

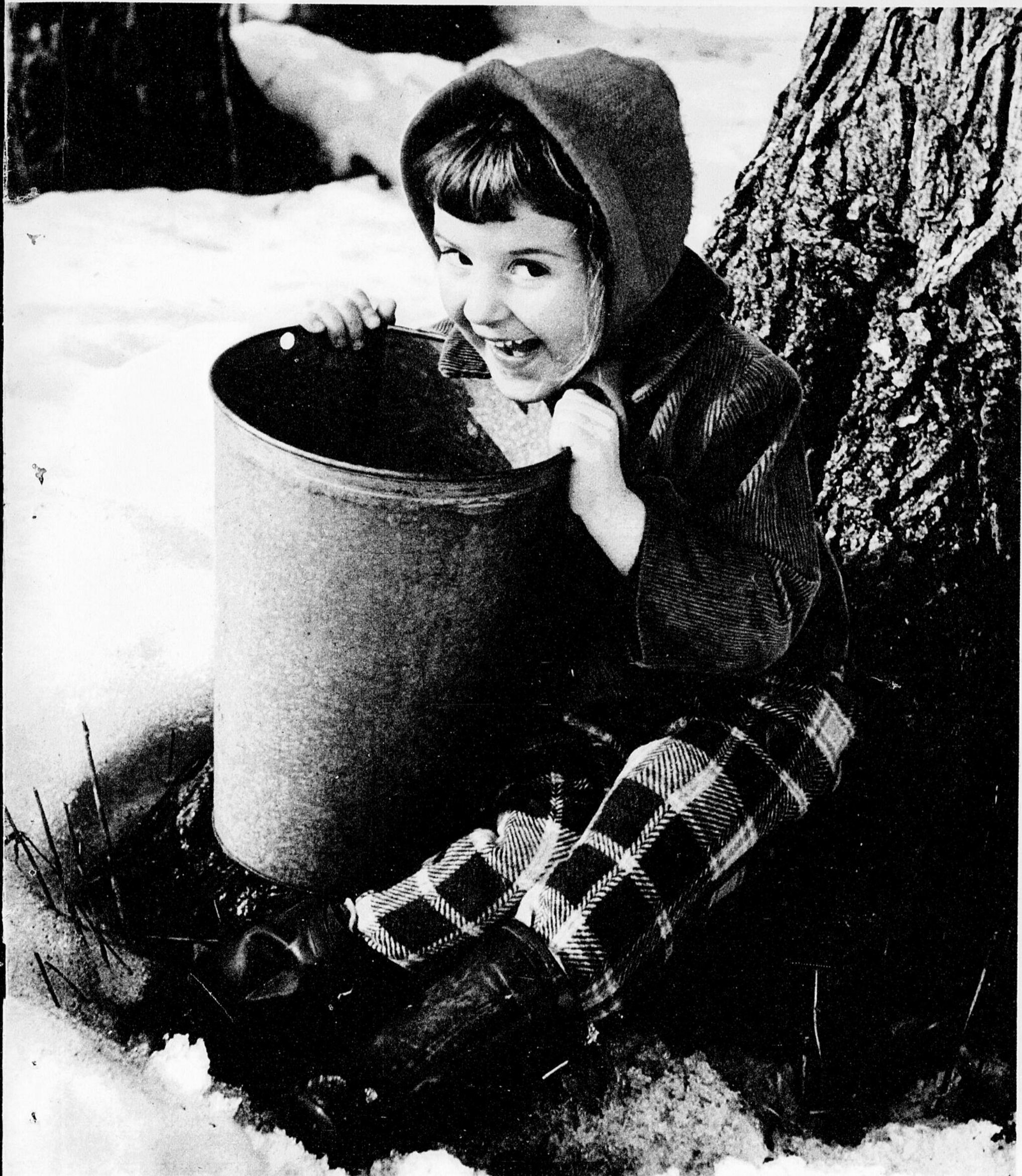
# LE SOLEIL

QUÉBEC, Que.

Vol. 3, No 13 — 1 avril 1961

# Perspectives

Société Historique  
du Saguenay  
Chicoutimi

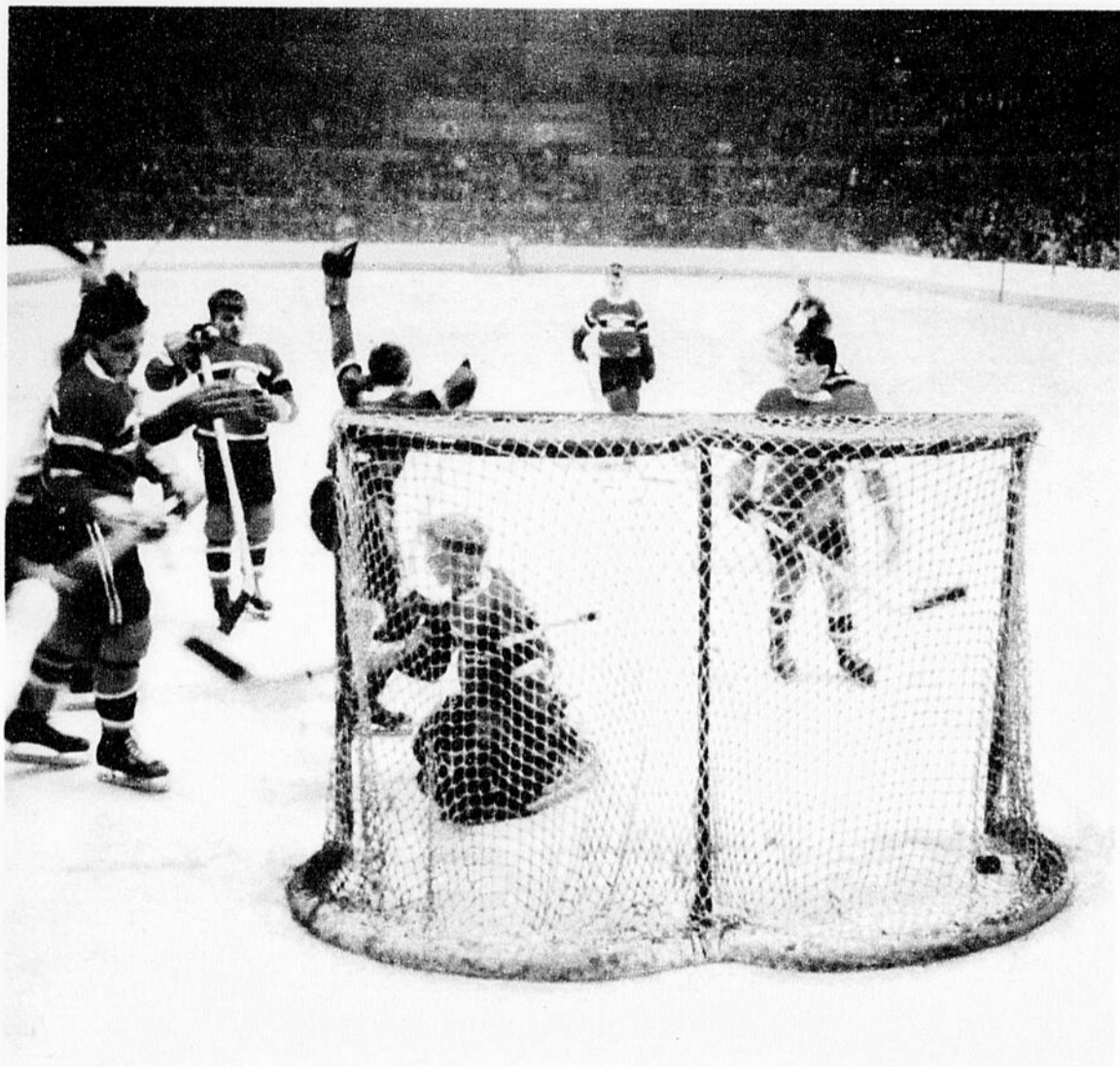


CETTE BONNE EAU D'ERABLE!

Cicot

# Les champions de demain à Québec

46 équipes se disputent le championnat international pee wee



A 10 ou 12 ans, l'ardeur au jeu ne manque pas et c'est bien malgré soi qu'on doit réchauffer le banc pour laisser la place à un autre. De là, on n'observe pas la joute facilement quand tant de têtes obstruent la vue!

Par Guy Fournier

Rédacteur de Perspectives

Photos Paul Gélinas

**J**E N'AI jamais très bien compris qu'un pays ait son sport national. Pourquoi, par exemple, le tennis serait-il une exclusivité des Australiens, le baseball, le seul apanage des Américains? Et le cyclisme, dont les Français revendiquent la suprématie, et le hockey, qui met chaque Canadien sur les dents chaque fois qu'un club russe parvient à grignoter un record!

A moins d'être un féroce amateur de sport ou un nationaliste farouche, ces choses paraissent bien fades et ne valent guère mieux que des nourritures propres à engraisser les chroniques des rédacteurs sportifs ou les discussions interminables entre badauds incorrigibles.

C'est animé de dispositions aussi peu reluisantes, que je suis entré au Colisée de Québec pour assister au tournoi international

de hockey pee wee.

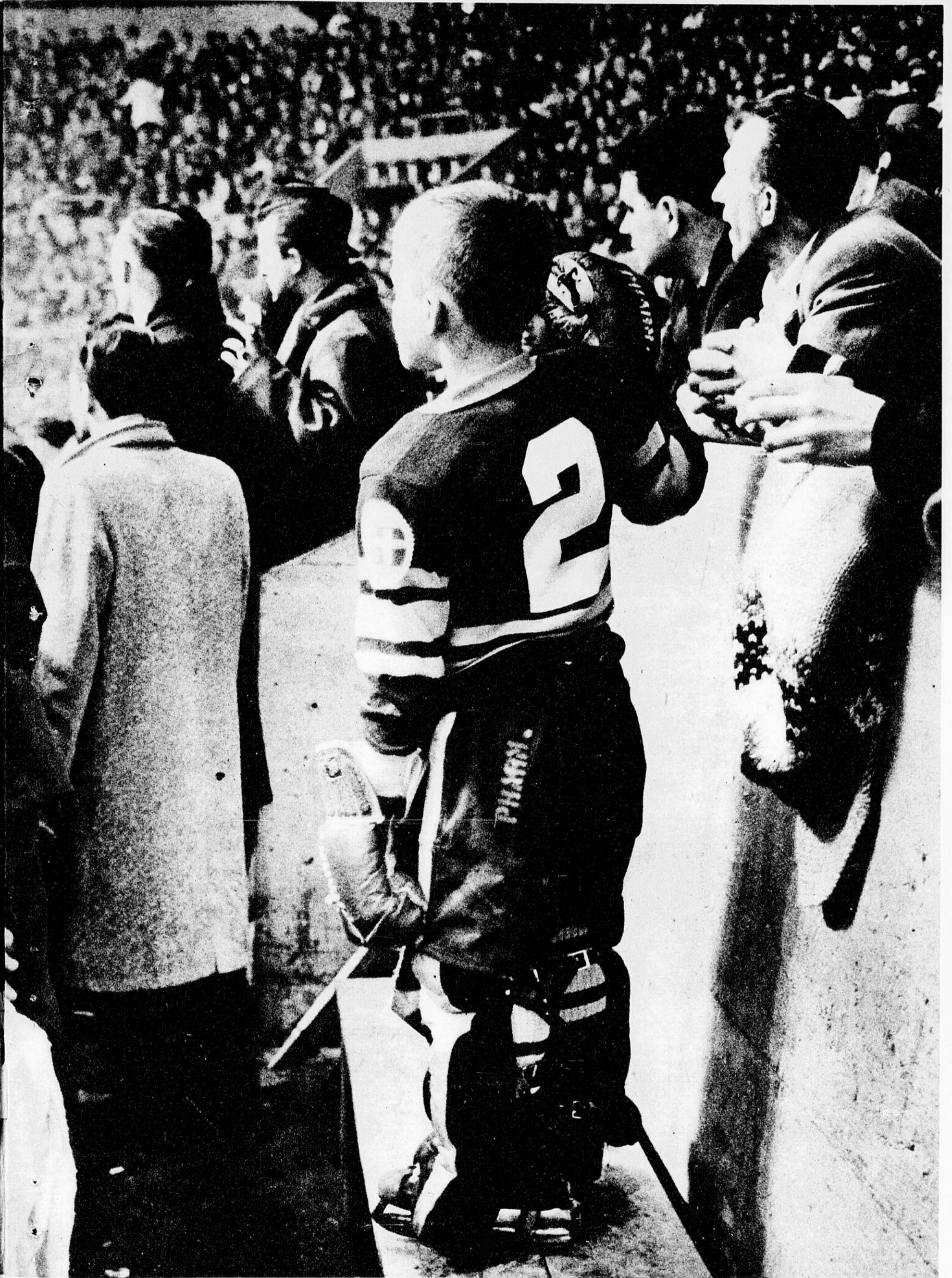
A la mi-février, 46 équipes de quatre provinces canadiennes et de trois États américains nichaient dans la capitale avec l'espoir de mettre la main sur l'un ou l'autre des nombreux trophées qu'on distribue au tournoi et, surtout, le championnat international.

Quant à moi, qui ne vais jamais au hockey et suis de rares joutes à la télévision, souvent d'un oeil distrait, j'aurais à observer une quinzaine de parties en trois petites journées. Des dizaines d'autres avaient déjà été disputées depuis le début du tournoi, puisqu'il avait commencé cinq jours plus tôt.

C'est sans empressement que je pris place à la loge réservée aux journalistes, après être passé au crible du gardien, plus pointilleux qu'un douanier.

Je ne savais ni le nom (Suite à la page 4)







JEANETTE EINERSON, ravissante jeune fille de Vancouver, dit: "Alors que je venais d'être choisie pour participer à un concours de beauté, des boutons vinrent déparer mon visage. Vous pouvez vous imaginer ma consternation! Alors, je commençai à employer CLEARASIL Et, le jour du concours, l'amélioration de mon teint était vraiment remarquable! Je ne saurais recommander CLEARASIL trop chaleureusement!"

984 West 7th Avenue, Vancouver 9, B.C.

CLEARASIL, Médicament Scientifique

## CHASSE les BOUTONS

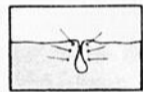
COULEUR-CHAIR... masque les boutons en même temps qu'il agit.

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

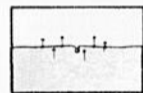
POURQUOI CLEARASIL AGIT-IL SI VITE?



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



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



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

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

Offre spéciale: Pour recevoir un grand échantillon de CLEARASIL, envoyez vos nom et adresse, plus 15¢ en argent ou en timbres, à CLEARASIL, Dept. P-13, Case Postale 5, Weston, Ontario. (Valable jusqu'au 1er juin 1961.)



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

Si vous êtes enrhumé Ne perdez pas la tête



Prenez COLDENE

La nouvelle formule contre le rhume. Elle contient des principes actifs antihistaminiques, décongestionnants, analgésiques, antitoux.

## Les champions...

(Suite de la page 2)

des clubs en présence, ni l'âge de leurs joueurs et moins encore quels étaient les favoris des messieurs de la galerie de la presse quant aux futurs champions. Pis encore, je n'avais pas de ceinture fléchée et de tuque rouge, passe-partout infailibles du Carnaval de Québec; pas de crayon et pas de papier, viatique essentiel du journaliste.

Il me restait une certaine bonne volonté d'apprendre. Et j'ai appris.

L'an dernier, Gérard Bolduc, un Québécois si enthousiaste que je le soupçonne de passer les nuits du Carnaval revêtu de sa ceinture et de sa tuque, organisa, de concert avec d'autres amateurs de sport, un premier tournoi international. Une trentaine d'équipes s'inscrivirent, dont une des Etats-Unis et une de Terre-Neuve, et 35,000 personnes se déplacèrent pour voir jouer des bouts d'homme de 10 à 12 ans.

LE CARNAVAL s'enrichissait ainsi d'une nouvelle manifestation. Son succès eut l'heur de convaincre les quelques organisateurs qui n'avaient pas dans l'initiative la même foi que Gérard Bolduc. Pour celui-ci, le tournoi devait rehausser le prestige de Québec dans le domaine du sport, donner l'occasion aux jeunes de connaître les émotions d'une grande manifestation et favoriser les rencontres entre adolescents de race et de culture différentes.

Le Carnaval, jusqu'alors, avait été surtout la chasse gardée des adultes, qui profitaient de ces quinze jours pour retrouver une jeunesse depuis longtemps évanouie. Avec le tournoi, ceux qui sont jeunes d'âge, donc les vrais, pourraient s'immiscer dans l'engrenage exubérant de la quinzaine.

Toutes ces fins, moins faciles à atteindre que peuvent le laisser croire les premiers succès du tournoi, furent de loin dépassées.

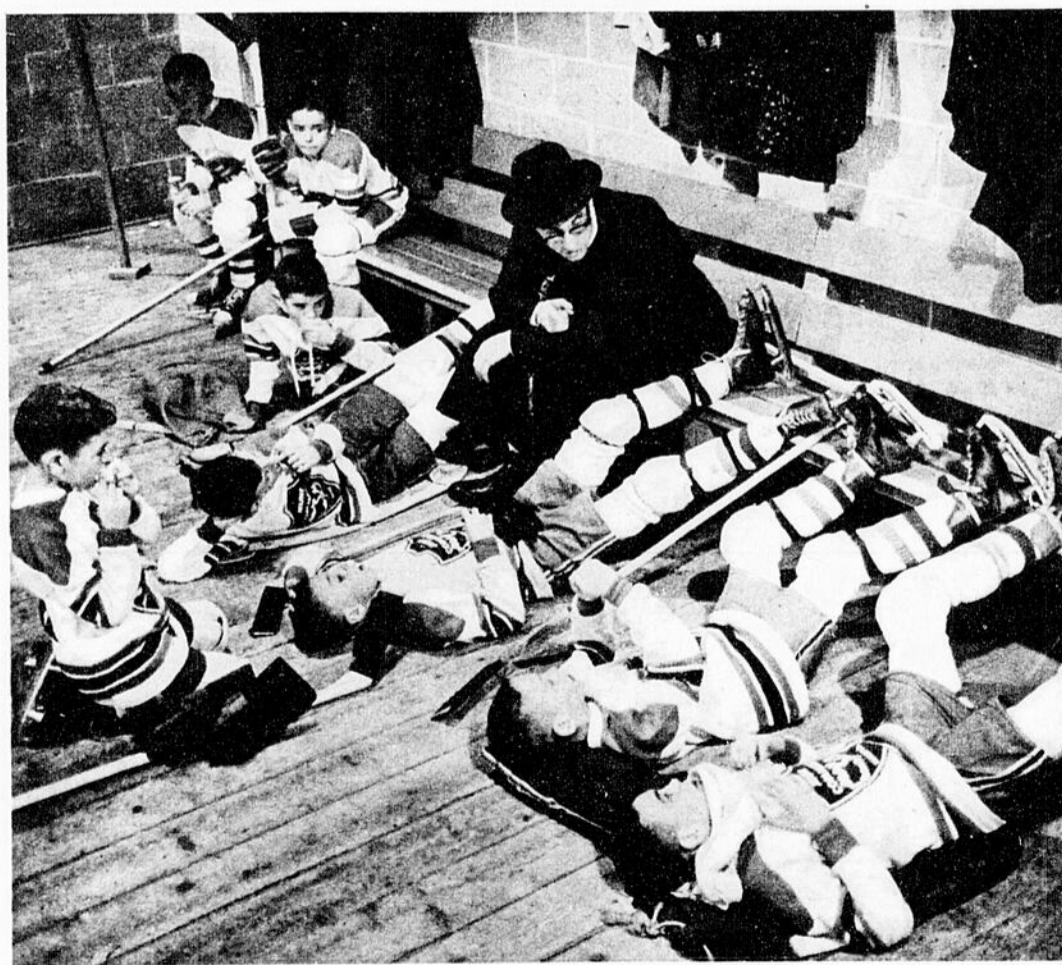
On avait compté sans ce penchant irrésistible pour le hockey que porte en lui toute sa vie le Canadien, anglais ou français. On boucla la semaine de (Suite page 6)



Pauvre gardien de but! Si son équipe gagne, on l'oublie; si elle perd, c'est lui qui porte le poids de l'échec.

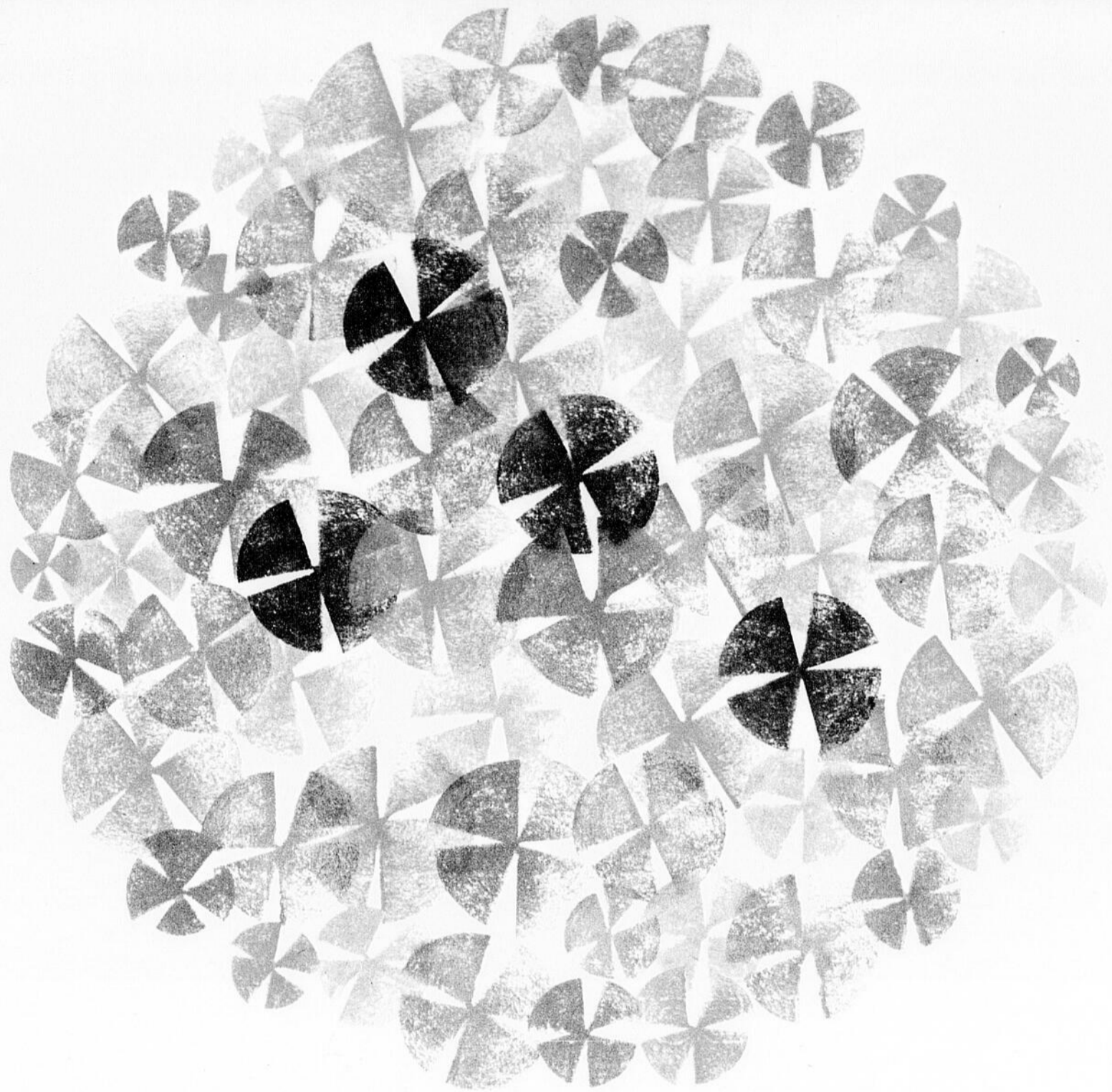


Woody Dumart ne joue plus, mais son fils marche sur ses traces et papa l'observe.



La joute de championnat fut de loin la moins contestée!

Malgré de judicieux conseils, les joueurs de Beaupré ne purent aller plus loin que la semi-finale de la classe "C".



les fleurs identifient Purex  
les fleurs vous disent sa douceur



Les fleurs  
sur l'emballage Purex  
symbolisent  
la douceur  
de ce produit.  
Voilà  
probablement pourquoi  
Purex  
est le papier  
de toilette le plus  
vendu au Canada

Westminster Paper Co. Ltd., Crabtree Mills, Québec

Westminster Paper fabrique également  
les Serviettes de Famille Scott



Voici pourquoi toute  
la famille préfère

**BOSCO**

Commençons par les petits "buvants de lait" . . . Les enfants aiment Bosco parce qu'ils connaissent la délicieuse et riche saveur qu'il ajoute au lait . . . une saveur que seul un sirop velouté peut donner.

Après avoir résisté quelque temps aux supplications des petits (en fin de compte, qui décide?) . . . vous essayez vous-même Bosco . . . et toute la famille fait comme vous . . . surtout lorsque vous découvrez que Bosco est une excellente source alimentaire pour les enfants en pleine croissance. (Bosco contient de la vitamine soleil D — essentielle au développement normal des os et des dents, et du fer, qui joue un rôle important dans la constitution du sang.)

Et Bosco est économique, c'est la seule préparation au chocolat se prêtant à trois usages différents: breuvage chaud . . . breuvage froid . . . et desserts!



**Si vous allez chez l'épicier aujourd'hui, prenez un pot de Bosco!**

Chez les pee wee, une joute qu'on perd est une tragédie qu'on n'oublie pas vite. Très souvent, c'est à travers des yeux mouillés de larmes qu'on voyait la joute prendre fin.



## Les champions . . .

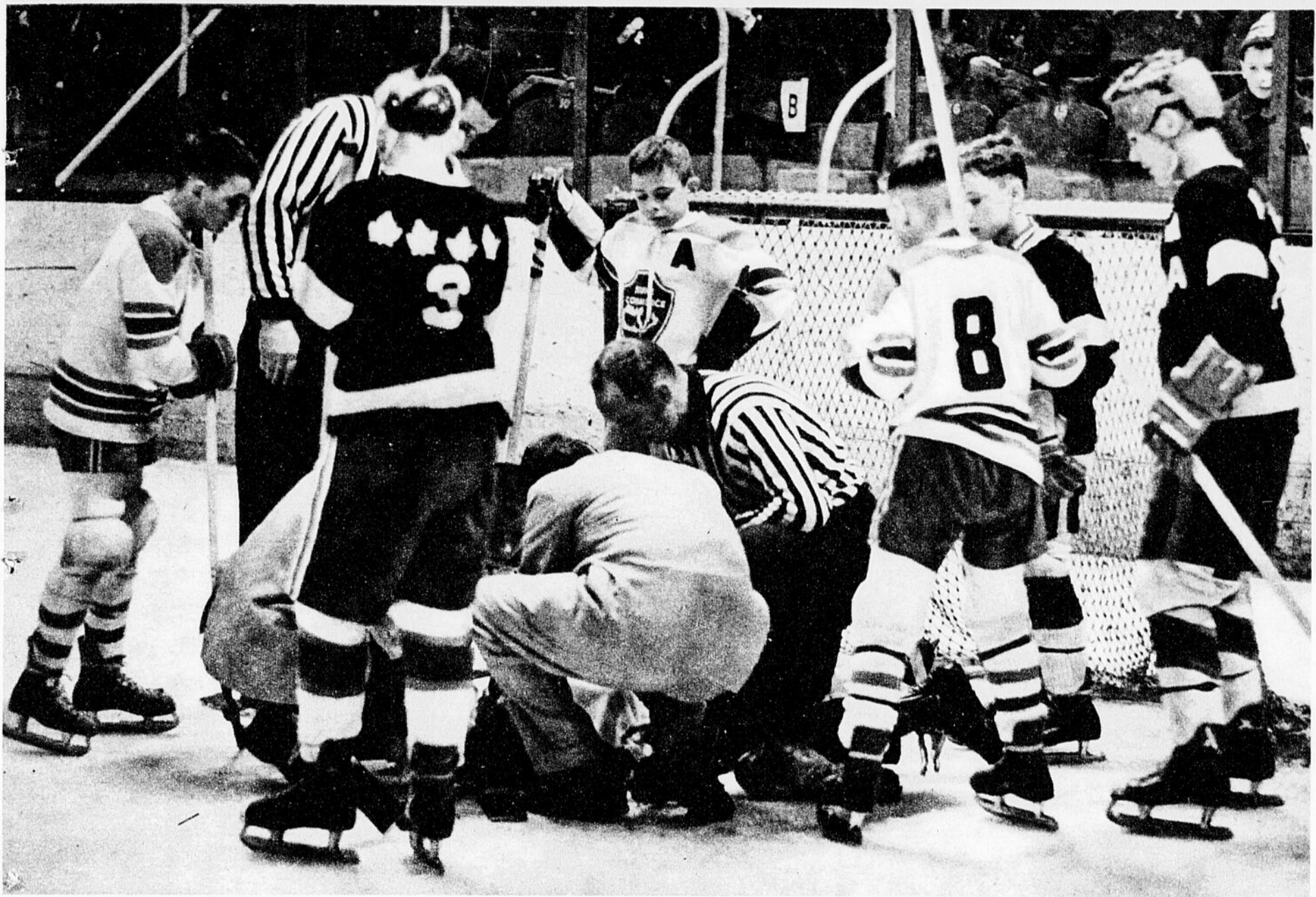
(Suite de la page 4)

1960 avec des revenus alléchants.

L'affaire était lancée et la continuer n'était plus qu'un jeu. Un jeu absorbant, fait de démarches, de demandes, de calculs, de correspondance et d'organisation minutieuse. On y mit des mois et on excita la curiosité de tous ces clubs "sociaux" en quête de jeunes à aider et de causes à servir.

Des jours avant le tournoi de 1961, le succès était chose assurée. Les organisateurs se mirent à rêver. Ils visèrent le record de Jean Béliveau.

A Québec, le record de Jean Béliveau



Même les jeunes ne sont pas à l'abri des blessures. Le tournoi s'est déroulé sans accidents graves, mais plus d'un est retourné à son foyer avec un oeil au beurre noir!



Comme tous les grands champions, le capitaine du Dileo, le club vainqueur, est porté en triomphe.

ne fut pas établi sur la glace, mais dans les estrades. A l'époque où le géant des Canadiens de Montréal faisait la pluie et le beau temps dans la Ligue Junior du Québec, 16,800 personnes vinrent un bon dimanche assister à ses prouesses. Non seulement on ne pouvait plus apercevoir les couleurs vives des sièges du Colisée, mais on ne pouvait pas circuler dans les escaliers et les promenades. On ne revit jamais semblable foule, même aux beaux jours des As de la Ligue Professionnelle. Il faudrait attendre, disait-on, un autre Jean Béliveau et, par malheur, les experts prétendent qu'il ne s'en fait qu'un par cent ans!

Les experts n'ont pas toujours raison, surtout au hockey.

Samedi, le 11 février, 16,487 personnes

payèrent leur droit d'entrée au Colisée pour la finale qui mettait aux prises l'équipe de la Légion Canadienne de Drummondville et le club Dileo de Toronto. Ni l'une, ni l'autre n'alignaient Jean Béliveau et pas un des joueurs n'avait plus de 12 ans.

Quand Maurice D'Amour, président du Carnaval, mit la rondelle au jeu, j'ai eu un froid dans le dos. Comme tout le monde, les foules m'impressionnent et celle-là explosait d'un enthousiasme que seules, je pense, les manifestations sportives ont le pouvoir de déclencher.

Là-bas, en Europe orientale, on aura beau battre tous les records du monde, moi, grâce à cet extraordinaire tournoi, je suis désormais convaincu que le hockey est le sport national des Canadiens.



Chez les Chevaliers de Colomb, on célèbre victoires et défaites! ✓

Et qu'est-ce qu'on dit, l'ami?



## “Le meilleur bonjour, tous les matins!”

**Les plus appréciés!** *Personne—même pas Kellogg—n'a jamais réussi à préparer une autre céréale qui connaisse autant de succès que ces délicieux flocons!*

**Les plus savoureux!** *Grâce au bon maïs dont ils sont faits et grâce au procédé secret de Kellogg, ils ont vraiment une saveur irrésistible!*

**Le meilleur conseil!** *C'est d'en acheter une boîte la prochaine fois que vous ferez votre marché. C'est un aliment sain, d'une merveilleuse fraîcheur, et qui se prépare en un clin d'oeil!*

**Kellogg's** CORN FLAKES

## Douceur du



— Et puis après . . . moi j'arrose le dimanche! ♪



— Quelle journée pour aller au bureau! On serait tellement mieux sur le terrain de golf!



— Impossible de travailler dans le jardin, il pleut à boire debout! ♪

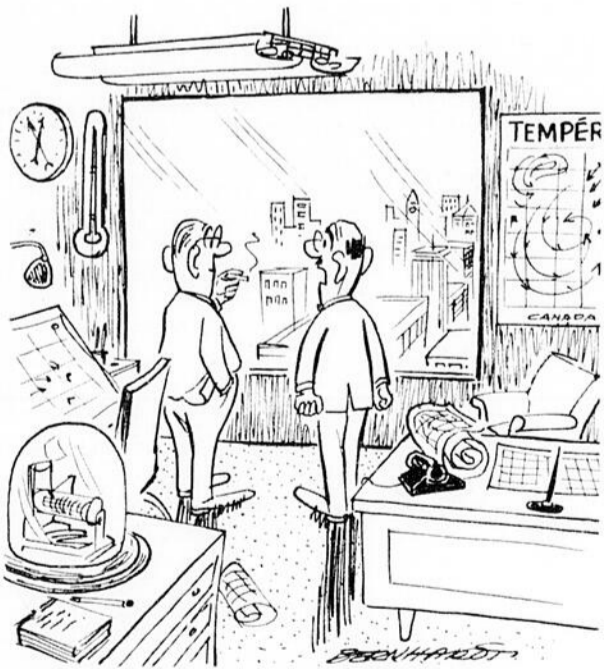
# printemps



— Je l'avais dit de réparer le toit . . .



— Méthode moderne! Pour attirer la pluie, on n'a qu'à laver son auto!



— Quand je pense aux belles chutes de grêle que nous avons dans le bon vieux temps . . .

Si vous craignez les teintures  
—et en avez assez des rinçages



## essayez **Tecnique!**

**Colorant naturel!** (Embellit votre teinte—sans retouches)

**Colorant durable!** (Jusqu'à huit semaines—sans s'enlever)

**Colorant conditionnant!** (Pénètre les cheveux d'huiles pures)

Jamais jusqu'ici... un colorant doux comme un rinçage mais ne laissant pas de marques indiscrètes sur l'oreiller, la brosse ou la serviette. Le nouveau Tecnique avive la couleur de vos cheveux et leur confère des accents qui durent pendant huit shampooings. Les fils blancs? Ils s'amalgament également à la couleur naturelle de vos cheveux.

Sans problèmes de retouches... au contraire des teintures drastiques, Tecnique ne change pas la couleur de vos cheveux—donc vous n'avez pas à les retoucher... et pas de ligne de teinture comme les cheveux poussent. Et il dif-



fère des rinçages couvrant les cheveux, car les huiles colorantes et conditionnantes Tecnique pénètrent les cheveux et leur donnent une beauté et un lustre durables.

Conditionne vos cheveux... les rend doux au toucher, faciles à manipuler. Il est aussi excellent pour les cheveux à ondulation permanente ou décolorés. Et Tecnique est sûr et simple avec les shampooings—vous ne pouvez vous tromper. Prenez simplement l'accent de couleur que vous aimez. 2.00—à tous comptoirs de cosmétiques. Disponible aussi pour un service de salon de beauté.

S H U L T O N



Mme Love, à gauche, et Athina regardent la liasse de lettres que la jeune femme a écrites autrefois, de Grèce, à ses "parents adoptifs canadiens". A l'arrière, de gauche à droite: Timothy, George Love et M. Malcolm Love.

## La fille adoptive de Picton

**Athina doit à ses bienfaiteurs santé, bonheur et machine à coudre!**

**C**INQ jours par semaine, un jeune ménage d'immigrants grecs mène, à Belleville, en Ontario, la vie austère de ceux qui ont quitté patrie, famille et amis pour chercher péniblement fortune sur un autre continent. Timothy Theodorou travaille comme apprenti de 8 heures 30 du matin à 5 heures du soir, dans un atelier de réparation d'appareils de radio et de télévision. Sa femme, Athina, besogne, de 6 heures 30 du matin à 4 heures de l'après-midi, comme bonne dans une maison qui compte quatre jeunes enfants dont les parents travaillent tous deux à l'extérieur. Le soir, Timothy et Athina se retrouvent dans leur appartement de deux pièces, louées \$30 par mois d'une autre famille grecque. Pendant qu'Athina ravaude ou fait la lessive, Timothy étudie l'électronique. Pour se distraire, ils vont parfois regarder la télévision, chez leur propriétaire.

Mais, le vendredi soir, leur vie prend une autre allure car ils "reviennent à la maison". C'est-à-dire qu'ils se rendent à Picton, à une heure d'auto de Belleville, chez M. et Mme Malcolm Love. Athina est pour ainsi dire leur fille adoptive et aussi celle de toute la petite ville. Les Love et tout Picton se sont en effet pris d'affection pour elle quand elle n'était encore, en 1950, qu'une gamine décharnée de 10 ans vivant en Grèce et que l'association locale des Parents et Maîtres, dont Mme Love était la secrétaire-correspondante, la choisit comme pupille, dans le cadre du *Save The Children Fund*. Athina est si fière de l'intérêt que le Canada lui a montré qu'elle porte toujours le manteau d'hiver que l'association lui avait alors envoyé et qui lui va encore très bien car elle n'a que quatre pieds huit pouces.

La jeune femme est presque mieux connue des résidents de Picton que leur propre maire. Le journal local n'a en effet cessé de parler d'elle, du moment de son

adoption à celui de son arrivée au Canada. La population de l'endroit a également appris à la connaître par ses lettres, qu'elle écrivait alors en grec, qu'un immigrant grec traduisait en anglais et que Mme Love lisait à haute voix aux réunions de l'association.

Les \$50 par an que cet organisme envoyait là-bas à l'intention d'Athina Pabidaki ont d'abord assuré à cette fillette mal nourrie une provision mensuelle de lait en poudre, de sucre et de cacao. On lui expédia aussi draps, couvertures et vêtements pour elle et pour son père invalide, sa mère, sa soeur et ses quatre frères cadets.

Dans ses réponses, Athina tenait ses "parents adoptifs canadiens" au courant de ses progrès scolaires. En mai 1953, par exemple, elle leur apprit qu'ayant eu 14 ans, elle avait quitté l'école pour aider sa mère malade dans les soins du ménage. Un an plus tard, elle leur faisait part qu'elle avait suivi un cours de coupe et de couture et venait d'obtenir son diplôme. "Vous avez dû, concluait cette missive, être attentifs en votre enfance aux leçons de catéchisme pour avoir si bien appris la charité et l'amour du prochain."

Lorsque Athina eut 15 ans, l'aide du *Save The Children Fund* cessa de s'appliquer en son cas. Mais Mme Love ne put se résoudre à cesser cette correspondance mensuelle; c'est ainsi qu'Athina osa lui exprimer son premier rêve: une machine à coudre. "Avec cette machine, dit-elle, je pourrai gagner de l'argent et aider à la subsistance des miens."

Mme Love entreprit alors par téléphone de solliciter les contributions des autres membres de l'association. Elle en reçut de tous côtés et même de gens qu'elle ne connaissait pas et eut vite amassé la somme voulue de \$105. Le courrier suivant l'envoi de ce pécule apporta une photo de l'adolescente fièrement assise devant sa machine. Sa bienfaitrice lui demandant ce qu'elle désirait pour Noël,



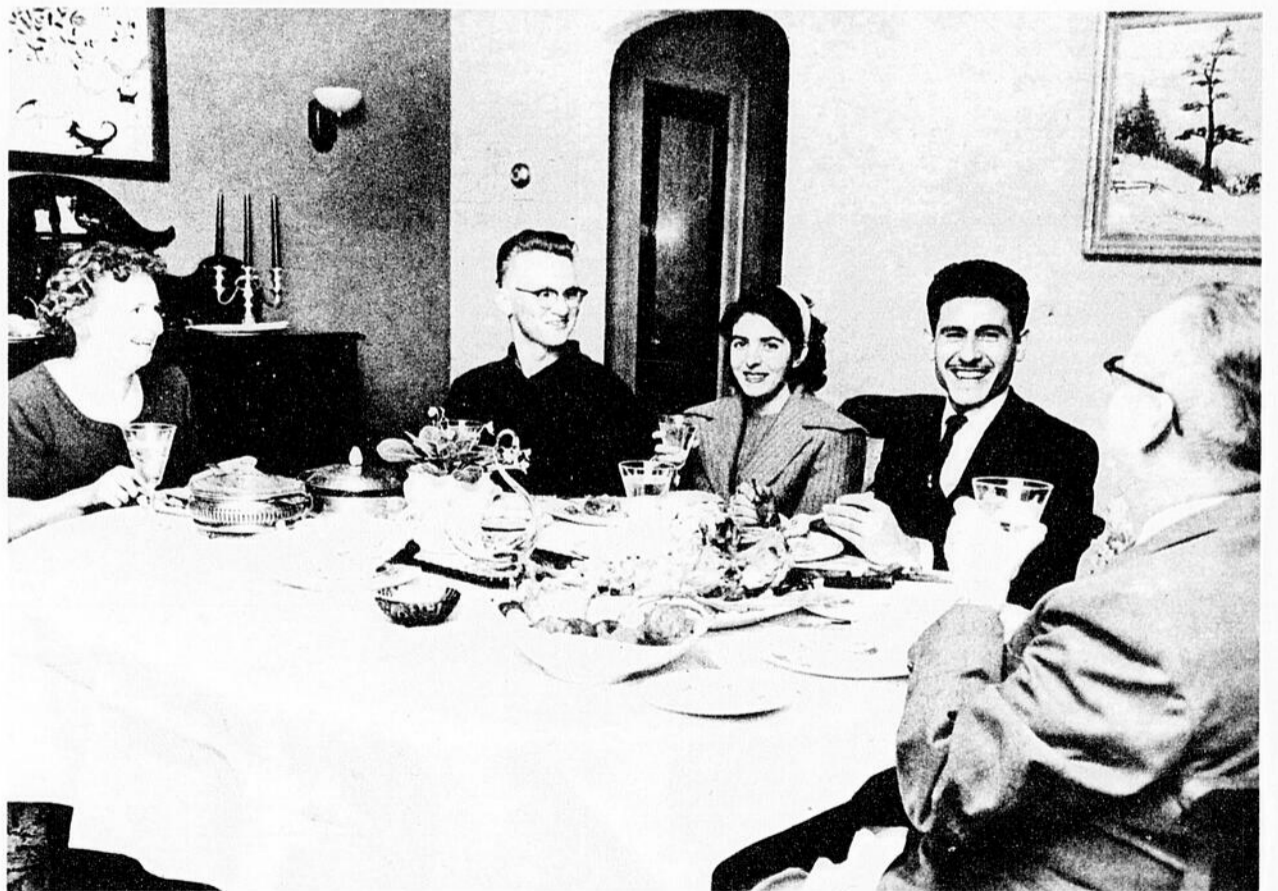
Dans leur petit appartement de Belleville, en Ontario, Athina coud avec sa précieuse machine, qu'elle a rapportée de Grèce, tandis que Timothy lit un manuel d'électronique.

Athina réclama un couvercle pour le précieux appareil "car notre logis est très humide et je crains aussi que mes petits frères l'abîment." Ce revenu ne suffisant pas, Athina s'embaucha dans une manufacture, le jour, et se livra le soir à sa couture.

Quatre ans plus tard, Athina se risqua à demander une nouvelle faveur: faciliter son émigration au Canada. Mme Love se mit en quête une fois de plus mais apprit que les demandes d'immigrants célibataires grecs ne pouvaient être acceptées que si un proche parent déjà établi ici se portait garant pour eux. Avant toutefois qu'elle pût en avertir Athina, celle-ci lui apprenait son mariage à un jeune homme de son milieu. A la lettre de sa femme, Timothy avait ajouté quelques mots: "J'ai fréquenté une école technique de mon pays et appris le maniement des tours à métaux." Une nouvelle enquête de Mme Love auprès du service d'Immigration obtint cette fois une réponse favorable, puisqu'on avait affaire à un couple dont les deux membres étaient capables de gagner leur vie.

**L**E DIAGNOSTIC d'un médecin grec faillit tout compromettre, celui-ci opinant que le climat canadien ne conviendrait pas à Timothy, qui avait souffert de bronchite dans son enfance. Troisième démarche de Mme Love, qui reçoit le conseil de faire examiner son candidat par un médecin de l'ambassade canadienne à Athènes, lequel donne son approbation.

Aujourd'hui installés à Belleville, acceptés par les fils Love — l'ingénieur forestier George et l'instituteur Jim — comme frère et soeur, reçus souvent à dîner et choyés par les autres membres de l'association des Parents et Maîtres, Athina et Timothy s'affairent à expédier des colis à leurs familles restées en Grèce, "tout comme mes marraines l'ont fait pour moi".



Les Love et les Theodorou savourent une dinde que Tim avait reçue en cadeau de son patron à la Noël. ✓

# La lutte contre la douleur

La salle d'opération n'est plus la salle de torture du siècle dernier

Par Jacques de Roussan  
Rédacteur de Perspectives

**D**E TOUT temps, l'homme s'est efforcé de combattre la douleur par des moyens qui, pour la plupart, relevaient de la plus haute fantaisie. Depuis l'Antiquité jusqu'au siècle dernier, on avait recours, par exemple, au vin et à l'opium, non pas pour endormir le patient mais tout simplement pour l'abrutir lorsqu'il fallait pratiquer sur lui une intervention chirurgicale. Des savants de la Grèce et de la Rome antique, comme Hippocrate, Dioscoride et Pline, relatent, dans leurs écrits, des méthodes empiriques qui, en réalité, ne supprimaient ni n'allégeaient la douleur.

Lorsque, en 1844, un chirurgien-dentiste américain, de Hartford, dans le Connecticut, emploie pour la première fois, sur lui-même, un anesthésiant, une nouvelle voie vient de s'ouvrir dans la lutte contre la douleur. Horace Wells se fait arracher une dent par son assistant en se faisant endormir au protoxyde d'azote, découvert par un pasteur anglais en 1775, qui n'en avait jamais soupçonné les propriétés analgésiques. Le dentiste américain n'est d'ailleurs pas le seul à oeuvrer dans cette voie. Deux de ses confrères, américains également, le professeur Charles Jackson et le docteur Morton, font aussi des expériences pour supprimer la douleur. Avec des fortunes diverses, les trois hommes essayèrent par la suite de s'attribuer la paternité de l'anesthésie et lutèrent en même temps pour faire admettre cette méthode auprès du public. Ils se heurtèrent, à l'époque, à l'hostilité de la plupart des médecins et des autorités religieuses.

Pour faire accepter l'anesthésie à certaines personnes qui considéraient cette pratique comme sacrilège, il ne fallut pas moins d'une citation de l'Ancien Testament! C'est un médecin écossais qui trouva la solution "biblique": Dieu n'avait-il pas lui-même endormi Adam pour créer Eve? J. Young Simpson concluait donc que Dieu lui-même permettait l'anesthésie! La partie était gagnée sur le plan psychologique.

Sur le plan médical, ce fut naturellement une révolution. A ses débuts, l'anesthésie était faite un peu au petit bonheur et les spécialistes étaient rares. On n'employait alors que l'éther, le chloroforme et le protoxyde d'azote, suivant les cas. Il y eut bien des incidents dus au manque de connaissance des réactions du métabolisme humain. On ne savait guère prévoir les conséquences physiologiques d'une telle absorption d'anesthésiants qui tous, lorsque mal employés, sont des poisons pour l'organisme.

C'est ainsi que peu à peu des spécialistes se formèrent. Il y a cinquante ans, ils étaient très rares. Au Canada, on en comptait seulement quatre qui pouvaient vraiment se déclarer comme tels; il y (Suite page 14)

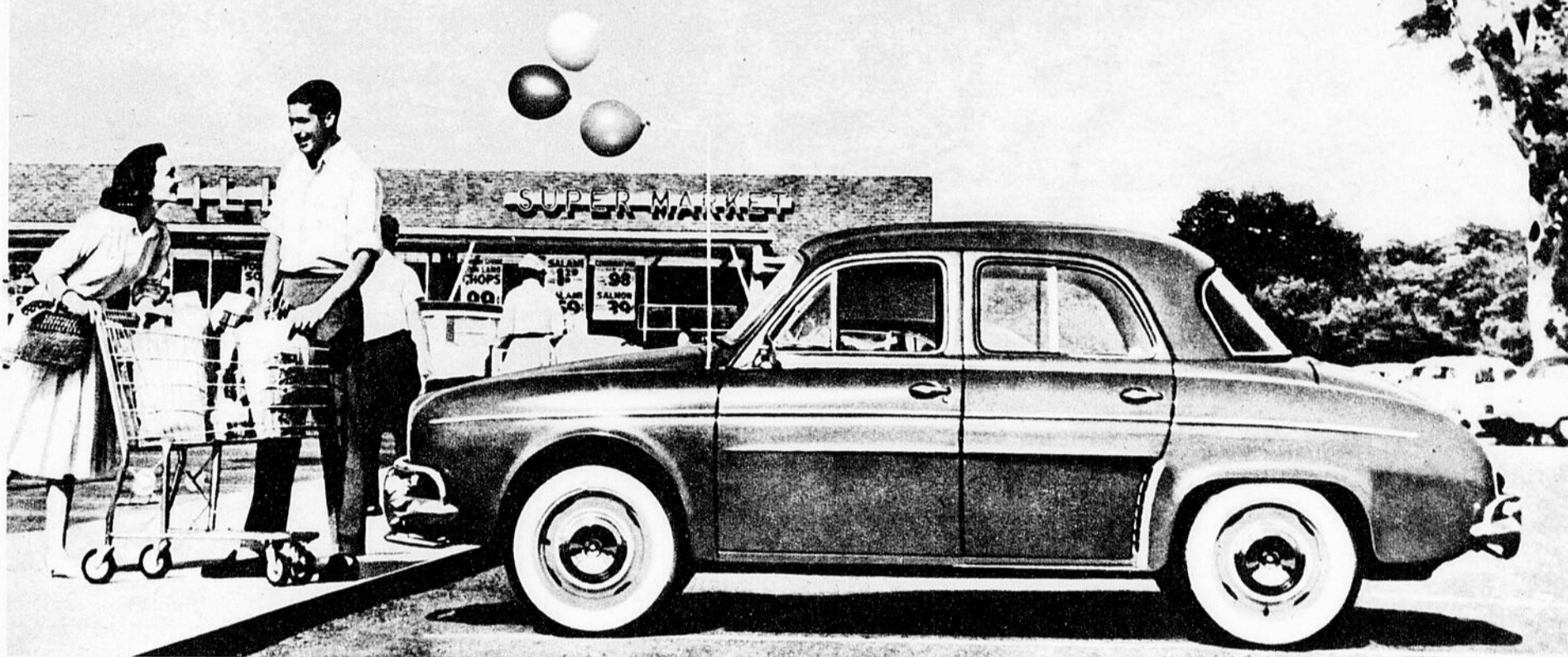


Pendant que le chirurgien opère, l'anesthésiste, installé près de la tête du malade, surveille avec soin le débit d'oxygène et de gaz anesthésiant qui sortent par les tuyaux de l'appareil à anesthésie.



Cette vieille gravure suisse représente une opération, en 1513, pratiquée sur le pied d'un moine; pour soulager un peu le malade, on lui fait respirer des vapeurs d'alcool, méthode dont l'efficacité était plutôt médiocre.

# RÉSERVÉ AUX DAMES!



## GAGNEZ VOTRE PROPRE VOITURE

### LA RENAULT *Dauphine*

#### EN PARTICIPANT AU GRAND CONCOURS DES MÉLANGES OGILVIE DELUXE

Vous verrez la vie sous un autre angle, au volant d'une Renault Dauphine "bien à vous" — une Sedan 1961, 4 portes avec embrayage automatique, de la couleur qui vous plaît. Cette fringante voiture française est si jolie, si amusante à conduire, si facile à ranger, c'est la voiture qui fait battre les coeurs de toutes les Canadiennes! Voilà l'occa-

sion d'en gagner une... grâce à un paquet de mélanges à gâteaux Ogilvie Deluxe. Ces mélanges (nouvelle formule) permettent des gâteaux qui restent frais pendant des jours. Participez au concours des mélanges à gâteaux Ogilvie, aussi souvent qu'il vous plaît.

*The Ogilvie Flour Mills Co. Limited, Montréal.*

#### 360 AUTRES PRIX INTÉRESSANTS

• 20 SECONDS PRIX: DES SÉCHOIRS À CHEVEUX RONSON complets avec leurs 3 accessoires — casque, brosse, peigne, 3 températures de séchage.

• 40 TROISIÈMES PRIX: MALAXEURS ÉLECTRIQUES PORTATIFS, 3 vitesses.

• 300 QUATRIÈMES PRIX: chaînes d'or (10 carats) avec perle de culture en pendentif.



#### CONCOURS FACILE ET AMUSANT!

Les fabricants des mélanges à gâteaux Ogilvie ont découvert un nouveau procédé. Ce procédé donne aux gâteaux une qualité supplémentaire qui servira la ménagère. Il vous suffit de trouver cette qualité. Elle est mentionnée sur la bande jaune des paquets des mélanges Ogilvie Deluxe.

PARTICIPEZ AUSSI SOUVENT QU'IL VOUS PLAIRA, le règlement officiel du concours est sur chaque paquet de mélanges.

# Ogilvie

pour des gâteaux qui *restent longtemps frais!*

REMPLISSEZ LE COUPON CI-DESSOUS ET POSTEZ-LE DÈS AUJOURD'HUI!

#### LE CONCOURS DES MÉLANGES À GÂTEAUX OGILVIE B.P. 6336, Montréal, P.Q.

Voici la qualité supplémentaire que possèdent les gâteaux faits avec les mélanges à gâteaux Ogilvie Deluxe (nouvelle formule):

.....  
Elle est mentionnée sur la bande du paquet des mélanges Ogilvie Deluxe. Ci-inclus le dessus d'un paquet de mélanges à gâteaux Ogilvie Deluxe, ou un facsimilé.

NOM .....

ADRESSE .....

Le règlement du concours est collé à chaque paquet des mélanges Ogilvie. Participez à ce concours aussi souvent que vous le désirez. Chaque participation doit contenir la preuve d'achat, ou un facsimilé. Les envois doivent être postés avant minuit le 10 mai 1961.



**TAMPAX ÉGALE**  
**CONFORT ASSURÉ**  
**pendant toute activité**

Tant que l'on peut se reposer chez soi pendant quatre ou cinq jours chaque mois, on n'est guère incommodé par une serviette externe. Mais lorsqu'il s'agit de bouger, marcher, courir, jouer aux quilles ou au tennis, monter à cheval — même de rester assise assez longtemps... c'est une autre histoire!

Grâce à la protection hygiénique interne de Tampax, vous êtes toujours parfaitement à l'aise. Vous ne sentez pas que vous portez Tampax — vous ne vous rendez pas compte de sa présence — vous ne souffrez ni d'échauffement ni d'irritation.

L'applicateur de Tampax est le secret de sa facilité d'emploi. A la fois ferme et lisse, il permet de l'introduire facilement. On n'a jamais pu imiter la méthode Tampax avec succès.

Les degrés d'absorption de Tampax ont été éprouvés maintes et maintes fois, afin de répondre à différents besoins ainsi qu'à différents jours. Choix de trois degrés d'absorption — Régulier, Super, Junior, partout où l'on vend des produits de ce genre.

Canadian

**TAMPAX** Corporation Limited  
Barrie, Ontario



le laxatif doux et plaisant

Le Sal Hepatica vous communique une sensation de bien-être après avoir éliminé les malaises causés par la constipation. Le Sal Hepatica est un laxatif rapide mais léger, qui régularise votre système en un rien de temps. Il adoucit efficacement les estomacs acides. Le Sal Hepatica n'irrite jamais. C'est un anti-acide aussi rafraîchissant qu'une eau de source.

Les gens de tout âge reçoivent un soulagement rapide et efficace.

**NOUVEAU SAL HEPATICA — le laxatif complet**



Le docteur Louis Lamoureux est le directeur du service d'anesthésie de l'Hôpital Notre-Dame où on fait chaque jour, à longueur d'année, une soixantaine d'opérations, dont certaines par hypothermie, méthode qui consiste à abaisser la température du corps du malade.

## Les champions...

(Suite de la page 12)

a seulement trente ans — ce n'est pas loin! — ils étaient encore peu nombreux et les techniques d'anesthésie peu perfectionnées. De nos jours, l'anesthésiste a sa place dans le corps médical, aux côtés du chirurgien. Il y a un spécialiste en anesthésie pour 20,000 Canadiens. D'autre part, la technique scientifique la plus rigoureuse a fait place aux tâtonnements du début.

Au Québec, n'est pas anesthésiste qui veut. Il faut d'abord avoir fait ses études de médecine et obtenu son doctorat. L'étudiant en anesthésiologie — car c'est toujours d'un étudiant qu'il s'agit — doit ensuite faire une année préparatoire puis trois années d'études proprement dites. Enfin, il ne pourra obtenir son certificat d'anesthésiologiste du Collège des médecins et chirurgiens de la province de Québec que s'il a complété une quatrième année d'études, comme stagiaire à l'étranger, dans un hôpital ou une institution où il aura acquis une expérience un peu différente de celle de nos hôpitaux. En général, un médecin n'a pas fini ses études d'anesthésiologie avant l'âge de trente ans. En tout, il aura étudié les diverses branches de la médecine pendant onze ans!

Le médecin anesthésiste est un homme versé dans plusieurs disciplines. Il lui faut connaître la pharmacologie, la physiologie, la physique, l'anatomie et la biochimie. Son rôle est de rendre la douleur imperceptible, qu'elle soit provoquée ou spontanée, en agissant sur le système nerveux, soit dans les différents trajets de celui-ci, soit encore dans cet immense central, où aboutissent toutes les sensations, qu'est le cerveau. D'ailleurs, on a souvent coutume de comparer le cerveau à un réseau téléphonique. Le rôle de l'anesthésiste est d'arrêter, où il le veut, la transmission de la douleur. Pour cela, il dispose de plusieurs moyens et techniques.

Dans la salle d'opération, l'anesthésiste est avant tout celui qui va permettre au chirurgien d'opérer son patient avec le maximum d'efficacité et de possibilité de réussite. Ce n'est plus l'empirisme qui règne, c'est la science, selon des méthodes éprouvées et sûres. Quelle que soit la nature de l'opération, le patient peut être certain qu'on lui appliquera le procédé qui convient le mieux à son état. Il pourra subir une anesthésie générale, régionale ou locale, suivant le cas.

L'anesthésie locale ne nécessite pas forcément le concours de l'anesthésiste. Appliquée aux alentours de la plaie, par injection intra-musculaire le plus souvent, elle est pratiquée par le chirurgien lui-même. Pour l'anesthésie régionale, on a recours au spécialiste. Il faut alors insensibiliser, par injection intra-musculaire, la partie du corps à opérer ou encore par injection rachidienne — au bas de la colonne vertébrale — en cas d'opération aux jambes, par exemple. Pour certaines opérations, dont plusieurs sont très compliquées, on pratique l'anesthésie générale, soit en endormant le patient avec un gaz, soit par injection intra-veineuse, soit encore en appliquant le procédé de l'hypothermie (aussi appelée hibernation) combinée avec l'un des deux procédés mentionnés plus haut.

L'Hôpital Notre-Dame de Montréal, qui compte douze cents lits, possède un service d'anesthésie remarquable. On y procède, à longueur d'année, à environ soixante opérations par jour sous la direction du Dr Louis Lamoureux, chef anesthésiste de l'institution. Son service comprend en permanence une vingtaine de médecins anesthésistes, trois infirmières et deux infirmiers.

Le Dr Lamoureux a à sa disposition ce qu'on appelle une salle de recouvrance — ou réanimation. Installée à proximité immédiate du bloc opératoire, elle comprend plusieurs parties: à savoir une petite salle d'opération pour les cas d'urgence mineurs, une banque de sang, un laboratoire pour les analyses médicales de tous genres, la salle d'oxygénothérapie, où l'on



Voici une opération, telle qu'elle se déroulait vers 1840, en

donne de l'oxygène au patient qui en a besoin, et enfin la salle de réanimation dite intensive où sont amenés les opérés dont la surveillance est nécessaire. Ces malades, au lieu de regagner leur chambre après une heure ou deux, ont besoin de soins spéciaux et sont tenus au secret aussi longtemps que leur état l'exige. Notons en passant que l'anesthésiste n'est pas rémunéré par l'hôpital mais par le patient parce que c'est un service professionnel et non un service hospitalier. A l'heure actuelle, c'est le gouvernement qui paie pour les substances anesthésiantes et pour le matériel. L'anesthésiste est donc complètement indépendant sur le plan professionnel.

On peut diviser les opérés en deux catégories principales: ceux qui sont victimes d'accidents de la circulation ou autres et ceux qui sont envoyés par leur médecin. Dans le premier cas, prenons comme exemple un piéton qui a été renversé par une auto et qui est blessé à la poitrine. Des policiers le transportent immédiatement au dispensaire. Le médecin de service l'examine dès son arrivée et alerte l'anesthésiste et le chirurgien. L'anesthésiste a été aussitôt convoqué parce que l'accidenté présente des difficultés respiratoires qui peuvent nuire à l'anesthésie au cours de l'opération qui s'impose d'urgence. Finalement, après examens et tests, l'anesthésiste l'endort sur la table d'opération de la manière qui convient le mieux. La personne est opérée et est ensuite envoyée à la salle de réanimation où elle restera, pour un tel cas, environ sept à huit heures. Pour un malade qui est envoyé par son médecin, on procède à peu près de la même façon, sauf que l'anesthésiste peut mieux préparer le malade au choc psychologique de l'anesthésie et de l'opération. Prenons le cas d'une appendicite aiguë. Le malade est admis à l'hôpital sur recommandation et avec le diagnostic du praticien. Visite du chirurgien et de l'anesthésiste. Ce dernier, le plus tôt possible, prépare le futur opéré en lui administrant des calmants et décide du genre d'anesthésie à employer. Après l'opération, le malade ne restera que peu de temps dans la salle de réanimation.

Quel changement depuis un siècle!

A cette époque-là, il existait bien d'habiles chirurgiens mais ils ne pouvaient presque rien contre la douleur. Voici le sort que devait subir un patient lorsqu'il affrontait la "salle de torture". La scène se passe vers 1840, dans un hôpital réputé des Etats-Unis, avant l'emploi d'anesthésiants.

EN coup de vent, le chirurgien, en tenue de ville, pénètre dans la salle d'opération où l'attendent déjà ses assistants et ses élèves. Il doit faire une amputation. Pour son patient, un ouvrier, c'est une question de vie ou de mort. Dans son bureau, attendant à la salle, le chirurgien enfle la casaque courte qu'il revêt pour opérer. Sur un chariot, on amène le patient, jeune, les traits émaciés et qu'une douleur lancinante fait hurler. La première question du chirurgien est:

— A-t-il bu le vin drogué?

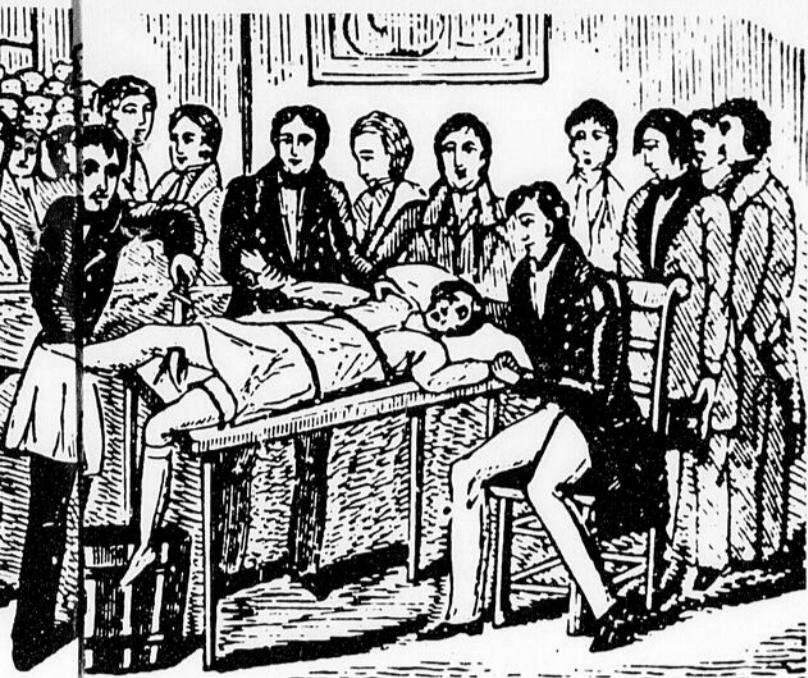
Sur une réponse affirmative, le chirurgien demande à l'infirmière de dégager les pansements. Le pied, atteint de gangrène, doit être amputé! Le médecin palpe le pied malade, tandis que l'opéré hurle de plus belle et refuse d'entendre, et pour cause, les paroles apaisantes qu'on lui adresse:

— Aïe... que j'ai mal! Je veux mourir... oui, mourir! Ayez pitié, tuez-moi...

Le malade semble au bord de la folie. Soudain, la voix du chirurgien s'élève, impérative:

— Encore un bol de vin opiacé. Tant pis si nous dépassons la dose. C'est nécessaire.

Les assistants sont crispés dans l'attente de ce qui va suivre. Maintenant affalé et inertes sous la dose massive de vin drogué, mais toujours lucide, le malade s'abandonne.



Amérique du Nord, avant l'utilisation des gaz anesthésiants.

— Allongez-le sur la table, ordonne encore le chirurgien et attachez-le bien. Je ne veux pas qu'il gêne mes mouvements. On serre un garrot au-dessus du genou dans le futile espoir d'insensibiliser la jambe. Le chirurgien dispose sur un guéridon, tout près de lui, ses instruments chirurgicaux. Le malade gît, prostré, les yeux clos. Le médecin retrousses ses manches, prend un bistouri et, avec un profond soupir, murmure un "allons-y" de résignation.

Le métal du bistouri touche à peine le pied que le malade recommence ses hurlements qui n'ont plus rien d'humain. Le chirurgien, après un regard au malade, s'absorbe dans sa tâche avec une rage froide pour ne pas entendre les clameurs de souffrance de l'opéré. Il va vite. Il veut en finir. Il aurait donné n'importe quoi pour ne pas entendre ces cris. Il achève enfin l'amputation. D'un seul coup, l'opéré tombe dans une inconscience libératrice. Il cesse de hurler. Le chirurgien s'offre alors le luxe d'éponger son front ruisselant. C'est fini ou presque: il n'y a plus qu'à recoudre. Le patient vivra, semble-t-il.

Telle était l'atmosphère d'une opération à la veille de la découverte de l'anesthésie. Beaucoup de souffrance pour rien. N'allons pas croire, surtout, qu'une telle opération était un échec. Non, pas du tout... c'était au contraire une parfaite réussite, selon la science médicale de l'époque. Il était vraiment temps que l'anesthésiste vienne prendre sa place aux côtés du chirurgien.

UN chirurgien célèbre, le docteur Lahey, de la Clinique Lahey, à Boston, a dit dans une boutade assez paradoxale: "L'anesthésiste moderne prolonge la vie du patient et aussi celle du chirurgien." Cette phrase illustre bien l'état d'esprit avec lequel le chirurgien peut opérer lorsqu'il sait qu'il a, à ses côtés, un spécialiste en anesthésiologie. Moins inquiet pour son patient, il peut alors opérer dans une complète liberté d'esprit et ne pas avoir à surveiller constamment les effets de l'anesthésie sur l'organisme du malade.

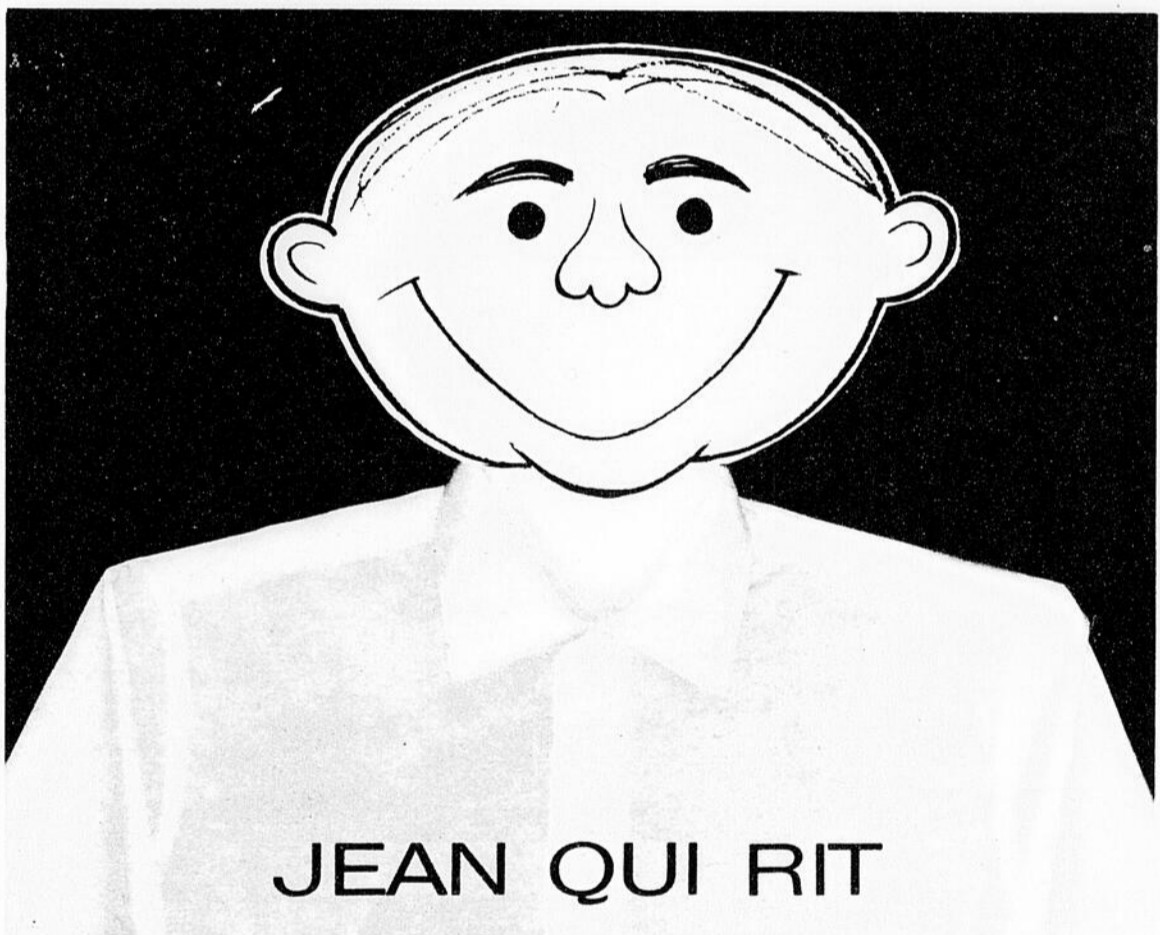
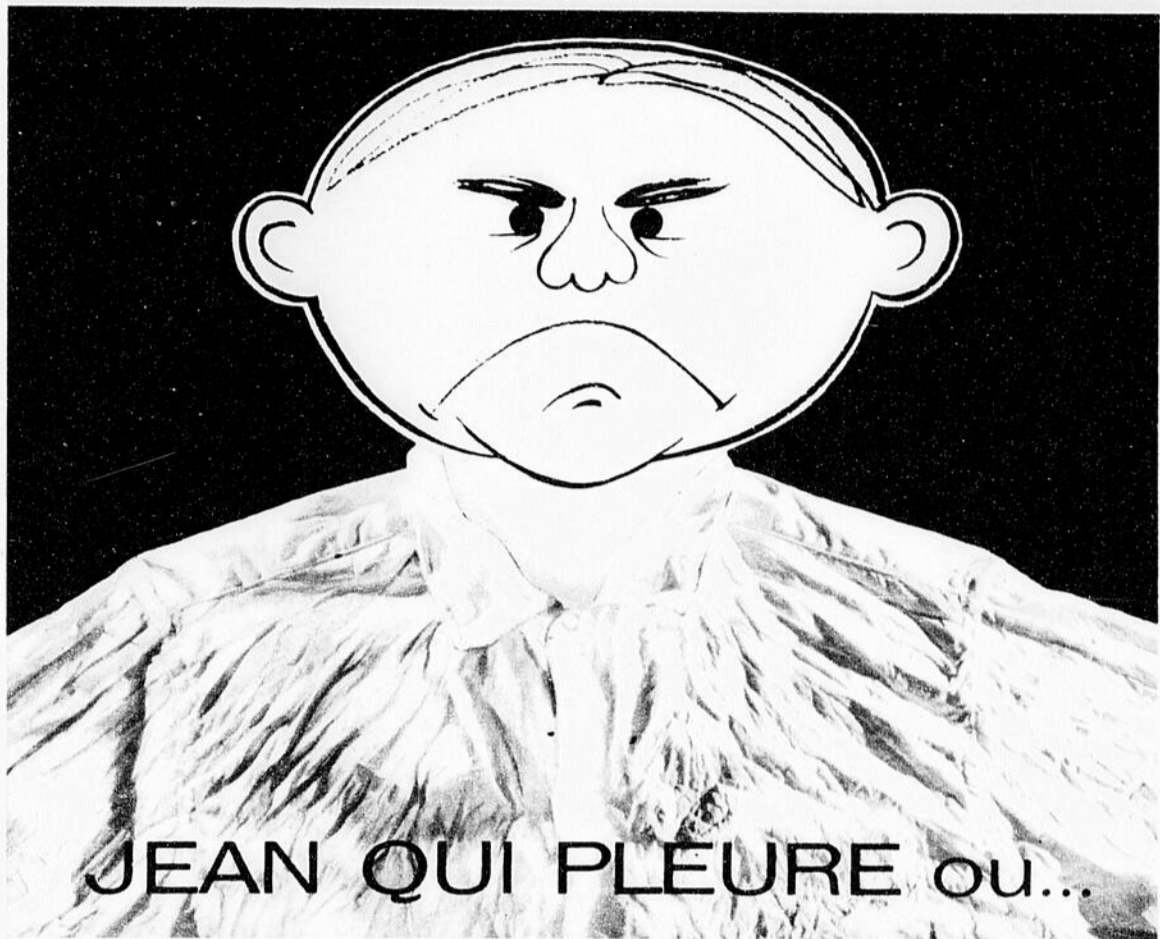
Les quatre grandes découvertes du siècle en matière d'anesthésie ont été respectivement le pentothal, le curare, l'hypothermie ou hibernation et l'appareil à anesthésie.

C'est en 1934 que le docteur John S. Lundy, chef anesthésiste de la clinique Mayo, à Rochester, expérimentait pour la première fois sur l'homme le pentothal, nouvelle drogue qu'on appela bientôt la drogue-miracle. A cause de sa douceur et de la rapidité de son effet, le patient endormi au pentothal ne connaît pas de réveil désagréable (à peine une fois sur mille), n'est pas hébété ni excité et ne demeure pas longtemps inconscient après l'opération. On se réveille frais et dispos et sans mal de tête. L'usage du pentothal s'est révélé particulièrement efficace, au cours de la dernière guerre, dans les hôpitaux militaires. Il est actuellement employé avec toujours autant de succès à travers le monde.

Le curare est un poison violent extrait de la racine d'une plante d'Amérique du Sud. Encore aujourd'hui, les Jivaros, des indiens de l'Amazonie, s'en servent pour faire de leurs flèches et sagaies des armes mortelles. Ce poison fut introduit en Angleterre par Walter Raleigh, sous le règne d'Elisabeth 1ère, au XVIIe siècle. Mais ce n'est qu'en 1941 seulement que le docteur Harold Griffith, professeur d'anesthésie à l'université McGill de Montréal, définit, le premier, l'application du curare en anesthésie. Employé à faible dose, ce poison violent est merveilleux pour relaxer les muscles qui, sous tension, ont tendance à se durcir et rendent alors difficile la tâche du chirurgien. Cette importante découverte montréalaise est surtout appliquée en combinaison avec l'hypothermie.

L'hypothermie n'est pas un phénomène nouveau en lui-même; c'est son application dans les salles (Suite page 23)

## SITÔT LAVÉ, SITÔT PORTÉ



**C'est la nouvelle étiquette 'Sanforized-Plus' qui en décidera. Car c'est elle qui fait la différence!**

Avant même de conclure votre achat, vous saurez dorénavant, grâce à l'étiquette 'Sanforized-Plus', différencier les vrais vêtements d'entretien facile des faux.

Chez 'Sanforized', on vient en effet de créer un appareil électronique spécial qui évalue la réaction des vêtements d'entretien facile au lavage. Résistance aux faux-plis et au rétrécissement, robustesse du tissu, tous ces facteurs dûment considérés permettent maintenant d'établir, à l'égard des vêtements d'entretien facile, des moyennes de comportement parfaitement objectives.

En somme, c'est très simple! Mettez le doigt sur l'étiquette 'Sanforized-Plus' et vous saurez que votre article se lavera et se portera sans faux-plis et qu'il ne rétrécira pas au point d'être hors d'usage. L'étiquette 'Sanforized-Plus' vous assure également d'un repassage minimum. Dans votre intérêt, exigez l'étiquette 'Sanforized-Plus'.

Tout comme l'étiquette 'Sanforized' protège vos cotonnades du rétrécissement, ainsi l'étiquette 'Sanforized-Plus' vous promet des vêtements d'entretien facile prêts à porter, sitôt lavés.



**SANFORIZED plus.**

MARQUE DE COMMERCE



Animal doux et enjoué, la loutre est, malheureusement, trop souvent considérée comme une bête nuisible, déplore le naturaliste Liers.

# Son amie, la loutre

Emil Liers considère qu'elle est aussi fidèle qu'un chien

**L**E CHIEN est le meilleur ami de l'homme, dit-on, mais, pour le naturaliste Emil Liers, de Homer, dans le Minnesota, la loutre est sans contredit le plus fidèle des compagnons.

Emil Liers, qui possède deux de ces charmants animaux, déplore qu'on ait tendance, en Amérique, à les considérer comme des bêtes nuisibles et sans intelligence. "En fait, dit-il, elles se dressent plus rapidement qu'un chien, j'en ai même entraîné plusieurs à me rapporter le gibier."

La loutre, qui vit principalement le long des cours d'eau et des lacs, est l'ennemi naturel des grenouilles, escargots et écrevisses qui dépeuplent les rivières. D'humeur folâtre, elle aime glisser sur le dos le long d'une pente et faire mille et une gamineries. Une étude récente faite aux Etats-Unis révèle qu'il ne reste plus qu'environ cinq mille

loutres dans ce pays. S'il n'y en a pas plus, c'est que les trappeurs en recherchent avidement la fourrure. M. Liers espère qu'on interdira bientôt le piégeage avant que cette espèce ne soit éteinte.

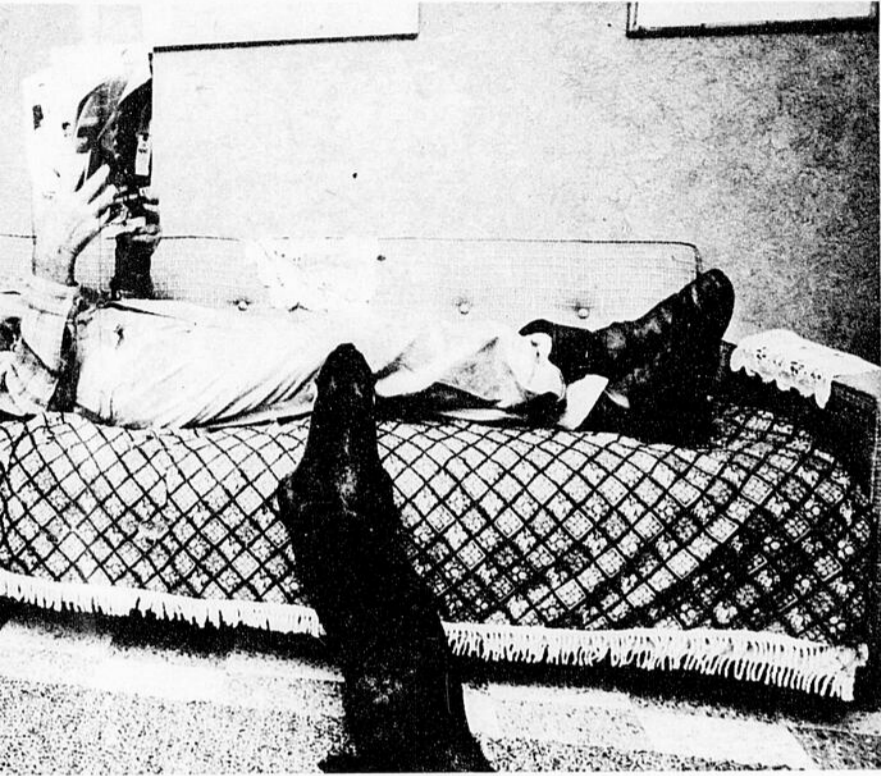
Chaque jour, Emil Liers promène ses deux loutres qui se livrent à mille gambades dans l'herbe et dans l'eau, où elles peuvent rester cinq minutes sans remonter à la surface. D'un appétit vorace, elles consomment entre deux et trois livres de nourriture par jour. Leur consommation annuelle de viande dépasse les cinq cents livres.

En plus de s'intéresser aux loutres, M. Liers élève des visons, proches parents de ses deux favoris; il a écrit plusieurs livres, qui font autorité, sur la vie des bêtes sauvages. Il est tellement attaché à ses loutres qu'il abandonnerait plutôt ses visons que de se séparer d'elles.



Avec leurs pattes palmées et leur queue

Le naturaliste Emil Liers aime particulièrement que ses enfants, comme il appelle ses loutres, viennent enrouler leur précieuse fourrure autour de son cou.



D'humeur très folâtre, la loutre, tel un chien, ne perd aucune occasion de s'amuser. Ici, elle taquine son maître qui voudrait bien pouvoir lire seul, en paix.



et leur queue puissante, les loutres nagent très vite. Malgré ce qu'affirment les chasseurs, elles ne se nourrissent pas de poisson mais des ennemis du poisson: grenouilles et écrevisses.

# Capitulation allemande en Italie



Après la chute de Rome, Georges VI se rendit au quartier général d'Alexander sur les bords du lac de Bolsena.

## Rome tombée, la fin était proche mais il fallut encore livrer de durs combats

**D**ANS les deux précédents épisodes, le comte Alexander de Tunis, l'un des plus illustres chefs militaires de la Seconde Guerre mondiale, a fait le récit de ses campagnes victorieuses en Afrique du Nord, en Sicile et dans le sud de l'Italie.

Il retrace maintenant la libération de Rome, son intervention dans la guerre civile en Grèce et la première grande capitulation ennemie en Europe.

LA RÉDACTION

**Par le comte Alexander de Tunis, K.G.**



Gouverneur général du Canada jusqu'en 1952, le comte Alexander était tout récemment de passage à Montréal.

**L**A LIBÉRATION de Rome, le 4 juin 1944, fut minutieusement calculée pour qu'elle ait lieu juste avant le débarquement en Normandie. La prise de la Ville éternelle encouragerait, pensait-on, nos troupes qui s'apprêtaient à mettre le pied sur le sol de France et découragerait d'autant l'ennemi.

La retraite allemande vers le nord s'effectua à la hâte et, naturellement, d'une manière désordonnée. Nous harcelions sans relâche les troupes en retraite et les routes étaient jonchées de véhicules détruits par nos avions et nos blindés ou abandonnés par leurs conducteurs à court d'essence.

Les Allemands n'essayèrent même pas de tenir sur l'Arno. A Florence, plutôt par dépit, ils firent sauter tous les ponts, à l'exception du pittoresque *Ponte Vecchio*. Néanmoins, ils avaient détruit ou miné les maisons à ses deux extrémités, voulant certainement par ce moyen assez futile ralentir notre avance. On doit reconnaître que les Allemands ont eu à cœur de sauvegarder un monument d'intérêt historique, mais il est regrettable que de tous les ponts de Florence, ils aient choisi de conserver celui qui avait le moins de valeur esthétique. Fort heureusement, les Italiens les ont tous reconstruits depuis avec les mêmes pierres, repêchées dans le fleuve.

Les chefs d'état-major britanniques et américains reconnaissaient tous que la prise de Rome était de la

plus haute importance pour les Alliés, mais quelle était au juste son importance dans l'ensemble de notre stratégie?

Rome tombée, je devais m'en tenir aux mêmes directives: retenir le plus grand nombre possible de divisions allemandes en Italie pour qu'elles ne puissent être envoyées sur le front principal en France. Les chiffres révèlent la pleine réussite de la mission qui nous incombait. En tout, 45 divisions allemandes étaient engagées en Italie, plus quatre divisions italiennes, une division cosaque, et d'autres unités formées de Tchèques, de Slovaques et de Russes. Le haut commandement allemand comptait parmi ces troupes quelques-unes de ses meilleures unités, comme la division Hermann Goering et la 2e division de parachutistes, qui s'était battue avec tant de ténacité à Cassino. De plus, ces unités recevaient régulièrement des renforts. Nos adversaires étaient donc redoutables. Nous possédions pour notre part 40 divisions, dont huit furent envoyées sur le front nord-ouest en 1943 et 10 en 1944 et 1945, ainsi que trois en Grèce.

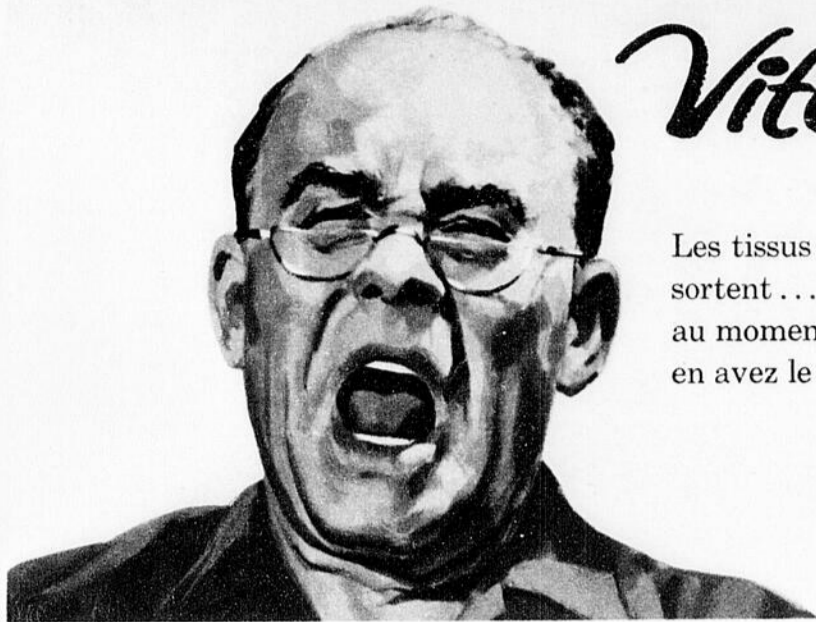
Ceux qui n'ont jamais vu la chaîne des Apennins ne peuvent s'imaginer l'obstacle formidable qu'elle représente pour une armée venant du sud. Ce massif montagneux, qui s'élève à près de 7,000 pieds d'altitude, tra-

verse la péninsule de la Méditerranée à l'Adriatique. Au sud, ses contreforts s'étendent jusqu'à l'Arno. Les Allemands, par ailleurs, travaillaient depuis plus d'un an à la construction d'un grand dispositif défensif, la ligne Gothique.

Ainsi se présentait la situation pour le 15e groupe d'armées à la fin de l'été 1944. C'est à cette époque qu'on m'enleva sept divisions — trois américaines et quatre françaises — pour former le contingent qui allait envahir le sud de la France. Bien qu'affaibli par le départ de ces si brillantes unités, le 15e groupe d'armées accomplit des prouesses.

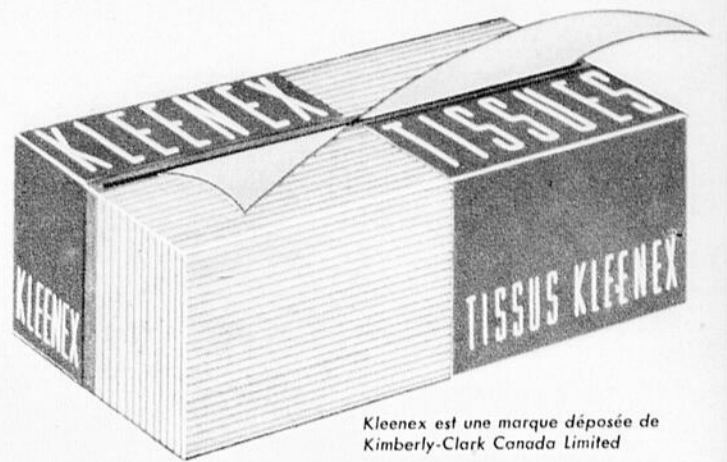
La ligne Gothique fut emportée par la Ve armée américaine et la VIIIe armée britannique. Les deux attaques furent des succès complets. La Ve armée s'empara du col de Futa, un des verrous de la ligne Gothique, tandis que la brigade de montagne grecque, placée sous le commandement de la 1re division canadienne, occupa Rimini le 20 septembre. Les Américains avaient accompli un magnifique fait d'armes contre un ennemi brave et tenace, mais en arrivant au sommet du col, le point le plus élevé de la route qui traverse les Apennins, leur réjouissance dut être de courte durée parce que plusieurs milles de terrain montagneux les séparaient encore de la vallée du Pô. En outre, les Allemands, comme toujours, défendaient le terrain pied à pied.

Le premier ministre vint me rendre (Suite page 20)



*Vite... prenez un tissu Kleenex!*

Les tissus Kleenex  
sortent... un à la fois...  
au moment où vous  
en avez le plus besoin!

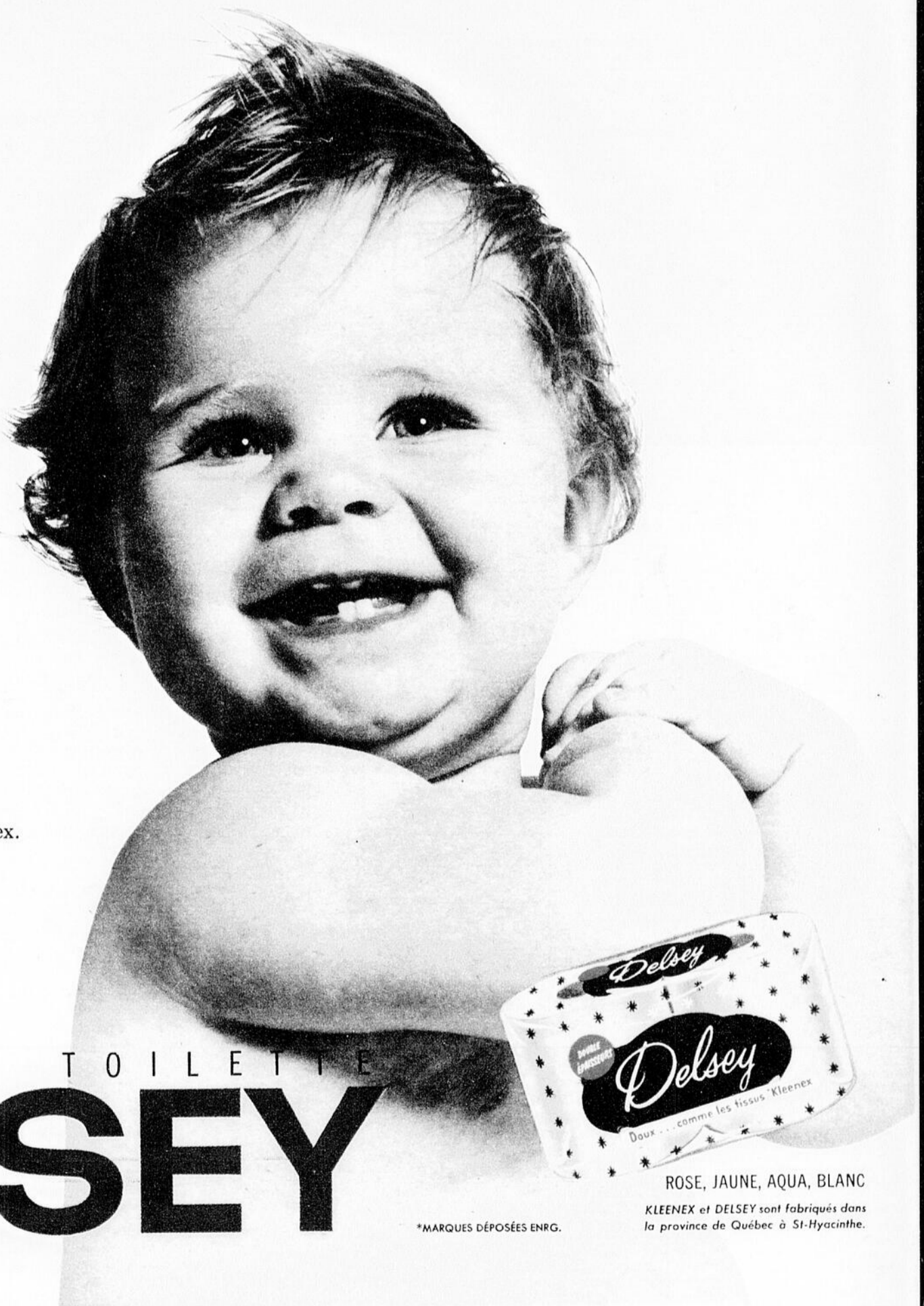


Kleenex est une marque déposée de  
Kimberly-Clark Canada Limited

"Mon doux  
ce papier de  
toilette \*Delsey  
est doux  
(comme les tissus 'Kleenex)"

**Couleurs douces aussi!**

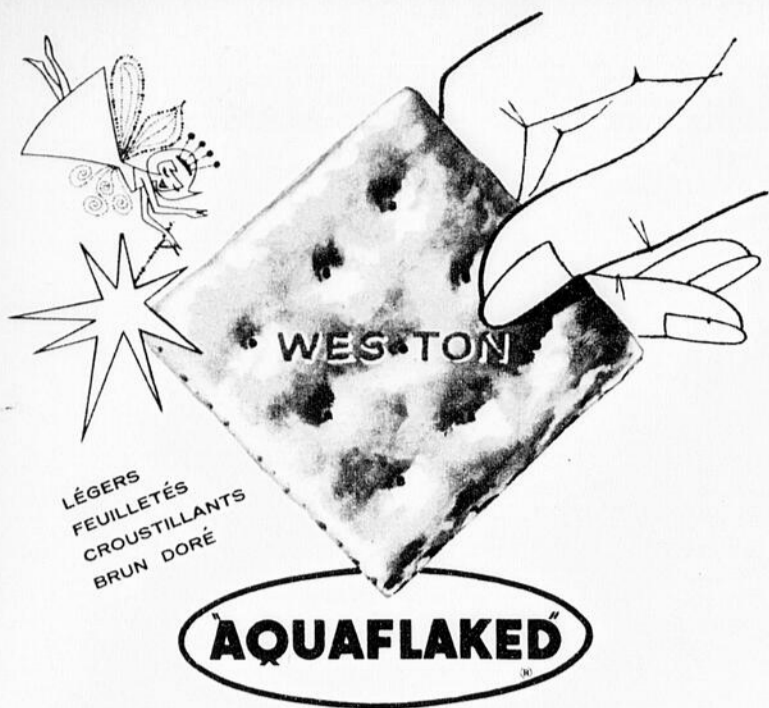
Le paquet jumelé Delsey est  
maintenant présenté en couleurs  
rose pâle, jaune, aqua et blanc.  
Seul Delsey est doux, fort et  
à double épaisseur comme Kleenex.  
Seul Delsey se déchire  
également chaque fois.



P A P I E R D E T O I L E T T E  
**DELSEY**

\*MARQUES DÉPOSÉES ENRG.

ROSE, JAUNE, AQUA, BLANC  
KLEENEX et DELSEY sont fabriqués dans  
la province de Québec à St-Hyacinthe.



... C'EST LE  
**SECRET DES BISCUITS SODA**

DE  
**Weston**

**AQUAFLAKED** EST UN PROCÉDÉ DE CUISSON EXCLUSIF À **Weston**

BUVEZ À VOTRE SANTÉ!

**VICHY CÉLESTINS**

EAU MINÉRALE ALCALINE NATURELLE — PROPRIÉTÉ DE L'ÉTAT FRANÇAIS



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



**CENTRE PHILATELIQUE**

275 O. St-Vallier, DEPT. PE 17, Québec, P.Q.  
Veuillez m'expédier 209 timbres gratuits et un choix de timbres en approbation. J'inclus .25¢ pour frais de poste et maintenance.

NOM (en lettres moulées, s.v.p.)

ADRESSE



**Vos reins... peut-être**

Prenez les Gin Pills pour aider à l'accroissement du débit urinaire et soulager les irritations des voies urinaires et de la vessie, qui sont souvent causes de courbatures, de lassitude et d'un sommeil agité.

**GIN PILLS**

POUR LES REINS



**Mgr Damaskinos et Winston Churchill** se promènent dans les jardins de l'ambassade de Grande-Bretagne à Athènes après la fin de la guerre civile. Le premier ministre fut très impressionné par le courage du prélat.

Churchill conféra à Athènes avec les représentants des diverses parties pour résoudre la crise grecque. Mgr Damaskinos, archevêque d'Athènes, qui devint régent, est assis entre Churchill et le maréchal Alexander.



## La prompt intervention d'Alexander en

### Capitulation allemande...

(Suite de la page 18)

visite vers cette époque. Winston Churchill ne cessait de me demander de l'emmener au front pour voir une bataille et j'avais toujours évité de le faire estimant le danger trop grand. Malgré tout, je finis par céder et je l'ai emmené sur une hauteur d'où il put voir nos troupes en action. Il en fut très impressionné.

Après la chute de Rome et le repli rapide des forces allemandes sur leur ligne d'hiver dans les Apennins, il nous semblait possible d'atteindre la vallée du Pô avant la fin de l'année. Si nous y réussissions, l'ennemi n'aurait plus d'autres lignes de repli que le Pô. Or, avec le matériel moderne, la supériorité aérienne et les nouvelles techniques que nous possédions, le Pô ne constituerait pas un si formidable obstacle pour mes valeureux soldats.

Une fois la vallée du Pô occupée, je pourrais frapper dans plusieurs directions. Au nord et à l'ouest, je me heurterais à la formidable barrière des Alpes, mais au nord-est le terrain était moins accidenté et, une fois franchie la trouée de Ljubljana, la route menait à Vienne, objectif de grande valeur politique et psychologique. Par ailleurs, je pourrais faire de Trieste une excellente base pour diriger les opérations, et renforcer considérablement mon flanc droit avec les forces de la Résistance yougoslave du maréchal Tito. Malheureusement, nous n'avions pu atteindre le Pô cet hiver-là, bien que nous en fussions près. Je suis convaincu que si je n'avais pas été affaibli par la perte du corps d'armée français et de trois divisions américaines, j'aurais eu de grandes chances d'anéantir les forces allemandes en Italie avant la fin de 1944 et d'être à Vienne avant les Russes.

Lors de sa dernière visite à mon quartier

général, le général de Gaulle me dit: "Je regrette beaucoup de vous enlever votre corps d'armée français. Le général Juin et ses troupes ont été fiers de combattre sous vos ordres mais vous ne pouvez refuser à des Français de participer à la libération de leur sol natal." Dans ces circonstances, aucune discussion n'était possible.

L'invasion du sud de la France — l'opération *Dragon* — venait trop tard pour qu'elle puisse contribuer utilement à l'effondrement final de l'ennemi. Elle ne réussit qu'à refouler vers le nord les forces allemandes, assez faibles d'ailleurs, qui se trouvaient sur la côte méditerranéenne et qui, autrement, auraient été isolées. Par ailleurs, la manoeuvre alliée a certainement hâté le retrait de la garnison allemande de Bordeaux. Si l'opération avait été effectuée en même temps que le débarquement de Normandie, cette offensive combinée par le nord et le sud de la France aurait certainement été efficace. Winston Churchill et le général Alan Brooke étaient complètement opposés à cette opération; mais comme les forces engagées étaient américaines ou équipées par les Américains, ce sont nos alliés qui eurent le dernier mot.

**APRÈS** la prise de Rome, le roi Georges VI vint inspecter ses troupes sur le front d'Italie. Quelquefois, quand nous rentrions tôt d'une visite aux premières lignes, ou si nous n'étions pas sortis de la journée, nous nous promenions ensemble sur le bord du lac de Bolsena. Il resta une semaine et sembla ravi de son séjour parmi nous.

Le maréchal Tito vint également me rendre visite. C'était notre première rencontre. Venu de Belgrade par avion, il voulait m'entretenir de la guerre qu'il menait



Après la libération de la Grèce par les Britanniques en 1944, les communistes tentèrent de prendre Athènes et la guerre civile éclata. Au cours d'un défilé de protestation, des manifestants montrent aux photographes de presse les corps de leurs camarades tués par la police.

## Grèce déjoua les plans des communistes

contre les Allemands en Yougoslavie. A l'époque, je lui fournissais de l'aide en vivres, en médicaments et en artillerie et la R.A.F. lui avait prêté une formation aérienne.

Tito m'impressionna beaucoup. Avec une très grande cordialité, il me mit au courant des difficultés auxquelles il devait faire face. Par la suite, connaissant mieux ses besoins, j'ai pu l'aider plus efficacement.

*En Méditerranée, la Grèce posait un grave problème. La libération du pays commença en octobre 1944. Des troupes britanniques sous le commandement du lieutenant-général R. M. Scobie foulaient de nouveau le sol où leurs camarades s'étaient battus si héroïquement, mais en vain, en 1941. Le gouvernement grec n'avait pas assez de soldats pour contrôler le pays, profondément divisé et en pleine effervescence. Il ressortait clairement de nombreux indices que les communistes projetaient de s'emparer du pouvoir par la force et que la guerre civile était imminente. La bataille s'engagea le 3 décembre et les guerrillas communistes tentèrent de prendre Athènes. Le général Scobie, qui avait maintenant 5.000 soldats sous ses ordres, reçut du premier ministre, le 5 décembre, l'ordre de mater par la force si nécessaire les violents désordres qui y faisaient rage.*

*Le 12 décembre 1944, Alexander, devenu maréchal, était nommé commandant suprême des forces alliées en Méditerranée et dut intervenir directement dans les événements de Grèce.*

Je me rendis à Athènes par avion en compagnie de M. Harold MacMillan, qui était ministre-résident auprès de mon quartier général et mon conseiller politique. Dès mon arrivée, j'apprenais que les éléments communistes de l'ELAS/EAM — respectivement l'aile militaire et l'aile politique du mouvement de libération grec — s'étaient déjà emparés du port du Pirée et encerclaient l'aérodrome mais ne l'avaient

pas encore attaqué. Lorsque j'ai demandé une automobile pour me rendre à notre quartier général à Athènes, on me répondit qu'il me fallait une voiture blindée car les forces de l'ELAS/EAM occupaient la région située entre l'aérodrome et Athènes. Par ailleurs, tous les centraux téléphoniques étaient aux mains des communistes.

Ces nouvelles n'étaient pas très réjouissantes; cependant, les communistes, aimablement, me mirent en communication avec le quartier général du général Scobie dans la capitale et, immédiatement, on nous envoya deux voitures blindées. Au cours du trajet, plusieurs balles vinrent s'écraser sur le blindage mais cela ne nous arrêta pas. A mon arrivée au quartier général britannique, j'appris que les communistes étaient maîtres de presque toute la ville et que seulement le centre, où se trouvaient notre quartier général et notre ambassade, était encore entre nos mains. Par ailleurs, tous nos dépôts d'approvisionnements étaient dispersés entre Athènes et l'aérodrome, donc difficiles à protéger. On me fit savoir qu'il nous restait des munitions pour trois jours seulement et des vivres pour six jours. Il fallait agir immédiatement. J'ordonnai au général Scobie de réunir le maximum d'approvisionnements dans un secteur central bien protégé, de renforcer la défense de l'aérodrome et de consolider nos positions à Athènes. J'ai ensuite ordonné par télégramme l'envoi immédiat par la voie des airs d'une de mes divisions d'Italie.

Le général Scobie était un excellent homme et jouissait d'une grande popularité auprès des Grecs, mais il ne se rendait vraiment pas compte des dangers de la situation dans laquelle il s'était laissé entraîné. Quant à son état-major, il était médiocre et je fis venir un de mes plus brillants officiers, le brigadier Hugh Mainwaring, pour le diriger, ainsi que le 10e corps H.Q., sous les ordres du général Hawkesworth, pour prendre la (Suite à la page suivante)

vous raser, madame?  
n'en faites rien!



**Employez Neet... c'est tellement plus simple!**

Grâce à cette nouvelle crème épilatoire rose et parfumée, vous ne vous sentirez plus gênée par ces ombres disgracieuses... signes révélateurs de l'usage du rasoir? Pour rendre lisses les aisselles, plus douces les jambes et faire disparaître toute trace du fin duvet de votre visage, pourquoi ne pas toujours employer une crème plus efficace que le rasoir? Employez Neet... c'est tellement plus simple?



CONSTIPÉ?

PRENEZ

**FRUIT-A-TIVES**

Finis le malaise, les désagréments, et les ennuis de la constipation grâce aux douces et bénignes Fruitatives! L'unique composition à douze ingrédients des Fruitatives vous soulagera rapidement et efficacement. Exigez les Fruitatives... le laxatif de qualité à prix modique auquel les Canadiens se fient depuis plus d'un demi-siècle. Plus de 800 millions de comprimés ont été vendus jusqu'ici.



CIGARETTES

**"EXPORT"**

BOUT UNI OU FILTRE

**DISTRIBUTEURS  
DEMANDÉS**

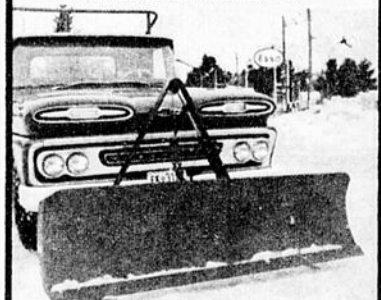
**PELLE À NEIGE**

(Pelle de déblaiement)

Tous genres de camions

1/2 à 2 tonnes

Hy-Lo Jeep Hydraulique  
Réservoirs à l'huile



**RAWDON IRON WORKS**

Alain Mailhot, Prop.

99, rue Queen, Rawdon, P.Q.

Téléphone: TE. 4-2666

Littérature sur demande.

Pour les vrais  
connaisseurs  
jeunes et  
moins  
jeunes



percés-prêts à fumer  
**CIGARES  
PEG TOP  
DE GROTHÉ**



SEMELLES, DEMI-SEMELLES **CAT-TEX**  
Chez tous les bons cordonniers

*Des reportages*

*de toutes les*



*régions du pays*



*dans Perspectives*

## Capitulation allemande...

(Suite de la page précédente)

direction des opérations. Le commandement général fut laissé à Scobie à cause de l'estime que lui portaient les Grecs. La situation militaire s'améliora rapidement dès ces mesures prises.

La situation politique, par contre, demeurait obscure. L'autorité centrale n'était pas assez forte et il fallait amener le roi de Grèce à déléguer ses pouvoirs à un régent avant de pouvoir envisager une solution. M. MacMillan proposa Mgr Damaskinos, archevêque d'Athènes. C'était un homme qui avait refusé de se soumettre à l'envahisseur allemand. D'une grande force de caractère, courageux et incorruptible, les Allemands le respectaient tout autant que les Grecs. Il était dans la cinquantaine et avait une très belle prestance. Il devint un grand ami de la Grande-Bretagne.

Winston Churchill, accompagné d'Anthony Eden, arriva à Athènes le jour de Noël pour rencontrer le prélat. Churchill, qui pensait avoir pour interlocuteur un homme assez terne, fut impressionné par la haute stature et la forte personnalité de l'archevêque. Les premiers entretiens n'aboutirent pas; Mgr Damaskinos avait des idées bien arrêtées et il fut convenu de se revoir le lendemain. La discussion eut lieu autour de la longue table de la salle des conférences du ministère des Affaires étrangères, à la lumière de lampes-tempête, la ville étant privée d'électricité.

L'archevêque présidait la conférence qui groupait, outre les délégués britanniques, deux représentants de l'ELAS/EAM, l'ambassadeur de France et un représentant russe. Le but était de donner au pays un gouvernement stable. Toutefois, rien ne fut décidé à cette conférence et l'archevêque poursuivit ses entretiens avec le mouvement de libération. Après plusieurs jours de discussions, on accepta Mgr Damaskinos comme régent et le général Plastira, chef républicain en exil, comme premier ministre. Le 11 janvier, une trêve fut signée avec l'ELAS/EAM. Les guerrillas seraient désarmées, une amnistie accordée et tous les otages relâchés. Ainsi se terminait un autre épisode malheureux de la guerre et notre deuxième intervention en Grèce.

En avril 1945, les Alliés arrivaient au bout de leurs vicissitudes et voyaient poindre à l'horizon le soleil de la victoire finale.

Le 9 avril au soir, après un grand bombardement aérien et un violent barrage d'artillerie, la VIII<sup>e</sup> armée se porta à l'attaque le long de la rivière Senio, au nord-ouest de Ravenne, sur le flanc droit du front allié. L'ennemi résista avec acharne-

ment mais fut contraint de reculer. Le 14, la Ve armée attaqua au centre. Après sept jours de furieux combats, Bologne tomba. Les armées alliées franchirent le Pô en plusieurs endroits et pourchassèrent l'ennemi jusqu'à l'Adige, qui fut traversé le 27. Sitôt après, les Allemands engagèrent des pourparlers en vue de leur capitulation et la guerre prit fin en Italie le 2 mai.

La capitulation fut signée à mon quartier général à Caserta, le 29 avril 1945 et entra en vigueur le 2 mai.

Les négociations avaient été habilement menées par le général William Morgan, qui était mon chef d'état-major depuis ma nomination au poste de commandant suprême des forces alliées en Méditerranée, en décembre 1944.

Dès février, le général Karl Wolff, commandant de toutes les unités de SS en Italie, était entré en rapport avec M. Alan Dulles, frère de feu John Foster Dulles. M. Alan Dulles se trouvait alors en Suisse. Peu après l'ouverture de leurs négociations secrètes, le feld-maréchal Kesselring fut muté d'Italie sur le front du nord-ouest de l'Europe. Le général Heinrich von Vietinghoff lui succéda, et les négociations secrètes furent reprises. Un Tchèque parlant allemand fut envoyé au quartier général du général Wolff, à Milan, pour faciliter les rapports avec le nouveau commandant en chef des forces allemandes.

**L**A NOUVELLE de la mort de Hitler survint avant que ne soient prises les dernières dispositions en vue de la capitulation et le général von Vietinghoff ordonna sur-le-champ à ses troupes de mettre bas les armes.

Comme la plupart des officiers supérieurs allemands, le général von Vietinghoff était un chef compétent qui réagissait avec rapidité et fermeté devant une situation dangereuse. D'ailleurs, pendant toute la campagne, les Allemands montrèrent d'une façon remarquable l'art qu'ils avaient d'utiliser au mieux leurs effectifs en les déplaçant rapidement d'un front à l'autre.

Lors de notre unique rencontre, au camp de prisonniers, je lui ai demandé s'il avait des plaintes à formuler au sujet du traitement qu'il recevait et s'il désirait quelque chose en particulier. Après un moment d'hésitation, il me demanda uniquement la faveur d'avoir des légumes verts. Ce désir était simple et naturel et j'ordonnai qu'on y satisfasse immédiatement.

Le général von Vietinghoff était un adversaire loyal. J'aurais aimé le revoir quand je revins du Canada en 1952 pour occuper le poste de ministre de la Défense dans le cabinet Churchill, malheureusement le général mourut entre-temps.

**La semaine prochaine: le comte Alexander relate certains faits méconnus sur des personnalités telles que Eisenhower, Patton, Harold MacMillan et Staline, qu'il a connues au cours de la Seconde Guerre mondiale.**

*coups d'oeil et*

## Perspectives

**La minute de vérité**

L'élaboration de l'article de la page 12, "La lutte contre la douleur", a permis à Jacques de Roussan, rédacteur de Perspectives, de refaire connaissance avec la salle d'opération.

Il y a une douzaine d'années, il se trouvait sur le "billard" pour une opération à la main. Militaire, il était alors cantonné en Allemagne occupée où il faisait office d'interprète, à cause de sa connaissance de la langue allemande. Le chirurgien militaire décida de lui faire une anesthésie générale et l'endormit avec une injection intraveineuse de pentothal, appelé aussi "sérum de vérité". En effet, sous l'effet de cet anesthésiant, le patient n'est plus capable de dissimuler la vérité à la personne avec laquelle il parle. C'est une méthode employée par les services policiers de plusieurs pays.

L'opération dura une heure et demie. Tout se passa très bien. Mais, au réveil, on raconta à notre rédacteur qu'il n'avait fait que plaisanter tout le temps, en allemand, avec l'une des assistantes, une authentique "Gretchen". On crut qu'il était lui-même allemand et on fit enquête sur-le-champ. Naturellement, il n'en était rien et on découvrit simplement que notre

rédacteur était surmené et qu'il avait besoin de repos.

Il y gagna trois semaines de vacances...

**Le tournoi pee wee sur film**

Nos champions de demain (page 2) vont bientôt connaître une renommée internationale grâce au cinéma. Le tournoi international de hockey pee wee a en effet été filmé en couleurs par Charles Desmarteau, cinéaste canadien, pendant le dernier Carnaval de Québec. Ce film sera distribué mondialement par Paramount Pictures Corp., de New York, sauf derrière le rideau de fer. Mais il est fort possible qu'une entente soit conclue prochainement avec la Pologne et la Russie pour que "Les Pee Wee sur glace" paraissent également sur les écrans communistes. Nos jeunes de neuf à douze ans pourront ainsi montrer au monde entier que le hockey, notre sport national, a ses lettres de noblesse et qu'il est aussi une école de formation incomparable. On se souvient que c'est M. Desmarteau qui réalisa, l'an dernier, le film "Le Carnaval de Québec", premier film canadien traduit en cinq langues, qui fut distribué à travers le monde.



**M. Charles Desmarteau**

# La lutte contre la douleur

(Suite de la page 15)

d'opération qui est une révolution dans le domaine médical. Le principe est le même que l'hibernation chez les animaux. Il s'agit d'abaisser la température du corps pour en ralentir les fonctions vitales et principalement la consommation en oxygène. L'abaissement de la température permet des opérations beaucoup plus longues et du même coup permet des interventions chirurgicales impensables il y a seulement dix ans. Ainsi, avant la mise en pratique de l'hypothermie, on ne pouvait pas opérer sur le cœur pendant plus de deux minutes, sans risquer la vie du patient; on peut maintenant opérer sur le cœur de quinze à quarante-cinq minutes. On peut abaisser la température du corps par deux moyens: à l'aide de la glace ou à l'aide d'un produit chimique, le Largactyl, ou encore les deux combinés. Le curare intervient seulement pour relaxer les muscles.

On utilise aussi quelquefois, dans certains cas graves, des pompes cardio-pulmonaires sur lesquelles on greffe temporairement les systèmes respiratoire et cardiaque.

Pour les vieillards, on emploie plus souvent l'hypothermie que chez les patients plus jeunes. L'hypothermie nécessite moins d'anesthésie et fatigue moins la personne âgée dont l'organisme a moins de résistance. Suivant les cas, le temps d'une hibernation dure de quatre à seize heures et la température peut descendre jusqu'à 88° F. (pour les enfants: jusqu'à 82° F.). Dans certains hôpitaux des Etats-Unis, on n'hésite pas, *in extremis*, à descendre jusqu'à 68° F.

La machine à anesthésier est également une innovation récente et ne date que d'une quarantaine d'années à peine. Cette machine réunit en un seul "bloc" tout le matériel nécessaire à endormir le patient, y compris les bouteilles de gaz anesthésiants et de gaz resuscitateurs. Cette synthèse a été réalisée pour la première fois en 1921 par le professeur McKesson, de Toledo, dans l'Ohio, dont l'idée fut reprise et améliorée par le professeur von Foregger, le docteur Heidbrink, tous deux de New York, et le professeur Lundy, déjà cité à propos du pentothal.

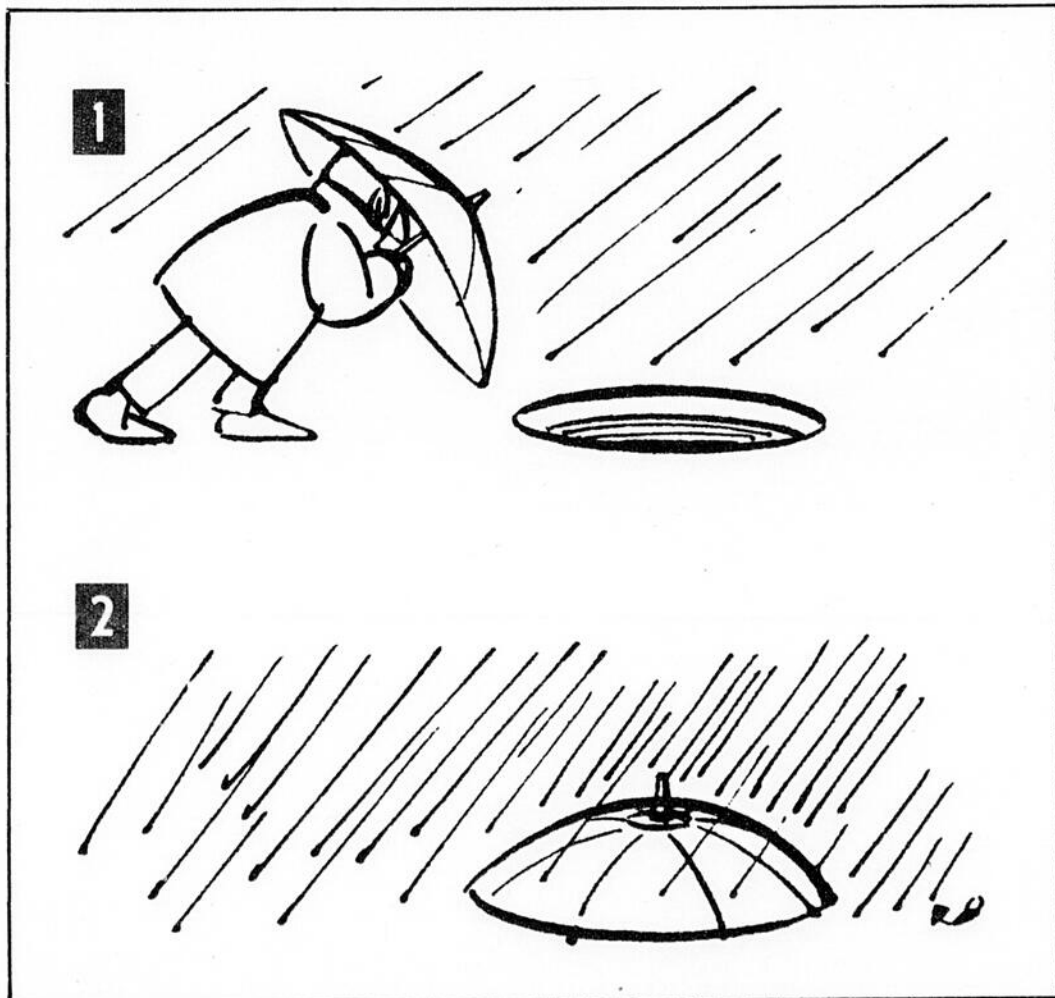
De cette manière, les anesthésistes sont capables de donner à l'opéré la dose exacte d'a-

nesthésiant requis, sans aucune erreur, ainsi que l'oxygène nécessaire — au moins 20 p.c. — à son métabolisme basal. Bien des accidents opératoires, avant cette époque, étaient dus au fait que le patient ne respirait pas assez d'oxygène et mourait par empoisonnement au gaz carbonique. Après l'opération, cette machine permet également de doser l'oxygène nécessaire à la réanimation du patient — la quantité pouvant aller jusqu'à 100 p.c. d'oxygène.

Montréal a aussi ajouté à sa contribution dans le domaine de l'anesthésie les travaux du docteur Wesley Bourne qui fit, en 1936, d'importantes recherches sur les impuretés de l'éther, travaux qui lui ont valu une renommée mondiale. Actuellement, certains hôpitaux expérimentent une nouvelle série d'anesthésiants dérivés du fluor dont le fluothane, en particulier. Cette drogue que l'on inhale, comme l'éther, le cyclopropane et bien d'autres encore, a des propriétés très intéressantes qui ouvrent de nouvelles perspectives au corps médical: il est plus puissant que l'éther, moins toxique et ininflammable.

**D**ANS certains cas, si le patient est très réceptif, on n'hésitera pas, dans nos hôpitaux, à recourir à l'hypnotisme pour l'endormir, mais c'est une pratique assez rare. Cependant, la veille de l'opération, il est fréquent qu'en plus des calmants, l'anesthésiste s'efforce de suggestionner le patient et de le conditionner pour qu'il arrive sur la table d'opération complètement détendu. Le futur opéré peut avoir toute confiance aux appareils employés à la salle de réanimation car une telle salle, aménagée selon les derniers perfectionnements de la science, ne coûte pas moins de cent mille dollars.

L'anesthésie, telle qu'elle est maintenant appliquée, permet donc un contrôle absolu de l'organisme de l'opéré avant, pendant et après l'opération. Les complications post-opératoires sont de plus en plus rares. En compagnie du chirurgien, l'anesthésiste apporte une importante contribution au but de la médecine en général: "rendre le malade de nouveau utile à lui-même, à son pays et à l'humanité." ✓



AVEC  
**Poly-Glot**

"le succès n'attend  
même pas une année"

**60 HEURES**

SUFFISANT POUR

**APPRENDRE À**

**PARLER ANGLAIS**

La  
méthode  
moderne de

**CONVERSATION ANGLAISE**

au moyen de disques enregistrés par

**HENRI BERGERON**

annonceur réputé de la  
radio et de la télévision

**20 DISQUES — 40 LEÇONS — SUCCES ASSURE**

Vous comprenez et parlez dès la première leçon.

Aussi: **METHODE POLY-GLOT** de  
conversation **ESPAGNOLE** et **ITALIENNE**  
avec **MIVILLE COUTURE**

Remplissez et postez ce coupon pour plus de détails

UN GAGNANT  
DU CONCOURS  
POLY-GLOT



M. Jean-Marie Lavoie,  
de Rimouski, qui s'est  
mérité un prix spécial  
dans le concours Poly-  
Glot 1960. Lors de son  
examen, M. Lavoie a  
obtenu le pourcentage  
exigé. Nos félicitations.



**POLY-GLOT INC.**

QUEBEC

425, rue de l'Eglise

Messieurs; —

Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des renseignements sur la méthode POLY-GLOT de conversation anglaise ( ) espagnole ( ) italienne ( ), au moyen de disques et de votre "Récompense au Mérite" après examens.

NOM .....

ADRESSE .....

VILLE .....

COMTE .....

EMPLOI .....

AGE .....

**Quand vous mangez dehors**

avez soin de choisir un  
restaurant, café, hôtel ou salle  
à manger servant la sauce

**HP** si bien connue

C'est pour vous une assurance  
que l'on y sert ce qu'il y  
a de mieux.



FW12R

**DES INGRÉDIENTS  
NATURELS GAGÉS  
DE BONNE SANTÉ**

Du blé entier, du seigle entier,  
du son, de la flaxoline et une  
poudre provenant du riz,  
sous forme granulée — seuls  
ingrédients du délicieux et ex-  
ceptionnel mélange de crous-  
tillantes céréales "Roman  
Meal" du Dr Jackson.

Vous serez vite soulagé de la  
fatigue occasionnée par l'ir-  
régularité. Grâce aux mi-  
néraux naturels qu'il  
contient, le mélange "Roman  
Meal" combat la fatigue  
ou l'épuisement. Prenez  
"Roman Meal" tous les mat-  
in, au déjeuner.

Ecrivez dès maintenant pour  
recevoir gratuitement un  
exemplaire de "NATURE'S  
WAY TO GOOD HEALTH"  
du Dr Jackson.

**DR. JACKSON  
FOODS LIMITED**  
3107 Bloor St. W.,  
Toronto 18, Ont.



**dormez!**

Si le sommeil ne vient pas rapide-  
ment et naturellement, prenez au  
coucher 2 comprimés **persomnia**:  
vous dormirez la nuit et vous vous  
éveillerez reposés.

fiez-vous à  
**persomnia**  
pour une bonne nuit et un bon réveil  
**sans prescription**

chez le pharmacien — \$1.00 — \$1.75



Photo Perspectives

Avec un grand verre de lait ou du café bien chaud, rien de plus délicieux que de fines tartines de ce pain à la cannelle, bien épicé et sucré et abondamment garni de raisins.

# Les condiments passe-partout

Il n'est pas toujours besoin d'herbes rares et d'épices extraordinaires pour relever le goût des mets

**L'**EXCITATION des sens du goût et de l'odorat est indispensable à une bonne digestion car elle déclenche, par voie réflexe, les sécrétions des glandes gastriques. De là l'importance des condiments en alimentation. Qu'ils soient salés, acides, âcres, aromatiques ou sucrés, les condiments relèvent toujours la saveur des plats.

Une lectrice nous écrit à ce sujet: "Je sais qu'il existe des condiments fort rares et fort piquants et vous avez sans doute, dans les cuisines de Perspectives, une armoire aux épices bien remplie. Les cuisiniers de profession utilisent des herbes extraordinaires et des assaisonnements compliqués mais la maîtresse de maison, elle, n'a pas toujours l'espace où ranger quantité de boîtes et de flacons dont elle ne se servirait que rarement. Pourriez-vous publier une chronique sur les condiments les plus usuels: le sel, le poivre, les oignons, la cannelle, la muscade, les clous de girofle, la sauge, le paprika et les graines de carvi. Il doit être possible de faire de la bonne cuisine avec ces seuls assaisonnements."

Nous avons ajouté à cette liste sommaire la sauce Worcestershire, le Tabasco, la sauce soy, le laurier et le gingembre, tous ingrédients connus de tout le monde. Et voici la chronique demandée.

## NOS RECETTES

### PAIN À LA CANNELLE

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1/2 tasse d'eau tiède (80 à 85°)   | 1 cuil. à thé de muscade                          |
| 1 cuil. à thé de sucre             | 3 oeufs   |
| 2 paquets de levure sèche "active" | 1/4 de tasse de beurre ramolli                    |
| 1 1/2 tasse de lait tiède          | 2 tasses de raisins                               |
| 1/4 de tasse de sucre              | 6 1/2 ou 7 tasses de farine à tout usage, tamisée |
| 1 cuil. à table de sel             | Beurre fondu                                      |
| 2 cuil. à thé de cannelle          | Sucre granulé                                     |

**VERSER** l'eau dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à thé de sucre et brasser jusqu'à

complète dissolution. Saupoudrer la levure sur l'eau et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien brasser.

**AJOUTER** le lait, 1/4 de tasse de sucre, le sel, la cannelle, la muscade, les oeufs, le beurre, les raisins et la moitié de la farine et battre à la cuillère jusqu'à ce que la pâte soit souple.

**AJOUTER** suffisamment de ce qui reste de farine pour que la pâte soit facile à manier. Mêler à la main. Placer la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple.

**FAIRE** une sorte de boule avec la pâte, (Suite page 26)



## Régalez-vous de petits fours et friandises!

Au printemps, quand il fait frisquet, c'est le temps de servir les spécialités Betty Crocker. C'est aussi le temps d'économiser 12 cents tout en égayant la table du déjeuner de délicieux et fumants muffins aux bleuets. Régalez aussi votre "monde" d'appétissantes bouchées: carrés au chocolat fondant Brownies, carrés aux dattes de *grand-mère*, ou encore d'affriolants macarons à la noix de coco. Toutes ces préparations sont faciles à réussir car elles sont *signées* Betty Crocker. Découpez ce bon dès aujourd'hui et économisez à l'achat de l'un des cinq mélanges à muffins Betty Crocker et d'une boîte de mélange à carrés Brownies, ou à carrés aux dattes, ou à macarons à la noix de coco de Betty Crocker.

# L'offre du printemps de Betty Crocker!

**Vous avez le choix de 5 délicieux mélanges à muffins Betty Crocker: bleuets, orange, dattes, son et miel, ou maïs; et carrés Brownies, carrés aux dattes ou macarons à la noix de coco.**

DECOUPEZ CE BON

Economisez grâce à 

bon valant

# 12¢

Achetez une boîte d'un des mélanges suivants de Betty Crocker: carrés Brownies, carrés aux dattes ou macarons à la noix de coco; et une boîte de l'un des 5 mélanges à muffins Betty Crocker. Utilisez ce bon et économisez 12¢ à l'achat de deux boîtes de votre choix.

M. l'épicière: Ce bon vous sera remboursé à sa valeur nominale, plus 2c pour frais de manutention, par General Mills, Inc. L'adresser à Coupon Redemption, Box 2176, Toronto (Ont.) 332P

## Les condiments passe-partout

(Suite de la page 24)

placer dans un bol graissé, couvrir d'un linge humide et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1½ heure, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Abaisser la pâte avec le poing et laisser lever de nouveau pendant environ 30 minutes. La pâte doublera presque de volume.

**DIVISER** la pâte en deux parties, donner à chacune la forme d'un pain et placer dans des moules graissés de 9 x 5 x 3 pouces. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, c'est-à-dire environ 1 heure.

**CHAUFFER** le four à 425°.

**BADIGEONNER** le dessus de chaque pain avec du beurre fondu et saupoudrer de sucre.

**CUIRE** au four pendant 25 ou 30 minutes jusqu'à ce que les pains sonnent un peu le creux quand on donne un léger coup à leur surface. (Si le dessus des pains brunissent trop rapidement, couvrir ceux-ci d'un papier d'aluminium épais.)

### BRIOCHE ÉPICÉE À L'ORANGE

1 oeuf  
½ tasse de lait  
Le zeste râpé de 2 oranges  
½ tasse de jus d'orange  
½ tasse d'huile végétale  
½ tasse de sucre  
1 cuil. à thé de sel  
2 tasses de farine à tout usage, tamisée  
3 cuil. à thé de poudre à lever  
2 cuil. à table de beurre fondu  
½ tasse de cassonade, bien tassée  
½ tasse de noix de coco râpée  
1 cuil. à thé de cannelle  
1 cuil. à thé de muscade

**CHAUFFER** le four à 375°.

**BATTRE** ensemble, à la fourchette, l'oeuf et le lait. Ajouter le zeste et le jus d'orange et l'huile.

**TAMISER** ensemble le sucre, le sel, la farine et la poudre à lever, en brassant juste ce qu'il faut pour mélanger. Le mélange sera grumeleux.

**VERSER** la pâte dans un moule carré de 9 pouces, graissé.

**MÊLER** les autres ingrédients et saupoudrer le tout sur la pâte. Cuire au four pendant 30 ou 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression au centre du gâteau ne laisse aucune empreinte. Servir chaud.

### CHOCOLAT RELEVÉ

2 carrés de chocolat non sucré (2 onces), en morceaux  
1 tasse d'eau froide  
3 cuil. à table de sucre  
Une pincée de sel  
3 tasses de lait  
½ cuil. à thé de cannelle  
¼ de cuil. à thé de clous de girofle en poudre  
½ cuil. à thé de vanille  
Crème fouettée  
Cannelle

**MÊLER** les morceaux de chocolat et l'eau et chauffer au bain-marie bouillant, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

**AJOUTER** le sucre, le sel et le lait. Bien mélanger et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit très chaud. Ajouter les assaisonnements et battre au batteur rotatif jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

**SERVIR** dans des tasses ou des chopes, garni de crème fouettée saupoudrée de cannelle. (4 à 6 portions)

### RAGOÛT DE BOEUF

2½ livres de boeuf dans la tranche grasse, en cubes  
3 cuil. à table d'huile à salade  
3 oignons moyens, en tranches  
2 tasses d'eau bouillante  
1 tasse de vin rouge canadien, sec  
1 feuille de laurier  
1 cuil. à table de sel  
1½ cuil. à thé de graines de carvi  
¼ de tasse de vinaigre  
8 pommes de terre moyennes, en moitiés  
¾ de tasse de miettes de craquelins au gingembre

**BRUNIR** le boeuf dans l'huile, dans une casserole épaisse. Ajouter l'oignon et cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'il soit doré.

**AJOUTER** l'eau bouillante, le vin, la feuille de laurier, le sel et les graines de carvi. Couvrir hermétiquement et cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre, c'est-à-dire pendant 1½ ou 2 heures.

**AJOUTER** le vinaigre et les pommes de terre et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, c'est-à-dire pendant 30 ou 45 minutes.

**DISPOSER** les pommes de terre autour d'un plat de service. Retirer de la sauce les morceaux de viande avec une écumoire et les disposer au centre du plat de service.

**AJOUTER** les miettes de craquelins à la sauce, brasser jusqu'à ce que celle-ci soit épaisse et lisse et la verser sur la viande. (6 à 8 portions)

### BOUILLON SAVOUREUX

2 boîtes de 20 onces de jus de tomate (5 tasses)  
1 tasse d'eau  
1 cuil. à thé de sel  
2 cubes de bouillon de boeuf  
6 clous de girofle  
4 grains de poivre  
4 tranches d'oignon  
1 morceau de zeste de citron de 1 pouce de long  
1 cuil. à thé de sauce Worcestershire  
Quelques gouttes de Tabasco  
Une pincée de muscade  
6 tranches de citron  
Persil haché

**CHAUFFER** ensemble le jus de tomate et l'eau. Ajouter le sel et les cubes de bouillon et brasser jusqu'à ce que les cubes soient dissous. Ajouter les clous de girofle, les grains de poivre, l'oignon et le zeste de citron.

**COUVRIR** et amener à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes. Passer. Ajouter la sauce Worcestershire, le Tabasco et la muscade.

**SERVIR** très chaud dans des tasses à bouillon, couronné d'une tranche de citron et saupoudré de persil haché. (6 portions)

### KEBÂB POLYNÉSISIEN

1½ livre de boeuf dans le filet  
½ cuil. à thé de gingembre  
¼ de cuil. à thé de poivre  
½ tasse d'huile à salade  
¼ de tasse de miel  
1 cuil. à table de sauce soy  
Ananas frais

**DÉTAILLER** le boeuf en cubes de 1 pouce.

**MÊLER** le gingembre, le poivre, l'huile, le miel et la sauce soy dans un bol de faïence. Ajouter la viande et laisser mariner au réfrigérateur pendant plusieurs heures, en brassant de temps à autre.

**TAILLER** l'ananas en cubes de 1 pouce (il faut environ 30 cubes). Enfiler les cubes d'ananas et les cubes de viande sur les hâtelets, en les alternant. Compter 5 cubes d'ananas et 4 de viande pour chaque kebâb.

**FAIRE GRILLER** à 4 pouces sous la flamme, en tournant quelques fois et en badigeonnant souvent avec la marinade. Cuire pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que la viande soit dorée à l'extérieur mais encore saignante à l'intérieur. Saler légèrement et servir immédiatement. (6 à 8 kebâbs)

### BISCUITS AU GINGEMBRE

1 tasse de beurre ramolli ou de graisse végétale  
½ tasse de sucre  
1 oeuf  
2 cuil. à table de jus de citron  
2 cuil. à thé de zeste de citron râpé  
½ tasse de gingembre de conserve, coupé finement  
3 tasses de farine à tout usage, tamisée  
1 cuil. à thé de poudre à lever  
½ cuil. à thé de sel  
1 cuil. à thé de gingembre moulu

**CHAUFFER** le four à 425°.

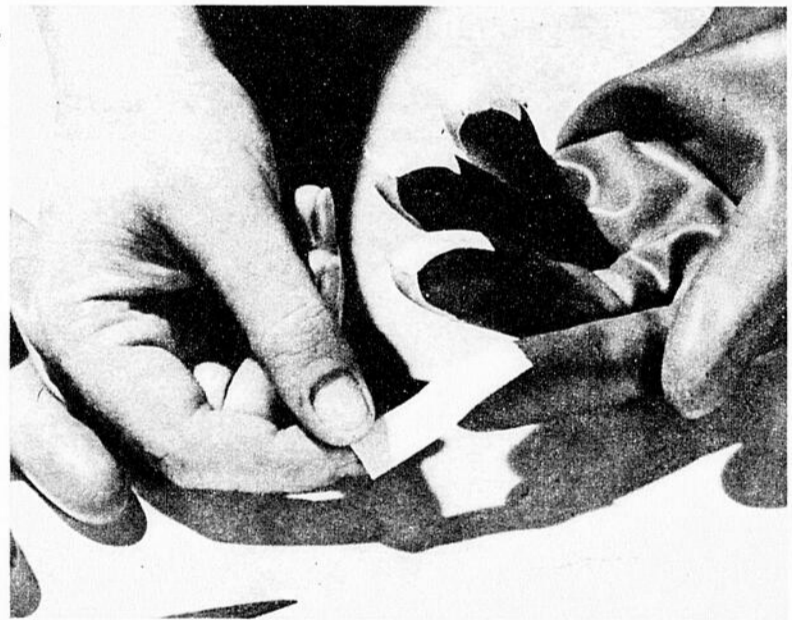
**TRAVAILLER** le beurre ou la graisse végétale, le sucre et l'oeuf jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

**AJOUTER** le jus et le zeste de citron et le gingembre haché. Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le sel et le gingembre moulu et ajouter au premier mélange. Bien mélanger.

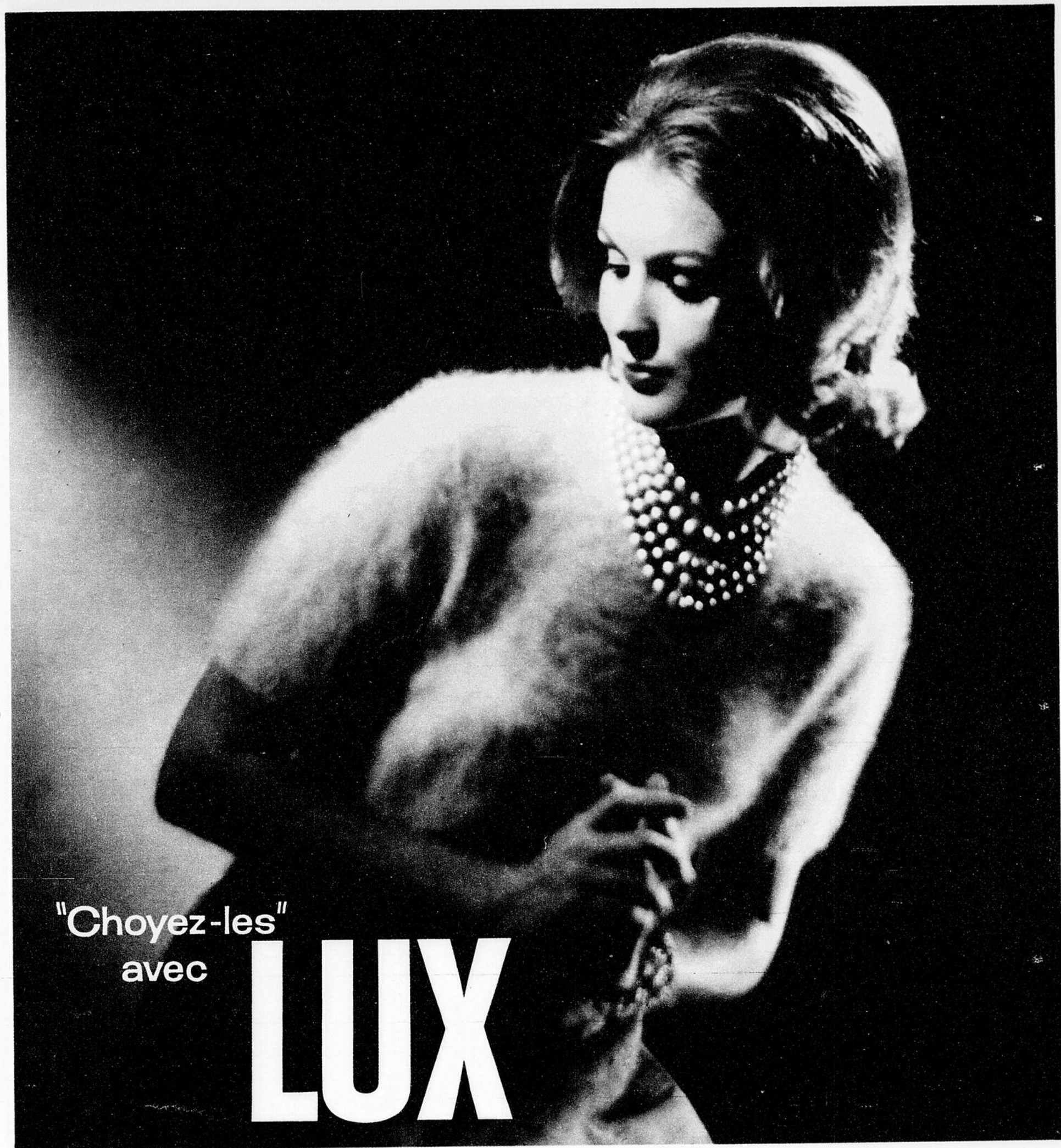
**ABAISSER** la pâte au rouleau à 1/16 de pouce d'épaisseur, y tailler des ronds et cuire au four sur une plaque à biscuits non graissée pendant 6 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. (6 douzaines de biscuits de moyenne grandeur)

## DEUX CONSEILS

**Renforcer** les bouts de doigt de vos gants de caoutchouc en collant des morceaux de ruban adhésif à l'intérieur.



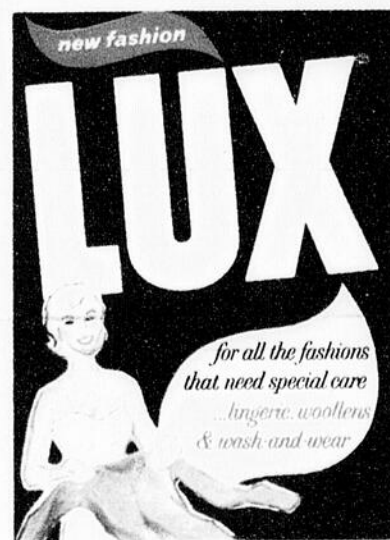
Un enfant malade aura de l'appétit pour un repas servi dans des caissettes à gâteau en papier plissé, disposées dans une plaque à muffins.



"Choyez-les"  
avec

**LUX**

*Le doux, le Nouveau Lux Mode  
"dorlote" vos plus précieux tissus lavables  
et conserve plus longtemps leur éclat de neuf*





**A Pont-Saint-Espirit**, en France, toute la famille Bouvier s'est réunie pour fêter l'élection du président Kennedy; Mme Kennedy (née Bouvier) est, comme eux, la descendante d'André Bouvier. Dans le jardin de la ferme, ont posé pour la postérité, de gauche à droite: Paulette Bouvier-Souquet, André Souquet, Mireille Souquet, Paul Bouvier, Marcel Bouvier (assis sur l'âne, emblème du parti démocrate), André Bouvier, Marcel Bouvier et sa femme (les propriétaires de la ferme).



**Depuis deux siècles**, la famille Bouvier habite la ferme "Le Mirandol", qui possède 17 acres de terres et qu'on s'est transmis de père en fils depuis qu'elle fut achetée par André Bouvier, l'arrière-arrière-arrière-grand-père de Jacqueline Kennedy, première dame des Etats-Unis.

# La cousine de la Maison-Blanche

Les Bouvier, branche française, fêtent Jacqueline Bouvier-Kennedy

**A** PEINE son mari était-il élu président des Etats-Unis que Jacqueline Kennedy reçut des télégrammes de félicitations des maires de plusieurs villes de France. Chacun affirmait que la famille Bouvier (on sait que c'est le nom de jeune fille de Mme Kennedy) est originaire de sa municipalité.

Cette confusion a pour origine le fait que ce n'est pas un mais vingt-quatre Bouvier, venant de différentes régions de France, qui partirent comme volontaires, en 1777, avec le marquis de Lafayette pour porter secours aux insurgés américains, au moment de la guerre de l'Indépendance contre l'Angleterre. Cependant, on n'a pu retrouver la trace d'André Bouvier, l'arrière-arrière-grand-père de Jacqueline Kennedy, les archives de son régiment ayant été perdues. Par contre, la tradition familiale des Bouvier rapporte qu'il revint en France et s'établit à Pont-Saint-Esprit, après la capitulation anglaise de Yorktown. Une fois installé, il se maria et devint l'ancêtre de la femme du nouveau président des Etats-Unis.

L'un de ses fils, Michel — l'arrière-arrière-grand-père —, émigra aux Etats-Unis, tandis que son autre fils, Joseph, resta à Pont-Saint-Esprit. Les Bouvier, qui habitent encore cette ville aujourd'hui, sont tous les descendants de Joseph et sont ainsi les cousins éloignés de Jacqueline Kennedy. De son côté, Michel avait épousé, à Philadelphie, la fille d'un noble français. Ils eurent dix enfants dont l'un, John Vernou Bouvier — l'arrière-grand-père — épousa Caroline Ewing puis déménagea à New York. Leurs fils et petit-fils, John Vernou Bouvier Jr et John Vernou Bouvier III (le père de Mme Kennedy) possédaient une charge d'agent de change à la Bourse de New York.

Entre-temps, en France, la vie avait suivi son cours d'une génération à l'autre sur la ferme "Le Mirandol", riche de 17 acres de vignes et de champs. Et, le jour où John Fitzgerald Kennedy fut officiellement élu, toute la famille Bouvier, branche française, s'était réunie pour boire à la santé de sa célèbre cousine d'Amérique, Jacqueline Bouvier-Kennedy.



Nièce de Marcel Bouvier, propriétaire de la ferme de Pont-Saint-Esprit, Mireille Souquet pose devant le portrait de Jacqueline Kennedy à qui elle ressemble quelque peu. ✓



Paulette Bouvier-Souquet tient en main le portrait, peint par son mari, de Jacqueline Bouvier-Kennedy, sa lointaine cousine, qui le reçut un peu plus tard en souvenir.

*Servez la céréale  
qui satisfait le plus les Canadiens...*



Vos enfants tirent satisfaction de vos bons soins car vous leur servez le gruau chaud Quaker qui les aide à être pleins d'entrain toute la matinée. Enfants et adultes raffolent de la délicieuse saveur de noix du gruau Quaker.

Vous tirez satisfaction de savoir que votre famille bénéficie du déjeuner par excellence... du gruau chaud si nourrissant. Le gruau est une céréale de grain entier; c'est donc une bonne source de vitamine B1 et d'énergie. Et quelle excellente source de protéine qu'une once de gruau Quaker avec quatre onces de lait!

Et il ne vous coûte que 2¢ par portion! Vous pouvez dépenser beaucoup plus pour une céréale et en retirer beaucoup moins—sans bénéficier d'une aussi alléchante saveur.

Du gruau chaud Quaker—pour commencer chaque journée en beauté!

**ET  
VOICI**

un autre gage de satisfaction de ce parfait déjeuner... une célèbre cafetière électrique automatique West Bend de 9 tasses. Prix ordinaire \$16.95, pour seulement \$7.50 et un dessus de boîte ou de sac—de n'importe quel format—de gruau Quaker.



Le percolateur rapide se met hors circuit dès que le café est prêt. Le café demeure chaud sans que la percolation reprenne. Cette belle cafetière en aluminium étincelant ne ternit pas. Le bec ne dégoutte pas. Elle est entièrement garantie et se donne bien en cadeau de mariage, d'anniversaire ou de "shower".

Faites-la venir aujourd'hui de:  
**COFFEE MAKER**  
The Quaker Oats Company of Canada Limited,  
Peterborough, Ontario.

## Fiston



Jacques de Roussan

## Chez les pitchouns



**A** DIEU, le père, comment va le pitchoun?

L'accent chantant de la Provence est une douce musique à mon oreille. Calé sur le siège arrière du taxi, j'écoute avec ravissement la conversation des deux chauffeurs. Celui qui me sert de guide m'avait demandé la permission de s'arrêter un instant pour avoir des nouvelles du fils malade d'un de ses confrères. Quoique pressé par le temps, j'avais acquiescé à sa requête. Cet "instant" se multiplie par deux, par trois et finalement c'est une bonne dizaine de minutes que je dois attendre la fin de la conversation des deux compères. Ils ont tellement de choses à se dire: ils ne se sont pas vus depuis la veille!

Que je suis loin du Québec dans cette charmante petite ville du sud de la France, en pleine Provence, à Saint-Rémi! La Provence est ce paradis que chantèrent le poète Mistral et les félibres; c'est aussi le pays de mes ancêtres. Quand je parle de Provence, je ne parle pas des limites géographiques de l'ancien royaume du roi René, troubadour à ses heures, mais bien de cette partie du pays dont Arles, Avignon et Cavaillon sont en quelque sorte les trois extrémités et dont Maillane, où naquit Mistral, serait la capitale.

Près de Maillane, à trois milles environ, se trouve le berceau de ma famille, en pleine terre romaine. Romaine par le sang et toujours latine de tempérament malgré les migrations qui ont eu lieu au cours des siècles. Egalement tout près de là, un peu en dehors de Saint-Rémi, une ville romaine a surgi du passé et de la tourbe qui l'enlisait. Réssuscitée, Glanum montre au grand jour les blessures inexorables du temps et dresse vers le ciel ses temples, son arc de triomphe, son forum et son amphithéâtre. Travail gigantesque de déblaiement qui révèle chaque jour des trésors d'archéologie.

Poursuivi par le souvenir de Mistral et par l'accent chantant de mon chauffeur, j'arrive finalement au but de ma visite: le domaine ancestral. La grande allée de platanes séculaires réveille en moi des souvenirs inconscients. Les hautes branches des arbres forment un voûte que Mistral avait coutume d'appeler "ma cathédrale de verdure". Tout autour, de vastes champs de vignes et d'oeillets attestent de la pérennité de la tradition agricole de la région. Au bout de l'allée, un vaste manoir, aux ailes surajoutées par des générations successives, s'offre à ma vue. J'ai l'impression d'être né ici. Aucun bruit... silence complet si ce n'est le chant

éternel des cigales. J'apprends, quelques instants plus tard, que le propriétaire est absent. Le fermier qui me renseigne avec beaucoup d'amabilité a un accent si régional que je ne le comprends qu'avec difficulté. Il me fait faire le tour du manoir et m'invite à entrer dans les appartements du propriétaire.

A l'intérieur, ma gorge se noue. Je crois voir défiler devant moi toute la galerie des ancêtres. Et ce portrait au mur! Est-ce celui d'un aïeul dont le nom est oublié? Mon guide improvisé ignore qui est le personnage. Et la bibliothèque aux murs couverts de livres! Est-elle celle d'un lointain ancêtre? Je dois rester sur ma soif d'apprendre le passé. En sortant, j'aperçois un vieux cadran solaire, encastré dans un mur. Il est entouré d'une devise encore parfaitement lisible: *Horas non numero nisi serenas* (Je ne compte pas les heures sauf celles qui sont agréables). Voilà bien une devise qui reflète la douceur de ce petit paradis provençal!

Dans le parc, j'ai la surprise de ma vie: une piscine romaine, relique d'une ancienne "villa" romaine sur laquelle a été construite le manoir actuel. Une mousse timide recouvre cinq ou six statues de tritons, très bien conservées, datant aussi de l'époque romaine. La source limpide, alimentant la piscine, coule avec un glouglou romantique. Perchée sur un petit arc, une colombe de pierre (trouvée dans une vigne) semble inviter le passant à un voyage dans le passé. Le calme qui règne aux alentours permet d'évoquer celui des siècles passés. Ici, rien ne ternit la nature.

**T**OUT pèlerinage a une fin et le mien se doit de finir en beauté, à la provençale. Ce terrible vent du nord qu'est le mistral se met alors à souffler avec une violence digne d'une apothéose. Seuls, les platanes énormes résistent à la furie déchaînée. Les autres arbres plient sous le choc et j'entends une ou deux tuiles qui s'abattent avec fracas sur le dallage de la cour. Ma visite est terminée. Il me faut poursuivre ma route jusqu'à Tarascon dont les deux célébrités sont la tarasque, monstre fabuleux, et le fameux Tartarin, immortalisé par Alphonse Daudet qui, aux dires des gens mêmes du pays, a exactement décrit l'esprit de fanfaronnade qui anime ceux qui habitent de ce côté-là du monde.

Qu'il est beau, le pays de mes ancêtres!

Au fait, le pitchoun allait beaucoup mieux...

# NOUVEAU!



Assouplit votre barbe tenace dans le temps de le dire!

Enfin vous pouvez vous raser à fleur de peau rapidement avec le nouveau Old Spice Super Smooth Shave. Le nouveau Super Smooth Shave reste moite et ferme... sa mousse est plus riche, plus épaisse et ne sèche pas... assouplit entièrement la ténacité de votre barbe. Comme résultat, un rasage si confortable que vous ne pouvez à peine sentir la lame. Régulier ou mentholé \$1.25

SHULTON

## VOS CHEVEUX VOUS LAISSENT?



Si vous commencez à perdre vos cheveux, N'ATTENDEZ PAS! Aux moindres symptômes, pellicules, cheveux sur le peigne, recourez immédiatement au traitement à la Silvikrin Pure.

La chute prématurée des cheveux n'est pas normale et il est facile d'y remédier avec le traitement à la Silvikrin Pure.

**Raisons de l'efficacité de la Silvikrin Pure**

La Silvikrin Pure est un tonique scientifique pour la chevelure. Elle contient 18 des amino-acides essentiels à la santé des cheveux. Sous l'effet du massage, on active la circulation sanguine à l'endroit de l'application et la Silvikrin Pure pénètre le cuir chevelu car sa solution aqueuse traverse la pellicule

graisseuse qui le recouvre. C'est ainsi que chaque goutte de Silvikrin Pure agit avec rapidité et efficacité. N'attendez donc pas davantage. Donnez-vous un massage quotidien à la Silvikrin Pure. Le paquet de Silvikrin Pure vous suffit pour un mois de traitement. Un compte-gouttes spécial vous permet de mesurer avec précision la quantité de Silvikrin Pure nécessaire à votre traitement quotidien. Demandez la Silvikrin Pure à votre comptoir de produits pharmaceutiques aujourd'hui même!

## LA SILVIKRIN PURE

contre la chute des cheveux



**"CHEVRON"**

Une montre ravissante pour une jeune fille

- Mouvement suisse à échappement à 15 rubis.
- Aiguilles et chiffres couleur or.
- Grand ressort incassable.
- Bracelet extensible assorti.

**\$14.95**

\$1.00 d'acompte, \$2.00 par mois.

**Montres réputées POUR GARÇONS**

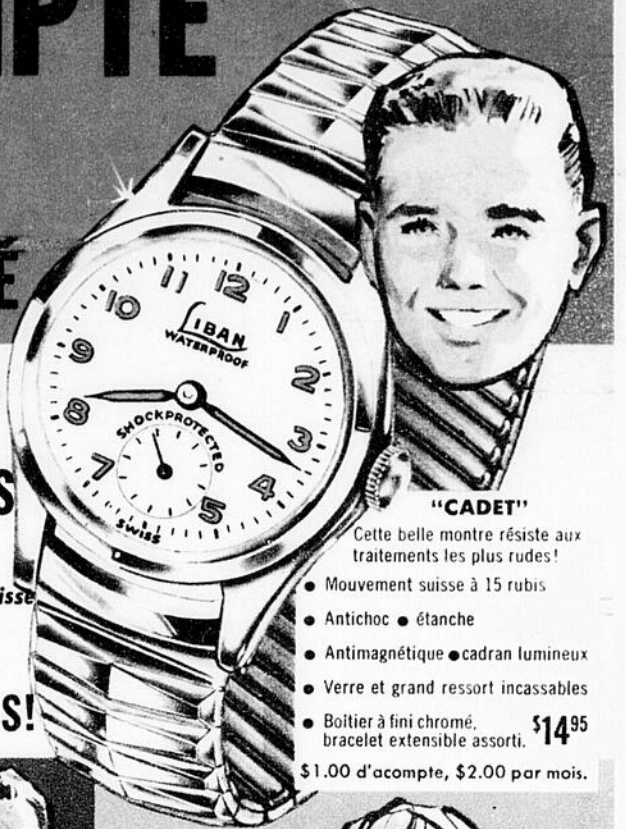
seulement

**\$14.95 ET FILLES**

Valeur sans égale en fait de

belles montres à mouvement suisse

à 15 rubis pour jeunes adultes!



**"CADET"**

Cette belle montre résiste aux traitements les plus rudes!

- Mouvement suisse à 15 rubis
- Antichoc • étanche
- Antimagnétique • cadran lumineux
- Verre et grand ressort incassables
- Boîtier à fini chromé.

**\$14.95**

bracelet extensible assorti. \$1.00 d'acompte, \$2.00 par mois.

**CHAQUE MONTRE A UN MOUVEMENT suisse à ÉCHAPPEMENT à RUBIS!**

D'année en année

**Peoples Credit Jewellers**

vend PLUS DE MONTRES que tout autre bijoutier au Canada.

**IL DOIT Y AVOIR UNE RAISON!**

*Le mouvement de votre montre est*

**Garanti pour 5 ANS**



Toutes les montres illustrées ici — quel qu'en soit le prix — sont garanties pour CINQ ANS par le Certificat d'entretien de montre exclusif à Peoples Credit Jewellers. C'est la meilleure assurance de valeur et de service au Canada!

**RAPPELEZ-VOUS CECI**  
Ce sont les prix du comptant à crédit  
**VOUS NE PAYEZ PAS**  
un sou de plus pour le service!



**MONTRE CALENDRIER "CHEVRON"**

Cette montre de qualité exceptionnelle indique la date et l'heure!

- Mouvement suisse à échappement à 17 rubis
- Bracelet extensible assorti
- Antichoc, étanche
- Grand ressort incassable.

**\$29.95**

\$1.00 d'acompte, \$4.00 par mois.



**Ravissante "INGRID"**

Une jolie petite montre couleur or naturel!

- Chiffres dorés en relief et aiguilles dorées
- Mouvement suisse à échappement à 17 rubis
- Grand ressort incassable
- Bracelet extensible assorti.

**\$24.75**

\$1.00 d'acompte, \$4.00 par mois.



**"MISS CANADA"**

à 2 diamants

Une montre réputée, délicatement ouvree en or jaune 14 k.

- Ornée de 2 diamants
- Mouvement suisse à échappement à 17 rubis
- Grand ressort incassable
- Bracelet en cor-donnet de nylon.

**\$39.75**

\$1.00 d'acompte, \$4.00 par mois.



**"SILVER KNIGHT"**

Entièrement automatique, de style très masculin!

- Mouvement suisse à échappement à 25 rubis
- Étanche à l'eau et à la poussière
- Antichoc, antimagnétique
- Bracelet à panneaux en lézard.

**\$39.75**

\$1.00 d'acompte, \$4.00 par mois.

**CHAQUE MONTRE EST EXACTEMENT TELLE QU'ILLUSTRÉE**

PEOPLES CREDIT JEWELLERS, Service de comptoir postal, 1013 ouest, rue Ste-Catherine, Montréal, P.Q. P. 41-61

Veuillez m'envoyer, port payé, la (les) montre(s) pointée(s) ci-dessous. Il est entendu que si je ne suis entièrement satisfait(e), mon argent me sera remboursé.

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> "CADET", 15 rubis, pour hommes                      | \$14.95 | <input type="checkbox"/> "CHEVRON", 15 rubis, pour dames     | \$14.95 |
| <input type="checkbox"/> "CHEVRON", MONTRE-CALENDRIER, 17 rubis, pour hommes | \$29.95 | <input type="checkbox"/> "INGRID", 17 rubis, pour dames      | \$24.75 |
| <input type="checkbox"/> "SILVER KNIGHT", 25 rubis, pour hommes              | \$39.75 | <input type="checkbox"/> "MISS CANADA", 17 rubis, pour dames | \$39.75 |

Je désire utiliser le mode de paiement pointé ci-dessous:

- Argent ci-joint \$     A porter à mon compte     Conditions Peoples Credit     C.O.D. \$

NOM..... (En lettres moulées)

RUE.....

VILLE..... PROV..... No DE COMPTE..... (le cas échéant)

**DEPUIS 1919, PLUS DE 2,000,000 DE CANADIENS FONT CONFIANCE À PEOPLES CREDIT JEWELLERS**

NOTRE-MODE DE PAIEMENT EST PLUS FACILE

PRIX COMPTANT    A CRÉDIT

**PEOPLES**

**CREDIT JEWELLERS LIMITED**

Les Plus Grands Bijoutiers à Crédit du Commonwealth Britannique