

L'homme médiocre aime les écrivains qui ne disent ni oui ni non sur aucune question, qui n'affirment rien, qui ménagent toutes les opinions contradictoires.

Hello

LE NICOLETAIN

ORGANE DE LA VILLE DE NICOLET ET DES COMTES DE NICOLET ET D'YAMASKA

ABONNEMENT

Table with subscription rates: Un an \$1.50, Six mois .60, ETATS-UNIS, Un an 2.00, Six mois \$1.00

A L'OPPOSE DU MONDE

La vitesse est aujourd'hui une espèce de religion. Au volant, l'homme rapide se transfigure et se donne l'illusion de manger héroïquement l'espace...

Vitesse est d'ailleurs cousine d'affolement. Au lieu de prendre posément les problèmes et de réfléchir avec méthode, on se laisse envahir par des impressions contradictoires.

Réfléchissant peu ou mal, ne sachant pas concentrer ou diriger nos pensées, nous nous abandonnons au temps qui nous emporte et nous paraît, du fait de notre passivité et de notre "désarmement" intellectuel, effroyablement vide.

Voyez à l'opposé, l'extrême concentration, l'extrême quiétude de Marie. A l'Annonciation, à la Nativité, au Temple, au Calvaire, à la Pentecôte, l'Élu de Dieu, celle qu'il comble de faveurs et de grâces, se tient toujours recueillie, absorbée en Dieu et rayonnante de lui.

La chapelle temporaire pour les exercices religieux de Nicolet est maintenant équipée

Ce n'est pas sans un sentiment de profond regret que toute la population de Nicolet se voit dans l'obligation d'abandonner la fréquence des exercices religieux dans sa magnifique cathédrale, considérée comme l'un des plus beaux temples du pays.

Double jubilé des Pères Montfortains à Nicolet

L'année 1955 restera à tout jamais mémorable dans les archives des RR.PP. Montfortains (Compagnie de Marie), particulièrement à Nicolet. En effet, cette Communauté, fondée par saint Louis-Marie Grignon de Montfort, dans l'église des Pénitentes, à Poitiers, commémore cette année, le 250e anniversaire de sa fondation.

Construction d'une nouvelle école à Nicolet

Quelques jours avant l'éboulement du 12 novembre, détruisant l'Académie Commerciale des Frères des Ecoles Chrétiennes, la Commission Scolaire de la ville de Nicolet recevait la visite de M. Michel Breault, chef adjoint du service de la construction des écoles, au Département de l'Instruction Publique.

Les comtés de Nicolet-Yamaska largement représentés au centenaire du parti conservateur

Le comté fédéral Nicolet-Yamaska était largement représenté, samedi, le 19 novembre dernier, à la grande fête organisée aux Trois-Rivières, à l'occasion du centenaire de la fondation du parti conservateur.

VEDETTES DES CANADIENS AU CONGRES



Les membres exécutifs de la division du Québec de L'Association canadienne des journaux hebdomadaires furent accueillis par Maurice (Rocket) Richard et Bernard (Boom Boom) Geoffrion lors de leur congrès annuel tenu à Montréal récemment.

Différentes statistiques du Service Social de Nicolet

Le Service Social de Nicolet, qui ne compte que quelques années d'existence, a accompli des réalisations exceptionnelles pour le bien-être de l'enfance, de la famille et des individus. Des centaines de personnes ont été soulagées de leurs misères, soit au point de vue financier ou moral.

L'ASSURANCE GROUPE VIE ET ACCIDENT-MALADIE EST DEFINITIVEMENT CREE POUR TOUS SES MEMBRES

Par la Fédération des Sociétés Médicales lors de sa dernière assemblée générale annuelle. La Fédération des Sociétés Médicales a tenu récemment, à son siège social, au Collège des Médecins et Chirurgiens de la Province de Québec, son assemblée générale annuelle, à laquelle étaient présents:

Un club 4-H fondé près du Lac Nicolet

Il y a quelques jours, un Club 4-H a été fondé dans la paroisse des Sts-Martyrs Canadiens, comté de Wolfe. Comme on le sait, le but des Clubs 4-H est d'intéresser la jeunesse de nos campagnes à la conservation de nos forêts, au reboisement, etc.

LES CARTES DE NOEL

Une enquête faite aux Etats-Unis auprès des éditeurs de cartes de souhaits pour l'année nouvelle, atteste l'augmentation considérable de cartes à motifs religieux: L'Enfant Jésus dans la crèche, la Vierge Marie, les Mages, les églises, etc.

L'objectif de la campagne de charité est dépassé de \$11,188

La première campagne de souscription de la Fédération des Oeuvres de Charité du diocèse de Nicolet vient de se terminer. Elle a remporté un succès qui dépasse tous les espoirs.

AUTORISE COMME ENVOI POSTAL

de seconde classe

MINISTÈRE DES POSTES, OTTAWA

Acheteurs de moulées, la loi vous assure des garanties

par W. R. WHITE

ancien directeur de la division des produits végétaux au ministère de l'Agriculture, Ottawa

Les cultivateurs canadiens consacrent chaque année plusieurs millions de dollars à l'achat d'aliments pour le bétail et les animaux de basse-cour. Les produits qui résultent de l'élevage: lait, beurre, viande, oeufs et volaille se partagent un marché où la concurrence se fait vivement sentir. Il est donc essentiel que les cultivateurs puissent trouver dans la vente de ces denrées la juste rémunération de l'argent dépensé dans l'achat d'aliments.

Le Parlement du Canada a adopté diverses lois visant à protéger les cultivateurs et à leur assurer les garanties indispensables quant à la qualité des produits qu'ils achètent pour l'exploitation de leur ferme. La loi sur les aliments du bétail est l'un des textes

promulgués à cet effet. Ses stipulations principales, ainsi que celles des règlements d'application, obligent le fabricant de moulées à garantir la composition et la présence des éléments chimiques essentiels dans les aliments qu'il fabrique. Ces aliments doivent être enregistrés au ministère fédéral de l'Agriculture avant d'être mis sur le marché; ils ne doivent renfermer aucune matière, en quantité quelconque, susceptible de mettre en danger la santé du bétail; à l'état de moulée, ils ne doivent contenir aucune mauvaise herbe en état de germer. Les éléments constitutifs, ou les ingrédients, ont été clairement définis et ils doivent être déclarés sous des appellations appropriées afin d'éviter toute cause d'erreur ou de confusion.

LES SERVICES DE CONTROLE

La division des produits végétaux, service de la production, du ministère fédéral de l'Agriculture, est chargée de l'application de la loi sur les aliments du bétail (ainsi que de plusieurs autres lois relatives aux produits utilisés pour fins agricoles). Cette division se compose d'un personnel administratif, au siège principal, d'un service d'inspection sur place et d'un groupe de chimistes. Elle possède des laboratoires ainsi que d'autres installations appropriées à son travail. Au siège administratif, le personnel vérifie les demandes d'enregistrement et s'assure, dans la mesure du possible, que les aliments destinés à la vente par un fabricant sont conformes aux stipulations de la loi. Les inspecteurs vont examiner à intervalles réguliers tous les aliments du commerce, soit au moulin, soit en différents points de distribution; ils vérifient le libellé des étiquettes pour s'assurer qu'il correspond à la composition de l'aliment en cause. Ce sont eux qui font les prélèvements officiels ensuite analysés dans les laboratoires. L'existence et la valeur des procédés chimiques d'analyse sont connus depuis longtemps; ce qui l'est moins, ce sont les méthodes de micro-analyse en usage et le haut degré d'habileté auquel on est parvenu dans l'identification certaine de la plupart des ingrédients, aussi bien que des impuretés, que les divers aliments peuvent renfermer. Ceci est d'une importance particulière quand il s'agit d'aliments broyés dont la constitution physique et le degré de pureté présentent, à l'analyse, plus de valeur que la composition chimique. Le Canada peut se vanter d'avoir à sa disposition pour le contrôle des aliments du bétail



Une équipe de prospection sismique de l'Imperial Oil effectuait des recherches aux environs de St-Grégoire, à sept milles à l'est de Nicolet, l'été dernier. Ses études des formations rocheuses susceptibles de contenir du pétrole font l'objet d'un article du dernier numéro de "La Revue Imperial Oil". L'un des techniciens déclenche une petite explosion qui lance des ondes de vibration jusque dans les profondeurs des couches souterraines.



L'un des prospecteurs de pétrole décrit au cultivateur Léon Couture les appareils logés dans son camion. Les travaux de prospection sismique, aux environs de St-Grégoire, à sept milles à l'est de Nicolet, sont évoqués dans la récente livraison de "La Revue Imperial Oil". Le sismographe enregistre la vibration des ondes—émises par de petites explosions—au moment où elles rebondissent à travers le roc souterrain.

Photographies de l'Imperial Oil

un groupe de micro-analyses dont la formation et l'expérience sont au-dessus de tout éloge.

Quand on découvre des infractions à la loi ou aux règlements, il suffit le plus souvent de les signaler au fabricant intéressé pour que celui-ci y remédie. La persuasion est toujours le premier argument à être utilisé; si elle échoue, des moyens plus radicaux s'imposent. UNE COLLABORATION NÉCESSAIRE

Quelle que soit l'attention apportée à l'établissement d'une législation et de règlements concernant les aliments du bétail, si grande que soit la vigilance appliquée à les faire observer, ils ne se révéleront vraiment efficaces que moyennant la collaboration sincère des fabricants eux-mêmes. De leur côté, les cultivateurs devront faire preuve de jugement dans leurs achats d'aliments et d'autant plus dans les circonstances actuelles où les aliments commerciaux atteignent la plus haute efficacité grâce au soin apporté dans le mélange des multiples ingrédients qui les composent.

Il est nécessaire de modifier périodiquement les formules afin de pouvoir profiter des dernières découvertes de la science. Les épreuves de laboratoire, telles qu'on les pratique actuellement, sont assez rapides et elles peuvent suffire à faire respecter les lois, mais elles ne révèlent pas tout. C'est seulement en faisant consommer les aliments qu'on arrive à déterminer combien d'oeufs, ou quel gain de poids, pour les animaux de boucherie et la volaille, correspondent à chaque livre d'aliment consommé. De tels essais, ainsi que les prix constituent les éléments d'appréciation qui comptent réellement pour l'éleveur.

La fabrication des aliments commerciaux, dans les conditions actuelles, se heurte à une concurrence très poussée. Les maisons établies aussi bien que celles qui désirent s'implanter fermement sont bien convaincues de la nécessité de produire des aliments que donneront, économiquement, de bons résultats. Sinon, elles ne garderaient pas de clients, ceux-ci ayant, ou

bien fait faillite, ou bien trouvé d'autres fournisseurs. Malheureusement, chez les manufacturiers de moulées comme dans tous les autres domaines, il existe toujours une minorité qui recherche d'abord le gain immédiat, au détriment de la clientèle et au grand détriment de sa propre stabilité en affaires. D'habitude, ces gens ne se maintiennent que par l'habileté qu'ils déploient à observer la loi, mais non l'esprit des lois, et en recourant à des artifices commerciaux. Pour venir à bout de la concurrence malsaine et malhonnête de ce petit groupe, la majorité des fabricants sont en faveur, au moins autant que les éleveurs eux-mêmes, d'une juste réglementation de la vente des aliments commerciaux.

Le progrès, dans le domaine de l'alimentation rationnelle des animaux, a été si rapide et si radical au cours des dernières années, qu'il est impossible à l'éleveur moyen de se maintenir à son niveau. Ce développement se prête aussi bien à une exploitation malhonnête de la part de certains commerçants qu'à des perfectionnements profitables aux éleveurs, réalisés par des fabricants honnêtes et attachés au progrès.

SAVOIR ACHETER...

La meilleure manière, pour l'éleveur, de protéger ses intérêts, c'est de n'acheter que les produits de fabricants de bonne réputation, possédant les connaissances aussi bien que les ressources nécessaires à la préparation et au mélange d'une bonne formule alimentaire. Comme nous espérons l'avoir fait comprendre, il est dans l'intérêt de ces fabricants, de réaliser le meilleur travail dont ils sont capables. Leur intégrité personnelle est une indication plus sûre encore de la valeur du produit qu'ils offrent, que le prix de celui-ci. Tous les cultivateurs savent que la qualité du grain ordinaire peut varier grandement et la chose est aussi vraie des nombreux ingrédients qui entrent dans la fabrication des aliments. Toutefois, on semble ignorer trop souvent cette vérité, ou la sous-estimer, pour ne s'en tenir qu'à des questions de prix quand il s'agit d'acheter des aliments. Les éleveurs doivent se protéger également contre les offres trop instantanées qui pourraient leur être faites, de suppléments pour rations ou de remèdes dont l'utilité ne s'impose pas, ou qui seraient disponibles ailleurs et à meilleur compte, en cas de nécessité.

S'il est vrai que les éleveurs aient été lésés en achetant certains aliments moulés, il arrive aussi que l'on impute à celle-ci, et fort injustement, de mauvais résultats dans l'élevage ou la perte de quelques sujets. La première réaction qui semble s'imposer un peu partout, est que l'aliment est à blâmer alors qu'il s'agit en réalité d'un manque de savoir-faire de la part de l'éleveur ou d'une maladie chez les animaux. C'est un fait bien connu que certaines affections comme la coccidiose aviaire, suivent leurs cours tout en faisant un certain nombre de victimes. Ceux des animaux ou des volailles qui survivent s'immunisent et guérissent. La maladie et ses suites présentent fréquemment une évolution régulière. Il arrive couramment que les fonctionnaires chargés de la réglementation des aliments au Canada reçoivent des lettres rédigées à peu près dans ces termes: "Je vous fais parvenir un échantillon de la moulée que je servais à mes poulets; ils sont tombés malades et j'en ai perdu à peu près la moitié. J'ai changé de moulée et mes volailles ont cessé de mourir; veuillez examiner l'échantillon et me dire si le premier aliment était défectueux." Ce n'est que très rarement qu'on peut découvrir à l'analyse la présence d'éléments nuisibles pouvant causer de telles pertes; les renseignements qu'on

nous donne le plus souvent révèle assez clairement l'existence d'une affection quelconque dont l'évolution normale est responsable, bien plus que le changement de moulée, de la survivance et du rétablissement d'une partie des sujets affectés. Si l'éleveur avait su interpréter correctement l'apparition des premiers symptômes, il eût été en mesure d'y apporter les remèdes qui auraient de beaucoup réduit ses pertes.

ET SAVOIR SE FAIRE AIDER

Il est regrettable que de trop nombreux éleveurs ignorent toute la valeur de l'aide qu'ils pourraient trouver auprès des organismes gouvernementaux, parmi lesquels les ministères de l'Agriculture fédéral et provinciaux, ainsi que les collèges d'agriculture. Ils pourraient, avec leur concours, étudier leurs problèmes de rationnement, apprécier les garanties que présentent telles marques de moulées, diagnostiquer les causes possibles de leurs insuccès. Le recours plus fréquent à ces organismes, en plus de servir l'intérêt bien compris des éleveurs, serait d'une grande utilité aux fonctionnaires chargés de la réglementation des aliments, en même temps qu'aux fabricants honnêtes. Les éleveurs seraient donc bien avisés en se mettant en rapport avec les agences en questions, ou plus près d'eux, avec leurs agronomes, pour savoir ou s'adresser quand ils ont besoin d'aide ou de conseils.

En somme, pour sauvegarder ses intérêts, l'acheteur d'aliments du commerce doit pouvoir compter à la fois sur sa propre vigilance et sur son esprit d'initiative, sur l'intégrité et les idées progressistes de ces fournisseurs, enfin, sur la protection de lois judicieusement établies et strictement appliquées.

LA SANTÉ DES DENTS

Réponses à de fréquentes questions
Q.—Plusieurs membres de ma famille ont été prévenus qu'ils souffrent de pyorrhée et que l'extraction de toutes leurs dents est le seul remède. Est-ce vrai? Existe-t-il quelques autres maladies de la bouche qui peuvent être confon-

dues avec la pyorrhée?

R.—Il est possible, mais très rare, que tous les membres d'une même famille souffrent de pyorrhée, bien que cette maladie ne soit pas contagieuse du tout. Si la pyorrhée est très avancée, l'extraction peut être le seul remède à envisager. Cependant, dans la plupart des cas, le dentiste peut arrêter et guérir la pyorrhée, à la condition toutefois, d'une part, que le mal ne soit pas trop avancé et, d'autre part, que le patient coopère avec lui, en prenant chez lui, chaque jour, grand soin de ses dents et de ses gencives. Il y a d'autres maladies de la bouche qui peuvent être confondues avec la pyorrhée, la plus commune d'entre elles étant l'infection de Vincent, ou "bouche des tranchées". Un grand nombre de dentistes recommandent aux personnes dont les gencives offrent un état douteux, de n'user de vaisselle, de verres, de serviettes, etc., qui ne serviront qu'à elles et de veiller à ce que tous ces ustensiles soient soigneusement bouillis après usage. Les personnes souffrant de ce genre de maladies des gencives doivent, bien entendu, se mettre immédiatement sous les soins d'un dentiste compétent jusqu'à ce que leur état soit redevenu normal. Le fait que la "bouche des tranchées" soit un mal contagieux est discutable.

simple demande, aux futures et aux jeunes mamans, ces brochures illustrées traitent de leur alimentation rationnelle dans l'attente d'un bébé et des soins spéciaux alimentaires et dentaires à prendre par elles et à donner à leurs enfants pour sauvegarder leur propre dentition et assurer de bonnes dents à ces derniers. Bien donner son nom et adresse postale exacte et complète.

Petit dictionnaire...

(suite de la page 3)

Clouter: — C'est faire sur des volailles ou des viandes blanches au moyen d'une brochette de bois, des trous dans lesquels on introduit des morceaux de truffes ou de langue écarlate, qui font l'effet de clous.

Compote: — Fruits cuits avec du sucre, mais pas assez pour que leur forme soit dénaturée. On dit une compote de poires et une marmelade de pommes.

Compote de pigeons: — Entrée composée de pigeons à la casserole avec du lard et de petits oignons.

Concasser: — Briser par morceaux, avec un marteau ou un pilon. On concasse du sucre, du poivre, des amandes, des os, etc.

Condé: — Potage à la Condé. Purée de haricots rouges.

Consommé: — Bouillon réduit et très succulent de viandes extrêmement cuites.

Conti: — Potage à la Conti. Purée de lentilles.

On anticipe une assistance nombreuse, car on promet des surprises à tous.



VENEZ VIVRE LES TROIS PLUS BELLES ANNÉES DE VOTRE VIE

- Trois ans dans l'Armée vous vaudront:
- d'être prêt à défendre le pays si jamais c'est nécessaire.
 - d'être plus apte à de meilleurs emplois.
 - de savoir obéir, donc de savoir commander.
 - de vous faire des amis pour le reste de vos jours.
 - de voyager au pays et à l'étranger.
 - de vous préparer à la carrière des armes, la plus fière qui soit.
- Pour plus de détails, adressez-vous sans tarder au Centre de Recrutement de l'Armée
- Arsenal de Trois-Rivières
571, rue St-François Xavier
TROIS-RIVIÈRES, Qué.
A55-34F
- Répondez dès maintenant à l'appel de notre Armée; notre premier gage de sécurité nationale.



Pontiac présente cette année le sedan Catalina Star Chief "Custom" 1956, à toit rigide et à quatre portes. D'un empattement de 124 pouces et d'une longueur de 212.6 pouces, cette nouvelle voiture est munie d'un moteur Strato-Streak V8 de 227 cv et de la nouvelle transmission Strato-Flight Hydra-Matic Pontiac. Aucun autre modèle du genre n'a jamais offert autant de logeabilité que cette nouvelle "décapotable à toit rigide", à quatre portes. Les séries "870" et "860" présentent aussi une décapotable à toit rigide et à quatre portes.

un grand succès

KINGSBEER se vend plus que toute autre lager!

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DE L'AVENIR!

Notre linge...lavé par des ONDES!



Il est vrai de dire que, grâce à l'électricité, les lessiveuses et sècheuses modernes font presque tout le travail de la lessive. Mais, dans un avenir prochain... une machine entièrement nouvelle rendra cette tâche plus facile encore!

Cette machine portable et quasi-silencieuse pourra être employée aussi bien dans un évier de cuisine pour les "petits lavages" que dans les grandes cuves pour



la lessive familiale. Au lieu de l'agitateur mécanique qui secoue le linge dans l'eau savonneuse, des ondes ultra-sonores dissoudront les souillures sans remuer le linge. C'est ainsi que la lingerie la plus fine, celle qu'on ne lave aujourd'hui qu'à la main, ne courra aucun danger de s'y abîmer.

Cette "lessiveuse à ondes ultra-sonores" est une des nombreuses merveilles projetées pour votre maison de demain — merveilles que rendent possibles le génie inventif de l'homme... et l'électricité mise à la portée de toutes les bourses.

- LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DE L'AVENIR**
- Lessiveuse à ondes ultra-sonores
 - Distributeurs de repas congelés
 - Circuit de télévision à la maison
 - Table à manger avec réchaud
 - Appareil à laver et à sécher les planchers en une opération
 - Appareils de cuisine actionnés par tableau de commande
 - Eau glacée au robinet — en tout temps de l'année
 - Lampes portatives sans fil
 - Fenêtres se fermant automatiquement
 - Éclairage télécommandé
 - Cuisson électrique ultra-rapide
 - Horloges électriques sans fil.



compagnies associées et filiales

L'HEURE LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE

Mosaïque

L'indulgence est tendre, elle est ferme. Ceux qu'un faux pas, même expié, Dans le monde à jamais diffamé, Lavent leur front dans sa pitié.

Humble soeur aux longues paupières, Pour l'homme, fut-il criminel, Tandis qu'on lui jette des pierres, Elle garde un pleur fraternel.

S'approchant du coeur plein de fange, De scorie épaisse et de fiel, Pour l'assainir, elle y mélange Cette larme, aumône du ciel;

Et loin d'y remuer la honte, Comme les injures le font, Elle attend que l'amour remonte Et que la haine tombe au fond.

C'est alors que, de sa main douce Elevant ce coeur épuré, Elle l'incline sans secousse Et lui pardonne: il a pleuré!

"ANNE-MARIE VAILLANCOURT"

par Françoise Gaudet - Smet

C'est un hommage d'admiration bien légitime et d'attachement fraternel que le Sénateur Cyrille Vaillancourt vient de rendre à la mémoire de sa soeur, la regrettée Anne-Marie Vaillancourt, en éditant l'ouvrage compilé par madame Gaudet-Smet. Durant trente-deux ans mademoiselle Vaillancourt s'est dévouée corps et âme à l'oeuvre féminine rurale des Cercles de Fermières dans la province de Québec. En 1921 elle en assumait la charge de secrétaire générale et, en 1929, celle de directrice provinciale.

Nous avons conçu le plan initial de cette oeuvre il y a quelque quarante ans. Lors d'un congrès de l'Association de la Jeunesse Catholique, à l'Université de Montréal en 1912, nous formions le projet de créer en cette province des groupements ruraux féminins semblables à ceux de la Belgique dans le but de constituer chez nous une élite de fermières instruites en agriculture et en économie domestique. Ces fermières modèles mettraient en pratique les enseignements et répandraient dans nos

campagnes les connaissances acquises de nos écoles ménagères. En 1915 nous fondions trois premiers cercles de fermières, à Chicoutimi, Roberval et Ste-Anne-de-Chicoutimi. Six ans plus tard, mademoiselle Vaillancourt devenait secrétaire d'un Conseil provincial fédérant 3,700 fermières dans cent vingt cercles. En 1929, par suite de notre transfert à l'Instruction Publique, elle assumait seule la direction générale des Cercles de Fermières au Ministère provincial de l'Agriculture. A sa mort, en 1953, elle en avait porté l'effectif à 45,000 membres répartis en 850 cercles dans 70 comtés de la province.

Diffuser l'oeuvre pouvait offrir d'assez flatteuses satisfactions. L'orienter et l'administrer était une tâche autrement lourde. Anne-Marie Vaillancourt avait résolu de vouer sa vie à la réalisation d'un idéal: "rendre la vie rurale plus attrayante et plus facile, par l'action de la femme, afin de garder à la terre nos familles et leurs enfants, dans la survie des meilleures traditions religieuses,

familiales et nationales." Nulle n'incarnera mieux qu'elle la devise de cette oeuvre prestigieuse: "Pour la Terre et le Foyer".

Ce premier livre à la mémoire de mademoiselle Vaillancourt est un juste hommage à sa personnalité. Les extraits de son journal intime et quelques textes de ses allocutions et conférences permettront de pénétrer, un peu du moins, son âme d'apôtre et les secrets ressorts de son patriotisme éclairé et de son inaltérable dévouement. Elle mérite davantage. Son oeuvre réaliste vaut d'être connue dans son entier et c'est l'intention du Sénateur Vaillancourt et du soussigné de la produire au grand jour dans un ouvrage historique où elle revivra avec son sourire et son enthousiasme irrésistible.

Alphonse DESILETS, secrétaire de l'Institut Canadien, ancien directeur des Cercles de Fermières du Québec

"Anne-Marie Vaillancourt", un volume de 157 pages, illustré, prix \$1.00 à la librairie de l'Action Catholique, place Jean-Talon à Québec, et à la Fédération des Caisses Populaires, 59, avenue Bégin, à Lévis.

LE PELERINAGE DE LA GRANDE MISERE

par Camille LESSARD

Voilà un livre qui tiendra si bien ses lecteurs en haleine, qu'ils ne consentiront à le laisser qu'à la dernière page. Et pourtant, il ne raconte que des choses vraies.

Il s'agit du témoignage d'un homme qui a vécu un des aspects les plus inhumains de la guerre: la captivité. Un témoignage spécifiquement canadien sur cette épreuve héroïquement supportée par un bon nombre de nos compatriotes, au cours de la dernière guerre mondiale. Pas d'artifice de style, mais plutôt l'intacte vérité des faits et des événements. Le volume est parsemé de petites aventures qui aujourd'hui peuvent paraître comiques, mais qui, à l'époque, frisaient parfois le drame. L'action se situe en France, en Touraine, et date de 1940.

Ces pages contribueront certainement à fixer dans les esprits un idéal de paix universelle puisqu'elles font connaître cette infernale invention de toutes les guerres: le camp de concentration.

Le pèlerinage de la grande misère, par Camille Lessard, Montréal, Fides, 1955, 264 pages, 20,5 cm.

UNE TRADITION DE NOEL

Le plum-pudding — cet exquis mélange de sucre et d'épices, de fruits et de noix — est un dessert traditionnel de Noël. Mais il est une autre tradition associée au plum-pudding qui a été transmise de génération en génération... et qui a trait à la préparation du pudding. Selon la coutume, le pudding est apprêté un dimanche, plusieurs semaines avant Noël. Chaque membre de la famille se fait un devoir de brasser la pâte — ce qui est censé porter chance durant l'année qui vient. Il est aussi de tradition de faire un désir pendant que l'on mêle les ingrédients.

Plum Pudding Anglais
1 lb de raisins secs sans pépins
1 lb de raisins de Corinthe
1 lb de dattes, grossièrement hachées
1/2 lb de fruits confits, grossièrement hachés
2 tasses de pommes, coeurs enlevés, pelées et grossièrement hachées
1 lb de suif, finement haché
4 tasses de farine tout usage, tamisée
1 tasse de sucre granulé
1 c. à thé de muscade
1/4 c. à thé de clou moulu
1/2 c. à thé de cannelle
7 oeufs, bien battus
1/2 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de v.n. canadien ou de jus de raisin
1 tasse de chapelure de pain enrichi

Mettre dans un grand bol les raisins secs, les raisins de Corinthe, les dattes hachées, les fruits confits hachés, les ommes et le suif. Tamiser ensemble la farine, le sucre, la muscade, le clou moulu et la cannelle. Tamiser une deuxième fois sur le mélange des fruits et du suif. Brasser et mélanger légèrement jusqu'à ce que les fruits soient bien enfarinés. Mélanger les oeufs bien battus, le jus d'orange et le vin ou le jus de raisin. Verser d'un seul coup sur le mélange de farine et de fruits. Ajouter la chapelure de pain enrichi. Brasser légèrement pour bien mélanger. Verser dans un moule graissé. Cuire d'après les directions suivantes. Si le pudding est cuit dans un moule de 4 pintes il lui faudra 4 heures de cuisson à la vapeur. Rendement: 5 livres de pudding, ou 12 portions.

DIRECTIONS POUR CUIRE UN POUDDING A LA VAPEUR

Mettre la pâte à poudding dans un moule graissé, dans des moules individuels à cet effet, ou dans un récipient de métal ayant un couvercle hermétique. (Une boîte de poudre à pâte peut être utilisée). Remplir le ou les moules aux deux-tiers. Si le récipient n'est pas muni d'un couvercle hermétique, le recouvrir de deux ou trois épaisseurs de papier épais, graissé, et les attacher fermement avec de la corde. Placer le récipient dans une casserole à vapeur au-dessus d'eau bouillante, ou le placer sur une grille dans une lèchefrite d'eau bouillante. Garder l'eau en ébullition et ne pas remuer la lèchefrite. Ne laisser diminuer l'eau en aucun temps. Ajouter de l'eau bouillante afin que plus de la moitié du moule soit dans l'eau en tout temps. Ceci assurera un poudding léger et bien cuit. On peut aussi faire cuire un poudding à la vapeur avec succès, en le plaçant dans le haut graissé d'un bain-marie avec couvercle. Une autre méthode est de mettre la pâte dans des coupes à cossetarde graissées (recouvertes de papier ciré épais, tenu en place par des élastiques), de placer dans une lèchefrite d'eau chaude et de cuire à la vapeur dans un four modéré à 350 degrés ou sur le dessus du poêle. Les pouddings cuits dans des coupes à cossetarde cuisent à la vapeur en une 1/2 heure. Pour un moule de 1 pinte, le temps de cuisson est de 1 heure, et dans le haut d'un bain-marie, 2 heures.

MILLE QUESTIONS D'ETIQUETTE

Depuis des années, le livre de Madame SAUVAGE: MILLE QUESTIONS D'ETIQUETTE, était introuvable sur le marché. C'est qu'en effet les Editions Beauchemin ne voulaient pas se contenter de le réimprimer simplement, mais elles désiraient en faire une édition nouvelle qui fût entièrement rénovée, adaptée aux conditions de vie 1955, et complétée par un grand nombre de questions qui ne se posaient pas autrefois et qui maintenant sont de première importance.

Ce livre de 250 pages qui se présente sous une couverture illustrée en trois couleurs, pimpante et attrayante, deviendra rapidement le guide de la femme mo-

derne du Canada français. C'est une édition BEAUCHEMIN, en vente dans toutes les librairies au prix de \$2.25

L'ETERNEL FEMININ

IL EST FACILE DE NETTOYER LE CUIVRE: plonger la moitié d'un citron dans du sel et frotter. Rincer à l'eau chaude et polir avec un linge doux

A L'APPROCHE DES FETES, voici une bonne suggestion. C'est commode et plus rapide d'employer un cube de glace pour humecter la bande collante de l'enveloppe.

SI VOS REBORDS DES FENETRES sont trop étroits pour pouvoir y placer des soucoupes, les pots de fleurs, vous pouvez tout de même protéger le bois de l'humidité en employant des feuilles d'aluminium arrangées en soucoupes.

POUR GARDER UNE PORTION de pâte non utilisée dans le réfrigérateur pour une autre occasion, doubler de papier ciré un récipient vide de shortening, placez-y la pâte, repliez le papier ciré et refermez le couvercle.

LES TACHES DE JUS de tomates ou de ketchup s'enlèvent bien si vous les humectez d'eau, les frottez avec de la glycérine et enfin les lavez. Si elles persistent, utilisez une solution d'une demi-cuillerée à thé de perborate de sodium dans une tasse d'eau oxygénée (peroxyde). Rincez bien et lavez de nouveau.

LES MEUBLES PEINTS peuvent être lavés dans une solution d'eau chaude et de soda à laver. La proportion est d'une cuillerée de soda par chopine d'eau.

IL FAUT UTILISER DES LINGES à nettoyer très propres, car, autrement, on ne fait que rajouter de la poussière au lieu d'en enlever. Il est bon de les laver quotidiennement après le nettoyage et les avoir prêts pour le lendemain.

IL FAUT AJUSTER LA TEMPERATURE lorsqu'on fait de la cuisson dans les plats en verre. En

Les femmes sont-elles plus exposées au cancer?

Quel rapport y a-t-il entre le cancer et le sexe féminin? Une femme qui a eu des enfants est-elle plus exposée au cancer? Comment les femmes peuvent-elles se protéger contre les cancers des organes génitaux?

Dans SÉLECTION de décembre, un médecin éminent répond à des questions d'importance vitale sur le cancer et prescrit des moyens simples que toute femme devrait suivre pour se protéger contre cette maladie insidieuse.

Achetez SÉLECTION de décembre aujourd'hui: une trentaine d'articles d'intérêt durable.

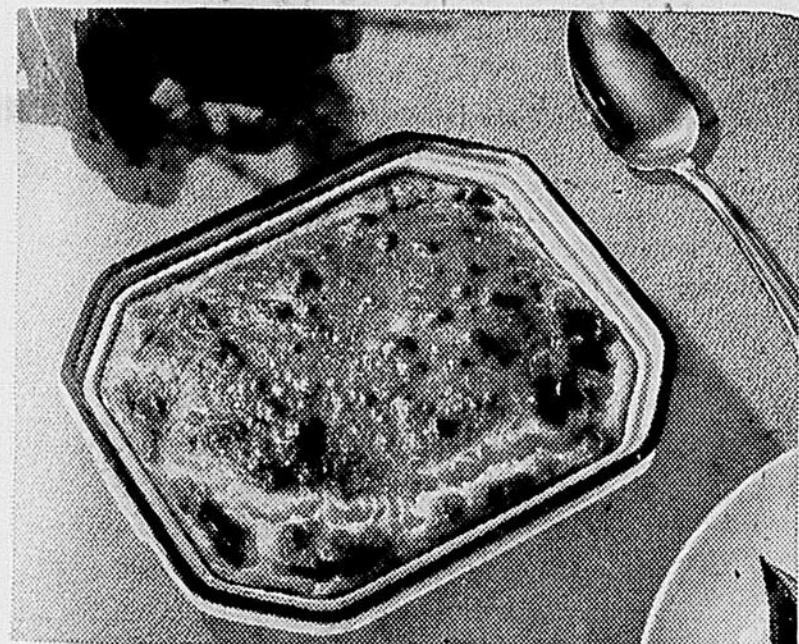
MAINTENANT! en vente partout... Le nouveau PAPIER à cigarettes ZIG-ZAG "COINS COUPÉS"



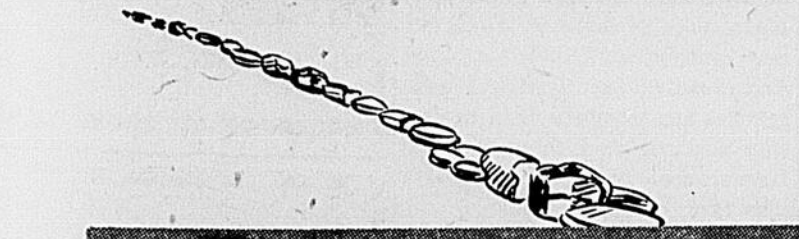
- Le papier qui roule bien grâce aux coins coupés
- Le papier qui ne change pas le goût du tabac
- Le papier qui ne colle pas aux lèvres
- Le papier qui brûle bien

Achez dès aujourd'hui un carnet de PAPIER à cigarettes ZIG-ZAG et vous goûterez la pleine saveur de votre tabac. Des centaines l'ont essayé et le préfèrent à tout autre. Exigez le PAPIER ZIG-ZAG aux coins coupés; vous roulez plus facilement vos cigarettes. C'est un papier qui brûle bien et ne colle pas aux lèvres. Se vend dans le carnet à couverture bleue de 100 feuilles.

LE PAPIER A CIGARETTES ZIG-ZAG "COINS COUPÉS"



FONDUE AU FROMAGE



LA FARINE Robin Hood "ÉPROUVÉE AU FOUR" GARANTIT DES RÉSULTATS PARFAITS!



LA FARINE DE BEAUCOUP LA PLUS EN DEMANDE AU CANADA

P.S. Pour de merveilleuses recettes, écrivez à Rita Martin, Département HFF, Casier postal 190, Montréal.



MELCHERS distillateurs de produits de grande qualité. Genièvres, Dry Gins et véritables Rye Whiskies.

général, on réduit la température de 25 degrés, car le verre absorbe et retient beaucoup plus de chaleur que les métaux.

ASSUREZ-VOUS DE TOUJOURS enlever la pression sur les rouleaux d'une lessiveuse, même pour un temps très court. Il y a toujours danger que les rouleaux se collent l'un à l'autre.

UNE DOUBLE PORTE D'OCASION peut très bien se fabriquer d'une pièce de plastique transparent collée à la porte moustiquaire au moyen de moulures.

UNE ROBE DE TAFFETAS produit souvent de l'électricité statique en frottant contre un dessous de robe ou un jupon de soie ou de rayonne. On peut éliminer cet effet en passant la robe à la vapeur dans la chambre de bain.

Petit dictionnaire des termes de cuisine

Charlotte de pommes: Entremets. Les pommes formées en montants d'égal longueur entourées d'une marmelade de pommes et de confitures.

Chaud-froid: Mets froid composé de volaille ou de gibier avec sauce mayonnaise et décoré de gelée en croquants et d'artichets garnis de truffes, de cerises, etc.

Chiffonnade: Feuilles d'oseilles débarrassées de leurs nervures et passées au couteau, on fait ce même de la chiffonnade de cerfeuil.

Chipolata: Espèce de saucet très petite.

Choux: Espèce de pâtisseries en forme de boules croustillées dans, qui se fait avec une p. melle.

Ciseler: Pratiquer des incisions au couteau sur le corps certains poissons avant leur cuisson.

Clarifier: Rendre claire un liquide trouble. On clarifie les vins, le jus, les consommés, le b. re, le sucre et le vin.

(suite à la page 2)

Homme "vieux après 41 se sent maintenant rajeunir

"J'ai 71. J'avais perdu l'énergie, l'otex rayonné de 20 ans. J'ai maintenant plus vigueur." — R. H. Bradley, Oklahoma 4. Les Tablettes toniques Otrex rendent tonique, stimulant, benigne, approuvés par les principaux médecins. Demandez votre boîte aux corps attachés par le manque d'air. Vous reconnaîtrez. Pour les deux se Commencez à vous fatiguer MAINTENANT. Essayez aujourd'hui même Otrex pour plus de vigueur, entrain, jeunesse. Format d'intro-tion, seulement 60c. Toutes pharmacies.

GROS et DETAIL

Revers de 53 tours de magie, et français, avec photos. Nouveau! 50c. chaque

Parfums "lover"... Jolie boîte de rouleaux avec gous rat qui se sort. Nouveau! 25c. chaque.

Catalogue français complet et trucs et magies ainsi qu'articles de cuir et matériel d'artibana envoyés sur demande.

Commandes C.O.D. acceptées. NOUVEAUX IMPORTES ENER. Importateur Manufacturier Casler Postal 121, Station B, Montréal 2

Buvez aux repas l'eau préparée avec LITHINÉS du Dr. GUSTIN. Pétilante, Alcaline, Digestive. BOISSON DÉLICIEUSE — Recommandée pour la préparation d'une eau de régime, pour les personnes atteintes de rhumatismes, d'affections du foie — des reins — de l'estomac et de l'intestin. — Un sachet par bouteille d'un litre d'eau froide — bien boucher. — L'ouvant être bue dans le courant de la journée. Les Lithinés Dr. Gustin. IMPORTES DE FRANCE REFUSEZ TOUTES IMITATIONS

CHASSIS-DOUBLES A VENDRE. Six châssis-doubles, en deux parties, mesurant chacune 33" x 33", avec une grande vitre au bas, et trois vitres dans le haut. Crochets pour installation. Pourraient aussi être utilisés pour véranda ou chalets. S'adresser à 369 EST NOTRE-DAME Victoriaville

DES SOUHAITS INCOMPLETS



Non, papa, ne les mets pas tout de suite à la poste. Tu as oublié des TIMBRES DE NOEL

er anniversaire de "This Is Cinerama" à l'Impérial bientôt

Récemment, à Londres, "This Is Cinerama" célébrait son premier anniversaire. Au cours des 12 premiers mois de sa présentation dans capitale anglaise, le film a attiré des recettes brutes de \$700,000, cause des prix d'admission plus élevés et des nombreuses taxes britanniques, près de la moitié de ces recettes a été versée au gouvernement.

ASSOCIATION DE CHASSE ET PECHE REMPORTE LE TROPHEE "OR" DU TOURNOI "MOLSON"

Le grand tournoi de pêche Molson pour l'année 1955 vient de se terminer et il a remporté un immense succès, attribuable en majeure partie à l'enthousiasme de tous les pêcheurs sportifs du Québec et en particulier de quelques 1,000 pêcheurs sportifs membres de la Fédération des Associations de Chasse et Pêche du Québec. Les 1,500 plus belles prises de la saison ont été enregistrées et les juges du tournoi ont une lourde tâche pour décider les gagnants et attribuer les prix une valeur de plus de \$10,000.

DOUCE Elle est vraiment différente



DIFFÉRENTE parce que la bière O'Keefe est brassée avec du houblon sans graines. Le goût amer des graines se trouvant ainsi enlevé, O'Keefe a meilleure saveur—elle est plus douce. Demandez O'Keefe aujourd'hui.



- 1—Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda: 555 pts
2—Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield: 550 pts
3—Association de Chasse et Pêche Région de Mont Laurier: 510 pts
4—Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.: 440 pts
5—Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean: 390 pts
6—Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville: 345 pts
7—Chasseurs et Pêcheurs de Montréal Inc.: 300 pts
8—Club Lac d'Argent: 265 pts
9—Association de Chasse et Pêche de Thetford-Mines Inc.: 195 pts
10—Association des Pêcheurs du Lac St-Louis: 175 pts
12—Club Petit Lac-Magog: 165 pts
13—Club de Chasse et Pêche du comté de Stanstead: 160 pts
14—Association de Chasse et Pêche des Laurentides: 125 pts
15—Club de Conservation Memphremagog: 115 pts

LISTES DES GAGNANTS

- MEDAILLES D'OR
Perchaude, pêche à la mouche, 1 livre 4 oz.: M. Geo. Potvin, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Perchaude, lancer à l'appat, 2 livres, 14 oz.: M. E. Courtemanche, Association de Chasse et Pêche de la région de Mont Laurier.
Perchaude, lancer léger, 2 livres 12 oz.: M. Marc A. Lemieux, Association de Chasse et Pêche de Frontenac et Mégantic.
Perchaude, à la trole, 2 livres 3 oz.: Albert Roux, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Perchaude, immobile, 3 livres 3 oz.: M. Armand P. Lauzé, Association de Chasse et Pêche de Missisquoi-Farnham.
Achigan, pêche à la mouche, 5 livres 1 oz.: M. Raphaël Filiatrault, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Achigan, lancer à l'appat, 7 livres 4 1/2 oz.: A. Roland Desjardins, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Achigan, lancer léger, 7 livres 12 oz.: Gaston Emond, Watapeka Fish & Game Conservation Club.
Achigan, à la trole, 7 livres: M. Harry Shepard, Association de Conservation du Yamaska.
Achigan, immobile, 6 livres 6 oz.: M. Roméo Roy, Le Casting Club de Québec.
Doré, pêche à la mouche, 8 livres 6 oz.: M. Joseph Viau, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Doré, lancer à l'appat, 13 livres 11 oz.: M. Lucien Gauthier, Association de Chasse et Pêche de Missisquoi-Farnham.
Doré, lancer léger, 15 livres 8 oz.: M. James Mott, Association Régionale des Chasseurs et Pêcheurs de Maniwaki.
Doré, à la trole, 13 livres 1 oz.: Roger Garneau, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Doré, immobile, 12 livres 2 oz.: M. Hervé Boisvert, Chasseurs et Pêcheurs de Montréal Inc.
Trite grise, pêche à la mouche, 24 livres 15 oz.: M. W. Champa, Lake Massawippi Fish & Game Club.
Trite grise, lancer à l'appat, 15 livres, M. J. Guy Goudreau, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi-Lac St-Jean.
Trite grise, lancer léger, 24 livres 8 oz.: M. Félix St-Amand, Club Petit Lac Magog.
Trite grise, à la trole, 39 livres 12 oz.: M. Victor Deneau, Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville.
Trite grise, immobile, 14 livres 1 oz.: M. Jean-Marc St-Jean, Association de Chasse et Pêche de Hull.
Trite Mouchetée, Pêche à la Mouche, 7 livres: Abbé J. P. Laliberté, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Trite Mouchetée, Lancer à l'appat, 7 livres 8 oz.: M. Roland Prairie, Chasseurs et Pêcheurs de Montréal Inc.
Trite Mouchetée, Lancer léger, 8 livres 1 oz.: R. Rodier Merrill, Club Lac d'Argent.
Trite Mouchetée, A la Trôle, 7 livres 1 oz.: M. J. P. Roy, Association de Chasse et Pêche de Thetford-Mines Inc.

MEDAILLES D'ARGENT

- Perchaude, Pêche à la Mouche, 1 livre, 2 oz.: M. Albert Diotte, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, Lancer à l'Appat, 1 livre 14 oz.: M. Théodore Cléroux, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, Lancer Léger, 2 livres 1 oz.: M. Maurice Lambert, Club Petit Lac Magog.
Perchaude, A la Trôle, 1 livre 9 oz.: M. Alphonse Bourré, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, Immobile, 2 livres 4 oz.: M. Phil. R. Gauthier, Selby Lake Fish & Game Club.
Achigan, Pêche à la Mouche, 4 livres 15 1/2 oz.: M. Carl H. Brock, Selby Lake Fish & Game Club.
Achigan, Lancer à l'Appat, 6 livres 8 oz.: M. M. Coutu, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Achigan, Lancer léger, 6 livres 10 oz.: M. John H. Westover, Watapeka Fish & Game Conservation Club.

MEDAILLES DE BRONZE

- Perchaude, pêche à la mouche, 1 livre 2 oz.: M. Joseph Viau, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Doré, lancer à l'appat, 31 livres 4 oz.: M. Ralph R. LaManna, Association Régionale des Chasseurs et Pêcheurs de Maniwaki.
Brochet, A la Trôle, 41 livres 8 oz.: M. Omer Bonhomme, Club Lac d'Argent.
Brochet, Immobile, 28 livres 7 oz.: M. Emile Robitaille, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Bar du St-Laurent, Lancer à l'Appat, 15 livres 8 oz.: M. Pierre Robitaille, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Bar du St-Laurent, Lancer Léger, 7 livres: M. Paul Maranda, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Bar du St-Laurent, A la Trôle, 1 lb 2 oz.: M. Odilon Gendron, Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville.
Bar du St-Laurent, Immobile, 12 livres 11 oz.: M. Raymond Roy, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Ouananiche, Lancer à l'appat, 6 livres 2 oz.: M. André Ouellette, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Ouananiche, Lancer léger, 11 livres: M. Fernand Guay, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac-St-Jean.
Ouananiche, A la Trôle, 7 livres 7 oz.: Ls Henri Desmeules, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Ouananiche, Immobile, 6 livres 12 oz.: M. Gaston Gauthier, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Maskinongé, Lancer à l'Appat, 30 livres 8 oz.: M. Conrad Durand, Association de Chasse et Pêche du District du Richelieu.
Maskinongé, Lancer léger, 35 livres: M. Albéric Genies, Club de Chasse et Pêche "Les Mousquetaires".
Mask'ongé, A la Trôle, 39 livres: Rodier Merrill, Club Lac d'Argent.
Maskinongé, Immobile, 14 livres 9 oz.: M. Armand Sorel, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
MEDAILLES D'ARGENT
Perchaude, Pêche à la Mouche, 1 livre, 2 oz.: M. Albert Diotte, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, Lancer à l'Appat, 1 livre 14 oz.: M. Théodore Cléroux, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, Lancer Léger, 2 livres 1 oz.: M. Maurice Lambert, Club Petit Lac Magog.
Perchaude, A la Trôle, 1 livre 9 oz.: M. Alphonse Bourré, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, Immobile, 2 livres 4 oz.: M. Phil. R. Gauthier, Selby Lake Fish & Game Club.
Achigan, Pêche à la Mouche, 4 livres 15 1/2 oz.: M. Carl H. Brock, Selby Lake Fish & Game Club.
Achigan, Lancer à l'Appat, 6 livres 8 oz.: M. M. Coutu, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Achigan, Lancer léger, 6 livres 10 oz.: M. John H. Westover, Watapeka Fish & Game Conservation Club.

- Trite Mouchetée, Immobile, 5 livres 8 oz.: M. Léo Mageau, Société des Chasseurs et Pêcheurs de Hull.
Trite Arc-en-ciel, pêche à la Mouche, 6 livres 14 oz.: M. Ted Glendening, Association des Pêcheurs du Lac St-Louis.
Trite Arc-en-ciel, Lancer léger, 6 livres 14 oz.: M. Andrew Joyal, Club de Chasse et Pêche du Comté de Stanstead.
Trite Arc-en-ciel, A la trôle, 7 livres: Dr Gérard Boudreau, Club Petit Lac Magog.
Trite Arc-en-ciel, Immobile, 7 livres 1 oz.: M. Philip Poaps, Club de Chasse et Pêche du Comté de Stanstead.
Saumon des eaux Intérieures, A la Trôle, 7 livres 11 oz.: Mlle Hélène G. Hokin, Club de Conservation Memphremagog.
Saumon des eaux Intérieures, Immobile, 4 livres 13 1/2 oz.: M. Léandre Cusson, Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville.
Brochet, Pêche à la Mouche, 7 livres 8 oz.: M. J. Marc Lafond, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Brochet, Lancer à l'Appat, 32 livres 2 oz.: M. Raymond Rivet, Association Régionale des Chasseurs et Pêcheurs de Maniwaki.
Brochet, A la Trôle, 41 livres 8 oz.: M. Omer Bonhomme, Club Lac d'Argent.
Brochet, Immobile, 28 livres 7 oz.: M. Emile Robitaille, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Bar du St-Laurent, Lancer à l'Appat, 15 livres 8 oz.: M. Pierre Robitaille, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Bar du St-Laurent, Lancer Léger, 7 livres: M. Paul Maranda, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Bar du St-Laurent, A la Trôle, 1 lb 2 oz.: M. Odilon Gendron, Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville.
Bar du St-Laurent, Immobile, 12 livres 11 oz.: M. Raymond Roy, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Ouananiche, Lancer à l'appat, 6 livres 2 oz.: M. André Ouellette, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Ouananiche, Lancer léger, 11 livres: M. Fernand Guay, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac-St-Jean.
Ouananiche, A la Trôle, 7 livres 7 oz.: Ls Henri Desmeules, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Ouananiche, Immobile, 6 livres 12 oz.: M. Gaston Gauthier, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Maskinongé, Lancer à l'Appat, 30 livres 8 oz.: M. Conrad Durand, Association de Chasse et Pêche du District du Richelieu.
Maskinongé, Lancer léger, 35 livres: M. Albéric Genies, Club de Chasse et Pêche "Les Mousquetaires".
Mask'ongé, A la Trôle, 39 livres: Rodier Merrill, Club Lac d'Argent.
Maskinongé, Immobile, 14 livres 9 oz.: M. Armand Sorel, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.

- Achigan, A la Trôle, 6 livres 3 oz.: M. Eugène Bériault, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Achigan, Immobile, 6 livres 2 oz.: M. Keith Barber, Kilkenny Bar Association Inc.
Doré, Pêche à la Mouche, 7 livres 12 oz.: M. Dave Collins, Chasseurs et Pêcheurs du Lac St-Louis.
Doré, Lancer à l'Appat, 12 livres 15 oz.: M. Jacques Miller, Association de Chasse et Pêche Région de Mont Laurier.
Doré, Lancer léger, 12 livres 4 oz.: M. Albert Diotte, Association de Chasse et Pêche Région de Mont Laurier.
Doré A la Trôle, 11 livres 13 1/2 oz.: M. Albert Roux, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Doré Immobile, 12 livres: M. J. Arthur Guindon, Club Lac d'Argent.
Trite Grise, Lancer à l'Appat, 6 livres 2 oz.: M. Stanislas Michaud, Club du Criquet.
Trite Grise, Lancer Léger, 21 livres 2 1/2 oz.: M. Marcel Gingras, Lake Massawippi Fish & Game Protection Club.
Trite Grise, A la Trôle, 24 livres: M. Armand Courville, Club Lac d'Argent.
Trite Grise Immobile, 10 livres 13 oz.: M. L. P. Morin, Chertier Rod & Gun Club, St-Paul l'Ermitte.
Trite Mouchetée, Pêche à la Mouche, 5 livres 14 oz.: M. P.E. Lagueux, Association de Chasse et Pêche de Thetford-Mines, Inc.
Trite mouchetée, lancer à l'appat, 6 livres 4 oz.: Mme Chs Champaux, Association de Chasse et Pêche Vallée du St-Maurice.
Trite mouchetée, lancer léger, 7 livres 8 oz.: M. Gaston Richard, Quebec Casting Club.
Trite mouchetée, à la trole, 6 livres 11 oz.: M. René Harvey, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac-St-Jean.
Trite mouchetée, immobile, 5 livres 4 oz.: M. E. Francoeur, Association de Chasse et Pêche des Laurentides.
Trite Arc-en-ciel, pêche à la mouche, 4 livres 4 oz.: M. Omer Letellier, Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville.
Trite arc-en-ciel, lancer léger, 4 livres 10 oz.: Mme Gustave Vallée, Compton County Fish & Game Club.
Trite arc-en-ciel, à la trole, 5 livres 12 oz.: Dr Roger Charpenier, Club de Conservation Memphremagog.
Trite arc-en-ciel, immobile, 6 livres 8 oz.: M. Léonard Johnson, Club de Chasse et Pêche du comté de Stanstead.
Brochet, lancer à l'appat, 31 livres 4 oz.: M. Geo. De Carufel, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Brochet, lancer léger, 25 livres 1 oz.: M. Jacques Jodouin, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Brochet, à la trole, 27 livres: M. Roland Prairie, Chasseurs et Pêcheurs de Montréal Inc.
Bar du St-Laurent, lancer à l'appat, 13 livres 8 oz.: M. Joseph Lachance, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Bar du St-Laurent, immobile, 11 livres 10 oz.: M. J.-Paul Carrière, Associat on des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Ouananiche, lancer à l'appat, 2 livres 8 1/2 oz.: M. J. O. Couture, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Ouananiche, lancer léger, 7 livres 3 oz.: M. Jacques Desjardins, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Ouananiche, à la trole, 6 livres 12 oz.: M. Maurice Dumont, Association de Chasse et Pêche de Chicoutimi Lac St-Jean.
Maskinongé, lancer à l'appat, 26 livres 8 oz.: M. Chester Pease, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Maskinongé, lancer léger, 27 livres 9 oz.: M. B. Furlong, Club Sportif des Pêcheurs du Lac St-François, Valleyfield.
Maskinongé, à la trole, 38 livres: Mlle Helen McCartney, Club Sportif des Pêcheurs du lac St-François, Valleyfield.
Maskinongé, immobile, 10 livres: M. Donat Pinard, Association des Chasseurs et Pêcheurs du St-François, Drummondville.

- ciation de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, lancer à l'appat, 1 livre 11 oz.: M. Dollard Fillion, Chasseurs et Pêcheurs de Mont-Réal Inc.
Perchaude, lancer léger, 1 livre 8 oz.: M. L. Leblais, Pêcheurs du Lac St-Louis.
Perchaude, à la trole, 1 livre 6 oz.: M. C. A. Lafontaine, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Perchaude, immobile, 2 livres 2 oz.: M. Roland Martel, Association de Chasse et Pêche de Thetford-Mines Inc.
Achigan, pêche à la mouche, 4 livres 4 oz.: M. J. Emile Savard, Société des Chasseurs et Pêcheurs de Hull.
Achigan, lancer à l'appat, 6 livres 5 oz.: M. Geo. R. Haymaker, Association de Chasse et Pêche de la Région de Mont Laurier.
Achigan, lancer léger, 6 livres: M. Bertin Aubert, Club Petit Lac Magog.
Achigan, à la trole, 6 livres 1 oz.: M. Geo Vanier, Association de Chasse et Pêche Région de Mont Laurier.
Achigan, immobile, 5 livres 7 oz.: M. Robert Chatigny, Club Sportif des Pêcheurs du lac St-François, Valleyfield.
Doré, pêche à la mouche, 5 livres 11 oz.: M. Roland Richer, Club Sportif des Pêcheurs du lac St-François, Valleyfield.
Doré, lancer à l'appat, 12 livres 5 oz.: M. A. Roland Desjardins, Association de Chasse et Pêche de Rouyn-Noranda.
Doré, lancer léger, 11 livres 9 oz.: M. Armand Courville, Club Lac d'Argent.
Doré, à la trole, 11 livres: Mrs Thos F. Shambach jr, Ass'n Régionale des Chasseurs et Pêcheurs de Maniwaki.
Doré, immobile, 11 livres 8 oz.: Jos. Calvé, fils, Association de Chasse et Pêche Région de Mont Laurier.
Trite grise, lancer léger, 17 livres 8 oz.: M. Paul E. Gibeault, Club Sportif des Pêcheurs du lac St-François, Valleyfield.
Trite grise, à la trole, 23 livres 6 oz.: M. Ronald C. Lister, Association Régionale des Chasseurs et Pêcheurs de Maniwaki.
Trite grise, immobile, 10 livres 2 oz.: M. Alex Lajeunesse, Association de Chasse et Pêche de Ste-Agathe des Monts.
Trite mouchetée, pêche à la mouche, 4 livres 13 oz.: M. Jean Marinier, Association de Chasse et Pêche de Ste-Agathe des Monts.
Trite mouchetée, lancer à l'appat, 4 livres 12 oz.: M. C. M. Shaw Lachine Boating & Fishing Club.
Trite mouchetée, lancer léger, 7 livres 4 oz.: M. Benoit Cyr, Association de Chasse et Pêche de Thetford-Mines Inc.
Trite mouchetée, à la trole, 6 livres 9 oz.: M. Geo. LaFèche, Société des Chasseurs et Pêcheurs de Hull.
Trite mouchetée, immobile, 5 livres 2 oz.: M. Roger Garneau, Association des Chasseurs et Pêcheurs Lévisiens Inc.
Trite arc-en-ciel, pêche à la mouche, 1 livre 11 oz.: M. Lucien Baillargeon, Association de Chasse et Pêche de Thetford-Mines Inc.
Trite arc-en-ciel, lancer léger, 3 livres 12 oz.: M. Julien Labonté, Association de Chasse et Pêche de Lotbinière-Mégantic.
Trite arc-en-ciel, à la trole, 4 livres 8 oz.: M. Léo A. Doucet, Club de Conservation Memphremagog.
Trite arc-en-ciel, immobile, 6 livres 3 oz.: M. G. Roger Roy, Club de Chasse et Pêche du comté de Stanstead.

Les cartes...

(suite de la 1ère page) nombre de nos librairies des cartes des plus artistiques, à dessin religieux. Mais il ne faut pas attendre au dernier moment pour faire son choix alors que celles-ci seront peut-être épuisées.

L'assurance groupe...

(suite de la 1ère page) trict; A. Dumas, pour la Société Médicale de l'Islet, Montmagny, Kamouraska et Bellechasse; Alex Bédard, pour la Société Médicale de Québec; J. M. Bélanger, pour l'Assoc. des Praticiens généraux de la Ville et du District de Québec; P. Fortin, pour la Société Médicale de Chicoutimi-Lapointe; L. Létourneau pour la Société Médicale de St-Sauveur; Jean Chouinard, pour la Société Médicale de Limoilou; E. Laverdure, pour la Société Médicale de l'Outaouais; J. P. Fortier, pour l'Association des Médecins de Langue Française des Cantons de l'Est. L'Assemblée débuta par une allocution du Président. Après la bienvenue d'usage le Docteur Dorion rappelle le travail de réorganisation qui s'est fait au sein de la Fédération. Chaque délégué s'identifie par sa lettre de créance. On passe alors à la lecture des minutes de la dernière assemblée et au rapport financier. Trente-et-une sociétés ont réintégré les ca-

VOYEZ L'ÉTONNANTE ET NOUVELLE BERNINA Modèle 1956 la machine à coudre la plus complètement automatique du monde elle coud droit, ou en zig-zag et elle brode absolument automatiquement. BERNINA Modèles à partir de \$189.00

Inscrivez-vous au CONCOURS de \$10,000.00 NECCHI BERNINA

MARCEL GELINAS 38-A rue Notre-Dame, Nicolet.

dres de la Fédération et ont fait parvenir la liste de leurs membres. Trente société ont payé leur contribution à ce jour. Un rapport complet des comités suivants est présenté: a) — Comité d'économie médicale de l'Association des Médecins de Langue Française du Canada: étude approfondie du secret professionnel; — étude des formules d'examen des compagnies d'assurances; — nouveau plan d'assurance-maladie de la Croix Bleue auquel le comité a proposé des modifications bien spécifiques. b) — Comité d'étude sur l'assurance-santé, qui est composé de représentants de plusieurs associations; on est de plus en plus convaincu que la profession médicale doit donner les directives au sujet de la santé dans la province et le faitum présenté par la Fédération des Sociétés Médicales de la Province de Québec à ce sujet, devra servir dans l'établissement des futurs plans pré-payés qui sont de plus en plus en demande. c) — Une étude approfondie sur le statut juridique des hôpitaux a été faite à l'Université de Montréal en avril 1955. La Fédération y avait ses représentants et on est d'avis de plus en plus que le bureau médical d'un hôpital n'a aucun pouvoir juridique, bien que toute la responsabilité médicale repose sur les médecins; de plus, il y a de nombreuses lacunes entre la loi médicale et d'autres lois provinciales. Un comité conjoint étudiera cette question à fond et fera rapport à l'exécutif qui transmettra le tout à chaque société afin d'étudier cette question à la prochaine assemblée générale. L'Assemblée générale passe ensuite à l'étude des assurances. L'assurance groupe accident-maladie est prête à fonctionner. Un peu plus tard viendra l'assurance-vie. L'assureur-conseil est M. A. Albert Sainte-Marie qui fait partie du comité d'assurances de la Fédération des Sociétés Médicales. L'Assemblée générale est d'avis que ces assurances-groupe vie, accident et maladie rendront de grands services aux membres de la profession médicale et à leurs familles. L'assurance automobile viendra plus tard, etc. Des élections ont lieu cette année et donnent le résultat suivant: Docteur J.E. Dorion, président; Docteur R. Gaudet, 1er vice-président; Docteur J.E. Potvin, 2e vice-président; Docteur René Major, 3e vice-président; Docteur A. Tétrault, directeur; Docteur A. LeDuc, directeur; Docteur G. E. Roy, directeur; Docteur L. P. Laporte, secrétaire-trésorier; Docteur Raymond Caron, secrétaire adjoint. Le docteur Paul-René Archambault est toujours le représentant du Collège des Médecins et Chirurgiens de la province de Québec au sein de la Fédération. Le docteur Thibault annonce qu'il lui est impossible de continuer à faire partie de l'exécutif, vu ses nombreuses occupations. Il termine en exprimant son regret d'avoir à quitter l'exécutif de la Fédération pour laquelle il a toujours un grand attachement. Le docteur Dorion remercie le docteur Thibault de ses nombreu-

Construction d'une...

(suite de la 1ère page) l'initiation aux travaux manuels, chez les garçons et pour l'enseignement ménager, chez les jeunes filles. On calcule une dépense entre \$500,000 et \$600,000 pour la construction de cet édifice. M. le député provincial, Camille Roy a promis son entière collaboration pour le succès de ce projet.

Positions disponibles partout au Canada et aux Etats-Unis pour hommes et femmes de tout métier ou profession PRIX A L'HEURE Ouvriers \$3.75 Electriciens \$4.00 Chauffeurs de camions \$5.50 Journaliers \$3.00 Voyages et dépenses payées. Demandez votre blanc de demande d'emploi à: CENTRE D'INFORMATIONS POUR ENGAGEMENT Boite Postale 41, Bécancour, Qué.

Château Nicolet Brochu et Gibault. Prop. 24 chambres. Eau chaude et froide. Cuisine Canadienne. Salle de réception. Repas complets. 34, rue Panet Tél. 112 NICOLET

C. P. 144 Tél. 286 Dr Richard Poirier Chirurgien-dentiste 27, rue Notre-Dame NICOLET

Tél. 201 J.-N. Courchesne confection pour hommes 18, rue Notre-Dame NICOLET

Avec les compliments de Alphonse Martin GERANT de American Optical Co. Canada Limited NICOLET, P. Q.

Achetez des timbres de Noël 1955 CANADA CANADA 1955 Combatez la Tuberculose