LE SOLEIL

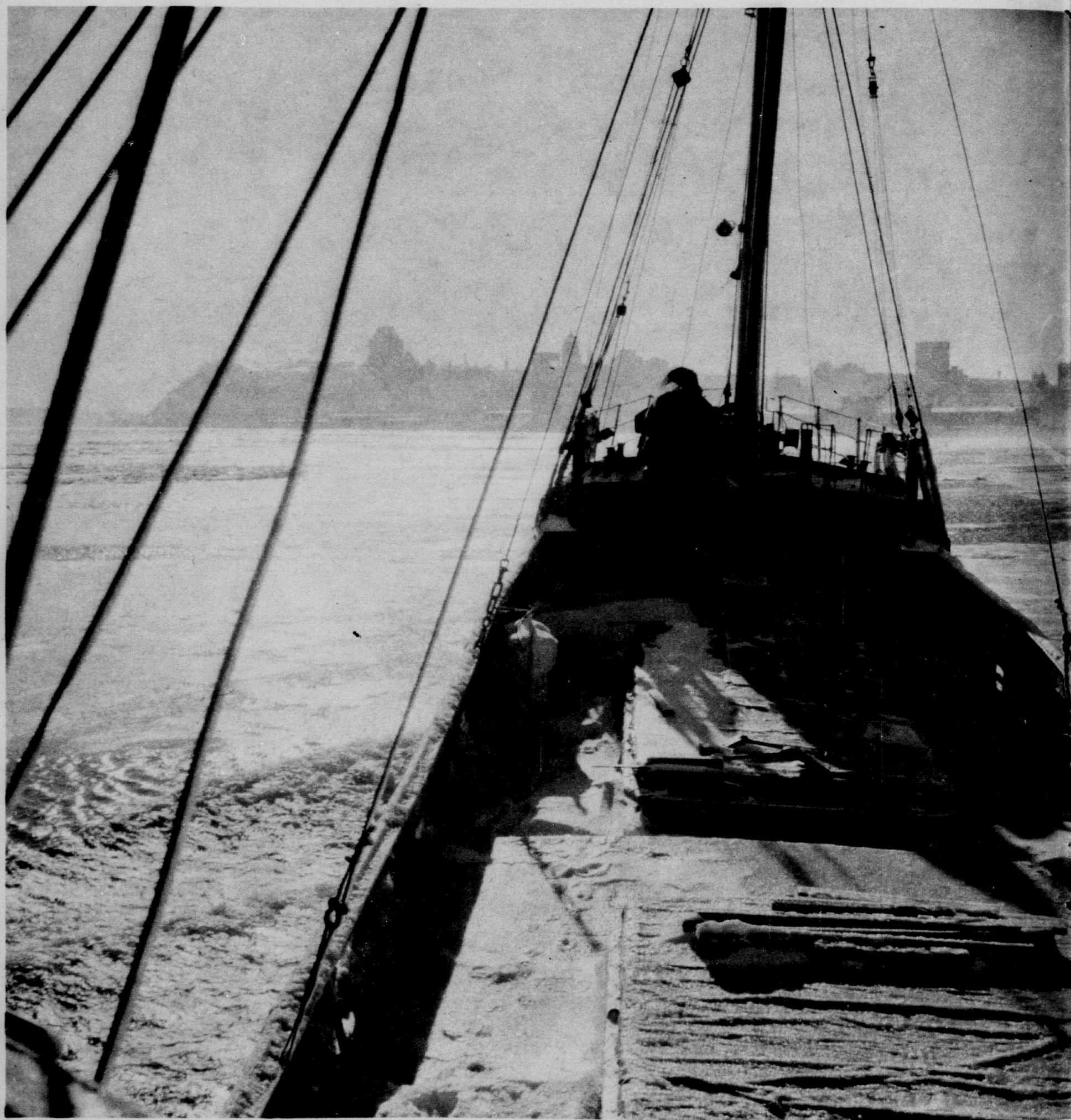
QUÉBEC

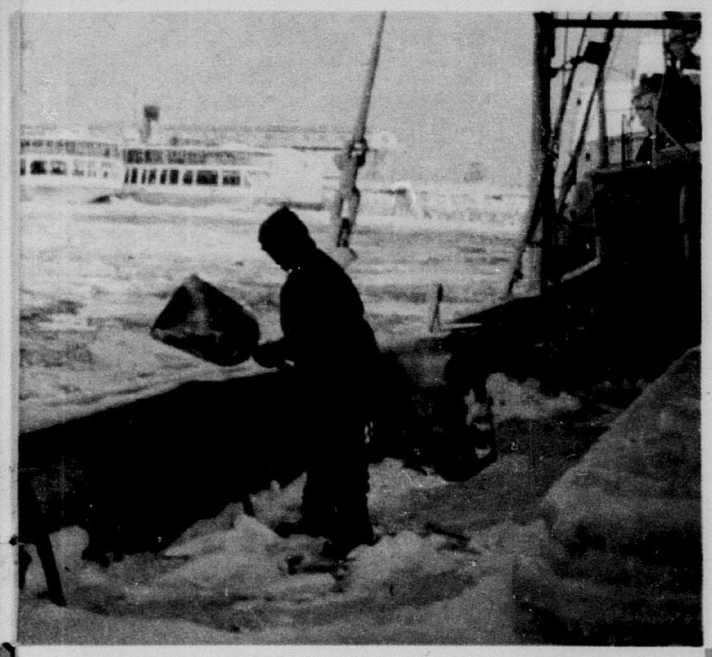
Perspectives

Vol. 4, No 11 — 17 mars 1962

DIANA ET SON PROFESSEUR — VOIR PAGE 6

DOUZE MOIS PAR AN





Au bassin Louise, on gratte les 5 tonnes de glace qui encombrent la superstructure du Fort Prével.

La navigation d'hiver, jusqu'à Trois-Rivières, est un fait accompli

Texte et photos de Léon Bernard

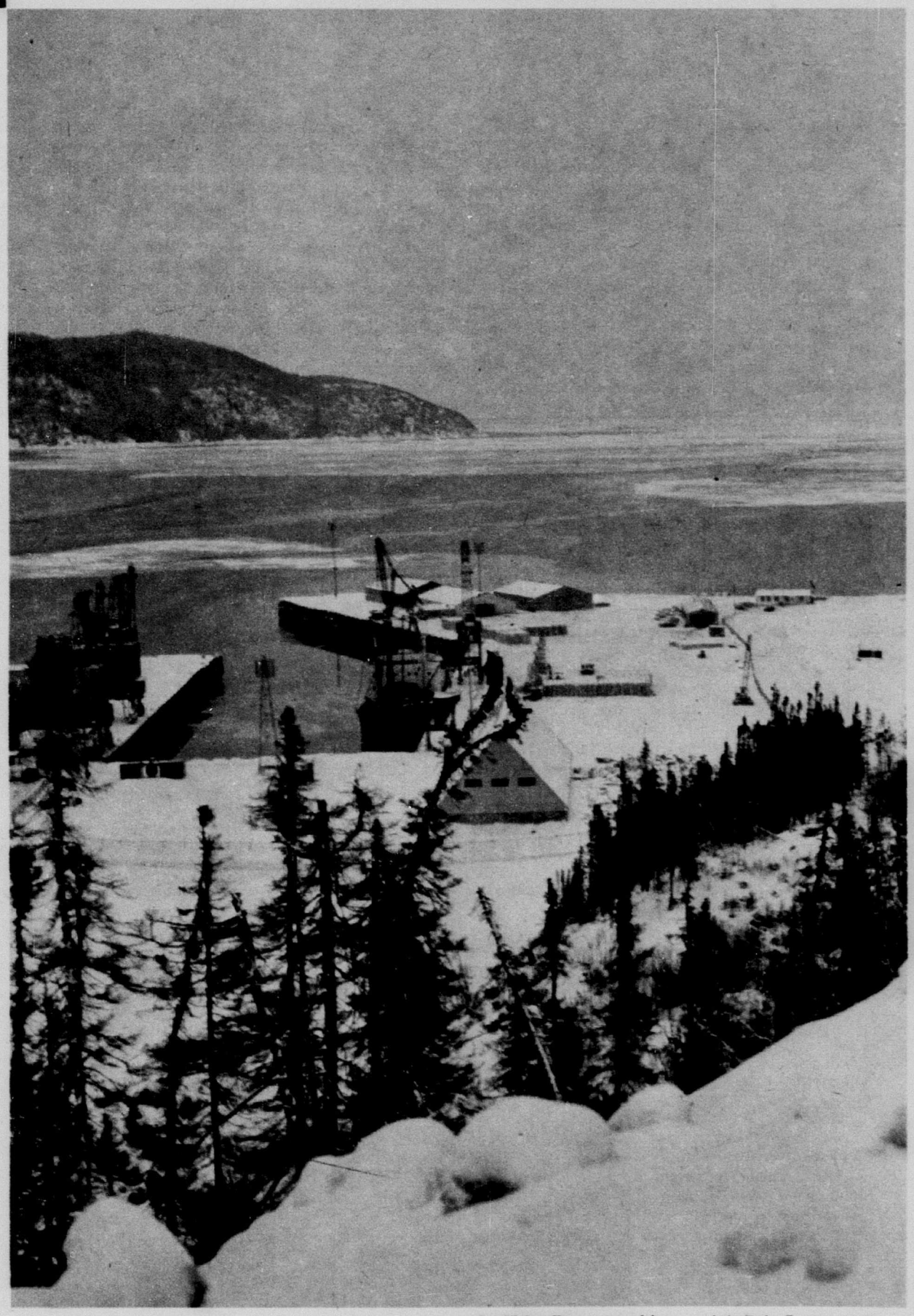
CET immense fleuve de glace qu'est le Saint-Laurent en hiver subit, depuis quelques années, une transformation complète grâce aux cargos océaniques et fluviaux qui, témérairement, remontent jusqu'à Trois-Rivières, aidés de brise-glace fort affairés à briser les embâcles. Si l'évolution actuelle continue, le jour viendra bientôt où le port de Montréal sera ouvert en toute saison. Quel miracle alors! Quant à moi, pour me rendre compte de la situation, j'avais rêvé d'un voyage "polaire" sur le Saint-Laurent et je m'attendais à rapporter des photos de navires — dont celui qui m'a accueilli — pris dans une épaisse banquise! Il n'en fut rien . . .

Dans le port de Trois-Rivières, la peinture rouge du cargo danois *Helga Dan* paraissait hors de saison; sa carcasse dégarnie, sur laquelle l'hiver n'avait même pas dessiné ses arabesques blanches, me dépaysait. Au lieu d'un bateau tout décoré de glaçons, je voyais un bâtiment qui semblait venir tout droit des Tropiques. Pourtant, ce 21 janvier dernier, quoique la glace fût dispersée sur le fleuve, le mercure était descendu à un degré que les météorologistes n'avaient pas connu depuis 34 ans. Le quai avait disparu sous la neige et le côté bâbord du cargo faisait face à la pression des blocs de glace venus du large.

Le Helga Dan, de la compagnie danoise Lauritzen, ayant été le premier navire océanique à ouvrir la navigation d'hiver jusqu'à Québec, en mars 1959, puis jusqu'à Trois-Rivières, en 1961, je voulais donc refaire, en sens inverse, ce voyage historique. Premier à relier ce même port en janvier 1961, il y fut précédé, le 31 décembre dernier, par un autre cargo de la Lauritzen, le *Thora Dan*. Et, si tout va comme prévu, les "Dan" de la Lauritzen feront sept voyages en tout jusqu'à Trois-Rivières, au cours de cette saison; en effet, Helga Dan et Thora Dan seront revenus les 7 et 21 mars à la suite de *Manja Dan, Rimja Dan* et *Fenja Dan*.

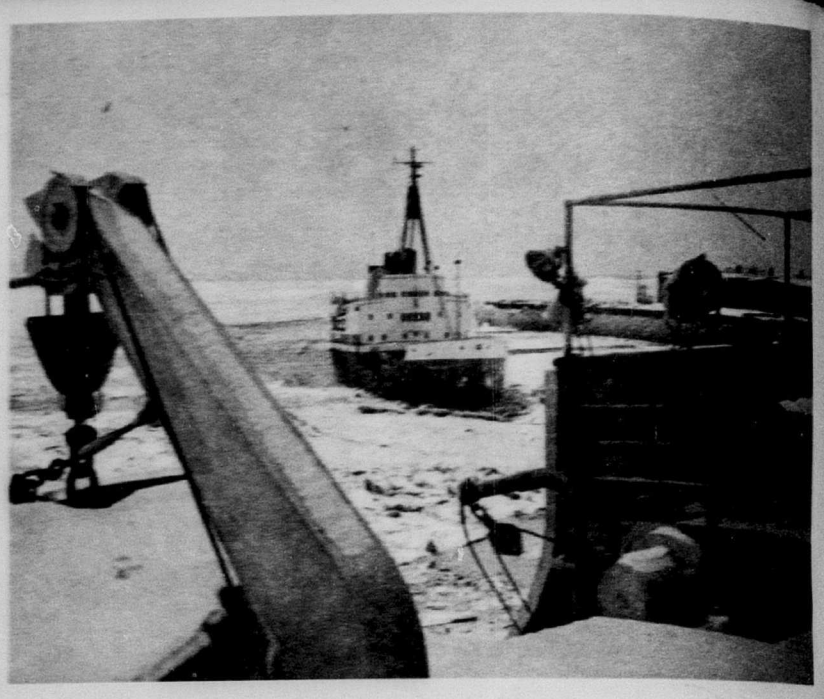
Sur le pont, à mon arrivée, les grues de chargement mettaient les bouchées doubles, car il fallait repartir le lendemain pour Québec. Dans les rues avoisinantes, les camions et les remorques venus de la rive sud, de Montréal et de Toronto faisaient la queue pour se relayer aux hangars déjà remplis de sacs d'amiante, de produits chimiques, de papier, etc. destinés à l'Europe.

Les bureaux de Québec Terminals, agents de la Lauritzen à Trois-Rivières, sont situés près des quais, rue Notre-Dame. Le gérant de l'agence, Roger Paquin, qui a organisé mon séjour en "territoire danois" sur le Helga Dan, profita de ma visite pour démentir une rumeur voulant que la Lauritzen ait aban- — **Suite à la page suivante**



Le Helga Dan, amarré à ce quai de Baie-Comeau, est venu chercher 2,500 tonnes de lingots d'aluminium.

Le Fort Prével, caboteur de 319 tonnes, arrive à Québec, venant de Sept-Iles, sans incident majeur.



Au large du Cap-de-la-Madeleine, le capitaine Nielsen (à gauche) est sorti sur sa passerelle pour respirer un peu d'air frais. Le brise-glace Montcalm, à droite, vient au secours du Helga Dan, pris dans la glace à l'embouchure de la rivière Saint-Charles.

Navigation / Suite de la page précédente

donné l'escale de Québec.

"Quand un navire transporte de la marchandise destinée à Montréal ou à Toronto, m'a-t-il expliqué, il est logique — parce que moins cher — de l'acheminer à partir de Trois-Rivières, si la navigation d'hiver le permet. Même économie quand il s'agit d'inverser la situation. En partant de Trois-Rivières, le Helga Dan arrêtera à Québec pour y livrer 600 tonnes de marchandises. Chaque fois qu'à Québec on peut trouver une cargaison intéressante pour nos cargos, ceux-ci s'y arrêtent. Nous sommes des armateurs, donc des commerçants!"

Le fleuve était partiellement dégagé en face de Trois-Rivières. Un amoncellement de glace s'était immobilisé à quelques centaines de verges de la rive. Vers l'ouest, deux points noirs en mouvement indiquaient que les brise-glace *Maclean* et *Ernest Lapointe* achevaient de disperser l'embâcle du lac Saint-Pierre.

On voyait les traversiers *Laviolette* et *Radisson* faire, sans difficulté, la navette à travers les glaces entre Trois-Rivières et Sainte-Angèle-de-Laval. Par simple association d'idées, je pensais que Québec-Lévis, Baie-Comeau-Pointe-au-Père et d'autres stations côtières ont aussi leurs traversiers; il vient alors à l'esprit que la navigation d'hiver sur le Saint-Laurent a été un problème résolu depuis belle lurette . . . du moins, dans le sens de la largeur et en dépit de "tragédies" qui n'ont pas effrayé les pilotes. Le capitaine Jean-Baptiste Marchand et son adjoint du traversier Laviolette m'ont montré l'endroit où, en 1910, le traversier en bois *Glacial* fut coupé en deux par les glaces, près de Trois-Rivières.

Dans l'histoire de la navigation d'hiver, cette date, 1910, n'est pas si lointaine quand il faut remonter jusqu'à 1858 pour découvrir qu'un vapeur de la Cunard avait navigué sur le Saint-Laurent, parmi les glaces. Six ans auparavant, en 1852, un constructeur de bateaux, E. W. Sewell, de Québec, avait été traité d'esprit utopique parce qu'il avait cru en la possibilité d'établir un service régulier d'hiver entre Québec et Lévis. Plus tard, un vieux loup de mer, le capitaine Fortin, qui avait voyagé durant 20 ans à travers des glaces flottantes, dans une vieille goëlette tout en bois, entre les côtes du Groënland jusqu'au détroit d'Hudson, et entre la côte nord du Labrador et le détroit de Belle-Isle, déclarait à un comité d'enquête que non seulement la navigation d'hiver sur le Saint-Laurent était praticable, mais qu'elle était facile. Après lui, le capitaine Lecours, de Rivière-Ouelle, qui naviguait depuis 26 ans, réussit en 1877, à bord du vapeur *Rescue*, à faire le trajet librement et sans arrêt, Rivière-Ouelle-Tadoussac en une même journée, à travers un champ de glace épais de neuf pouces et long de cinq milles, voyage qu'il continua le 19 décembre, jusqu'à Québec où il arrivait sain et sauf le 21. Et pourtant sa goëlette avait été construite seulement pour naviguer sur les lacs.

Il faut mentionner aussi l'expérience d'un voilier qui, en 1895, partit de Lévis au plus fort de l'hiver pour descendre jusqu'à Gaspé. De même, en 1957, le capitaine Raymond Duval réalisa l'exploit qui allait être à la base des progrès d'aujourd'hui. Avec son caboteur, le *D'voru*, il remonta le fleuve, sans l'aide de brise-glace, de Sept-Iles jusqu'à Québec, où il arriva le 17 décembre.

Les Danois ne nous ont pas surpris en 1959 avec le Helga Dan. Mille ans avant eux, leurs ancêtres vikings étaient venus explorer nos côtes. Cette fois-ci, ils revenaient à la grande joie des uns et au mécontentement des autres pour vaincre les glaces du Saint-Laurent et ouvrir sa voie à la navigation des océaniques.

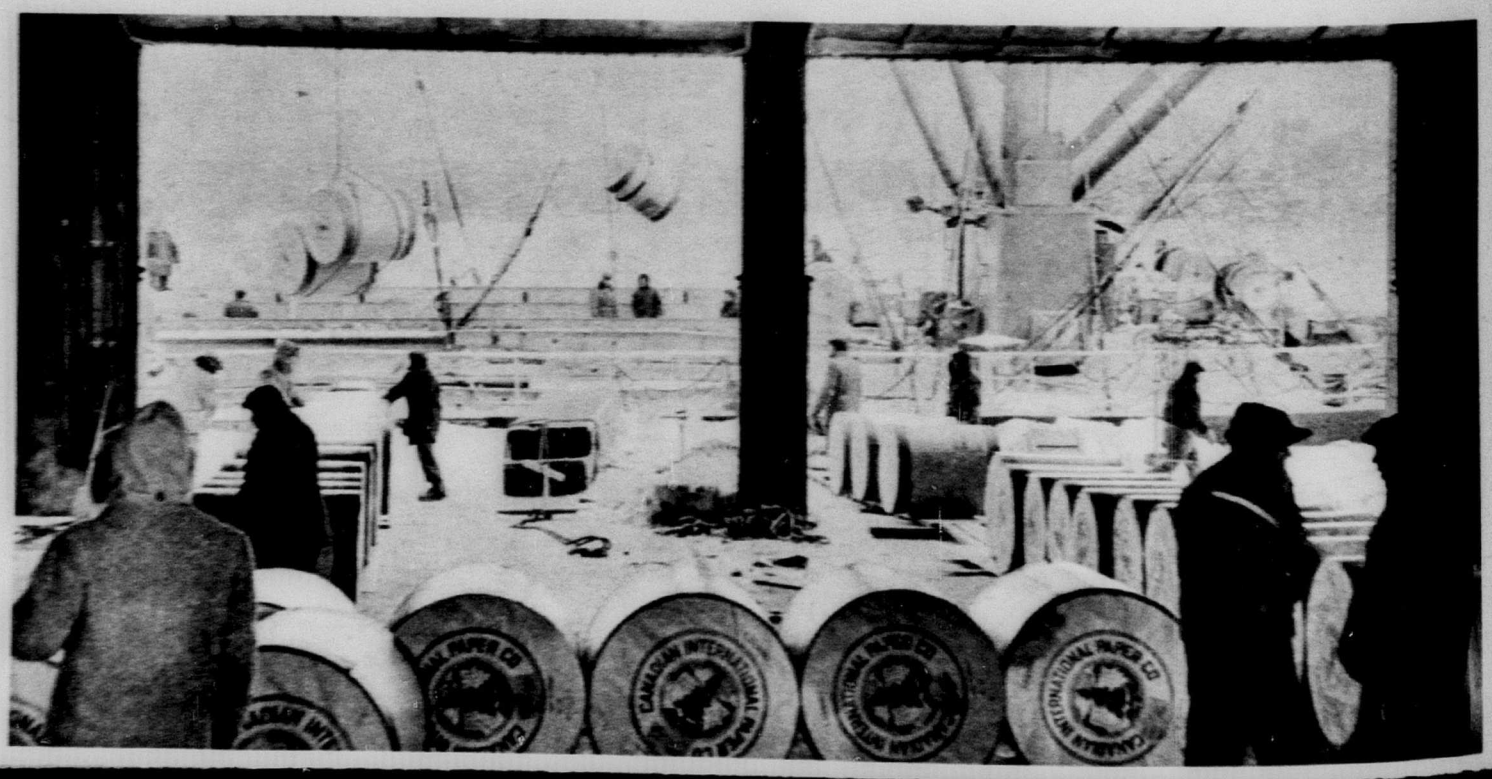
H. Bjerregaard, le vaillant capitaine qui commandait le Helga Dan quand ce navire remonta le premier le Saint-Laurent en mars 1959, a pris sa retraite. Il a été remplacé par le capitaine Herman Nielsen qui m'a reçu, expliquant que son prédécesseur est maintenant reclus chez lui, à moitié aveugle et terrassé par la maladie.

Le départ de Trois-Rivières avait été fixé au lendemain matin, dimanche, à huit heures. Au moment du départ, la visibilité était à peu près nulle et les pilotes, Pierre Naud et Rodolphe Mercier, craignant de s'aventurer dans le brouillard, ne larguèrent les amarres qu'à onze heures. Pourtant, il fallait arriver à Québec avant la noirceur, ou du moins atteindre au plus tôt le pont de Québec car il est difficile de repérer les bouées quand elles sont cachées par les glaces épaisses.

Le voyage jusqu'à Québec se déroula normalement et il n'y eut rien de spécial à signaler, sauf la brume et la disparition de quelques bouées des deux côtés du chenal. Les pilotes Naud et Mercier allaient et venaient entre la cabine de pilotage et la dunette, lunettes en mains, cherchant les points de repère et déclamant d'une voix monotone les degrés indiquant les changements de direction.

Pourquoi deux pilotes sur chaque navire, en hiver? Un règlement de l'Association des Pilotes l'exige (chaque pilote est payé au tarif ordinaire) pour la saison allant du 1er décembre au 8 avril. Ils sont 70 pour accomplir chacun — deux par deux — un seul voyage d'hiver alors que, durant la saison ordinaire de 1961, ils en ont fait chacun 107!

Le Helga Dan avançait normalement à travers la glace qui, épaisse de trois à 6 pouces, offrait peu de résistance. L'appréhension des pilotes était surtout due à l'embouquement du pont de Québec où s'accumulent souvent les embâcles. Peu à peu, la gigantesque structure du pont prit forme dans le brouillard mais il n'y eut rien à craindre. Nos atteignîmes Québec pour accoster d'abord au quai de l'Anse-au-Foulon car il était impossible avec la marée descendante de s'engager dans la rivière — **Suite page 42**



En plein hiver, au quai 25 de Québec, on charge le cargo britannique Caxton de 2,600 tonnes de papier journal destiné à la Grande-Bretagne.

1er PRIX

GRAND CONCOURS CATELLI

CHACUN PEUT GAGNER!

GAGNEZ $100 PAR SEMAINE

PENDANT UN AN

2E PRIX:	3E PRIX:	8-4E PRIX DE	
$1000.00 EN ARGENT	$500.00 EN ARGENT	$100.00 CHACUN	PLUS 990 CASSEROLES-PASSOIRES CATELLI D'UNE VALEUR DE $3.50 CHACUNE

1001 PRIX EN TOUT!

EXTRA!

Les gagnants de prix en argent toucheront un boni de $100 en argent si leur envoi inclus l'étiquette ou son fac-similé d'une sauce à spaghetti Catelli, aux tomates, à la viande ou aux champignons.

INSCRIVEZ-VOUS TOUT DE SUITE! Remplissez les espaces du récit illustré en inscrivant les mots et les chiffres que vous croyez les plus appropriés. Envoyez le coupon complété avec un bout de boîte ou une étiquette (ou fac-similé) de n'importe quel produit Catelli. Vous trouverez d'autres formules de participation chez votre épicier — recherchez le grand étalage Catelli.

RÈGLEMENTS

1. Ce concours est ouvert à toute personne habitant le Canada, sauf aux employés de Catelli-Habitant Ltée. et leur famille et de toute compagnie associée au concours.
2. Le concours se termine le 21 avril, 1962. Les envois postés après minuit à cette date ne seront pas acceptés.
3. Le concours sera jugé par un jury indépendant. Les prix seront accordés dans l'ordre du tirage, aux premiers 1001 envois remplissant toutes les conditions du concours. Un envoi par enveloppe s.v.p. La décision des juges sera finale et il n'y aura aucun échange de correspondance avec les participants. La liste des gagnants sera fournie sur demande; écrire à: Gagnants du Concours Catelli, C.P. 174, Station Youville, Montréal 11, P.Q.
4. Vous pouvez envoyer autant d'inscriptions que vous désirez, mais un même participant ne pourra gagner plus d'un prix. Chaque envoi devra être accompagné d'un bout de boîte ou d'une étiquette (ou fac-similé) de n'importe quel produit Catelli. Tous les envois deviennent la propriété de Catelli-Habitant Ltée. et ne seront pas retournés.
5. Remplir les espaces vides exige une certaine compétence, mais il n'y a ni questions truquées, ni attrapes. Les gagnants devront répondre à une question simple pour se mériter leur prix.
6. Un boni de cent dollars sera accordé à chacun des 11 premiers gagnants si leur envoi contient l'étiquette ou son fac-similé de l'une quelconque des trois sauces à spaghetti Catelli.

Remplir les espaces et poster à: **CONCOURS CATELLI** *C.P. 174 STATION YOUVILLE MONTREAL 11, P.Q.*

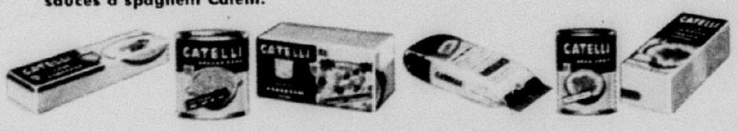
Il y a plusieurs années, un homme du nom de Catelli partit de l'I..... Bientôt il arriva dans le port canadien de M..... Là, avec une R..... de famille secrète pour faire des pâtes délicieuses, il ouvrit une petite U..... l'année de la Confédération, en 18..... Sa maison grandit et aujourd'hui Catelli est le plus grand manufacturier au C..... de produits de M..... et de S.....De fait, près des deux tiers des pâtes alimentaires vendues chez nous l'an dernier portaient cette fière étiquette: C.....

NOM.....
(ÉCRIRE EN LETTRES MOULÉES)

ADRESSE.....

VILLE.....PROV.....

P.



CATELLI HABITANT

Diana écoute un conseil que lui donne Mme Sicard, son professeur, sur une scène qu'elle étudie.

Mannequin et future vedette

Diana Wilkinson, de Montréal, veut se faire un nom à Paris

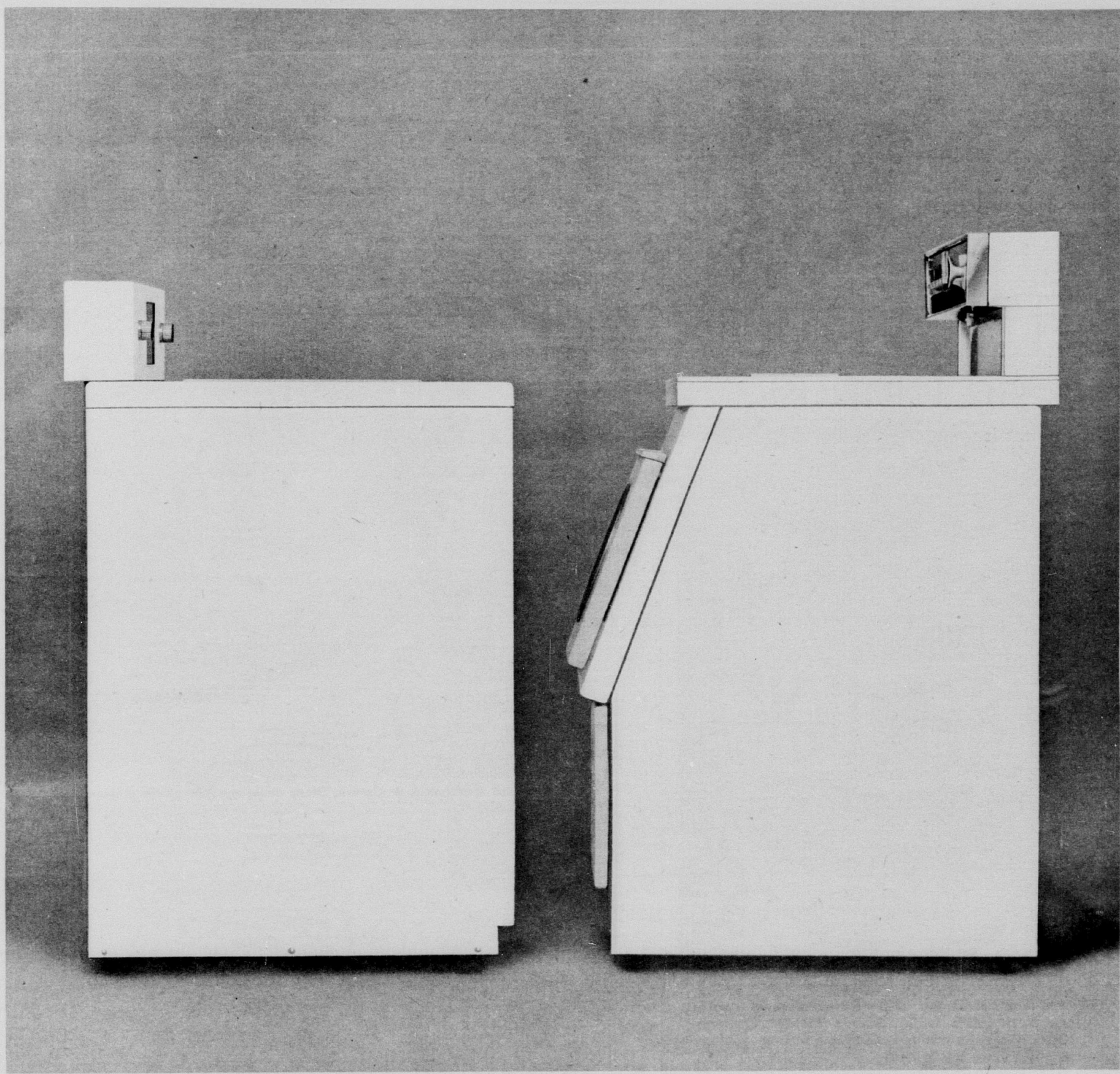
Texte et photos d'Eric Schwab

PARIS

LORSQUE Diana Wilkinson devint le mannequin favori du grand couturier Carven, il y a un an, ce fut pour elle la célébrité. Mais c'est à la scène que cette jolie Montréalaise de vingt ans veut maintenant se consacrer. Son professeur et la critique parisienne la considèrent en effet comme l'un des grands espoirs du théâtre.

Diana est l'élève de Mme Solange Sicard, qui a enseigné à des vedettes comme Simone Signoret, Yves Montand et Juliette Gréco. La jeune Canadienne est donc entre bonnes mains et Mme Sicard déclare qu'elle n'a jamais eu d'élève plus doué qu'elle, à son école d'art dramatique.

Pourtant Diana avoue volontiers qu'elle —Suite page 8



La nôtre a un panneau avant incliné

(Elle est différente à l'extérieur, parce qu'elle diffère aussi à l'intérieur!)

Derrière ce panneau avant légèrement incliné se trouve l'un des meilleurs systèmes de lavage au monde. Pourquoi? Parce que notre lessiveuse se charge par l'avant et non pas par le dessus. Cela signifie que le tambour est horizontal . . . au lieu de vertical, comme c'est le cas dans une lessiveuse se chargeant par le dessus. Dans une lessiveuse automatique Laundromat, c'est la pesanteur qui aide à laver votre linge. En tournant, le tambour entraîne le linge dans l'eau savonneuse; arrivé au sommet du tambour, le linge retombe dans l'eau de lessive. Cela se produit cinquante-sept fois par minute. Notre lessiveuse automatique lave le linge vigoureusement, mais non pas brutalement. Elle fait disparaître les taches les plus rebelles des tissus les plus délicats, sans risquer de les endommager. La lessiveuse Laundromat lave tout le linge . . . à la perfection! *Pour plus de sûreté, exigez* **Westinghouse**

Canadian Westinghouse Company Limited *Service de réparations dans nos ateliers, dans la plupart des grands centres*

Les peintures MT ROYAL

Vous offrent un choix illimité des plus belles TEINTES! du monde

Quand le temps sera venu, ce printemps, de rénover votre foyer, profitez du choix illimité que vous offrent les peintures MT ROYAL pour créer des décors variés qui auront toute la fraîcheur des fleurs printanières.

Votre marchand MT ROYAL met à votre disposition plus de 1,200 teintes de peintures d'intérieur et d'extérieur. Grâce à sa machine "spectromatique", il pourra reproduire fidèlement, sur place, et en moins d'une minute, **la teinte de votre choix.**

GARANTIE DE REMBOURSEMENT
Valable pour toutes les peintures MT ROYAL. Si vous n'obtenez pas entière satisfaction, on vous remboursera votre argent!

GRATIS! La maison MT ROYAL vous offre une intéressante brochure intitulée "LES MERVEILLES DE LA COULEUR" contenant de nombreuses suggestions pratiques pour la décoration de votre foyer. Utilisez ce coupon pour commander votre exemplaire.

Nom .....

Adresse .....

Ville .....

A envoyer à: MT ROYAL COLOUR & VARNISH CO. LTD.
5669, avenue Casgrain, Montréal, (Qué.).

Sous le regard approbateur de Carven, Diana essaie une robe qu'elle présentera au défilé.

La Canadienne pose pour un reportage de modes, avec Notre-Dame à l'arrière-plan.

Future vedette / Suite de la page 6

ne possède aucun des "avantages" physiques qu'on cherche chez une actrice et qu'elle n'a même pas ce profil grec et ces pommettes saillantes qui caractérisent le mannequin de profession. Malgré ces défauts, comme elle dit, sa grâce presque diaphane et son sourire en font l'un des mannequins les plus recherchés de Paris.

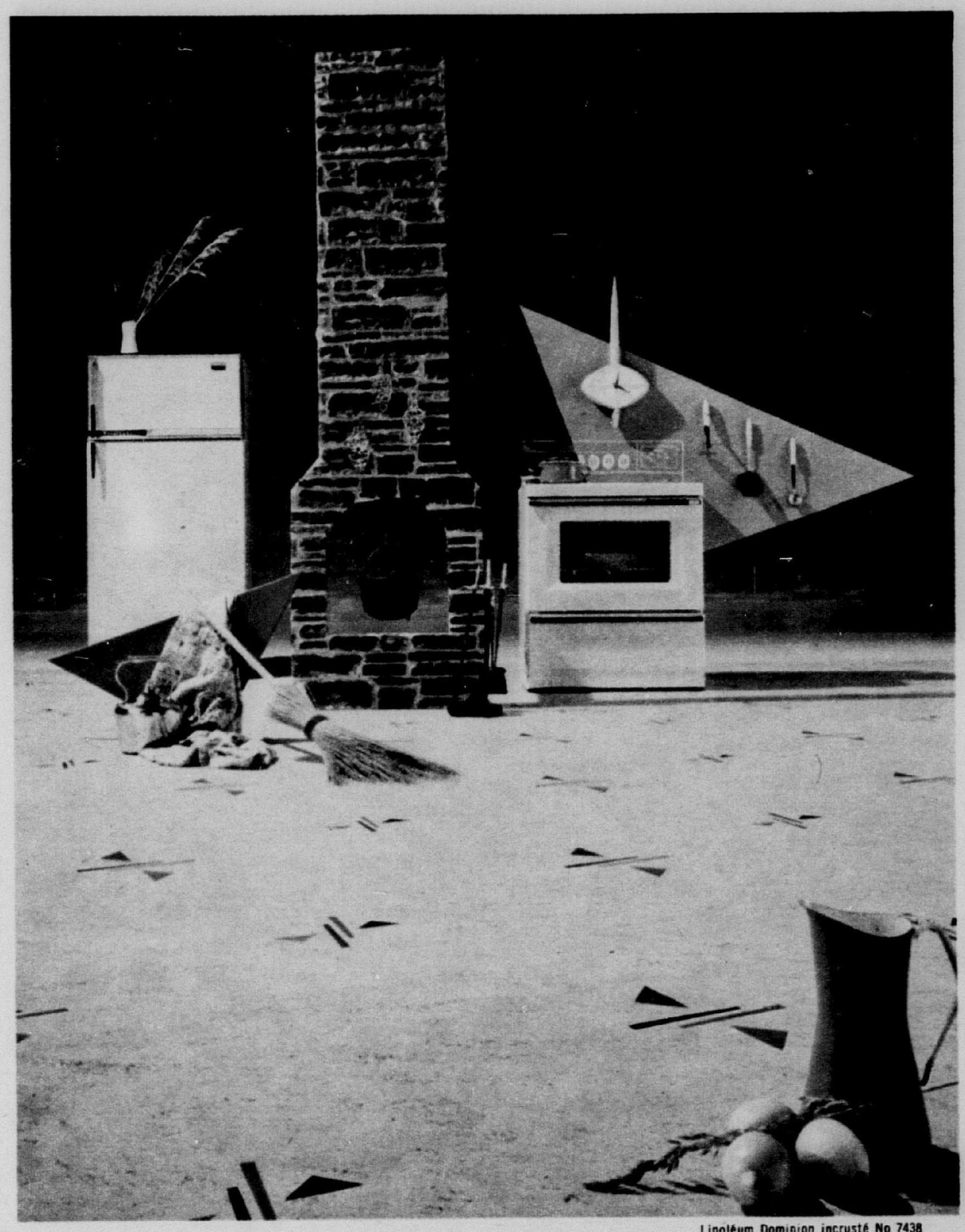
Profondément croyante, Diana n'hésite pas à faire passer ses devoirs religieux avant tout, même si son travail doit en souffrir. Elle est également une fervente de l'astrologie depuis qu'un adepte de ses amis lui a prédit, en étudiant son horoscope, qu'elle serait une grande actrice.

Elevée à Montréal, puis en Angleterre où elle termina ses études, Diana Wilkinson partit ensuite pour Paris où, après plusieurs essais infructueux, elle eut la chance d'être remarquée par le couturier Carven. C'est grâce à l'appui de Mme Sicard qu'elle compte faire carrière à la scène mais elle n'en continue pas moins, en attendant, d'être mannequin pour pouvoir payer ses cours et avoir un peu d'argent de poche.

Elle obtint un bout de rôle dernièrement dans le film "Le Tracassin", dont la vedette est Bourvil. Le film terminé, elle retourna à sa classe d'art dramatique et à ses rêves de future vedette.

"Il n'y a vraiment que le théâtre qui m'intéresse, dit-elle. Quand je me serai fait un nom à Paris, je retournerai à Montréal! Même si on a plus de chance de faire une carrière en France, c'est dans mon pays que je veux vivre et travailler!"

A la maison, Diana pratique le twist "pour se détendre".



Linoléum Dominion incrusté No 7438

UN COUVRE-PLANCHER DE CUISINE D'UNE RARE ÉLÉGANCE:

surréalisme

un motif de linoléum Dominion incrusté

À cuisine moderne couvre-plancher moderne! Ce nouveau motif abstrait de linoléum **à la verge** est nettement futuriste et particulièrement élégant. L'absence de joints et l'espacement du motif créent une telle impression de spaciosité que votre cuisine paraît deux fois plus grande! Le linoléum Dominion est également très pratique: sa surface lisse ne retient pas la poussière et ne "boit" pas les liquides renversés; les petites brûlures disparaissent facilement. Et l'élasticité du linoléum rend moins longues les heures passées debout. Voyez **sans tarder** le motif incrusté "surréalisme" chez votre marchand.

Service de décoration intérieure, P-1-62
DOMINION OILCLOTH & LINOLEUM CO. LTD.,
2200 est, rue Ste-Catherine, Montréal.

Veuillez m'envoyer des renseignements complets et des dépliants illustrés.

NOM _____

ADRESSE _____

_____

_____

Vendu à la verge (donc sans joints visibles) ou en tuiles (pour effets spéciaux)... Marboléum, Jaspé Dominion, Handicraft, Battleship, Tilecraft (en tuiles seulement).

Dominion Oilcloth & Linoleum Company Limited, fabricants du linoléum Dominion. de tuiles de vinyle, de tuiles d'asphalte et d'autres produits connexes.

NOUVEAUX COUVRE-PLANCHERS DOMINION

SLENDERLINE, SUPER OU RÉGULIÈRE

Une serviette nouvelle et
plus compacte, pour plus de confort

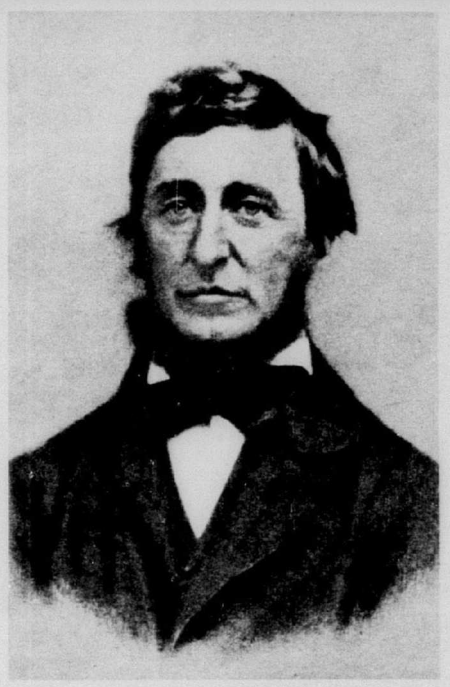
Les nouvelles serviettes Slenderline de Kotex sont si minces et compactes qu'elles demeurent confortablement douces et délicates . . . et galbent le profil du corps. Une nouvelle paroi interne à l'épreuve de l'humidité vous donne une protection encore plus grande.

Kotex évoque la confiance

UN YANKEE

Le Québec de 1850 vu par un jeune écrivain américain

Par Henry David Thoreau
Les Editions de l'Homme, 1962

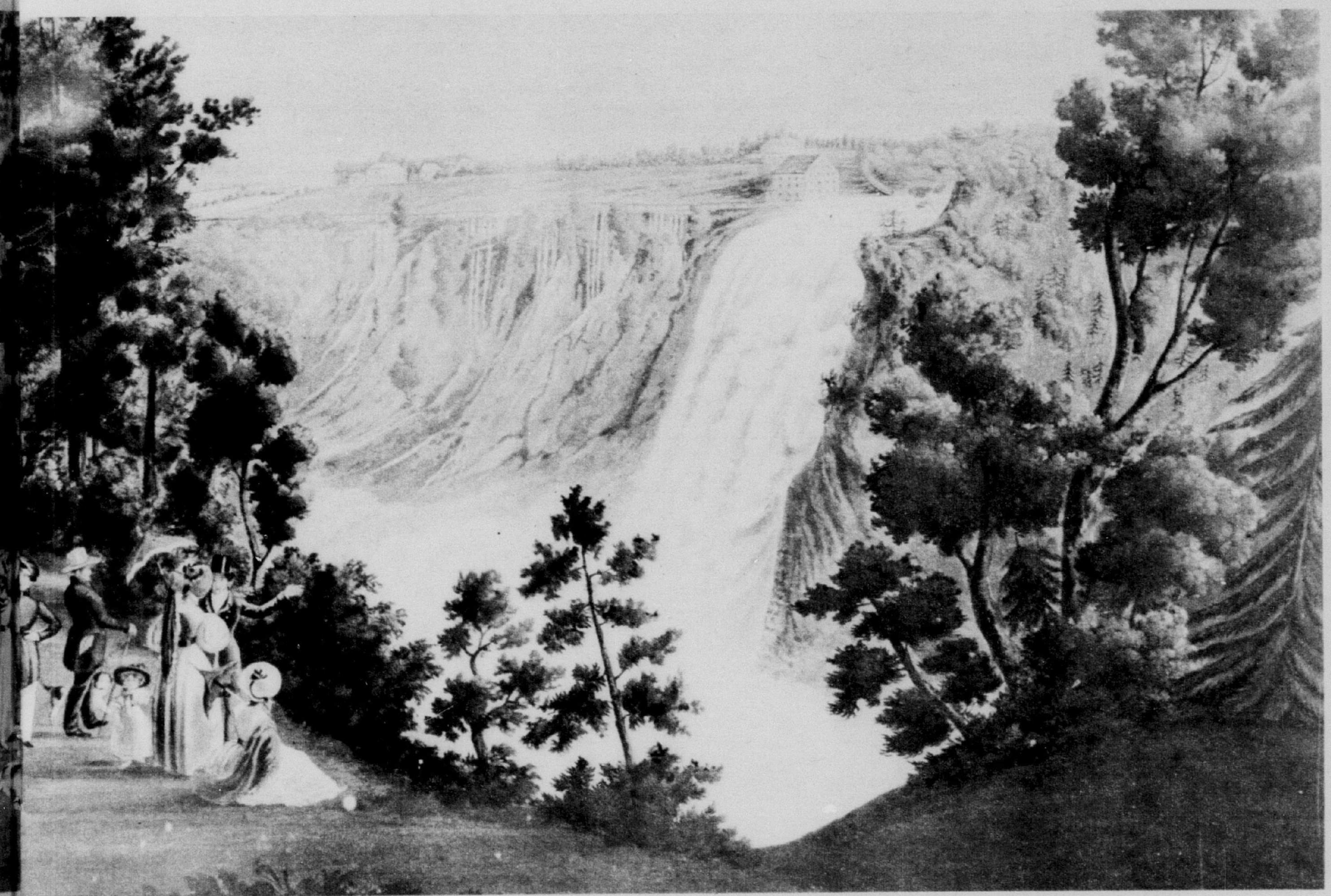


AU CANADA FRANÇAIS

DANS quelques jours doit paraître, aux Editions de l'Homme, une traduction française de Adrien Thério d'un livre de Henry David Thoreau, Un Yankee au Canada français. *Né en 1813, au Massachusetts, Thoreau, dont les ancêtres sont d'origine française, a mené une vie très près de la nature. C'est d'ailleurs un essai sur le "retour à la nature",* Walden, *qui l'a rendu célèbre. A 33 ans, il entreprenait avec un ami un voyage d'une semaine au Québec. C'est court pour juger d'un pays, mais Thoreau avait une vision aiguë des hommes et des choses, comme on peut le voir par les extraits qui suivent. Il est mort de phtisie, à 45 ans.*

ARRIVÉE À MONTRÉAL

ENFIN, vers midi, le train commença à rouler en direction de La Prairie. Nous fîmes tout ce trajet d'une quinzaine de milles, dans une région remarquablement unie, comme une prairie de l'Ouest, coupée au nord par les montagnes des environs de Chambly. Ce paysage monotone mais nouveau avait du piquant. A La Prairie, nous remarquâmes d'abord les toits de métal blanc, mais surtout le Saint-Laurent qui avait l'air d'un lac. En fait, il est beaucoup plus grand ici. Il mesure 9 milles, de La Prairie à Montréal, en ligne diagonale. Nous pouvions maintenant voir le mont Royal, à l'arrière de la ville, et l'Ile Sainte-Hélène en face. Nous distinguions aussi le Sault Saint-Louis à peu près à cinq milles en aval et le Sault Normand, encore plus loin à l'est. On dit que ce sont les rapides les plus grands du Saint-Laurent, mais nous pouvions à peine voir un trait de lumière dans cette direction comme un fil d'araignée au soleil. Bientôt nous apparut la ville de Montréal avec ses toits d'argent scintillant au loin. Bien en vue, au premier plan, l'église Notre-Dame, et puis le marché Bonsecours qui occupe un poste de première importance sur le quai, derrière les bateaux. Cette ville laisse une impression des plus favorables quand **— Suite à la page suivante**



"APRÈS le déjeuner, nous nous rendîmes à la chute qui se trouvait à un demi-mille plus loin, et à cette distance, son bruissement, comme le vent à travers les feuilles, remplissait l'air . . . Debout sur un roc qui s'avançait en saillie, nous regardâmes en bas et nous vîmes, au loin en aval, sur un bas promontoire, l'herbe restée fraîche et verte sous l'action d'une bruine incessante. On eût dit de la mousse. Le roc est fait d'ardoises dans les fentes desquelles poussent des fougères et des verges d'or . . . Au lieu d'une fontaine artificielle au milieu d'une place, Québec possède cette magnifique chute d'eau naturelle qui orne l'une des rives de son port!"

Un moyen rapide pour enrayer la diarrhée

Aucune maman n'aime voir un de ses enfants souffrir des malaises et dérangements dus à la diarrhée. Et elle aime encore moins le surcroît de travail que cela lui cause. C'est donc un véritable bienfait lorsqu'elle découvre l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler. Chaque jour, il y a des mamans qui achètent de l'Extrait du Dr Fowler pour la première fois—souvent sur le conseil de grand-mère. Cet excellent vieux remède est utilisé dans les foyers canadiens depuis 1847.

L'Extrait du Dr Fowler est spécialement fait avec des racines et des herbes pour procurer un soulagement doux et sûr en l'espace de quelques heures. Assurez-vous d'obtenir le véritable Extrait du Dr FOWLER. IF

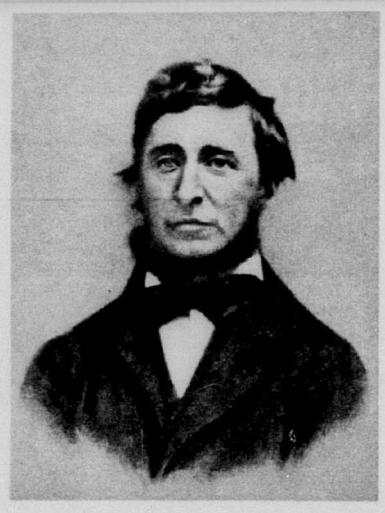
Des reportages

de toutes les

régions du pays

dans Perspectives

Un Yankee / Suite de la page précédente



on s'en approche par voie d'eau et aussi à cause du fait qu'elle est bâtie en pierre, une pierre à chaux grise qu'on trouve dans l'île. Après avoir traversé dans les terres toute l'étendue de la Nouvelle-Angleterre, voilà que nous étions devant un havre — j'avais l'impression d'un port de mer — qui peut recevoir des bateaux de 600 tonnes et où des navires tirant 15 pieds reposaient tout près du quai, à 540 milles du Golfe, car le Saint-Laurent mesure ici deux milles de largeur. Il y avait foule sur le débarcadère et sur le quai en l'honneur des Yankees. Des drapeaux de toutes couleurs flottaient sur les vaisseaux pour célébrer leur arrivée. Quand le canon eut tonné, la bourgeoisie nous acclama à plusieurs reprises et, alors, les conducteurs de calèches canadiens, qui étaient très intéressés à l'affaire, et qui, d'après ce que je vis, se trouvaient séparés de l'autre groupe par une clôture, poussèrent des hourras en signe de bienvenue. Après le drap fin, l'étoffe du pays.

Nous débarquâmes de bonne heure l'après-midi. Avec un seul compagnon, je me dirigeai vers l'église Notre-Dame. Je vis que c'était un édifice imposant et qu'il témoignait de quelque chose. Il paraît que c'est la plus grande construction ecclésiastique en Amérique du Nord. Elle peut contenir 10,000 personnes. Elle mesure 255 pieds et demi de long et le plafond en arêtes s'élève à 80 pieds au-dessus de votre tête. Les églises catholiques sont les seules églises dignes de mémoire que j'aie vues et qui ne soient pas presque entièrement profanes. Je ne parle pas seulement de celles qui sont riches et splendides comme celle-ci, mais encore de la plus humble d'entre elles. Sortant des hourras de la foule et des calèches bruyantes, nous poussâmes la porte principale de ce temple et nous nous retrouvâmes au même instant dans une atmosphère propre au recueillement et à la religion pour celui qui en aurait. Il y avait là, assises, une ou deux femmes, qui avaient dérobé quelques instants aux soucis quotidiens, en passant devant l'église, mais s'il y avait eu 50 personnes, ç'aurait encore été l'endroit le plus solitaire qu'on puisse imaginer. Elles ne nous regardaient pas et pas une ne portait attention à l'autre. Nous nous avançâmes doucement dans la grande allée, nos chapeaux à la main. Bientôt entra une armée de Canadiens, dans leurs habits faits à la maison, venus à la ville sur le même bateau que nous. Ils s'agenouillèrent tous dans l'allée devant le maître-autel, pour faire leurs dévotions, un peu gauchement, comme un troupeau qui se prépare à se coucher, et nous les laissâmes là.

ARRIVÉE À QUÉBEC

Je suis monté sur le pont, au lever du soleil, alors que nous étions à 30 ou 40 milles de Québec. Les rives étaient maintenant plus hautes, plus intéressantes. C'était, de chaque côté du fleuve, une "succession ininterrompue de petites maisons blanchies à la chaux". C'est ce que tout voyageur raconte. Mais ce n'est pas une raison pour croire que la population du pays en général est dense, même sur les bords du fleuve. Depuis cent ans ces bords présentent le même visage. Le voyageur et naturaliste suédois, Kalm, qui descendit cette rivière en 1749, note: "Ce pourrait être un village, commençant à Montréal et finissant à Québec, à une distance de plus de 180 milles; car les maisons des fermiers se succèdent à tous les cinq arpents, quelquefois trois, à quelques exceptions près." Même en 1684, La Hontan dit que les maisons n'étaient séparées que par la portée d'un fusil. Bientôt nous passâmes devant Cap Rouge, à 8 milles de Québec, l'embouchure de la rivière Chaudière sur la rive opposée, ou rive sud, l'anse New Liverpool avec ses amas de bois de pulpe et quelques vaisseaux. Puis, ce fut Sillery, l'Anse-au-Foulon et les hauteurs des Plaines d'Abraham, au nord, alors qu'en face de nous apparaissaient le Cap Diamant et la Citadelle. L'approche de Québec est imposante. Il pouvait être six heures du matin quand nous y arrivâmes. Il n'y a qu'une seule rue en bas de la falaise au sud du Cap et qui n'a été rendue possible qu'en faisant sauter le roc et en remplissant une partie du fleuve. Les maisons à trois étages n'atteignaient qu'au cinquième ou au sixième de la hauteur de la falaise qui tombait à peu près perpendiculairement, et dont le sommet s'élève à 345 pieds au-dessus du fleuve. Nous vîmes, au passage, au milieu du roc surplombant un précipice, un panneau indiquant l'endroit où Montgomery fut tué en 1775. Autrefois, c'était la coutume pour ceux qui venaient à Québec pour la première fois de se laisser baptiser ou de payer une amende. Le gouverneur général ne faisait même pas exception à la règle. Mais nous étions trop nombreux pour obéir à la coutume, même si elle n'avait pas encore été abolie.

Voilà que nous étions dans le port de Québec, encore à 360 milles de l'embouchure du Saint-Laurent, dans un bassin mesurant deux milles de largeur et dont l'endroit le plus profond atteint jusqu'à 28 brasses, — et bien que l'eau soit douce, la marée peut avoir de dix-sept à vingt-quatre pieds, — un port "d'une largeur et d'une profondeur telle", dit un voyageur britannique, qu'il peut "contenir la marine anglaise". Qu'on me permette de dire qu'en 1844, le comté de Québec comptait à peu près 45 mille habitants (la ville et les faubourgs, environ 43 mille), vingt-huit mille étaient Canadiens d'origine française, huit mille d'origine britannique, sept mille d'origine irlandaise, mille cinq cents d'origine anglaise; le reste d'origine écossaise et autres. Trente-six mille appartiennent à l'église de Rome.

Délaissant la foule, nous nous engageâmes dans une rue étroite et de là nous parvînmes, après avoir gravi un escalier de bois appelé l'escalier du Casse-Cou, dans une autre rue étroite, montante, zigzaguante, construite à même le roc, et nous arrivâmes enfin sous un portail de pierre massif et bas appelé la Porte Prescott, entrée principale de la haute ville. Ce passage était défendu par des canons, un corps de garde tout en haut, une sentinelle à son poste, et d'autres soldats à proximité, prêts à prendre la relève. Je me frottai les yeux pour être sûr que je vivais au dix-neuvième siècle et que je ne pénétrais point dans un de ces portails qui, quelquefois, ornent le frontispice des nouvelles éditions de ces vieux livres à caractères gothiques. Je crus que ce serait un bon endroit pour lire les *Chroniques* de Froissart. Tout cela rappelait autant le Moyen Age que les romans de Scott. Apparemment, les gens demeuraient là par besoin de sécurité. Que la paix soit avec eux! Comme si les habitants de New York devaient aller vivre à Castle William! Quel endroit pour élever des enfants! Ayant traversé la porte sans danger, nous prîmes naturellement la rue la plus escarpée et après quelques tournants, nous retrouvâmes sur la terrasse Durham, sorte de plate-forme en bois, située sur l'emplacement du vieux château Saint-Louis, encore à cent quinze pieds au-dessous du sommet de la Citadelle qui domine la Basse Ville, le quai où nous avions débarqué, le port, l'Ile d'Orléans ainsi que le fleuve et la campagne environnante à une grande distance. C'était littéralement une vue splendide. Nous pouvions voir, à une distance de six ou sept milles, au nord-est, une échancrure dans les côtes escarpées du canal du nord, apparemment du côté du port, et qui marquait l'embouchure de la rivière Montmorenci, dont la chute célèbre se trouvait seulement à quelques mètres à l'arrière.

MONTMORENCY

Dans une maison près de la frontière ouest de Château-Richer, dont le propriétaire, paraît-il, pouvait dire quelques mots d'anglais, — ayant récemment — **Suite page 14**

Examinez-le des deux côtés . . . et vous constaterez que c'est bien un tapis Harding

L'endroit exhibe une beauté véritable et durable . . . l'envers porte le nom Harding qui vous garantit la meilleure qualité en fait de tapis canadien. Et maintenant, admirez ce nouveau tapis Harding fait entièrement de nylon Cumuloft, marque déposée de Chemstrand Corporation. Pour le tisser, on se sert de filaments continus de fil de nylon amélioré de 12 teintes différentes, ce qui explique l'épaisseur et le luxe du tapis Cumuloft. Il est fort . . . durable . . . il a de l'élasticité. Il ne fait pas de mousse, ne perd pas ses poils. Des liquides qui pourraient tacher d'autres sortes de tapis ne pénètrent même pas Cumuloft. Ni les mites, ni la moisissure ne peuvent l'atteindre. Voyez le nouveau tapis Cumuloft de Harding chez le représentant Harding de votre région. Regardez des deux côtés.

HARDING CARPETS LIMITED, BRANTFORD, ONTARIO

Modèle LYRIC *en Bronze Topaze*

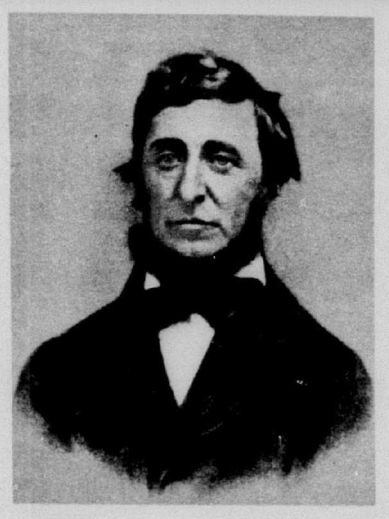
C'est l'heure
de la détente...
vos disques favoris
et des biscuits
Cadbury au chocolat...
un hommage
à votre bon goût
...délicieux.

LES BISCUITS CADBURY AU CHOCOLAT SONT IMPORTÉS D'ANGLETERRE

Un Yankee / Suite de la page 12

fait un séjour à Québec, — nous fûmes hébergés pour la nuit. Comme à l'ordinaire, il nous fallut cheminer dans un passage pour parvenir du côté sud de la maison, où se trouvait la porte qu'on ne pouvait voir de la route. Car ces maisons canadiennes n'ont pas de porte de devant proprement dite. Toute la maison est à l'usage exclusif de celui qui l'occupe et aucune partie ne fait penser aux voyageurs ou au voyage. Chaque maison, en Nouvelle-Angleterre, au contraire, possède une porte principale en avant qui s'ouvre sur le monde, même si elle se trouve du côté froid, car elle est installée sur la grand-route des nations et le chemin qui passe devant vient du vieux monde et s'en va dans le Far West. Mais la porte du Canadien s'ouvre seulement sur l'arrière-cour et la ferme, et le chemin qui passe derrière sa maison ne conduit que de l'église d'un saint à celle d'un autre. Nous trouvâmes une famille nombreuse, femme et enfants ainsi que des engagés en train de souper. On nous prépara ensuite à manger. Les engagés étaient une joyeuse bande de petits hommes aux yeux noirs et la femme, une Canadienne française à la figure mince et aux traits prononcés. L'anglais de notre hôte nous confondit plus que tout le français que nous avions encore entendu.

Nous eûmes un long et joyeux entretien avec la famille, ce dimanche soir, dans cette spacieuse cuisine. Alors que mon compagnon fumait la pipe et s'amusait à *parlez-vous'd* avec un membre de l'assemblée, je *parlayed* et gesticulai avec un autre. Toute la famille était enrôlée et je fis écrire à une petite fille tout ce que je ne parvenais pas à comprendre. La géographie devenant obscure, nous réclamâmes de la craie, et après avoir fait essuyer la nappe graisseuse — car point n'était besoin de français mais seulement d'une phrase empruntée au langage universel du regard pour indiquer, de ma part, qu'elle en avait besoin, — nous dessinâmes, dessus, le Saint-Laurent, avec ses paroisses. Dès lors,, tout alla à merveille et nous nous servîmes de la craie à tour de rôle pour confier à la nappe ce qui, autrement, aurait été laissé dans les limbes de l'inintelligibilité. Cela au plus grand plaisir de tout le monde. Je m'amusai de voir jusqu'à quel point ils pouvaient se servir du mot *oui* en conversation entre eux. Après avoir inséré le mot plusieurs fois ici et là dans leurs phrases, ils renversaient la tête en même temps que leur chaise et s'exclamaient d'une voix rapide: "Oui! oui! oui! oui!" comme un Yankee menant des cochons. Notre hôte nous dit que les fermes des alentours avaient en général deux acres ou 360 pieds de large sur un lieue et demie (?) de long, ou un peu plus de quatre et demi de nos milles. Il nous apprit que le terrain était déboisé sur un espace d'un mille à partir du fleuve. Le reste c'était la "brousse" et au-delà, la "brousse de la Reine". Dans un pays aussi vieux, chaque propriété est bornée par la forêt primitive et le combustible n'a aucune valeur. Comme j'avais oublié le mot français pour faucille, ils allèrent, pendant la soirée, en chercher une à la grange et s'assurèrent ainsi que nous nous comprenions. Alors, voulant savoir s'ils se servaient du ber et ne connaissant pas le mot français pour cet instrument, je fixai les couteaux et les fourchettes sur la lame de la faucille de manière à en représenter un, ce qui les fit tous s'exclamer pour me dire qu'ils comprenaient et qu'ils en avaient fait usage. En entendant parler de *snells*, ils sortirent dans le noir pour aller en cueillir. Elles étaient assez bonnes. On m'apprit qu'ils avaient trois sortes de prunes sauvages — les bleues, les blanches et les rouges, — les deux premières sortes se ressemblant beaucoup et étant les meilleures. Ils me demandèrent aussi si je voulais *des pommes* et m'en donnèrent. Elles étaient très belles et reluisantes et il était clair qu'elles n'étaient pas véreuses. Elles étaient



cependant presque aussi dures qu'une pierre, comme si la saison avait été trop courte pour les attendrir. Nous n'avions pas vu de pommes blanches et douces le long de la route. Je refusai poliment d'en manger une, même si je l'admirais beaucoup, faisant remarquer qu'elle serait bonne *dans le printemps*. Le matin, quand la maîtresse de maison eut mis les oeufs à frire, elle fit signe à un gaillard à l'air solide et en train, qui retroussa ses manches, saisit le long manche de la poêle et commença une série de révolutions et d'évolutions avec cet instrument, lançant tout à coup en l'air son contenu qui se retournait complètement et retombait sur l'autre côté. Il répéta le jeu jusqu'à ce que le contenu soit cuit. Il semblait que ce fût là sa tâche au moment des oeufs. Je n'eus pas la chance d'assister à cet exploit mais mon compagnon y était et il déclara que c'était un chef-d'oeuvre dans son genre.

LES HABITANTS

Les gens que nous avions vus pendant les deux derniers jours, — je veux dire les habitants du comté de Montmorenci, — me semblèrent très inférieurs, au point de vue intellectuel et même physique, à ceux de la Nouvelle-Angleterre. Par certains côtés, ils étaient incroyablement sales. Il était évident qu'ils n'avaient pas fait de progrès depuis le commencement de la colonie, qu'ils étaient en retard sur leur époque et qu'ils étaient bien dignes de leurs ancêtres normands d'il y a mille ans. Même dans leur façon ordinaire de vivre, ils ne sont pas aussi avancés que les habitants d'une ville-frontière de l'Ouest qui n'existerait que depuis trois ans. Ils n'ont aucun argent d'investi dans les compagnies de chemin de fer et n'en auront probablement jamais. S'ils ont une expression française pour *railroad*, c'est tout ce que vous pouvez leur demander. Ils sont très loin d'une révolution, ne se querellent ni avec l'Eglise, ni avec l'Etat, mais ils sont satisfaits dans leur vice et dans leur vertu. Quant à l'annexion, ils n'y ont jamais pensé. En fait, ils ne savent pas très bien ce que sont les Etats-Unis et à quel endroit ils se trouvent. Le gouvernement anglais s'est montré remarquablement libéral envers ses sujets catholiques du Canada, leur permettant de rester dans leurs fers, politiques et religieux, jusqu'au point où cela était possible pour des sujets. Ce gouvernement est même trop bon pour eux. Le Parlement a passé "une loi (en 1825) stipulant l'extinction des droits féodaux et seigneuriaux et des impôts sur les terres du Bas-Canada, et pour la transformation progressive de ces tenures en une tenure du type socage libre et général," etc. Mais jusqu'en 1831, au moins, l'application de la loi devait vraisemblablement être sabotée par suite de l'opposition des seigneurs et des paysans. Quelqu'un d'autre a dit que les Canadiens français n'étendent ni ne perpétuent leur influence. Les Anglais, les Irlandais et les autres immigrants qui ont ouvert les Cantons ont imité les colons américains et non les Français. En ceci, ils me firent penser aux Indiens qu'ils furent si lents à évincer et au genre de vie desquels ils se sont plus volontiers conformés eux-mêmes que les Indiens au leur. Le gouverneur général Denonville faisait, en 1685, la remarque qu'on avait pensé pendant longtemps qu'il était nécessaire d'amener les Indiens à vivre près d'eux pour les *franciser*, mais qu'il y avait toutes les raisons de croire qu'on avait tort. Car ceux qui s'étaient rapprochés d'eux, recueillis dans des villages au milieu de la colonie, ne s'étaient pas francisés; au contraire, les Français qui les avaient fréquentés étaient devenus sauvages. Kalm dit: "Même si plusieurs pays imitent les coutumes françaises, j'ai cependant remarqué, au contraire, que les Français du Canada, à plusieurs égards, suivent les — **Suite page 32**

UN PLAT CHAUD

UN PLAT EXQUIS

UN PLAT HEINZ

Prêt en un clin d'oeil!

Servez-le bien chaud, ce spaghetti Heinz, à la saveur piquante, au bon goût de tomates juteuses et de fromage de premier choix!

Des fèves chaudes, baignant dans une sauce exquise. Des fèves comme vous les aimez... des fèves Heinz! Servez-les souvent!

FOX CHASE
LOTS
FOR SALE

LA CEINTURE OU LA VIE!

1,000 Canadiens seraient encore de ce monde si...

MILLE Canadiens seraient encore vivants aujourd'hui si, l'an passé, leurs voitures avaient été pourvues de ceintures de sûreté; trente mille autres auraient évité des blessures qui les ont laissés infirmes et la population de notre pays aurait épargné des pertes matérielles au montant de dix millions de dollars.

Ces statistiques, basées sur les dossiers d'innombrables accidents survenus au Canada et aux Etats-Unis, devraient sembler un argument suffisant pour convaincre tout propriétaire d'auto de se pourvoir de ces ceintures, mais seulement 100,000, soit moins de 2 p.c. de toutes les voitures canadiennes, en possèdent!

Le Conseil canadien de la sécurité routière a décidé de secouer, cette année, l'apathie générale à ce sujet en recourant aux agents de publicité les plus efficaces qui soient en l'occurrence: les épouses et mères des propriétaires de voitures. Il a enrôlé à son service diverses associations féminines d'envergure nationale en vue de doubler pour le moins le nombre des usagers de ceintures de sûreté. Le Conseil a beaucoup de travail en perspective quand on sait qu'il n'y a pas moins de 4,673,000 voitures en circulation au Canada.

Pour la première fois dans l'histoire de l'automobilisme, les cinq principaux fabricants d'autos en Amérique — Ford, Chrysler, General Motors, Studebaker et American Motors — ont équipé, cette année, toutes leurs voitures de crochets d'ancrage pour ceintures de sûreté. On peut aussi faire poser de semblables crochets sur des voitures anciennes; mais ce sont les concessionnaires locaux qui ont charge de vendre et mettre en place ces ceintures, à un prix variant de dix à quinze dollars pièce.

De nombreux concessionnaires ne moussent toutefois qu'à contrecoeur la vente des ceintures. Selon eux, les obliger à convaincre le client qu'il a besoin de ceintures de sûreté peut nuire à la vente de la voiture elle-même en laissant prévoir des risques d'accident. Un concessionnaire de l'Ouest a même carrément jeté au panier toute la documentation que le fabricant lui avait fait parvenir à ce sujet, de sorte que, quand un acheteur a exigé des ceintures de ce genre, il ignorait le procédé d'installation et n'a pu satisfaire son client!

— Suite à la page suivante

Une auto dérape, heurte un arbre et se brise en deux, mais le chauffeur, retenu à son siège par une ceinture de sûreté, s'en tire avec de simples égratignures.

la NOUVELLE forme de l'aisance

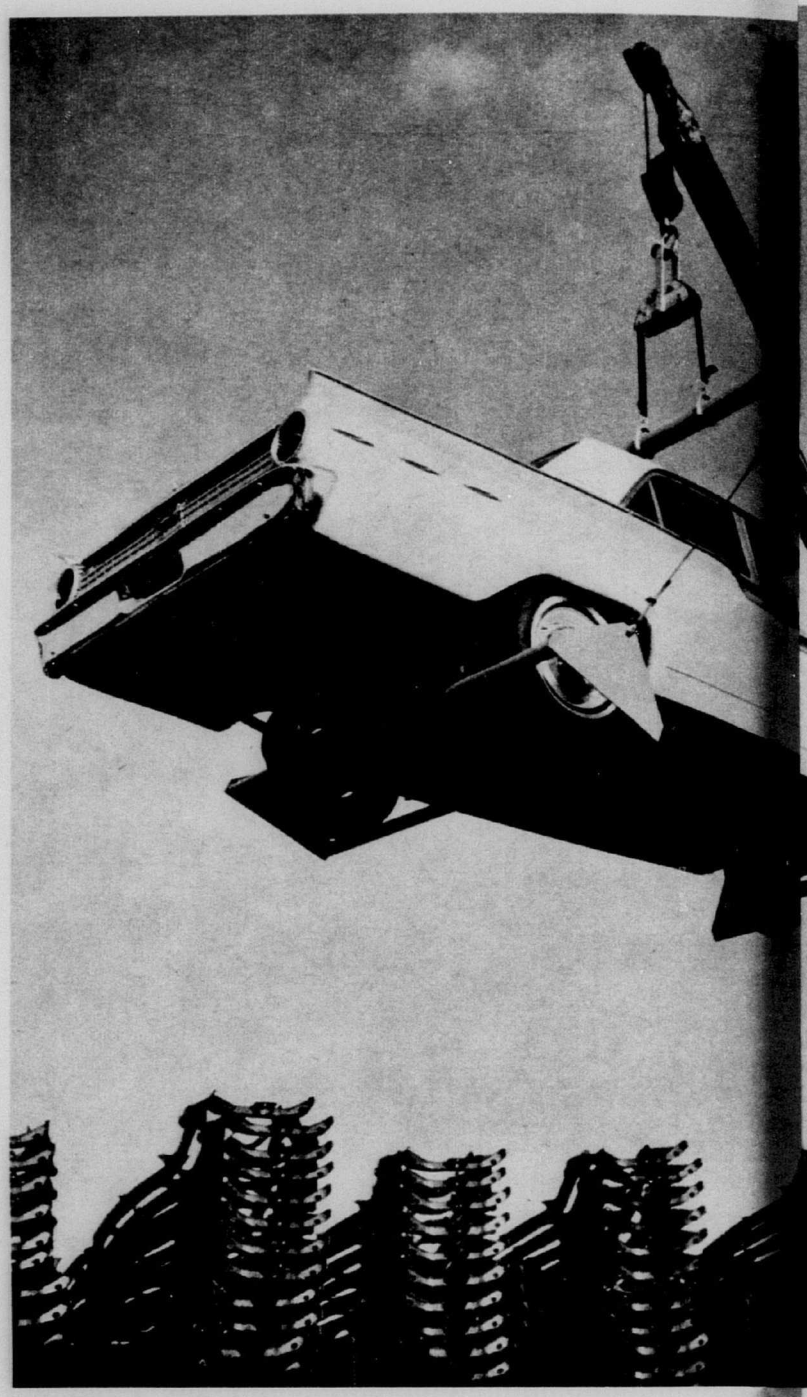
Carefree*

par Modess*
serviettes hygiéniques

Première en confort!
Plus large en avant, plus étroite en arrière, elle est recouverte d'un tissu extrêmement doux. C'est la serviette la plus confortable qui se puisse trouver.

Première en sécurité!
Une pellicule de sûreté imperméable, une absorptivité accrue, un désodorisant efficace mais discret font de la CAREFREE* par Modess* la serviette la plus sûre à porter qui soit.

*Marque déposée.



Cette Ford de 3,000 livres est restée quinze minutes suspendue à une grue

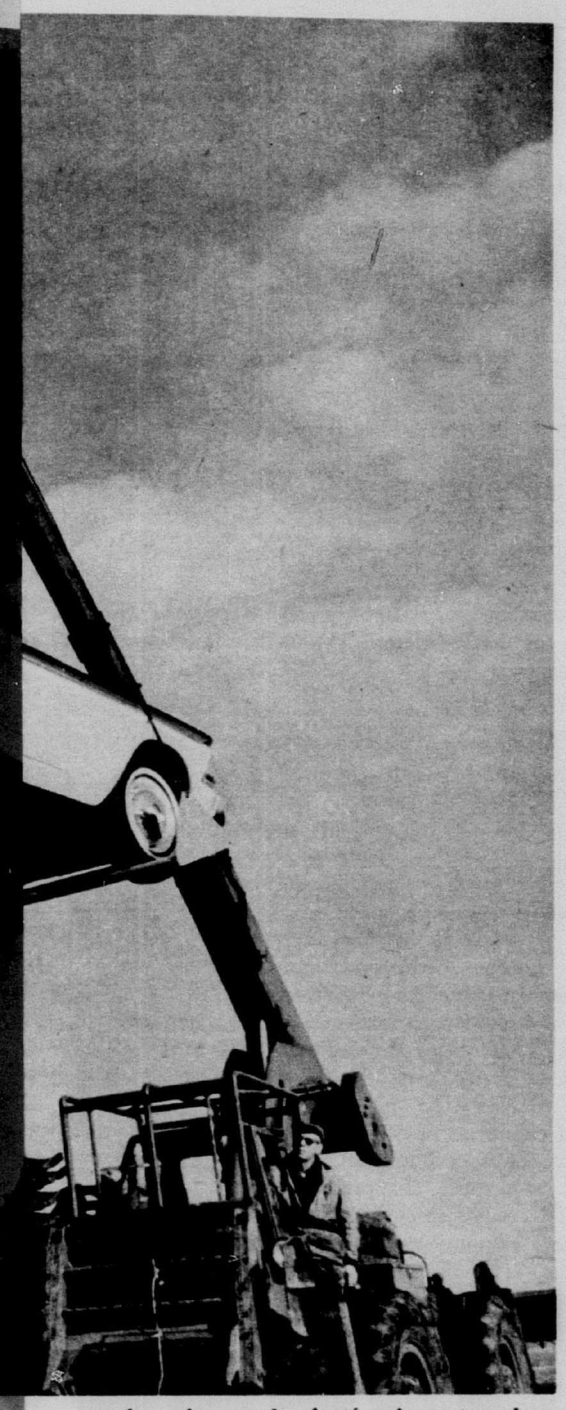
Ceinture / Suite de la page précédente

C'est en Allemagne, et dès 1941, que les ceintures de sûreté ont été utilisées pour la première fois par des automobilistes. L'Université Cornell a mené, en 1954, une enquête sur 10,000 cas d'accidents de la route qui établit que l'usage de ceintures aurait pu restreindre de 30 à 70 p.c. le nombre des pertes de vie et réduire de moitié le nombre des blessures graves. (Des statistiques canadiennes montrent, de leur côté, que des ceintures auraient pu éviter un tiers des morts et blessures survenues chez nous.) Selon les chercheurs de Cornell, le nombre des vies humaines ainsi sauvées serait plus grand encore si on se servait de ceintures de sûreté en tout temps et partout, à la ville aussi bien que sur les routes nationales. La majorité des accidents mortels, font-ils remarquer, surviennent lorsque les voitures roulent à des vitesses variant de 30 à 40 milles à l'heure.

EN DÉPIT de toutes statistiques, le public acheteur a carrément refusé les ceintures de sûreté quand on les lui a offertes pour la première fois. En 1955, la compagnie Ford avait lancé une vaste campagne de publicité en leur faveur, mais ses ventes de voitures ont décliné si fortement qu'il a fallu mettre une sourdine à cette campagne.

Le Conseil de la sécurité routière voudrait que les assemblées législatives du Canada ajoutent à leurs lois sur l'émission des permis de conduire une clause qui rendrait l'usage des ceintures de sûreté obligatoire sur toute voiture. Jusqu'ici une seule province, la Saskatchewan, a tenu compte de cette suggestion. Toutes les voitures neuves qui y seront vendues en 1963 devront être pourvues de ceintures et, d'ici le 31 décembre 1964, cette loi s'appliquera aussi aux voitures anciennes.

Certaines entreprises, y compris les fabricants d'autos eux-mêmes, installent des ceintures de sûreté sur leurs voitures officielles et offrent de plus un rabais aux employés



par des ceintures de sûreté qui ont tenu bon.

qui en font poser dans leurs propres voitures. Quelques-unes de ces sociétés vont même jusqu'à congédier immédiatement et sans appel tout employé qui, ayant emprunté une des voitures de la compagnie, ne se sert pas de la ceinture de sûreté qui s'y trouve.

D'autres provinces, comme l'Ontario et la Colombie britannique, exigent des ceintures de ce genre sur tous les véhicules publics qui y circulent. Par ailleurs, le conseil fédéral de la Trésorerie a réservé les crédits nécessaires pour qu'on installe des ceintures sur tous les véhicules de l'Etat canadien . . . mais on ne les a pas encore posées parce qu'on n'a pas encore choisi le modèle convenable! Les ceintures présentement en vente et en usage au Canada sont d'un modèle approuvé par le gouvernement des Etats-Unis et c'est celui que, faute de mieux, recommande le Conseil canadien de la sécurité routière.

Les règlements américains posent les conditions suivantes:

1 — La ceinture doit pouvoir soutenir un poids égal à celui de la voiture;

2 — Elle doit pouvoir résister à une longue usure ainsi qu'à l'action corrosive de l'eau, de l'huile et des moisissures;

3 — Sa surface ne doit présenter aucune aspérité à laquelle les vêtements viendraient s'accrocher;

4 — Elle doit être ajustable à la longueur désirée et on doit pouvoir en ouvrir ou refermer rapidement l'agrafe, d'une seule main au besoin;

5 — Ni la ceinture ni son agrafe ne doivent souiller les vêtements qu'elles touchent.

Les ceintures maintenant en vente sont faites de nylon, teint en des couleurs s'harmonisant avec la garniture intérieure de la voiture. L'agrafe et les crochets d'ancrage sont en acier nickelé. Ces ceintures sont assez fortes pour soutenir le poids d'une auto. A l'usine Ford d'Oakville, en Ontario, une grue mécanique a soulevé — **Suite à la page suivante**

"Maman—quand pourrai-je me lever?"

Heureusement, l'enfant malade ne sera pas alité aussi longtemps qu'on l'aurait cru, grâce à sa maman—*une habile infirmière de la famille*—qui est parfaitement en mesure de faire "exactement ce qu'a prescrit le médecin".

Un jour ou l'autre, toute famille connaît la maladie. Souvent la maladie ne dure pas longtemps et n'est pas trop cruelle. Parfois c'est long et compliqué. Dans l'un ou l'autre cas, la personne malade se rétablira mieux si quelqu'un de la famille sait comment donner des soins d'infirmière.

Mieux encore, si un membre de la famille est suffisamment renseigné sur la façon de donner ces soins, le médecin—qui, autrement, aurait probablement recommandé l'entrée à l'hôpital—peut opter pour des soins à domicile.

Ou bien, si le séjour à l'hôpital est nécessaire il peut être écourté s'il y a, à la maison, quelqu'un sur qui le médecin peut se fier pour suivre ses recommandations durant la convalescence.

Les médecins s'accordent à dire que plusieurs malades éprouvent plus de bonheur, plus de confort, plus de sécurité à la maison—ce qui est de nature à hâter le rétablissement. Sans compter que les soins hospitaliers sont coûteux. Les lits d'hôpitaux ne devraient être pris que par les patients requérant beaucoup de soins médicaux et de surveillance hospitalière.

Ainsi, une personne qui peut avec dextérité donner des soins à la maison saura souvent faire oeuvre d'économie au cours d'une maladie, en évitant l'hospitalisation ou en écourtant sa durée.

Chaque famille devrait pouvoir dire que l'un de ses membres sait comment donner des soins d'infirmière à la maison. Vous pouvez apprendre à les donner en suivant les cours qu'offrent l'Association Ambulancière Saint-Jean ou la Société Canadienne de la Croix Rouge. Vous pouvez aussi apprendre par vous-même la façon de donner des soins aux malades—à l'aide du livre de la Metropolitan intitulé: "*Manuel des soins à domicile*".

Ce guide illustré décrit clairement la manière de préparer la chambre du malade, le comportement en présence des réactions émotives de votre patient, l'administration d'un médicament, l'application d'un pansement, la préparation des repas et l'aide que vous pouvez offrir au médecin de bien d'autres façons.

Postez le coupon ci-dessous en vue d'obtenir un exemplaire gratuit de ce guide.

CE COUPON PEUT ÊTRE COLLÉ SUR UNE CARTE POSTALE

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

Veuillez m'envoyer la brochure gratuite intitulée: "*Manuel des soins à domicile*," 321

Nom _____
(EN MOULÉ)

Adresse _____

Localité _____ **Prov.** _____

Metropolitan Life

METROPOLITAN LIFE INSURANCE COMPANY
(COMPAGNIE À FORME MUTUELLE)
Direction Générale au Canada, Ottawa 4, Ontario

La CONSTIPATION et "l'once" qui peut vous aider

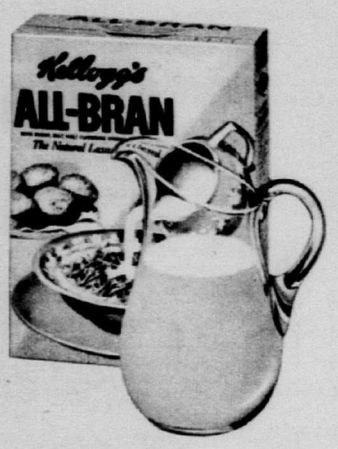
Les médecins savent qu'on peut généralement éviter la constipation causée par le manque de volume alimentaire dans le régime.

Voilà pourquoi l'All-Bran de Kellogg s'appelle la céréale préventive. Une seule once—une demi-tasse—de ces appétissants filaments de son entier, fournit le volume alimentaire qui favorise la régularité naturelle.

Les personnes qui atteignent l'âge mûr, en particulier, éprouvent les bienfaits du All-Bran, parce que leur régime alimentaire manque souvent de volume.

Il est mieux d'arrêter la constipation avant qu'elle ne commence. Mangez chaque jour un petit bol d'All-Bran de Kellogg, savoureux et croustillant—prenez-le avec du lait, au déjeuner ou à l'heure du coucher, et buvez beaucoup d'eau. Vous pourrez vous reposer sur l'agréable assurance d'avoir absorbé le volume alimentaire exigé par la nature.

Pourquoi ne pas l'essayer? Exigez bien l'All-Bran de Kellogg. Cette formule de Kellogg—la première du genre—vous apporte tout le volume alimentaire du son entier. Rien n'en a été retiré qui pourrait en réduire l'efficacité.



Le Dr Hunter (à l'arrière-plan) a installé des ceintures de sûreté sur deux des trois banquettes de sa voiture.

Ceinture / Suite de la page précédente

une voiture à quatre portières de modèle courant et d'un poids de 3,000 livres à 15 pieds de hauteur, au moyen d'une de ces ceintures, et elle y est restée suspendue un quart d'heure pendant que le photographe de *Perspectives,* Bert Beaver, croquait la scène sous divers angles. La voiture une fois ramenée au sol, on a pu constater que la ceinture n'en gardait qu'une seule marque, légère d'ailleurs, à l'endroit où l'agrafe vient pincer l'étoffe. Une telle ceinture peut donc résister facilement sans se rompre à la violente traction exercée par une collision ou un arrêt brusque.

L'usage encore restreint de ceintures de sûreté empêche de dresser des statistiques qui confirmeraient leur valeur. Le Conseil de la sécurité routière n'a pas encore obtenu que les policiers qui enquêtent sur un accident soient obligés de noter dans leur rapport si les voitures concernées sont munies ou non de telles ceintures.

Don Brown, de Windsor, en Ontario, estime que la politique de ses patrons d'installer des ceintures de sûreté dans leurs voitures lui a sauvé la vie dans un grave accident survenu près d'Edmonton, en Alberta.

"La route était recouverte de glace, rappelle-t-il, et j'entreprenais à ce moment l'ascension d'une longue côte, à environ 35 milles à l'heure. Une voiture venant de l'autre côté de la colline débouche en face de moi à 50 milles à l'heure. Elle commence de déraper sur la glace. Le chauffeur, affolé, tente de freiner et ne fait qu'accentuer le dérapage vers le remblai de la route. D'un violent coup de volant, il ramène son auto sur le chemin. Mais l'arrière de sa voiture vient frapper l'avant de la mienne, à des vitesses qui, additionnées, atteignaient 70 milles à l'heure, selon les agents de la Gendarmerie royale qui ont enquêté sur la collision. Sous le choc, ma voiture dérape et glisse en bas du remblai jusque dans un ravin profond de trente pieds. Elle y subit des dommages évalués à $900 mais, grâce à la ceinture de sûreté, je m'en tire personnellement avec une simple contusion à l'abdomen."

UN NOMMÉ H. W. Stewart rapporte un cas similaire dans une lettre au *Toronto Telegram:*

"Le 1er septembre dernier, ma voiture a dérapé, capoté et finalement frappé un poteau téléphonique, qu'elle a rompu en deux. L'auto a été entièrement démolie mais ma ceinture de sûreté a tenu bon et j'ai subi seulement la déchirure d'un muscle du bras gauche."

Un autre Canadien qui n'a besoin d'aucune campagne de publicité ni d'aucune loi provinciale pour se convaincre de la vertu des ceintures de sûreté: le docteur Douglas Hunter, de Peterborough, en Ontario.

"Je suis un Canadien moyen, déclare-t-il, et, avant mon accident de l'an dernier, je n'avais aucune opinion pour ou contre les ceintures de sûreté. Je venais tout juste de débuter dans la pratique médicale, après de longues études de spécialisation, de sorte que je ne disposais encore que de peu de fonds, et je me contentai à ce moment d'acheter une wagonnette usagée, qui était toutefois pourvue d'une telle ceinture. N'en eût-elle pas eue que je n'aurais pas déboursé un sou pour en faire installer une.

"Au début de 1961, je me rends avec un confrère à un congrès tenu à Montréal. A Montebello, me sentant fatigué, je passe le volant à mon compagnon. Je vais donc me placer à droite sur la banquette avant, je boucle la ceinture de sûreté autour de moi et m'assoupis. Revenant à moi, un peu plus tard, je remarque à l'odomètre que nous roulons à 53 milles à l'heure. Tout à coup, la voiture commence à déraper et je me redresse aussitôt. Il pleut légèrement et nous abordons une courbe dangereuse de la route. (J'apprendrai plus tard que, dans la localité, on appelle cet endroit "le coin du suicide".) L'auto continue de déraper, cette fois dans l'autre direction, et je me prends à me dire: "Ça va mal; nous n'en sortirons pas!" La voiture glisse sur le remblai et le temps semble s'immobiliser tandis que nous nous dirigeons droit vers le garde-fou. Je suis parfaitement réveillé maintenant par l'imminence du danger et me rappelle avoir porté la main à ma ceinture de sûreté. Je ne me souviens plus de rien ensuite."

LA VOITURE du Dr Hunter défonça le garde-fou et tomba dans un ravin d'une profondeur de vingt pieds, après avoir tourné deux fois bout pour bout puis avoir capoté. Le véhicule fut une perte complète mais le jeune médecin s'en tira avec des coupures à la tête et aux mains et la perte de son appareil anti-surdité.

"Ne retrouvant plus d'abord mon ami, continue-t-il, je crus qu'il était mort. La secousse l'avait seulement projeté de la banquette avant à la banquette arrière, ce qui lui a sauvé la vie car il n'avait pas attaché sa propre ceinture de sûreté. Je suis bien heureux d'avoir agrafé la mienne car c'est le côté de la voiture où je me trouvais qui a subi les pires coups. La portière voisine de moi a été complètement arrachée par le choc. Il ne nous restait plus qu'à faire remorquer la voiture jusqu'à un "cimetière d'autos" et à nous rendre à Montréal par autobus, mais je suis resté longtemps secoué par cette aventure."

Le Dr Hunter a fait partager sa foi dans la valeur des ceintures de sûreté à sa femme Elizabeth et à leurs neuf enfants. Il a fait poser des ceintures à deux des trois banquettes de sa nouvelle wagonnette et il en pourvoira la troisième bientôt. En voyage, les Hunter ont leurs places bien définies dans leur voiture. Les plus âgés des garçons s'assoient sur la troisième banquette, les filles et le benjamin des garçons sur la deuxième, les parents à l'avant avec le bébé, Cynthia, que la mère tient sur ses genoux et entoure de sa propre ceinture de sûreté. Aucun enfant ne proteste contre l'usage de ces ceintures pendant de longues heures car ils savent que, sans cette mesure de précaution, ils auraient fort bien pu devenir orphelins. ✔

En tous lieux, vous paraîtrez mieux dans une Arrow

Photographie prise à la piste de course New Woodbine de Toronto

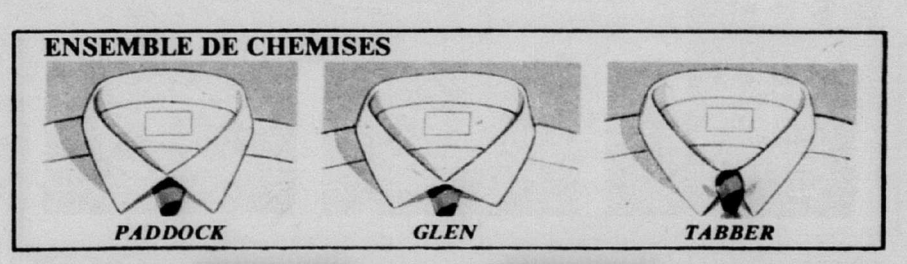
Avec la Paddock Club, vous serez partout un favori!

VOICI une chemise blanche qui comble tous vos voeux.

Entièrement en coton Supima®, tissé fin, la Paddock Club possède un fini satiné et une allure élégante qui témoignent en faveur de votre goût. Tous vos cols préférés y sont représentés. Les poignets sont simples ou transformables. Coupe Mitoga. Etiquette 'Sanforized'.

Bonne première—l'Arrow Paddock Club, $6.

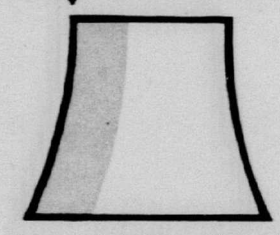
ENSEMBLE DE CHEMISES: Dans un même cartonnage, un ensemble de chemises blanches pour toutes les occasions . . . et les 3 cols les plus populaires. *Paddock:* Evasure moyenne, pointes courtes, empesage. *Glen:* Evasure moyenne, pointes courtes, col mou. *Tabber Snap:* Patte anglaise à bouton de col ou bouton pression, pointes courtes.



ARROW

Cluett, Peabody & Company of Canada, Limited, Kitchener, Ontario.

Evidemment, il a la TÊTE EN BAS



C'est le désodorisant **FRESH** en flacon à bille — le seul flacon à bille qui soit présenté la tête en bas dans sa boîte, ce qui permet au désodorisant de s'écouler plus naturellement et à l'applicateur d'être toujours prêt à servir. Oui, **FRESH** est toujours prêt pour l'application. Demandez **FRESH**, le désodorisant qui enraye la transpiration et neutralise efficacement son odeur. **FRESH** protège votre fraîcheur toute la journée.

AUSSI PRÉSENTÉ EN CRÈME ET EN BÂTON

PHARMACRAFT LTÉE, MONTRÉAL

Fournisseurs brevetés de
Sa Majesté la Reine

Plus de gens achètent la sauce HP

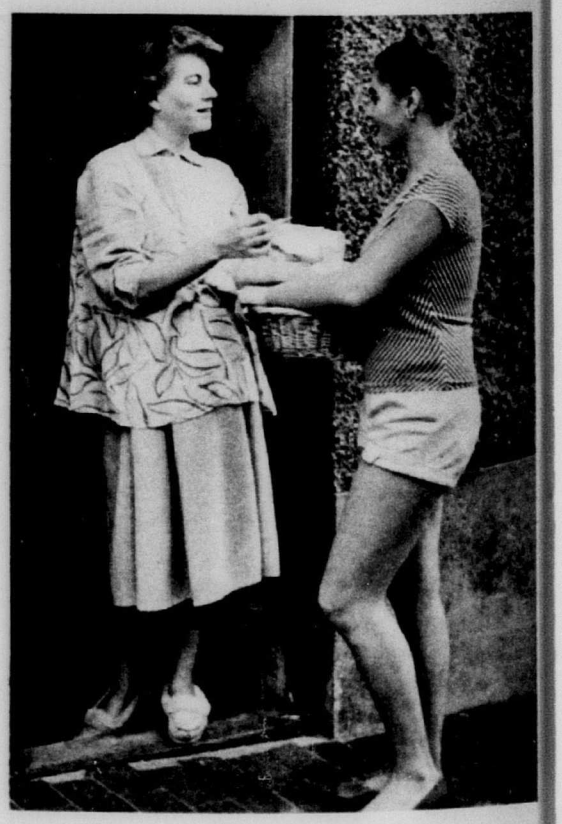
de préférence à toute autre sauce consistante au monde.

Elle rehausse la saveur des mets: viande, poisson, oeufs, macaroni, soupes et rôtis à la broche.

LA SAUCE
FAVORITE AU CANADA

A Ditchling, le livreur du boucher est Daphné Collins, reine de beauté et future secrétaire.

Daphné est reine de beauté et garçon boucher



En Angleterre, rien n'est extravagant, même pas la tenue de Daphné, qui ne rebute pas les clientes.

RECETTES

choisies et approuvées

par *Marie Brodie*

BEIGNES MAISON BRODIE

2 oeufs
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
3 c. à table de beurre fondu
4¼ tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
½ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de cannelle ou de macis

BATTRE les oeufs avec le sucre. Ajouter le lait et le beurre fondu. Bien mêler.

AJOUTER la farine, la muscade et la cannelle et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Refroidir la pâte 30 minutes.

FRAISER la pâte pour ne pas la durcir sur une surface légèrement enfarinée et donner à l'abaisse à peu près ½ pouce d'épaisseur; couper à l'emporte-pièce.

CUIRE en pleine friture pendant 3 minutes à 380°F. Tourner une fois durant la cuisson. (De la graisse à 380°F. fait brunir un cube de pain dans 1 minute). Laisser égoutter sur un papier brun non ciré.

DONNE 2½ douzaines.

UN CACHET SPÉCIAL, GRÂCE À LA GARNITURE

BEIGNES AU SUCRE.

Agitez les beignes dans un sac contenant du sucre granulé.

BEIGNES AU MIEL.

Etendre le miel sur le dessus des beignes avec un pinceau et parsemer avec noix ou amandes hachées.

BEIGNES AU CHOCOLAT.

Glacez les beignes avec une glace au beurre et au chocolat. On peut parsemer la glace de noix hachées.

BEIGNES AU SUCRE EN POUDRE.

Saupoudrez avec un tamis du sucre à glacer sur le dessus des beignes.

BRODIE XXX élimine l'à peu près en cuisson

Mesurer la poudre à pâte et le sel requiert de l'exactitude; incorporer ces ingrédients à la farine exige du temps et du travail. La farine préparée Brodie XXX vous dispense de ces corvées. Elle contient déjà—mesurés avec précision et intimement mélangés à la farine—ces ingrédients nécessaires au succès. Mieux encore, la poudre à pâte déjà incorporée à la farine Brodie XXX est d'un type spécial, qui réagit seulement à la chaleur. Elle ne lève que dans le four, dans les conditions idéales pour garantir la réussite. Avec la farine préparée, vous éliminerez l'à peu près, donc les risques d'insuccès: vous réussissez à tout coup.

Farine préparée **BRODIE XXX** Succès garanti ou argent remis

ITALY
SWEDEN
ENGLAND
HOLLAND
DENMARK
INDIA
AFRICA
FRANCE
SPAIN

UNE EXCLUSIVITÉ SENSATIONNELLE!

LES TIMBRES-PRIMES GOLD BOND

PRÉSENTENT DES ARTICLES IMPORTÉS

JAMAIS ENCORE OFFERTS AUX COLLECTIONNEURS DE TIMBRES-PRIMES!

Les fameux et délicats Haviland de Limoges, France!
L'incomparable Royal Doulton d'Angleterre!
Les célèbres services en cuivre de Hollande!
Les cristaux lourds et riches de Belgique!
Les fabrications artistiques d'Italie! • Belleek! • Safna!

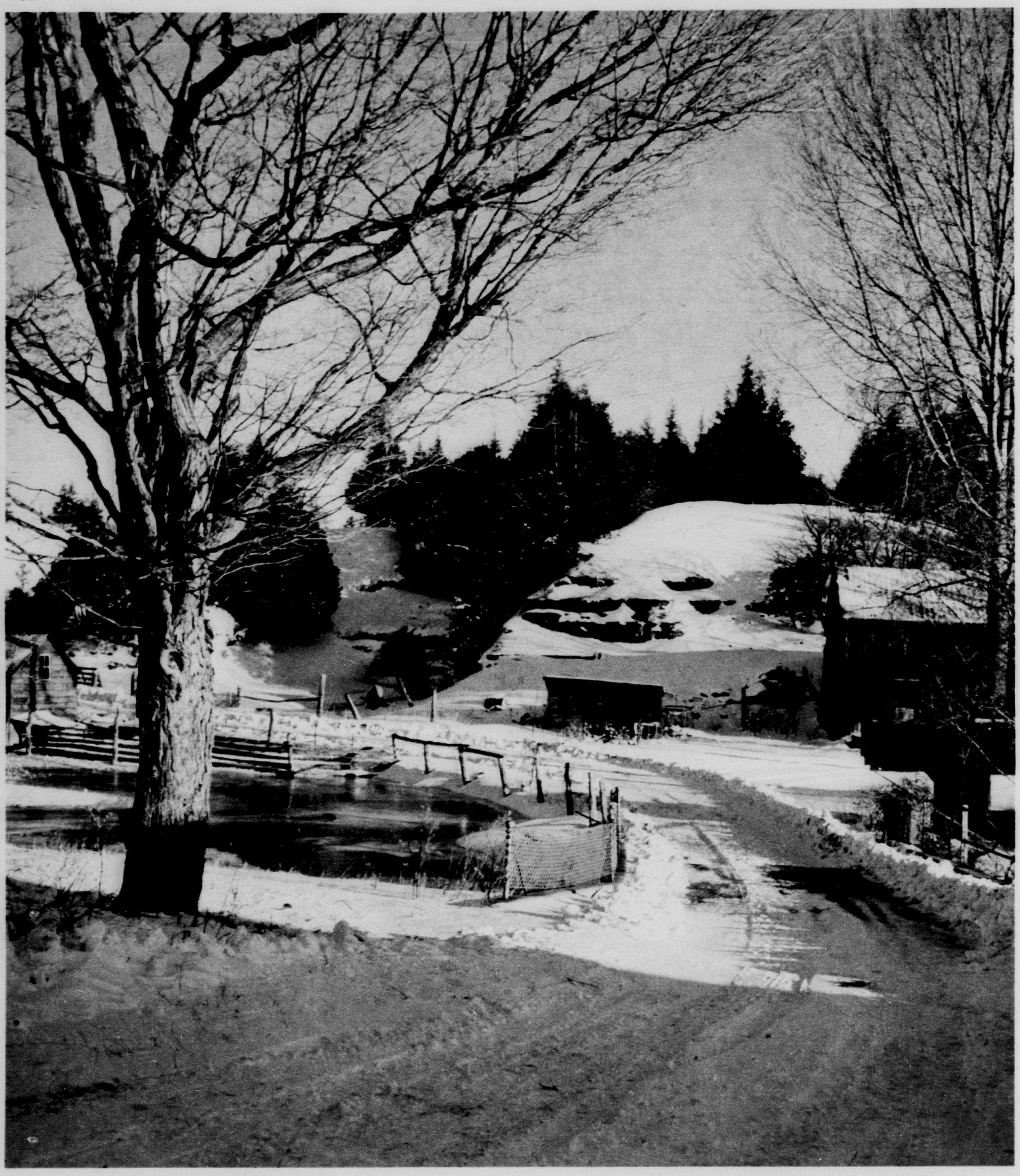
Vous les reconnaîtrez, parce que vous avez déjà vu ces superbes articles dans les magasins les plus réputés. Et maintenant, ils sont tous à votre portée—si facilement. Parfaits aussi pour CADEAUX DE FÊTES (*si* toutefois vous pouvez vous résigner à vous en séparer!)

plus de 200 importations de 20 pays

SEULE GOLD BOND...

la plus grande compagnie internationale de timbres-primes, a les débouchés mondiaux nécessaires pour vous apporter une collection aussi choisie! Achetez dans ces magasins de qualité qui vous donnent des timbres valant leur pesant d'or—les GOLD BOND!

Ce bel album grand luxe, présentant chaque objet importé en couleurs, est en montre aux super-marchés qui offrent les timbres-primes GOLD BOND. Ne manquez pas de l'examiner à votre prochaine tournée d'emplettes.



d'un océan à L'AUTRE/

Promesses de printemps

Un soleil encore froid se lève sur un chemin de campagne entre Milford et Picton, dans la province d'Ontario. Les arbres sont toujours engourdis et la terre recouverte de neige, mais il y a dans l'air des promesses de printemps.

NATALIE WOOD, la ravissante vedette du film "WEST SIDE STORY", une production Warner Brothers

LUX CONTIENT UN PRÉCIEUX ÉLÉMENT QUI PURIFIE LE TEINT

Lux à l'onctueuse mousse rafraîchissante est maintenant enrichi d'un nouveau, d'un précieux élément purifiant qui lui est exclusif. Grâce à ce merveilleux principe purifiant de Lux, votre teint rayonne de fraîcheur. De plus, la douceur réputée de Lux assouplit, veloute votre peau et la protège contre le desséchement. Pour Natalie Wood . . . pour vous . . .

la beauté commence par un beau teint, et Lux est le commencement d'un beau teint

NOUVEAU LUX—EN 5 RAVISSANTS COLORIS LE SAVON DE BEAUTÉ DE 9 ÉTOILES SUR 10 À HOLLYWOOD

Toujours

"PLEINE D'ENTRAIN"

— Comment fait-elle?

Elle ne se plaint jamais d'un mal de dos ou d'une sensation de fatigue. Et elle ne semble pas considérer comme des corvées le ménage et le travail que donnent les enfants.

Mais il n'en a pas toujours été ainsi. Il fut un temps où elle avait mal au dos et se sentait fatiguée. Puis, elle apprit que si les reins ne fonctionnent pas bien, cela peut irriter la vessie et les voies urinaires. Il s'ensuit souvent un mal de dos, une sensation de fatigue et un repos troublé.

Elle découvrit aussi que les Pilules Dodd's pour les Reins pouvaient soulager l'état qui causait ses malaises.

Maintenant, dès les premiers signes d'un mal de dos, elle prend des Pilules Dodd's pour les Reins. Peu après, elle se sent mieux— se repose mieux— travaille mieux.

Procurez-vous des Pilules Dodd's pour les Reins à n'importe quel comptoir pharmaceutique—dans la boîte bleue avec la bande rouge

"VOUS POUVEZ COMPTER SUR DODD'S"

Herky est digne de sa réputation et vole la fleur que Mme Heald a mise dans ses cheveux.

LA CORNEILLE APPRIVOISÉE

Herky ne parle pas mais sait se faire comprendre de ses maîtres

ON ne peut demeurer insensible devant des petits êtres qui viennent de naître et c'est ainsi que Mme Donna Heald, de Victoria, entreprit d'élever deux bébés-corneilles que lui avait apportés son mari.

Ils ressemblaient à des prunes trop mûres, avec des têtes en plus. Mme Heald prépara un nid dans un vieux casque militaire, le mit dans une boîte et plaça la boîte sur la porte du four pour que ses protégés soient bien au chaud. Une assiette de pain et de lait était toujours à portée de la main, et on avait convenu que quiconque passerait devant les oisillons quand ils ouvraient le bec serait obligé de les nourrir. Comme ils ouvraient le bec au moindre bruit, les deux garçons de Mme Heald, bien qu'ils ne se fussent jamais plaints du règlement, recouraient à des ruses d'Indiens pour ne pas attirer leur attention.

Pour les nourrir, il fallait être rapide et précis. Les oisillons n'ouvrent leur bec que l'espace de quelques secondes et comme ils ont un long cou qu'ils tortillent comme un ver, l'astuce est de suivre leurs tortillements. Si l'on essaye de leur maintenir le cou, le bec se referme aussi rapidement qu'une trappe à souris et le cou se rétrécit. Et si l'on manque son coup plusieurs fois, ils se lassent et n'ouvrent plus le bec.

En vieillissant, les corneilles devinrent plus exigeantes, mais il était plus facile de les nourrir. Les Heald se séparèrent d'une de leurs corneilles juste avant qu'elle commence à voler et la donnèrent à un ami, estimant qu'un oiseau suffisait dans la maison. Il ne leur restait donc plus que Herky: c'est le nom qu'ils lui donnèrent.

Une corneille apprivoisée demeure fidèle pour la **— Suite page 30**

ATTESTATION NOTARIÉE

ENFIN—un filtre qui n'altère absolument pas le goût d'aucune cigarette et qui

FILTRE VRAIMENT

Lisez POURQUOI et COMMENT

Si vous aimez fumer la cigarette; si vous croyez en faire abus ou qu'on vous a conseillé de "réduire" voici un message important—lisez-en chaque mot.

La production d'une cigarette à bout-filtre vraiment efficace a fait l'objet de longues études. Beaucoup de temps et d'argent y ont été consacrés. Les bouts-filtres ont été améliorés—et ils ont un certain effet—mais des épreuves de laboratoires *indiquent qu'ils laissent encore passer une forte proportion de nicotine et de goudrons.*

Voici enfin un filtre qui *filtre vraiment:* c'est AQUAFILTER—un petit porte-filtre breveté et pré-hydraté qui s'adapte à votre cigarette habituelle. AQUAFILTER retient une plus forte proportion de nicotine et de goudrons que tout autre. Nulle cigarette à bout-filtre, nul filtre ou porte-filtre, *n'est aussi efficace qu'AQUAFILTER, comme cela a été démontré.*

Voyez, sur le tableau notarié, les résultats des essais avec AQUAFILTER et quatorze marques de cigarettes canadiennes (sept à bout-filtre, sept à bout ordinaire.)

Au cours d'essais, l'efficacité du porte-filtre AQUAFILTER, tant sur les grandes marques américaines qu'anglaises, format King size et format ordinaire, à bout-filtre ou non, s'est révélée uniformément excellente. *Aucun autre filtre ou porte-filtre n'approche même du pouvoir filtrant que démontre AQUAFILTER.*

Au point de vue efficacité, fraîcheur, saveur inaltérée, emploi pratique et discret, économie, AQUAFILTER remportera tous vos suffrages. C'est le meilleur filtre à cigarettes qui soit.

De l'eau pure (en suspension dans la cartouche AQUAFILTER de fibres brevetées) constitue l'agent filtrant le plus efficace que connaisse la science pour la fumée du tabac.

Sans altérer en rien le goût du tabac, AQUAFILTER élimine les produits irritants, nettoie, humidifie et rafraîchit la fumée au maximum—celle-ci est bien plus fraîche qu'avec tout autre filtre ou porte-filtre.

AQUAFILTER supprime la "bouche pâteuse" ou cette sensation de sécheresse chez les fumeurs au réveil. Au fait, beaucoup de fumeurs affligés de toux causée par le tabac ont éprouvé un soulagement après avoir employé AQUAFILTER.

Si vous aimez la cigarette, essayez un paquet d'AQUAFILTER avec un carton de vos cigarettes préférées, à bout-filtre ou ordinaire. Sans altérer le goût du tabac, AQUAFILTER filtrera les goudrons et la nicotine. Chaque bouffée est fraîche, chaque nouvelle cigarette un plaisir renouvelé. Jetez simplement AQUAFILTER à la fin des 20 cigarettes. Employez AQUAFILTER en toute confiance. Voilà la façon chic, "à la page" de fumer des cigarettes.

Attestée sous serment et signée par devant moi en ce 16ème jour de janvier 1962 (signée) Edith G. Zwerling, Notaire Public

Office and Laboratory of

STILLWELL & GLADDING INCORPORATED

ESTABLISHED 1868

Analytical and Consulting CHEMISTS

130 CEDAR STREET · NEW YORK 6, N. Y.

Extrait du rapport des analyses

Essais faits en septembre 1961 avec AQUAFILTER

Pour les fins d'analyses données dans ce rapport, un paquet (20 cigarettes) de chaque marque fut grillé sur un appareil à fumer et la fumée analysée quant à sa teneur en goudrons et en nicotine. Un paquet (20 cigarettes) de chaque marque fut ainsi fumé avec AQUAFILTER et la fumée analysée quant à sa teneur en goudrons et en nicotine. Les résultats des deux essais furent comparés; le tableau indique le pourcentage de goudrons et de nicotine retenus par AQUAFILTER par rapport à la teneur initiale.

MARQUE	FORMAT	% des goudrons enlevés par AQUAFILTER	% de nicotine enlevée par AQUAFILTER
Bout-filtre			
Belvedere	Ordinaire	78.9	98.5
Black Cat No. 7	King Size	73.0	75.8
Cameo	King size	77.8	84.5
du Maurier	Ordinaire	68.4	92.7
Export "A"	Ordinaire	66.3	84.0
Matinée	Ordinaire	65.0	82.5
Rothman's	King size	53.5	80.2
Sans bout-filtre			
Black Cat Virginia	Ordinaire	57.7	64.7
Buckingham	Ordinaire	43.5	94.8
Gold Crest	Ordinaire	70.0	89.5
Pall Mall	King size	66.5	76.7
Player's Navy Cut Douces	Ordinaire	78.8	82.7
Sportsman	Ordinaire	84.3	96.8
Sweet Caporal	Ordinaire	40.4	89.1

Vous remarquerez que les pourcentages varient d'une marque à une autre. Cela peut dépendre des différents genres de tabac et de mélange pour chaque marque et/ou de la variation dans les bouts-filtres.

Remarque importante: Ce tableau n'indique pas la teneur initiale en goudrons et en nicotine dans chaque marque mentionnée. Il n'indique aucune comparaison entre les goudrons et la nicotine pour les diverses marques, mais seulement le pourcentage de goudrons et de nicotine enlevés par AQUAFILTER dans les paquets essayés.

breveté

Paquet de 10 prêts à l'emploi. Suffisant pour un carton de cigarettes.

AQUAFILTER est un petit porte-cigarette discret, d'un blanc pur. Il n'ajoute qu'1½ pouce à la longueur de la cigarette. En employer un par paquet de cigarettes, puis le jeter. Demandez-le partout où l'on vend des cigarettes.

Adoptez **AQUAFILTER** aujourd'hui! Employez-le en toute confiance.

AQUAFILTER®

porte-filtre temporaire pour toute cigarette à bout-filtre ou ordinaire.

© 1962 Aquafilter Corporation of Canada Ltd., Chambre 702—635 ouest, boul. Dorchester, Montréal

Distributeur: Stuart House International Ltd., 66 Rivalda Rd., Weston, Ontario

MAL AUX GENCIVES?

Pour soulager la douleur causée par les ulcères de la bouche, les dentiers ou traitements dentaires . . .

nouveau!
saveur agréable!
format pratique!
aussi pour enfants!

CHEZ VOTRE PHARMACIEN

SOMMEIL AGITÉ?

Vos reins...peut-être

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

GIN PILLS

POUR LES REINS

Son enfant était méconnaissable

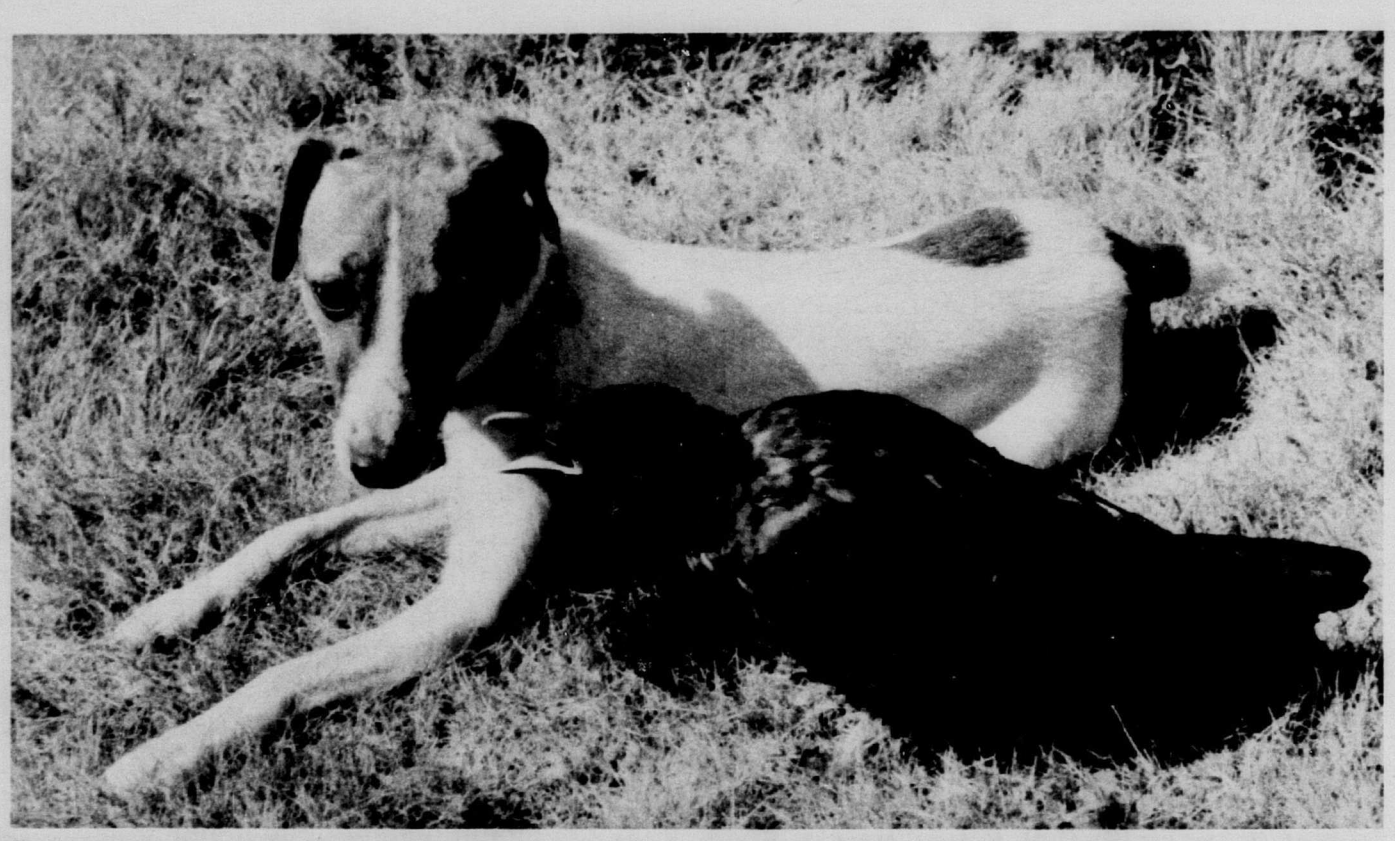
. . . il était si maussade! Quand la constipation rend votre enfant irritable, donnez-lui des Tablettes Children's Own. Faites pour les enfants de plus de 3 ans, elles ont une *action* légèrement *laxative* et *adoucissante*. Voyez comme un enfant "difficile" devient vite frais et dispos. Pas de coliques. Agréables au goût. Achetez aujourd'hui des Tablettes Children's Own, cliniquement essayées, chez votre pharmacien.

SOULAGEMENT de toutes les parties sensibles du pied!

Si vous avez besoin d'un emplâtre isolant, essayez le Kurotex du Dr. Scholl. C'est un adhésif protecteur, très doux et moelleux. Il soulage les cors, callosités et parties sensibles. Rend plus agréable le port des chaussures neuves ou étroites. Dans toutes les pharmacies, magasins à rayons et 5 & 10¢.

Se découpe, à la taille et au format désirés.

Dr Scholls KUROTEX



La corneille de Mme Heald est un oiseau hardi qui aime bien le chien de la famille, mais se bat volontiers avec les étrangers.

La corneille / Suite de la page 28

vie et ne se vexe jamais. Elle ne se sent jamais intruse ou rejetée, pour tout dire, il est impossible de s'en débarrasser.

Apprivoiser une corneille constitue donc un problème. Elle est persuadée qu'elle fait partie de la famille et refuse d'admettre le contraire. Etant de nature insouciante, elle fait confiance à tout et à tous. Intrépide, elle est une victime facile pour les chats et les chiens. Et facile est bien le mot. Quand un chien s'aventure dans la cour, Herky ne s'enfuit pas; non, elle s'accroupit au sol et appelle à l'aide. Jusqu'à maintenant tout s'est bien passé, parce que le quadrupède est tellement déconcerté par cette attitude que cela donne le temps de secourir Herky. Quand sa famille adoptive s'en va, Herky se tient habituellement dans un arbre, ce qui est plus sûr. Cependant, comme elle s'est rendu compte que les hommes ne volent pas, elle a cessé de voler quand il y a quelqu'un dans la maison.

Une corneille apprivoisée est un véritable divertissement dans une demeure. Il est très amusant de voir Herky prendre son bain, ce qu'elle fait quatre ou cinq fois par jour, pendant l'été. Elle préfère le gicleur qui sert à arroser la pelouse, mais si Mme Heald ne l'ouvre pas assez souvent, Herky prend ses ébats dans n'importe quel endroit où il y a de l'eau.

Herky passe le plus clair de son temps à cacher des choses. C'est un déménagement continuel, comme si elle n'était jamais sûre que ses trésors sont bien en sécurité. Une fois, Mme Heald lui donna un ver dodu et appétissant à souhait, pensant qu'elle le mangerait. Pas du tout, elle voulait le garder pour les mauvais jours et le déposa dans un trou de la pelouse qu'elle recouvrit d'une feuille d'érable et d'un morceau de papier. Comme elle s'était reculée pour admirer son oeuvre, Herky vit réapparaître un bout du ver et bondit pour le remettre à la raison, mais, naturellement, l'autre extrémité lui lança un défi. Elle se battit avec lui pendant dix minutes, devenant de plus en plus furieuse. Au plus fort du combat, elle le sectionna et ce furent alors quatre extrémités qui la narguèrent. Excédée, la corneille prit les grands moyens: elle l'avala.

Cette manie de tout cacher comporte un inconvénient. Parfois, elle subtilise des choses qui ont leur importance. Randy, l'ainé des Heald, ne put se servir de sa motocyclette pendant une semaine, parce qu'un jour, alors qu'il était en train de la réparer, Herky vint prendre des pièces essentielles et les cacha. Fort heureusement pour lui, Randy réussit à les retrouver.

La liste des vols commis par Herky est longue, mais le pire c'est que les voisins en sont aussi victimes. Une fois, la voisine de Mme Heald lui téléphona pour lui dire que Herky venait juste de s'enfuir de chez elle en emportant une de ses plus belles cuillers à café. Les voisins, par bonheur, sont compréhensifs.

Comme un enfant gâté, il suffit qu'on lui interdise quelque chose pour qu'elle s'y intéresse.

Grâce à Herky, Mme Heald et son mari ont pu assister à un des phénomènes de la nature — le supplice des fourmis. Personne ne sait exactement pourquoi les oiseaux font cela, mais la théorie la plus généralement admise est qu'il s'agit d'une sorte de fumigation. L'oiseau se roule sur une fourmilière et encourage les fourmis à le piquer et à lui parcourir le corps.

Herky avait le comportement de tous les autres volatiles, mais elle ne réussit à attirer que cinq petites fourmis. Etendue sur le ciment du porche, elle caquetait joyeusement, chassant les fourmis de dessus sa tête et se secouant comme un chien mouillé en train de se sécher, mais cinq fourmis c'est peu et la pauvre Herky eut bientôt fait de les tuer toutes les cinq.

Mme Heald apprécie de n'avoir pas à mettre en cage la gentille Herky; l'oiseau explore les environs mais sait où se trouve sa maison et ne reste jamais partie plus de deux heures. Si la corneille n'est pas aux alentours quand elle sort de chez elle, Mme Heald l'appelle par son nom; elle lui répond et vient se poser aussitôt sur son épaule et caquète sans arrêt à ses oreilles, comme si elle n'avait pas vu sa maîtresse depuis des années.

Certaines corneilles apprivoisées peuvent apprendre à dire quelques mots, mais cela demande de la patience et de la persévérance, et non un couteau. Des gens croient en effet qu'il faut inciser la langue de la corneille pour qu'elle puisse apprendre à parler, mais cela est faux; ce n'est que de la cruauté.

LA PERSONNE qui a un oiseau s'y attache trop, d'où certains ennuis. Mme Heald en a fait récemment la douloureuse expérience. De la fenêtre de sa cuisine, elle vit Herky qui volait vers la grange, et, derrière elle, un faucon qui alla se poser dans un arbre au-dessus d'elle.

Mme Heald se précipita dans le champ, où Herky l'aperçut et, ignorant le danger, s'élança vers elle. Le faucon la prit en chasse et s'en rapprochait toujours plus. Pendant ce temps, Mme Heald observait, impuissante, cette course vers la mort. Herky s'enfuyait à tire-d'aile, mais n'était pas assez rapide. Sa maîtresse courut à sa rencontre et la rejoignit au moment même où le faucon fondait sur sa proie. Elle poussa un cri qui effraya le faucon. Herky se posa brutalement sur son bras, monta dans ses cheveux et s'y blottit, puis, dressant la tête, elle se mit à jacasser avec indignation, tandis que Mme Heald tremblait encore de peur. Elle la ramena à la maison et la vie recommença comme à l'habitude.

"Je crois que Herky aime autant notre compagnie que nous aimons la sienne, dit Mme Heald. Et si elle décide un jour de nous quitter, la maison lui restera quand même toujours ouverte."

Ne pas jeter!

5 enveloppes vides de 5 Soupes Lipton différentes vous rapportent 50¢

...et vous pouvez les choisir parmi 10 Soupes Lipton! D'ailleurs, ces dix Soupes Lipton, les avez-vous toutes essayées? Eh bien, il est grand temps de le faire; car celles que vous ne connaissez pas encore sont aussi délicieuses que celles que vous aimez tant. Allons, amateurs de bonne soupe . . . profitez-en!

...Car Lipton vous offre aujourd'hui une double aubaine: l'occasion d'apprécier des soupes aux saveurs nouvelles, et celle de recevoir 50¢ en retour de cinq enveloppes vides de Soupes Lipton différentes!

Qu'attendez-vous? Détachez ce coupon, et hâtez-vous d'aller choisir celles que vous ne connaissez pas encore parmi les diverses variétés de soupe Lipton . . . Vous verrez comme la soupe Lipton ressemble toujours à votre propre soupe. En effet, la Soupe Lipton a besoin de vous pour la faire cuire vous-même—pas seulement réchauffer! En retour, Lipton vous offre la pleine saveur d'une bonne soupe faite à la maison.

Adresser à: LIPTON OFFRE 50¢
C. P. 2177, Toronto, Ontario

J'inclus 5 enveloppes vides de Soupes Lipton différentes. Veuillez envoyer 50¢ à:

NOM _____

ADRESSE _____

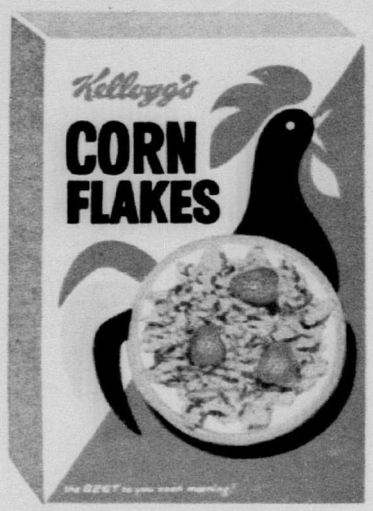
VILLE _____ ZONE _____ PROV. _____

Un seul remboursement par famille. Cette offre est nulle si l'envoi est posté après le 30 avril, 1962. Sujet à tous règlements locaux et provinciaux.

LIPTON OFFRE 50¢, C.P. 2177, Toronto, Ontario

LE MAÏS (*Zea Mays*)
La céréale qui croît le plus. Elle accumule plus d'énergie solaire qu'aucune autre plante alimentaire verte.

Une nourriture saine peut être un vrai plaisir. Un plaisir plus grand que jamais lorsqu'elle provient d'une boîte de Corn Flakes de Kellogg. D'appétissants flocons frais et ensoleillés. Croquants et tout simplement délicieux; ils ne sont faits que de maïs, une des plus importantes sources alimentaires d'énergie offertes par la nature. Servez donc les Corn Flakes de Kellogg, s'il vous plaît.



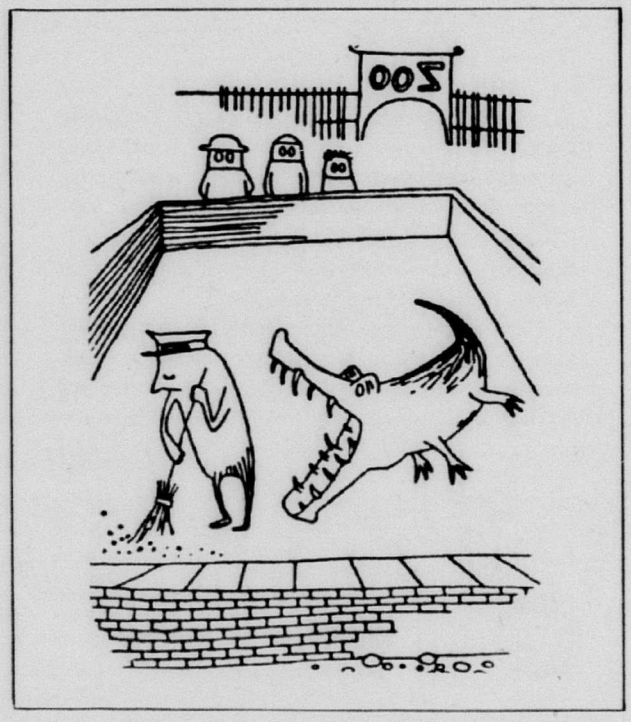
"Le meilleur bonjour, tous les matins"

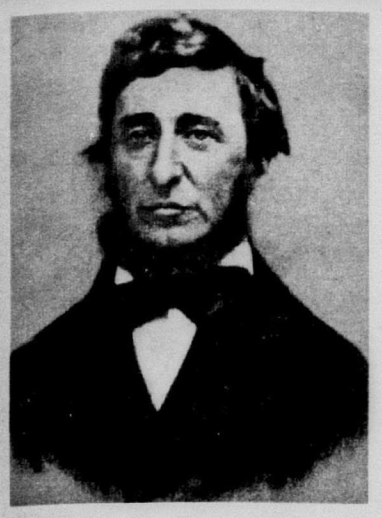
CORN FLAKES de Kellogg

Un Yankee / Suite de la page 15

coutumes des Indiens avec qui ils sont en relation tous les jours. Ils se servent des pipes à tabac, des chaussures, des jarretières, des ceintures des Indiens. Ils imitent l'Indien dans sa façon de faire la guerre avec précision. Ils mélangent les mêmes choses au tabac (il aurait pu dire que les Français et les Anglais apprirent aux Indiens l'usage de cette mauvaise herbe); ils se servent des canots d'écorce, et rament de la même façon indienne; ils enveloppent leurs pieds de morceaux de drap carrés au lieu de mettre des bas; et ils ont adopté plusieurs autres modes indiennes." Ainsi, alors que les descendants des Pèlerins enseignent aux Anglais à faire des bottes chevillées, les descendants des Français au Canada en sont toujours aux mocassins indiens. Les Français, qu'on le dise à leur avantage, ont rendu aux Indiens, jusqu'à un certain point, les égards dus à un peuple indépendant et ayant son caractère propre, ont parlé d'eux et se sont comparés à eux comme les Anglais ne l'ont jamais fait. Non seulement ils firent la guerre avec eux comme alliés, mais ils les acceptèrent chez eux, comme voisins. En 1627, le roi de France déclara "que les descendants des Français, habitués aux dits pays, et les Sauvages, qui seroient amenés à la connaissance de la Foi et en feroient profession, seroient censés et réputés *Naturels François*, et comme tels pourroient venir habiter en France quand bon leur sembleroit et y acquérir, tester, succéder et accepter Donations et Légats sans être tenus de Déclaration, ni de Naturalité." Quand les Anglais s'emparèrent de Québec en 1630, les Indiens, qui voulurent montrer la même familiarité avec eux qu'avec les Français, furent chassés de leurs maisons par voies de fait, ce qui leur apprit qu'il y avait une différence entre les deux races et les attacha encore plus aux Français. L'impression que j'ai eue, c'était que les Canadiens français partageaient même le sort des Indiens, ou du moins disparaissaient graduellement dans ce qu'on appelle le courant saxon.

Les Anglais ne sont pas venus en Amérique par amour de l'aventure, ni pour entrer en relation avec les Sauvages ou pour les convertir, ni pour être à l'emploi de la Couronne comme la plupart des Français mais pour vivre selon un mode sévère et en liberté. Les Français envahirent une grande partie du pays, vendant de l'eau-de-vie et ramassant ses fourrures, convertissant ses habitants — ou

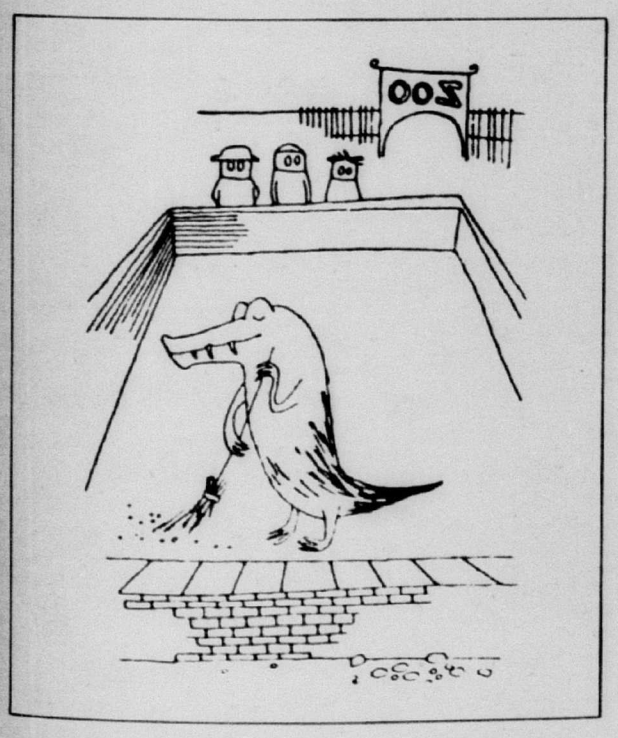


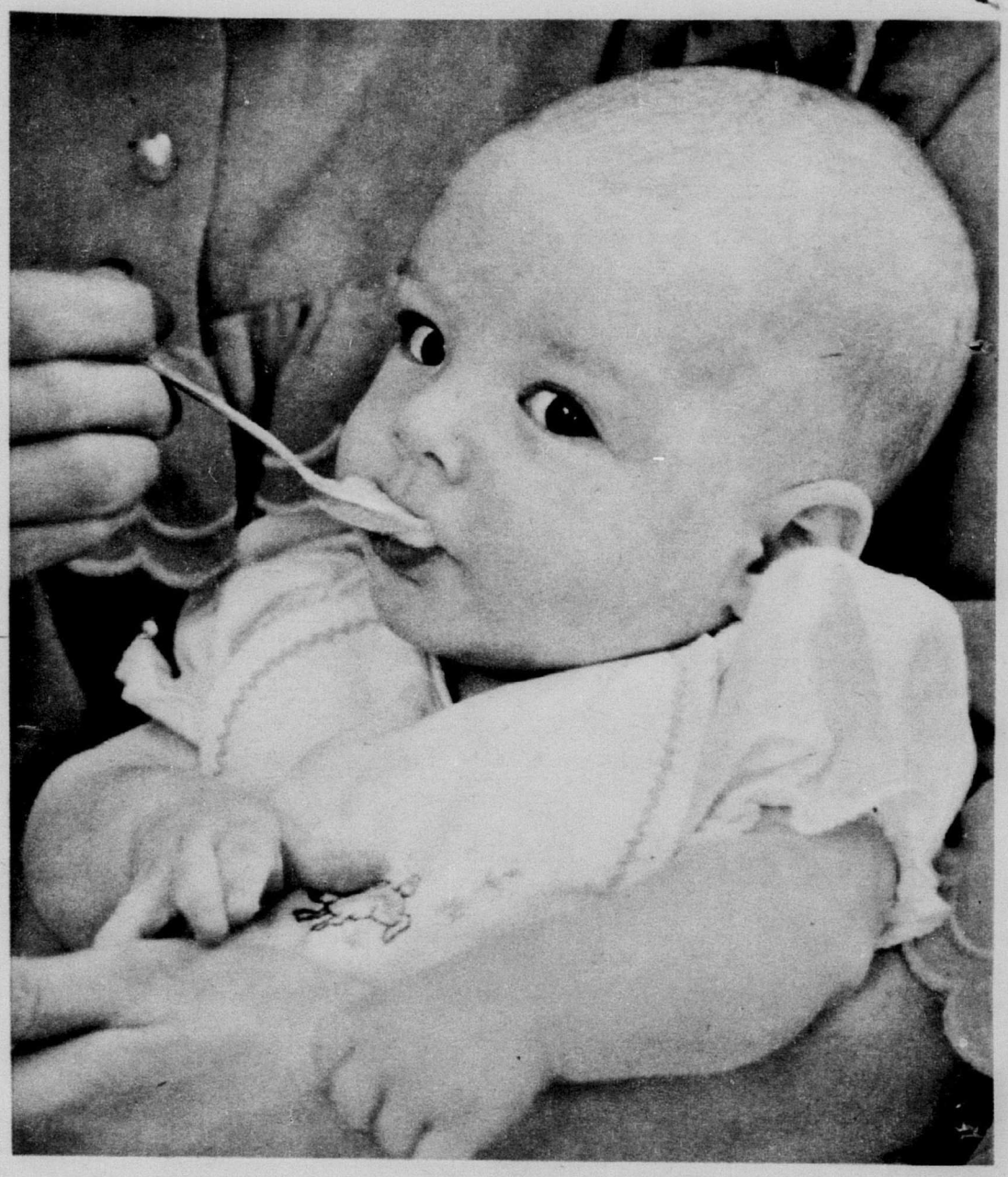


du moins baptisant les enfants moribonds, — sans l'améliorer. D'abord, ce fut le *coureur des bois* avec l'*eau-de-vie;* puis survint, s'il ne le précéda pas, l'héroïque missionnaire avec l'*eau d'immortalité*. C'était la liberté de chasser, de pêcher et de convertir, pas de travailler, qu'ils voulaient. La Hontan dit que les *coureurs des bois* vivaient comme des marins sur la terre ferme. En aucune période du dix-septième siècle peut-on dire que les Français eurent un pied à terre au Canada; ils s'y maintinrent seulement par la fourrure des animaux sauvages qu'ils exterminaient. Pour mettre les pauvres seigneurs à même de gagner leur vie, il fut permis par un décret passé sous le règne de Louis XIV, en 1685, "à tous Nobles et Gentilshommes habitués au Canada, de faire le commerce tant par Mer que par Terre, sans qu'ils puissent être recherchés, ni réputés avoir dérogé". Le lecteur peut imaginer jusqu'à quel point ils s'étaient occupés d'agriculture et comment leurs fermes ont dû rayonner à cette époque. Les jeunes gens de la Nouvelle-Angleterre, par contre, n'ont jamais été *coureurs des bois* ou *voyageurs* mais plutôt colons et marins. De tous les peuples, les Anglais, sans aucun doute, ont le mieux, jusqu'à présent, justifié leur présence ici.

Cependant, je ne sais, mais j'ai beaucoup de sympathie pour cet esprit d'aventure dont faisaient preuve les Français et les Espagnols de ce temps-là et qui fit d'eux spécialement les explorateurs du continent américain, — ce qui de très bonne heure porta les premiers jusqu'aux Grands Lacs et au Mississippi du nord, et les derniers au Mississippi du sud. Cela, longtemps avant que nos frontières fussent fixées dans l'Ouest. Quant à ce qui a trait à la découverte de l'intérieur des terres, l'esprit aventureux des Anglais était un esprit de marins qui débarquent l'espace d'un jour, et leur entreprise, une entreprise de commerçants.

Il y avait apparemment parmi les habitants du comté de Montmorenci une plus grande égalité de condition qu'en Nouvelle-Angleterre. C'est une population presque exclusivement agricole, et jusqu'à présent indépendante, chaque famille produisant pour elle-même presque toutes les nécessités de la vie. Si le Canadien manque d'énergie, il possède peut-être ces vertus, sociales et autres, qui manquent au Yankee, auquel cas il ne peut être considéré comme un homme pauvre. ✔





Maintenant... les bocaux Gerber

ajoutent ces nouvelles commodités à la qualité

Votre bébé... ce bien si précieux pour vous, est le premier souci de tout le personnel Gerber qui se *spécialise* dans la qualité des aliments pour bébés et travaille uniquement à leur assurer une meilleure valeur nutritive. Maintenant, en plus de ces deux considérations, Gerber vous offre tous les avantages de ces merveilleux bocaux pour toutes les variétés. Une fois que vous aurez essayé les aliments Gerber pour bébés présentés en bocaux, vous n'en voudrez plus d'autres. Ils vous épargnent vraiment du temps et du travail parce qu'ils simplifient les achats, ainsi que les repas de bébé et le problème des restes qui iront au réfrigérateur.

1. NOUVEAU BOCAL À LARGE OUVERTURE
Permet de prendre très facilement chaque portion à la cuillère jusqu'au fond du bocal et jusqu'à la dernière miette.

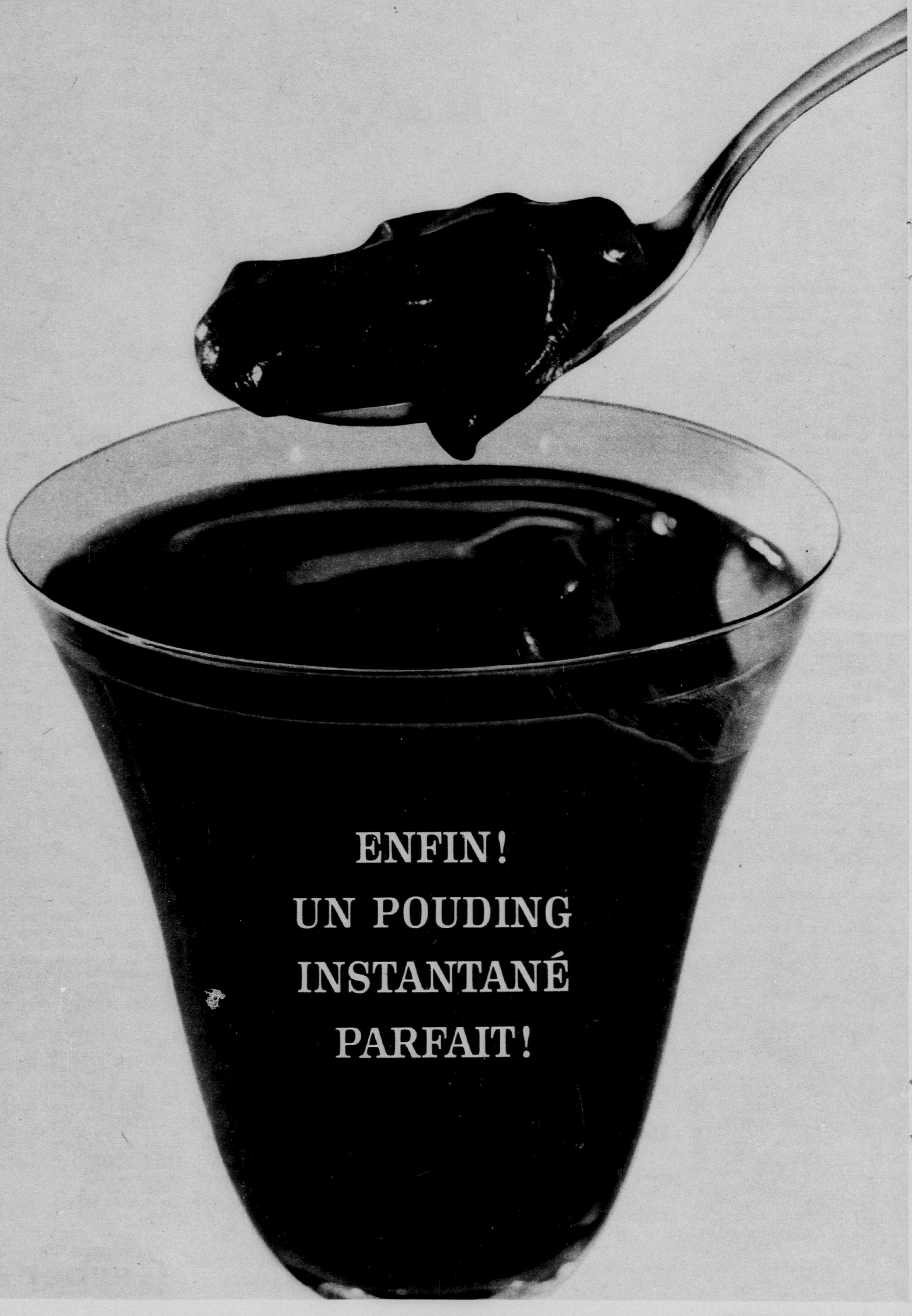
2. NOUVEAU COUVERCLE AISÉMENT DÉVISSABLE
Un rapide ¼ de tour et le bocal est ouvert. Un autre ¼ de tour et le bocal est refermé. Les restes peuvent être mis tels quels au réfrigérateur.

3. NOUVEAU BOCAL GRAND FORMAT POUR ENFANTS
Les noms des variétés sont juste en haut de l'étiquette pour en faciliter le choix.

4. ÉTIQUETTES QUI FACILITENT LES EMPLETTES
Pour la première fois, un plus grand contenant pour satisfaire aux besoins des petits qui profitent.

Nous nous occupons uniquement de l'alimentation des bébés!

ALIMENTS **Gerber** POUR BÉBÉS
NIAGARA FALLS, CANADA


ENFIN!
UN POUDING
INSTANTANÉ
PARFAIT!

ROYALement NOUVEAU!

SI BON QUE VOUS NE VOUDREZ PLUS JAMAIS VOUS ASTREINDRE À EN PRÉPARER VOUS-MÊME!

Il faut faire l'essai du nouveau pouding Royal pour comprendre à quel point un pouding instantané peut être délicieux.

Aucun autre pouding instantané n'a la saveur pleine et riche du tout nouveau Royal. Son goût exquis et naturel fera et refera les délices de votre famille.

Jamais auparavant un pouding instantané ne pouvait offrir une texture aussi douce et crémeuse. Léger et onctueux, le nouveau Royal ne devient jamais lourd ni collant comme les poudings cuits. Et surtout, il ne forme jamais de pellicule.

C'est pourquoi nous pensons que vous ne voudrez sûrement plus vous astreindre à en faire cuire vous-même, quand vous aurez essayé le tout nouveau Royal. C'est un pouding parfait . . . *sans* cuisson.

En vente chez votre épicier dans sept délicieuses saveurs ! Chocolat, vanille, caramel, butterscotch, banane, noix de coco et fraise.

coups d'oeil et Perspectives

Un célibataire entier

Henry David Thoreau, qui a écrit *Un Yankee au Canada français,* dont nous publions quelques extraits (page 10), était un homme en rupture de société. Laissons son traducteur, Adrien Thério, en esquisser un portrait:

"Thoreau est avant tout un individualiste. Le monde qu'il souhaitait aurait certainement ressemblé beaucoup plus à l'anarchie qu'à la démocratie. Ce qui ne veut pas dire qu'on ne puisse pas s'inspirer de ses écrits. Au contraire! Sa façon de vouloir toujours simplifier la vie et les choses, même aujourd'hui, ne nous ferait pas de tort. Il a lui-même donné l'exemple de toutes sortes de renonciations. Il n'a jamais eu de profession. Il est resté célibataire toute sa vie. (Malgré son grand amour pour les choses de la nature, il n'a jamais pu comprendre que le sexe joue un rôle très important dans la vie des hommes. Il trouvait même que certains poèmes de Walt Whitman étaient trop sensuels et un peu dégoûtants.) Il a toujours vécu seul. Il n'a jamais fréquenté l'église. Il a toujours refusé de voter. Il a refusé de payer capitation à l'Etat. Il n'a jamais mangé de viande. Il n'a jamais bu de vin. Il n'a jamais fait usage de tabac. Et même, tout naturaliste qu'il était, il a toujours refusé de se servir de pièges ou de fusil. Pendant qu'il était à Walden Pond, il s'était résigné à pêcher, mais il avait des remords. Il était, comme l'écrivait Emerson, un célibataire de pensée et de nature."

Travail d'équipe

La collaboration sympathique que le journaliste reçoit quelquefois dans son travail lui rend la tâche plus facile. Elle a permis à notre collaborateur, Léon Bernard, de présenter aux lecteurs de Perspectives son reportage sur la navigation d'hiver sur le Saint-Laurent (page 2). C'est une étude élaborée, émaillée d'anecdotes et d'observations qui font pénétrer le lecteur de plain-pied (!) dans le sujet.

Normalement, il aurait fallu deux semaines à Léon Bernard, après avoir remué terre, ciel et mer, pour accomplir sur le fleuve une randonnée — Québec-Trois-Rivières-Baie-Comeau-Sept-Iles et Québec — qu'il a effectuée en sept jours seulement.

Après avoir obtenu de M. Roger Paquin, directeur de Québec Terminals, l'autorisation de monter à bord du *Thora Dan,* à Trois-Rivières — avec la permission de l'Immigration canadienne —, Bernard n'eut qu'à se laisser bercer par la houle . . . et les glaces jusqu'à Québec, puis Baie-Comeau.

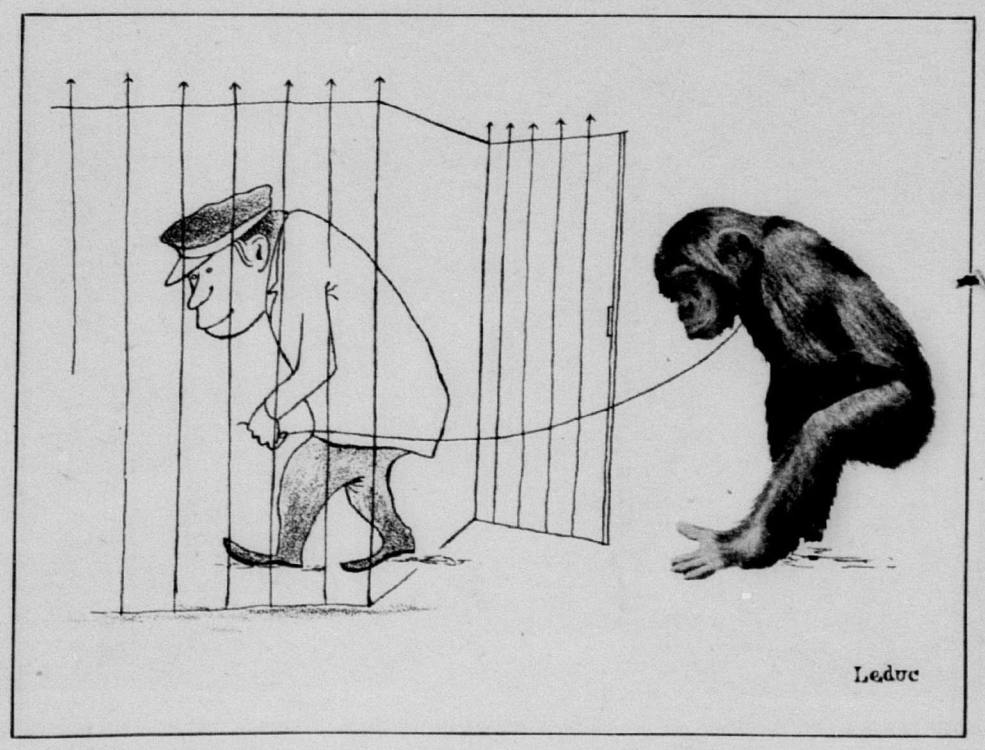
De là, il devait atteindre Sept-Iles avant le départ du *Fort Prével,* qui revenait à Québec ce même jour. Le bateau devait quitter Sept-Iles, à 11.15 a.m. et, à 11.15 h., Bernard était toujours à Baie-Comeau, à 170 milles de là et attendait la confirmation de sa réservation sur l'avion de 11.20 h. a.m. La réponse au message de Bernard, envoyé par téléscripteur par la Canadian British Aluminium, fut reçue en 8 minutes: le capitaine Langlois, du Fort Prével, à Sept-Iles, consentait à retarder son départ pour Québec jusqu'à l'arrivée du journaliste. Restait la place à bord de l'avion de Québecair, ce qui fut aussi confirmé trois minutes avant le décollage. Les autorités de la CBA choisirent leur meilleur chauffeur, qui "expédia" notre homme du quai jusqu'à l'aéroport, où l'avion piloté par le commandant Allard l'attendait.

A 11 a.m. ce jour-là, notre collaborateur était donc descendu du Thora Dan, à Baie-Comeau, et, 90 minutes plus tard, soit à midi 30, il était à Sept-Iles, à bord du Fort Prével, en route pour Québec!

La semaine prochaine: une ville unique

Il a été souvent question depuis quelques temps dans le Québec des hôpitaux pour malades mentaux. Nous croyons que l'actualité du problème incitera nos lecteurs à lire avec intérêt un reportage très humain dans le numéro de Perspectives de la semaine prochaine. Il s'agit d'un texte abondamment illustré sur Geel, en Belgique, petite ville où vivent 2,300 malades mentaux. Ce qui fait de Geel une expérience unique au monde est que ces malades ne sont pas gardés dans des hôpitaux mais placés en foyer nourricier dans les familles de la ville.

la Rédaction



POUR LE CARÊME

Il vous faudra du poisson, des oeufs, du fromage, des légumes et nos recettes

DANS l'Eglise primitive, en période de carême seuls les aliments végétaux ou d'origine végétale étaient permis aux fidèles. Peu à peu, l'Eglise a fléchi sa rigueur et a autorisé le beurre, les oeufs et la chair des animaux à sang froid. De nos jours, pour les catholiques, la loi du jeûne n'existe pratiquement plus mais celle de l'abstinence demeure.

Chaque année, à l'époque du carême, nous recevons de nos lectrices nombre de lettres demandant des suggestions pour des repas sans viande et qui soient tout de même nourrissants et appétissants. Les maîtresses de maison savent que les hommes font toujours un peu la grimace quand on leur parle d'un repas maigre et qu'il faut, à la cuisinière, beaucoup plus de savoir-faire pour présenter un plat de poisson ou d'oeufs qu'un bon rôti.

Voici des recettes pour apprêter poissons, oeufs, fromage et légumes de telles façons que vos convives en oublieront de regretter la viande. Notre poisson cuit au four, nappé de sauce à la moutarde, et nos filets de sole au vin sont des plats délicieux. Nous recommandons aussi l'aubergine en casserole.

Recettes en page 38

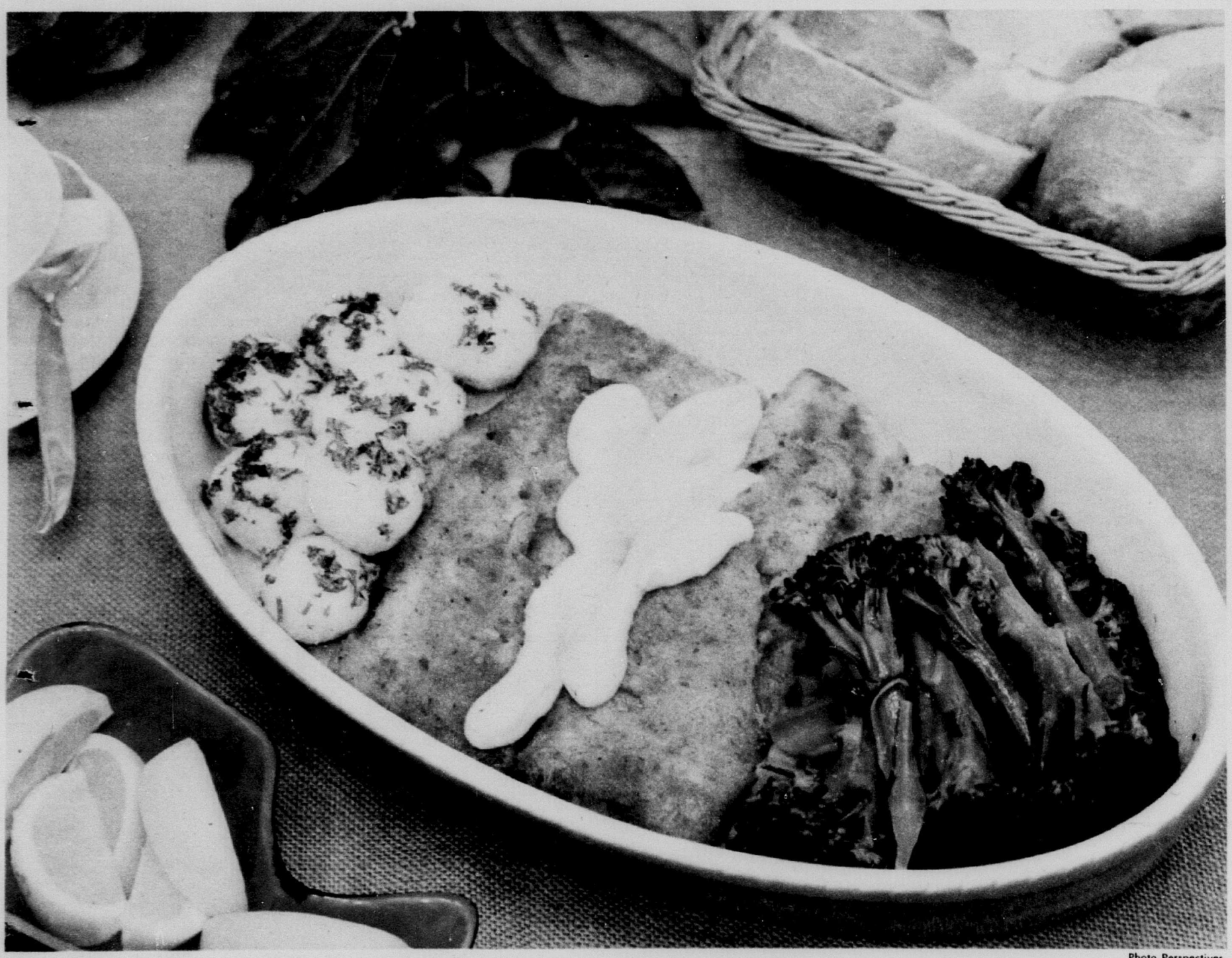


Photo Perspectives

Notre poisson cuit au four est croustillant, délicieux et doré. Servez-le, nappé d'un peu de sauce à la moutarde, avec de petites pommes de terre au persil et du brocoli.

Une diable de tentation!

Enfin! Une tentation à laquelle on peut succomber sans remords!

Ce gâteau au chocolat hollandais, doux et exquis, est un délice irrésistible dont la saveur et l'arôme demeurent inoubliables.

Le mélange à Gâteau Chocolat Hollandais se vend dans les enveloppes jumelées Robin Hood. Deux enveloppes scellées dans chaque boîte. Employez-en une pour faire un gâteau à simple étage; ou 16 petits gâteaux. Le mélange non utilisé se conserve frais. Employez les deux pour obtenir un gâteau à deux étages; ou 32 petits gâteaux.

Goûtez à ce diable de bon gâteau . . . vous serez aux anges!

Royal Deluxe

REHAUSSEZ vos menus de carême avec le "SUPRÊME AUX CREVETTES DES MARITIMES"

SUPRÊME AUX CREVETTES DES MARITIMES

COMME PLAT PRINCIPAL Pour 4 personnes, acheter environ 4 livres de crevettes. Les jeter dans assez d'eau bouillante salée pour les couvrir—utiliser 1 cuillerée à table de sel par pinte d'eau. Ajouter 2 cuillerées à table d'Assaisonnement à l'Italienne Club House. Faire mijoter, à couvert, pendant 5 minutes. Egoutter; décortiquer et enlever les veines. Ajouter à la marinade (doubler la recette pour 4 lb. de crevettes). Mélanger et laisser mariner. Réchauffer avant de servir. Excellent avec du riz blanc ou brun ou du riz sauvage.

2 cuillerées à table d'huile d'olive
1 cuillerées à table de vinaigre de cidre ou de jus de citron
2 cuillerées à table de concentré de tomate
¼ tasse de jus d'ananas
⅛ cuillerée à thé de Poudre d'Ail Club House
1 cuillerée à thé d'Oignon Emincé Club House
1 cuillerée à thé de Flocons de Persil Club House
½ cuillerée à thé d'Assaisonnement à l'Italienne Club House
Pincée de Poivre Noir, de Poivre Rouge ou de Cayenne Club House

Faire chauffer la marinade jusqu'à ébullition, laisser mijoter un instant, puis verser sur les crevettes fendues et laisser mariner de 30 minutes à 2 heures si le temps le permet.

Au moment de la cuisson, disposer les crevettes dans des plats-casseroles individuels. Aplatir la partie fendue, la chair sur le dessus, et redresser les queues des crevettes. Avec une cuiller, verser le reste de la sauce sur les crevettes. Faire cuire environ 8 à 10 minutes au four à 400°. Servir dans les plats-casseroles.

COMME ENTRÉE Pour 4 personnes, acheter environ 2 livres de grosses crevettes. Laver, puis fendre dans le sens de la longueur le dos des crevettes crues, non décortiquées. Laisser les pinces et la queue intactes et ne pas couper de part en part. Retirer la veine foncée, s'il y en a une. Pour faire la marinade, mélanger les ingrédients ci-dessus.

Quand vous employez l'OIGNON ÉMINCÉ CLUB HOUSE ou le POIVRE NOIR PUR CLUB HOUSE, vous pouvez être *vraiment sûre* que vos plats auront une consistance vraiment différente—et un goût absolument délicieux. Le Poivre Noir Numéro 1 au Canada et les nombreux assaisonnements Club House agrémenteront vos menus de carême—et donneront une nouvelle saveur à tous vos plats.

FAITES PARTIE DU CLUB DES "MEILLEURES CUISINIÈRES"! Vous pouvez recevoir personnellement, par la poste, de nouvelles et merveilleuses recettes. Chacune d'elles rehaussera grandement votre réputation de "meilleure cuisinière". Allez au magasin d'alimentation le plus proche de chez vous. Vous trouverez au rayon des épices et extraits Club House les formules de demande pour faire partie du Club des "Meilleures Cuisinières"—ACHETEZ UN FLACON D'EXTRAIT DE VANILLE PURE CLUB HOUSE. Envoyez le rabat d'extrémité du carton avec votre demande—vous serez alors inscrite officiellement au Palmarès des "Meilleures Cuisinières" Club House.

Pour les meilleures cuisinières du Canada—des produits de

GORMAN, ECKERT & COMPANY LIMITED • LONDON, ONTARIO

Suite de la page 36

NOS RECETTES

POISSON CUIT AU FOUR

2 livres de filets de brocheton (ou de doré)
1 tasse de babeurre
¼ de cuil. à thé de sauce Worcestershire
2 cuil. à thé de sel
1 tasse de chapelure fine ou de fines miettes de craquelins
1 cuil. à thé de paprika
¼ de tasse de beurre fondu
Sauce à la moutarde (notre recette)

Mêler babeurre, sauce Worcestershire et sel et y mettre les filets à tremper, pendant 30 minutes.

Chauffer le four à 525°.

Mêler la chapelure ou les miettes de craquelins et le paprika. Retirer le poisson du babeurre et l'égoutter un peu. Passer chaque morceau dans la chapelure ou les miettes pour les en bien enduire des deux côtés.

Disposer, en un seul rang, dans un grand plat profond. Asperger de beurre fondu.

Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit doré et se coupe facilement à la fourchette. Servir avec notre sauce à la moutarde. (6 portions)

Sauce à la moutarde

¼ de tasse de beurre
2 cuil. à table de farine
1 cuil. à thé de sel
⅛ de cuil. à thé de poivre
Une pincée de poivre de Cayenne
2 jaunes d'oeufs
1½ tasse de lait
2 cuil. à table de moutarde
Le jus de ½ citron

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne. Laisser bouillonner un peu. Retirer du feu.

Battre ensemble, à la fourchette, les jaunes d'oeufs, le lait et la moutarde. Ajouter à la farine, d'un seul coup, et bien mêler. Remettre sur feu moyen et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. N'ajouter le jus de citron qu'au moment de servir.

Servir cette sauce chaude sur le poisson. (1½ tasse)

AUBERGINE EN CASSEROLE

1 grosse aubergine
1 gros oignon, tranché mince
1 cuil. à thé de sel
½ tasse de cheddar fort, râpé
½ cuil. à thé de sauce Worcestershire
1 grosse gousse d'ail, écrasée
1 tasse de flocons de maïs, écrasés
½ tasse de crème légère
½ cuil. à thé de sel
⅛ de cuil. à thé de poivre
1 cuil. à table de beurre

Chauffer le four à 350°.

Peler l'aubergine et la détailler en cubes de 1 pouce. Mêler les cubes d'aubergine et l'oignon dans une casserole. Ajouter 1 cuil. à thé de sel et environ ½ pouce d'eau. Couvrir et cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tendre. Egoutter et placer dans un plat à cuire de 1½ pinte, graissé.

Mêler le cheddar, la sauce Worcestershire, l'ail, les flocons de maïs, la crème, ½ cuil. à thé de sel et le poivre. Ajouter à l'aubergine et brasser délicatement. Parsemer de noisettes de beurre.

Cuire au four pendant 15 minutes, à découvert. (4 portions)

OEUFS ET LÉGUMES EN CASSEROLE

2 cuil. à table de beurre
1 gros oignon, haché
1 piment vert, haché
1 boîte de 10 onces de crème de céleri
1 boîte de 10 onces de champignons (avec le jus)
1 boîte de 20 onces de maïs en crème
1 tasse de cheddar fort, râpé
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
1⅓ tasse de riz à cuisson instantané, cuit
6 oeufs durs
1 cuil. à thé d'oignon râpé
1 cuil. à table de mayonnaise
¾ de cuil. à thé de moutarde
Quelques gouttes de sauce Tabasco
¼ de cuil. à thé de sel
1 tasse de cheddar fort, râpé

Chauffer le four à 400°.

Chauffer le beurre dans une grande casserole. Ajouter l'oignon et le piment et cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la crème de céleri, les champignons,

le maïs, 1 tasse de fromage, 1 cuil. à thé de sel et le poivre. Chauffer et brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Placer le riz dans un plat à cuire de 2½ pintes, graissé. Ajouter les légumes et mêler délicatement.

Détailler les oeufs en moitiés, dans le sens de la longueur. Retirer les jaunes avec précaution, pour ne pas briser les blancs. Ecraser les jaunes avec l'oignon râpé, la mayonnaise, la moutarde, la sauce Tabasco et le sel. Déposer ce mélange, en pressant un peu, dans le creux des blancs d'oeufs. Enfoncer un peu les oeufs dans le mélange de légumes et de riz. Saupoudrer d'une tasse de cheddar râpé.

Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le plat soit bouillant. (De 6 à 8 portions)

FILETS DE SOLE AU VIN

1½ livre de filets de sole, détaillés en portions individuelles
1 échalote (avec la queue), émincée
½ tasse de champignons, en tranches minces
2 grosses tomates, pelées et grossièrement hachées
1 tasse de vin de table blanc
1 cuil. à thé de poudre de cari
1 tasse de crème légère
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
½ tasse de chapelure fine
½ tasse de cheddar fort, râpé
2 cuil. à table de beurre
Quartiers de citrons

Chauffer le four à 325°.

Placer les morceaux de filets dans un plat à cuire de 13 x 9½ x 2 pouces. Parsemer dessus l'échalote, les champignons et les tomates.

Mêler le vin et la poudre de cari et verser sur le poisson.

Cuire au four pendant 15 ou 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se coupe facilement à la fourchette. Retirer le poisson du plat et le déposer sur une assiette.

Chauffer la crème jusqu'au point d'ébullition. Ajouter le jus de cuisson du poisson et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Ajouter le sel et le poivre.

Remettre le poisson dans le plat et verser dessus la sauce à la crème et au vin.

Mêler la chapelure et le cheddar et saupoudrer sur le poisson. Parsemer de noisettes de beurre. Remettre au four, à environ 6 pouces sous le grilloir, et cuire jusqu'à ce que ce soit doré.

Servir avec du citron. (6 portions)

OEUFS ET OLIVES EN SAUCE

3 cuil. à table de beurre
3 cuil. à table de farine
1 cuil. à thé de sel
2 tasses de lait
1 cuil. à table de sauce Worcestershire
Quelques gouttes de sauce Tabasco
½ tasse d'olives noires, hachées
8 oeufs durs
½ tasse de chapelure fine
2 cuil. à table de beurre

Chauffer le four à 350°.

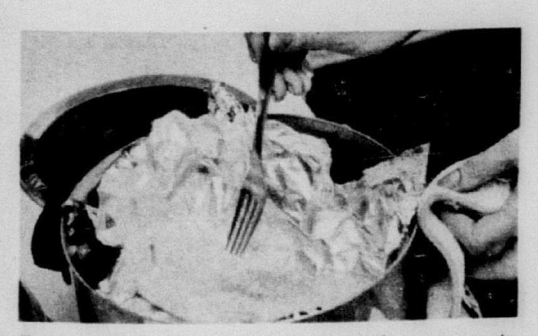
Faire fondre 3 cuil. à table de beurre dans une casserole. Ajouter la farine et le sel et laisser bouillonner un peu. Retirer du feu. Ajouter le lait, la sauce Worcestershire et la sauce Tabasco, d'un seul coup, et bien mêler.

Chauffer sur feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. Ajouter les olives et bien mêler.

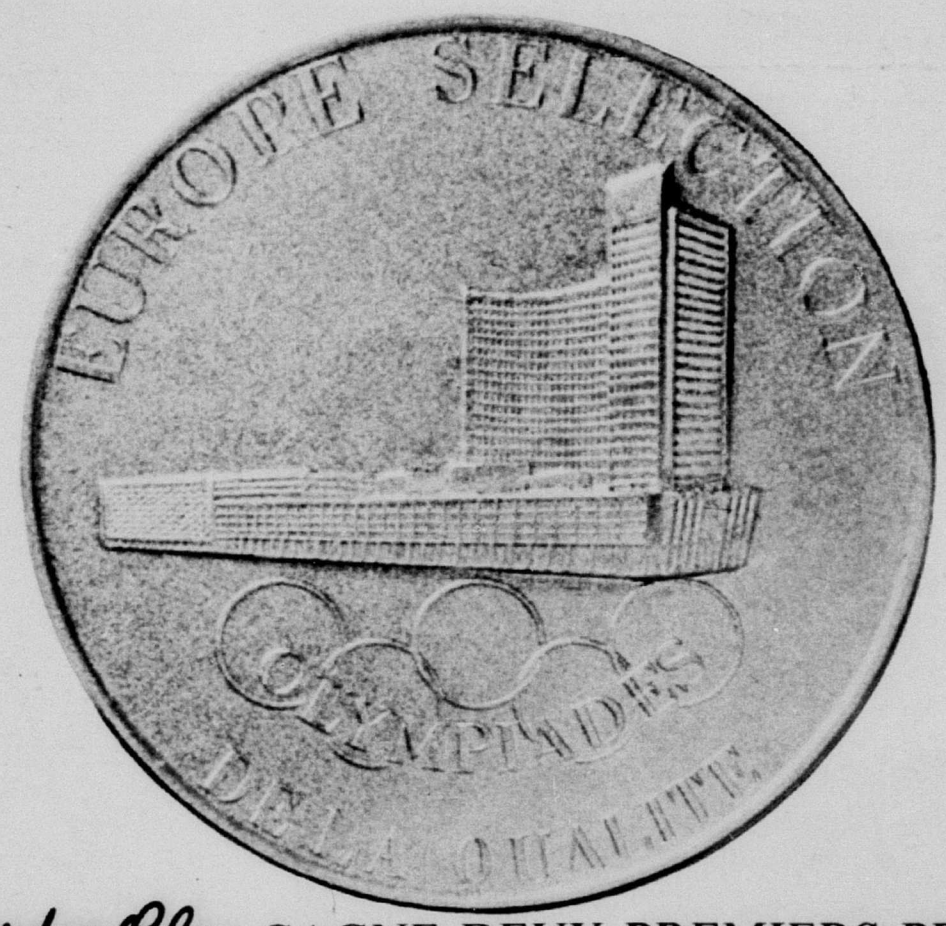
Hacher les oeufs finement et les ajouter à la sauce. Verser dans un plat à cuire de 1½ pinte, beurré. Saupoudrer de chapelure et parsemer de noisettes de beurre.

Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient très chauds et le dessus du plat bien doré. (4 portions)

L'AIDE CUISINIER



Pour pocher du poisson, le placer dans une sorte de coquille en papier d'aluminium. Mettre ½ pouce d'eau dans la casserole et bien couvrir.



Cordon Bleu GAGNE DEUX PREMIERS PRIX

Cordon Bleu s'est mérité deux premiers prix dans la catégorie des aliments en conserve aux Olympiades de la Qualité 1961 tenues à Bruxelles. Des médailles d'or furent décernées à Cordon Bleu Ltée pour son RAGOÛT DE BOULETTES et sa SAUCE À LA VIANDE, attestant ainsi leur qualité, leur saveur et leur valeur nutritive, insurpassées dans tout l'hémisphère occidental.

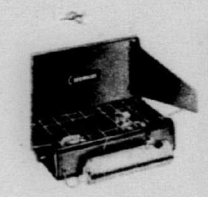
Voyez les
NOUVEAUX
produits

Coleman

pour la
vie champêtre

Nouvelle Glacière "Snow-Lite": La plus magnifique au Canada et la plus excellente. Légère mais très robuste. Revêtement intérieur exclusif en une pièce qui ne peut rouiller. 3 couleurs, 3 grandeurs à partir de $14.95.

Cruches "Snow-Lite": 9 modèles, 3 couleurs. Isolant Thermo-Lock exclusif à l'épreuve de l'humidité. Légère. Facile à nettoyer, base Royalite garantie pendant toute la durée des cruches.



Poêle de camp: Un accessoire sûr et sans danger. Nul autre poêle de camp n'est aussi bon que le Coleman. Caractéristiques de sécurité incorporées. Modèles avec 1, 2 et 3 brûleurs à partir de $9.95.

Nouvelle Lampe "Floodlight" comportant deux manchons pour une clarté sûre et douce. A l'épreuve des insectes. Sûre—$19.95. Autres modèles à partir de $9.95.

FABRICATION AU CANADA

Coleman

Disponible à tous les endroits où les articles de sport et de pique-nique sont vendus

C2012F

DÉCOUPEZ CE COUPON

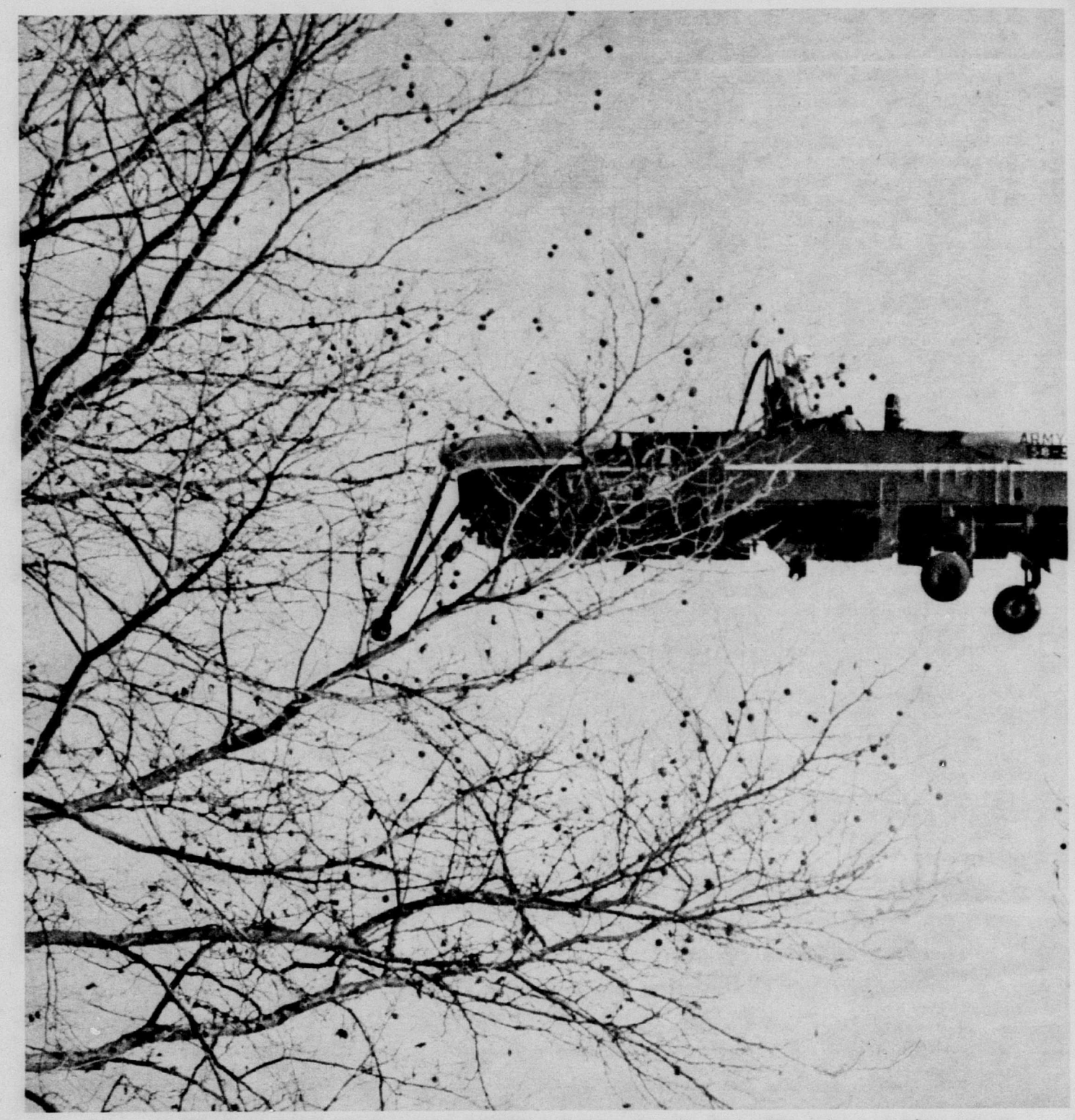
The Canadian Coleman Company Ltd.
Dept. P-2 Toronto 8, Canada

Veuillez m'envoyer GRATUITEMENT le livre illustré de 40 pages sur les conseils de vacances.

Nom .....

Adresse .....

Ville ..... Prov. .....



Le Sky-Car de l'armée américaine est si maniable qu'il peut voler entre deux arbres, grâce à ses hélices internes.

Cette auto sait tout faire!

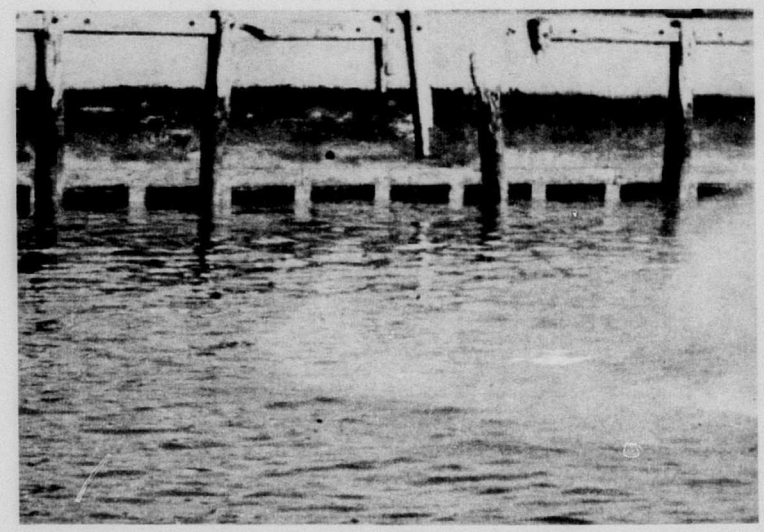
Le Sky-Car peut rouler, voler et naviguer

INNOMBRABLES sont les prouesses du Sky-Car! Ce véhicule peut se déplacer en glissant sur un coussin d'air, traverser un lac, s'envoler à la verticale, monter jusqu'à 10,000 pieds et même s'immobiliser dans l'air. Il peut atteindre une vitesse de 60 milles à l'heure.

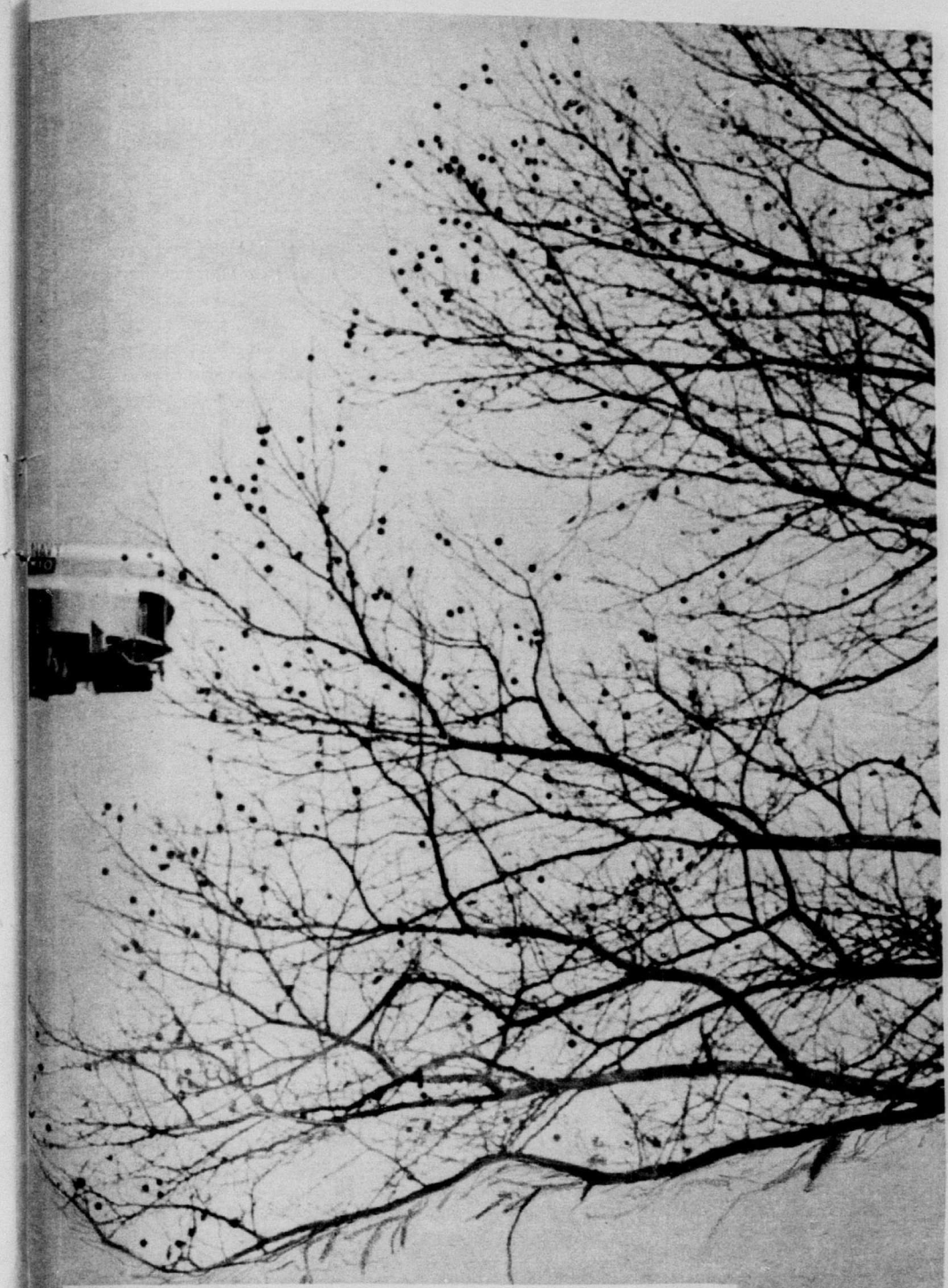
C'est en quelque sorte la version ultra-moderne et volante de la jeep. Le Sky-Car obtient sa force ascensionnelle au moyen de deux puissants jets d'air émis en direction du sol par deux hélices. Il pourra emporter des soldats par-dessus, autour et à travers les obstacles.

Même si actuellement on n'expérimente que le prototype militaire, on n'en prépare pas moins des plans pour adapter le Sky-Car à la "vie civile".

Qui sait? Cet étrange véhicule sera peut-être l'automobile de 1975!



Cette jeep ultra-moderne navigue maintenant sur ce lac après

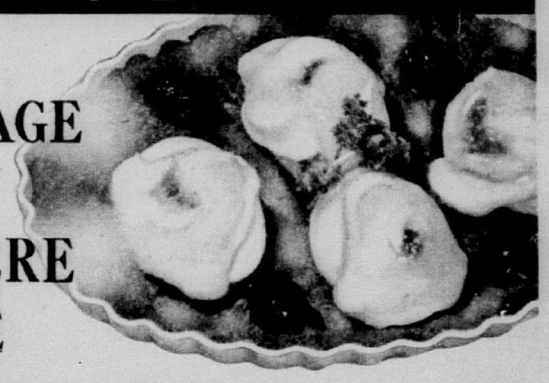


Le pilote d'essai de ce véhicule volant est un ancien pilote d'hélicoptère.

avoir volé à 10,000 pieds; on prépare des prototypes civils du Sky-Car.

de la Suisse

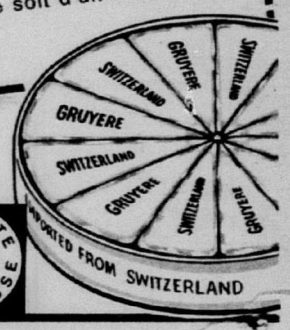
FROMAGE PETIT GRUYÈRE SUISSE



Pour des repas du Carême nourrissants, à la saveur de noix

OEUFS FLORENTINS SUISSES

Utiliser environ une livre d'épinards frais. Laver les feuilles, mais ne pas assécher. Cuire sans eau dans une petite casserole jusqu'à ce qu'ils amollissent, puis égoutter bien et hacher fin. Brasser dans 2 c. à table de crème, saler et poivrer au goût, puis verser dans un plat à l'épreuve de la chaleur. Ensuite, pocher 4 oeufs et disposer le résultat de cette cuisson sur le lit d'épinards. Puis ajouter la saveur de noix du fromage PETIT GRUYERE SUISSE. Trancher horizontalement 5 triangles de frais FROMAGE PETIT GRUYERE SUISSE et placer la moitié sur chaque oeuf. Déposer le plat dans un four chaud, jusqu'à ce que le fromage soit d'un brun doré. Servir immédiatement.



Rappelez-vous — ce n'est un véritable PETIT GRUYERE SUISSE que s'il est marqué, "Importé de Suisse."

Les Marques Connues facilitent les bons achats!

Pas besoin d'être un expert pour s'assurer entière satisfaction — lorsqu'on achète des marques connues.

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

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

Une marque connue est la garantie de satisfaction que vous donne le fabricant et à laquelle le marchand ajoute la sienne.

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

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

Une Marque Connue est synonyme de bon renom

100 façons

d'avoir du succès à la maison!

Vous êtes toujours sûre de plaire à tous quand vous servez des friandises préparées avec la MÉLASSE PURE, DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, DE LA BARBADE. C'est que ce merveilleux produit, venu du pays du soleil, présente une saveur unique et une texture veloutée qui donnent un goût incomparable à toutes les recettes dans lesquelles il est utilisé. Achetez aujourd'hui même de la mélasse "PURE BARBADOS". Ecrivez aussi sans tarder pour obtenir votre livre de recettes gratuit "Préparez-les avec Mélanie".

PURE BARBADOS Fancy MOLASSES

UN PRODUIT DE
THE BARBADOS FANCY MOLASSES CO. LTD.
BRIDGETOWN, BARBADOS, W.I.

BARBADOS FANCY MOLASSES CO. LTD.
P.O. Box 145, HALIFAX, N.S., CANADA
Veuillez me faire parvenir votre LIVRE DE RECETTES GRATUIT ☐ en anglais ☐ en français
(Veuillez indiquer celui que vous désirez)
NOM.....
ADRESSE.....
.....
.....
(En lettres moulées, S.V.P.)

Comment manger au restaurant

sans craindre l'hyperacidité

AIGREURS — GAZ
DÉRANGEMENTS D'ESTOMAC

La prochaine fois que vous visiterez votre restaurant préféré, vous n'aurez pas à craindre l'hyperacidité due à un repas trop copieux—si vous avez des Comprimés PHILLIPS' sous la main. Ils donnent un soulagement presque instantané—*n'importe où . . . n'importe quand*. Procurez-vous aujourd'hui des Comprimés PHILLIPS' aromatisés à la menthe.

Pour un soulagement rapide à portée de votre main

Ayez toujours des

COMPRIMÉS PHILLIPS'

dormez!!!

Si vous mettez du temps à vous endormir naturellement,
2 persomnia
au coucher amèneront un sommeil reposant et un réveil détendu.

reposez-vous sur
persomnia
chez votre pharmacien. $1.00 et $1.75

ASTHME Bronchite chronique Etes-vous affligé d'une respiration pénible et d'une toux?

Restez-vous éveillé la nuit, haletant à cause d'une accumulation épaisse de flegme dans les bronches? Prenez les capsules RAZ-MAH Templeton pour un soulagement rapide. Elles décongestionnent les bronches, soulagent la toux. Respirez plus facilement—prenez les RAZ-MAH GRISES. 85c. $1.65 dans toutes les pharmacies.

MAMANS Pour la bronchite et l'asthme bronchique des enfants achetez RAZ-MAH GRISES JUNIORS. 50c.

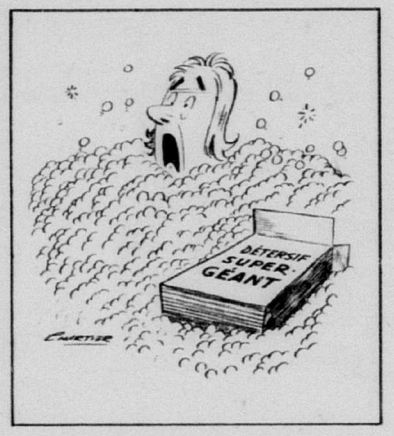
Navigation / Suite de la page 4

Saint-Charles. Le capitaine eût préféré accoster au quai du hangar 25, parallèle au fleuve, mais l'interdiction du maître du port l'obligea à revenir sur sa décision. Le Helga Dan n'y entra donc que le lendemain matin, non sans difficulté, coincé qu'il fut, pendant trois heures, entre les glaces de l'extrémité du quai. Il dut se faire libérer par le brise-glace *Montcalm*. Il eût pourtant été si simple d'accoster au hangar 25! Pourquoi le refus du maître du port? Le capitaine Nielsen l'ignorait, mais quelques-uns de ses matelots ont cru pouvoir m'en fournir la réponse. L'un d'eux m'a dit: "Il y a des gens qui ne nous pardonnent pas de les tenir occupés en hiver." Un autre a ajouté: "Les pilotes font beaucoup d'argent en été. Ils aimeraient mieux ne pas avoir de navigation en hiver pour ne pas interrompre leurs vacances en Floride. De part et d'autre, on dirait qu'on veut nous décourager."

QUOI qu'il en soit, la conversation que j'ai eue avec le capitaine Raymond Duval, du D'vora, abonde en quelque sorte dans le même sens que les dires des marins de l'Helga Dan. Le D'vora est ce caboteur qui, en décembre 1957, inaugura la navigation côtière d'hiver entre Sept-Iles et Québec.

"Il y avait des gens qui croyaient à la navigation d'hiver, déclare le capitaine Duval. D'autre n'y croyaient pas, surtout ceux pour qui l'hiver est une sinécure. Je voulais prouver que c'était possible mais personne d'autre ne voulait risquer le voyage. Même les compagnies d'assurance refusaient d'assurer mon bateau pour cette période. Mais j'ai risqué et j'ai réussi. Evidemment, cela n'a pas fait l'affaire de tout le monde et plusieurs auraient préféré que j'échoue. Prenez, par exemple, ceux qui sont payés à longueur d'année dans l'organisation portuaire et qui, durant les hivers précédents, se reposaient tout en continuant de retirer leurs salaires. Ils doivent maintenant travailler toute l'année. Et certains autres qui auraient préféré continuer de se reposer sur . . . l'assurance-chômage! Même chez les pilotes du Saint-Laurent, il y avait des "pour" et des "contre"; contre, surtout, étaient ceux qui vivent à l'aise et qui n'ont pas besoin de travailler en hiver. Devant ma réussite, les compagnies ont accepté d'assurer mon bateau le 14 février suivant, en 1958; puis d'autres compagnies de navigation ont décidé de m'imiter."

Evidemment, les principales objections à la navigation d'hiver venaient des représentants des provinces de l'Est, qui craignaient de voir péricliter leurs revenus portuaires. On ne peut leur en faire reproche, mais les distances et les tarifs sont tout de même là pour démontrer les avantages dont profite le commerce canadien d'hiver sur le Saint-Laurent jusqu'à Québec et Trois-Rivières. De Québec à Liverpool, par le détroit de Belle-Isle, il y a 2,680 milles; d'Halifax, il y a 2,800 milles; de Saint-Jean, N.B., 3,050 milles, de Portland, Maine, 3,800 milles. Les tarifs combinés navires-chemins de fer se ressentent donc de cette différence de millage. Un industriel a déclaré au Bureau de l'Industrie et du Commerce qu'après avoir payé $2,400 pour expédier en Europe 100 tonnes de produits du bois, via le chemin de fer et les navires de la Conférence canado-britannique des armateurs faisant escale aux ports de Saint-Jean ou d'Halifax, il ne payait plus que $550 pour le transport de la même quantité sur le Helga Dan et cela jusqu'à Québec. Ces considérations prennent toutefois une importance secondaire devant le progrès véritable que la navigation d'hiver sur le Saint-Laurent permet de réaliser sur le plan du commerce extérieur. Nos produits sont soumis à la concurrence sur les marchés étrangers et, pour permettre à leurs producteurs d'écouler à meilleurs prix dans le monde entier, il leur faut économiser sur le transport.



Sur le plan humain, il faut ajouter que 1,200 personnes, en hiver, dépendent directement de l'activité du port de Québec, et une personne sur cinq en dépend indirectement comme débardeur, préposé aux transports terrestres, commerçant en gros ou en détail, assureur maritime, financier, conducteur de machine, garagiste, préposé aux services d'entretien, etc.

Les travailleurs du port de Québec ont reçu durant les hivers 1959-60 et 1960-61 des salaires totalisant près de $1,100,000 et le gouvernement fédéral a perçu durant les mêmes saisons, pour $2,101,703 en revenus douaniers prélevés sur les 42,373 tonnes de cargo importé par les 24 océaniques qui nous ont visités.

L'Helga Dan a laissé, à son escale de Québec, 600 tonnes de marchandises. Comme son entrée dans la rivière Saint-Charles, sa sortie fut aussi mouvementée. Deux nouveaux pilotes, qui devaient diriger le bateau jusqu'aux Escoumains, montèrent à bord, puis lancèrent leurs ordres: "full speed ahead" . . . "full speed en arrière" . . . "full speed ahead" . . . Car il fallait dégager le cargo de son lit de glace pour l'amener au large. Tout semblait aller rondement, le navire culait, avançait, culait, avançait . . . jusqu'à ce qu'on s'aperçoive, trop tard, qu'il était allé s'immobiliser dans l'encoignure du quai, derrière le hangar 25. Le dernier "full speed ahead" avait été de trop!

L'équipage n'a rien compris à la manoeuvre. Certains malins ont même émis l'opinion qu'il s'agissait là d'une autre tactique pour les décourager de revenir à Québec. Pour dégager le navire, deux câbles d'acier, longs de plus de 100 pieds chacun, passés d'abord par les écubiers d'avant, puis autour des tambours d'arrière, attachés tour à tour aux taquets du quai se rompirent sans que le vaisseau n'ait bougé d'un pouce. Les hélices, tournant toujours "full speed arrière", dégagèrent la glace à cette extrémité mais ce fut pour lancer de plus gros bouillons à la surface. Devant l'impuissance du Helga Dan à se libérer lui-même, le brise-glace vint deux heures plus tard le tirer d'embarras et le bateau prit enfin le large en direction de Baie-Comeau, laissant derrière nous un Québec s'assoupissant dans le crépuscule.

Jusqu'aux Escoumains, où les pilotes descendirent au large, puis jusqu'à Baie-Comeau où nous arrivâmes 15 heures plus tard, rien de particulier sauf un champ de glace, en face de Saint-Siméon, à cause duquel le Helga Dan dut réduire sa vitesse pendant dix minutes.

Sur le quai de Baie-Comeau, il y avait peut-être 50,000 tonnes ou plus de barres d'aluminium, mais le Helga Dan devait en charger seulement 2,500 tonnes, destinées à la Grande-Bretagne.

DEPUIS l'avènement de la navigation d'hiver à cet endroit, j'apprends de J. A. Cumming, surintendant du quai, et de Marcel Montigny, chef des débardeurs, qu'une vie nouvelle règne à Baie-Comeau. Seulement au quai de la Canadian British Aluminium — il y a deux autres quais à Baie-Comeau — 21 navires ont chargé 50,349 tonnes d'aluminium en décembre 1961 et janvier 1962.

Après avoir obtenu ces informations, j'eus tout juste le temps de filer jusqu'à l'aéroport pour prendre l'avion de Québecair à destination de Sept-Isles, à 150 milles de là. Le caboteur *Fort Prével* m'y attendait pour me ramener à Québec. Après le confortable cargo, le caboteur devait me permettre de comparer la vie et l'activité sur deux genres différents de bateaux naviguant en hiver sur le Saint-Laurent.

Je dois bien avouer que mon séjour à bord du Fort Prével, un 319 tonnes, long de 135 pieds par 23 de large, ne fut pas de tout repos. Dès mon arrivée à bord, le capitaine Charles-Emile Langlois me dit que j'allais enfin vivre une vie de vrai marin du Saint-Laurent et non pas de journaliste en croisière sur un cargo. Il avait bien raison! . . .

Partis de Sept-Iles le jeudi 25 janvier, à une heure de l'après-midi, nous devions arriver à Québec le samedi après-midi, après escale d'une nuit à Saint-Joseph-de-la-Rive, et après avoir, plusieurs fois, fait marche arrière pour dégager le caboteur de champs de glace gigantesques. Un vent de 35 milles à l'heure, une mer en furie avec des vagues de 12 à 15 pieds de haut, un tangage et un roulis à tout casser dans la cuisine et, au milieu de tout ce chahut, le capitaine qui m'assure que tout va bien, très bien même! . . . pendant qu'on entend à l'arrière du bateau l'hélice qui tourne dans le vide! . . . Si c'est ça la navigation d'hiver, j'avoue que je n'ai pas le coeur marin! On comprendra que, n'ayant pu, dans ces conditions, continuer à rédiger mon journal de bord, il me fut aussi impossible d'admirer continuellement le paysage de la côte pour en décrire toutes les beautés!

A notre arrivée à Québec, où le rétrécissement du fleuve et l'accumulation des glaces sont la hantise des capitaines, le Fort Prével avait en plus de sa cargaison quelque cinq tonnes de glace réparties un peu partout sur la coque et sur les ponts. Nous ignorions encore, alors, que derrière nous un cargo allemand, le *Nenni Russ*, nous suivait avec, lui, un excès de 300 tonnes de glace! ✔

Nous avons de la place pour tout le monde

L'essence ? Franchement, on n'y pense pas souvent...

L'Envoy grimpe les pentes avec la plus grande aisance

NOTRE ENVOY EST VRAIMENT PARFAITE

L'Envoy offre un vaste espace de charge

Et comme confort... on ne saurait trouver mieux

L'ENVOY NOUS A APPRIS CE QU'EST LA PERFECTION

(PASSEZ IMMÉDIATEMENT FAIRE UN ESSAI CHEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE GENERAL MOTORS - ENVOY)

L'exotisme enjolive notre paysage féminin

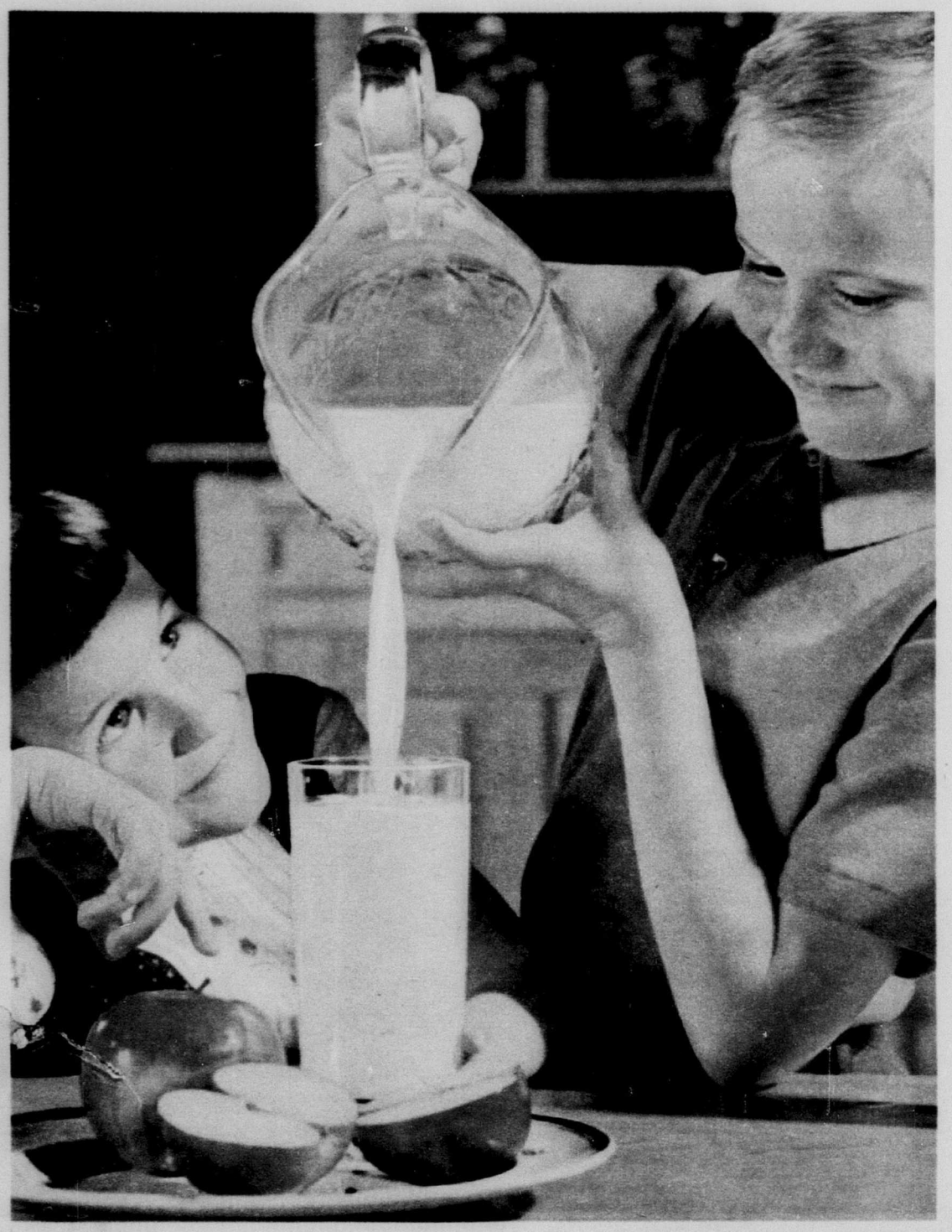
LES hommes ne s'en plaignent pas. Quant aux femmes, elles ont eu la sagesse de relever le défi. Si bien que c'est tout le paysage du monde féminin qui a changé.

En dix ans, il est entré au Canada 341,592 femmes non mariées. L'amour relevant encore de la libre entreprise, la concurrence étrangère a stimulé la loi de l'offre et de la demande et bouleversé les critères de beauté traditionnels.

La femme européenne — c'est devenu un cliché de le dire — a beaucoup de féminité, un charme fait d'assurance et de discrétion, une élégance qui va de la démarche à la coupe du vêtement. Au lendemain de la guerre, la Canadienne, qui avait emprunté à l'Américaine ses allures plutôt garçonnières, commença d'évoluer vers un type plus féminin, influencée, sans qu'elle s'en rende bien compte, par l'Européenne et, par ricochet, par le Canadien, que son penchant pour l'immigrante inquiéta bien un peu. Cette heureuse surenchère se traduit par un surcroît de beauté féminine et de satisfaction masculine.

Au Québec, le tableau est un peu différent. La Canadienne française, plus féminine de nature que sa consoeur anglaise, plus sémillante et plus préoccupée de plaire, pouvait lutter à armes égales, ou presque, avec sa rivale européenne, à qui elle n'avait à emprunter que l'assurance. Dans nos grandes villes, on en croise beaucoup de ces Parisiennes qui se révèlent Canadiennes dès qu'elles ouvrent la bouche pour remercier d'un compliment, ou mettre un intrus à sa place . . .

Mais l'important, c'est encore le paysage: beautés blondes ou brunes, à saveur exotique, qui ajoutent du piquant au défilé des jolies femmes, ces "magnifiques ornements de nos rues", comme a dit un jour un conférencier sans subtilité.



le bon goût du lait frais

...la saveur que vous comptez trouver dans les fameux produits laitiers BORDEN.

Voici un lait pur, frais et pasteurisé dont seulement l'eau et le gras ont été enlevés. Quand vous ajoutez l'eau—*instantanément* vous avez un lait écrémé et homogénéisé offrant toute la merveilleuse saveur du lait frais que les enfants aiment tant.

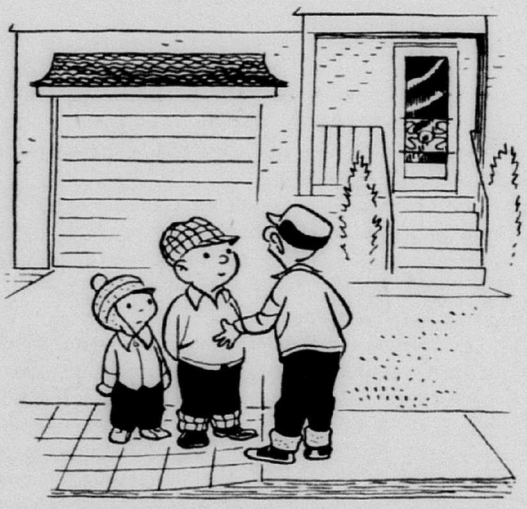
Comme le lait entier, le lait écrémé Starlac de Borden est une excellente source alimentaire de protéine, de riboflavine et de calcium, et aussi une bonne source alimentaire de thiamine et de vitamine C... et cela à moins de 9¢ la pinte. Vous économiserez plus de la moitié sur vos comptes de lait!

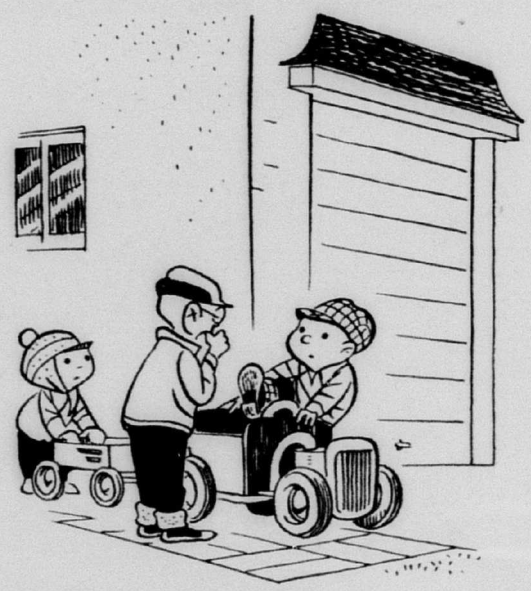
Gardez plusieurs pintes de Starlac de Borden dans votre réfrigérateur pour boire ou pour faire la cuisine.

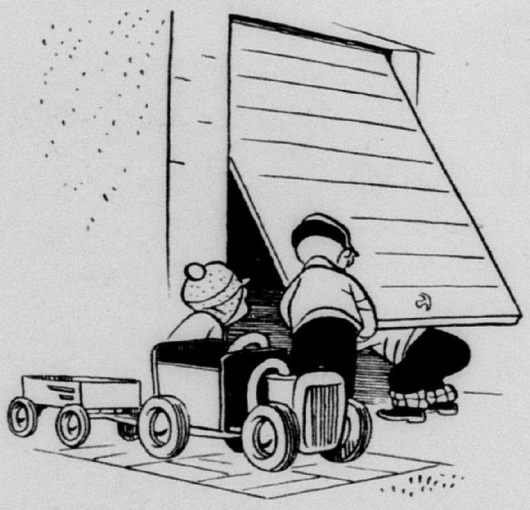
Pour une saveur riche et 20% plus de protéines —ajoutez 1/3 de tasse de plus de Starlac à chaque pinte... une bonne idée pour ceux qui désirent une diète plus nutritive.

Borden...
SAVEUR HORS PAIR

Fiston







Guy Fournier

Le cas de K et K

A FORCE d'entendre de savants confrères résoudre tous les grands problèmes internationaux à la radio ou dans les colonnes de nos quotidiens, j'ai été pris de la nostalgie du grand journalisme. Comme eux, je mets rarement les pieds en dehors de chez moi, ce qui me donne assez de recul pour juger des situations explosives de l'Extrême-Orient, de l'Amérique du Sud ou de l'Asie.

Mais je suis paresseux!

C'est là, il me semble, motif suffisant pour ne pas m'embarquer dans la galère d'un article de fond ou ne pas me torturer la matière grise dans l'art complexe de ne rien dire en deux ou trois mille mots.

Bien assis à ma table de travail, j'ai rédigé des questions (les mêmes pour les deux) que j'ai envoyées par courrier à messieurs Kennedy et Khrouchtchev. Je savais déjà que l'un avait du toupet au front et l'autre . . . partout. Il s'agissait d'augmenter ma connaissance des deux "Monsieur K".

Je comptais publier leurs réponses en regard l'une de l'autre, mais quelle ne fut pas ma stupéfaction en relisant la traduction française de celle de Khrouchtchev de constater qu'elle correspondait mot pour mot à celle de Kennedy.

Voici donc intégralement la réponse des deux "K" aux questions qui touchent, comme bien on pense, tous les aspects de la politique internationale.

Q.— Y aura-t-il une guerre nucléaire?

MESSIEURS K — Nous devons hélas! nous y préparer parce que nos ennemis entreposent des armes atomiques. Mais j'affirme que jamais mon pays ne déclenchera d'hécatombe, à moins d'y être forcé.

Q.— La guerre froide sera-t-elle éternelle?

MESSIEURS K — Elle prendra fin le jour où nos ennemis négocieront. Qu'ils nous fassent confiance comme à la belle époque de 1940, alors que nous avons combattu côte à côte pour la défense de la liberté.

Q.— Que pensez-vous des Nations unies?

MESSIEURS K — Nos adversaires tentent toujours d'y prendre la part du lion.

Q.— Les travailleurs sont-ils libres dans votre pays?

MESSIEURS K — Où ailleurs que chez nous le simple travailleur pourrait-il espérer devenir le chef de l'Etat?

Q.— Quels sont vos principaux problèmes économiques?

MESSIEURS K — Nous n'en aurions pas si nos adversaires ne nous forçaient pas à maintenir un budget de *défense* (mot souligné dans les deux textes) aussi élevé.

Q.— Qui gagnera la course de l'espace?

MESSIEURS K — Nous la gagnerons! Nous avons un système politique et social avec lequel nos adversaires ne pourront rivaliser longtemps.

Q.— A quand le premier homme sur la lune?

MESSIEURS K — En 1967.

Q.— Sera-t-il Russe ou Américain?

MESSIEURS K — Nos récents progrès techniques laissent présager que le premier homme sur la lune sera l'un de mes compatriotes.

Q.— Envoyez-vous encore des avions au-dessus des territoires étrangers pour photographier leurs installations militaires?

MESSIEURS K — Non! Nous n'en avons envoyé qu'un seul et il s'est fait descendre.

Q.— D'où vient votre intérêt pour Cuba?

MESSIEURS K — Notre peuple ne nous pardonnerait jamais de rester indifférent à la situation qui s'aggrave chaque jour dans cette île des Antilles.

Q.— Et le mur de Berlin?

MESSIEURS K — Il n'aurait jamais existé si, de l'autre côté, on n'avait pas tenté de saboter notre mode de vie.

Q.— Staline fut-il un grand homme?

MESSIEURS K — C'était un dictateur et un (mot censuré dans le texte de Khrouchtchev) . . . tyran!

Q.— Aviez-vous la même opinion sur lui en 1940?

MESSIEURS K — Oui, mais nous en avions besoin et il était en place.

Q.— Vos adversaires vous accusent de diriger un Etat impérialiste.

MESSIEURS K — Il n'y a qu'une grande puissance impérialiste et ce n'est pas la nôtre!

Q.— Quelle est la différence entre le capitalisme et le communisme?

MESSIEURS K — Enorme! Notre système est le seul qui puisse assurer à chaque individu un niveau de vie raisonnable.

Q.— La coexistence pacifique est-elle possible?

MESSIEURS K — Oui, mais tout dépend de l'attitude de nos adversaires.

Q.— La presse déforme-t-elle vos opinions?

MESSIEURS K — Jamais dans mon pays.

Q.— Que pensez-vous de l'autre Monsieur K?

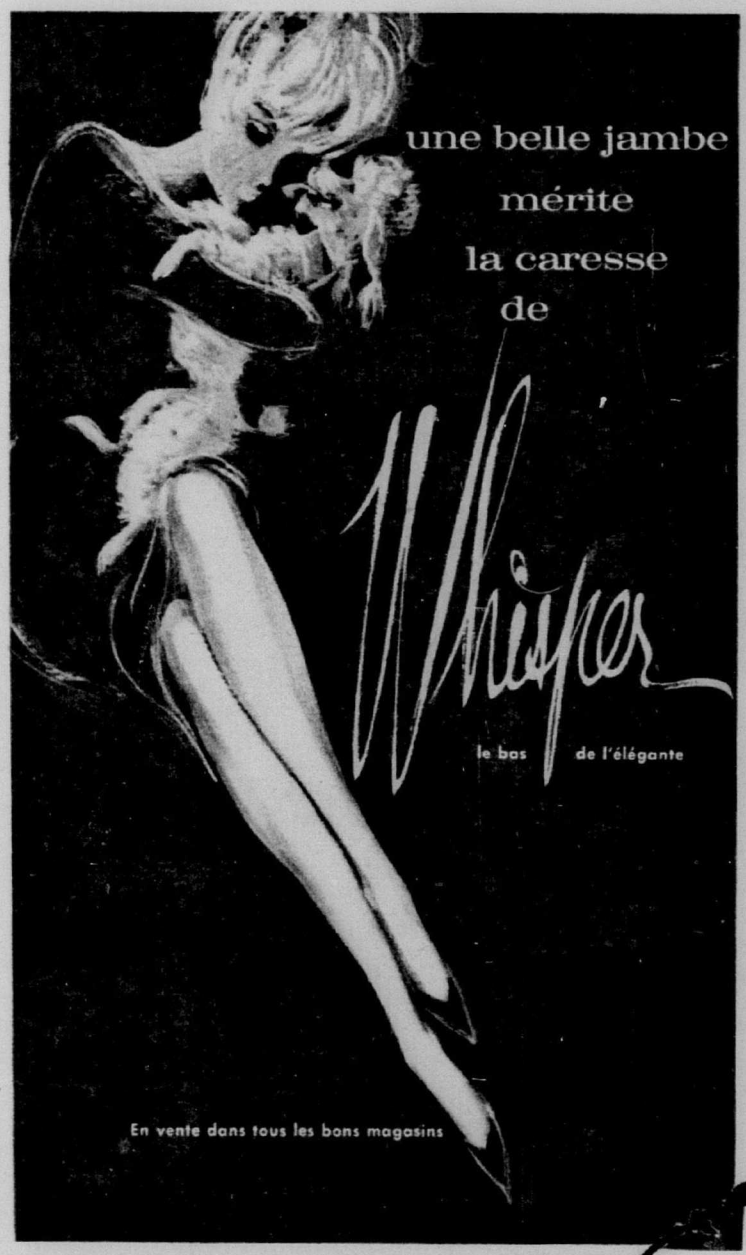
MESSIEURS K — Il est parvenu au pouvoir par des moyens que notre système réprouve.

Q.— Quelle est, selon vous, la plus belle femme du monde?

(Ici, la réponse de Khrouchtchev a différé de celle de M. Kennedy, mais si peu. . . .)

KENNEDY — Ma femme!

KHROUCHTCHEV — Madame Kennedy!



Pour un rasage "impeccable" chez vous . . .

Maintenant vous pouvez obtenir le rasage le plus rapide . . . le plus ras avec la nouvelle Old Spice Super Smooth Shave. Une mousse plus riche, plus épaisse qui reste moite et ferme . . . ne peut pas sécher . . . attendrit la dureté de votre barbe. Résultat: un rasage si confortable que vous pouvez difficilement sentir la lame. Régulière et mentholée. $1.25 SHULTON

EPARGNEZ AVEC CET ENSEMBLE DE QUALITE!

96 MCX ENSEMBLE DE CLEFS A DOUILLES & D OUTILS

y COMPRIS

UN ENSEMBLE DE TORCHE PROPANE A USAGES MULTIPLES DE 5 MCX.

TOUS LES 96 MCX. POUR UN SEUL BAS PRIX — UNE OPPORTUNITE ETONNANTE D'EPARGNER DES DOLLARS ET DE JOUIR DE L'USAGE D'UN ENSEMBLE COMPLET D'OUTILS DE MECANICIENS PLUS — UN ENSEMBLE DE TORCHE PROPANE A USAGES MULTIPLES.

SEULEMENT $1.00 COMPTANT
$6. PAR MOIS
$59.95 COMPLET

COFFRE A OUTILS AVEC PLATEAU AMOVIBLE (2 MCX.)

ENSEMBLE DE CLEFS "ALLEN" (11-MCX.)

ENSEMBLE DE DOUILLES ¼" (9 MCX.)

OUTIL A BOUGIE

ENSEMBLE DE POINCONS ET CISEAUX (6 MCX.)

ENSEMBLE DE DOUILLES ½" (10 MCX.)

CLIQUET FLEXIBLE

BARRE D'EXTENSION DE 3 POUCES

BARRE D'EXTENSION DE 7 POUCES

VILBREQUIN DE 18 POUCES

CLIQUET REVERSIBLE

ENSEMBLE DE TOURNE-VIS (5 MCX.)

ENSEMBLE DE CLEFS D'ALLUMAGE (9 MCX.)

ENSEMBLE DE CLEFS A BOUTS OUVERTS DE 7 MCX. AVEC ETUI

CALIBRE D'EPAISSEUR (11 MCX.)

CALIBRE D'ALLUMAGE (7 MCX.)

ENSEMBLE DE LIMES DE 7 MCX.

GARANTIE A VIE
Tous les morceaux de cet ensemble sont garantis contre les défectuosités de fabrication et seront remplacés si brisés durant un usage normal.

BONI EXTRA INCLUS
COMMODES NOUVELLES
PINCES QUI BARRENT AJUSTABLES

IDEAL POUR AUTO FOYER - FERME

INCLUS!

ENSEMBLE DE TORCHE PROPANE DE 5 MORCEAUX

Pour dégeller les tuyaux
Pour des joints serrés
Pour enlever la peinture
Pour poser les tuiles d'asphalte
Pour amollir le vieux mastique

VOICI QUELQUES UN DES 1001 USAGES QUE VOUS AUREZ AVEC CET ENSEMBLE DE TORCHE SI UTILE.

• POUR SOUDER • POUR DEGELLER LES TUYAUX • POUR ALLUMER LES FEUX • POUR REPARER LES SILENCIEUX • POUR REPARATIONS DE GARDE-BOUES ET DE CAROSSERIES D'AUTOS • POUR REFAIRE LES RAINURES DE PNEUS • POUR ENLEVER LA PEINTURE.

FABRIQUES AVEC PRECISION PAR DES EXPERTS POUR SATISFAIRE LES EXIGENCES DES MECANICIENS PROFESSIONNELS. TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN DANS UN ENSEMBLE. COMMANDEZ AUJOURD'HUI A CE BAS PRIX DE VENTE SENSATIONNEL

Copyright 1961 MARKUS INDUSTRIES LTD.

ACHATS-ÉCLAIR, 2405 CHEMIN DUNCAN, Montréal 9, P.Q. — Tél.: 735-1646 P-3-62

Expédiez-moi l'ensemble de clefs à douilles et d'outils (96 mcx), frais de port payables sur livraison. Je paierai comme suit:

☐ Ci-joint $1.00 plus la taxe de vente et je paierai le solde à raison de $6.00 par mois. (Les frais de financement sont inclus).

☐ Ci-joint chèque. ☐ mandat-poste de $59.95 plus la taxe de vente. N'oubliez pas ma prime gratuite.

☐ Je paierai la somme totale C.O.D. N'oubliez pas ma prime gratuite.

Nom..... Prénom.....
Adresse..... Téléphone.....
Ville..... Comté.....
Province..... J'ai déjà un compte No.....
Où travaillez-vous?.....
Adresse de la Cie.....

Livrez via C.N.R. ☐ C.P.R. ☐

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT IMMÉDIATEMENT REMIS

ACHATS-ÉCLAIR

2405, Chemin Duncan, Montréal 9, P. Qué.

BONI

PRIME EN PLUS POUR PAIEMENT COMPTANT! Ensemble de fumeurs, 3 morceaux, comprenant BRIQUET et DEUX CENDRIERS en porcelaine peints à la main à ceux qui paient entièrement comptant. Satisfaction garantie ou argent remis.

HEURES D'AFFAIRES: 9 A.M. - 4.30 P.M. TOUS LES JOURS
FERMÉ LE SAMEDI