



# LE PETIT JOURNAL

au service du public

2e et 3e sections

Semaine du 11 décembre 1960

**Comtés provinciaux: Iberville**

(Voir page 3)

**Voulez-vous apprendre à skier?**

(Voir page 19)

**Notre monde toujours changeant**

(Voir page 25)



Cette "jeune fille au cactus", c'est RENEE CLAUDE, jeune et charmante chanteuse montréalaise qui, aux côtés de Pierre Dudan, a inauguré la saison de Music-Hall cette année, à la TV. N'allez pas croire que la plante aux piquants acérés qu'elle tient dans les mains est son symbole ! Sa gentillesse vous prouve le contraire. Renee Claude adore les plantes vertes, dont elle orne agréablement son coquet appartement. (Photo Lamoureux)

NOS COMTÉS PROVINCIAUX

# Renouant avec sa tradition, Iberville a élu un député libéral le vingt-deux juin dernier

par Réal Bertrand,  
vice-président de la  
Société historique de Québec

Le comté provincial d'Iberville a connu dix députés depuis la Confédération de 1867. Quelques-uns jouèrent un rôle de première importance dans notre vie politique — l'un d'eux fut même ministre. Les luttes électorales furent cependant plutôt calmes dans cette circonscription.

Le libéral Louis Molleur, président de la Banque de Saint-Jean, fut le premier député provincial d'Iberville sous la Confédération. Il représenta ce comté de 1867 à 1881. Son successeur immédiat, Alexis-Louis Demers — un autre libéral — siégea jusqu'à sa mort, survenue en 1886. Il venait tout juste d'être réélu (14 octobre).

**Les trois sortes de députés**

Un journaliste de cette époque, Hector Fabre, écrivit un jour — il pensait surtout, à ce moment-là, à la Chambre de 1875 où M. Molleur siégeait — "qu'il y a trois sortes de députés : ceux qui parlent, ceux qui écoutent et ceux qui fument, sans compter ceux qui plaisent aux dames et leur rendent les séances agréables. Les orateurs, s'ils n'avaient des auditeurs attirés qui stimulent l'attention, ne parleraient souvent que pour la galerie et les journalistes. On écoute un député la première fois qu'il parle pour voir comment il se tire d'affaire, pour voir s'il a une voix de ténor ou de baryton; on lui prête rarement attention la seconde fois. En général, aussitôt qu'un député se lève, un tiers de ses collègues se lèvent en même temps et disparaissent dans la direction du comité de la pipe. C'est spontané et irrésistible. On dirait qu'il y a un ressort dans les fauteuils, et qu'aussitôt qu'il cesse d'être comprimé à un endroit, il se soulève sur toute la ligne et fait sauter les députés."

**Le comité de la pipe**

Le comité de la pipe a jouté d'une grande renommée. C'était là où, disait-on, au milieu des nuages de fumée, se décidait le sort des ministères. Aujourd'hui — et c'est toujours Fabre qui parle — ce n'est plus qu'une salle de récréation où les députés déposent le fardeau de leur mandat et oublient leurs électeurs. De temps à autre, on envoie un page voir qui est en train de parler. Le messenger rapporte que c'est M. X.; alors on rallume. On a souvent reproché aux députés de fumer. L'accusation est injuste.

Un député doit être à l'image de ses électeurs. On doit pouvoir, en le voyant, les reconnaître. Ce principe admis, est-il possible de dire qu'un député qui ne fume pas peut re-

présenter fidèlement ses électeurs qui fument tous ou presque tous? Un député doit fumer comme ceux qui l'électent, "et même davantage", d'ajouter le spirituel Hector Fabre.

**Premier ministre durant dix-sept jours**

Troisième député d'Iberville, Georges Duhamel demeure un homme d'envergure. Elu à une élection complémentaire (rendue nécessaire par la mort du député Demers), l'avocat Duhamel assista, au début de janvier 1887, à la démission du ministre Ross. Un autre conservateur, M. Taillon, fut appelé à lui succéder. Son passage au pouvoir fut de bien courte durée. A peine avait-il assumé ses fonctions nouvelles que la rumeur lançait le nom de son successeur: l'une des plus grandes figures politiques du Canada français, Honoré Mercier, le réputé chef nationaliste. On publiait même dans différents journaux les noms des collaborateurs du futur premier ministre, alors que M. Taillon n'avait même pas encore révélé ceux de ses propres collègues! Le 27 janvier 1887, quelques jours après la démission du cabinet Ross, la session s'ouvrait qui allait voir le triomphe de Mercier.

Dès les premiers instants, elle fut mouvementée. Le nouveau premier ministre proposa Faucher de Saint-Maurice, député de Bellechasse, comme président de l'Assemblée. M. Robertson l'appuyait. Mais à peine les proposeurs avaient-ils terminé, que M. Mercier, chef de l'opposition, se levait au milieu des applaudissements enthousiastes de ses partisans et de la foule massée dans les galeries. Appuyé par M. Shehyn, il proposa à son tour un Orateur: le député de Saint-Jean, Félix-Gabriel Marchand, ancien ministre et l'un des vétérans de la politique provinciale.

C'était demander un vote de non-confiance contre le gouvernement. Et M. Marchand fut effectivement élu, par un vote de 27 à 36. M. Marchand fut conduit au fauteuil présidentiel. Le député d'Iberville, Me Duhamel, avait voté en faveur de la proposition de son chef. Pendant ce temps, on manifestait bruyamment dans les galeries. M. Mercier réclamait la démission du gouvernement. Deux jours plus tard, le 29 janvier 1887, le gouvernement Taillon ayant démissionné, M. Mercier devenait premier ministre. A huit heures du soir, il prêtait serment, ainsi que ses ministres. Parmi eux, Georges Duhamel, député d'Iberville, nouveau solliciteur général. Le ministère Taillon n'avait duré que 17 jours!

**Au conseil législatif**

A l'élection générale de 1890, M. Duhamel préféra poser sa candidature dans Laprairie. (Il fut d'ailleurs vainqueur, et nous retrouverons la figure de ce député dans nos notes sur Napierville-Laprairie). Dans le comté d'Iberville, au même moment, le cultivateur François Gosselin l'emportait sur trois adversaires, J.-E. Molleur, H. Roy et P.-H. Roy. Il sera réélu en 1892 contre David Lafond et, en 1897; il triomphait de son adversaire, Charles-S. Roy, aux élections de 1900 et de 1904.

Libéral, intéressé dans le commerce du grain, M. Gosselin entra au conseil législatif — après avoir abandonné son siège à l'Assemblée législative — le 17 janvier 1906. (Un de ses frères, le financier Jean-Baptiste Gosselin, ancien député de Missisquoi à Québec, deviendra lui aussi conseiller législatif). M. Gosselin mourut le 9 avril 1909. C'est le préfet du comté, le marchand et cultivateur Joseph-

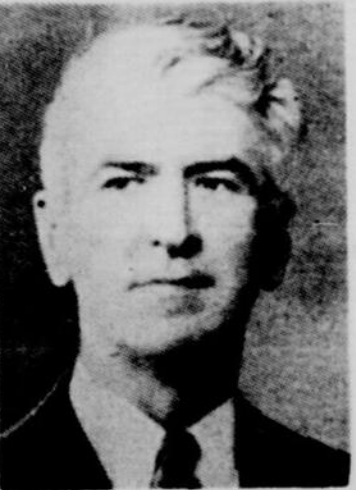
Aldéric Benoit, qui succéda à M. Gosselin à la chambre basse québécoise. Elu à une élection complémentaire en 1906, il représenta Iberville à Québec jusqu'en 1919. M. Benoit était libéral.

**Toujours libéral**

Le comté d'Iberville ne vota d'ailleurs jamais autrement qu'en faveur du libéral — sauf lors de l'élection du nationaliste Duhamel, en 1886 — jusqu'en 1944, alors qu'il passa à l'Union Nationale. Il revint cependant à la tradition libérale lors de l'élection du 22 juin dernier.

M. Adélard Forget, ancien maire de Saint-Sébastien, fut député provincial de ce comté de 1919 à 1923, alors qu'un autre cultivateur, Lucien Lamoureux, prit la relève. M. Lamoureux conserva le comté sans interruption jusqu'en 1939, résistant même aux heures difficiles pour les libéraux qui marquèrent la chute du premier cabinet Godbout, après l'abandon de la gouverne publique par M. Taschereau.

De 1939 à 1944, M. J.-Emile Bonvouloir, de Sainte-Brigide,



M. YVON HUOT, maire de la ville d'Iberville depuis février 1944, fut député (U.N.) du comté de 1944 à 1960.

représenta cette circonscription d'Iberville, siégeant du côté ministériel, sous M. Godbout.

**Une date mémorable**

Le 8 août 1944 restera une date mémorable dans les annales électorales d'Iberville. C'est que le député sortant, candidat libéral, subit la défaite. M. Duplessis devient premier ministre, et le comté choisit M. Yvon Thuot, marchand d'Iberville même, comme mandataire à Québec.

Le résultat de cette élection — qui marque la fin d'un long règne libéral — se lit comme suit :

Y. Thuot, Union Nationale 1,910  
E. Bonvouloir, Libéral 1,484  
D. Brisson, Bloc Populaire 956  
A. Goyette, Libéral ind. 572

C'est donc la rupture avec une longue tradition libérale qui s'effectue. Le nouveau député, M. Thuot, est alors âgé de 44 ans. Maire de sa ville depuis février 1944, M. Thuot se voit réélire à l'Assemblée législative en 1948, 1952 et 1956.

A l'élection du 22 juin 1960, M. Thuot est de nouveau candidat de l'Union Nationale. Cependant, cette fois-ci, le vote populaire ne lui est pas favorable. Et c'est le candidat libéral, M. Laurent Hamel, qui l'emporte. Au soir du scrutin, alors que 38 des 39 polls font connaître leurs résultats, la majorité du nouveau député est de 415 voix. Deux candidats seulement se trouvaient alors en présence.

**Détails intéressants**

Il est intéressant, ici, de noter qu'aux élections qui précéderent plus immédiatement celles de 1960, la répartition des sièges — alors que le comté d'Iberville ne changea pas lui-même de député, réélisant M. Thuot — était la suivante:

en 1948, l'Union Nationale décrochait 32 des 92 sièges, tandis que les libéraux en obtinrent 8 et les indépendants 2; en 1952, sur 92 sièges, l'Union Nationale s'en vit accorder 68, les libéraux 23 et les indépendants un; en 1956, l'Union Nationale décrocha 72 des 93 sièges, les libéraux en gagnèrent 20 et les indépendants un seulement.

Au cours de ces trois élections générales (1948, 1952, 1956), les électeurs de 64 comtés (dont Iberville) n'ont pas modifié leur adhésion collective à un parti politique: lors de ces trois élections provinciales, 57 sièges sont toujours demeurés entre les mains des candidats de l'Union Nationale, tandis que sept sont restés fidèles aux libéraux et que Montréal-Sainte-Anne a toujours élu un indépendant, le même d'ailleurs, soit M. Frank Hanley.

On se rappelle évidemment les résultats de la consultation populaire de cette année. Il serait inutile d'y revenir aujourd'hui.

**Le député actuel**

M. Laurent Hamel est né à Iberville, le 31 janvier 1926. Son père fut commissaire d'écoles de la ville d'Iberville pendant plus de 18 ans. Le nouveau député fit ses études à l'Académie de sa ville et au séminaire de Saint-Jean. Il a épousé Jeannine Nadeau; l'heureux couple a trois enfants: Georges, Louis et Julie.

Comptable vérificateur diplômé de la commission municipale de Québec, classe "A", et également de la faculté de commerce de l'Université Laval, M. Hamel est présentement vérificateur des livres de la corporation du conseil de comté d'Iberville, de la corporation municipale de la paroisse Saint-Alexandre et de plusieurs autres.



M. LAURENT HAMEL est député (libéral) du comté d'Iberville depuis le 22 juin dernier.

Pour terminer en gaieté: une anecdote. Et qui n'a rien de politique, loin de là! Le début de cette chronique a mentionné le nom de Hector Fabre. Fabre fut surtout journaliste. Il finit ses jours comme représentant du Canada à Paris. Mais il était aussi avocat, un avocat que l'assiduité du palais ne fatiguait jamais. Il apprit un jour à ses dépens qu'un criminel les frais se paient d'avance, et voici de quelle désopilante façon.

Il plaidait pour un pauvre hère qu'on accusait d'avoir volé un mouton. Il plaida avec tant d'esprit, ou peut-être la preuve était-elle si faible contre son client, que la cour prononça l'acquittement. Fabre voulut présenter ses honoraires. Mais le client d'objecter: "Attendez, maintenant que je suis déclaré innocent, je vais tâcher de vendre le mouton!" Et Fabre ne revit jamais son homme.



**Devinez qui ?**

La moustache est fausse, mais il semble bien que les cheveux soient les siens, même s'ils ont plutôt l'air d'une botte de foin! L'étoile de cinéma BETH ROGAN est un imitateur de première force. On le voit ici personnifiant Sammy Davis Jr., au cours de l'un de ces spectacles à l'emporte-pièce dont il a le secret.



M. FRANÇOIS GOSSELIN fut député (libéral) d'Iberville de 1890 jusqu'à sa nomination au conseil législatif, en 1906. Il mourut trois ans plus tard.

# Les INTOUCHABLES déclarent la guerre à Al Capone! (8)

## Sur l'ordre d'Al Capone, libéré de prison et rentré à Chicago, on essaye de m'assassiner!

par Eliot Ness et Oscar Fraley

Notre réussite dans l'écoute des appels téléphoniques du Café Montmartre s'avéra très utile à nous fournir des informations parfois fort intéressantes.

C'est ainsi que nous apprîmes que Ralph Capone y venait généralement tard dans l'après-midi ou le soir. Profitant du répit actuel dans nos opérations de descente et de saisie, et tandis que nos agents suivaient d'autres pistes, je décidai de renforcer notre poste d'écoute à Cicero.

Je prévins Chapman que j'allais le relever et que je m'étais arrangé pour que Mike King me relève plus tard. Lyle nous avait quitté et mon chauffeur Basile bâillait et ronflait dans son fauteuil.

J'étais en train de lire les journaux quand mon téléphone sonna, réveillant Basile. J'entendis une voix égrèpe qui venait de loin: "La Nouvelle-Orléans appelle M. Ralph Capone", disait la voix.

"Une minute, je vous le passe", répondit quelqu'un.

Puis ce fut une voix d'homme: "Ici Ralph Capone". Et la voix lointaine dit: "C'est Patsy qui parle."

— Oui, Patsy. Quoi de nouveau?

— Ralph, je voulais vous dire que tout est arrangé dans la troisième course demain après-midi. Ce sera le cheval "Horse Fly" à vingt contre un. M'entendez-vous?

— Etes-vous sûr que tout est prévu?, demanda Capone.

— Absolument, Ralph, je parie moi-même cinq gros billets! Je suis certain de mon affaire.

— Je l'espère. Je vais parier quinze billets sur "Horse Fly" à la troisième. C'est bien cela?

— Oui, dit la voix lointaine.

— Merci d'avoir appelé, conclut Ralph, raccrochant avant que Patsy puisse en dire plus long.

### Un mauvais pari...

Je me tournai vers Lahart et Basile: "Je peux vous donner un tuyau, solide, de bonne foi, garanti, sur un cheval qui ne peut pas perdre dans la troisième course demain à la Nouvelle-Orléans."

— Vous voulez rire, répondit Marty.

— Pas le moins du monde, dis-je; un type nommé Patsy vient d'appeler Ralph Capone de la Nouvelle-Orléans pour lui donner le tuyau. C'est tellement sûr que Patsy va parier cinq mille dollars et Capone quinze mille. Quand Capone engage une telle somme, le cheval fait mieux de gagner, ou quelqu'un aura des ennuis!

Marty semblait réfléchir: "Si nous profitons du tuyau, dit-il. Je ne suis pas habitué à être si bien renseigné."

— Pourquoi pas? dis-je. Connaissez-vous un bookmaker?

— Mon ami, dit Marty, vous oubliez que je reviens d'un séjour intime dans la pègre. Je peux vous fournir n'importe quoi, sauf un brasserie!

Malheureusement c'était aujourd'hui jeudi. Nous ne touchions nos salaires que le vendredi à la fin de la journée. En gardant de quoi manger jusque-là, nous étions capables de rassembler à nous trois la forte somme de dix dollars.

"Nous mangerons plus demain soir, dis-je. Le cheval est donné à vingt contre un, nous devrions gagner deux cents dollars."

Plus tard dans la journée, Marty m'appela au téléphone. Il grognait: "Figurez-vous que je viens de parler à un journaliste de mes amis. Il m'a dit que notre cheval, Horse Fly, était arrivé bon dernier!"

— Est-ce une farce? demandai-je.

— Non monsieur, c'est la vérité.

— Eh bien! dis-je, "cette leçon

nous apprendra à ne plus jouer aux courses. Et pendant que nous y sommes, nous pouvons faire une brève prière pour le dénommé Patsy, de la Nouvelle-Orléans."

Deux jours plus tard, je lus dans les pages de la "Tribune" un court article relatant simplement que les corps de deux modestes bandits avaient été trouvés criblés de balles dans un fossé près de la Nouvelle-Orléans. Le rapprochement était évident.

### Al Capone va être libéré

Le lendemain au bureau je trouvai de meilleures nouvelles. Robsky me tendait deux pages d'une conversation qu'il avait captée.

La première page lisait ainsi:

— Allô! Je voudrais parler à Ralph.

ciés donnaient à Al Capone. Il serait donc bientôt en ville.

L'affaire de l'avenue South Wabash était une allusion à l'une de leurs meilleures brasseries que nous avions fermée. On devait apparemment envisager sa réouverture. Je téléphonai aussitôt à Chapman pour lui dire de surveiller continuellement cet endroit durant plusieurs jours.

Trois jours plus tard, Mike King m'appela d'une maison de chambres des environs. "Vous étiez bien renseigné, Eliot, dit-il. Ils ont passé toute la nuit à amener de l'équipement. L'usine devrait être prête à fonctionner d'ici deux ou trois jours."

"Bon, lui dis-je. Vous pouvez maintenant cesser la surveillance".



"A coups de hache, nous détruisîmes pour plus de cent mille dollars de bière et d'équipement..."

### Je suis filé

— C'est Ralph qui parle.  
— Ici McCoy.  
— Oui, Mac.  
— J'ai deux grosses commandes à placer.  
— Vous savez que je ne prends pas de commandes ici. Appelez Gouzik à l'Hôtel Wabash.  
— O.K. Merci...

Ceci signifiait que Jake Gouzik, appelé "le Pouce gras", trésorier du syndicat Capone, était assigné à la besogne de recevoir les commandes.

L'autre page que me tendait Robsky était écrite à la main et plus importante encore:

— Allô, Ralph?  
— Une minute.  
— Ici Ralph.  
— Ici Fusco.  
— Oui, Joe.  
— Je pense qu'il n'y a maintenant plus de danger à rouvrir cette place sur l'avenue South Wabash.

— Bien. Je ne sais pas si elle est sûre, mais si c'est votre avis, allez-y.

— O.K. Qu'avez-vous appris de Snorky?

— Pas grand-chose de nouveau. Il sera bientôt revenu.

— O.K. Je vais m'occuper de l'affaire de l'avenue South Wabash.

— Très bien. Restez en communication avec moi.

Je relus ce papier plusieurs fois. "Snorky", je le savais, était le surnom que ses asso-

garder une voix naturelle pour expliquer que je devais maintenant rentrer au bureau où j'étais attendu.

En prenant congé d'elle, au seuil de sa porte, je me demandais si je n'avais pas cédé à une hallucination. Le voisinage était désert. Pas une voiture en vue. "Je dois être nerveux", me dis-je.

### On tire sur moi!

Un peu détendu, je remarquai l'autre voiture, arrêtée dans la direction opposée. Comme j'en approchai, une vive lueur jaillit de la vitre avant: je me baissai instinctivement tandis que le pare-brise de ma voiture éclatait en morceaux et que j'entendais le coup de revolver. Sans réfléchir j'appuyai sur l'accélérateur; tandis que ma voiture bondissait en avant, un second coup retentit, brisant ma vitre arrière de gauche.

Je réussis à tourner à l'angle suivant, "sur deux roues"! Dieu merci! Betty n'était plus avec moi. L'idée qu'elle aurait pu être assise là où la première balle avait frappé mon pare-brise me mit en rage. A toute vitesse je fis le tour du bloc, mon revolver dans la main gauche, pour revenir à l'endroit où mes assaillants s'étaient embusqués. Je voulais ma revanche, mais l'assassin avait disparu dans la nuit.

### Le retour d'Al Capone

Il y avait déjà presque six mois que nous étions engagés dans la lutte contre les brasseries, quand les portes de la prison de Holmesburg en Pennsylvanie s'ouvrirent et que Al Capone en sortit, libéré, au matin du 17 mars 1930.

Bien avant la date fixée pour sa libération, les autorités de Chicago s'étaient vantées de lui faire la vie dure. On lui prédisait un accueil qui ferait du bruit. Un haut fonctionnaire de la police assurait qu'il serait remis en prison dès son arrivée.

Mais "Scarface" Al Capone avait disparu. Des qu'une cour de partisans l'eut entouré à la sortie de sa prison, il avait pris la clé des champs. Il n'y avait plus d'accusation contre lui et il était difficile de le localiser.

Mais, grâce à notre ligne d'écoute du Café Montmartre, nous apprîmes immédiatement où il se trouvait.

Dès la nouvelle de la disparition de Capone, je m'installai dans un sous-sol que nous avions loué. Je savais qu'un de ses premiers ordres à la pègre se-

rait l'extermination de l'escouade d'Eliot Ness, qui était devenue sa bête noire. J'étais à peu près certain que ses ordres seraient donnés par téléphone du Café Montmartre.

Le 18 mars, au lendemain de la libération de Capone, j'épiai la ligne, lorsque j'entendis une voix pressante qui disait:

— Ecoutez, Ralph. Nous sommes à la chambre 718, au Western, et Al devient impossible. Il est surexcité. Voulez-vous venir tout de suite? Vous êtes le seul qui puisse le manier quand il est dans cet état. Nous avons demandé tout un lot de serviettes.

— O.K., répondit Ralph. Je serai là dans un instant. Faites de votre mieux en attendant.

### Une voiture de \$30,000

Sans aucun doute, Al Capone avait bien célébré sa sortie de prison, même trop bien. Il devait être ivre et menaçant, dans la chambre 718, à l'hôtel Western. Je ne comprenais pas à quoi étaient destinées les serviettes requises, si elles devaient servir à le mouiller ou à le sécher. Mais il était évident que Ralph n'était pas inquiet.

Quatre jours après son retour de prison, Capone avait fini ses célébrations. Défiant la loi de pouvoir l'accuser, il entra joyeusement au quartier général de la police, accompagné de son avocat.

"J'ai appris que vous vouliez me voir", dit-il d'un air provocant.

En fait, personne ne voulait le rencontrer, et "Al" retourna en triomphe à ses quartiers généraux à l'hôtel Lexington, où il occupait les trois étages du haut.

Sa fortune était estimée à cinquante millions de dollars.

Il se promenait dans une automobile de \$30,000 qui pesait sept tonnes, avec sa cuirasse en acier et ses fenêtres à l'épreuve des balles. Il avait un domaine en Floride évalué à \$500,000; un de ses doigts épais arborait un diamant de onze carats, qui lui avait coûté cinquante mille dollars. Capone n'avait jamais sur lui moins que \$50,000 en billets. Il éparpillait des pourboires de \$25 aux vestiaires, et de \$100 aux garçons de table. Dans les salles de jeu on l'appelait "la poire".

Mais ceux qui, ailleurs, le prenaient pour une poire étaient condamnés à mort.

A suivre.

Tous droits réservés, le Petit Journal.



### Comme la vie est belle!

Ce petit garçon se fiche bien que l'habit fasse le moine, car il a découvert que pour jouer sur la plage de Nice, on est bien mieux tout nu.



La plupart des parents voient venir les Fêtes avec bonheur. Cependant, il en est qui nourrissent des sentiments contradictoires à l'égard de Noël : ils souhaitent sa venue et la craignent en même temps. C'est que les semaines préparatoires à cette grande fête sont tellement encombrées de courses, magasins et fatigues supplémentaires que, le matin de Noël, les enfants se chamaillent et les parents se disputent.

En général, les gens qui redoutent le plus la fête de Noël sont ceux qui se sentent obligés de surpasser ce qu'ils ont fait les années précédentes en décorations, cadeaux, soirées, dîners, etc. C'est là sans doute une attitude assez fréquente, motivée par un désir légitime certes de toujours faire mieux, mais qui peut conduire à des excès déplorables. Habituellement, on ne cède à une telle ambition que dans des limites raisonnables, mais dans le cas de Noël, il arrive très souvent qu'une fête religieuse où il devrait être question de paix et de bonne volonté se transforme en un carnaval de célébrations mondaines et de vanités des plus terre à terre. Au lieu de rappeler la naissance de Jésus, Noël suscite alors des préoccupations qui n'ont rien de très chrétien.

Si la célébration de Noël de façon mondaine n'a rien de bénéfique pour les adultes, elle peut avoir des effets nocifs sur les enfants. Lorsque, pendant des années, les enfants sont habitués à ne voir en Noël que les cadeaux qu'ils reçoivent, il est peu probable qu'ils apprennent jamais ce qu'il signifie réellement. Pour ces enfants, la joie de Noël est conditionnée par le nombre et l'importance des cadeaux : très vite, le seul sentiment qu'ils éprouveront à l'égard de Noël sera le désir d'en recevoir. Dans certaines familles, on se prive du nécessaire et on fait des dettes pour satisfaire les demandes des enfants, qui s'attendent à recevoir toujours plus que ce qu'ils ont déjà eu.

Heureusement, cela n'est pas vrai de toutes les familles. La plupart des parents ont conservé, en partie au moins, la signification spirituelle de Noël. Ils entretiennent la joie et la bonne entente autour d'eux, non seulement par l'échange de cadeaux, mais aussi par le chant de cantiques de Noël en famille, et en faisant montre de gentillesse et de bienveillance envers les amis, les voisins et les membres de la famille. Ces parents concourent ainsi à sauvegarder la signification réelle de cette grande fête.

**Questionnaire de psychologie** **AU FOND DES COEURS** *par Joseph Whitney*

**Quel est le meilleur moyen d'éviter des ulcères ?**

Le Dr Heinrich Necheles, de l'hôpital Michall Reese de Chicago, déclarait récemment que le meilleur remède aux ulcères est une vie détendue et une philosophie de la vie visant à envisager toute chose avec calme. Comme le signale M. William Vath dans la revue "Today's Health" (septembre 1960), un mode de vie dépourvu de tensions excessives est non seulement un remède aux ulcères, mais un bon moyen de les prévenir pour ceux qui se sentent accablés par les soucis du travail quotidien.

Celui qui souffre le plus souvent d'ulcères, selon le Dr Necheles, est l'homme actif, ambitieux, agressif et ordinairement heureux en affaires, celui qui considère le travail comme la clef du succès. Il s'impose souvent de longues heures de travail et néglige les heures de repos. En général, il est maigre, parfois nerveux et a souvent des sautes d'humeur et des indispositions physiques. Il se peut que son ulcère n'ait aucune cause évidente autre qu'une tension émotionnelle et physique prolongée.

Le Dr Necheles est convaincu de l'importance de l'adaptation sociale et émotionnelle dans le traitement des ulcères. Il prétend même que la cure peut exiger des décisions radicales, comme

le changer d'emploi ou se séparer de sa femme, ou des solutions plus simples, comme des vacances de deux semaines loin d'un travail harassant ou d'une épouse acariâtre.

Le Dr Necheles est le parrain d'une association de patrons et de professionnels appelée le "Chicago Ulcer Club". Il espère convaincre les membres de cette société que l'ambition et la lutte pour la conquête du pouvoir, de l'argent et du succès a son importance, mais qu'elle n'est pas tout dans la vie. Il veut leur inculquer le sens de la valeur du repos et de la détente, ainsi qu'une philosophie des affaires et de la vie plus humaine. Le Dr Necheles donne les conseils suivants aux patrons exténués par leur train de vie :

- 1) dormir suffisamment,
- 2) se détendre au cours de la journée,
- 3) se coucher et se reposer avant et après chaque repas,
- 4) prendre de vraies vacances une fois ou deux par année,
- 5) éviter de s'en faire ou de s'irriter au sujet de son travail.

**Quelle est l'utilité des associations de collégiens ?**

Les éducateurs diffèrent d'avis sur l'utilité des associations de collégiens. Pour certains professeurs, ces associations sont un moyen précieux d'initier le jeune homme à la vie publique et aux responsabilités sociales. Pour d'autres, elles ne seraient qu'une occasion d'échapper aux études et une perte de temps. Pourtant, certaines de ces organisations posent le succès scolaire comme condition d'admission. En général, l'appartenance à un mouvement collégial procure à l'étudiant un climat de saine et chaude amitié, des camarades avec qui il se sent lié plus étroitement, ce qui ne peut qu'aider à son adaptation sociale.

Le professeur E. Roberts, président de la faculté de Journalisme du Collège Bethany, en Virginie de l'Ouest, signalait récemment que la question "Faut-il tolérer les associations de collégiens ?" est une question tout à fait théorique, car elles existent déjà et ne peuvent plus être supprimées. Dans son dernier livre, "Operation I.Q.", le professeur Roberts parle du tort causé aux étudiants qui se voient refuser l'entrée dans un groupe quelconque. C'est le cas surtout des petits collèges, où il est évidemment impossible d'enrôler tous les nouveaux de première année.

"La solidarité qui s'établit naturellement entre les étudiants d'une classe de 'nouveaux', écrit le professeur Roberts, est subitement rompue par l'entrée d'un certain nombre d'entre eux dans une association. Ceux qui n'en font pas partie se sentent alors solitaires et rejetés." Dans les grands collèges, au contraire, seule une petite proportion des étudiants fait partie des associations, de sorte que la non-appartenance à celles-ci ne place pas l'étudiant dans une situation d'infériorité par rapport aux autres et n'a pas l'air d'une exception infamante.

Contrairement à la croyance populaire, faire partie d'une association collégiale n'est pas un gage de succès pour la vie future. "Pour ce qui est de trouver un emploi, écrit le professeur Roberts, ce genre de fraternité a peu d'influence et peut même nuire. Lorsque celui qui demande un emploi arbore ostensiblement à sa boutonnière l'insigne de son association, le patron, qui l'avait pourtant porté lui aussi avec fierté "dans son temps", en est le plus souvent refroidi. Ils devraient se considérer comme des frères, mais l'employeur n'a pas besoin d'un frère, mais d'un employé compétent."

# FAITES VOS PROVISIONS POUR LES FÊTES



1. Quand les cadeaux sont tous enveloppés...



2. Quand la liste des cartes de Noël est complétée...



3. Quand les aliments des Fêtes sont 'dans le sac'...



4. Rafraîchissez-vous bien—avec la joyeuse détente que vous donne Coca-Cola, le breuvage piquant et froid. Ajoutez au plaisir des Fêtes... faites une provision de cartons de Coke glacé!

**POUR LA PAUSE QUI RAFRAÎCHIT**



©1960 "Coke" et "Coca-Cola". Les deux marques identifient le produit de Coca-Cola Life, le breuvage pétillant préféré dans le monde entier.



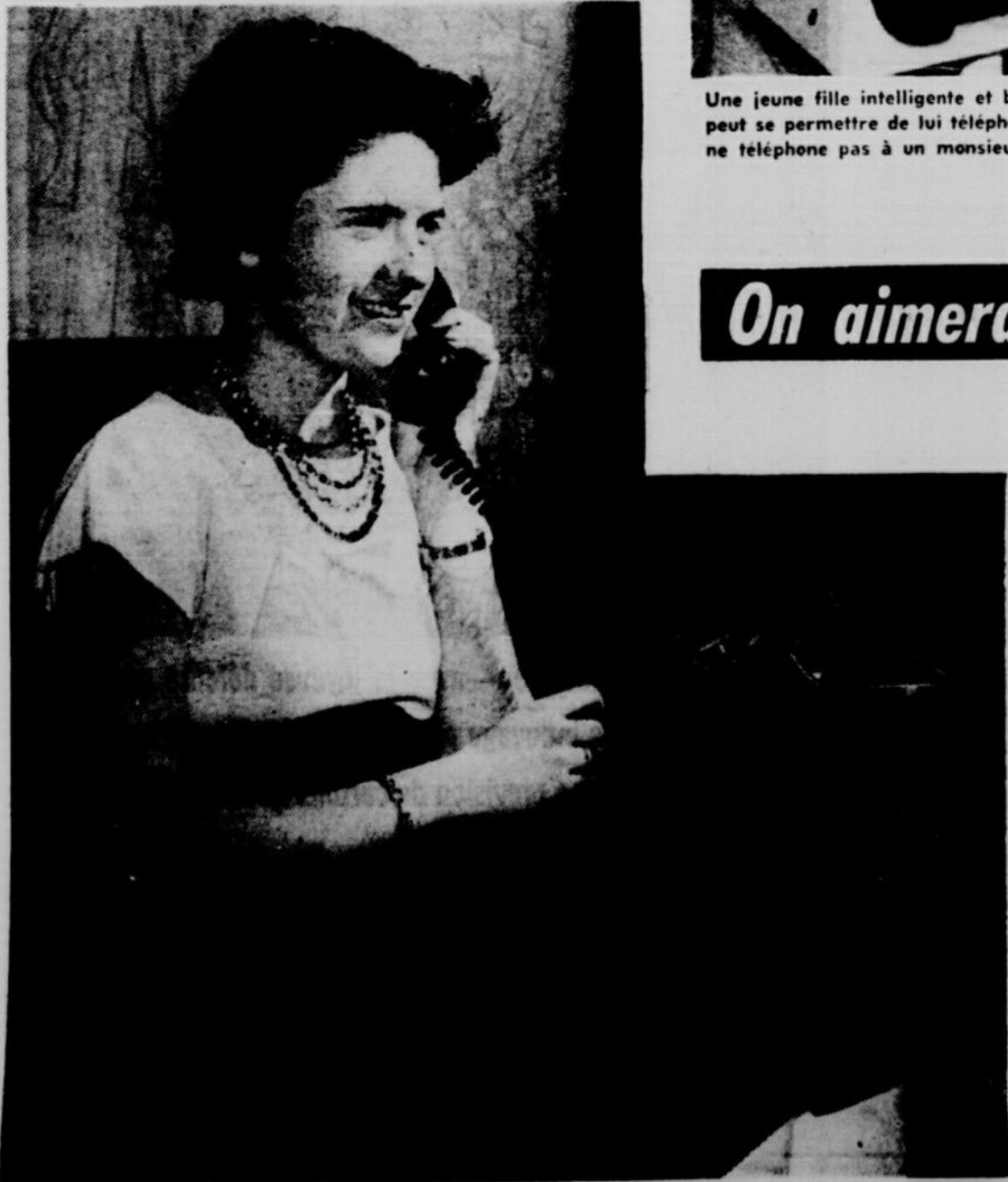
Lorsque vous quittez une chambre d'hôtel, voyez bien à ne rien oublier. Faites vos valises calmement, et examinez bien tous les tiroirs de bureau et les garde-robes.

Si vous voulez parler à Jean et que c'est Pierre qui répond au téléphone, ne vous éternisez pas avec Pierre. Demandez-lui comment il va et immédiatement demandez-lui d'aller chercher Jean.



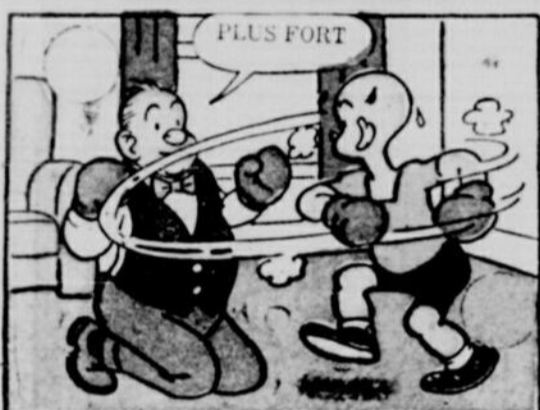
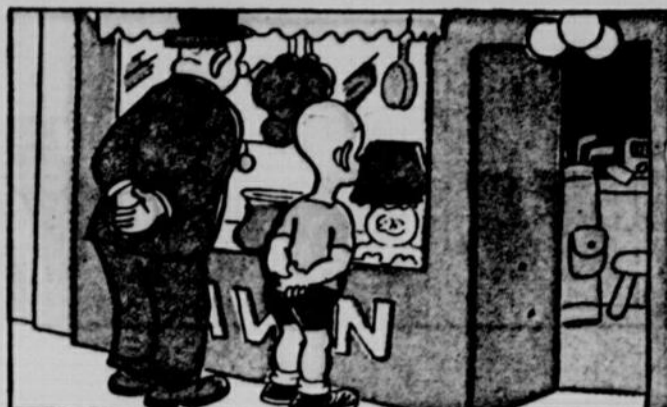
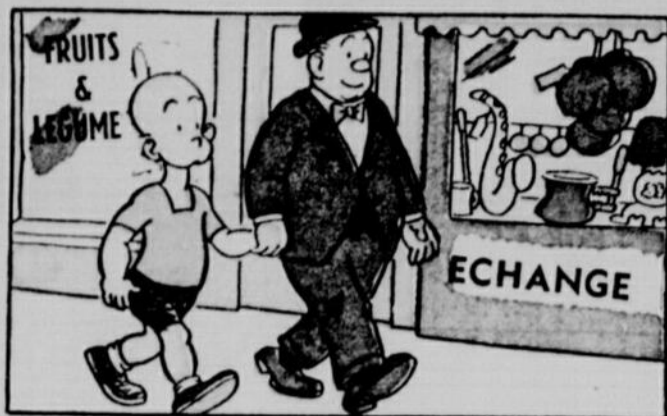
Une jeune fille intelligente et bien élevée ne téléphone jamais à un monsieur à son bureau. Elle peut se permettre de lui téléphoner chez lui lorsqu'il s'agit de l'inviter à une réception. Une femme ne téléphone pas à un monsieur simplement pour "jaser" ou lui demander le temps qu'il fait.

## *On aimera vos bonnes manières*



Il est déjà assez compliqué de converser intelligemment au téléphone sans qu'une tierce personne vienne taquiner celui qui parle. C'est déplaisant pour lui et pour la personne au bout du fil.

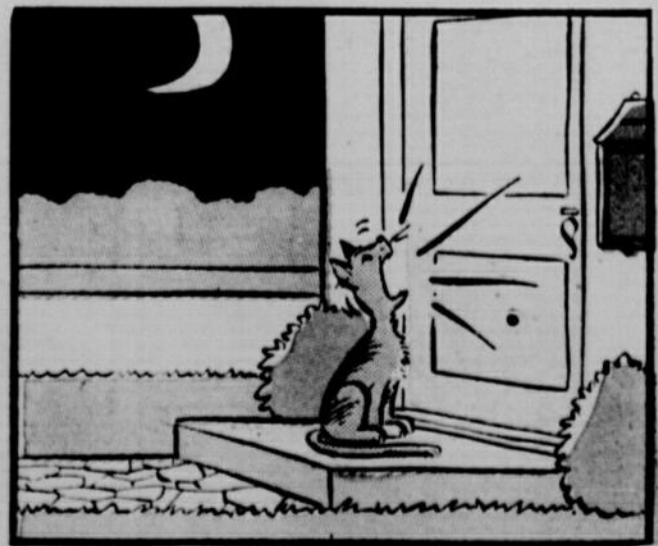
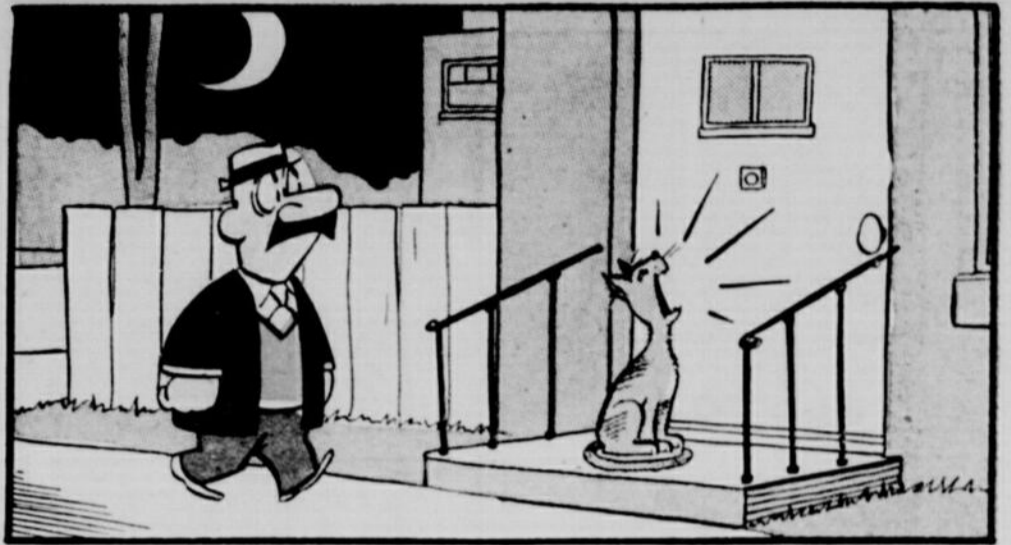
**HENRI**  
par  
CARL ANDERSON

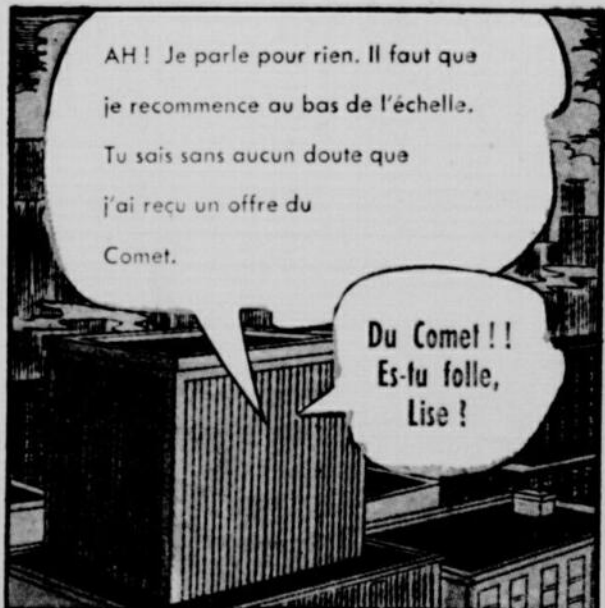


**C'est toujours comme ça**  
par  
AL FAGALY  
et  
HARRY SHORTEY

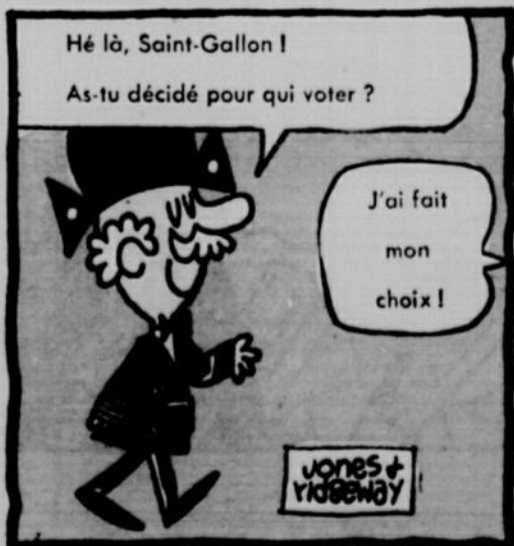


# e u s è b e

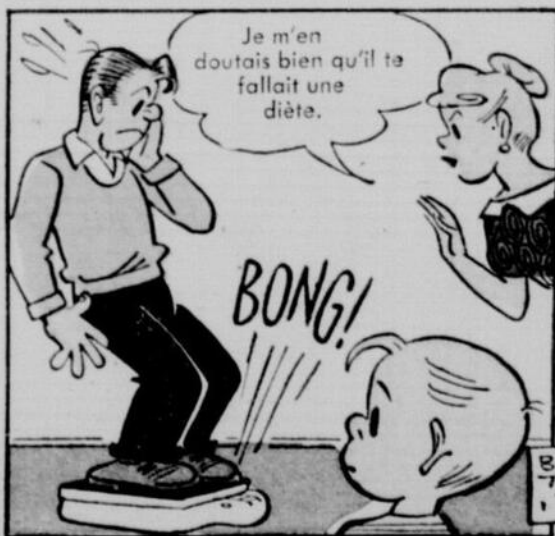




# MONSIEUR SAINT-GALLON



# Blandine



## 3 Merveilleux Cadeaux... ENSEMBLES "MATCHBOX"

Ils font la joie des enfants!

Les enfants raffolent de ces charmants jouets miniatures "MATCHBOX". C'est sans contredit un cadeau idéal pour les jeunes, un cadeau qui les égayera toute l'année!

Trois seulement sont illustrés. Voyez l'assortiment complet chez votre marchand.

Ensemble No. G-6: Comprend 5 modèles d'autos, \$2.25

R & H PRODUCTS LTD., MONTRÉAL, QUÉ.

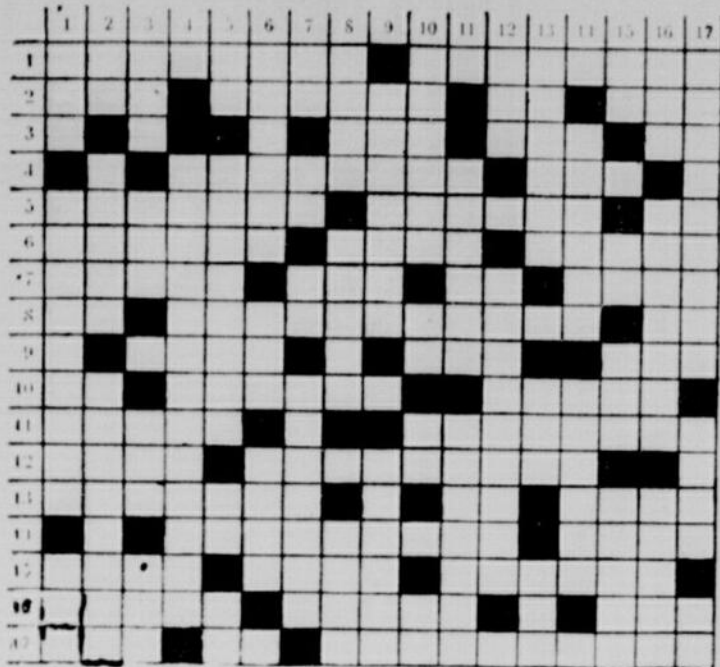
Ensemble No. G-2: Comprend camion de transport et 3 voitures, \$2.69

Ensemble de Forme No. G-4: Comprend camion à 5 roues, roulotte, fourgon à chevaux, tracteur, station wagon et jeep, \$2.25

Les jouets "MATCHBOX" sont colorés d'une peinture exempte de plomb.



Les mots croisés du "Petit Journal"  
MOTS CROISES No 48

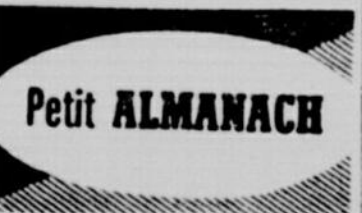


HORIZONTALEMENT

- 1-Compositeur français (1842-1912). — Disposition d'une chose dont la partie supérieure avance plus que la base.
- 2-Bière anglaise. — Gouverneur de Sedan en 1641, puis maréchal de France en 1658. — Deux voyelles. — Nom porté par les chets spirituels de la secte des Ismaéliens.
- 3-Thé, en anglais. — Sigle d'une grande centrale ouvrière de France. — Marque de voiture anglaise.
- 4-Petit coffre. — Sale, vilain, malpropre.
- 5-Action de désavouer. — Concert donné à l'aube sous les fenêtres de quelqu'un. — Deux consonnes.
- 6-Rendre vile. — Orateur et sénateur romain né en Gau-

Colle pour les os (de chien)

A l'hôpital naval d'Oakland, le docteur Canty vient de faire sur les chiens un travail sur l'utilisation de certaines résines dans la réparation des fractures et a démontré les résultats qu'il a obtenus sur des chiens (fracture du tibia). La résine serait mise autour du foyer de fracture comme bandage. Elle durcit en 15 minutes et le chien peut marcher dès que la plaie est fermée. Elle est ensuite absorbée par l'organisme et complètement remplacée au bout de quelques mois par du tissu osseux. Il semble que l'application à l'homme ne saurait tarder...



1950	1950
1	2
4	5
11	12
18	19
25	26

DIMANCHE, 11 DECEMBRE 1960  
346e jour, 2e dim., 12e mois  
3e dimanche de l'Avent

Phases de la lune

Dernier quartier	Nouvelle lune	Premier quartier	Pleine lune
11 déc.	18 déc.	24 déc.	1er janv.
Soleil lever 7 h. 31		coucher 16 h. 16	
Lune lever 0 h. 28		coucher 13 h. 03	

TEMPERATURE L'AN DERNIER

	Maximum	Minimum
10 décembre 1959	30	24
11 décembre 1959	28	19

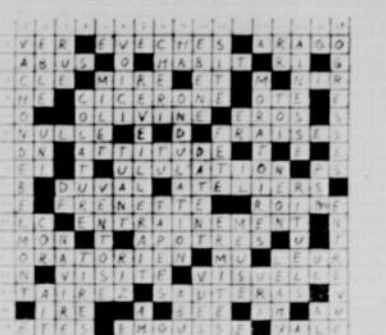
Les 10 et 11 décembre de l'an dernier furent partiellement nuageux.

- poème épique. — Préfixe. — Anneau de fer.
- 3-En les. — Liste des endroits qu'un voyageur doit traverser (plur.). — Deux consonnes.
  - 9-Moitié d'Eginhard. — Seule, unique. — Du verbe oser.
  - 10-Initiales du parti communiste. — Astronome danois qui mesura la vitesse de la propagation de la lumière. — Critique, philosophe et historien français (1828-1893).
  - 11-Orgue, en anglais. — Qui n'ont plus de flamme.
  - 12-Dans tromper. — Vieille ferraille, vieux clous dont on chargeait autrefois les canons.
  - 13-Du verbe tâcher. — Article espagnol. — Enchanté.
  - 14-Qui n'est pas commode. — Ancienne mesure de capacité.
  - 15-Crochet en forme de S. — Charge d'un âne. — Composés résultant de l'action d'un acide sur un alcool.
  - 16-Rivière de France et de Belgique. — Moitié de statutaire. — Suffixe désignant les bases en chimie.
  - 17-Moitié de allure. — Parcours des yeux. — Qui habite l'Autriche.

- VERTICALEMENT
- 1-Mois de l'année. — Ville de l'Iowa. — Mis en émoi, bouleversé.
  - 2-Symbole chimique de l'aluminium. — Ville située en face de Québec. — Crier, en parlant du corbeau.
  - 3-Manche, au tennis. — Argile rouge. — Sigle d'une puissante compagnie américaine. — Romancier français du siècle dernier.
  - 4-Ecritures.
  - 5-Voyelle et consonne. — Locomotion aérienne. — Période de douze mois. — Article simple.
  - 6-Dictateur de l'Egypte. — Suffixe français, servant de diminutif. — Minéral abondant au Québec.
  - 7-Voyelle et consonne. — Appris. — Pronom personnel. — Habitations de l'homme.
  - 8-Partie supérieure du corps humain. — Prénom féminin. — Préfixe d'origine grecque.
  - 9-Taper de nouveau. — Historien du Canada et de l'Acadie (1820-99).
  - 10-Figure de plein relief. — Article contracté. — Deux voyelles. — Consonnes jumelles.
  - 11-Maire du palais de Neustrie et de Bourgogne (mort en

- 681) — Etat de ce qui est tiède.
- 12-Masse de pierre très dure. — Sangles pour porter un fardeau.
- 13-Temple asiatique. — Espèce de lilacées. — Imitation de métal précieux.
- 14-Décès. — Qui est sans crochét.
- 15-Deux voyelles. — Suffixe. — Du verbe avoir. — Du verbe avoir.
- 16-Sigle d'une puissante société cinématographique. — Action de presser. — Fixé avec des vis.
- 17-Objet de peu de valeur. — Vice-roi de 1854 à 1863. — Préposition.

SOLUTION No 47



CEUX QUI S'Y CONNAISSENT CHOISISSENT  
UNE MONTRE SUISSE DE QUALITÉ...

parce que seul le mouvement d'une montre suisse à ancre empierrée assure un fonctionnement précis et une longue durée!

Foster Hewitt, Monsieur Hockey sur les ondes au Canada, déclare: "Plus de six millions d'amateurs de hockey syntonisent l'émission simultanée (radio-TV) du samedi soir—chaque seconde est donc importante. Pour m'assurer la précision rigoureuse indispensable, je choisis une montre suisse de qualité. C'est une merveille qui donne l'heure juste pendant des années."

de qualité constitue un achat réellement avantageux et vous donne la certitude d'un fonctionnement précis et d'une longue durée. Demandez à votre horloger-bijoutier de vous montrer la différence de qualité entre les mouvements des montres. Exigez une montre suisse à ancre empierrée qui vous donnera entière satisfaction. Il y en a certainement une qui conviendra à votre budget et à votre personnalité.



Le mot "Swiss" sur le cadran est l'assurance de la qualité du mouvement à ancre empierrée.

\* Il se trouve généralement sous le chiffre 6

LES FABRICANTS SUISSES D'HORLOGERIE



**No 9060** — Tout homme aime retrouver en rentrant au foyer le confort de ses pantoufles et d'une douillette robe de chambre. Pourquoi ne pas profiter de la Noël pour en confectionner une à votre mari? Le patron peut s'obtenir dans les tailles: petite 34-36; moyenne 38-40; grande 42-44 et extra-grande 46-48. La taille moyenne prend 3½ verges de tissu en 54 pouces. Prix du patron: 50 cents.

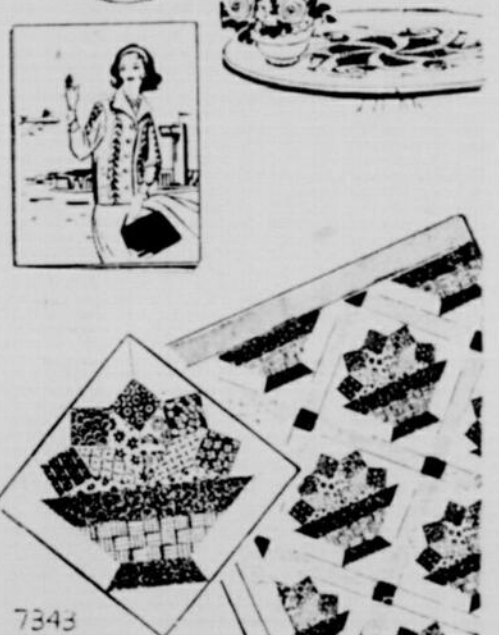
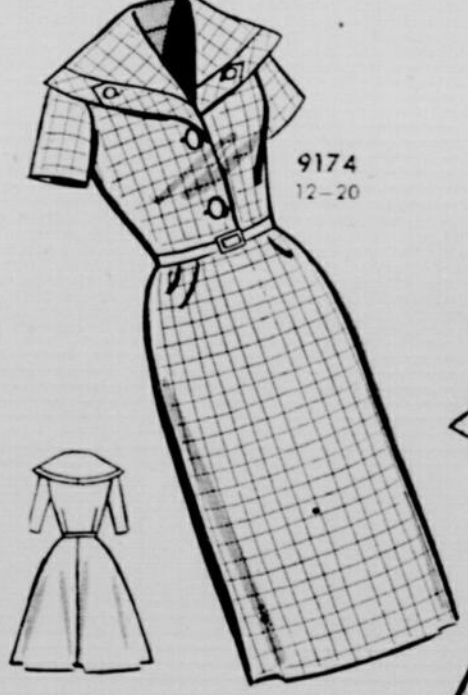
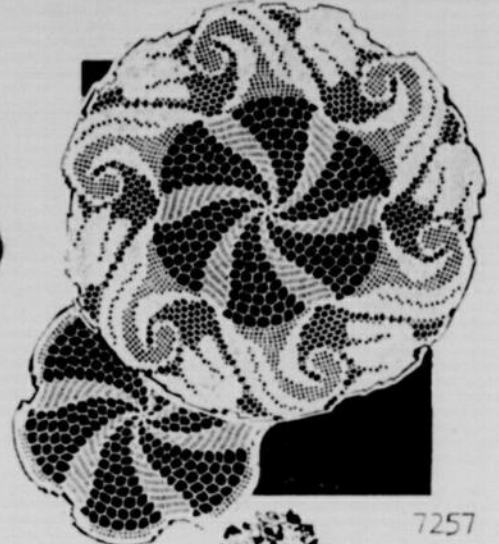
**No 9073** — Des tabliers couvrent tout à réaliser avec des restes de tissu. Pour les égayer, garnissez-les de ruban ou de bandes brodées. Le patron peut s'obtenir dans la taille moyenne seulement et chaque modèle de tablier requiert 1 verge de tissu en 35 pouces. Prix du patron: 50 cents.

**No 7075** — Encadrez ces jolis dessins brodés à la main et accrochez-les dans la chambre des enfants ou dans la salle de jeu. Le patron contient un décalque de dessin de 16 par 19½ pouces, et des indications pour réussir facilement ce point de broderie. Prix du patron: 35 cents.



**No 9174** — La robe "charme" c'est la petite robe simple à large col châle et jupe fourreau ou circulaire. Le patron peut s'obtenir dans les tailles 12-20. La taille 16 prend 4½ verges de tissu en 35 pouces. Prix du patron: 50 cents.

**No 9359** — La jupe-culotte se porte à la campagne et de plus en plus à la ville. En voici un modèle seyant à tailler dans un poil de chameau ou dans un mohair quadrillé. Le patron peut s'obtenir dans les tailles 24, 26, 28, 30, 32, 34. La taille 28 prend 2½ verges de tissu en 54 pouces. Prix du patron: 40 cents.



**No 7257** — Le point de filet et le point de crochet régulier combinés ensemble produisent ces jolis centres de table à motifs de tulipe. Le patron contient les instructions nécessaires pour un centre de 18 pouces crocheté avec du fil de coton No 50. Prix du patron: 35 cents.

**No 9396** — L'encolure découpée du corsage et garnie d'un noeud de velours ou de même tissu que la robe donne à cette robe fourreau un chic étonnant. Le patron peut s'obtenir dans les demi-tailles 14½-24½. La taille 16½ prend 3¼ verges de tissu en 45 pouces. Prix du patron: 40 cents.

**No 7343** — Pendant vos moments de loisir, piquez ce joli couvre-lit parsemé de paniers que vous aurez cousus avec des retailles de tissu. Le patron contient les indications pour des couvre-lits de lit simple et de lit double. Prix du patron: 35 cents.

**No 9449** — Des séparables indispensables dans la garde-robe sportive d'une femme de taille forte. La veste s'accompagne d'un chemisier classique et d'une jupe circulaire amenuisante. Le patron peut s'obtenir dans les demi-tailles 14½-24½. La taille 16½ prend 2½ verges de tissu en 54 pouces pour la veste et la jupe et 2 verges de tissu en 39 pouces pour la blouse. Prix du patron: 50 cents.

# Les patrons du Petit Journal

- \* Pour obtenir ces patrons imprimés:
- a) En adressant votre commande, indiquez lisiblement et au complet votre adresse personnelle.
- b) Indiquez bien le numéro du patron et la taille que vous désirez.
- c) Pour chaque patron, veuillez inclure un bon de poste ou la somme requise sous forme de pièces de monnaie. Les timbres ne sont pas acceptés.
- d) Les patrons sont accompagnés d'une traduction française de tous les termes de couture. Ils vous seront expédiés le jour même où votre commande arrivera.

La marche à suivre et les indications sont imprimées en français sur chacune des pièces des "Patrons du Petit Journal". Prenez soin d'adresser correctement toute demande de patron sans oublier d'indiquer la taille désirée et le numéro du patron. **Remarquez aussi le prix qui varie pour les différents modèles.** Chaque patron contient tous les renseignements utiles pour guider le travail de la couturière débutante.

**Pour éviter tout retard, adressez votre enveloppe de la manière suivante:**  
**Le Petit Journal, Service des patrons,**  
**60 Front Street West, Toronto, Ont.**

# Haute couture pour vous, madame

## Pour obtenir ces patrons

Pour faire venir ce patron, inscrivez lisiblement vos nom et adresse, le numéro du patron et la taille désirée et envoyez un dollar en argent ou sous forme de bon de poste (pas de timbres) à l'adresse suivante : Patrons Lady Fair, Le Petit Journal, Montréal 9, P.Q.

Demandez notre catalogue automne-hiver en écrivant à la même adresse. Il contient 32 patrons haute-couture. Seulement 35 cents.

**No 215** — La robe sans manches, légèrement décolletée et munie d'une jupe abondamment froncée est la robe du soir passe-partout de l'étudiante. Recouverte de son boléro court de nouveau style à devants croisés, elle devient robe de fin d'après-midi. Le patron peut s'obtenir dans les tailles 12-14-16-18-20. La taille 12 prend  $4\frac{3}{4}$  verges de tissu en 45 pouces. Prix du patron: 1 dollar.



226

LADY FAIR



215



244



**No 226** — Doris Day portait dans un de ses récents films une robe tunique en brocart en tous points semblable à celle-ci. Une femme qui se considère trop grande aurait particulièrement avantage à se confectionner cette toilette ravissante pour les Fêtes. L'effet de la tunique cloche sur un très étroit fourreau coupe la silhouette. Le patron peut s'obtenir dans les tailles 12-14-16-18-20. La taille 12 prend  $4\frac{1}{2}$  verges de tissu en 45 pouces. Prix du patron: 1 dollar.

**No 244** — Ce tailleur parfaitement ajusté est tout spécialement destiné aux jeunes femmes longues et minces comme des roseaux. Il étouffe leur silhouette et la large ceinture qui peut être en daim met en valeur leur fine taille. Les manches en forme de cape et l'encolure largement échancrée sont aussi des détails très nouveaux. Le patron peut s'obtenir dans les tailles 12-14-16-18-20, 40-42-44. La taille 12 prend 3 verges de tissu en 45 pouces. Prix du patron: 1 dollar.

## Votre horoscope Sem. du 11 au 17 déc.

### VERSEAU

(du 21 janvier au 19 février)

Vous êtes en pleine forme et vous voyez la vie sous un angle nouveau. Tant d'enthousiasme durera-t-il? Il se peut que vous perdiez d'ici quelque temps votre nouveau bonheur. Aussi, faites-vous des réserves d'optimisme. La première personne que vous verrez mardi ne sera pas celle que vous vous attendiez à voir.

### POISSONS

(du 20 février au 20 mars)

Votre condition physique laisse à désirer et une personne qui vous est très chère s'en inquiète: suivez ses conseils et allez consulter un médecin. Après tout, il vaut mieux suivre les conseils de quelqu'un qu'on aime plutôt que ceux des gens qu'on n'aime pas! Une lettre à écrire prochainement.

### BELIER

(du 21 mars au 20 avril)

Vous êtes extrêmement sûr de vous et de votre valeur et de vos capacités. Mais attention, vous n'êtes pas encore un demi-dieu — vous êtes un homme (sens large) comme les autres! Vous êtes, comme tout le monde, exposé à faire un faux pas. Soyez prudent si vous opérez des transactions d'affaires.

### TAUREAU

(du 21 avril au 21 mai)

Le sourire avec lequel vous accueillez vos amis vous gagne l'affection de tous; n'écoutez pas les conseils intéressés d'une amie et continuez à vivre comme vous le faites. La première personne que vous rencontrerez après avoir lu ceci vous annoncera une heureuse surprise.

### GEMEAUX

(du 22 mai au 21 juin)

Vous avez toute la vie pour arriver au bout de vos projets et vous vous désespérez! Activez-vous dès maintenant pour que ces projets finissent par se réaliser, et continuez à vous cultiver et à lire. Vous feriez bien d'exploiter un de vos talents que vous semblez avoir oublié.

### CANCER

(du 22 juin au 23 juillet)

Votre condition physique influe grandement sur votre moral et sur votre intellect. Du repos accroîtra votre puissance de travail et fera peut-être venir... l'inspiration! Deux ou trois heures de sommeil en plus n'ont jamais fait mourir personne et ne vous feront probablement pas mourir!

### LION

(du 24 juillet au 23 août)

Vous vous êtes lancé, il y a quelque temps, dans des activités sociales et humanitaires. Vous n'avez pas réussi comme vous le pensiez, mais ne vous découragez pas pour cela, et continuez votre travail. La personne aimée ne vous donne pas de ses nouvelles. Essayez de savoir quels sont ses sentiments à votre égard.

### VIERGE

(du 24 août au 23 septembre)

Vous aimez quelqu'un qui ne vous aime pas. C'est un malheur qui arrive à quantité de gens et vous vous en relèverez — comme les autres. Au fond, on oublie très facilement. Lancez-vous à corps perdu dans votre travail ou dans un passe-temps quelconque, c'est le meilleur dérivatif.

### BALANCE

(du 24 septembre au 23 octobre)

Quelques membres de votre famille cherchent à vous causer du tort. Défendez-vous, au lieu de les envoyer promener! Ils verront à qui ils ont affaire et ils n'essayeront plus de vous nuire! Une personne blonde entretient un sentiment très doux à votre égard...

### SCORPION

(du 24 octobre au 23 novembre)

Quand vous faites quelque chose avec votre cœur, vous le faites toujours bien. L'ennui, c'est que le travail que vous faites n'excite pas toujours une réponse de votre part. Vos supérieurs ne vous ap-

précient pas à votre juste valeur. Sortez davantage, cela vous changera les idées.

### SAGITTAIRE

(du 24 novembre au 21 décembre)

Vous avez entre vos mains le bonheur d'une personne. Cette personne est dépendante de vous, parce qu'elle vous aime. Ne lui faites pas défaut. Un compagnon de travail vous déplaît étrangement, essayez de savoir les raisons de cette instinctive antipathie.

### CAPRICORNE

(du 22 décembre au 20 janvier)

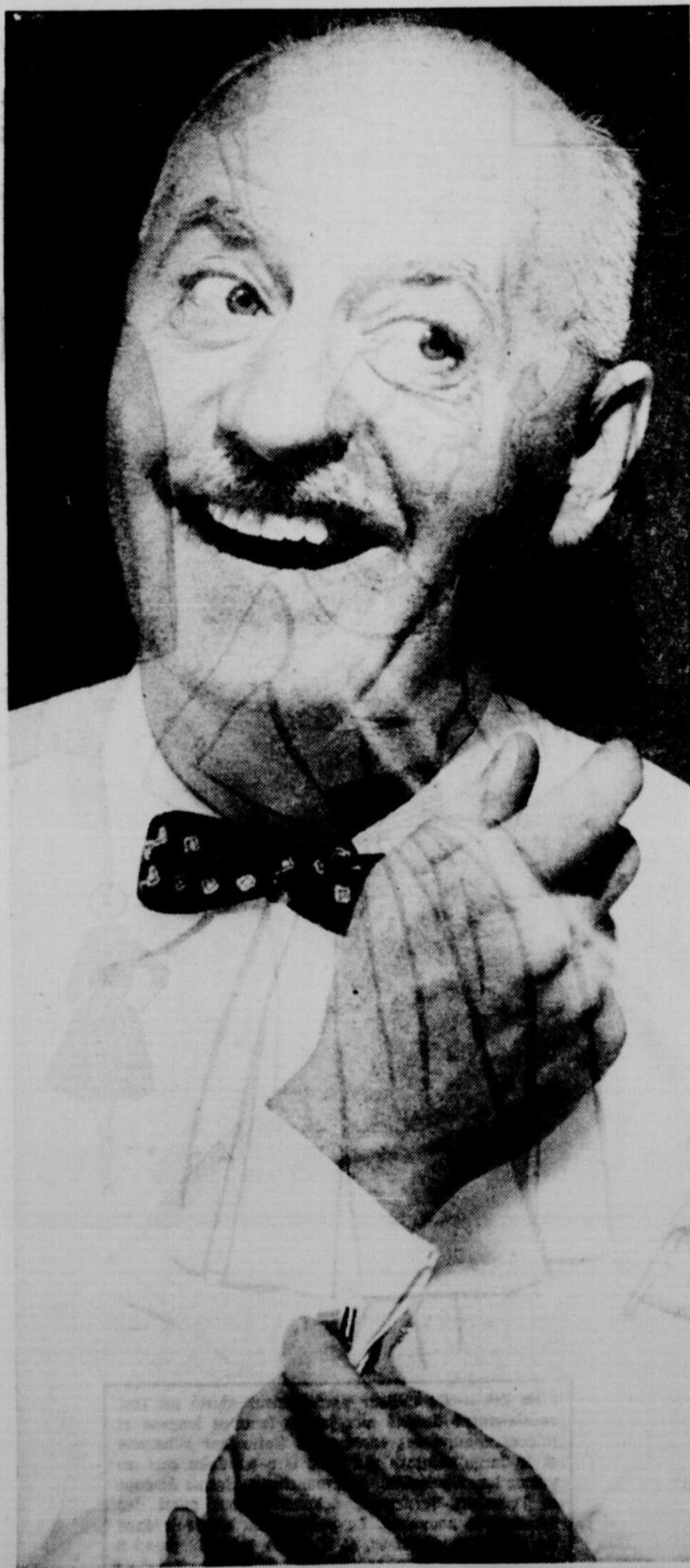
Vous êtes fataliste et vous ne faites rien pour améliorer votre sort. Et pourtant votre sort n'est guère enviable. On vous offre de vous aider, et vous refusez bêtement. Vous ne voulez pas écouter vos amis, eh bien! chantez maintenant... chantez l'air de la Bêtise!



## Lunettes spatiales pour découvrir les Martiens ?

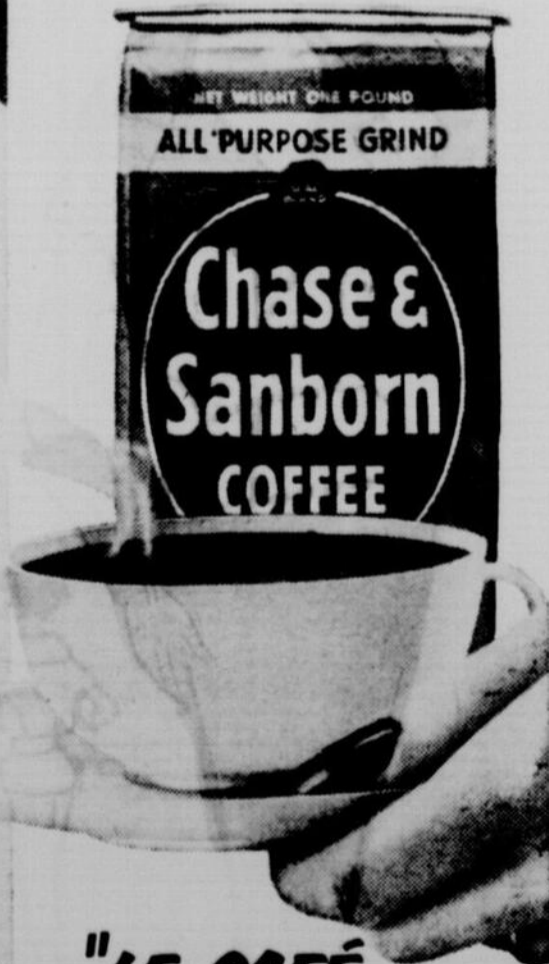
Ces lunettes spatiales munies de six lentilles de télescope ne vous permettront ni de dépister les Martiens sur leur planète ni de voir à distance ce qui se passe en Russie. Ce sont simplement de nouvelles lunettes pour les presbytes mises au point par le Dr William Feinbloom, de New York. Pour la première fois, certains presbytes pourront lire leurs journaux de près et regarder la télévision sans avoir à s'asseoir sur le perron!

Lisez "Photo-Journal"



"Hé!...  
quel  
est ce  
bon  
arôme?"

Il le sait bien, le cher homme! Mais c'est sa façon à lui de vous complimenter sur votre délicieux café! Le Chase & Sanborn possède l'arôme le plus invitant que l'on puisse trouver dans un café; et son goût est aussi appétissant que son arôme. Chacun de vos déjeuners vous attirera un concert d'éloges... si vous y servez du délicieux café Chase & Sanborn!



"LE CAFÉ  
DES BONS  
DÉJEUNERS!"

CLAUDE

ARMONT

par Alfred ANDRIOLA



Et, à l'intérieur de la maison voisine...





# le Surhomme

PAR  
WAINE BORING



J-je vous en supplie ! NE TIREZ PAS

LUISE

Désolé, chérie ! Je n'ai pas le choix !



Tu es le seul témoin de mon crime ! Toi morte, je n'ai plus rien à craindre, vois-tu ?



C'est comme ça ! Et cesse tes jérémiades ! Elles sont inutiles !



Sapristi ! Pourquoi ne tombes-tu pas ? Comment puis-je manquer une cible aussi grosse ?

Les rayons de ma vue R-X font dévier ton coup, assassin ! Voilà tout !



SURHOMME ! Tu m'as sauvée !

Oui, Louise ! Je t'ai suivie secrètement comme un garde du corps ! Je soupçonnais ce meurtrier de te chercher ! Ta description était tellement vague que j'ai décidé de le surprendre sur le fait !



C'est pourquoi j'ai "arrangé" pour toi un rendez-vous avec le professeur Léveillé qui a voulu coopérer avec moi...

Un savant calcul m'a prouvé que les RAYONS DE CROISSANCE pouvaient également agir sur les humains ! Le professeur joue bien son rôle !... Un "accident" sauvera la vie de Louise !



Surhomme ! C'est ta faute si je suis si grosse ! Je... je...

Calme-toi, Louise ! Je savais que tu ne consentirais pas ! Mais j'ai fait ça pour ton bien ! Te DÉGUISER ainsi pour que l'assassin ne te reconnaisse pas !



ET PLUS TARD, CHEZ LE PROFESSEUR LÉVEILLÉ ...

Maintenant, je renverse les RAYONS DE CROISSANCE ! Demain, tu redeviendras mince comme avant, Louise !

Je reste grosse jusqu'à demain matin ? BON ! Amène-moi diner, Surhomme !



BIENTOT ...

Enfin ! Je n'ai plus à me priver ! Je redeviendrai mince ! Garçon ! Une autre portion !

Ouais ! Ce repas coûtera cher à Marcel Adam ! Moi et mes idées !



Le lendemain, Louise revient au journal, mince comme une fée ...

Pour te bal masqué du Journal du Centre, je serai un ange ! Pourquoi ne te déguises-tu pas en diable, Marcel ?

Bonne idée !

UNE AUTRE AVENTURE T'ATTEND, SURHOMME !

# Comment contrôler vos descentes

par Nik Kebedgy

"Je me suis senti partir"; "Mes skis se sont mis à glisser avant que je puisse rien faire"; "C'est la pente qui m'a entraîné dans ce trou!"

Voilà, n'est-ce pas, des commentaires qui reviennent souvent dans les récits que font les skieurs de leurs aventures! Et ce ne sont pas seulement les débutants qui se plaignent d'être un peu à la merci de leurs skis, de la pente ou de l'état de la neige...

Même après quelques hivers d'entraînement plus ou moins

FIG. 1.

LA POSITION DE DESCENTE



GENOUX AVANCÉS ET SOUPLÉS, LE SKIEUR PRÉCÈDE SES SKIS

régulier, certains skieurs constatent encore une certaine difficulté à contrôler leurs skis dans les descentes. Preuve que la glissade, comme la natation, n'est pas pour l'homme ou la femme une chose innée. On l'apprend, on s'y adapte, certes, mais on n'arrive à un bon contrôle de ses mouvements qu'en éliminant systématiquement les défauts et les tendances naturelles qui nuisent à l'efficacité du style.

Ainsi, en ski, la raison la plus fréquente de ces accélérations soudaines et de ces faux mouvements qui font crispier les muscles et donnent l'impression d'être à la merci de la pente, c'est la tendance à porter son poids trop en arrière.

Si vos genoux, au lieu d'être fléchis en avant de vos orteils, sont tenus au-dessus de vos pieds, mettant ainsi vos jambes à la verticale au lieu de les incliner nettement vers l'avant, vous suivez vos skis au lieu de les précéder, et cela même si vous êtes plus ou moins accroupi et si votre tronc est porté en avant.

C'est comme ça que les skis deviennent incontrôlables et que vous risquez de tomber sans savoir pourquoi. Il suffit d'une légère faute de carre, d'un petit amas de neige fraîche ou de glace pour qu'un ski se bloque soudain ou au contraire s'écarte avant d'avoir pu le mettre à la raison.

### La position correcte

Voilà pourquoi la première chose à apprendre dans la des-

cente est de porter vos genoux en avant des pieds et de les maintenir semi-fléchis, très élastiques, pour précéder vos skis, au lieu de les suivre, et être ainsi en mesure de passer d'un mouvement à un autre, de freiner, de virer, d'arrêter, d'évoluer en gardant vos jambes souples et en ne risquant pas à tout moment de tomber en arrière ou de côté.

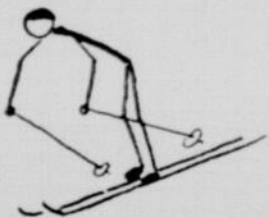
La position fondamentale de descente sera donc la suivante : Skis parallèles, un ski très légèrement avancé, genoux fléchis de manière à dépasser la pointe des pieds, corps un peu incliné vers l'avant, coudes au corps, bâtons dirigés vers l'arrière. (Fig. 1).

Le ski un peu avancé augmente la surface portante dans le sens avant-arrière et permet de mieux absorber les inégalités du terrain. Cette légère fente deviendra d'ailleurs beaucoup plus grande au passage des trous, dépressions et bosses et nous en étudierons les variations dans un prochain article. Quant au degré d'inclinaison des genoux et du corps vers l'avant, il sera d'autant plus prononcé que la vitesse est plus grande ou la pente plus raide.

Les genoux, les hanches et les chevilles doivent se comporter comme des ressorts et permettre ainsi d'absorber les inégalités du terrain sans transmettre des secousses au corps.

FIG. 2.

MAUVAISE POSITION DE DESCENTE



GENOUX RAIDES, CORPS PRÊT À BASCULER

Attention cependant à la tendance (instinctive mais dangereuse!) de baisser seulement la tête et le tronc au lieu de fléchir suffisamment les genoux! Il est facile de comprendre que plus les jambes sont fléchies, plus le centre de gravité est abaissé et meilleurs sont l'équilibre et le contrôle des mouvements, tandis qu'avec des genoux à peine fléchis ou raides, on s'expose à un patatras au moindre accroc! (Fig. 2).

### Le pas tournant

Tout en marchant à pas glissés, au début ou à la fin d'une descente ou même dans une descente lorsque la pente n'est pas trop raide, il arrive

FIG. 3.

LE PAS TOURNANT.

1) SKI DIVERGENT LEVÉ



2) SKI DIVERGENT POSÉ L'AUTRE EST RAMENÉ



que vous vouliez changer de direction sans aller jusqu'à faire un vrai virage freiné ou dérapé.

Le pas tournant consiste à soulever un ski, bien parallèlement au sol, en levant le genou et en transférant votre poids sur le ski resté sur la neige. Vous posez alors le ski levé un peu en avant et bien écarté en dirigeant la spatule en dehors dans la nouvelle direction que vous allez prendre. Transférez immédiatement votre poids sur lui, soulevant et ramenant l'autre ski parallèlement. Vous pouvez alors faire soit de nouveaux pas de côté si vous voulez encore changer de direction, soit reprendre votre marche ou votre glissade droite. (Fig. 3)

Si vous faites ce pas tournant à l'arrêt, (par exemple, pour vous placer au haut d'une descente), vous n'aurez pas besoin d'avancer le ski divergent, mais il vous faudra bien l'écartier pour que son talon ne se pose pas par-dessus l'autre. Vous n'écarterez donc votre spatule qu'un peu à la fois, quitte à faire plusieurs pas tournants. Vous pouvez d'ailleurs vous appuyer sur un bâton, d'abord du côté où vous venez de faire tourner un ski.

En glissade, cependant, il vaut mieux ne pas trop compter sur le bâton, à moins d'aller assez lentement et d'avoir le temps de le planter et d'appuyer sur lui avant qu'il soit rendu derrière vous!

Ce transfert du poids sur un ski divergent est une affaire d'équilibre et, ici encore, tout devient plus facile si vos jambes sont bien fléchies et très souples.

Au fur et à mesure de vos progrès dans la descente, vous essayerez ces pas tournants à une certaine vitesse, (par exemple, à la fin d'une descente, et avant d'être arrêté par le replat), en prenant soin de faire mordre légèrement la carre intérieure du ski déplacé de côté au moment où vous le posez sur la neige, ceci pour éviter de dérapier de côté.

C'est un peu ce qu'on fait en patin et ceci nous amène au "pas des patineurs", qui est un autre pas utile à connaître en ski.

### Le pas des patineurs

Ce pas consiste à alterner des pas tournants à droite et à gauche tout en glissant vers l'avant. Vous faites donc diverger le ski droit en le soulevant et en le portant en avant. Vous transportez rapidement votre poids sur lui (genou toujours fléchi!) et au lieu de ramener le ski gauche parallèlement comme dans le pas tournant, vous le soulevez et vous le faites diverger vers la gauche en transportant votre poids et en glissant sur lui.

Le problème consiste à glisser alternativement et le plus longtemps possible sur chaque ski, les traces étant à peu près les mêmes que dans la montée en ciseaux, mais plus longues, leur arrière ne se croisant jamais.

Comme en patin, l'élan sera surtout donné par la poussée latérale d'un ski à l'autre, ainsi que par une bonne inclinaison du corps vers l'avant. Au début et à la fin de chaque transport de poids sur le ski divergent, il faudra faire nettement mordre sa carre intérieure pour éviter tout dérapage latéral. Vous aurez ainsi un bon appui pour la poussée de côté qui donne le lancement de chaque ski vers l'extérieur.

Essayez d'abord en ne faisant diverger chaque ski qu'un petit peu, mais fléchissez toujours bien la jambe sur laquelle vous transportez votre poids. Votre équilibre sera plus facile à maintenir et chaque poussée aura la puissance voulue.

Ce pas des patineurs est très utile pour gagner un peu de vitesse sur le plat ou sur une faible pente, ou comme variante avec les pas de marches ordinaires.

A Noël, cette année,  
le cadeau le plus précieux,  
celui qui marque le souvenir,  
C'est l'heure précise

Gladstone

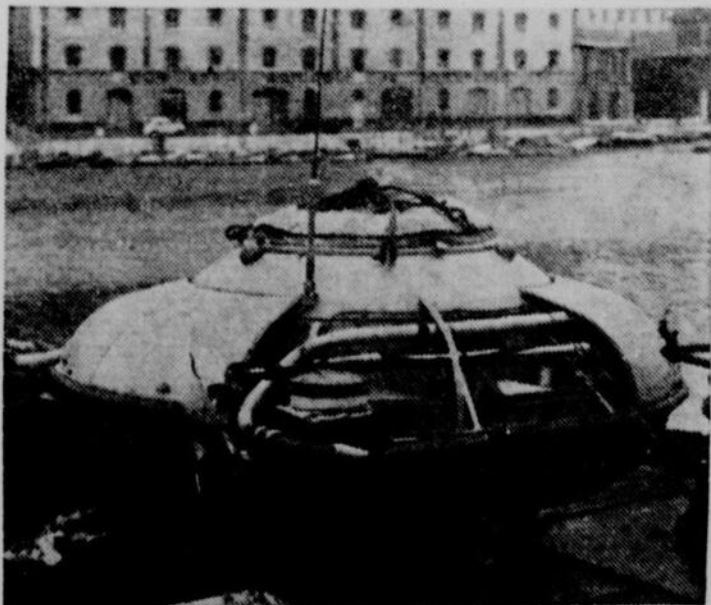


Le cadeau de Noël par excellence offrez une ravissante bague de diamants Gladstone

- Présentation au goût des acheteurs les plus avertis
- Fabrication d'une beauté et d'un rendement durables

Profitez du plan de mise-de-côté de votre bijoutier — choisissez votre Gladstone pour Noël dès maintenant.

Gladstone  
... tradition au pays



### Soucoupe plongeante

On peut apercevoir sur le pont du "Calypso" à Nice, France, une soucoupe sous-marine, oeuvre de Jacques-Yves Cousteau, célèbre plongeur et explorateur des océans. Cet engin étrange peut descendre jusqu'à 1,000 pieds de profondeur dans la mer. Il est muni d'un propulseur hydraulique actionné par des pompes à piles. Cette soucoupe sous-marine pèse 3 1/2 tonnes.



Elle ajuste ses gants en poussant délicatement entre chacun des doigts.



Pour endosser son manteau, elle lève ses deux bras.



Elle court à longues enjambées, les épaules rejetées en arrière.



Il court à petit pas, le corps penché vers l'avant.



Il passe son paletot sans lever les bras et en haussant les épaules.



Le garçon tire sur ses gants jusqu'à ce qu'ils soient en place.

Entre le masculin et le féminin

Les petits détails font la grande différence!

Tout le monde sait que les deux sexes sont différents et nous ne nous étendrons pas à expliquer par quoi, biologiquement, ils le sont. Tout être normal connaît les grandes différences, mais qui a remarqué les petites différences? C'est ça qui prend de la perspicacité...

Regardez bien, par exemple, un homme et une femme se pencher pour ramasser quelque chose. L'homme s'incline profondément de la taille, sans plier les genoux, tandis que la femme plie les genoux jusqu'à ce que sa main saisisse l'objet échappé. Une femme peut porter le chandail de son mari, mais elle ne l'enfilera pas de la même façon. Il passe les bras d'abord, puis la tête. Elle fait exactement le contraire. Même chez les adolescents, il y a déjà des différences

notoires: observez un garçon et une fille qui se rendent au collège. Le garçon porte ses livres sous son bras tandis que la jeune fille les tient contre sa poitrine.

Et il y en a des centaines d'autres. Tous les gestes de la vie quotidienne, les deux sexes les posent différemment, et cela tout à fait instinctivement. Et il est très difficile de changer ces habitudes que l'on a prises sans s'en rendre compte. C'est ainsi que durant la dernière guerre, on a reconnu un espion qui s'était déguisé en religieuse. L'espion ne fit qu'une erreur: en s'asseyant, il porta instinctivement les mains vers les jambes de son pantalon pour le relever un peu. Il avait oublié, pour une fraction de seconde, qu'il portait une jupe!



Elle prend délicatement sa cigarette entre l'index et le majeur, elle la porte à ses lèvres et aspire la fumée en rejetant la tête en arrière. C'est la manière féminine.



Pour examiner ses ongles, la femme éloigne ses mains et les ouvre largement. L'examen est long et attentif.



Pour l'homme, l'examen des ongles n'est pas si élaboré. Il ouvre à peine la main et cesse aussitôt d'y penser.



L'homme allume sa cigarette bien différemment. Il la prend entre le pouce et l'index et aspire la fumée sans bouger la tête et sans contracter les lèvres.



Il "s'attaque" à un sandwich la bouche grande ouverte, sans souci de l'élégance.



Même si elle a très faim, la femme mange à petites bouchées, délicatement.



Tous les collégiens portent leurs livres sous leur bras. Ils conservent cette habitude plus tard, lorsqu'ils portent une serviette.

*Si l'on compare leurs deux attitudes...*

## L'homme fait souvent le contraire de la femme



Pour porter ses livres, la jeune fille replie ses bras et serre les bouquins contre sa poitrine. Elle fait cela instinctivement.



Il se lave le visage vigoureusement, à grande eau, sans débarbouillette.



La femme se lave la figure doucement, méthodiquement, avec un savon parfumé.

# Le Docteur Lebon

par  
BRADLEY  
EDGINGTON



C'est ici que j'habite  
Dr Lebon. Merci de m'avoir  
reconduite !

Ce fut un plaisir !



Je regrette de vous  
avoir importuné !

Pas  
du  
tout !



Vous sentez-vous assez  
bien pour rester  
seule ?

Oui, docteur, beaucoup  
mieux !



Vos traits sont un  
peu tirés !

Je suis seulement  
fatiguée.



Si vous ne prenez pas de  
mieux, n'hésitez pas à  
m'appeler, Mlle Lebel !

Merci,  
docteur  
Lebon !



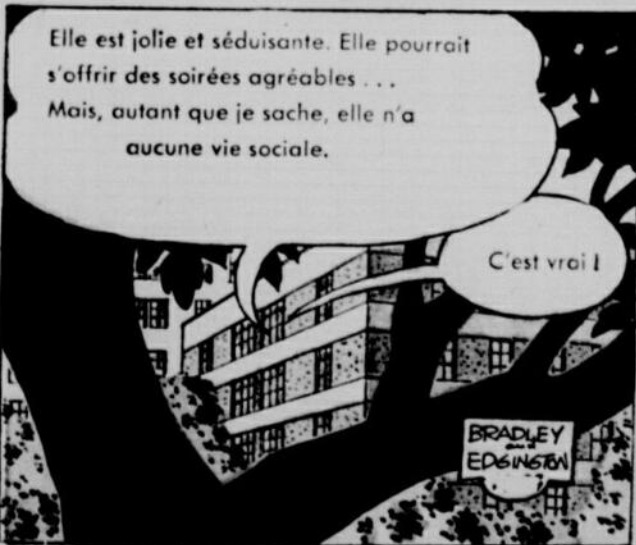
J'aurais dû lui demander  
quelque chose pour  
dormir !



Plus tard, à l'hôpital...

Ma seule explication à l'épuisement de  
Mlle Lebel est qu'elle travaille  
trop fort, et même, plus longtemps  
qu'il n'est requis.

Je me  
demande  
pourquoi...



Elle est jolie et séduisante. Elle pourrait  
s'offrir des soirées agréables...  
Mais, autant que je sache, elle n'a  
aucune vie sociale.

C'est vrai !

BRADLEY  
EDGINGTON



Elle m'a paru  
préoccupée et tendue,  
les traits  
tirés...

Je devrais peut-être lui  
conseiller un examen  
médical avant  
son retour au  
travail.



C'est seulement une impression,  
mais je crois qu'elle préférera quitter  
son emploi plutôt que de se  
soumettre à un  
examen.



MONSIEUR  
SAINT-GALLON



Ne pleure pas. Va  
t'acheter  
un autre  
cornet !

Vous  
êtes  
généreux,  
M.  
Saint-Gallon.

JONES &  
FIDDEWAY



Trop généreux,  
je crois.

Oui ?



Ils ambi-  
tion-  
nent.

CREME GLACEE

# Ferdinand



**MONSIEUR  
SAINT-GALLON**

Tiens, il pleut !

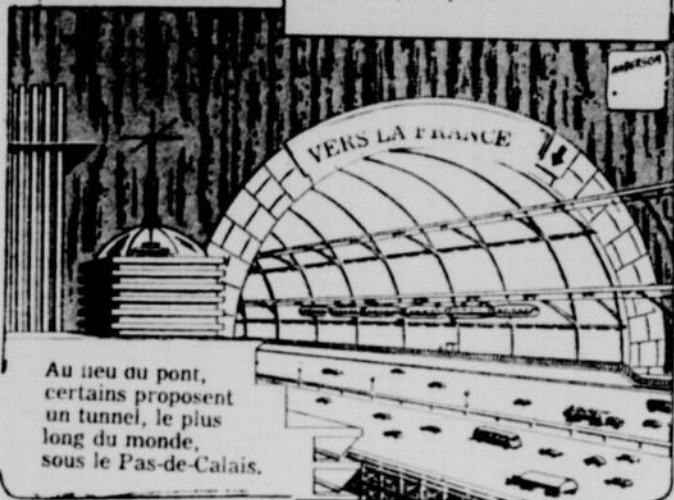
J'ai oublié mon parapluie.

Portez le bicorne, comme Napoléon !

**LES GRANDS TRAVAUX DE GÉNIE**



Le pont de la Manche, projet de \$560 millions. Données : longueur, 25 milles; largeur, 110 milles, Hauteur, 200 pieds.



Au lieu du pont, certains proposent un tunnel, le plus long du monde, sous le Pas-de-Calais.

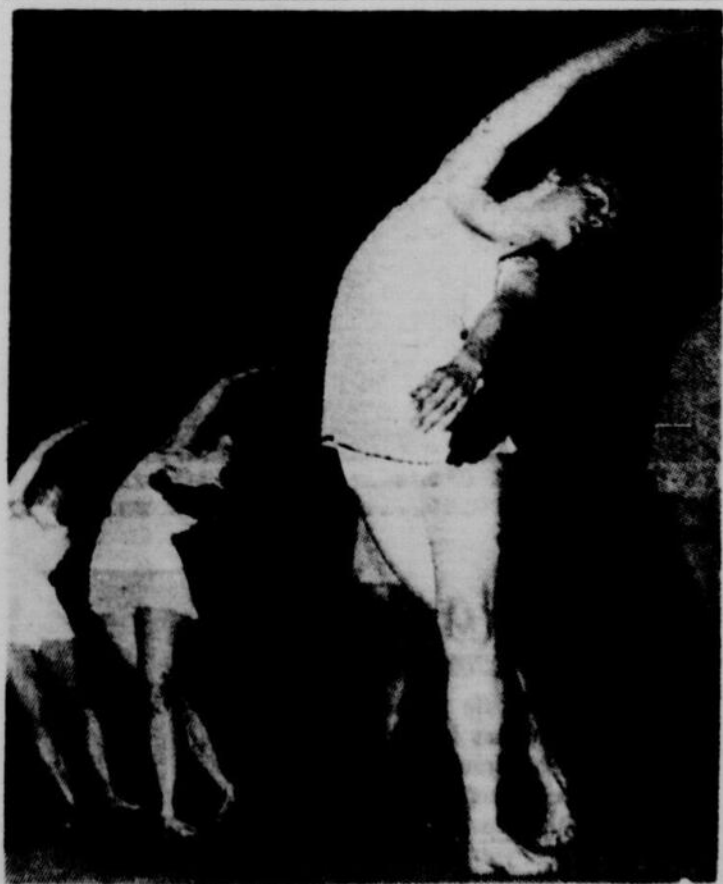
**SOUCOUPE VOLANTE SOLAIRE**



Des astronomes croient que des signaux mystérieux de l'espace émanent d'un satellite à propulsion solaire...



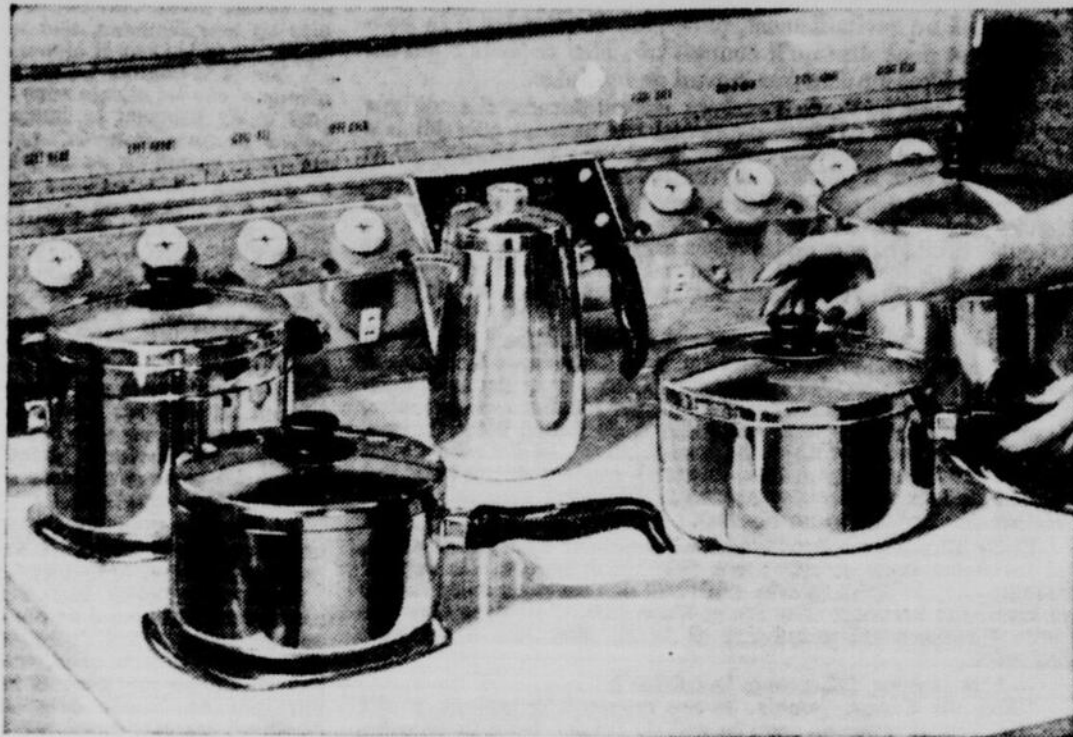
... lancé il y a longtemps par des êtres intelligents autres que les Terriens.



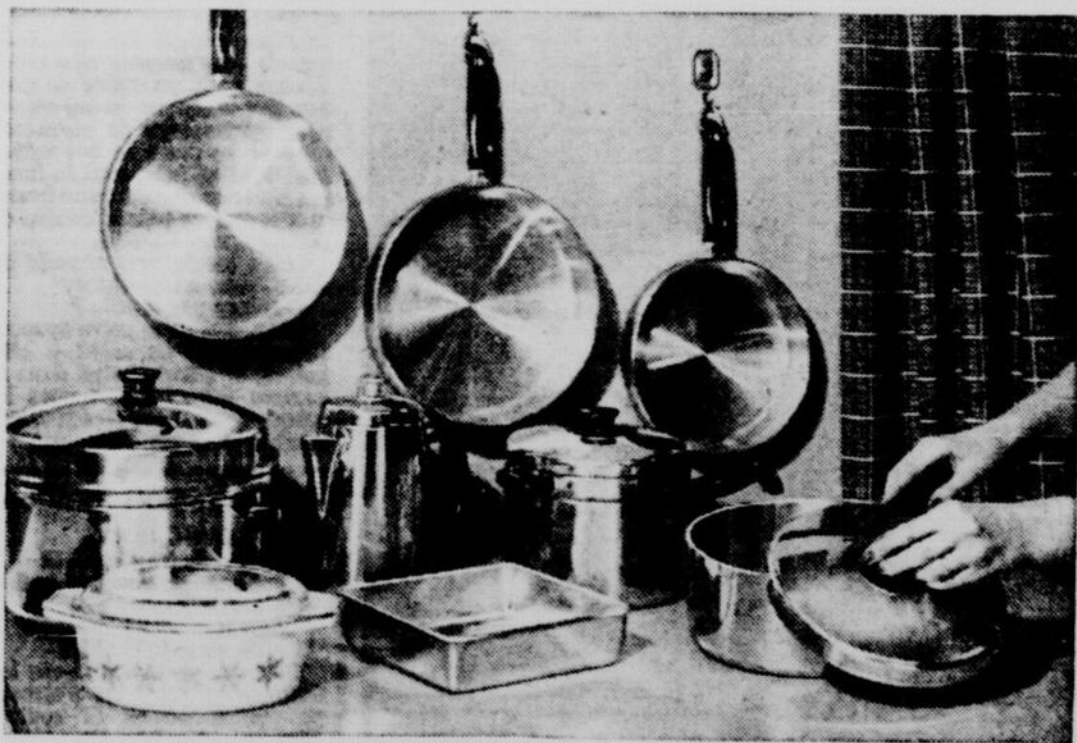
**L'art est une question d'équilibre**

La gymnastique, c'est l'art de compliquer à l'extrême les mouvements les plus simples. Les jeunes personnes que nous voyons ici démontrent un style de marche qui ne serait peut-être pas très pratique rue Ste-Catherine. Pratiquez-le dans votre salon, mesdames, et vous garderez la taille svelte.

De la  
**MEILLEURE**



**CUISINE**



si vos ustensiles sont nettoyés

**AVEC S.O.S.!**

Vous ferez de la meilleure cuisine si vos ustensiles sont propres et luisants. Vous ferez des gâteaux bien levés et délicatement dorés... si vos moules sont propres et luisants. Ne manquez pas d'employer S.O.S. chaque jour pour garder vos ustensiles étincelants. Seul S.O.S. vous offre tant de savon à mousse instantanée—seul S.O.S. est entrelacé pour garder sa forme et retenir le savon—seul S.O.S. est à la fois si robuste et si souple.

*Ne manquez pas d'employer chaque jour les tampons S.O.S.—pratiques et utiles.*

Avec **S.O.S.**  
—vous avez fini plus vite



Le chef Emile Hirsekorn, du "New Carlton", vous propose

## La soupe à l'oignon gratinée

par Arthur Prévost

C'est surtout au Canada que le chef Emile Hirsekorn s'est initié à son métier, mais il a pris goût à la préparation culinaire dans l'armée polonaise.

Emile est né en Pologne et c'est dans son pays d'origine qu'il fit ses premières études. Dans l'armée, il fut, en premier lieu, affecté au ravitaillement, puis, plus directement à la boucherie, c'est donc dire qu'il connaît très bien ce métier qui lui sert admirablement dans son travail de cuisinier.

C'est en 1928 qu'Emile Hirsekorn vint au Canada. Il se dirigea sur Montréal, mais ce n'est pas en arrivant qu'il fut accueilli tout de go par le très populaire établissement "Mother Martin" de la rue Windsor; non, il fallait faire d'autres armes.

N'ayant pas des parchemins comme les cuisiniers diplômés des grandes écoles, il a dû faire du service ici et là avant de se faire reconnaître, un peu comme les médecins et les infirmières qui nous arrivent des autres pays et ne peuvent dès leur arrivée exercer leur profession "à plein", pour employer une expression du Père Gédéon.

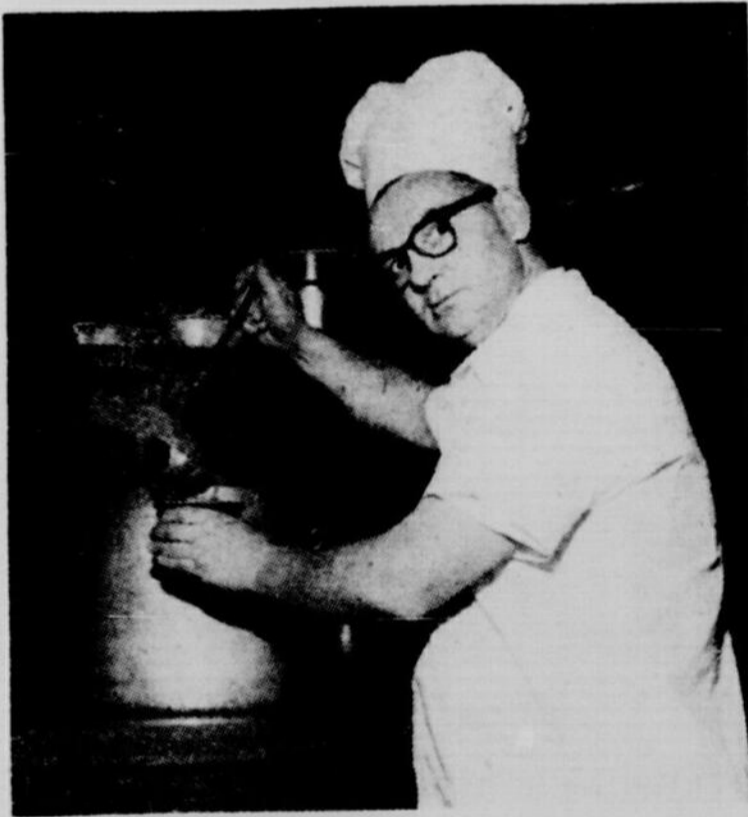
Emile accepta donc en premier lieu les fonctions placées au bas de l'échelle: garçon desserveur, puis commis au comptoir à lunch, enfin aide dans les cuisines. Il passa par quelques établissements avant d'occuper officiellement les fonctions de cuisinier. Il est aujourd'hui directeur des cuisines de l'hôtel New Carlton, rue Windsor, face au côté de la gare Windsor, où il sert tous les jours de 450 à 500 repas à l'une des trois cuisines de cet hôtel qui pendant de très nombreuses années a été connu sous le nom de "Mother Martin" (la mère Martin).

Emile Hirsekorn a épousé une Montréalaise d'origine tchèque, qui lui donna deux enfants: une fille et un garçon. Ce dernier travaille comme télégraphiste, mais suit des cours du soir; l'aînée est mariée et est mère d'un fils et d'une fille. C'est donc dire que Emile Hirsekorn est grand-père et le dit avec joie à qui veut l'entendre.

— A la maison, faites-vous la cuisine?

"Non, dit Ernest, jamais. Je me repose à la maison, je me détends, j'en ai assez de mon travail de cuisine toute la journée. Puis ma femme est la gérante de mon foyer, elle est reine et maîtresse du foyer. Chez moi, je me repose."

Et Ernest retourna hâtivement à ses cuisines car il avait sur ses imposants poêles une soupe à l'oignon dont il nous donna par la suite, la recette.



Le chef EMILE HIRSEKORN, des cuisines du New Carlton, rue Windsor, transvide ici sa soupe à l'oignon, de la soupière aux bols individuels. (Photo Marce)

### Pour exciter l'appétit

1 1/2 tasse de farine enrichie  
tamisée  
1/2 c. à thé de sel  
1/2 tasse d'eau

1/2 tasse de "corn meal"  
enrichi

1 c. à thé de poudre à pâte

1/2 tasse de shortening

Tamiser la farine blanche avec le "corn meal", la poudre à pâte et le sel. Couper dans le shortening jusqu'à ce que le mélange ressemble à de grosses miettes de pain. Ajouter l'eau, une petite quantité à la fois, jusqu'à ce que le mélange se tienne ensemble. Diviser la pâte en deux. Rouler une moitié en un rectangle de 10 x 12 pouces. Couper du jambon cuit en 15 morceaux de 2 x 4 pouces; couvrir de moutarde préparée (le jambon devra être légèrement plus petit que le pain); placer le jambon sur les morceaux de pain; rouler et couper en deux. Placer sur une tôle à biscuit, graissée, et faire deux incisions sur le dessus de chaque rouleau. Faire cuire dans un four chaud (425 d. F.) 8 à 10 minutes. Vous aurez 30 de ces fantaisies.

Maintenant rouler le reste de la pâte en un carré de 12 pouces. Faire cuire 2 c. à table d'oignon très finement haché dans 1/4 de tasse de beurre. Ajouter 1/2 tasse de foie de poulet non cuit, finement haché et cuire le tout pendant environ 5 minutes en brassant souvent; ajouter 1/4 de tasse de champignons finement hachés, 1/4 de c. à thé de sel et 1/4 de c. à thé de poivre. Cuire quelques minutes en remuant constamment. Ajouter 1 oeuf battu légèrement et enlever du feu. Couvrir la moitié de la pâte avec ce mélange puis replier l'autre moitié par-dessus le remplissage et presser légèrement ensemble. Servez-vous d'un très petit couteau à biscuits de forme ronde, puis couper en genre "sandwiches". Placer sur une tôle graissée et faire cuire dans un four chaud (425 d. F.) 3 à 10 minutes. Environ 30 délicieux petits "sandwiches". Rien de tel pour ouvrir l'appétit.

### RECETTE :

"C'est parce que tous parlent de votre soupe à l'oignon que nous vous en demandons la recette, monsieur Hirsekorn."

"Ce n'est pas très compliqué de nous dire le chef des cuisines de l'hôtel New Carlton, c'est plus un tour de main, une surveillance, qu'un secret bien gardé. Moi je la nomme 'soupe hygiénique' car les clients nous disent qu'ils viennent la manger quand ils sont fatigués, qu'ils ont froid, quand ça ne va pas; en somme, pour employer leur langage, quand ils ne sont pas sur le piton. Ils sortent d'ici le sourire aux lèvres, la mine réjouie, et ils ont l'air heureux."

Et Emile Hirsekorn de nous dire qu'il choisit toujours des oignons blancs pour sa soupe. De gros oignons, qu'il les tranche finement, mais pas trop finement, et qu'il les fait sauter dans un poêlon avec du beurre, jamais avec de l'huile, jusqu'à ce que les oignons émincés deviennent d'un beau brun.

"Faites attention de ne pas les noircir, précise-t-il, il faut qu'ils soient d'un brun blond."

Pendant ce temps vous avez préparé un consommé de boeuf, en somme un "fond de soupe" au boeuf, pas trop clair, mais pas trop épais non plus et une fois que ce liquide brun est bouillant, on y dépose les oignons sautés qu'on laisse bouillir cinq minutes après avoir salé et poivré au goût. On ajoute aussi un peu de sauce piquante si on le désire.

Au bout de cinq minutes, les oignons et la sauce sont retirés et déposés dans des bols individuels dans lesquels on a placé des croûtons, ou cubes de pain sec. Sur le dessus du bol on dépose du fromage de parmesan râpé et on place le bol individuel dans un four, sous la flamme d'une salamandre qui brunit encore un peu plus le dessus de cette soupe à l'oignon.

"Puis on la sert chaude au client, sans autre chose."

— Même pas du vin?

"Non, pas avec notre soupe à l'oignon, elle se suffit à elle-même, le client choisit dans la gamme des vins que nous lui offrons quand nous lui apportons l'entrée et le plat principal."

### Poussettes au jambon avec noix

1 paquet de fromage à la crème légèrement pimenté  
1 tasse de jambon cuit finement haché  
1 tasse de noix hachées

Mélanger le jambon avec le fromage et refroidir. Former en petites boules et rouler dans les noix hachées, entièrement. Refroidir parfaitement et piquer dans chaque boule un fin cure-dent pour servir.

### Fantaisies au taffy

2 1/4 tasses de mélange à biscuits préparé.

1 c. à thé de cannelle.

1/2 tasse de mélasse.

1/2 tasse de raisins, sans noyaux.

2 c. à table de sucre.

2/3 de tasse de lait.

2 c. à table de beurre fondu.

1/2 tasse de sucre.

Brasser le mélange à biscuit avec le sucre et le lait vigoureusement avec une fourchette. Placer sur une planche enfarinée et travailler la pâte légèrement. Rouler en un morceau de 8 pouces sur 12 pouces. Saupoudrer de cannelle. Mélanger le beurre, la mélasse, le sucre et le raisin bien préparé puis répandre la moitié du mélange sur la pâte et rouler comme un rouleau à la gelée. Couper en 8 tranches égales. Verser le reste du mélange dans 8 moules à muffins préparés et placer les tranches par-dessus le mélange. Cuire dans un four modéré, (375 d. F.) 15 à 20 minutes. Laisser refroidir 3 minutes puis enlever des moules après avoir détaché les bords. Servir chauds.

### Dessert au chocolat

3 carrés de chocolat non sucré fondu

1/4 de c. à thé de sel

1 c. à thé de vanille

4 onces d'amandes rôties hachées

6 blancs d'oeufs battus

1 tasse de sucre en poudre

Combiner le chocolat avec les amandes hachées (après les avoir fait rôtir au four). Battre les blancs d'oeufs fermement avec le sel; ajouter le sucre, 2 c. à table à la fois, et battre jusqu'à fermeté. Jeter dans le mélange de chocolat et d'amandes; bien amalgamer. Verser dans un plat allant au four, beurré, (de forme carrée), puis cuire dans un four lent (300 d. F.) pendant 45 à 50 minutes. 6 à 8 services.



Regarde bien et tu sauras comment faire la prochaine fois...D'abord tu mélanges bien tous les ingrédients. Il faut...



surtout de la bonne farine. Maman dit de toujours prendre de la farine Ogilvie. Tu vas voir comme ils seront beaux!



Et bons aussi! C'est la farine Ogilvie qui fait la différence...et le tour de main, naturellement.

### La farine Ogilvie est pré-tamisée

Pas besoin de la tamiser pour les pâtes à pain ou à levure. Ne tamisez qu'une fois, pour les gâteaux et les pâtisseries.



# LA FARINE Ogilvie

"J'aurais dû savoir ça"

## Comment faire durer plus les vêtements?

Mon mari achète toujours de bons vêtements, mais il les use si vite qu'ils durent rarement plus d'un an. N'y aurait-il pas moyen de prolonger la durée de ces vêtements?

Il existe, en effet, plusieurs façons de prolonger la durée des vêtements pour dames et pour hommes.

**Les robes.** Ne portez pas la même robe, jupe ou costume, deux jours d'affilée. A porter les mêmes vêtements jour après jour, on les use plus vite. N'imbibez pas les tissus de parfum. Les dessous de bras protègent les vêtements contre la transpiration. Il faut les brosser à l'intérieur comme à l'extérieur et les exposer au grand air de temps en temps. Posez-les sur des cintres de laine ou rembourrés qui leur conserveront leurs formes. Dans la garde-robe, essayez de les espacer pour qu'ils ne se touchent pas. Attachez les boutons et les agrafes; enlevez les ceintures et ne laissez rien dans les poches.

**Les manteaux.** Détachez les boutons du manteau pour vous asseoir afin de n'en pas forcer les tissus. Brossez avec du drap et, de temps à autre, utilisez l'aspirateur à linge pour enlever la poussière qui a pénétré. Servez-vous de cintres de laine ou rembourrés; attachez les boutons pour conserver la forme des manteaux.

**Chaussures pour dames.** Evitez de porter les mêmes chaussures deux jours de suite. Servez-vous d'une crème pour conserver la souplesse au cuir de veau. Si vos souliers sont mouillés, remplissez-les avec de la guenille ou du papier et ne les laissez pas à une chaleur excessive; couvrez-les de savon à cuir ou d'huile de castor; polissez-les une fois secs. Remplacez les talons, les cache-orteils et les semelles usés; faites-les réparer au moindre signe d'usure. Placez vos souliers dans des formes à chaussures ou dans des sacs spéciaux, en employant une forme de bois, de préférence.

**Chapeaux des dames.** Brossez-les après les avoir portés; placez-les dans leur boîte; en-

levez toute poussière ou saleté. Ne portez pas de chapeau de paille à la pluie.

**Paletots et habits masculins.** Ne portez pas le même habit deux jours de suite. A votre retour du bureau, portez de vieux vêtements afin de conserver à vos habits leurs plis et leurs formes. Placez-les sur des cintres à l'instant où vous les enlevez. Servez-vous de formes de bois; voyez à ce que les vêtements pendent droit et égal. Boutonnez les vestons et les paletots, brossez vos poches, les bas de pantalons et les grandes coutures. A l'occasion, exposez vos vêtements au grand air. Pour prévenir l'effilochage des bas de pantalons, faites-les coudre, lors de l'achat, et par en dessous, un tissu protecteur de trois quarts de pouce. Ne bourrez pas vos poches.

**Chaussures d'homme.** Donnez-leur les mêmes soins qu'aux chaussures des dames. Pour les mettre, servez-vous d'une langue métallique.

**Chapeaux d'homme.** Pour mettre un chapeau, prenez-le avec le bout des doigts par les deux extrémités. Evitez de l'écraser en le plaçant dans sa boîte. Relevez-en les bords en le plaçant. Pour un chapeau mouillé, sortez la bande de cuir intérieure, défaites le pli et le tour et laissez-le sécher à la température de la pièce.

### Le disque bon marché est-il une aubaine?

Q.—Je vois dans les pharmacies, les magasins et les restaurants, des piles de disques à \$1.98, mais j'ai peur de me faire rouler si je les achète. Comment peuvent-ils coûter si bon marché et être valables?

R.—Si vous voulez vous monter une discothèque pour une somme d'argent modique, ne passez pas à côté de ces au-

baines, elles valent leur pesant d'or! Examinez bien les étiquettes de ces disques: vous verrez qu'ils sont l'oeuvre des grands noms du monde de la musique. La plupart des grandes compagnies de disques ont maintenant une catégorie "économique", qui se vend deux fois moins cher que la catégorie régulière.

La plupart de ces disques à moitié prix sont de nouveaux enregistrements faits exclusivement pour la catégorie économique. Les techniques d'enregistrement sont semblables: on trouve même des disques "stéréo" pour la somme de \$2.98!

Comment cela se peut-il, direz-vous? Voici: la compagnie coupe ses prix en deux de 4

façons, dont aucune n'affecte la qualité du disque. Ce qui revient le plus cher, dans la fabrication d'un disque, c'est le salaire des musiciens. Un des moyens pour éviter un tel déboursement d'argent, c'est de ré-enregistrer des enregistrements antérieurs de bonne qualité, dont les frais ont été amortis par la vente de disques à prix plein. On peut encore engager des musiciens qui ne sont pas encore renommés et qui ne demandent pas un salaire trop élevé.

On peut également réaliser une petite économie sur la pochette du disque. Vous remarquerez que les pochettes de ces disques bon marché sont minces et offrent beaucoup moins

de protection au disque. La plupart d'entre elles sont plaisamment illustrées, mais on n'y trouve pas, à l'arrière, des notes sur l'auteur et l'oeuvre.

Les disques qui paraissent dans la catégorie économique ne sont jamais annoncés et la compagnie ne dépense rien pour leur faire de la publicité. Il faut donc chercher soi-même un peu partout pour les découvrir — ce qui n'est guère difficile, d'ailleurs!

Et enfin, ces disques doivent se vendre par milliers pour que la compagnie "rentre" dans son argent. Aussi les trouverez-vous dans presque tous les genres de magasins — pharmacies, supermarchés, épicerie, restaurants, etc.

## LA TOUCHE DU GOURMET



### Les CHAMPIGNONS SLACK de Waterloo sont livrés quelques heures après la cueillette

Les champignons Slack de Waterloo, cultivés à quelques milles de votre demeure, sont livrés chaque jour à votre fournisseur. Ils sont si économiques et rehaussent si délicieusement la saveur d'un plat... Vous pouvez les employer pour vos menus de tous les jours aussi bien que pour un repas de gala. Achetez des champignons dès aujourd'hui. Essayez-les rien qu'une fois, et vous ne pourrez plus vous en passer!

Vous pouvez obtenir GRATUITEMENT la nouvelle brochure en couleurs de 42 pages contenant d'excellentes recettes aux champignons.

Ecrivez à: Slack Brothers, Waterloo, P.Q.

Les champignons de Waterloo... le comble du bon goût!



### Perché sur un cigare brûlant!

PETER FARRIER surveille son habile perroquet. Le malin pourrait bien lui voler une bouffée de cigare ou se brûler les pattes!

Il est très important de mettre votre bouche en valeur. La lèvre parfaite doit répondre à ces deux normes : les pointes de la bouche vis-à-vis des pupilles des yeux et les pointes du "cœur" de la lèvre supérieure, vis-à-vis des narines.



La charmante jeune actrice Leticia Roman vous le montre ici : appuyez vos lèvres contre un mouchoir de papier, pour étudier leur forme. La plupart des femmes ont la lèvre intérieure plus large que la lèvre supérieure. Servez-vous d'un pinceau à rouge pour arrondir légèrement votre lèvre supérieure. Rougissez la lèvre, et recouvrez-la de poudre : cela effacera la ligne naturelle de la lèvre.

**Suivez ces conseils  
LA VIE SERA BELLE,**

*Mademoiselle*

La plupart des experts en maquillage sont d'accord qu'il est préférable de se servir d'un pinceau pour appliquer le rouge à lèvres. Les contours seront ainsi beaucoup plus précis. Leticia aime parfois appliquer une teinte plus claire au centre de ses lèvres, afin de faire ressortir le contour. Cela produit des contrastes fort jolis.



**LE VÔTRE**  
*Sait-il s'habiller?*

Q. — Nous sommes un groupe de jeunes secrétaires. Quelle ne fut pas notre surprise, l'autre matin, de voir arriver notre patron en complet noir moucheté de rouge vin; chemise rouge vin, cravate et mouchoir d'un ton plus foncé. Nous ne pouvions en croire nos yeux ! Notre patron, toujours si conservateur dans sa façon de se vêtir !... Mais c'était merveilleux de le voir enfin sortir des sentiers battus ! Tous les hommes devraient en faire autant.

R. — Il semble que les hommes commencent à apprendre ce que vous, les femmes, savez depuis longtemps : un peu de couleur ajoute une note de gaieté. C'est pourquoi on trouve dans les nouveaux coloris pour hommes tant d'olive, de doré, de bronze et de rouge vin... cela remplace avantageusement les tristes couleurs d'antan !

Q. — Avez-vous un moyen pour faire sécher rapidement les bas de laine ? Lorsque nous sommes en voyage, mon mari et moi, il me demande de lui laver ses bas, et s'ils ne sont pas secs au bout de deux heures, il pique une crise !

R. — Un truc bien simple : roulez-les dans une serviette de bain. Cela les empêchera également de rétrécir. Il y a des fois où je me dis qu'après tout, les hommes sont bien chanceux d'avoir des femmes, pour les gâter et leur laver leurs bas !

Q. — Je veux tricoter un chandail à mon ami, pour Noël. Il m'a déjà dit qu'il adorait les cols montants. Mais je me demande si cela lui irait bien parce qu'il a le visage rond et le cou très court. Voulez-vous me dire, aussi, quelle est la couleur qui va le mieux avec le vert olive ?

R. — N'allez pas commettre l'erreur de lui tricoter un chandail à col haut, ni un chandail à col bateau. L'encolure en V est tout indiquée pour lui : cela fera paraître son cou plus long. Si vous êtes une experte en tricot, essayez de lui tricoter un cardigan épais à boutons espacés de couleur dorée. Ou encore, le brun, le marron, le jaune bronzé iraient bien avec le vert olive.

Q. — Pourriez-vous m'indiquer un bon pli à donner à mon mouchoir de poche ? Ma femme se plaint qu'il a l'air d'un chiffon, la plupart du temps.

R. — C'est très simple. Posez le mouchoir à plat, soulevez-le doucement par le centre afin qu'il forme un cône inversé. Puis, pliez-le et insérez-le dans votre poche, avec les pointes sorties d'environ un pouce. Ne vous attachez pas inutilement à ce que les pointes soient égales, cela donnerait un effet plaqué et forcé. Il y a d'autres plis, mais je préfère celui-là, surtout avec les mouchoirs à carreaux.

Q. — Qu'est-ce qu'on doit faire d'un homme qui nettoie ses souliers avec ses mouchoirs propres et qui les enduit de liquide nettoyeur pour enlever les taches de ses habits ? Qui les lave, ces mouchoirs sales et noirs de poussière ? Toujours moi — et j'en ai assez !

R. — Décidément, ma chronique ressemble, aujourd'hui, à un tribunal où les plaignants sont les femmes et les coupables, les hommes ! Dans ce cas-ci, encore une fois, je déclare que votre mari, madame, est bel et bien coupable : coupable de prendre les mouchoirs propres pour de vulgaires torchons à nettoyer ! C'est étrange, la plupart des hommes éprouvent un besoin irrésistible de salir un mouchoir sans tache. Que faire ? Placez toujours un torchon à côté de la bouteille de nettoyeur. Ou bien, refusez énergiquement de laver et de repasser des mouchoirs qui n'ont pas été employés à bon escient — c'est-à-dire pour se moucher !

Q. — De combien de pouces doivent paraître les manchettes, et jusqu'où doit aller la manche du veston ? Mon ami m'a chargée de vous écrire pour vous le demander.

R. — Votre ami n'aurait jamais besoin de porter des gants si ses manchettes dépassaient de la manche de son veston de "quelques pouces"... et il ne pourrait pas vous prendre la main, non plus ! Calculez



environ 1/2 pouce. Quant à la manche du veston, elle doit s'arrêter à 4 1/2 ou 5 pouces du bout du pouce.

Q. — Je me marie au mois de décembre. Le mariage aura lieu en Californie, et ma fiancée veut que je porte le veston blanc. Je trouve que, si la Californie est la terre du soleil perpétuel, nous serons quand même en hiver et que je devrais plutôt porter l'habit.

R. — Ne cédez pas, même si votre fiancée emploie toutes les ruses pour vous faire changer d'idée ! Vous avez raison, cher ami, et faites-le lui comprendre gentiment. Dites-lui que vous serez aussi joli garçon en noir qu'en blanc, et gardez votre veston blanc pour les soirées du printemps.



*Il n'y manque que le Vin...*

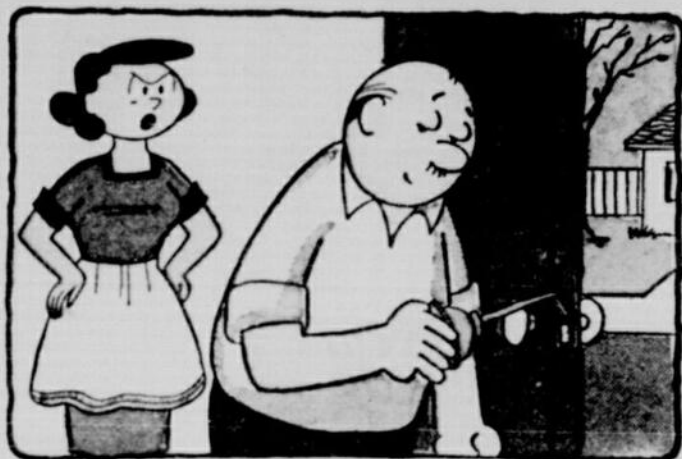
Oui, un bon plat de viande n'est pas complet sans une bouteille de Chianti Melini... le roi des chiantis.

Rouge rubis, chaud, d'un bouquet subtil, le Chianti Melini ne coûte que quelques cents de plus et les vaut bien !

Pour les fruits de mer, le poisson, et les pâtes alimentaires, un Orvieto Melini bien entendu !

**MARTINI & ROSSI**  
**CHIANTI**  
**MELINI**  
OFFICE GENERAL DES GRANDES MARQUES, L.T.E.

# LA DOUCE MOITIÉ



"Tu te prépares à rentrer tard ce soir ?"



"Au cas où tu n'aurais pas encore acheté ma cravate pour Noël, tu pourrais peut-être..."



"Oui, il est ici... il vient de se lever en chantant, comme d'habitude !"



"Non, je ne t'ai pas attendue longtemps. Sais-tu qu'il passe 648 autos par heure ici ?"



"Et surtout pas de mélange. Les feuilles d'érable dans un tas, les feuilles d'orme dans un autre..."

**BOB BARNES**



"Je ne vois pas pourquoi tu es jalouse... Je ne sais même pas comment elle s'appelle."



# HUBERT

# DICK WINGERT



**SERGE**  
par **BOB MORANA**

Mlle Flibotte, comment aimeriez-vous à inaugurer une nouvelle méthode pédagogique électronique ?

Si vous songez à me faire passer pour un idiot, je ne marche pas.

Non ! Je suis sérieux il s'agit d'une nouvelle méthode d'éducation

"Enseignement électronique"

Vous voulez que je sois la première à utiliser cette classe électronique ?

Une classe contrôlée à l'aide de boutons.

Ce bouton ouvre ou ferme les fenêtres; cet autre est pour le système d'air climatisé; il y a aussi les autres qui choisissent les livres; distribuent la papeterie.

Ce bouton change le tableau noir en un écran d'aluminium pour la projection de films, etc., etc.

Voulez-vous que je souleve vos sièges ?

Le mien !

Pressez le bouton "panique" !

Comment aimez-vous la nouvelle méthode ?

Je viens d'y ajouter un autre bouton.

Vous badinez ?

Non ! Essayez-le, vous en serez émerveillé !

OW! OOH! OW!

Distributed by King Features Syndicate, Inc. © 1960. Archie Comics Publications, Inc.

Procurez-vous vos jouets modèles gratuits dans les boîtes à "étiquette spéciale" de chocolat Jiffy Baker!

**GRATIS!**  
...et amusants!  
Commencez immédiatement votre propre collection de ces 12 modèles en métal!

**AUX MAMANS!**  
Épargnez avec la nouvelle boîte de 2 lb

**DE CHOCOLAT Jiffy BAKER**

- Si facile à mélanger. Vous pourrez préparer du lait au chocolat Jiffy ou du chocolat chaud Jiffy en quelques minutes pour vos enfants!
- Si délicieux. Seul, Jiffy vous donne des breuvages au chocolat remplis de la célèbre saveur de chocolat Baker.
- Si bon pour vos enfants! Jiffy augmente la valeur nutritive du lait. Il procure aux jeunes un supplément d'énergie alimentaire pour la classe et le jeu.

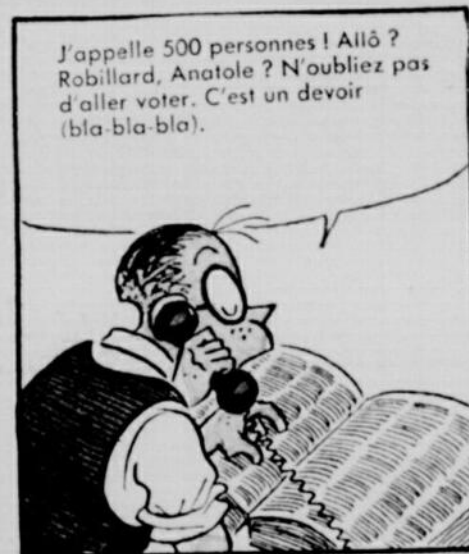
Tous les modèles sont illustrés en dimensions réelles.

CAMION À VANNE, CAMION-CITERNE, JEEP, CAMION À ÉCHELLE, TRACTEUR CHENILLÉ, AMBULANCE, ROULEAU À VAPEUR, TRACTEUR, CAMION REMORQUEUR, AUTO ANCIENNE, CAMION À BASCULE, LOCOMOTIVE

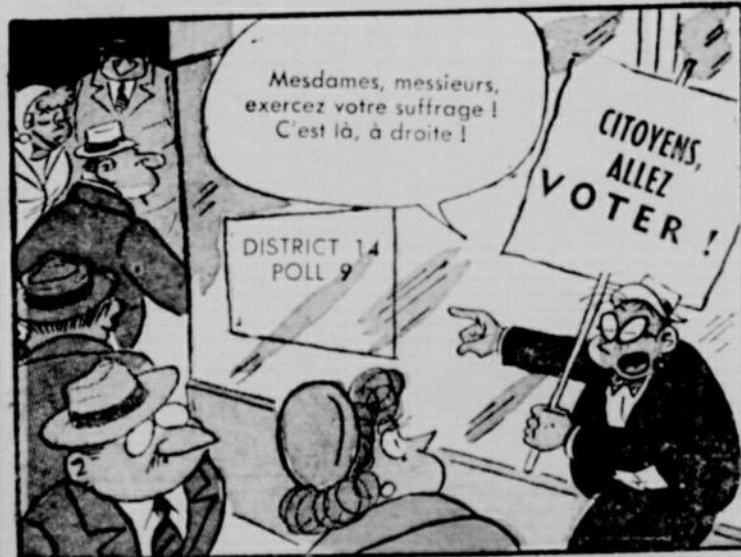


# ELPHÈGE

PAR DAVE BREGER



6  
HEURES  
PLUS  
TARD



# LÉO WELKIN

PILOTE DE L'ESPACE

Russ Winterbotham

LE Dr DUPUIS DESCEND DANS LE RÉSERVOIR OU GISELE VA BIENTÔT ÊTRE PARALYSÉE PAR LA SOLUTION.

Le chloroforme l'a profondément endormie.



ENCORE ÉTOURDI PAR LA PRISE DE JUDO, LÉO SE PRÉPARE À SE DÉFENDRE CONTRE LANGER.



Gisèle dort encore, mais la solution paralysante ne l'a pas affectée.



Il était temps de la sortir de là !

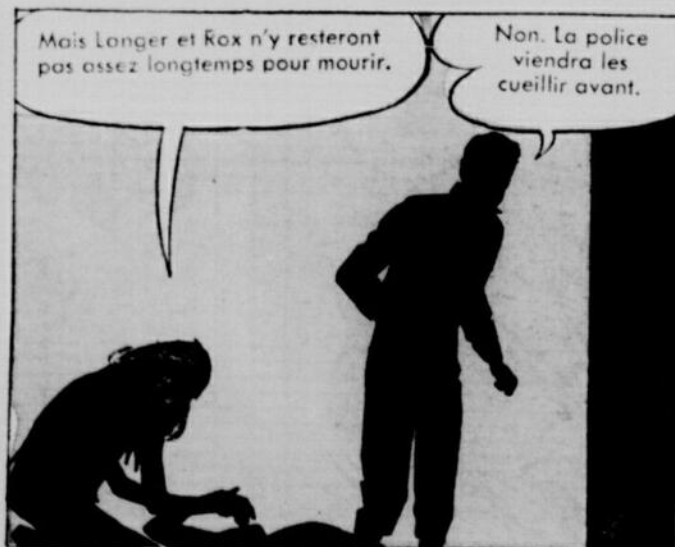


LA SOLUTION PRÉPARÉE POUR LÉO ET GISELE DEVIENT LE LINCEUL DU Dr LANGER ET DE ROX.

Je ne comprends pas comment vous avez survécu, docteur !



Vous savez, le corps s'adapte à tout. Langer ignorait comment augmenter la force de la solution et à la fin l'effet a diminué !



Mais Langer et Rox n'y resteront pas assez longtemps pour mourir.

Non. La police viendra les cueillir avant.



SUR UNE PLANÈTE LOINTAINE, PROXIMA...

Roi Uchal, nos espions ont découvert où se cache notre Thérèse... Sur la Terre.

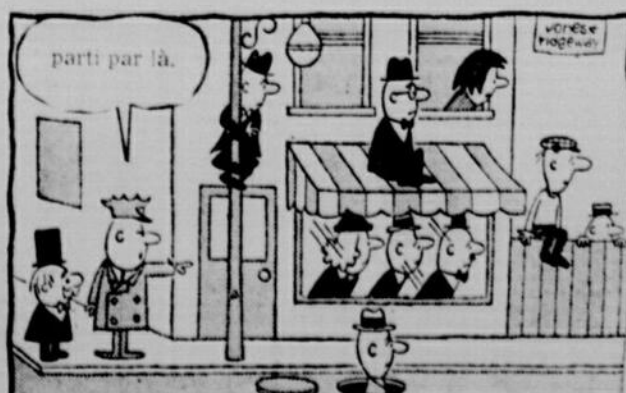
Elle doit revenir immédiatement !



Constable, mon porc-épic ! Il s'est sauvé !



Je sais... Il est parti par là.



parti par là.

LEE and DE CARLO



# IGNACE LAMARCHE



J'aime beaucoup livrer le courrier aux nouveaux mariés dans leur nid d'amour !



Une surprise pour la nouvelle petite madame ...

DING DONG



Une lettre pour vous.

De mon petit mari...



Son premier voyage d'affaires...

...depuis notre mariage.

RIP!



Il ne peut rien sans moi, cet ange !



"CHÉRIE, TOUT VA BIEN. JE M'AMUSE BIEN. NE T'INQUIÈTE PAS. TON MARI."



Ah, il s'amuse tant que ça sans MOI!!

Et puis tout va bien, hein ! Peut-être sans coeur !



J'ai bien envie de retourner chez ma mè...mè...mère !



Vous autres LES HOMMES, tous des PAREILS !!



SLAM!

Je suis la seule personne de la ville qui se fait tomber dessus simplement EN ECOUTANT LES AUTRES !

LEE and DE CARLO



MONSIEUR SAINT-GALLON



La galerie de mes ancêtres !



Mon grand-père Saint-Gallon, mon oncle Oscar...



...mon oncle Adrien Ribotaille. Un timide, celui-là !

Jones & Ridgway



## LE CHASSEUR À SON MIEUX

# La chasse au lièvre reste encore la plus populaire

par Michel Chamberland

A cette époque de l'année, alors que la chasse à la plupart des autres gibiers est close, que tous les beaux trophées dont nous avions rêvé courent encore dans les bois, il nous reste comme consolation la chasse au lièvre.

Pour celui qui aime l'action tout en tirant plusieurs coups de fusil, la chasse au lièvre est tou. indiquée et ce de préférence à la chasse au gros gibier où le chasseur ne tire qu'une couple de coups de carabine pendant toute une fin de semaine. Cette chasse est la plus populaire sur le lièvre; il se tire plus de cartouches que de lièvres fait sur tous les autres gibiers pris ensemble. Novices et chasseurs chevronnés... ces derniers n'osent le dire publiquement... s'adonnent à cœur joie à ce sport excitant qui demande chez ses adeptes des exercices assez durs et des connaissances approfondies sur les habitudes et les mœurs du lièvre, les lieux où on le trouve et les différentes manières de le chasser efficacement.

Objet d'une littérature cynégétique abondante, le lièvre a passé à travers les âges sans tambour ni trompette; les conquérants Romains le dédaignaient tandis que les Gaulois et les Anglais en raffolaient; de plus, en maintes circonstances, pendant des périodes de famine il a joué le rôle de sauveur. Nourriture du riche comme du pauvre, plaisir du jeune homme comme de la personne âgée, recherché par l'expert tout comme par le débutant, le lièvre mérite certainement une mention honorable au palmarès des gibiers sportifs.

Le lièvre se distingue du lapin par de plus longues oreilles et parce qu'il ne creuse pas de trous dans la terre; il y a aussi le fait que le lièvre, chaque hiver, change son pelage de brun roussâtre pour une fourrure toute blanche, d'où son nom de lièvre variable et ce contrairement au lièvre européen qui reste toujours brun.

Ce changement de couleur du lièvre variable le rend difficile à voir dans la neige, mais ceci lui joue parfois un mauvais tour lorsque la neige fond à l'automne; il devient aussi une cible facile lorsqu'une neige hâtive a lieu pendant qu'il a encore son pelage brun.

Nous avons dans notre province deux sortes de lièvres variables: le petit "cotton-tail" que nous trouvons près des vergers et des terres cultivées et le "snowshoe" d'une taille plus grosse et dont les ruses sont quasi légendaires avec ses zigzags, ses entrecroisements des pistes, ses retours dans ses traces et ses cercles déconcertants.

Le lièvre est un animal nocturne profitant de la nuit pour faire ses randonnées; il voit aussi bien pendant le jour. Se nourrissant au crépuscule et de bonne heure le matin, le lièvre profite de la clarté et de la chaleur du jour pour se la couler douce en dormant les yeux bien ouverts dans un gîte temporaire; à ce moment, rien n'est plus facile que d'abattre ce lièvre bien repu si on réussit à le déloger soit en donnant des coups de pied aux vieilles souches et aux racines d'arbres, soit en sautant sur les amas de branches ou tout ce qui peut lui servir d'abri. Plus la température sera ventuse et froide plus il aura un gîte profond; avec une température qui revient à la normale, le chasseur aura des chances de le trouver dans un gîte peu profond ou près de ce gîte; par contre, si la neige ou la pluie ont tombé pendant toute la nuit et pendant la matinée, les lièvres seront dehors le reste du jour, en train de se nourrir.

Le lièvre cherche toujours le côté où le soleil frappe et les jours de grand vent, il se mettra à l'abri dans les endroits où le vent ne porte pas. A cause de ses longues pattes d'arrière, le lièvre se sauve en remontant les côtes... deux chasseurs travaillant ensemble devront se promener l'un vis-à-vis de l'autre avec un chasseur dans les creux et l'autre aux endroits plus élevés.

Deux moyens sont à la disposition du lièvre pour déjouer ses ennemis: la FUIITE en déguerpissant à toute vitesse ou bien l'IMMOBILITE sur place en se fiant à son camouflage avec les choses environnantes, il adopte le plus souvent cette dernière attitude.

La vie du lièvre n'est pas de tout repos et ses ennemis sont nombreux: l'homme avec ses engins destructeurs, les animaux prédateurs tels que le lynx, le renard, le loup, la belette, le hibou, sans parler des nombreuses maladies et des épidémies lorsque les lièvres sont en trop grande densité. Malgré tout cela, le lièvre, s'il a un bon couvert et une nourriture abondante, se multipliera rapidement avec deux à quatre portées de petits par année, tout dépendant de la clémence du climat. La petite famille de ce rongeur se compose du mâle appelé bouquin, de la femelle dite hase et enfin des petits levrauts.

Les endroits propices pour le lièvre ne se trouvent pas dans les grands massifs forestiers mais plutôt dans le bois de cèdre, les jeunes taillis, les talles de sapins et d'épinettes en bordure des chemins de bois et des clairières.

Sans parler des collets dans lesquels de nombreux lièvres sont pris, la chasse au lièvre se fait plutôt avec un fusil qu'avec la petite carabine 22 dont la balle a tendance à ricocher; bien que certains chasseurs s'objectent à employer un fusil No 12 en alléguant qu'un fusil n'est pas un arrosoir et que c'est une arme au diamètre abusif, ma préférence va cependant au fusil semi-automatique No 12 avec du plomb

No 4 pour un abattage rapide de l'animal avec un tir dans la tête et aussi pour ne pas endommager la viande. Le lièvre est un animal excessivement vulnérable, il suffit d'un plomb bien placé pour l'arrêter; le derrière du lièvre a été appelé un nid à plombs parce que la plupart du temps le tir est trop court et le lièvre est blessé aux pattes arrière... il faut donner de l'AVANCE.

Le lièvre se chasse de plusieurs manières, les uns préfèrent se promener seuls dans les bois en faisant la chasse fine, avec de nombreux arrêts et en frappant sur les souches; les autres font des battues avec deux rabatteurs qui font les chiens et deux chasseurs postés aux endroits stratégiques... cette méthode est la plus productive, il faut cependant éviter de faire des battues dans de trop grands bois. La chasse la plus classique est celle faite avec des chiens spéciaux pour le lièvre tels que les beagles ou les bassets, ce genre de chasse demande beaucoup d'expérience.

Quel que soit le genre de chasse pratiquée, le chasseur doit faire vite et tirer le lièvre aussitôt qu'il le voit et tirer aussi aux endroits où un lièvre vient de disparaître, dans 90 pour 100 des cas le lièvre sera abattu à l'endroit où il vient de se cacher. La chasse avec de nombreux arrêts et coups sur les troncs d'arbres tombés par terre est aussi profitable non seulement pour découvrir les petits yeux ronds du lièvre dans la neige, mais aussi pour énerver le lièvre qui se cache; devant un chasseur arrêté, les nerfs du lièvre ne tiendront plus et il décampera en face du chasseur.

Les endroits les plus pistés sont les meilleurs pour la chasse au lièvre; dans les buissons, il est impossible de suivre les pistes s'il n'y a pas de neige, ces pistes sont facilement reconnaissables dans les herbages et les coulées. Les bois les plus touffus offrent le plus de lièvres, le chasseur inexpérimenté passera de tels endroits parce qu'il craint de ne pas pouvoir épauler et tirer assez rapidement, le chasseur expérimenté devinera les endroits par où passera le lièvre et tirera à la place où le lièvre a disparu.

L'habitat et la nourriture du lièvre ont une grande influence sur la qualité de sa chair; il est aussi recommandé de ne le tirer qu'après les premières neiges alors que le grain de sa chair a toute sa délicatesse et son arôme. Pour savoir si le lièvre que l'on vient de tuer est jeune ou vieux, il suffit de serrer le lièvre entre les deux yeux avec le pouce et l'index et si l'os cède quelque peu, le lièvre est jeune. La peau du ventre et les flancs doivent être enlevés parce qu'ils ont un fort goût d'épinette ou de sapin; le lièvre doit aussi tremper pendant toute une nuit dans de l'eau quelque peu vinaigrée pour faire disparaître ce même goût. Les gourmets préfèrent les noisettes de lièvre à la béarnaise ou à la bordelaise, d'autres ne jurent que par un bon civet, je tiens cependant mordicus à ma recette: se servir d'une feuille de papier d'aluminium (aluminum foil), déposer au fond les morceaux de lièvres, hacher un livre de porc frais avec les abattis: coeurs, rognons et foies et y ajouter persil et oignons coupés et placer le tout sur les morceaux de lièvres, fermer la feuille d'aluminium; faire chauffer au four à feu violent pendant une heure et laisser mijoter pendant deux heures à feu moyen.

Le lièvre procure un double plaisir: plaisir de la chasse, plaisir de le déguster.

Q.—Je suis un chasseur de renard et j'aimerais être renseigné sur l'endroit où je pourrais me procurer un "call" du renard, c'est-à-dire le cri du lièvre blessé?

J.G., Haute-Rivière, Châteauguay.

R.—Vous pourriez vous procurer ce petit instrument chez les marchands qui se spécialisent dans la vente des appeaux pour les différents gibiers: J. L. Vanasse Ltée, Gagnon Sports, Omer De Serres Ltée et autres.

Q.—Quant à ceux qui font les chiens sur les passes de chevreuils, est-ce qu'ils font mieux de faire du bruit et de japper ou bien de faire le moins de bruit possible?

D.S., rue Westhill.

R.—Si ceux qui font la battue sont armés et chassent en même temps, la battue silencieuse est préférable. S'ils ne sont pas armés, ils devront faire le plus de bruit possible afin de diriger les chevreuils vers le lac ou vers les chasseurs postés. Avant de faire une battue ou une "passe" comme on dit, il faut considérer le vent, les pistes, la forme du terrain, les endroits possibles de sortie du gibier. Dans la battue chassante et silencieuse, les chasseurs, pour éviter les accidents, devront de temps en temps indiquer leur position par un signal convenu. En tout temps, les rabatteurs devront former une clôture parfaite de manière que le chevreuil ne puisse la traverser en se faulant.

Chasseurs, adressez vos questions de la manière suivante:

M. Michel Chamberland,  
Le Petit Journal,  
Montréal 9.



### Innovation sensationnelle!

Une innovation qui saura plaire énormément aux dames est, sans nul doute, cette espèce de machin qui ressemble à des algues, à moins que ce ne soit à des tentacules de seiche ou de pieuvre, et qui sert à sécher les cheveux. On vient de lancer ce nouveau séchoir à San Francisco. L'inventeur en est l'expert en beauté Don Mills; il baptise sa création "Jetstream". Cet appareil est composé de 12 tubes à air chaud attachés à des rouleaux qui adhèrent aux cheveux.



Q.—Que pourrais-je donc servir ce soir qui soit un peu différent?

R.—Quel que soit votre menu, madame, on l'appréciera encore plus si vous y ajoutez un bon vin de table Manor St-Davids!

Rouge ou blanc, le Manor St-Davids rehausse comme par magie la saveur des mets!

Les vins Manor St-Davids sont les vins de table les plus appréciés (et de beaucoup!) au Canada.

Les bons vins canadiens

de **Bright**

DEPUIS 1874

196A



# LE REFUGE Sentimental

par Janette Bertrand

"Mon mari veut me quitter pour une autre"

## Essayez de le garder à force d'affection!

★ Je viens de découvrir que mon mari me ment depuis quelques mois, me disant qu'il travaille tous les soirs quand il ne travaillait que quelques soirs, se réservant les autres pour une personne mariée qui travaille avec lui et que je connais. Il a 34 ans, elle, 23. Il a l'intention de me laisser pour elle, quand il sait très bien que je n'ai jamais vécu que pour lui. Nous n'avons pas d'enfants parce que je suis malade depuis 5 ans. Il me dit que s'il hésite à partir c'est parce qu'il sait que je suis malade. Je suis tellement découragée que je veux mettre fin à mes jours. Je n'ai personne qui pourrait m'aider en argent ou qui pourrait me loger, car ma famille est à l'étranger; donc si jamais ça arrive, qu'est-ce que je vais devenir sans lui?

Je ne le reconnais plus, il a toujours été bon pour moi, ne m'a jamais refusé rien et il est aimé de tout le monde, mais maintenant le langage qu'il parle et les mots qu'il me dit c'est le diable tout pur! J'ai même pensé l'appeler, elle! Je me dis que le bon Dieu va peut-être faire un miracle. Je suis en train de devenir folle, je ne fais plus rien dans la maison et je l'attends. Mon mari m'a dit qu'il m'avait mariée par pitié et qu'il l'aime d'amour avec un grand A, et que je n'ai pas le droit de l'empêcher d'être heureux avec elle. En tous cas, s'il me laisse, je me laisserai aller. Comme ça, j'en aurai fini de souffrir et je débarrasserai le chemin. Ce que je veux savoir, est-ce que vous pensez qu'un homme qui était la bonté même peut se changer en diable comme ça ou si je peux espérer un miracle du bon Dieu pour lui ouvrir les yeux avant qu'il ne soit trop tard? Qu'est-ce que vous pensez de lui, est-il fou d'esprit ou quoi? Il me dit qu'il est fou d'amour.

COEUR BRISE

Ma pauvre amie! Je me mets à votre place et je comprends votre désespoir. Ce doit être terrible! Mais les menaces ne donneront rien, absolument rien. Plus vous pleurez, plus vous parlerez de suicide et plus votre mari aura hâte de vous quitter. Votre seule chance de le garder c'est de lui parler calmement, tendrement, c'est de devenir la rivale dangereuse de son amie, dangereuse parce qu'attirante, parce qu'aimable, parce qu'affectueuse. Faites en sorte que votre mari ne puisse vous quitter parce qu'il quitterait une mère, une sœur, une maîtresse; c'est difficile ce que je vous propose, mais c'est le seul moyen de retenir votre mari. Et si vous avez des choses à vous reprocher, vis-à-vis de lui, il y en a toujours quand on cherche bien, amendez-vous, afin d'être à son goût. Un sermon, des menaces ne peuvent rien pour vous garder votre mari... mais l'amour attire l'amour. Bonne chance!

★ J'ai un mari qui a un caractère difficile. Il a toujours été injuste envers moi. Il gagnait un petit salaire et s'offrait le ski dans le Nord toutes les fins de semaines. J'ai dû, pour joindre les deux bouts, faire de la couture jour et nuit. Il m'a trompée il y a 12 ans, puis il y a quelque temps il m'a appris qu'il avait eu une liaison avec une jeune fille. Il la rencontrait dans le nord. Il m'a demandé pardon et il est prêt à recommencer à neuf, mais moi je ne peux oublier le passé. Je voudrais garder mon mari, il est très passionné et je suis froide. J'ai entendu dire qu'il y avait des médicaments contre la froideur. Je vous en supplie, dites-moi le nom de ces remèdes. Le bonheur de mon mari, le mien, celui de mes enfants, en dépendent.

UNE QUI PLEURE

J'ai dû, bien sûr, abréger votre lettre de 30 pages et,

d'après ce que vous m'avez écrit et ce que j'ai pu lire entre les lignes, les infidélités de votre mari sont dues à votre froideur. Votre mari très passionné s'attendait à trouver une partenaire d'égale force au jeu de l'amour. Il n'a trouvé qu'une femme aux sens peu développés et qui trouve dégoûtants les "trimmings" de l'acte du mariage. La question n'est pas de découvrir si c'est dégoûtant ou pas. Un bébé sale, c'est dégoûtant pour une voisine, ce ne l'est jamais pour sa mère. Vous n'avez pas su aimer votre mari plus que vos préjugés et ce n'est pas un médicament qui vous changera et d'ailleurs mon médecin m'affirme qu'un tel médicament n'existe pas. La volupté pour la femme, ça se passe d'abord dans la tête et la vôtre est farcie d'idées "contre". Soyez en amour docile et tendre, c'est déjà beaucoup et essayez d'ou-

blier le passé... si vous voulez finir vos jours à deux en beauté.

★ Je suis une jeune fille de 19 ans, je sors avec un Italien de 20 ans. Il y a 4 ans que nous sortons ensemble et je l'aime beaucoup. Sa famille ne sait pas qu'il sort avec moi. Ils l'ont déjà su et c'a fait toute une histoire. S'il y a un mariage italien, il ne veut pas m'amener et moi je reste seule à la maison et je pleure toute la veillée. Il ne peut pas m'amener chez lui avant qu'il ait l'intention de se marier. Il dit que ses parents le trouvent trop jeune. Il est très sérieux, il a beaucoup de respect pour ses parents. Je l'aime et j'aimerais mieux mourir que de le perdre. Je ne peux pas le laisser après 4 ans, c'est dur. Mes parents l'aiment beaucoup. Je voudrais savoir ce que vous en pensez. Je vais lui montrer votre réponse.

UNE QUI PLEURE  
BEAUCOUP

Les amours entre gens de races différentes sont déconseillées, non pas parce que les Italiens, les Anglais ou les Allemands font de mauvais maris, mais parce qu'ils n'ont pas les mêmes conceptions de la vie que nous. Votre histoire l'illustre très bien. Les Italiens ont des coutumes qui vous vexent. Les fils ont beaucoup de respect et d'esprit d'obéissance envers leurs parents, ce que vous n'admettez pas, etc., etc. Déjà vous pleurez et je crois pouvoir vous assurer que si vous épousez ce garçon, vous aurez de fortes chances de pleurer encore, non pas, je le répète, parce que c'est un mauvais garçon, mais parce qu'il vit différemment de vous. Et n'allez pas faire la bêtise de ne pas briser vos amours à cause de la perte de temps de 4 ans. Vaut mieux perdre 4 ans que toute sa vie.

★ Nous sommes mariés depuis 15 ans et nous sommes en désaccord depuis une couple d'années. Après toutes sortes

Toute correspondance doit être adressée de la manière suivante:  
Le Refuge sentimental,  
a/s Mme Janette Bertrand,  
Le Petit Journal,  
Montréal, 9.

Mme Janette Bertrand regrette d'être obligée de refuser toute communication par téléphone; elle ne peut répondre qu'aux questions qui lui sont adressées ici.

d'essais, nous en sommes toujours au même point. Nous avons chacun nos torts mais une erreur qui a été faite, voilà plus de 10 ans, est-elle pardonnable si elle ne peut me reprocher rien aujourd'hui? Et voilà qu'elle fait une erreur à son tour et elle me dit que c'est mon change qu'elle me remet et qu'elle ne regrette rien de ce qui s'est passé et elle voudrait que j'oublie tout. Ce qui me retient, ce sont nos deux enfants, car je crois que je ne pourrai jamais oublier cela.

## L'art de s'embellir

Menu  
gastronomique  
670  
Calories



MENU GASTRONOMIQUE ET BASSES CALORIES. — Une personne au régime a désormais un avantage énorme. Elle peut inscrire à son menu diététique des mets de gourmets faits avec des sauces riches et des marinades. Jusqu'à maintenant, ces plaisirs étaient absolument interdits à qui voulait perdre du poids.

Le truc est simple pour préparer un menu gastronomique à basses calories. Il suffit de tricher sur les ingrédients et d'employer par exemple une vinaigrette basses calories que vous trouverez à l'épicerie. Cette vinaigrette est un excellent substitut; elle possède un goût fin et contient peu de calories. La vinaigrette à la française ne contient qu'une calorie par cuillerée à table et la vinaigrette à l'italienne seulement deux calories par cuillerée à thé.

Voici un menu gastronomique ne contenant que 670 calories, le steak Française: 3 livres de steak désossé. Saisir la viande dans une poêle légèrement graissée. Assaisonner de sel, de poivre et de 1/4 de c. à thé de poudre d'ail; ajouter 1 tasse de vinaigrette à la française basses calories et laisser mijoter une minute.

Salade superbe: arrosez de vinaigrette basses calories des feuilles d'épinards et des quartiers de choux-fleurs.

Malgré tout, je veux essayer une dernière fois, avant de me séparer d'elle peut-être, car je crois ne plus l'aimer beaucoup. Dites-moi quoi faire ou quoi lire, qui pourrait m'aider ou m'éclairer.

UN MARI DE 15 ANS QUI  
A HATE DE VOUS LIRE

Si je comprends bien, vous avez trompé votre femme et elle vous a trompé aussi. Elle a fait exactement comme vous et ça vous vexe. Admettez que ce n'est pas très logique. Pourquoi ne pas tourner la page, la vôtre, la sienne et recommencer à neuf? C'est votre seule chance d'être heureux. Le passé est passé, effacé, vous ne vous souvenez plus de rien... tous les deux. Ça semble impossible, mais avec de la volonté et l'amour de ses enfants, on arrive à tout.

★ J'ai 18 ans. J'ai fait la connaissance d'un garçon de 20 ans. Bon chrétien, travaillant, il ne sacre pas, ne fume pas. Nous nous sommes fréquentés 3 mois. Il me demanda des baisers, des caresses, et même de me donner à lui, mais toutes ces choses lui furent refusées. Alors, nous nous sommes séparés il y a 8 mois. Mais j'avoue que ce garçon, je l'ai aimé.

Avant que nous nous quittions, je lui ai dit que, s'il changeait, ma porte lui serait toujours ouverte. Ce qui est arrivé il y a 2 semaines. Moi je l'aime, mais ce que je veux savoir: est-ce qu'il m'aime vraiment?

QUEBÉCOISE EN PEINE

Peut-être vous aime-t-il vraiment et est-il décidé à vous respecter. Peut-être aussi est-il tenace tout simplement. Vous le verrez bien dans quelques mois.

COEUR BRISE EN MILLE

MORCEAUX — Une jeune fille de 17 ans qui sort avec un homme marié se lance volontairement sur le chemin des larmes et des déceptions. Complex vos heures de bonheur et vos heures de souffrances, vous verrez que cet amour ne vous rend pas heureuse. Songez un moment à ce que pourrait être votre vie avec un amoureux célibataire; plus de cachette, plus de mensonges, plus de remords, rien que des projets, de l'espoir, un amour au grand jour. Vous pouvez choisir et, je vous en prie, choisissez avant qu'il ne soit trop tard.

VIE BRISEE — Votre mari aime les jolies femmes "sexées"? Devenez une jolie femme "sexée", c'est possible avec les produits de beauté, les jolies robes; c'est possible surtout avec la ferme volonté de reconquérir un homme qui, dans le fond, ne demande qu'à trouver à la maison ce qu'il cherche ailleurs. Il s'est fatigué du menu de la maison, offrez-lui à la maison le menu du restaurant. Le jeu en vaut la chandelle.

(suite à la page suivante)

## L'histoire des gens heureux

"Les gens heureux n'ont pas d'histoire"... C'est faux. Ils en ont une, mais on la connaît rarement. Or, j'ai la certitude que de publier chaque semaine l'histoire d'un couple heureux, l'histoire d'une jeune fille heureuse, d'un jeune homme heureux, d'un vieillard heureux, etc., etc. vous ferait du bien. Vous pourriez puiser dans ces lettres des recettes de bonheur des moyens pratiques pour arriver à être heureux. Je demande donc aux gens heureux, quels qu'ils soient, de me raconter comment ils sont arrivés au bonheur avec des exemples à l'appui. J'ai confiance que ces messages donneront de l'espoir aux malheureux. "Les gens heureux ont des histoires" et nous avons tous besoin de les connaître. J'attends vos lettres, gens heureux!

LA PETITE EVE



# Recette de bonheur

Je lis souvent dans votre courrier que les femmes se plaignent que leur mari, sitôt le souper fini, s'installe devant la télévision et ne se lève que pour aller dormir. Il part le matin, revient le soir et les jours passent sans que le couple ait pu se parler. Les femmes blâment les hommes, et moi, un homme de 45 ans marié depuis 15 ans, je blâme les femmes. Je les blâme de ne pas s'intéresser à ce qui intéresse leur mari, à ne savoir parler que du prix du steak ou des tâches effrayantes de la journée. Quand une femme s'est plainte un bon dix minutes, qu'est-ce que vous voulez que le mari ajoute? Il se tait. Ma femme n'est pas une sainte, mais elle sait me recevoir avec le sourire et me parler des choses intéressantes qui se sont passées dans sa journée, puis elle me questionne sur mon travail, je lui parle des enfants, elle me parle de mes compagnons de travail. Nous n'avons jamais de gazes de discussion. Nous ne sommes pas toujours d'accord, mais on sait chacun admettre nos torts. Et un soir par semaine on sort tous les deux, cinéma, amis ou théâtre. Ma femme c'est plus que ma femme, c'est ma meilleure amie et c'est pour ça qu'on est heureux.

## DEUX AMIS

Tenez, vous, j'aurais envie de vous embrasser sur les deux joues tellement vous reflétez bien ma pensée, tellement vous nous donnez un exemple concret de ce qu'est l'amitié dans le mariage. Les jeunes amoureux qui s'aiment alors qu'ils ne trouvent rien à se dire quand ils ne s'embrassent pas ne peuvent pas être heureux. Les baisers passés, il reste deux personnes qui doivent se comprendre, s'entendre pour s'endurer. Toute femme devrait considérer comme le plus beau compliment au monde votre phrase : "Ma femme c'est plus que ma femme, c'est ma meilleure amie".

## Le refuge...

(Suite de la page précédente)

★ Je suis une jeune fille de 18 ans venant de la campagne et depuis 3 mois je me cherche du travail et je ne peux pas en garder. Quand ce n'est pas le patron qui me renvoie, c'est moi qui laisse tomber. Je ne sais pas pourquoi, mais je m'ennuie à en mourir. J'ai la nostalgie de mon village, mais je ne peux retourner chez moi car j'ai eu des brouilles avec mes parents. Que faire, je ne peux tout de même pas continuer à vivre ainsi. Je voudrais savoir aussi quand un garçon rencontre une fille sur la rue et lui demande de sortir avec lui, est-ce qu'il a de bonnes intentions? et si c'est convenable pour la jeune fille de l'écouter et d'accepter? Merci du confort que vous pourrez m'apporter.

ter et d'accepter? Merci du confort que vous pourrez m'apporter.

## UNE PETITE CAMPAGNARDE

Etes-vous bien sûre qu'avec un peu de bonne volonté vous ne pourriez pas recoller les pots cassés? Si c'est non, essayez de vous faire de bonnes amies et de bons amis en fréquentant les centres de loisirs tels que celui de l'Immaculée-Conception ou le Manoir à Notre-Dame-de-Grâce. Les rencontres sur la rue me font énormément peur. Pas vous?

★ J'ai 18 ans, chez nous la vie est pire qu'un enfer. Je travaille dans une maison privée où je suis employée présentement, je garde les enfants. La femme me donne \$20 par se-

maine et mes parents veulent tout avoir malgré que je ne couche ni ne mange chez moi. Moi j'aurais pensé leur donner \$15 et garder \$5 de dépenses. Non, ma mère veut me donner \$2. Elle m'habille une fois l'an et la plupart du temps c'est du linge donné. A mon avis, je ne lui coûte pas trop cher. Quand je vais à la maison à ma journée de congé, et que je ne jure pas ce que ma mère me dit, par exemple, le repassage, elle me punit en donnant des vacances à mon ami. Elle se sors avec mon ami, elle me fait rentrer à 11 heures et seulement le samedi soir, je vais au théâtre ou bien chez les parents de mon ami. Il me semble qu'à 18 ans je pourrais être comme mes amies, rentrer au moins à minuit. Si heu, le malheur de passer 11 heures, ma mère me chicane et me dit: "Il y a encore de la place pour des filles comme toi." Je voudrais partir de chez nous. Donnez-moi un conseil s.v.p.

Y.N.L.F.

Vos parents sont très sévères, un peu trop, à mon avis. Une jeune fille de 18 ans, qui gagne sa vie dans une maison privée où elle couche et mange devrait pouvoir garder au moins les trois quarts de son salaire et s'habiller elle-même. Si ses parents sont très pauvres, elle peut aller jusqu'à la moitié de son salaire. Il faudrait que les parents comprennent que travailler pour donner tout son argent à ses parents, c'est très décourageant et c'est la meilleure façon d'éloigner les enfants de la maison. Je pense aussi qu'une fille honnête de 18 ans peut entrer à minuit une fois la semaine surtout si elle a un ami sérieux et si les parents savent où elle va. Enfin, c'est mon avis, et vous me le demandiez...

★ Je suis un garçon de 20 ans et j'ai connu il y a 3 ans une jeune fille de 14 ans. On s'est aimés tout de suite mais sa mère ne voulait pas qu'elle sorte avec moi, elle me traitait de sale bête. On se voit

en cachette et on veut se marier mais la vieille chipie ne veut pas, elle m'a même frappé à la figure et craché sur moi. Ma bien-aimée me dit que si elle était enceinte, sa mère nous laisserait marier. Moi je l'aime trop pour lui faire cela. J'ai un bon métier et serais capable de la faire vivre. Aidez-moi, avant que l'on fasse une bêtise.

## COEUR BRISE PAR UNE FUTURE BELLE-MERE

Il y a sûrement un moyen d'attendrir cette femme. Etes-vous allé poliment, gentiment, une boîte de chocolats sous le bras, lui demander la permission de courtiser sa fille? Avez-vous demandé au curé d'intercéder pour vous auprès d'elle? Votre père pourrait peut-être lui parler? Je suis certaine qu'avec beaucoup de bonne volonté et des gants blancs jusqu'au coude vous pourriez la gagner à votre cause. Demandez à votre petite amie de faire sa part en étant gentille et douce avec sa mère. Et n'oubliez pas, "on n'attrape pas les mouches avec du fiel, mais avec du miel". Et ne croyez pas vaincre votre belle-mère en rendant sa fille enceinte. C'est une solution idiote qui ne peut que tout gâcher.

★ J'ai 25 ans et je sors depuis 3 mois avec une jeune fille de 17 ans. Je l'ai eue dès le premier soir et je sais qu'elle mène une vie de débauche, elle semble avoir toujours besoin d'un homme beau ou laid. Je pense que je l'aime et je me demande si un jour elle pourrait se corriger. J'ai aussi un passé assez chargé. Qu'en pensez-vous?

## UN QUE L'AMOUR N'AVEUGLE PAS

Avez-vous pensé que le mariage dure 60 ans et plus? Pourriez-vous vivre 60 ans et plus avec cette jeune fille qui ment comme elle respire, qui se donne à tous et à chacun et dès la première rencontre, qui n'a aucune des qualités qui font les épouses compréhensives, attentives, confidentes, amies de leur mari, les épou-

ses que l'on ne fait pas que désirer, que l'on aime, apprécie, estime pendant 60 ans et plus. Pensez-vous que cette jeune fille ferait une bonne mère pour vos enfants? Interrogez-vous sérieusement, votre bon sens vous conseillera.

★ Je suis mariée, j'ai 4 enfants et je serais très heureuse si je n'étais pas venue vivre au-dessus de ma mère. Elle passe son temps à me dire que je ne suis pas juste pour les enfants, elle a fait la chicane entre mes beaux-parents et moi, elle me boude, me fait des reproches, se mêle constamment de mes affaires. Elle tourne les enfants contre moi. Que me conseillez-vous, la mettre à sa place ou me laisser mener?

MICH

Un seul conseil: partir, déménager... loin, c'est la seule façon de sauver votre famille du désastre. Votre mère vous rend nerveuse, irritable et c'est votre famille qui en souffre. Elle tourne les enfants contre vous et bientôt votre mari, fatigué de la chicane continuelle, passera ses temps libres loin de la maison. Partez au plus tôt, c'est votre devoir envers votre mari et vos enfants.

ENTRE VOS MAINS — Ne faites plus de "parking" et vous arriverez à garder pour le mariage les joies du mariage. Cet hiver, intéressez-vous à un sport, allez patiner ou faire du ski, ou encore, fréquentez un centre de loisirs. Si à deux vous fuyez les tentations, vous arriverez à y résister.

★ Mon mari a un ami qui est séparé de sa femme depuis 5 ans. Cet homme a rencontré une jeune fille et l'a amenée chez nous. Je l'ai avertie qu'il était marié, elle a pleuré car elle l'aimait. Ai-je bien agi?

THERESE

Cette jeune fille devrait vous être reconnaissante de l'avoir tirée de la gueule du loup. Vous n'avez fait que votre devoir.

# Les fours les plus sales étincelleront



LE FOUR DE VOTRE POËLE A-T-IL CETTE APPARENCE? S'il est graisseux, encrassé... cela peut gâter le goût des meilleurs aliments... et même causer un incendie.



UTILISEZ LE NETTOYEUR POUR FOURS EASY-OFF. Étendez-le. Pas de décroûtage dangereux avec une lame de rasoir... pas de laine d'acier qui s'effrite, ni d'ammoniaque malodorant.



UN SIMPLE ESSUYAGE. La graisse épaisse, tenace, incrustée, fond comme par enchantement. La lèche-frite, les grilles et même les parois retrouvent l'éclat du neuf.



ÉVITEZ DES CORVEES. D'abord... employez EASY-OFF pour enlever la graisse encroutée. Ensuite servez-vous en une fois par mois environ. La saleté ne s'incruste à nouveau.

Nettoyez votre four en moins de temps... avec moins de mal grâce à Easy-Off. C'est si simple!

Exigez

# EASY-OFF

## le nettoyeur pour fours

À FOUR ÉTINCELANT METS APPÉTISANTS





## QUOI DE NEUF

# à l'hôpital?

## Le cancer du poumon est resté un défi à la médecine moderne

Parmi tous les cancers, d'après le docteur H. Overhalt, directeur de la Overhalt Thoracic Clinic, de Boston, le cancer du poumon est le plus fréquent chez l'homme et son incidence chez la femme augmente graduellement. Les statistiques qu'il donne portent sur 2,007 cas.

### Optimisme

Cependant l'optimisme règne chez les médecins, car on s'est aperçu que, de plus en plus :

a) les dangers d'enlever un poumon ou une partie de poumon diminuent chaque année; b) le nombre des tumeurs opérables augmente;

c) le cancer du poumon se localise davantage;

d) devant des lésions peu étendues, on peut réaliser une cure efficace en diminuant l'étendue de l'opération.

Comment se présente le cancer du poumon? Son évolution, aujourd'hui bien connue, se divise en quatre périodes. L'une où la lésion est trop petite pour qu'on puisse en faire le diagnostic; l'autre où la lésion se voit à la radiologie ou à la bronchoscopie, mais ne donne pas de symptômes; une troisième où la tumeur est localisée et donne des signes d'alarme; enfin, une dernière où l'envahissement tumoral non seulement est complet mais essaime ailleurs. Voilà comment on peut établir l'histoire clinique de l'évolution du cancer du poumon, cela est certain.

### Faits acquis

Cette évolution du cancer du poumon est très longue et dure plusieurs années avant même de se manifester. Comment la suit-on? On a fait l'autopsie de sujets morts d'accidents d'automobile, par exemple, ou d'une autre maladie que pulmonaire, et on a trouvé un grand nombre de tumeurs. De plus, on a revu d'anciens films sur lesquels on avait noté des ombres à ce moment inexplicables, films de sujets morts longtemps après de cancer du poumon.

D'autre part, on est certain qu'il n'existe pas de symptômes propres au cancer du poumon et, quand il y en a, ils peuvent simuler n'importe quelle maladie du poumon. Bien plus, il n'y a pas de symptômes anormaux au moment même où la tumeur est encore opérable dans de bonnes conditions. Quand ils surviennent, c'est que le cancer a envahi ailleurs.

On peut aussi dire que la suppression du tabac et l'emploi des antibiotiques diminuent pour un temps des ombres radiologiques, mais ne peuvent que rassurer à tort le malade et le médecin.

Il ressort de tout cela que le dépistage du cancer du poumon est affaire radiologique surtout. En principe, on croit aujourd'hui que toute zone de densité radiologique anormale et persistante chez un adulte doit être tenue pour suspecte.

### Que faire?

Aujourd'hui on fait une thoracotomie de diagnostic, c'est-à-dire qu'on ouvre le poumon pour prendre la zone altérée et l'examiner au microscope. C'est actuellement la méthode la plus sûre et la plus rapide.

### Ce que fait la médecine

La médecine propose d'abord le dépistage précoce, en faisant systématiquement l'examen ra-

diologique des adultes qui fument, spécialement des hommes. L'incidence du cancer du poumon étant de 1 sur 275 chez les non-fumeurs, de 1 sur 37 chez les fumeurs modérés et de 1 sur 10 chez les grands fumeurs, ces derniers devraient être examinés radiologiquement au moins tous les quatre mois.

Le fait d'avoir eu une bronchoscopie (examen des bronches) négative n'exclut pas le cancer. Tout cancéreux avéré ou présumé voit sa condition respiratoire améliorée en cessant de fumer et le taux des survies augmente sensiblement si on supprime le tabac après l'opération.

Evidemment, en parlant d'opération, il ne faut pas se reporter aux statistiques anciennes qui étaient désastreuses. Depuis 10 ans toutes les statistiques opératoires dans les cas où un poumon était enlevé et le cancer strictement localisé au poumon se sont sensiblement améliorées. Et bientôt on pourra parler du cancer du poumon avec un optimisme de plus en plus grand comme on parle aujourd'hui de certains autres cancers où l'on a réussi à faire un dépistage précoce et à donner aux malades opérés une survie étonnante, sinon la guérison complète.

### L'irradiation des aliments

L'irradiation à des doses appropriées permet soit de stériliser les aliments, soit de les pasteuriser.

Pour la stérilisation, le produit est mis d'abord en boîte. L'irradiation se fait ensuite: le rayonnement traverse le fer-blanc et tue les bactéries. Le contenu de la boîte se conserve alors indéfiniment.

Des recherches qui se poursuivent encore ont pour but de déterminer les doses de radiation qui conviennent pour la stérilisation de chaque aliment. L'acidité et la densité, ainsi que la proportion de matières solides, déterminent la grandeur des doses requises. Plus l'aliment est dense, plus grande est la dose nécessaire. Aussi, les liquides sont rapidement stérilisés.

C'est l'armée américaine qui s'intéresse surtout à ces problèmes depuis 1953. On s'est aperçu qu'on aurait pu employer d'un même coup des doses très fortes irradiantes au lieu de celles qui sont nécessaires. Mais plus ces doses sont fortes, plus les changements dans le goût et la couleur sont grands.

Si l'aliment ne doit pas être conservé longtemps, on se contente d'une pasteurisation avec des doses faibles de radioactivité. Dans cette méthode seules les bactéries qui se trouvent à la périphérie sont tuées, mais l'expérience prouve que cela suffit pour multiplier par dix le temps habituel de conservation de ces aliments. L'intendance américaine conserve les pommes de terre parfaitement fraîches et sans germes pendant 18 mois. De même, des oranges irradiées sont conservées pendant deux mois et demi.

Les principales difficultés rencontrées par les spécialistes de l'armée proviennent donc du fait que les mets cuisinés avec des aliments irradiés ont des goûts dont le moins que l'on puisse dire est qu'ils ne sont pas orthodoxes. Mais il arrive parfois que la nouvelle saveur plaise. C'est ainsi que la troupe en est arrivée à préférer

maintenant le jus de tomate "atomique" à celui qui a le goût... naturel.

En fait, nombre d'experts pensent que tout se réduit à une question d'accoutumance. Ils citent en exemple le cas du lait pasteurisé auquel les citadins se sont si bien habitués que la plupart préfèrent son goût à celui du lait naturel.

Le jambon, les crevettes, le poulet et le porc stérilisés par irradiation auraient maintenant un goût plus proche de celui du produit naturel que ne l'est la saveur des mêmes denrées conservées par la méthode classique de stérilisation à l'autoclave.

En revanche, il semble que l'on éprouve des difficultés sérieuses à éviter l'odeur et la saveur peu agréables que l'irradiation confère à la viande de bœuf.

Mêmes problèmes et même diversité pour les aliments végétaux; les citrouilles et les carottes conservent sensiblement leur goût naturel, tandis que le chou-fleur, le céleri et le chou deviennent immangeables. Enfin, des pêches et de la compote de pommes conservaient un goût et un aspect satisfaisants six mois après l'irradiation, bien que la compote ait pris une couleur plus sombre que celle qu'elle avait avant l'irradiation.

### 15% de vieillards à Londres

Sur 3,225,000 habitants, il y a à Londres 498,000 vieillards, soit environ 15% de la population totale. Le comité anglais qui a établi ces chiffres prend en considération les 144,000 hommes âgés de 65 ans et plus, et les 354,000 femmes âgées de 60 ans et plus. Ces personnes âgées sont dans l'ensemble bien soignées. Rares sont celles qui, se trouvant malades, ne se font pas soigner. Pourtant il faut faire une réserve: si un vieillard tombe malade en week-end il lui sera souvent difficile d'entrer en contact avec les membres du National Health Service.

### Les moines et le cholestérol

Un jour qu'ils se promenaient, deux médecins américains de Cleveland (Ohio) aperçurent un monastère. Ils le visitèrent et ils apprirent par Frère Jérôme, un beau jeune homme en robe blanche, que les moines vivaient dans le silence, la contemplation et l'abstinence: pas de viande, pas de poisson, pas de volaille, pas d'œufs, un peu de beurre et de fromage.

Rentrés chez eux, les deux praticiens s'aperçurent que les moines représentaient un champ d'expérience remarquable. Ils se mirent au travail et choisirent d'étudier les Trappistes de deux monastères: dans chacun d'eux, un moine lui-même docteur en médecine, leur facilita la tâche.

Il s'agissait d'étudier le taux de cholestérol parmi ces hommes volontairement soumis à un régime pauvre en graisses et de considérer le pourcentage de maladies cardiovasculaires, artériosclérose et hypertension artérielle en particulier.

Le cholestérol sanguin était en effet beaucoup plus bas chez les moines que chez les hommes sains du même âge de Cleveland. Mais cela n'empêchait nullement les moines frugaux et calmes d'être hypertendus et artérioscléreux, tout comme les gens du siècle gourmands et polissons.



### Kangourou américain!

Ce kangourou que le gardien tire par la queue pour l'empêcher d'aller faire des galipettes, est un kangourou américain: il a été élevé dans les montagnes des Catskill, dans l'Etat de New York et vient d'être installé au zoo de Riverdale, près de Toronto.

## L'avis du docteur Contre les insomnies

On fait actuellement l'essai d'une cure nouvelle pour l'insomnie.

Jusqu'ici, on recommandait tout simplement un quelconque somnifère. La plupart des sédatifs deviennent vite une habitude; ils sont bientôt un besoin et, pour en sentir les effets, il faut toujours augmenter la dose.

Les sédatifs ont aussi un effet cumulatif; ils donnent "la gueule de bois", suscitent pendant toute la journée une sensation de dépression et de lourdeur, qui à son tour active la crainte de l'insomnie. C'est un cercle vicieux.

On recommande maintenant aux personnes sujettes à l'insomnie d'abandonner les sédatifs et de prendre à leur place, chaque matin, un stimulant; dans certains cas, on suggère un deuxième stimulant à midi. Ces personnes deviennent beaucoup plus actives, elles dépensent plus d'énergie pendant toute la journée; quand arrive le soir, elles tombent de sommeil. Elles n'ont plus besoin de somnifères. Une fois l'habitude prise, on réduit la quantité de stimulants, puis on les coupe complètement.



Cette méthode a donné de bons résultats dans bon nombre de cas. Soulignons toutefois qu'il ne faut tenter aucune expérience du genre sans l'avis de son médecin.

### L'aviation pose de nouveaux problèmes

Voici un problème médical sûrement inconnu de nos grand-mères: la vue d'un hélicoptère, dans certaines conditions, produit des effets inattendus.

On sait qu'une lumière clignotante provoque un étourdissement chez certaines personnes, parfois même une sorte de convulsion qui ressemble à une attaque d'épilepsie. D'ailleurs, on a déjà vu chez les épileptiques que le scintillement d'une lampe, ou encore de la télévision, peut causer une attaque.

Qu'une personne ainsi prédisposée monte dans un hélicoptère, le mouvement de la voilure tournante de l'appareil, qui jette une lumière clignotante dans la cabine, pourra provoquer chez elle une attaque.

On a déjà enregistré le cas suivant: un pilote se tenait près d'une piste d'atterrissage guettant l'arrivée d'un appareil. Les reflets scintillants du soleil couchant sur les hélices



de l'avion provoquèrent chez lui une attaque épileptique.

On connaît aussi le cas d'un aviateur qui subit une attaque d'épilepsie en regardant le soleil à travers le mouvement des hélices de son appareil; il n'avait pourtant jamais auparavant souffert de ce mal.

# On localise "Ricardo Klement", alias Eichmann

"Calme, Eichmann fixa son ex-assistant droit dans les yeux avec une imperceptible ironie. Depuis toujours, il l'avait soupçonné de détourner des objets confisqués aux Juifs au lieu de les expédier au dépôt central du Judenreferat. Aujourd'hui, il pouvait constater qu'il ne s'était pas trompé.

"— Les hasards de la guerre, chuchota Kersten d'un air gêné.

"—Oui, les hasards de la guerre... répéta Eichmann, qui enchaîna d'un ton bref : où sont les autres ?

"—Martin était ici il y a trois semaines. Il fait la navette entre l'Argentine et le Brésil. Schalk, toujours recherché par les Hongrois, se cache en Bolivie. Krüger, auquel les Yougoslaves en veulent, vit dans le nord du pays.

"—Et Von Leers ?

"—Il viendra ce soir.

"Le soir même, Johannes von Leers, l'ancien assistant de Goebbels, présidait au 863 de l'avenue Martin Haedo, siège de l'organisation néo-nazie, une assemblée composée d'une dizaine d'anciens hauts fonctionnaires du Reich, presque tous recherchés. Mais, ici, ils se sentaient en sûreté complète.

"Après avoir passé en revue les problèmes du jour, la guerre froide qui sévissait entre les deux blocs et les succès foudroyants du sénateur Joseph McCarthy, le fameux "chasseur de sorcières", on aborda les questions pratiques et d'abord la situation d'Eichmann. Tout le monde tomba d'accord que le mieux pour lui était de se faire voir le moins possible. Pour cela, on puisa dans les caisses du mouvement pour lui permettre de créer un élevage de lapins à Joaquin Gorina, à 45 milles environ de Buenos Aires.

"Six mois plus tard, transformé en paisible petit fermier, Eichmann, entouré de quelques centaines de lapins blancs aux yeux rouges, commençait encore une fois une nouvelle vie.

"Une nouvelle vie qui aurait pu se prolonger indéfiniment comme au camp de Rosenheim si, à nouveau, les volontaires israéliens n'avaient repris la piste. En effet, Veronika Eichmann n'avait pu échapper très longtemps à la surveillance des réseaux, et elle avait été repérée près de Buenos Aires, à Olivos, où elle s'était installée avec ses enfants, Klaus, Horst et Dieter.

"Les enfants croyaient que leur père était mort, mais qu'ils avaient en Argentine un oncle du nom de "Ricardo" (Eichmann avait adopté ce prénom de consonance plus espagnole que Rudolf), qui élevait des lapins quelque part dans la nature.

"Cet oncle, on ne le voyait pour ainsi dire jamais. Quant à Veronika Eichmann, lorsqu'elle par hasard elle se rendait à Joaquin Gorina, elle faisait d'innombrables détours, s'arrêtant en cours de route dans des villages pour dépister ceux qui auraient pu la suivre.

"Bref, malgré une surveillance assez soutenue, les volontaires n'arrivaient pas à repérer leur proie, et le découragement commençait à gagner certains d'entre eux. Après tout, les informations concernant la présence d'Eichmann en Amérique du Sud étaient peut-être erronées et cette chasse une chasse au fantôme."

Depuis quelques instants, Dov parlait sans s'aider du dossier qu'il avait refermé et sur lequel sa main reposait à plat. Manifestement, il parlait maintenant de mémoire et sans doute en faisant appel à ses souvenirs personnels. Il interrompit le fil de son récit.

"—Je vous ai raconté tout ce que je savais d'Eichmann, et je pense que vous arrivez maintenant à vous faire une idée précise de ce que représente cet homme. Il est possible qu'au procès certains détails soient révélés qui modifient légèrement les dates ou la chronologie, car

n'oubliez pas que ce dossier représente un énorme puzzle dont les pièces viennent de partout. Il a fallu les ajuster, les recouper, les faire coïncider. Forcément, il y a des lacunes que seul Eichmann lui-même pourrait combler. Mais dans l'ensemble, croyez-moi, vous en savez actuellement sur lui plus que la majorité des Israéliens eux-mêmes.

"—Encore une question, Dov. Il manque à votre puzzle une pièce importante sans laquelle l'histoire est incomplète.

Dov sourit.

"—Je sais. Vous voudriez savoir comment en fin de compte nous sommes retombés sur la trace d'Eichmann et les événements qui ont immédiatement précédé son enlèvement. Malheureusement, mon cher Victor, cette histoire-là ne m'appartient plus. Je la connais, bien sûr, dans ses grandes lignes, mais je préférerais que d'autres vous la racontent. D'autres qui la connaissent sur le bout des doigts parce qu'ils l'ont vécue. Tenez. J'ai préparé à votre intention une liste des noms de quelques amis à Istanbul, Bruxelles et Paris. Allez les voir de ma part. Dites-leur ce que je vous ai raconté et demandez-leur de compléter vos informations. Ils refuseront peut-être, car cette affaire est encore bien récente, mais ils savent ce que vous avez fait pour notre cause en 1948 et, s'ils veulent parler, c'est à vous et à personne d'autre qu'ils confieront leurs secrets.

## Un Canaletto trahit les nazis

Quelques jours après mon entrevue avec Dov, je recevais d'Italie un câble de mon journal. Les événements en Turquie se déroulaient avec rapidité vers un dénouement fatal pour le régime Menderès. Il fallait être sur place. Je pris le premier avion. Dans ma poche, j'emportai la liste que Dov m'avait remise.

Dans une rue étroite de Beyoglu, un quartier d'Istanbul, je rencontrai un certain Weiss, employé d'une ligne de navigation. Il me donna quelques informations utiles, mais me recommanda surtout d'aller voir de sa part à Belgrade un ami qui revenait précisément d'Argentine.

"—Dites-lui que c'est moi qui vous envoie. G... pourra sans doute mieux que personne compléter ce qui manquait à Dov.

Weiss me griffonna une adresse à Belgrade.

Dans une ruelle donnant sur le boulevard du Maréchal-Tito, à Belgrade, j'ai trouvé G... dans son bureau, un homme aux yeux vifs et clairs qui marchait en boitant.

"—Un souvenir de la guerre,

dit-il en se tapotant la cuisse, souvenir d'une gangrène. L'année 1942 fut une année dure dans les montagnes de Bosnie. La Wehrmacht nous traquait jour et nuit. Bah ! Après tout, je ne m'en suis pas trop mal tiré !

Rapidement, je lui fis un résumé de mon entretien avec Dov. Il m'écouta attentivement sans m'interrompre.

"—Je vois, dit-il lorsque j'eus terminé. Dov vous a laissé au moment où nous commençons à croire qu'après tout Eichmann était peut-être bien mort, comme le bruit en avait couru. En fait, vous le savez, il était établi près de Buenos Aires comme éleveur de lapins, sous le nom de Ricardo Klement. Mais cela, évidemment, nous l'ignorions.

"Ce fut grâce à un Juif géorgien arrivé en Argentine en 1955 que nos hommes retombèrent sur la piste d'Eichmann, et cela d'une manière tout à fait étonnante.

"Cet homme intriguait nos services, car il changeait assez volontiers d'identité. Il prétendait tantôt se nommer Adolf Tauber, puis à d'autres il se présentait sous le nom d'Anastase Beridzé. En fait, l'enquête que nous menâmes à son sujet avant de l'accepter parmi les "volontaires" montra qu'il s'appelait en réalité d'un troisième nom. Si vous le voulez bien, nous continuerons à l'appeler Beridzé.

"Ce Beridzé avait été sous les ordres du maréchal Tolboukine. Il avait commandé entre autres le 6e régiment du N.K.V.D. qui contrôlait la frontière austro-hongroise et qui sur ses ordres avait laissé passer — en dépit des instructions de Staline — plusieurs centaines de Juifs hongrois qui voulaient gagner la Palestine. Plus tard, ce même Beridzé avait déserté les rangs de l'armée rouge pour suivre sa maîtresse, une jeune Juive nommée Moussia Leven. Tous deux habitèrent successivement Bruxelles et Paris, puis s'expatrièrent en Argentine.

"A Buenos Aires, il se maria avec sa maîtresse qui, elle, était liée avec la communauté juive et quelques-uns des "volontaires". En quittant la Hongrie, il avait emporté avec lui un certain nombre de dossiers de nazis de premier plan. Il connaissait aussi certains détails sur l'entourage de Pavlitch par les agents yougoslaves qu'il avait rencontrés à Budapest, avant que Belgrade n'ait rompu avec le Kremlin. De plus, toujours en Hongrie, il avait été chargé d'enquêtes importantes et à ce titre il avait eu l'occasion d'interroger un certain nombre d'Allemands



EICHMANN n'en était pas à une identité près pour échapper aux "volontaires" qui le traquaient. Sous le nom de Ricardo Klement, il se fit éleveur de lapins angoras à Joaquin Gorina, près de Buenos Aires.

dont quelques-uns avaient travaillé avec Eichmann.

"Beridzé était donc pour notre réseau une recrue précieuse non seulement parce qu'il savait beaucoup de choses sur les criminels de guerre, mais parce que c'était un spécialiste des services secrets. Il fut chargé de s'occuper de l'affaire Eichmann.

"Avant d'aller plus loin et pour que vous compreniez comment Beridzé parvint à localiser Eichmann, il faut que je vous présente un personnage qui va jouer un rôle primordial dans la suite des événements. C'est un Allemand nommé Kurt Scherl qui habite Buenos Aires, aux alentours de Bartholomeo-Mitre. Dans son vaste appartement, deux pièces sont réservées à une collection d'oiseaux rares, de perroquets et de peruches dont Scherl ne laisse à aucun domestique le soin de nettoyer les cages. Il y a une raison à cela, car derrière ces cages se trouvent une rangée de classeurs contenant le fichier complet de l'organisation néo-nazie en Argentine, organisée par Johannes von Leers et dont Scherl est l'âme à Buenos Aires.

"Fils d'un officier prussien, Scherl s'était dans sa jeunesse enrôlé dans les Freikorps de Lüttwitz et avait participé au putsch de Kapp à Berlin en 1920. Jugé avec d'autres éléments nationaux-socialistes dans l'affaire Schlageter par les tribunaux de Rhénanie, il avait dû quitter l'Allemagne et s'était établi en Argentine, comme représentant d'une usine de matériel électrique. Mais à partir de 1933 il avait fait de nombreux voyages en Allemagne et y était demeuré à partir de 1936. C'était un des membres les plus actifs des deux organisations de propagande et d'infiltration nazie à l'étranger, l'une à Hambourg dirigée par Wilhelm Bohle, l'autre à Munich sous la direction de Wagner.

"Au début de la guerre il accomplit de multiples missions pour l'espionnage allemand dans le secteur de l'Amérique latine, puis un peu plus tard il fut chargé de missions spéciales au sein de la SD.

"Une de ces missions le conduisit à Budapest, où il collabora activement avec Eichmann, Günther, Abermeit et Novak. Or, quelques semaines avant la débâcle nazie en Hongrie, Scherl tomba sur une

"grosse affaire". Un de ses "spécialistes" de la Judenfrage lui rapporta qu'un certain baron Schoenbrunn, apparenté à la famille des comtes Andrassy, possédait une des plus belles collections de tableaux et de jades de Hongrie et peut-être même d'Europe. Scherl apprit aussi que le baron n'était pas aryen 100 p. 100, et ce détail lui donna une idée mirifique. Après avoir pris contact avec Kersten et Günther de la section 4A4B à Berlin, il fit arrêter le malheureux baron comme "halbjude" (demi-Juif) et s'empressa de confisquer les Canaletto, les Titien, les Breughel et la collection de jades, en promettant au détenu de l'envoyer par le prochain convoi à Auschwitz s'il élevait la moindre protestation.

"Avec l'aide de Novak, qui avait une priorité de transports auprès de la Wehrmacht, Scherl, par l'entremise d'Otto Kersten, auquel il avait cédé une partie du magot, parvint à expédier la collection du vieux baron non pas dans les dépôts du "Judenreferat" à Berlin, mais à son propre entrepôt au Lichtenstein. Lorsque la Wehrmacht quitta Budapest, les caisses contenant une des collections les plus riches d'Europe étaient déjà en sûreté dans les caves d'une banque privée de Vaduz. Puis l'armée russe de Malinovsky entra à Budapest et libéra des milliers de détenus, que les nazis dans leur retraite hâtive n'avaient pas eu le temps d'expédier vers les camps de concentration. Le baron Schoenbrunn, quoique ayant perdu une dizaine de kilos, vivait encore et s'empressa d'aller trouver le colonel Beridzé de la N.K.V.D. pour lui raconter ses malheurs et tenter de récupérer ses trésors.

"Ce dernier constitua un dossier complet des objets volés au baron, y compris le catalogue photographique des tableaux, parmi lesquels un paysage de Canaletto très beau et très caractéristique. La photographie de ce paysage se trouvait encore dans les dossiers de Beridzé lorsqu'il débarqua à Buenos Aires, et sa surprise fut immense lorsqu'un jour, flânant sur le Corrientes, il vit la toile en question exposée chez un antiquaire.

A suivre

Tous droits réservés "Le Petit Journal"



Dans la maison qu'Eichmann s'était fait construire à Bancalari, dans la banlieue de Buenos Aires, Veronika Eichmann s'est installée aujourd'hui avec ses enfants. La voici avec son dernier fils, Ricardo Francisco, né en Argentine en 1955.



# C'EST LA VIE...

par FRED NEHER

