

PHIL GOYETTE

par BERT SOULIÈRE

Quand Hector "Toe" Blake prit la succession de feu Dick Irvin comme instructeur des Canadiens, de la Ligue de Hockey Nationale, en 1954-55, l'ancien ailier gauche de la mémorable ligne du "punch" savait parfaitement bien qu'il prenait alors en mains une équipe puissante qui avait écrit plusieurs pages d'histoire dans notre sport national et qui devrait en écrire d'autres sous son règne.

Mais Hector "Toe" Blake savait également que les succès des Habitants ne pouvaient être éternels et que tôt ou tard il se verrait dans l'obligation d'effectuer des chambardements quelconques afin de prolonger la bonne réputation de son équipe.

Or, Blake procéda graduellement. Puis, un jour, ou plus précisément vers la fin de la saison 1956-57, il décida de faire appel aux services d'un joueur de centre. Son nom : Phil Goyette. Le successeur de Dick Irvin n'a jamais eu à regretter le geste qu'il posa, puisque Goyette devait s'affirmer dans l'uniforme bleu, blanc, rouge.

Natif de Lachine, le 31 octobre 1933, Phil Goyette n'a jamais connu des saisons aussi prolifiques que celles d'un Geoffrion, un Moore ou un Jean Béliveau, mais aujourd'hui, nombreux sont les amateurs de hockey, tout particulièrement les habitués aux joutes du Tricolore, qui le reconnaissent à ses justes mérites.

Il n'atteindra jamais peut-être la renommée d'un Béliveau, un Milt Schmidt, un Sylvanus Apps, un Bill Cowley ou encore un Elmer Lach, mais tous les admirateurs des Canadiens s'accordent à dire que Goyette est l'un des joueurs les plus efficaces ayant endossé le chandail des Canadiens depuis plusieurs années. Dans la vie privée, ses verres à large monture noire, lui donnent beaucoup plus l'aspect d'un intellectuel que celui d'un athlète.

Phil Goyette possède une légion d'admirateurs. Il est en affaires depuis quelques mois en compagnie de Don Marshall, également des Canadiens. A cause de son jeune âge, car il vient de célébrer son 28e anniversaire de naissance, Goyette est appelé à porter les couleurs des Canadiens pour plusieurs autres années.

C'est le genre de joueur de centre que tout instructeur d'un club de hockey aimerait compter dans ses rangs.

Les CANADIENS 1961-62





Rétrospective scientifique: le téléphone, le télégraphe, l'ampoule électrique, le télescope, la presse à imprimer et la turbine à vapeur. C'est pour les futurs Bell ou Edison.



Le campanile et moulin à vent, muni d'une pile sèche, qui rend de vieux airs hollandais sur une musique rythmée par ses huit clochettes, sur la simple touche d'un clavier.



Un amour qui ne meurt pas. Les maternelles joueront éternellement à la poupée. Celle-ci avance les lèvres et vous rend un baiser sonore quand on remue ses bras.

À quoi rêvent présentement les enfants



Quand nous étions petits
Nous avons fait des songes,
Adorables mensonges,
Dans la blancheur du lit
Où descendaient les Anges.
Des musiques étranges
Nous endormaient la nuit.



Bientôt Noël. Le Bonhomme a tenu être à la page. Il s'est ingénié à inventer pour les bons petits enfants de l'âge atomique des jeux savants sans toutefois délaisser ceux d'autrefois pour les traditionalistes restés fidèles aux joujoux de toujours. Il y en aura donc pour tous les goûts.



◁ À l'ère de l'automatisme, un commando robot qui roule furieusement les yeux, lance des roquettes et projette des missiles dans l'espace à la parole, dictée par microphone, de son imberbe dispatcher

Dansez les petites filles
Toutes en roni.
En vous voyant si gentilles
les bois riront.
(Victor Hugo)▷



Photos UPI

Des recettes qui vous permettent de recevoir à deux heures de préavis



La casserole rapide se fait avec du boeuf haché, du riz et les assaisonnements.

Il peut toujours arriver que, brusquement, des invités arrivent lorsqu'on ne les attend pas. Votre mari peut très bien, demain, vous appeler au téléphone et vous dire: — Chérie, j'ai deux personnes, que je ne peux faire autrement qu'inviter. Nous arrivons dans une couple d'heures" . . . Si vous avez pris quelques précautions vous ne serez pas prise au dépourvu. Voici quelques idées de plats faciles à faire et qui plairont à tous vos invités.

LA CASSEROLE RAPIDE

1 lb de boeuf haché,
 ¼ de tasse d'oignons hachés,
 2 cuil. à thé de sel,
 ¾ de cuil. à thé de tabasco,
 1 tasse de riz cru,
 1 boîte de tomates,
 1 cube de bouillon,
 1 tasse d'eau chaude.

Combinez le boeuf, l'oignon, une cuil. à thé de sel, et ½ cuil. à thé de tabasco. Faites de ce mélange huit boulettes. Roulez-les dans le riz. Placez-les ensuite dans une casserole graissée de 2 pintes. Combinez le reste du sel et du tabasco avec les tomates en boîte. Dissolvez le cube de bouillon dans l'eau chaude et versez le tout sur les boulettes. Saupoudrez avec le reste du riz. Couvrez et faites cuire au four à feu modéré (350 deg. F.) pour une heure vingt minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Ceci donne quatre généreuses portions.

LA SUPER-SALADE DE SAISON

2 paquets de 10 onces de petites fèves de Lima congelées (baby Lima),
 ½ tasse d'oignon haché,
 2 pieds de céleri tranchés,
 6 tranches de bacon, coupées en morceaux,
 2 cuil. à table d'huile,
 ¼ de tasse de vinaigre,
 sel, paprika,
 ½ lb de salami tranché en lamelles,
 1 paquet de 6 ou 8 onces de fromage munster, coupé en bâtons,
 3 carottes moyennes, râpées,
 1 petit oignon rouge, coupé en tranches et divisé en anneaux,
 quelques olives noires,
 1 cuil. à table de persil haché.

Faites cuire les fèves de Lima selon les directions, puis coulez. Mettez dans le saladier les fèves bien drainées, l'oignon et le céleri. Faites frire les morceaux de bacon et tenez-les au sec. Ajoutez au mélange de fèves de Lima et mélangez légèrement, avec l'huile, le sel, le paprika et le vinaigre. Laissez mariner. Puis, arrangez le salami, le fromage et les carottes sur le mélange de façon à faire un plat attrayant. Garnissez de rondelles d'olives et d'anneaux d'oignon. Au moment de servir, saupoudrez de persil haché.

POUR LES FÊTES, LES DOUCES PANTOUFLES "FOAMTREADS" DE KAUFMAN

Junior Rogue. En velours côtelé résistant, de couleurs et motifs jeunes. Les semelles intermédiaires en souple caoutchouc-mousse assurent aux petits pieds un confort incomparable. Semelle extérieure silencieuse, en cuir qui ne marque pas le parquet. Ces pantoufles se lavent parfaitement à la machine! **\$2.98**

Playgirl. Elle aimera sûrement ces élégantes pantoufles en tricot avec leur revers très chic et leur petite couronne dorée. Des millions de minuscules bulles d'air dans la semelle donnent l'impression que les pieds reposent sur des nuages. Grand choix de couleurs à la mode. Parfaitement lavables. **\$4.98** Grandeurs pour Jeunes Filles **\$3.98**

Sultan Ces confortables pantoufles aux lignes simples et aux couleurs masculines plairont au chef de famille. Les semelles en caoutchouc-mousse ne présentent aucun clou ni couture et sont soudées à l'empeigne de façon permanente. Elles ne peuvent s'en détacher. Lavables. **\$4.98**

Le secret du confort et de la durabilité des "Foamtreads" de Kaufman
AUCUN CIMENT • AUCUN CLOU • AUCUNE COUTURE

FABRIQUÉS PAR KAUFMAN

Fabricants des Snowbells, Kingtreads et de chaussures imperméables, chaussures et pantoufles Packard.

Le grand chic

un soir de Gala

CET TITRE n'est pas un jeu de mots. Il est tout simplement le résumé d'un fait: le soir d'un gala, l'élégance est plus vraie et on a plaisir à chercher, à trouver dans les boutiques d'importations exclusives, comme celle de Claude Gala, tout ce qui sort de l'ordinaire, puisqu'il faut briller...

Les colliers sont toujours la parure rêvée pour escorter les robes chic et pour les sacs du soir, rien n'est plus dans la note que le cuir doré ou l'antilope, plus douce que le velours. Les beaux accessoires, c'est aussi une preuve de goût et de personnalité.

par Odette Oligny

Pour un soir de fête, voici une blouse habillée en jersey lamé argent, joliment drapée autour du cou. Les longues boucles d'oreilles de jais et strass sont parisiennes. Le tout est accompagné d'une pochette de gros grain noir, d'une rare élégance.



Très originales pour un grand soir, ces longues boucles d'oreilles aux mille facettes dorées. Le sac, très chic, est en antilope noire, avec fermoir de vieil or ciselé.



L'artiste Andrée Lachapelle a choisi un magnifique sac de baby alligator, noir, importé de France. Remarquez aussi le long collier noué couleur de jade.



Pour faire des cadeaux originaux, que pensez-vous de ces poupées, senoritas importées d'Espagne? Elles sont présentées par Andrée Lachapelle qui porte, sur une blouse de jersey noir décolletée, un collier à huit rangs, de pierres rouges dont le fermoir de vieil argent et de strass se porte en avant.



Un soir de réveillon vous aimerez porter ce splendide collier et ces boucles d'oreilles aux reflets ambre et or, accompagnés d'un bracelet, et d'une pochette de cuir doré, accessoire de très grand luxe.



Les colliers, boucles d'oreilles, broches et multiples accessoires, tous du plus haut ton, sont des accessoires exclusifs à la boutique Claude Gala. Vous y trouverez vos cadeaux de Noël et du Jour de l'An.

Photo-reportage ORSSAGH

CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI
ou FILTRE

Durillons

Douleurs, échauffaisons, sensibilité à la plante des pieds



Le soulagement le plus rapide au monde

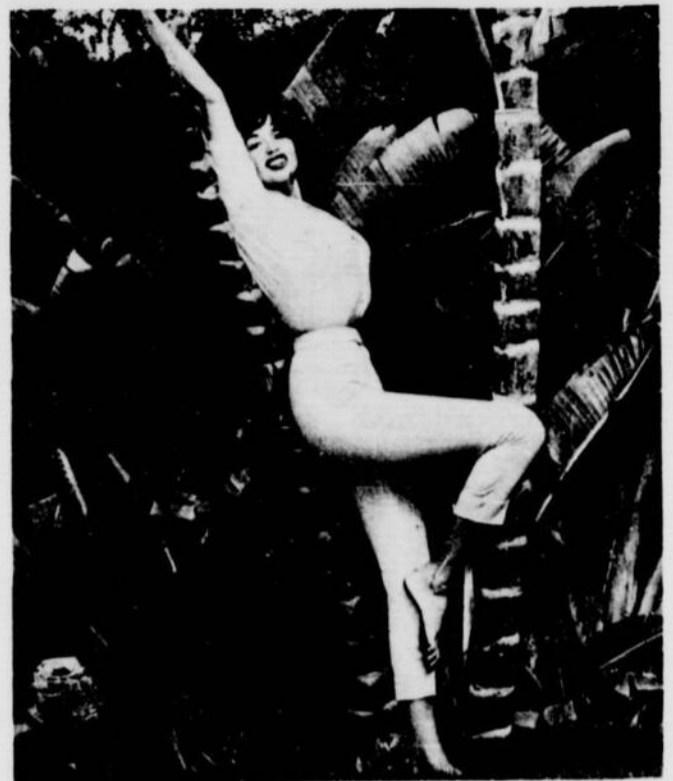


Vous n'avez jamais rien essayé de plus merveilleux. C'est le coussinet—et non pas vous—qui amortit le choc de chaque pas. Coussinet fabriqué de mousse de Latex couleur chair. Fait boucle autour de l'orteil—AUCUN adhésif. Lavable. Inviabile. Forme parfaite. \$1.25 la paire. En vente partout. Essayez les coussinets BALL-O-FOOT du Dr Scholl. Satisfaction garantie. Si vous n'en trouvez pas dans votre localité, envoyez argent, en indiquant si pour homme ou femme, à

DR. SCHOLL'S LIMITED. TORONTO 16. ONT



La famille prend ses ébats dans le sable doré importé de la célèbre plage mexicaine. Jayne et Mickey pratiquent l'acrobatie tout en surveillant les enfants: Jayne Marie, 10 ans; Miklos jeune, 2½ ans; et Zoltan, un an. Jayne Marie est née d'un précédent mariage de Miss Mansfield qui épousa Hargitay, ex-Monsieur Univers né à Budapest, il y a près de quatre ans.
Photos UPI



La chatte s'étire près d'un des palmiers qui pullulent sur les deux acres du jardin. "Nous en avons de toutes les espèces," dit-elle. Pour les réceptions extérieures, Jayne dispose d'un grill à barbecue sur lequel sont grêvés ces mots incandescents: "Jaynie, mon amour pour toi brûlera toujours, Mickey."

Miss Opulence, modestement

RUDY VALLÉE ne reconnaîtrait pas l'ancienne maison qu'il céda il y a quelques années à Jayne Mansfield. L'habitation est en train de devenir l'une des plus fastueuses de Hollywood. L'actrice et son mari, l'Hercule Mickey Hargitay, ont transformé la demeure de \$175.000 en un palais rose fantastique, surchargé de plus d'acariènes que Disneyland.

Sans compter la fameuse baignoire d'or en forme de coeur et la gigantesque piscine Valentine, le domaine s'est enrichi de fausses ruines romaines, d'une cataracte intérieure, d'une jungle tropicale et d'une plage aménagée avec du sable importé d'Acapulco. Un gymnase et une réplique de la chapelle de verre dans laquelle ils se sont mariés s'ajouteront aux aménités déjà installées.

"Mickey a tout fait de ses mains, susurre Jayne, qui affecte de ne pas savoir combien de pièces contient le château incarnat. Peut-être 35 ou 45 et onze salles de bain. L'occupant, outre Miss Mansfield et Hargitay, leurs trois enfants, 10 chiens, deux chats, deux chèvres, deux bourricots et un oiseau.

Cette surabondance d'ornements peut paraître extravagante mais l'extravagance cela la connaît. Elle ne prétend pas être une grande actrice. Ses détracteurs doivent avouer tout de même que la plantureuse Jayne a réussi à populariser le glamor hollywoodien de par le monde autant que quiconque.

Elle vient de prendre la grave décision de ne plus teindre ses cheveux aluminium. Elle les laissera redevenir châtons tout simplement. Elle les laissera redevenir sa garde-robe: 50 robes, dont plusieurs à collet monté. "C'est bien beau, dit-elle, de représenter le symbole du sexe mais cela vous limite. Ma carrière a été faussée par cette exploitation. Je me destinais à une carrière dramatique." C'est un rôle de cette nature qu'elle interprétera dans "The George Raft Story", son premier film tourné à Hollywood en cinq ans. Et Jayne de conclure: "Je crois qu'une femme peut être plus attirante sans être époitrillée. J'ai suivi des cours d'art dramatique dans trois universités et dans plusieurs autres écoles. Je puis toujours aspirer au glamor et je crois qu'il faut vivre sa vie le plus pleinement possible."

Contrairement à celle qui l'a précédée, Marilyn Monroe, elle ne s'engoue point de Dostoïevsky. Elle est en train d'apprendre le rôle de la cuisinière dans un camp de bûcherons yougoslave, pièce qui portera le nom de "Act of Violence". Le producteur est son mari.

"Mon talent a été quelque peu obscurci par ma blonde chevelure ébouriffée et la publicité tapageuse que l'on m'a faite. Je n'ai pas l'intention de me plaquer une tente sur la tête. Je veux être tout simplement moi-même. Rien de plus..."

Toujours en forme pour la photographie, Jayne pose près des "ruines romaines" érigées par Mickey près de l'entrée du jardin. Ces arches latines ont un air authentique de vieillesse sans être croulantes. Des tiges de fer assurent leur solidité. Jayne et Mickey s'apprêtent maintenant à édifier une réplique de la chapelle de verre dans laquelle ils se sont épousés avec, en face, une fontaine des désirs.



Photos UPI

CONGESTION NASALE NOCTURNE
... c'est la plus pénible!
Vous ne pouvez respirer ni dormir



DÉCONGESTIF SPÉCIAL NOCTURNE

Libère le nez en quelques secondes
le garde libre pendant des heures.

Les gouttes nasales Vicks Va-tro-nol s'attachent à la muqueuse nasale... et ne s'en échappent pas. Va-tro-nol soulage et réduit l'enflure des muqueuses. Vous respirez plus facilement... vous reposez parfaitement toute la nuit.

Des que vous posez la tête sur l'oreiller, votre nez s'embarasse. C'est ce qu'on appelle la congestion nocturne. La cause? Un rhume, une congestion sinusale, ou l'usage du tabac.

Quelle que soit la cause, Va-tro-nol facilite instantanément la respiration. Le médicament s'attache à la muqueuse et soulage pendant des heures la plus pénible congestion nocturne.



VICKS Va-tro-nol
GOUTTES NASALES



DILIGENCE

servant d'enseigne à un original restaurant, au nord de St-Jérôme. Elle vous donne des idées d'évasion auxquelles n'a pu résister notre consocur, Gisèle Grignon, malgré l'aspect rébarbatif de ces chevaux de retour en papier mâché. On peut naître vieux. Le vrai journaliste ne dételle jamais. Il ne se gobe pas. Son premier commandement est, comme pour Besançon: "Ton acte de naissance, au feu tu jetteras."



LE SALON DE L'ENFANCE 1961

s'est ouvert au Palais des Expositions à la porte de Versailles. Une des attractions était cette poupée aux cheveux lavables et frisables à merci.



LA REINE FABIOLA

et le roi Baudouin assistent à la messe pontificale célébrée à l'occasion du dixième anniversaire de la basilique du Sacré-Coeur de Koekelberg, Belgique.▷



C'EST DE L'ART

◁ et du dernier modernisme. Cela a l'air plutôt d'un instrument de torture du moyen âge qu'une abstraction. Cette oeuvre de l'artiste suédois Carl Kohler, intitulée "Pétrouchka", figure parmi les 400 réalisations exposées à la Galerie Liljevalchs, à Stockholm. Elles sont de verre, de plastique, d'aluminium et de métaux de toutes sortes et sont présentées par des sculpteurs, des architectes, et des artisans des arts graphiques et textiles.



CHALET SUISSE

◁ présenté au fameux romancier anglais Charles Dickens par l'acteur comique français Charles Fochter, rénové et rendez-vous des foules au Musée de Rochester, près de Londres. Dickens s'en servait comme de maison d'été lorsqu'elle se trouvait sur son domaine de Rochester.

LITÉS



LA COUPE ET LES LÈVRES

Il y a double plaisir à boire dans un verre mousseline ou une coupe d'or. Afin de relever le rite sacré de la libation, les hôteliers de France ont commencé à mettre à la disposition de leurs clients des verres décoratifs comme celui que tient cette jolie Parisienne. Un griffon d'or historic la panse du bock au cristal éclatant. Dans sa main gauche, Mlle de Paris tient l'emblème de la nouvelle association d'enjolivement du vulgaire stein, peu invitant jusqu'à présent.

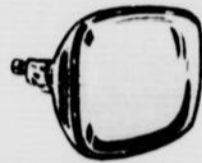


GINA LOLLOBRIGIDA

S'est cogné le nez sur la porte du théâtre de Rome où l'on devait donner la première du film français "Tu ne tueras pas". La représentation avait été décommandée par la police de Rome qui appréhendait des désordres. Gina exhale sa mauvaise humeur en des termes qui ne laissent aucune équivoque.

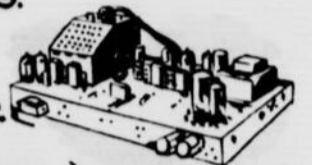
Parlons Télévision

*** QUELQUES BONS TUYAUX À CEUX QUI SONGENT À ACHETER UN TÉLÉVISEUR**



VOICI LE CÔTÉ DU TÉLÉVISEUR QUI VOUS EST LE PLUS FAMILIER. **ICI**, TOUS LES TÉLÉVISEURS SE RESSEMBLENT PLUS OU MOINS.

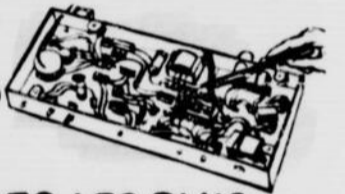
C'EST **ICI** QU'ILS DIFFÈRENT: PRÉCISÉMENT OÙ VOUS NE JETEZ À PEU PRÈS JAMAIS VOTRE REGARD.



ET **ICI**... L'ASPECT QUI N'ÉCHAPPE À PERSONNE, QUE L'APPAREIL SOIT ALLUMÉ OU NON...

SOUS CES DEUX IMPORTANTS ASPECTS, L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR, **FLEETWOOD** S'EST CLASSÉ AU PREMIER RANG DE TOUTE L'INDUSTRIE DE LA TV.

L'INTÉRIEUR D'UN TÉLÉVISEUR **FLEETWOOD** EST MINUTIEUSEMENT ASSEMBLÉ PAR DES TECHNICIENS SOLIDEMENT FORMÉS ET QUI UTILISENT **LES PIÈCES ÉLECTRONIQUES LES PLUS CÔUTEUSES** POUR ASSURER UN SUPPLÉMENT DE QUALITÉ QUELLE QUE SOIT LA CATÉGORIE DE PRIX. LES CHÂSSIS DE TV **FLEETWOOD** SONT MONTÉS À LA MAIN (ON N'EMPLOIE PAS LES CIRCUITS IMPRIMÉS À BON MARCHÉ). DES SERVO-TRANSFORMATEURS PROLONGENT LA DURÉE DES LAMPES TOUT EN PRÉVENANT LES DÉFECTUOSITÉS.



LES TÉLÉVISEURS FLEETWOOD TIRENT LEUR PUISSANCE D'UNE SÉRIE COMPLÈTE DE **VRAIES LAMPES**; JAMAIS ON N'EMPLOIE DE PROCÉDÉS DE SUBSTITUTION, COMME CELA SE VOIT SOUVENT, POUR OBTENIR UN PRÉTENDU "RENDEMENT DE 25 LAMPES" AVEC MOINS DE TUBES.



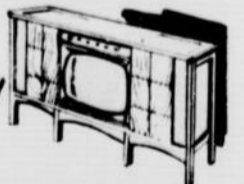
LE MEUBLE QUI ABRITE LE CHÂSSIS DE TV **FLEETWOOD** EST UNE BELLE PIÈCE D'ÉBÉNISTERIE CONÇUE PAR LES DESSINATEURS LES PLUS FRÉQUEMMENT IMITÉS... ET CONFECTIONNÉE PAR DES ÉBÉNISTES QUI TRAVAILLENT AVEC UN SOIN MÉTICULEUX. CONTREPLAQUÉ EN BOIS DUR CHOISI, CHAQUE MEUBLE, MAGNIFIQUEMENT PONCÉ À LA MAIN, FERA LONGTEMPS L'ORGUEIL DES FOYERS LES PLUS CHICS.

CE QUE VOUS OBTENEZ ICI



PLUS CE QUE VOUS OBTENEZ ICI

AUGMENTE VOTRE AGRÉMENT ICI...



IL VAUT DONC LA PEINE DE **CHERCHER... REGARDER... ET ÉCOUTER...** AFIN DE VOUS ASSURER D'OBTENIR LA QUALITÉ **FLEETWOOD** POUR VOTRE ARGENT

IL N'EN COÛTE PAS PLUS CHER... MAIS VOUS OBTENEZ TELLEMENT D'AVANTAGE LORSQUE VOUS CHOISISSEZ



TÉLÉVISEURS • PHONOS STÉRÉOPHONIQUES HAUTE FIDÉLITÉ • RADIOS
FLEETWOOD CORPORATION • MONTRÉAL 9, QUÉ.
SUCCURSALES 7. HALIFAX, TORONTO, WINNIPEG, CALGARY ET VANCOUVER



Ce caillou immense a causé des soucis aux messieurs Prud'homme, de l'île du lac Gauvin. Il nuisait à la cour; il fallait déblayer. Le travail de rangement qui fut effectué sur une distance de plusieurs verges demanda une longue semaine d'efforts. Les hommes utilisaient un arrache-souche à crémaillère et le lourd caillou se déplaçait d'un pouce et demi à la fois.

par C. Bouchard

Photos: J.-P. Laliberté



Ses manches de hache. M. James Prud'homme les fabrique lui-même, avec du bois de l'île. Il explique et démontre que la meilleure manière d'arriver au succès dans ce métier est de planter d'abord le manche dans la tête de hache pour le façonner à la plane et adoucir au papier sablé.



Les deux frères James et Louis, celui-ci à gauche, sont des pêcheurs avisés et toujours remplis d'enthousiasme, comme on les voit sur la photo. Où vont-ils? Dieu le sait. Mais ils ne reviendront pas bredouilles, bien sûr.

O seule béatitude, O bienheureuse solitude!

*J'ai voulu connaître les deux seigneurs de cette île charmante
du lac Gauvin, où la jument remplit la fonction de chien de
garde et où les ours se nourrissent de maïs et de jambon*

POUR les gens de Montréal, l'endroit est situé à sept milles en deçà de Mont-Laurier. Depuis vingt ans ou presque qu'ils vivent là, les messieurs Prud'homme, James et Louis, n'ont point encore songé à rétablir leurs pénates sur la terre ferme.

Ils ont réalisé le rêve de bien des hommes. Qui, en effet, ne s'est écrit, un jour ou l'autre, en contemplant les beautés de notre Québec nordique: "Ah! pouvoir quitter le monde et venir ici vivre des jours longs dans la paix de la belle nature!"

Les Prud'homme ne pensent nullement à sortir de leur rêve grandiose. Ils y sont heureux. D'autres, jaloux de leur bonheur, ont voulu leur arracher, à prix d'or, une parcelle de leur chère île. Ils ont répondu NON.

Pour vivre la vie rude de ces frères inséparables, il faut deux conditions: quand les ours rôdent autour de la maison, ce n'est pas un endroit où avoir une femme sur les bras! Les Prud'homme, James et Louis, ne sont pas mariés. Ils ne blâment pas ceux qui le sont; d'ailleurs, ils ont passé l'âge de les imiter. Ensuite, il faut une bonne dose de volonté, secondée par un esprit d'initiative peu commun, qui trouve son inspiration dans un amour aveugle de la nature et de ce qu'elle offre de plus rébarbatif et de plus invitant à la fois.

Pas de femme! Et pour faire la cuisine? James, l'aîné, ne s'en inquiète pas. À 74 ans, on peut se tirer d'affaire passablement bien. Surtout que son petit frère Louis, âgé de 64 ans, comme lui agile à l'égal d'un chat, amoureux des fleurs, comme l'autre, pêcheur diplômé, non affligé d'une femme, est un ancien cuisinier dont la gloire se mesurait non pas au nombre de tartes qu'il fit cuire, mais à leur saveur exceptionnellement délicieuse.

Ce fut en 1942 que James Prud'homme se porta acquéreur de cette île en forme de triangle, grande de 35 acres. L'île surgit, haute au-dessus des flots, abrupte, rocailleuse, mais riche des essences les plus diverses. La passe du versant ouest qui sépare le massif de la terre ferme, rétrécie entre deux sourcilieuses falaises coupées à pic, offre un spectacle vraiment solennel.

Sitôt parvenu sur son île, James y construisit sa maison et, durant sept ans, il l'habita fin seul, hiver comme été.

Puis son frère Louis vint le rejoindre. Tous deux filèrent une vie que seuls les vrais seigneurs peuvent s'accorder. Mais les seigneurs n'existent plus, sauf que les messieurs Prud'homme en sont peut-être, à leur manière.

Car ils n'ont pas accepté une existence dépenaillée, poilue, comme celle des ermites. Ils sont libres de partir ou de rester. Ils ont relâché certains liens qui rattachent inexorablement le commun des mortels à la terre. Mais la terre leur est encore utile. Ils possèdent une maison proprette aux Ecorces, y font affaires, et y séjournent quand la nécessité l'exige.

Quand James était petit, il venait jouer au bord du lac Gauvin, que les gens de là-bas appellent toujours le lac Vert. L'île superbe qui se dressait en face de lui devint une vision fascinante pour le futur "sieur de grandes scies" et "tappeur de scies rondes". Il se disait, les yeux rêveurs: "Un jour, j'aurai cette île." Il s'en fut gagner sa vie, l'époque étant venue pour lui d'y pourvoir.

Quelques années après, c'était au tour de Louis. Il partit donc. Il remplit diverses fonctions de confiance dans les postes qu'on lui offrait. Il se fit cuisinier. Le tintamarre des assiettes ne l'empêcha pas de connaître aussi celui de l'armée. Louis fut, durant de nombreuses années, commis spécial à l'entretien des baraques et édifices militaires à l'usage de notre phalange féminine et de la deuxième guerre mondiale. Est-ce la vue de toutes ces femmes qui lui a donné l'envie de s'en aller là où il n'y en a pas?

Un jour enfin James vit la réalisation du rêve de sa vie. La succession, propriétaire de l'île, céda ce joyau de la nature à celui qui avait tant voulu le posséder au temps de sa belle jeunesse.

Rien, ici-bas, n'est parfait. Il ne faut pas s'imaginer que ce bonheur, les Prud'homme l'ont obtenu tout cuit. "Nous avons travaillé d'une noirceur à l'autre, dit l'un d'eux, et pendant des années, avant d'atteindre au confort désiré! Les aventures ne manquent jamais à une pareille existence; nous en avons vu de toutes les couleurs, et toujours notre amour de la tranquillité et de notre île nous a empêchés de sombrer dans le découragement."

Les frères Prud'homme ont pris deux longues années à construire le solide quai de pierres de l'île qui longe l'emplacement de leur maisonnette accueillante. Mais ils ne furent pas toujours à l'aise. Quand on sent la présence toute voisine d'une ourse et de ses deux petits, ce n'est guère rassurant. On ne lui fit pas de mal. Elle s'en retourna comme elle était venue: à la nage.

Un jour, le père ours, ou un parent, vint fouiner dans les parages. Il ravagea, en ours qu'il était, le champ de maïs. Cela, c'est bien choquant! Ce qui ne l'est pas moins, c'est quand un autre ours se permet de forcer la réserve de glace, formée de lourds états, de tout y renverser et dévorer, la même nuit, le jambon, le bifteck et le porc-frais.

James a suspendu un appât au-dessus de la glacière; il y a attaché une corde qu'il a introduite dans la maison par la fenêtre. Il s'est couché paisiblement, la même corde fixée au poignet. Quand l'ours reviendra, il halera sur la corde... Le dormeur s'éveillera et paf! la 303! Les frères Prud'homme de l'île sont des tireurs chevronnés.

Ils n'utilisent la carabine qu'à bon escient. Durant sept semaines, ils ont protégé un original qui avait élu domicile temporaire sur leur domaine. Des chasseurs demandèrent la permission d'abattre

la magnifique élan. Non. Puisque ce royal gibier nous honore de sa visite, on ne le tuera pas.

Lieu charmant que cette île du lac Vert! La jument belge, dont j'ai oublié le nom, s'était constituée en gardienne de la pais. Quand des passants débarquaient de leur bateau pour prendre pied sur l'île, elle se mettait à hennir furieusement. Elle ouvrait les naseaux, retroussait les babines, découvrait des dents menaçantes, puis, si l'on approchait encore, elle se tournait vivement d'est en ouest et, arrachant des flammèches aux cailloux, donnait des deux pattes fêlées de son arrière-train dans la direction des intrus.

Les frères Prud'homme ont passé par toutes les émotions, à commencer par celle d'extraire eux-mêmes leurs dents à l'aide d'un bâtonnet appuyé sur une molaire du fond et auquel on avait relié la dent malade avec une ficelle à pêche jaugeant 40 livres. On n'avait qu'à abaisser le bâton en sens contraire à la dent. Aïe!

Ils ont connu l'angoisse de se voir accrocher à la main le trépid d'une trôle au bout de laquelle se débat un hargneux brochet et d'être obligé de s'ouvrir la chair au moyen du couteau de chasse pour en extirper l'engin redoutable.

Les frères Prud'homme, comme on vient de le constater, sont assez costauds. Mais leur contact perpétuel avec la nature sauvage ne leur a pas enlevé cette caractéristique des vrais sages de la terre: ils sont hospitaliers, généreux et compréhensifs.

James Prud'homme vous montrera, avec orgueil, l'un des immenses cailloux lourds d'une trentaine de tonnes qu'avec son frère il a rangé sur plusieurs verges, afin d'éclaircir le devant de porte: Louis ne vous laissera pas partir sans vous offrir un superbe bouquet de roses qu'il a amoreusement cultivées.



Louis Prud'homme, malgré la vie rude qu'il doit souvent mener sur l'île où il a rejoint son frère James, il y a une quinzaine d'années, est un admirateur des beautés de la nature et il se fait même un devoir de l'aider un peu à enjoliver les alentours de la maison en y cultivant des fleurs de plusieurs espèces dont il aime à distribuer de gracieux bouquets aux visiteurs.



Quand les ours rôdent, il faut être prudent. Surtout si la réserve de viande reçoit leur visite intempestive. Les Prud'homme sont doux pour les animaux, mais ils doivent protéger leur propriété et leur vie. On voit ici les deux frères montrant un engin terrible que l'on appelle "piège à ours", et que l'on ne peut armer qu'à l'aide de barres d'acier. Quiconque y met le pied, le perd.



La maison des Prud'homme, entrevue ici à travers les ormes et les pins, offre un aspect riant et laisse briller ses couleurs vives au soleil du matin d'automne, si doux là-bas. Et plus d'un visiteur rêva d'y séjourner longtemps.



Le contrefort de l'île, où les Prud'homme ont construit le quai de pierres provenant de l'endroit même. L'exécution des travaux a pris deux longues années, et depuis, aucune des pierres n'a glissé malgré les degels de mars.



À l'aide d'une meule qui date d'un autre âge presque, James aiguise le tailant d'une de ces haches dont il façonne lui-même le manche. Son frère Louis tourne la manivelle et lit dans les yeux du grand frère s'il faut tourner plus vite ou ralentir. La hache coupera comme un rasoir.



«On voit les deux frères Prud'homme debout sur la souche d'un arbre de cinq pieds de diamètre. On ne manque pas de bois pour se chauffer dans l'île qu'ils habitent depuis bientôt vingt ans. Une érablière couronne également l'île qui produit 75 gallons de strop. Louis, le cadet, apparaît à gauche sur le piedestal immense.

James Prud'homme est ingénieux. Il avait besoin d'un moulinet à pêche, pour fixer à sa chaloupe. Il a utilisé d'abord le pied d'un hache-viande domestique; puis deux pièces de fer forgé provenant des travaux d'une voiture de trait; puis deux rondelles taillées à même un "godendart" pour fabriquer la bobine; les roues d'engrenage d'un ancien phonographe servirent au fonctionnement de la bobine; celle-ci est actionnée par une poignée de portière d'automobile. Et voilà!



BONNE TABLE, "C'EST BON POUR NICOL" BONNE SANTÉ

NOUS DEVONS remercier nos amis les Néo-Canadiens pour toutes les nouvelles variétés de pains en vente à travers le Canada aujourd'hui. Même si plusieurs nouveaux venus préfèrent notre pain blanc enrichi, beaucoup de Canadiens ont appris à apprécier les délicieuses saucisses de pains tels que le pain de seigle, le pain viennois, le bâtonnet français, le pain aux oeufs, etc. De plus on peut voir des rangées et des rangées de délicieux "PUMPERNICKEL" dans les montres des pâtisseries ou sur les éta-gères des super-marchés.

À cause de sa popularité toujours croissante, nous avons pensé que vous aimeriez entendre une histoire au sujet du pain "pumpernickel", et d'où vient son nom. On dirait un conte de fée!

Il était une fois un "petit caporal" qui devint un grand général et un grand empereur. Au cours d'une de ses nombreuses campagnes, il arriva dans un petit hameau près du

village de Herrenald Baden, en Allemagne, et décida de faire reposer et faire boire son cheval Nicol. Les paysans allemands se pressaient dans les rues pour mieux voir le fameux commandant. Napoléon ayant faim, ordonna à un de ses hommes d'envoyer un paysan chercher du pain à la ferme la plus proche. Pour lui, du "pain", c'était le long bâtonnet blanc à la croûte croustillante, si familier aux Français. C'est pourquoi, lorsque le paysan revint avec un pain de seigle rond, brun et pesant 6 livres, Napoléon le regarda avec dédain et s'écria "C'est bon pour Nicol".

Les paysans allemands ne comprenant pas le français s'écrièrent "Avez-vous entendu comment il a appelé notre rogenbrod (pain de seigle)?"

"Il l'appelle "Pumpernickel". Les mots "C'est bon pour Nicol" sonnaient pour eux comme "Pumpernickel" et c'est ce nom qu'il porte encore aujourd'hui et pour longtemps.



Quand vous commencerez à penser à votre menu du temps des fêtes, vous n'oublierez pas les petits pains de fantaisie, si agréables à manger sortant du four. Donnez-leur des formes différentes et amusantes.



Comme plat de résistance, servez donc un beau pain de viande, mi-partie boeuf et porc ou mi-partie veau et porc frais haché. Vous l'épiciez de fines herbes et le mangez avec des légumes crus ou cuits, ou des salades vertes de saison, bien assaisonnées.



△ Les huîtres, ce régal de la saison froide. Vous pouvez les offrir cuites, sous forme de soupe, ou en pâté, ou frites. Mais les amateurs les aiment encore mieux en écaille, avec le vrai goût de la mer.

À longueur d'année, les saucisses pur porc ou les saucisses fumées font un plat exquis, surtout lorsqu'on les sert avec des pommes de terre en purée ou du riz bien blanc. ▷



SOUFFLÉ AU SAUMON (4 PORTIONS)

2 oeufs séparés,
2 tasses de lait,
2 c. à table de tapioca à cuisson rapide,
1 1/2 c. à thé de sel,
soupon de poivre,
1/2 tasse de céleri haché — 2 c. à table d'oignon haché
1 boîte de 15 1/2 on. de saumon, égoutté et déchiqueté (2 1/2 tasses),

2 c. à table de jus de citron,
2 c. à table de persil haché,
1/2 tasse de frites écrasées (chips)

Mêler les jaunes d'oeufs avec un peu de lait dans un plat. Ajouter le reste du lait, le tapioca, le sel, le poivre, le céleri et l'oignon et bien mêler. Cuire sur un feu moyen, remuer jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition. Retirer du feu et ajouter le saumon, le jus de citron et le persil, bien mêler. Battre les blancs d'oeufs ferme. Incorporer légèrement mais parfaitement dans le mélange saumon-lait. Verser par cuillerées dans une casserole beurrée de 1 1/2 pinte. Saupoudrer de frites. Cuire à four moyen (350° F) 50 minutes ou jusqu'à ce que ferme. Servir immédiatement.

PAIN DE VIANDE EXQUIS

1 boîte (10 onces) de soupe aux tomates condensée,
1 1/2 livre de boeuf haché,
1/2 tasse de chapelure fine,
1/4 tasse d'oignon haché,
1/4 tasse de persil haché,
1 cuillerée à soupe de sauce Worcestershire,
1 oeuf, légèrement battu,
1 cuillerée à thé de sel,
pincée de poivre noir.

Mélangez 1/2 boîte de soupe avec les autres ingrédients; formez un pain ou tassez légèrement dans un moule à pain graissé. Faites cuire environ 1 heure à four modéré (350° F). Versez le reste de la soupe sur le pain de viande; continuez la cuisson pendant 15 minutes. 8 portions.

MACARONI AU POULET

8 onces de macaroni coupés,
3 c. à table d'oignons instantanés hachés, plus 3 clous de girofle,
3 c. à table de beurre,
1/2 tasse de fromage cheddar râpé,
Une pincée de noix de muscade,
Poivre blanc fraîchement moulu,
2 tasses de sauce à la crème moyenne, substituant le bouillon de poulet ou le consommé de poulet ou le lait,
1 tasse de cubes de poulet cuits,
2 c. à table de ciboulette hachée finement ou de persil frais

Cuire le macaroni dans une eau bouillante salée avec les oignons et les clous de girofle. Cuire seulement jusqu'à consistance tendre, rincer et enlever les clous de girofle. Égoutter. Mélanger les ingrédients qui restent, excepté la ciboulette ou le persil, avec la sauce à la crème. Chauffer jusqu'à ce que le fromage frais râpé fonde, mélanger au macaroni. Saupoudrer avec de la ciboulette hachée ou du persil. Portions pour 6.

à la CUILLÈRE de BOIS

Venez tous chanter DES CHANTS DE NOËL

Tout le monde chante avec joie les chants de Noël. Ceux qui ne chantent pas à d'autres moments n'hésitent pas à y participer. Invitez vos meilleurs amis à venir chanter, autour de l'arbre de Noël, les joyeux cantiques de Noël. Sur une nappe aux gaies couleurs des Fêtes, disposez un buffet simple et n'oubliez pas les bougies. C'est le moment propice de servir les bonnes choses éprouvées dans les cuisines de General Foods.



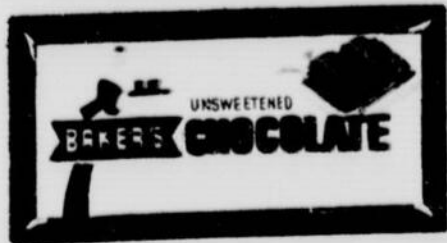
GÂTEAU "ARBRE DE NOËL"

La superbe saveur chocolatée de ce gâteau est toujours à point, grâce au Chocolat Baker non-sucré, le meilleur pour la préparation de toutes vos pâtisseries.

- 2 tasses de farine à pâtisserie Swans Down, tamisée
- 1/4 c. à thé de soda
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/3 tasse de beurre ou autre shortening
- 1/4 tasse de sucre
- 1 oeuf non battu
- 3 carrés de Chocolat Baker non-sucré, fondus
- 1 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de crème sûre épaisse
- 1 tasse de lait frais

Glaçage mousseux coloré en vert
1 1/2 tasse de noix de coco filamentée Baker
Bonbons à la cannelle, dragées argent et "gumdrops".

Tamiser la farine une fois; mesurer; ajouter le soda et le sel et tamiser de nouveau trois fois. Défaire le shortening en crème; ajouter graduellement le sucre et mélanger jusqu'à consistance légère.



BOUCHÉES AUX CHIPS DE CHOCOLAT

Ces délicieuses friandises au chocolat sont à mi-chemin entre le biscuit et le bonbon. Ayez-en toujours dans votre garde-manger, surtout aux temps des fêtes, où les visites et les réunions de famille se multiplient.

- 1 tasse (6 onces) de "Chips" de Chocolat Baker
- 1/4 tasse de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 tasses de sucre en poudre, tamisé
- 1/4 tasse de lait évaporé
- 1 c. à thé de vanille
- 3/4 tasse de pacanes ou de noix de Grenoble hachées

Fondre les "chips" de chocolat et le beurre dans une casserole, sur un feu très doux, en brassant sans arrêt. Retirer du feu et ajouter le sel.

Puis, ajouter le sucre, alternant avec le lait, en brassant bien après chaque addition. Ajouter la vanille et bien mélanger. Refroidir au réfrigérateur de 20 à 30 minutes. Façonner des petites boules d'un pouce de diamètre et rouler dans les noix hachées. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Quantité: environ 3 douzaines.



Ajouter l'oeuf et bien battre. Incorporer le chocolat et la vanille. Ajouter environ le quart de la farine et bien mélanger. Ajouter la crème sûre et bien mélanger. Ajouter le reste de la farine, alternant avec le lait, en battant après chaque addition pour obtenir une pâte lisse. Verser rapidement la pâte dans un moule de 13x9x2 pouces, tapissé de papier. Cuire à four modéré (350°F.) 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte rebondisse sous une légère pression du doigt.

Recouvrir le dessus et les côtés du gâteau refroidi d'un glaçage mousseux. Saupoudrer de la noix de coco sur les côtés. A l'aide d'un cure-dent, tracer de Noël sur le dessus du gâteau, puis remplir de noix de coco. Contourner le dessin de l'arbre avec des bonbons rouges à la cannelle et des dragées argent. Des "gumdrops" peuvent simuler des chandelles. D'autres bonbons termineront la décoration de l'arbre.

L'hospitalité du temps des fêtes

Les décorations de Noël et la lueur des bougies de l'arbre de Noël rendent votre maison des plus accueillantes. A vous d'en profiter pour inviter vos amis et vos voisins. La plus simple des réunions rejoindra tous les cœurs.



Si vous organisez une soirée de chants de Noël, disposez le buffet sur une table recouverte d'une nappe rouge ou verte. Si vous n'en avez pas, servez-vous d'une pièce de tissu ou de papier. Si la nappe est rouge, utilisez des serviettes de table vertes ou vice versa.

Rendez votre vestibule accueillant et gai! Installez-y un arbre à bonbons. C'est simple comme tout! Peignez une branche d'arbre, sans feuille, de couleur blanche ou argent. Installez-la solidement dans un seau contenant du sable. Recouvrez le seau de papier argent et ornez-le d'un ruban rouge. Accrochez-y des biscuits de Noël enveloppés de papier "saran", des morceaux de fudge, des cannes en bonbon, en utilisant des rubans aux couleurs vives. A l'arrivée ou au départ des invités, invitez ceux-ci à prendre une des vos délicieuses décorations.

Voici une autre idée qui témoignera de votre hospitalité. Enveloppez des petites friandises dans de la cellophane de couleurs. Mettez-les dans un grand bol à salade recouvert de papier argent ou encore dans un panier décoré.

Parmi nos recettes des fêtes, nous vous avons suggéré les bouchées aux "chips" de chocolat. A ces délicieuses friandises, vous ajouterez vos bonbons et biscuits préférés. Cela comprend certainement les biscuits aux p'tits capuchons de chocolat et les sablés. En taillant les biscuits à l'emporte-pièce, amusez-vous à faire des bas de Noël, des étoiles, des couronnes, des sapins et des boules. Décorez les biscuits de glaçages colorés, de fruits confits, de noix de coco, de petits bonbons, de dattes, de noix, de sucre rouge et vert.

Que vous réunissiez vos amis et vos parents pour une soirée de chants de

Noël, pour décorer votre sapin ou pour un grand dîner, cette année, faites que ce soit un Noël des plus joyeux!





par Gisèle Grignon

Abbaye Sainte-Marie-des-Deux-Montagnes. (Photo Armour Landry)

L'ABBAYE SAINTE-MARIE-DES-DEUX-MONTAGNES fête cette année son 25^e anniversaire, mais sait-on que c'est une Canadienne-française qui est à la source de cette fondation: mademoiselle Clothilde Mathys et sa famille?

En effet, c'est en 1931 que mademoiselle Mathys réunit quelques aspirantes à la vie bénédictine à Montréal, dans une vieille résidence de l'avenue du Parc, au numéro 3473. Cette maison a depuis été démolie.

Mademoiselle Mathys avait auparavant sollicité de l'Abbaye Notre-Dame-de-Wisques (Pas-de-Calais) le secours de quelques moniales pour former le jeune groupe à la vie monastique. Madame l'Abbesse qui était revenue depuis quelques années seulement d'un exil de 18 ans en Hollande, où elle avait laissé la moitié de sa communauté, ne pouvait à ce moment accorder le secours demandé, mais des relations cordiales se nouèrent entre le groupe de jeunes Canadiennes et l'abbaye française.

Monseigneur Georges Gauthier, archevêque coadjuteur de Montréal, fit ensuite, en 1933, une demande officielle au R. P. Abbé de Solesmes, dont dépendait l'Abbaye Notre-Dame-de-Wisques, et ce n'est le Père Abbé qui en cette même année la visite canonique du monastère Saint-Benoît-du-Lac, il eut ainsi l'occasion de rencontrer les Oblates réunies sous l'égide de mademoiselle Mathys. Son impression fut des plus favorables mais il s'écoula encore trois années avant que la construction du monastère projeté ne soit commencée, condition préalable à la venue des moniales françaises.

En 1936, monsieur J. Anselme Mathys offre à sa fille Clothilde un beau terrain à Saint-Eustache dans le comté des Deux-Montagnes et le 11 juillet de la même année Monseigneur Georges Charrier, vicaire général, vient enlever la première pelletée de terre. Les travaux de construction commencent pendant que les Oblates se préparent à accueillir les quatre moniales françaises que Madame Thérèse Bernard, Abbessse de Notre-Dame-de-Wisques, leur prête pour trois ans dans le but d'assurer leur formation monastique. À leur tête on trouve la révérende Mère Gertrude Adam qui exerçait à Wisques les charges de prieure claustrale et de maîtresse des novices.

Accompagnées du révérendissime Père Abbé de Solesmes, elles quittent la France le 26 avril à bord de l'"Empress of Australia" pour aborder à Québec le 2 septembre. Le 14 de ce même mois, Mgr Gauthier nomme officiellement la révérende Mère Gertrude Adam supérieure de la maison religieuse en formation à Montréal mais destinée à se transporter à Saint-Eustache.

Le transfert eut lieu le 22 janvier 1937. Le nouveau monastère comprend alors le tiers des bâtiments actuels. Le 2 février, Mgr Gauthier le bénit et installe la clôture canonique. De nouvelles recrues ne tardent pas à se présenter, venant d'un peu partout dans la province de Québec. Les épreuves ne manquent pas non plus. Malade, mademoiselle Mathys abandonne son oeuvre aux Mères françaises qui n'avaient été d'abord que prêtées pour un

temps à la fondation et qui désormais doivent en assumer à elles seules la charge.

En moins de dix ans, le monastère de Sainte-Marie forme une famille de 40 religieuses. En juillet 1946, à la demande de Monseigneur Joseph Charbonneau, archevêque de Montréal, Rome l'érige en abbaye et le rattache à la congrégation bénédictine de France dont Solesmes est le chef.

La bénédiction abbatiale est conférée à Madame Gertrude Adam le 7 octobre 1946. Vu l'exiguïté de la chapelle des moniales, c'est à l'église paroissiale de Saint-Eustache que Mgr Charbonneau préside la fonction, mais grâce à sa générosité les moniales peuvent, quelques mois plus tard, habiter un monastère dont les dimensions ont doublé. En 1955, son successeur, Son Éminence le cardinal Paul-Émile Léger, rend possible la construction d'une église abbatiale conforme aux exigences de la solennité du service divin telle que doivent l'assurer les filles de saint Benoît. Son Éminence accomplit les rites de la Dédicace les 6 et 7 octobre 1956.

Huit mois plus tard, l'abbaye, avec tout Saint-Eustache, passe au diocèse de Saint-Jérôme. Son Excellence monseigneur Émilien Frenette n'a jamais cessé de manifester à l'abbaye bénédictine la même bienveillance épiscopale que celle dont elle a joui depuis ses origines.

Aujourd'hui, l'abbaye compte 48 moniales de chœur, 13 converses et 4 tourières. Elle a pour chapelain un moine de Solesmes, le R.P. Dom Pierre Nau. En cette année jubilaire, les moniales canadiennes ont la joie d'entourer de leur vénération, de leur affection et de leur reconnaissance celles auxquelles elles doivent d'avoir été initiées à la vie bénédictine monastique, Madame Gertrude Adam et deux de ses compagnes venues de France. L'abbesse vénérée de Sainte-Marie a maintenant 89 ans.

Il y a deux ans, Rome a entendu sa demande légitime d'avoir à ses côtés une abbessse coadjutrice. La bénédiction abbatiale de Madame Stéphanie Mathieu, le 4 mai 1960, lui donnait la joie de voir le couronnement de l'oeuvre monastique à laquelle elle s'est donnée avec tant d'intelligence surnaturelle, de force et de dévouement maternel. Le monastère canadien a maintenant atteint sa pleine maturité puisque, en cette année même, un concours providentiel de circonstances l'appelle à faire rayonner en Terre Sainte ce don de la vie monastique qu'il a reçu il y a 25 ans.

Trois messes pontificales marquent le jubilé d'argent du monastère. Le 2 septembre dernier, 25^e anniversaire de l'arrivée des moniales françaises en terre canadienne, le Révérendissime Père Abbé de Saint-Benoît-du-Lac, Dom Odilon Sylvain, entouré de ses moines, célébra une messe votive de la Sainte-Vierge. Empêché de venir le 14 septembre, date officielle de la fondation, Son Éminence le cardinal Léger chanta le 19 suivant la messe votive solennelle de la Sainte-Croix, et pour commémorer la Bénédiction et l'installation de la clôture canonique, Son Excellence monseigneur E. Frenette, évêque de Saint-Jérôme, célébra au début de février une troisième messe pontificale à l'abbaye.

Madame Gertrude Adam, o.s.b., première abbessse.

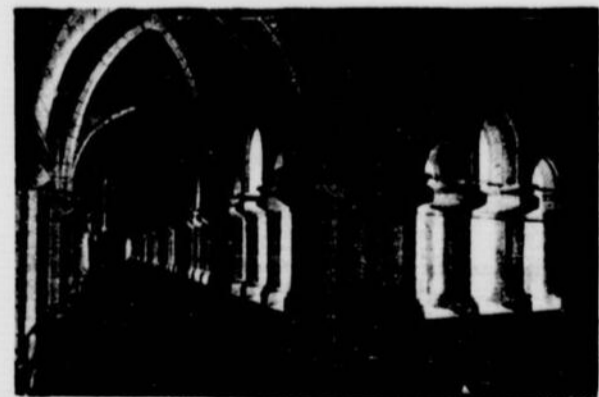


Le premier rendez-vous: 3473, avenue du Parc.

Mademoiselle Clothilde Mathys.



Madame Stéphanie Mathieu, o.s.b., abbessse coadjutrice.



Le cloître de l'Abbaye Notre-Dame de Wisques.

L'École de médecine vétérinaire de la province fondée par un cousin de Laurier

par C. Bouchard
Photos: J.-P. Laliberté

Après une attaque nucléaire, la tâche exigée des vétérinaires serait primordiale et le renflouement de l'humanité dépendrait, en grande partie, de l'efficacité avec laquelle ils pourraient la remplir

SANS L'APPORT DE LA MÉDECINE vétérinaire, on est en lieu de se demander ce qu'il adviendrait des populations lorsque, après avoir échappé aux retombées radioactives, elles quitteraient leurs abris et demeureraient exposées à se nourrir de la viande d'animaux contaminés par les particules ionisées.

La science se tournerait vers les disciples de saint Éloi, dont la fonction n'est pas seulement de guérir ou de prévenir les maladies de la gent animale mais d'assurer, par le fait même, le bien-être de la communauté, en conjurant la contagion.

D'ailleurs, médecine et médecine vétérinaire sont étroitement associées. Si vous demandez la différence entre l'une et l'autre au Dr Jacques Saint-Georges, M.V., secrétaire de l'École vétérinaire de la province, il répondra, avec une fine ironie, bien compréhensible: "On dit qu'il n'y a qu'une médecine, seules les espèces diffèrent..."

Les espèces, naturellement, c'est nous, les humains, et ces chères amies que l'on est convenu d'appeler les bêtes.

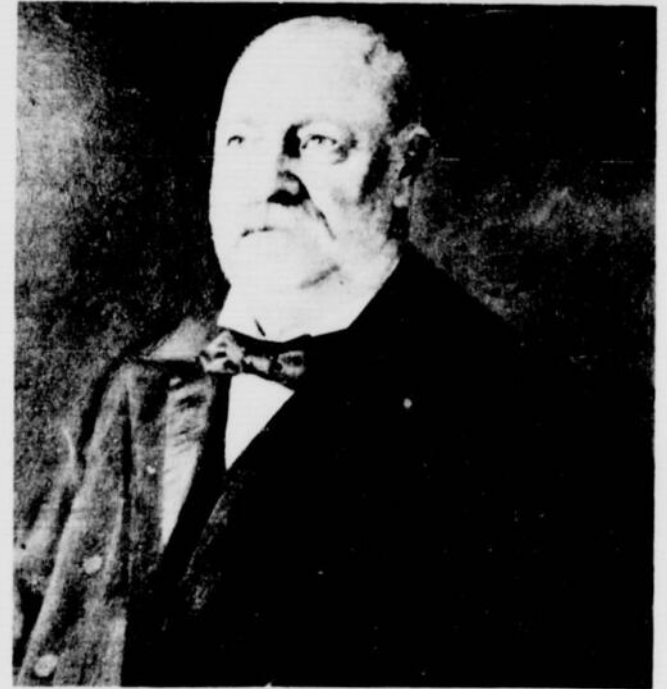
Maintenir la santé de celles-ci, c'est garantir le bien-être des autres!

Le très bel édifice, élevé à Saint-Hyacinthe par le gouvernement provincial en hommage à la médecine vétérinaire, en proclame l'importance ainsi que le haut respect qui lui est dû.

Au cours des manifestations qui marquèrent le 75^e anniversaire de l'École de médecine vétérinaire de la province, dont le Dr Joseph Dufresne, M.V., est le directeur, on a rappelé l'histoire de cette institution née, en 1886, de l'esprit d'initiative et du courage soutenu d'un notaire français venu du petit village de Crillon, département de l'Oise, et qui avait nom Victor-Théodule Daubigny.

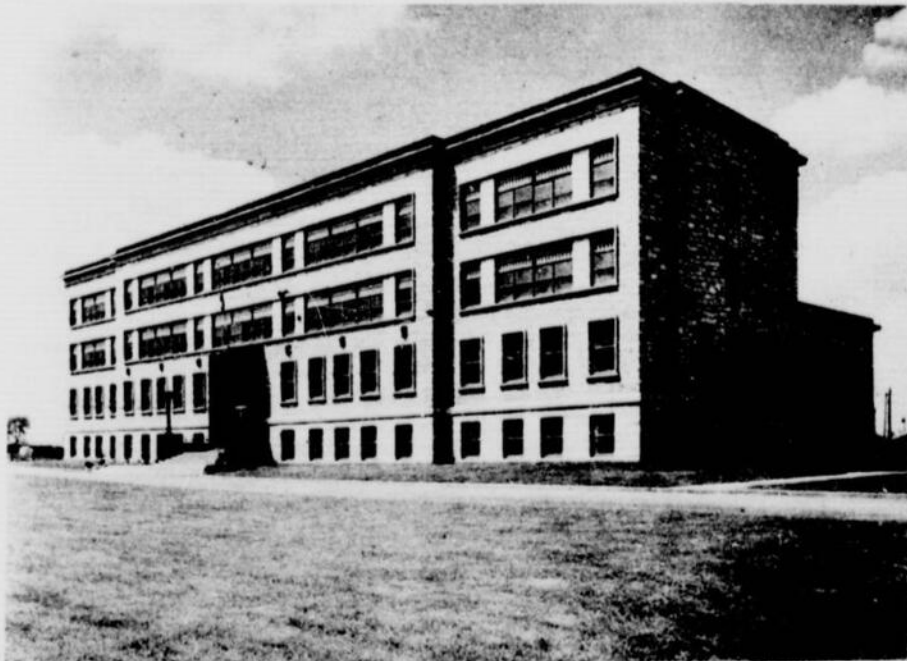
Notaire gradué de l'université de Beauvais, Victor-Théodule Daubigny avait exercé sa profession dans son bourg natal et fait partie de la garde nationale durant la guerre franco-prussienne de 1870. À la mort de sa femme,

suite à la page 14



Victor-Théodule Daubigny, fondateur de l'École de médecine vétérinaire de la province. Français d'origine, Daubigny, après avoir pratiqué le notariat dans son village natal, Crillon (France), s'établit dans le Québec où il étudia la médecine vétérinaire. En 1886, année de la fondation de son école, il épousa, en secondes noces, Sophie, cousine de Sir Wilfrid.

L'édifice de l'École vétérinaire française de Montréal, tel qu'il apparaissait lors de la fondation de l'école, en 1886, par Victor-Théodule Daubigny, notaire et médecin vétérinaire.



Le magnifique édifice de l'École de médecine vétérinaire que le gouvernement provincial fit construire à Saint-Hyacinthe, il y a une dizaine d'années. Des manifestations imposantes viennent marquer, en octobre, le 75^e anniversaire de cette institution fondée à Montréal en 1886, par le Dr Daubigny, M.V.

Dans un verre...

mettez de la glace...

et un zeste de citron... versez-y

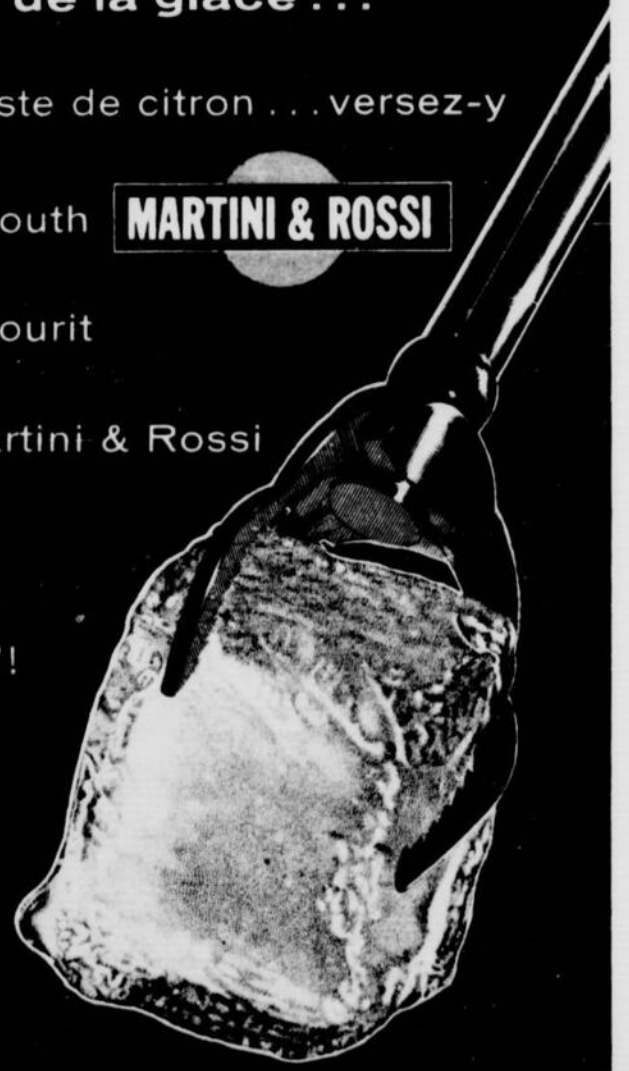
du vermouth **MARTINI & ROSSI**

"la vie sourit

avec Martini & Rossi

**on the
rocks!!**

Embouteillé
en Italie



UNION GÉNÉRALE DES GRANDES MARQUES, LTÉE - MONTRÉAL

L'ÉCOLE DE MÉDECINE

suite de la page 13

survenue en 1872, il passa en Amérique et s'établit dans notre province sur une ferme de Saint-Charles-de-Lachenaie.

Il rencontra bientôt un compatriote, le Dr Picault, médecin et pharmacien de Montréal, qui, on ignore en quelles circonstances, lui conseilla d'étudier la médecine vétérinaire. Daubigny s'inscrivit à l'École McEachran, de Montréal, où il reçut son diplôme en 1878. Cette année-là devait rester mémorable dans la vie du Dr Daubigny; il convola en justes noces avec mademoiselle Sophie Laurier, cousine de Sir Wilfrid.

Sitôt nanti de son diplôme, le Dr Daubigny fut chargé de la section française de l'École McEachran. Lorsque le Dr McEachran dut fermer son établissement faute de moyens pécuniaires, le Dr Daubigny fonda, en 1885, de concert avec le Dr Orphyr Bruneau, l'École de médecine vétérinaire de Montréal qui, somme toute, fut la première école française de médecine vétérinaire du Québec. Cette école, souffrant du même mal financier que celle du Dr McEachran, devait durer une dizaine d'années. Mais le Dr Daubigny s'en était séparé bientôt après sa fondation et, le 4 avril 1886, il fondait une autre institution, l'École vétérinaire française de Montréal, affiliée à l'Université de Montréal, et qui devint la présente École de médecine vétérinaire de la province de Québec.

À la fondation de cette école, noyau de l'actuelle école provinciale, d'autres professionnels s'étaient joints à Daubigny, résolus comme lui à asseoir sur des fondements solides cette nouvelle institution qui tint le cap à travers le temps jusqu'à nous et prit l'envergure que la commémoration de ses 75 années d'existence vient de lui consacrer.

L'on remarque, non sans intérêt, que des cinq fondateurs, seul le Dr Daubigny possédait le diplôme de vétérinaire, ses associés étant tous médecins pratiquant à Montréal. Parmi ceux-ci, l'on aime souligner le caractère pittoresque du Dr Salluste Duval, originaire de Saint-Jean-Port-Joli, qui ne se contentant pas d'enseigner la médecine à titre de professeur de physiologie à la Faculté de médecine et à l'École normale Jacques-Cartier, l'électrotechnique à Polytechnique, fut électricien, installa des orgues, fut mécanicien de locomotives et d'autos, fut bricoleur hors pair, et par-dessus tout, musicien, pour avoir touché l'orgue, à Saint-Jacques, durant trente ans.

Le Dr Salluste Duval se rendait souvent à Saint-Hyacinthe chez Casavant, facteur d'orgues, et il devait être une sommité en ce métier, puisque l'on faisait appel à ses connaissances comme ingénieur-conseil. On doit au Dr Duval le développement d'un système de combinaisons encore utilisé dans la construction des orgues Casavant. Le Dr Duval était sans doute loin de s'imaginer que l'École de médecine vétérinaire dont il était l'un des co-fondateurs, s'établirait un jour dans la ville même qui avait sollicité peut-être le plus l'application de son génie inventif.

Quant à l'école, après avoir occupé différents locaux à Montréal, elle déménagea à Oka en 1928, où, depuis 1921, les élèves de 4e année faisaient un stage de travaux pratiques en zootechnie. L'institution, devenue l'École vétérinaire d'Oka, passait sous la juridiction des pères de la Trappe, et le premier directeur en était le R. P. Léopold, O.C.S.O., également directeur de l'Institut agricole.

Ce fut en août 1947 que l'École vétérinaire se transporta à Saint-Hyacinthe et s'établit dans les anciens baraquements de la marine canadienne qui y avait tenu son école de signalisation pendant la deuxième guerre mondiale.

Le 5 juin 1952, débutait la construction de l'édifice principal où eut lieu l'ouverture des cours le 13 octobre de l'année suivante.

L'École de médecine vétérinaire du Québec, toujours affiliée à l'Université de Montréal et propriété de la province, se dresse à proximité de l'École d'industrie laitière sur un vaste campus où l'on construira incessamment de nouvelles cliniques, le développement de l'école demandant un espace de plus en plus considérable.

L'École de médecine vétérinaire de la province de Québec, la seule qui dispense l'enseignement exclusivement



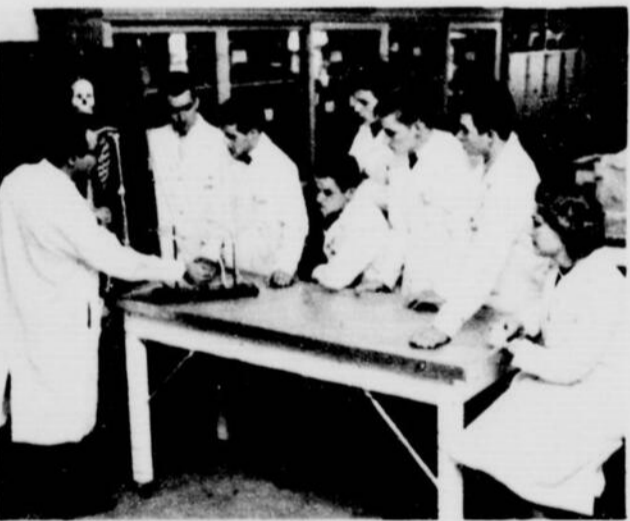
La salle à l'usage des futurs spécialistes en pathologie est pourvue des meilleurs instruments et de l'agencement le plus fonctionnel afin d'assurer aux élèves un travail facile et agréable.



La bibliothèque et salle de lecture de l'École de médecine vétérinaire. L'École possède des milliers de volumes, revues spécialisées et journaux traitant de médecine vétérinaire et qui font l'objet de sérieuses consultations de la part des quelque 150 élèves qui fréquentent habituellement cette institution.



Le Dr Lucien Cournoyer, président du Collège des médecins vétérinaires de la province de Québec, a déclaré au cours des manifestations du 75e anniversaire de l'École de médecine vétérinaire provinciale, que celle-ci, née en 1886, contribua par ses diplômés et son influence à l'avènement de l'organisation de la corporation professionnelle dont il est le président et qui prit naissance en 1902. >



◁ Un professeur de l'École de médecine vétérinaire indique, au cours d'une leçon d'anatomie comparée, l'un des nombreux points de ressemblance entre la bête et celui qui s'appelle le "roseau pensant". Comme on le suppose par cette photo, l'étude et la pratique de la médecine vétérinaire ne sont pas fermées à la gent féminine. Quelques jeunes filles se sont inscrites à l'École où elles se spécialiseront dans le traitement des petits animaux.

en français dans toute l'Amérique, sera ainsi à la hauteur de sa mission et continuera d'attirer de nombreux jeunes gens avisés dans la noble profession à laquelle l'avait assignée son fondateur, Victor-Théodule Daubigny.

La médecine vétérinaire offre une carrière extrêmement intéressante à qui possède les qualités requises pour la pratiquer. Son étude ne le cède en rien à la médecine humaine. Elle présente certains aspects plus complexes: le vétérinaire

doit traiter des malades de toutes sortes, ce qui exige une connaissance précise de chaque espèce, tandis que le médecin ne trouve devant lui, scientifiquement parlant, qu'un seul sujet humain.

Nombreux sont les emplois où peut s'exercer l'activité du vétérinaire, que cinq années d'université ont préparé à remplir sa fonction dans des normes établies sur les plus récents développements de la science. L'augmentation du

cheptel national accompagne celle des populations; mais il y a trois à quatre fois plus d'animaux que de citoyens! Pour entretenir la gent animale en bonne santé les vétérinaires sont moins nombreux que les médecins ne le sont, qui soignent l'espèce humaine. Est-ce à dire que les animaux jouissent d'une meilleure santé que nous, ou, sans malice, sont-ils mieux traités? . . . Le nombre des vétérinaires pourrait être doublé et il y aurait encore de la place pour d'autres. Outre la pratique habituelle dans leur bureau, ils peuvent obtenir des emplois dans les services de douanes maritimes, dans les écoles spécialisées en industrie animale, dans les maisons de produits alimentaires, dans les services d'hygiène et de dépistage de maladies, dans plusieurs postes du domaine fédéral ou provincial.

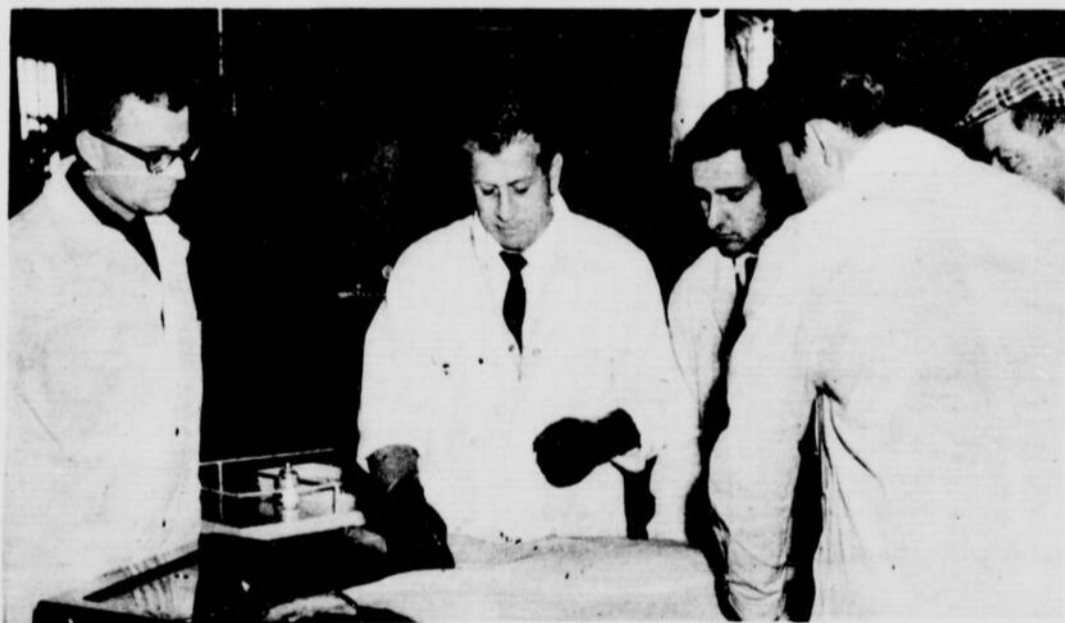
Pour le praticien en place avec une bonne clientèle, il a souvent des chances de traiter ses patients avec plus de facilité que le médecin, certains de ses malades. "Nous avons un avantage sur le médecin, dit le Dr Saint-Georges. Quand nous traitons un patient, nous sommes sûrs qu'il ne triche pas... Médecine heureuse sans malades imaginaires!" ★



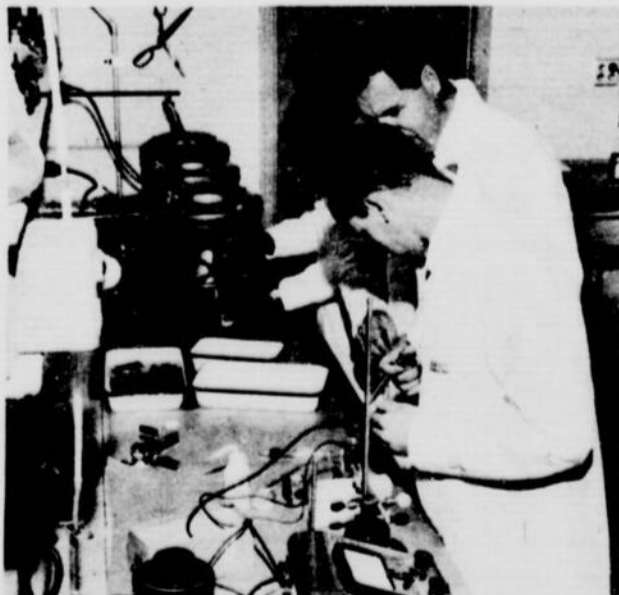
L'écusson de l'École de médecine vétérinaire porte, côte à côte, l'emblème de la médecine et celui de la médecine vétérinaire, représentée par la tête du cheval, "la plus noble conquête de l'homme"



Le Dr Joseph Dufresne, B.A., B.S.A. (Montréal), D.V.M. (Cornell), D.V.P. (McGill), Lic. Péd. (Montréal), assume, depuis le 8 septembre 1960, la direction de l'École de médecine vétérinaire de la province de Québec, située à Saint-Hyacinthe. L'institution compte parfois jusqu'à 150 élèves, venus de toutes les parties de la province et même de l'étranger.



△ Dura lex sed lex! Un cochonnet s'est infligé une hernie au cours de ses ébats; il devra en subir les conséquences. L'on voit ici un chirurgien de l'École en train de préciser l'endroit où passer le scalpel. Depuis quelques minutes, l'animal malade voyage au pays des cochons roses, grâce à une piqûre intraveineuse.



L'École de médecine vétérinaire possède les laboratoires les plus au point et les mieux outillés que l'on puisse trouver. Quelques étudiants pratiquent des tests de sang sous l'œil d'un professeur qui suit attentivement les résultats.

NOUVEAU

PROJECTEUR ANSCOMATIC® II POUR DIAPOSITIVES 35mm



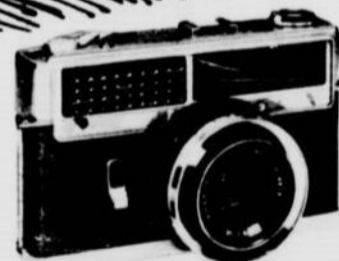
Projecteur Anscomatic® II pour diapositives

Harvey Kirck, vedette populaire de la télévision, que l'on voit au programme Anscocam "La photographie est un plaisir".
Suivez les conseils d'Harvey:
LA PHOTOGRAPHIE EST UN PLAISIR—ET ANSCO LA REND ENCORE PLUS AGREABLE

Un magnifique projecteur entièrement automatique pour toutes diapositives 35mm, ainsi que pour toutes diapositives jusqu'à 2 1/2" x 2 1/2". Comporte un compteur et une télécommande. Un indicateur lumineux, commande de marche avant et arrière et une mise au point incorporée se trouvent réunis dans cet appareil qui se commande à distance. Seulement \$159.00. Anscomatic® I \$139.00



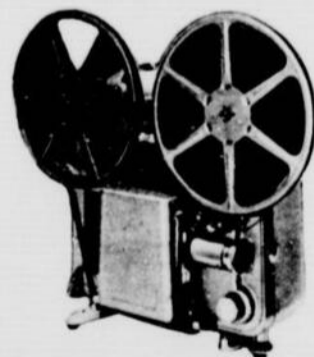
Nouveau! Projecteur Regent® pour diapositives 35mm.—Ce projecteur à commande par "barre" automatique de 500 watts, prend toutes diapositives 2" x 2" dans tout genre de cadre. Possède tous les perfectionnements indispensables pour un emploi sans ennui. Objectif simplifié et écran incorporé pour "avant-première". Seulement \$89.95. Corde accessoire de télécommande, seulement \$6.95.



Nouvelle caméra Autoset Anscocam 35mm. Contrôle automatique de la lentille et de l'obturateur. Contrôle d'exposition entièrement automatique, même avec lampe-éclair. Un indicateur lumineux, dans le viseur, vous prévient de l'éclairage adéquat. Viseur optique plus grand et de meilleure clarté, avec correction automatique à la parallaxe. Seulement \$89.95, avec étui assorti \$9.95. Pour fonctionnement à déclencheur souple, voir Anscocam à \$69.95.



Caméra et nécessaire Cadet.—Ce nécessaire sensationnel de caméra Cadet comporte toutes les caractéristiques des autres caméras Cadet, mais avec viseur à hauteur d'œil et lampe-éclair séparée. Nulle autre caméra n'offre de telles caractéristiques. Au complet avec quatre ampoules éclair, deux piles à lampe de poche et un rouleau de pellicule Pan Anscocam 127, toutes températures. Seulement \$12.95. Autres caméras Cadet pour aussi peu que \$7.95.



Projecteur Memo® Master Zoom Anscocam.—Il allie la magie des lentilles rapides avec l'action très lente de marche arrière pour les effets au ralenti, sans vibration, avec tous genres de films. Image brillante à la grandeur de l'écran même dans les plus petites pièces. Réenroulement ultra-rapide. Seulement \$99.95.

Anscocam vous
garantit davantage
pour Noël

AN-2206F

ANSCO OF CANADA LIMITED



*Tweed
dit tout*

PAR UN SOUPÇON DE PARFUM

EMBALLAGES ATTRAYANTS DES FÊTES

TWEED



PAR LENTHÉRIC

PARIS, MONTREAL, NEW YORK

TWEED PARFUM • COLOGNE • HUILE DE BAIN MOUSSEUSE

POUDRE DE BAIN • COLOGNE VAPORISANTE • POUDRE DE TALC • EAU DE TOILETTE VAPORISANTE • SACHET
AUTRES CRÉATIONS LENTHÉRIC: BAIN D'OR • MIRACLE • DARK BRILLIANCE • ADAM'S RIB • SHANGHAI