

**LE DROIT**  
OTTAWA



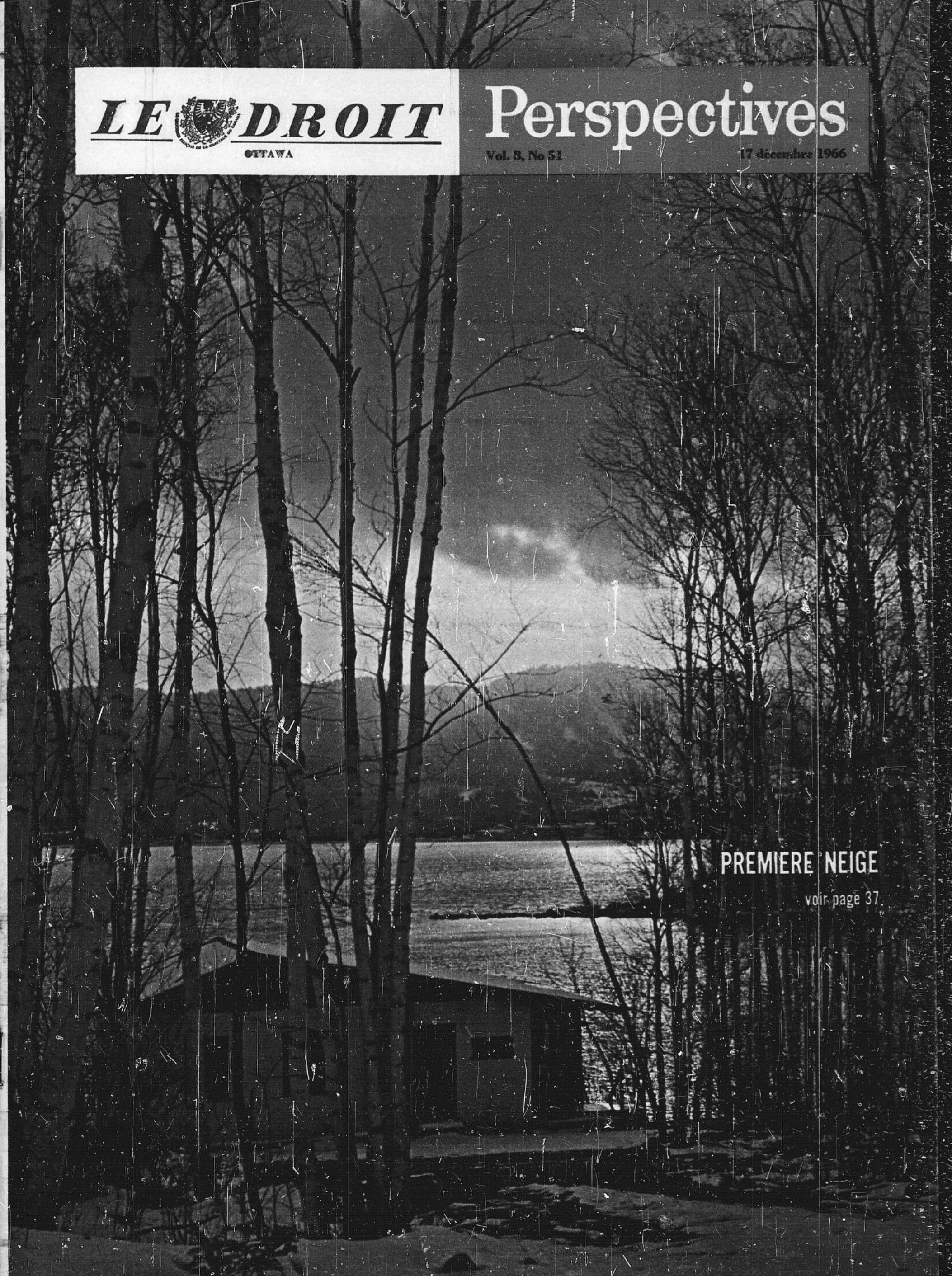
**Perspectives**

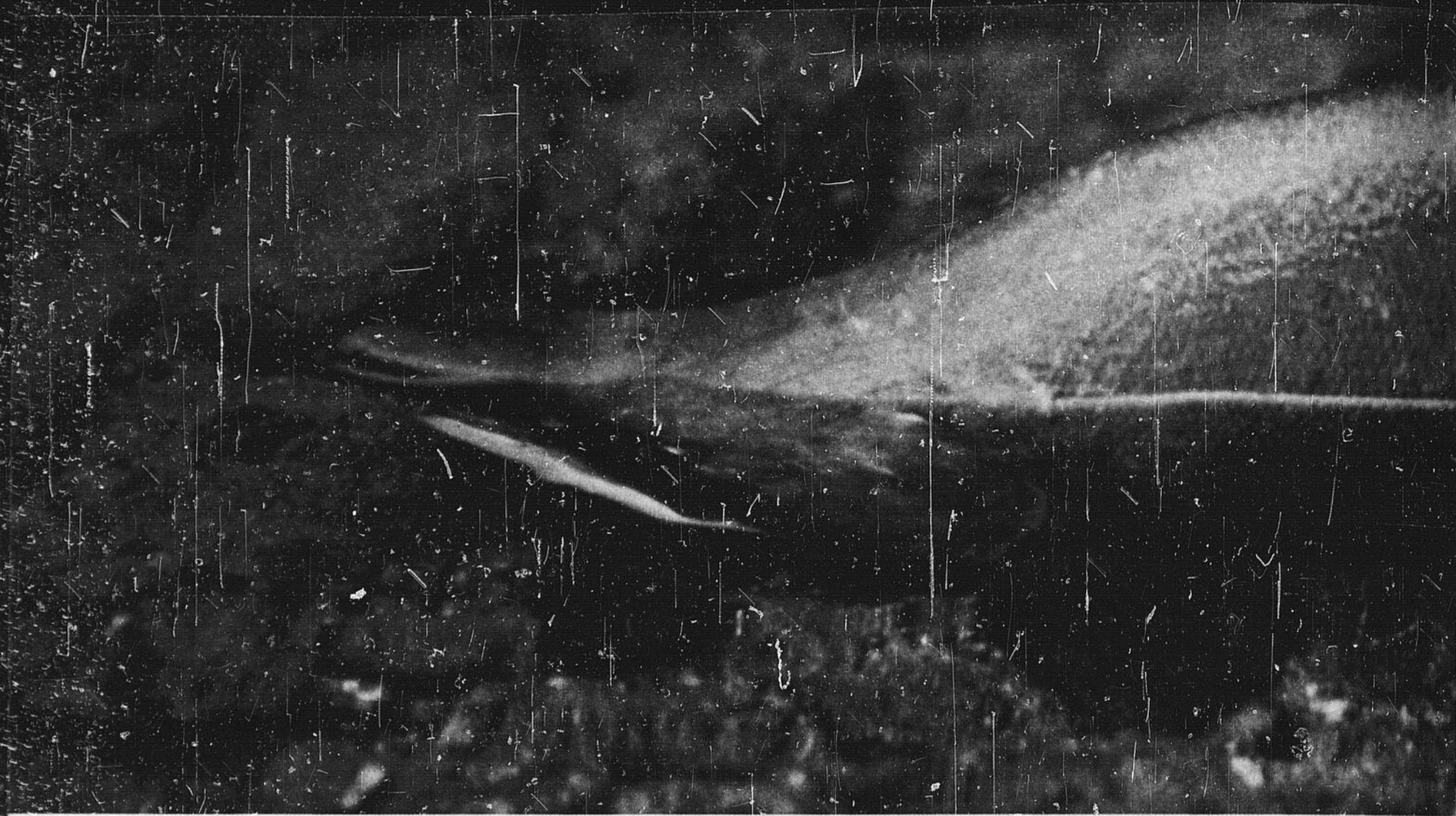
Vol. 8, No 51

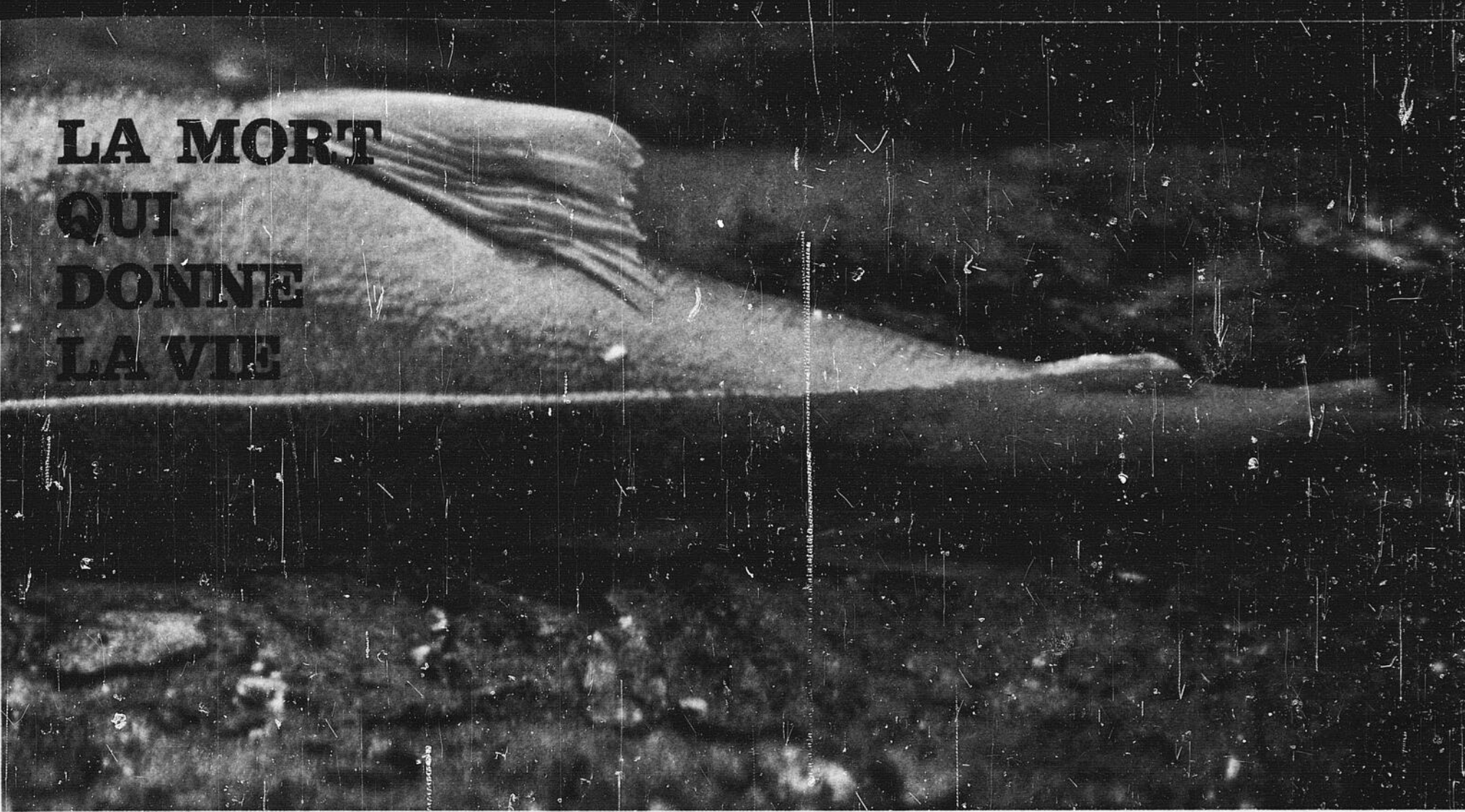
17 décembre 1966

**PREMIERE NEIGE**

voir page 37








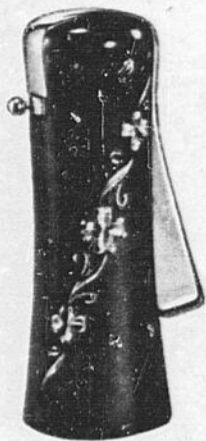
# LA MORT QUI DONNE LA VIE

*Ces deux photos sont des pièces documentaires du miracle de la nature qui s'accomplit tous les quatre ans dans la rivière Adams, à 300 milles de Vancouver. Revêtu de sa brillante livrée écarlate, un saumon rouge mâle, ci-dessus, affublé d'une bosse grotesque sur le dos et la gueule crispée, féconde les oeufs déposés par millions par les femelles sur le sol graveleux. Ci-dessous, les saumons, qui donnent à la rivière une teinte rouge vif, remontent jusqu'à la frayère où, après s'être perpétués, ils se laisseront mourir.*

*Suite à la page suivante*

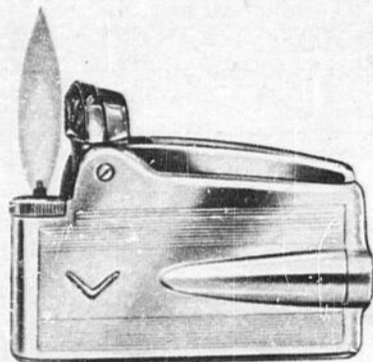


**Un Ronson  
Varaflame  
en cadeau**



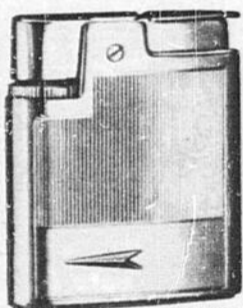
Ladylite

**peut être  
une lueur d'amour,**



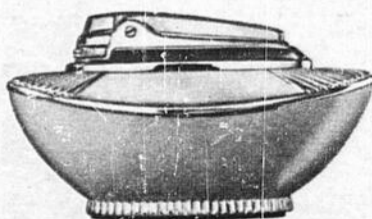
Premier

**peut combler  
un mari**



Banker

**ou résoudre  
tout problème**



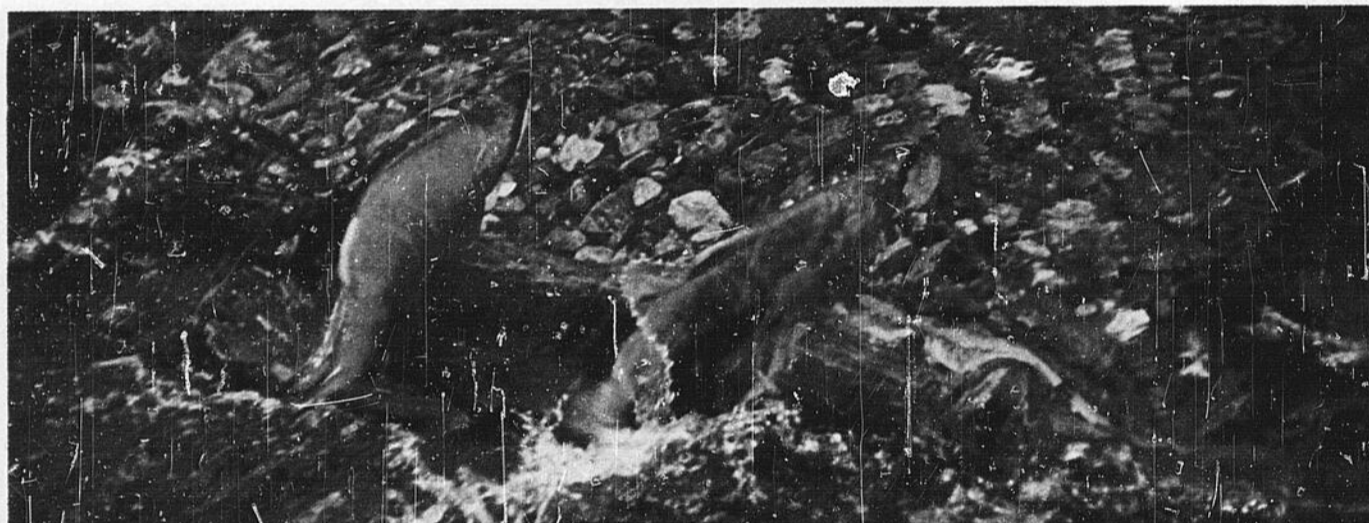
Adelpi

**de cadeau.  
(Pensez à quelqu'un!)**

**RONSON**



*L'automne dernier, trente mille personnes ont observé sur place le phénomène qu'est le frai du saumon rouge. Ci-dessous, deux spécimens, sautant tous les obstacles, s'acheminent vers la frayère.*



#### LE FRAI DU SAUMON

*Suite de la page précédente*

UN SPECTACLE unique s'est déroulé l'automne dernier dans les eaux rapides de la rivière Adams, à 300 milles au nord-est de Vancouver: un million de saumons rouges se trouvaient rassemblés dans une zone de trois acres d'eau et de gravier, et une foule de 30 000 personnes s'était déplacée pour assister au frai, phénomène qui se reproduit tous les quatre ans.

Le cycle biologique du saumon est une des merveilles de la nature. Il s'agit en fait de tout le drame de la vie et de la mort qui se répète. Les milliers de personnes présentes ne semblaient d'ailleurs pas insensibles à la portée de l'événement dont ils étaient les témoins.

Au milieu d'une nature où domine le vert des pins et des sapins, c'est une vision fantastique qui s'offre aux visiteurs; les saumons sont si rapprochés qu'ils transforment en rouge vif l'eau habituellement vert pâle en cet endroit.

Le saumon rouge de la rivière Adams a un cycle de quatre ans de sa naissance à sa mort; les biologistes ont

pu, après des années de recherches, déterminer avec précision les moeurs des saumons rouges et les migrations qu'ils effectuent au cours de leur vie. Les oeufs de couleur rose déposés par les femelles arriveront à éclosion sous le gravier au mois de février. Au printemps, les alevins apparaîtront et se dirigeront vers les lacs Kamloops et Shushwap, où ils séjourneront un an. L'année suivante, à la fonte des neiges, les saumoneaux descendront le Thompson et le Fraser jusqu'à l'océan.

Dans le Pacifique, les saumons se répandent au nord et à l'ouest, presque jusqu'à l'extrémité des îles Aléoutiennes. Dans leur quatrième année, ils entreprennent leur voyage de retour vers leur destruction. Ils se réunissent en bancs et prennent le chemin de l'embouchure du Fraser. Quand ils atteignent l'eau douce, ils cessent de s'alimenter et vivent exclusivement de protéines. Leur couleur alors se modifie et passe du bleu métallique à l'écarlate que les gens regardaient avec émerveillement dans la frayère. Une bosse grotesque se forme sur le dos

du mâle, qui referme sa mâchoire supérieure tel un étau sur sa mâchoire inférieure, ce qui le fait ressembler à quelque étrange animal préhistorique. La femelle ne se déforme pas mais sa livrée devient aussi d'un rouge vif.

Les biologistes ayant pu établir les époques du frai dans la rivière Adams, les organismes fédéraux et provinciaux, en collaboration avec la Commission internationale des pêcheries du saumon du Pacifique, organisent une grande fête champêtre à la frayère tous les quatre ans, et c'est ainsi que des milliers de personnes peuvent contempler ce miracle de la nature.

Après s'être perpétués, les saumons rouges meurent et leurs corps, emportés par les eaux, vont se décomposer au fond de la rivière ou le long des rives.

Et tandis que les saumons adultes se cabraient dans leurs derniers soubresauts, des millions d'oeufs, porteurs de vie nouvelle, étaient déposés dans la rivière. Dans quatre ans, devenus adultes, ce serait leur tour de mettre un point final à leur cycle de vie par un holocauste grandiose. ◀



## LE SOULIER QUI FAIT TOURNER LES TÊTES

Est-ce le soulier... ou l'homme? L'un ne va pas sans l'autre: on n'est chic que si on l'est de la tête aux pieds. Et seul un soulier Slater, fait à la main, donne tant de confort au pied et d'élégance à l'homme. Chaussé par Slater, on ne peut qu'aller de l'avant!

*Sans l'ardoise*



*nulle chaussure n'est Slater*

**Slater**

## Robert Rousseau

Canadiens de Montréal

**BOBBY ROUSSEAU**, des Canadiens, a été choisi dans la deuxième équipe d'étoiles pour la saison 1965-1966. Cela revient à dire que, dans l'esprit des experts qui sont appelés à choisir les joueurs des deux équipes d'étoiles, Rousseau a été, l'année dernière, le deuxième — après Gordie Howe — meilleur ailier droit de la première ligue de hockey du monde.

L'année dernière, Rousseau a terminé au deuxième rang des compteurs (sur un pied d'égalité avec Stan Mikita de Chicago), réussissant 30 buts et obtenant 48 passes. Dans les dix parties des séries de la coupe Stanley, il ajouta quatre buts et quatre passes. Depuis ses débuts dans la Nationale, Bobby a compté 118 buts et obtenu 174 passes en 394 parties.

Mais Bobby ne fait pas que compter des buts. Il le fait de façon spectaculaire. On s'inquiète parfois de ses tactiques dangereuses, comme celle de se faufiler entre deux joueurs de défense. "C'est ma façon à moi de faire les choses, dit-il. De plus, j'ai pris de l'expérience et, depuis l'année dernière, je me sens plus sûr de mes gestes."

Bobby, qui est Montréalais de naissance, est âgé de 26 ans. Il a commencé sa carrière professionnelle avec les Canadiens juniors. Il passa ensuite à Rochester, dans la ligue Américaine, où il ne joua que deux parties puis à l'équipe Hull-Ottawa de la ligue Professionnelle. En 1960-1961, il joua quelques parties avec les Canadiens auxquels il se joignit l'année suivante. Il connut une première saison fructueuse et remporta le trophée décerné à la meilleure recrue de l'année.

Rousseau mesure cinq pieds et 10 pouces et pèse 179 livres. Il est marié et père d'un garçon et d'une fillette. Depuis trois ans, il est, pendant l'été, le professionnel du club de golf de Joliette où il a joué, l'été dernier, une ronde record de 66 coups. On peut donc dire de Bobby qu'il est un athlète remarquable à longueur d'année.

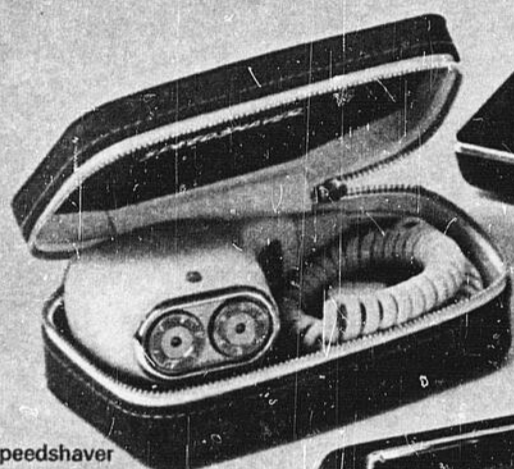
Andy O'Brien

Deuxième d'une série de photos  
des joueurs de la ligue Nationale

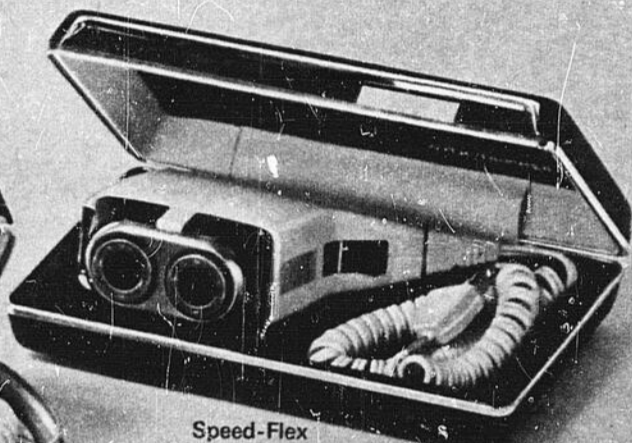
Photo Frank Przak

# À votre roi de coeur, offrez un Philishave

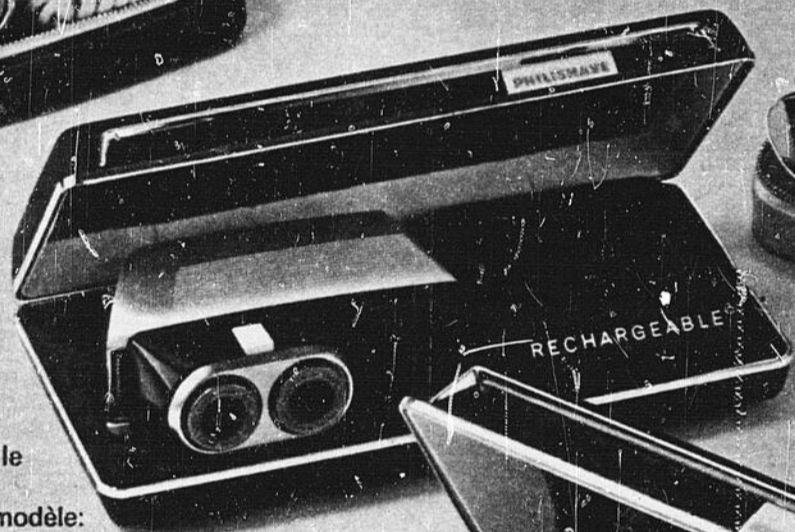
(Et vous aurez les 4 as en main)



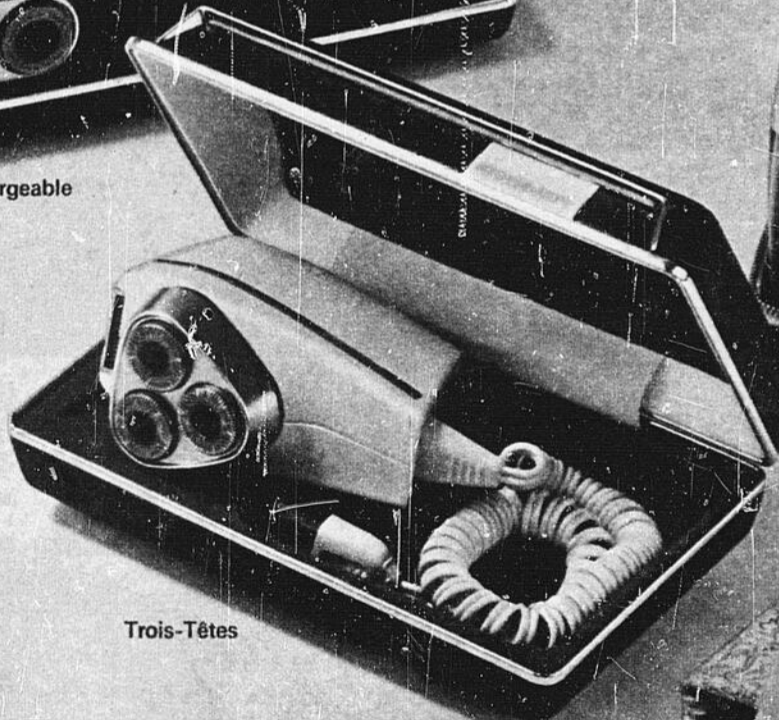
Speedshaver



Speed-Flex



Rechargeable



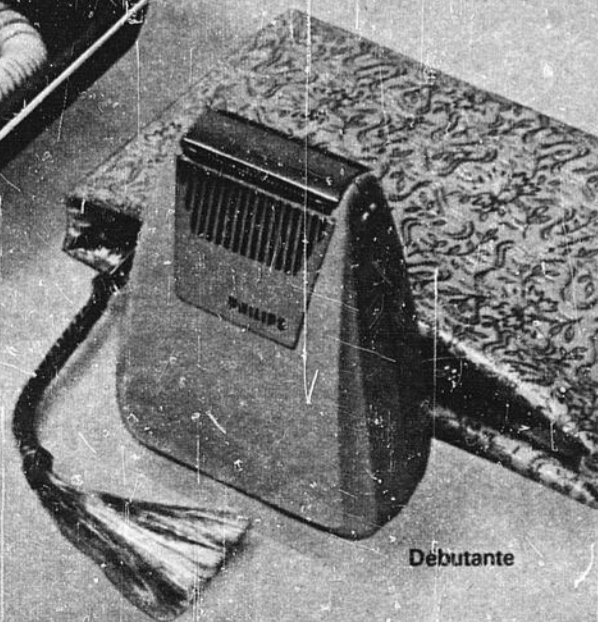
Trois-Têtes



Étui de Beauté



Town and Country



Débutante

Offrez-lui le rasoir électrique le plus populaire au monde, un Philishave. Choisissez votre modèle: le nouveau *Trois-Têtes* qui donne un rasage très ras et confortable en un temps record. (Nous sommes convaincus qu'il est le plus rapide qui soit). Le nouveau *Philishave Rechargeable*, utilisez-le avec ou sans fil, n'importe où, en tout temps. Le *Town & Country* de Philishave, aussi pour usage n'importe où, actionné par 4 piles miniatures.

Quel que soit votre budget d'emplètes des fêtes, il y a un Philishave. Plusieurs modèles ont des tondeuses de favoris, un couvercle basculant pour le nettoyage, des fils en spirale qui ne s'enroulent point et des interrupteurs pratiques. Tous sont offerts dans d'attrayants étuis de cadeau ou de voyage et offrent l'action rotative de Philishave qui donne le rasage le plus confortable au monde.

Et lorsque vous serez au rayon des rasoirs, jetez un coup d'oeil sur le nouveau rasoir Débutante Philips pour dame ou l'Étui de Beauté Philips—rasages, manucures, massages. Comme toujours Philips a le meilleur en primeur.



Le monde entier fait confiance à **PHILIPS**



Marie-Paule Allaire

*Sur son bureau, chaque jour, l'attend un volumineux courrier. Ci-dessous, Mme Allaire et deux de ses jeunes enfants dans la cour de la scierie.*

# UNE FEMME D'AFFAIRES SUR LA LIGNE DE FEU





Photos Paul Gélinas

par Germaine Bernier

A QUELQUE 160 MILLES au nord-ouest de Montréal, Notre-Dame-du-Laus, dans la vallée de la Lièvre, est une paroisse rurale d'environ 600 familles vivant en grande partie de la forêt et de l'industrie forestière. Pendant la belle saison, plusieurs centaines de touristes, campeurs et amateurs de chasse et pêche viennent grossir la population locale.

On ne rejoint Notre-Dame-du-Laus que par la route, qui d'ailleurs n'est pas encore entièrement asphaltée. Pas de chemin de fer pour s'y rendre; pas de médecin sur place non plus. Une épidémie d'impétigo a déjà duré deux ans dans le village. Il y a deux ans, un enfant est tombé dans la rivière. On a bien tenté de pratiquer la respiration artificielle, mais en vain. Le premier médecin qui ait répondu à l'appel — ils sont tous à plus de 50 milles — est arrivé trois heures après le décès . . . Après bien des requêtes auprès du ministère de la Santé, à Québec, les gens de Notre-Dame-du-Laus ont fini par obtenir les services d'une infirmière diplômée.

*Suite à la page suivante*



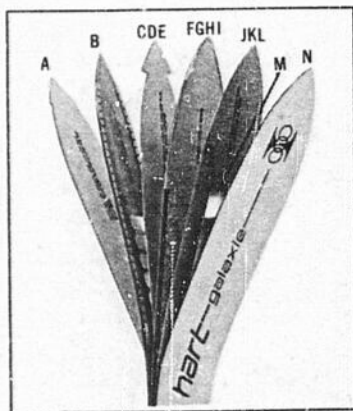
À Noël...



Le parfum IMPRÉVU de COTY perpétue le printemps douze mois par année

Imprévu se présente aussi en poudre de talc, poudre après bain, parfum de toilette et parfum en crème.

**Est-ce le ski qui fait le skieur?  
Hart répond oui.  
(Car ses skis sont scientifiquement étudiés)**



Cette coupe révèle la construction interne de la plupart des skis Hart

Combinaison d'acier à ressort trempé, de fibre de verre, d'aluminium type aviation, de polyéthylène et d'une carre brevetée en acier monobloc. Les skis Hart sont les plus sûrs, les plus durables et les plus maniables qui soient. \$135 à \$225.

La semelle du ski Hart (A) en polyéthylène lisse et résistant exige peu de fart. (B) illustre la carre monobloc en acier à ressort, profilée en L; ni vis, ni languettes qui risquent de céder.

(C-D-E): amortisseur de chocs en fibre de verre haute résistance, aluminium ultra-résistant et anti-vibrations en mousseline.

(F-G-H-I): coeur du ski type Weyerhaeuser, avec carènes ultra-résistantes en plastique, renforcé de fibre de verre et d'aluminium, et doublé d'une autre couche de mousseline anti-vibrations.

En outre, nous ajoutons encore une couche d'aluminium, de fibre de verre et de mousseline (J-K-L).

La couche (M) en acier à ressort trempé assure la souplesse du ski et sa cambrure permanente.

La couche de finition (N) en plastique résistant est disponible en noir ou en couleurs.

Les skis Hart, les bottines Koflach et les fixations Tyrolia sont en vente dans tous les bons magasins ou rayons de sport, ou chez Harvey Doués Ltd., 2274 rue Moreau, Montréal 4, Québec; tél. 524-1155.



Favorites des connaisseurs, les bottines de ski Koflach, à boucles ou à lacets, coûtent entre \$40 et \$135.



Nos étriers Tyrolia, à fixation instantanée, sont dotés d'un dispositif de sécurité à déclenchement immédiat à l'avant et au talon de la bottine; ils la maintiennent parfaitement et se déclenchent immédiatement en cas de chute.

# distinctif, distingué!



Essayez le Sloe Gin frappé, comme apéritif rafraîchissant; nature, comme pousse-café; ou faites-en l'ingrédient "mystère" de vos fizzes, collins, sours! C'est merveilleusement différent!

**sloe gin  
morris**

MME MARIE-PAULE ALLAIRE

Suite de la page précédente



M. Emile Cyr et Mme Allaire, deux collaborateurs de longue date. M. Cyr est en effet gérant du magasin depuis 22 ans.

Notre-Dame-du-Laus, c'est l'angoissant problème des régions rurales sous-développées — ou plutôt "à développer", pour employer un euphémisme qui veut dire la même chose mais ménage la fierté des gens —, régions dites de marasme comme on en trouve en plusieurs endroits de la province. Cela, je l'ai appris en allant rencontrer la présidente de la chambre de commerce de la vallée de la Lièvre, Mme Marie-Paule Allaire, femme d'affaires et chef d'entreprise, mère de famille au surplus — elle a six enfants — et membre de nombreux conseils d'administration et associations régionales. Avec une seule secrétaire et une aide-ménagère — son travail de secrétaire est énorme et sa maison fort grande —, on se demande comment cette jeune femme peut abattre une telle besogne, faire face à autant de responsabilités et garder encore suffisamment de disponibilité d'esprit pour s'occuper de la bibliothèque de ses enfants et des loisirs de son personnel. Sans doute y arrive-t-elle grâce à un sens inné de l'organisation et à une puissance de travail considérable. Elle y arrive sans doute aussi grâce à l'appui précieux que lui apporte son aide-ménagère, Mlle Rollande Caron, qui fait partie de la famille depuis neuf ans.

Chaque village québécois, ou presque, a son magasin général. Celui de Notre-Dame-du-Laus étonne par son modernisme très à la page. Neuf employés y travaillent et le caissier, M. Lorenzo Bertrand, a 29 ans de services. La secrétaire, Mlle Denise Daigle, occupe son poste depuis une dizaine d'années. Les employés ont deux semaines de vacances annuelles mais la "patronne", elle, parle rarement de vacances et ses loisirs, quand elle en prend, se passent en compagnie de ses enfants. Pour une femme, être secrétaire de direction, chef du personnel et même gérante d'un commerce n'est pas tellement rare. Là où Marie-Paule Allaire sort vraiment de l'ordinaire, c'est quand on la découvre à la tête d'une entreprise forestière. Cette fonction, elle ne l'a pas réellement choisie. Elle a tout bonnement dû prendre la relève de son mari, Guy Allaire, lorsque ce dernier mourut, il y a dix ans.

La scierie Joseph Allaire Enrg., qui fonctionne depuis plus de 75 ans, est le dernier bastion des entreprises de sciage de la région. Depuis l'acquisition de l'usine de Buckingham par la compagnie MacLaren, qui détient les droits de coupe dans les

Suite page 12



Marie-Paule Allaire surveille de près la marche de son magasin général. On la voit ici causant avec une jeune cliente.

LE PROGRAMME DES  
DIVERTISSEMENTS À L'EXPO 67 EST  
SI EXTRAORDINAIRE QU'IL A FALLU  
PRÉVOIR 4 NOUVELLES SALLES  
DE SPECTACLE ET UN STADE DE  
25.000 SIÈGES POUR SON  
DÉROULEMENT. DEMANDEZ DÈS  
MAINTENANT VOTRE GUIDE  
GRATUIT POUR CES SPECTACLES  
GRANDIOSES!

MONIQUE LEYRAC / L'OPÉRA ROYAL DE STOCKHOLM  
LE THÉÂTRE KABUKI / LE CHŒUR DE L'ARMÉE ROUGE  
LE BALLET DU XXIÈME SIÈCLE, DE BELGIQUE  
LE RIDEAU VERT / LE NEW YORK CITY BALLET / LE  
THÉÂTRE DE FRANCE / FESTIVALS DU FILM / L'OPÉRA  
LA SCALA DE MILAN / L'ORCHESTRE NATIONAL DE  
FRANCE (ORTF) / NATIONAL THEATRE OF BRITAIN  
AVEC SIR LAURENCE OLIVIER / L'ORCHESTRE SYMPHONIQUE  
DE MONTRÉAL / L'ORCHESTRE PHILHARMONIQUE  
DE VIENNE / ET DES CENTAINES D'AUTRES GROUPES ET  
ARTISTES DU CANADA ET DU MONDE ENTIER.

Le festival  
mondial



Préparez-vous à voir  
le spectacle du siècle:  
**Le festival  
mondial  
à Montréal**

L'Expo 67, en soi, fera de Montréal une ville nouvelle l'an prochain; mais il y a bien plus encore: ce grandiose festival qui se prépare et qui durera six mois; six mois de manifestations inoubliables.

Le programme complet est maintenant fixé et on le répandra dans le monde entier. Jamais encore autant de célébrités et de virtuoses ne se seront succédé dans un même endroit en si peu de temps. Durant six mois, chaque soir sera illuminé par des représentations théâtrales, chorégraphiques, lyriques et symphoniques données par les meilleures troupes et les plus grandes vedettes du monde entier. Les étoiles internationales de la T.V. et du spectacle

se produiront sur les scènes de 4 nouvelles salles et sous les étoiles, à l'Autostade. Le festival mondial offrira tant de merveilleux divertissements que personne ne pourra profiter de tous. Raison de plus pour vous procurer le programme dès maintenant: vous devez choisir les spectacles qui vous intéressent le plus et vous organiser pour les voir. Faites-le aujourd'hui même.



L'Exposition universelle  
et internationale de 1967  
Montréal, (Canada)  
28 avril—27 octobre 1967



**expo67**  
MONTRÉAL CANADA

# Le Cadeau Parfait



ENSEMBLE COMPLET  
**\$1895**  
SEULEMENT

La nouvelle et merveilleuse caméra 35 mm à chargement instantané, avec cube-éclair automatique à 4 côtés, à usage si facile.

**PREND DE BELLES PHOTOS CHAQUE FOIS!**

De fabrication précise et munie de tous les nouveaux avantages de chargement instantané—sans mise en place, sans réenroulement de la pellicule. La plaque de pression de la pellicule et les lentilles

de verre optique assurent des photos claires et nettes—le jour et la nuit.

Prend des diapositives en couleurs, des photos en couleurs ou en blanc et noir.

Le nécessaire de cadeau est dans une jolie boîte et ne coûte que **\$1895**



Le nécessaire de cadeau comprend la caméra Agfa ISO-RAPID C à chargement instantané, le cube-éclair 4-en-1, la pile Mallory de longue durée, la courroie de poignet et un rouleau de pellicule N et B Isopan-Rapid.

Un cadeau idéal pour les vieux et les jeunes—et pour les sportifs et les fervents de la nature—excellent pour les projets scolaires.



## ISO-RAPID C

LA CAMÉRA À CHARGEMENT INSTANTANÉ

*Le Cadeau Parfait*

1562F

À TOUS LES PRINCIPAUX COMPTOIRS DE CAMÉRAS

## Un meilleur moyen pour combattre la constipation

*parce qu'il favorise vraiment la digestion*

Quand vous êtes constipé, vous souffrez peut-être aussi d'une "indigestion des graisses". Parce que votre organisme ne digère pas bien les aliments gras, vous éprouvez la sensation de lourdeur et de ballonnement qui rend la constipation encore plus pénible.

Pour obtenir un vrai soulagement de la constipation, prenez le laxatif sur lequel des millions de personnes comptent pour maintenir leur "régularité". C'est plus qu'un laxatif, car il favorise vraiment la digestion des graisses et des protéines... ce sont les comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES.

L'action des comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES est très douce—mais très complète—et ils ne provoquent jamais de crampes ni de coliques. Ils contiennent:

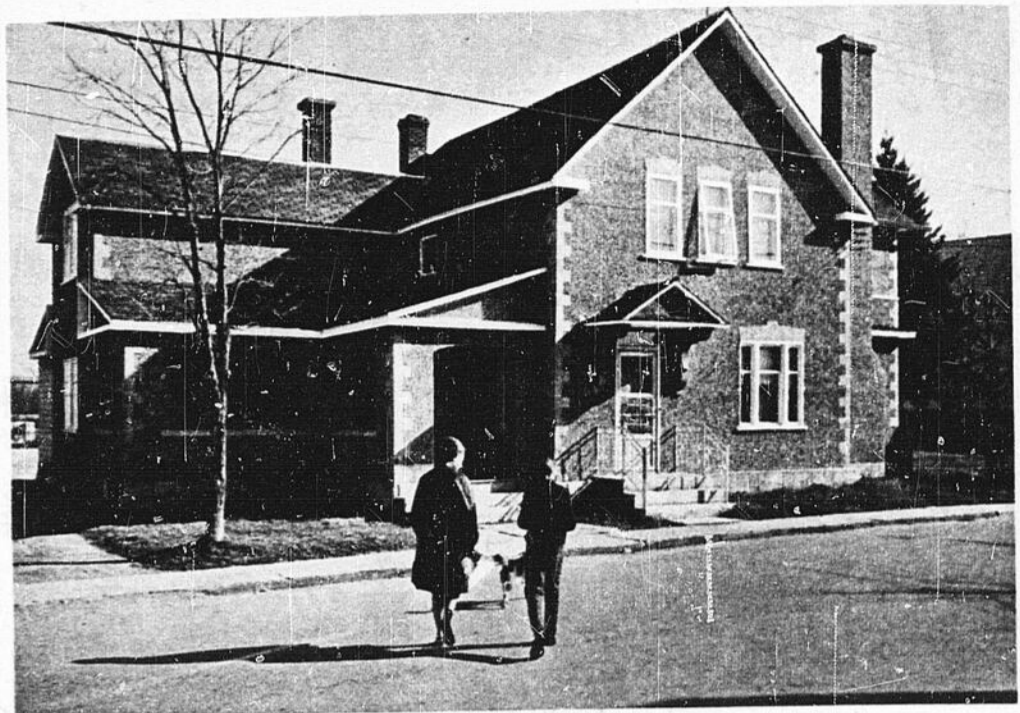
1. Des ingrédients laxatifs sélectionnés pour vous donner des selles faciles et complètes.
2. L'ingrédient exclusif "Caroid", pour favoriser la digestion des protéines.
3. Des "sels biliaires" pour augmenter la sécrétion de bile par le foie et favoriser la digestion des aliments gras.

Offre spéciale de présentation: ÉCONOMISEZ 35¢! Envoyez 15¢ à C.P. No 3000, Dept. CP, Aurora, Ontario. Nous vous ferons parvenir le format régulier à 50¢ de comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES. Faites-le dès aujourd'hui.

\*"Caroid" marque déposée d'un ferment digestif du Carica Papaya.

MME MARIE-PAULE ALLAIRE

Suite de la page 10



Mme Allaire et ses enfants habitent cette grande maison.

forêts de la région, les autres scieries ont disparu. L'entreprise que dirige Marie-Paule distribue chaque année, dans la paroisse, \$200 000 en salaires, mais si elle pouvait tourner à pleine capacité onze ou douze mois par année, bien des gens de la municipalité ne vivraient pas d'assurance sociale... La scierie de Notre-Dame-du-Laus pourrait usiner 5 millions de pieds de bois par année mais, à cause des difficultés actuelles, elle ne produit guère plus de 2 millions de pieds durant ses cinq ou six mois d'activité. Mme Allaire lutte de toutes ses forces pour tenter de régler ce problème et augmenter ainsi son personnel qui oscille présentement entre 15 et 18 employés. Bataille qui l'oblige à entretenir avec la compagnie MacLaren et le ministère des Terres et Forêts une correspondance abondante et laborieuse. "Les démarches auprès du ministère ont été faites sur les instances même de la compagnie, remarque Marie-Paule Allaire, qui a rédigé un volumineux mémoire. Fait curieux: maintenant que le ministère s'occupe de notre problème d'approvisionnement en bois, la compagnie met des bâtons dans les roues..."

Comme dans d'autres régions de la province, les gens de la vallée de la Lièvre tentent de faire quelque chose pour améliorer leur situation économique et sociale. Les dirigeants de la chambre de commerce de la vallée de la Lièvre, du Conseil économique de l'Outaouais et de la chambre de commerce régionale travaillent de concert, et Mme Allaire avec eux puisqu'elle est membre des conseils d'administration de ces organismes. C'est ainsi qu'ils ont obtenu enfin, en 1966, les services d'une infirmière résidente. Reste à gagner un dispensaire local, l'achèvement de la route 35 et des routes secondaires — l'état actuel des routes nuit à l'exploitation forestière, au tourisme, au transport des écoliers et même, simplement, aux communications entre villages et localités de la région. En jetant un coup d'oeil sur les "états de service" de Marie-Paule Allaire, on comprend facilement pourquoi on lui a offert la présidence de la chambre de commerce.

On se plaint fréquemment de l'absence de sens social des gens... Ce n'est certes pas vrai dans le cas de Marie-Paule Allaire. En juillet dernier avait lieu à Notre-Dame-du-Laus un festival d'été organisé pour faire mieux connaître le village aux gens des paroisses et des villes voisines, et aussi pour mettre un peu de gaieté dans toute la vallée de la Lièvre. On y vint d'un peu partout et ce furent de belles festivités pendant sept jours. Soupers du bon vieux temps, théâtre d'amateurs, fanfares, soirées folkloriques, danses et feux de joie se succédèrent, sans oublier le fameux "tricotthon" qui rassembla, pendant près de 24 heures, toutes les tricoteuses vivant à des milles à la ronde! Or, Mme Allaire était en tête du comité d'organisation. C'est elle qui veille à faire participer toutes les associations régionales, qui s'occupe de faire dresser les tentes, les kiosques, les comptoirs en plein air, pavés et fleuris. Avec l'aide de beaucoup d'autres, elle réussit à offrir aux gens de sa région un moment de saines distractions. Mais il reste bien plus à faire. Les gens de la vallée de la Lièvre savent bien qu'ils pourront toujours compter sur Marie-Paule Allaire. Elle sera toujours sur la première ligne de feu. ◀

# Vous les dévorerez des yeux

Vous recevrez chaque mois :  
Un chef-d'œuvre choisi parmi les romans les plus appréciés et les plus lus du monde.

Chaque livre est relié dans la matière la plus coûteuse, entièrement en balaluxe rembourré, orné de motifs décoratifs traités à l'or fin, et signet de soie attaché au livre

## POUR LA MOITIE DU PRIX

parce que... COLLECTION CLUB vous offre ce livre directement de l'imprimeur et... au prix de l'imprimeur !

**GARANTIE DE 100 % - DEJA 120,000 MEMBRES**

Vous paierez, chaque mois, un livre, après réception de celui-ci, au moyen du bulletin de versement qui y sera joint, et... si vous renvoyez, dès maintenant, ce bon de faveur, vous recevrez encore en plus **2 CHEFS-D'OEUVRE**, et cela **GRATUITEMENT!**

# GRATUITS : CES 2 CHEFS-D'OEUVRE!

à chaque nouveau souscripteur, qui s'inscrit maintenant, au moyen du bon spécial ci-dessous, nous offrirons gratuitement CES DEUX CHEFS-D'OEUVRE universellement connus !

édition grand luxe :

S'OBTIENT EN EXCLUSIVITE AUX EDITIONS BECKERS COLLECTION DU XXe SIECLE

**MADAME DU BARRY** — L'aventure de Madame du Barry fut à la mesure d'une époque où la fille d'un moine et d'une lingère pouvait espérer occuper un jour la première place à la Cour du Roi de France !

**DON JUAN** — L'authentique histoire du véritable Don Juan, la voici ! « A nos amours ! A nos conquêtes A nos triomphes !... » telle était sa devise !

GRATUITS

## SPECIAL CANADA



prix de vente \$7.20  
un profit pour vous de 50 %  
DE L'IMPRIMEUR BELGE  
A VOTRE BIBLIOTHEQUE  
seulement **\$3.60**

GRATUIT  
GRATUIT  
MOTIFS DECORATIFS A L'OR FIN  
GRAND FORMAT 22 cm x 15 cm  
SIGNET SOIE FINE  
PELURE D'ART MATELASSEE

## POUR VOUS la Nouvelle Collection - 14e année

les meilleurs livres du monde pour tout le monde!

LA FEMME DE TRENTE ANS (Balzac) Vous serez frappé par ce type de femme à travers toutes ses vicissitudes! PIEGE POUR UN CONSUL (Armin Köster) Le procès des grandes organisations! HISTOIRE DU DEBARQUEMENT (John Turner) Le déroulement dramatique de la délivrance de l'Europe! ARMANCE Le chef-d'œuvre de Stendhal à l'écran! L'AFFAIRE LE-ROUGE (Emile Gaboriau) L'atmosphère trouble du « milieu ». RIVIERE DU SOLEIL (James Ullman) 320 mille vendus en France! MANON LESCAUT (Abbé Prévost) Le livre qui est devenu la Bible de l'Amour. DOMINIQUE (Fromentin) Toute la séduction d'une femme! LA CASE DE L'ONCLE TOM (Harriet B. Stowe) en 2 grands tomes; la tragédie de la race noire! — L'ETERNEL MARI: la passion et l'amour comme personne d'autre que Dostoievski ne pouvait les décrire! LA CAPE ET L'EPEE (Amédée Achard) 310 pages d'aventures passionnantes! L'EAU ET LE FEU: le célèbre explorateur Haroun Tazieff nous entraîne dans un cratère en activité! CE BEL ETE (Heinrich Klier) Deux jeunes gens qui s'aiment et se perdent... MOBY DICK: en 2 grands tomes: les aventures les plus extraordinaires! VIVRE A HIROSHIMA (Robert Jung) Le récit de la résurrection de la cité foudroyée... HISTOIRE D'UN HOROSCOPE une des œuvres « clé » de l'immortel Alexandre Dumas! LE SUICIDE-CLUB (Stevenson) Un chef-d'œuvre du suspense! FANTOMAS (Marcel Allain) c'est l'Agent secret le plus fort du siècle. Le succès délirant de Jean Marais à l'écran! LA NUIT DES HALLES (Claude Seignolle) Un roman d'amour comme seul un français peut l'écrire! Traductions dans 9 pays! MOLL FLANDERS... mendiante, voleuse, prostituée, mariée 5 fois! A l'écran, le grand succès de Kim Novak! HITLER, CHEF DE GUERRE (Bucheit & Rodus) en 2 majestueux tomes: le plus grand document historique de tous les temps! — Hitler et son 3e Reich mis à nu!!

REALISME      SUSPENSE      HISTOIRE      ROMANS DE GUERRE  
OEUVRES PSYCHO      ACTION      AVENTURE      HISTOIRES VECUES

## BON DE FAVEUR EXCEPTIONNEL

abonnement avec 100 % de garantie  
**ET 2 LIVRES GRATUITS!**

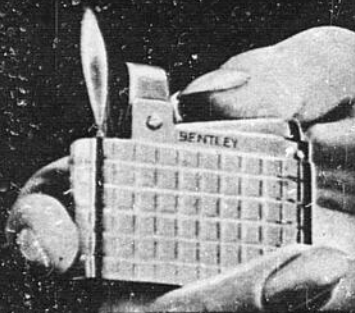
Veuillez m'abonner, à ces conditions exceptionnelles, à la nouvelle « COLLECTION CLUB », 24 volumes de grand luxe, au prix réduit de \$ 3.60 seulement par livre, + les 2 chefs-d'œuvre gratuits susmentionnés. A partir de ce jour : un livre à payer chaque mois. Versement par la poste.

Mr/Mme/Mlle ..... Prén.  
Rue ..... n°  
Lieu .....  
Prov. .... Signature

Remplissez aujourd'hui-même ce bon de faveur et envoyez-le sous enveloppe.

Pour le Canada  
A ENVOYER UNIQUEMENT  
**A** COLLECTION DU XXeme SIECLE  
BOITE POSTALE 458, STATION "H"  
MONTREAL, 25, P.Q.

**A Noël,  
si vous ne  
pouvez offrir  
une Rolls Royce,  
offrez un Bentley.**



Bentley fabrique les briquets au butane les meilleurs au monde. C'est pourquoi le Bentley-Butane est un magnifique cadeau. Le briquet au butane Bentley porte une garantie totale et se recharge en un clin d'oeil avec la fameuse cartouche Bentley-Butane. Les briquets au butane Bentley se vendent de \$4.95 à \$495.00. Une Rolls Royce coûte cher; si vous ne pouvez offrir une Rolls Royce, offrez donc un Bentley!

\$5.95



Bentley offre aux fumeurs de pipe le nouveau Pipe Lite au butane. C'est un briquet unique en son genre: automatique, à l'épreuve du vent, à cartouche remplaçable et flamme réglable "Dial-A-Flame". Parfait pour allumer pipes, cigares et cigarettes.

Bentley Butane Lighter Corporation  
36 Yonge St., Toronto, Canada

## Perspectives au féminin

*Gué lon la, gai le mari*



Nicole: "Arrêtons-nous au verre de la raison."

Si nous parlions un peu des hommes? Particulièrement de ceux-là qui aiment bien s'envoyer un petit verre derrière la cravate, et qui choisissent toujours les soirs où ils sont en société pour en prendre un de trop. C'est "le verre qui rend gai".

Il se situe entre le verre de la raison et le verre de la déraison, entre la dernière soif apaisée et la première ivresse, entre le calme euphorique de la société et les extravagances de l'excès. C'est celui qui vous fait murmurer, les dents serrées:

— T'as encore trop bu!

Pourtant, de prime abord, les résultats sont satisfaisants. Pourquoi vous en feriez-vous? Voici ce cher époux débarrassé de ce morne mutisme dans lequel le sacrement de mariage semble l'avoir plongé. Sous l'empire du petit verre qui rend gai, il devient bavard, prolixe, spirituel, brillant parfois. Lui qui reste généralement muet comme carpe avec sa propre femme trouve des tas de choses aimables à dire à des gens qui lui sont, en temps normal, indifférents.

Sur une île déserte, le verre qui rend gai serait peut-être un verre heureux. Hélas, on le boit le plus souvent en société. C'est là le drame. Car ce verre qui le fait sortir des limites de la sobriété fait de vous, par la même occasion, "la-femme-du-monsieur-qui-a-bu-un-verre-de-trop".

Les poètes assurent que l'alcool excite l'imagination. Rien n'est plus faux. L'alcool ne donne aux maris que de la mémoire. La preuve? Ils racontent toujours la même histoire, utilisant les mêmes mots, les mêmes gestes, les mêmes mimiques. C'est automatique, comme le feu rouge succède au feu vert. Qu'elle est drôle cette histoire que, par gentillesse conjugale, vous avez subie 697 fois! Notez que vos amis l'ont entendue, eux, 483 fois...

Eh bien! ils s'esclaffent encore. Mais ces pitreries qu'ils connaissent par coeur ne les intéressent pas, c'est vous qui les intéressez. Ils attendent que vous fassiez votre petit numéro. Le numéro de la femme-qui-a-un-mari-qui-boit-trop. Vous n'y changerez rien, quelle que soit votre attitude. D'ailleurs, vous avez si peu de choix:

1) — Vous vous fâchez. — Une de vos amies ne manquera pas de dire: "C'est drôle, elle reproche toujours à son mari d'être sinistre, et dès qu'il commence à être drôle, elle est furieuse."

2) — Vous demeurez impassible. — "Vous avez vu cette indifférence. J'ai bien l'impression que cet air mi-figue mi-raisin cache quelque chose. Leur ménage ne marche pas aussi bien qu'ils essaient de nous le faire croire..."

3) — Vous semblez vous amuser — "Quelle idiote! Elle rit encore des âneries de son mari!"

La solution à tout cela? Empêcher votre conjoint de boire le fameux verre qui rend gai. Vous avez pour votre défense trois moyens dont l'efficacité hélas! est loin d'être garantie:

A) — La morale — A déconseiller. Ce serait comme détruire un nid de guêpes à coup de balai. La griserie, lorsque légère, n'est pas un péché; par ailleurs, s'il est déjà par trop éméché, vous avez peu de chance de lui faire entendre raison.

B) — La coquetterie — A essayer, mais sans grand espoir. Au dîner, au salon, au lever, au coucher, parlez de cette maladie étrange: la cellulite des noctambules. Décrivez cette boursouffure blanchâtre qui envahit le visage de ceux qui se couchent tard et abusent de l'alcool. Dites que ses yeux striés de rouge comme les lapins se gonflent laidement, que son nez s'épate et se veine de bleu, que son ventre bedonne. Parlez de Serge qui ressemble de plus en plus à une betterave d'exposition, d'André qui a l'air d'un tonneau de bière, de Bernard qui finit toujours par s'endormir au nez de ses invités. Semez le doute dans son esprit. Mais ne vous faites pas trop d'illusions. L'homme est par essence un animal qui se pose le moins possible de questions sur tout ce qui le concerne. De toute façon, il finira toujours par vous dire:

—Une des choses qui m'empêchent de cesser de boire, c'est que je ne vois pas pourquoi je cesserais de boire.

C) — C'est le temps de fourbir votre troisième arme: la santé. L'homme est généralement douillet et lâche devant la maladie. Mais avant qu'il n'admette que les maux de tête et d'estomac qu'il éprouve au réveil sont dus à l'alcool, cela prendra d'interminables semaines. Il essaiera d'abord de vous convaincre — et de se convaincre lui-même — que ses malaises sont causés par le surmenage. Il travaille si fort, le pauvre chou! Mais un jour il finira par dire:

—Le gin, ça va... C'est le tonic qui me rend malade...

Désormais, je prendrai mon gin nature...

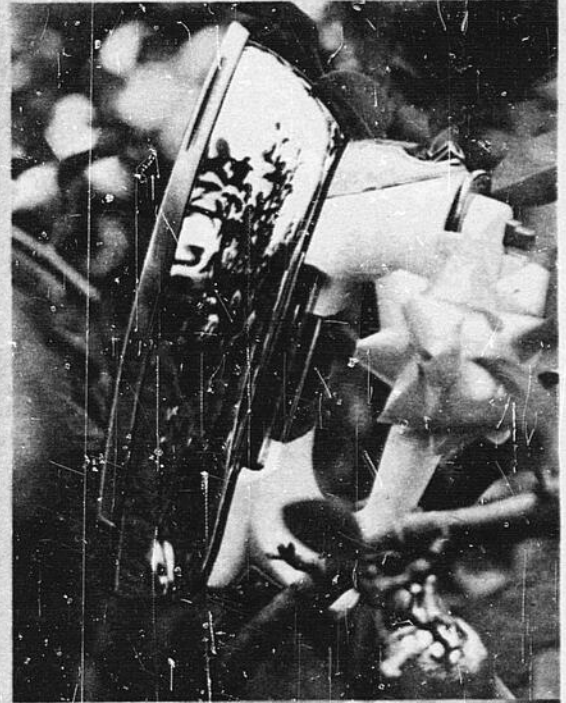
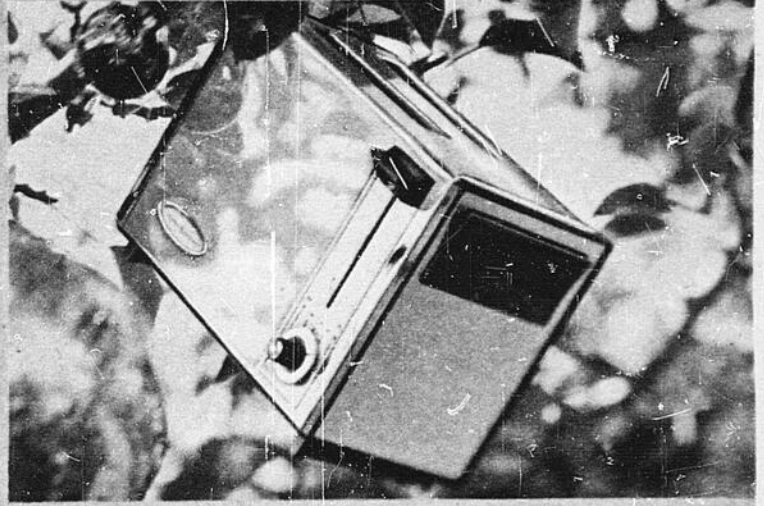
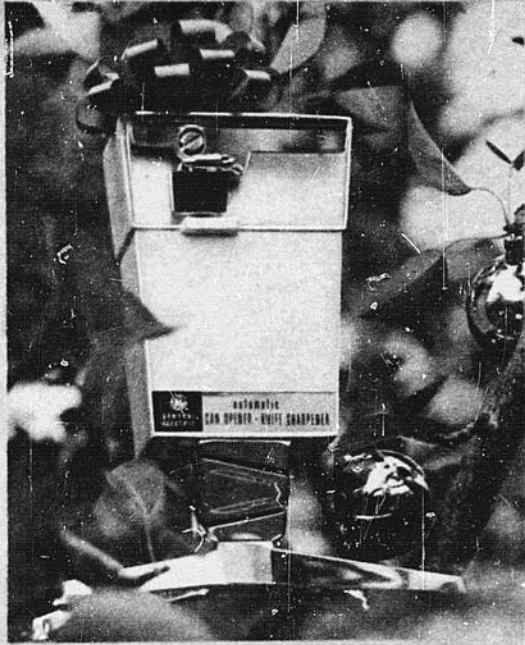
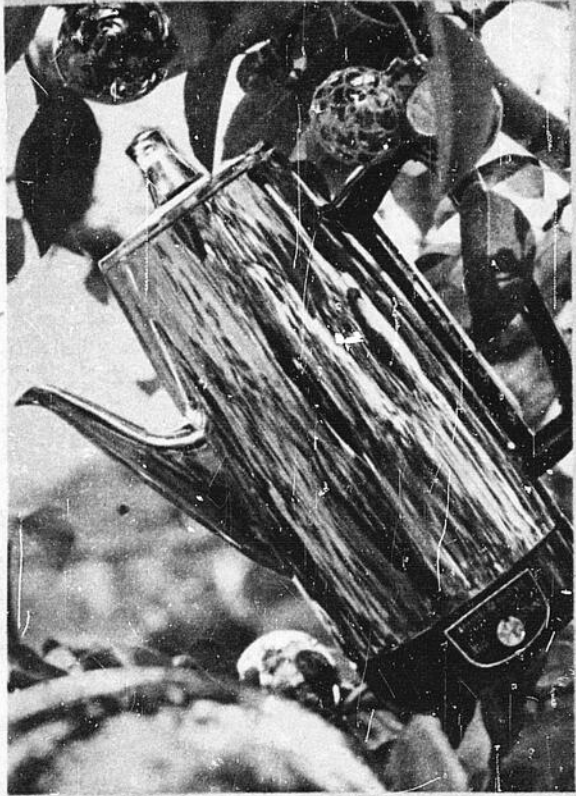
En désespoir de cause, passez à l'offensive. Les grands stratèges le disent: on ne gagne pas des batailles en restant sur la défensive. Attaquez.

Il raconte une histoire: coupez-lui la parole. Levez-vous, le verre à la main, les yeux mouillés, et racontez à d'autres vos amours anciennes.

La femme étant désormais l'égal de l'homme, et à beaucoup d'égards son semblable, faites-lui le coup, au moins une fois, de la femme qui prend "le verre qui rend gai". Les rôles étant ainsi inversés, votre mari deviendra "le mari-de-la-femme-qui-aime-bien-s'envoyer-un-petit-verre".

Vous verrez, ça le fera réfléchir!

Nicole Charest

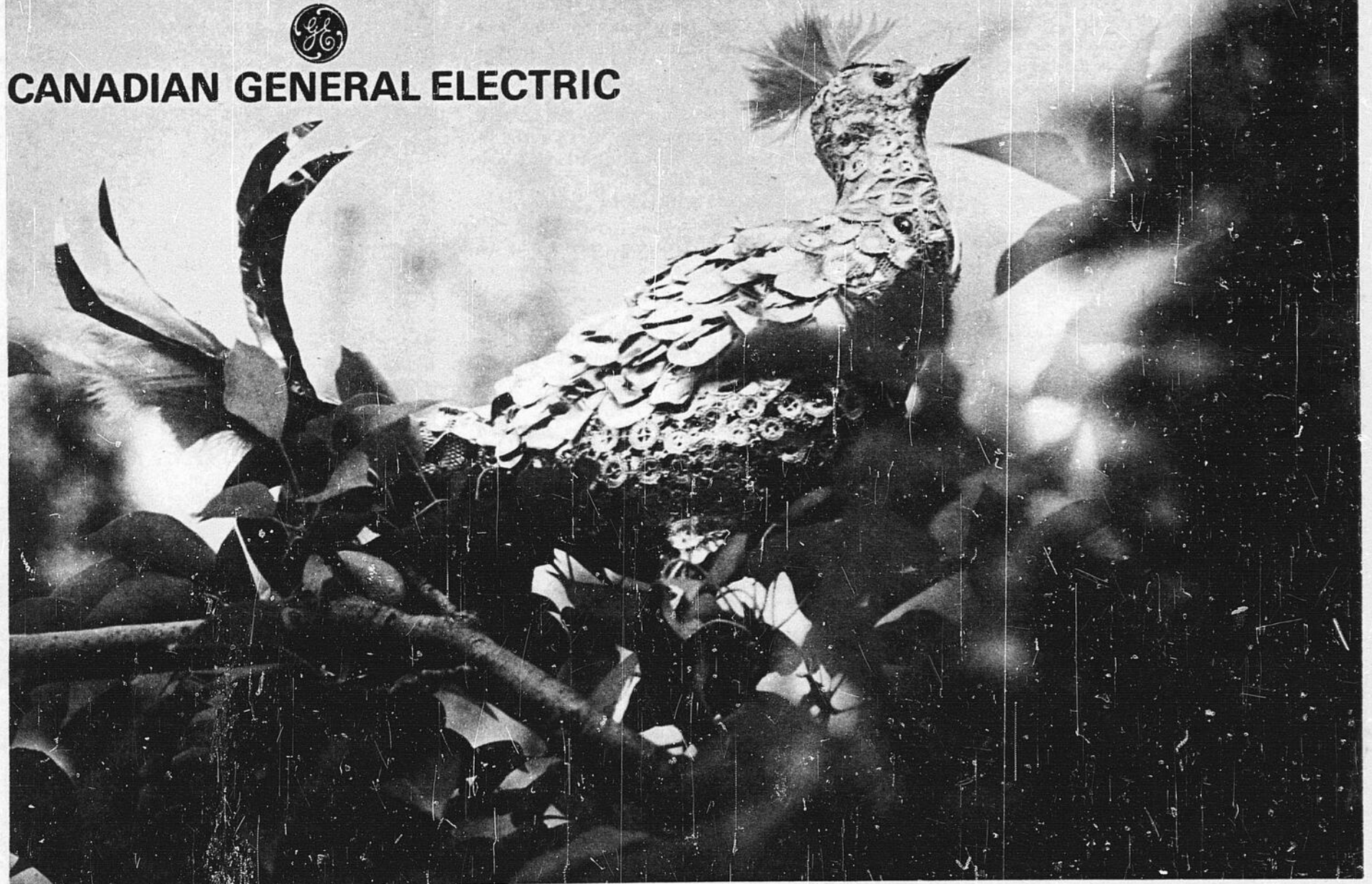


## ...et mon bel amour m'a offert...

L'élégante cafetière automatique—elle enregistre le nombre de tasses. L'ouvre-boîtes aiguisé les couteaux également. Le grille-pain offre des commandes à l'avant pratiques. Le mélangeur est un cadeau remarquablement utile pour toute la famille. Et que dire du fer à repasser "Power Spray" dont la surface est recouverte de Teflon afin d'empêcher les tissus de s'attacher. De nouveaux et merveilleux appareils pour ajouter à l'art de vivre—des cadeaux de Noël CGE.



**CANADIAN GENERAL ELECTRIC**



(Demandez à voir les modèles suivants: Cafetière P406; Ouvre-boîtes EC12; Grille-pain T37; Fer à repasser F202WT; Mélangeur BL2)



*Telle une rivière, la masse du glacier Steele suit les courbes de cette vallée du Yukon, depuis avril dernier, à la vitesse de 50 pieds par jour.*

# Des glaciers au pas de course

Depuis avril dernier, le Steele avance 30 fois plus vite

UN GLACIER est une rivière de glace qui, normalement, se déplace à une vitesse ne dépassant pas 50 pieds par mois. Mais, cette année, les glaciers des Rocheuses ont accéléré leur marche, notamment le glacier Steele, au Yukon, qui bat tous les records de sa catégorie.

Le glacier Steele est une imposante masse de glace de 22 milles carrés, d'une largeur de deux milles et d'une épaisseur de plus de mille pieds. Il descend la pente d'une vallée encadrée de montagnes, à 150 milles à l'ouest de Whitehorse, à la vitesse de 50 pieds par jour.

Pourquoi cette accélération subite? Les glaciologues n'arrivent pas à expliquer ce phénomène même s'ils savent que l'avance d'un glacier est déterminée par le volume de pluie et de neige. Ils croient cependant que ce glacier s'est détaché en avril dernier du mont Steele, haut de 16 440 pieds, pour amorcer sa spectaculaire descente.

On retrouve cette même accélération dans le nord de la Colombie britannique, en Alaska et dans d'autres parties du Yukon. Cette année, pratiquement tous les glaciers de ces régions ont multiplié de 10 à 100 fois leur vitesse normale.

Les glaciologues suivent de près l'avance des glaciers car elle est un baromètre naturel qui les renseigne sur les conditions climatiques. Aussi quand ils se dérèglent, comme actuellement, c'est l'indice certain d'une perturbation de climat.

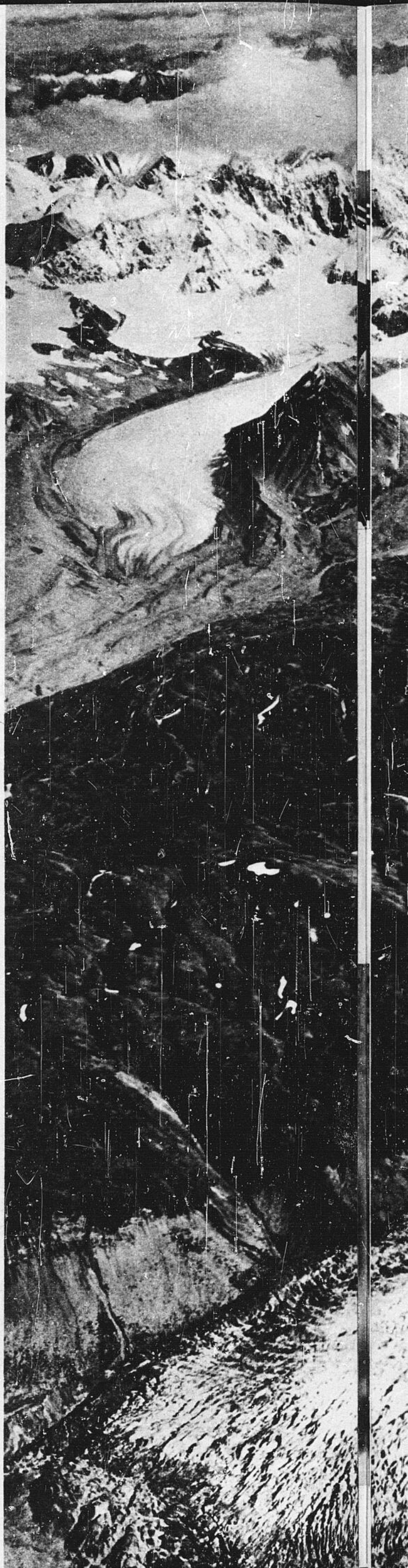
Mais il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Même s'ils se déplacent à la vitesse — fantastique pour un glacier — d'un à deux pieds par heure en écrasant tout sur leur passage, ces glaciers sont situés loin des régions habitées du Grand Nord.

De toute façon, les spécialistes savent par expérience — tout en ne comprenant pas pourquoi — qu'après une période d'au moins six mois les glaciers reprennent leur vitesse normale.



*Le front du glacier Steele arrache tout sur son passage; à certains endroits, l'épaisseur de la glace en mouvement atteint jusqu'à 1 000 pieds.*

*Le glacier Tikke (à dr.), en Colombie britannique, s'est mis lui aussi à prendre de la vitesse; il forme une digue qui arrête les rivières sur son passage, créant des lacs. ◀*





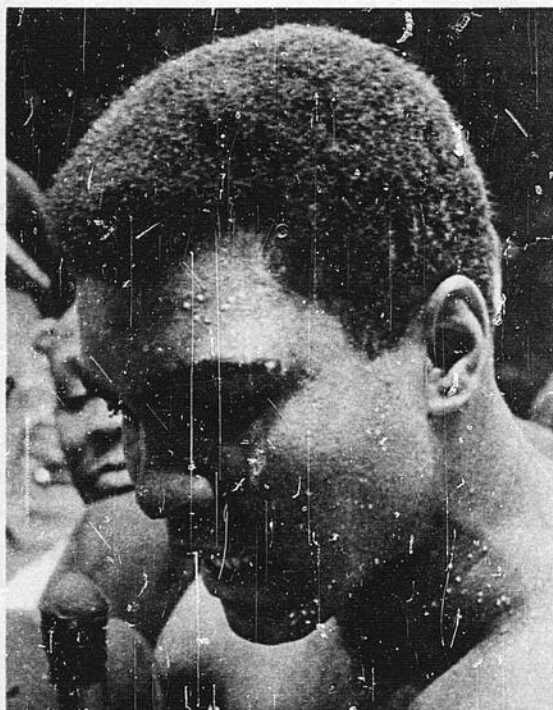
Joe Louis:

# VOICI COMMENT JE VAINCRAIS CASSIUS CLAY



AVANT même qu'il s'impose comme tel, je considérais Cassius Clay, alias Mohammed Ali, comme le plus grand boxeur du moment. Je l'ai vu à l'oeuvre pour la première fois aux jeux Olympiques de Rome, en 1960. Il m'avait fortement impressionné alors en remportant la médaille d'or dans la catégorie des mi-lourds. Assez curieusement, ce sont ses admirateurs, aveuglés par ses vantardises, qui ont contribué à masquer ses qualités de vrai champion. Je n'ai donc pas hésité à prévoir que Clay ravirait la couronne des poids lourds à Sonny Liston à Miami Beach, le 25 février 1964, même si les preneurs de paris de Las Vegas donnaient Liston favori à 7 contre un.

Il y a un mois à Houston, au Texas, il défendait victorieusement son titre pour la septième fois en disposant de Cleveland Williams; aujourd'hui, il peut se targuer d'avoir remporté ses 27 combats professionnels, et cinq seulement de ses adversaires ont terminé le combat. Ses critiques soutiennent que ses rivaux n'étaient pas de taille, mais comment peut-on le lui reprocher quand il a affronté tous les aspirants qui se sont présentés. En un an, il a défendu cinq fois son titre!



*Inutile de présenter Joe Louis, ci-contre, son poing est presque mieux connu que son visage. Le vieux champion affirme qu'il aurait battu Cassius Clay, ci-dessus, tenant actuel du titre.*

Pourtant, un homme affirme savoir comment venir à bout de Clay. Et cet homme, on peut le croire, puisqu'il s'agit de Joe Louis, ex-champion du monde des lourds, qui a abandonné l'arène le 1er mars 1949, toujours tenant du titre et après l'avoir mis en jeu à 25 reprises. Voici ce qu'il m'a dit:

"Cassius Clay est assurément doué mais il n'est pas le plus grand boxeur de tous les temps comme il le proclame. Il a une assurance à toute épreuve mais pas beaucoup de courage. J'aurais pu lui donner une correction. Et je le dis en toute honnêteté, je sens que j'aurais pu le descendre et, sans me vanter, je crois savoir comment.

"J'ai assisté à tous ses combats. Au camp d'entraînement, nous plaisantons un peu; Clay parle, parle, fait son numéro et raconte à chacun comment il aurait battu Joe Louis. Moi, cela ne me dérange pas; je joue la comédie avec lui. Quand des admirateurs viennent me demander des autographes et me disent que j'aurais pu moucher Clay les pieds scellés dans le ciment, je me tais encore. Mais cela ne m'empêche pas de m'interroger quand j'observe Clay. Parfois il se bat très bien, mais parfois il commet des fautes qui risqueraient de lui coûter cher si son adversaire connaissait son métier comme j'ai appris le mien.

"Clay croit qu'il sait tout et c'est là son point faible. Il parle, mais il ne veut pas écouter. Moi, j'ai appris à me taire et à écouter, surtout quand c'était mon entraîneur Chappie Blackburn qui m'éclairait de ses conseils.

"Cela ne nous a pas trop mal réussi. J'ai quand même été champion et c'est pour cela que j'estime avoir le droit de dire mon mot en cette affaire. Clay prétend qu'il est le poids lourd le plus vif et qu'il possède le jeu de jambes le plus rapide de tous. Je reconnais qu'il est rapide et qu'il sait boxer. Celui qui va le détrôner n'est pas encore né. Cela est surtout vrai quand il est au milieu de l'arène, quand il a de la place pour se mouvoir. Clay est alors très dangereux. Mais il ne sait pas du tout se battre quand il est acculé dans les câbles, où il se trouverait souvent s'il m'avait en face de lui. Il est perdu, il s'emmêle les pieds et a le corps découvert.

"J'ai vu l'Allemand Mildenberger le frapper durement dans un coin de l'arène; or cela se passait à la dixième reprise et Mildenberger avait été jusque-là sévèrement malmené. Clay n'a pas du tout apprécié ce puissant coup de poing, mais si Mildenberger avait songé à le lui donner quand il était encore frais et dispos, Clay l'aurait encore bien moins apprécié.

"Au milieu de l'arène, Clay est même plus rapide que Billy Conn et Bob Pastor, deux de mes adversaires qui m'ont fait le plus courir jusqu'à ce que je les rattrape pour de bon. Mais Clay ne sait pas utiliser sa rapidité.

"Clay a aussi d'autres défauts. Il laisse pendre sa main gauche alors qu'il devrait protéger son visage, dont il est si fier. A faire une chose aussi stupide dans un combat de championnat, il pourrait se retrouver la figure en bouillie. Il n'est pas recommandé de baisser sa garde à gauche. C'était aussi mon défaut jusqu'à ce que Max Schmelling m'en fasse prendre conscience sans ménagement à notre premier affrontement.

"Si j'avais à me battre contre Clay, je commencerais à m'y préparer au moins cinq semaines à l'avance. Il n'y aurait pas place pour les exercices de fantaisie qu'on enseigne aujourd'hui dans les gymnases, mais le punching-bag ne resterait pas souvent immobile. Je n'ai jamais plaisanté à l'entraînement. J'engagerais ensuite au prix fort les cinq partenaires les plus rapides que je puisse trouver. Il me faudrait des adversaires extrêmement rapides pour m'habituer à la vivacité de

Clay. Clay a ses idées sur l'entraînement. Moi aussi. Il n'est pas question de s'amuser. Je n'ai jamais amorti mes coups sous prétexte que j'étais à l'entraînement. Mon métier, c'était de me battre et on ne s'amuse pas quand on est au travail. Si je m'entraînais pour affronter Clay, mes partenaires d'entraînement repartiraient chez eux le soir le corps meurtri, même en utilisant des gants de 12 onces.

"Une fois dans l'arène, j'essaierais de prendre la direction des opérations. Le boxeur qui laisse Clay lui imposer sa loi est fichu. Avec moi, Clay livrerait le combat comme je l'entends, du début à la fin. Cela veut dire que je m'efforcerais de l'affaiblir en le frappant continuellement plutôt qu'en essayant d'être plus fin que lui. J'ai cru une fois que je pourrais suivre le rythme de Billy Conn, mais je n'y suis pas parvenu.

"Je veillerais à ce que Clay ne reste pas au centre de l'arène. Non, je le collerais dans les câbles et dans un coin si possible. Et là je le mettrais à ma main. Je le harcelerais sans répit, je le cognerais de toute ma force, je l'empêcherais de danser et je lui martèlerais le corps là où ça fait le plus mal. Harassé, Clay finirait bien par baisser sa garde à gauche, comme il l'a fait contre Mildenberger et George Chuvalo. Mais si eux n'ont pas su profiter de l'ouverture, moi je l'attendrais de pied ferme et je ne le manquerais pas quand elle se produirait.

"Je ne sais pas encore par quel coup je clôturerais la séance. En tout cas, quand j'étais champion, je ne manquais pas de ressources. C'était d'ailleurs nécessaire parce qu'un boxeur qui n'a qu'une seule arme, si puissante soit-elle, dans son arsenal, devient un manchot sitôt qu'il la perd. Quand j'ai ravi le titre à Jim Braddock, je l'ai mouché à la lèvre d'un crochet du gauche, mais c'était seulement le coup de semonce. Quand il se mit à vaciller, je lui ai décoché, en l'appuyant de tout mon poids, une droite à la mâchoire qui l'a expédié au pays des rêves.

"C'est peut-être cette droite-là que j'aurais réservée à Clay. Mais il faut avoir plusieurs tours dans son sac, comme dans mon deuxième combat contre Schmelling. Je l'ai envoyé au tapis pour trois secondes d'une droite à la mâchoire; il s'est retrouvé au sol pour deux secondes d'un droite-gauche; puis je l'ai cogné d'un jab du gauche suivi d'une droite qui l'étendit pour le compte. Mais mon attaque avait commencé par une droite au flanc. Je crois que j'aurais pu descendre Clay de cette façon-là, mais je ne me hasarde pas à dire à quel round. Faire des prédictions, c'est l'apanage des poètes. J'étais prêt à aller jusqu'au bout contre Schmelling, mais j'ai eu l'occasion de le démôler à la première reprise.

"On me demande souvent également comment Clay se serait comporté contre mes adversaires. Je crois que Jersey Joe Walcott l'aurait eu à sa merci. Clay est plus rapide, mais le vieux Joe est plus intelligent. Billy Conn était vif comme l'éclair et il connaissait son métier sur le bout des doigts. Mais Clay et Conn aurait pu se courir l'un après l'autre et il n'y aurait pas eu de combat.

"Clay aurait été trop rapide pour Jim Braddock et Max Baer. Schmelling aurait pu le descendre avec sa droite. Mais de tous mes anciens adversaires, c'est Rocky Marciano qui lui aurait donné le plus de fil à retordre. Rocky n'était pas très savant dans l'art de boxer, mais quand il cognait c'était avec une masse et je sais ce dont je parle. Personne n'a jamais battu Marciano et je me suis trompé quand j'ai cru que j'étais encore assez jeune pour y parvenir. Je peux aussi me tromper dans le cas de Clay, mais c'est agréable d'oublier les années et d'imaginer la façon dont on s'y prendrait pour reprendre le titre qu'on a déjà porté." ◀



## L'UN DE CES DEUX COÉQUIPIERS A UNE ARME SECRÈTE...LEQUEL?

Celui de gauche est le héros de l'équipe. Tout le monde l'admire : les joueurs, les spectateurs et même son entraîneur. Et ce, depuis qu'il a chaussé sa première paire de patins Daoust. Le véritable responsable de son succès n'est autre que Gaston Marcotte, Professeur d'Éducation Physique qui a conçu et dirigé la réalisation chez Daoust.

La chaussure est faite de cuir de qualité. Légère, souple et ultra-solide à la fois, elle résiste aux chocs les plus violents de saison en saison. Quant au confort des produits Daoust, il est imbattable. Souple aux bons endroits, rigide là où il faut du soutien. C'est la seule chaussure de hockey en tous points conforme à l'anatomie d'un pied.

La lame est dure comme le diamant. Fabriquée du meilleur acier trempé au monde, avec juste ce qu'il faut de résilience pour lui permettre de pivoter, de freiner et de couper les coins court,

sans glisser. Une lame absolument garantie par Daoust contre les éclats, les fissures et les ruptures. C'est la lame que l'on aiguisé le moins souvent.

Enfin, une exclusivité Daoust, la seule garde d'acier approuvée par le *Comité des Règlements de la L.H.N.* Bien mieux qu'une garde en plastique, elle ne s'arrache ou ne se brise jamais.

Payez-vous donc une paire de Daoust. Vous serez étonné de vos progrès. Jetez aussi un coup d'œil sur la ligne complète de patins de fantaisie pour dames.



*Daoust*

DAOUST LALONDE INC.  
4343 rue Hochelaga, Montréal, Québec





Pour recevoir magnifiquement, servez des "Party Partners" — 1 boîte de pâté de jambon de 2 onces, 2 oeufs durs, hachés, 1 c. à table de mayonnaise, 1 c. à thé d'oignon râpé. Puis garnir avec des radis.

Réduire en crème du fromage fumé et incorporer à de la sauce au poivre de Guinée (Chili). Cette préparation accompagne bien le goût de sauce vive de "Party Partners" qui sont offerts sous 5 formes différentes.

Garnir ces mêmes biscuits croustillants d'une préparation faite de: 4 on. de bœuf haché, 2 c. à table de mayonnaise, 1 c. à thé d'oignon râpé.

Les Ritz ont du goût par eux-mêmes. Vous recevrez bien en les tartinant avec du pâté de jambon. Garnir ensuite de crème sure et d'une moitié de raisin vert.

Garnir les populaires Ritz d'un pruneau farci de fromage en crème, agrémenté d'une amande grillée. Mélanger: 7 on. de thon en flocons avec 3 c. à table de crème sure, 10 olives farcies et hachées. Puis garnir avec d'autres olives. Les Ritz se servent diversement!

Ou encore, servir les "Vegetable Thins" avec 3 on. de fromage en crème, 6 tranches de bacon croustillant, 1 c. à thé de raifort. Puis garniture d'oignon et piment verts.

Ou bien, servir les "Vegetable Thins" avec ½ lb de foie gras, 1 c. à thé d'oignon râpé, 2 c. à table de sauce au poivre de Guinée (Chili). Puis garnir de tranches de cornichon et d'un jaune d'oeuf tartiné.

Les no...  
5 form...  
haché...  
tasse...  
Une a...  
Make...  
de cit...  
de pa...  
éminc...

# Voici des collations de Noël que vo

## Très facilement!

Dans chaque boîte, sous le signe du triangle de la qualité Christie, vous avez de nombreuses recettes de collations.





3 on.  
ustil-  
on et

lb de  
ble de  
hir de  
sé.

Les nouveaux "Merry Makers" au goût piquant ont 5 formes différentes. On les tartine avec 3 oeufs durs, hachés, 1 c. à thé de câpres, ¼ c. à thé de sel, ½ de tasse de mayonnaise.

Une autre façon formidable de présenter les "Merry Makers": 3 on. de fromage en crème, 1 c. à thé de jus de citron, 1 c. à thé d'oignon râpé, 1 boîte de 5 on. de palourdes (clams) émincées, 1 c. à table de persil émincé.

Pour tartiner les "Sociables"—3 on. de fromage en crème, 2 c. à table de chutney, ¼ de tasse d'amandes rôties et tranchées. Puis garnir avec une pointe d'avocat (avocado).

Les "Sociables" se présentent en six formes différentes. Autre façon de les servir: 7 on. de crevettes écrasées, ¼ de lb de beurre réduit en crème, 1 c. à thé de jus de citron. Incorporer et garnir d'une branche de cresson de fontaine.

Pour servir les "Bacon Dippers" fumés, assaisonner, faire cuire et écraser, ¼ de lb de foie de poulet, ajouter ½ c. à thé de moutarde préparée, 1 c. à thé de mayonnaise. Puis garnir d'un bout d'asperge.

Avec les "Crackers", 1 boîte de 2 on. de pâté de jambon, ¼ de tasse de noix hachées, 2 c. à table de céleri haché, 2 c. à table de sauce au poivre de Guinée (Chili). Présentation parfaite!

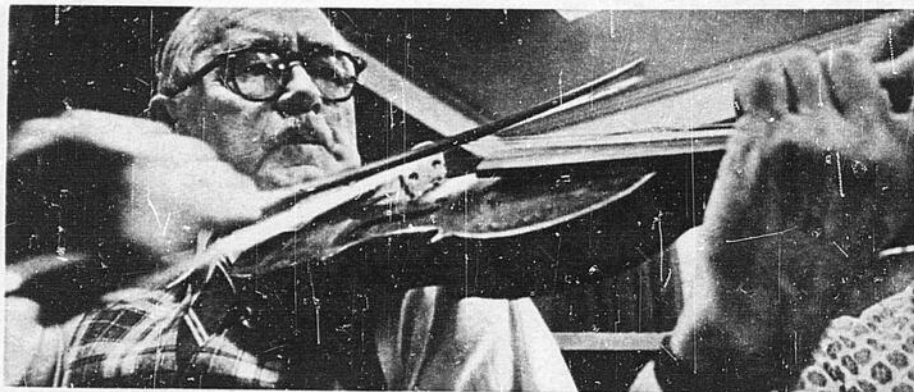
A tous ceux qui aiment grignoter, ce sont les "Bits & Bites" qu'il faut servir. Ils ont un goût piquant dû à une préparation, tenue secrète, d'herbes et d'épices. On ne cesse pas d'en manager!

Et que dire des "Veri-Thin Pretzels" salés et croustillants! Christie rend vos loisirs plus joyeux grâce à des collations variées et appétissantes. Vous serez heureuses de les avoir servis!

vous pouvez facilement préparer.



# Leur violon d'Ingres, c'est la musique



TOUS LES LUNDIS soirs, du mois d'octobre au mois de mai, 20 à 25 personnes se réunissent à l'Atelier de musique de la section des arts du service des Parcs de Montréal, dans l'est de la rue Fleury. Ils sont membres d'un petit orchestre symphonique fondé voilà plus de dix ans par M. Clément Séguin, alors attaché à la section des arts, et dirigé aujourd'hui par M. Jean Bertrand, régisseur des arts au service des Parcs de Montréal.

Il y a, dans l'orchestre symphonique, des hommes et des femmes dont l'âge varie, très précisément, de 16 à 71 ans . . . Ils viennent de tous les coins de la ville, quelques-uns même de la rive sud, et appartiennent aux professions et métiers les plus divers. Fidèles aux rendez-vous hebdomadaires depuis les tout débuts, ils se retrouvent régulièrement dans le petit local du parc des Hirondelles, dans le nord de Montréal. Leur but est moins de se produire dans des salles ou de faire un jour de la musique en professionnels que de se

*Suite page 24*



*Ci-dessus, à gauche, M. Donat Fréchette, violon solo. Ci-dessus, une tête, deux clarinettes. Ci-dessous, soirée de répétition à la salle Henri-Julien.*

Photos Michel Giroux

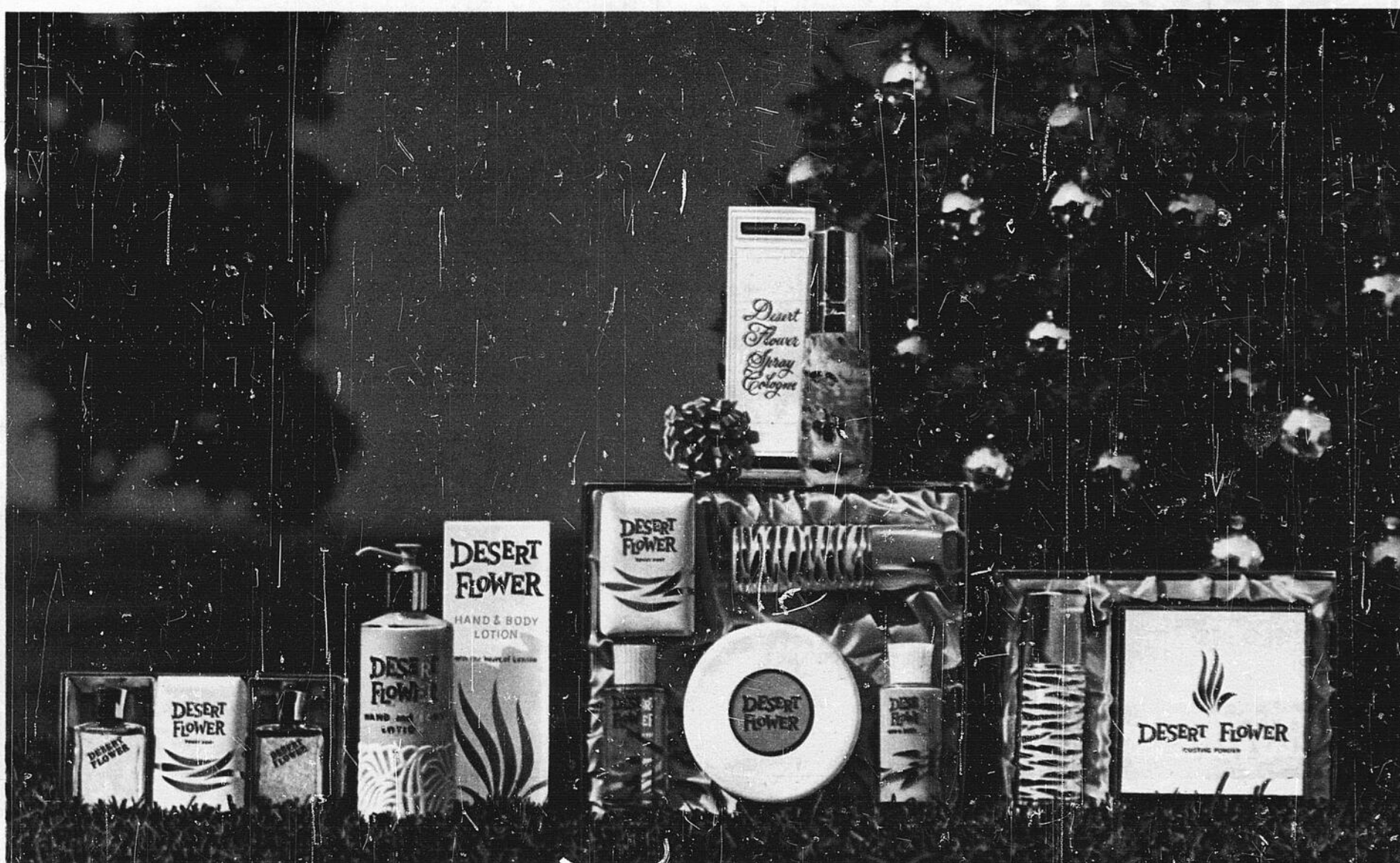




**Pour la plupart des hommes... ce n'est pas vraiment Noël sans Old Spice!**

En haut: Nécessaire de Voyage—Talc Après Rasage, Lotion Après Rasage, Shampooing, Desodorisant en Atomiseur \$3.50; En bas, de gauche à droit: Assortiment—Savon Pour la Douche, Lotion Après Rasage, Desodorisant en Aerosol,

Eau de Cologne \$7.00; Nécessaire de Voyage—Lotion Après Rasage, Desodorisant en Aerosol, Eau de Cologne \$5.00; Lotion Après Rasage \$1.50; Assortiment—Crème à Raser Moussante, Lotion Après Rasage, Desodorisant en Atomiseur \$2.50.

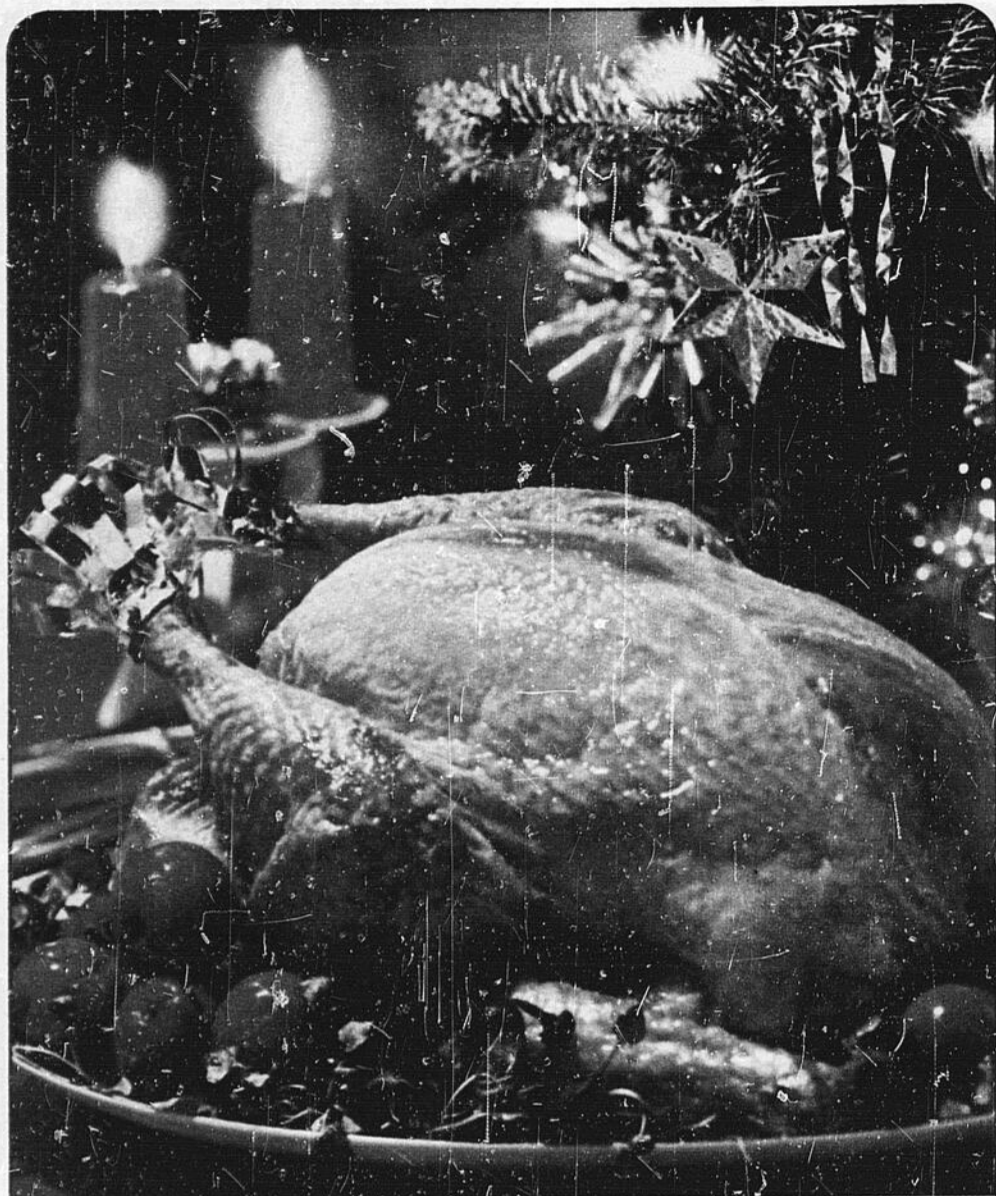


**Pour un Noël dont elle se souviendra longtemps... Desert Flower!**

En haut: "Goddess Touch" Eau de Cologne en Atomiseur \$3.50; En bas, de gauche à droit: Assortiment—Eau de Toilette, Savon de Toilette, Bain Moussant \$2.50; Lotion Pour le Corps et les Mains \$2.50;

Assortiment—Savon de Toilette, Eau de Toilette, Poudre pour le Bain, Lotion pour le Corps et les Mains, Eau de Cologne en Atomiseur \$7.50; Assortiment—Eau de Cologne en Atomiseur, Poudre pour le Bain \$5.00.

**Il y a un cadeau de Noël "Shulton" pour tout le monde!**



## Rien faire... et laisser cuire dans du papier Reynolds Wrap

Reynolds Wrap ultra-épais vous assure une réussite complète. Il garde votre dinde tendre et juteuse dans le fourneau et réduit au minimum le nettoyage après la cuisson. Réfrigérez les restes dans Reynolds Wrap. Ils restent frais, plus appétissants. Emprisonnez les aliments pré-cuits dans Reynolds Wrap.



Cuisson avec Reynolds Wrap

lb	hres
10-14	2½ à 3
15-17	3 à 3½
18-21	3½ à 3¾
22-24	3¾ à 4

Congelez. Ils sont prêts à être réchauffés en un clin d'œil. Quand vous pensez à Noël, pensez à Reynolds Wrap... c'est un gage de réussite!

**Reynolds Wrap**

ULTRA EPAIS / *Nouveau!*  
POUR SE REPRENDRE AU BOUT DE MOINS DE  
ASSOUPLI - RENFORCI - TRAITEMENT - FOUR

**ALUMINIUM  
REYNOLDS**

REYNOLDS WRAP • EMBALLAGES  
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION • PRODUITS INDUSTRIELS

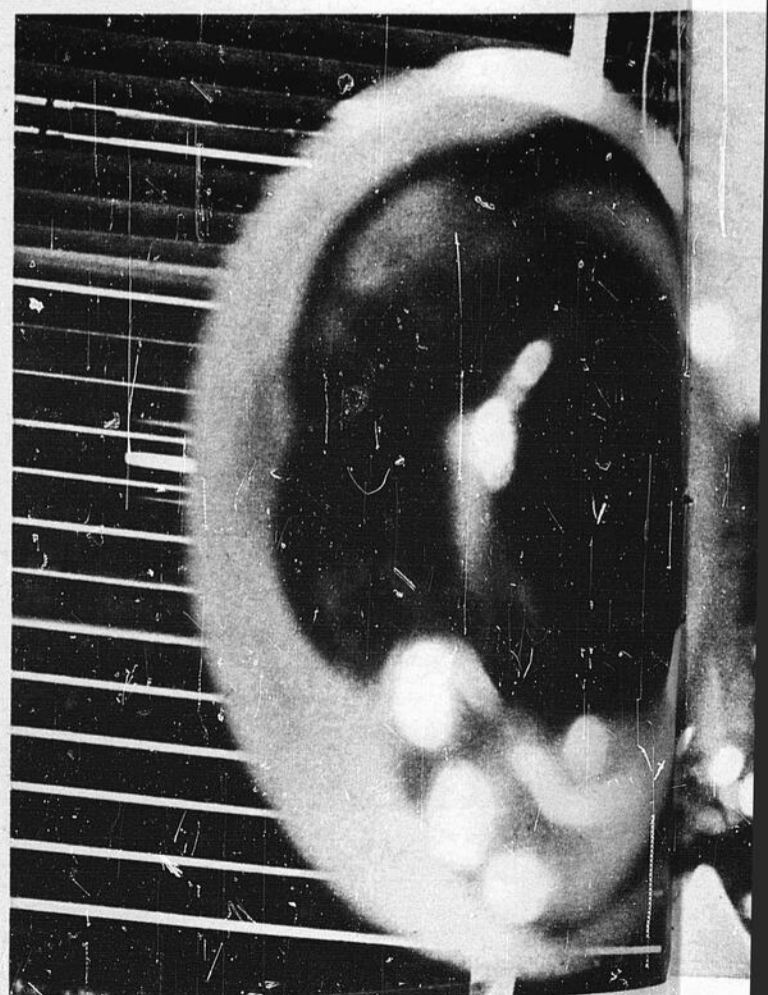
LEUR VIOLON  
D'INGRES...

Suite de la page 22



récréer sainement en pratiquant ce qu'ils aiment. Ils donnent en principe un concert par année, auquel assistent parents et amis. C'est dans la petite salle de la rue Fleury que se produisirent pour la première fois *les Cailloux*, aujourd'hui bien connus.

"Le répertoire de l'orchestre, dit M. Bertrand, est composé de pièces classiques et populaires, de façon à permettre aux gens d'aborder des styles divers et d'approfondir leurs connaissances de la musique." L'Atelier de musique a reçu plusieurs offres de service de musiciens amateurs, et M. Bertrand pense que l'orchestre augmentera sous peu ses effectifs.





*Ci-dessus, à gauche, M. Jean Bertrand, régisseur des arts, dirige l'orchestre de l'Atelier de musique. Ci-dessus, Mlle Gemma Even, violoncelliste. Ci-dessous, M. Réal Lavigne, trompettiste. ◀*



# Essayez

# Le Brûlot

la  
boisson  
chaude  
de  
de Kuyper.  
diablement  
bonne!

Dans un bon gobelet,  
mettez une tranche de  
citron, du sucre ou du miel  
au goût, et 2 onces de gin  
de Kuyper. Remplissez  
d'eau bouillante, saupou-  
drez de muscade. Brassez  
avec une petite fourche.



**LA VRAIE SAVEUR DE HOLLANDE—DEPUIS 1695**  
John de Kuyper & Son -- Blended Gin — Distillé au Québec.



*En haut, Ruth Lor Malloy et un soldat aux aguets; en bas, vue du mode primitif de labourage usité en Thaïlande nord-est.*

---

# APRÈS LE VIET-NAM, LA THAÏLANDE?

*ON IGNORE GÉNÉRALEMENT au Canada que la guérilla communiste menace la Thaïlande — où la vie avait jusqu'ici semblé idyllique — et que les Etats-Unis y envoient des renforts sans cesse accrus.*

*Ruth Lor Malloy, Sino-Canadienne qui nous a déjà décrit la vie en Chine communiste et à Saïgon, explique pourquoi il est possible que ce pays connaisse bientôt la guerre civile comme au Viet-nam.*

LA RÉDACTION

---



LA THAÏLANDE SEMBLE, avec ses paisibles temples bouddhiques et ses enfants rieurs jouant à l'ombre des bananiers, le dernier pays du monde où l'on aurait lieu de craindre des meurtres politiques.

Or, il est survenu, l'an dernier, 30 assassinats de fonctionnaires, policiers et soldats dans le nord-est du pays, aux confins du Laos, et le nombre s'en élevait déjà à 23 pour les six premiers mois de l'année en cours. Des guérilleros communistes sillonnent la région, et leurs manoeuvres de propagande ou de destruction ressemblent étrangement à celles qui ont caractérisé les débuts de l'offensive viet-cong au Viet-nam.

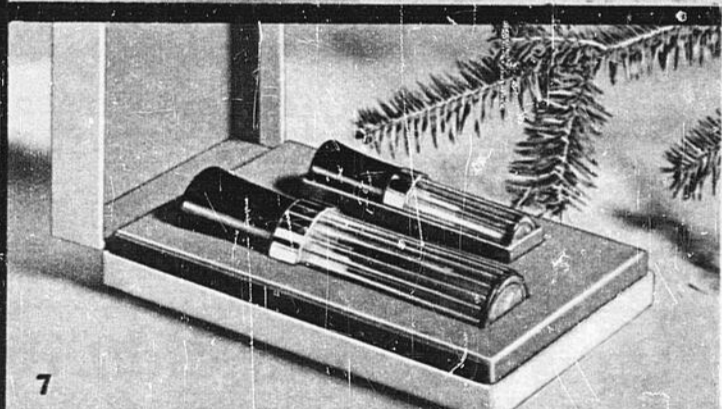
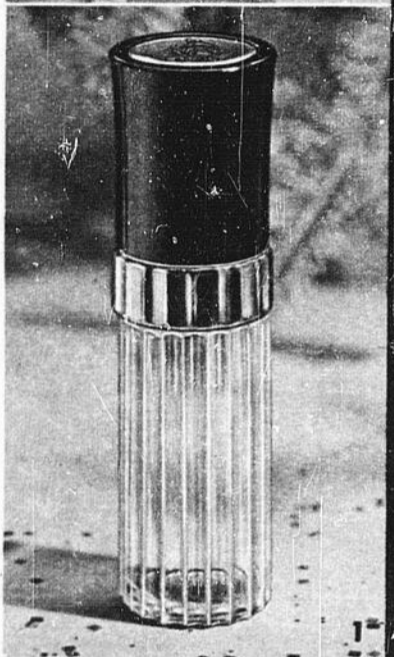
Je me suis récemment rendue dans ce pays, en compagnie de mon mari Mike, qui est journaliste, pour voir ce qui s'y passe. Un gouverneur de province nous a avoué qu'il censurait, parmi les dépêches de journaux provenant de la région, toutes celles qui auraient pu avoir "mauvais effet sur le peuple". Aucun personnage n'était autorisé à discuter avec nous de la situation au nord-est. La plupart des gens que nous avons interrogés l'ont donc fait sous promesses de l'anonymat.

En comparaison du Viet-nam, où nous avons vécu, Mike et moi, les signes extérieurs de danger sont peu nombreux. Nous avons cependant aperçu des fonc-

*Suite à la page suivante*



rien  
n'est trop bon  
pour elle...  
pour les Fêtes, cette année,



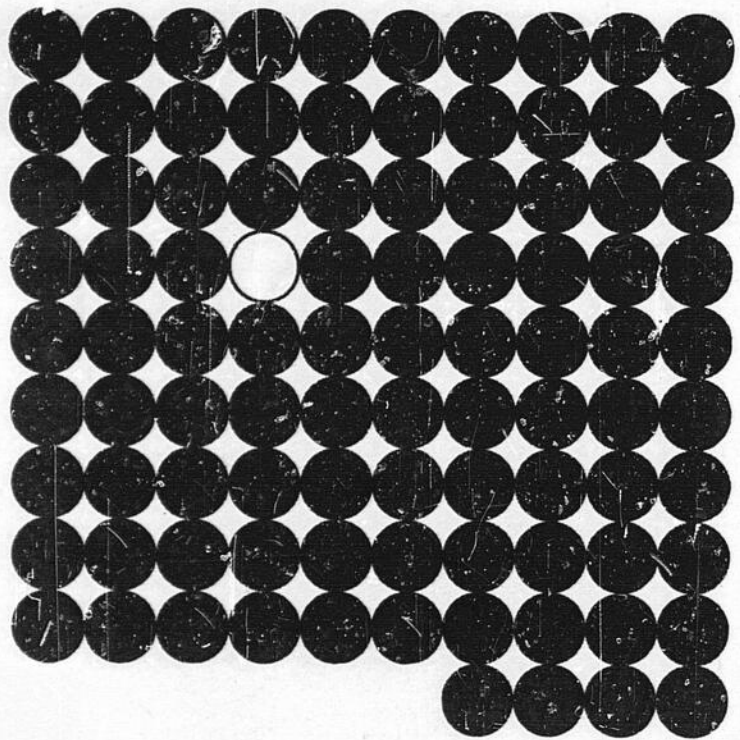
## donnez-lui ARPEGE

le meilleur parfum que Paris puisse vous offrir

1 — Eau de Lanvin Vaporspray, 2½ on. \$7.00. 2 — Coffret — Poudre après le bain et Eau de Lanvin Vaporspray \$14.50. 3 — Coffret — Parfum flacon sac et Eau de Lanvin \$7.50. 4 — Parfum, 2 on. \$45.00, 3 on. \$60.00. 5 — Parfum, ¼ on. \$8.50, ½ on. \$15.00, 1 on. \$25.00. 6 — Parfum flacon sac Vaporspray \$7.00. 7 — Coffret — Parfum et Eau de Lanvin Vaporspray \$10.50.

P.S. à Madame: "Ne lui promettez rien, mais donnez-lui... FIGARO."  
Eau de cologne pour Messieurs, prestigieuse création de LANVIN.

# LANVIN



## Les Tums absorbent 93 fois leur propre poids d'acidité gastrique

Des tests de laboratoire prouvent que les Tums neutralisent 93 fois leur propre poids en excès d'acidité stomacale et, en plus, équilibrent l'organisme pendant longtemps. Les Tums agissent en 4 secondes sur les gaz, les brûlures d'estomac et les indigestions. Ils ont un goût de menthe agréable, ne nécessitent pas d'eau et coûtent si peu. C'est vrai. La prochaine fois que vous aurez des maux d'estomac, essayez les Tums. Ils valent leur pesant d'or!

Pensez donc avec quelle rapidité ils soulageront vos maux d'estomac!



## Vous qui portez un dentier, épargnez jusqu'à \$100. sur le coût d'ajustement de votre dentier!

Fait tenir les dentiers bien en place comme un moule - dure des semaines - reste souple - élimine les ulcérations causées par les dentiers trop lâches - évite le coût élevé d'un ajustement du dentier! Une substance de revêtement thermo-plastique unique par sa malléabilité, CUSHION GRIP diffère complètement des poudres, pâtes, crèmes et coussinets ordinaires. 1) S'applique directement avec le tube - pas de mélange à préparer; 2) la substance gélatineuse est malléable et moule exactement le contour des gencives, permettant un ajustement parfait; 3) durcit sans jamais se solidifier; 4) même soumise aux brossages quotidiens, une application peut durer jusqu'à 6 semaines - même sur le dentier inférieur; 5) Inodore et insipide, CUSHION GRIP s'enlève facilement. Satisfaction garantie ou argent remis.



Commandez **CUSHION GRIP** chez votre pharmacien, dès aujourd'hui.

Pharmaco (Canada) Ltd., Pointe Claire, Québec.

<p><b>ÉPARGNEZ 73c SUR LE FORMAT D'ESSAI.</b> Tube régulier de 98c pour seulement 25c. Simplement compléter ce coupon, inclure 25c et poster à: *Marque de commerce.</p>	<p>CUSHION GRIP, Pharmaco (Canada) Ltd., Pointe Claire, Québec. Dept. W</p>
	<p>Nom _____ Adresse _____</p>
<p>(offre limitée à un tube par famille)</p>	

## Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

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

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

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

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

durant plusieurs mois.

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

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

## APRÈS LE VIET-NAM

Suite de la page précédente

tionnaires armés dans deux villes. Plusieurs édifices de l'une d'elles étaient entourés d'une barricade de sacs de sable, les communistes ayant attaqué le poste de police de l'endroit la semaine précédente, et les gendarmes fouillaient tous les camions à l'entrée de la ville.

Un officier de police fixe à 800 le nombre des insurgés. Ils exercent leurs ravages dans seulement une douzaine de quelque 600 cantons de la Thaïlande, ce qui semble peu redoutable jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'on ne leur oppose que 3 500 gendarmes pour toute cette région du nord-est qui renferme l'équivalent de la moitié de la population du Canada. Les rebelles sont équipés d'armes américaines démodées, qu'ils ont obtenues de certains des soldats laotiens ravitaillés par les Etats-Unis. Des rumeurs veulent que des hélicoptères leur apportent également des armes chinoises.

Le mouvement cherche à recruter des partisans chez les fermiers mais, durant les cinq premiers mois de cette année, 1 500 d'entre eux se sont livrés aux troupes gouvernementales. Ces hommes ont déserté la cause rebelle soit parce qu'ils ont perdu toute illusion sur elle, soit parce qu'ils ne veulent pas être compromis dans les massacres qu'on leur ordonne d'exécuter.

Nous avons pu causer avec cinq de ces gens. Trois m'ont dit qu'un rebelle leur avait offert des emplois au salaire de \$50 par mois — plus qu'ils ne gagnent dans une année entière — mais qu'aucun n'a reçu la somme promise. Un autre prétend avoir été amené de force par les insurgés. Quant à la seule femme du groupe, on l'a capturée au moment où elle allait porter des vivres aux guerrilleros.

Les communistes ont envoyé certains enfants de paysans à Hanoï ou à Pékin s'instruire en vue de devenir médecins ou infirmières. Leurs parents se sont sentis obligés de coopérer avec les rebelles.

Il est facile de comprendre que ces offres d'instruction gratuite aient séduit les fermiers thaïs. Nous avons visité le nord-est pendant les semailles. Nous avons vu hommes et femmes travailler de l'aube à la nuit, labourant avec des charrues tirées par des buffles, irriguant leurs champs avec des seaux en bambou et transplantant les pousses de riz une à une. "Nous voulons, m'a dit une paysanne, éviter à nos enfants pareille tâche, en les faisant instruire."



La plus riche fermière de son village: elle possède même la radio.

Sa fille venait justement d'apprendre son échec à l'examen des aspirantes sages-femmes. Ses dix ans d'étude l'ont empêchée de s'initier aux travaux agricoles mais, sans diplôme, c'est la seule voie qui lui reste ouverte. On n'admet en effet que deux candidates par an, dans sa province peuplée de 140 000 habitants, aux cours de formation des sages-femmes.

Au dire de certains fonctionnaires, c'est par ignorance et stupidité que les villageois écoutent la propagande communiste. Malheureusement, la présence de 25 000 Américains, l'envahissement du marché thaï par les produits américains débités à haut prix et le faible revenu que les paysans obtiennent pour leurs récoltes, tout cela donne prise aux propagandistes, qui traitent les gouvernements d'exploiteurs et de fantoches aux mains de Washington.

Le gouvernement thaïlandais contribue lui-même à son impopularité. Par exemple, par l'habitude qu'ont les gendarmes en tournée de forcer les fermiers à les nourrir. La sécheresse de l'an dernier et l'augmentation du nombre des patrouilles policières aidant, le paysan ne peut plus y suffire.

Pour que les policiers ne pressurent plus le paysan, l'Etat a décidé de leur verser un allocation pour frais de subsistance lorsqu'ils sont en tournée. Mais cette allocation, qui n'est que de \$24 par mois, ne semble pas satisfaire les policiers.

Le mouvement rebelle manque d'organisation et de discipline. Aucun des cinq "repentis" que j'ai questionnés ne connaissait le nom du détachement insurgé dont il faisait partie. Aucun n'avait entendu parler de la théorie marxiste. Ces détachements ne se livraient pas aux séances périodiques d'autocritique qui sont l'une des armatures principales de la doctrine communiste.

Les habitants du plateau du nord-est se sont toujours sentis étrangers à la nation thaï et surtout au gouvernement central de Bangkok. Ce plateau a déjà fait partie du Laos et en conserve les mœurs et la langue. Vers 1950, des tendances séparatistes s'y sont même fait jour. Les occupants plus riches et mieux instruits des plaines du sud ont traditionnellement méprisé ceux du nord-est.

Durant la Seconde Guerre mondiale, la Thaïlande (ex-Siam) s'est alliée au Japon. Un mouvement de libération, appuyé par Washing-

**VOTRE GUISINIÈRE EST ÉRAFLÉE?**

RETOUCHEZ-LA AVEC L'ÉMAIL À PORCELAINE **LEPAGE**

5507-F

**LES LESSIVEUSES ronronnent doucement avec 3-EN-UNE**

**HUILE 3-EN-UNE**

**SPECIAL<sup>3-</sup>**

**206 TIMBRES DIFFÉRENTS 25¢**

incluant magnifique série florale de la Hongrie et animaux de la Somalie française. En plus, liste de paquets et odontomètre gratuits. Cette magnifique collection vous est offerte afin de vous faire connaître nos approbations.

CENTRE PHILATÉLIQUE DE QUÉBEC INC.  
Place Jacques Cartier, C.P. 4400, Québec 2.

**P**AS 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

ton, a rallié les tenants de toutes tendances politiques contre les Japonais. La guerre finie, l'aile gauche du mouvement a refusé de se dissoudre et a conservé ses armes américaines.

Le gouvernement cherche à en venir à bout au moyen de forces policières plus nombreuses et mieux équipées mais travaille également à étendre le réseau routier pour que le progrès puisse pénétrer plus facilement dans les régions reculées. Impossible en effet, pendant la saison des pluies, d'atteindre la plupart des villages du nord-est autrement qu'à pied. Les travaux de voirie sont toutefois retardés fréquemment par le manque de pièces de rechange pour la machinerie, qui est importée des États-Unis.

Bangkok a aussi mis sur pied des unités mobiles de développement rural. Sept des dix unités déjà organisées travaillent au nord-est. Nous en avons visité une, qui aide les paysans à améliorer récoltes, irrigation, bétail, routes, éclairage et hygiène dans quatre villages. Elle a même construit récemment dans deux villages des antennes communautaires de télévision hautes de 315 pieds.

L'un de ces villages n'est qu'à un mille des collines où se cachent les insurgés. Il était visible, à notre passage, que tout n'y tournait pas rond. Pour la première fois, en effet, cette année, les membres de l'unité mobile ont dû s'armer. Plusieurs villageois se sont joints aux rebelles, et les autorités obligent ceux qui restent à demander un permis pour aller travailler aux champs, de crainte que ce ne soit là qu'un prétexte pour s'esquiver et ravitailler les communistes.

Le succès du développement rural dépend de la personnalité des fonctionnaires qui en sont chargés. Des volontaires du Corps de la paix américain nous signalent que certains chefs de district ne se déplacent qu'avec une escorte de huit hommes, pour mieux pénétrer les villageois de leur importance, mais ne font aucun travail utile. Ces volontaires se plaignent également qu'on leur fait perdre à rédiger d'innombrables rapports un temps qu'ils emploieraient plus utilement sur le terrain.

Nous avons cependant rencontré au moins un administrateur intéressé à sa tâche. Vêtu lui-même en paysan, circulant à pied ou à bicyclette aussi bien qu'en jeep, il prêche aux fermiers de se former en coopératives, pour accroître leurs réserves d'eau, et de planter des végétaux de grands rendements immédiats — comme le coton et la noix d'acajou au lieu du riz qu'ils se sont contentés jusqu'ici de faire pousser, bien que le sol y convienne mal.



Ruth Lor Malloy et un médecin visitent une école de village thaï.

Le gouvernement peut compter sur l'aide de divers étrangers. Les Américains, par exemple, ont intérêt à combattre la menace communiste en Thaïlande car ils ont aménagé, au nord-est, quatre bases d'où les bombardiers vont quotidiennement arroser le Nord Vietnam et la route Ho-Chi-minh, au Laos.

De son côté, l'Allemagne de l'Ouest a créé, à Khon Kaen, une école technique qui formera 200 plombiers, électriciens et mécaniciens par an.

Le Canada, lui, organise la faculté de Génie civil de la nouvelle université de Khon Kaen et contribue par ailleurs pour un quart à tous les travaux de voirie du pays.

À la différence du Viet-nam, les communistes ne peuvent compter, dans leur propagande auprès des paysans, sur un ressentiment envers de grands propriétaires terriens. La plupart des fermiers du nord-est sont en effet propriétaires de leurs champs.

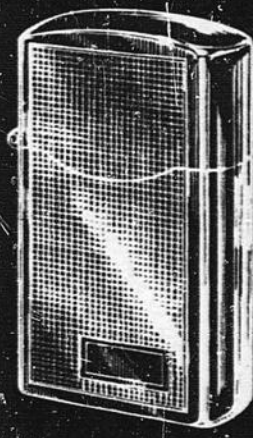
En dépit toutefois de ces facteurs favorables, les désertions de divers fonctionnaires, y compris les instituteurs, se multiplient.

"Les communistes comptent, non sans quelque raison, sur l'incompétence ou la lâcheté des fonctionnaires, m'a dit un médecin thaï, mais il ne surviendra jamais ici une guerre semblable à celle du Viet-nam. Par exemple, il n'y a jamais eu de conflit armé entre les diverses parties du pays, comme entre le Nord Viet-nam — l'ancien royaume du Tonkin — et le Sud Viet-nam — l'ex-empire d'Annam. Par ailleurs, les Thaïs ont le respect inné de l'autorité et rien de l'esprit frondeur des Vietnamiens."

Il convient d'ajouter que la Thaïlande a été, avec le Japon, le seul pays d'Extrême-Orient à n'avoir jamais connu le joug colonial des Blancs. Son peuple a une grande fierté patriotique et garde, même chez les populations du nord-est, un attachement profond à la monarchie. On peut donc beaucoup espérer des Thaïs, d'autant plus qu'à la différence de nations voisines — qui en sont encore au stade du XVI<sup>e</sup> siècle — ils ont atteint au moins le stade du XIX<sup>e</sup> siècle. ◀

**CIGARETTES**  
**EXPORT**  
BOUT UNI  
OU FILTRE  
RÉGULIÈRES ET "KING"

A petit prix et grande garantie de 10 ans



Briquets de qualité  
\$1.98 • \$2.49 • \$2.98

**Fisher**

## DEEP HEAT

le soulagement se fait sentir en quelques minutes; les douleurs arthritiques, rhumatismales et musculaires diminuent. Vous sentez une chaleur bienfaisante qui apaise la douleur.

## DEEP HEAT

vous offre le double avantage de son action pénétrante et d'un analgésique aux endroits les plus douloureux. Non gras. Ne tache pas.

**Mentholatum**  
**DEEP HEATING Rub**

# Pains des jours de fête

Photo Perspectives



En commençant à gauche, à mi-hauteur, et en tournant vers la droite: pain tressé au safran, pain aux fruits, panettone, pain épice aux poires, kuchen de Noël et brioche tressadée, friandises pour égayer le petit déjeuner des jours de fête.

LES FEMMES modernes, chacun le sait, ne font plus le pain. Elles l'achètent, tout simplement, du boulanger ou au magasin du coin et loin de moi l'idée de les en blâmer.

Il reste pourtant que le pain maison est délicieux. Certains s'imaginent à tort que le pain est difficile à réussir. Je vous offre cette semaine des recettes de brioches et de pains de fantaisie que vous aimerez sans doute servir pour le petit déjeuner de Noël ou du jour de l'an.

Vous pouvez congeler les pains à la levure, ce qui veut dire que vous pouvez les faire à l'avance, en omettant toutefois de les glacer. Vous les réchauffez au four, au moment de servir, et la bonne odeur du pain se répand dans la cuisine. Glacez-les alors et régalez-vous.

## KUCHEN DE NOËL

1/2 tasse d'eau tiède	4 tasses de farine à tout usage, tamisée
1 cuil. à thé de sucre	1/4 de tasse de cerises confites, en quartiers
1 paquet de levure sèche "active"	1/4 de tasse d'ananas confit, haché
1/2 tasse de lait	1/4 de tasse de cédrat haché
1/2 tasse de beurre	1/4 de tasse de pelures d'orange ou de citron confites, hachées
1 tasse de sucre	Sucre en poudre
1 cuil. à thé de sel	
1/4 de cuil. à thé de macis	
4 oeufs, battus	
2 cuil. à thé de zeste de citron râpé	

Mettre l'eau dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à thé de sucre et brasser pour le bien dissoudre. Saupoudrer de la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Brasser pour bien dissoudre.

Chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu et ajouter le beurre, le sucre, le sel et le macis. Brasser jusqu'à ce que le beurre soit fondu et laisser tiédir.

Ajouter, à la levure délayée, le mélange au lait, les oeufs, le zeste de citron et la moitié de la farine. Battre vigoureusement avec une cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter ce qui reste de farine et battre encore vigoureusement jusqu'à ce que ce soit lisse et que la pâte coule en nappe de la cuillère.

Raclar les côtés du bol et couvrir ce dernier d'une serviette trempée dans de l'eau très chaude et bien tordue. Laisser la pâte lever dans un endroit chaud, pendant environ 1 1/2 heure ou jusqu'à ce qu'elle soit bien légère et fasse des bulles. Abaisser la pâte, ajouter les fruits et bien mélanger.

Bien graisser un moule à douille de 10 pouces (non pas un moule à charnière mais un moule à fond solide, si possible). Y mettre la pâte et la laisser lever pendant environ 1 heure ou jusqu'au double du volume.

Chauffer le four à 350°. Cuire au four pendant une période de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit très bruni.

Laisser tiédir le pain dans le moule. Le dégager un peu du moule et le retourner alors sur une clayette ou un plat de service. Saupoudrer généreusement de sucre en poudre.

## PANETTONE

1 tasse d'eau tiède	Approximativement 5 tasses de farine à tout usage
2 cuil. à thé de sucre	1 tasse de cédrat haché
2 paquets de levure sèche "active"	1 tasse de gros raisins de Corinthe
1/2 tasse de beurre	Beurre fondu
1/2 tasse de sucre	1 blanc d'oeuf
1 cuil. à thé de sel	1 cuil. à table d'eau glacée au citron (notre recette)
2 oeufs	
3 jaunes d'oeufs	
1/2 cuil. à thé d'essence de citron	

Mettre 1 tasse d'eau tiède dans un petit bol. Ajouter 2 cuil. à thé de sucre et brasser jusqu'à ce que ce soit dis-

sous. Saupoudrer de la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien brasser pour dissoudre la levure.

**Faire fondre** ½ tasse de beurre dans une petite casserole. Retirer du feu, ajouter ½ tasse de sucre et le sel, brasser et laisser tiédir.

**Battre** ensemble légèrement, dans un grand bol, les oeufs complets, les jaunes d'oeufs et l'essence de citron. Ajouter le mélange beurre et sucre, ainsi que la levure.

**Ajouter** la moitié de la farine et bien battre avec une cuillère de bois. Ajouter le cédrat et les raisins. Ajouter ensuite suffisamment de farine pour que la pâte soit facile à manipuler. Bien mêler, directement avec les mains.

**Mettre** la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique et que de petites bulles d'air apparaissent à sa surface. Mettre dans un bol graissé, couvrir d'une serviette trempée dans de l'eau bouillante et bien tordue et laisser lever pendant environ 1 heure ou jusqu'au double du volume.

**Faire** deux parts de la pâte et façonner chacune en une miche ronde, légèrement aplatie. Mettre les miches sur une grande plaque bien graissée. Badigeonner de beurre fondu et laisser lever, dans un endroit chaud, pendant environ 1 heure ou jusqu'au double du volume.

**Chauffer** le four à 350°. Battre légèrement, à la fourchette, 1 blanc d'oeuf et 1 cuil. à table d'eau et badigeonner les miches de ce mélange.

**Cuire** au four pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce que les miches rendent un son creux quand on frappe du bout des doigts à leur surface. (Si les miches brunissent trop rapidement, pendant la cuisson, les couvrir de papier d'aluminium.) Laisser refroidir sur des clayettes. Glacer, si on le désire, les miches encore chaudes de glace au citron. (2 miches)

#### PAIN AUX FRUITS

½ tasse d'eau tiède	¾ de tasse de raisins secs de Smyrne
2 cuil. à thé de sucre	¼ de tasse de pelures d'orange confites, hachées
2 paquets de levure sèche "active"	½ tasse d'amandes mondées, grossièrement hachées
½ tasse de lait	2 cuil. à thé de zeste de citron râpé
1 tasse de beurre	¼ de tasse de farine
3½ tasses de farine à tout usage, tamisée	Beurre fondu
2 oeufs	Sucre
½ tasse de sucre	
1 cuil. à thé de sel	
½ cuil. à thé de macis	

**Mesurer** l'eau et y dissoudre 2 cuil. à thé de sucre. Saupoudrer de la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien brasser.

**Mêler** le lait et le beurre dans une petite casserole. Chauffer jusqu'à ce que le lait soit au point d'ébullition et le beurre fondu. Laisser tiédir.

**Mettre** environ la moitié des 3½ tasses de farine dans un grand bol. Ajouter le mélange au lait, la levure délayée, les oeufs, ½ tasse de sucre, le sel et le macis. Battre vigoureusement avec une cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse et coule en nappe de la cuillère.

**Ajouter** le reste des 3½ tasses de farine et battre vigoureusement pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et difficile à battre. Racler les côtés du bol, couvrir celui-ci de papier à envelopper transparent et faire refroidir au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou jusqu'au lendemain.

**Travailler** un peu la pâte, directement avec les mains, la couvrir d'une serviette passée à l'eau très chaude et bien tordue et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 2 heures ou jusqu'au double du volume.

**Abaisser** la pâte, en la brassant, et la laisser lever de nouveau pendant environ 45 minutes ou jusqu'à presque le double du volume.

Suite à la page suivante



L'ESPRIT DES FÊTES, C'EST LA JOIE QUI L'INCARNE  
LA JOIE DES FÊTES, C'EST LA BÛCHE QUI L'EXPRIME  
LA BÛCHE DES FÊTES, C'EST VACHON QUI LA FAIT

Faites à la main, selon une recette traditionnelle, au chocolat ou à la vanille, les bûches Vachon sont préparées avec les meilleurs ingrédients. Et, cette année, elles contiennent encore plus de crème. Pour les Fêtes, vous trouverez aussi chez votre épicière toute une variété de gâteaux aux fruits Vachon, à pâte brune ou dorée, et les mokas en boîtes familiales.



SAINTE-MARIE, HALIFAX, QUÉBEC, MONTRÉAL, TORONTO.

Mêler les raisins, les pelures d'orange, les amandes et le zeste de citron et saupoudrer le mélange de ¼ de tasse de farine. Bien mêler, avec les mains. Ajouter à la pâte et bien mêler.

Diviser la pâte en deux et aplatir chaque part avec les mains, sur une planche enfarinée, en une grande galette ovale d'environ ½ pouce d'épaisseur. Badigeonner de beurre fondu et replier chaque galette en deux, sur elle-même. Mettre sur une grande plaque graissée.

Badigeonner le dessus des miches de beurre fondu. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 45 minutes ou jusqu'au double du volume.

Chauffer le four à 375°. Cuire pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les miches rendent un son creux quand on les frappe à la surface du bout des doigts.

Retirer du four. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer généreusement de sucre. (2 miches)

#### PAIN TRESSÉ AU SAFRAN

- 1/8 de cuil. à thé de safran
- 1/4 de tasse d'eau bouillante
- 1/3 de tasse d'eau tiède
- 2 cuil. à thé de sucre
- 2 paquets de levure sèche "active"
- 3/4 de tasse de lait, chauffé jusqu'au point d'ébullition
- 1/3 de tasse de graisse végétale
- 1/2 tasse de sucre
- 1 cuil. à thé de sel
- 1/2 cuil. à thé de cardamome écrasé ou moulu
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de petits raisins de Corinthe
- 1/4 de tasse de cédrat finement haché
- 2 cuil. à thé de zeste de citron râpé
- Approximativement 5 tasses de farine à tout usage
- Graisse végétale ramollie
- 1/3 de tasse de sucre
- 2 cuil. à table de café fort, très chaud

Ajouter le safran à l'eau bouillante, brasser jusqu'à ce qu'il soit dissous et laisser refroidir.

Mettre l'eau tiède dans un petit bol et y dissoudre 2 cuil. à thé de sucre. Saupoudrer de la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien brasser.

Mêler le lait chaud, la graisse végétale, 1/2 tasse de sucre, le sel et le cardamome, dans un grand bol. Laisser tiédir. Ajouter le mélange au safran, la levure délayée et les oeufs et bien battre. Ajouter les raisins, le cédrat et le zeste de citron ainsi que la moitié de la farine. Battre, avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que ce soit lisse.

Ajouter suffisamment de ce qui reste de farine pour que la pâte soit souple et facile à manipuler. Bien mêler, directement avec les mains.

Mettre sur une surface enfarinée et pétrir fermement jusqu'à ce que la pâte soit très souple et élastique et que de petites bulles d'air se forment à sa surface.

Mettre dans un bol graissé, cou-

vrir d'une serviette passée à l'eau très chaude et bien tordue et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 ½ heure ou jusqu'au double du volume.

Faire, avec la pâte, 6 parts égales. Façonner chacune en une espèce de cordon de 16 pouces de longueur en la roulant sous les paumes, sur une surface enfarinée. Disposer 3 cordons près les uns des autres sur une plaque bien enfarinée et les tresser lâchement, en allant du milieu vers chaque bout. Tourner les bouts de la tresse par en dessous. Répéter le procédé avec les 3 autres cordons. Badigeonner de graisse végétale ramollie.

Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume.

Chauffer le four à 375°. Cuire pendant une période de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pains rendent un son creux quand on tape du bout des doigts à leur surface. Les recouvrir de papier d'aluminium s'ils brunissent trop rapidement.

Délayer 1/3 de tasse de sucre avec le café et badigeonner les pains de ce mélange. Remettre au four pendant 5 minutes, pour bien glacer. (2 tresses)

#### PAIN ÉPICÉ AUX POIRES

- 2 boîtes de 15 onces de poires en moitiés
- Eau
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de mélasse
- 2 cuil. à thé de sel
- 3/4 de tasse d'eau tiède
- 1 cuil. à table de sucre
- 3 paquets de levure sèche "active"
- 8 1/2 tasses de farine à tout usage, tamisée
- 2 oeufs, bien battus
- 1 1/2 tasse de petits raisins de Corinthe
- 1 1/2 tasse de gros raisins de Corinthe
- 1/4 de tasse de cédrat haché
- 1 tasse d'amandes mondées, finement hachées
- 2 cuil. à thé de zeste de citron râpé
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 1 cuil. à thé de cannelle
- 1/2 cuil. à thé de muscade
- 1/2 cuil. à thé de gingembre en poudre
- 1/2 cuil. à thé de clou de girofle en poudre
- 1 1/2 cuil. à thé d'essence d'amande
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 1 tasse de sucre
- 1 cuil. à thé de cannelle

Graisser 3 moules à pains de 9 x 5 x 3 pouces. Bien égoutter les poires, en conservant le jus. Bien assécher les poires sur du papier absorbant.

Mesurer le jus des poires et y ajouter de l'eau pour avoir 2 1/2 tasses de liquide. Mettre dans une casserole et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu. Ajouter le beurre, 1/2 tasse de sucre, la mélasse et le sel et brasser jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Laisser tiédir. Verser dans un très grand bol.

Mettre l'eau tiède dans un petit bol et y dissoudre 1 cuil. à table de sucre. Saupoudrer de la levure et laisser re-

poser pendant 10 minutes. Bien brasser. Ajouter au mélange, en brassant bien.

Ajouter la farine et bien mêler. Râcler les bords du bol, couvrir celui-ci d'une serviette humide et laisser lever pendant environ 1 heure ou jusqu'au double du volume.

Ajouter les oeufs, les raisins, le cédrat, les amandes, le zeste et le jus de citron, 1 cuil. à thé de cannelle, la muscade, le gingembre, le clou de girofle et l'essence d'amande et bien mêler. (La pâte sera un peu molle.)

Couper les poires en petits morceaux et les ajouter à la pâte, en mêlant bien.

Mettre la pâte dans les moules (ceux-ci ne devraient être qu'à moitié pleins). Asperger les pains de beurre fondu et les saupoudrer de 1 tasse de sucre à laquelle on aura ajouté 1 cuil. à thé de cannelle. Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte monte presque jusqu'au bord des moules.

Chauffer le four à 375°.

Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des pains en ressorte sec. Retourner sur des clayettes et laisser refroidir. (3 pains)

#### BRIOCHE TORSADÉE

- 1/2 tasse d'eau tiède
- 2 cuil. à thé de sucre
- 2 paquets de levure sèche "active"
- 1 tasse de lait, chauffé jusqu'au point d'ébullition
- 1/2 tasse de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/2 tasse d'eau froide
- Approximativement 6 tasses de farine à tout usage
- 2 oeufs, battus
- 1/2 cuil. à thé de cardamome écrasé ou moulu
- 1 tasse de farine de maïs
- Garniture à l'abricot (notre recette)
- Graisse végétale ramollie
- Glace au citron (notre recette)

Mettre l'eau tiède dans un petit bol et y dissoudre 2 cuil. à thé de sucre. Saupoudrer de la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Brasser.

Mettre le lait chaud dans un grand bol. Ajouter le beurre, 1/2 tasse de sucre et le sel et brasser jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter l'eau froide et laisser tiédir.

Ajouter environ la moitié de la farine, les oeufs, le cardamome, la farine de maïs et la levure délayée. Battre, avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que ce soit lisse.

Ajouter suffisamment de ce qui reste de farine pour que la pâte soit souple et facile à manipuler. Bien mêler, directement avec les mains. Mettre sur une surface enfarinée et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit très souple et élastique et que de petites bulles d'air se forment à sa surface.

Faire une boule avec la pâte et la mettre dans un bol graissé. Couvrir d'une serviette passée à l'eau très chaude et bien tordue et laisser lever

dans un endroit chaud, pendant environ 1 ½ heure ou jusqu'au double du volume.

Diviser la pâte en deux. Rouler chaque part en une abaisse ovale d'environ 16 par 12 pouces. Disposer l'abaisse sur la table de façon à ce que vous fassiez face à un côté de 16 pouces. Disposer la moitié de la garniture à l'abricot sur les deux tiers de l'abaisse, en partant de la droite mais en laissant libre, toutefois, une bande de pâte de 1/2 pouce de largeur au bout et sur les côtés de l'abaisse. Replier un tiers de l'abaisse, du côté gauche, par-dessus la garniture, au centre, et replier par-dessus le tout le côté droit de l'abaisse déjà recouvert de garniture. Vous aurez ainsi une pièce de pâtisserie de 12 pouces de longueur par environ 5 pouces de largeur. Bien sceller la pâte tout autour.

Mettre sur une plaque à biscuits bien graissée. Avec des ciseaux de cuisine, faire des coupures tout au long de la pâtisserie, de chaque côté, à 1 pouce d'intervalle. Faire les coupures presque jusqu'au centre mais en ne les disposant pas vis-à-vis de chaque côté. Retourner chaque morceau de pâte coupé pour qu'il se tienne debout. Incliner les morceaux d'un côté dans un sens et ceux de l'autre côté dans le sens opposé.

Répéter le procédé avec ce qui reste de pâte et de garniture.

Badigeonner les brioches de graisse végétale ramollie. Laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure ou jusqu'au double du volume.

Chauffer le four à 350°. Cuire au four pendant une période de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Couvrir les brioches de papier d'aluminium pendant la cuisson si elles brunissent trop rapidement. Faire refroidir sur des clayettes. Asperger les brioches, encore tièdes, de glace au citron. (2 torsades)

#### Garniture à l'abricot

- 2 tasses d'abricots secs, en morceaux
- 2 tasses d'eau
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 de tasse de miel
- 1 cuil. à thé de jus de citron
- 2 cuil. à table de zeste d'orange râpé
- 1 tasse de pacanes hachées

Mettre les abricots et l'eau dans une casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les abricots soient tendres.

Passer et jeter le liquide. Presser les abricots à travers un tamis pour en faire une purée épaisse. Ajouter le sucre, le miel, le jus de citron, le zeste d'orange et les pacanes. Laisser refroidir.

#### GLACE AU CITRON

- 1 tasse de sucre en poudre, tamisé
- 1 cuil. à table d'eau chaude
- 1 cuil. à thé de jus de citron
- 1 cuil. à thé de zeste de citron râpé

Mêler tous les ingrédients. Asperger de cette glace des pains chauds et la laisser couler tout autour. ◀



On exagère un peu  
quand on prétend  
que tout ceci a  
“le même goût”  
que ceci.

Même les autres oranges n'ont pas exactement le goût de l'orange Sunkist. Rien ne peut avoir cette saveur . . . sous forme fraîche, congelée ou autrement. Les oranges Sunkist méritent bien leur nom et leur réputation. Elles ont eu, avant tout, la bonne fortune de croître sous le climat ensoleillé de la Californie et de l'Arizona. Elles ont ensuite acquis

naturellement leur belle couleur orange doré et leur incomparable saveur. Ensuite, elles sont soumises à des rigoureuses inspections, que seules les meilleures réussissent à passer. Elles méritent donc vraiment la fameuse estampille Sunkist. Ces oranges, débordent de saveur; ce sont celles que vous devriez manger tous les jours.

**Sunkist**

marque déposée

Rien ne remplace une orange Sunkist fraîche

INCOMPARABLES

DEUX NOBLÉS

LIQUEURS

"La Grande  
Liqueur Française"

# Bénédictine

La liqueur d'après-dîner  
fabriquée depuis plus de 400 ans  
à Fécamp, France

Une liqueur au goût  
plus sec

**B et B**  
BÉNÉDICTINE BRANDY

La saveur exquise de la Bénédictine  
mariée au superbe bouquet  
du Cognac



**BÉNÉDICTINE**  
Marques déposées en France et à l'Étranger  
CONTENTS 26 OZ. 3 ON. 10 MM.



**B AND B**  
Made by  
Bénédictine S.A. FECAMP (France)  
CONTENTS 26 OZ. 3 ON. 10 MM.



Photos Paul Gélinas

Bob Bellamy, entouré des personnages qu'il a lui-même créés, aime se produire devant un public d'enfants.

## BOB BELLAMY ET SES 12 ENFANTS POLYGLOTTES

EN PLEIN COEUR DE MONTRÉAL, rue Amesbury, une ménagerie d'un type particulier vient d'acquérir un spécimen dont la découverte aurait sûrement rempli d'orgueil l'explorateur qui l'aurait déniché. Il s'agit en effet d'un superbe kangourou parfaitement constitué mais avec la singularité que madame Can-Can — parce que c'est une femelle — dissimule dans sa poche ventrale le fruit de sa dernière escapade dans les Alpes austro-lyonnaises: un bébé singe! D'où la valeur indiscutable de ce marsupial pour son acquéreur.

J'ai donc voulu voir de mes yeux cette espèce rarissime sur notre hémisphère. Et j'ai vu Can-Can, d'une splendeur éblouissante dans son costume bigarré, le dernier venu de la grande famille de Bob Bellamy et de Betty Gromer.

Après les présentations d'usage, Can-Can accepta une cigarette, aspira profondément et comme il fallait s'y attendre, s'étouffa avec la fumée. Ah! quel mauvais quart d'heure elle nous fit passer à tous trois! Nous étions là, impuissants devant ses larmes qui humectaient son

par Louise De Celles

jabot de dentelle... Puis, elle s'arrêta un moment, tira la langue à plusieurs reprises et se mit à cracher des flammes! L'incident était clos. Figé de stupeur, Chou-Chou, un petit caniche tout noir, en chair et en os celui-là, se mit à esquisser un pas de valse, tandis que, du haut de sa cage, Bébé le perroquet, aussi noir qu'un corbeau, nous décocha quelques jurons "polis", comme pour donner un tour à la conversation.

Bob Bellamy a consacré 17 mois des loisirs que lui laisse l'exercice de son métier pour fabriquer de ses mains ce sympathique personnage qui porte à douze l'effectif de sa famille. Dix-sept mois de gestation pour façonner, en une matière plastique extrêmement robuste, un animal d'une hauteur de cinq pieds, mû par un mécanisme d'une incroyable complexité et dont les éléments peuvent être démontés en moins de cinq minutes pour être transportés dans une mallette.

D'ailleurs, tous les autres personnages créés par Bob Bellamy ont été conçus de la même manière. L'ainé, Arthur, a vu le jour en 1944; c'est un gamin d'une

Suite page 36

# *François Vernier adore les* *"liqueurs douces"* mais il déteste avoir à retourner les contenants vides.

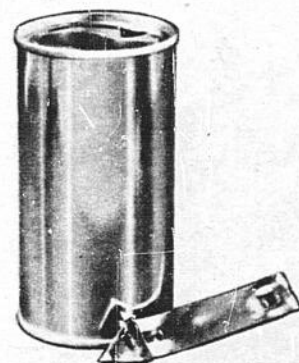


"Plus tard! Je suis occupé!"

Ce matin, sa femme est allée retourner les derniers contenants et elle a exigé que, dorénavant, il achète des eaux gazeuses en boîtes.

**A** BIEN Y PENSER, n'est-ce pas idiot d'avoir à attendre que votre mari retourne les contenants vides (et encore plus quand vous êtes obligée de le faire vous-même). Les "liqueurs douces" en boîtes règlent ce problème — en même temps que plusieurs autres. Les boîtes ne se brisent pas (idéal pour les enfants); elles refroidissent rapidement (par-

fait pour les gens qui ne pensent pas à tout d'avance); elles tiennent peu de place dans le réfrigérateur. Elles sont légères (commode pour en rapporter une pleine caisse à la fois). Les boîtes vides? Toujours pas de problème: vous les jetez! Achetez donc vos eaux gazeuses en boîtes. Vous n'ennuiez plus votre mari quand il est "occupé".



6616/5F

dizaine d'années qui fait les 400 coups, et désespère les siens. Quatre ans plus tard, Jako, le perroquet, sortit de l'imagination et des mains de son auteur. Suivirent ensuite Jannot Lapin, la belle señorita Carmen, Jimmy l'ivrogne, le canard Dudule, après quoi Arthur obtint le frère cadet qu'il réclamait depuis longtemps: Charlie-Boy, auquel vinrent s'ajouter le chien Chou-Chou, la poupée arabe Fatma, Youki le dragon et le non moins truculent dinosaure Dyno, qui était le benjamin jusqu'à l'arrivée de Can-Can.

Bob Bellamy n'aime pas être présenté au public comme ventriloque.

— Je suis comédien international, voilà!

Bien sûr, cette déformation du larynx qu'il a su exploiter depuis son enfance, avec une habileté consommée, l'a conduit sur tous les continents... Et Dudule le canard, et Jimmy l'ivrogne, et Youki le dragon et tous les autres sont devenus polyglottes par la force des choses. Ils font rire en français et en anglais, en allemand et en italien, en espagnol et en portugais, en grec et en turc... et depuis qu'ils ont élu domicile à Montréal: "En joual", chuchote Bob Bellamy, car il n'en est pas très fier.

— Mais, que voulez-vous, nécessité oblige parce qu'en général le public de nos cabarets accorde sa préférence aux numéros de la plus navrante vulgarité!

Qu'importe, notre comédien international est bel et bien décidé à devenir Canadien. Depuis qu'il a quitté sa Suisse natale, depuis qu'il a fait ses débuts professionnels à Paris au côté de Bourvil, aux Variétés Rochechouart et que, pour parodier la chanson, il a fait trois fois le tour du monde, Bob Bellamy en est



Dans son dernier numéro de ventriloquie, Bob Bellamy fait parler sa plus récente création: Mme Can-Can et son bébé singe.

venu à la conclusion que pour un roturier il n'y a pas de meilleures lettres de noblesse qu'un passeport canadien.

Et puis, comme pour faire oublier la mauvaise impression qu'il a donnée en parlant de nos boîtes de nuit, il ajoute aussitôt:

— Il m'est arrivé d'avoir d'heureuses surprises. Par exemple, j'ai trouvé à Amos un public formidable, exceptionnel, à qui j'ai pu présenter le même spectacle que dans les grandes villes européennes!

Malgré tout, Bob Bellamy semble en avoir assez de cette carrière de noctambule. Son rêve, ce serait d'avoir une émission pour enfants à la télévision. Sur cette avenue, son regard s'illumine et, avec volubilité, il énumère les nombreux projets en ce sens qu'il a mis noir sur blanc. Ayant toujours été son propre scripteur, il a déjà élaboré des scénarios pour ses douze personnages.

Oui, il se les imagine, les bouts-de-chou, sagement assis devant le petit écran. Avec Jako, Jannot, Dudule et compagnie, il leur en mettrait plein les yeux. Car Bob Bellamy adore les enfants, lui qui n'en a pas et à qui les sociétés d'adoption ont refusé cette faveur sous prétexte qu'il y aurait incompatibilité entre sa carrière et la garde d'un enfant.

C'est ce qui explique pourquoi Bob Bellamy trouve beaucoup de consolation à se produire dans des institutions pour les jeunes. Aussi, avant de présenter Can-Can en grande première, à l'émission de la télévision américaine "Hollywood Palace", le 16 janvier prochain, il rodera son nouveau numéro dans les hôpitaux et les orphelinats et retirera, de ces performances, toute la joie qu'il est en droit d'espérer. ◀

## Le dessert différent, pour des Fêtes différentes.

Une texture riche et veloutée, rehaussée du goût de fruits frais donne à la crème glacée Salade aux Fruits cette saveur qui n'est pas tout à fait comme les autres. Ne vous surprenez donc pas si vos invités et votre famille en réclament une seconde portion.

Lorsque vous préparerez vos menus des Fêtes, choisissez chez votre épicier la crème glacée qui porte la marque rouge et bleue "Qualité Vérifiée". Vous y trouverez une grande variété de "saveurs spéciales", toutes plus délicieuses les unes que les autres.



# COUPS D'OEIL ET Perspectives

## Première neige



A la mi-décembre, dans les Laurentides, la première neige — quand ce n'est pas la deuxième — a à peine le temps de se poser en douceur qu'elle est déjà menace de tempête, comme le montre notre photo de la page couverture prise au lac Ouareau, à Saint-Donat, par le photographe Cicot.

## L'avis d'un véritable expert

Notre article sur la prolifération des armes à feu (Armes à gogo, 8 octobre dernier) nous a attiré les foudres d'un lecteur indigné, membre d'un club de tir de la province. Après avoir récusé nos arguments en faveur de lois plus sévères régissant la vente des armes à feu, il nous réfère, nous, pauvres profanes en la matière, à un article tiré d'une revue américaine, *Guns Magazine*, et dû à la plume d'un détenu de la prison de l'Etat du Michigan, William Morey, matricule 78904, condamné au pénitencier à vie pour vols à main armée. Partant du principe que les arguments d'un ganster de métier ont plus de poids que ceux d'un simple honnête homme, nous nous permettons de vous soumettre en diagonale la dialectique serrée de sire Morey.

"Dans mon métier, on est souvent porté à croire que les lois sont faites pour nous nuire. Sans en faire une maladie, disons qu'au moins une loi, votée en 1938 aux Etats-Unis, n'affecte beaucoup: c'est celle qui interdit à un détenu de posséder une arme.

"Quant au reste, et surtout au désir du public, depuis l'assassinat du président Kennedy, de rendre plus sévères les lois sur la vente des armes, je dis sans ambages qu'elles ne m'empêcheront pas d'exercer mon métier. J'ai eu quelque 40 revolvers en ma possession dans ma vie et aucun ne provenait du magasin du coin.

"Sur le strict plan du métier, je suis en faveur de toute loi qui empêcherait l'honnête citoyen d'avoir une arme chez lui. Car je le proclame bien haut: toute arme entre les mains d'un honnête homme est pour moi une menace. J'en sais quelque chose depuis qu'un jour, dans un restaurant de Saint-Louis, le patron a pointé sur moi une carabine.

"La possession d'armes par les citoyens est donc le plus sûr moyen d'entraver la carrière de voleur. Car aucun voleur n'entrera dans une maison habitée, sachant très bien qu'on peut lui tirer dessus. Vous comprendrez que tous les criminels soient en faveur de lois restreignant la vente des armes.

"Le fait brutal est le suivant: les lois qui visent la vente des armes sont inopérantes. Mais ce qui nous ennuie vraiment, ce sont les lois qui définissent l'usage criminel que l'on fait d'une arme. On sait que l'usage des carabines aux canons coupés, très en vogue il y a quelques années, a complètement disparu. Pourquoi? Parce que si on vous prend avec une telle arme à la main, on vous colle en prison pour un joli bout de temps. Que l'on fasse de même pour toutes les armes à feu et les voleurs devront vite tous être recyclés . . .

"Quant aux armes elles-mêmes, ne vous en faites pas, je saurai toujours où m'en procurer une."

Que les honnêtes gens se le tiennent pour dit!

## La semaine prochaine

Le matin de Noël, quatre pages d'illustrations en couleurs de Bruce Johnson. A l'occasion du 25e anniversaire de la mort d'Emile Nelligan, Guy Fournier retrace les premières années du grand poète. De plus, le train de la Confédération et remarquable photo en couleurs de quelques jolis modèles qui posent en compagnie de leurs enfants.

LA RÉDACTION



# CINZANO

## l'interurbain peut vous coûter bien moins . . .



Des appels interurbains à tarifs économiques, oui ça se peut! Et ces tarifs sont en vigueur durant les périodes de la semaine qui conviennent le mieux aux familles. C'est pourquoi nous appelons ces tarifs: Visites familiales par téléphone. Voici comment l'interurbain peut vous coûter bien moins:

**Quand:** Appelez n'importe quand le dimanche toute la journée—du matin au soir—ou n'importe quel soir, après 8 heures.

**Comment:** Appelez de numéro à numéro. Composez directement—ou si vous ne pouvez pas

encore le faire, demandez à la téléphoniste de le faire pour vous. (Si vous désirez parler à une personne en particulier, les tarifs économiques ne s'appliquent pas.)

**Où:** Les tarifs des visites familiales par téléphone sont en vigueur uniquement dans le Québec et l'Ontario.

**Tarif:** Vous parlez 10 minutes pour le prix de cinq, et ensuite chaque deux minutes supplémentaires pour le prix d'une seule.

Et maintenant, amusez-vous bien dimanche prochain!

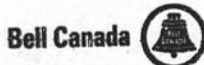
Comparez les tarifs, et voyez comment vous pouvez épargner le dimanche toute la journée:

APPELS DE NUMÉRO À NUMÉRO

—remarque: Les deux premières colonnes indiquent les taux pour les appels de 3 minutes; les tarifs des visites familiales par téléphone s'appliquent aux appels de 10 minutes à tarif réduit (5-10 min.).

De MONTRÉAL à:	Lun.-sam. 4h.30 a.m. à 6h. p.m. \$ min.		6h. p.m. à 4h.30 a.m. et le dimanche toute la journée 3 min.		Visites familiales par téléphone: Le soir après 8h. p.m. et le dimanche toute la journée 5-10 min.
	ST-JÉRÔME	.35	.35	.35	.55
SHERBROOKE	.70	.50	.50	.80	
OTTAWA	.80	.50	.50	.85	
QUÉBEC	.90	.60	.60	1.05	
TORONTO	1.30	.90	.90	1.50	

N'oubliez pas:  
Les tarifs des visites familiales par téléphone ne s'appliquent pas aux appels hors du Québec et de l'Ontario.



**FISTON**



**Adoptez-la!**

**Tellement riche de goût.**



**Player's King Size**



**GUY  
FOURNIER**

**Sécurité  
à 100 p.c.**

TOUTE INVENTION est le fruit d'un grain d'inspiration et de beaucoup de réflexion. Ce n'est pas moi qui l'affirme, c'est Edison.

Ce n'est donc pas sans effort que j'ai trouvé le moyen de réduire d'au moins 90 p.c. le nombre des victimes de la route, sans pour autant mettre en péril l'économie des grands producteurs d'autos en réclamant de coûteux accessoires de sécurité.

J'aurais pu emboîter le pas derrière l'avocat Nader des Etats-Unis et le député Heward Grafftey, qui essaient de jeter le blâme sur une industrie aussi compétente que celle de l'automobile. Le bruit qu'ils font est en train de ruiner l'industrie, car il sape le moral des automobilistes. Ce n'est pas pour rien que les ventes de voitures ont diminué partout en Amérique du Nord. Lorsqu'on lit que 26 000 Canadiens trouveront la mort au cours des cinq prochaines années et que plus d'un million d'autres seront blessés, on est porté à voyager à pied.

Le député de Brome a-t-il réfléchi au désastre qu'entraînerait la disparition des automobiles? Elle jetterait en chômage les ouvriers qui les fabriquent, les vendeurs de feux de circulation, les employés de la voirie, des postes d'essence, des entreprises pétrolières et même les policiers dont la tâche principale est de coller des contraventions dans les pare-brise. Les motels deviendraient inutiles, comme les traversiers, les ponts et les parcs de stationnement.

Qu'on arrête de faire peur aux automobilistes et de menacer les fabricants et qu'on prenne les mesures qui nous permettront de rouler en toute sécurité!

Le moyen que j'ai, pour ma part, découvert serait si efficace qu'il compromet l'avenir des médecins et des entrepreneurs de pompes funèbres.

On a pensé longtemps que les routes étaient responsables de la plupart des accidents, mais les faits tendent à prouver le contraire. Les routes sont plus belles que jamais mais le nombre des victimes continue d'augmenter.

Quant aux campagnes de sécurité, comme le disent d'ailleurs Nader et Grafftey, elles sont une perte de temps et d'argent. N'y a-t-il pas toujours plus de victimes durant une semaine de sécurité qu'en n'importe quel autre temps de l'année? Même si personne n'a dit pourquoi encore, je soupçonne les panneaux-réclames d'en être la cause. Le moment d'attention qu'il faut au conducteur filant à 60 à l'heure pour lire une réclame qui l'invite à ralentir est souvent celui qu'il lui aurait fallu pour éviter une tragédie.

Routes et conducteurs n'étant pas responsables, il était logique pour des esprits moins inventifs que le mien de conclure à la responsabilité des voitures. On a donc compilé ces statistiques révélatrices: 25 p.c. des conducteurs se blessent sur le tableau de bord, 21 p.c. sur le volant, 17 p.c. sur le pare-brise, 13 p.c. sur les portières, 7 p.c. sur le dossier de la banquette avant, 3 p.c. sur le toit et 2 p.c. sur le rétroviseur.

Les autres sont projetés hors de la voiture.

L'étude de ces chiffres m'a permis de concevoir un simple programme en trois points, susceptible dès son application de réduire d'au moins 90 p.c. le nombre des victimes de la route, sans qu'on soit obligé de modifier radicalement le style des automobiles.

Qu'on défende d'abord de mettre sur le marché des automobiles à quatre portes, qu'on oblige ensuite le conducteur à attacher sa ceinture et qu'on le force, enfin, à s'asseoir à l'arrière.

Voilà!

Une fois assis à l'arrière, comme les statistiques le démontrent clairement, le conducteur ne court plus que deux risques: se blesser sur le toit ou sur le dossier de la banquette avant. Si l'on veut réduire encore le nombre des blessés, qu'on se débarrasse du siège avant!

En ne vendant que des décapotables, on éliminerait aussi le dernier risque, mais je pense qu'il est souhaitable de conserver quelques victimes pour les bulletins spéciaux et les journaux du lundi.

Contre un léger supplément, il serait toujours possible de se procurer un siège avant pour belle-maman.



Au premier signe de

**RHUME  
OU GRIPPE**

avant de faire quoi que ce soit

**PRENEZ DEUX  
COMPRIMÉS  
ASPIRIN**

MARQUE DÉPOSÉE



Quand vous sentez que vous attrapez un rhume ou la grippe, et que vous avez une sensation de mal de tête, des muscles endoloris, un mal de gorge ou de la fièvre, la première chose à faire, c'est de prendre de l'ASPIRIN. Prenez deux comprimés ASPIRIN avant de faire quoi que ce soit d'autre, car ASPIRIN commence à agir instantanément pour faire baisser la fièvre, soulager la sensation de mal de tête et calmer les douleurs musculaires; vous vous sentez donc vite mieux.

ASPIRIN procure également un soulagement bienfaisant du mal de gorge. Faites simplement dissoudre trois à cinq comprimés ASPIRIN dans un tiers de verre d'eau et gargarisez-vous bien.

Pour vos enfants, procurez-vous ASPIRIN Aromatisé, Format pour Enfants, à la dose de 1/4 grain recommandée pour les enfants.



Assurez-vous d'obtenir de l'ASPIRIN véritable. Recherchez la croix Bayer sur chaque paquet d'ASPIRIN.





**Les grandes marques de Hiram Walker  
se présentent dans toute la gamme  
des grandeurs, des formes et des goûts.**

**N'en va-t-il pas de même de vos  
invités des Fêtes?**

HIRAM WALKER & SONS LIMITED, WALKERVILLE, ONTARIO. 

