

LE SOLEIL

QUÉBEC, Que.

Vol. 2, No 23 — 4 juin 1960

Perspectives



QUAND LES FILLETES VONT AUX NOCES . . . VOIR PAGE 12



Le policier est l'instrument aveugle de la politique d'apartheid imposée par le Blanc, mais les coups de bâton ne peuvent étouffer les aspirations légitimes des Noirs.

Réveil sanglant en Afrique du Sud

Les balles n'arrêtent pas les Noirs dans leur marche vers la liberté

Par **Gérald Clark**

LES HOMMES presque nus, descendus du Bechuanaland, dansaient frénétiquement aux accents d'une musique sauvage. D'autres, les Mchopis, vêtus de pagnes de couleur jaune et de capes en peau de léopard, rythmaient de leurs pieds tout en frappant à coups redoublés sur les timbilas, instruments en bois, typiques du pays. Les Zoulous martelaient leurs tam-tams avec ardeur et chantaient, tandis que des guerriers brandissaient leurs boucliers comme pour lancer un défi. C'était un spectacle à la fois ahurissant et inquiétant. Au milieu du spectacle, le thé fut servi.

En me rendant de mon hôtel au centre de Johannesburg, je remarquais des automobiles américaines du dernier modèle garées le long d'immeubles cossus. C'est une ville magnifique d'un million d'habitants, où le soleil brille toute l'année. Il y a 75 ans, ce n'était que des champs s'étendant sur une colline appelée Witwatersrand. On découvrit de l'or. C'est alors que l'homme blanc créa Johannesburg et en fit la métropole la plus prospère de l'hémisphère austral. Naturellement, le Noir l'aida dans sa tâche en allant chercher l'or pour lui.

Il y a des gratte-ciel à Johannesburg, de belles salles de spectacle et d'excellents restaurants, mais ils sont réservés aux Blancs! Quelquefois, on ressent une légère secousse sismique. Rien d'anormal. Ce n'est que le mouvement du sol qui s'adapte par lui-même au dédale de tunnels que l'homme a creusés. On marche littéralement sur l'or à Johannesburg.

Les amoncellements de déchets, que l'on appelle crassiers, offrent une vue plutôt incongrue au milieu des constructions modernes. Certains de ces amoncellements, épars et sans consistance, répandent une fine couche de poussière jusqu'à la campagne environnante. D'autres, par contre, maîtrisés par la technocratie, sont durs comme roc; des Noirs font la chaîne pour porter des briques et des outils à leur sommet, afin que le Blanc puisse se construire de nouveaux hôtels et de nouvelles maisons qui surplomberont la ville qu'il aime tant.

Tous les dimanches, c'est congé pour les mineurs qui transportent les résidus et, pour se divertir, ils exécutent des danses tribales. C'est ce que j'ai vu à la mine Durban Roodepoort, dans les faubourgs de Johannesburg. Des chants magnifiques bien que féroces et barbares emplissaient l'air et la terre tremblait sous les piétinements de la foule. Des spectateurs indigènes, certains habillés à l'européenne, étaient assis et applaudissaient avec enthousiasme.

Des Blancs, installés dans une section réservée, se montraient intrigués. Il ne s'agissait pas que de touristes ou de visiteurs comme moi, car de nombreux habitants de Johannesburg se déplacent régulièrement pour assister à ce spectacle unique. La situation de l'Afrique du Sud apparaissait clairement devant mes yeux. Les femmes blanches buvaient du thé à petites gorgées tandis que les "sauvages", sous le soleil brûlant, étaient

isolés des tribunes par une clôture en fil de fer du genre de celles qu'on utilise quelquefois pour parquer le bétail. Une pancarte indiquait: "Défense de jeter des pièces de monnaie ou des cigarettes aux danseurs."

L'Afrique du Sud ne peut exister que sous le régime de l'apartheid, c'est-à-dire la séparation totale des deux races, le Blanc d'un côté et le Noir du sien. C'est là, du moins, la théorie guidée par un soi-disant esprit de magnanimité. Les indigènes employés dans les mines vivent dans des groupes d'habitations confortables; ils sont bien nourris et soignés. Il y a moins de cinquante ans, le taux de mortalité par la silicose et la tuberculose s'élevait à 30 pour mille, et il est maintenant inférieur à deux pour cent.

Les indigènes — Basutos, Xhosas, Pondos, Zoulous et autres qui forment la race bantoue, sont recrutés dans les réserves tribales situées dans la jungle. La société minière les transporte par avion à Johannesburg pour une période de neuf mois, à la suite de quoi ils sont réexpédiés dans leurs réserves. Certains d'entre eux auront pu amasser un joli petit pécule, s'ils ont économisé leur salaire mensuel de 25 dollars. Et grâce à une main-d'oeuvre illimitée et si économique, les mines auront pu en même temps réaliser de jolis bénéfices.

Mais, pour vivre ensemble, qui doit faire des concessions? Le Noir, séquestré dans son camp, n'obtient que de temps en temps un laissez-passer pour se rendre dans la grande ville; et il n'apprécie pas du tout cette pratique. Il aime ce qu'il y voit — entre autres, les femmes et le *shebeen*, alcool fabriqué illégalement — et il arrive qu'il décide d'y rester. Il s'aperçoit également que le Blanc peut se déplacer librement et qu'il jouit

des plaisirs de la vie. Ayant maintenu depuis trop longtemps les Noirs sous la contrainte, le Blanc risque de perdre tout ce qu'il a créé.

Dans son livre "Pleure, ô mon pays bien-aimé", l'écrivain sud-africain Alan Paton se pose avec amertume cette question: "Qui sait-il comment nous pourrions façonner le pays de telle sorte qu'il y règne la paix, alors que les Noirs sont beaucoup plus nombreux que les Blancs? . . . Car nous craignons non seulement la perte de nos biens, mais surtout celle de notre supériorité et de notre race."

Cette crainte n'a pas toujours été aussi grande. Avant la guerre, le Bantou était docile. La majeure partie de l'Afrique était encore un continent dominé par des minorités blanches appuyées par les puissances coloniales. Mais, depuis lors, de grandes transformations ont eu lieu. Le Ghana a accédé à l'indépendance. La vague de nationalisme africain gagna le sud et, après avoir déferlé sur le Kenya et le Nyassaland, atteignit les frontières de l'Afrique du Sud.

CEPENDANT, la politique de ségrégation raciale protégeait le Blanc. Cette philosophie primitive, en laquelle croit fermement l'Afrikaner, Blanc de descendance hollandaise, considère que Dieu a mis sur la terre des peuples séparés avec l'intention qu'ils demeurent ainsi. Si l'Afrikaner agissait selon sa pensée, cette doctrine entraînerait également l'isolement des Sud-Africains d'expression anglaise. Mais cela est impossible, parce que l'Afrikaner, suivant ainsi la tradition des Boers, ses ancêtres, est surtout un agriculteur et dépend des Anglo-Saxons dans l'industrie et le commerce.

Le danger véritable, en fait, c'est le Bantou, que le Boer a subjugué autrefois et qu'il a, depuis, gardé en état d'asservissement. Sous l'administration d'un ancien premier ministre, Johannes Strijdom, l'apartheid s'appelait également le Baasskap. Cela voulait dire la régentation ou le gouvernement du bon vouloir, définition qui établissait clairement les relations entre Blancs et Noirs. Sous le régime Strijdom, il y avait aussi les lois limitant les déplacements des Noirs, comme elles avaient toujours existé depuis cent ans.

Qu'est-ce donc qui a provoqué la plus grave crise que l'Afrique du Sud ait connue? Il y a deux causes principales: la marée montante du nationalisme, qui a emporté l'Union sud-africaine dans son tourbillon, et l'attitude du successeur de Strijdom, M. Hendrik Frensch Verwoerd. Depuis la création de l'Union sud-africaine, qui alliait Boers et Anglais il y a 50 ans, l'Afrique du Sud a eu six premiers ministres, qui ont tous engagé leur pays un peu plus avant sur la voie de l'extrémisme et de la suprématie des Afrikaners. M. Verwoerd n'a pas inventé la ségrégation, il l'a rendue simplement plus rigoureuse. Ce n'est pas lui non plus qui a inspiré l'hostilité entre les Afrikaners, qui sont 1,700,000, et l'élément anglo-saxon, qui compte 1,300,000 habitants, mais il l'a accrue en (Suite à la page suivante)



Non loin de Johannesburg, des Africains font des feux de joie avec leurs livrets d'identité, symboles de leur honteux asservissement.



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

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

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

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

Adoptez le très efficace

ODO-RO-NO

Le désodorisant qui ne fait pas de question.



Au milieu des taudis, un enfant tend sa fronde. C'est l'image des Noirs qui luttent contre leur misère.

Réveil sanglant en Afrique du Sud

(Suite de la page précédente)

réclamant que l'Afrique du Sud devienne une république.

Agé de 59 ans, M. Verwoerd est un calviniste convaincu et très attaché aux traditions familiales, qui a toujours cru sincèrement — comme Hitler d'ailleurs — en sa mission, qui est de séparer une fois pour toutes les deux principales communautés raciales. Il est l'auteur de ce qu'on appelle le programme bantou. "Le Bantou, a-t-il expliqué, sera placé dans une position qui lui permettra d'évoluer autant qu'il le pourra."

Que voulait dire exactement ces paroles? Que ceux qui vivent dans des réserves, soit 40 pour cent environ des 10,000,000 de Bantous, pourraient avoir leur propre forme d'autonomie. Les autres, soit la majorité, qui vivent dans les régions dominées par les Blancs, c'est-à-dire le reste de l'Afrique du Sud, seraient considérés comme des travailleurs déplacés, donc sans aucun droit politique. Toutefois, les chefs de tribu dans les réserves nommeraient des "ambassadeurs" dans les régions urbaines pour représenter les intérêts de ces travailleurs.

Mis à part l'injustice morale et l'archaïsme d'un tel plan, il faut signaler qu'au cours de la modernisation du pays, un grand nombre d'Africains ont rompu tout lien avec la tribu. Ils sont maintenant, de tradition et par préférence, des citoyens, pour autant qu'il leur est permis de l'être. Et en deçà de ces considérations, l'apartheid devrait en fin de compte, pour être logique, s'accompagner d'un partage équitable de l'Afrique du Sud. Ce qui implique qu'une juste part de l'or, des diamants et des richesses naturelles, actuellement sous le contrôle des Blancs, devrait revenir aux Noirs. Les faits sont tout autres, comme bien l'on pense: les Blancs refusent de céder quoi que ce soit de leurs biens.

Il y a quelque temps, M. de Wet Nel, ministre des Affaires bantoues, exposait devant le parlement du Cap les détails du programme gouvernemental de construction d'habitations pour les Africains, programme qui leur "permettra de jouir de la vie au milieu de leur peuple dans des régions agréables et d'une façon qui assurera leur satisfaction et leur bonheur." Pendant qu'il prononçait ces paroles, un véritable flot humain d'un mille de long, composé de 30,000 Noirs, arrivait au Cap des villages indigènes avoisinants, et jetait la panique chez les Blancs, scandant continuellement: "A bas la ségrégation", et "l'Afrique aux Africains." Il y eut des effusions de sang ce jour-là dans les autres parties du pays, mais ne précipitons pas les événements.

Au parlement, une personne écoutait avec attention, c'était Mme Margaret Ballinger, un des trois représentants africains. Ce titre est trompeur, car Mme Ballinger est blanche et aucun Noir n'est autorisé à siéger à l'Assemblée législative. Elue par les Africains citoyens qui sont inscrits sur une liste électorale distincte, Mme Ballinger, qui est libérale, s'est fait depuis longtemps leur porte-parole, mais c'est la dernière session à laquelle elle siègera. "Le gouvernement, m'a-t-elle dit tristement, considère que les Africains qui vivent dans les zones urbaines sont, en fait, des étrangers dont les droits politiques doivent s'exercer dans les régions réservées aux indigènes. Par conséquent, il est illogique qu'ils soient représentés dans un parlement qui se dit européen. Et voilà comment on se débarrasse des représentants des Africains."

Que pense Mme Ballinger de cette conception de communautés nationales distinctes?

— Je ne crois pas que ce soit viable, dit-elle, mais si les Africains sont disposés à l'accepter par un vote sans con-

trainte, alors d'accord! Malheureusement, le gouvernement n'a pas, que je sache, l'intention, dans un avenir prévisible, d'apporter les réformes nécessaires qui donneraient aux Africains des droits politiques et économiques.

Et pourquoi cela?

— Vous n'avez qu'à le demander à un Afrikander — et à presque tous les Sud-Africains anglais — et vous recevrez toujours la même réponse: "La civilisation chez la grande majorité des Noirs est encore à l'état embryonnaire."

En maintenant cette attitude de condescendance, le Blanc traite ses serviteurs avec le genre de paternalisme qui existait dans le sud des Etats-Unis il y a un siècle. On sent que les fermiers, par exemple, sont des hommes doux qui aiment leurs indigènes, tant que ces derniers sont heureux de rester dans leur condition inférieure. Ils les soignent s'ils sont malades et leur donnent les vêtements usagés.

Les exploitants agricoles se félicitent entre eux des privilèges dont jouissent leurs "protégés". En tout cas, maris et femmes peuvent vivre en famille et ne sont pas séparés, comme ils sont contraints de l'être lorsqu'ils travaillent comme domestiques en ville. "L'indigène, commentait un de ces généreux agriculteurs, est un individu exemplaire tant qu'il n'est pas soumis aux influences de l'extérieur!"

PLUIS DE 2,500,000 Africains vivent ainsi sur des fermes, où ils travaillent comme des esclaves. Le revenu moyen d'une famille de cinq personnes est de six dollars par semaine. Nombre d'entre eux, bien sûr, sont satisfaits de la sécurité et de la bienveillance dont ils bénéficient. Mais les mécontents, ou les ambitieux qui veulent s'élever dans l'échelle sociale, sont incapables de quitter les fermes à cause des lois ouvrières et du système de passeport. Et, s'ils arrivent à briser l'étau et à se rendre dans les régions urbaines, ils sont contraints à une organisation de vie qui fait passer pour de l'amateurisme la ségrégation raciale telle que pratiquée dans le sud des Etats-Unis. Si une femme obtient un emploi de domestique en ville, elle n'a pas le droit de voir son mari, bien qu'elle occupe habituellement une hutte aménagée derrière la maison de ses maîtres; et elle ne doit pas être dehors après 11 heures du soir. Si un homme travaille dans une usine en ville, il lui est interdit de passer une porte marquée de l'inscription "Blancs", qui lui rappelle constamment ce qu'il est.

Comme j'ai pu m'en rendre compte il y a quelque années, le Noir est soumis à certaines interdictions dans le sud des Etats-Unis. Les cinémas et les autobus ont des sections distinctes pour les Noirs et les Blancs, mais en Afrique du Sud, le Noir a son propre autobus qu'il doit prendre à l'arrêt qui lui est réservé et il n'ose même pas mettre le pied dans un véhicule qui transporte un Blanc. Il possède également ses cinémas, ses restaurants et, ce qui est plus dégradant, ses propres pousse-pousse. Aux Etats-Unis, au moins, le Noir a le droit de vivre dans les villes de l'homme blanc, même si c'est dans un quartier noir. En Afrique du Sud, il vit dans un ghetto isolé.

Il fut une époque où l'Africain habitait Johannesburg, généralement dans un taudis fait de tôle ondulée, de boîtes de conserve aplaties et de carton-pâte; mais il pouvait dire alors que c'était son coin bien à lui. Dans sa grande bienveillance, le Blanc a détruit les taudis et a transplanté (Suite page 22)




ENFIN!

UN MÉLANGE À CARRÉS AU CHOCOLAT DELUXE

*- meilleur parce que
vous ajoutez du beurre!*



Grâce au beurre frais...

-  *ce mélange donne des carrés au chocolat plus savoureux que jamais.*
-  *les carrés restent frais plus longtemps (mais ils s'enlèveront plus vite).*
-  *vous obtenez des carrés plus gros et plus beaux.*

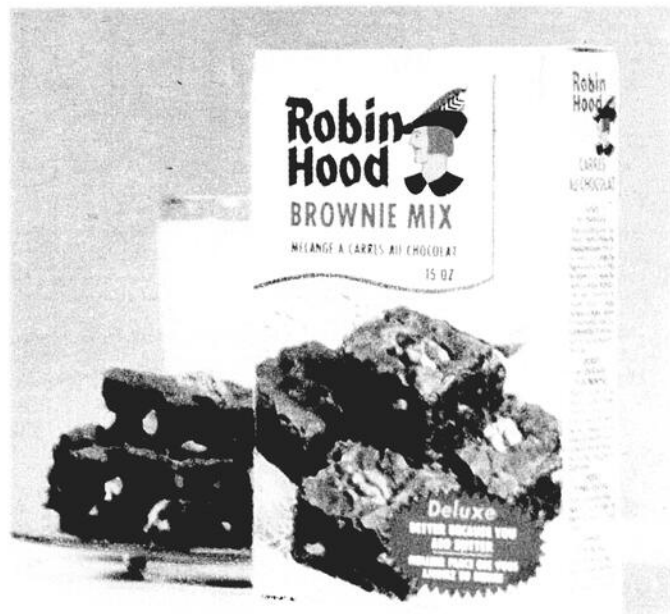
D'où vient donc ce sensationnel nouveau mélange à carrés au chocolat? De Robin Hood, naturellement! Ce nouveau mélange vous assure toujours les meilleurs carrés au chocolat -meilleurs parce que vous ajoutez du beurre!

La bonne saveur d'autrefois des carrés au chocolat Deluxe Robin Hood vous enchantera. Nous vous promettons des résultats superbes, jamais encore obtenus d'un mélange à carrés au chocolat, *sinon nous vous rembourserons!*

Robin Hood



*pas d'erreur possible...
c'est infaillible!*





*Profitez des
bas prix...
Savourez un
régal spécial,
des mois
plus tard*

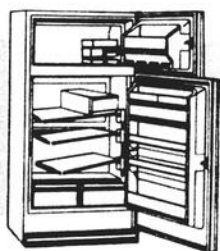
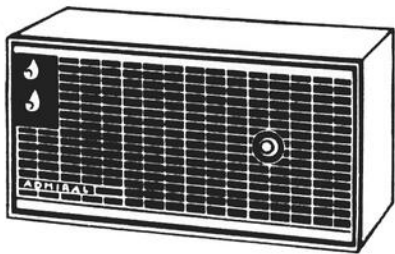
Comme la plupart des maîtresses de maison, votre dépense principale est sans doute la NOURRITURE. Comme c'est décourageant, parfois, de ne pouvoir profiter des bas prix sur les produits frais, surtout quand il est certain que les prix augmenteront quelques mois plus tard. Mais, lorsque vous avez un congélateur Ensign, vous pouvez profiter de ces

aubaines, car il vous suffira de garder les aliments dans votre congélateur pour consommation ultérieure. Vous pouvez aussi avoir plus de variété aux repas en servant, au cœur même de l'hiver, les fruits ou légumes achetés frais durant l'été. Voyez la série complète de congélateurs Ensign, en montre maintenant chez votre vendeur Admiral.

Quand il fait chaud et humide, quel plaisir de rentrer dans une maison fraîche, grâce au

Climatiseur d'Air Admiral

Avec un climatiseur d'air portatif Admiral, la climatisation du foyer n'est plus un luxe. Vous pouvez installer un Admiral en moins de 60 secondes, dans tout châssis de fenêtre normal. Et son prix abordable en facilite l'achat. Une fois que vous aurez découvert le confort luxueux de respirer de l'air frais par les journées les plus torrides, vous voudrez un climatiseur Admiral dans chaque pièce de la maison. Voyez la série complète chez votre vendeur Admiral.



La préparation des repas est un agrément sur un poêle électrique automatique Admiral. Et quel gain de temps!

Les réfrigérateurs "Space-maker" et les réfrigérateurs-congélateurs Dual-Temp Admiral offrent la commodité que vous avez toujours désirée.

Ne souffrez ni de la chaleur, ni de l'humidité cet été. Respirez de l'air frais par les journées les plus torrides; ayez un climatiseur d'air Admiral.

Admiral — symbole de qualité dans le monde entier!

*Les congélateurs Ensign sont distribués par Canadian Admiral Corporation Limited.

Admiral

TÉLÉVISEURS ET APPAREILS MÉNAGERS

CANADIAN ADMIRAL CORPORATION LIMITED, PORT CREDIT, ONTARIO.

"Singeries" d'orang-outan

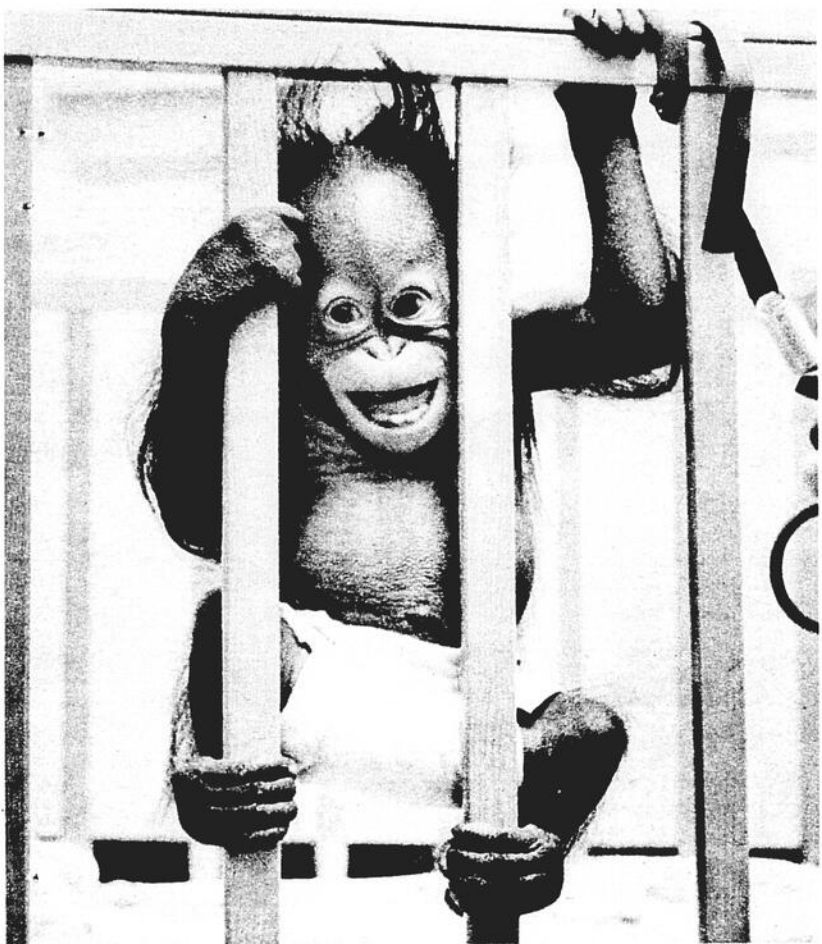


"Que va-t-on me servir à diner!" semble se demander la jeune guenon Noell en avançant le museau par-dessus le garde-fou de son parc de jeu. Elle est née le jour de Noël, d'où son nom.

Noell s'amuse comme les bébés de son âge

QUELLE mère ne rêve pas d'avoir une jolie petite fille aux cheveux tout bouclés? Malheureusement, la nature n'a pas gâté les orang-outans en la matière. Lorsque Noell naquit, il y a quelque temps, au zoo de San Diego, en Californie, elle dut faire le désespoir de sa mère avec ses cheveux raides comme de la "corde de poche"!

Cette disgrâce de la nature n'empêche pas Noell de se livrer aux mille facéties de son âge. Séparée de sa mère dès sa naissance, elle est l'objet des soins attentifs des gardiens, qui prennent plaisir à accentuer davantage la raideur de ses cheveux.



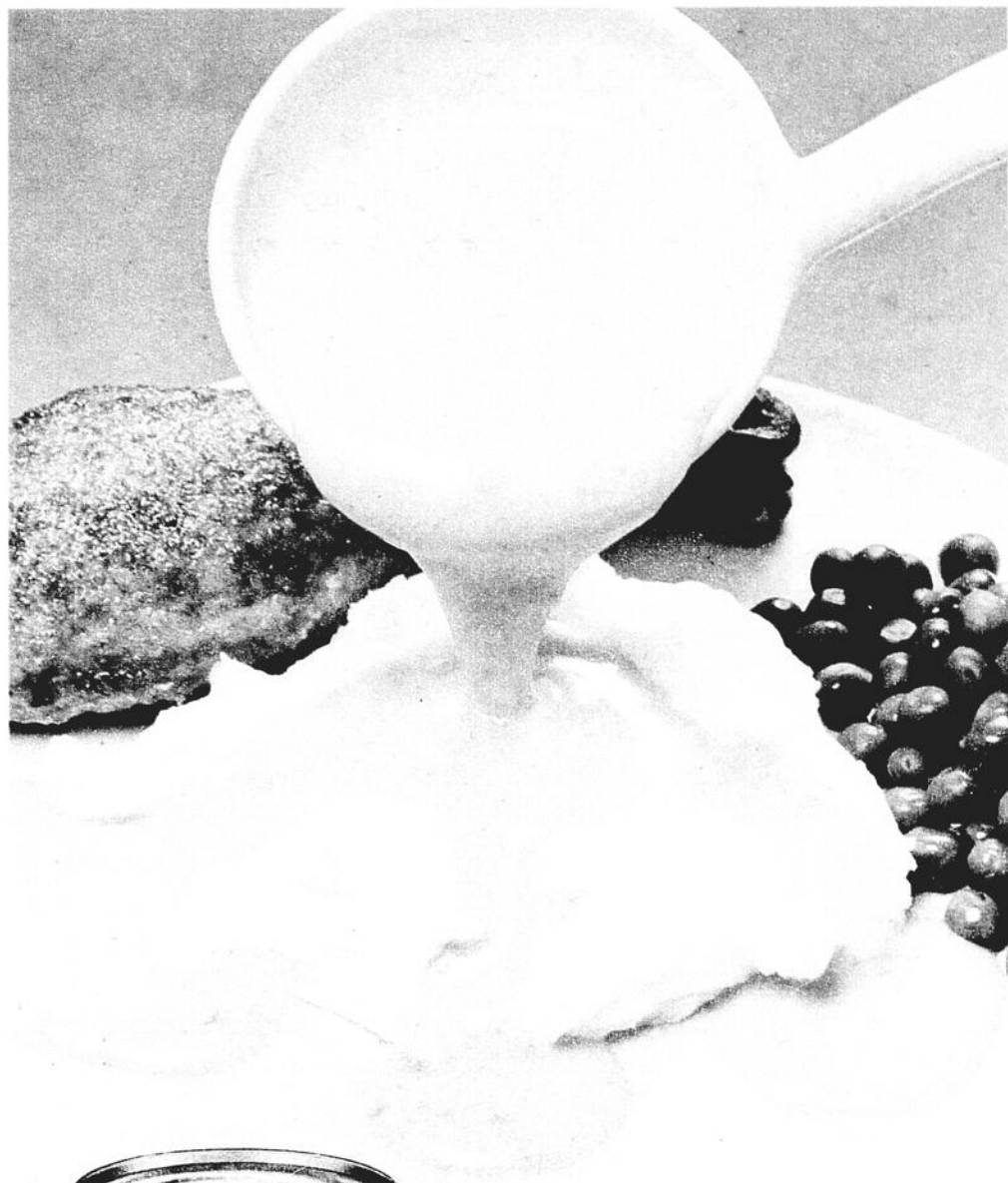
Il est facile de grimper aux barreaux de l'enclos, quand on peut disposer pour cela de quatre mains, au lieu de deux comme les pauvres humains.



Même si on la rattrape, chaque fois qu'elle tente de sortir de son enclos, Noell recommence toujours, à la façon de tous les bébés du monde. ✓

Nouveau! UNE SAUCE DORÉE AU POULET

pleine de morceaux de poulet tendre



Sauce au boeuf
Franco-American
préparée avec du
boeuf maigre et
succulent: toute la
saveur d'une véritable
sauce de rôti.



Prête à servir à tout moment

Vous pouvez désormais servir du poulet frit accompagné d'une sauce savoureuse.

Une sauce au poulet vraiment dorée, comme on en prépare à la campagne pour le dîner du dimanche. Elle a toute la saveur des anciennes sauces à la paysanne, car nous n'employons que de la volaille de première qualité, des morceaux de poulet tendre. Les épices familières et une savante préparation font ensuite ressortir toute la bonne saveur du poulet.

Veillez à toujours avoir à portée de la main plusieurs boîtes de sauce au poulet FRANCO-AMERICAN. Vous serez émerveillée du nombre de mets auxquels elle peut donner une saveur nouvelle.

FRANCO-AMERICAN EST UNE MARQUE DÉPOSÉE

FRANCO-AMERICAN



Pour bien manger sans avoir à attendre. Une portion d'une once de Special K arrosée de 4 onces de lait fournit une bonne source alimentaire de protéines.

Des protéines prêtes à servir pour les adolescents qui aiment se lever tard !

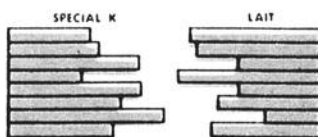
Les flocons Special K de Kellogg avec du lait à l'heure du déjeuner: l'une des rares sources de protéines qui ne nécessite pas de cuisson.

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

Le corps humain ne peut se faire une réserve de protéines. Elles sont consommées régulièrement chaque jour. Le Special K avec du lait vous en fournit une quantité supplémentaire le matin. Pas besoin de cuisson ou de préparation élaborée. Servez-en tous les jours aux vôtres.



Les flocons SPECIAL K de Kellogg sont spécialement préparés pour être arrosés de lait



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



MON ENFANCE EN RUSSIE

par Svetlana Gouzenko

LE DEUXIÈME DE QUATRE ARTICLES

Dans un livre qu'elle vient de publier, *Before Igor*, Svetlana Gouzenko relate sa vie de jeunesse jusqu'au moment de sa rencontre avec Igor Gouzenko, le traducteur de l'ambassade d'Ottawa qui s'est rendu célèbre en démasquant un vaste réseau d'espionnage communiste.

La semaine dernière, dans le premier d'une série de quatre extraits du volume, traduits par Adrien Robitaille, Svetlana rappelait son enfance passée au Turkestan et en Sibérie, auprès de son père, ingénieur minier.

LA RÉDACTION

A PRÈS deux années en Sibérie, mon père fut envoyé à Kertch, en Crimée. Cette année 1932 fut triste pour moi: notre gouvernante, la brave Otiliya, mourut et grand-père vendit notre maison d'Aulie-Ata. Je ne devais plus jamais revoir ces lieux si chers. Ce n'est qu'en grandissant que je compris que mes chagrins d'alors n'étaient rien en regard des malheurs des millions d'êtres qui furent exilés, fusillés ou qui moururent de faim en cette même année 1932.

La vie au Turkestan nous avait habitués au luxe; notre séjour en Sibérie nous initia à la frugalité. De sorte que notre maison de Kertch, avec ses pièces minuscules, nous parut un

Extrait du livre "Before Igor"; copyright © 1960 par Svetlana Gouzenko.



Voyage à travers la faim

En quittant la Crimée pour Moscou, la famille Gousev traverse l'Ukraine ravagée par la sécheresse

palais en comparaison de l'isba de billots. Des quatre chambres à coucher, mon frère Boris en réclama effrontément une pour lui seul. Ma soeur Alla et moi dûmes accepter le fait accompli. Il était cependant flatteur que notre pièce commune fût désormais appelée "la chambre des filles" et non plus "la chambre des enfants"...

Peu après notre arrivée, toutes les maisons de la ville furent proclamées propriété de l'Etat. Moins d'un an plus tard, elles commençaient déjà à tomber en ruines. Auparavant, chaque propriétaire avait à coeur de les réparer et de les repeindre. Maintenant, plus personne ne s'en souciait. On se contentait de payer le loyer; quant aux réparations, on les confiait à la régie du logement, qui ne tenait aucun compte des requêtes.

Côté nourriture, la situation était catastrophique. Bien que, comme les familles des autres ingénieurs, nous eussions accès au magasin d'Etat réservé aux "spécialistes", les vivres ne nous étaient distribués qu'avec parcimonie. Les citoyens ordinaires n'avaient droit, eux, qu'à 200 grammes (7 onces) de pain par jour. Heureusement, la mer Noire regorgeait de poissons, d'huîtres et de crabes. Bientôt, toutefois, le Parti et le gouvernement, remplis de "sollicitude paternelle" pour leurs administrés, s'aperçurent de leur oubli et interdirent toute pêche privée. Elle ne fut plus permise qu'aux "collectives" (coopératives d'Etat), qui devaient remettre toutes leurs prises aux autorités. Les pêcheurs membres des collectives se virent attribuer un salaire de 50 roubles (\$12.50 au cours officiel) par mois, ce qui était nettement insuffisant pour nourrir leurs familles. Dérober du poisson fut regardé comme vol de la

propriété de l'Etat, passible du poteau d'exécution. Un service spécial de l'O.G.P.U. (police secrète) vérifiait tous les départs et retours des bateaux de pêche.

De désespoir, les pêcheurs abandonnèrent leur métier ancestral et partirent travailler dans les mines pour 100 roubles par mois. Mon père, comme ingénieur, touchait de 350 à 400 roubles, le directeur commu-

niste de l'entreprise qui l'employait, 2,000 roubles, et le chef régional de l'O.G.P.U., 4,000 roubles.

On toléra cependant la pêche comme sport, à condition que l'amateur se tint sur le rivage. Aussitôt, les pêcheurs à la ligne se multiplièrent tout le long de la côte. Il existait dans la région un poisson au goût délicieux, le *bychki* (goujon de mer). On le pourchassa avec tant d'ardeur que bientôt il n'en resta plus.

Le même été, une autre loi taxa l'élevage domestique des poulets. Le chef de l'*Otdel Ptitsekhozyaystva*, ou cartel d'Etat de la volaille, avait décidé que chaque poule devrait désormais pondre cent oeufs et donner deux poulets de cuisson par an. Les gallinacés de Crimée, n'étant pas des bêtes de race, ne purent, malgré tout leur patriotisme, produire le contingent réclamé. Par ailleurs, il fallait les nourrir. Dans la cour arrière de presque toutes les maisons de Kertch, on trouvait jusque-là un poulailler. Pris de panique, les habitants égorgèrent leurs volatiles. De sorte qu'à l'été suivant, le service gouvernemental de la volaille était devenu inutile. Le chef moscovite du service fit une colère devant l'"ingratitude" des Criméens qui, en décimant leurs basses-cours, le privaient de tout prétexte pour aller passer ses vacances en cette riante péninsule.

Pas une seule fois en plusieurs mois n'avons-nous mangé de viande, seulement du poisson. Maman et grand-mère étaient d'excellentes cuisinières et le turbot frais est un plat savoureux; mais je ne pouvais plus le souffrir. Après comme avant la classe, nous n'avions à manger que du poisson, encore du poisson, toujours du poisson. Pas de dessert. (Quelle sucrerie peut-on tirer du poisson?) Quant à (Suite à la page suivante)



"Pas un seul jour de ces longs mois, n'avons-nous mangé autre chose que du poisson, . . . encore du poisson!"

Fonctionnement irréprochable



Johnson SEA-HORSE PORTATIFS

SANS RIVAUX POUR LA PERFORMANCE ET LE SILENCE!

SEA-HORSE 10 CV

Vous n'êtes pas assourdi par ce 10 CV insonorisé... et la manoeuvre en est facile! Assez robuste pour durer très longtemps, il se transporte bien, possède toute la puissance nécessaire pour donner des vitesses étonnantes, et offre la célèbre sûreté de fonctionnement Johnson. Il vous donnera de longues années de fonctionnement parfait à toutes les vitesses—de l'extrême ralenti jusqu'à plus de vingt milles à l'heure!

Vous aurez plus d'agrément en bateau avec un économique Johnson... c'est la marque la plus populaire, la plus sûre dans le domaine des hors-bord.

Depuis les débuts de la compagnie Johnson, il s'est vendu deux millions de Sea-horse, preuve que les Johnson devancent tous les autres pour la vente et pour la performance. Venez admirer les sept nouveaux Sea-horse, de 3 à 75 CV, chez votre dépositaire Johnson.



SEA-HORSE 5 1/2 CV

Le préféré des hors-bord portatifs dans le monde entier! Possède tous les avantages du 10 CV, y compris le changement de marche. Léger, robuste, silencieux, économique.

SEA-HORSE 3 CV

Ce pratique 3-CV est remarquablement léger, mais combien robuste! Célèbre bas Angle-Matic passant sur les roches et les souches, traversant les herbes denses. Facile à ranger, à lancer et à manoeuvrer.

VOTRE DÉPOSITAIRE

Johnson

Avant d'acheter quoi que ce soit pour les sports nautiques, passez chez votre dépositaire Johnson. Il vous offre des articles supérieurs, un entretien qualifié, et peut vous donner d'excellents conseils sur tout ce qui touche les sports nautiques. Vous trouverez son nom dans les pages jaunes de l'annuaire, sous "Moteurs hors bord". Vous obtiendrez chez lui tout ce qu'il vous faut.



ACHETONS CANADIEN

TOUTES PUISSANCES CERTIFIÉES PAR L'OBC
Demandez notre catalogue gratuit en touleurs.



Johnson

PETERBOROUGH, CANADA

DIVISION DE OUTBOARD MARINE CORPORATION OF CANADA LTD.

LES PLUS IMPORTANTS FABRICANTS CANADIENS DE MOTEURS HORS BORD



"Mes parents revinrent de Moscou fous de joie. Papa avait enfin décroché son doctorat et nous célébrâmes l'événement."

Dans les écoles, les enfants devaient apprendre par coeur les longs discours de Staline

Voyage à travers la faim

(Suite de la page précédente)

nos conserves de fruits et de légumes que nous avons fait venir d'Aulie-Ata, elles étaient encore en route. C'est durant ces mois d'attente que j'ai appris à détester l'expression "messageries ferroviaires à petite vitesse".

Durant notre séjour à Kertch, on sollicita mon père de s'inscrire au Parti; il refusa, alléguant son ignorance de la politique. "Chaque légume doit pousser à la saison qui lui convient, expliqua-t-il. Je fais partie d'une génération qui n'a reçu aucune éducation politique et, à mon âge, ce retard est difficile à rattraper. Mais j'ai des enfants versés en politique."

Là-dessus, Papa nous fit venir au salon pour démontrer notre savoir devant le visiteur. Nous répondîmes à toutes ses questions promptement et impeccablement, en puisant dans les formules apprises à l'école. Le visiteur repartit, assuré que la famille Gousev ne donnait lieu à aucune inquiétude et nous laissa en paix, du moins pour un temps.

Dans toutes les écoles d'U.R.S.S., on veillait avec un soin jaloux à la formation politique des élèves et à leur connaissance des événements de l'heure. Je pouvais réciter de mémoire de longs passages du discours de Staline à la session plénière de janvier 1933 du comité central du Parti. Staline y avait annoncé solennellement que la collectivisation était achevée. Il avait particulièrement fait état des records de production atteints en Ukraine et dans les "Terres Noires" de Podolie. J'acceptais sans discuter la promesse que Staline nous faisait d'un riant avenir prochain et je lui prêtai les couleurs de la vie que nous avions connue au Turkestan.

STALINE nous affirmait aussi que, tandis que l'économie soviétique progressait, l'économie capitaliste était en train de s'effondrer. A bout de famine et d'exploitation, le prolétariat mondial était à la veille de se révolter. Les sections étrangères secrètes du parti communiste faisaient partout des bonds de géant, surtout en Allemagne où, d'un jour à l'autre, nous nous attendions à une révolution victorieuse. On nous répétait partout ces affirmations, à la radio, dans les journaux et dans les réunions publiques. Les rues étaient pavées de banderoles qui les ressassaient; et je les avais apprises par coeur, comme des millions d'autres écoliers russes.

Aussi, quelle ne fut pas notre surprise quand, peu après, le pouvoir tomba aux mains des nazis! Les vieilles affiches furent promptement retirées et de nouvelles, toutes différentes, apparurent. Docilement, nous oubliâmes l'ancienne ligne politique pour en apprendre une autre.

Papa demeurait extrêmement occupé. Il veillait tard dans la nuit, enfermé dans sa chambre pleine de livres. A quelque heure que je m'éveillasse, un rayon de lumière filtrait sous sa porte. En septembre, maman et lui partirent

pour Moscou et en revinrent, deux semaines plus tard, rayonnants de joie. Papa avait présenté une thèse et obtenu son doctorat; nous célébrâmes bruyamment.

Ce doctorat lui valut une promotion immédiate. Il fut affecté à Moscou et dut partir précipitamment. Une fois de plus, nous devions déménager. Grand-père enveloppa les meubles dans de vieux journaux, par précaution, avant de les emballer. Cette fois, nous emportions tout avec nous: le piano, nos conserves et près d'une demi-tonne de poisson salé et fumé, comme si nous ne pouvions plus nous passer de poisson après en avoir tant mangé . . . Il est vrai que l'approvisionnement en vivres causait un grave problème à Moscou. Lait, beurre, oeufs, graisse, viande et sucre, tout cela était hors de portée du Moscovite moyen. Mais si la vie était coûteuse dans la capitale, Papa obtenait enfin un salaire élevé — 1,300 roubles (\$425) par mois — fixé par le commissaire à l'industrie lourde, le camarade Ordjonikidzé lui-même. De plus, on lui permettait l'accès au magasin Gort-A, le mieux fourni de la ville après celui du Kremlin où s'approvisionnaient les chefs du Parti. Le Gort-A était le magasin réservé aux personnages non politiques dont le régime devait tolérer l'existence: les techniciens supérieurs.

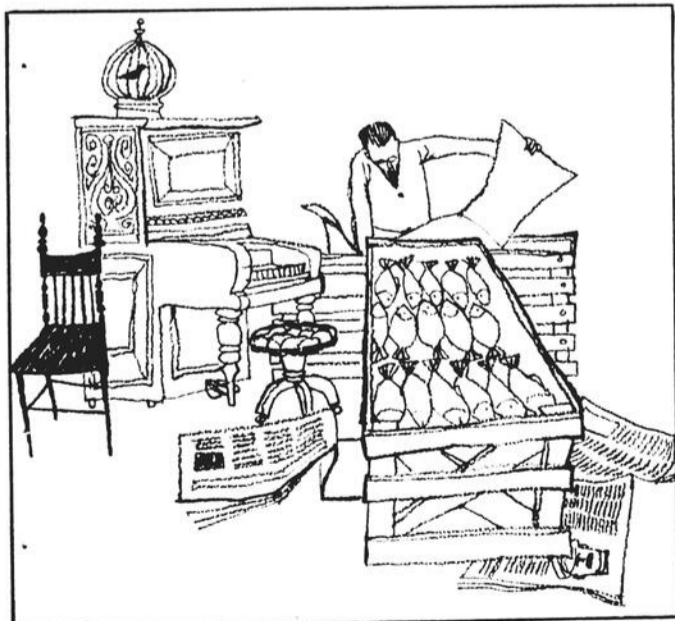
Nous montâmes dans le train de Moscou en n'emportant que notre bagage à main. Nos colis lourds devaient encore une fois être acheminés par "messageries à petite vitesse." Mon père nous avait écrit, d'un ton affolé, qu'il était tout simplement impossible de dénicher un appartement à Moscou. Il n'avait pu faire mieux que louer deux pièces dans un chalet d'été, dont l'autre moitié était occupée par la famille de tante Natacha, la soeur de Maman. Deux chambres seulement pour nous tous et pour nos meubles! Maman se promettait toutefois de chercher un meilleur logis, en profitant de ce que les meubles étaient encore en route.

LE lendemain de notre départ de Kertch, le train pénétra en Ukraine, réputée comme étant le "grenier à blé" de la Russie, mais que désolait une épouvantable famine. Les journaux de Crimée nous avaient appris qu'une grande sécheresse éprouvait le bassin de la Volga; la radio parlait de convois de secours expédiés d'urgence, mais ne mentionnait pas le mot de famine et ne disait rien de l'ampleur du fléau.

Toutes les gares ukrainiennes étaient encombrées de foules en haillons. Des êtres desséchés par la faim jusqu'à faire peur tendaient vers nous des bras squelettiques, en remuant les lèvres sans que nous entendions leur voix. Des enfants fantomatiques de maigreur se dressaient péniblement sur les quais couverts de déchets et de poussière et tentaient de courir après notre convoi en hurlant: "Du pain! . . . du pain! . . ."

Le silence tomba sur notre wagon et nous cessâmes de manger. Les aliments se bloquaient dans notre gosier. Nous priâmes Maman de distribuer nos portions à de petits infortunés, à la prochaine gare. Maman, qui pleurait silencieusement, acquiesça à notre requête. Les jeunes affamés se jetèrent sur les quelques vivres et les dévorèrent. Maman dut restreindre ses générosités devant les regards menaçants que les adultes nous lançaient.

Aux petites gares où le train n'arrêtait pas, nous vîmes des cadavres rangés en piles. Il n'y avait (Suite page 35)



"Une fois de plus, il fallait déménager; et nous emportâmes tout, y compris le piano et . . . une demi-tonne de poisson!"



Woodbury—pour une peau douce au toucher

Redonnez à votre teint sa beauté naturelle . . . avec le nouveau savon Woodbury! Woodbury est un véritable traitement de beauté qui n'assèche pas la peau délicate de votre visage, comme le font tant d'autres savons. Grâce à un ingrédient exclusif, Woodbury humidifie votre peau en profondeur. De plus, il possède des propriétés antiseptiques qui assainissent la peau.

Vente à 1/2 prix! Procurez-vous dès maintenant le format pour le bain, au prix régulier et obtenez pour la moitié du prix un autre pain de savon, format pour le bain, soit Rose Illusion ou Vert Aqua.



WOODBURY



C'est vraiment bien excitant de se préparer pour une réception. La camériste est habillée de coton glacé ceinturé de

dentelle, une création Kiddie Craft, et c'est Edith Werner qui a signé la ravissante toilette de la mignonne demoiselle.



Coton et volant de broderie, création Kiddie Craft.

*A l'égal de
la mariée
de juin*

La petite invitée fait montre d'élégance

QU'UNE toute petite fille soit invitée à un mariage et vous verrez qu'elle s'imaginera être la vedette de l'événement, presque à l'égal de la mariée. Et le choix de sa toilette ne sera pas une mince affaire.

Les robes que nous présentons conviendront non seulement à la petite invitée mais encore à celle qui aura l'honneur d'être bouquetière ou demoiselle d'honneur. Les créateurs de ces jolies toilettes ont soigné autant l'arrière que le devant des robes, afin que les jeunes élégantes soient tout aussi remarquées en descendant la grande allée qu'en la remontant.

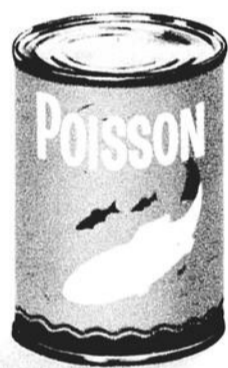
Et quelle est la couleur préférée des petites filles? Il n'y a pas si longtemps, on aurait pu répondre: "N'importe quelle couleur pourvu que ce soit rose". Mais cette boutade n'a plus de sens car, si l'on en croit les vendeuses, les fillettes choisissent aussi, maintenant, des robes bleues, jaunes, vertes ou mauves.

Nos photos ont été prises à Montréal, dans la très belle maison de M. et Mme Jacques Guillon. Le magnifique mobilier, en grande partie de style scandinave, provient de chez Pego's, la boutique de Mme Guillon.

(Autres photos en page 14)



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



CREVETTE-COCKTAIL RITZ

Ouvrir une boîte de petites crevettes. Napper un biscuit Ritz croustillant de sauce chili piquante et y enfourer une crevette.



SAUMON À LA RITZ

Réduire une boîte de saumon sockeye en purée avec un peu de jus de citron, de la crème sure, et du paprika. Servir sur un Ritz croustillant et riche.



RITZ "ÉTOILE DE MER"

Ouvrir une boîte de petites sardines; déposer une moitié de sardine sur chaque biscuit Ritz. Garnir de bandes de piment rouge posées en croix.



RITZ AU FROMAGE

Trancher un rouleau de fromage industriel; en garnir des Ritz. (Tous les fromages sont meilleurs servis avec des Ritz croustillants!) Décorer d'une tranche de saucisse de Francfort.



RITZ À L'ITALIENNE

Mélanger du fromage genre parmesan râpé (en boîte) avec du fromage à la crème, de la crème sure, de l'oignon râpé et du persil. Déposer à la cuiller sur des Ritz.



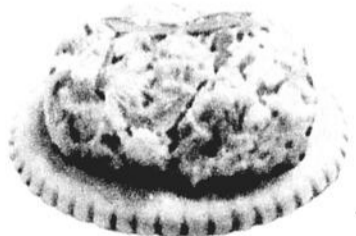
LES RITZ TRIANGLE

Développer des portions de crème de Gruyère. Les couper en deux, rouler de tous côtés dans des noix hachées fin. Déposer sur des Ritz.



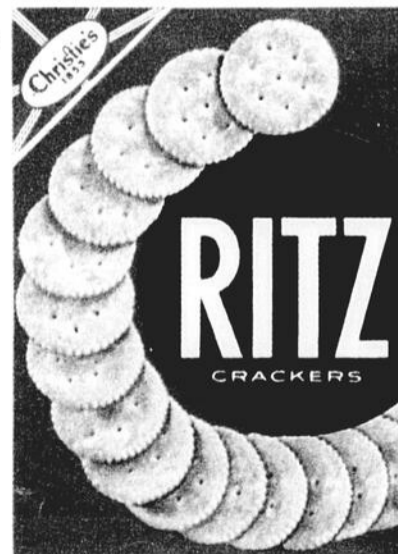
RITZ À LA DIABLE

Ouvrir une boîte de mousse de jambon. Mélanger à des oeufs hachés et de l'oignon râpé. En napper des Ritz —les biscuits soda préférés au Canada.



RITZ PIQUANT

Faire une purée de pâté de foie, de chutney haché et de mayonnaise (à volonté). En garnir des Ritz croustillants. Vraiment délicieux!



re
e
soit
vous
ginera
véne-
de la
le sa
re.
con-
ce in-
"hon-
iselle
jofies
ue le
s élé-
es en
a re-
e des
mps,
porte
ose".
sens
, les
nant,
ou
réal,
Mme
nobi-
andi-
bou-

14)

1960

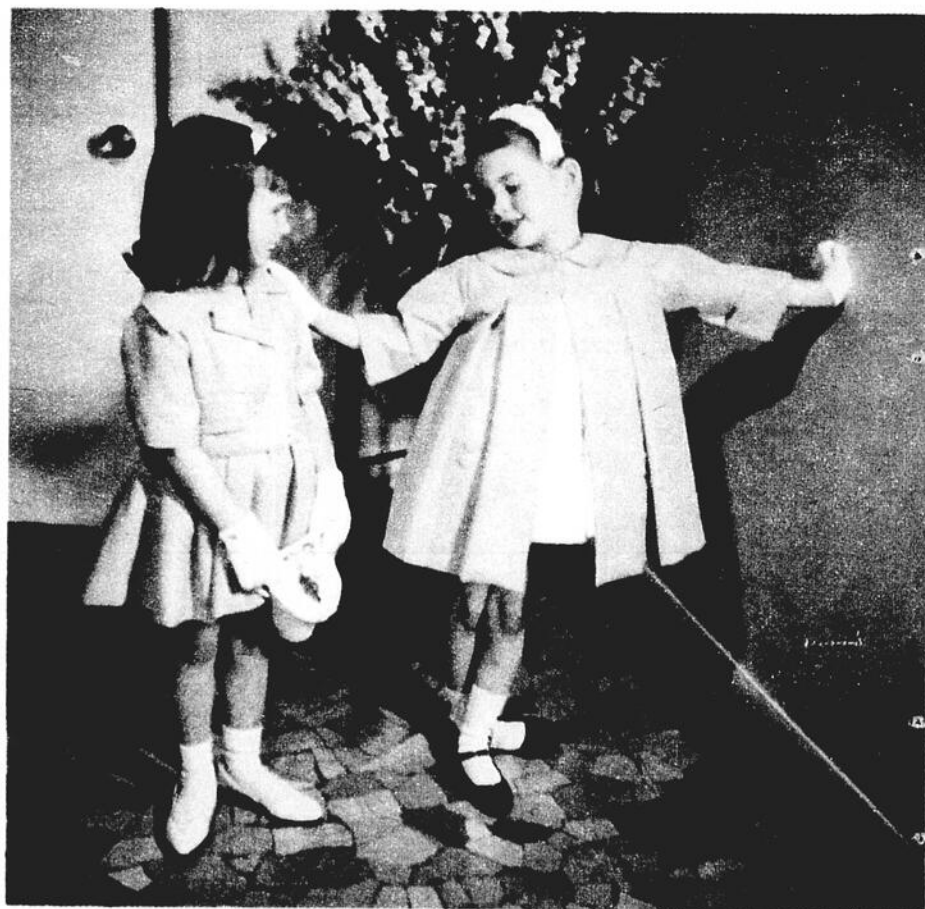
La petite invitée... (Fin)



Et je barbote dans le punch! Robe simple et pourtant élégante signée Voilà. Cette robe de coton s'orne d'un tablier à frange et d'une rose de satin à la taille.



On a beau être petite, on peut rendre service. A gauche, terylène et ceinturon de velours, de Kiddie Craft. A droite, en organza de soie, une création Edith Werner.



Deux petites filles se toisent le plus simplement du monde. Edith Werner a imaginé le joli deux-pièces; le manteau, chic et très habillé, est une création Voilà. ✓

Gold Radiance



Deep Auburn



Copper Dazzle



Misty Pearl



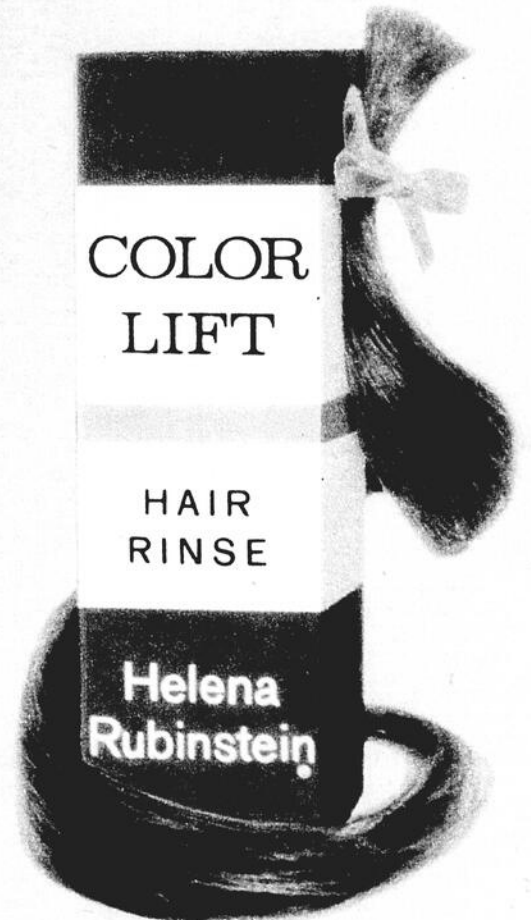
Black Lustre



Brown Glint
Medium



Silver Shimmer



Choisissez la nuance qui vous plaît! Un seul rinçage—vos cheveux brilleront d'un nouvel éclat pendant des semaines!

Seule Helena Rubinstein pouvait créer COLOR LIFT— le premier rinçage colorant qui résiste à 5 shampooings!

Regardez ces chevelures radieuses. Seule le remarquable nouveau COLOR LIFT Helena Rubinstein peut donner à vos cheveux des reflets aussi naturels et aussi vivants! Les cheveux blonds resplendent. Les cheveux roux s'allument de mille feux. Les cheveux foncés re-

trouvent un nouvel éclat. Vous pouvez "fondre" vos cheveux gris, ou, au contraire les parer d'un reflet argenté.

COLOR LIFT est le premier rinçage colorant garanti pour une durée de cinq shampooings. Il ne souille ni les vêtements ni l'oreil-

ler. Il résiste au brossage. Son emploi est un jeu d'enfant. Ni mélange, ni calcul. Aucun applicateur spécial. Vous le faites simplement mousser dans vos cheveux! 12 teintes radieuses. Flacon pour deux mois de traitement, 1.75 seulement.

Dans les grands magasins à rayons et pharmacies

Helena Rubinstein® 94 Queen Elizabeth Blvd., Toronto 18



NICOLE BASTIEN, charmant mannequin montréalaise, dit: "Les boutons me causaient tant d'ennuis. Je pensais ne jamais m'en débarrasser. C'est alors que ma mère me conseilla CLEARASIL et très vite, je n'avais plus trace d'imperfection. Depuis, pour ne pas être prise au dépourvu, je garde toujours un tube de CLEARASIL sous la main." Nicole Bastien, Montreal P.Q.

CLEARASIL, Médicament Scientifique

CHASSE les BOUTONS

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

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

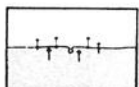
POURQUOI CLEARASIL AGIT-IL SI VITE?



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



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



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

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

OFFRE SPÉCIALE: Pour recevoir un grand échantillon de CLEARASIL, envoyez vos nom et adresse, plus 15¢ en argent ou en timbres, à CLEARASIL, Dept. P-5, 429 rue St-Jean-Baptiste, Montréal. (Valeur jusqu'à 4 août 1960.)



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

Tout le monde porte les bracelets de montre

TOPPS

TOPPS EXPANSION WATCHBAND

50¢ à \$1.98 BRACELETS DE MONTRE BIJOUX D'IDENTITÉ

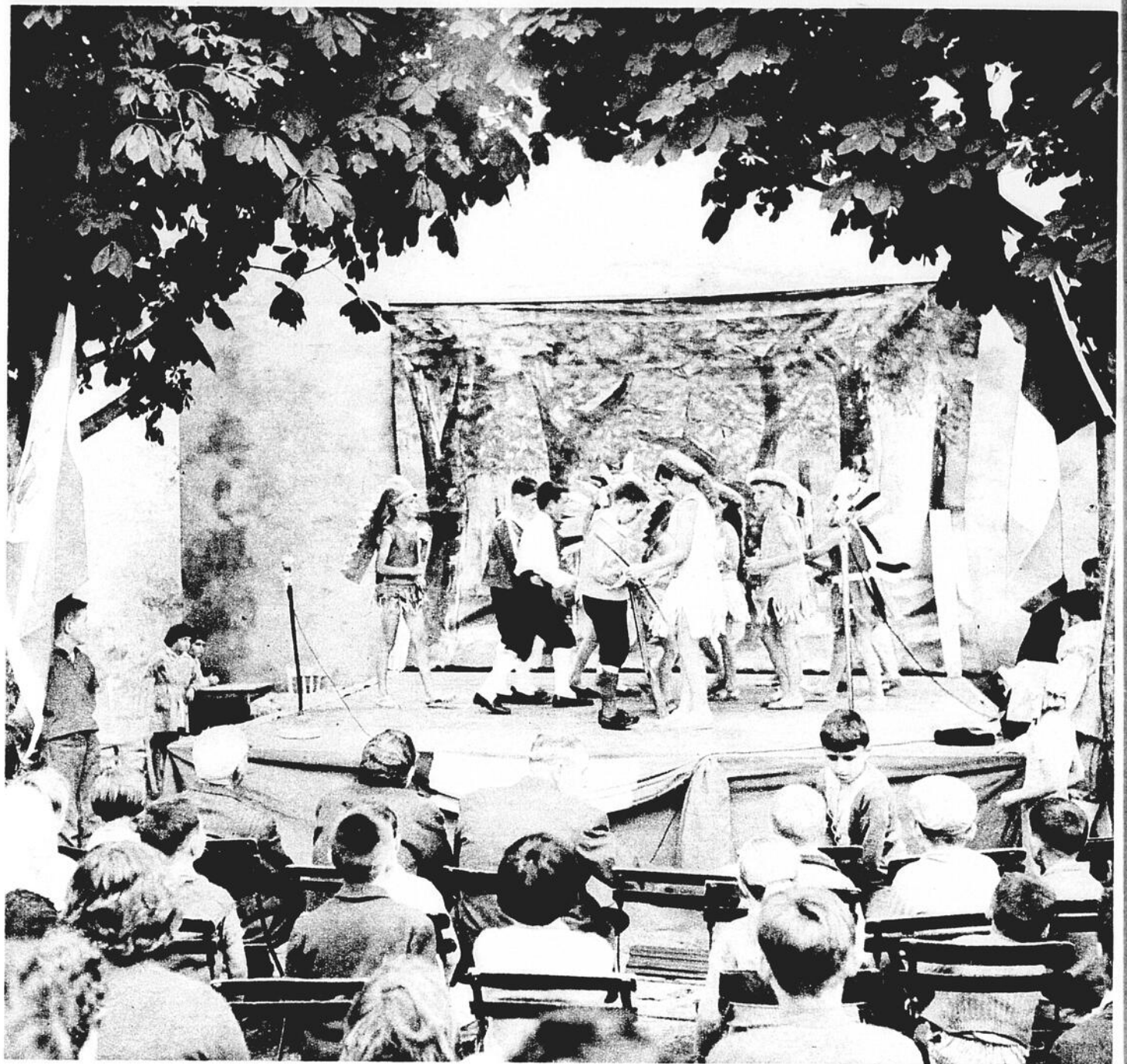
seulement

TOPPS OF CANADA, INC. MONTREAL 19, P.Q.

LE COMMIS N'EST PAS LÀ! LES VENTES EN SOUFFRENT!



Jos n'en pouvait plus. Ses pieds le rendaient presque fou. C'est alors qu'un ami lui parla de l'action merveilleuse du WHITE RUB Buckley pour les pieds brûlants et douloureux. Dès la première application, cette pommade qui ne tache pas et pénètre rapidement, produisit son effet bienfaisant et Jos revint tout guilleret au magasin. Rien de plus décourageant que des pieds qui font toujours mal. Pourquoi souffrir quand WHITE RUB ne coûte que 67¢ et peut vous soulager efficacement? WHITE RUB est incomparable aussi pour les muscles fatigués et endoloris, les articulations enflées et sensibles. En vente partout! 76F



Devant un public nombreux, les enfants du Brouage, ville natale de Champlain, jouent une scène de l'épopée de la Nouvelle-France.

Champlain ressuscite au Brouage

Les enfants de la ville natale du découvreur revivent sa glorieuse épopée

Photos Robert Hollier

Sur une scène improvisée devant le parvis de l'église, Henri IV et Samuel de Champlain discutent de la Nouvelle-France.

Henri IV donne une tape amicale sur l'épaule du futur fondateur de Québec:

"Mon brave ami, tu as toute latitude pour aller aussi loin que tu voudras et... rappelle-toi que ton Roi t'aime et te veut du bien. Si tu as besoin de moi, ne crains pas de frapper à ma porte..."

L'église est celle où Champlain fut baptisé; le village a pour nom Brouage, ancien port de France très actif au XVIIe siècle mais aujourd'hui envahi par les sables; les acteurs sont des enfants de 10 ans, en moyenne, et l'animateur est l'abbé Paul Bourgeon, curé de la paroisse.

Brouage, qui se trouve en Saintonge, sur la côte atlantique, se souvient tellement de l'épopée canadienne — Champlain est né au Brouage vers 1570 — que de nombreux liens existent encore de nos jours entre cette région de France et le Canada. C'est ainsi qu'en 1912, la Société Saint-Jean-Baptiste de Québec contribua à la restauration de l'église. D'illustres visiteurs canadiens rendirent visite à la ville natale du "découvreur", comme le cardinal Villeneuve en 1935, le juge en chef de la Cour suprême du Canada, l'honorable Thibaudeau Rinfret, en 1958, ainsi que le général Vanier, alors ambassadeur à Paris, en 1950, et de nombreuses autres délégations venues du Québec.

L'abbé Bourgeon s'intéresse à notre pays

(Suite page 18)



Déguisées en Indiens, ces deux petites filles répètent leur rôle devant le micro avec infiniment de naturel.

ÉPARGNEZ 39¢

GRÂCE À LA

boîte boni Teen-age



POUR VOUS
gratis

Une ceinture hygiénique
Teen-Age VALANT 39¢

gratis

“La joie d’être jeune fille”
une brochure d’une
VALEUR DE 25¢

avec

24 serviettes hygiéniques
Teen-Age PAR MODESS

LE TOUT POUR LE PRIX HABITUEL
DE 24 SERVIETTES

Teen-age*
pour la jeune femme et la femme jeune!

- * Son absorptivité plus grande, sans accroissement de volume, vous donne entière satisfaction en toutes circonstances.
- * Ses contours amincis et comprimés conviennent tout particulièrement aux femmes vives et dynamiques.
- * D’un joli bleu pastel, le nouveau tissu “Feminine Fabric”* qui la recouvre absorbe instantanément.

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

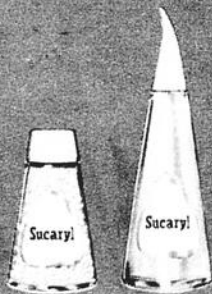
Teen-age par Modess*

*Marque de commerce

VOUS
RÊVEZ
D'ÊTRE
"MINCE"?



Sucrez
avec
Sucaryl,
il ne
contient pas
de calories



EN COMPRIMÉS ET LIQUIDE

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

Sucaryl[®]

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



® Sucaryl — Edulcorant non calorique Abbott.



Brouage est envahi par une bruyante troupe d'Indiens bariolés

Champlain ressuscite...

(Suite de la page 16)

depuis plus de vingt ans. Pour concrétiser ses sentiments envers le Canada, il a écrit, l'année dernière, une pièce en six tableaux, entrecoupée de chansons de la vieille France. Il y raconte certaines actions de Champlain en France même et en Nouvelle-France. Ses acteurs, il les a pris parmi les enfants de son patronage: vingt-quatre d'entre eux interprètent des personnages aussi divers que le roi Henri IV, Pierre de Monts, lieutenant-général de la Nouvelle-France en 1603, François du Pontgravé, compagnon de Champlain, la marquise de Guercheville, sa protectrice, et tout un groupe d'Iroquois et de sauvages de toutes sortes.



Avant le spectacle, l'abbé Paul Bourgeon, bérêt sur la tête,



qui s'en vont fumer le "calumet de paix" avec les Français.

Pour mener à bien cette entreprise, l'abbé Bourgeon dut mobiliser toutes les bonnes volontés. Les costumes, hauts en couleur, furent l'oeuvre des mères de famille du Brouage. Pendant plus d'un mois, on répéta pour mettre la pièce parfaitement au point. Les hommes offrirent leur concours pour monter la scène et le marquis de Chasseloup-Labat, maire actuel et descendant d'un ministre de la marine de Louis XV, s'occupa de faire un peu de publicité à la manifestation.

L'été dernier, cinq représentations ont été données et il est question d'en donner d'autres cette année tant le succès a été grand. Chacune des représentations a attiré un public nombreux et même, souligne avec fierté l'abbé Bourgeon, des aviateurs américains d'une base voisine. Parmi eux, il y avait un sergent, Raymond de Champlain, parent éloigné du célèbre explorateur.



donne ses derniers conseils à quelques-uns de ses acteurs.



Des signaux routiers que vous ne voyez pas

...mais auxquels vous devez toujours penser

Les "signaux routiers" illustrés ici sont aussi importants pour votre sécurité que tous les signaux connus placés en bordure de nos rues et grandes routes. Examinons ces "signaux"...

Redoublez de prudence si vous êtes ému. Lorsque vous êtes inquiet ou bouleversé, vous ne pouvez pas accorder au volant toute l'attention soutenue que le requièrent les conditions de nos grandes routes. La stabilité émotive est aussi importante que n'importe quel facteur requis à la sécurité routière.

Votre vision est-elle bonne? Faites examiner régulièrement votre vue. Portez des lunettes fumées qui conviennent à votre vue afin de relâcher la tension optique; mais enlevez-les dès la fin du crépuscule.

Ne jamais conduire après avoir bu. Personne ne peut consommer beaucoup d'alcool sans qu'il devienne une source de danger. N'oubliez jamais que l'alcool et la gazoline font un mélange dangereux!

Arrêtez si vous êtes fatigué. La fatigue joue un rôle dans maints accidents, particulièrement ceux qui surviennent la nuit.

Accablé de fatigue, le chauffeur sent fléchir ses réflexes jusqu'à ce qu'il s'assoupisse au volant. Les accidents causés par la somnolence au volant sont généralement très graves.

Ne conduisez pas après avoir pris certains médicaments. Les sédatifs peuvent affaiblir vos réflexes; les calmants peuvent embrouiller votre jugement. Consultez votre médecin au sujet des réactions secondaires que peuvent causer certains médicaments, même les antihistamines et les comprimés contre le rhume.

Au cours d'un long voyage, relayez-vous au volant—ou arrêtez de temps à autre pour vous reposer ou vous rafraîchir. La conduite prolongée—requérant un oeil vigilant et une tension musculaire et nerveuse—peut entraver votre efficacité sans que vous vous en rendiez compte. Les chauffeurs agiront sagement s'ils se détendent à toutes les deux heures.

Ne conduisez que si vous êtes disposé physiquement et mentalement. Conduisez les deux mains sur le volant—pour votre propre sécurité et celle de vos compagnons de voyage.

COLLEZ LE COUPON SUR UNE CARTE POSTALE

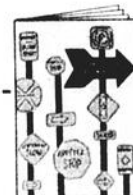
Metropolitan Life Insurance Company,
Direction Générale au Canada,
Ottawa 4, Canada.

Veillez m'envoyer un exemplaire gratuit de votre brochure intitulée: "Conseils aux automobilistes," 601.

Nom _____ (EN MOULÉ S.V.P.)

Rue _____

Ville & Zone _____ Prov. _____



Metropolitan Life

INSURANCE COMPANY
COMPAGNIE À FORME MUTUELLE

Le nouveau pneu

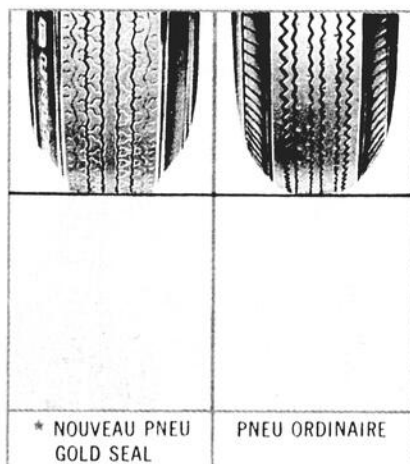


...le pneu qui modifie automatiquement sa s

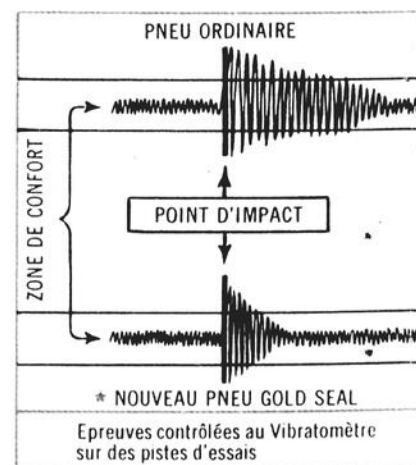
Econoconfort

L'économie d'une semelle qui dure plus longtemps

Savez-vous pourquoi si souvent, vos pneus font prématurément défaut ? L'usure *inégal*e sur les bords extérieurs de la semelle, qui se produit parce que cette dernière ne repose pas à plat sur la route, en est l'une des causes principales. Les bords extérieurs étroits frottent alors au lieu de rouler librement, d'où usure excessive. L'effet sur la durée du pneu est le même que si *toute* la semelle s'usait. Dans le nouveau Gold Seal Dunlop, au contraire, l'épaule plus large et plus étroite répartit plus uniformément le poids du véhicule; le contact avec la route est parfait. Les côtes deux fois plus larges de l'épaule roulent silencieusement et sans à-coups, d'où usure uniforme. **RÉSULTAT** — la semelle dure plus longtemps . . . le nouveau pneu Gold Seal Dunlop fait plus de milles et il est plus économique.



Avez-vous déjà remarqué toute la fatigue qu'engendrent les cahots et la vibration du volant ? Celle-ci provient non seulement des gros trous, mais aussi des petites fissures et des ondulations de la surface. Les irrégularités de la route peuvent ne provoquer qu'une simple irritation; toutefois, à la longue, elles se traduisent par un roulement dur, *peu importe l'auto* que vous conduisez. Voici, présenté par Dunlop, un pneu conçu pour vous éviter cet agacement. Des essais sur les pistes expérimentales révèlent que le nouveau pneu Gold Seal Dunlop absorbe les chocs au lieu de les transmettre à la carrosserie, puis au chauffeur . . . c'est donc un pneu qui vous assure un roulement *doux et confortable* . . . c'est le seul qui vous offre la caractéristique **ECONOCONFORT** — économie et confort.



Gold Seal DUNLOP



sa semelle, offre en primeur la caractéristique

Econoconfort

Econoconfort est une autre primeur du pneu Gold Seal exclusif qui modifie sa semelle automatiquement en roulant

Le pneu Gold Seal Dunlop est le *seul* qui modifie automatiquement sa semelle pour s'adapter à chaque condition. Quand vous roulez sur la grand'route, la semelle se referme automatiquement pour former des côtes centrales solides comme sur un pneu de course, afin de diminuer l'usure et prolonger la durée. Lorsque vous freinez, la semelle s'ouvre en éventail et forme des centaines de sections mordantes qui s'agrippent. Puis, lorsque vous accélérez, elle subit une autre transformation et vous assure une traction ferme et positive.



DUNLOP

Gold Seal

TR60-2F

noocs



EAL
omètre

MAMAN!

UN ENFANT MAUSSADE EST UN ENFANT "MALADE"



OUI, maman, quand un enfant est dérangé, fébrile et de mauvaise humeur, n'a pas envie de jouer... ni de manger... vous pouvez être sûre que quelque chose ne va pas. Car les enfants sont naturellement gais, insouciant et pleins de vie.

Lorsque ces petits dérangements se produisent, les mamans avisées comptent depuis des années sur CASTORIA pour remettre les choses en ordre. CASTORIA est bon pour votre enfant, et ne fait que du bien. Il débarrasse doucement, mais sûrement, les intestins de l'enfant des déchets toxiques qui s'y sont accumulés, sans coliques ni choc. En peu de temps, votre enfant retrouve sa gaieté.

CASTORIA est employé avec succès depuis des générations. Cependant, CASTORIA est tout ce qu'il y a de plus moderne... son excellente qualité et son action douce sont garanties par les plus récentes méthodes scientifiques de fabrication et d'essai. C'est pourquoi CASTORIA est bon pour votre enfant.

LES ENFANTS PLEURENT POUR AVOIR DU

CASTORIA

MARQUE DÉPOSÉE



Thérèse est TRISTE DOULEURS MENSTRUELLES



Midol soulage plus rapidement les douleurs menstruelles parce qu'il agit de trois façons — soulage les crampes, calme le mal de tête, chasse le cafard. Maintenant, Thérèse prend Midol au premier signe de douleurs menstruelles.

Thérèse est HEUREUSE GRÂCE À MIDOL

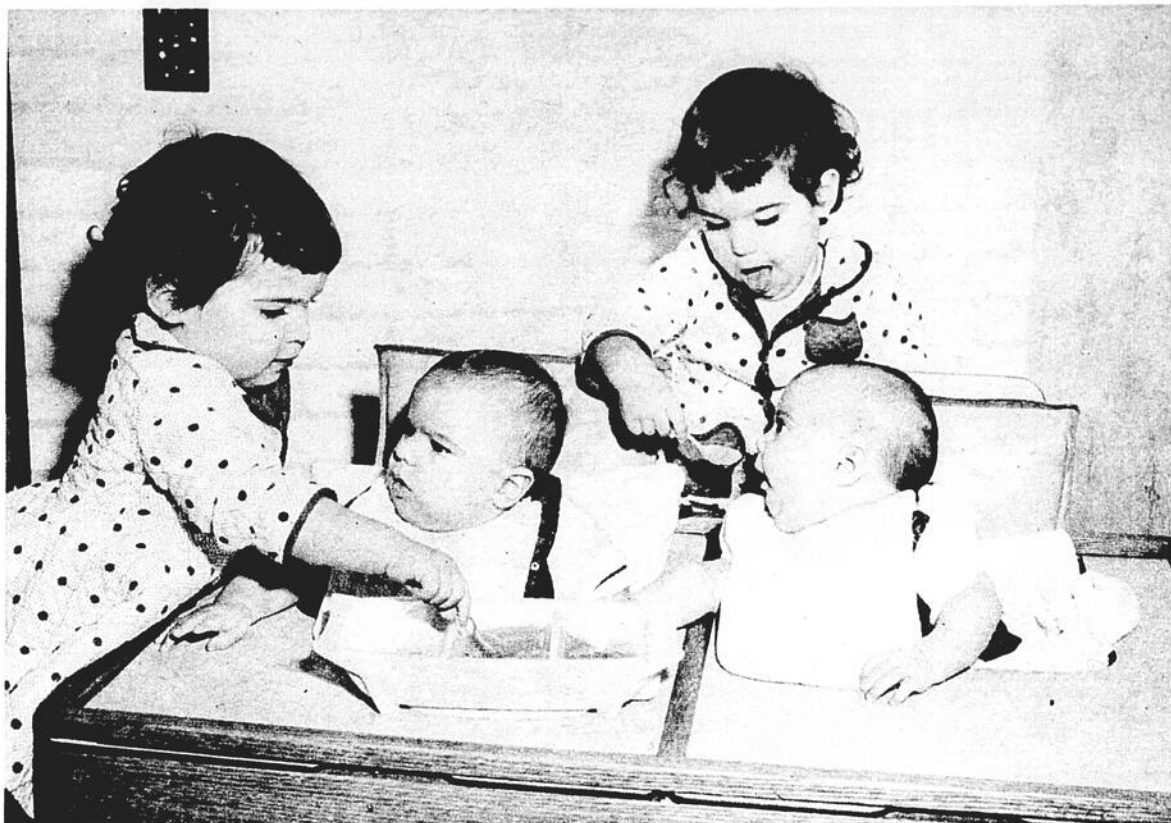


Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

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

Une Marque Connue est synonyme de bon renom

Les jumelles aînées, Carol et Kathy, considèrent surtout comme un jeu la tâche que maman leur a confiée de faire manger Linda et Lawrence, leurs cadets; elles prennent un air affairé de "petites mères" tout à fait charmant.



Réveil sanglant en Afrique du Sud

(Suite de la page 4)

le Noir. La cité noire la plus proche est installée à plus de 12 milles de la ville. L'Africain vit maintenant dans une maison en brique de deux pièces, dépourvue d'installation de plomberie, construite avec les capitaux du Blanc, mais que l'occupant doit amortir en 20 ans. L'indigène, étant considéré officiellement comme un travailleur déplacé, n'a pas le droit d'être propriétaire du terrain sur lequel se trouve sa maison. Tous les avantages sociaux qui lui sont fournis, comme l'hospitalisation et l'enseignement, il doit en acquitter les frais par l'impôt direct.

Récemment encore, l'instruction était du ressort des missionnaires; les petits indigènes recevaient un enseignement équivalent à celui des Blancs. Depuis la mise en oeuvre du programme bantou, le gouvernement a pris ce domaine en main, en prescrivant, avant tout, que l'enseignement ne devait pas être le même selon les races. Les enfants noirs doivent apprendre dès leur jeune âge trois langues: l'afrikaans, l'anglais et le bantou, et en fin de compte, n'en connaissent aucune parfaitement. Et l'objectif étant, comme le proclame fièrement le gouvernement, de ne pas altérer la personnalité de l'enfant bantou, il acquiert très peu de connaissances qui pourraient lui être utiles dans le monde des Blancs, à part l'usage de ses muscles. Dans la langue bantoue, par exemple, les fractions sont inconnues. Par conséquent, tout enfant qui apprend l'arithmétique ne peut tenir un emploi de bureau. Le révérend Trevor Huddleston appelle ce système: l'école de l'esclavage.

JUSQU'À cette année, quelques Africains pouvaient aller à l'Université de Witwatersrand, à Johannesburg. Maintenant ils sont isolés dans leurs propres collèges bantous. Il existe également une école de médecine pour les gens de couleur — il y a 75 médecins noirs en Afrique du Sud. Le gouvernement prétend que ce système favorise l'élévation du niveau d'instruction. Cette année, sur une population de 10 millions d'indigènes, on compte seulement 300 étudiants en première année d'université. Moins de 2,7 pour cent des Africains noirs ont été au-delà de la sixième année. Les autorités font preuve d'un cynisme outrancier en proclamant que le gouvernement considère qu'un Africain est instruit s'il peut écrire son nom.

A Sharpeville, dans une famille de cinq enfants, les parents peuvent se permettre de maintenir seulement deux de leurs enfants au-delà de la deuxième année. Il faut dire qu'à Sharpeville, qui est une des agglomérations noires les plus évoluées de la région de Johannesburg, une famille gagne en moyenne 50 dollars par mois. L'Institut sud-africain des relations inter-raciales estime que le revenu minimum pour assurer la subsistance d'une famille devrait être de 65 dollars. A Sharpeville, qui compte 35,000 âmes, les hommes prennent le train ou l'autobus pour se rendre aux usines des Blancs, situées en ville, et cela leur coûte 50 cents par jour. Ils doivent

toujours avoir sur eux un livret d'identité, sorte de passeport de 96 pages qui servent à apposer les visas de contrôle. Chaque mois, l'employeur doit le signer, et comme un individu ne peut obtenir un nouvel emploi sans la signature de son dernier patron, il est pratiquement en esclavage. Toute la vie de l'Africain tient à ce document. Sans lui, il ne peut faire une demande de logement ou prouver qu'il a payé ses impôts; sans lui, il ne peut retirer de la banque ses économies — s'il en a. Sans lui, avec les lois actuelles, l'indigène n'a aucune sécurité, car c'est son unique moyen d'existence; et même quand viendra sa mort, il devra l'avoir pour être enterré comme un être humain.

Si le livret était utilisé seulement comme pièce d'identité — pour empêcher, par exemple, que des immigrants entrés illégalement de Mozambique prennent son emploi — le Noir n'y verrait aucune objection. Des papiers d'identité ont toujours été obligatoires pour les indigènes, même sous le régime colonial britannique. Mais sous l'administration actuelle, dirigée par le Dr Verwoerd, ancien professeur de psychologie, le livret est devenu un instrument diabolique servant à maintenir l'Africain dans sa condition d'infériorité. Un habitant de Sharpeville se promène à Johannesburg: sur une distance de dix rues, il est arrêté quatre fois par la police qui veut vérifier ses papiers. S'ils ne sont pas en règle, pour la moindre chose, on le jette en prison. L'année dernière, 500,000 Africains ont été arrêtés de cette façon. On emprisonne les femmes sans se préoccuper de leurs enfants. Des hommes ont été condamnés à passer trois ans dans des fermes pénitentiaires, parce que, la chaleur étant accablante, ils avaient laissé leurs vestes à l'intérieur et n'avaient pas leurs livrets. La loi stipule que l'on doit porter son livret sur soi.

Au cours des dernières années, on a assisté à des manifestations contre les abus du système, certaines spontanées, d'autres un peu mieux organisées. Mais cette année, un nouveau groupement militant, le Congrès Pan-Africain, a commencé à faire parler de lui. Ce parti a lancé un appel à tous les habitants de Sharpeville et d'ailleurs, les incitant à se rendre aux postes de police sans leurs livrets et à demander qu'on les arrête. Hommes, femmes, enfants, tous clamant le slogan du parti, "Izwe Lethu" — Notre pays —. La police ne leur ordonna pas de se disperser. Aucune grenade lacrymogène ne fut lancée. Au lieu de cela, à une heure vingt, les policiers ouvrirent le feu. En l'espace de quelques minutes, 72 Africains gisaient sur le sol, morts, et l'on dénombrait plus de 200 blessés. C'était le 21 mars.

Les massacres, ça n'est pas nouveau en Afrique du Sud, mais celui-là était particulier. Les détails de l'incident prêtent à plusieurs interprétations, mais il ne s'agit pas de cela. Lorsque j'arrivai en Afrique du Sud, trois jours plus tard, la police soutenait encore que, menacée par 20,000 "sauvages", elle avait dû tirer pour se défendre; des Blancs, par contre, m'ont dit que le nombre des manifestants était plus proche de 2,000

Maman se fait aider

EN moins de quinze mois, le ménage James Drew, de Mineola, dans l'Etat de New York, a eu sa part de surprises car il lui est né deux couples de jumeaux! Plus d'une mère aurait poussé les hauts cris en ayant si vite sur les bras quatre enfants de moins de deux ans, mais pas Mme Drew, qui entraîne déjà ses deux aînées à s'occuper de leurs cadets.

Agées de 20 mois, Carol et Cathy ne sont pas encore des gardiennes parfaites mais elles font leur part avec enthousiasme à l'heure des repas, pour faire manger Linda et Lawrence, qui ont 5 mois. Maman ne désespère pas de pouvoir bientôt compter sur deux assistantes des plus compétentes. ✓

et que rien n'indique qu'ils étaient armés. Le fait significatif du massacre de Sharpeville, c'est que les Africains, malgré les voitures blindées et les mitrailleuses, n'ont pas reculé. Sentant la panique soudaine de l'homme blanc, et stimulés par une nouvelle prise de conscience du nationalisme et de la légitimité de leurs revendications, ils ont continué dans les jours suivants à aller de l'avant, en faisant des feux de joie avec leurs livrets d'identité, symboles de leur asservissement. Le 21 mars 1960, et cela est indéniable, est un tournant capital de l'histoire contemporaine du Noir.

L'Histoire n'oubliera pas non plus les réactions affolées du Blanc, l'adoucissement de la loi des passeports et, 12 jours plus tard, le rétablissement des règlements, la proclamation de l'état d'urgence, l'appel des réservistes sous les drapeaux, l'arrestation massive des Blancs libéraux et des dirigeants africains, l'attentat contre M. Verwoerd commis par un riche fermier blanc, les coups de fouet et les exécutions sommaires dans les villages noirs, et surtout, la condamnation de l'apartheid à travers le monde entier.

Tout concordait à rendre inévitable une lutte ouverte. "Nous devons faire savoir clairement, disait M. Eric Louw, ministre des Affaires étrangères, que le Blanc ne songe pas à abandonner l'Afrique du Sud."

"Nous voulons le gouvernement de l'Afrique par les Africains et pour les Africains, répondait le chef du mouvement pan-africain, M. Mangaliso Sobukwe. Notre rôle historique est de créer les Etats unis d'Afrique, allant du Cap au Caire."

CELA ne doit pas porter à penser que les partisans du pan-africanisme ont des ressources vastes ou puissantes. Lorsque j'ai visité, à Johannesburg, le siège du parti (quatre jours avant une descente de la police), je n'ai trouvé qu'une pièce misérable dans un immeuble sans ascenseur, que partage la Fédération des syndicats africains indépendants (qui n'a aucun droit d'arbitrage en vertu de la loi sud-africaine). Mais le véritable travail du mouvement, qui groupe plus de 30,000 militants, se fait dans les agglomérations noires. Là, grâce à un réseau clandestin, les consignes et les mots d'ordre se répandent rapidement quand il s'agit de passer à l'action, comme pour déclencher une grève. Dès que M. Sobukwe et ses onze principaux collaborateurs ont été arrêtés, un autre comité de direction les a remplacés. Et quand ces nouveaux chefs ont été mis en prison, un troisième comité a pris la relève. C'est ainsi que l'organisation clandestine a poursuivi son action — malgré les dénonciateurs, les mesures policières et les arrestations.

Issu du Congrès National Africain, parti sans dynamisme qui lutte depuis 1912 pour les droits des Africains, le Congrès Pan-Africain a pris naissance il y a seulement un an. Pour sa part, le Congrès National Africain, dirigé actuellement par M. Albert Luthuli, — chef de tribu âgé de 61 ans, qui a été formé par des missionnaires protestants —, a toujours préconisé l'instauration d'une société multiraciale, dans laquelle le Blanc continuerait à jouir de ses avantages et resterait protégé.

Il s'agissait là, sans nul doute, d'une philosophie remarquable de tolérance de la part d'un homme qui a lui-même souffert de la ségrégation imposée par les (Suite à la page suivante)

une serviette pour deux

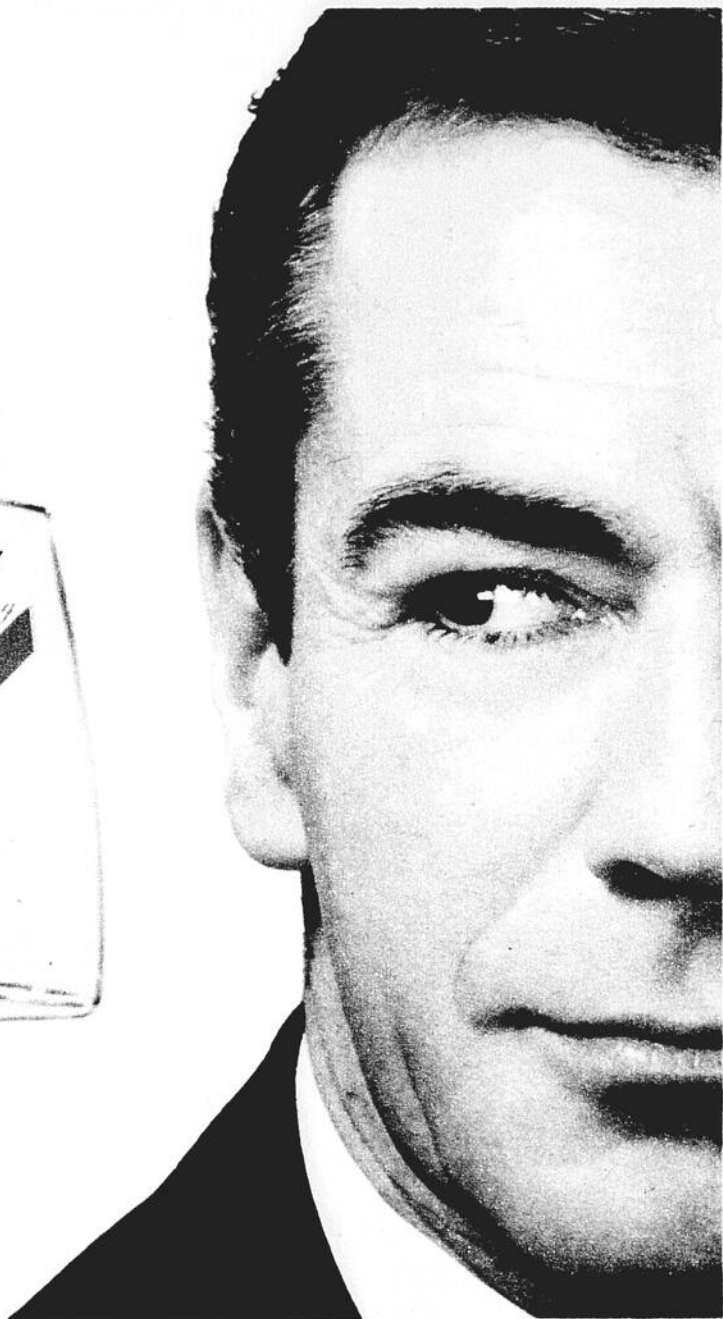


Grande. Si grande que vous pouvez vous étendre dessus sans craindre d'avoir la tête ou les pieds dans le sable. Luxueuse. Quinze modèles en de nombreuses couleurs: toutes aussi brillantes que le soleil de Mexico. Epaisse. Douce. Ultra-absorbante. Vous pouvez aller vous baigner aussi souvent que vous le désirez: chaque fois que vous sortez de l'eau... elle sèche en effleurant.

SERVLETTE DE PLAGE par

Lady Galt

FABRIQUÉE AU CANADA



HOMME SOIGNÉ... PRODUITS SIGNÉS YARDLEY

Les produits Yardley pour la barbe et pour le bain vous apportent un nouveau cachet de distinction. Jouissez chaque matin de cette incomparable sensation de fraîcheur et de bien-être en utilisant tous les produits Yardley, au cachet et à l'arôme si masculins !

Lotion "avant la barbe" au rasoir électrique \$1.25

Désodorisant pour homme \$1.50

Lotion "après la barbe" \$1.25 et \$2.00

Talc "après le bain" \$1.25



Réveil sanglant en Afrique du Sud

(Suite de la page précédente)

Blancs. Ayant été banni, M. Luthuli a passé les quatre dernières années dans une réserve indigène de la basse vallée de la Tugela, à 50 milles au nord de Durban. Malgré son instruction, il fut contraint de gagner sa subsistance en travaillant sur une petite ferme. Mais là encore, il ne pouvait échapper à l'oppression du Blanc. Pour le mariage de sa fille, M. Luthuli invita un vieil ami—un prêtre blanc—à la cérémonie. Le prêtre dut obtenir de ses frères de race une autorisation pour pénétrer dans la réserve. Il a dû également promettre qu'il ne se dégraderait pas en partageant le repas des Noirs et qu'il apporterait ses propres aliments.

M. Luthuli continuait de parler avec modération. Il ne considérait pas le plan bantou, soit le partage du pays, comme une solution, parce que les Blancs étant trois fois moins nombreux auraient toujours la crainte des Noirs. "Personne ne peut faire abstraction du fait que les Africains sont la majorité, disait-il. La seule solution est donc de faire en sorte que les gens de couleur jouissent de droits démocratiques. La question du nombre perdrait de son acuité si tout le monde vivait dans une véritable démocratie."

Mais il accusait en même temps les Blancs, et particulièrement le parti nationaliste de M. Verwoerd, de ne rien faire pour amener les gens à la démocratie. M. Luthuli, qui est un des hommes les plus respectés parmi son peuple, et certainement l'un des plus modérés, n'a jamais rencontré de membre du gouvernement ou même du Parti Uni de l'opposition, dont la politique est jugée, bien à tort d'ailleurs, beaucoup plus raisonnable. De toute façon, la possibilité d'ouvrir des conversations avec M. Luthuli, et de prévenir ainsi l'ascension rapide des extrémistes pan-africains, a été éliminée quand le gouvernement ordonna son arrestation.

L'objectif du mouvement pan-africain se passe de commentaires: obtenir le droit de vote, et par conséquent le pouvoir pour les Africains d'ici 1963. L'échéance est assez audacieuse et les extrémistes africains le savent bien, mais cela leur donne un puissant atout auprès des indigènes. "Une minorité dirigeante ne peut rester au pouvoir que si les gouvernés veulent bien la tolérer," dit M. Sobukwe. Ses partisans le suivent aux cris de: "Afrique, Afrique," ou aux accents de leur hymne national, "Nkosi Skelel Afrika," ce qui signifie "Dieu protège l'Afrique". Le Blanc ne peut prétendre qu'à une seule place dans l'Afrique du Noir, celle de personne soumise.

SEULEMENT quelques Bantous pourraient probablement donner une définition de la démocratie et il est douteux qu'un grand nombre d'entre eux songe réellement à leur droit électoral. Comme j'ai pu m'en rendre compte au cours de conversations, la première aspiration de l'Africain moyen est l'instauration de la justice sociale et économique.

Il veut, en premier lieu, pouvoir se déplacer librement sans être constamment obligé de montrer son livret d'identité. Il veut ensuite pouvoir vivre avec sa femme si elle travaille chez les Blancs. Il veut également avoir le droit de boire quelque chose de plus fort que la potion que lui permet le gouvernement — une bière amère contenant deux pour cent d'alcool. Enfin, il veut la possibilité d'améliorer son niveau de vie et participer à la richesse et à la prospérité de l'homme blanc.

Mais quelque chose de nouveau a surgi: la politique agissante des nationalistes africains qui ne se contentent pas de concessions mineures. Aux plus bas échelons, que la police n'a pu désorganiser, il y a des hommes qui sont prêts à remuer les masses. Même privés de leurs chefs reconnus, les Africains possèdent d'immenses pouvoirs d'action spontanée et collective.



Aujourd'hui, encouragés et guidés, et sans l'influence tempori-
satrice de leaders modérés comme M. Luthuli, ils sont capables
de violentes explosions de colère. Leur arme principale est
simple: la grève — qui peut paralyser les industries de l'homme
blanc. En dernier ressort, il y a également la menace estompée
d'une guerre civile et il ne faudrait pas tellement d'organisa-
tion ou de puissance pour acculer le Blanc à la défaite.

Comment se présente l'avenir? Des Blancs condamnent avec
autant d'indignation que le monde extérieur la répression bru-
tale de l'agitation africaine par le gouvernement. La lutte
qu'ils mènent pour les droits du citoyen a d'ailleurs valu à
beaucoup de ces Blancs d'être emprisonnés. Il y en a d'autres,
et parmi eux des chefs religieux et des industriels, qui implor-
rent le gouvernement de se montrer plus indulgent, de libérer
les dirigeants africains, de s'entretenir avec eux, de travailler
à l'élaboration de solutions équitables. Et cela, avant qu'il
ne soit trop tard, avant que le Blanc ne perde tout ce qu'il
a gardé si jalousement et avec tant d'étroitesse de vue.

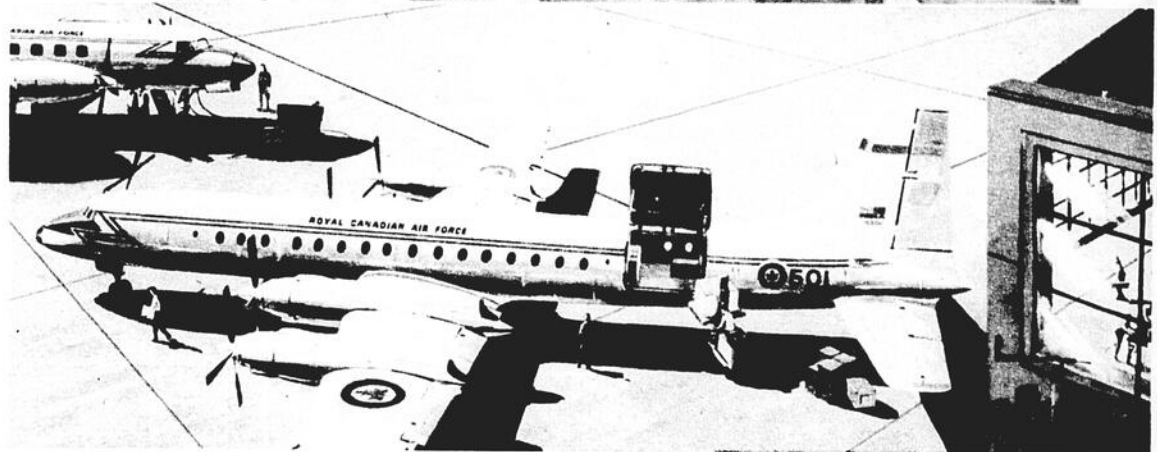
MAIS on est porté à se demander si même des gestes hu-
manitaires véritables seraient maintenant suffisants. Ce
qui a débuté comme une simple manifestation contre les abus
du système de passeport s'est transformé depuis en une lutte
pour la suprématie. En employant des méthodes brutales, le
gouvernement peut réprimer la révolution africaine pendant des
mois, ou même des années. Mais elle éclatera de nouveau
jusqu'à ce que des hommes éclairés réussissent à faire dis-
paraître le ressentiment des Noirs en instituant une poli-
tique de compréhension et de coopération. Le malheur est
que les Blancs eux-mêmes sont divisés sur les solutions à ap-
porter. D'un côté, il y a les partisans de la ségrégation des
races dans sa forme actuelle; de l'autre, un petit groupe qui
soutient que l'Africain devrait avoir le droit de vote, même
si cela signifie la fin de la suprématie des Blancs. Les libéraux
les plus réalistes estiment que le Bantou n'est pas encore prêt,
en raison de son manque d'instruction, à devenir électeur,
mais qu'il devrait être amené progressivement à prendre sa
place au parlement, en l'instruisant. A l'heure actuelle, à peine
15,000 Africains possèdent une carte d'électeur.

Malheureusement, le gouvernement, avec l'assentiment de
la majorité des Blancs, croit fondamentalement au maintien
du Noir en état d'asservissement pour qu'il ne menace jamais
la position de supériorité du Blanc. Cette philosophie a eu
son heure de succès avant la guerre, mais depuis lors, à
cause des transformations qui se sont produites sur le con-
tinent africain, elle n'est plus valable.

D'anciennes colonies ont acquis l'indépendance ou vont
l'acquérir; il y a eu également la contrainte imposée par les
gouvernements coloniaux aux minorités blanches qui manifes-
taient leur opposition. En général, les puissances coloniales
en Afrique ont préparé leurs Noirs à l'autonomie. Mais
l'Afrique du Sud n'est plus une colonie. En tant que pays sou-
verain, le gouvernement s'y exerce sans aucune contrainte
venant de Londres ou d'ailleurs. Une minorité de Blancs gou-
verne une majorité de Noirs par des méthodes de répression
dignes du Moyen Age.

Les Blancs libéraux ou modérés qui sont encore en liberté,
et qui se rendent compte que la marée noire finira par les
noyer à moins d'un changement total d'attitude, sont alarmés,
angoissés et désorientés. Mais ils ne sont pas au pouvoir.
"Dans ce pays, comme me l'a dit si justement un Sud-Afri-
cain de souche anglaise, vous vous couchez avec des problèmes
plein la tête. Et quand vous vous levez, ces problèmes occu-
pent vos premières pensées. Ils ne vous quittent jamais."

La question que chacun se pose est de savoir si l'Afrique du
Sud se réveillera à temps. A l'heure où ces lignes sont écrites,
il n'est pas permis de le penser. ▽



POUR ASSURER NOTRE LIBERTÉ

*Le Commandement du transport aérien
de l'ARC s'est mérité une renommée enviable
grâce aux aviateurs, aux appareils et au matériel
qu'il dépêche dans toutes les bases du monde,
dès que le besoin s'en fait sentir.*

*Mais pour soutenir cette excellente réputation,
il faut un programme d'instruction et d'entretien,
solide et soutenu, afin de maintenir le personnel
et le matériel à la pointe du rendement
et de la compétence.*

*Vu que le Canada accepte de nouvelles
responsabilités envers les autres nations à
mesure qu'il grandit, le Commandement du
transport aérien prend, lui aussi, plus d'ampleur
afin de mieux assurer notre liberté.*

*Demandez au conseiller d'orientation de l'Aviation de
vous donner plus de détails sur les excellentes carrières
offertes aux jeunes gens des deux sexes.*



AVIATION ROYALE DU CANADA

LES NOUVELLES POMMES DE TERRE EN PURÉE MINUTE...



Des pommes de terre à la pure saveur nature, prêtes en une minute - utiles de tant de façons

Dégustez la merveilleuse saveur et tout le bon goût des "patates nouvelles". Profitez du temps gagné pour apprêter des petits plats formidables. En une minute, vous obtenez la plus délicieuse, la plus légère des purées. Et, quelle que soit votre façon de les servir, vous conviendrez que ce sont les meilleures "patates pilées" jamais dégustées. Les nouvelles pommes de terre en purée Minute et le célèbre riz Minute ont été mis au point et éprouvés dans les cuisines General Foods.

GENERAL FOODS
KITCHENS

RECETTES

Beignets dorés aux pommes de terre

Refroidir les pommes de terre en purée Minute après leur préparation. Ajouter un oeuf légèrement battu, ¼ tasse de farine, 1 cuil. à thé de persil haché. Mélanger bien. A l'aide d'une cuillère, laisser tomber les beignets dans un pouce de friture (350°). Frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Donne environ 24 beignets

Ragoût de bœuf Parmentier

Préparer votre recette préférée de ragoût de bœuf. Pendant qu'il mijote sur feu moyen, préparer 2 enveloppes de pommes de terre en purée Minute, selon les instructions. Déposer la purée sur un plat de service et recouvrir de ragoût bien chaud. 5 portions.

Plaintes et



Allez, mon ami, un peu de service!



Tes pantoufles neuves m'empêchent de dormir!

ÉCHANGES



Fitchcock

C'est au sujet de mon mari!

complaintes



Et l'olive?

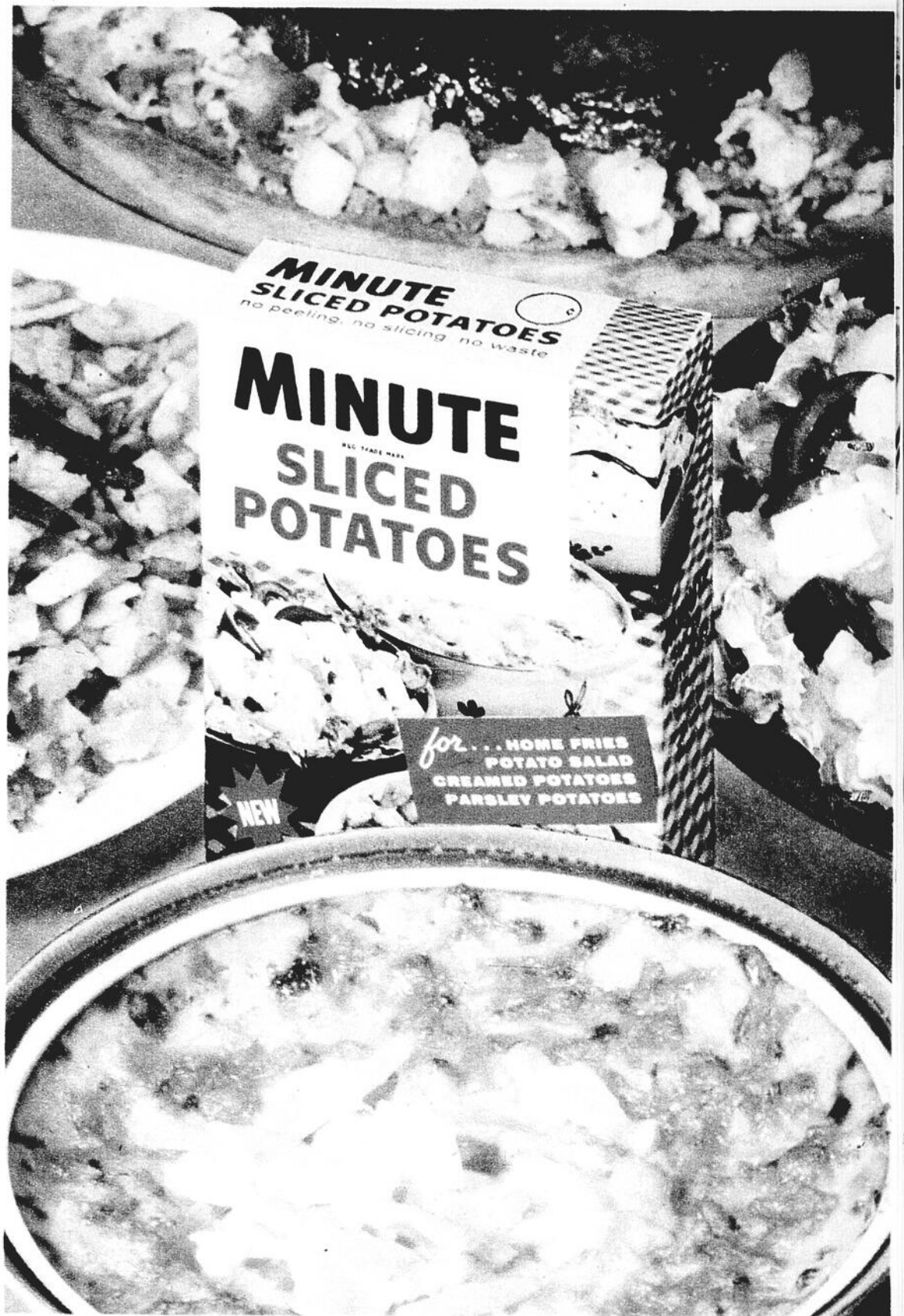


J'suis pas papa, moi, j'ai pas promis d'obéir!



Tu n'as pas remarqué ma nouvelle gaine!

LES NOUVELLES POMMES DE TERRE TRANCHÉES MINUTE...



Réalisez d'appétissants plats-minute avec le nouveau membre de la famille Minute

Voici des pommes de terre qui ont conservé leur pure saveur nature... des pommes de terre pelées et tranchées, dont vous vous servirez pour préparer des "patates rôties" dorées, des pommes de terre sautées très appétissantes ou des délicieuses pommes de terre gratinées. Les nouvelles pommes de terre tranchées Minute vous permettent d'égayer les menus quotidiens de mille et une façons... sans peler ni trancher. Essayez-les dès demain. Les nouvelles pommes de terre tranchées et le célèbre riz Minute ont été mis au point et éprouvés dans les cuisines General Foods.

RECETTES

"Patates rôties"

Faire fondre ¼ tasse de beurre dans un poêlon. Ajouter 2½ tasses de pommes de terre tranchées Minute, cuites. Saler et poivrer. Faites frire sur un feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient rôties. 3 ou 4 portions.

Pommes de terre gratinées

Faites revenir 3 cuil. à table d'oignon haché dans 3 cuil. à table de beurre. Ajouter 3 cuil. à table de farine, ½ cuil. à thé de sel, une pincée de poivre. Mélanger le tout. Verser lentement 2 tasses de lait en brassant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Dans une casserole d'une pinte, graissée, combiner la sauce et 2½ tasses de pommes de terre tranchées Minute, cuites. Recouvrir de fromage râpé. Cuire dans un four chaud pendant 10 minutes. 6 portions.





Photo PERSPECTIVES

Croustade au maïs, rognons aux champignons et gâteau-brioche figureront avec honneur à plus d'un menu. Des plats tout indiqués quand il s'agit de dresser un bon buffet.

Vous y prendrez autant de plaisir que vos invités

Buffet à la bonne franquette

NOS RECETTES

NOUS SOMMES à une époque de l'année où il se donne beaucoup de réceptions. C'est le temps des mariages et des remises de diplômes et c'est aussi le moment où les amis aiment à se rencontrer avant de partir en vacances.

Une façon très agréable de recevoir consiste à préparer un délicieux buffet et à tenir table ouverte. Un buffet libère l'hôtesse des soucis du service et lui permet de jouir pleinement de la présence de ses invités. Il permet aussi de servir ces derniers à mesure qu'ils arrivent.

Il faut se garder de l'oublier, les hommes aiment bien déguster un vrai repas et ne sont pas très friands des petits lunchs à certains moments de la journée. Nous suggérons donc

des mets substantiels qui donneront satisfaction à ces messieurs mais qui seront tout de même assez délicats pour plaire aux dames. La plupart de nos plats sont tout indiqués pour figurer au menu d'un buffet. Le buffet est d'ailleurs la meilleure façon de procéder quand les invités sont nombreux et quand ils n'arrivent pas tous exactement à la même heure.

Il vaut toujours mieux avoir sur la table un choix de mets. On les garde bien chauds à l'aide de réchauds de table ou de chandelles. Un ravier rotatif chargé de confitures, miel, gelée, crème, sucre et mille bonnes petites choses peut aussi se révéler très pratique.

Nos recettes d'aujourd'hui sont pour des plats simples. Elles sont tout indiquées si vous préparez une réception à l'heure du lunch.

CROUSTADE AU MAÏS

- | | |
|--|--|
| 1 livre de saucisse de porc | 1 cuil. à thé de sel |
| 1 oeuf | 3 cuil. à table de graisse de saucisse |
| 1 tasse plus 2 cuil. à table de lait de beurre | 1/4 de tasse de graisse de saucisse |
| 1/4 de tasse de farine à tout usage, tamisée | 1/2 tasse d'oignon haché |
| 1 1/4 tasse de farine de maïs | 1/4 de tasse de farine à tout usage |
| 3 cuil. à thé de poudre à pâte | 2 tasses de lait |

CHAUFFER le four à 400°.

BRUNIR les saucisses sur tous les côtés dans une poêle de fer de 10 pouces. Les égoutter et conserver la graisse.

(Suite page 30)

GRATIS! VOUS AVEZ LE CHOIX

de n'importe quelles de ces

SÉRIES DE 3 ÉPICES

(Valeurs au détail 75¢ et 85¢)

C'EST UN CADEAU

que vous fait *Libby*



SAVEUR BARBECUE

(Chaque bocal à 4 pouces de haut) Oignon haché, sel fumé à l'hickory, assaisonnement barbecue piquant.

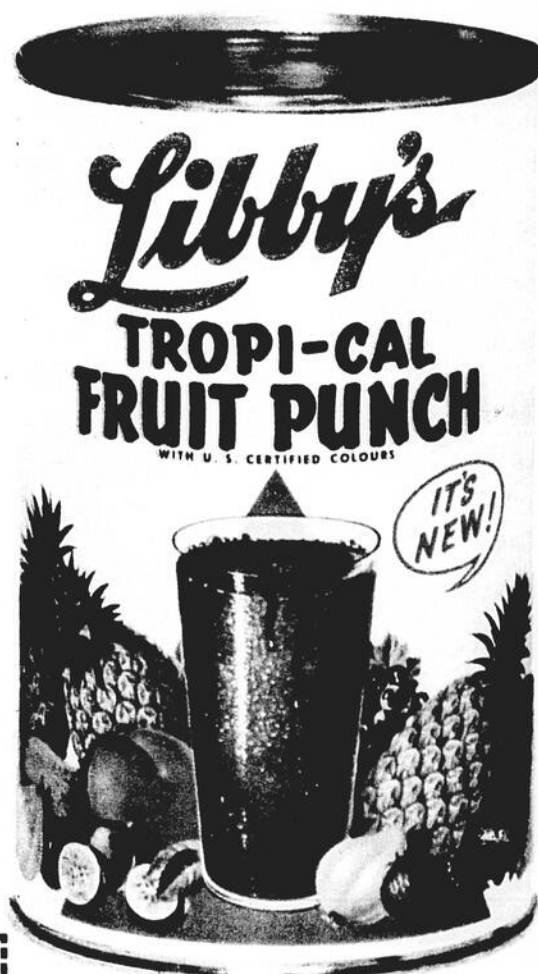


FINES HERBES

(Chaque pot de 4 pouces de haut) Herbes séchées—Marjolaine, basilic, paprika.

Envoyez simplement 3 étiquettes de n'importe quelle boîte de ces délicieux jus Libby, plus 20¢ pour contribuer aux frais de poste et d'emballage.

Essayez les autres délicieux jus Libby—Tomate, orange, ananas, pamplemousse, orange-pamplemousse.



Libby, McNeill & Libby
Box 2411
Toronto, Ont.

Veuillez m'envoyer GRATIS la série d'épices Blue Ribbon indiquée ci-dessous:

- Saveur Barbecue
- Fines herbes

Ci-joint 3 étiquettes de l'une ou de l'autre de ces boîtes de jus: Tropi-Cal, Ananas-Pamplemousse ou VIM, plus 20¢ pour contribuer aux frais de poste et d'emballage.

NOM _____
 ADRESSE _____
 VILLE _____
 PROV. _____

(L'offre expire le 31 août 1960)

Seulement une série à épices gratuite par famille.

Goûtez aux aliments *Libby* de qualité

ESSAYEZ LA SOUPE À NOS FRAIS!

Parce que nous sommes tellement sûrs que c'est la **MEILLEURE Soupe au Poulet et Nouilles** que vous ayez jamais goûtée

Achetez-en deux au prix régulier... obtenez-en UNE GRATIS avec le coupon. Faites vous-même l'Essai du Chef avec le paquet GRATUIT. Si vous ne convenez pas que c'est la soupe au Poulet et Nouilles la plus délicieuse que vous ayez jamais goûtée, renvoyez votre achat... obtenez le

REMBOURSEMENT
DU DOUBLE DE
VOTRE ARGENT!



ENFIN! Toute la bonne saveur de la soupe au poulet et nouilles à la mode d'antan, prête à être servie à votre table en quelques minutes. VOUS y ajoutez l'eau et l'amenez à ébullition, et la soupe est prête... un bouillon doré, riche et nourrissant, avec une odeur appétissante, une délicieuse saveur de poulet, et beaucoup de nouilles tendres. Recherchez le paquet Stuart House aux gaies couleurs de guingan, faites vous-même l'Essai du Chef. Vous conviendrez que vous n'en avez jamais servi de meilleure!



DISTRIBUTION PAR
JOHN STUART SALES
LIMITED

COUPON DE VALEUR
BON POUR UN PAQUET DE
14¢
SOUPE AU POULET ET NOUILLES

Stuart House

QUAND VOUS EN ACHETEZ 2
AU PRIX RÉGULIER

M. l'Épicier:
Ce coupon sera remboursé par les vendeurs John Stuart pour sa valeur nominale plus 2¢ pour frais de manutention.

Non valable après le 30 juillet 1960.



Buffet à la bonne franquette

(Suite de la page 28)

DISPOSER joliment la moitié des saucisses dans le fond de la poêle. Garder l'autre moitié pour l'utiliser dans la sauce.

BATTRE l'oeuf et y ajouter le lait de beurre, 1/4 de tasse de farine, la farine de maïs, la poudre à pâte, le sel et 3 cuil. à table de graisse de saucisse. Brasser jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

VERSER la pâte sur les saucisses dans la poêle. Cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croustade soit prise et bien dorée.

CHAUFFER, pendant ce temps, 1/4 de tasse de graisse de saucisse (ajouter de la graisse de bacon si c'est nécessaire) et ajouter l'oignon. Sauter ce dernier jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Saupoudrer sur les oignons 1/4 de tasse de farine et bien mélanger.

RETIRER du feu et ajouter le lait, d'un seul coup, en mêlant bien. Remettre sur un feu d'intensité moyenne et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

COUPER ce qui reste de saucisses et l'ajouter à cette sauce. Continuer à cuire, en brassant, jusqu'à ce que les morceaux de saucisses soient bien chauds.

RENVERSER la croustade sur un grand plat de service. La servir très chaude, coupée en pointes et arrosée avec la sauce. (6 portions)

GÂTEAU-BRIOCHE

- | | |
|--|--|
| 1/2 tasse d'eau tiède | 3/4 à 3 1/2 tasses de farine à tout usage, tamisée |
| 1 cuil. à thé de sucre | 2 cuil. à table de beurre amolli |
| 1 paquet de levure sèche rapide | 1/2 tasse de sucre |
| 1/2 tasse de lait tiède | 2 cuil. à thé de cannelle |
| 1/4 de tasse de sucre | 1/2 tasse de raisins secs |
| 1 cuil. à thé de sel | 1/2 tasse de beurre fondu |
| 1 oeuf | 3/4 de tasse de sucre |
| 1/4 de tasse de graisse végétale amollie | 1/2 tasse de noix hachées |

MESURER l'eau et la verser dans un bol. Saupoudrer dessus 1 cuil. à thé de sucre et bien dissoudre, en brassant. Saupoudrer la levure sur l'eau et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien brasser.

AJOUTER, en brassant, le lait, 1/4 de tasse de sucre, le sel, l'oeuf, la graisse végétale et la moitié de la farine et bien mélanger le tout, à la cuillère. Ajouter suffisamment de farine pour que la pâte soit facile à manipuler. Travailler avec la main.

METTRE la pâte sur une planche légèrement enfarinée et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple et ait un peu d'élasticité. De petites bulles se formeront à la surface de la pâte. Façonner la pâte en une grosse boule, la déposer dans un plat graissé et en graisser la surface.

LAISSER lever la pâte dans un endroit chaud (85°) jusqu'à ce qu'elle atteigne le double de sa grosseur, c'est-à-dire pendant 1 1/2 à 2 heures. Enfoncer votre poing dans la pâte, pour l'abaisser et laisser lever de nouveau jusqu'au double du volume (30 minutes).

ABAISSER en un rectangle de 15 x 9 pouces. Beurrer de 2 cuil. à table de beurre et saupoudrer d'un mélange de 1/2 tasse de sucre, de cannelle et de raisins. Rouler serré, en commençant par le côté le plus large. Fixer solidement le rouleau.

COUPER en tranches de 1 pouce d'épaisseur. Tremper chaque tranche dans le beurre fondu et ensuite dans un mélange de 3/4 de tasse de sucre et de noix.

DISPOSER ces tranches dans le fond d'un moule à tube graissé, de 10 pouces, de façon à ce qu'elles se touchent à peine. Disposer ce qui reste de tranches sur le dessus des premières, en les plaçant vis-à-vis les espaces vides; ne jamais placer une tranche exactement au-dessus d'une autre. Presser un peu sur le tout.

COUVRIR d'une serviette humide et laisser lever jusqu'à ce que le gâteau atteigne le double de son volume (environ 1 heure).

CHAUFFER le four à 375°.

CUIRE pendant 45 ou 60 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et sonne un peu le creux quand on le tapote. Renverser sur un plat de service et attendre quelques minutes avant de retirer le moule pour que tout le sirop puisse s'écouler sur le gâteau. Servir chaud.

ROGNONS AUX CHAMPIGNONS

- | | |
|--|---------------------------------|
| 2 livres de rognons de veau | 1/8 de cuil. à thé de poivre |
| 1 livre de champignons frais, tranchés | 2 cuil. à table de persil haché |
| 1/2 tasse d'oignon haché | 1/4 de tasse de farine |
| 6 cuil. à table de beurre | 4 cubes de bouillon de boeuf |
| 2 cuil. à table de beurre | 1 tasse d'eau bouillante |
| 1 cuil. à thé de sel | 1/4 de tasse de sherry |
| | 1 1/2 tasse de crème légère |

Ciboulette hachée (facultatif)

ENLEVER le gras et la peau (très mince et presque transparente) des rognons. Couper les rognons en deux dans le sens de la longueur et les débarrasser de la partie blanche du centre. Faire tremper la viande dans de l'eau froide salée pendant 1 heure. Couper les rognons en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur.

SAUTER les champignons et l'oignon dans 6 cuil. à table de beurre, dans une casserole épaisse et sur un feu bas, jusqu'à ce que le tout soit bien doré. Retirer les champignons et l'oignon de la casserole à l'aide d'une cuillère ajourée et mettre de côté.

AJOUTER 2 cuil. à table de beurre dans la casserole et y sauter les

rognons, en les tournant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient brunis de tous les côtés. Saler et poivrer.

REMETTRE les champignons et l'oignon dans la casserole et ajouter le persil. Saupoudrer la farine sur le mélange et brasser doucement, juste assez pour mêler.

RETIRER du feu. Dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau bouillante et ajouter aux rognons, en même temps que le sherry et la crème. Bien mêler, remettre sur un feu d'intensité moyenne et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit lisse et épaisse.

SERVIR sur des rôties, saupoudrer de ciboulette hachée si on le désire. Ce plat est délicieux avec des oeufs brouillés. (8 portions)

ROULÉS AU JAMBON

Sauce au fromage (voir notre recette)
4 tasses de jambon cuit haché
2 oeufs cuits durs, hachés
4 échalotes, hachées finement
1 cuil. à thé de moutarde préparée

CHAUFFER le four à 400°

MÊLER à ½ tassé de sauce au fromage, le jambon, l'échalote, la moutarde et les oeufs.

FAIRE des petites crêpes (voir recette suivante). Déposer 2 cuil. à table du mélange au jambon sur chaque crêpe. Rouler les crêpes et les placer dans un plat à cuire graissé de 13 x 9½ pouces. Arroser avec ce qui reste de sauce au fromage.

PLACER au four jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que les roulés soient légèrement brunis, c'est-à-dire 15 ou 20 minutes. (16 roulés)

SAUCE AU FROMAGE

¼ de tasse de beurre
 ¼ de tasse de farine
 ½ cuil. à thé de sel
 ¼ de cuil. à thé de poivre
 ½ cuil. à thé de moutarde sèche
 1 pincée de poivre de Cayenne
 2 tasses de lait
 1 tasse de fromage cheddar râpé

FONDRE le beurre et y ajouter, en brassant, la farine, le sel, le poivre, la moutarde et le poivre de Cayenne. Laisser bouillonner un peu en brassant constamment.

RETIRER du feu, ajouter le lait d'un seul coup, et bien mêler.

REMETTRE sur un feu d'intensité moyenne et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit lisse et épaisse. Ajouter le fromage, en brassant, et continuer la cuisson, en brassant toujours, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

PETITES CRÊPES

2 oeufs
 1 tasse de lait
 2 cuil. à table d'huile à salade
 ½ tasse de farine à tout usage, tamisée
 1 cuil. à thé de poudre à pâte
 ½ cuil. à thé de sel

BATTRE les oeufs et leur ajouter le lait et l'huile. Tamiser les ingrédients secs sur ce mélange et battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Cette dernière sera très claire.

FAIRE cuire les crêpes sur un gaufrier ou dans un poêlon en utilisant, pour chaque crêpe, 2 cuil. à table de pâte et en étendant cette dernière aussi mince que possible. (16 crêpes)

L'AIDE-CUISINIER



Les crêpes se garderont chaudes, déposées dans les plis d'une serviette chaude, dans le four.



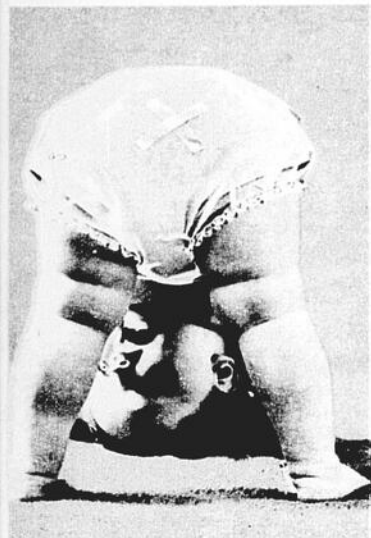
Leur préféré durant l'été... le SPAGHETTI HEINZ prêt à servir en 4 minutes!

A l'heure des repas comme au moment des collations, le spaghetti Heinz est *toujours* accueilli avec enthousiasme durant l'été, surtout par les enfants. C'est que le spaghetti Heinz a une saveur toute particulière qui aiguise les appétits les plus rebelles. Sa savoureuse sauce aux tomates contient 3 différentes sortes de fromages... et le fin spaghetti de Heinz est nourrissant sans alourdir.

N'est-ce pas merveilleux de pouvoir ainsi régaler petits et grands sans avoir à passer des heures dans la cuisine? En 4 minutes seulement, votre spaghetti Heinz est servi!



Servez-en souvent
 maintenant en vedette dans les épiceries
 partout le Canada

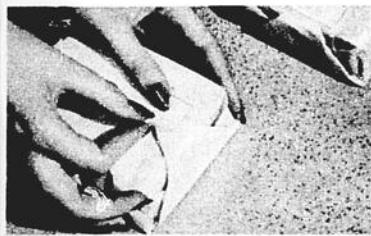


On fait bien des choses avec du ruban transparent

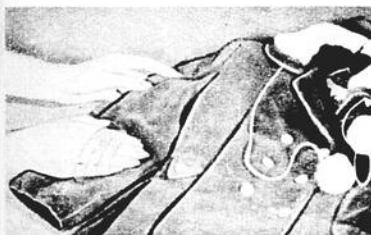
MARQUE DÉPOSÉE
SCOTCH BRAND



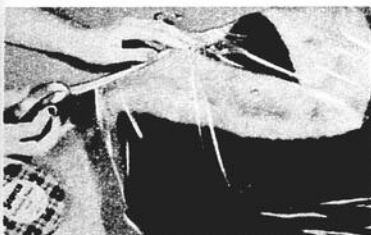
ÉTIQUETAGE



EMPAQUETAGE DES LUNCHS



DÉPOUSSIÉRAGE



PROTECTION CONTRE LES MITES

Il n'y a qu'un vrai

SCOTCH BRAND



MINNESOTA MINING AND MANUFACTURING OF CANADA LIMITED
LONDON, CANADA



Plateau dans les mains, le ténor Roger Bergé s'avance vers des clientes du café La Cigale en chantant un grand air d'opéra.

Garçon... une Carmen!

A La Cigale, les garçons de table se donnent des airs... d'opéra

VOUS AVEZ peut-être déjà vu à l'opéra des chanteurs exécuter des grands airs de La Bohème ou de La Traviata mais vous n'avez certainement pas entendu ces mêmes airs chantés par des garçons de table, tenant à la main un plateau chargé de verres, ou par des préposées au vestiaire, en train de ranger chapeaux et manteaux.

C'est pourtant ce que vous verrez si vous allez faire un tour à La Cigale, pittoresque café de Montréal.

En entrant, l'accueil du maître d'hôtel, qui s'avance vers le client... en chantant, laisse en général ce dernier assez perplexe, à moins qu'il ne soit un habitué. Spécialiste du folklore, Raymond Cardin, qui paraît régulièrement à la télévision, vous conduira au vestiaire puis à votre table, tout en fredonnant quelque mélodie connue. Puis, l'un des cinq garçons de table prendra votre commande, mais, si son tour de chanter arrive, il arrêtera un moment son service pour exécuter un air de son répertoire.

Les cinq garçons de table et les deux préposées au vestiaire étudient le chant et ont l'ambition de monter, un jour, sur les grandes scènes lyriques du monde. En attendant, ils travaillent le soir à La Cigale pour payer leurs études musicales.

Avant d'être garçon de café, le ténor Ovide Coutu était chauffeur de taxi et chantait des messes pour arrondir son pécule. Il entra ensuite au Conservatoire de musique de la province de Québec, obtint une bourse de \$2,000 et, grâce aux économies qu'il réalise en travaillant le soir, espère bientôt aller à Rome se perfectionner au célèbre Conservatoire de Sainte-Cécile.

Louise Lebrun est préposée au vestiaire et soprano colora-

ture. Elle aussi veut étudier à Rome mais, pour l'instant, prépare son baccalauréat ès arts. Deux années de suite, elle a gagné le premier prix du Festival de musique d'Ottawa dans la classe des sopranos coloratures. En 1958, elle fut l'une des trois gagnantes du concours de chant Sarah Fischer. Elle étudie présentement avec des professeurs privés et financera elle-même son séjour en Italie si elle ne peut pas obtenir de bourse.

Ce n'est pas toujours facile de servir les clients tout en chantant: la basse Mario Moreno en sait quelque chose. Un jour, il servait à une table lorsque son tour de chanter arriva. Pas question d'abandonner son plateau, les premières mesures d'un air de Paillasse se faisaient déjà entendre. Mario a le sens du devoir: il s'exécuta sur-le-champ. Il chanta avec tant de passion qu'il en oublia complètement le plateau et... l'échappa! "En plein milieu de Paillasse, l'effet est vraiment curieux!" rappelle-t-il avec un sourire. Mario fait partie d'une famille où la musique est à l'honneur et lui-même chante régulièrement avec la Troupe Lyrique Canadienne.

Huguette Daunais est la seconde préposée au vestiaire. Cette jeune fille de vingt-quatre ans ne manque pas d'ambition; elle espère aller étudier à Rome et revenir ensuite à Montréal pour se consacrer à l'enseignement du chant. Elle a une voix de soprano très appréciée des habitués de La Cigale. Un soir, elle s'occupait d'un groupe de clients qui venaient d'entrer quand son tour de chanter arriva. Catastrophe... la musique venait de commencer! Sans plus s'embarrasser pour autant, elle régla la question en se penchant hors du vestiaire et, dans cette position, commença un air de la Flûte enchantée, de



Le soprano Louise Lebrun a quitté son vestiaire pour chanter un air d'opéra. Elle souhaite aller étudier un jour à Rome.



Le ténor Ovide Coutu oublie momentanément le service pour se lancer dans un grand air. Lui aussi espère étudier à Rome.

Mozart. L'assistance n'en est pas encore revenue, elle non plus d'ailleurs! "C'est certainement la première fois que du Mozart a été chanté de cette manière-là", souligne-t-elle.

A La Cigale, le chant ne doit pas nuire au travail; le service est le service et les clients passent avant la musique. Il n'y a pas de scène; on chante là où on se trouve.

L'UN DES autres garçons est un ténor de trente ans, René Bergé, qui a étudié, lui aussi, au Conservatoire. Il est le seul du groupe à avoir déjà étudié à Rome. Il a donné des récitals à la salle Pleyel de Paris, à Marseille et à Lyon. Un autre ténor, Joseph Nagy, est un Hongrois qui a fui son pays en 1956, au moment de la révolte contre les Soviétiques. Grâce à une bourse, il étudie présentement au Conservatoire de musique McGill. Le baryton du groupe est Jean-Pierre Corbeil, âgé de 25 ans, qui travaille le jour comme vendeur de billets pour une compagnie de chemins de fer. Il chante régulièrement comme soliste à des mariages et à des funérailles à l'église Saint-Léon de Westmount.

Le maître d'hôtel est d'avis que ses chanteurs sont tous de bons garçons de table même s'ils sont d'abord des artistes. L'anecdote suivante le prouve bien. Récemment, l'un des garçons servait un client tout en chantant. Le client but une gorgée de son verre et attendit que le chanteur eût fini pour lui demander:

- Qu'est-ce que c'est?
- Du Paillasse, monsieur . . .

L'homme leva alors son verre et déclara:

- Du Paillasse? c'est vraiment très bon . . . ✓

Les reconnaissez-vous?



Le bec-fin: un bout d'chou adorable, excepté à table. Elle "picote" sa nourriture mais ne fait jamais la moue devant le doux et doré Velveeta! Elle l'adore!

Le bourreau de travail: trop occupé, dit-il, pour aller manger, le midi. A la maison, cependant, il trouve toujours le temps de déguster vos délicieux petits plats au Velveeta!

L'échalote: il grandit d'un pouce par jour et mange comme un ogre. Les enfants qui poussent vite ont besoin des bonnes protéines que l'on trouve dans le Velveeta!

Voyez à ce qu'ils soient bien nourris!

Flan au Velveeta

¾ lb de Fromage Fondu Pasteurisé Velveeta
 1¼ tasse de lait 4 oeufs
 Un trait de poivre frais moulu
 10 tranches de bacon cuit croustillant
 1 abaisse de tarte de 9" non cuite

Faire fondre le Velveeta au bain-marie. Ajouter le lait peu à peu en tournant sans arrêt jusqu'à con-

sistance lisse. Battre les oeufs; y incorporer lentement la sauce Velveeta chaude. Poivrer. Emietter dans cette préparation 4 tranches de bacon. Cuire l'abaisse de tarte à four très chaud, 450°, pendant 10 minutes. Verser la préparation au Velveeta dans la croûte partiellement cuite. Cuire à four lent, 325°, environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit pris. Décorer avec les 6 autres tranches de bacon. Servir chaud.

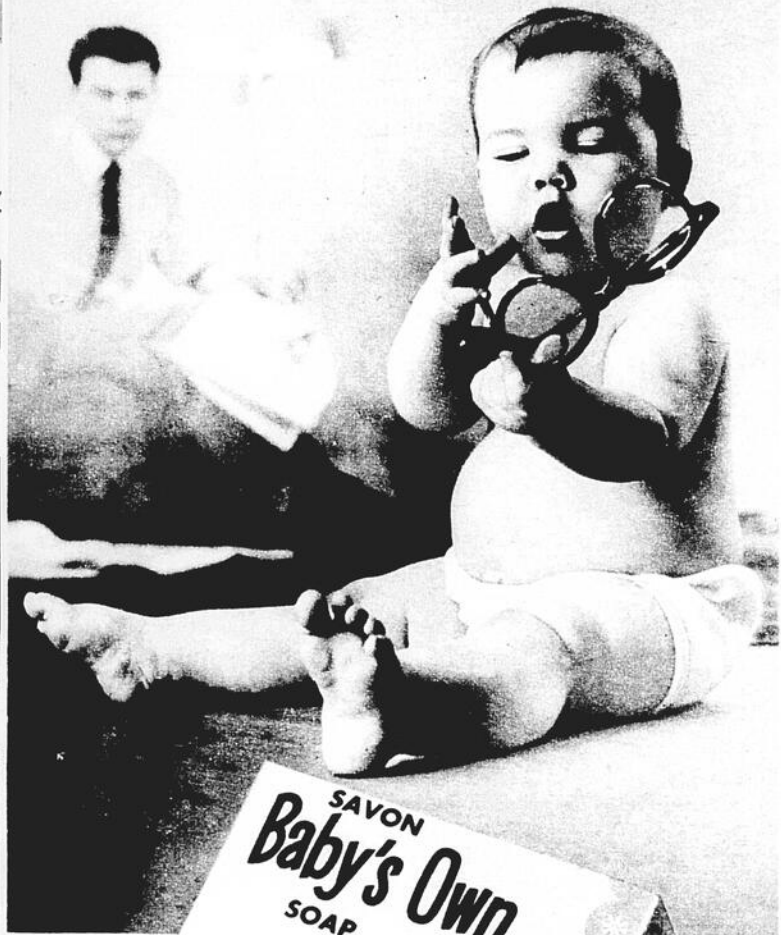


En boîtes de
 ½ lb, 1 lb
 et en boîtes
 économiques de
 2 lb.

Fabriqué dans le Québec

Le fromage Kraft riche en protéines du lait

A tous les points
de vue... rien
de tel que le
savon **Baby's Own**



*Aussi pur,
aussi doux que bébé!*
le savon **Baby's Own!**

Où que vous cherchiez, vous ne trouverez jamais de meilleur savon que le SAVON BABY'S OWN pour bébé! Spécialement préparé pour la peau tendre et délicate de bébé, le SAVON BABY'S OWN adoucit tout en nettoyant. C'est qu'il contient de la lanoline à l'action adoucissante qui le rend encore plus doux. Maman et bébé savent que l'arôme propre et frais de BABY'S OWN dure longtemps! Achetez-en plusieurs pains aujourd'hui même!

La Poudre Baby's Own

Conserve à la peau de bébé toute sa douceur entre les changements de couches. Elle la protège contre l'irritation causée par l'ammoniaque des couches.



L'Huile Baby's Own

Protège contre l'action irritante de l'urine, aide à guérir l'échauffaison causée par les couches.



Sous l'eau, l'équilibriste peut exécuter sur la corde raide, grâce à la pression de l'onde, d'étonnantes acrobaties et figures de danse qui seraient, à n'en pas douter, irréalisables en plein air.

Voltige sous-marine

L'équilibriste d'une ondine étonne les spectateurs

Ce qui fait le plus grand intérêt d'un numéro de danse sur fil de fer, c'est le risque que court constamment l'équilibriste d'aller s'écraser sur le sol. Au théâtre sous-marin de Weeki-Wachee Springs, en Floride, les spectateurs se demandent, au contraire, comment Kay Jones réussit à éviter non de tomber mais de remonter à la surface. Le câble sur lequel elle se promène est tendu à dix pieds sous l'eau et

domine de 127 pieds le fond du bassin.

Comme les autres danseuses de l'établissement, Kay peut demeurer de deux à trois minutes sous l'eau. Elle ne se contente pas de danser sur fil de fer mais participe à un ballet aquatique et à un repas sous-marin qui laisse les visiteurs ébahis. Ceux-ci peuvent observer le spectacle à travers la vaste fenêtre d'une salle aménagée sous le niveau de l'eau. ✓

Perspectives

Un ami des Canadiens

Robert Hollier, directeur des services officiels du Tourisme français pour le Canada, est certainement l'un des représentants de la France qui connaît et comprend le mieux les Canadiens français. Héros de la France libre, il était capitaine à la fin de la guerre. Ses actions d'éclat lui ont valu la Légion d'Honneur et la Croix de guerre avec citations.

L'année dernière, au cours de ses vacances sur la côte française de l'Atlantique, Hollier visita Brouage, ville natale de Samuel de Champlain, et tomba à l'improviste (page 16) sur une représentation donnée en souvenir du découvreur par les enfants du patronage de l'abbé Paul Bourgeon, curé de l'endroit. Armé de sa caméra, il prit sur le vif cette manifestation d'amitié franco-canadienne.

Robert Hollier est devenu un fervent de la photographie, il y a trois ans, alors qu'il visitait l'Ouest canadien et en particulier les Rocheuses. La beauté de cette partie de notre pays l'enchantait à tel point qu'il s'acheta immédiatement une caméra qui, depuis, ne le quitte plus lorsqu'il voyage. Également professeur de linguistique et de littérature françaises à l'Université de Montréal, ce Français aux talents multiples publiait récemment, chez Beauchemin, son premier livre, "Bétail", dont le sujet — la vie du soldat de la France libre — a des ramifications au Canada. Il parle couramment l'espagnol, le portugais, l'anglais et l'allemand et maîtrise également le catalan: il a traduit dans cette langue "Le Silence de la Mer" de Vercors.

La semaine prochaine: une pêche miraculeuse

Chaque année, depuis cinq ans, des pêcheurs engagés par le Ministère provincial de la chasse et de la pêche, font la pêche au doré à la baie Missisquoi, dans le lac Champlain. Ils en capturent environ vingt mille par année. Les poissons sont ensuite remis à l'eau dans les lacs du Québec. Jacques de Roussan, rédacteur de Perspectives, vous parlera, la semaine prochaine, de cette opération de conservation de notre faune.

Pierre Gascon

Voyage à travers la faim

(Suite de la page 11)

dans ces villages personne de valide pour les enterrer. On avait dû fermer toutes les fenêtres du convoi, pour repousser l'effroyable odeur de décomposition qui s'en dégageait. En Ukraine et dans le bassin de la Volga, les habitants avaient consommé, cet été-là, tous les animaux qui leur étaient tombés sous la main, chiens et chats compris. Ils avaient même mangé de la chair humaine, et pas seulement celle des morts ou des mourants! Pour y croire, il suffisait d'observer le regard insensé des paysans. Ce n'était plus des êtres humains, mais des animaux prêts à déchirer toute proie.

Au nord de l'Ukraine, la situation alimentaire était moins grave. On voyait encore des foules s'entasser sur les quais des gares, mais il s'agissait surtout de paysans qui cherchaient à tout prix à se rendre à Moscou. Les chefs de train tenant toutes les portières de wagons soigneusement verrouillées, les pauvres gens s'agrippaient aux marchepieds comme des essaims de guêpes. Les miliciens tentaient de les chasser, mais ils revenaient à la charge, se bousculant les uns les autres presque sous les roues du convoi. Le train de nouveau en marche, ceux qui avaient réussi à conserver une prise sur quelque partie du wagon faisaient route avec nous jusqu'à Moscou.

Papa vint à notre rencontre à Koursk. Après deux mois de séparation et un voyage terrifiant, nous étions heureux de nous retrouver tous; mais notre réunion ne fut pas aussi tapageuse que par le passé.

(La semaine prochaine: Malgré le plus complet dénuement, les Gouzev réussissent à fonder un foyer à Moscou. Svetlana raconte cette époque vécue sous le régime Staline.)

cette allure Formfit!

Triomphante grâce à Confidential, le premier soutien-gorge sans bretelles au monde qui ne comporte aucune baleine!

Q. Quel est le soutien-gorge sans bretelles et très agréable à porter?

R. Le soutien-gorge Confidential par Formfit!

Seul dans Confidential... les goussets montants moulent le buste parfaitement sans nécessiter des balenages démodés qui oppressent, pincent et gênent.

Seul dans Confidential... les renforts spéciaux exclusifs à Formfit sont enfermés dans de la mousse très mince afin de galber et supporter votre buste sans contrainte.

Seul dans Confidential... le dos en batiste élastique retient les goussets chaque fois que vous vous étirez et les tient délicatement en place.

Q. Dites-moi maintenant quel autre gage de beauté vous offre Confidential?

R. De la féminité par ses goussets de coton garnis de broderie délicate!

Q. Il n'y a pas de doute, le soutien-gorge Confidential vous apporte...?

R. Cette allure Formfit!

Il existe un modèle Formfit qui donne à chaque silhouette "Cette allure Formfit."

Soutien-gorge étroit No 385
32A-38B. Coton blanc.

\$5.00

Modèle genre bustier
No 383 - \$7.95
32A à 38C.

Modèle guepière No 393 -
\$8.95 - 32A - 38C.



THE FORMFIT COMPANY • TORONTO • PARIS • LONDON • NEW YORK • CHICAGO

LA Westminster



La meilleure chemise blanche à \$5.00!

Voici une chemise sans rivale dans la catégorie des chemises blanches de haute qualité! La "Westminster" B.V.D est coupée dans un broadcloth de coton mercerisé de haute qualité et traité au procédé Sanforized. De belle apparence, elle est très seyante et possède ce "chic" qui est la signature de B.V.D.

Quel que soit le modèle de col "Westminster" que vous choisissiez — et il en existe une grande variété — vous apprécierez sa confection soignée qui assure le maximum de confort et une apparence toujours impeccable. Recherchez les lettres 'BVD' et la marque "Westminster" sur la boîte. Elles constituent une garantie de satisfaction.

\$5.00

THE

B.V.D.
COMPANY LIMITED

Les meilleures chemises qui soient



Andy O'Brien et le Sport

Le baseball évalue cinq de ses joueurs

On ne les vendrait pas



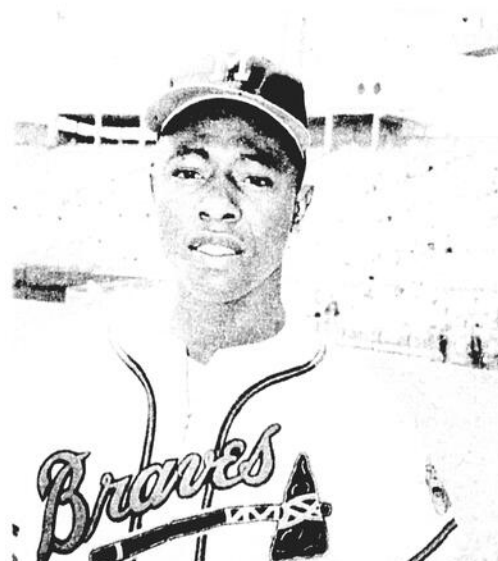
Mickey Mantle



Ernie Banks



Willie Mays



Hank Aaron



Frank Howard

MÊME à notre époque de surenchère, un million de dollars est beaucoup d'argent. Avec la vogue nouvelle du baseball, bien orchestrée par la télévision, c'est la somme que cinq joueurs des ligues majeures feraient mettre en jeu, chacun, s'ils étaient à vendre.

Ces "petits" calculs ont commencé au camp d'entraînement des Dodgers, à Los Angeles, quand le président, Walter O'Malley, après avoir scruté attentivement une liste de 22 recrues, futurs joueurs de l'équipe, déclara qu'il ne les laisserait pas partir pour 3 millions de dollars. Cela nous amena à parler des joueurs qui valent un million.

Ce chiffre n'est pas fantaisiste. On se souvient qu'il y a quelques années, les Red Sox de Boston ont offert un million de dollars pour Herb Score, alors lanceur-étoile des Indiens de Cleveland. C'est le même Score qui, après avoir failli perdre la vue, est revenu au jeu l'an dernier pour remporter le trophée (de consolation) du "joueur le plus courageux" de la saison et qui, finalement, a été cédé aux White Sox de Chicago, sans argent comptant. Quant aux dirigeants du Cincin-

pour \$1 million

nati, ils n'en reviennent pas encore du refus des Sénateurs de Washington de vendre Harmon Killebrew pour \$500,000.

Voici les cinq joueurs qui valent un million:

Mickey Mantle, des Yankees de New York;

Willie Mays, des Giants de San Francisco;

Ernie Banks, des Cubs de Chicago;

Hank Aaron, des Braves de Milwaukee;

Frank Howard, des Indiens de Spokane.

Le seul des cinq qui présente quelques doutes est Howard, cédé par les Dodgers au Spokane de la Ligue du Pacifique pour qu'il prenne de l'expérience. Agé de 23 ans, Howard mesure six pieds, sept pouces et pèse 245 livres. On le considère comme un futur Babe Ruth.

En deux ans de baseball professionnel, Howard a cogné 82 circuits (dont l'un pardessus la clôture du centre: on a retrouvé la balle à un demi-mille du marbre) et fait compter 253 points. Deux de ces circuits et huit de ces points comptés ont été marqués alors qu'il jouait pour les Dodgers. Lors de la joute d'ouverture, à Salt Lake City, il a fait compter deux points avec un circuit à la première manche et deux points avec un simple à la neuvième.

Al Campanis, éclairer en chef des Dodgers, a révélé qu'au moins une équipe majeure serait prête à verser un million pour Howard.

Des joueurs comme Ted Williams, Yogi Berra et Stan Musial sont aujourd'hui trop vieux pour valoir tant d'argent. Mais comment, au juste, évalue-t-on un joueur à un million de dollars?

Les spécialistes ont établi cinq points essentiels: la moyenne au bâton, l'habileté dans le champ, le lancer, la course et la puissance de frappe. En théorie, un joueur des

ligues majeures devrait avoir une moyenne de 70 p.c. dans tous les domaines.

D'après Campanis, Willie Mays est le seul joueur présentement qui ait une note de 80 p.c. dans tous les domaines. "Mantle, dit-il, obtient 80 p.c. dans la course et la puissance de frappe, mais seulement 78 p.c. pour la moyenne au bâton et 77 p.c. pour le jeu au champ et le lancer. De même pour Aaron. Quant à Ernie Banks, il marque 80 p.c. pour la puissance de frappe. Comme il joue dans le champ intérieur, il échappe à l'évaluation commune aux quatre autres."

PEUT-ÊTRE pensez-vous que les magnats sont un peu fous d'évaluer un joueur de baseball à un million de dollars. Faisons un peu d'histoire et remontons à un demi-siècle en arrière, alors que deux sportsmen, millionnaires par surcroît, Jacob Ruppert et Tillinghast Huston, achetèrent un club alors bien médiocre, les Yankees de New York. Ils commencèrent tout de suite de dépenser sans compter, notamment pour obtenir Home Run Baker. Les Yankees restaient toujours un club de seconde zone. Jusqu'au 5 janvier 1920, alors qu'ils devinrent le club fameux que nous connaissons aujourd'hui.

Ce jour-là, ils avaient acheté Babe Ruth.

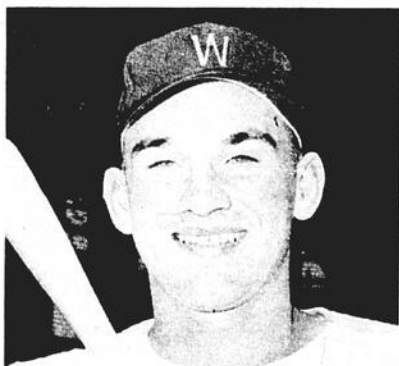
Les Red Sox de Boston avaient exigé \$100,000 pour Ruth — le plus fort montant jamais payé pour un joueur. La transaction incluait également un prêt de \$350,000 aux Red Sox, sous forme d'hypothèque sur le Fenway Park que prenait à sa charge Ruppert.

A l'époque, l'achat de Babe Ruth fut considéré comme une folie. Mais les Yankees ne l'ont jamais regretté. Car qui prétendrait, aujourd'hui, que Babe Ruth ne valait pas un million de dollars?

On a offert des fortunes pour ces deux joueurs



Le Boston a offert un million pour les services du lanceur Herb Score.



Cincinnati a offert en vain un demi-million pour Harmon Killebrew.



CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI OU FILTRE

KIWI

LE CIRAGE QUI
FAIT DU BIEN
AU CUIR

Par tous les temps Kiwi
dure plus longtemps —
assure un éclat plus vif
deux fois plus vite.



FAITES-EN L'ESSAI
DÈS AUJOURD'HUI!

QU'Y A-T-IL DE PLUS MERVEILLEUX QU'UN JOUR DE JUIN?

Etes-vous à l'unisson de ce mois splendide? Ou bien abordez-vous l'été fatigué et sans entrain? C'est souvent ce qui se produit lorsqu'arrive la diarrhée. C'est un des maux les plus courants et ennuyeux qui accompagne fréquemment les changements de temps, de régime ou d'eau à boire. L'extrait de fraises sauvages du Dr. Fowler, découvert il y a 112 ans, reste le moyen préféré au Canada d'enrayer rapidement la diarrhée en soulageant la fatigue et les nausées qui l'accompagnent. Ne manquez pas d'avoir votre réserve d'extrait du Dr. Fowler à la maison, à votre travail, ou en vacances. Également doux et sûr pour les enfants! Un moyen agréable et facile de rétablir cet important équilibre intestinal!

NOUVEAU! triple traitement
pour les

CORS

BLUE
JAY*



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

1

Avec Emplâtres!

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

2

Avec un Médicament Séparé!

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

3

Avec un Onguent Séparé!

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

Satisfaction GARANTIE ou
votre argent remboursé!

Traitement par emplâtres

BLUE JAY POUR LES CORS

THE KENDALL COMPANY
(CANADA) LIMITED

BAUER & BLACK DIVISION

*MARQUES DÉPOSÉES

Ce qui me plaît c'est d'obtenir
ma police tout de suite —

protection complète à prix
plus bas que le taux moyen



UNE AUTRE RAISON QUI CLASSE
Wawanesa

**AU PREMIER RANG
EN ASSURANCE
AUTOMOBILE
dans le QUÉBEC**

Pour vous en convaincre
APPELEZ DÈS AUJOURD'HUI

Wawanesa

La compagnie qui assure le plus d'automobiles dans le Québec

SHERBROOKE

762 est rue King
Lorraine 9-5524

QUÉBEC

2070 chemin de la Canardière
Centre d'Achat Ste. Foy
MONTCALM 1-3764 — MURRAY 1-4648

TROIS-RIVIÈRES

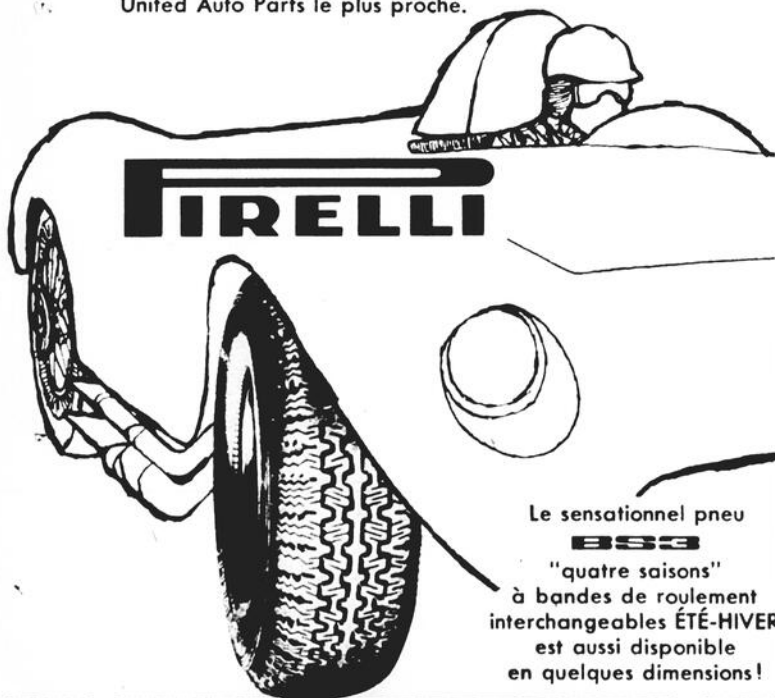
3131 Boul. Des Forges
FRONTENAC 5-4815

CHICOUTIMI

184 est rue Jacques Cartier
LIBERTÉ 3-7791

À VOITURE EUROPÉENNE PNEU EUROPÉEN
AVEC LES PNEUS **PIRELLI** VOUS SAVEZ À QUOI VOUS EN TENIR

Une Qualité UNIQUE—la meilleure
—éprouvée dans les courses auto-
mobiles.
Disponible dans toutes les dimensions
requis par les voitures importées.
Voyez votre vendeur de pneus, votre
garagiste ou téléphonez au magasin
United Auto Parts le plus proche.



Le sensationnel pneu
BS3
"quatre saisons"
à bandes de roulement
interchangeables ÉTÉ-HIVER
est aussi disponible
en quelques dimensions!



QUÉBEC: 263 St-Vallier E. — LIMOILOU: 396-3e avenue — CHICOUTIMI: 244 boul. Lamarche E. — RIVIERE DU LOUP: 61 Lafontaine — ST-FELICIEN: 9 Notre-Dame — ST-GEORGES DE BEAUCE: 125-2e avenue — ST-JOSEPH D'ALMA: 327 Collard — SEPT-ÎLES: 335 Laure — MATANE: 59 Fraser avenue — TROIS-RIVIÈRES: 45 St-Antoine — SHAWINIGAN: 952 Station — GRANBY: 583 boul. Boivin — SHERBROOKE: 128 Wellington — VICTORIAVILLE: 363 Notre-Dame E. — DRUMMONDVILLE: 360 Heriot.

Les Marques Connues
facilitent

les bons achats!

PAS besoin d'être un expert pour
s'assurer entière satisfaction—lors-
qu'on achète des marques connues.

C'est la confiance qui est à la base
des marques connues. Ce sont vos
voisins et vous qui établissez les
normes auxquelles un produit de
marque connue doit se conformer
pour vous donner pleine et enti-
ère satisfaction.

Une marque connue et respectée
est le premier atout d'un fabricant
et il ne néglige rien pour qu'il en
soit toujours ainsi: constamment
il met son produit à l'épreuve et
l'améliore.

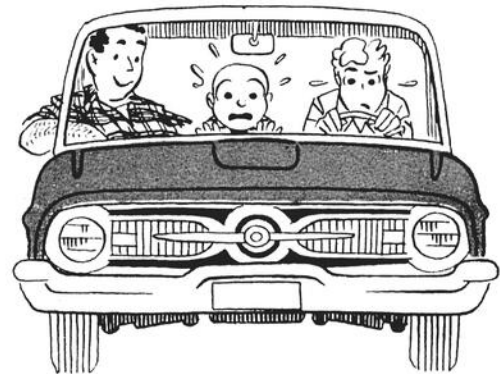
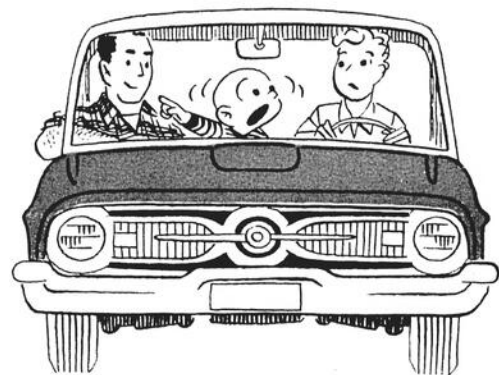
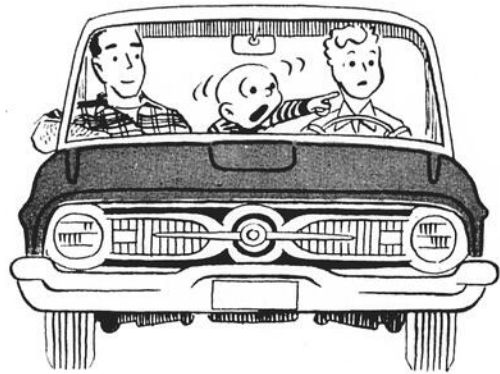
Une marque connue est la garan-
tie de satisfaction que vous donne
le fabricant et à laquelle le mar-
chand ajoute la sienne.

Pour vous assurer qualité et satis-
faction, exigez les marques con-
nues. 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

Fiston





Thérèse Boivin

Premier amour

EXPANSIVE de nature, la femme l'est davantage dans ses écrits que dans ses paroles. La femme amoureuse livre volontiers par écrit, et sans retenue aucune, des sentiments qu'elle démentirait de vive voix, par pudeur, à l'élue de son coeur.

Seule une expérience cuisante réussit à la mettre en garde contre les dangers de la correspondance amoureuse. Ce seront les billets doux d'une couventine à un collégien sans scrupule, qui feront le tour du collège jusqu'à traverser les murs du couvent; les lettres de l'abandonnée qui demeureront sans réponse ou lui reviendront non décachetées; un message tout naïf comme le fut ma première lettre d'amour.

Je n'aurais pas eu objection à ce que l'on publie ma première lettre d'amour après ma mort, mais dix minutes après sa rédaction, ce fut plutôt vexant.

J'avais sept ans. Dans le noir, je repassais en mémoire le texte de ma précieuse missive. Les yeux lourds de sommeil, je tentais d'imaginer l'effet que cette lettre produirait chez son destinataire, un joli petit blond de sept ans et demi. Peut-être me tiendrait-il la main au retour de la classe? Il aimait bien me raccompagner, mais comme il habitait beaucoup plus près de l'école que moi, le plaisir de sa présence était de courte durée.

Petit à petit, je glissais dans un doux sommeil peuplé de sages rêves de petite fille quand le bruit de la conversation et les éclats de rire de mes parents parvinrent de façon plus précise à mes oreilles; on parlait de moi. Était-ce un rêve? La voix de maman répétait mot pour mot le texte de ma lettre et elle avait peine à terminer jusqu'à la signature tellement elle riait. Sans la voir, je savais qu'elle s'essuyait les yeux après avoir renversé la tête, comme elle le faisait quand elle riait de bon coeur.

"Cher Titure, cher Titure", répétait-elle sans cesser de s'esclaffer, tandis que la voix grave de papa ajoutait un commentaire que je ne pouvais saisir. L'humiliation rendit mon front et mes joues tout brûlants. On découvrait le fond de mon coeur, mon grand amour secret. Bientôt, je m'aperçus que ma gorge se nouait et que je pleurais de rage, mais tout bas, un coin du drap et le poing dans la bouche, de crainte de me faire entendre et de m'attirer une plus vive humiliation. Quoi de mieux que des sanglots étouffés pour endormir une petite fille fatiguée, amoureuse et blessée dans son amour-propre par surcroît?

Le lendemain matin devait raviver ma douleur. Dès mon réveil, je songeai combien il serait agréable de déguster du pain doré plutôt que cet ennuyeux gruaud de tous les matins.

Je me levai pour réclamer sur-le-champ ce déjeuner alléchant. Avant de gagner la porte de ma chambre, je me trouvai devant ma petite table de travail; ma lettre y trônait sur mes cahiers d'écolière.

Maman pénétra au même moment dans ma chambre pour m'inciter, comme d'habitude, à me débarbouiller en vitesse avant le déjeuner. Avec l'assurance trompeuse des adultes, elle remplaça mes cahiers et mes livres en ordre et, manipulant ma lettre du bout des doigts, me demanda, l'air innocent:

— Tiens, voilà un devoir que tu as oublié de me montrer, hier soir!

Rageuse, je me taisais. Maman ouvrit l'enveloppe, laquelle je n'avais jamais songé à cacheter, dans ma candeur de sept ans, et elle se mit à lire et à commenter tout d'un trait:

— Cher Titure . . . Ah! c'est Arthur Untel! Je connais bien sa maman. Hum! tu es bien gentil . . . Mais voyons, tu as commis une faute d'orthographe. On écrit g-e-n-t-i-l et non t-i-t. Hum! tu peux être mon cavalier . . . Encore des fautes! "Peux", ça prend un "x" à la fin et non un "s". Et "cavalier", c'est cavalier et non *cavaillé*.

Qu'avec diplomatie ou détournement on oblige une petite fille à déchirer en mille morceaux sa première lettre d'amour!

Déjà rouge de honte à la pensée d'avoir commis tant d'erreurs (d'orthographe), je me sentis fondre sur place quand maman crut bon d'ajouter en guise de conclusion:

— A quoi as-tu pensé en écrivant cette lettre? Si tu l'avais donnée à Arthur, en petit garçon bien élevé qu'il est, il l'aurait montrée à sa maman. Et elle aurait vu toutes ces fautes d'orthographe, de toi, une première de classe! Bon, dépêche-toi de te laver et de venir déjeuner.

MON petit cerveau de sept ans a tiré une curieuse leçon de cette expérience. Le ridicule a d'abord tué mon amour pour Arthur. Je ne lui ai jamais plus permis de me raccompagner de l'école, ni même de tirer mes tresses rousses. Le prénom même d'Arthur m'était devenu exécration, pour au moins deux ans. De tendre qu'il était dans ma bouche, le diminutif "Titure" m'a fourni un quolibet.

Je me suis désormais appliquée à devenir première en orthographe. De sept à treize ans, les garçons ne m'ont apparu que comme des êtres détestables (les filles, les gentilles, les garçons, les cornichons, chantions-nous).

Et j'ai réservé mes lettres d'amour pour plus tard, à un garçon assez grand pour ne pas avoir à les montrer à sa mère et à lui dévoiler ainsi mes fautes d'orthographe!

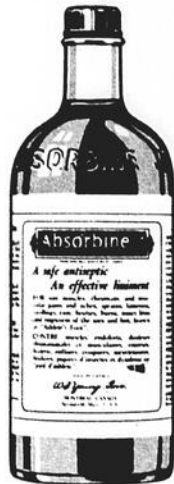


pieds
sensibles
et brûlants?

Soyez prudent! Au premier symptôme de lésions de la peau entre les orteils, appliquez vite de l'Absorbine Jr. Vous éprouvez aussitôt une sensation de fraîcheur et de picotement qui vous indique que l'Absorbine Jr. est à l'oeuvre, détruisant tous les champignons du pied d'athlète qu'elle peut atteindre. Gardez-vous les pieds sains et à l'aise avec Absorbine Jr. Se vend à tous comptoirs pharmaceutiques.

C'est la saison du pied d'athlète...
protégez-vous avec
ABSORBINE JR.

La formule n° 1 au Canada contre le pied d'athlète
W. F. Young, Inc., Montréal 19 (Québec)



Antoine de Paris
présente
BAIN DE SOLEIL \$2.00
"la crème miracle"
LA CRÈME QUI FILTRE LES RAYONS ULTRA-VIOLETS DU SOLEIL, PROTÈGE VOTRE PEAU, L'EMPÊCHE DE SÉCHER ET DONNE À VOTRE TEINT UN TON BRONZÉ SANS PAREIL.



AVEZ-VOUS FAIT L'ESSAI EDGEWORTH DE DIX JOURS?

Que vous ayez commencé à fumer la pipe depuis longtemps ou tout récemment... essayez Edgeworth pendant 10 jours, et vous comprendrez que c'est le meilleur tabac à pipe qui soit! D'une saveur riche, frais à fumer, et de combustion lente... c'est un des tabacs préférés dans le monde entier depuis plus de 50 ans.

Envoyez-nous deux rabats de Blagues Edgeworth et un dollar... et vous recevrez une Pipe en Bruyère importée, de valeur, portant votre signature en or. Instructions dans chaque Blague Edgeworth.

LARUS & BROTHER COMPANY, INC.
RICHMOND VIRGINIA, U.S.A.



LES GENS SOCIABLES préfèrent le Pepsi



Ils célèbrent cet heureux événement, entourés de parents et d'amis. Il y aura nécessairement du Pepsi à boire, car Pepsi-Cola est de mise dans toutes les réceptions. Ce breuvage est sain et délicieux. En toute circonstance, au jeu, à la maison ou au restaurant, savourez un Pepsi.



Soyez moderne,
prenez un Pepsi
La marque de l'amitié