

# LE PETIT JOURNAL

*Au Service du Public*



Mots croisés du "Petit Journal" — No 91

1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															

HORIZONTALEMENT

- 1—Fatiguée. — Pièces de vaiselle. — Eclat de voix.
- 2—Ville des Etats-Unis. — Ne pas dire. — Coterie.
- 3—Poll des paupières. — Chômés. — Cargaison.
- 4—Interj. — Creuser lentement. — A moitié ivre.
- 5—Capitale du Nigéria anglais. — Audace. — Aussi, en anglais.
- 6—Attraper. — Grand vase de métal à une anse. — Conscience.
- 7—Petite quantité de vin. — Du verbe "prendre". — Viande rôtie.
- 8—Hasard. — Liqueur tirée du riz fermenté. — Chefs investis de la souveraineté.
- 9—Plus mal. — Plante ombellifère odorante. — Fondé.
- 10—Terminaison. — Petit traîneau. — Manteau court en laine. — Pr. pers.
- 11—Loge grillée pour oiseaux. — Marque la quantité. — Adj. poss.
- 12—Espèce de chou-navet. — Sorte de faux à manche court. — Corrompu.
- 13—Délayé. — Fils d'Adam. — Demande avec instance.
- 14—Colère. — Genre de mammifères ruminants. — Fil fin et brillant.
- 15—Voyelles jumelles. — Abrév. d'autocars. — Lettre grecque. — Note de la gamme.

VERTICALEMENT

- 1—Effleure à peine. — Mammifère rongeur. — Bonne chère avec gaieté.
- 2—Air. — S'affaiblir. — Clair-semé.
- 3—Argile rouge ou jaune. — Unités monétaires italiennes. — Enjeu à la bouillotte.
- 4—Pr. pers. — Masse pâteuse. — Nettoie avec un liquide.
- 5—Congelée. — Récipient de bois à l'usage des maçons. — Particule.
- 6—Voix d'homme la plus élevée. — Créature purement spirituelle. — Prép.
- 7—Assemblages de maisons. — Du verbe "prier". — Abri quelconque.

- 8—Epaissir. — Membre du corps humain. — Besoin de manger.
- 9—Port dans l'île de Ré. — Machine à manivelle pour soulever les fardeaux. — Attention.
- 10—Pr. pers. — Volumineux. — Contrat par lequel on cède un bien meuble pour un temps déterminé. — Conj.
- 11—Habit noir de cérémonie. — Rayons d'une roue. — Fleuve d'Italie.
- 12—Poil long et rude. — D'un rouge faible. — Morceau de musique à trois parties.
- 13—Instruments pour ouvrir une serrure. — Viscère de couleur rougeâtre. — Sac de linge qui enveloppe un oreiller.
- 14—Mammifère rongeur. — Confus. — Pure.
- 15—Préfixe. — Oiseau grimpeur. — Fait tort. — Interj.

SOLUTION No 90

1	C	O	I	N	F	E	N	I	L	F	O	I	N
2	O	U	F	R	T	O	N	P	N	O	E		
3	M	I	B	E	L	S	M	A	L	N	U		
4	E	R	E	P	I	C	G	I	O	I	A	F	
5	C	A	N	O	N	M	A	N	G	L	E		
6	I	S	S	I	P	A	L	S	U	E	S		
7	M	A	N	M	A	L	I	N	E	H	O		
8	B	I	S	P	A	L	I	N	O	D	C	A	L
9	R	E	B	S	I	M	O	N	D	N	E		
10	O	P	R	E	T	E	N	O	V	E	N		
11	S	P	O	I	L	S	C	R	I	M	E		
12	S	U	L	I	T	E	P	L	A	N	S	Z	
13	A	D	E	T	E	P	E	L	A	V	A	I	
14	N	U	E	E	C	A	L	E	I	B	N		
15	G	O	L	O	B	O	R	A	X	P	L	O	C

LE SECRET du prénom

Depuis plusieurs mois, notre Journal a publié "Le secret du prénom". Même si cette rubrique vient de se clore, nous tenons à la disposition du public un certain nombre de copies supplémentaires de plusieurs de ces articles que nous nous ferons un plaisir d'envoyer par la poste moyennant dix cents en timbres, par prénom désiré.

Les articles disponibles se rapportent aux noms suivants: Achille, Adèle, Adolphe, Agathe, Agnès, Alain, Alexandre, Alice, Antoine, Arthur, Barthélémy, Benoit, Blanche, Catherine, Charles, Christian, Dorothee, Edmond, Edmonde, Etienne, Georgette, Geraldine, Germain, Gilles, Gustave, Hélène, Hubert, Ignace, Isabelle, Joséphine, Judith, Jules, Julien, Julienne, Laurent, Léon, Léopold, Noël, Oscar, Paulette, Prosper, Rachelle, Rollande, Romain, Rose, Simon, Théodore, Thomas, Véronique, Vincent, Violette, Xavier.

Ecrire au "Secret du prénom", le Petit Journal, 5460, avenue Royalmount, Montréal (9).

La monarchie dans le monde

# Le roi des sables et du pétrole a deux passions: la femme et le café

DJEDDAH, août 1953. — "Un vieillard cloué par l'âge et les infirmités sur un fauteuil roulant mais seul maître d'un royaume qui est une des réserves de pétrole du monde," tel apparaît Abd U Aziz Ibn Abd Ur Rahman El Faisal Ibn Saoud, plus connu sous ce dernier nom seul, roi de l'Arabie. Peu d'étrangers ont eu des contacts avec ce prince des sables et du pétrole, car la capitale, Ryad, au coeur de la péninsule arabique, est interdite comme sont interdites à la circulation des non-croyants les villes saintes de la Mecque et Médine, que contrôle le souverain et dont il tire, grâce aux taxes de pèlerinage, de substantiels revenus.

C'est de cette capitale qu'est partie, au 18e siècle, l'aventure des puritains de l'islam, les Wahabites, aventure qu'Ibn Saoud lui-même a amenée quasiment à son point d'achèvement, puisqu'il contrôle depuis 1925 toute la péninsule arabique, à l'exception du Yemen (à qui il fit une guerre victorieuse en 1937), de l'Hadramaut, encore farouchement isolé, des provinces du golfe Persique sous protection britannique, objet actuel de ses convoitises.

De son palais, véritable forteresse qui domine la triste oasis de Ryad, Ibn Saoud dirige son empire, roulant de pièce en pièce sur son fauteuil mécanique ou, suivant les nécessités, s'élevant d'étage en étage à l'intérieur de cet étrange édifice, dont tous les escaliers ont été remplacés par des rampes pour permettre à l'hôte royal de vaquer à ses occupations.

Une étrange destinée

Depuis 1901, date où, avec quelques compagnons fidèles, il était entré nuitamment dans Ryad, au mépris de l'exil qui le frappait, la route a été longue pour ce grand nomade. De prince bédouin du Nejd, de ces hauts plateaux désertiques de l'Arabie centrale, il est devenu roi du Hedjaz ("Arabie heureuse", de l'Antiquité) et maître des villes sacrées au coeur des croyants de la Mecque et Médine. En 1924, ayant chassé la dynastie chrétienne de la Mecque, il est devenu le maître incontesté d'un des plus grands pays arabes.

Spectacle singulier

Ce bédouin assez fruste et volontiers d'une cruelle justice — il faut avoir vu dans les rues de Djeddah les voleurs se faire couper le poing par le bourreau pour comprendre que la justice ne sourit guère — n'est sorti que deux fois de son royaume. Une première fois, en 1945, pour s'entretenir avec le président Roosevelt à bord d'un navire américain mouillé dans le canal de Suez. Une seconde fois, en 1946, pour être l'hôte de l'ex-roi Farouk d'Egypte. Le Caire avait alors assisté à un singulier spectacle. Refusant de dormir dans le palais mis à sa disposition, car il l'estimait impur, du fait de possibles présences féminines amies de Farouk, Ibn Saoud avait campé avec les siens, sous la tente, dans le jardin public de l'Ezbekieh! Au cours de la soirée officielle, le



Le roi de "l'Arabie Heureuse" a la passion des femmes; et comme pour tous les hommes de sa race, les femmes obèses sont ses favorites. Strictement orthodoxe du point de vue du "Coran", Ibn Saoud n'a que trois épouses à la fois... mais il les répudie à tour de rôle, pour en prendre de nouvelles!

roi avait quitté brusquement la salle, ramenant contre son corps les plis de son manteau et soutenu par deux de ses fils. Un jongleur égyptien avait en effet sur la scène, en toute innocence, escamoté... des cigarettes allumées!

Ses deux passions

Puritan strict, repoussant tabac, alcool, musique (Ryad est la ville la plus triste du monde, celle où un citoyen est convoqué à la Police pour s'entendre dire: "On a ri chez toi hier, que se passe-t-il?"), Ibn Saoud n'a que deux passions: les femmes et le café.

A sir St-John Philby, Britannique converti à l'islam et qui est son conseiller intime, le souverain posait un jour cette question: "Comment faites-vous, vous autres Européens, pour n'épouser qu'une seule femme? C'est insuffisant pour le bon équilibre de la santé..." Le café, le roi en boit volontiers lorsque l'arôme en est rehaussé de l'amertume de la cardamome. Aux visiteurs qui viennent le voir, il offre, suivant le rituel de la politesse arabe, la petite tasse contenant le liquide noir et amer, si rafraichissant dans le désert.

Jacques Dauphin (à suivre)

## La mode nouvelle et pratique



A gauche, une écharpe de chiffon est bordée de plumes d'autruche et constitue un accessoire important et du plus grand chic qui habillera à ravir une robe de bal au grand décolleté. Au centre, l'accessoire blanc à son mieux, constitué par un encas au manche de bambou blanc, et par un sac à main d'organdi pour le soir. Un ruban de velours noir lui apporte son contraste dramatique. A droite, une cravate de pékin se drape sous le menton, et ses deux bouts se retiennent par un boutonnage sur le corsage. Changez la parure de cou et vous changez toute l'apparence de la robe.

Calmé abcès, névralgie dentaire, douleurs avant et après l'extraction, aussi pour l'obturation des dents.



Procurez-vous-en une boîte aujourd'hui même.

100 En vente partout 35¢ et 95¢

ANTALGINE



COPR. 1958, KING FEATURES SYNDICATE, INC. WORLD RIGHTS RESERVED.

PIT FAIT DU SPORT.



## La télépathie est-elle

## Une vérité démontrée ou un mythe?

Mademoiselle, il vous est sûrement arrivé qu'au moment même où vous pensiez à votre bon ami, ce dernier vous réclamait au bout du fil. Voilà, assurément, l'exemple classique d'un cas de télépathie. Et peut-être croyez-vous même en la télépathie, à cause de cela, précisément ?

Mais il arrive que beaucoup de gens ont des doutes quant au bien-fondé de ce phénomène que certains disent d'ordre psychique. Les esprits plus "terre à terre" (et qui ne s'en cachent pas!) voient plutôt une coïncidence, là où les âmes plus affectives aiment à voir une communication immatérielle. Qui dit vrai ? Qui est dans l'erreur ?

Divers tests collectifs ont été organisés aux fins de pénétrer ce mystère, car il n'y a pas à se cacher, nous nageons ici en plein inconnu. A certains moments, les résultats s'avéraient déroutants au possible, défiant au-delà de toute imagination le calcul des probabilités. En revanche, d'autres compilations invitaient à supposer que ni les tenants, ni les adversaires de la télépathie n'avaient tort ou raison, tant les résultats se révélaient indifféremment pour ou contre.

Somme toute, il ressort que nombre d'expérimentations, tests ou recherches devront être entrepris avant qu'un mince filet de lumière se fasse sur cette ténébreuse question. Combien de temps encore les "âmes plus affectives" resteront-elles en conflit avec les "esprits plus terre à terre" ? Cela, pour l'instant, reste dans le secret des dieux... et peut-être des laboratoires.

Et puis, sera-t-on plus avancé, le jour où l'élément mystère sera brutalement dissipé, comme un halo ? La psychanalyse, pour sa part, en sera très heureuse, parce qu'elle y verra un nouveau triomphe. Mais l'aspect poétique de l'existence, nous le craignons, verra disparaître l'un de ses plus beaux éclats, et si vous en doutez, interrogez sur la question, la première fiancée venue. Il ne nous reste donc plus, comme disaient les anciens, qu'à suspendre notre jugement et attendre pour voir qui a tort ou raison sur ce problème qui se joue toujours de nous tous.



## Faut-il s'inquiéter des lapsus trop fréquents ?

Qui, de temps à autre, ne se bute pas sur un mot, en parlant ou en lisant à haute voix ? C'est ce que les Latins appelaient le *lapsus linguae*, c'est-à-dire *faute de la langue*. Nos vieilles gens avaient une expression plus pittoresque pour définir ce petit travers (bien involontaire) connu de tout temps : "C'est, disaient-ils, la langue qui fourche." Le lapsus donc, qu'il ne faut pas confondre avec le bégaiement, serait-il l'indice d'une organisation mentale déficiente ? Car c'est un fait que chez certaines gens, le travers est assez prononcé.



Lire à haute voix est un bon exercice. Il n'y a pas nécessairement stévanisme.

La psychanalyse s'est aussi posé la question, et que ceux dont la langue "fourche" plus souvent qu'à leur tour se rassurent : le lapsus est une anomalie absolument anodine et parfaitement curable.

Du reste, il se voit, dans l'histoire, que de célèbres personnages, dont Démosthène, ont surmonté des obstacles du genre, lesquels, d'ailleurs, leur servirent d'aiguillons, au départ. Zola chuintait, George-Bernard Shaw bégayait...

Or, le lapsus, dont certains cas, à la vérité, sont assez pénibles, non seulement peut se dompter, mais n'indique pas le moins du monde qu'il y a une déficience mentale chez celui qui a à déplorer cette imperfection. Et cela est pertinemment démontré.

Pour venir à bout du lapsus, on recommande de concentrer toute son attention, lorsqu'on parle en présence d'étrangers, ou même à des familiers, sur les petites difficultés coutumières qui se muent en autant de pièges. Un fort bon exercice consiste à lire à haute voix, (car il arrive aussi qu'on "transpose" ou intervertit l'ordre des syllabes en lisant) le plus souvent possible, et avec une aussi grande application.

Freud est d'avis que le lapsus, dans sa forme anodine peut avoir quelque chose de contagieux, ce qui expliquerait que les langues "fourchent" plus souvent dans certaines familles que dans d'autres.

## L'alcoolisme est-il héréditaire ?

On le croit dans maints milieux, et les apparences semblent donner raison aux tenants de cette conclusion. Cependant, psychiatres, psychologues et statisticiens sont d'un autre avis. Selon eux, et bien que 60 pour cent des dipsomanes peuvent retracer des alcooliques chez leurs ascendants, la cause principale de cette déficience relève de l'éducation et de la formation générale. Pour démontrer cette allégation, on peut citer à l'envi des cas d'enfants adoptés qui ont pris une orientation toute opposée, grâce à l'influence de leur nouveau milieu.

Quand on étudie l'alcoolisme, on va d'étonnement en étonnement, tant les apparences et la réalité, tant les généralités et les particularités sont contradictoires. Il est certain que, dans cette question qui nous occupe, l'exemple entraîne. D'autre part, il est avéré qu'un alcoolique en devenir peut embrasser la continence, à condition qu'il soit fortement encouragé dans ce sens, et qu'il ait la volonté initiale d'éviter toutes les occasions prochaines.

On est frappé aussi, de ce que des groupes ethniques entiers comme les Juifs, ne s'adonnent pas, ou ne semblent pas s'adonner à l'alcoolisme. Ces constatations, en effet, peuvent rendre perplexe, et ne manquent pas, non plus, de susciter des mouvements d'opinions contraires.

Il est un point, cependant, sur

lequel on est d'accord, souligne le Dr Williams, grande autorité en la matière, "c'est qu'il faut, au dipsomane en devenir, un long entraînement pour sombrer définitivement dans la regrettable et souvent néfaste accoutumance."

La prévention, à ce compte, est donc d'importance capitale, puisque si peu de progrès a été accompli en ce domaine, au point de vue thérapeutique. Reste la psychanalyse, mais ici encore, la volonté initiale du sujet est indispensable — jusqu'à maintenant, du moins !



Lorsque vous pensez à votre bien-aimé et que sa voix résonne au bout du fil, il n'est pas défendu de croire que cela pourrait être de la télépathie.

**LE DOCTEUR LEBON**

LE POULS DE DÉLIMA EST TRÈS RAPIDE, DR LEBON !

AUCUNE FIBRILLATION ?

OUI, NOUS ALLONS VOUS MONTRER LE PREMIER RAPPORT !

ÇA RESSEMBLE À DE LA DÉFICIENCE CARDIAQUE !

LUI AVEZ-VOUS DEMANDÉ SON ÂGE ?

OUI, MAIS DÉLIMA EST TRÈS IMPATIENTE ET M'A DIT QUE ÇA NE ME REGARDE PAS !

POURQUOI FAIRE DES CHOSES PAREILLES QUAND JE NE SUIS PAS LÀ ?

COMMENT VOUS SENTEZ-VOUS, DÉLIMA ?

RIEN QUE DE VOUS VOIR, JE ME SENS MIEUX !

EST-ON MIEUX SOUS CETTE TENTE ?

HÉLAS, JE DOIS DIRE OUI ...

JE VOUS Y LAISSE POUR UN PEU DE TEMPS, DÉLIMA, ET JE VOUS REVIENS APRÈS AVOIR VU LE CARDIOGRAMME !

BRADLEY EDGINGTON

EH BIEN, QU'EN DITES-VOUS DR LEBON ?

C'EST BIEN CE QUE JE PENSE !

TOUT INDIQUE UNE SÉRIEUSE MENACE D'ANGINE !

PASSERA-T-ELLE AU TRAVERS, DR LEBON ?

LA QUESTION S'ADRESSE MAINTENANT AU GRAND MAÎTRE ... PAS À UN MORTEL COMME MOI !

**LE COMMANDANT SANS-PEUR**  
par FRANK V. MARTINECK

Hervé et Marie Sans-Peur ! Regardez cette grande ville à l'horizon !

Eh bien ! Les gens de cette ville sont en grand danger et cet endroit va bientôt être transformé en véritable enfer.

Comment cela ?

Si les bombardiers atomiques viennent ...

Oh, avec eux nous aurons des chances ! Mais nous avons affaires à bien plus...

JOHN FORBAM



LE PETIT JOURNAL par sa lecture divertissante peut accroître le charme DE VOS VACANCES!!!

PETIT-JOURNAL, Dépt. 35, 5460, av. Royalmount, Montréal 9

**COUPON**

MON NOM: .....

MON ADRESSE DE VACANCES: .....

Comté ..... (ou pays) .....

Date de mes vacances à cet endroit: du ..... au .....

J'inclus ..... (cents) pour recevoir ..... éditions du "Petit-Journal".

Pour éviter de manquer une seule de nos éditions, remplissez le coupon et envoyez-nous autant de fois 10 cents que vous désirez recevoir

LE PETIT JOURNAL



# CLAUDE DARMONT

IL VAUT MIEUX DEMEURER ICI JUSQU'À CE QUE L'ÉQUIPE D'HOMICIDES ARRIVE, SERGENT ! JE VAIS ALLER DONNER LES DERNIERS RENSEIGNEMENTS AUX AUTRES À CÔTÉ !

JE VAIS PRENDRE CETTE PHOTOGRAPHIE ET LEUR MONTRER CELLE QU'ILS DOIVENT CHERCHER !

MARIONNETTE

PAS SI VITE, MADAME ! VOUS FAITES 50 MILLES À L'HEURE EN PLEINE VILLE !

C'EST UN CAS D'URGENCE, CETTE ENFANT S'EST ÉTOUFFÉE !

Alfred ANDRIOLA

AWK!  
OOH!  
GUGG!

ALLEZ-Y !

N'AYEZ CRAINTE ! JE TRAVAILLE POUR CLAUDE DARMONT !

VOICI MA CARTE !

ALLEZ ! MAIS FAITES ATTENTION !

UN MOMENT APRÈS ...

REGARDEZ BIEN CE PORTRAIT ! JE CROIS QUE L'ASSASSIN VOYAGE AVEC UNE NAINE, HABILÉE EN PETITE FILLE !

CHERCHEZ-VOUS VOTRE VOITURE, M. DARMONT ?

OUI, JE L'AI LAISSÉE ICI, AVEC Mlle BOILEAU, MA SECRÉTAIRE !

ELLE L'A PRISE POUR UN CAS D'URGENCE !

IL Y AVAIT UNE PETITE FILLE QUI ÉTOUFFAIT ! ELLE ET SON PÈRE L'ONT AMBNNÉE À L'HÔPITAL EN VITESSE !

MARIONNETTE

# LE COMMANDANT SANS-PEUR

par FRANK V. MARTINECK

Dans le sous-marin tout près !

Ça y est, Honduras... Le récif océanique qu'ils appellent le récif continental !

Maintenant, divisons la distance entre le Canada et la Californie en trois zones !

Vous ne croyez pas qu'il existe quelque chose de pire que la bombe atomique, n'est-ce pas, Sans-Peur ? Cela existe pourtant !

# EUSÈBE.

HARRY HANAN



PIT  
FAIT DU  
SPORT



# C'EST LA VIE...



FRED NEHER.



VILLA LA RIGOLAT

À LA DERNIÈRE MINUTE, J'AI DÉCIDÉ D'AMENER LE CHIEN ET DE LAISSER EUDORE CHEZ MES VOISINS!



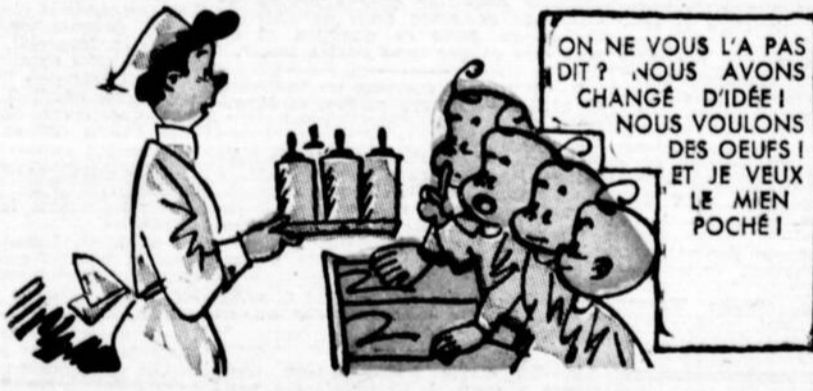
NOUS AIMERIONS MIEUX JOUER AU BASEBALL MAIS PERSONNE N'A DANS SA POCHE DE QUOI PAYER UNE SEULE VITRE BRISÉE!



SON DERNIER CAVALIER EST PARTI MAIS ELLE A RÉUSSI À PRENDRE UN AUTRE "POISSON"!



JE CROYAIS AVOIR UNE ROBE ÉTONNANTE MAIS LA SEULE PERSONNE QU'ELLE A ÉTONNÉE ÇA ÉTÉ OMER QUAND IL A REÇU LA FACTURE!



ON NE VOUS L'A PAS DIT? NOUS AVONS CHANGÉ D'IDÉE! NOUS VOULONS DES OEUFS! ET JE VEUX LE MIEN POCHE!



FRED NEHER.

POURQUOI HUES-TU L'ARBITRE? IL NE JOUE MÊME PAS!

PIT FAIT DU SPORT



# LE COURRIER DE FRANÇOISE

### Ce jeune homme apprend, à ses dépens, qu'il faut accepter les gens tels qu'il sont et qu'on ne les réforme pas à souhait

D.—Bien que je dépasse la vingtaine, je n'ai encore jamais eu d'amie. Je suis un peu timide et j'ai des principes bien arrêtés; ce qui fait que je ne bois pas, que je ne danse que de temps à autre, bien que cela me plaise beaucoup, que je fréquente peu les endroits d'amusement publics. Je vais au théâtre assez fréquemment. Je suis loyal et franc et je tiens à ce qu'on le soit également avec moi. Depuis plus d'un an, je rencontrais souvent une jeune fille au théâtre, et je lui adressais quelques mots, en passant. Je ne puis dire que j'étais épris d'elle, mais elle exerçait, sans le savoir, un certain attrait sur moi. Lorsqu'elle était là, la vie m'apparaissait sous un meilleur jour et j'étais heureux. Comme je craignais de lui déplaire, en lui faisant des aveux, je préférai lui écrire. Au lieu de m'avoir rapproché d'elle, ce geste m'en a éloigné, car elle semble m'éviter. Elle semble n'avoir pas compris que je ne demandais que son amitié. Que dois-je faire, attendre une prochaine occasion de lui parler ou l'oublier? C'est la deuxième mésaventure que me cause ma franchise en l'espace de quatre ans. Je me suis laissé attirer par de beaux yeux et une belle figure, mais je constate que c'est un tort. Comment m'y prendrais-je donc pour arriver à connaître celle qui me comprendra, car je persiste à croire que quelqu'une, existe, quelque part, qui me ferait oublier ma solitude et comprendrait ce que je rêve. — Jean-Guy.

R.—Lorsqu'un jeune homme décide que, pour lui, le temps est venu de songer sérieusement à se marier et qu'il trace un programme, comme vous le faites, en tenant compte de ses propres qualités et de ce qu'il exige de celle qu'il épousera, il court à des déconvenues. Seul un novice dans l'art d'aimer et d'être aimé peut entretenir l'illusion qu'en amour un plan déterminé d'avance puisse en tout point s'exécuter. Soyez loyal et franc, mais n'exigez pas que les autres le soient à votre manière. Pour que des époux soient heureux ensemble, il n'est pas nécessaire qu'ils se ressemblent; il suffit qu'ils se comprennent et surtout qu'ils s'aiment assez pour s'accepter mutuellement tels qu'ils sont. L'attrait que deux jeunes gens éprouvent l'un pour l'autre démontre en soi une similitude de goûts, d'aspirations, assez évidente pour que chacun se dispense de dresser une liste de ses exigences. Vous reprochez à cette jeune fille de n'avoir pas compris ce que vous lui écriviez? Le lui avez-vous exprimé clairement, sans ambages et sans périphrases dans lesquelles vous visiez plus à l'effet qu'au sens? Vous pouvez certainement profiter d'une prochaine rencontre avec elle pour lui dire que vous craignez de lui avoir déçu parce que vous n'avez probablement pas bien expliqué votre pensée, que vous seriez heureux qu'elle consente à vous accompagner au restaurant, ou ailleurs, si elle le préfère, mais que s'asseoir ensemble pour causer en prenant un repas ou simplement un café créerait une intimité qui favoriserait la conversation. N'allez pas en profiter pour lui faire une déclaration, ou vous éterniser en regret de lui avoir mal écrit, ou vous enflammer en lui disant que sa présence au cinéma près de vous vous faisait "voir la vie sous un meilleur jour". En lui parlant ainsi, vous l'ennuieriez considérablement et lui feriez souhaiter de ne plus jamais vous rencontrer. Je ne crois pas que votre déconvenue soit due à votre franchise, mais je suis encline à comprendre que votre maladresse en a été la cause. Vous êtes trop jeune pour calomnier les beaux yeux d'une femme, car ils sont véritablement le reflet de son âme, pour qui sait lire leurs regards et bien interpréter ce qu'ils expriment. Si la femme est fourbe, soyez certain qu'ils trahiront les secrets repliés de son cœur. Je suis convaincue, avec vous, qu'il existe, quelque part, quelqu'une qui comprendra votre rêve, à condition qu'il ne soit pas éthéré et que vous admettiez qu'il faut prendre les gens comme ils sont, et non pas croire que vous les reformerez à souhait. Vous avez vingt ans, c'est l'âge où les utopies semblent possibles, où la réalité compte moins que le rêve, où la vie est belle parce qu'on ne la comprend encore qu'à demi. Armez-vous bien, car deux déceptions en quatre ans, c'est peu... FRANÇOISE

D.—Qui, le premier, doit tendre la main lorsqu'ils se rencontrent, entre jeunes garçons, entre jeunes filles, entre jeune garçon et jeune fille, entre monsieur âgé et jeune fille? — Denise.

R.—Dans les deux premiers cas c'est indifférent que ce soit l'un ou l'autre qui tend la main; dans le troisième cas, c'est la jeune fille mais elle demeure libre de s'en abstenir; dans le dernier cas, s'il s'agit d'un monsieur très âgé ou d'un rang social élevé, la jeune fille doit attendre qu'il lui tendre la main.

D.—Je suis âgé de seize ans et j'ai fréquenté une jeune fille de mon âge que j'aime toujours, bien que je ne la voie plus. J'ai promis que je ne la reverrais jamais mais je crois que je ne pourrais tenir cette promesse. Que me conseillez-vous? — Mario veut oublier.

R.—Puisqu'on vous a demandé de ne plus voir cette jeune fille et que vous y avez consenti, c'est signe que l'on avait pour cela de sérieux raisons et que vous les avez admises. Tenez-vous en donc à votre promesse.

D.—J'ai dix-neuf ans et mon ami a vingt ans. Nous nous connaissons depuis trois ans et après m'avoir fréquenté durant deux ans mon ami a dû cesser, parce que son père le lui défendait. Pourtant je n'ai rien à me reprocher car je suis une bonne fille. Mon ami et moi nous sommes employés au même endroit et nous nous voyons tous les jours. Nous nous aimons toujours et nous ne voulons plus vivre ainsi séparés. Mon ami n'ose pas exprimer sa volonté à ses parents car son père est très mauvais et il le craint. Ne croyez-vous que je devrais aller l'affronter pour lui expliquer que son fils et moi nous nous aimons d'un grand amour? Serait-il prudent que je commence par communiquer mes intentions à une des sœurs de mon ami; elle demeure dans la même rue que moi? — Une brunette assoiffée d'amour.

R.—Si vous êtes certaine que la sœur de votre ami est sympathique à vos projets, vous feriez bien de vous en faire une alliée auprès de son père. Si vous décidez d'avoir une entrevue avec ce dernier, n'oubliez pas que vous ne pouvez traiter d'égal à égal avec lui, que vous lui devez la considération et le respect que commande son âge. Votre réserve et votre gentillesse ne pourront que le bien disposer. S'il refuse ce que vous vous proposez de lui demander, soumettez-vous en lui disant que vous espérez qu'il changera d'idée parce que les intentions de son fils sont sérieuses, que vous vous aimez tous deux et que vous espérez trouver le bonheur en vous épousant. N'oubliez pas de ne pas vous départir, un seul instant, du ton aimable et poli que vous devez garder pendant toute votre conversation.

D.—Quel jour était le 3 décembre 1936 et que signifie ce jour de naissance? — Une qui lit le courrier.

R.—Un samedi: enfants ingénieurs.

D.—Que signifient les noms, Réjeanne et Clémence? — Un qui lit votre courrier.

R.—Gracieuse. — Bonne.

D.—Je suis âgée de dix-huit ans et je désirerais apprendre la couture, celle des dames et celle des hommes. Serait-ce possible, sans qu'il ne m'en coûte un sou? Je suis seule avec ma mère que je dois aider. Je ne pourrais disposer que du samedi. — Lise V.

R.—Adressez-vous à l'École des Métiers féminins, 2351, rue Letourneau, Montréal.

D.—De quoi cela dépend-il que je n'arrive jamais à faire cuire un gâteau, sans qu'il gonfle et creve sur le dessus? — Marie.

R.—Le four est trop chaud. Avant de déposer votre gâteau dans le four, assurez-vous que celui-ci est à la température indiquée dans la recette.

D.—Voulez-vous me suggérer quelques mets qui seraient économiques car nous avons tous un gros appétit. J'ai quatre enfants dont l'aîné a cinq ans. Mes dépenses à l'épicerie se chiffrent à \$20 par semaine environ et il me semble que c'est trop élevé. Là-dessus, mon mari achète des cigarettes pour \$2.50 par semaine. Il me semble que je pourrais dépenser moins que cela. — Jeannine.

R.—Les recettes qui sont communiquées aux lectrices du "Petit Journal" ont toujours été éprouvées; elles sont recommandables à tout point de vue et leur variété vous permettra de rencontrer les goûts de toute votre famille. Ces recettes sont pour des mets qui sont, à la fois, économiques et substantiels. Vous aurez plus d'avantages à choisir ceux qui seront selon vos goûts et ceux de votre famille, plutôt qu'à faire votre menu avec les quelques recettes que je pourrais vous communiquer, au hasard, sans savoir quels légumes vous plaisent, ni si vous préférez le boeuf au porc, etc.

D.—Quelle est l'adresse des actrices, Virginia Mayo et Elisabeth Taylor? — Dix-neuf printemps.

R.—Virginia Mayo, studios Warner Brothers, Burbank, Calif. — Elisabeth Taylor, studios Metro-Goldwyn-Meyer, Culver City, Calif.

## Engraissez de 5 à 15 lbs



Recouvrez entrain, énergie, vigueur

Voici le cas de Mme L. B. de Lauzon, Qué. "Traversant une période de grande anémie, j'ai pris les comprimés HORMONEX et j'en suis émerveillée. J'ai repris des fraîches couleurs, retrouvé mon poids normal et la gaieté. Aussi en ai-je donné à mon mari très déprimé qui en a été lui aussi très satisfait."

Si vous êtes maigre, pâle, déprimée, anémique, c'est que votre sang est pauvre et faible. Régénérez-le par une cure de comprimés Hormonex. Ils lui apporteront directement les éléments vitaux qui lui manquent et multiplient ses globules rouges. Le corps mieux nourri par ce nouveau sang riche, refait ses réserves et sa résistance, les tissus retrouvent leur plénitude et leur vigueur.

Ainsi dès le début de la cure vous constaterez que votre poids augmente, que vos joues se remplissent et se colorent, que les forces et l'entrain renaissent. Surtout ne craignez pas de trop engraisser. Cessez quand vous aurez rattrapé les 5, 10, 15 livres nécessaires pour atteindre la normale. Nouveau format d'essai \$1.00, gros format \$2.00. Si désiré, l'envoiez pas d'argent. Nous acceptons les C.O.D.

HOLLYWOOD STARS PROD. CO. C.P. 412, Place d'Armes, Montréal

## Les Bonnes Manières



Les étudiants qui se bousculent dans les corridors et dans les escaliers de leurs collèges se conduisent généralement de la même façon hors de ces murs, et on ne peut trop insister sur la bonne conduite et la bonne tenue des jeunes gens à l'étude. Il y a des étudiants si bruyants que les adultes hésitent à prendre place dans une voiture où ils sont rassemblés. La jeunesse ne concède pas tous les droits, et la distinction est de tous les âges.

D.—Il y a quelques mois, un de mes amies m'a présenté son frère qui est âgé de vingt-quatre ans. J'ai vingt ans. Nous nous sommes vus de temps à autre, durant deux mois, puis il a subitement cessé de me donner signe de vie. On m'a dit qu'il avait des embarras d'argent, ce que je ne comprends pas parce qu'il a une belle situation. Depuis, sa sœur me parle de lui à tout propos. Ce jeune homme me plaît mais je ne le laisse nullement paraître, surtout depuis qu'elle m'a invitée à aller passer une fin de semaine au chalet de ses parents, en me mentionnant que son frère serait de passage dans sa famille. Si j'écoute mon cœur, j'y cours sans hésiter mais il me semble que je manquerais d'indépendance en m'y rendant. Tout pourrait évidemment s'arranger. Dois-je prendre le risque d'accepter cette invitation? — Et trois fois merci.

R.—Tout est dans l'ordre: une jeune fille vous invite à aller passer la fin de semaine dans sa famille. Acceptez sans arrière-pensée si vos parents n'y voient pas d'objection. Si ce jeune homme est de passage chez lui, vous n'aurez qu'à vous montrer aimable, simple et gentille avec lui, sans le rechercher plus que les autres membres de la famille. Il se peut fort bien qu'il ait demandé à sa sœur de lui ménager cette rencontre.

Rép. à Alice: Je ne fais pas de réclamation de ce genre dans ce courrier. Ecrivez au poste en question et on vous dira ce que vous voulez savoir.

D.—De quoi se compose un trousseau de bébé? — Future maman et Montréal.

R.—Voici la liste d'un trousseau ordinaire: 3 douzaines de couches de différentes grandeurs, 4 camisoles, 2 pantalons en caoutchouc ou en nylon, 6 robes de nuit en flanellette, 2 jupons, trois robes de jour en fin tissu, 6 paires de bas, 3 chandails, 1 couverture avec bonnet en chinchilla, 2 bonnets en laine fine, 1 couverture de carrosse, 6 piqués, couvertures et draps de lit, 1 drap en caoutchouc ou en nylon, toiles d'oreiller.

D.—En quelle année a-t-on commencé à avoir, à Montréal, des trottoirs d'asphalte? — Un vieil entêté.

R.—En 1869.

D.—Que signifie le nom, Marcel? — Marcel d'avance.

R.—Célèbre.

## La Méthode Ogino-Knaus

originale et authentique

L'exposé le plus clair, le plus précis et le plus honnête encore publié au pays. Toute personne mariée ou qui se destine au mariage doit lire ce livre. Pour adultes seulement. Procurez-vous également le Calendrier de la Femme.

D'après la méthode OGINO-KNAUS approuvée par les autorités médicales et religieuses. Ce calendrier indique de façon claire et précise vos jours fertiles et vos jours stériles. Aucun ajustement nécessaire, donc, pas d'erreur possible. (Copyright) En vente à la Pharmacie Choquet, HA. 7251 Phcie Sarrasin Choquette, PL. 9622 Prix chacun \$1.10 — Les deux \$2.00 EDITIONS NOSSIO Casier 27, Station B, Montréal, P.Q.

D.—Que signifient les noms, Marcel et Denis? — Remerciements sincères.

R.—Célèbre. — Spirituel.

D.—Je désirerais entrer dans la communauté des Soeurs de Sainte-Anne mais, parce que j'ai été adoptée quand j'avais un an, ma belle-mère prétend que l'on ne m'acceptera pas. Ma mère adoptive est morte et mon père s'est remarié et c'est sa femme qui me dit cela. Il me semble que ce n'est pas une raison pour me faire manquer ma vocation. Ai-je raison? — Une Jérémienne.

R.—Adressez sans crainte votre demande à la Directrice des novices de la communauté dans laquelle vous désirez être admise. Si elle reconnaît que votre vocation est sérieuse, elle n'hésitera pas à vous recevoir, j'en suis certaine.

D.—Quels jours étaient le 20 juillet 1909 et le 15 avril 1916 et que signifient ces jours de naissance? — Courrier du dimanche.

R.—Un mardi: enfants bien doués. — Un samedi: enfants ingénieurs.

—Mlle Andrée Maranda, 1836, rue Orléans, Montréal; Mlle Pierrette Bélanger, Paquetville, P.Q.; Mlle Claudette Laperle, Beecher-Falls, Vermont, Etats-Unis, désirent échanger des chansons françaises.

—Mlle Laurette Joseph, Paspébiac, P.Q., demande la chanson: Je t'aimerai.

—M. Jacques Baillargeon, 5765, rue Bordeaux, Montréal, demande la chanson: De votre cœur jusqu'à mon cœur.

—Mlle Réjeanne Dugal, 585, rue Murray, Sherbrooke, P.Q., demande la chanson: Mon cœur balance; Mlle Madeleine Gouin (même adresse) demande la chanson: Lune rose.

—Mlle Monique Sirois, Saint-Ludger de Roberval, P.Q., demande la chanson: Tu ne peux te figurer comme je t'aime.

—M. M.-P. Lavallée, 213, rue Grand Bernier, Saint-Jean, P.Q., demande la chanson: Quand revient le printemps; Mme M.-P. Lavallée (même adresse) demande la chanson: Je chante pour toi.

—Mlle Marie Drouin, Lac Pierre, Saint-Alphonse de Rodriguez, P.Q., demande la chanson: La vie en rose.

## COLLECTIONNEURS de TIMBRES

GRATIS! Album International Scott, collants, collection de valeur, et autres grandes primes. Tous détails sur approbation, 5¢ pour frais d'envoi s.v.p.

RAYMAX 35-CB Maiden Lane New York 38, N.Y.

pour les pieds

ENDOLORIS



## MON BUSTE

Voici un témoignage parmi des centaines d'autres que reçoit la Maison J.-A. Chairé de Paris. Après un mois de traitement tout en améliorant ma santé, je suis fière des résultats obtenus et je vous en remercie sincèrement. Auparavant j'avais fait l'essai de crèmes, lotions, appareils, etc., sans obtenir de résultats. Grâce au traitement à la pommade FASCINATION, je suis devenue réellement femme... écrit Mme J. L. d'Ottawa.



## Le traitement de la POMMADE FASCINATION

Le traitement à la Pommade Fascination, douce et onctueuse, nourrit et stimule profondément les glandes dont est formé le buste. Votre poitrine s'embellit en peu de jours. L'action du traitement de la Pommade Fascination est immédiate. Son emploi facile et agréable est externe. Ce traitement jouit d'une renommée mondiale. Le buste c'est toute la femme. Votre buste se développera avec fermeté et vous fera une belle poitrine. Vous aussi, pouvez en quelques jours être réellement femme: retrouver la joie de vivre et le bonheur d'être aimée. Fini la gêne, adieu les humiliations; votre bonheur n'est plus compromis.

ECRIVEZ AUJOURD'HUI! Quand votre traitement arrivera payez au facteur ou à votre bureau de poste seulement \$2 plus les frais de C.O.D. (Les commandes au comptant seront expédiées franco). Pour mieux le faire connaître en Canada, durant ce mois, demandez le format économique deux fois plus gros pour seulement \$2.00. Envoi discret. Information avec chaque paquet.

J.-A. CHAIREL DE PARIS 4535 Papineau, Case 37, Station Desorimier, Montréal. Vos nom et adresse

# MANDRAKE ROI DE LA MAGIE

ENNUYÉE, FLAVIE A PROMIS À DONAT, LE CHAMPION NAGEUR, UNE SORTIE AVEC LUI S'IL PARVIENT À BATTRE MANDRAKE.

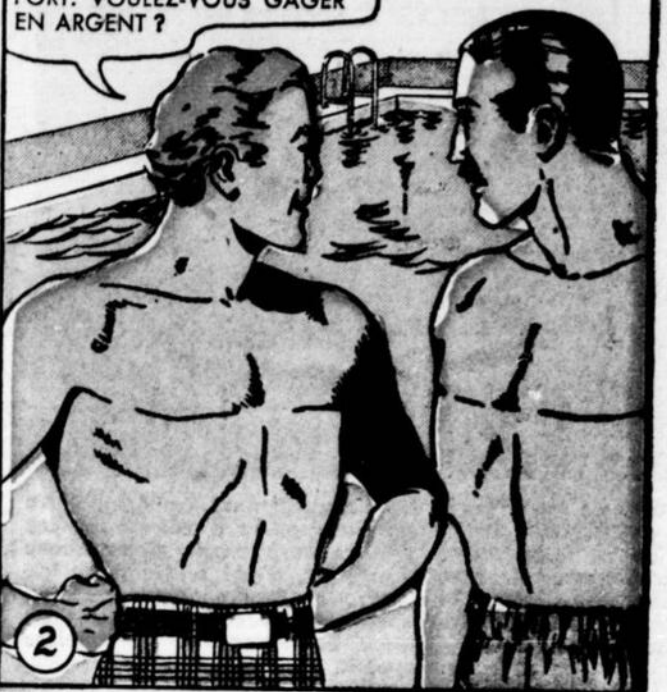
NAGER D'UN BOUT À L'AUTRE DE LA PISCINE ET REVENIR ? CA VOUS VA ? JE VOUS AVERTIS QUE JE SUIS LE CHAMPION LE PLUS FORT. VOULEZ-VOUS GAGER EN ARGENT ?

JE NE GAGE JAMAIS !

ET ALORS, MA BELLE, LE PARI TIENT TOUJOURS ? VOUS SOUTENEZ QUE VOTRE AMI GAGNERA ?

OUI ! MANDRAKE, PAR- DONNEZ-MOI ! IL SE VANTAIT TANT... JE ME SUIS FÂCHÉE !

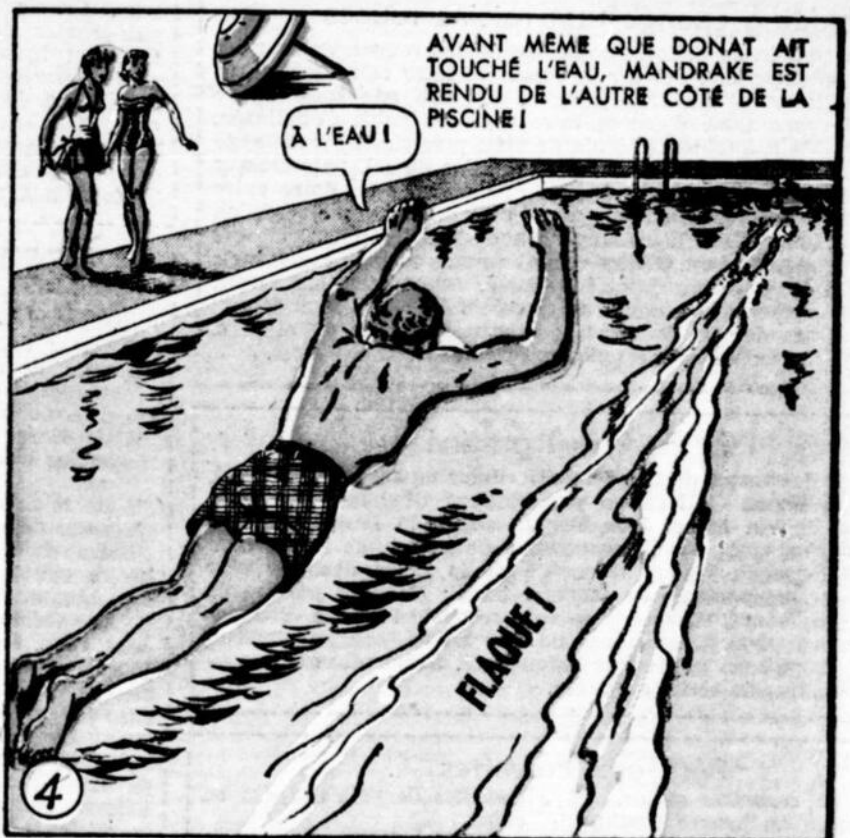
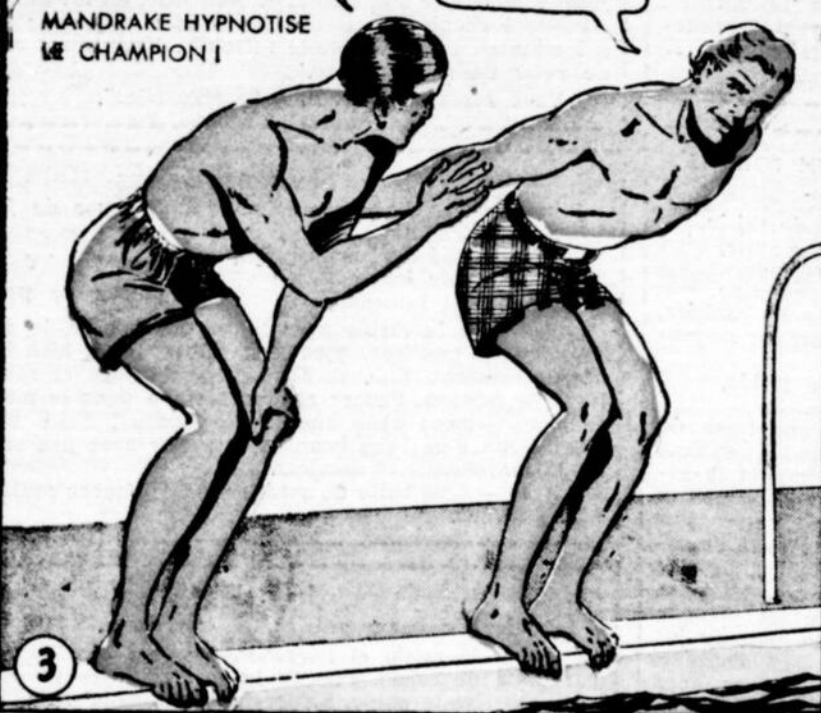
PAR QUOI COMMEN- CONS- NOUS ?



MAIS SI JE GAGNE, VOUS LE DONNEREZ EN CHARITÉS !

SI VOUS GAGNEZ ? VOUS VOULEZ RIRE ! ÊTES-VOUS PRÊT ? ATTENTION ! ON Y VA !

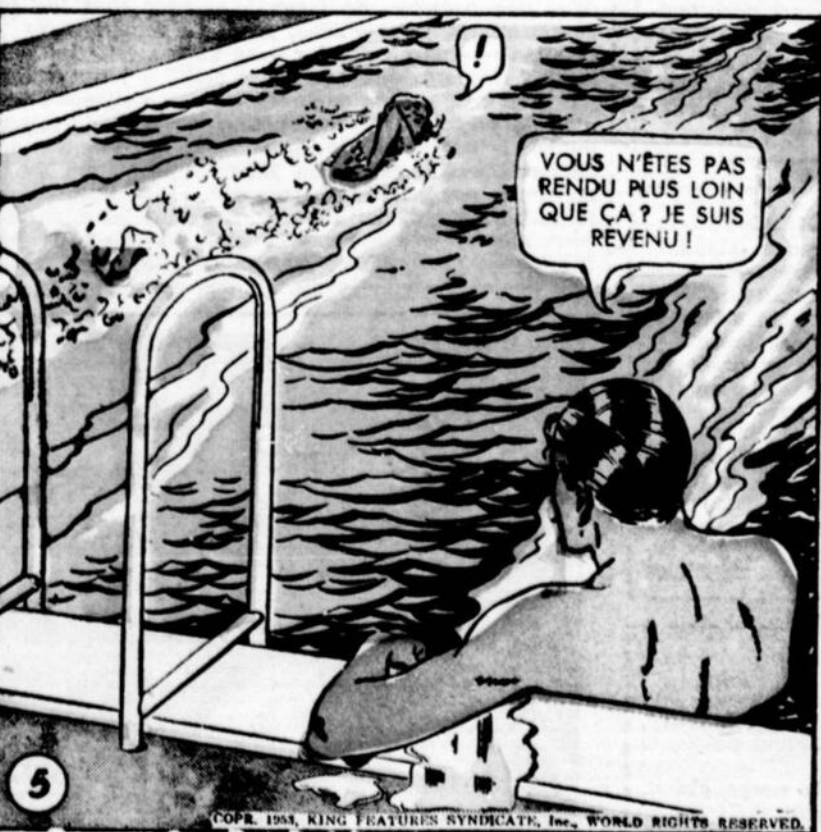
MANDRAKE HYPNOTISE LE CHAMPION !



AVANT MÊME QUE DONAT AIT TOUCHÉ L'EAU, MANDRAKE EST RENDU DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA PISCINE !

À L'EAU !

FLAQUE !



VOUS N'ÊTES PAS RENDU PLUS LOIN QUE ÇA ? JE SUIS REVENU !



ENSUITE, CHAMPION ?

C'EST IMPOSSIBLE... ET POURTANT, JE VOUS AI BIEN VU !

A SUIVRE

PIT  
FAIT DU  
SPORT

BASEBALL  
AUJOURD'HUI  
DEUX CLUBS  
FÉMININS  
EN  
PRÉSENCE





Cette manière de servir les sardines norvégiennes donnera à votre menu un attrait tout particulier. On suggère d'accompagner ce mets de pommes de terre bouillies avec persil, d'une sauce tartare, de tranches de tomates grillées, d'une salade verte, de petits pains croustillants, de beurre et d'un délicieux pudding aux framboises. Servies froides, ces sardines accompagnées de mayonnaise peuvent servir d'entrée, et mettre tous les convives en appétit.

# Dans votre cuisine

La vigne est une plante qui fait la joie de tous ceux qui aiment les fruits juteux. Notre pays nous offre une grande quantité de ce fruit délicieux, mais la récolte est de courte durée. Aussi, les économistes ménagères recommandent-elles aux Canadiennes d'en servir de grandes quantités en grappes. C'est un dessert, délicieux, léger et rafraichissant, qui entre aussi bien dans les régimes aminçissants que dans les diètes de suralimentation. La ménagère peut profiter des bas prix de ce fruit pendant le temps de l'abondance, et transformer en jus, gelée et marmelade les savoureux raisins verts, rouges ou bleus. Des expériences poursuivies par les économistes ménagères au point de vue économique et culinaire sur le raisin ont donné les résultats suivants: un panier rapporte de 16 à 18 verres de gelée ou de marmelade, ou 2 pintes de jus, plus 6 verres de marmelade qu'on peut extraire du résidu. Une demi-tasse de grains et de tiges, voilà la seule perte qu'encourt, par ces délicieuses recettes, la transformation d'un panier de raisins. Cela ne vaut-il pas d'être essayé? Voyez ces recettes, qui, en quelques heures, vous permettront de transformer, un de ces paniers de raisins en magnifiques pots et verres de gelée, marmelade et jus.

## "Billots" aux amandes

1 paquet de fromage à la crème, de 3 onces,  
6 tranches de pain enrichi,  
6 c. à table de beurre mou,  
1 c. à table de lait,  
2 c. à thé de petits bonbons au gingembre finement broyés,  
1/2 tasse d'amandes hachées.  
Combiner le fromage avec le lait et le gingembre. Mettre une 2. à table de ce mélange sur chaque tranche de pain. Réunir deux par deux, puis enlever les croûtes, et couper chaque sandwich en 9 cubes d'égale grosseur. Garnir de beurre mou, puis rouler dans les amandes finement hachées. Mettre dans une casserole peu profonde et faire cuire dans un four chaud (400° F.), environ 10 minutes. Servir immédiatement. Cette recette vous donnera environ 27 "billots" aux amandes.

## "Profiterolles" aux bluets

**Pâte pour les soufflés:** 2 oeufs,  
1/2 tasse de beurre, 1/2 tasse d'eau bouillante,  
1/2 tasse de farine tamisée, 1/2 de c. à thé de sel.  
Ajouter le beurre à l'eau bouillante, dans une casserole de moyenne grandeur. Quand le beurre est fondu, ajouter la farine et le sel, d'un seul coup. Brasser rapidement au-dessus du feu, jusqu'à ce que la pâte laisse les bords de la casserole parfaitement nets. Enlever du feu et laisser refroidir quelques minutes.  
Ajouter les oeufs, un à la fois, et brasser vigoureusement après chaque addition. Jeter, par cuillerées, sur une tôle à biscuits (1 c. à thé pour chaque soufflé). Cette quantité vous donnera 48 petits soufflés.  
Faire cuire dans un four chaud (400° F.), environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit bien sec et brun. Refroidir. Couper en deux et remplir de crème glacée ou de crème fouettée bien ferme, ou encore d'un pudding à la vanille. Mettre dans des petites assiettes à dessert, puis recouvrir de la sauce aux bluets suivante:  
Tamiser, dans une casserole, 1/4 de tasse de sucre fin, 2 c. à thé de fécule de maïs, 1/2 de c. à thé de sel, et mélanger parfaitement. Brasser graduellement dans 1/2 de tasse d'eau froide, et faire cuire jusqu'à ce que ce soit épais et bien lisse, en brassant constamment. Ajouter 1 chopine de beaux bluets bien préparés; faire bouillir 2 à 3 minutes, et faire ensuite refroidir. Vous aurez environ 2 tasses de cette délicieuse sauce.  
Vous aurez 10 succulents "profiterolles".

## Pudding éponge aux raisins rouges

Laver avec soin de belles grappes de raisins rouges, enlever les tiges et les queues, puis écraser le raisin et faire cuire lentement jusqu'à amollissement du fruit. Couler. Prendre une tasse de ce jus, y ajouter une tasse d'eau et faire venir au point d'ébullition. Épaissir avec 3 1/2 c. à table de fécule de maïs préalablement mélangé avec 1/2 tasse de sucre. Ajouter quelques grains de sel, puis brasser jusqu'à ce que le mélange soit épais et bien velouté. Faire cuire dans un bain-marie, pendant que vous battez 2 blancs d'oeufs en neige ferme; jeter alors le mélange chaud dans les blancs d'oeufs et bien amalgamer le tout. Mettre dans de petits moules individuels en verre et faire refroidir jusqu'à fermeté. Au moment de servir, démouler et arroser d'une crème renversée faite avec deux jaunes d'oeufs, 1 1/4 tasse de lait, du sucre, quelques grains de sel et 1/2 c. à thé de vanille. Garnir d'une petite grappe de raisins rouges.

## Gélatine aux raisins verts

2 tasses de jus de raisin,  
1/2 tasse de raisins verts, bien préparés et séparés,  
1 1/2 c. à table de gélatine,  
1/2 de tasse de noix hachées, le jus d'une orange moyenne,  
1/4 de tasse d'eau froide,  
1/2 tasse de sucre.  
Faire chauffer une tasse de jus de raisin jusqu'à ébullition, puis ajouter le sucre et la gélatine préalablement amollies dans l'eau froide. Brasser jusqu'à dissolution complète du sucre et de la gélatine. Mettre dans un bol bien refroidi, puis, quand le mélange est presque refroidi, ajouter le reste du jus de raisin et le jus d'orange. Laisser épaissir et jeter dans le raisin et les noix; bien mélanger le tout, puis mettre dans un joli moule passé à l'eau froide, et faire prendre jusqu'à fermeté. Servir, accompagné de crème fouettée à laquelle vous aurez ajouté du raisin vert, sans grains. Servir glacé.

## Sardines frites

1 boîte de sardines norvégiennes, de 3 1/2 onces, 1/2 de tasse de farine,  
1/2 de c. à thé de sel d'oignon, 1 oeuf,  
1/2 de tasse de lait, 1/2 de c. à thé de poudre à pâte,  
1 pincée de muscade, 1 pincée de poivre noir.  
Mélanger la farine avec la poudre à pâte, le sel d'oignon, le poivre et la muscade. Ajouter le lait et l'oeuf bien battu, mélanger vigoureusement. Enlever l'huile des sardines et assécher parfaitement le poisson. Saucer chaque sardine dans le mélange, et jeter individuellement dans une friture épaisse. Faire frire jusqu'à ce que ce soit d'un beau brun doré. Servir avec une sauce tartare ou de la mayonnaise, 6 services.  
Note — Une boîte de sardines de 3 1/2 onces contient environ, 20 à 22 poissons.

## Plat de boeuf gratiné

Trancher des restes de boeuf bouilli. Faire un roux blond foncé, que vous mouillerez de bouillon parfaitement dégraissé et chaud, et d'un peu de vin blanc. Bien lier la sauce, la faire bouillir 5 minutes environ, après l'avoir assaisonné de poivre, de sel et d'un soupçon de muscade. Mettre la moitié de la sauce dans un plat allant au four, saupoudrer de fromage râpé; disposer par-dessus les tranches de boeuf, et couvrir avec le reste de la sauce. Saupoudrer de fromage râpé. Mettre dans un four chaud, pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que ce soit bien doré. Servir chaud, accompagné de pommes de terre en purée.

## Pâté aux crevettes

2 tasses de crevettes cuites, 3 tranches de pain coupées en cubes,  
2 c. à table de beurre fondu, 3 oeufs bien battus,  
1 tasse de piment vert haché et de céleri également haché, sel et poivre,  
1 tasse de lait,  
Faire tremper le pain dans le lait, puis le piler avec une fourchette. Ajouter les crevettes, le beurre, les assaisonnements et les autres ingrédients. Mettre dans une casserole beurrée et faire cuire dans un four modéré (350° F.), environ 20 minutes.  
Ce pâté peut être servi avec du riz soufflé, des fèves vertes, des petits pains chauds, des tomates tranchées puis, comme dessert, des pêches fraîches, tranchées et arrosées de crème fouettée, et des petits gâteaux éponge au citron. Vous aurez un lunch succulent.

## Délicieux céleri farci aux sardines

1 boîte de sardines norvégiennes de 3 1/2 onces, 1 paquet de fromage à la crème, de 3 onces,  
1/2 c. à thé de sel, 1 c. à thé de raifort préparé,  
1/4 de c. à thé d'oignon râpé, 1/2 de c. à thé de sauce Worcestershire,  
2 ou 3 paquets de céleri,  
Faire égoutter parfaitement les sardines, puis combiner avec le fromage, le sel, le raifort, l'oignon râpé et la sauce Worcestershire. Bien amalgamer, de manière à faire une pâte bien veloutée. Nettoyer parfaitement le céleri, diviser les branches et faire avec le mélange. Faire refroidir parfaitement avant de servir. Vous aurez environ 25 à 30 branches de céleri farci.

## Raisin aux épices

(Pour servir avec la viande)  
Prendre du raisin bien mûr, environ 4 livres, l'écraser dans une casserole et faire cuire au-dessus d'un feu doux, jusqu'à ce que les grains se séparent du raisin. Passer au tamis, ajouter à cette pulpe 2 livres de sucre, 1 c. à thé d'épices mélangées et 1/4 de tasse de vinaigre de cidre. Faire cuire 30 minutes, jusqu'à léger épaississement. Mettre dans des bocaux stérilisés et sceller. Servi avec la viande ou le poulet, c'est délicieux.

## Pudding aux framboises

1 pinte de framboises fraîches (ou 1 livre de framboises congelées), 1 1/2 tasse de sucre granulé (réduire la quantité du sucre, si vous servez de fruits congelés),  
2 morceaux d'écorce de citron d'environ, 1 pouce de longueur, 1 chopine de vin rouge, claret, ou jus de raisin,  
2 tasses d'eau, 1/2 tasse de tapioca-minute,  
1 tasse de crème épaisse, 1/4 de tasse de sucre en poudre.  
Laver les framboises, faire égoutter parfaitement. Mettre dans une casserole en émail, saupoudrer de sucre. Ajouter les écorces de citron, le vin (ou le jus de raisin) et l'eau, puis faire venir au point d'ébullition et faire cuire environ 10 minutes. Laisser ensuite refroidir, passer au tamis. Réchauffer le jus, ajouter le tapioca et faire cuire, en brassant constamment, environ 5 minutes. Mettre dans des plats à desserts individuels, remplir aux 3/4 seulement. Faire glacer dans le réfrigérateur. Fouetter de la crème, ajouter graduellement le sucre en poudre, et décorer chaque plat avec la crème, vous servant du tube à pâtisserie pour faire une jolie garniture. Mettre quelques framboises par-dessus la crème. Servir glacé. Suffisant pour 6 à 8 services.



De beaux gros bluets juteux en sauce servis avec des soufflés remplis de crème glacée ou de crème fouettée font un dessert idéal, non seulement pour les jours de grande chaleur, mais en tout temps, alors qu'on désire ajouter un peu plus d'éclat au menu du jour! On peut remplacer les bluets par des fraises ou des framboises. En employant les fruits entiers, on obtient une plus belle apparence et on conserve aux fruits toute leur saveur. Le nom de ce dessert moderne, "profiterolles", intriguera chacun jusqu'à ce qu'il soit apparu sur la table; quand on y aura goûté tous seront unanimes à vanter votre ingéniosité.

**Arrose de savoureuse sauce-tomate HEINZ**

**DEUX SORTES**

57

# Dans la maison et autour

## Au revoir mon bel été!

(Par Simone Gélinas)

Je ne connais rien de plus brutal, mentalement ou physiquement; que le passage des vacances au travail. Vous avez fait l'expérience de ce choc qui vous laisse désemparé et qui vous livre à cette pénible nécessité de travailler pour vivre, de vivre pour travailler. L'idéal évidemment serait de ne pas passer brusquement, du bien-être du repos et des loisirs choisis, à la fatigue de la routine que l'existence nous a imposée, en se ménageant entre les deux phases une période de repos complet de régime sobre et bien compris, mais la durée des vacances, pour presque tous, est si courte que cette période de rajustement ne peut presque pas être considérée.

Ce beau hâle dont vous étiez si fière au bord de la mer, ce beau hâle rouge, ce hâle de montagne dont l'acquisition a pu, même au début, être une cause de cuisant malaise, comme il fait piètre mine, à la rentrée, avec les robes de ville! Vous avez, au cours de vos vacances, livré avec hardiesse votre visage, votre cou, vos mains au soleil et au vent, mais votre épiderme ne paie-t-il pas le prix de cette attitude? L'excès du hâle n'a-t-il point desséché votre peau, qui vous paraît inégale de coloration et privée de moiteur? Le front, le coin des yeux, livrent-ils de fines rides que la seule durée des vacances aurait creusées? Et votre cou, a-t-il pris une apparence de papier de soie frippé? Si, évidemment, vous avez pris, au cours de vos vacances, des précautions et si vous avez prévu des soins préventifs, les méfaits peuvent être moins grands, mais les traitements du retour n'en sont pas moins conseillés à toutes. L'idéal, si toutes les femmes pouvaient se la permettre, c'est évidemment la douche filiforme, qui, par son décapage parfait, aide l'épiderme à se débarrasser presque instantanément de ses déchets, car, que vous le vouliez ou non, ces huiles dont, pour brunir, vous avez enduit votre peau en ont bouché les pores, et celle-ci ne peut plus éliminer ses cellules mortes. Quelques séances de massage, et vous auriez retrouvé la fraîcheur et la netteté de votre teint. Mais ces interventions du salon de beauté ne sont possibles qu'à la femme au porte-monnaie bien garni; et au retour de vacances celui-ci est une rareté. A défaut de ce traitement, recourez donc au masque au jaune d'oeuf, qui vous permettra lui aussi d'effectuer un parfait nettoyage de l'épiderme. Il suffit d'étendre celui-ci sur le visage et le cou, sans oublier le tour des yeux, les ailes du nez, et de le laisser sécher assez longtemps pour qu'il s'écaille seul. Si votre peau est très sèche, mélangez une cuillerée à table de lait au jaune d'oeuf.

**LE RECONDITIONNEMENT D'UNE VIE CITADINE**  
Pendant quelque temps, il vous faudra aussi recourir aux produits émollients, aux décongestionnements; on ne saurait en trouver de meilleurs que les compresses trempées dans une infusion de fleurs de camomille, fleurs que



Ce beau teint bronzé perd de son attrait à la ville.



Les feuilles rougissent déjà et le bel été prend fin. Jusqu'à l'an prochain, la maison de campagne sera fermée et se gardera pour d'autres belles vacances.

vous pourrez vous procurer dans n'importe quelle pharmacie. Pour combattre la sécheresse de la peau, ayez recours à une de ces bonnes crèmes que vous trouverez sur le marché et dont la marque vous garantit la qualité.

Graissez consciencieusement votre épiderme, même si vous n'en avez pas l'habitude; démaquillez-vous avec un corps gras, à la place de l'eau et du savon, ou encore, mieux peut-être, avec du lait frais, qui desserre magnifiquement les pores de la peau. N'employez pas d'astringent et méfiez-vous des fonds de teint type pierre et non gras.

Si vos occupations sont essentiellement sédentaires, ne passez pas d'une vie de jeux à l'inaction complète. Levez-vous plus tôt le matin et faites un peu d'exercice, ou rendez-vous à pied à votre travail. Vos vacances vous ont fait amener et vous ont donné une plus jolie silhouette? Gardez-la jalousement; elle est, avec les bons souvenirs que vous en avez rapportés, le bienfait qui peut durer et que vous devez préserver.

### NOUS FERMONS LA MAISON DU BONHEUR

Le bonheur d'avoir à soi sa maison de campagne est tempéré du travail d'entretien qu'elle impose à celui qui en est le propriétaire. Alors que le locataire qui quitte la maison qu'il a habitée tout l'été n'a qu'à procéder à son nettoyage et à voir à remplacer les objets qu'il aurait pu briser au cours de la belle saison, afin de la rendre dans l'état où il l'a prise, le propriétaire doit, avant de fermer sa maison, prendre de multiples précautions, dont les plus élémentaires sont: vérifier l'état de la toiture, afin qu'au cours des pluies d'automne et des fontes de neige du printemps, l'eau ne s'infilte pas dans la maison pour y causer des dégâts dispendieux à réparer; la réparer avec des plaques de cuivre ou de zinc; nettoyer les gouttières des branchages et feuilles mortes qui les encombrant. La meilleure façon de procéder, c'est de jeter un seau d'eau au-dessus de chaque descente, mais non sans avoir couvert l'orifice de départ d'un réseau de fil de fer qui laissera passer l'eau mais retiendra les feuilles.

Faites le tour de la construction, afin d'y déceler les fentes et lézardes, que vous réparerez avec un peu de béton; fermez tous les soupiraux, s'il s'agit d'une habitation possédant une cave.

Il faudra aussi effectuer un nettoyage consciencieux du terrain, et brûler tous les déchets, y compris les feuilles mortes et les brindilles. Ces entassements attireraient rongeurs et insectes, qui l'été prochain s'attaqueraient à vos arbres et à vos plantes.

Les égouts doivent être nettoyés; la cheminée, ramonée; le poêle, débarrassé de la suie et de la cendre. On conseille aussi de huiler les serrures des portes, de passer du savon sur les cadres des portes et des fenêtres; ce qui vous permettra de les ouvrir sans difficulté l'an prochain.

### ELLE SE GARDERA POUR D'AUTRES JOIES

Vous videz la tuyauterie après avoir fermé tous les robinets d'arrêt, lorsque l'eau a coulé jusqu'à épuisement. Sortez tout le bois de chauffage de la maison, car il attire les insectes. Vous aimerez le printemps prochain trouver de beaux planchers cirés, mais ne laissez aucun chiffon imbibé de cire dans la maison; ceci s'applique aussi à tout ce qui peut s'enflammer: allumettes, pétrole, alcool, etc. Certaines victuailles, par contre, peuvent être gardées dans les armoires, à condition d'être placées dans des boîtes en métal: sucre, farine, légumes secs, épices.

Recouvrir de housses les meubles rembourrés, ranger les bibelots et entourer de cellophane les abat-jour, lampes, etc. Dépendre les tableaux pour les protéger de l'humidité du mur, les placer à plat sur un lit ou une table. Rouler les matelas avec dedans des feuilles de noyer, de menthe, ou des fleurs de sureau. Plier les couvertures et les ranger dans les placards. Ne laissez pas de linge ou d'assiettes sales. Posez les contrevents de bois aux fenêtres, et fermez à double tour toutes les portes de la maison. Voilà qui dit définitivement fin, et qui termine de belles vacances, mais il y en a d'autres... beaucoup d'autres en perspective, et c'est pour leur assurer un beau cadre que vous prenez toutes ces précautions.

# Le Courrier de Françoise

D.—Nous sommes deux fillettes de quatorze ans et nous nous ennuyons beaucoup. Le matin, nous aidons à notre mère mais dans l'après-midi et la soirée nous ne savons à quoi passer notre temps. Que nous conseillez-vous pour chasser l'ennui? — Merci d'avance.

R.—Il y a tant d'agréables manières de passer le temps que je ne comprends pas que vous en soyez rendues à vous ennuyer à ce point. L'aide que vous apportez à votre père, dans les travaux du ménage, est excellente et vous pourriez, dans l'après-midi, la continuer en faisant du raccommodage, du tricot et de la broderie. Vous trouverez de l'agrément à enjoliver vos vêtements par de fines garnitures, des points de soie ou de fil de couleur, etc. Les jupes paysannes, en grande vogue pour les fillettes de votre âge, cette année, sont de confection facile et vous offriront le moyen de mettre votre ingéniosité à profit: on en voit qui sont brodées, d'autres qui sont couvertes de morceaux de toute couleur taillés et disposés avec originalité. Je vous cite ceci comme exemple mais la couture ne remplace pas la lecture qui vous cultivera et vous préparera pour vos études de l'an prochain. Il faut aussi pratiquer quelques sports, fréquenter les piscines, enfin profiter de tout ce que l'on met à la disposition de fillettes de votre âge et dont on a rendu l'accès bien facile. Ne perdez pas votre temps à vous ennuyer car vous deviendrez, toutes deux, maussades et moroses.

D.—J'ai vingt et un ans et, depuis un an, un garçon, de treize ans mon aîné, me fréquente. Je suis une bonne fille mais je lui permets des familiarités qui sont dangereuses et je voudrais que nous nous mariions le plus tôt possible. Ne croyez-vous qu'un homme de cet âge devrait savoir, après un an, si la jeune fille qu'il fréquente lui convient? Je l'aime de tout mon coeur et je ne veux pas gâcher ma vie. Il est ma raison de vivre. Comment lui ferais-je comprendre que s'il n'est pas prêt à se marier maintenant il ne le sera jamais? Je ne puis toujours pas le demander en mariage. Je serais un bien bonne épouse. Il me semble qu'il est égoïste, en ne pensant qu'à lui-même. — MON UNIQUE AMOUR

R.—Si vous croyez que votre ami serait prêt à vous épouser et qu'il ne se prononce pas, il faut avoir une explication avec lui. Il y a trop de différence d'âge entre vous pour que vos relations continuent ainsi, comme s'il s'agissait d'un jeune homme qui en était au début de sa carrière. Puisque vous l'aimez, ne dites rien qui puisse lui déplaire et surtout ne soyez pas maladroite en essayant de l'entraîner, sans qu'il l'ait d'abord décidé, dans le mariage. Vous risqueriez de l'éloigner de vous pour toujours. Si, cependant, malgré toute la diplomatie que vous y apporterez, il ne semble pas vouloir vous épouser, il faudra rompre avec lui. Devant cette dernière alternative, s'il tient à vous, il prendra probablement la décision que vous désirez.

D.—Où puis-je obtenir des renseignements sur les qualifications que l'on exige des femmes qui font partie de l'armée? — L'armée m'attire.

R.—Adressez-vous à 175 est, rue Craig, Montréal.

D.—Que signifient les noms, Yvette et Thérèse? — Une Jérômienn.

R.—Laborieuse. — Dévouée.

D.—Nous sommes cinq enfants, trois filles et deux garçons, et je n'avais que sept ans lorsque mon père nous quitta. Il fréquentait une femme de qui il avait déjà deux enfants; ma pauvre mère le supplia de ne pas nous abandonner mais il partit laissant maman avec de jeunes enfants pour qui elle dut travailler. Elle mourut de chagrin neuf mois après. Mes jeunes frères, qui gagnaient vingt et vingt-cinq dollars par semaine, prirent alors la charge de la famille et, de peine et de misère, nous nous réchappâmes. Aujourd'hui, j'ai vingt ans et mes frères sont mariés et ils continuent d'être très bons pour nous; j'habite chez l'un d'eux. Une femme a causé notre malheur en détournant notre père de sa famille et en faisant mourir notre mère. Notre père, à son tour, est mort et nous l'avons pardonné. Nous élevons même deux des enfants qu'il a eus avec cette femme. Je vous écris ceci pour que celles qui seraient tentées de se conduire comme elle réfléchissent un peu. Ce sont toujours deux familles qui sont entraînées dans la débâcle car cette femme avait aussi rendu son mari et ses enfants bien malheureux. Peut-être est-ce plus commun que l'on ne croit et que cela ne vaut pas la peine de s'en plaindre? Au nom de nous tous, je signe: DES ENFANTS QUI ONT CONNU LE MALHEUR.

R.—Le récit de tous les malheurs que peut causer la mauvaise conduite d'une femme porte souvent profit en faisant réfléchir celles qui seraient tentées de l'imiter. Vous témoignez tous, vos frères et soeurs et vous-même, d'une générosité qui n'est pas commune et je vous admire.

## RÉVEILLEZ VOTRE BILE

Sans Calomel—Et Vous Sauterez du Lit le Matin Plein d'Entrain

Le foie devrait déverser environ 2 chopines de bile dans votre appareil digestif tous les jours. Si cette bile ne s'écoule pas comme il faut vos aliments ne sont pas digérés. Ils peuvent se décomposer dans vos intestins. Des gaz gonflent alors votre estomac. Vous devenez constipé. Vous vous sentez aigri, affaibli et tous vous parait ennuyés. Il vous faut ces douces petites Piliules Carter pour le Foie pour que ces deux litres de bile s'écoulent librement et que vous vous sentiez à merveille. Achetez-en un paquet aujourd'hui. Très efficace pour faire s'écouler la bile comme il faut. Demandez les Piliules Carter pour le Foie dans n'importe quelle pharmacie.

D.—Je me marierai au mois de septembre et on me dit qu'une robe blanche n'est pas de mise à cette saison-là. Cela me contrarierait beaucoup de la choisir la mienne d'une autre couleur. Suffirait-il que j'apporte un costume et quelques robes en voyage de noces? S'il y a une réception à mon retour de voyage, dois-je nécessairement porter ma robe de noces en cette circonstance? — Miquil

R.—La robe blanche convient, en toute saison, comme toilette de mariée. Ce que vous mentionnez convient certainement pour votre voyage. Munissez-vous d'un chandail et de quelques blouses qui constitueront autant de toilettes différentes. Vous n'êtes pas obligée de porter votre toilette de nocces pour la réception, lorsque celle-ci n'a pas lieu immédiatement après le mariage.

D.—Quelle est l'adresse de Tony Curtis? — Cécile

R.—Studios Warner Brothers, Burbank, Calif.

D.—Une jeune fille qui se laisse prendre la main par son ami, dans la rue, manque-t-elle à l'étiquette? — Une qui veut bien faire.

R.—Il y a quelques années, j'aurais répondu affirmativement à cette question mais cette coutume est devenue quasi-générale et on ne songe même plus à remarquer le jeune homme et la jeune fille qui se promènent dans la rue, en se tenant par la main. Il ne faut cependant jamais oublier que les démonstrations affectueuses en public sont de mauvais goût, autant chez les gens mariés que chez les jeunes gens.

Rép. à Annabella: Je ne possède pas cette adresse.

D.—Quelle est l'adresse de l'Ecole des Arts Graphiques, à Montréal? — Jeune homme.

R.—2020, rue Kimberley.

D.—Croyez-vous qu'un garçon de vingt-sept ans soit trop âgé pour fréquenter une jeune fille de dix-neuf ans? — Saint-Narcisse.

R.—C'est une différence d'âge qui demande considération, mais c'est surtout la ressemblance ou la différence des caractères qui importent dans le mariage. Vous devez vous faire guider, afin d'être certaine que ce jeune homme vous convient, et soyez assurée que, même avant d'être l'objet d'une fréquentation sérieuse, il faudra réfléchir afin de ne pas vous exposer à une déception.

D.—Lorsqu'un jeune homme et une jeune fille doivent, ensemble, descendre un escalier, qui passe le premier montant et en descendant? — Caroline l'inquiète.

R.—L'homme précède la femme en montant et il la suit en descendant.

D.—Quelle est l'adresse exacte de l'Institut Hopkins, à Baltimore? — Thérèse.

R.—Johns Hopkins, 601N. Broadway, Baltimore, Maryland, Etats-Unis.

**VOTRE BUSTE** sera amélioré à votre SATISFACTION en quelques jours, quel que soit votre âge ou votre cas.

**L'HUILE MAMELINE** est une recette inoffensive, merveilleuse que vous emploierez en secret; méthode préconisée par les spécialistes en beauté. Discretion absolue. Prix \$2.00, taxe incl. Mandat postal, C.O.D. accepté.

Essayez notre pommade pour faire allonger les cils. Son emploi vous donnera des yeux plus brillants. Prix \$0.50 — taxe comprise.

Produits Mameline Enr'g. Casier postal 172, Station "C" Montréal — Tél.: HA. 4885

**GAGNEZ \$50 PAR SEMAINE**

Mesdames et messieurs, avec notre merveilleux PLAN DE VENTE vous pouvez gagner \$50 par semaine pendant vos loisirs en vendant notre ligne complète de marchandises sèches et à la verge. Vous n'avez pas besoin d'expédition. Envoyez tout de suite votre nom et adresse pour renseignements gratuits au sujet de notre merveilleux PLAN DE VENTE.

REX TRADING CO. (Dept. 11) Boîte 52, Station B, Montréal

**RAJEUNISSEZ** de 10-15 ANS

Bannissez les rides, les pattes d'oies, les muscles affaiblis et autres signes de l'âge. GRÂCE à la CREME NOC-TURNE aux vitamines F, la seule qui affecte les couches profondes de la peau. Prix \$1.50 pour 60 jours de traitement, plus 25c pour taxe et expédition. Brochure explicative sur demande.

**POILS FOLLETS SUPPRIMÉS CHEZ-VOUS INSTANTANÉMENT**

Grâce à la CIRE PILEX Rapide - Certaine - Efficace Sans douleur

Préférée dans 125 hôpitaux et institutions

TRAITEMENT COMPLET 1.50 (Inclusif de frais d'expédition \$0 en plus)

Pour renseignements et commandes LABORATOIRES COQUETTE 294 Ste-Catherine O., Montréal, HA. 6677

# LES JUMEAUX DU CAPITAINE

QUOI? UN DUEL À LA BOUE?

IL N'Y A PAS DE NEIGE!

ARRÊTEZ!

VAS-Y! ES-TU PRÊT, NAPOLEON?

PIOUF!

DONNE-LEUR UN BON BAIN, JE VAIS LES RÉCHAUFFER!

UN DUEL AVEC DE LA BOUE!

LAVEZ-VOUS À FOND. SINON LE CAPITAINE Y VERRA.

C'EST PAS L'AFFAIRE DU CAPITAINE.

TAIS-TOI, NAPOLEON.

C'EST PAS TON AFFAIRE!

JE SUIS DANS LE MÊME BATEAU QUE TOI.

QUE VOUS ÊTES SALES!

C'EST QUE LA FENÊTRE EST OUVERTE.

ET LE CAPITAINE Y PEINTURE.

AS-TU LAVÉ LES DEUX JUMEAUX?

IL FAUT PEINTURER LA MAISON, PAS LES ENFANTS.

TRÈS BIEN!

QUELLE FAMILLE! J'EN SUIS DÉCOURAGÉE!

CLUB DE LA PAIX

MES AMIS, IL FAUT QUE JE VOUS DISE CE QUI M'EST ARRIVÉ.

TAIS-TOI! TU NOUS EMPÊCHES DE JOUER.

QU'Y A-T-IL?

POMMES ECRASEES SEULEMENT

## LE COMMANDANT SANS-PEUR

par FRANK V. MARTINECK

Je vais tout vous dire au sujet de cette menace pire que la bombe atomique!

Je ne puis croire une telle chose!

Et d'abord, je vais vous dire un seul mot, afin que vous compreniez mieux!

LE "SCORPION" EST REVENU!

JOHN JORDAN

© 1953 BY SPENCER BRADLEY, INC. IN U.S.A. AND OTHER COUNTRIES

# Idylle au Golf

(Nouvelle inédite, par Myrte Gauthier)

Il faisait un temps superbe et Jeanne Leblanc était descendue très tôt sur le terrain de golf ce samedi-là, désirant profiter de la température plus fraîche du matin.

Elle respira profondément, comme elle le faisait chaque fois qu'elle venait ici, et contempla l'immense tapis vert qui s'étendait à perte de vue devant elle.

Tous les golfeurs connaissent cette sensation de détente et de bien-être qu'on éprouve en mettant le pied sur un terrain de golf. Il semble alors qu'on ait laissé derrière soi tout ce qui n'est pas la partie qu'on va commencer, et rien n'égale cette anxiété du premier coup de bâton duquel semble dépendre le résultat final. Le fait est qu'un départ manqué vous rend nerveux et mécontent et affecte les coups suivants si vous n'avez pas appris à maintenir le contrôle absolu de vos réflexes.

Jeanne ne jouait pas encore depuis assez longtemps pour être parvenue à cette maîtrise, mais heureusement pour elle son "driver" lança la balle à une distance d'au-delà de cent verges, ce qui pour elle était un bon départ.

Elle était seule sur le terrain et pouvait prendre tout son temps. Elle marchait lentement, ses bras nus exposés au soleil et ses longs cheveux blonds agités par une brise légère.

Elle compta 6 pour le premier trou et décida que ce n'était pas si mal. Le deuxième marqua 4, et elle réussit le troisième au "par".

Les ennuis commencèrent au quatrième trou. Elle s'y attendait d'ailleurs, car le ruisseau lui donnait le trac, et malgré toute son attention elle plongeait invariablement dedans — je veux dire sa balle plongeait — à chaque partie.

Par miracle, ce jour-là elle ne se rendit pas jusqu'à l'eau, mais sa balle alla échouer dans une touffe de chardons, quelques verges à gauche du petit pont. L'herbe était longue et fournie et la balle disparut à ses yeux.

Chercher la balle! Voilà l'un des plaisirs (discutable) du golf. Mais il parait que cela fait partie du jeu. Donc, Jeanne se mit à chercher. Elle agita l'herbe de ses mains d'abord, puis se servit d'un bâton, et s'installa finalement à quatre pattes, position beaucoup plus confortable et plus efficace, mais qui avait l'inconvénient de la dérober à la vue des joueurs qui pouvaient survenir derrière elle. Ce qui fit qu'au moment où, ayant enfin mis la main sur sa balle, elle allait se relever, elle entendit un "fore" précipité et se sentit frôler par un projectile qui lui manqua la joue d'un pouce à peine.

Floc! Dans le ruisseau.

Elle se tourna vers le nouveau venu, furieuse. Il s'approcha d'elle vivement mais elle ne lui laissa pas le temps de parler.

—Vous ne pouviez pas faire attention? s'exclama-t-elle. Vous auriez pu m'assommer!

—Et j'en eus été fort navré, répliqua l'homme mi-railleur. Ai-je besoin de vous dire, mademoiselle, que je ne vous avais pas vue?

Il était campé devant elle, une lueur d'admiration au fond des yeux, et elle fut forcée d'admettre en elle-même qu'il n'était pas mal de sa personne. Assez grand, bien musclé sous sa légère chemise de jersey, ses cheveux châtains rejetés en arrière, il affichait un sourire désarmant, et comme si elle s'en voulait de le trouver sympathique elle ajouta ironiquement:

—Si, en plus de ne pas savoir frapper une balle, vous ne voyez pas assez clair pour apercevoir une femme à quelques verges devant vous, je vous conseille d'abandonner le golf... ou du moins de prendre quelques leçons!

—Avec joie, s'empressa-t-il de répondre, si vous voulez bien me servir de professeur.

Elle haussa les épaules sans parler et leva son bâton qui battit l'air et passa à quelques lignes au-dessus de la balle.

L'étranger retint avec peine une forte envie de rire qu'elle pouvait cependant lire dans ses yeux. Furieuse, elle se reprit et frappa rageusement la balle qui fit un bond gigantesque. Puis elle ramassa son sac et s'éloigna; mais, comme elle allait franchir le ruisseau elle lança sans se retourner:

—Votre balle est à l'eau, à gauche du pont.

—Merci! fit-il en riant.

Elle fit le tour du terrain sans le revoir, et sa partie terminée, elle entra au clubhouse pour se rafraîchir.

Il y avait maintenant quelques personnes. Jeanne commanda une limonade au bar et s'installa sur la véranda avec quelques amis. Bob Lemieux s'empressa d'approcher.

—Dis donc, à quelle heure es-tu descendue? J'ai appelé chez toi à dix heures et demie et tu étais déjà partie.

—Oui, je suis descendue de bonne heure, fit-elle distraitemment, guettant les joueurs qui arrivaient au dernier trou.

Elle savait que l'étranger ne devait pas être loin derrière elle, à moins qu'il n'ait perdu d'autres balles, ce qui était fort possible chez un débutant.

Elle l'aperçut au bout de quelques minutes et demanda à Bob:

—Tu sais qui est cet homme, là-bas? Celui avec la chemise jaune.

Il cligna des yeux, pour distinguer malgré le soleil.

—Non, je ne crois pas. C'est sans doute un des types qui sont venus d'en dehors pour le tournoi de cet après-midi.

Elle s'esclaffa.

—Eh bien, dans ce cas rassure-toi. Vous n'aurez pas affaire à forte partie.

—Tu le connais? fit Bob surpris.

—Non, mais il a failli m'assommer au quatre.

L'homme pénétrait à son tour sur la véranda, accompagné de Pierre Dugré, que Jeanne connaissait. Il parut content en l'apercevant et glissa un mot à l'oreille de son compagnon. Ils s'approchèrent de Jeanne et Pierre fit les présentations.

—Jeanne, voilà un Monsieur qui brûle de te connaître. Je te présente Marc Séguin, ingénieur-électricien, de Shawinigan.

Il affichait toujours le même sourire, un peu trop sûr de lui, songea Jeanne, qui salua froidement.

—Au fait, ajouta Pierre avant de s'éloigner, monsieur Séguin est "aussi" le champion golfeur de Shawinigan.

—Il s'installa sans façon à côté d'elle et feignit d'ignorer son trouble et la rougeur subite de son visage.

—Vous savez, dit-il, il y a un autre genre de leçon que j'aime très beaucoup recevoir de vous. Je suis un affreux danseur. Acceptez-vous quand même de m'accompagner ce soir?

—Je suppose que je dois m'excuser! fit Jeanne sans le regarder.

—Mais pas du tout! Mon coup du quatre était honteux pour un champion. Je vous prie de croire que je n'étais pas très fier de moi... surtout en réalisant que j'avais eu un aussi charmant témoin.

Elle sirotait sa limonade, sans parler. Alors il répéta sa question.

—Dites, vous voulez venir à la danse avec moi?

—Je regrette, fit-elle en se levant, je suis déjà engagée.

—Bon, conclut Marc, résigné, tant pis. Je vous verrai tout de même. Réservez-moi une danse.



Elle frappa rageusement la balle

Encore une fois elle haussa les épaules sans répondre et s'en alla.

Il y avait beaucoup de monde à la danse, ce soir-là. En plus des habitués se trouvaient une vingtaine de visiteurs étrangers qui étaient venus jouer le tournoi annuel entre les deux clubs. La musique diffusée par le haut-parleur couvrait les conversations et les couples, tassés au milieu de la salle, avaient peine à se déplacer.

Jeanne dansait avec Bob lorsqu'elle vit entrer Marc. Il se dirigea vers le bar, commanda une liqueur, et s'appuyant au comptoir surveillait les danseurs. Il fit un léger signe de la main en apercevant Jeanne et elle lui sourit par-dessus l'épaule de Bob.

Il ne la demanda pas pour la danse suivante, mais il attendit une demi-heure pendant laquelle il fit danser la femme du président et deux jeunes filles du club, et causa avec Pierre Dugré.

Quand il s'approcha d'elle, Jeanne eut envie de refuser, mais elle se leva naturellement dès qu'il eut pris sa main.

—Vous ne dansez pas tellement mal, constata-t-elle au bout de quelques instants. Je suppose

que c'est encore une ruse de champion?

—N'en croyez rien, protesta-t-il. C'est sûrement votre faute si je m'en tire aussi bien.

Ils dansèrent en silence pendant un moment. Puis il se pencha vers elle et lui demanda:

—Que faites-vous le dimanche après-midi?

Elle hésita un peu avant de répondre.

—Je n'ai rien de spécial pour demain. Pourquoi?

—J'ai pensé que je pourrais peut-être prendre ma première leçon de golf?

Elle ne savait pas si elle devait rire ou se fâcher. Après une minute de réflexion elle demanda:

—N'êtes-vous pas supposé retourner à Shawinigan ce soir? La voix de Marc se fit presque tendre pour répondre:

—Je pourrais peut-être décider de rester une journée de plus... si vous me le permettez.

Elle le regarda, comme pour s'assurer qu'il ne plaisantait pas, et comme il ne souriait plus elle s'abandonna légèrement sur son épaule et frôla sa joue contre celle de Marc.

—Idiot! murmura-t-elle.



7212

Vraiment agréable dans la cuisine, ce tablier couvre-tout possède des poches contenant à peu près tout. Dentelées pour plus de style et brodées pour plus de beauté, de charme et de couleur. Le patron 7212 est offert en grandeur moyenne seulement.

Ecrire lisiblement vos nom et adresse et mentionner correctement le numéro du patron.

Ne pas demander des mesures autres que celles spécifiées.

Joignez 25 à votre envoi et adressez: points d'aiguille Alice Brooks, les patrons du "Petit Journal", 60, Front Street West, Toronto, Ont.

LE CALENDRIER DE

## chez nous

AOÛT

1953

PRÉSENTÉ PAR

# Molson's

LA BIÈRE QUE VOTRE ARRIÈRE-GRAND-PÈRE BUVAIT

24

1903 - HAUSSE DES PRIX CHEZ LES BARBIERS: COUPE DE CHEVEUX: 25¢ BARBE TAILLÉE: 20¢ FRICTION: 5¢

25

1787 - POUR 2.26, ON ACHÈTE LE DERNIER ESCLAVE VENDU À MONTRÉAL.

26

1851 - VOIE FERRÉE INAUGURÉE ENTRE MONTRÉAL ET ROUSSES POINT

27

1823 - UN HOMME DES COMMISSAIRES POUR DIRIGER LA CONSTRUCTION DE LA ROUTE DRUMMONVILLE-SOREL

28

1935 - DEL BISSONNETTE COMPTE 4 ou 5 POINTS DES ROYAUX CONTRE LE BUFFALO

29

1916 - GRÈVE DU TRAMWAY À QUÉBEC

30

1934 - JULES NIJT EMPORTE LE CHAMPIONNAT DE GOLF AU CANADA

Calendrier présenté par Molson's pour rappeler aux Canadiens d'aujourd'hui les événements sérieux ou joyeux qui ont marqué les années écoulées.


YEUX FATIGUÉS

Vos yeux sont-ils fatigués ou irrités par le travail appliqué, les veilles prolongées, le vent, la poussière ou la fumée? Employez immédiatement le bain oculaire OPTREX, vous obtiendrez un soulagement rapide et durable. Vos yeux retrouveront leur fraîcheur et leur éclat naturels.

Demandez OPTREX à votre pharmacien

## OPTREX

"le bien-être des yeux"



# HENRI

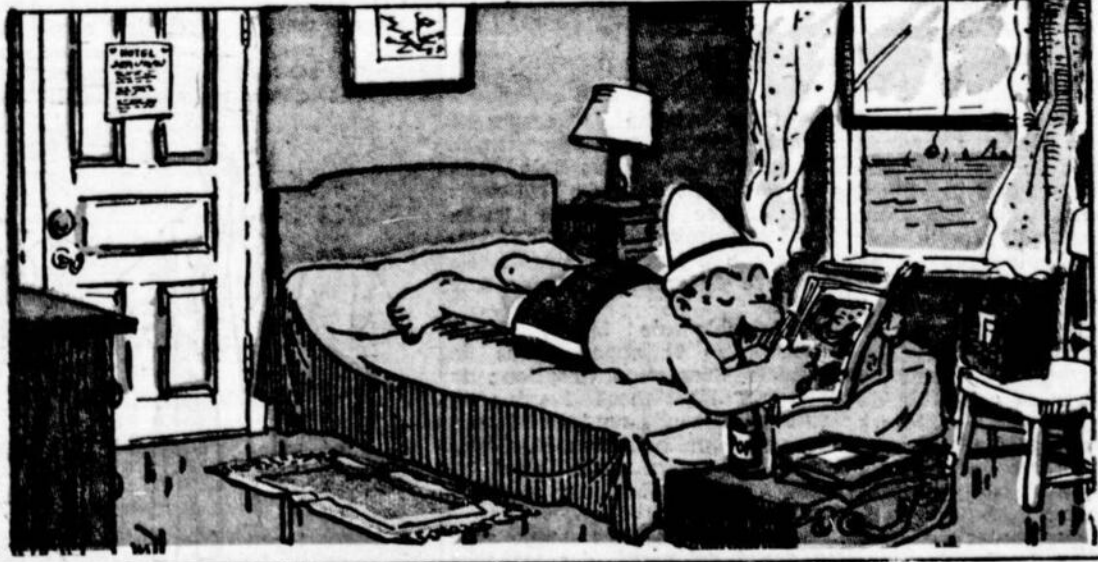
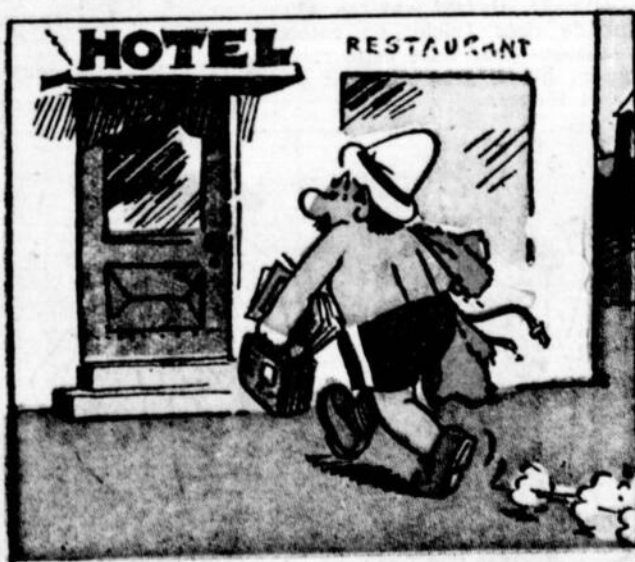
CARL ANDERSON



## LE COMMANDANT SANS-PEUR

par  
FRANK V. MARTINECK





Foudroyée!



Ennuyée!



SAUVÉE!



**AUCUN ENROULAGE PÉNIBLE** — Montez les boucles sur pinces comme d'habitude et appliquez Bobbi Pas de pils à l'envers si de boucles mal faites. Pas de bigoudis encombrants et compliqués!

**AUCUN NEUTRALISANT** — On n'a qu'à rincer à l'eau claire 45 minutes après l'application. Faites les boucles crépées et touillées, car elles per la lotion laissée dans les cheveux!

**AUCUNE MISE EN PLS** — Brossez simplement lorsque les boucles sont sèches. Votre coiffure préférée devient vraiment permanente. Mise en pils, coiffure, ondulation — en une seule opération!

Rassurée!



**Bobbi LA PERMANENTE À PINCES**  
 Mise en pils, coiffure, ondulation — EN UNE SEULE OPÉRATION

Une méthode si rapide, si pratique qu'une permanente Bobbi ne prend pas beaucoup plus de temps que la pose des pinces pour la nuit. Pourtant, Bobbi ondule vos cheveux en permanence, conserve votre coiffure préférée pendant des semaines! Bobbi vous assure des boucles souples, naturelles, soyeuses, qui se replacent du bout des doigts.

Si facile —

**PAS BESOIN D'AIDE!**  
**\$1.75 PINCES COMPRISES**



# CHRONIQUE DE LA MODE

(Par Simons Gélinas)

## Eté charmant que nous tenons encore

Les blouses dont l'été n'a pas amoindri l'importance, loin de là, et que nous avons porté tout au long de la belle saison avec nos jupes de coton, gardent avec l'automne et le retour du tailleur, un intérêt qui n'est pas diminué. On continuera à les aimer avec la jupe de beau lainage, l'ensemble jupe et jaquette, et il nous est même prédit qu'elles auront une grande popularité pour le dîner et le petit soir, alors que nous leur ajouterons la jupe large ou étroite à longueur de cheville ou bord au sol. Et quelles seront les caractéristiques de ces blouses nouvelles ? Les tendances sont floues, il est vrai et laissent toute latitude à la fantaisie.

Pour la ville et sous le tailleur cintré, la blouse doit être sobre, peu encombrante, mais agrémentée près du cou ou en plastron, nécessairement à la partie découverte par l'échancrure de la jaquette. Il s'agit parfois de peu de chose : un large biais soulevé formant une patte repliée (chez Schiaparelli, croquis no 7) une bande incrustée soulignant l'encolure et négligemment nouée; les deux pans rentrant dans la jupe (Lanvin); une petite écharpe née sous les pointes du col et tombant en régale (Lafaurie, croquis no 1); un drapé arrondi sous l'encolure (Renée Lise, croquis no 3). Nettes, ces blouses sont faites en toile de lin souple et légèrement glacée, en soie sauvage; dernier tissu, grâce à l'appât naturel laissé à la fibre, possède des luisances de la soie naturelle, mais avec plus de fermeté.

Le jersey (de soie ou de rayonne) façonne des blouses très habillées, drapées, glissantes, fluides. Très sport et faussement désin-

sentent également des blouses du soir: mousseline imprimée, dentelle repeinte, organdi plissé inspiré du chemisier classique que demandent les manches amples piquées de noeuds de velours noir (croquis no 8).

### SI VOTRE ROBE NE PEUT SORTIR SEULE...

Que vous partiez en voyage ou que vous alliez dîner en ville ou assister à un cocktail, partout où il vous sera agréable de porter une robe, la mode vous suggère de l'accompagner d'un vêtement pour vous prémunir contre la fraîcheur, ou dissimuler le caractère "habillé" de cette robe.

Imaginons les cas, nombreux, où la formule "ensemble" sera particulièrement pratique.

Vous partez tôt, un matin, par le train ou en voiture pour assister à une réunion quelconque; dans la journée il fera sûrement assez chaud et pour le repas, bien que simple, vous serez parfaitement correcte dans une robe d'alpaga. Le long manteau que vous porterez sur cette robe sera de mé-

des manteaux qui sont des paletots  $\frac{3}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  ou  $\frac{1}{4}$ . Ces paletots coupés largement donnent un certain volume au haut du corps, tandis que la robe noire, étroite, accuse une ligne fuselée (croquis no 3).

Les grandes courses, les réunions dans un jardin sont propices aux robes légères, fleuries et gaies.

Sur ces robes légères, des manteaux encore: manteaux aussi légers qu'elles en tissu assorti ou en tissu uni. Renée Lise à qui échoit le redoutable honneur d'habiller couramment la première dame de Franco sait créer des ensembles très élégants, savamment dosés, dont l'un présente une sobre redingote sans col sur lequel apparaît celui, drapé et noué, de la robe imprimée (croquis no 5).

Grès réduit le vêtement à un



gne nouvelle en lainage neutre recouvrant une robe très habillée en mousseline imprimée ou en organdi de soie; robes de cocktail ou de petit dîner cachées dans la rue par ce vêtement qui passe inaperçu et ne révèle en rien le luxe intérieur de la robe légère et de la doublure assortie.

Très heureuse et très pratique est la formule du trois-pièces présentée par Serge Kogan, dans le genre tailleur qui est sa spécialité: jupe étroite, veste-gilet, paletot-jaquette aux bords écartés; le tout en piqué blanc imprimé de noir; petit col de velours noir à la jaquette (croquis no 3).

On le voit, les ensembles foisonnent dans la mode estivale et permettent aux femmes qui supportent difficilement le tailleur une tenue aussi élégante que rationnelle. Mieux peut-être même, puisque la fantaisie de chacune renouvellera le jeu des oppositions ou des mariages heureux.

### ELEGANCE DE JEUNES FILLES

Jeunes filles en robes fraîches et pimpantes: robes simples, jupes larges, tissus lavables, facilement repassés; robes agréables à porter qui enjôivent sans encombrer... Ces robes, vous les voyez, mesdemoiselles, ont été conçues selon vos personnalités diverses.

Rolande, qui est blonde, mais un peu "grassouillette", dirons-nous pour ne pas la peiner, porte une robe à très petits damiers fondus, disposition assez petite pour ne pas la grossir. La forme choisie est plate, et comme Rolande est un peu forte des hanches, la jupe cloche s'évase progressivement sans l'épaissir. Cette jupe est en forme et agrémentée d'une bande taillée et incrustée à contre-sens 6 pouces au-dessus du bord supérieur de l'ourlet. Une incrustation, à contre-sens également, souligne le décolleté ovale et les manchettes (fig. 1). Il faut environ 4 1/2 verges de tissu (vichy ou coton apprêt laine) pour faire cette robe (beige et blanc, gris et blanc ou jaune et blanc).

Béatrice est au contraire, mince de hanches, mais sa poitrine est très développée. Elle est brune et féminine. Sa robe est en twill de rayonne, de qualité infroissable, du genre des imprimés "Triomphe" garantis par Boussac. Ce tissu, s'il se casse, "revient" à l'air en 10 minutes. Le corsage est souple: il est froncé sous des pattes d'épaule plates. Le petit col est un faux Danton. La bande de boutonage descend jusqu'à la monture de la jupe qui est froncée aussi sous le corsage long formant empiècement de hanches. (fig. 2). Cette jupe est en droit fil. Il faut 4 verges de twill pour exécuter cette robe.

Pascaline est à la fois douce et décidée. Elle est mince de ligne et porte tout avec bonheur. Néanmoins elle met très bien en valeur le style net, un peu tailleur, que sa délicatesse naturelle rend moins sec. Son deux-pièces est en toile de lin et rayonne; infroissable naturellement. Le bleu est seyant à ses cheveux châtain-clair qui ont des reflets blond argent. L'ampleur de la jupe provient des plis couchés droit fil montés sur un empiècement pour ne pas faire d'épaisseur sous la veste. Celle-ci est largement croisée, légèrement cintrée, fermée par deux rangées de boutons de même tissu que l'ensemble. Une petite martingale est boutonnée derrière. Le col est rabattu avec des coins arrondis. Les manches sont très courtes avec un petit revers plat. Le plissé (fait à la main) emploie environ 3 fois la largeur des hanches. Il faut donc 3 hauteurs de tissu soit environ 2 1/4 vgs, pour la jupe; 3 hauteurs pour le corsage (à cause du croisé) 1 1/2 verge soit environ 4 verges de toile et 1/2 verge de soie légère pour faire l'empiècement de la jupe (fig. 3).

Yvette est charmante avec des robes à la "paysanne". Elle a choisi une popeline à rayures roses et blanches. Les rayures sont travaillées en travers pour le corsage et la jupe, tous deux froncés, le

(suite page du patron)



large fichu d'organdi de soie, sur une robe d'organdi de même nuance. Des roses agrémentent ce fichu: mais à l'inverse des autres modèles décrits plus haut, c'est ce fichu qui accuse le caractère habillé de la robe très simple de ligne, seulement travaillée au corsage d'un plastron drapé (croquis no 7).

Nous pourrions citer les nombreux et très jolis ensembles de Jacques Fath: ensembles-surprises, composés d'une redingote de li-

voite, une blouse de shirting blanc chez Hubert de Givenchy (croquis no 5) se porte avec une jupe plissée et un paletot droit sans col ou un blouson. Les manches sont "chemisier", son col rabattu très large; mais le boutonage est en partie ouvert.

Maggy Rouff (croquis no 2) qui, par ailleurs, accompagne ses tailleurs de jolis gilets de piqué à larges cols dressés, a présenté en même temps que sa collection de printemps trois types de blouses légères et ouvragées, étudiées pour être diffusées en grande série. Ce sont des blouses en organdi brodé, un rien romantiques, retravaillées de nervures, parées de grosses manches sous des épaules doucement arrondies.

Pour le cocktail et pour le soir, émergeant d'amples jupes de tafetas rayé ou écossais, de satin noir, blanc, bleu nuit, voici de précieuses blouses d'organdi et de mousseline (blanches pour la plupart) qui permettent à Carmen Del Rio d'exprimer toute sa délicatesse. Modèles d'organdi réincrustés de Chantilly noir, rebrodé de paillettes, à manches soufflées, ballonnées, mouvements de berthe dessinés par des volants plissés ou froncés (croquis no 4); grands cols Louis XIII ou à la "Monsieur Vincent"; modèles de guipure allégée de petits volants neigeux; modèles de mousseline drapés en fichus piqués d'une tendre et naïve rose nacrée.

Dans ce style, Denise et Mad pré-

me tissu, comme le proposent Jacques Heim et Maggi Rouff. L'ensemble de Jacques Heim (croquis no 1) est de style "tailleur": robe croisée de côté et droite, pardessus droit à dos évasé resserré dans une large martingale. La doublure du manteau est en soie rayée.

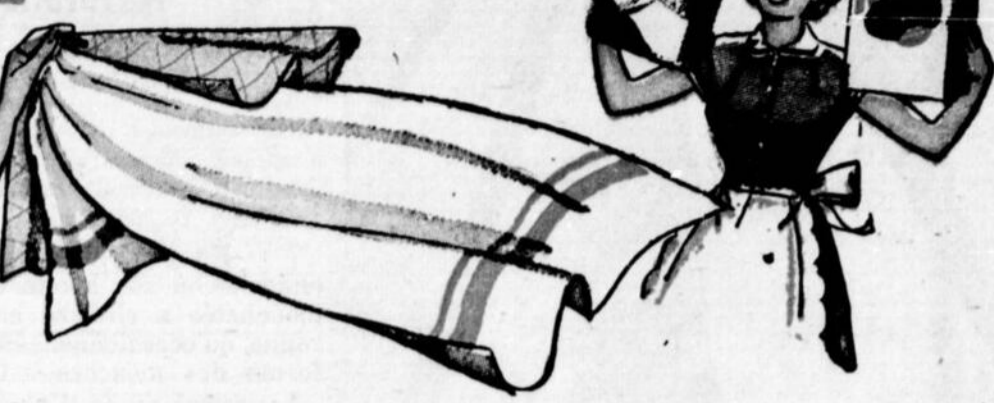
L'ensemble de Maggy Rouff (croquis no 7) apporte plus de fantaisie dans sa conception; la robe est légèrement évasée; la taille est marquée sur les côtés par une petite patte boutonnée. L'emmanchure raglan naît d'une découpe de la robe; les manches sont courtes.

Le manteau est très souple avec un grand col carré, des manches kimono aisées terminées par un haut revers transformable. Une ceinture nouée négligemment, masque toute l'ampleur du manteau.

Vous êtes priée à dîner chez des amis ou au restaurant et vous portez une robe de crêpe noir ou de soierie imprimée. Mais avant vous avez dû faire des courses dans la ville et pour cette sortie matinale vous avez voulu dissimuler votre robe; ou bien, si vous avez une voiture, un manteau vous a garantie de l'air qui s'engouffre par la vitre baissée. Ce manteau, Marcelle Tizeau le voit différer de la robe: en toile ou en lainage léger et clair, doublé soit en tissu uni du ton dominant de la robe, soit dans le même tissu imprimé (croquis no 2). Manguin opte également pour les manteaux clairs:



# SEUL RINSO OFFRE LES DEUX



## le SAVON RINSO et le NOUVEAU DETERGENT RINSO

MÊME DANS L'EAU LA PLUS DURE, LE NOUVEAU DÉTERGENT RINSO VOUS DONNE LE LINGE LE PLUS BLANC, UNE VAISSELLE ÉTINCELANTE!

Si vous préférez du savon, vous continuerez d'employer le fameux savon Rinso. Mais si vous préférez un détergent, vous voudrez essayer le Nouveau Détergent Rinso sensationnel. C'est le meilleur détergent que vous puissiez vous procurer pour votre argent.

Même dans l'eau la plus dure, le Nouveau Détergent Rinso avec Solium, produit à l'instant une mousse riche et abondante. Constatez par vous-même combien plus vite et plus facilement se fait le rinçage—laissant le linge si propre, souple et odorant. Constatez comme il rend le linge plus blanc, plus

éclatant qu'à l'état neuf! Et puis, il est tellement doux pour les mains!

Essayez-le! Vous reconnaîtrez le Nouveau Détergent Rinso à son attrayante boîte jaune clair.

Merveilleux pour la vaisselle! Même dans l'eau la plus dure, le Nouveau Détergent Rinso enlève la graisse comme par magie. La vaisselle devient étincelante de propreté, sans essuyage.



Le seul détergent contenant le prodigieux Solium!

**SEUL RINSO VOUS DONNE VOTRE CHOIX... UN SAVON OU UN DÉTERGENT**

# Maintenant! Toute la famille raffole du Nouveau Lifebuoy!



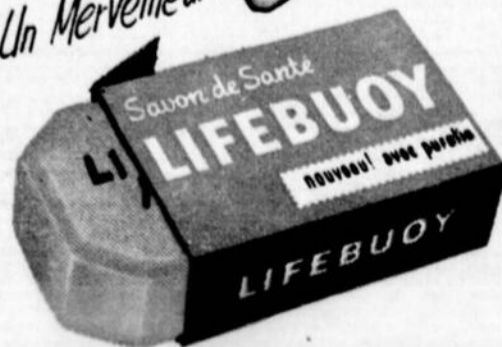
IL A UNE MERVEILLEUSE ODEUR NOUVELLE!

ET IL GARDE VOTRE FRAÎCHEUR COMME IL GARDE VOTRE SANTÉ

**Papa, Maman, Petite Soeur, Grand Frère — Tout le Monde Raffole du Nouveau Lifebuoy avec Puralin!**

C'est merveilleux comme le Nouveau Lifebuoy avec Puralin, le nouvel ingrédient purifiant, purifie les pores, laisse l'épiderme plus propre que jamais. Papa aime le Nouveau Lifebuoy pour sa douche rafraîchissante du matin. Maman l'aime pour la beauté de son teint. La petite fille le trouve idéal pour son bain du soir et son grand frère raffole de sa mousse riche et crémeuse. Essayez le Nouveau Lifebuoy vous-même. Vous en raffolerez vous aussi!

C'est le Nouveau Lifebuoy  
Un Merveilleux Lifebuoy!



**ULTRA-PROPRE DE LA TÊTE AUX PIEDS... GRÂCE AU NOUVEAU LIFEBOUY**



La pêche en eau douce tire à sa fin. Reste la mer, avec ses espadons énormes, comme ci-dessus, et ses thons combattifs. Mais les pêcheurs ignorent trop une espèce plus modeste, le maquereau, dont la pêche est des plus intéressantes. C'est du moins ce qu'affirme M. Claude Melançon. (Photo Canadien National).

## Moeurs du poisson... et du pêcheur

Par CLAUDE MELANÇON

Naturaliste canadien et pêcheur endurci



# Le maquereau

En général, août n'est pas un bon mois pour la pêche en eau douce. Hors les endroits où son abondance ou sa petite taille la fait encore chasser en surface, la truite mouchetée a cherché en profondeur la température qui lui convient. Elle ne mouchetonne qu'occasionnellement et se montre plus capricieuse à l'endroit de la taille et de la forme des mouches artificielles.

Le saumon est aussi plus difficile à prendre. Ses organes génitaux de plus en plus développés pressent sur son estomac et neutralisent l'appétit qu'il pourrait avoir. D'ailleurs, dans les fosses il ne reste guère que des sujets "piqués", c'est-à-dire qui ont tâté de l'acier d'un hameçon et, assagés par l'expérience, se gardent bien de la renouveler. On peut leur offrir n'importe quoi sans susciter le moindre intérêt de leur part. Le nez dans le courant, les nageoires faiblement agitées, ils regardent les efforts du sportsman avec le plus exécrationnel détachement.

Voilà pour les salmonidés. Restent l'achigan, le maskinongé et la perchaude. Le premier est désormais plus intéressé aux écrevisses et aux sauterelles qu'à tout autre leurre ou appât, le maskinongé est toujours rare et les perchaudes sont souvent véreuses. Il semble bien qu'à la fin de ce mois la seule pêche vraiment productive soit celle qui se pratique en eau salée. La mer demeure le grand et, semble-t-il, inépuisable réservoir de vie.

Touristes canadiens et américains qui visitent de ce temps-ci la côte gaspésienne peuvent accompagner des pêcheurs commerciaux au large et prendre de la morue. S'ils se servent d'engins légers et non pas de ceux employés par les professionnels, ils auront l'agréable surprise de découvrir que, malgré sa réputation de passivité, la morue est un poisson qui peut se débattre. Un ami à moi qui a pris une pièce de soixante livres avec un monofilament de nylon d'une résistance de 4 livres a mis une bonne heure à amener sa prise en surface sans tout briser.

Mais il y a mieux encore.

C'est la pêche au maquereau dans les baies et non loin du bord quand ce petit cousin germain du grand thon rouge fait son apparition dans nos eaux, c'est-à-dire au cours de ces mois. Le temps de sa venue varie avec les endroits, mais il est généralement présent dans le golfe St-Laurent entre le 15 et le 31 du mois.

Malheureusement, les professionnels qui ne le pêchent qu'au filet s'occupent peu de ses allées et venues et rarement en conseillent-ils la pêche aux étrangers. L'amateur doit s'occuper lui-même de louer un "flette" ou une barque, et s'il n'engage pas un pêcheur pour le guider, repérer lui-même les bancs de maquereaux. Ce poisson, qui est très grégaire, voyage en effet par bandes considérables.

Le repérage est relativement facile, puisque par beau temps calme le maquereau voyage très souvent en surface et signale sa présence en faisant "bouillonner" l'eau sur une grande surface. Les oiseaux plongeurs, comme le fou de Bassan, aident aussi à le découvrir quand il est entre deux eaux, c'est-à-dire à une quinzaine de pieds de la surface. On les voit alors plonger au milieu de la bande.

Le maquereau se pêche très bien en surface à la mouche artificielle. Une mouche blanche No 6 ou 4 est la meilleure. C'est sûrement là la méthode la plus sportive et la plus amusante de capturer ce poisson extrêmement vigoureux, mais il y en a d'autres. Le lancer lourd et le lancer léger avec leurres artificiels donnent également de bons résultats. La pêche à la traîne avec cuiller ou appât de vif est cependant celle à conseiller quand le maquereau est entre deux eaux, car elle facilite le repérage et donc la multiplicité des prises. Il va sans dire qu'elle se pratique aussi quand le poisson est en surface. Mais il faut prendre alors soin de ne pas effrayer la bande en passant par-dessus. Le mieux est d'en faire le tour, de façon à ce que l'appât passe seul à portée du poisson-gibier.

Enfin, on peut pêcher le maquereau arrêté, en s'accrochant à l'une des bouées qui servent à amarrer les barques de pêche ou en jetant l'ancre près d'un courant marin, voie empruntée pour ses déplacements par ce vagabond des mers. On appâte au morceau de hareng, au lançon, au capelan ou à la moule.

Dans cette pêche il faut se rappeler que le maquereau voyage généralement à l'encontre du vent qui lui apporte les proies dont il se nourrit, qu'il aime l'eau à une température de 45° et est très exigeant au chapitre de la salinité. La pluie le fait s'enfoncer plus ou moins profondément. Ce plaisant animal aquatique a peur de l'eau, du moins de l'eau douce, et s'en protège en plongeant dans la mer.

Repérer et faire mordre le maquereau n'est pas tout: il faut le garder une fois qu'il est ferré. Une pièce de deux livres est beaucoup plus forte que n'importe quel poisson d'eau douce de même poids. Elle est capable de soutenir une lutte étonnamment longue, c'est-à-dire de nager en rond et vite pendant plusieurs minutes. A aucun moment ne faut-il la forcer trop, mais jamais lui donner du lâche. C'est à cette condition qu'on emmènera dans

la barque ce magnifique lutteur au dos vert et au ventre argenté, dont les qualités combattives sont connues de trop peu de pêcheurs à la ligne. De fait, le maquereau possède une telle résistance et une puissance de traction si remarquable que sa présence, si elle était signalée publiquement sur nos côtes, devrait attirer un grand nombre d'amateurs, y compris ceux qui affectionnent sa chair nourrissante, de deux couleurs. C'est une pêche à encourager, d'autant plus qu'il y a peu à craindre d'épuiser l'espèce. Elle se reproduit facilement et maintient son abondance malgré ses ennemis naturels, qui sont l'aiguillat ou chien de mer et l'en-cornet.

Le maquereau est un poisson relativement facile à tenter avec appâts naturels ou artificiels. C'est pourquoi, malgré les efforts désespérés qu'il fait pour se libérer une fois qu'il est ferré, sa défense contre l'homme est assez peu efficace. Mais s'il est désavantagé quand il est en vie, il se venge assez bien de son adversaire après sa mort, car il a le pouvoir de l'empoisonner. Il est admis que sa chair huileuse, exposée à l'air chaud, développe de la ptomaine au bout d'environ deux heures. Avis aux amateurs.

## Voici votre HOROSCOPE

Monsieur, Madame ou Mademoiselle, si vous êtes né entre le 23 et le 30 août, votre signe est la Vierge, 1er décan.

La distinction se lit dans votre esprit comme dans votre personne. Vos qualités morales, en effet, s'harmonisent avec vos avantages physiques. D'instinct, vous aimez le beau et le bon, et l'éducation que vous avez acquise, de même que celle que vous vous donnerez par la suite, accentuera davantage ces caractéristiques.

Méfiez-vous du grand amour que vous avez pour les honneurs. Cette faiblesse fera que vous serez exposé aux finesses des intrigants comme aux ruses des fripons. Une tendance à l'indiscrétion vous causera aussi quelques déconvenues. Voilà, assurément, deux déficiences imputables à votre orgueil, que vous parvenez à dissimuler, mais qui existe quand même chez vous, à l'état latent.

Vous êtes tout à fait correct dans votre maintien, de même que dans votre langage, que vous surveillez attentivement. Vous avez, du reste, un sens prononcé de la propreté et de la toilette. Naturellement généreux, vous ferez du bien à vos amis, ce qui ne vous empêchera pas de réussir assez bien dans le commerce, qui vous permettra d'amasser un petit pécule.

Dans l'ensemble, la vie vous sourira, et vous suivrez une marche régulièrement ascendante. Vous aurez une vieillesse normale, mais méfiez-vous de l'orgueil, qui vous nuira en amour.

Le mercredi est votre jour bénéfique. Le nombre 1 est votre chiffre chanceux. Le quartz est votre talisman, et la myrtille, votre parfum.

Un ou une instituteur ou institutrice sur quatre enseigne dans une école à une seule classe dans les campagnes du Canada.

## CONSEILS PRATIQUES

Les crétonnes satinées doivent être repassées sur le côté droit, ce qui leur rendra leur lustre. Pressez autant que vous le pouvez sur votre fer à repasser.

Lavez à l'eau et au savon, au moins une fois par jour, le plat qui est utilisé par votre chien ou votre chat. Gardez pour cet usage une brosse en chiendent.

Un chapeau de velours reprendra son aspect de neuf, si vous le passez au-dessus du bec de la théière, ou bout du thé. Brossez en même temps avec une brosse douce.

Lorsqu'un plat renverse dans le four, épargnez-vous du travail et

de l'effort, en glissant en dessous un épais papier brun ou un carton qui recueillera le liquide. S'il devient nécessaire de nettoyer le four, grattez à sec tout ce qui peut s'enlever, puis lavez à l'eau et au savon, en vous aidant d'un tampon de mousse d'acier.

Les sacs du soir, les souliers en cuir ou en lamés or et argent, doivent être enveloppés dans un papier spécialement traité, avant d'être rangés.

Faites usage d'un savon abrasif pour les mains pour faire disparaître cette ligne de saleté qui s'attache au collet et aux poignets des vêtements. C'est plus efficace que la brosse et plus rapide aussi.

## Confort et beauté



Deux modèles remarquables sur les plages des Antilles: des chapeaux de pailles fines et merveilleusement tressées par les indigènes, qui font plus que préserver les belles des rayons trop ardents du soleil: elles encadrent à merveille leur joli minois.

# Montréal offre, pour tous les goûts et pour toutes les bourses, de la cuisine de presque tous les pays

La grande saison touristique de Montréal bat son plein. Des milliers de visiteurs viennent faire notre connaissance. Les hôtels, grands et petits, et les "Tourist's Rooms" leur ont préparé le gîte, pendant que nos 4,000 restaurants s'apprêtaient à les nourrir. Ne parlons pas, bien entendu, des différents "Hamburgers", "Hot Dogs", "Barbecues", "Snack Bars" et "Light Bars", où l'on sert d'une manière généralement convenable, et parfois même excellente, des aliments très savoureux. Ni de ces petits établissements où, pour 40 ou même 35 cents, on peut tromper sa faim. Reste une chose certaine : Montréal offre à bien manger pour tous les goûts, pour toutes les bourses.

Naturellement que toutes ces maisons ne peuvent offrir des performances culinaires du genre de celles que nous avons pu admirer au Salon de la gastronomie ou encore au banquet des Amis d'Escoffier, organisé au Club canadien, par M. Gaby Richard, président de l'Association des cuisiniers et des pâtisseries. Mais le moindre pèlerinage dans nos principaux restaurants nous prouve tout de suite les richesses gastronomiques de la métropole.

Il est évident que la première question que pose un touriste est celle-ci: "Où peut-on bien manger à la canadienne?" En principe, partout. Mais notre cuisine, adaptée aux exigences d'un climat hivernal très dur, est un peu lourde pour l'été. Toutefois, signalons l'hôtel Lafayette, à l'angle des rues Amherst et Demontigny, où l'on



peut trouver de la très bonne cuisine de chez nous, depuis les fêtes au lard jusqu'à la soupe aux "beans", en passant par le ragout de boulettes et les tourtières... Il y a aussi Chez Butch Bouchard, et à peu près dans tous les restaurants importants, où il est toujours possible de manger un bon plat canadien.

Au Ritz, au Windsor, au Mont-Royal, au New-Carlton, au Berkeley, au Pennsylvania, on peut aussi jouir d'une très bonne cuisine, basée sur les formules classiques. Tout est bon; il y manque — et c'est voulu — ce que l'on pourrait appeler la "personnalité du plat". Mais il faut pouvoir contenter les goûts de tout le monde, et les chefs sont obligés de standardiser leur cuisine.

On peut faire une réserve pour le LaSalle, où l'ancien propriétaire, M. Frappier, a réussi à créer une salle à manger de premier ordre. Il suffit de rappeler qu'un fin gourmet comme Louis Francoeur y avait "sa table", que l'on a gardée en souvenir de lui, que de fines gâteaux comme le député Roland Beaudry, Roger Duhamel, Me Lucien Gendron y ont aussi leurs places et qu'enfin Paul Gouin est un habitué du Pavillon.

## Cuisine française

Dans notre monde gastronomique, la cuisine française tient naturellement une large place. Vous la trouverez Chez Pierre, qui a gardé son décor, ses habitudes et même ses clients, parmi lesquels Gratien Gélinas et quelques groupes de professeurs, de notaires, d'avocats, de médecins et d'hommes d'affaires. Ce fameux restaurant est toujours dirigé à merveille, par Mme Roy, qui veille aux moindres détails de la cuisine et du service, assurés par un bataillon de charmantes serveuses au fait des faiblesses de chacun. Chez son père, autre restaurant du même genre, demeure le lieu préféré des journalistes et de plusieurs solides régiments de bons mangeurs. Aux petits heures de la nuit, c'est un plaisir d'y rencontrer les bonnes fourchettes savourant une soupe à l'oignon.

Quant à Chez Stein et le Provincial, chassés par les démolitions, ils se préparent à rouvrir leurs portes ailleurs. Aux Délices, fondé par M. Berteau et cédé à M. Piter, est non seulement un excellent restaurant, mais aussi une pâtisserie et une boulangerie de première qualité La Tour Eiffel, rue Stanley, offre également de très bons repas. L'Anjou, le dernier arrivé et ouvert il y a un an,

par un Angevin, M. Roger Paquet, envahit aujourd'hui tout un deuxième étage, rue Victoria, grâce à une clientèle en expansion qui sait apprécier à sa juste valeur les plats qu'on y sert. Une autre mai-



son bien française, le Trianon, rue Peel, offre ses mets dans un décor aussi somptueux qu'imposant. Le Quatre Cents, ou Chez Lelarge, occupe une place à part, à cause de ses habitués: la fine fleur de la société canadienne-française et les artistes du théâtre et de la radio. Par instants, au bar, on a l'impression de se retrouver dans une salle de l'ancien Napolitain, de Paris, où se réunissaient toutes les vedettes du jour. Le "père Lelarge", qui trouve en ses deux fils, André et Raymond, deux collaborateurs exceptionnels, est né, contrairement à ce que l'on croit, à Montréal, et sa mère, un véritable cordon bleu, réjouissait le palais des gourmets dans son restaurant de la rue Ontario près de Beaudry.

Le café Martin et son restaurant spécial, Flamingo, est une maison de haute noblesse gastronomique; son propriétaire, M. Léo Dandurand, qui possède également le restaurant Drury, place Windsor, peut se flatter de servir de la vraie grande cuisine.

## Les Italiens

La cuisine italienne a de nombreux restaurants pour la représenter. Il y en eut même de fameux. Par exemple Chez Ernest, fondé par le regretté Ernest Alovisi, rue Drummond, maison de haute classe. Le fils d'Ernest continue avec succès, en suivant les traditions paternelles. Le vieux Roncarelli avait fondé, rue Crescent, une maison qui prospéra bien. Son fils, en devenant un fervent des témoins de Jéhovah, finit par perdre sa licence et dut fermer sa maison. Il a même poursuivi le premier ministre de la province, mais, à la longue, il a fini par s'en aller en Californie. Une autre bonne maison italienne est Roncari, rue St-Laurent. Le vieux Roncari avait fait connaître aux Montréalais des plats exquis et s'était assuré une large clientèle de médecins et de journalistes. Tony Dieni, spécialiste de certains plats, fait à la casa d'Italia la joie des gourmets du nord de la ville, tandis que Peppe, le dernier arrivé dans l'arène gastronomique, triomphe, avec ses exclusivités italiennes, telles que la pizza, les spaghetti et des plats fins. Vaste production de pizza est également faite au Corso Pizzeria, fondé par un jeune Canadien italien, Tony Capobianco, pionnier de la pizza chez nous... Sans compter le Kit-Kat, le Vic et tant d'autres maisons universellement connues. Dans l'est, il y a même l'American Spaghetti House, qui sert 3,000 plats dans les 24 heures.

## Cuisine juive

La cuisine juive a une place à part et considérable. On sait que les Israélites font entrer leurs rites religieux dans la cuisine. Ce qui est orthodoxe s'appelle "kosher" et comprend même l'abattage des animaux. Ce qui ne veut pas dire que l'on ne tolère pas la cuisine qui l'est moins. A Montréal, le restaurant le plus "kosher" est certainement l'Epstein, au 3874 rue Saint-Laurent. Le décor est

simple; les clients suivent la règle juive de se mettre à table la tête couverte d'un chapeau, "en signe de respect envers les gens et envers Dieu". La cuisine juive est un peu l'ensemble des cuisines des pays où les Juifs ont vécu, surtout la russe et la roumaine. Chez Epstein, on mange du fromage de tête, mets dans lequel il n'y a ni fromage, ni tête d'aucun animal, mais de la gelée et des pieds de boeuf. Autre spécialité est le "gefylte fish", poisson vidé de son intérieur et farci en chair hachée et assaisonnée. Les "steakhouses" sont également une importation gastronomique juive d'origine roumaine. Des maisons comme Moishe's et Bucharest, boul. St-Laurent, sont très connues. Il y en a d'autres avenue du Parc, rue Peel, près du Windsor, rue Ste-Catherine, près de Stanley. Maintenant, des centaines et des centaines de bars vendent en ville les "delikatessens" à base de viande fumée, les fameux "smoked meat". Vous seriez étonnés d'apprendre que les "smoked meats" de Montréal sont à l'heure actuelle les plus demandés dans le monde entier et que nous en exportons en très grandes quantités. Très connus dans ce domaine sont Loewitz, boul. St-Laurent, et le fameux Bens, à côté du Mont-Royal.

## Grecs et Chinois

Bien que des Grecs soient les propriétaires de nombreux restaurants, une maison où l'on mange vraiment à la grecque se trouve à l'est du cinéma Alouette. On y savoure l'agneau à la broche, les feuilles de vigne au piment et au riz, etc.

La cuisine chinoise, si tentante et si inquiétante, a chez nous de très anciennes traditions. La maison la plus aristocratique du genre est sans contredit Ruby Foo's, où les plats sont merveilleux. Il y



a ensuite le "China Town", animé du soir au matin et où brillent les enseignes multicolores de Sun Comin, de Golden Wheel, de Rice Bowl du Nankin, du Jasmin, du Lotus etc. Ouvertes toute la nuit, ces maisons ne désemplissent jamais. Il y a aussi d'autres restaurants chinois. Ce sont le Ding-Ho, rue MacTavish, le Mandarin et surtout le China Lane, rue Dorchester, près de Radio-Canada.

## Le "rideau de fer"

Les pays derrière le "rideau de fer" ont une excellente délégation culinaire, avec les Hongrois, dont les restaurants ont poussé ces derniers temps comme par miracle. Il y a, évidemment, des maisons qui ne sont plus hongroises que de nom. Mais, par exemple, le Hortobagy, fondé par un ancien officier noble, M. Ladislav Pinter, boulevard St-Laurent, est bien connu pour ses "goulyas", qu'on appelle "goulash", pour ses poulets au paprika, ses "dibastortas", et ses pâtisseries délicieuses. Rue Bishop, une femme d'une personnalité très marquante, madame Stella Hilmann, a ouvert le Hungaria, restaurant à terrasse et fréquenté par des artistes de Radio-Canada, et où l'on déguste des poulets au paprika simplement merveilleux. Il y a encore un Paprika, le café Bonjour, rue MacTavish, etc.

Il y manque, il est vrai, le vin hongrois Tokay. Mais la clientèle de ces restaurants, composée d'in-

## Création Carven



"Veracruz" est une robe de plage, en coton peint gris, rouge et noir, sur fond blanc. Une écharpe de jersey rouge, à franges, couvre les épaules.

tellectuels et d'expatriés par les événements, se retrouvent avec joie et garde encore l'espoir au coeur.

Les Ukrainiens, dont le point de ralliement est à l'angle des rues Prince-Arthur et St-Laurent, ont leur restaurant tout près: le Lenko. On y mange le "varenike", espèce de ravioli, le "borche", la



soupe qui ressemble à celle des Russes. Le samedi et le dimanche, la foule est grande dans le petit restaurant. Et l'on évoque le pays lointain et malheureux...

Les Polonais ont moins de chance. Il n'y a pas de restaurant pour goûter les "bigos", un plat à base de choucroute, de viande de porc et de vin... La Tchecoslovaquie a une maison, Prague, boulevard St-Laurent, où l'on sert des "knedles", sorte de gros gnocchi de pâte, avec des lardons et des choux... L'Allemagne, qui avant la guerre avait deux ou trois restaurants et une brasserie angle des rues Ste-Catherine et Drummond, où l'on servait la bière à la pression, n'a plus rien!

## Les autres pays

Nous achevons notre tour du

monde gastronomique par ces rapides incursions: Les Scandinaves: ils avaient un club restaurant. Il en est resté un club. Les Danois n'ont que leurs pâtisseries. La Suède se contente de nous envoyer de splendides belles filles. Mais rien comme cuisine. Les Lithuaniens ont un club dans l'est de la ville, mais c'est plutôt privé. Les noirs, dans le quartier St-Antoine, ont trois ou quatre restaurants où l'on sert des spécialités fort appréciées. L'Espagne n'a rien pour faire connaître l'"arroz à la valenciana, le risotto au poisson et au poulet, le cosido ou la gaspacho"... Ni les Argentins, pour servir leur "puchero", bouilli de boeuf, veau, poulet, saucisson et légumes, qui est une pure merveille... Les Syriens, par contre, dans leur monumental club de la rue St-Dominique et St-Laurent, ont, avec un chef expert comme M. Maurice, la possibilité de faire apprécier aux Montréalais et à nos visiteurs 25 plats syriens, parmi lesquels le "kouss-kouss" traditionnel.

Et pour terminer, une nouvelle, M. Albert Panizza, ancien du Provincial, a transformé le Melody, devenu le Montmartre, où l'on peut manger à la française et à la canadienne, sur une terrasse. Quand nos touristes auront goûté à tous ces plats que Montréal apprête à leur intention, on pourra dire qu'ils ont essayé toutes les cuisines du monde.

## ANNONCE

## SI VOS REINS VOUS CAUSENT DES ENNUIS, VOUS SEREZ AIGRI

"La plupart des gens ne réalisent pas que bien des cas de maux de dos agaçants, urines troubles, nauséabondes, passages irrités le jour et la nuit, pression sur la vessie, douleurs dans les hanches, l'aine et le bas-ventre sont dus à des infections causées par des germes non spécifiques dans les voies urinaires, dans les simples cas de maux de reins et de la vessie. Heureusement, de récentes études scientifiques montrent que plusieurs germes causant de l'infection disparaissent rapidement grâce au principal ingrédient de CYSTEX. CYSTEX est un composé simple, scientifique qui se présente sous forme de tablettes insipides et qui fait effet rapidement pour les maux de reins décrits ci-haut à cause des ingrédients actifs qui atteignent les voies urinaires en 3 heures et agissent généralement rapidement et de 3 façons: (1) aide la nature à éliminer

certaines germes non spécifiques et irritants dans les cas d'acidité dans l'urine; (2) aide ainsi à adoucir et amoindrir la cause fréquente de nombreuses douleurs irritantes, comme les maux de dos; (3) calme et cicatrise les tissus irrités de la vessie, entraîne la diurèse ou fréquente obligation d'uriner le jour et la nuit. L'obtention rapide de ces secours apporte à la plupart des usagers la joie du retour de leur énergie naturelle et de leur jouissance de la vie. CYSTEX est une formule qui a fait ses preuves — des millions de personnes l'ont employé — il s'en est vendu plus de 20 millions de boîtes. CYSTEX agit si vite que vous pouvez être vous rendre compte de l'action bienfaisante de ce médicament merveilleusement adoucissant. Demandez donc CYSTEX aujourd'hui à votre pharmacien. Argent remis si non entièrement satisfait.

# ELPHÈGE LABROUE

par

Dave Breger



# LE COMMANDANT SANS-PEUR

par

FRANK V. MARTINECK



# Le monde silencieux sous la mer

Par le capitaine Jacques-Yves Cousteau

(Tous droits réservés, 1953, Harper & Brothers et Le Petit Journal)

Plus les "hommes-poissons" s'enfonçaient dans les profondeurs, plus ils se sentaient comme des dieux. — L'"ivresse des grandes profondeurs" qui tue. — Comment mourut un maître plongeur à 296 pieds sous la surface.

Voici un autre chapitre de l'histoire fabuleuse des découvertes et des aventures en eau profonde, écrite par le premier des "hommes-poissons". Un nouvel appareil, le poumon aquatique, inventé voilà exactement dix ans par le capitaine Jacques-Yves Cousteau (l'auteur des présents articles) et Emile Gagnan, rend possible la plongée d'hommes presque nus, sans scaphandre, jusqu'à des profondeurs où la pression écrase des sous-marins. Ce qu'on va lire est tiré du célèbre volume: "Le monde silencieux sous la mer".

Aucun plongeur autonome, c'est-à-dire libre d'attaches et de tuyaux le reliant à une embarcation, n'avait été à une aussi grande profondeur que les 210 pieds atteints par Frédéric (Didi) Dumas en l'automne de 1943. L'"ivresse des grandes profondeurs", qui frappe les hommes en eau profonde, leur donne l'impression d'être des dieux. Ce mystère nous tourmentait et nous invitait à descendre plus avant. Durant l'été de 1947, nous décidâmes de tenter un nouvel exploit.

Je dois dire que nous n'essayions pas d'établir un nouveau record, quoique ce fut cela qui arriva en fait. Même Didi, le plus audacieux de nous tous, n'est pas ce qu'on appelle un "stunt man". Constamment, nous eûmes la prudence des savants, qui prennent toutes les précautions raisonnables pour revenir vivants de leurs expériences. Si nous descendîmes plus bas, c'est que c'était le seul moyen d'apprendre davantage sur cet étrange "rhapsodie" qui distribuait une nouvelle sorte d'ivresse. Notre objectif, cette fois, fut établi à 300 peids, ou 50 brasses.

## Les préparatifs

Les plongées étaient mesurées par un lourd cordage qui pendait du bateau d'océanographie, l'avis "Elie Monnier"; le long du cordage, à des intervalles de seize pieds et demi, étaient attachées des planchettes blanches. Les plongeurs, munis de crayons à mine indélébile, devaient signer leur nom sur la plus lointaine planchette qu'ils pourraient atteindre et écrire une phrase décrivant leurs sensations.

J'étais en bonne condition physique pour ces essais. Je pénétrai dans l'eau tenant de ma main gauche la ferraille du lest. Je m'enfonçai très rapidement, le bras droit entourant le cordage. Je sentais nettement les vibrations du générateur Diesel de l'Elie Monnier immobilisé là-haut. La pression s'intensifiait à mesure que je descendais. Il était exactement midi, mais la lumière diminuait de seconde en seconde. A deux cents pieds, le goût métallique du nitrogène comprimé m'emplit la bouche et je fus brusquement frappé par l'"ivresse des grandes profondeurs". Ma main crispée saisit le câble et je restai suspendu.

## L'étrange ivresse

Mon cerveau bourdonnait d'idées saugrenues et d'une joie divine. Je luttais pour le faire revenir à la réalité, pour lui faire dire de quelle couleur était l'eau qui m'entourait. J'eus avec moi-même une discussion pour savoir si c'était du bleu marine, de l'aigue-marine ou du bleu de Prusse. Ce fut un débat subtil et qui demeura irrésolu; tout ce que je pus conclure, c'est que ni plafond, ni plancher ne limitait cette chambre bleue. Le ronronnement lointain du moteur se transforma en un tambourinage gigantesque.

Je saisis mon crayon et écrivis sur une planchette: "Le nitrogène a un goût désagréable." Cependant, je n'avais nullement l'impression de tenir un crayon, j'étais hanté par des cauchemars remontant à mon enfance. J'étais au lit, très fébrile et terrorisé, parce que tout le monde devenait opaque. Mes doigts étaient des boudins; ma langue, une balle de tennis. J'avais des lèvres épaisses, com-

me un clown. L'air était sirupeux. L'eau se métamorphosait en gelée, comme si j'étais emprisonné au milieu d'un aspic. Je restais suspendu au câble, l'esprit vidé; mais à mes côtés se tenait un homme souriant et désinvolte — mon autre moi-même — possédant tous ses sens, souriant sardoniquement à l'aspect du pauvre plongeur. Cet homme me commanda de continuer ma plongée.

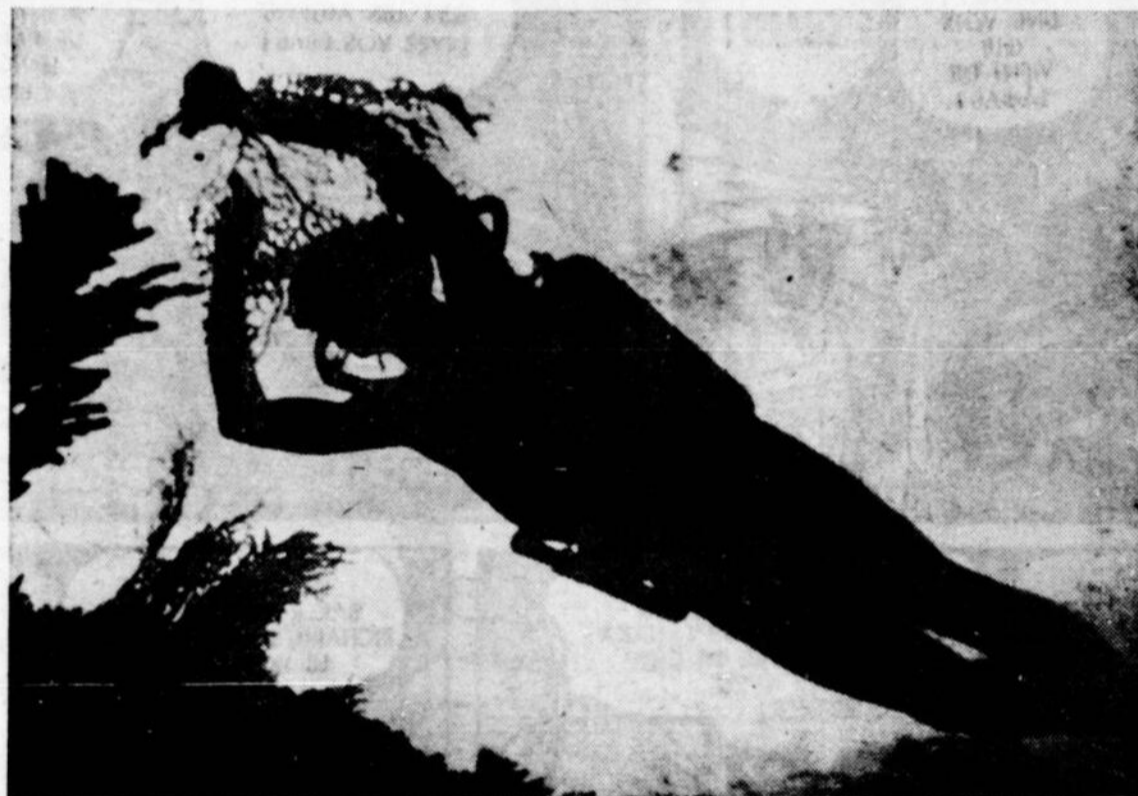
## Le fond de la mer

Je m'enfonçai donc davantage, à travers un monde rempli de visions. A peu près au niveau de

J'éprouvai une légère douleur dans les genoux et les épaules durant une trentaine de minutes. A son tour, Philippe Tailliez descendit et écrivit un message idiot sur la dernière planchette; il remonta, nanti d'un mal de tête de deux jours. Didi eut à combattre une attaque formidable de béatitude dans la zone des 50 brasses. Nos deux rudes marins, Fargues et Morandière, déclarèrent qu'à ce palier, ils auraient pu accomplir quelques faciles besognes.

## Une tragédie

A l'automne, nous entreprimes



L'un des compagnons de Cousteau, photographié à 210 pieds de profondeur. La photo a été prise à la lumière naturelle du jour. Le plongeur est en train de ramasser des gorgones rouges, une variété de corail souple. (Photo Jacques-Yves Cousteau).

264 pieds, l'eau cessa d'être noire et se teinta de vagues lueurs d'aurore. Je distinguai plus bas le poids de sonde marquant le bout du câble, à vingt pieds au-dessus du fond de la mer. Je m'arrêtai à l'avant-dernière planchette et regardai la dernière, l'ultime, à 297 pieds.

Le plancher de la mer me parut sombre et stérile; je ne voyais que des coquilles de mollusques morts et des oursins. Je possédais tout de même assez de contrôle sur mon intelligence pour savoir qu'à cette pression, tout effort physique trop grand devient dangereux. Très lentement, j'emplis d'air mes poumons et je signalai la planchette; mais je ne parvins pas à écrire quelles étaient mes impressions à 50 brasses. J'étais le plongeur autonome ayant atteint la plus grande profondeur. Dans mon cerveau comme séparé en deux, j'en éprouvais en même temps de la satisfaction et un grand mépris de moi-même.

## La remontée

Je laissai tomber mon poids de lest et je rebondis comme un ressort détendu. A 264 pieds, l'ivresse disparut tout à coup, inexplicablement et entièrement. J'étais redevenu souple et alerte; j'étais redevenu un homme, satisfait d'aspirer un air plus léger. Je franchis très vite la zone crépusculaire, aperçus la surface dans une apothéose de bulles platine et de prismes dansants. C'était comme une ascension vers le ciel. Cependant, avant le ciel, il y avait le purgatoire. J'attendis, sous vingt pieds d'eau, durant cinq minutes, afin de laisser agir la décompression, puis je gravis encore dix pieds, où je m'immobilisai, en grelottant, pendant dix autres minutes. Lorsqu'on retira le cordage, j'eus l'impression que l'homme qui avait signé mon nom sur la dernière planchette était un imposteur.

d'autres essais, avec des planchettes-témoin descendant plus bas que 50 brasses. Nous voulions nous aventurer jusque-là avec un cordage attaché à notre taille; un plongeur, complètement équipé, se tiendrait sur le pont, prêt à venir à notre secours, advenant que nous fussions en difficulté.

Le maître-plongeur Maurice Fargues plongea le premier. Sur le pont, nous recevions régulièrement, par les tractions sur le cordage de sûreté, l'assurance que tout allait bien. Brusquement, les signaux cessèrent. Nous eûmes un pressentiment. Jean Pinard, "l'homme de sûreté", plongea à toute vitesse; pendant ce temps nous halâmes Fargues jusqu'à 150 pieds, afin que leur jonction soit plus rapide. Pinard atteignit le corps inerte et constata avec horreur que l'appareil qui s'applique sur la bouche pendait sur sa poitrine.

Nous cherchâmes à le raviver pendant douze heures, mais il était mort. L'"ivresse des grandes profondeurs" lui avait arraché des lèvres la pièce respiratoire et l'avait noyé. Après avoir remonté le câble, nous vîmes son nom, signé sur la planchette à 396 pieds!

Fargues avait donné sa vie à cent pieds plus bas que nos plongeurs.

## READER'S DIGEST DIT QUELS Sont Les Meilleurs Laxatifs Pour Vous

Reader's Digest n'a pas craint de dire la vérité au sujet des laxatifs. Ce magazine vous prévient du danger des cathartiques qui dérangent le système digestif — passé 35 ans surtout. Serutan est très efficace pour favoriser l'élimination des déchets. Il produit un effet laxatif doux à l'égal de certains fruits et légumes. Pas d'ingrédients chimiques, ni sels, ni huiles. Serutan agit doucement dans l'intestin d'une façon tout à fait différente des purgatifs. Si vous avez plus de 35 ans, achetez Serutan. Quel bien-être l'on éprouve quand l'intestin redevient régulier!

## Savoir-vivre



Si vous devez des excuses à quelqu'un, faites-les généreusement. Tout le monde peut se tromper; il n'y a que les imbéciles qui peuvent assurer n'être jamais pris en faute. Jamais des excuses n'ont rendu personne ridicule; c'est, au contraire, un signe de grandeur d'être capable de pouvoir aller vers quelqu'un et lui dire: "C'est ma faute, j'en suis chagrin."

gées les plus lointaines. C'est la plus grande profondeur qu'ait jamais atteinte un plongeur autonome respirant un air non mélangé.

## BUREAU MATRIMONIAL

VE. 5671

Inscrivez-vous dans un bureau discret, sérieux, où l'on vous présentera des personnes qui vous conviendront, ou à nos soirées amicales, instructives et musicales: télévision, etc...

Pour renseignements: Appelez VE. 5671 les mardis, mercredis, samedis et dimanches de 3 h. à 5 h. et de 7 h. à 9 h. Ecrivez: C.P. 4, Station "R", Montréal. Inclure enveloppe affranchie.

## CLAIRVOYANT

Psychologue — L'avenir vous sera dévoilé, vous saurez ce que 1953 et 1954 vous réservent. Par ce moyen vous pourrez prévenir bien des choses. (AVIS) Ne perdez pas l'espérance que vous ferai savoir celui ou celle que vous aimez, j'éloignerai les rivaux. Bannis jalousie et timidité, méthode infailible, strictement confidentiel, entrevue au bureau de 1 h. à 9 h. p.m. lundi, mardi et mercredi seulement. (Tél. HA. 2443). Par correspondance inclure enveloppe affranchie et date de naissance.

Professeur A. BORIS  
3920 ST-DENIS, MONTREAL

## Que désirez-vous obtenir ?

Un amour perdu, le bonheur en ménage, réussir en affaires d'argent, guérison de péne, timidité, boisson, cigarettes, paresse, jalousie, etc. Je possède des secrets infailibles pour vous faire obtenir ce qui manque à votre bonheur. Tout est garanti et confidentiel. Ecrivez en m'envoyant une enveloppe affranchie.

Mme Mary Nelson  
Case 25, Station Delorimier, Montréal

## J'AIDE EN TOUT

Troubles de ménage, peines d'amour, affaires d'argent, je bannis la gêne, timidité, ivrognerie, cigarettes, paresse, jalousie, etc. Tout est garanti et confidentiel. Je possède une méthode unique et infailible. Ecrivez-moi, en envoyant une enveloppe affranchie. Pas de consultation à la maison.

PROF. H. STROGOFF  
C. P. 102, Station T, Montréal 34

## CLUB MATRIMONIAL

Devenez membre de notre club discret et sérieux. Rencontrez directement des personnes qui sauront vous plaire à nos soirées récréatives et musicales.

Pour renseignement, appelez VI. 4922 les mardi, mercredi, samedi, dimanche de 3 à 5 hres ou de 7 à 9 hres le soir. Information gratuite en écrivant à 2201 Des Carrières, Montréal. Inclure enveloppe affranchie.

## Ne vous ennuyez pas!

Faites connaissance de quelqu'un qui saura vous plaire et vous comprendra. J'ai des membres de tous les âges, en ville ou en campagne. Pour information veuillez m'écrire et me dire votre âge, grandeur et pesantier. Envoyez une enveloppe affranchie. Satisfaction garantie, tout est confidentiel.

Mme M. Boule  
C. P. 606, Station B, Montréal

## CONFIEZ-MOI

vos peines d'amour, vos troubles de ménage et d'argent. Je leur mettrai fin en peu de temps. Je bannis l'ivrognerie, cigarettes, gêne, timidité, etc., et je vous enverrai un horoscope. Tout est garanti et confidentiel. Envoyez une enveloppe affranchie et un timbre.

Mme G. BALDWIN  
C. P. 1, Station "N", Montréal

## Porte-bonheur gratis

avec horoscope sur toute votre vie je vous dévoilerai le secret de vous faire aimer; de vous guider en affaires d'argent et dans tous vos troubles. Tout est dévoilé par clairvoyance. C'est garanti et confidentiel. Inclure enveloppe affranchie.

P. D. PLANTE  
C. P. 112, Station "C", Montréal

## Mme G. DuPrintemps

Pour troubles de tous genres, découragement, vie malheureuse, troubles d'amour et d'affaires, pour ramener à vous ceux qui vous sont chers.

4449 DELORIMIER  
entre Marie-Anne et Mt-Royal

## LE CHEMIN DU BONHEUR

Désirez-vous connaître quelqu'un qui saura vous plaire et vous comprendre; cherchez-vous l'idéal de votre vie. Si oui, devenez membre d'un Club Social International. Strictement confidentiel. Ecrire à: CLUB RENE ENRG. C.P. 185, Station "C", Montréal

30c Service Photographique 30c  
Film de 6 ou 8 poses ou 10 négatifs finis sur papier Deluxe Velox seulement 30c.  
Photo Canadienne  
Boite Postale 3 Sherbrooke

## Cercle des Bons Amis

Célibataires des deux sexes, veufs ou veuves, faites-vous de nouveaux amis par l'entremise du plus important Club Social International. Nos membres actuels désirent vous connaître. Mentionnez votre âge en envoyant une enveloppe affranchie à Boite Postale 282, Westmount.

## VOTRE HOROSCOPE

Pour connaître une vie heureuse grâce à la méthode bohémienne, cartes, thé, café. Ma méthode est unique et infailible et a procuré à des milliers le succès en amour, affaires, argent. Ecrivez-moi en incluant une enveloppe affranchie ou venez me voir Mme M. Martel de 1 à 9 p.m. 7808 St-Denis, Montréal, TA. 5018

## AGRANDISSEMENTS

Envoyez-nous vos films ou dix négatifs pour obtenir non seulement 1 ou 2 agrandissements mais tous vos portraits agrandis double grandeur. Seulement 45c.

PHOTO POSTALE  
Boite 522 Sherbrooke

**RICHARD**  
LE  
**TÉMÉRAIRE**  
par  
**LYMAN YOUNG**



ALORS, TU T'APPELES RICHARD ? ET TU DIS QUE TU VIENS NOUS CAPTURER ?

OUI, MONSIEUR LOHMAR !



IL EST DRÔLE, CELUI-LÀ ! JE ME SENS DRÔLE MOI-MÊME !



C'EST LA FUMÉE QUI M'ÉTOURDIT ! SORTONS D'ICI !

ÉCOUTEZ ! UNE VOIX QUI VIENT DE LÀ-BAS !

**RICHARD !**



RICHARD ! VIENS ICI ! LES AUTRES, LEVEZ VOS BRAS !

REGARDEZ ! LE GARÇON S'EN VA ET TOUT CE DONT JE SUIS CAPABLE DE FAIRE, C'EST DE LEVER LES BRAS !



VOILÀ RICHARD ! BU WADODI, FAITES-LUI PRENDRE L'AIR VITE ! LE CAPITAINE BAKER EST ALLÉ RECONDUIRE Mlle BLANCHETTE À LA MISSION MAIS IL DEVRAIT REVENIR BIENTÔT !

LOHMAR ET MÉCHANTS BANDITS OBÉIR PAR LANAKA JUSQU'À ARRIVÉE DE CHEF MON PÈRE AVEC GUERRIERS !



LE CAPITAINE BAKER S'EN VIENT, RICHARD, PEUX-TU FAIRE LE VOYAGE ?

OUI ! JE SUIS SEULEMENT UN PEU ÉTOURDI !



A LA MISSION...

EH BIEN ! TOUT EST FINI ! LE CHEF WADODI TIEN LES BANDITS DE LOHMAR ET LEUR CHEF PRISONNIERS JUSQU'À CE QUE JE REÇOIVE UNE NOUVELLE PATROUILLE !

ET MADE-MOISELLE BLANCHETTE EST SAUVÉE !

JE N'OUBLIERAI JAMAIS QUE JE VOUS LE DOIS !

VOUS M'AVEZ SAUVÉ AUSSI ! MON COMMERCE ÉTAIT RUINÉ PAR CES BANDITS !

JE CROIS QUE NOUS N'Y SERIONS JAMAIS PARVENUS SANS LA FUMÉE MYSTÉRIEUSE DU LANAKA !

LA SEMAINE PROCHAINE :  
**"LE MYSTÈRE DU PISTOLET CACHE"**

**LE**  
**COMMANDANT**  
**SANS-PEUR**  
par  
**FRANK V. MARTINECK**



Le "SCORPION" est de retour ! Nous pouvons nous attendre à tout !



Il a conçu le plan le plus diabolique de toute sa carrière !



Nous craignons qu'il ait trouvé un moyen de détruire les côtes de l'Atlantique, du golfe et du Pacifique, au moyen de terribles tremblements de terre contrôlés !

JOHN JORDAN



**Les Pionniers de l'Espérance**  
 Texte de ROGER LÉCUREUX  
 Dessin de RAYMOND POIVET

... AU MOMENT OÙ L'HYDROMÈTRE ALLAIT FRAPPER, TSIN-LU PLONGEA... LES PIONNIERS VIRENT LE MONSTRE CONTEMPLER STUPIDEMENT L'ENDROIT OÙ ÉTAIT SA PROIE UNE SECONDE PLUS TÔT...

372-296-10.



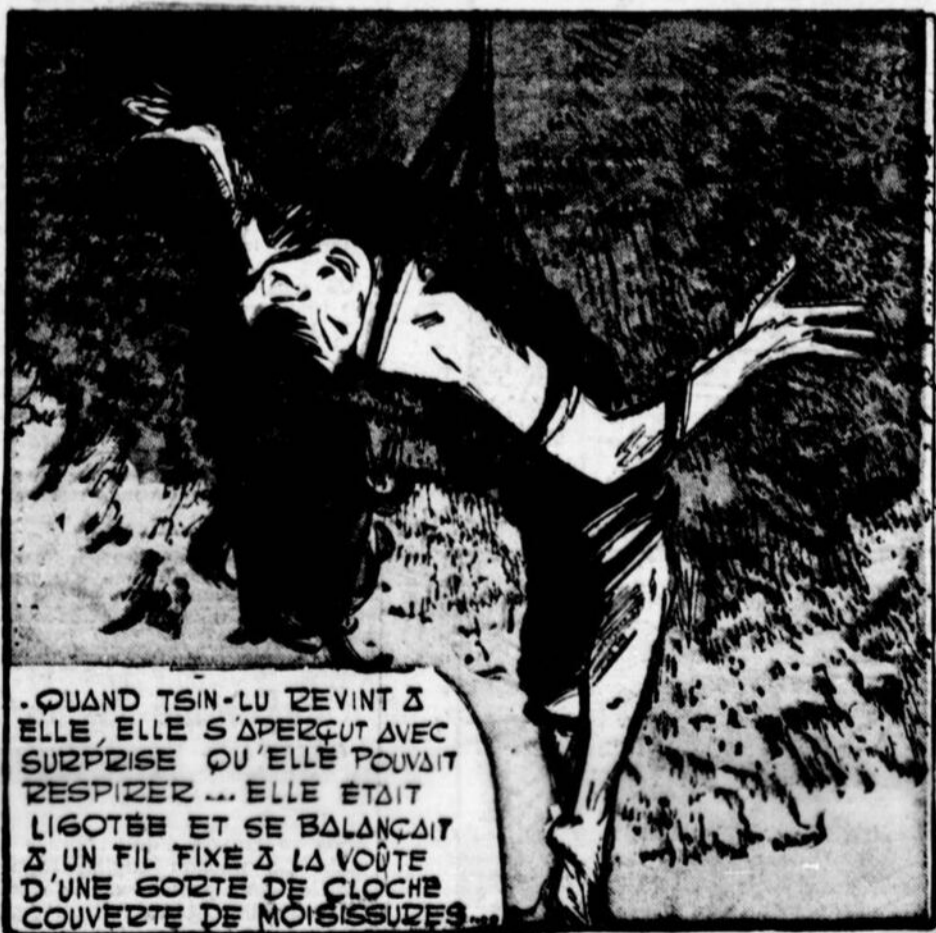
... TSIN-LU CHERCHA À REMONTER VERS LA SURFACE, MAIS DES CENTAINES DE FILS MINCES ET SOLIDES SE NOUÈRENT AUTOUR DE SES JAMBES... ET CET ÉTRANGE FILET TIRAIT VERS LE FOND...



... ÉTOUFFANT, ELLE VOULUT SE DÉBATTRE... MAIS DES PATTES, VELUES ET PUIS-SANTES, LA CEINTURE-RENT ET L'ENTRAÎNÈ-RENT VERS LES PROFONDEURS OBSCURES...



... SUR LA BERGE, LES PIONNIERS ET LE PROFESSEUR, IGNORAIENT TOUT DU DRA- ME... MAIS LES MINUTES PAS-SAIENT ET UNE FOLLE INQUIÉTUDE LES GAGNAIT...



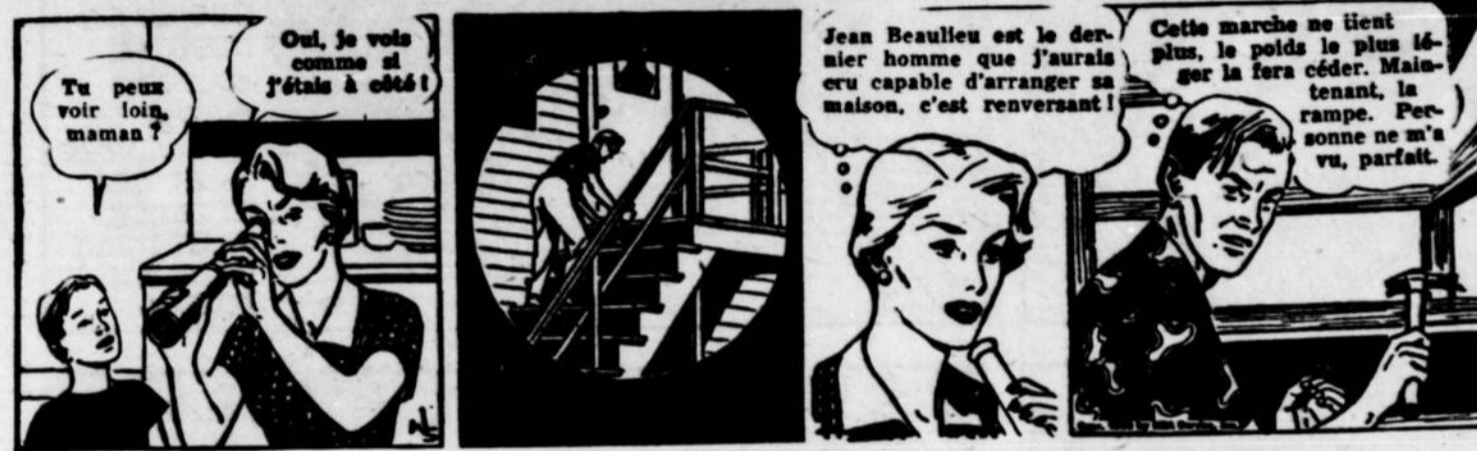
... QUAND TSIN-LU REVINT À ELLE, ELLE S'APERÇUT AVEC SURPRISE QU'ELLE POUVAIT RESPIRER... ELLE ÉTAIT LIGOTÉE ET SE BALANÇAIT À UN FIL FIXÉ À LA VÔTE D'UNE GORTE DE CLOCHE COUVERTE DE MOISSISURES...



... ELLE LAISSA ÉCHAPPER UN CRI D'HORREUR... SOUS ELLE, SUR L'EAU DU FOND DE LA CLOCHE, UNE IMMENSE ARABESQUE ÉTALAIT SES HUIT PATTES...

LA SEMAINE PROCHAINE:  
**COMBAT..**

# L'HISTOIRE DE MARTHE RAYMOND



## Petit Almanach

1953	AOUT	1953				
DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
1953 SEPTEMBRE 1953						
DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21

**DIMANCHE, 23 AOUT 1953**

235e jour, 4e dimanche, 8e mois

18e dim. après la Pentecôte

**Saint PHILIPPE** Benêt Général des Servites, né à Florence en 1233, mort à Todi, en 1285. Il entreprit de grandes missions en France, en Allemagne et en Pologne, et fut dans la suite canonisé par Clément X en 1761.

**Sainte GRACE**  


 Soeur d'un roi musulman, fut massacrée en Espagne en 114 par de farouches sectateurs du Coran, qui, malgré sa bonté et sa charité sans exemple, ne pouvaient lui pardonner sa conversion au christianisme et son zèle pour la propagation de la foi chrétienne dans leur pays.

**TEMPERATURE L'AN DERNIER**

	Maximum	Minimum
22 août 1952	85	58
23 août 1952	85	50

Le 22 août de l'an dernier fut plutôt frais et marqué d'averses; le lendemain 23, le temps demeura frais, mais le ciel s'éclaircit.

**Phases de la lune**

Pleine lune	Dernier quartier	Nouvelle lune	Premier quartier
			
24 août	31 août	8 sept.	16 sept.

**Soleil** { Lever 5 h. 10  
Coucher 18 h. 55

**Lune** { Lever 18 h. 15  
Coucher 3 h. 22

**MAREES, 23 AOUT**

**Québec**

Haute mer	Basse mer
4 h. 49 — 16'4"	12 h. 38 — 0'8"
17 h. 26 — 14'8"	

**Pointe-au-Père**

Haute mer	Basse mer
9 h. 25 — 13'3"	7 h. 07 — 2'6"
12 h. 57 — 11'1"	18 h. 52 — 2'6"

**CONSEILS MENAGERS**

Un peu de cannelle broyée jetée directement sur la flamme du gaz fera des merveilles contre les odeurs de cuisine.

Si, par inadvertance, vous roussissez la meilleure chemise de votre mari, frottez l'endroit bruni avec du vinaigre, puis essuyez avec un linge propre, et le roussi disparaîtra.

Un mélange de térébenthine et de lait chaud rendra son aspect de neuf à la toile cirée.

Une cuillerée à thé de sel dans l'eau où vous faites bouillir des oeufs, empêchera le contenu de s'en échapper, si la coquille craque.

Du thé froid versé sur les plantes d'intérieur est un engrais très efficace.

La meilleure température durant toute l'année, c'est : une tête froide et un coeur chaud.

**Presque cent années d'alpinisme anglais**

OTTAWA. — Le quatrième poste de télévision de Radio-Canada, qui ouvrira à Vancouver à la fin de l'année, transmettra ses émissions au moyen d'un outillage anglais. La maison anglaise qui a outillé les postes de Toronto, Montréal et Ottawa fournit également à Vancouver les appareils de transmission, de studio ou mobiles.



## Les mémoires du "pasteur fou"

## Un ouvrier boulanger me dénonce

(Tous droits réservés par le Petit Journal; reproduction, même partielle, interdite.)

John Allen, surnommé "le pasteur fou", a été condamné à mort pour avoir tué un bébé, dans un accès de folie. Trois jours avant son exécution, il est gracié et envoyé à Broadmoor, asile où l'on enferme les fous criminels. Dix ans plus tard, en 1947, il s'évade. Bien que traqué, il veut essayer de mener une vie normale, pour prouver qu'il est guéri. Après bien des tribulations, il trouve un emploi de pâtissier dans la grande maison londonienne Lyons. Mais un de ses camarades de travail semble l'avoir identifié. Les Mémoires du "pasteur fou", que publie notre journal, ont passionné toute l'Angleterre, car elles posent les problèmes de la rééducation des délinquants et des anormaux.

Pendant trois jours, je me cachai complètement. Ensuite, je trouvai un travail de nuit, dans une petite boulangerie de Finchley.

Je me croyais à l'abri parce qu'une fois de plus, je travaillais toute la nuit et dormais toute la journée.

Cependant, le hasard voulut que des agents de police eussent l'habitude de venir à la boulangerie pour prendre une tasse de thé et des gâteaux. Je n'aimais pas cela du tout.

Je me rappelle qu'une nuit, je vis arriver deux d'entre eux. L'un était grisonnant, l'autre, jeune, plein d'enthousiasme. A ma stupefaction, la conversation tomba sur le "pasteur fou".

—Eh bien, dit le plus âgé, c'est un malin. Je lui souhaite bonne chance; j'espère qu'on ne l'attrapera pas.

J'étais justement en train de servir une tasse de thé au plus jeune, qui observa:

—Il se trouvera bien un veinard pour l'attraper. Il me jeta un regard. Je donnais mon bras droit pour être celui-là, ajouta-t-il avec entrain.

J'eus la chance qu'il prit rapidement sa tasse de thé: une seconde plus tard, elle serait tombée de mes mains paralysées.

## La chasse atteint son point culminant

Il but son thé et continua de rêver à l'honneur et à la gloire de capturer le "pasteur fou". J'étais aussi tranquille là que je l'eusse été au milieu du Sahara, mais ce n'était pas une consolation. Mes nerfs étaient brisés, de sorte qu'une fois de plus je partis en quête d'un emploi.

Cette fois, je travaillai à l'Elephant and Castle. J'avais un long chemin à faire, mais j'appréciais trop le confort de mon petit studio de Regent's Park pour songer à déménager.

A présent, la chasse au "pasteur fou" semblait avoir atteint son



Arrivé à la gare, j'aperçus deux individus qui semblaient être des policiers... Je rebroussai chemin.

point culminant. Un journal offrait cinq cents livres (environ \$1.500) à celui qui me capturait; cela représentait une fortune pour beaucoup de gens.

Ma photo paraissait toujours dans la presse et j'étais devenu si nerveux que je commençais à avoir un comportement suspect. Je suivais un traitement contre les ulcères, dans l'ensemble, j'étais un homme malade.

Je tentai à nouveau de m'éloigner de Londres; mais, arrivé à la gare, j'aperçus deux individus qui semblaient être des policiers surveillant le départ des voyageurs. Je n'eus pas le courage de les croiser, car mon état nerveux était tel que j'étais certain qu'ils étaient postés là uniquement pour m'arrêter! Je pris la fuite, sans tenter de me faire rembourser mon billet, et je demeurai à Londres.

Alors, un jour, l'un des ouvriers de la boulangerie, me soupçonnant d'être le pasteur fou, résolut de tenter sa chance.

## Pris au piège!

Il prévint la Police et reçut l'ordre de procéder à une vérification. Quelques jours après, je ne trouvais plus mon étui à cigarettes. Je ne pouvais rien y comprendre. Je ne me souvenais pas de l'avoir égaré. Je supposai donc qu'il m'avait été volé.

En fait, pendant que je le cherchais, il était soumis à l'examen des empreintes digitales, dans un laboratoire de la Police. Et, quand on eut prouvé qu'il m'appartenait, la Police ne perdit pas de temps.

Le jeudi 18 mai 1949, je rentrais de bonne heure, je donnai à manger à mes canaris et je me couchai sur mon lit pour écouter la radio. A neuf heures, on frappa à la porte, et deux jeunes gens entrèrent.

Je les regardai avec méfiance, ils ne dirent rien, et je leur souris. Je me rappelai que je m'attendais à ce qu'on vint vérifier le compteur à gaz.

—Vous venez pour le gaz? demandai-je.

Ils secouèrent la tête.

—Nous sommes de la Police, dit l'un d'eux. Vous savez pourquoi nous sommes ici.

Evidemment, je le savais, mais je ne leur montrai pas. Il fallait bluffer jusqu'au bout.

## Il n'y eut plus que des sourires

—Avez-vous entendu parler de John Allen? dit l'un des policiers.

—Non.

—Savez-vous qui est le "pasteur fou"?

—Oui, bien sûr.

—Allons, vous feriez mieux de vous habiller et de nous accompagner au poste.

—Pourquoi?

—Parce qu'on vous le dit. Si vous n'avez rien à craindre, vous viendrez.

Je me levai et m'habillai lentement. Je n'éprouvais ni colère, ni craintes, ni terreur. Rien qu'une fatigue extrême qui était presque de l'épuisement.

Les derniers rayons obliques du soleil entraient dans la chambre et faisaient luire le plumage de mes canaris. Ils sautillaient gracieusement. Bientôt je serais en cage.

Je fermai la radio: le dé clic symbolisa pour moi la fin d'une ère.

Je traversai la rue et me trouvai au poste de police de la rue Albany. Après un interrogatoire de quelques minutes, j'avouai que j'étais.

Alors, il n'y eut plus que des sourires. On m'offrit du thé, des biscuits et des cigarettes.

—Vous en avez eu pour votre argent, John, dirent les policiers. Vous nous avez donné la migraine.

Mais ils allaient me donner une migraine plus forte encore, quand la machine policière entra en action.

(à suivre)

## Les PATRONS du "Petit Journal"

Les explications pour la coupe et la couture des patrons du "Petit Journal", sont données en anglais avec chaque patron. Vous obtenez deux-ci en mentionnant le Dépt. 60 du "Petit Journal", 5460, Ave. Royalmount Montréal 9, et en incitant 50 dans votre enveloppe. Il nous fait plaisir de noter qu'un lexique français est attaché à chaque patron, qui contient en plus des termes de couture un résumé des connaissances essentielles à la débutante.

## La taille menue



A710

Patron A710 — CREATION SURREY — Une robe de vacances, à jupe ample et corsage bien ajusté, qui s'habille d'un boléro de coupe nouvelle et originale. Le corsage camisole est retenu dans une large ceinture plissée, qui met bien en valeur l'ampleur de la jupe. C'est la robe idéale pour la croisière en mer, ou pour la villégiature dans un hôtel chic. Notez la fermeture au moyen d'une glissière dans le dos. Le modèle original était en coton taffetas turquoise, mais vous pouvez exécuter le vôtre en shantung, en faille ou en toile. Vous pouvez obtenir ce patron dans les grandeurs 10 à 18 ans; il exigera en moyenne 5 1/2 verges de tissu.

## Été charmant que...

(suite chronologique de la mode)

corsage sous un empiècement plat et rond ouvert sur la gorge, la jupe étant montée sous un empiècement corselet formé par trois bandes de rayures en biais, posées en sens contraires. L'encolure est également bordée d'une bande en biais. Les manches sont à peu près inexistantes. Tissu: 4 verges (fig. 4).

Françoise est une sportive aux cheveux coupés courts. Elle s'amuse à porter un grand chapeau, et là se borne toute manifestation de féminité de sa part. Mais ce chapeau, elle ne le met presque jamais, il a vite fait de l'importuner. Le besoin qu'elle éprouve d'une certaine aisance de mouvement se traduit d'ailleurs, par son deux-pièces: jupe à larges plis ronds un peu biaisés; sweater agrémenté de petites côtes tricôtées en coton. Ce sweater est en jersey de coton jaune: la jupe; elle, est en piqué nids d'abeilles. Le piqué se "tient" très bien et le jersey de coton, qui est lavable aussi, garde toute la souplesse désirable pour ne pas entraver les mouvements de cette jeune personne remuante (fig. 5). Pour sa jupe il faut 2 1/4 verges de piqué; pour son sweater 1/2 verge de jersey de coton en 54 po. ou 1 1/4 verges en 30 po.

## Demain, Madame portera...

...La robe du soir au bord inégal. Quelques-unes de longueur ballerine en avant, et avec traîne en arrière. D'autres sont courtes avec panneau qui tombe jusqu'au sol.

...un sac à main de la forme d'un pot à l'eau. Exécuté en suède ou en veau souple, il ressemble à cette nécessité des anciens jours: rien n'y manque, pas même l'anse, qui se passe dans le bras.

## La vie n'a jamais été aussi BELLE!

Maintenant elle est recherchée, invitée partout, elle rayonne de santé et de succès l'admiration. Quelle différence avec la jeune fille pâle, apathique, schémique, solitaire. Vous pouvez aussi être heureuse, pleine d'énergie et populaire. Si vous voulez sentir toujours fraîche — faites ce que font des milliers de personnes, prenez des Pilules Pink du Dr Williams. Voyez si, en 30 jours, un sang plus riche, plus rouge ne vous donne pas plus d'énergie, et un meilleur teint. Commencez aujourd'hui. Revoyez "la vie est rose" avec les



**PILULES PINK DU DR. WILLIAMS**

Un meilleur vinaigre vous donnera de MEILLEURES marinades Exigez HEINZ

GRATIS

Ecrivez à H. J. Heinz Company of Canada Ltd., Dépt. S.P., 1040, ave. Rockland, Montréal, pour obtenir un livre de recettes de marinades.



V-5527 57

# LES JUMELLES AYOTTE

par Dick Brooks




MUTT & JEFF

Ils ne gardaient que des poissons rouges

par BUD FISHER



**LE SERGENT  
ROY  
DE LA POLICE  
MONTÉE**

par  
**ZANE  
GREY**

UN MEURTRE, DITES-VOUS ? JE REGRETTE, MAIS CE QUI M'INTERESSE, MOI, C'EST MA ROULOTTE !

CONSTATEZ, M. LEMONDE... L'UN DES COMPARSES A PAYÉ DE SA VIE !... J'AI IDÉE QU'UN TRÉSOR EST LIÉ À VOTRE ROULOTTE !

LE MYSTÈRE DE LA ROULOTTE VOLÉE S'ÉPAISSIT, PUISQUE CETTE COURSE VA MAINTENANT DÉGÉNÉRER EN UNE CHASSE AU MEURTRE !

CROYEZ-MOI, SERGENT ROY, ELLE NE CONTIENT QUE MES OBJETS PERSONNELS ET DES ÉCHANTILLONS DE ROCES CUEILLIS DANS MES VOYAGES. JE SUIS GÉOLOGUE, VOYEZ-VOUS...

À PREMIÈRE VUE, VOUS AVEZ RAISON... MAIS POURSUIVONS LA PISTE !

DOMMAGE QUE M. LEHARDI SOIT DEvenu SI ENCOMBRANT... JE N'AI AUCUNE IDÉE OÙ PEUT CONDUIRE CE CHEMIN...

DES MILLES PLUS LOIN !

TIENS, UN GARAGE ! CE DONT J'AI BESOIN DOIT S'Y TROUVER... IL ME LE FAUT À TOUT PRIX ! J'ABANDONNERAI ALORS L'INCRIMINANTE ROULOTTE !

Produced by American Blending, Inc.  
Copyright 1958 by King Features Syndicate, Inc.  
World rights reserved.

IL EST SEUL ! .... UN COUP RAPIDE, ET EN UN RIEN DE TEMPS, JE ROULERAI HORS DE CE PAYS, EN ME RIANT DE LEUR POLICE !

C'EST POUR DE L'ESSENCE ?

A SUIVRE

# Sergent O'BRIEN

TEXTES ET DESSINS DE Jean RADE

## L'HEURE #



UNE NOUVELLE EXPLOSION SE FAIT ENTENDRE ET LE FELDGRAU CULBUTE AU BAS DE L'ESCALIER...



SANS PERDRE SON SANG-FROID LE VIEUX S'EMPRE DE DU FUSIL DE L'ALLEMAND...



TOI, SI TU OSES FAIRE UN GESTE JE T'ABATS!



PUIS PLANTANT LA LE FELDGRAU EBAHI, IL MONTE L'ESCALIER SUIVI DE MOUSTIQUE...



AU DEMORS, UN DECOR APOCALYPTIQUE S'OFFRE A LEURS YEUX.



QUEL PILONNAGE! UN DELUGE DE FER ET DE FEU S'EST ABATTU SUR NOUS. IL FAUT MAINTENANT ALLER NOUS CACHER.



ATTENTION! LE TERRAIN EST PEUT-ETRE MINE?

TU AS RAISON PETIT! AGISSONS AVEC PRUDENCE.



SOUDAIN, DES RAFALES CREPITENT ET DES BALLE SIFFLENT PRES D'EUX...



OUVRE BIEN L'OEIL PETIT! IL Y A ENCORE DES VERTS-DE-GRIS DANS LES PARAGES! REGARDE!



EN EFFET, UN GROUPE DE SOLDATS VIENT DE SURGIR DEVANT EUX, MITRALLETES AUX POINGS...



MOUSTIQUE POUSSE ALORS UN CRI DE JOIE...

C'EST LE SERGENT O'BRIEN ET SES HOMMES. JE SAVAIS QUE NOUS SERIONS SAUVES.



INSTINCTIVEMENT, LE GAMIN S'ELANCE VERS LE COMMANDO YANKEE, TANDIS QUE SON VIEUX COMPAGNON PLEURE DE JOIE...



ÇA PAR EXEMPLE! MOUSTIQUE! OÙ ÉTAIS-TU DONC ONCLE JOE A FAILLI MOURIR DE CHAGRIN...

MAIS OÙ EST ONCLE JOE, JE NE LE VOIS PAS SERGENT...



A CE MOMENT, LA SILHOUETTE DE JOE SE DRESSE DEVANT MOUSTIQUE SES YEUX BRILLENT D'UNE JOIE INTENSE, INDICIBLE...



REGARDE, PETIT MOUSTIQUE, JE NE CROYAIS PAS AUX MIRACLES. MAINTENANT, JE SAIS QU'IL FAUT Y CROIRE. DEMAIN NOUS SERONS AU LOIN, ET TA PATRIE, SERA LIBEREE...

# FIN

# C'EST TOUJOURS COMME ÇA

par AL. FAGALY et HARRY SHORTEN

