

Chauffer 1½ cuil. à thé de beurre, dans une petite poêle épaisse, et y cuire doucement l'oignon et le piment jusqu'à ce que ces légumes soient tendres. Mêler délicatement le boeuf, la pomme de terre, le maïs, l'oeuf et le mélange oignon et piment. Mêler farine, sel et poudre à lever, saupoudrer la préparation du mélange et mêler encore, à la fourchette.
Chauffer 1 cuil. à table de beurre dans une petite poêle épaisse. Y tasser fermement la préparation et bien faire dorer. Couper la galette en deux, retourner avec une spatule, bien presser et faire dorer l'autre côté. Servir immédiatement. (2 grosses portions)

SALADE DE CHOU ET DE POMME

Mêler, dans un bol 2 tasses de chou finement déchiqueté, ½ tasse de pomme non pelée, hachée, ¼ de tasse de noix en morceaux et ½ cuil. à thé d'oignon râpé. Mêler, dans un petit bocal fermant hermétiquement, 1 cuil. à table de vinaigre blanc, ½ cuil. à thé de sucre, ¼ de tasse de crème simple (15 p.c.), 1 cuil. à table de mayonnaise, ¼ de cuil. à thé de moutarde en poudre, 1 pincée de sel et une autre de poivre. Bien agiter, verser sur la salade et brasser délicatement. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. (2 portions)

PÊCHES MELBA

Chauffer jusqu'à ébullition la moitié d'un paquet de framboises congelées. Bien mêler 2 cuil. à table de sucre et 2 cuil. à thé de fécule de maïs et ajouter aux fruits chauds, petit à petit et en brassant constamment. Faire épaissir un peu et retirer du feu. Ajouter 1 cuil. à table de zeste d'orange et laisser refroidir. Ajouter ½ tasse de pêches de conserves, coupées. Servir sur de la crème glacée. (2 portions)

JEUDI

Côtelettes de porc et chou farci
Croustillant aux pommes

PRÉPARATION

Dégeler les côtelettes mises de côté dimanche.

CÔTELETTES DE PORC ET CHOU FARCI

2 côtelettes de porc
2 cuil. à table de farine
¼ de cuil. à thé de paprika
¼ de cuil. à thé de sel
1 pincée de poivre
2 grandes feuilles de chou (de mercredi)
2 cuil. à thé d'huile à cuisson
1 cuil. à thé d'oignon finement haché
1 tasse de riz brun cuit (de lundi)
2 cuil. à table d'eau
1 cuil. à table de raisins secs
1 pincée de cannelle
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 cuil. à table de céleri finement haché
Sauce tomate (notre recette)

Parer les côtelettes et chauffer un peu de leur gras dans une poêle épaisse, pour la graisser; jeter ce gras.
Mêler la farine, le paprika, ¼ de cuil. à thé de sel et 1 pincée de poivre et passer les côtelettes dans le mélange. Faire dorer les côtelettes des deux côtés.
Chauffer le four à 350°F. Avoir sous la main un plat à cuire de 12 x 7½ x 2 pouces. Mettre les côtelettes dorées dans le plat, couvrir de papier d'aluminium et cuire au four 30 minutes.
Couvrir les feuilles de chou d'eau bouillante et les laisser tremper 3 minutes, pour les ramollir. Les retirer de l'eau et enlever la côte dure à la base de chaque feuille.
Chauffer l'huile dans une petite poêle épaisse et y cuire l'oignon 2 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter le riz, l'eau, les raisins, la cannelle ainsi qu'une pincée de sel et de poivre. Bien chauffer, retirer du feu et ajouter le céleri. Mettre une grosse cuillerée du mélange sur chaque feuille, la rouler et bien fixer le joint du rouleau.
Retirer du plat à cuire les côtelettes et leur graisse de cuisson. Mettre dans le plat, dans l'ordre, la moitié de la sauce tomate, les côtelettes, les rouleaux de chou, le joint en dessous, et le reste de la sauce. Couvrir et cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes soient très tendres. (2 portions)

Sauce tomate

1 cuil. à table d'huile à cuisson
1 petit oignon, tranché mince
1 cuil. à table de piment vert finement haché
1 cuil. à thé de farine
1 boite de 7½ onces de sauce tomate
½ cube de bouillon de poulet
½ tasse d'eau bouillante
1 pincée de poivre

Chauffer l'huile et y dorer l'oignon et le piment 3 minutes, en brassant. Saupoudrer de la farine, bien mêler, ajouter les autres ingrédients et faire mijoter 20 minutes.

CROUSTILLANT AUX POMMES

3 pommes à cuire
2 cuil. à table d'eau
½ cuil. à thé de cannelle
1 pincée de sel
3 cuil. à table de beurre ramolli
½ tasse de cassonade
⅓ de tasse de farine à tout usage
Crème glacée à la vanille

Chauffer le four à 350°F. Beurrer un plat à cuire de 1 pinte.
Peler et trancher les pommes; les mettre dans le plat. Ajouter l'eau, la cannelle et le sel. Mêler tous les autres ingrédients, excepté la crème glacée, d'abord à la fourchette, ensuite avec les doigts. En parsemer les pommes et tapoter un peu le tout. Cuire au four 40 minutes et servir tiède, avec la crème glacée. (2 portions)

VENDREDI

Boeuf salé et légumes
Pêches de conserve
Petits mokas

PRÉPARATION

- Dégeler la moitié du gâteau doré.
- Répartir les pêches, mises de côté mercredi, dans deux petits plats. Réfrigérer le jus qui reste pour samedi.

BOEUF SALÉ ET LÉGUMES

2 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en deux
6 petites carottes, coupées en deux
½ chou (de mercredi), en 4 pointes
6 oignons verts, en bouts de 2 pouces
Sel et poivre
La moitié d'une boîte de 12 onces de boeuf salé (de mercredi)
Beurre fondu
Moutarde en pâte

Cuire les pommes et les carottes 10 minutes, dans 1 pouce d'eau bouillante salée. Disposer le chou sur les autres légumes (il ne doit pas tremper) et ajouter l'oignon; saler et poivrer généreusement. Couper le boeuf en 2 tranches épaisses et les disposer sur les autres ingrédients. Couvrir et cuire à feu doux, 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le boeuf chaud.
Mettre légumes et viande dans un plat de service chaud, arroser d'un peu de beurre fondu, saler et poivrer s'il y a lieu. Servir avec de la moutarde. (2 portions)

PETITS MOKAS

Couper la moitié du gâteau doré fait dimanche en morceaux de 3 pouces sur 1 pouce.
Dissoudre 1 cuil. à thé de café instantané dans 2 cuil. à table d'eau bouillante. Mêler 2 tasses de sucre à glacer, 2 cuil. à table de beurre ramolli, le café instantané dissous, ½ cuil. à thé de vanille et suffisamment de crème pour obtenir une glace plutôt molle. En glacer les petits gâteaux et passer ces derniers dans des noix ou des amandes rôties, hachées.

SAMEDI

Boulettes de porc
Croquettes de pomme de terre
Gâteau chaud et sauce aux fruits

PRÉPARATION

- Dégeler la desserte de porc.
- Faire frire 6 tranches de bacon dans une grande poêle sans les laisser devenir croustillantes. Mettre 1 cuil. à table de leur graisse de cuisson dans une autre poêle, pour les croquettes de pommes de terre. Laisser ce qui reste dans la poêle, pour les boulettes. Passer au hachoir, en utilisant le couteau le plus fin, la desserte et le bacon pour obtenir environ 3 tasses de viande.
- Dégeler un quart du gâteau doré.

BOULETTES DE PORC

3 tasses de viande hachée
1 cuil. à table d'oignon finement haché
1 tranche de pain, en cubes de ¼ de pouce
¼ de tasse de lait
1 oeuf, légèrement battu
½ cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
½ cuil. à thé de moutarde en pâte
¼ de tasse de châtaignes d'eau (de lundi), hachées
1 tasse d'eau
1 cube de bouillon de poulet
La moitié d'un paquet de brocoli congelé (de lundi), en morceaux de ½ pouce
2 cuil. à thé de fécule de maïs
¼ de tasse d'eau froide
Croquettes de pommes de terre (faites des pommes mises de côté mardi)

Bien mêler, à la fourchette, la viande, l'oignon, les cubes de pain, le lait, l'oeuf, le sel, le poivre, la moutarde et les châtaignes. Façonner en 12 boulettes. Faire dorer dans la graisse de bacon, enlever de la poêle et garder au chaud.
Mettre 1 tasse d'eau et le cube de bouillon dans la poêle. Chauffer jusqu'à ébullition et jusqu'à ce que le cube soit dissous, ajouter le brocoli et cuire 3 minutes, à couvert.
Mêler la fécule et l'eau froide et ajouter au liquide de cuisson bouillant, petit à petit et en brassant. Faire épaissir, ajouter les boulettes, baisser le feu et bien chauffer. Saler et poivrer, s'il y a lieu, et servir avec les croquettes. (2 portions)

GÂTEAU CHAUD ET SAUCE AUX FRUITS

Chauffer à la vapeur ce qui reste du gâteau doré, environ 20 minutes. Chauffer jusqu'à ébullition ¼ de tasse de jus de fruit (jus des framboises et des pêches du dimanche et du vendredi). Bien mêler 1½ cuil. à table de sucre et 2 cuil. à thé de fécule de maïs. Ajouter au jus bouillant, petit à petit et en brassant constamment. Faire mijoter 3 minutes et servir bien chaud, sur le gâteau. (2 portions) •

Une bombe culturelle

Guy Bourbeau

Dr Camille Laurin,
Ministre d'Etat au développement culturel,
Québec.

Très cher docteur,

Puisque avant d'être ministre et député, vous êtes d'abord péquiste et psychiatre, vous n'aurez sûrement pas de mal à comprendre que je sois de plus en plus complexé comme Québécois et comme individu de ne pouvoir posséder ma propre bombe atomique. Docteur, aussi bien vous l'avouer franchement et sans détour, je n'arrive plus à supporter l'idée de ne pas avoir ma bombe à moi!

Avant les élections du 15 novembre, mon dénuement nucléaire m'agaçait mais il ne me troublait pas au point d'en faire un complexe. Il faut dire que les journaux ne m'aident pas à me consoler. Ils ne cessent de tourner le fer dans la plaie et de me mettre l'eau à la bouche. En moins de deux semaines, j'ai appris par le journal qu'un étudiant de l'université de Princeton, au New Jersey, a fabriqué sa propre bombe nucléaire et que des savants américains ayant participé à l'invention de la première bombe atomique ont déclaré que, pour quelques dollars, des artisans peuvent en fabriquer une sans trop de peine.

Pendant que, dans tous les pays où les individus peuvent disposer d'eux-mêmes ils s'amusent à bricoler leurs bombes, nous, Québécois, nous en sommes encore à la vieille dynamite, aux bombes puantes et aux cocktails Molotov. Et je parle des Québécois les plus nantis, parce que les autres, ceux qui sont issus des milieux populaires et que les *boss* anglais maintiennent dans l'ignorance, en sont toujours réduits à scier le canon de leurs 12 ou de leurs petites 22. Comme vous avez raison de dire que nous sommes colonisés!

Entre-temps que fait Ottawa? Sans le moindre souci de notre amour-propre, le gouvernement fédéral envoie des réacteurs nucléaires à des pays comme l'Inde et l'Argentine. Il les vend à perte et c'est nous qui payons la différence! Les Argentins et les petits Indiens qui n'ont rien à se mettre sur le dos et qui ne mangent même pas à leur faim n'en ont pas moins la chance de jouer avec nos réacteurs et de fabriquer autant de bombes atomiques qu'ils le désirent. C'est inadmissible qu'Ottawa donne à de purs étrangers ce qu'il refuse aux Québécois, et c'est encore plus invraisemblable que votre gouvernement se taise pendant qu'on nous mange la laine sur le dos!

Docteur Laurin, je veux ma bombe! Est-ce assez clair?

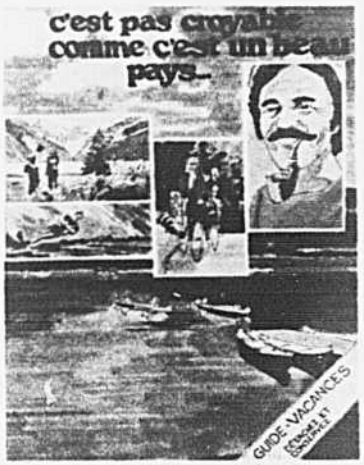
Je suis fatigué d'être un citoyen de seconde zone dans mon propre pays, de voir les étrangers accéder à des plaisirs qui me sont refusés. De nos jours, posséder sa bombe atomique, ce n'est ni un luxe, ni un caprice, c'est la marque de quelqu'un qui se respecte et veut être respecté. Depuis qu'il a fabriqué sa bombe, le jeune étudiant de Princeton est devenu quelqu'un. D'après le journal, il est sollicité par les représentants de dizaines de pays étrangers et les autorités l'entourent d'attentions spéciales. C'est normal puisqu'il possède l'engin qui fait de lui un citoyen à part entière et qu'on ne peut plus bousculer pour un rien.

Est-ce que vous croyez, docteur, que ma femme pourrait me forcer à laver le plancher ou à sortir les poubelles si elle savait que j'ai ma bombe atomique? Elle échangerait, elle dialoguerait... comme font les Etats-Unis avec les Russes, les Russes avec les Français, et ainsi de suite. Je ne dis pas que je ne sortirais jamais les poubelles, mais il serait facile de nous entendre sur la fréquence de mes interventions. Je discuterais d'égal à égal avec elle comme vous rêvez de le faire avec Ottawa. Je n'abuserais pas de ma force avec le boss mais, s'il persistait à ne pas vouloir me donner d'augmentation ou à continuer de me faire faire des heures supplémentaires, je pourrais toujours lui passer ma bombe sous le nez. Cela le ferait réfléchir. Et puis les enfants, docteur... Depuis qu'ils ont atteint l'âge de l'adolescence, ils ne m'écoutent plus. Ils reviennent à la maison à l'heure qu'ils veulent, ils partent avec mes chemises ou ma raquette de tennis, ils lisent le journal et le découpent avant que j'aie pu y jeter les yeux, en un mot ils se moquent de moi. Croyez-vous qu'ils oseraient manquer de respect ou désobéir à leur père s'ils savaient qu'il a une bombe atomique cachée quelque part dans ses tiroirs?

Posséder sa bombe atomique, c'est une question de dignité!

Je vais vous expliquer pourquoi je m'adresse à vous plutôt qu'au ministre de la Justice ou des Affaires sociales. Quand chaque Québécois aura sa propre bombe atomique, docteur Laurin, je vous jure que tous les Anglais vont parler français. La bombe atomique, c'est la clé de notre souveraineté culturelle et la garantie que vous pourrez enfin appliquer votre charte du français!

rêvez en couleurs!



Grâce à notre splendide guide-vacances de 20 pages, en couleurs et gratuit, il vous aidera à mieux planifier vos vacances au Canada en vous offrant mille suggestions à faire rêver toute la famille. Une occasion à ne pas manquer!

Pour obtenir votre guide-vacances gratuit, écrivez à MagnaMédia Ltée, 231, rue St-Jacques, Département 100, Montréal, Québec. H2Y 1M6

On le fait. Mieux.

TRUST GÉNÉRAL
Courtier en immeuble

Montréal • Outremont • Longueuil
Laval • Saint-Jérôme • Drummondville
Trois-Rivières • Shawinigan • Québec
Lévis • Rivière-du-Loup • Rimouski
Chicoutimi • Baie-Comeau, Hauterive
Sept-Iles • Hull • Ottawa • Moncton

Deux Mlle Mew irrésistibles.

Comme pour tous les autres produits Mlle Mew, même les chats les plus capricieux ne pourront résister à la délicieuse saveur des dîners Boeuf et oeuf et Suprême de fruits de mer.

Et pour que votre premier achat soit vraiment une bonne affaire, vous n'avez qu'à découper et à utiliser le bon ci-contre.

Mlle Mew du Dr Ballard ...c'est irrésistible.

Epargnez 10¢

sur l'achat des dîners Boeuf et oeuf et Suprême de fruits de mer.

Au détaillant: Nous vous remettrons la valeur nominale plus 5c pour frais de manutention en échange de chaque bon que vous accepterez à titre d'agent autorisé de notre compagnie, pourvu que votre client et vous remplissiez les conditions de cette offre; toute autre utilisation constitue une fraude. Les factures attestant un achat de stock suffisant doivent être présentées sur demande. Pour obtenir votre remboursement, postez à: Standard Brands Limitée, C.P. 3000, Saint-Jean, N.-B.

Valable à l'achat d'un dîner Boeuf et oeuf ou Suprême de fruits de mer du Dr Ballard*

Un bon par emballage encaissable au moment de l'achat.

MARQUE DEPOSEE

0730150