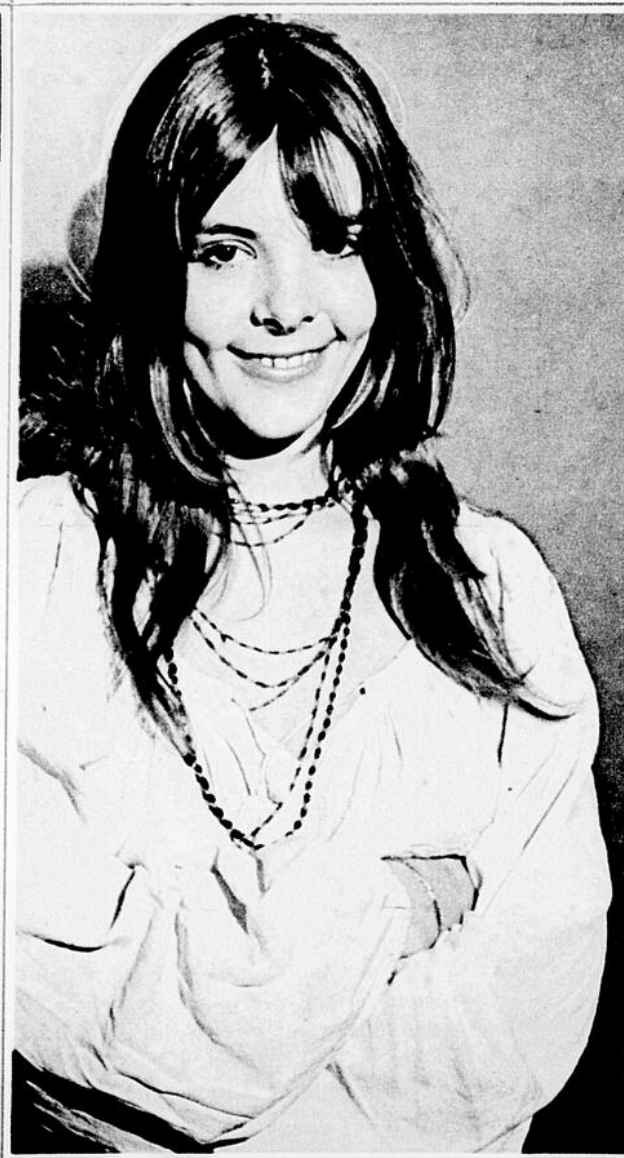


perspectives

LE SOLEIL

. PAGE 2
QUÉBEC, LÉVIS ET
LE FLEUVE
PAGE 10
TU NE COMPTERAS
POINT

PAGE 8
UNE
JEUNE
FILLE
DOUCE



on traverse pas un fleuve comme ça!

par Benoit Aubin

Le Saint-Laurent était là hier et, comme demain il continuera vraisemblablement de couler, nous pouvons nous permettre de ne pas y prêter trop attention. Il fut la principale voie de communication des Indiens, des colons, des explorateurs et des envahisseurs comme il est maintenant la voie essentielle de notre économie.

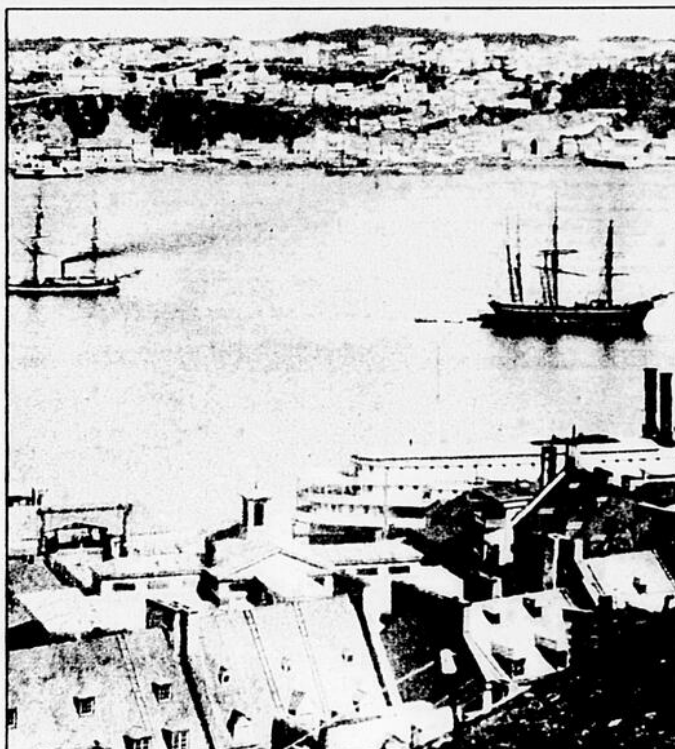
En fait, il a tellement été toujours là que nous ne le remarquons même plus. On l'a mis en valeur, endigué, dragué, semé de ports et de quais; paquebots et traversiers le sillonnent, tandis que des ponts gigantesques l'enjambent. Impeccablement pollué, ce vieil outil nous appartient tant et si bien qu'on le considère comme une grande chose domptée qu'on n'a plus à craindre.

Maintenant qu'on peut construire des villes sous globe aux pôles, qu'on implante une capitale de gratte-ciel en pleine jungle brésilienne, qu'on voit des puits de pétrole flottant sur la mer; maintenant qu'on peut se balader en jeep sur la lune, on peut bien se permettre de négliger l'archaïque "chemin qui marche" des Indiens pour construire les quartiers de la finance loin de ses rives, ériger des entrepôts dans la banlieue et même, si cela nous chante un jour, installer un chantier maritime en plein champ, tant il est vrai qu'aujourd'hui tout peut se transporter n'importe où, et qu'on semble même y prendre un certain plaisir. Mais il ne faut pas pour autant croire qu'il en fut toujours ainsi. Point n'est besoin de remonter loin dans le temps pour reconnaître, dans le Saint-Laurent, le grand monarque de notre pays.

Le grand serpent salé

Majestueux, comme le veut le cliché, le fleuve l'est certes. Mais peut-être, pour bien en saisir toutes les dimensions, faudrait-il s'imaginer quelque Jacques Cartier qui aurait navigué sur l'océan pendant près de deux mois, n'ayant qu'une vague idée du pays où il va aborder. On le verrait alors s'engager dans ce golfe immense dont on aperçoit mal les rives. Il lui faudrait aussi naviguer encore une semaine avant de comprendre que cette mer intérieure, salée et agitée de marées, est bel et bien un fleuve, et une autre semaine encore avant de voir l'île d'Orléans. Seule notre vieille habitude d'être ici peut nous faire perdre l'idée de l'extravagance de ses proportions.

De l'île d'Orléans au Bas-Saint-Laurent, passe encore: le gigantisme est cohérent, même si la largeur du fleuve nous fait oublier l'énormité de son débit. Ainsi, le Saint-Laurent parvient-il à absorber le Saguenay sans trop de casse, sans trop de remous. C'est en passant devant Québec qu'il se permet des excentricités: ne voilà-t-il pas qu'il engouffre toutes ses eaux dans un goulet large de moins d'un mille, creusé entre d'arrogantes falaises, dont l'une se nomme cap Diamant?



Divinités flottantes

De la rive, c'est quand même un spectacle impressionnant de voir monter et descendre la marée à la vitesse d'un homme en marche; d'apercevoir l'eau qui descend et celle qui monte encore se heurter en tourbillons sonores, juste devant Québec, y creusant des remous d'une traîtrise proverbiale, dont on ne compte plus les victimes. Et l'hiver, donc, alors que le fleuve charrie la glace dans un grand tumulte et que, parfois, celle-ci traîne les traversiers à plus de six milles de leur route! Le Saint-Laurent est excessif. Je trouve le spectacle bien beau. Mais si j'étais un Algonquin disposant d'un canot ne pesant pas 29 livres, ne mesurant pas 10 pieds, mon opinion serait sans doute différente. Je comprendrais sûrement mieux pourquoi les manitous de ma tribu s'incarnent dans ces eaux!

Vue du fleuve Saint-Laurent et de la ville de Lévis, prise du port de Québec vers 1910.

Lévis loin de Québec

Lévis a toujours été situé en face de Québec. Il y a toujours eu moins de monde là que dans la capitale; la traverse a donc toujours été la "Traverse de Lévis". Voilà 300 ans, vers 1670, on dénombrerait, paraît-il, au plus trente familles installées sur les terres de Lévis et de Lauzon. De novembre à mai, ces gens étaient pratiquement isolés de ceux de Québec, comme s'ils en étaient éloignés à des centaines de milles. Sauf quand le fleuve "prenait", évidemment, mais là, c'était une autre affaire...

Des trains de boeufs

L'été, pas de problèmes, on n'avait qu'à ramer. Pour ces gaillards endurcis par le labeur aux champs et par la coupe du bois, ramer un mille de fleuve ne devait être au plus qu'un délassement de dimanche après-midi. Ainsi pouvait-on vendre les produits de sa ferme au marché de Québec, situé en cet endroit que l'on nomma plus tard place Finlay. A cette époque, il n'y avait pas de rue Dalhousie, pas de quai en eau profonde non plus: le marché s'étendait jusqu'à la grève jonchée de canots et d'embarcations légères. On faisait facilement passer à la nage le bétail d'une rive à l'autre: on attachait vaches et boeufs les uns aux autres dans l'eau. Les hommes ramaient, les boeufs nageaient. Voyez ça d'ici: un "canot à rames" perdu au beau milieu du fleuve, à mille pieds de chaque rive, remorquant un train de boeufs meuglant entre les vagues! Cette étrange coutume se perpétua jusqu'aux environs de 1820, jusqu'à ce que des navires assez gros fassent la navette entre les deux rives.



Le traversier à vapeur Louis-Joliet accomplit sa dernière saison sur le Saint-Laurent.

La Traversée de Lévis

Bien que chaque jour des milliers de Québécois, des hauteurs des plaines d'Abraham ou de la terrasse Dufferin contemplent, en vieux propriétaires habitués mais rarement lassés, le fleuve qui coule comme à l'accoutumée et suivent des yeux les traversiers qui y tracent leurs gros "S" périodiques, ces citadins vous expliqueront volontiers que le fleuve n'a pas grand-chose à voir dans le déroulement de leur vie quotidienne. Autrefois, les banques, l'ancienne Bourse, les grandes administrations et le centre des affaires étaient presque tous situés le long de la rive, rue Saint-Pierre, et les riches négociants, juste derrière, rue Sault-au-Matlot. Maintenant, la ruche des affaires bourdonne ailleurs. Les Québécois ont raison: la traversée est bien plus l'affaire des Lévisiens. Dans la région, on dit toujours: la Traversée de Lévis. La majorité des clients de la Traversée sont des Lévisiens qui se rendent à Québec ou en reviennent.

Un beau corps de métier

D'ailleurs, telle fut toujours la situation. La population de Lévis n'avait évidemment pas cessé de croître depuis le recensement de Jean Talon; à celle-ci, s'ajoutaient les gens établis dans Lotbinière, dans Bellechasse, et, plus tard, à partir de 1756, dans la Beauce, qui voulaient aussi traverser le fleuve. Chacun ne pouvant avoir sa propre embarcation, apparut graduellement un nouveau corps de métier, disparu depuis: celui des canotiers. Chaque année, le Carnaval d'hiver de Québec fait revivre cette épopée des gens qui traversaient le fleuve couvert de glaces, avec des canots rapides. Mais quelle comparaison peut-on faire entre des équipes s'entraînant maintenant pendant les vacances, ne faisant qu'une seule traversée dans des embarcations légères et résistantes, et l'époque où, maniant de lourdes barques faites de troncs d'arbres reliés par une large quille de pin sans noeud pouvant porter jusqu'à 20 personnes avec leur bagage, les canotiers faisaient par vents et marées la navette régulière plusieurs fois par jour? Les Lévisiens étaient, de loin, les meilleurs à exceller dans ce hardi métier: plus du tiers des hommes de cette localité s'y livraient à longueur d'année. Les gens ont bien raison de dire la Traversée de Lévis.

Pittoresque habillement

Voici comment J.-E. Roy, historiographe de la seigneurie de Lauzon, décrit l'habillement des canotiers: "Le costume des canotiers n'avait pas l'élégance de celui du gondolier de Venise, que l'on voit vêtu de blanc avec une ceinture rose, mais il ne manquait pas de pittoresque, pourtant. Puisqu'il fallait sans cesse être en mouvement, le costume devait être léger. Il était fait de bonne étoffe du pays, et une ceinture fléchée le sanglait à la taille. Des bottes sauvages, sans semelles et sans talon, légères et flexibles, dont les jambières remontaient jusque par-dessus les genoux, étaient retenues par-dessus les épaules par de solides courroies. La plupart avaient la tête recouverte d'un bonnet rouge qu'ils enfonçaient jusqu'aux oreilles. Ainsi harnachés, ils paraissaient insensibles au froid."

Sur une terre mouvante

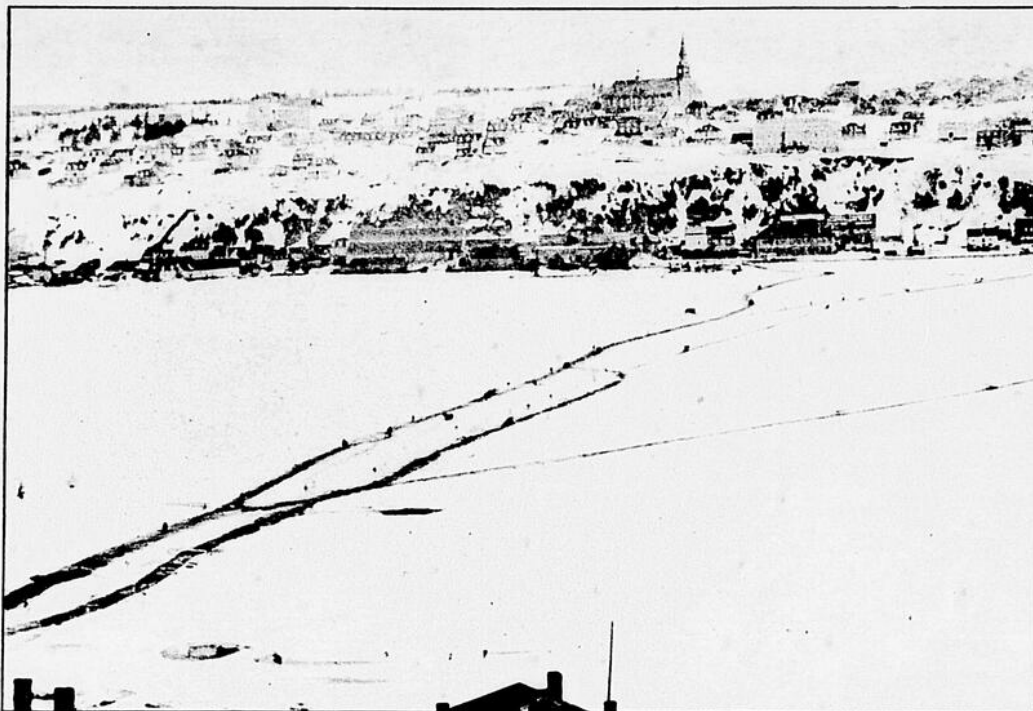
Traverser le fleuve n'est pas une mince affaire. Vous êtes sur un terrain qui se déplace de lui-même à quelques milles à l'heure, charriant d'immenses blocs de glace. Une éclaircie se dessine entre les banquises: vous y ramez fort; bien engagés dans la passe, la voilà qui disparaît! Vous êtes entourés de blocs qui risquent à tout moment de vous faire chavirer, de fracasser votre barque. Le capitaine, à la barre, ne cesse de crier des ordres, des avertissements, de scander la cadence des rames. Sa voix se perd à moitié dans le fracas des glaces; il fait "frette"! Aujourd'hui encore, le fleuve gèle parfois assez vite pour déporter ou emprisonner un navire de plusieurs centaines de tonnes. Souvent, les canots allaient aborder comme ça, sur les battures de Bellechasse. Alors, tout simplement, on débarquait tout le monde sur la glace, on hissait le canot sur les battures, puis on gagnait le Chemin du Roi. Et l'on refaisait à pied les 10 ou 15 milles qui vous séparaient de Lévis, se servant du canot comme d'un traîneau, le tirant, le poussant dans les côtes, en glissant avec lui dans les descentes. Drôle d'époque... C'étaient des Lévisiens, ces canotiers qui s'appelaient: Barras, Bilo-deau, Couture, Samson, Guay, Roy, Gosselin, tous des noms encore bien répandus dans la localité.

La faute aux hommes pressés

Le métier était dangereux, mais les canotiers étaient habiles. Il y eut certes des accidents, mais moins qu'on pourrait le croire. Parfois, les canotiers refusaient de traverser à cause du froid intense, du vent qui se déchaînait et de la glace épaisse. Mais des gens pressés, défiant la sagesse de ces marins d'expérience, leur offraient de fortes sommes pour partir sur-le-champ. Les canotiers, pour la plupart gens pauvres, se laissaient tenter; certains eurent à le regretter car il y eut des morts. Mais le moment critique était celui de la mise à l'eau des canots. Il fallait sauter des battures, se jeter dans le courant. Parfois, les barques chaviraient. Les passagers, qui avaient peur et qui ne connaissaient rien à la manoeuvre, paniquaient, se comportaient mal, gênaient les canotiers dans leurs efforts. Parfois, c'était une banquise, descendant à fleur d'eau, qui fracassait la coque du canot. Engoncés dans de lourdes pelisses, les gens s'enfonçaient dans l'eau froide. On en sauvait toujours plusieurs...

Suite à la page 4

On
traverse
pas
un fleuve
comme
ça!



Ci-contre, un pont de glace vu de Québec; plus bas, l'embarcadere à Lévis, la voie ferrée du Grand Tronc et l'hôtel du Passage.

Le fleuve fixe

Graduellement, depuis le début de l'hiver, les glaces qui descendaient et remontaient le fleuve aux marées, s'attachaient les unes aux autres à partir de la rive pour former de grandes plaines balayées par le vent, hérissées de pitons de glace aux formes violentes. On appelait ces fausses plaines glacées, des battures; ces pitons de glace, des bourguignons. Progressivement, à mesure que l'hiver progressait, les battures s'élargissaient des deux rives vers le centre du fleuve et le chenal s'en trouvait d'autant rétréci; les glaces s'y engouffraient alors avec d'autant plus grande violence et difficulté jusqu'à ce que, un jour de grande marée, à la fin du baissant, quand les dernières glaces descendaient de Cap-Rouge et quand les premières montaient de Bellechasse, se produise cette incroyable collision des banquises. S'il faisait très froid, tout cela prenait en pain, en pont, plutôt, et il n'était plus rien pour le défaire . . . que le soleil du printemps.

La prise du pont de glaces réjouissait tout le monde; tout le monde sauf les canotiers. Etre, en 1734, un habitant perdu en plein hiver, terré dans une maisonnette plantée en plein bois de la côte de Lévis et voir cette grande chose hostile qu'est un fleuve charriant des glaces se faire soudainement votre complice en gelant d'un bord à l'autre pour vous permettre de traverser à pied sec, ne devait pas être une piètre consolation . . .

Bien public

Le pont de glaces était considéré comme un bien public: il permettait aux gens de se rendre d'une rive à l'autre sans avoir à payer tribut aux canotiers, et, plus tard, aux traversiers. Bien que ce ne soit que très tard que la ville de Lévis (1874) obtint le pouvoir de protéger, par une loi, le pont contre toute forme "d'agression", la population, elle, avait toujours considéré le bris délibéré de la glace comme un crime hautement répréhensible, et ne se gênait pas, souvent à tort, affirment d'aucuns, pour en accuser les canotiers réduits, par cette connivence du fleuve et des piétons, à chômer ou à aller couper du bois.



No man's land

Dès que le pont gelait, vers la fin de décembre, des ouvriers partaient spontanément des deux rives, et, en moins d'une journée d'ouvrage, nivelaient les glaces et repéraient, entre les bourguignons, des routes praticables. Pierre-Georges Roy, dans son admirable histoire de la traverse entre Québec et Lévis, parle du pont de glace comme d'un *no man's land*. C'en était un: aucune juridiction municipale ne s'exerçait sur le fleuve. Ainsi, le pont à peine gelé, voyait-on apparaître, près des rives, de petites cabanes où l'on offrait, sans permis, des alcools et, probablement, aussi, d'autres douceurs plus ou moins licites. On y trouvait également des voitures pirates, qui transportaient les gens d'une rive à l'autre pour des sommes moindres que celles exigées par les cochers autorisés. Seulement ils ne touchaient jamais la terre ferme avec leurs passagers.

Institution folklorique

Le pont de glace était une institution à caractère récréatif. Les dimanches après-midi, on allait, toute la famille, faire un tour sur le fleuve et on y patinait aussi volontiers. Certaines années, quand le froid plus intense y formait de vastes étendues de glace vive, on y faisait du traîneau à voile comme aujourd'hui sur les lacs. Maintenant, de tels plaisirs ne sont plus possibles parce que les brise-glaces brisent les glaces. Mais voilà deux hivers, le pont a gelé. Plusieurs personnes se sont rendues à pied travailler sur l'autre rive. Le pont n'a gelé que durant quelques heures, et les derniers à l'avoir emprunté ont dû terminer la traversée . . . en hélicoptère.

Les glaces traîtresses

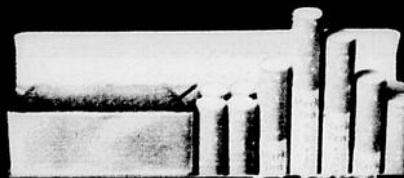
Bien des usagers, des profanes aussi, pestent ou se moquent de voir les traversiers d'hiver — soudain gelés dans la banquise — faire une épisodique randonnée, un tantinet involontaire, vers les battures de Beauport ou la Pointe-de-l'Île. Hormis le fait que, prenant de l'âge, les traversiers n'offrent plus, à combattre les glaces, leur ardeur des années 30, et qu'un fleuve gelé et déporté par la marée est une masse d'une puissance difficilement imaginable. Il ne faut pas oublier que les glaces sont traîtresses et que, par grand froid, elles n'ont besoin que de quelques minutes pour se souder d'une rive à l'autre. Le 20 janvier 1884, le fleuve gela si rapidement que les deux traversiers d'hiver, l'*Arctic* et le *Polaris*, furent surpris en pleine navette, par le gel du pont. Ils étaient si bien pris qu'équipages et passagers durent descendre sur les glaces et atteindre la rive à pied. On ne récupéra les navires qu'au printemps, exactement là où on les avait abandonnés. Mais attention! quand on dit printemps . . . Il est souvent arrivé que le pont de glace soit encore praticable durant les premiers jours de mai. Alors, graduellement, les glaces du milieu du fleuve commençaient de se détacher et de dériver vers la mer.

Suite à la page 6



**Savourer une Mark Ten, c'est comme
partir au monde de la rêverie.**

C'est une vraie satisfaction
que vous obtenez à chaque
cigarette Mark Ten:
un tabac de qualité,
une riche saveur
qu'on goûte à plein.



King Size Filtré

Mark Ten



**Ça
contente!**

BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL



10 bonnes raisons de ne plus vous ronger les ongles

Vos ongles seront aussi beaux et aussi fermes que ceux-ci, en l'espace de trois semaines.

Stop'n Grow® vous aidera à vaincre cette mauvaise habitude de vous ronger les ongles. C'est un liquide transparent que vous appliquez sur vos ongles, même par-dessus le vernis. Vous aurez bientôt de beaux ongles longs, comme vous en rêviez depuis si longtemps.

Regardez encore une fois la photo ci-dessus. C'est une bonne raison de ne plus vous ronger les ongles... n'est-ce pas? Procurez-vous Stop'n Grow aujourd'hui même, dans toutes les pharmacies.

NOUVEAUTÉ



**SATISFACTION
GARANTIE**

ou argent remis par
La Mentholatum
Compagnie,
Fort Erie, Ontario

Finis les
ongles rongés

GORGE IRRITÉE? MÂCHEZ ASPERGUM!

Agréable au goût, efficace, la gomme médicamenteuse Aspergum contient un ingrédient éprouvé: l'AAS et procure un soulagement à l'irritation de la gorge. Achetez Aspergum aujourd'hui même, à saveur d'orange ou de cense. Le soulagement vient en mâchant Aspergum, partout, en tout temps. Des millions de gens le font.



50 TIMBRES D'ASIE



Offre spéciale: 50 différents timbres d'Asie d'une valeur de \$1.50 — Seulement 10¢
Superbe collection de timbres du Japon, Ceylan, Iran, Indonésie, Inde, Pakistan, Philippines, Hong-Kong et autres pays asiatiques. Aussi catalogue et approbation de choix. Service rapide. Le tout: 10¢.
LOUIS ARPIN C.P. 240P
Philipsburg, Qué.



*Traineau circulant entre
les bourguignons sur un chemin
praticable du pont de glace.*

Le privilège du prince

Non seulement les Québécois peuvent-ils, s'il leur plaît, admirer le fleuve à longueur de journée et laisser voguer leur imagination au gré des vents qui s'y promènent sans cesse, mais encore peuvent-ils le connaître par son milieu, jouir de l'ineffable plaisir de quitter les bords, d'être sur l'eau. Citadin, habitué des horizons courts des coins de rue, c'est jouir d'un privilège princier que de sentir, sous ses pieds, agir la houle, de connaître l'horizon plat de l'eau qui s'étire sans limite concevable. Cependant, avant 1817, année du lancement du *Lauzon*, premier traversier à vapeur, ne se risquaient sur l'eau que ceux qui y étaient bien obligés, et c'était, chaque fois, la périlleuse aventure que l'on sait. La plupart des citoyens vivaient en riverains, se contentant d'admirer le fleuve comme une sollicitation inassouissable. Pendant deux siècles, bon nombre de citoyens avaient vécu en face de Lévis sans y être jamais allés. On comprend alors l'émoi qu'a causé, parmi la population, le lancement du *Lauzon*: un "vrai" bateau, construit à Québec (gréé de chaudières britanniques), grâce auquel on allait pouvoir naviguer sur le fleuve pour la somme, abordable, quand même, de huit cents par personne.

on traverse pas un fleuve
comme ça!

Une histoire touffue Lentes améliorations

Depuis ce temps, au-delà de 45 navires, cinq compagnies, plusieurs entrepreneurs privés (ce n'est qu'à partir de 1845 qu'une compagnie obtint le contrat d'exclusivité de la traverse) se sont occupés — les uns heureusement, les autres moins — à transborder choses et gens. Tout, d'ailleurs, n'allait pas aussi facilement qu'aujourd'hui. Au début, les bateaux, pour la plupart construits aux chantiers James-Tibbits de Québec, étaient faits de bois; ils étaient petits, inconfortables et ne duraient jamais qu'une dizaine d'années. Vraisemblablement mus par roues à aubes, ils chômaient durant les mois d'hiver. On rapporte, en effet, que l'*Arctic No 1*, construit en 1863, avait une supériorité sur ses prédécesseurs: il était équipé d'une hélice! Il fut, remarque Pierre-Georges Roy, "le premier navire du genre employé dans le port de Québec". D'ailleurs, chaque hiver, ses propriétaires, MM. Tibbits et associés, encourageaient les foudres de la population, car leurs navires brisaient le pont de glace ou, plutôt, l'empêchaient de se former.

Il n'y eut pas de véritable salle d'attente sur les quais avant 1874. Les gens attendaient les passeurs parmi chevaux et bagages, sur le quai, sur les grèves, hiver comme été. Si les traversiers s'étaient piqués de ponctualité, cette attente eût été un moindre mal, mais tel n'était pas le cas. L'hiver, les capitaines, dans leur grande expérience, partaient quand la marée leur semblait propice, et la glace pas trop épaisse. Les gens gelaient sur place à attendre. L'été, plus confortable, n'était pas pour autant le gage d'une efficacité accrue. Le bateau quittait le quai mais un voilier transatlantique doublait-il la pointe de l'île, qu'il ne lui en fallait pas davantage pour dévier de sa route et aller offrir au nouvel arrivant ses services en tant que remorqueur; le voilier était ainsi toué jusqu'à l'ancrage. On peut se plaire à imaginer les capitaines abordant leur navire respectif, discutant le coup à régler, le montant du touage. Puis, toute affaire réglée, le traversier reprenait son travail là où il l'avait laissé.

Désuets et disparus

Les canotiers, eux, disparurent à partir de 1860, leurs efforts rendus inutiles par la présence des traversiers d'hiver. Certains, épousant les lignes du progrès, se firent capitaines de traversiers; les autres se recyclèrent et devinrent bûcherons, quincailliers ou chômeurs. Comme pour bien d'autres choses du passé, l'épopée des canotiers a été récupérée par notre époque en mal de plaisirs exotiques, et répétée, chaque hiver, lors du Carnaval. Cette activité essentielle d'autrefois n'est désormais plus qu'un sport.

Mais d'autres changements s'annoncent. Bientôt, en effet, les gens du quartier Champlain n'entendront plus le vacarme épisodique des traversiers rejetant dans l'air le trop-plein de vapeur de leurs chaudières. Car le *Louis-Joliet*, le *Radisson* (nouvellement arrivé de Trois-Rivières) et les vieux bateaux d'hiver venus de Glasgow en 1930 seront remplacés par de nouveaux traversiers, mus par diesel, plus longs, plus rapides, plus larges, plus spacieux, plus modernes, mieux éclairés de néons tout neufs. Les vieux débarcadères gris disparaîtront aussi. C'est toujours comme ça! ●

perspectives

est publié chaque semaine
par Perspectives Inc.
231 rue Saint-Jacques,
Montréal

Président
Jacques G. Francoeur

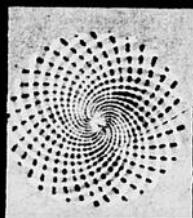
Vice-président
Aurèle Gratton

Secrétaire
Guy Gilbert

Trésorier
Jean-Guy Faucher

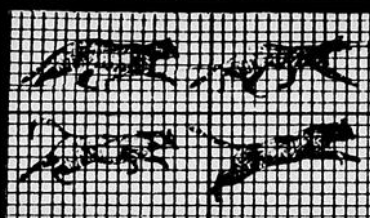
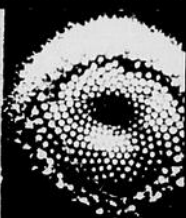
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier



DE LA GEOMETRIE MYSTERIEUSE DE LA NATURE...

Entre la tête de la pâquerette et la suite mathématique de Fibonacci, il existe un curieux rapport. Dans cette suite, on part de 1, et en additionnant les deux derniers nombres, on obtient le suivant: 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, etc. Dans la tête de la pâquerette on relève 21 spirales dirigées de gauche à droite et 34 de droite à gauche.



... AU CALCUL DIFFERENTIEL APPLIQUE AUX MOUVEMENTS DU CHAT...

Toute comme le film de cinéma se compose d'une succession d'images fixes d'un corps en mouvement, le calcul différentiel permet de décomposer le mouvement en une infinité "d'instant". Ce qui permet aux mathématiciens de calculer la vitesse d'un corps et son accélération à n'importe quel moment.



... A LA SURPRENANTE COINCIDENCE DES ANNIVERSAIRES...

Parmi les 30 personnes prises au hasard, il y a plus de deux chances contre une qu'au moins deux d'entre elles aient la même date d'anniversaire. Pour les groupes de plus de 50 personnes, les probabilités approchent de la certitude. Vérifiez-le pour 50 de vos connaissances, et vous verrez!

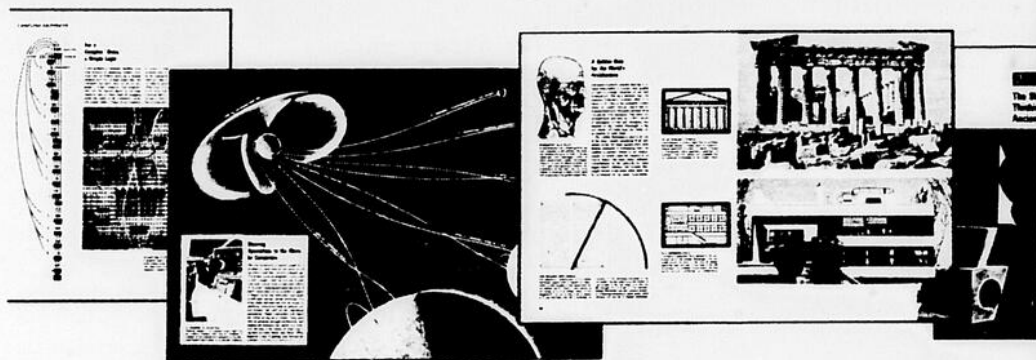


... AU PRINCIPE DE LA "MARCHE AU HASARD" DE LA PHYSIQUE MODERNE

Bandez les yeux d'un enfant, dites-lui de s'éloigner d'une reverbère en changeant de direction à son gré. La "loi du désordre" veut qu'il revienne continuellement à son point de départ. Einstein, dans sa jeunesse, est parti de ce principe pour définir le mouvement des particules en suspension dans un liquide.

Ce livre de la collection **LIFE** Le Monde Des Sciences vous transportera d'Euclide à Einstein, et vous vous écrierez:

"Ah! Si seulement les mathématiques avaient été aussi passionnantes quand nous étions à l'école!"



Vous pouvez éprouver et faire éprouver à vos enfants une satisfaction que vous n'avez pas connue auparavant: celle des mathématiques présentées comme une suite passionnante d'aventures, depuis els chiffres cunéiformes des Assyriens jusqu'aux mathématiques nouvelles enseignées dans de nombreuses écoles d'aujourd'hui.

De plus en plus souvent, on voit des parents déconcertés par les devoirs de "mathématiques nouvelles" que l'on fait faire à leurs enfants. Même des élèves de première année font des équations!

Nos écoliers contribuent simplement à écrire un autre chapitre d'une histoire dont les débuts remontent à quelque 10 000 ans quand les chasseurs de l'âge de pierre, devenus cultivateurs, durent commencer à compter les jours et les saisons et à mesurer leurs terres.

A toutes les époques suivantes, les mathématiques n'ont cessé de marquer d'une empreinte toujours plus nette les diverses civilisations, jusqu'à la révolution des mathématiques que nous connaissons.

Aujourd'hui, nous faisons nos comptes et nous mesurons le temps à l'aide de méthodes inventées par les Mésopotamiens. Les lois de la probabilité déterminent nos taux d'assurance. La théorie des jeux aide l'homme d'affaires et peut-être préviendra-t-elle une troisième Guerre mondiale.

Toutes les merveilles des mathématiques, anciennes et modernes, vous les trouverez illustrées et exposées dans ce nouveau volume étourdissant *Les Mathématiques*, avec cet ensemble de clarté et d'autorité, cette richesse d'images, caractéristiques des collections TIME-LIFE. Les mathématiques étant la langue des sciences, ce volume sert d'introduction on ne peut plus appropriée à une nouvelle série de livres: la collection LIFE Le Monde Des Sciences, qui n'a d'autre but que de simplifier, unifier, rationaliser et dramatiser l'univers fascinant de la science.

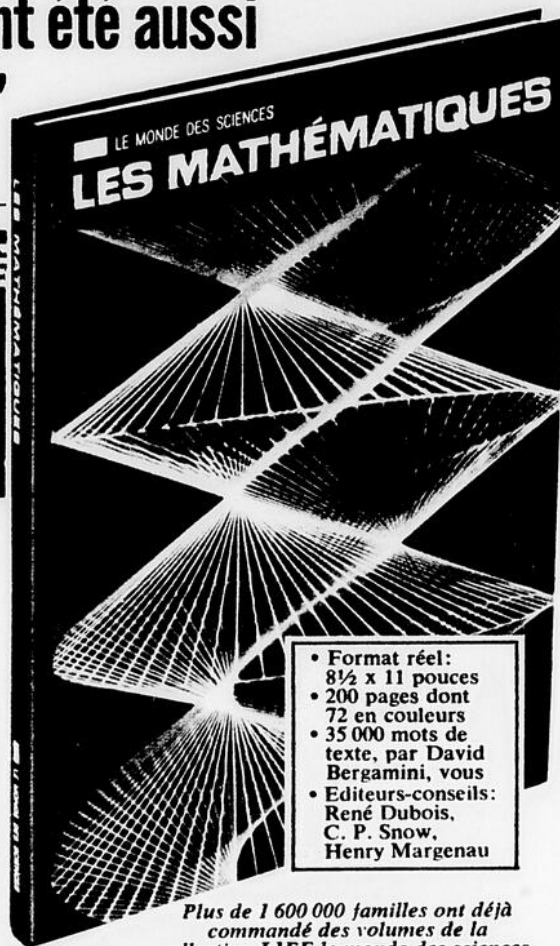
MEME SI VOUS AVEZ OUBLIE VOTRE ARITHMETIQUE DE 7e ANNEE, vous lirez ce livre avec autant d'intérêt que de plaisir. Vous n'y apprendrez pas à résoudre des problèmes de calcul différentiel, de géométrie analytique ou de logique symbolique, mais vous pourrez commencer à saisir les idées profondes que ces sciences comportent.

Vous y ferez connaissance avec les Grecs lucides qui se sont servis d'une règle et d'un compas pour maîtriser l'espace... avec les Italiens qui se battaient avec les équations... avec les mathématiciens américains modernes.

VOUS CONTEMPLEREZ, sous forme de peintures aux brillants coloris, le gravures rares et de photographies, l'inraisemblable géométrie de la nature... les ponts de Königsberg, qui ont inspiré la théorie des réseaux... une bande de papier à une seule face.

En parcourant ce livre, vous vous écrierez: "Que n'enseignait-on les mathématiques avec autant d'intérêt quand j'allais à l'école!" Et vous vous réjouirez pour vos enfants. (Une section spéciale est consacrée aux mathématiques nouvelles qu'on enseigne à plusieurs d'entre eux.)

EXAMINEZ-LE GRATUITEMENT. Voyez par vous-même. Empruntez-nous un exemplaire pendant 10 jours; retournez-le s'il ne vous plaît pas. Et, si vous le gardez, il vous coûtera bien moins cher qu'un livre de cette qualité préparé avec un tel soin ne vous coûterait normalement. Grâce aux moyens dont dispose TIME-LIFE et aux importants tirages qu'il peut commander, ce livre ne vous coûtera que \$5.25 (au Canada), plus les frais d'envoi. Vous pourrez ensuite examiner, aux mêmes conditions, un autre livre tous les deux mois. Tout cela, sans engagement de votre part, sans promesse d'acheter quoi que ce soit. Postez simplement le coupon ci-contre.



- Format réel: 8 1/2 x 11 pouces
- 200 pages dont 72 en couleurs
- 35 000 mots de texte, par David Bergamini, vous
- Editeurs-conseils: René Dubois, C. P. Snow, Henry Margenau

Plus de 1 600 000 familles ont déjà commandé des volumes de la collection LIFE le monde des sciences.

**LES EDITIONS TIME-LIFE, Dept. 0904
P.O. BOX 160
TORONTO, ONTARIO**

J'aimerais pouvoir examiner *Les Mathématiques*. Veuillez me l'envoyer pour un examen gratuit de 10 jours et m'inscrire comme souscripteur de la collection LIFE Le Monde Des Sciences. Si je décide de garder *Les Mathématiques*, je vous verserai \$5.25, plus les frais d'envoi. Vous pourrez ensuite m'envoyer les volumes suivants de la collection LIFE le monde des sciences à intervalles de deux mois, au prix de \$5.25 chacun, plus les frais d'envoi, avec le même droit d'examen gratuit de 10 jours. Je ne suis pas tenu d'acheter un nombre minimum de livres et je pourrai mettre fin à ma souscription n'importe quand, en vous en avisant simplement.

Si je ne désire pas conserver *Les Mathématiques*, je pourrai vous retourner le livre dans les 10 jours, ma souscription sera annulée et je n'aurai aucun autre engagement à votre égard.

Nom _____
(bien lisiblement)

Adresse _____

Ville _____

Province _____

Secteur Postal _____

Quelques autres livres de la nouvelle collection **LIFE** le monde des sciences



KATERINE MOUSSEAU Jeune FILLE douce et casanière



Photos Daniel Kieffer

par Michel Beaulieu

Katerine Mousseau est venue par hasard au cinéma vers le début de l'été 1967; tellement par hasard que c'est à peine si elle y croit maintenant, presque cinq ans plus tard.

"Je devais me rendre à un vernissage à la Boutique Soleil avec un copain, dit-elle. Nous sommes arrivés très en retard, au moment où à peu près tout le monde était parti. Mais une équipe de Radio-Canada faisait un reportage pour la télévision et on m'a demandé d'y participer. C'est alors que la propriétaire de la boutique m'a demandé d'entrer en communication avec son mari, qui préparait le tournage d'un long métrage, en me disant que j'étais exactement le genre de fille qu'il cherchait."

Le film s'appelait *le Viol d'une jeune fille douce*, et Gilles Carle devait aussi par la même occasion lancer les frères Daniel et Donald Pilon.

"Dès le lendemain, je lui ai téléphoné, dit Katerine Mousseau. Nous avons pris rendez-vous. Il ne m'a pas fait passer de test, mais m'a demandé si j'étais disponible. Sur ma réponse affirmative, il m'a dit que je commençais le lendemain matin. C'est comme ça que je suis devenue comédienne."

Pourtant, Katerine Mousseau aurait eu toutes les chances du monde d'apprendre le métier de comédienne, puisqu'elle est la fille de Dyne Mouso et de Jean-Paul Mousseau, l'un et l'autre étroitement liés au monde du théâtre depuis une vingtaine d'années. Si elle ne l'a pas fait, c'est que le métier s'est imposé à elle avant qu'elle ait vraiment eu le temps de choisir. "Mais, dit-elle, je n'ai aucunement l'intention de changer maintenant, même si je ne pense pas en termes de carrière. Si jamais on n'a plus besoin de moi, je ferai autre chose."

Et c'est peut-être pourquoi la célébrité lorgne de son côté, parce qu'elle ne lui attache aucune importance: le vedettariat ne l'intéresse pas. Mais pourtant, film après

film, elle construit sa carrière.

Après *le Viol*, Katerine Mousseau a dû attendre deux ans avant de tourner de nouveau. Maintenant, elle se trouve régulièrement devant les caméras: il y a eu d'abord *Red*, de Gilles Carle, puis *De quoi vit le Québec*, film réalisé par Jacques Gagné pour le pavillon du Québec à l'Exposition universelle d'Osaka, au Japon; *les Mâles*, de Gilles Carle; *les Chats bottés*, de Claude Fournier; *l'Odeur des fauves*, de Richard Balducci; *l'Apparition*, de Camil Adam et Roger Cardinal; et, finalement, *Françoise Durocher, waitress*, d'André Brassard. Sans compter les projets qui lui sont soumis en vue de films futurs. Au total, sept films en trois ans, ce qui est à tout prendre une très bonne moyenne, compte tenu du fait que le cinéma québécois en est à ses débuts.

Ce qui étonne, pourtant, c'est qu'ayant tant travaillé, Katerine Mousseau ne soit pas de celles dont on étale la vie dans les journaux spécialisés. "C'est simplement que je ne veux absolument pas donner prise à ce genre de potins, dit-elle. Ma vie ne regarde que moi."

C'est aussi que Katerine Mousseau n'a pas ce qu'on appellerait une vie mondaine active. Elle ne prend plaisir qu'à la compagnie de ses amis. "Je suis très casanière de nature, dit-elle. J'aime rester à la maison, écouter de la musique, recevoir mes amis, quand je ne tourne pas."

Dans son entresol du parc Lafontaine, où elle me reçoit, les couleurs chaleureuses dominent: des montagnes de coussins d'où ressortent les rouges et les jaunes. Elle m'offre le café qu'en amateur j'accepte tout de suite, et elle me le prépare tandis que son chat blanc grimpe le long de mon pantalon.

Nous parlerons de cinéma, mais aussi de théâtre et de voyages.

Entre deux films, Katerine Mousseau a en effet entrepris de faire le tour de l'Amérique du Nord sur le pouce.

Cela devait la mener successivement à Vancouver, en Californie, au Mexique, à La Nouvelle-Orléans et en Floride. Sans compter qu'elle a déjà vécu un an en Europe avant d'y retourner pour le film de Balducci où elle jouait aux côtés de Maurice Ronet. Ce qu'elle retient, ce ne sont pas tant les sites que les peuples, que les gens. "J'ai beaucoup aimé les Anglais, vraiment beaucoup. C'est un peuple tellement fin, tellement gentil. Par contre, je ne veux plus jamais remettre les pieds en France. J'en ai marre des Français!"

Pourtant, elle n'a rien à reprocher aux cinéastes avec qui elle a travaillé en France, leur reconnaissant un haut niveau de compétence professionnelle.

Excessivement timide, du moins au moment de son premier film, et n'ayant jamais suivi de cours de for-

mation, Katerine Mousseau se sent néanmoins tout à fait à l'aise devant les caméras. "Si je suis comédienne, dit-elle, c'est grâce à Gilles Carle; mais si j'ai pu vaincre ma timidité, c'est grâce au cinéma. Un des films que j'ai tournés a été une expérience particulièrement traumatisante, les Chats bottés. Je préfère oublier l'expérience, mais ça m'a donné du nerf. Quand je suis allée en France, j'étais très impressionnée de tourner aux côtés de Maurice Ronet, mais personne ne me connaissait et je pense que je m'en suis bien sortie."

Katerine Mousseau parle toujours doucement et c'est à peine si elle élève la voix de temps en temps pour appuyer une affirmation.

En janvier, elle vivra une expérience tout à fait différente; elle incarnera Musseline dans la pièce de Claude Gauvreau, *Les oranges sont*

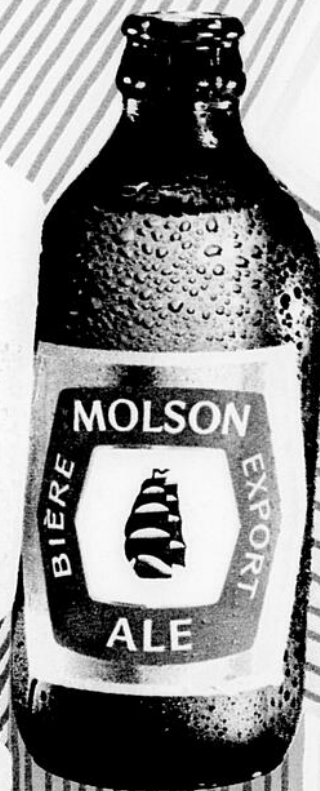
vertes, au Théâtre du Nouveau Monde. Car Katerine Mousseau n'a jamais joué au théâtre, sinon une seule fois, et encore par un concours de circonstances qui tient presque de l'imagination la plus folle. Cette unique fois, elle a joué un extrait de *la Leçon d'Ionesco* en mai 1969 avec la troupe Théâtre I, au Festival d'art dramatique du Canada à Kelowna, Colombie britannique, rôle qui lui a d'ailleurs valu le prix de la meilleure comédienne de soutien. "Je pense, dit-elle, que c'est une des plus grandes surprises de ma vie."

Très jeune, Katerine Mousseau a déjà fait un bon bout de chemin. Je lui demande finalement si c'est par coquetterie qu'elle écrit ainsi son prénom. "Si c'est par coquetterie, dit-elle, ce n'est pas de ma faute: c'est ainsi qu'il est écrit sur mon certificat de naissance." ●

Katerine Mousseau, en compagnie de Jacques Famery, Paul Berval et Donald Lautrec, dans une scène des Chats bottés, film de Claude Fournier.



**ça plaît
à tout
coup!**



Une autre
excellente bière
de la Brasserie Molson



**TU NE
COMPTERAS
POINT...**

Le p
qu'il
Et to
nos c
appe
dans
Il est



Le premier commandement du parfait joueur de hockey, qu'il soit défenseur ou attaquant, c'est d'empêcher l'adversaire de compter. Et tous les moyens sont bons, comme l'illustrent nos deux photos. A gauche, Yvan Cournoyer roule dans la vague appelée Joe Watson, des Flyers de Philadelphie. Dans l'autre, Henri Richard est pris dans la camisole de force qui a nom Brit Selby, des Blues de Saint-Louis. Il est vrai que les deux méchants ont été punis . . . ●

L'homme préhistorique vu par les enfants d'aujourd'hui

par Jean-Claude Dussault

"On ne sait pas comment ils mangeaient, les hommes préhistoriques." C'est sur cette affirmation en point d'interrogation, maintes fois répétée par ma fille, que commença ma petite aventure pédagogique.

Il s'agissait, en fait, de déterminer si l'homme préhistorique devait porter son bol à la bouche ou si on devait le figurer à plat ventre, la tête dans son bol, comme on boit dans une source. C'est cette dernière solution, plus facile à appliquer pour le moulage en plastiline, qui prévalut; mais la question demeure irrésolue: que sait-on du genre de vie des hommes préhistoriques?

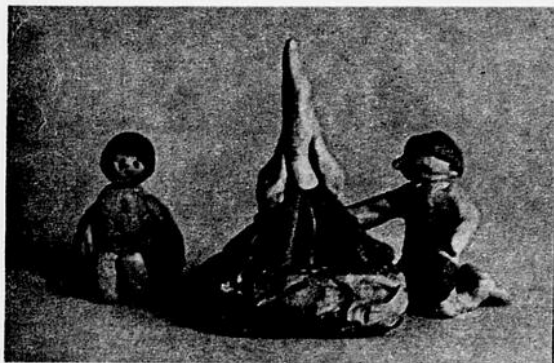
Je me suis donc rendu au cours de sciences humaines de quatrième année à l'Ecole nouvelle Querbes, à Montréal, pour avoir un commencement de réponse à mes questions, les certitudes des enfants, et même leurs doutes, étant toujours plus concrètes et plus imaginatives que les nôtres.

L'homme, affirme l'archéologue André Leroi-Gourhan dans son livre *Le geste et la parole*, a commencé, non pas par le cerveau, comme on se plaît trop généralement à l'imaginer, mais par les pieds. C'est-à-dire que c'est la station debout qui a permis à l'homme de libérer ses membres antérieurs pour la préhension articulée, favorisant du même coup une réorganisation de la structure et des muscles faciaux ainsi que des masses du cerveau.

C'est sans doute cette grande leçon qu'ont voulu appliquer les pédagogues qui ont conçu le cours pilote en sciences humaines auquel il m'a été donné d'assister à l'Ecole nouvelle Querbes. Le cours tout entier s'organise autour du thème des outils de l'homme préhistorique et de leurs extensions naturelles, l'habitation et les moyens de transport.

Suite à la page 14

Ci-dessous, de haut en bas: le feu, la pierre, radeau devant une caverne. Ci-contre, de haut en bas: rouleau de pierre pour moudre le grain; différents outils: pointe de lance ou de harpon, tête de marteau, hache (casse-tête), silex. Yves avec son bateau, homme buvant dans un bol en terre cuite. Extrême droite: barque en roseau.



Photos Denis Plain-PERSPECTIVES



Une page de recettes à dévorer

Ces recettes vous démontreront que Shake'n Bake pour poulet peut vous donner plus qu'une cuisse de poulet tendre, juteuse et savoureuse.

Arroz con Pollo

- 2½ lb de poulet coupé en morceaux
- 1 enveloppe de Shake 'n Bake — mélange pour paner au four — à l'italienne
- ¼ lb de champignons, coupés en tranches
- 2 c. à table de beurre
- ½ tasse d'oignon tranché
- ¼ tasse de piment vert tranché
- 1 paquet de mélange de riz Minute Rice — pour poulet
- 1½ tasse d'eau

Enrober le poulet de mélange et le faire cuire tel qu'indiqué sur le paquet. Faire revenir les champignons dans le beurre. Ajouter oignon, piment vert, mélange de riz et continuer la cuisson pendant 3 minutes environ pour que le riz soit bien imprégné du revenu. Verser l'eau et remuer afin de bien mélanger tous les ingrédients. Amener à ébullition. Couvrir et laisser cuire doucement environ 3 minutes ou jusqu'à absorption complète du liquide. Dans un plat de service, disposer le riz au centre, et dresser les morceaux de poulet cuits tout autour. Garnir de persil si désiré. Pour 6 personnes.

Poulet en sauce amandes-raisins

- 2½ lb de poulet coupé en morceaux
- 1 enveloppe de Shake 'n Bake — mélange pour paner au four — saveur de poulet rôti
- 1½ c. à table de fécule de maïs
- 1½ tasse de jus d'orange
- ⅓ tasse de cassonade bien tassée
- 2 c. à table de beurre
- ¼ tasse de raisins
- ¼ tasse d'amandes grillées et effilées

Enrober le poulet de mélange et le faire cuire tel qu'indiqué sur le paquet. Pendant ce temps, mélanger la fécule de maïs et le jus d'orange dans une casserole. Ajouter sucre, beurre, raisins et amandes. Faire cuire sur feu moyen, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que la sauce ait une belle consistance. Servir le poulet avec la sauce. Pour 4 personnes.



Poitrines de poulet Divan

- 3 poitrines de poulet entières, désossées
 - 1 enveloppe de Shake 'n Bake, mélange pour paner au four, pour poulet
 - ¼ tasse de beurre
 - ¼ tasse de farine tout-usage
 - 2 tasses de bouillon de poulet†
 - ½ tasse de crème à fouetter, fouettée
 - 3 c. à table de sherry sec sel et poivre
 - 2 paquets (10 onces chacun) de brocoli congelé
 - ½ tasse de fromage parmesan ou suisse râpé
- † ou utiliser 1 cube de bouillon de poulet dissous dans 2 tasses d'eau bouillante.

Enrober le poulet de mélange tel qu'indiqué sur le paquet. Faire cuire à 400°F pendant 40 minutes. Faire fondre le beurre dans une casserole. Verser la farine et mélanger. Retirer du feu et ajouter le bouillon de poulet. Remettre à cuire à feu doux, en remuant sans arrêt, jusqu'à épaississement de la sauce. Incorporer la crème fouettée et le sherry; assaisonner de sel et poivre au goût. Préparer le brocoli tel qu'indiqué sur la boîte. Dans un plat allant au four, disposer le brocoli. Arroser de la moitié de la sauce. Recouvrir des poitrines de poulet cuites. Incorporer la moitié du fromage râpé dans le restant de la sauce et en napper le poulet. Saupoudrer de ce qu'il reste de fromage. Faire gratiner jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que le dessus soit doré. Pour 6 personnes

Vous le savez déjà. Shake 'n Bake pour poulet vous donne des morceaux de poulet tendres, juteux, savoureux. Le secret? Votre poulet cuit dans son propre jus.

Mais nous avons mûrement pensé à notre affaire. Nous avons compris que vous vouliez pour votre poulet un petit quelque chose de particulier. Nous avons cherché. Nous avons trouvé: les saveurs "poulet rôti" et "à l'italienne". "Poulet rôti" doit son goût de vrai poulet farci rôti à un mélange savamment dosé d'assaisonnements sélectionnés avec discernement.

Le goût ensoleillé de la saveur "à l'italienne" lui vient de sa combinaison d'herbes odorantes et d'épices choisies. Nous y avons même ajouté du fromage parmesan.

Partant de là, d'autres se seraient reposés. Pas nous. Nous vous proposons des plats de résistance complets à base de bon poulet enrobé de Shake 'n Bake. Sortez des chemins battus. Shake 'n Bake, ce n'est pas uniquement de succulentes cuisses de poulet. Essayez ces recettes. Vous verrez que dévorer une page de recette, c'est bien. Les essayer, et déguster le délicieux résultat, c'est tellement mieux!



*Marques déposées de General Foods, Limitée.

Saveurs nature, poulet rôti, italienne. Les membres de la famille Shake'n Bake. Une bien belle famille!

L'homme préhistorique

Point question ici de création du sixième jour, ni du limon de la terre dont le corps de l'homme aurait été fabriqué, ni du souffle divin dont il aurait été animé. L'enfant apprend, à neuf ans, à connaître l'homme préhistorique par ce qu'il a produit, ses instruments rudimentaires, prolongements de ses membres libérés et formes premières de son intelligence. Pour ce faire, cependant, l'enfant devra se mettre en quelque sorte à la place de l'homme préhistorique (faire comme si), puisqu'il devra façonner lui-même, en plasticine, un "objet" préhistorique: outil, habitation ou moyen de transport, et en faire ensuite la représentation graphique. "Je me suis mis à sa place", dira tout naturellement François, pour expliquer la conception de sa pirogue.

Le cours se divise, pour chaque période étudiée, en trois phases: la projection d'un film (sur les premiers outils, dans ce cas-ci), la reproduction plastique et graphique d'objets, et la présentation publique des travaux, avec discussion et commentaires.

La classe est divisée en trois équipes: équipe Outils, équipe Habitations, équipe Moyens de transport. Chacun des enfants se voit confier la tâche de reproduire un objet appartenant à la catégorie de son équipe. Il peut, pour ce faire, soit s'inspirer d'un dessin schématique qu'on lui remet, soit d'autres sources; mais il n'est pas tenu à une reproduction exacte, et la plupart des travaux exécutés dans le cas présent se signalent par la liberté et l'originalité de l'interprétation, le cas extrême étant celui de Dominique qui, trouvant que la roue qu'elle avait à reproduire ne faisait vraiment pas le poids, y ajouta tout un carrosse dans lequel, il est vrai, Louis XIV se serait trouvé plus à son aise que notre lointain ancêtre ("poilu"), disent les enfants.

Chaque équipe doit se choisir un porte-parole pour la présentation publique des travaux. Chaque membre de l'équipe doit donc présenter et expliquer son travail à ses coéquipiers et l'on vote ensuite pour déterminer lequel est le plus apte à présenter l'ensemble des travaux de l'équipe.

Il faut dire que l'on assiste ici à des explications techniques qui démontrent, de la part des enfants, une conscience toute particulière de la nature des matières imaginaires employées (le seul matériau réel étant la plasticine). Ainsi, telle barque de roseau est tressée minutieusement, tandis qu'ailleurs les pièces de bois d'un radeau sont liées entre elles par des attaches de lianes. Le roc des cavernes est de forme grossière, parfois gravé à l'intérieur, tandis que les tentes sont tendues en toute liberté et que les huttes sur piliers de bois s'élèvent altières et finement dessinées. D'autre part, les garçons chargés de reproduire des silex ou des pointes de lance ont vite escamoté les difficultés que pose la taille de la pierre brute (et quelques centaines de millénaires)

pour s'élever aux formes élégantes que permet le bronze ou l'os sculpté; même si Pascal C. nous explique que la fine pointe de lance ou de harpon à plusieurs dents régulières a été travaillée d'abord à l'aide d'un silex et terminée avec un outil de bois. Quant à la petite Isabelle F., qui a jugé bon d'agrémenter sa caverne d'un instrument formé d'une masse de bois et d'un crochet de fer, elle explique que l'instrument est pour elle surtout décoratif.

Les matières imaginaires le plus généralement utilisées sont le bois, le fer, la pierre, la toile (qu'on imagine peut-être faite de peaux de bêtes), le roseau, les lianes, la terre cuite. Le feu apparaît également sous forme d'un bûcher et d'une lampe alimentée à l'huile (graisse) comme on en trouvera encore en Asie et au Moyen-Orient quelque 40 000 ans plus tard, sans doute. Ici, il y eut une discussion à savoir si le feu était produit par le frottement de deux morceaux de bois ou de deux pierres. Le frottement du bois aurait été antérieur, si l'on en croit un enfant qui semblait parfaitement documenté sur la question.

Les grottes constituent évidemment le mode le plus pratique d'habitation pour l'homme préhistorique. On les a reproduites toutes nues, faute de pouvoir modeler le rocher immense dont elles sont dépendantes. Elles se seraient creusées naturellement, peut-être sous l'effet de l'érosion, parfois agrandies par les hommes qui voulaient y trouver refuge. Ces enfants-là ont des parents qui voyagent, puisqu'ils situent généralement les grottes préhistoriques en France et en Espagne. S'il y avait des hommes préhistoriques en Afrique, dit l'un, ils devaient habiter des villages sur pilotis, parce qu'il n'y a apparemment pas de grottes de ce côté-là. Dans la catégorie habitation, figurait également un dolmen, "pour y mettre les morts".

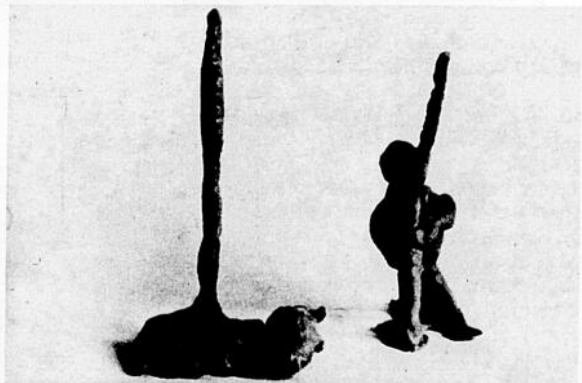
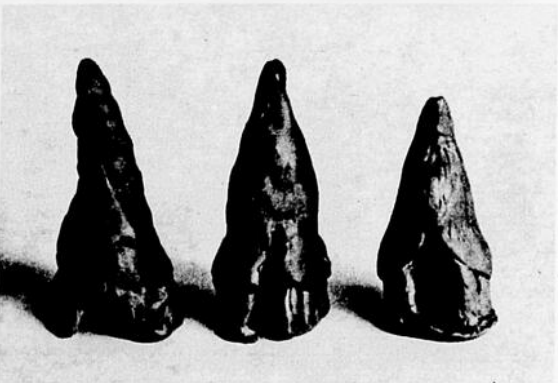
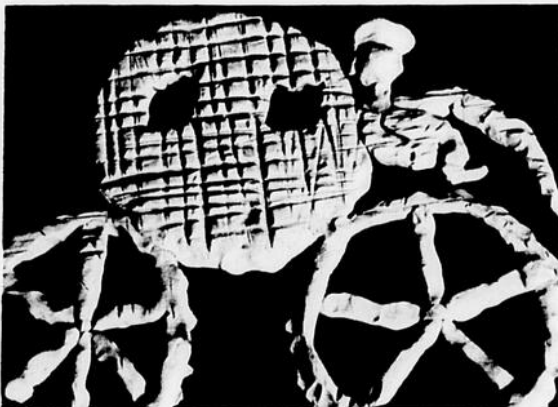
Ma curiosité m'a cependant poussé à aller plus loin pour tenter de savoir ce que, à la suite de leur expérience, ces filles et ces garçons de neuf ans pensaient de leur ancêtre, de ses origines, de son mode de vie, etc. Voici à peu près ce que j'ai recueilli.

D'abord pour l'origine: l'homme descend du singe, cela semble un fait généralement accepté; au-delà, l'homme descendrait du poisson, à partir d'une cellule originaire, en passant par un animal amphibie; au-delà encore, d'une onde, d'une vibration... Une version moderne intéressante: l'homme descendrait du dauphin "parce que c'est un animal très intelligent".

L'homme préhistorique était, paraît-il, beaucoup plus petit que nous, mais beaucoup plus fort: il pouvait se battre seul avec un animal. Sa tête était de forme sensiblement différente. Il ne parlait pas (ou n'émettait que des sons rauques, opine Isabelle R.); mais deux garçons un peu tapageurs m'ont montré comment il pouvait communiquer par gestes et faire ainsi l'échange des objets. Il vivait en très petits groupes, s'adonnait à la chasse; les tribus se faisaient la guerre pour la possession de territoires (Pascal dixit).

"Alors, Yahvé forma l'homme du limon de la terre, il souffla sur son visage une haleine de vie, et l'homme devint vivant" (Genèse II,8). Ainsi nous enseignait-on l'origine de l'homme quand j'étais écolier et c'est sans doute pourquoi j'éprouve parfois le désir de retourner m'asseoir sur les bancs de l'école, avec des enfants dont on respecte enfin le fabuleux pouvoir d'imagination.●

Ci-dessous, de haut en bas: dolmen, roue transformée en carrosse, huttes. A droite: javelots.



Avant que le maquillage ne devienne une routine.

Faites l'essai d'un superbe nécessaire, rempli de produits valant plus de \$12.* Vous ne paierez que \$1!

Vous avez pris une certaine routine du maquillage? Vous hésitez à essayer de nouveaux produits? Vous les trouvez trop chers? Voici l'occasion rêvée de les découvrir, et à peu de frais!

Essayer, à tour de rôle, tous les bons cosmétiques sur le marché, voilà une expérience fascinante mais hélas... trop onéreuse pour la majorité d'entre nous! Les fabricants de cosmétiques en sont conscients. C'est pourquoi ils vous ouvrent aujourd'hui les portes à tous leurs secrets de beauté grâce au World of Beauty Club.

En effet, sur réception du bon de commande ci-dessous, nous vous enverrons un magnifique nécessaire de beauté regorgeant de cosmétiques reconnus pour leur qualité. Tous ces articles seront de grandeur ordinaire et *non des échantillons*. Tous ces produits réunis valent plus de \$12.* Nous vous les offrons pour \$1 seulement!

Soyez avertie et... devenez membre!

Après cette offre de lancement, vous recevrez automatiquement, environ tous les deux mois, d'autres nécessaires tout aussi fascinants et, en plus, une fois dans l'année, une trousse-cadeau de produits de toilette pour hommes! Tous seront soumis à votre approbation et chacun vaudra au moins le double du prix proposé. Vous demeurez entièrement libre d'accepter ou de refuser ces nécessaires.

Des produits reconnus universellement!

Chaque nécessaire ne comprend que des produits reconnus et appréciés: grands parfums... rouges à lèvres... fards pour les yeux, pour les joues... lotions hydratantes... huiles de bain... conditionneurs... savons de beauté... crèmes... eaux de cologne...

Chaque nécessaire vaut au moins \$12. Souvent il vaudra beaucoup plus. Et chaque fois que vous décidez de garder un nécessaire, vous ne payez que \$5.98 plus les frais d'expédition et de manutention.

A vous de juger!

Chaque nécessaire est soumis à votre approbation et rien ne vous engage à le garder. Bien entendu, nous vous offrons sans conditions celui à \$1.00

Causons beauté: une revue indispensable

Des conseillères vous aident à mettre votre beauté en valeur.

Alors pourquoi ne pas profiter de tous ces avantages?

Pourquoi ne pas vous faire plus belle?

Postez ce coupon, aujourd'hui même.

World of Beauty Club, Ltd.
3333 est. boul. Métropolitain
Montréal 455 (Québec)

©1972 World of Beauty Club Ltd., Montréal, Québec



Voici tout ce que vous recevez!



Un nécessaire de produits valant \$12 pour \$1 seulement



Plus la revue Causons beauté



Plus l'offre-bonis

OFFRE DE LANCEMENT A \$1.00

Veuillez m'inscrire à votre Club et m'envoyer mon premier nécessaire de beauté — d'une valeur de \$12.* ou plus — ainsi que le magazine *Causons beauté* le tout pour \$1 seulement. Il est convenu que je recevrai un nouveau nécessaire — sujet à mon approbation — environ tous les deux mois et, une fois dans l'année, une trousse-cadeau de produits de toilette pour hommes. Chaque trousse, d'une valeur de plus de \$12, me sera consentie, à titre de membre, au prix de \$5.98, plus les frais d'expédition (et la taxe de vente s'il y a lieu). Je puis annuler mon abonnement en tout temps.

World of Beauty^{MD} Club, Ltd.

3333 est. boul. Métropolitain
Montréal 455 (Québec)

J'inclus \$1. J'épargne \$0.98 de frais d'expédition.

Facturez-moi la commande au montant de \$1, plus \$0.98 de frais d'expédition.

Voici quelques détails qui vous guideront dans le choix des produits que vous m'enverrez:

Âge	Cheveux	Teint	Épiderme
<input type="checkbox"/> 16-19	<input type="checkbox"/> Blonds	<input type="checkbox"/> Clair	<input type="checkbox"/> Sec
<input type="checkbox"/> 20-25	<input type="checkbox"/> Bruns	<input type="checkbox"/> Médium	<input type="checkbox"/> Gras
<input type="checkbox"/> 26-39	<input type="checkbox"/> Roux	<input type="checkbox"/> Foncé	<input type="checkbox"/> Normal
<input type="checkbox"/> 40 et plus	<input type="checkbox"/> Argentés		
	<input type="checkbox"/> Noirs		

8275

Mme
 Mlle
(lettres moulées) _____ Prénom _____ Nom _____
Adresse _____ App. _____
Ville _____ Zone _____ Comté _____ Prov. _____

1 NÉCESSAIRE SEULEMENT PAR FAMILLE

*Prix de détail recommandé par le fabricant.

ISRAËL, A L'HEURE DE LA RÉFLEXION

«Le plus grand danger qui menace
notre pays
vient de l'intérieur!»

par Catherine Bloch

TEL-AVIV

Israël aux mille couleurs et aux mille visages vous attend, ruisselant de soleil, dès votre descente d'avion à l'aéroport de Lod. Touristes américains, appareil-photo en bandoulière, jeunesse — juive ou pas — déferlant pendant les mois d'été en blue-jean délavé et sac au dos, hommes d'affaires munis de leur porte-documents se mêlent à la foule des Juifs orthodoxes en lévite et papillottes, des Arabes en kéfieh et des kibboutzniks en short.

Tel-Aviv — la Colline du printemps — est la ville d'Israël qui offre le moins de pittoresque: de larges avenues, telle la rue Dizengoff aux nombreux cafés terrasses, de hauts immeubles construits en fonction des critères américains d'architecture, de splendides salles de concert et de luxueux magasins tranchent avec Jaffa tout proche où gisent encore des maisons délabrées rappelant la fuite de milliers de familles palestiniennes en 1948.

Une soixantaine de milles à peine séparent Tel-Aviv de Jérusalem. Cette dernière attire pèlerins et ecclésiastiques par milliers. On les rencontre en groupes compacts aux abords du saint sépulcre, très attentifs aux explications qui leur sont données. Du haut du mont des Oliviers comme des autres collines de Jérusalem, on peut admirer la mosquée d'Omar coiffée de sa coupole dorée, bâtie au-dessus du rocher d'où le prophète Mahomet s'élança vers le ciel. Elle se dresse au coeur de la vieille ville musulmane où les Arabes exercent de petits commerces actifs et florissants. Et tout près de là, les Juifs zélotes, quittant pour un moment leur quartier de Méa Sharim, prient avec ferveur devant le mur des Lamentations.

La Jérusalem jordanienne est désormais intégrée à la Jérusalem israélienne; des unités d'habitation, essentiellement réservées aux Israé-

Suite à la page 18

Au bord de la Méditerranée, Tel-Aviv est une métropole moderne et très active, dotée d'un gratte-ciel de 462 pieds: la Tour de la Paix.



Si vous aimez nos Niblets Green Giant vous aimerez notre maïs en crème



Depuis des années et des années, le Joyeux Géant Vert a toutes raisons d'être fier de ses Niblets. Et ça lui fait chaud au coeur de savoir que nombre d'entre vous êtes également friands des Niblets Green Giant. En fait, on peut dire que les Niblets sont devenus le prototype qui sert à classer les autres maïs en boîte.

Il était donc tout naturel que pour créer son nouveau maïs en crème, le Géant Vert veuille commencer par ses propres Niblets. Il a ensuite créé une sauce toute nouvelle, à base de ces mêmes Niblets tendres et sucrés, cuits à feu doux en une sauce crème onctueuse. Le Géant Vert a pour son dire que voilà bien la seule façon de créer un maïs en crème qui puisse soutenir la comparaison avec ses Niblets. Et savez-vous...il a parfaitement raison.

La prochaine fois que vous penserez à un légume pour le dîner, le Géant Vert serait heureux de vous voir essayer son nouveau maïs en crème. Il est bien persuadé que vous en serez ravis. En somme, n'êtes-vous pas déjà friands de ses Niblets?

Green Giant
Les meilleurs produits du potager.

Green Giant, Niblets et le symbole du Géant Vert sont des marques déposées de Green Giant of Canada Limited, Windsor, Ontario.

ISRAËL, A L'HEURE DE LA RÉFLEXION



M. Pinhas Sapir, ministre des Finances, et Mme Golda Meir, Premier ministre, ont des problèmes fiscaux.



Dans la ville sainte de Jérusalem, des Juifs religieux prient devant le mur des Lamentations, seul vestige encore debout du temple de Salomon.

liens, ceinturent la vieille ville. Apparemment unie et pourtant fortement contrastée, Jérusalem offre un visage parmi les plus émouvants du monde dans un site exceptionnel.

Depuis le cessez-le-feu d'août 1970, l'état d'esprit et les problèmes qui agitent Israël — dans une situation qui est ni la paix ni la guerre — pourraient se résumer par le cri qu'a lancé il y a quelques semaines le Premier ministre, Mme Golda Meir: "Le plus grand danger qui menace Israël vient de l'intérieur et non au-delà de ses frontières. Ce que les Arabes n'ont pas réussi à faire, nous sommes en train de le préparer de nos propres mains: la destruction de notre propre Etat."

Les Juifs, dans le climat de cette drôle de paix, sont en proie à des conflits intérieurs qui sont réapparus avec l'arrêt des hostilités. Pour sa part, le groupe religieux — minoritaire dans la coalition gouvernementale mais néanmoins très puissant — s'oppose à la violation régulière du sabbat, même si les quatre-cinquièmes des Israéliens sont indifférents ou athées. La présence de ce groupe au gouvernement est une nécessité politique et psychologique bien que cette participation contredise la prétention de l'Etat à la laïcité, nuise à certains impératifs économiques et heurte les sentiments de la majorité.

Ainsi, par exemple, seul le mariage religieux est reconnu et les mariages mixtes ou civils doivent être scellés à Chypre. Heureusement qu'en la matière Israël reconnaît la législation du lieu. En ce qui concerne les impératifs alimentaires, la prescription du Talmud: "Tu ne feras pas cuire l'agneau dans le lait de sa mère" a force de loi. Elle suppose qu'au cours du même repas, dans la même cuisine, dans la même pièce et dans la même vaisselle, on ne peut préparer ni consommer ensemble de la viande et des produits laitiers. D'autre part, si l'interdiction de fumer pendant le sabbat est de rigueur dans l'Armée, par contre les patrouilles motorisées, les envols d'avion et le guet aux frontières sont licites pendant les 24 heures que dure le repos religieux. Enfin, il ne manque pas d'ingénieurs talmudistes pour justifier certaines entorses aux prescriptions comme d'autoriser l'entrée des touristes et de leurs devises pendant le sabbat.

Parmi les mécontents, les sépharades (Juifs de rite oriental, venus principalement des pays arabes) se plaignent d'être soumis à un régime de discrimination par rapport aux ashkénazes (Juifs de rite occidental, venus en grande partie d'Europe centrale). Les dirigeants expliquent, avec raison d'ailleurs, que la différence n'est pas d'ordre racial mais plutôt d'ordre éducationnel: beaucoup d'Orientaux sont arrivés en Israël sans savoir lire ni écrire. Malgré les efforts du gouvernement pour venir en aide aux étudiants démunis — l'enseignement est payant aux niveaux secondaire et supérieur —, il n'en reste pas moins que les chances sont inégales entre un enfant provenant d'un milieu éduqué et un autre dont le mode de vie du pays d'origine n'a pas subi d'évolution.

L'Etat s'efforce de combler ces différences en obligeant chaque immigrant à apprendre l'hébreu à l'école et à l'Armée.

Ces inégalités ont donné naissance à divers groupes de protestation, dont celui des Panthères. De plus, la population en général se plaint des bas salaires, des impôts trop lourds et de l'augmentation constante des prix; une voiture vaut deux fois et demie le prix en cours dans son pays d'origine; un voyage à l'étranger est frappé d'une taxe de luxe d'environ 125 dollars. Seuls ceux qui vivent en collectivité dans les kibboutz — moins de 4 p.c. de la population — échappent à ces problèmes d'argent.

Il convient donc de reconnaître que le cri d'alarme lancé par Mme Meir est, en un sens, assez juste. S'il est vraisemblable que le puissant syndicat ouvrier d'Israël, Histadrout, n'a aucunement l'intention de détruire l'Etat juif, il n'en demeure pas moins vrai que la situation intérieure devient de plus en plus inquiétante. Les difficultés économiques et sociales ne sont pas nées après la trêve militaire mais l'arrêt des combats, le terrorisme palestinien et le sentiment général d'une "drôle de paix" ont accéléré l'éclosion d'une série de phénomènes.

Deux thèses s'opposent fondamentalement dans l'analyse de la situation: celle du chef de la Histadrout, M. Itshak Ben Aharon, et celle du ministre des Finances, M. Pinhas Sapir.

Itshak Ben Aharon, homme d'une soixantaine d'années, massif, le visage souriant et détendu, explique son analyse en prenant comme point de départ l'inégalité sociale et la différence de classes existant en Israël, Etat qui se veut socialiste ou social-démocrate: "L'hymne au travail, dit-il, que ma génération chantait et qu'elle a transmis à la génération suivante n'est plus qu'un souvenir relégué au musée du travail." Autrement dit, Ben Aharon, kibboutznik depuis plus de 30 ans, socialiste doctrinaire, accuse son parti — celui du travail — d'avoir trahi sa mission première et de favoriser depuis plus de 10 ans le capital, le commerce et toutes les fonctions intermédiaires.

"Etre ouvrier est aujourd'hui considéré comme une tare, tandis que voyager à l'étranger, posséder un compte en banque, rouler en voiture, acheter un appartement sont devenus autant de preuves de succès. Et cependant nos ministres déclarent fièrement qu'ils appartiennent à un gouvernement de tendance socialiste... ", répète Ben Aharon au grand désespoir de ses collègues à la direction du parti, qui l'accusent de susciter une lutte de classes entre le syndicat et le gouvernement.

Brillant polémiste et orateur, Ben Aharon justifie ses propos en les illustrant de quelques statistiques: "Sur 760 000 salariés en Israël, 400 000 — soit plus de la moitié — vivent mal, c'est-à-dire à la limite ou en dessous de la limite de la pauvreté. Le reste des salariés vivent convenablement. Pour leur part, quelques milliers de salariés privilégiés vivent bien mais pas du revenu direct de leur travail: ce sont ceux qui ont la possibilité de présenter en fin de mois des notes de frais où figure n'importe quoi et qui représentent en fait leur véritable salaire, exonéré de taxes et d'impôts."

Face à cette masse salariale touchée par le paupérisme, plusieurs dizaines de milliers d'Israéliens favorisés par le pouvoir — selon Ben Aharon — se sont enrichis ces dix dernières années et en particulier à la suite de la guerre des Six-Jours. Sarcastique et jusqu'au-boutiste, il poursuit: "En Israël, il ne se gagne pas un livre sans qu'il en soit décidé autour de la table du Conseil des ministres. La politique financière et économique du gouvernement conduit à la catastrophe. Seul un changement radical de cette politique, inversant les valeurs et revenant

Suite à la page 21



L'inspiration de l'artiste esquimau dépasse la beauté de son modèle. Pour le peuple de Mungituk, tout animal qui défie les rigueurs du Grand Nord est digne de respect. La tendresse de l'Esquimau envers la nature est aussi vieille que sa culture. Il a l'art de saisir toute la grâce d'un simple lagopède. C'est un chasseur et un artiste qui s'exprime. Ce grand talent pour les arts graphiques des artistes esquimaux a inspiré la présentation d'une nouvelle boîte de tissus Kleenex. Elle fait partie de la **Collection Kleenex Canadiana.**





Mes aides ne ménagent rien pour vous plaire

Et je suis fier de pouvoir l'affirmer parce que je leur ai enseigné que chaque client mérite une attention particulière. C'est pourquoi mes aides sont de tels perfectionnistes: bien décidés à donner à chaque client un service qui soit en tous points à la hauteur du savoureux Poulet Frit à la Kentucky. Et cela se remarque également chez leurs employés, à partir de la souriante préposée au comptoir, jusqu'à mes aides

dans la cuisine qui préparent le Poulet Frit à la Kentucky "bon à s'en lécher les doigts". Mes aides sont reconnus pour être particulièrement soigneux; ils ont travaillé fort pour mériter cette réputation et continuent à travailler encore plus fort pour la garder. Même s'il n'y a pas de tapis rouge à l'entrée du magasin de Poulet Frit à la Kentucky, on vous réserve quand même un accueil tout spécial.



La recette du colonel Sanders de

Poulet Frit à la Kentucky®

Colonel Sanders et ses aides le font bon à s'en lécher les doigts.

ISRAËL, A L'HEURE DE LA RÉFLEXION



Le décor est prospère à Tel-Aviv mais le budget en est un de guerre.

à une distribution plus saine et plus équitable des revenus de l'Etat, évitera qu'empire encore la situation malsaine dans laquelle nous nous trouvons déjà enlisés."

De tendance plus libérale et plus individualiste, Pinhas Sapir est depuis plus d'une décennie l'homme de l'industrie et du commerce en Israël. Cible favorite des flèches parfois perfides de Ben Aharon, il affirme sans ambages que "seul le profit assuré et garanti attirera en Israël les capitaux nécessaires au développement du pays, à l'absorption de l'immigration et au plein emploi des travailleurs." Contraint de supporter Ben Aharon au moins jusqu'aux élections de 1973, il le qualifie de doctrinaire, de falsificateur et de dépassé:

"L'histoire des riches, dit-il, qui deviennent plus riches et des pauvres

qui deviennent plus pauvres n'est qu'une légende malveillante. Depuis quatre ans, les salaires sont en continue progression et leur taux supérieur à celui du produit national. Nous construisons plus de maisons et d'habitations à loyer modique qu'auparavant; nous dépensons plus d'argent que jamais pour l'éducation. Le budget consacré à l'aide aux pauvres, aux vieillards et aux économiquement faibles suit une courbe ascendante. Ce que prône Ben Aharon, tout le monde le veut et c'est le désir de la nation entière de voir baisser d'une façon sensible le poids écrasant des impôts. Mais tant que dure la guerre — et elle dure malgré le cessez-le-feu — nous sommes contraints de maintenir et même d'alourdir la charge des contribuables."

Dans cette lutte ouverte entre ces deux hommes, qui l'emporte? Après la dévaluation de la livre israélienne consécutive aux mesures économiques du président Nixon, Pinhas Sapir est en perte de vitesse. Durant les cinq jours précédant la dévaluation, 60 millions de dollars ont été retirés des banques israéliennes par des groupes financiers privés et par des particuliers. Le bénéfice de cette opération, soit quelque huit millions de dollars, est tombé dans les caisses de quelques capitalistes. Au lendemain de la dévaluation, M. Sapir bloquait les salaires et les prix des produits manufacturés. L'augmentation de 12 à 14 p.c. qui frappa alors toute une série de produits de première nécessité eut de terribles retombées au sein de la population. Des grèves et des menaces de grève dans tous les secteurs de l'économie menacèrent de submerger le gouvernement. Sous la pression de Histadrout et de M. Ben Aharon, le ministre des Finances fut contraint de restaurer les anciens prix une semaine après la dévaluation.

La politique gouvernementale est donc de plus en plus impopulaire, de plus en plus considéré comme anti-ouvrière. L'explosion de joie qui suivit la victoire de la guerre des Six-Jours a fait place à une immense lassitude. La réflexion s'est emparée des milieux intellectuels et la contestation surgit des milieux de jeunes et de travailleurs. Le réveil politique qui anime la population laisse les autorités dans le désarroi car elles ne savent pas toujours quelle attitude adopter.

Une telle volonté sincère de vivre, de vivre mieux, de vivre en paix, de niveler les différences agite Israël comme elle agite bien d'autres nations dans le monde. C'est en ce sens qu'il faut comprendre le cri d'alarme lancé par Mme Meir. ●



Gratis à cette université: ski, voile, planeur, hockey, parachutisme et 22 autres sports au choix.

Les Collèges militaires vous offrent une formation intellectuelle poussée — un des meilleurs diplômes du pays! et une formation sportive exceptionnelle. Vous pouvez y pratiquer 27 sports: presque tous ceux que vous pouvez imaginer. Choisir celui que vous préférez. Et faire en quelques mois de vous-même un athlète entraîné. Gratuitement. Avec tout le matériel nécessaire à votre disposition. Les Collèges militaires: la seule université où les sports comptent vraiment pour quelque chose. Afin de vous aider à devenir vraiment quelqu'un. Pour obtenir des renseignements supplémentaires sur les Collèges militaires, téléphonez à 283-6518 (Montréal), 694-3436 (Québec), 374-3510 (Trois-Rivières), 543-1881 (Chicoutimi), 723-5271 (Rimouski), 562-0870 (Sherbrooke), 233-4030 (Ottawa), 472-3710 (North Bay), 546-4145 (Bathurst) ou bien remplissez et postez franc de port le coupon ci-dessous.



Les Collèges militaires

Il faut être quelqu'un pour en être.

Directeur du recrutement et de la sélection
Quartier général des Forces canadiennes
Ottawa, Ontario K1A 0K2

Nom _____ Age _____
Adresse _____
Ville _____ Province _____
TéL. _____ Niveau scolaire _____

Pour plus de détails, et sans engagement de votre part, remplissez ce coupon et faites-le parvenir dans une enveloppe (timbre non nécessaire).

P109

GRATIS au choix, 3 disques stereo

AUCUNE OBLIGATION



22471A ISSAC HAYS Shaft (2 LP set) Enterprise LP



22467A MELINA MERCOURI Je Suis Grecque Polyd LP, 8TR



22504A STEPPENWOLF For Ladies Only Dunhi LP, 8TR, CASS



22181A GORDON LIGHTFOOT Best of Vol. II UniAr LP, 8TR, CASS



22671A FIDLER On The Roof Sound Track (2 LP set) UniAr LP



22486A ARTHUR FIEDLER Forgotten Dreams Polyd LP, 8TR, CASS



22392A THE WHO Who's Next Decca LP, 8TR, CASS



21042A ELTON JOHN Tumbleweed Connection Uni LP, 8TR, CASS



21656A HAIR Original London Cast Polyd LP, 8TR, CASS



21025A IRISH ROVERS Unicorn Decca LP, 8TR, CASS



22485A CONWAY TWITTY I Wonder What Decca LP, 8TR, CASS



22404A JAMES GANG Live in Concert ABC LP, 8TR, CASS



22468A JAMES BROWN Hot Pants Polyd LP, 8TR, CASS



21023A JESUS CHRIST SUPER STAR (2 LP set) Decca LP, 8TR, CASS



22354A BURT BACHARACH Plays His Hits Kapp LP, 8TR, CASS



21494A 5 MAN ELECTRICAL BAND Goodbyes Polyd LP, 8TR, CASS



21046A FARRANTE & TEICHER 10th Anniversary (2 LP set) UniAr LP



22550A 2001: A Space Odyssey MGM LP, 8TR, CASS



22355A Stereo Check Out Record Yorks LP



22503A B.B. KING In London ABC LP, 8TR, CASS



22542A W. C. FIELDS Original Voice Tracks Decca LP, 8TR, CASS



22441A TCHAIKOVSKY 1812 Yorks LP, 8TR, CASS



22773A NEIL DIAMOND Stones Uni LP, 8TR, CASS



22772A B. J. THOMAS Greatest Hits Vol. II Scept LP, 8TR, CASS



22690A THREE DOG NIGHT Harmony Dunhi LP, 8TR, CASS



22464A CHER Gypsies, Tramps & Thieves Kapp LP, 8TR, CASS



22678A FRANK ZAPPA 200 Motels (2 LP set) UniAr LP



22440A TCHAIKOVSKY Nutcracker Suite Yorks LP, 8TR, CASS



22433A HANDEL Water Music Yorks LP, 8TR, CASS



22658A BELLS Love, Luck & Lollipops Polyd LP, 8TR, CASS



22502A SONY & CHER Live Kapp LP, 8TR, CASS



22476A JOHNNY RIVERS Home Grown UniAr LP, 8TR, CASS



22669A TOMMY ROE Beginnings ABC LP, 8TR



22284A GENETTE & RENO En Amour Apex LP, 8TR, CASS



22199A OSMOND BROTHERS Homemade Polyd LP, 8TR, CASS



22775A THE WHO Meaty, Beaty, Big, & Bouncy Decca LP, 8TR, CASS



22405A JOAN BAEZ Blessed Are (2 LP set) Vangu LP



22740A MAMAS & PAPAS People Like Us Dunhi LP, 8TR, CASS



22481A ROGER WILLIAMS Summer Of 42 Kapp LP, 8TR, CASS



22022A IAN & SYLVIA Greatest Hits Vol II (2 LP set) Vangu LP, 8TR, CASS



22594A LUC ET LISE Laisse Un Temps A L'Amour Polyd LP, 8TR, CASS



22308A JAMES LAST Non Stop Dancing 12 Polyd LP, 8TR, CASS



21898A LENNY BRUCE Midnight Concert UniAr LP



21802A YVON DESCHAMPS, Polyd LP



21039A NEIL DIAMOND Gold Uni LP, 8TR, CASS



22505A GRASS ROOTS Their 16 Greatest Dunhi LP, 8TR, CASS



22551A VIRGIL FOX Bach Live At Filmore East Decca LP



22704A D. WARWICKE A Decade Of Gold (2 LP set) Scept LP



22776A RICK NELSON Rudy The Fifth Decca LP

Record Club of Canada—Le club de disque(s) et bande(s) le plus économique au Canada

longue durée ou 1 bande

D'ACHAT... JAMAIS!

cartouche
ou cassette,
valant
jusqu'à \$20.94

Oui, faites votre choix dès maintenant parmi ces grands succès! Choisissez 3 disques stéréo longue durée (valant jusqu'à \$20.94) ou 1 bande stéréo (cartouche ou cassette). C'est gratuit... Un cadeau de bienvenue de la part du Record Club of Canada lorsque vous devenez membre au bas tarif d'adhésion de \$5. Vous pouvez retarder votre choix et le faire plus tard dans une plus grande liste si vous ne trouvez pas 3 disques ou 1 bande parmi les titres que nous offrons gratuitement ici. Nous faisons cette offre pour que vous fassiez connaissance avec le seul club de disques et de bandes qui garantit des réductions de prix de 25 à 79% sur toutes les marques, sans obligation ou engagement d'achat d'aucune sorte. A titre de membre de ce club unique en son genre vous pourrez commander n'importe quel disque ou ruban magnétique disponible sur le marché, de n'importe quelle marque et de tous les genres de musique. Il n'y a pas d'envois automatiques, pas de carte à retourner. Nous n'expédions que ce que vous commandez. Et nous vous remboursons si vous n'êtes pas satisfait.

Voyez vous-même pourquoi des milliers d'amateurs de disques et de bandes magnétiques ont déboursé \$5 pour adhérer au Record Club of Canada plutôt qu'aux autres clubs de disques et de bandes dont l'adhésion est gratuite.

Comparez vous-même!	Columbia 8-Track Cartridge Club (Annonce dans TV Guide, 7 août 1971)	Columbia Tape Club Service (Annonce dans TV Guide, 26 juin 1971)	Capitol Record Club (Annonce dans TV Guide, 24 juillet 1971)	Columbia Record Club (Annonce dans TV Guide, 7 août 1971)	RECORD CLUB OF CANADA
Pouvez-vous choisir parmi toutes les marques de disques et de bandes, y compris les cartouches et les cassettes?	NON	NON	NON	NON	OUI! Choisissez n'importe quel disque ou n'importe quelle bande magnétique de n'importe quelle marque sans exception! Plus de 300 fabricants y compris Capitol, Columbia, RCA, Angel, London.
Devez-vous acheter un nombre minimum déterminé de disques ou de bandes? Combien?	5	4	12	11	AUCUN! Pas d'obligation! Pas de quantité annuelle déterminée! Beaucoup, peu ou pas du tout, c'est vous qui décidez!
Combien devez-vous dépenser pour respecter votre engagement légal?	\$39.75 à \$44.75	\$31.80 à \$35.80	\$63.48 à \$75.48	\$60.39 à \$71.39	RIEN! Vous n'avez rien à dépenser parce que vous n'avez aucun lien légal qui vous oblige à acheter!
Pouvez-vous acheter n'importe quel disque ou ruban que vous désirez à prix réduit?	NON	NON	NON	NON	TOUJOURS! Des réductions allant jusqu'à 79% du prix! Jamais moins de 25% de réduction! Aucune exception!
Pouvez-vous recevoir des disques ou des bandes que vous n'avez pas commandés?	OUI	OUI	OUI	OUI	JAMAIS! Vous n'êtes obligé de retourner aucune carte. Vous ne recevez que les disques et les bandes que vous avez commandés... et seulement quand vous nous le demandez.

VENTE A "PRIX REDUITS" TYPIQUE

Les disques de \$5.29 sont vendus, en moyenne, aussi bas que \$2.70
Les disques de \$5.98 sont vendus, en moyenne, aussi bas que \$2.85
Les disques de \$6.29 sont vendus, en moyenne, aussi bas que \$2.93

Exemples du prix des disques offerts en vente aux membres du Club. Une économie de 55% ou plus; jusqu'à \$3.88 de réduction par disque. Economisez dès maintenant... sans attendre d'avoir respecté votre engagement comme dans les autres clubs.

	Prix courant	Prix moyen du Club
Paul McCartney—Ram	\$6.29	\$2.69
Carpenters	\$5.98	\$2.63
Carole King—Tapestry	\$5.98	\$2.63
Simon & Garfunkel—Bridge Over Troubled Water	\$6.49	\$2.73
Anne Murray—Talk It Over	\$5.98	\$2.63
Best of the Guess Who	\$5.98	\$2.63
Mozart—Piano Concertos—(Elvira Madigan)	\$6.98	\$2.93
Charlie Pride—I'm Just Me	\$5.98	\$2.63
James Taylor—Mud Slide Slim	\$6.29	\$2.69
Rod Stewart—Every Picture Tells A Story	\$6.29	\$2.69
Led Zepplin	\$6.29	\$2.69
Black Sabbath—Masters of Reality	\$6.29	\$2.69
Morille Mathieu—Olympia	\$6.29	\$2.69

Enfin un club de disques et de bandes sans obligation... seulement des avantages!

Les clubs ordinaires de disques et de bandes ne vous font choisir que parmi quelques marques, habituellement les leurs! Ils vous obligent même à acheter jusqu'à 12 disques ou bandes par année, habituellement au prix courant. Et si vous oubliez de leur retourner la carte mensuelle, ils vous envoient un article dont vous ne voulez pas et vous facturent pour une somme de \$5.29 ou \$6.29. De fait, vous pouvez déboursé presque le double du prix de vos disques ou de vos bandes.

LE RECORD CLUB OF CANADA Y MET UN TERME!

Nous sommes le seul Club de disques et de bandes au Canada à offrir toutes les marques. Choisissez n'importe quel disque ou ruban (cartouche ou cassette) y compris les plus récents. Aucune exception! Prenez-en beaucoup, ou peu, ou pas du tout, c'est vous qui décidez! Nous garantissons des réductions allant jusqu'à 79% du prix régulier. Vous économisez toujours au moins 25%. Certains titres à succès sont offerts à 99¢.

PAS D'ENVOIS AUTOMATIQUES.

Notre Club ne vous oblige pas à retourner une carte pour éviter l'envoi de disques ou de bandes dont vous ne voulez pas (Vous seriez même obligé de les retourner à vos propres frais en cas d'oubli). Les frais de poste pour le retour mensuel de ces cartes des autres clubs s'élèvent à presque \$2. Nous n'expédions que ce que vous commandez.

COMMENT POUVONS-NOUS ÊTRE DIFFÉRENTS DES AUTRES CLUBS?

Nous sommes le seul club de disques et de bandes important indépendant. Nous ne sommes la propriété d'aucune compagnie de disques ou de bandes. Aucune ne nous contrôle, ni nous oblige, par conséquent, à pousser la vente d'une marque en particulier. Aucune entente de distribution ne nous empêche d'offrir les disques et les bandes les plus récents.

OFFRE SPÉCIALE D'ADHÉSION.

Devenez membre du Record Club of Canada dès main-

tenant et profitez de cette offre spéciale d'adhésion. Choisissez 3 disques ou 1 bande (valant jusqu'à \$20.94) parmi les titres mentionnés ici et faites parvenir le coupon accompagné d'un chèque ou d'un mandat de \$5 pour les frais d'adhésion (des frais de manutention et de poste minimes vous seront facturés plus tard). Si vous ne pouvez choisir 3 disques ou 1 bande parmi les titres mentionnés, vous n'avez qu'à retarder votre choix pour le faire plus tard dans une liste complète. Vous deviendrez donc Membre à vie et ne paierez plus jamais de cotisation au Club. Vous économisez déjà plus que la valeur de votre adhésion.

VOYEZ CE QUE VOUS OBTENEZ

Une carte de membre à vie Gratuite qui vous assure d'obtenir des disques et des bandes tout neufs à des prix réduits jusqu'à 79%... et jamais de moins de 25%.

Un Guide des disques et des bandes gratuit—La Revue du Club et des bulletins de vente spéciaux vous renseignent régulièrement au sujet des titres les plus récents et spéciaux "à prix réduit".

3 disques stéréo ou 1 bande magnétique gratuits (valant jusqu'à \$19.85) absolument sans obligation d'aucune sorte!

SERVICE INSTANTANÉ GARANTI

Tous les disques et rubans commandés par les membres sont expédiés au plus tard 24 heures après la réception de la commande. Tous les disques et les rubans sont garantis être neufs et entièrement satisfaisants ou le remplacement sera effectué sans question.

GARANTIE DE REMBOURSEMENT

Si vous n'êtes pas entièrement satisfait de nos réductions (jusqu'à 79%), retournez les disques ou la bande dans 10 jours au plus et votre adhésion vous sera remboursée immédiatement. Joignez-vous dès maintenant à plus de 300,000 amateurs de disques et de bandes soucieux de leur budget.

RECORD CLUB OF CANADA

300 Consumers Rd.
Willowdale, Ontario #PS001

Oui, envoyez-moi au plus tôt une carte de membre à vie et le Guide des disques et des bandes. Faites-moi aussi parvenir les 3 disques gratuits ou la bande magnétique gratuite comme je l'ai indiqué plus bas (avec une facture couvrant des frais de manutention et de poste minimes). Je joins ma cotisation de membre à vie de \$5. Celle-ci me donne le droit d'acheter n'importe quels disques ou bandes à des prix réduits jusqu'à 79%, plus les frais de manutention et de poste minimes. Je ne suis tenu d'acheter aucun disque ou aucune bande ni ne suis obligé d'en acheter un nombre déterminé en aucune période de temps. Si je ne suis pas entièrement satisfait, je puis retourner les articles mentionnés ci-haut 10 jours au plus après leur réception afin d'obtenir le remboursement immédiat de ma cotisation.

3 DISQUES GRATUITS

ou 1 BANDE GRATUITE

8 pistes
 cassette

ou je retarde mon choix, veuillez m'envoyer la liste complète.

M. _____
Mme _____
Mlle _____

Adresse _____

Ville _____ Zone _____

Province _____

RECORD CLUB OF CANADA #PS001 CAN.

Record Club of Canada—Le plus important club de disques et de bandes au Canada

Oui, oui! resservez la

La Bonne Cuisine de
Perspectives
par Margo Oliver



Poulet et jambon en casserole, à droite, et ragoût à l'orge, deux bons plats à faire avec des desserts.

desserte!

Je suis toujours un peu scandalisée d'entendre appeler les desserts des restes. Même des cuisinières et des cuisiniers avisés qui savent fort bien mijoter un bon plat avec ce qui reste d'un rosbif, d'un gigot d'agneau ou d'un poulet rôti, commettent cette faute. Mais ce mot de dessert me fait penser à une amie à moi qui, nouvelle mariée, m'avait reçue chez elle une fin de semaine. Elle me servait des plats excellents mais passait un temps fou dans la cuisine et refusait absolument que j'aide à aider. Je découvris finalement qu'elle se servait d'une brochure sur l'art d'utiliser les desserts. Et comme chaque recette en demandait une variété, qu'elle n'avait pas dans son réfrigérateur, elle faisait cuire des légumes et des viandes une première fois pour pouvoir ensuite les appeler desserts et les réutiliser. Nous en rions bien, maintenant, toutes les deux.

Je pense néanmoins que l'auteur de la brochure en question avait commis une erreur que j'ai été attentive à ne pas répéter ici. Il vous faudra, pour chacune de mes recettes, une desserte et non pas trois ou quatre. Et chaque fois que vous pouvez substituer du jus de cuisson des viandes au liquide nécessaire dans une recette, faites-le sans hésitation. Vos plats n'en seront que meilleurs.

POULET ET JAMBON EN CASSEROLE

- 3 cuil. à table de beurre
- 3 cuil. à table de farine
- 2 tasses de liquide (bouillon de poulet ou eau bouillante et 2 cubes de bouillon de poulet)
- 1 cuil. à table de moutarde
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 2 tasses de poulet cuit, en dés
- 2 tasses de jambon cuit, en dés
- 1 paquet de 11 onces de macédoine de légumes congelée, cuite
- Garniture pain de maïs (notre recette)

Chauffer le four à 400°.

Chauffer le beurre dans une casserole moyenne. Saupoudrer de la farine et bien mélanger. Cuire à feu doux, en brassant, pendant 2 minutes. Retirer du feu et ajouter 2 tasses de liquide, d'un seul coup et en mêlant. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Ajouter la moutarde, le sel et le poivre; brasser. Ajouter le poulet, le jambon et la macédoine. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Verser dans un plat à cuire peu profond, d'environ 12 x 7 x 2 pouces. Déposer la garniture pain de maïs sur la préparation très chaude, par petite cuillerée.

Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la préparation bouillonne et que le dessus du plat soit légèrement bruni. (De 4 à 6 portions)

Note: on peut utiliser plutôt 6 plats individuels.

Garniture pain de maïs

- 1 oeuf, battu
- 1/3 de tasse de lait
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 2/3 de tasse de farine à tout usage, tamisée
- 1/3 de tasse de farine de maïs
- 1 1/2 cuil. à thé de poudre à lever
- 1/4 de cuil. à thé de sel.

Mêler, dans un petit bol, l'oeuf, le lait et le beurre. Tamiser, dans le mélange, les farines, la poudre à lever et le sel; ne brasser que juste assez pour bien mélanger. Utiliser comme nous l'indiquons.

VEAU A LA SAUCE TOMATE

- 1 cuil. à table d'huile d'olive
- 1/4 de tasse d'oignon finement haché
- La moitié d'une petite gousse d'ail, broyée
- 1 boîte de 19 onces de tomates
- 1 enveloppe de 1 1/2 once de mélange pour sauce à spaghetti
- 1/2 tasse d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1/4 de cuil. à thé de poivre

- 1/2 cuil. à thé de basilic
- 1 tasse de riz ordinaire
- 2 tasses de desserte de veau, en cubes de 1/2 pouce
- 1/4 de tasse de persil finement haché

Chauffer l'huile dans une casserole moyenne. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire, à feu doux et en brassant, pendant 3 minutes. Ajouter les tomates, le mélange pour sauce à spaghetti, l'eau, le cube de bouillon, le poivre et le basilic. Faire mijoter, à découvert, pendant 15 minutes, en brassant souvent et en défaisant les tomates. Goûter et ajouter du sel si cela est nécessaire.

Cuire le riz selon les indications sur le paquet.

Ajouter le veau à la sauce tomate et faire mijoter 15 minutes ou juste assez pour que le tout soit bien chaud.

Ajouter le persil au riz cuit et brasser à la fourchette. Mettre le riz dans des assiettes de service et le couvrir de la préparation bien chaude. (3 ou 4 portions)

AGNEAU AU CARI

- 2 cuil. à table de beurre
- 1 cuil. à table de poudre de cari
- 2 pommes à cuire, pelées, évidées et hachées
- 1 oignon moyen, haché
- La moitié d'un piment vert moyen, haché
- 1/2 tasse de céleri haché
- La moitié d'une petite gousse d'ail, émincée
- 2 cuil. à table de farine
- 2 tasses de liquide (sauce de cuisson d'agneau et de l'eau)
- 1 cuil. à table de jus de citron
- Le zeste râpé d'un demi-citron
- 1/2 tasse de raisins
- Une pincée de clou de girofle en poudre
- 2 tasses de desserte de rôti d'agneau, en cubes de 1/2 pouce
- Riz bien chaud
- Chutney

Chauffer le beurre dans une grande casserole. Ajouter la poudre de cari et cuire, à feu doux et en brassant, pendant 3 minutes. Ajouter les pommes, l'oignon, le piment

vert, le céleri et l'ail et cuire, en brassant, pendant 3 minutes. Saupoudrer de la farine, bien mélanger et retirer du feu. Ajouter le liquide, le jus et le zeste de citron, les raisins et le clou de girofle et bien mélanger. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Baisser le feu au plus bas, couvrir et faire mijoter pendant 20 minutes, en brassant souvent. Ajouter l'agneau et faire mijoter 15 minutes. Servir sur du riz, avec du chutney. (4 portions)

RAGOÛT A L'ORGE

- 3/4 de tasse d'orge en grains
- 5 tasses d'eau bouillante
- 1 1/2 tasse d'oignon finement haché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 tasse de céleri finement haché
- 1/4 de tasse de persil haché
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de romarin
- Une pincée d'estragon
- 2 cuil. à table de beurre
- 3 tasses de desserte de rôti de veau, d'agneau, de porc ou de boeuf
- 3 tasses de carottes tranchées
- 2 grosses branches de céleri, coupées en diagonale

Mêler l'orge, l'eau bouillante, l'oignon, l'ail, 1 tasse de céleri haché, le persil, la sauce Worcestershire, le sel, le romarin et l'estragon, dans une grande casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 1 heure ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre.

Chauffer le beurre dans une grande poêle épaisse et y ajouter la viande. Cuire, à feu doux et en brassant, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brunie. Ajouter au mélange à l'orge, ainsi que les tranches de carottes et de céleri. Couvrir de nouveau et continuer la cuisson, à petit feu, environ 30 minutes. (De 4 à 6 portions) ●



Plan d'amaigrissement Recette à domicile

Il est facile de perdre rapidement, chez soi des livres de graisse disgracieuse! Établissez vous-même ce plan de recette. C'est très facile—et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez Naran. Versez ceci dans une bouteille d'une chopine et ajoutez assez de jus de pampleousse pour la remplir. Prenez-en deux cuillerées à soupe par jour, selon le besoin, et suivez le Plan d'amaigrissement Naran.

Si votre premier achat ne vous montre pas un moyen simple et facile de perdre la graisse superflue et ne vous aide pas à re-

trouver la sveltesse de votre ligne; si les livres et les pouces reduisibles de graisse superflue ne disparaissent pas du cou, du menton, des bras, de la poitrine, de l'abdomen, des hanches, des mollets, et des chevilles, retournez simplement le flacon vide pour vous faire rembourser. Suivez cette méthode facile recommandée par les nombreuses personnes qui ont essayé ce plan et retrouvez votre ligne. Notez comme le gonflement disparaît vite—combien vous vous sentirez mieux. Plus alerte, plus active et d'apparence plus jeune.

UN TROUSSEAU AUSSI BEAU QUE VOTRE AVENIR

Préparez-le dès maintenant, presque sans vous en rendre compte, au moyen de légers versements, chaque semaine ou chaque mois. Faites venir notre brochure gratuite en couleurs et choisissez le trousseau de vos rêves. Il vous sera livré au moment désiré. Écrivez ou téléphonez: 842-3434. Aucun vendeur. Aucune pression.



Cerde
DU COFFRE
D'ESPERANCE

TEXTELLE INC.
3456, rue St-Denis, Montréal
Fondé en 1949

DEEP HEAT vous soulage des douleurs de la grippe

Si l'oppression, les courbatures, le rhume qui accompagnent la grippe, vous accablent, une friction au Deep Heating vous soulagera rapidement.

Constatez comme la chaleur que génère le Deep Heating pénétrante fait disparaître l'oppression... vous n'éprouverez plus cette gêne respiratoire si pénible. Déjà, vous sentez mieux, respirez librement et reposez paisiblement. Ce bien-être se prolongera pendant des heures grâce au Deep Heating en onguent ou en lotion, à action rapide. Non gras. Ne tache pas.

Mentholatum DEEP HEATING À CHALEUR PÉNÉTRANTE en onguent ou en lotion

**GRATIS 198 TIMBRES
DIFFÉRENTS
DU MONDE ENTIER**
ainsi que notre sélection de
timbres en approbation

inclure 25¢
pour frais de
poste et manutention

QUEBEC STAMP CO LTD
C.P. 7300, QUÉBEC 7, P.Q.

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

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

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

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

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

durant plusieurs mois.

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

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

COUPO d'oeil



la semaine prochaine

Depuis le temps qu'on nous parle de la civilisation des loisirs, on pourrait peut-être commencer par la semaine de travail de quatre jours! Céline Legaré explore cette possibilité. De plus: Luc et Lise (ci-contre), nouvelle version; Alain Bettex nous parle du hockey en Suisse; et Fred Bruemmer nous conduit chez les Esquimaux du Groenland (ci-dessous).



Un conte-reportage

M. Benoit Aubin, qui signe l'article sur la traversée du fleuve entre Québec et Lévis (page 2), est un jeune Québécois de 23 ans qui se lance dans le journalisme. Reprenant une formule de Jacques Ferron, son ambition est de faire du contre-reportage. Accompagnait son article une lettre qui décrit bien son ambition. La voici.

“Les psychologues affirment qu'une découverte n'est autre qu'une connexion inédite établie dans le cerveau entre deux notions qui s'y trouvaient déjà, mais indépendantes l'une de l'autre. De leur côté, les spécialistes de l'information affirment qu'est “information” cette partie d'un message qui, en quelque manière, surprend son récepteur. Ainsi, vues sous cet angle, découverte et information se ressemblent énormément; voilà sans doute pourquoi les journaux, les quotidiens surtout, cherchent l'information dans l'actualité la plus immédiate, la plus iné-

dite, donc la plus susceptible de surprendre.

“Mais il n'y a pas que l'inédit qui informe; il y a aussi l'évident, la chose qu'on a définitivement (ou presque) cessé de voir et qui, par quelque hasard, par quelque reportage dans *Perspectives*, se trouve soudain pointé en flammes et redevient étonnant. Comme le fait qu'il y ait, entre Québec et Lévis, un fleuve à traverser, et que cette traverse ait toujours été un obstacle de taille à sur-

monter. Je crois que ce genre de rappel intéresse toujours; je crois aussi que l'histoire, si mal connue des gens qui en fréquentent quotidiennement les sites, est un domaine d'information journalistique plus important qu'il n'est exploité.

“Autre chose encore: Gérard Aubin, depuis que vous avez publié cet article parlant de lui et de ses fromages (24 juillet 71), n'a cessé de recevoir, dans sa maison de l'île d'Orléans, quantités de visiteurs plus ou moins curieux et intéressés, à défaut d'être tous intéressants; quantités de lettres, aussi, “et de toutes les provenances”. Des gens, sérieux, semble-t-il, se sont offerts pour investir des sous dans son “affaire”. Une vieille dame, veuve, lui a, après quelques visites, bien fait entendre que... Lui, veuf, n'en revient pas, de “ça” et du reste, de tout ce que cela comporte “d'avoir un article dans le journal”; il tient bien à ce que vous le sachiez...”



Benoit Aubin

guy fournier

Je viens de lire avec stupeur que les champs de bataille du Viet-nam sont "automatiques". La plupart des victimes de cette guerre cruelle n'ont jamais vu un soldat américain. C'est terrible.

Depuis que le président Nixon a résolu de retirer ses troupes, le Pentagone a automatisé la guerre, qui continue de plus belle presque sans soldats. C'est ainsi que des avions laissent tomber de petits microphones déguisés en crottes d'oiseau — eh oui, vous avez bien lu! — et des mines très sensibles qui ressemblent à d'inoffensives perquettes de femme. Passe encore que celui qui croit avoir affaire à une belle blonde se retrouve les quatre fers en l'air, mais qu'on fasse subir le même sort à ceux qui sont épris de propreté, c'est le comble! Si un vietcong décide de décrocher le trottoir, la crotte lui explose dans la face en milliers de petites coques, toutes plus mortelles les unes que les autres. Quelle désagréable façon de mourir!

Ces armes secrètes sont reliées par radio à des ordinateurs placés en Thaïlande où des mathématiciens attendent patiemment de déclencher le mécanisme. Le général Westmoreland s'est fait l'avocat acharné de ces nouvelles méthodes parce qu'elles rendent la guerre beaucoup plus "stable" et la soustraient aux défaillances humaines. Mais ce qu'on gagne en stabilité, on le perd en humanité, et voilà qui m'apparaît comme le pire crime de guerre. Les Américains n'ont plus à se demander pourquoi leurs soldats cherchent l'évasion dans la marijuana et l'héroïne si c'est vraiment leur façon de mener le combat.

M...à la guerre



Quels sont les motifs qui poussent les hommes à la guerre? Le goût du risque, l'appel de l'aventure, la soif de la gloire, la bravoure que l'on récompense. Comment va-t-on décerner la croix Victoria à la crotte qui a bien fait son devoir? Quand les militaires ne risquent plus rien, ils meurent d'ennui. Ils courent les filles de joie qui, c'est bien connu, ramollissent rapidement l'armée la mieux entraînée. On est loin des guerres d'autrefois! Depuis quelques semaines, la télévision montre le dimanche soir des films des différentes guerres qui ont brisé la monotonie de la paix depuis le début du siècle. La guerre de 1914-18 fut la plus remarquable. Les hommes se battaient dans les tranchées, montaient à cheval et ne ti-

raient jamais à distance. Ils approchaient fièrement de l'ennemi et mouraient dans des corps-à-corps magnifiques. Voilà la manière de se battre: face à face, en regardant l'adversaire dans les yeux. Lors de la Seconde Guerre mondiale, on avait perdu ce style qui fait les vraies belles guerres. Que reste-t-il de 1939-45? Des souvenirs amers! Quand on se bombarde à distance, qu'on lance des fusées et tire du canon d'un côté à l'autre de la Manche, il n'y a plus d'agrément. Parce qu'on ne sait plus faire de guerres intéressantes, on n'ose plus en déclencher. La dernière guerre mondiale est terminée depuis 27 ans et il n'y en a pas en vue; et chaque fois qu'on pourrait en avoir une belle, les Nations unies s'empressent d'y mettre fin. On doit donc se contenter de guerres de six jours, ou de 14 jours comme au Pakistan oriental. Il s'est écoulé 20 ans entre la première et la seconde guerre mondiale, et on attend la troisième depuis 27 ans. La guerre presse-bouton mine le moral des militaires les plus agressifs. Les jeunes méprisent la guerre parce qu'elle n'a plus rien d'humain et de naturel. Quel intérêt aurait mon fils à presser un bouton qui casserait la gueule d'un camarade de classe assis trois rues plus loin?

Si la plupart des vietcongs n'ont jamais vu d'Américains, c'est que les Américains n'ont jamais vu de vietcongs... Avec tous les moyens dont disposent les Américains, on ne me fera pas croire qu'il n'y a pas de solution à ce cruel anonymat. Si on veut continuer d'employer des armes inhumaines, qu'on pourvoie au moins les soldats de moyens de communication élémentaires. On serait déjà plus près d'une guerre saine et encourageante si la crotte, avant d'exploser, transmettait sur un écran la mine déconfite du vietcong qui s'apprête à la balayer. Quand, au même moment, le vietcong pourra apercevoir la figure souriante du G.I. qui attend devant son ordinateur, la guerre sera redevenue ce qu'elle doit être: une affaire qu'on règle d'homme à homme. D'ici là, la guerre, c'est le bout de la m...



Paraissez-vous plus âgée que votre mari?

Quand vous subissez chaque jour la tension que vous apportent les soucis ménagers, l'éducation de vos enfants et le réconfort à votre mari dans sa vie d'homme d'affaires, vous pouvez facilement négliger votre propre apparence. Votre peau peut alors devenir sèche et parcheminée vous faisant paraître plus âgée avant même que vous ne le réalisiez.

Tout ceci peut être évité. Des spécialistes de la beauté ont mis au point un remarquable fluide dont les propriétés nourrissent la peau. Ce mélange unique, vous pouvez vous le procurer à votre comptoir de cosmétiques sous le nom d'Oil of Olay*, lotion hydratante qui est en vente dans presque tous les pays du monde. Ce mélange possède un parfait équilibre d'huiles hydratantes qui conservent au teint toute la douceur et la fraîcheur de la jeunesse et à l'épiderme sa souplesse.

Ce mélange de beauté pénètre rapidement et uniformément dans l'épiderme tout en l'hydratant à la perfection et les produits nutritifs empêchent la sécheresse qui accentue les rides et qui vous fait paraître plus vieille.

Les composants naturels dans l'Oil of Olay sont compatibles avec la peau; ils forment une véritable barrière qui retient l'eau naturelle de la peau, point vital pour conserver à votre teint sa jeunesse et son velouté. Utilisée régulièrement deux fois par jour l'Oil of Olay vous redonnera rapidement un teint jeune et radieux.

Il ne faut que quelques minutes par jour pour revitaliser la peau et la femme très active ne passera que très peu de temps pour ces soins. Appliquez généreusement l'Oil of

Olay sur le visage et le cou avant de vous mettre au lit et l'Oil of Olay agira toute la nuit. Le matin, appliquez-la à nouveau avant votre maquillage. Elle devient une crème de base idéale qui protège votre peau tout en la nourrissant. Elle pénètre rapidement et uniformément et garde votre maquillage intact, sans coulée, sans décoloration ni séparation de vos cosmétiques. Votre maquillage restera uni pendant des heures et des heures.



Les spécialistes de beauté vous recommandent!

Après une journée harassante, donnez à votre teint une application supplémentaire d'Oil of Olay. Avant le retour de votre mari, démaquillez-vous et appliquez-en une couche généreuse. Détendez-vous complètement pour 15 minutes ou plus et remaquillez-vous pour recevoir votre mari. Vous vous sentirez rafraîchie et plus jolie encore...

* * *

Quand vous utilisez l'Oil of Olay n'en perdez pas une goutte. Appliquez ce qui reste sur vos doigts, vos épaules, vos genoux ou toute autre partie de votre corps qui en aurait besoin.

*Oil of Olay est une marque enregistrée.

Renouvelez toute votre literie en faisant des économies!

Sensationnel Luxueux ENSEMBLE DE LITERIE

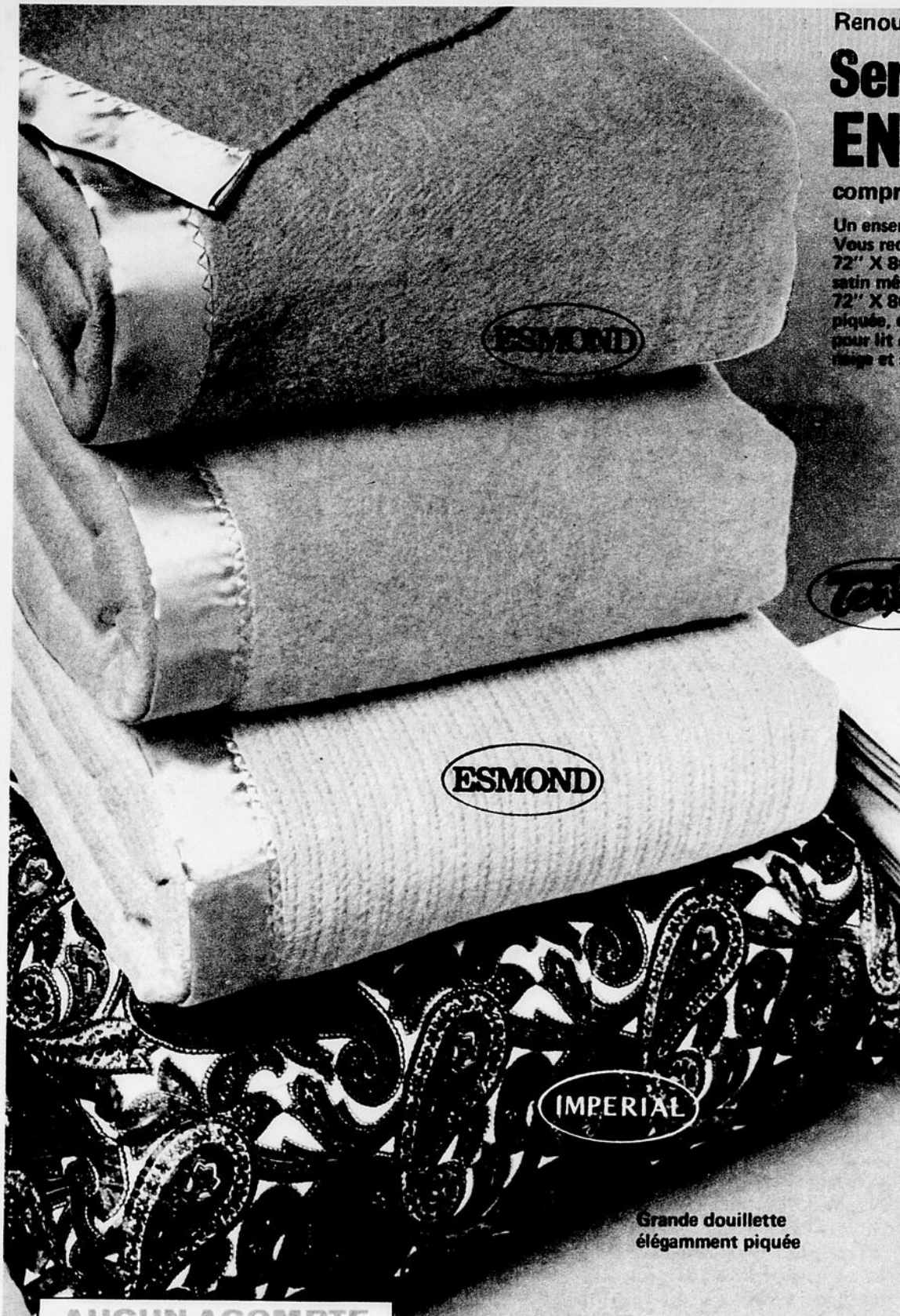
comprenant: draps, taies, couvertures, douillette.

Un ensemble tout nouveau pour garnir ou rénover votre placard à linge. Vous recevrez: 2 luxueuses couvertures Esmond en textiles mélangés 72" X 80", grandeur lit double; l'une rose, l'autre bleue, avec parure de satin même teinte. 1 couverture Esmond Thermal toutes saisons 72" X 80", grandeur lit double, couleur or. 1 douillette Imperial épaisse, piquée, de 60" X 72". 1 drap de dessus, 1 drap de dessous emboîtant, pour lit double, accompagnés de 2 taies d'oreiller, le tout d'un blanc neige et signé Texmade.....

Ce magnifique ensemble,

Seulement **\$39.95**

PAS D'ARGENT COMPTANT



Des draps et des taies d'un blanc de neiges; des produits de qualité Texmade.

Grande douillette élégamment piquée



Non allergène Antimites Antimoississure Chaud et léger



Couvertures, draps et taies lavables à la machine. Bon teint. Ne se décolorent pas.

AUCUN ACOMPTE
UTILISEZ CE COUPON
COMMANDEZ DÈS MAINTENANT!

ACHATS-ECLAIR 2405 CHEMIN DUNCAN
Montréal 306, P.Q. — Tél.: 735-5641

P-8-172

Expédiez-moi l'ensemble de literie à \$ 39.95 (port-payé)

Le mode de paiement sera le suivant:

\$4.00 par mois pendant 11 mois et un paiement final de \$2.13 (Frais budgétaires et le transport compris). Intérêt effectif: 1½% par mois. (J'ajouterai la taxe de vente de 8% s'il y a lieu, du dernier versement).

Je désire économiser davantage

Je paierai \$39.95 plus la taxe de vente sur livraison. Ci-joint \$39.95 plus la taxe de vente.

Mme/Mlle/M.

Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Ville

Comté

Province

Nom et adresse de l'employeur

J'ai déjà un compte: No

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS



**2405 CHEMIN DUNCAN
MONTREAL 306, P.Q.
TELEPHONE: 735-5641**