

Penser à ce que l'on écrit

Ecrire ce que l'on pense

FAMILLE

GAZETTE DES CAMPAGNES

PATRIE



Directeur: L.-de-G. FORTIN

Éditeurs-Propriétaires: FORTIN & FILS

Série II, Vol. 12 — No 5

Sainte-ANNE-de-la-POCATIÈRE, (Kamouraska)

Jeudi le 4 décembre 1952

AGRONOMIE CANADIENNE-FRANCAISE (86)

...Et maintenant, un mot sur le beurre

Plus d'imitations de beurre dans le Québec.

La Législature vient de voter à l'unanimité une loi renforçant l'interdiction de la margarine dans la province. Il ne reste plus qu'à nous conformer tous à la loi dont l'application est maintenant une affaire entre la police provinciale et les prévaricateurs. Les arguments pour ou contre la margarine ne signifient plus rien, du moins jusqu'à ce que l'expérience nous apprenne ce qu'il en sera; car le monde étant ce qu'il est, c'est-à-dire, rempli d'individus plus ou moins parfaits, il n'est pas anormal de redouter des tentatives de passer la marchandise en contre-bande, d'autant plus que l'interdiction en fera remonter le prix, chose qui incitera le commerce clandestin et qui n'apportera pas les partisans convaincus... Mais encore une fois, ce problème regarde maintenant la police, et nous n'avons plus à y voir.

Actuellement, la margarine est bannie, en tant que produit commercial destiné à servir de substitut au beurre; et nous avons l'obligation matérielle et morale de collaborer avec l'Etat qui a pris cette décision, que nous soyions partisans de la margarine, ou d'une tolérance conditionnée par des restrictions, ou encore convaincus que, seul, le beurre puisse servir à mettre quelque chose de convenable sur notre pain ou dans la poêle... Et parlons maintenant de la margarine, ou de tout produit analogue que nous pourrions bien trouver dans notre beurre quotidien... si nous n'y voyons pas.

Car il n'est pas impossible que nous consommions, sous forme d'honnête beurre, des quantités formidables d'huiles végétales....

Le beurre pur...est-il en danger?

Le beurre pur doit contenir environ 80 p.c. de gras de lait, d'après la loi. Est-il possible d'introduire des gras végétaux ou animaux de bas prix dans le beurre, à la place de gras de lait, et éviter les rigueurs de la loi?

Voilà, il semble, une question qu'il est temps que nous nous posions, étant donné que seul le beurre pur est autorisé, chez nous, sans imitation possible.

Est-il possible que la chimie de la fraude soit aussi avancée que la chimie de la répression des fraudes?

Il faut nous mettre dans l'idée, à priori, que les mauvaises nouvelles vont aussi vite que les bonnes, et que si des spécialistes sont au guet pour déceler les altérations du beurre, d'autres spécialistes en imitation des honnêtes produits alimentaires, sont à leurs cornues, eux aussi!

Certaines organisations qui s'occupent de la transformation des produits alimentaires possèdent des laboratoires très modernes, sont capables d'engager des experts très calés. surtout bien payés — fort mieux que ceux qui sont à l'emploi des laboratoires chargés de les surveiller, de les dépister. Ne pas redouter que ces firmes emploieront cette puissance scientifique à leur profit, c'est ne pas les connaître; c'est ne pas réaliser qu'un profit facile sera pour elles une tentation irrésistible.

Disons tout de suite, et à leur honneur, — que d'autres entreprises commerciales et industrielles, qui s'occupent de la distribution du beurre, tiennent à livrer à leurs clients du beurre authentique, puisque la base de leurs méthodes d'affaires, c'est l'honnêteté. Louons-les de collaborer avec les forces qui défendent la production, la fabrication et la distribution d'une denrée honnête, et de respecter les lois.

Qui aura le dessus, le vrai ou le faux beurre?

La question ci-dessus peut paraître destinée à prolonger une vieille polémique. Il n'est rien. Elle est posée par un agronome qui révèle ce qu'il en sait, même si la plus élémentaire prudence lui défend de se prendre pour un expert. Ce qu'en pensent les spécialistes authentiques, le voici:

Actuellement, dans du beurre qui devrait contenir 80 p.c. de gras de lait, on peut substituer 30 p.c. de gras végétal à 30 p.c. de ce gras de lait, et — néanmoins — embrouiller les

chimistes qui tentent de déceler la fraude! Ce n'est pas une invention, mais tout uniment ce que prétend le Dr Fred A Kummerov, (une autorité de l'Université de l'Illinois) — cité par "Canadian Dairy and Ice cream Journal" du mois d'octobre 1952: "Une difficulté majeure est que les gras inférieurs, de provenance étrangère (au lait) ont plusieurs caractéristiques du gras de lait, et que leur détection est difficile à déterminer, lorsque leur proportion est inférieure à 30 p.c. dans le beurre.

Il ajoute qu'un produit artificiel composé de deux parties d'huile de coco et d'une partie d'huile de coton hydrogénée, avec sa teneur en iode et ses caractéristiques de saponification, imite le gras du lait. Ces gras inférieurs, a-t-il expliqué, sont spécialement combinés pour se mélanger au gras du lait — et au besoin les remplacer, — ce qui les rend difficiles à déceler, lorsqu'ils forment moins de 30 p.c. du gras qu'il y a dans le beurre.

Comme confession d'incapacité, ce n'est pas très rassurant.

Que peut rapporter la fraude?

Disons qu'une fabrique produit 300,000 de beurre chaque année. Son propriétaire, qui ne l'exploite pas pour des prières, est au fait qu'il peut risquer jusqu'à 30 p.c. d'huile végétale dans la composition de son beurre... et être assuré quand même d'une impunité presque absolue, pourvu qu'il reste dans les limites prudentes. Que ce propriétaire soit un individu ou un groupe de personnes, ça ne change guère: l'attrait du profit facile est là!...

On fait donc une tentative: pendant un mois, on mêlera 10 p.c. de gras étranger au gras de lait: et l'on comptera sur les bénéfices suivants: 10 p.c. de 300,000 livres de beurre, c'est 30,000 livres de gras de basse qualité, et à un prix d'environ 20 sous, tandis que l'on doit payer au cultivateur 70 sous par livre de gras de lait. 10 p.c. de margarine dans le beurre, à 50 sous de profit net la livre, cela représente 30,000 lbs ou \$15,000. Et tout le monde, les analystes chimistes comme les distributeurs et les clients, n'y voient que du feu.

Si on essayait de doubler la mise? Le profit s'inscrivait alors au double, soit à \$30,000. pour une seule année?... Et puis encore 5 p.c., si le truc n'est pas éventé... pour une mise additionnelle de \$7,500?... Qui résistera?...

Après tout, est-ce que le beurre ne sera pas fait encore de 55 p.c. de vrai gras de lait? Et l'on aura peut-être la conscience en paix.

Si vous croyez que la fraude ne peut pas aller plus loin, vous vous trompez.

Une crème glacée expérimentale...

On a fabriqué une crème glacée "expérimentale" dans laquelle on avait remplacé 50 p.c. de gras de beurre, par 50 p.c. de gras végétal. Et l'on a soumis des échantillons à trois laboratoires d'expertise. Deux analyses ont révélé une adulation. Les tests en usage concluaient à environ 30 p.c. de fraude; la troisième analyse a produit sensiblement les mêmes résultats, mais avec cette différence que l'analyste s'est défendu de pouvoir soutenir son point devant un tribunal...

Quant aux premiers chimistes, l'on suppose, — toujours en donnant la chance au coureur — qu'ils étaient en état de témoigner en justice; quant au troisième, lui, son analyse concluait, à toutes fins pratiques, à une fraude qui pouvait aussi bien être évaluée à zéro, puisqu'il se disait incapable de la soutenir en justice. Ça ramène donc la moyenne de détection du faux gras à 20 p.c., pendant que celui-ci formait bel et bien de 50 p.c.; pas une bagatelle comme on peut le voir!

N'est-ce pas un peu troublant, plus troublant que ce que nous avons dit du beurre: savoir qu'on pouvait déceler une fraude qui ne dépassait pas 30 p.c. de sa composition?

Nous reviendrons, la semaine prochaine, sur ce sujet.

L.-de-G. Fortin.

Recollection pour anciens retraitants

Ste-Anne de la Poc. DNC.— La Ligue du Sacré-Coeur de Ste-Anne de la Pocatière, organise une recollection pour les anciens retraitants les 6 et 7 décembre prochain. L'animateur de ces journées sera le Révérend Joachim Primeau, s.j., assisté du Révérend Eugène Lacerte, s.j.

Les anciens retraitants des paroisses ci-dessous énumérées sont priés de se joindre à ceux de Ste-Anne:

Ste-Louise, St-Roch des Aulnaies, St-Onésime, Rivière-Ouelle, St-Denis, St-Philippe de Néri, Mont-Carmel, St-Pacôme et St-Gabriel.

A moins d'avis contraire les réunions auront lieu à la nouvelle école pour les garçons: l'Académie du Sacré-Coeur.

M. G. Bouchard, reçu en audience par S. Sainteté Pie XII

M. Georges Bouchard, sous-ministre de l'agriculture du Canada était tout récemment de passage à Rome, comme membre de la délégation canadienne qui assistait à la réunion du Conseil de l'Organisation des Vivres et de l'Agriculture (FAO), des Nations-Unies, à Rome.

M. Bouchard a été reçu en audience privée, par Sa Sainteté, le Pape Pie XII, à Castalgandolpho, résidence d'été du Chef de l'Eglise.

M. Bouchard a été pendant de nombreuses années citoyen de Sainte-Anne, comme professeur à l'Ecole d'Agriculture, puis comme député du comté de Kamouraska aux Communes.

Est actuellement à Rome, un autre citoyen, M. Rosario Pelletier, Régisseur de la Station Expérimentale, chef de la délégation canadienne à Téhéran. Mme Pelletier accompagne son mari.

Nos hommages à ces deux agronomes distingués, et nos félicitations pour les hautes fonctions dont on les a chargés à l'étranger.

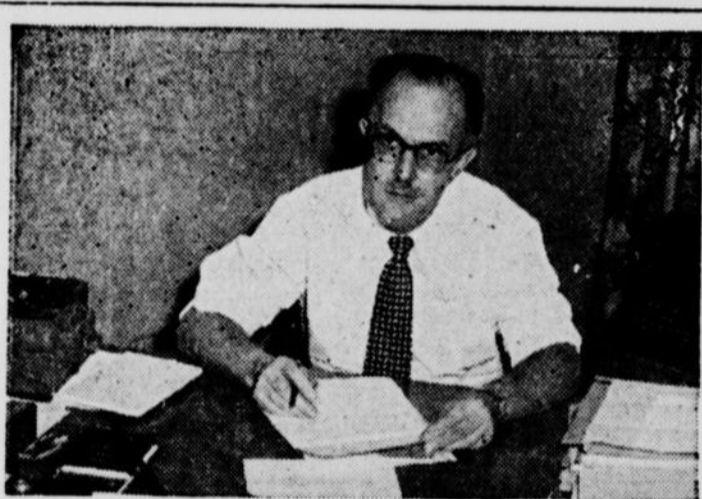
Congrès Lacordaire à Mont-Carmel

Ste-Anne-de-la-Pocatière, — (DNC). — La grande journée d'étude tenue dimanche dernier à Mont-Carmel sous le patronage de M. l'abbé A. Bilodeau, curé et les auspices des Cercles Lacordaire et Jeanne d'Arc, des vicariats forains No 5 et 6, a pris l'allure d'un véritable congrès Lacordaire par l'assistance nombreuse à toutes les séances d'étude, au souper-causerie et au grand ralliement populaire, le soir.

A l'ouverture de la journée, dans l'après-midi, M. l'abbé A. Bilodeau, curé de la paroisse, a souhaité la plus cordiale bienvenue à tous les abstinents des vicariats forains No 5 et 6. Il a souligné que le pasteur et les paroissiens de Mont-Carmel étaient reconnaissants au Comité Diocésain d'avoir choisi Mont-Carmel pour le siège d'une si belle journée d'étude. M. l'abbé Bilodeau a demandé à tous les Lacordaires d'être soumis aux chefs diocésains et de pratiquer la plus grande charité.

L'assistance s'est ensuite divisée en équipe pour faire l'étude des questions du forum. M. l'abbé Charles-E. Raymond, aumônier diocésain qui avait prêché à toutes les messes, M. l'abbé Roland Michaud, aumônier du cercle de Mont-Carmel et M. Roland Martin, président diocésain, ont assisté les équipiers dans leur travail. Les secrétaires, qui avaient noté les réponses vinrent à tour de rôle sur le théâtre pour les communiquer.

Les délégués se rendirent ensuite à l'Eglise paroissiale pour la récitation du rosaire. Les chapelets furent récités par MM. l'abbé Roland Michaud et C.-E. Raymond. Un grand souper-causerie fut ensuite servi à la salle municipale. Ce fut



(Après avoir interviewé les autres pendant des années, Auguste Beaudry, rédacteur des journaux pour les employés de la Compagnie Dominion Textile Limitée, est interviewé à son tour.)

Interviewons un rédacteur

- Q:** En quoi consiste votre travail, M. Beaudry?
R: Premièrement, appelez-moi Gus tout court. C'est ainsi qu'on m'appelle dans les moulins. Mon travail consiste à agir comme rédacteur principal pour les journaux des employés dans nos différents moulins.
- Q:** Vous avez plus d'un journal pour les employés?
R: Oh, oui! Nous en avons cinq en tout. Le contenu en est régional parce que les employés préfèrent les nouvelles locales. Toutefois, certains articles d'intérêt général paraissent dans toutes les publications.
- Q:** Quel genre de nouvelles publiez-vous?
R: Ce que les employés veulent lire. Des détails au sujet de leurs compagnons de travail, leurs familles. Qui vient de remporter un concours sportif, qui a été promu, qui se marie et, bien entendu, qui a eu un bébé!
- Q:** Ça fait bien du terrain à couvrir!
R: Il y en a beaucoup plus. Nous avons 323 anciens employés qui jouissent actuellement de pensions de retraite accordées par la compagnie. Ceux-ci fournissent bien des nouvelles. Puis il y a 88 équipes de quilles, ainsi que des équipes de baseball organisées par la compagnie. Nous avons là matière à bien des nouvelles.
- Q:** Avez-vous des groupements pour les employés ayant plusieurs années de service?
R: Bien sûr. Un dans chaque succursale. En tout, nous avons 1,246 employés qui sont devenus membres des clubs Quart-de-Siècle. Leurs présentations de montres et leurs banquets annuels nous tiennent occupés.
- Q:** Ça fait de la lecture intéressante.
R: Mais ce n'est qu'un commencement. Il y a, en plus, les activités sociales, les nouvelles au sujet des plans d'assurance de la compagnie, les dîners de Noël et les distributions de cadeaux, les différents cours en textiles et autres dont les employés peuvent profiter, et une colonne spéciale de renseignements généraux sur les événements courants dans l'industrie du coton, par exemple, le danger que constitue l'importation de cotonnades provenant de pays où la main-d'oeuvre est très peu rémunérée, comme le Japon et les Indes. Les employés veulent être au courant de la situation puisque leur travail peut en être affecté.
- Q:** Et la prévention des accidents?
R: Oui, nous donnons une attention spéciale à ce domaine. En plus des rapports préparés par les médecins et les infirmières de la compagnie, nous avons une colonne spéciale sur la santé en général par le Dr C. L. Roman, chef des services médicaux de la compagnie, qui signe ses écrits "Le Vieux Doc".
- Q:** Et les négociations ouvrières?
R: Non, monsieur. Cela pourrait être sujet à controverse. Les conditions des contrats de travail sont discutées à fond entre la direction et les différents unions, puis les détails en sont publiés séparément sous forme de livrets pour tous les employés, mais nos journaux pour les employés se gardent bien de toucher ce sujet.
- Q:** Vous semblez avoir un programme bien rempli, Gus.
R: Oui, mais c'est intéressant et ça fait plaisir de savoir que nous fournissons un autre service à nos employés.

LA COMPAGNIE DOMINION TEXTILE LIMITÉE
 Manufacturiers des produits *Textile*

un véritable banquet. A la table d'honneur, on remarquait M. Alfred Plourde, député de Kamouraska au Provincial et maire de la paroisse et Mme Plourde; M. l'abbé Roland Michaud, aumônier; M. Martial Tardif, président régional et conférencier d'honneur; M. le président du cercle de Mont-Carmel; M. les membres du Comité Diocésain et plusieurs présidents des cercles de la région.

M. Martial Tardif, dans sa causerie, a souligné l'appui vraiment splendide que donne le public au mouvement Lacordaire et la sincérité des Canadiens-Français dans leur participation et collaboration à l'oeuvre des Cercles Lacordaire. Il a souligné que les congressistes se devaient d'apporter une belle idée de cette journée si bien réussie. Les Lacordaire et Jeanne d'Arc du diocèse feront du bien, de l'apostolat par leur esprit vraiment surnaturel, leurs convictions religieuses bien ancrées. Nous serons apôtres en développant nos principes chrétiens: grande mansuétude et charité retrempés toujours dans la retraite fermée, par la joie et la sérénité, produits de l'état de grâce."

Présenté par M. Roland Martin, président diocésain, le conférencier, selon la tradition des journées vicariales dans Kamouraska, fut remercié par Mlle Marie-Louise Dubé, de Saint-Onésime, Kam. M. Léopold Bouchard, président du Cercle de St-Onésime, a expliqué très simplement la méthode utilisée pour implanter, faire vivre et progresser les équipes d'étude au sein de son cercle.

Les vêpres terminées, la salle municipale fut envahie en un rien de temps. Plusieurs personnes mêmes n'ont pu assister au ralliement populaire du soir. La soirée récréative et instructive préparée par le Cercle de Mont-Carmel fut un succès par le choix judicieux des pièces et leur exécution, impeccable. M. Pascal Boucher, président régional, de St-Pascal qui agissait comme maître de cérémonie a présenté: "Claire de Lune" de Debussy, par Mlle Marie-Ange Plourde; "Nuit d'Azur" de Beethoven, par la chorale de Mont-Carmel dirigée par Mlle Marie-Ange Plourde; "Le Petit Moulin" avec l'accompagnatrice, Mlle Marie-Rose Plourde.

Les pièces rendues furent "Le Père Anselme", jeu scénique interprété par Mme Henri Lévesque, Simon Gagné, Henri Lévesque; "Perrine était servante", avec Jean-Louis Paradis, Réjeanne Plourde, Mlle Raymond, comme figurant. "Comment on se trompe" avec comme figurantes: Gisèle Santerre, Huguette et Josette Thériault, Irène et Georgette Lévesque, Colombe Lebel. Plusieurs chants Lacordaire par l'assistance furent rendus sous la direction de M. Pascal Boucher, maître de cérémonie.

Le petit Marcel Beaulieu fut charmant dans sa récitation "C'était Mozart". Mlle Nicole Ancil était au piano d'accompagnement. On remarquait aux premiers rangs de l'assistance: M. l'abbé A. Bilodeau, curé; l'abbé Roland Michaud, l'abbé C.-E. Raymond; M. Gilbert Dubé, propagandiste diocésain et Mme Dubé; M. Roland Martin, président diocésain; Mme Albert Plourde, présidente de Mont-Carmel; M. Joseph Lévesque et Mme Victor St-Onge de Mont-Carmel; Mme Emile Dumais, présidente de Ste-Anne; Mlle Bouchard, présidente de St-Onésime et plusieurs délégués de tous les cercles du vicariat forain.

M. Gilbert Dubé, de Ste-Anne, conférencier d'honneur, a exposé éloquemment que les Cercles Lacordaire sont un actif puissant au point de vue matériel et spirituel et a ensuite montré à qui incombe le devoir de faire partie de ces associations si bienfaitantes. M. l'abbé C.-E. Raymond, aumônier diocésain, a félicité et remercié les membres de Mont-Carmel pour leur hospitalité douce et agréable et la distinction vraiment remarquable avec laquelle ils savent faire les choses. "Continuez, marchez de progrès en progrès, dit-il, le bon Dieu est content de vous. Etudiez en équipe et organisez des récollections."

M. l'abbé Roland Michaud, aumônier local a proné dans le mot de la fin la charité et l'union pour que l'oeuvre des Cercles Lacordaire continue son action bienfaitante dans toutes les paroisses du diocèse. Il a même prédit que Mont-Carmel deviendrait la plus belle paroisse du diocèse pour le travail des mouvements d'action catholique et similaires.



BRULEURS AUTOMATIQUES
 pour système de chauffage.

BRULEURS "BOSTON BREEZE"
 pour poêle de cuisson.

Agent de la **POMPE ELECTRIQUE**
"NATIONAL" et "FAIRBANKS MORSE".

Toute installation nouvelle vous offre
 de sérieuses garanties.

Vente et installation de tout accessoire de Plomberie.

CAMILLE HUDON
 Tél: 203 — ENTREPRENEUR-PLOMBIER — C.P. 73
 STE-ANNE-DE-LA-POCATIERE



LA
GAZETTE DES CAMPAGNES,
 est publiée à
Ste-ANNE-de-la-POCATIERE
 par
FORTIN & FILS.
 Directeur: La.-de-G. Fortin.
 Abonnement:
 1 an \$2.00
 6 mois \$1.25
 le numéro \$0.05

"Autorisée comme envoi postal
 de la seconde classe"
 "Ministère des Postes, Ottawa"

Météorologie de novembre à Ste-Anne

Voici les statistiques météorologiques relevées à la Station Expérimentale de Ste-Anne, pendant le dernier mois.

Température maxima moyenne, 37.30 F.

Température minima moyenne, 25.83.

Température moyenne, 31.5.

La plus haute du mois, 57,0, le 2.

La plus basse du mois, 15,0, le 19.

Pluie, 0.86 pouce.

La plus forte chute en 24 heures, 0.67 pouce, le 23.

Neige, 4.5 pouces.

La plus forte chute en 24 heures, 1.5 pouce, le 9.

Précipitation totale, 1.31 pouce.

Jours de précipitation, 8.

Heures de soleil 75.8.

Jours complètement couverts, 10.

Vent, en milles, 4392.

Date de la gelée: le 17.

La température moyenne fut normale, mais les précipitations totales n'ont été que de 1.31 pouces comparées à 3.02 pouces pour la moyenne de 32 ans. Le gel a été plus hâtif cette année que la moyenne.



M. Paul-Henri Guimont, homme d'affaires bien connu de Québec, qui recevra un doctorat d'honneur en sciences économiques à l'occasion des fêtes de clôture du centenaire de Laval, le 8 décembre prochain. Président du comité administratif des fêtes du centenaire, M. Guimont est licencié en sciences commerciales (Montréal), licencié en sciences commerciales et politiques (Harvard), secrétaire de la Faculté des sciences sociales, professeur titulaire d'économie politique et finances publiques à la Faculté de commerce de Laval.



Assemblée Générale de l'O.T.J., et les jeux d'hiver

L'assemblée générale de l'O.T.J., tenue dans la grande salle de l'Académie Sacré-Coeur comptait au-delà de cent personnes, des plus jeunes et des âgés. M. Gilbert Dubé résuma rapidement, à titre de maître de cérémonies pourquoi tous les membres de l'O.T.J. et les sympathisants ont été convoqués à cette assemblée.

Formation de l'O.T.J. — Les règlements.

M. l'abbé L. Blanchet, dès le début de l'assemblée, tient à mettre tous les membres présents au courant de la transaction faite du terrain de jeux, auparavant administré par la Chambre de Commerce des Jeunes, du nouveau mouvement lancé sous la tutelle de l'Oeuvre des Terrains de Jeux de Ste-Anne-de-la-Pocatière. Il explique que demande d'incorporation de l'O.T.J., a été faite au gouvernement et acceptée en date du 10 juin 1952, qu'elle dut être signée pour la validité de l'incorporation par dix responsables choisis parmi les principaux représentants des associations de Ste-Anne. Quelques interprétations au sujet des activités de cet été permettent de croire que l'organisation de fortune de cet été, d'une grande valeur quand même, mais pas encore tout à fait adoptée au but spécifique de l'O.T.J., sera grandement améliorée.

Les règlements sont lus et expliqués par M. l'abbé Blanchet. On y apporte quelques modifications; et sur proposition de M. René-O. Lachance, secondé par M. Jos.-E. Couombe, ceux-ci sont acceptés par l'Assemblée Générale.

Rapport financier.

Comme toute activité, quelle qu'elle soit, entraîne des dépenses et doit avoir des revenus, l'O.T.J. a son trésorier en la personne de M. l'abbé Maurice Langlais, vicaire à la Cathédrale de Ste-Anne. A date, les dépenses dépassent les recettes, mais une ère d'intérêt général et de sympathie au mouvement permettra à l'O.T.J. de pourvoir à ses obligations et d'étendre ses activités de formation de la jeunesse. Les dimensions du terrain sont de 792 pieds x 1372 pieds. L'adoption du rapport financier est proposée par M. Ernest Pageau, secondée par M. Jos. Fortin.

L'O.T.J. de Ste-Anne aura son comité d'Honneur: On a proposé et adopté à l'unanimité qu'il se compose de Son Excellence Mgr Bruno Desrochers, de M. le Curé Aurèle Hudon; du Maire de Ste-Anne, M. Chs-Eug Bouchard et du Président de la Commission Scolaire, M. Auguste Scott.

Formation du Bureau de Direction.

Composé de dix représentants, élus sur propositions lors de l'assemblée générale, le 1er Bureau de Direction élu comprend:

Président: M. l'abbé Léo Blanchet; Vice-Président: M. Jos. Duncan; Trésorier: M. l'abbé Maurice Langlais; Secrétaire: M. Ls-Joseph Fortin; directeurs: Le Rév. Frère Cléophas, directeur de l'Académie, MM. Léonard Dubé, Jos.-E. Chevrette, Gérard Gaudette, Philippe Dubé et Norbert Crête.

Les jeux d'hiver.

Avant d'entrer trop profondément dans la question, M. J. Duncan précise, une fois de plus, le but de l'O.T.J.: école de formation pour la Jeunesse. Aussi, expose-t-il le projet d'une Ligue Paroissiale avec trois clubs, lequel projet est apprécié vivement des plus jeunes comme des plus âgés. Il importe d'éviter surtout de trop commercialiser ce sport, qui doit être avant tout formateur.

Au sujet du patinage, les membres de l'assemblée tiennent à avoir des précisions. Il est donc conclu qu'il sera autorisé et surveillé aux heures suivantes:

Enfants: Tous les jours, de 4 hrs à 5 hrs et demie.

Les vendredis et samedis, de 6 hrs à 8 hrs.

Adultes: Tous les soirs, de 8hrs ¼ à 10 hrs ½.

En terminant, M. Duncan invite une fois de plus les supporters et organisateurs du Grand Club de Ste-Anne à se grouper, d'ici huit jours, afin de tenir les directeurs de l'O.T.J. au courant de leurs projets. Il en dépendra de leur décision pour fixer la cédule de hockey des jeunes, qui ne sera changée ensuite pour aucune raison non valable.

Le côté matériel de la patinoire.

M. Jos. Fortin fait la revue du travail à date: s'il a été exécuté avec une rapidité inaccoutumée, c'est attribuable à l'enthousiasme qu'ont montré les jeunes à bien faire ce qu'ils font pour l'O.T.J. Il remercie tous ceux qui collaborent à la réalisation de la Patinoire. Il n'oublie pas les externes du Collège, qui dans leurs moments de loisirs ont été les pionniers de l'entreprise, car celle-ci aurait été onéreuse pour les organisateurs seuls. Le succès dépend toujours de l'effort. L'O.T.J. aura sûrement du succès, parce que les premiers intéressés, les jeunes, y ont fait du beau travail. La générosité de tous les parents et amis de l'O.T.J. est remarquable. Per-

sonne ne refuse au contraire; plusieurs offrent ce qu'ils ont et vous demandent ce qu'ils pourraient faire. N'oublions jamais cette parole de Jésus: "Tout ce que vous ferez au plus petit d'entre eux, c'est à moi que vous le ferez". Aidons généreusement à la cause des jeunes.

Ouverture officielle de la Patinoire.

Jeudi soir, le 4 décembre, à 8hrs 15, aura lieu l'ouverture officielle de la Patinoire. Toute l'installation est à point. Les amateurs du patin et du hockey pourront s'en donner à coeur joie. Nous sommes heureux de leur annoncer que l'O.T.J. vend des cartes de patinage pour la saison:

Abonnement individuel: \$3.00; d'étudiants: \$2.00; de famille: \$5.00.

Tous les jours de la semaine: \$0.15 par personne.

Les dimanches et jours de fête: \$0.25 par personne.

Nous comptons que vous serez très nombreux. Le succès de la saison dépend de l'observance par tous et chacun des règlements qui ont été élaborés.

Ls.-J. Fortin, sec. de l'O.T.J.

P.S.:—Au moment où j'écris cet article, je reçois des disques en cadeau pour le patinage de l'O.T.J. Je remercie beaucoup au nom de l'O.T.J. ces généreux donateurs. S'il se trouve d'autres patineurs qui ont des disques de leur choix à disposer pour l'O.T.J., nous nous ferons un plaisir de les accepter.

Un simple appel à 60 -s-2 ou à 124-s-2, et nous nous empresserons d'aller les quérir. Merci beaucoup.

L.-J. Fortin.

A vendre
COMMERCE ET AMEUBLEMENT
 Poste très avantageux
 Voisin du Théâtre POCATIERE.
 S'adresser à: C.P.: 39 — Tél.: 220
 — Ste-ANNE-de-la-POCATIERE —

Sirois, Caron, Renaud, Corriveau & Cie.
 Comptables Agréés
 Sirois Fernand, C.A. Caron Bertrand, C.A.
 Renaud Gérard, C.A. Corriveau Lionel, C.A.
 Pouliot J.-Lucien, C.A. Racine Robert, C.A.
 Lauzier Gérard, C.A.
 QUÉBEC, P.Q. - JONQUIÈRE, P.Q.
 MONMAGNY, P.Q. - RIVIÈRE-du-LOUP, P.Q.

"Les deux Gamines"

"Les deux Gamines", ce grand film que présentera le Cinéma Pocatière, lors de son ouverture officielle, dimanche le 14 décembre, a tenu l'affiche pendant trois semaines à Montréal, et depuis au moins deux semaines à Québec. A Montréal, c'était au cinéma "Saint-Denis" et à Québec, au "Cinéma de Paris". Nous aurons donc une primeur authentique puisque ces cinémas n'ont pas l'habitude de passer des antiquités.

Il ne faut pas oublier que dimanche, le 14 décembre, la représentation commencera immédiatement après l'ouverture officielle en présence des invités d'honneur; et qu'elle se continuera sans interruption, de deux heures à onze heures du soir. De cette façon, toutes les personnes qu'une occupation peut retenir chez elles à un moment ou l'autre de la journée pourront quand même assister à une représentation du programme du dimanche.

Par la suite, il y aura deux représentations chaque dimanche, la première à deux heures et la seconde à 8 heures p.m.

Chaque samedi, il y aura programme double continu, de 6h.30, à 11 heures p.m.



URGENT!
ATTENTION:
 Il manque des parents à 700 petits délaissés temporairement hébergés à la Crèche Saint-Vincent-de-Paul, nombre 650, Chemin Sainte-Foy, Québec.
POUVEZ-VOUS REMPLACER LEURS PARENTS INCONNUS ?
 Si vous projetez cette incompréhension de votre geste héroïque et savant comme première formation, faites venir et remplissez LE QUESTIONNAIRE DES PARENTS ADOPTIFS

Brevet de SUPÉRIORITÉ



CLIMATISÉE, la bière Dow est protégée contre tous les écarts de température pendant sa fabrication... elle retient ainsi tout le goût fin et toute la saveur des ingrédients de qualité supérieure qui la composent, pour vous donner le meilleur de la bière dans la meilleure des bières.

EST 'CLIMATISÉE'



COUVRE-CHAUSSURES
En nylon 100%. Doublure en laine. Deux nouveautés fort en vogue.
Grandeur: 4 à 9.

ACHETEZ vos CADEAUX UTILES et PRATIQUES

Ils seront magnifiques et pratiques.
Une belle présentation.



SURBOTTES

Bordées de fourrures. En caoutchouc, doublées de laine. trois qualités.
Pointure: 6 à 10,
11 " 2,
4 " 9.



COUVRE-CHAUSSURES

Pour messieurs. En cachemire, nylon ou caoutchouc. Doublés ou non doublés. Plusieurs qualités.
Grandeur: 6 à 10.



COUVRE-CHAUSSURES

En velours noir avec fermeture éclair. Doublure en satin piqué. Deux qualités. Brun - noir.
Grandeur: 4 à 9.



COUVRE-CHAUSSURES

En caoutchouc, doublés en mouton. Revers en mouton rasé.
Grandeur: 4 à 9.



PANTOUFLES

De haute qualité, chaudes, confortables et d'un bon ajustement.
Grandeur: 4 à 8.

**DU BEAU! DU BON!
DU BIEN FAIT!
A MEILLEUR PRIX!**



SUPERBES BOTTES

De ski, de fabrication solide. Pour un long usage.
Grandeur: 6 à 10.



**PATINS
MODELE PROFESSIONNEL**

A doublure de cuir. Bottines SAMSON à protège tendon incorporé. Patins tubulaires de première qualité.
Grandeur: 6 à 10.



PATINS A HOCKEY

A prix populaires et de marque SAMSON. Une belle valeur pour le prix.
Grandeur: 6 à 10.



PATINS DE FANTAISIE

La plus belle valeur sur le marché. Attrail de patinage de fantaisie de toute première qualité.
Grandeur: 4 à 8.



PATINS TUBULAIRES
Nickelés, pour dames. Bottine haute en vogue.
Grandeur: 3 à 8.



**BOTTES
COUVRE-CHAUSSURES**
Pour homme. Tout en caoutchouc et doublées en mouton. Trois qualités.
Grandeur 6 à 11.

HENRI BOUCHER

Spécialiste en chaussures

Ste-ANNE-de-la-POCATIERE - St-PASCAL
Kamouraska.



ABONNEMENT NOUS VOILA! PÊCHERIES



Responsables Marcel Lévesque — Guillmond Ouellette.

La naissance d'un maquereau

Un jour, il advint que Scomber, le maquereau, naquit dans les eaux de surface à soixante-dix milles au sud-est de la pointe de Long Island. Il vint au monde sous forme d'une toute petite globule, pas plus grosse qu'un grain de sel, dérivant à la surface vert pâle des eaux de surface. La globule possédait une gouttelette d'huile pour se maintenir à la surface et une particule grise de matière vivante si petite qu'elle aurait pu être ramassée sur la pointe d'une épingle. Cette globule était destinée à devenir Scomber le maquereau, un poisson puissant.

Les parents de Scomber étaient des poissons du dernier grand banc de maquereaux migrateurs de mai, lesquels se dirigeaient rapidement vers la terre pour frayer. Quelque part parmi les quarante ou cinquante mille oeufs pondus par une des femelles était l'oeuf duquel est né Scomber.

On peut rarement trouver une place plus étrange au monde dans laquelle la vie commence que cet univers de ciel et d'eau, peuplé par d'étranges créatures et gouverné par le vent, le soleil et les courants océaniques. C'était une place de silence, excepté quand le vent soufflait ou encore quand les baleines venaient à la surface expirer l'air de leurs poumons, en aspirer d'autre et s'enfoncer à nouveau dans les profondeurs.

C'était certainement une place étrange pour laisser une chose aussi fragile qu'un oeuf de maquereau. Cette mer était pleine de petits prédateurs qui vivent chacun aux dépens de la vie de ses voisins. Les oeufs de maquereau furent alors bousculés par les larves d'autres poissons nouvellement éclosés et même de crustacés et de vers. Ces larves, dont quelques-unes étaient âgées de quelques heures déjà, nageaient librement et seules dans la mer, très occupées qu'elles étaient à rechercher leur nourriture. Les unes lançaient leurs pinces de tous côtés pour saisir tout ce qu'elles pouvaient avaler, les autres attrapaient des proies moins grosses et moins agiles avec leurs mâchoires ou encore avalaient les cellules vertes ou dorées des diatomés au moyen de leur bouche ciliée.

La mer était remplie aussi de plus gros prédateurs que les petites larves. En dedans d'une heure après que les parents de Scomber se furent enfuis, une horde de groseilles de mer s'éleva à la surface. Les groseilles de mer ou Cténophores chassèrent toute la nuit à la surface avec leurs tentacules vingt fois plus longues que leur corps, tout en produisant une lumière verte à chaque battement de leurs organes de locomotion en forme de peignes, se frappant l'une l'autre et attrapant les oeufs de maquereaux avec leurs tentacules.

Souvent, durant la première nuit de son existence, Scomber sentit le corps froid et doux d'un Cténophore, et même parfois une tentacule le manquait d'une fraction de pouce, permettant ainsi la continuation de la division cellulaire qui était déjà commencée. Durant toute la nuit, alors que la mer était calme comme un miroir, les oeufs furent décimés par les groseilles de mer. Puis le vent s'éleva et les cténophores s'enfoncèrent doucement pour se protéger.

Durant cette première nuit de leur existence, plus de dix pour cent des oeufs avaient été dévorés ou bien, trop faibles, sont morts après les premières divisions cellulaires.

Or, il arriva que le vent sud-ouest poussa les oeufs hors de leur habitat normal d'éclosion, où la nourriture était très rare et les prédateurs abondants. Comme résultat de cette anomalie, il arriva qu'un seul oeuf sur mille put atteindre son complet développement.

Le second jour, les oeufs survivants se développèrent pour atteindre enfin la forme d'un poisson embryonnaire avec un sac vitellin pour se nourrir. Alors apparurent à la surface en se dardant de tous côtés pour dévorer les oeufs ceux qu'on appelle généralement en anglais "Glassworms". Leur corps était transparent comme de la vitre et ils allaient comme des flèches au milieu des embryons sans défense.

Au bout de deux nuits et deux jours de vie, le corps de Scomber qui a été épargné, prenait forme dans l'oeuf, à moitié courbé autour du sac vitellin. Deux petites protubérances marquaient la naissance des yeux, le cerveau montrait déjà ses lobes et l'oreille interne se développait aussi. Comme le soleil se levait pour la cinquième fois sur la vie de Scomber, un petit sac teinté par le liquide enfermé dans ses parois, se mettait à battre faiblement, puis de plus en plus fort et cela pour toute la vie de Scomber.

Tout le long de cette journée, le développement de Scomber se continua; des couches de cellules, protégées par la plaque formée par soixante-dix segments de muscles, crurent régulièrement vers le bas pour se fermer vers la fin de l'après-midi, et former le canal alimentaire. Au-dessus du coeur, la cavité de la bouche s'approfondissait, mais elle était encore loin de rejoindre le canal alimentaire.

Durant tout ce temps, les courants de surface de la mer poussaient régulièrement Scomber vers le sud-ouest. Durant les six jours qui se sont écoulés depuis le frai des maquereaux, la horde des prédateurs océaniques a continué son

oeuvre de destruction sans relâche, si bien que la moitié des oeufs ont été dévorés ou sont morts durant leur développement.

Cette destruction a eu lieu surtout durant la nuit, et chaque fois que venait le jour, ces organismes fuyaient la lumière et s'enfonçaient pour se protéger. Bientôt Comber et les autres petits maquereaux feront la même chose; mais pour le moment, étant pris dans l'oeuf, il ne peut rien faire si ce n'est attendre.

Le sixième jour amène Scomber et ses compagnons au-dessus d'un terrain où fraient des crabes; les larves de ceux-ci, déjà écloses, continuent l'oeuvre de destruction commencée par les cténophores et les "Glassworms". Mais bientôt, deux courants, l'un produit par la marée et l'autre par le vent, séparent les oeufs des larves et Scomber, toujours impuissant, continue sa route vers le sud.

La sixième nuit après la ponte de ses parents, l'enveloppe de Scomber commença à se briser et celle des autres petits maquereaux en fit autant. Un par un les petits poissons, si petits que vingt d'entr'eux mis bout à bout atteindraient à peine un pouce, glissèrent hors de leur enveloppe et sentirent pour la première fois le contact de la mer.

Ils n'étaient naturellement pas complètement développés; il semblait même qu'ils étaient éclos prématurément parce que les fentes branchiales étaient faites mais ne rejoignaient pas le pharynx; donc, impossible de respirer pour Scomber. Sa bouche n'était qu'un sac non ouvert du côté de l'estomac. Heureusement pour Scomber, une réserve de nourriture restait encore dans le sac vitellin et lui a fourni sa nourriture jusqu'au moment où sa bouche s'est complétée et ses fentes branchiales se sont mises à fonctionner. Mais à cause du sac vitellin, Scomber a une position tout à fait anormale pour un maquereau; il est sens dessus-dessous et incapable de contrôler ses mouvements.

Les trois jours suivants amenèrent des transformations importantes pour Scomber; les fentes branchiales et la bouche furent complétées et ses nageoires apparurent. Ses yeux devinrent bleu-foncé sous l'action de pigments et ils commencèrent à envoyer à son cerveau les réactions à la lumière. Continuellement, la masse vitelline rapetissait; avec sa disparition, Scomber trouva possible de se redresser dos en l'air, et par les ondulations de son corps encore courbé et les mouvements de ses nageoires, il commença à se mouvoir de lui-même.

Par la dérivation constante avec les courants, jour après jour, à cause de la faiblesse de ses nageoires, Scomber devenait un membre de la communauté dérivante du plancton.

Puis Scomber grossit et après bien des alertes et des fuites, il devint un des plus rapides poissons de son milieu; et au temps de son premier frai Scomber jr. naquit à son tour et le cycle de vie se continua.

Jacques Brousseau, 11^e Pêch.

Traduit et condensé de:
UNDER THE SEA WIND
by Rachel Carson.
Book 2, 7th and 8th part.

ANDRE LIZOTTE

HORLOGER - BIJOUTIER
avenue Painchaud, Ste-Anne-de-la-Pocatière,

Annonce à sa clientèle
qu'il a un choix assorti de montres
ROAMER — MEDANA — BULOVA.

Réparation de tout genre.

Ouvrage garanti.

Une visite est sollicitée.

De très beaux cadeaux pour les fêtes.

ROGER MICHAUD, B.S.A.

Assureur-Vie

ASSURANCES GENERALES

VIE — FEU — AUTOMOBILE

ACCIDENT — MALADIE — FIDELITE

Avenue Painchaud

Téléphone 114

STE-ANNE-DE-LA-POCATIERE, Kam.

Chronique étudiant

Il est certes plus facile et moins fatigant de laisser faire les autres, de se mêler de sa petite affaire. Voilà un peu la position de l'égoïste. Ce jeu peut se pratiquer ici à l'Ecole sans trop d'inconvénients, mais il est néfaste pour le professionnel soucieux de réussir dans la vie. Il semble donc important pour l'étudiant de pratiquer ici même une vie sociale en rendant service à ses confrères, sans toutefois intervenir dans leur domaine personnel.

Les élèves de l'Ecole possèdent cette qualité pour la plupart, mais le nombre des nonchalants, des retirés dans leur coin est encore trop grand. J'en connais même parmi mes confrères qui exagèrent sur ce point et nuisent au lieu de rendre la vie meilleure. Par exemple, on va jusqu'à faire des demandes spéciales à Café Dansant pour des jeunes filles du village ou de l'extérieur en ayant bien soin de falsifier le nom de l'auteur. D'autres sont ainsi attaqués ou froissés; faudrait-il considérer ces gestes comme étant des services ou plutôt comme des "farces plates" et privées de sens?

La dernière semaine du mois de novembre n'en fut pas une des moins fructueuses pour les élèves de l'Ecole. En effet, il semble que tous ont commencé à bûcher afin de n'être pas pris au dépourvu en janvier. Les études, tant pratiques que théoriques, nous ont absorbés au point que nous n'avons pas eu le temps d'aller fêter la Ste-Catherine avec les Lacordaire, mardi soir.

L'heure consacrée aux Séminars nous fit connaître les talents et le résultat des lectures de Messieurs Tardif, Mittelholzer et Hamelin. On nous présenta toutes sortes de choses, à partir du millet Boso, du Ca CO₃ (anglais) jusqu'au lavage des fermières du centre des Etats-Unis. Tous les sièges de la salle étaient remplis et quelques-uns durent y assister debout. En ce mercredi soir, on nous présenta l'excellent film: "Derniers jours de Pompei". Ceci nous permit de prendre un moment de répit et aussi d'admirer la belle Hélène, l'héroïne de ce programme.

Jeudi, ça sent le poisson à l'Ecole, vous savez; ce n'est pas une si mauvaise habitude que d'en manger à toutes les semaines et même deux fois par semaine. Faites-en l'expérience pour constater.

Samedi, enfin, nous apparaît et vient nous donner une chance de respirer. En Agromie, on détele; en Pêcheries, on lance les amarres.

Come on Boy.

Réunion de la Société d'Histoire Naturelle

Lundi, le 2 décembre, avait lieu la première réunion de l'année 1952-53, à la Société d'Histoire Naturelle. Après lecture du procès-verbal, de la dernière séance, du rapport financier, on procéda aux élections. Furent réélus, MM. Albert Alarie, président; M. Gérard Ouellet, v.-président; secrétaire-trésorier, M. Henri Gagné. Directeur, M. L.-J. Coulombe, M. Lionel Lachance, étudiant, et publiciste, M. Aubert Hamel.

La société est formée de 49 membres; elle a tenu 5 séances régulières, et une séance publique. Voici le rappel des séances et des conférenciers: 6 nov. 1951: M. Albert Payette: "Quelques parasites du fraiser", et M. Robert Raymond, "Croisière océanographique en Atlantique".

3 décembre 1951: M. Victor Chercuitte: "Quelques secrets d'abeilles". M. Léopold Michaud: Journée aux Pèlerins" films en couleurs).

4 février 1952: M. Ernest Pageau: "Aspects de la culture du tabac jaune à Joliette". M. l'abbé Omer Richard: "Les papillons", et exposition d'une collection de 850 espèces de papillons.

5 mars: M. Jos. Duncan, "Migration des pucerons"; M. Lionel Lachance, étudiant en agronomie: "Le village-fantôme de Val-Jalbert".

7 avril: M. Aubert Hamel: "Végétaux de la Grande-Anse (Ste-Anne-de-la-Pocatière)". M. A. Van Dan: "L'Indo-Chine", avec projections en couleurs. z z z

2 mai: Monsieur Henri Prat, "L'Homme et le Sol". Conférence publique.

Il y eut une assistance moyenne de 35 membres ou invités à chaque séance, ce qui est assez réussi, puisque l'assistance a été de l'ordre de 20 p.c. des membres.

Parmi les initiatives s'adressant au grand public, il faut mentionner le Concours d'Histoire Naturelle, peinture, dessin et photographie, qui a remporté le succès que l'on sait, et lors duquel M. le Notaire Gérard Morisset a fait une conférence dont nous avons donné le compte-rendu dans notre numéro du 20 novembre.

Les recettes de l'année ont été de \$169.54, et les dépenses de \$146.78, laissant un excédent favorable de \$22.77, dont \$16.07 en banque, et \$6.69 en caisse. Il a été distribué en prix une valeur de \$184.75 dont \$65.75 en dons de particuliers, \$34.00 par la Société, \$50.00 d'un octroi de la Province, ainsi que deux cachets au montant total de \$35.00.

Le Dr Alarie remercie ceux qui l'ont reporté à la présidence, avec tous les autres officiers, sauf M. Richard Séguin, élèves en Pêcheries, qui a terminé son cours et qui a été remplacé par M. L. Lachance. Puis il amorça la discussion sur le programme de 1953, qui comprendra une deuxième exposition d'Histoire Naturelle, à l'automne 1953: on décide que le bureau des directeurs sera chargé de mettre les règlements à point en utilisant l'expérience de la première exposition et surtout l'expérience des experts en ces matières. Cette exposition concernera des choses canadiennes et autant que possible des dessins, peintures et photos de sujets de la province, et se rapprochant le plus possible des sciences naturelles.

La veillée se termine par trois films: un film musical mettant en vedette le violoniste Yehudi Menuhin, dans "Airs Bohémiens" de Pablo de Sarasate, et deux films en couleurs: "Une journée dans les Laurentides", montrant une expédition d'histoire naturelle d'une famille formée du père et de quatre enfants, et enfin "Votre tasse de thé", qui nous conduit d'abord à Ceylan, pour nous ramener, avec la cargaison, jusqu'à Vancouver, et de là, sur la table de famille... pour nous laisser l'eau à la bouche... Deux films de la Ciné-Photo, de Québec. Excellents.

L.G.F.

AGENT ET DISTRIBUTEUR

Plusieurs comtés disponibles pour vente de vaisselle incassable, sans compétition. Plan nouveau, marchandise nouvelle et supérieure. Nos agents ne travaillent pas sur base de commission, mais achètent leur marchandise au prix du manufacturier et travaillent à leur propre compte et à leur gré, dans le territoire qui leur est donné. Notre maison est sérieuse et coopère beaucoup avec vous pour la vente. Nous avons une annonce par maille qui touche tous vos clients directement. Vos ventes sont par le fait même faites d'avance. Une seule visite à vos clients complète votre vente.

Ecrivez et présentez-vous pour plus amples renseignements à

Fredette et Thérberge Ltée,
2114 rue FRONTENAC - MONTREAL, P.Q.

MARC-ANDRE RIOUX

DIRECTEUR DE FUNERAILLES

Embaumeur diplômé — Service d'ambulance

SALON MORTUAIRE GRATUIT

Ste-Anne-de-la-Pocatière

Tél: Bureau: 125 — Salon: Tél: 204

SERVICE JOUR ET NUIT

Rivière-du-Loup, 176 rue Lafontaine

Tél: Bureau: 2668 — Résidence: 3866

Le forage d'un puits d'huile atteint 5,597 pieds

Le président de la compagnie New Peninsular Oil, M. Louis V. Hudon, a annoncé aujourd'hui que les opérations de forage reprises le 29 octobre dernier au puits No 1 de la compagnie à Gaspé-Nord, ont atteint 5,597 pieds en profondeur le 25 novembre. Depuis la reprise des travaux, il y a un mois, 600 pieds ont donc été forés.

Un télégramme de M. Angus Mackenzie, géologue résident et ingénieur de la compagnie à Gaspé, indique que la perforatrice a pénétré la pierre calcaire de St-Alban à 5,450 pieds et qu'elle atteindra sous peu le récif corallien à une profondeur horizontale de 6,350 pieds.

Au début des opérations de forage, le tubage d'isolement

du puits a été entièrement muré en ciment comme protection contre le grisou ou la pression de l'huile. Les dangers contre le grisou ou l'eau, rencontrés plus tôt à des niveaux supérieurs, ont aussi été éliminés.

Le président, M. Hudon, a enfin déclaré avoir été informé par M. Mackenzie que la perforatrice avait pénétré des couches rocheuses plus tendres permettant ainsi de poursuivre maintenant le forage à une vitesse de 30 pieds par jour ou plus.

AIR CANADA



"Air Canada sera la première compagnie aérienne d'Amérique à se servir d'avions à turbo-réacteurs" a annoncé mercredi dernier M. G.R. McGregor, président de notre compagnie d'aviation nationale, en révélant l'achat de quinze Viscounts de la firme britannique Vickers-Amstrong.

Le Viscount qui est propulsé par quatre moteurs Dart, de Rolls-Royce, est le plus récent appareil commercial à faible rayon d'action. Les chaînes de montage de la compagnie, à Weybridge et à Hurn, en Angleterre, prévoient une date de livraison aux T. C.A. pour l'été 1954.

Cet achat signifie une dépense de \$11,500,000 et, selon le Board of Trade du Royaume-Uni, constitue la plus grosse commande en dollars reçue jusqu'ici par une seule compagnie en Angleterre de puis la fin de la guerre.

Les nouveaux appareils sont destinés à s'ajouter à la flotte de Dc-3 et de North Stars d'Air Canada, desservant le réseau

domestique. Les turbo-réacteurs, (une turbine à réaction entraînant une hélice), assurent une grande vitesse, sans vibration et sans bruit intérieur.

"Nous avons choisi le Viscount" explique M. McGregor, après une analyse très poussée des appareils présentement offerts sur le marché mondial. Cette étude s'est prolongée pendant plus de 18 mois.

Pouvant transporter 48 passagers et une forte cargaison à une vitesse de croisière de 300 milles à l'heure, le Viscount bénéficiera de la pression rétablie, ce qui permet de maintenir la pression normale des basses altitudes même lorsque l'appareil survole le mauvais temps à 20,000 pieds. Ses moteurs de 1,400 c.v. chacun, sont la plus récente création de l'industrie aéronautique. L'absence de vibration est le résultat de la combustion continue au lieu de série d'explosions qui sont le principe du moteur conventionnel à pistons.

Nous recommandons...

L'ACHAT DE NOUVELLES OBLIGATIONS A 5%

émises par

LES SOEURS GRISES DE LA CROIX D'OTTAWA

Echéance disponible : **5% 1 Décembre 1962**

Nous fournirons sur demande un exemplaire du prospectus officiel, lequel contient des précisions sur le but de l'émission.

PRIX : 100.00 RENDEMENT : 5%

GRENIER, RUEL & CIE INC.
Courtiers Valeurs de Placement

71, rue St-Pierre

Téléphone : 5-6101

Québec



MENU DE NOEL

par Rita Martin, Directrice,
Département d'Art Culinaire,

**ROBIN HOOD FLOUR MILLS LIMITED,
ETOILES SALEES**

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1 tasse de farine Robin Hood; | 1 c. à thé de sel; |
| 1/4 c. à thé de poudre à pâte; | 3 c. à table de lait; |
| | 4 c. à table de beurre ou shortening. |

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel; ajouter le beurre, le couper jusqu'à ce qu'il soit réduit à la grosseur d'un pois. Ajouter assez de lait pour obtenir une pâte ferme. Pétrir afin de rendre la pâte lisse. Abaisser très mince; saupoudrer de sel et tailler avec un emporte-pièce en forme d'étoile. Cuire au four modéré.

ASPICS DE BETTERAVES ET DE CHOU

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 3 c. à table de gélatine; | 1/4 tasse de sucre; |
| 1/2 tasse d'eau froide; | 1 chopine d'eau bouillante. |
| 1 c. à thé de sel; | 1 c. à table de jus de citron; |
| 1/2 tasse de vinaigre; | 1 tasse de chou cru haché finement. |
| 3 betteraves moyennes hachées ou tranchées; | |

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau bouillante, le sel, le sucre, le jus de citron et le vinaigre; bien mélanger pour dissoudre la gélatine. Rincer des moules à l'eau froide, y verser 1/4 de pouce de gelée, laisser prendre. Ajouter les légumes au reste de la gelée et remplir les moules. Dérouler quand la préparation est ferme; servir avec de la mayonnaise.

JARDINIÈRE DE FRUITS

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 4 oeufs; | 1 c. à table de jus de citron; |
| 1/2 tasse d'eau chaude; | 1/2 c. à thé de sel; |
| 1 1/2 tasse de farine Robin Hood tamisée; | 1/4 tasse de sucre; |
| 3 c. à thé de poudre à pâte. | 1/2 c. à thé de vanille; |
| 3 c. à table de lait; | 1/2 c. à thé d'essence de citron. |

Monter les blancs d'oeufs en neige. Ajouter la moitié du sucre. Battre les jaunes parfaitement. Ajouter le reste du sucre en alternant avec l'eau chaude. Aromatiser. Incorporer aux blancs. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange. Verser dans un moule de 10 1/2 x 15" doublé d'un papier graissé. Cuire 20 minutes à four modéré, 350°F. Démouler, rouler vivement, dérouler et étendre la gelée, rouler de nouveau. Refroidir, couper les bords.

Creuser le gâteau de manière à lui donner la forme d'une jardinière. Couvrir le gâteau d'une glace aux fruits, les bouts exceptés. Remplir la cavité de salade de fruits égouttés. Déposer le gâteau sur un plateau et garnir de sucre granulé vert.

GLACE AUX FRUITS

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 2 c. à table de beurre; | 1/2 tasse de jus de fruits; |
| 2 c. à table de farine Robin Hood; | Sucre à glacer. |

Fondre le beurre; ajouter la farine. Verser le liquide tout à la fois. Cuire en brassant continuellement, jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Retirer du feu; refroidir parfaitement. Incorporer en brassant, suffisamment de sucre à glacer pour obtenir une belle glace.

TARTE CHIFFON AUX ATOCAS

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine granulée; | 1 tasse de sucre; |
| 1/4 tasse d'eau froide; | 2 tasses de sauce aux atocas; |
| 1 c. à thé de zeste de citron râpé; | 1/8 c. à thé de sel; |
| 2 c. à thé de jus de citron. | 2 blancs d'oeufs; |
| 2 tasses d'atocas; | 2 c. à table de sucre; |
| | 1 tasse d'eau bouillante. |

Ajouter les atocas à l'eau bouillante, cuire 20 minutes. Ajouter une tasse de sucre et une pincée de sel. Cuire encore 5 minutes, couler si désiré. Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide, l'ajouter à la sauce aux atocas. Ajouter le sel, le zeste et le jus de citron, refroidir jusqu'à ce que la préparation commence à prendre. Fouetter les blancs d'oeufs, incorporer le sucre; verser dans la première préparation en pliant le mélange. Verser dans une croûte de tarte cuite et refroidir. Garnir de crème fouettée.

CROQUANTS A LA NOIX DE COCO

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1 1/2 tasse de noix de coco hachée; | 1 c. à table de vinaigre. |
| 2 tasse de sirop de blé d'Inde; | 1 c. à table de beurre; |
| | 1 c. à thé d'essence de vanille. |

Cuire à feu modéré, le sirop, le vinaigre et le beurre jusqu'à obtention d'une boule dure dans l'eau froide ou 270 °F. au thermomètre. Retirer du feu, ajouter la noix de coco et la vanille. Déposer par cuillères sur une tôle beurrée.

**CENTRE DE TABLE
TRESSE EN COURONNE**

Suivre une recette de pain Robin Hood. Façonner le pain en forme de tresse, disposer la tresse en forme de couronne ou de petits sapins. Après que la tresse est refroidie, la garnir d'une glace au beurre. décorer de cerises rouges et vertes.

**Soirée Lacordaire
à La Pocatière**

Mardi soir, le 25 novembre, les cercles Lacordaire et Jeanne d'Arc donnaient une soirée récréative et musicale à l'École Supérieure d'Agriculture. La soirée était sous la présidence d'honneur de M. l'abbé Aurèle Hudon, curé de la paroisse. Sympathisants aussi bien que membres s'étaient rendus nombreux dans l'espoir d'oublier pour quelques heures les tracas de la vie. Leur désir fut comblé car il fut présenté des numéros qui surent plaire au sérieux comme aux moins sérieux. M. Gilbert Dubé agissait comme maître de cérémonies.

Le chœur de chant, les solistes, et les instrumentistes s'exécutèrent avec maîtrise; aussi, l'assistance ne leur ménagea-t-elle pas ses applaudissements. En outre, on fit dérouler devant l'assistance des scènes de la vie courante, remplies de réalisme, et incarnant le dévouement, la charité, l'égoïsme et l'espièglerie. Mais la joie fut encore plus tangible pour ceux que le sort a désignés parmi les gagnants des 6 magnifiques paniers de provisions. En outre, un nombre imposant de prix de présence furent tirés au sort. La tire traditionnelle constituait le numéro surprise qui devait mettre les dégustateurs dans l'esprit du jour.

M. le curé clôtura le programme par une brève allocution dans laquelle il traça une esquisse de la vie de la grande philosophe sainte Catherine. On se quitta le coeur rempli de cette franche gaieté que procurent les joies saines d'une belle soirée Lacordaire.

Décès de Mme David Blanchet, de Ste-Louise

Le 3 décembre décédait pieusement, à sa résidence, au Village de Ste-Louise, dame Dorilda Chouinard, épouse de sieur David Blanchet, ancien employé du C.N.R., à Ste-Anne, maintenant à sa retraite, à Sainte-Louise. Mme Blanchet était âgée de 80 ans et 11 mois.

Le service et la sépulture auront lieu, à Ste-Louise, samedi matin, le 6 décembre, à neuf heures.

La Guilde PHOTOGRAPHIQUE



Des scènes comme celle-ci — les enfants en train de confectionner des biscuits — ajoutent de l'intérêt aux films des Fêtes.

Du Cinéma à Noël

IL N'Y a pas d'époque plus appropriée à la cinématographie que la saison des Fêtes. Bien entendu, je parle des films en couleurs pris à l'intérieur et qui vous permettent de capter les allées et venues de la famille dans tout leur naturel pittoresque.

On peut affirmer que Noël est la Fête des enfants. Leur ravissement, devant tant de belles célébrations, ne manquera pas d'égayer le journal cinématographique de la famille. Et vous ne le regretterez jamais si vous décidez cette année d'établir une nouvelle tradition familiale — la coutume de prendre des films à chaque Noël et de projeter ceux des Noëls précédents au cours de la période des Fêtes.

Les souvenirs des Noëls passés, revus en compagnie des principales "vedettes," ne manqueront pas de plaire à tous.

La continuité ne soulève pas de gros problèmes dans un film des Fêtes — filmez les événements comme ils se présentent et l'histoire se déroulera tout naturellement. Mais ne manquez pas de commencer à temps. Quel est le premier indice de Noël chez vous? La préparation des listes d'emplètes, et des cartes de souhaits, la confection du gâteau aux fruits

qu'on mangera ou qu'on offrira en cadeau? N'importe laquelle de ces occupations marquerait un bon début pour le film de Noël.

La célébration du jour de Noël est un point culminant, qui mérite d'être bien annoncé, bien préparé. Travaillez donc en fonction de cette finale. Quand vous aurez fini de filmer les événements de la veille de Noël, préparez tout ce qu'il faut pour la séance cinématographique du jour même. Disposez votre éclairage avant de vous mettre au lit. Placez les lampes là où elles ne vous embarrasseront pas, pas plus que leurs fils de raccordement, tout en étant assez rapprochées pour éclairer suffisamment l'arbre de Noël et ses environs. Cela vous permettra de vous déplacer avec la camera pour filmer à des distances variées.

Il n'est pas nécessaire de décrire les occasions cinématographiques qui se présenteront à cette époque. Il y en aura tellement que vous souhaiterez pouvoir filmer à droite et à gauche en même temps. Vous filmerez au cours de la journée — et finalement quand les petits, épuisés, se mettront au lit avec leur jouet préféré — vous pourrez inscrire "Fin" au bas de votre film de Noël.

444F — Jacques Lumière

Mme Gérard Sirois

SPECIALITES: Confection pour dames, et tissus à la verge.

Rue Principale

Ste-Anne-de-la-Pocatière

ROBES, styles nouveaux, automne-hiver, \$12.95 à \$22.50.

JUPES, Flanelle 100% laine, gabardine, velours taffetas.

BLOUSES de fin jersey de laine, manches dolman.

BLOUSES de crêpe, couleurs et modèles variés.

Corsets, Gains et Soutiens-gorge.

SLIPS Francine, confection parfaite \$2.95 à \$4.75.

TISSUS à la verge Plaid, flanelle, jersey, gabardine, velours, broadcloth, flanellette, etc...

Les laines Pingouin importées de France, aux coloris magnifiques — Albums à tricot.

Lingerie de maison, draps, serviettes, etc...

Gilets et Pullovers de qualité supérieure.

BIENVENUE A TOUS

Téléphone: 189.

N'en demandez pas trop

Quand on voit le médecin, tiré à hue et à dia par tout ce que sa vie présente d'inattendu et d'imprévisible, quand on le voit, souriant, s'enorgueillir de travailler à haute tension, on a toujours envie de lui dire: "Arrêtez-vous, je vous prie; ne faites pas comme ces enfants courant dans la rue qui vous mettent en joue avec leur index en vous criant qu'ils sont forts parce qu'ils ont une mitrailleuse". Pourtant, si nous sommes toujours les premiers à lui demander quelque chose, il n'est jamais le dernier à vous répondre.

Qu'on songe donc un peu plus à la somme de son travail, aux bousculades qu'il subit, aux courses qu'il fait, à ses victoires chèrement disputées et souvent si mal honorées, à ses échecs mêmes qui, la journée terminée, le torturent jusque dans son sommeil. N'oubliez pas qu'il faut qu'il soit prêt à répondre à tout et à tout moment, à savoir beaucoup, à se tenir toujours au courant des dernières acquisitions de la science, qu'il se montre dévoué, bienveillant, généreux et désintéressé, patient, gai, optimiste bon gré mal gré, en mettant au service de ces vertus un corps infatigable. S'il lui arrive donc un geste brusque, une parole rude, un regard distrait, dites-vous bien que ce n'est pas le médecin qui fléchit, mais la nature humaine. Comme vous, il est fait de chair et d'os; comme vous, mais moins souvent que vous, il a ses défaillances physiques. Etes-vous toujours bienveillant, accueillant envers tout le monde? Avez-vous toujours le cœur sur la main? Vous me répondrez que tel n'est pas votre métier. Vous avez tort. C'est le métier de tout le monde d'être sociable dans la vie. Que celui du médecin soit plus lourd, plus appuyé que le vôtre, qu'il soit à l'échelle de la profession qu'il exerce, d'accord. Raison de plus pour ne pas lui tenir rancune d'une petite défaillance passagère alors que son dévouement est à jet continu. Si vous tombez malade est-ce un saint que vous demandez auprès de vous ou un homme comme vous et moi? Et pensez qu'en plus de son travail, il a des études à poursuivre.

Plus une femme a de robes, plus souvent elle en change. La médecine est comme une jolie femme. Devant l'abondance — dont personne ne songe à s'en plaindre d'ailleurs — des nouvelles thérapeutiques, la médecine use vite des traitements. Le médicament, si fort employé aujourd'hui, fait demain figure de parent pauvre. En quelques mois, que de drogues, que de médicaments subissent ce déclin rapide. Il ne s'agit pas d'oubli, ni de reniement, ni de renoncement, ni d'expériences à faire. Non, mais les nouveaux produits ont toujours plus d'attraits. Et puis, en médecine comme en tout, il y a une mode à suivre pour être à la page scientifique. Vous ne verriez certainement pas d'un bon oeil que votre médecin vous traitât au sang de crapaud ou aux yeux de couleuvre comme au siècle dernier, alors que tous vos amis se targuent d'avoir le dernier cri pharmaceutique, biologique ou autre. L'engouement pour les romans policiers, par exemple, va de pair avec le vôtre pour la cortisone, le rimifon

ou l'A.C.T.H., dont on parle tant et si mal à propos un peu partout. Votre médecin ne peut distribuer ces produits à tout hasard, sans en connaître l'action, sans en étudier les effets et surtout, sans être certain qu'ils vous conviennent.

Devez-vous vous en plaindre? La question ne devrait même pas se poser. Plus que jamais votre médecin a besoin - pour vous - de connaître rapidement, clairement, objectivement, ce qui arrive en médecine dans le monde entier.

Ajoutez à son travail quotidien ces heures d'études qu'il arrache à sa fatigue, à son sommeil, à sa famille, à ses préoccupations et ne soyez pas plus exigeant pour lui que vous l'êtes pour votre frère ou pour un ami.

Paul JOVE.

COMMANDEZ VOS
CARTES DE SOUHAITS
SANS TARDEZ
AUX ATELIERS DE
FORTIN & FILS
à
Ste-Anne-de-la-Pocatière.

J.-C. DUBEAU, B.S.A., C.L.U., C.d'A.A.

Assureur-Vie Agréé
Courtier d'Assurance Agréé

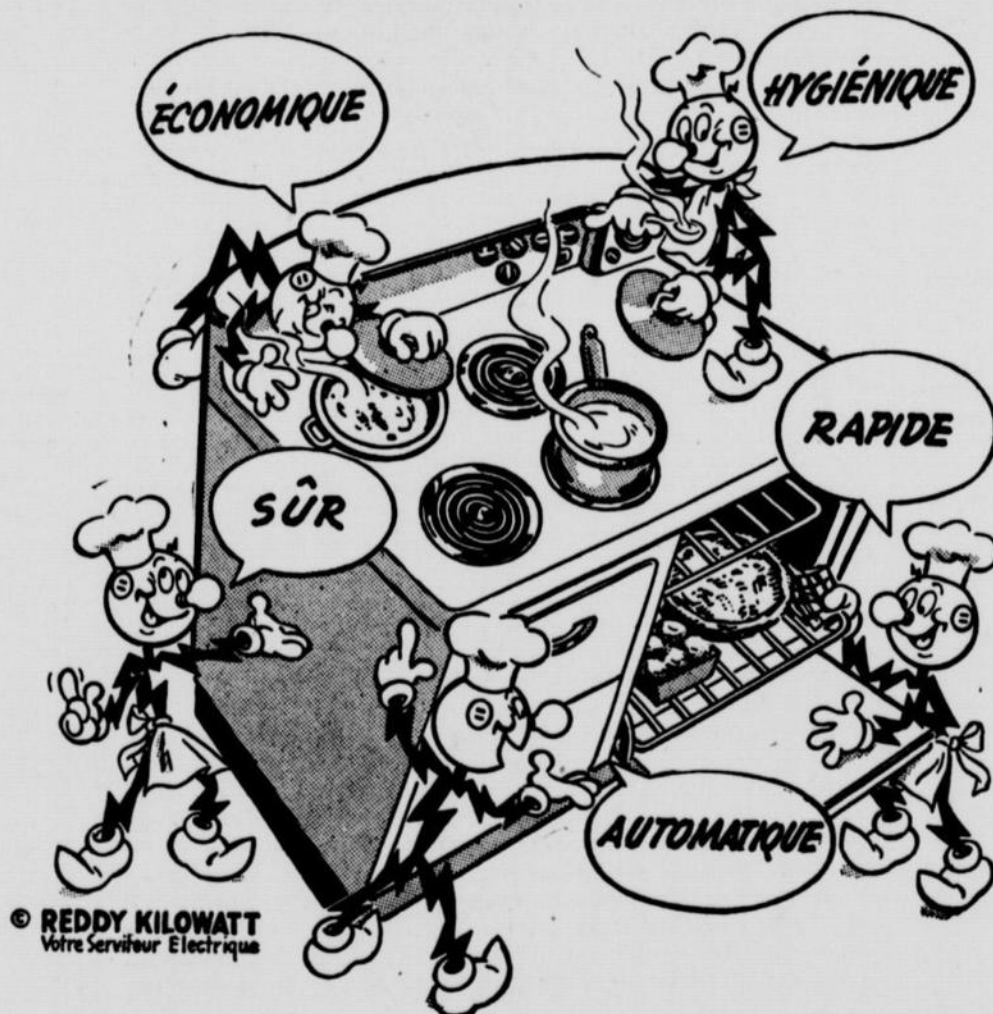
ASSURANCES GENERALES
VIE — FEU — AUTOMOBILE
ACCIDENT — MALADIE — FIDELITE

Rue Poiré — Téléphone: 83

STE-ANNE-DE-LA-POCATIERE, Kam.

Confiez vos problèmes d'assurances à un spécialiste diplômé.

LA CUISSON à la moderne



Le secret d'une cuisson réussie à la manière moderne c'est à l'électricité.

En effet, c'est si facile et si agréable de préparer un menu avec un poêle électrique, automatique. Vous tournez le commutateur et vous pouvez vous occuper d'autres choses à loisir pendant que cuisent les mets du repas.

De plus, la cuisson à l'électricité est la plus propre, la plus rapide, la plus sûre, la plus économique, donc la plus pratique.

Si par suite de l'achat d'un poêle électrique, d'une sècheuse automatique ou de tout autre appareil à 230 volts vous devez faire des changements à votre installation électrique, nous serons heureux de financer, sans intérêt, 75% du coût de ces changements.

Pour tous renseignements appelez

Votre marchand d'appareils électriques
Notre Service de Consultation

REDDY KILOWATT
Votre Serviteur Électrique

QUEBEC POWER COMPANY

NOUVELLES de CHEZ-NOUS

A l'Académie du Sacré-Coeur

10e ANNEE

Gérard Pelletier, Rodrigue Lapointe, Gaston Dionne, Gilbert Anctil, Raoul Picard.

9e ANNEE

Guy Pelletier, Denis Dubé, Jean-Paul Gendreau.

8e ANNEE

Jules Beaupré, Antoine Drapeau, Guy Bélanger, Jean-Claude Anctil, Alexandre Rouleau.

7e ANNEE

Jean-Marie Lemieux, Marcel Gagnon, Lucien Pelletier, Gilles Pelletier, Gaston Anctil.

6e ANNEE A

Maurice Chevrette, Ray-Marie Hudon, Jacques Sirois, Jean-Guy Pelletier, Louis-Marie Anctil.

6e ANNEE B

Marcel Lévesque, Jean Grenier, Jean-Luc Dionne, John Duncan, Mario Courcy.

5e ANNEE

Alain Lévesque, Maurice Anctil, Hugues Lacombe, Denis Fradette, Rodrigue Dionne.

4e ANNEE

Louis Chevrette, Rodrigue Verret, Paul Duncan, Jean-Paul Hudon, Jacques Crête.

3e ANNEE

Jean Michaud, Jean-Guy Dubé, Normand Dumas, Florent Dubé, René Anctil.

2e ANNEE

Jean Dallaire, Frédéric Faille, Camille Dubé, Gilbert Jeffrey, Gilles Bérubé.

1ère ANNEE

Bernard Lachance, Paul Chevrette, Jean Bérubé, René Jeffrey, Marcel Théberge.

Frère Cléophas, s.-c.

Directeur.

Fête de M. le Curé A. Hudon, au Couvent de Ste-Anne

Mardi soir, le 2 décembre, les élèves du Couvent de Ste-Anne donnaient une séance en l'honneur de M. le Curé de Sainte-Anne, M. l'abbé Aurèle Hudon. Aux premiers rangs de l'assistance, le jubilaire, M. l'abbé Hudon, Rév. Mère Saint-Nazaire, de la Maison-Mère de Québec; Rév. Mère, St-Joseph de la Croix, supérieure, les abbés Léon Destroismaisons, Ch.-Eug. Raymond, Robert Campagna, Roland Ouellet, professeurs au Collège; Mlle Lucienne Dion, M. Robert Prémont, Inspecteur d'Écoles, Le Rév. Frère Justinien, de l'Académie Sacré-Coeur, de Ste-Anne; M. le Maire et Mme Chs-Eugène Bouchard.

Dans l'assistance, Mme L.-A. Dupuis, Mlle Alma Dionne, Mme Albert Alarie, M. et Mme Henri Dumas, M. et Mme Eugène Déry, M. et Mme Léonard Dubé, Mme Dr G. Dallaire, Mme Guy Plourde, M. et Mme L.-Ph. Banville, M. et Mme Maurice Ouellet, Mme J. Duncan, Mme Michel Pineau, Mme Dr Benoit Dumais, Mme Joseph Massé, Mme J.-M. Lafrance, Mme Alphonse Gauthier, Mme Auguste Mailloux, Mlle Marguerite Coulombe, Mme Emile Dumais, et nombre d'autres dont nous n'avons pu recueillir les noms, tant étaient nombreux les parents d'élèves et amis de l'institution, tant des paroisses environnantes que de Ste-Anne.

La séance avait été préparée par la maîtresse de musique, R. M. Ste-Thérèse-Marie, et par d'autres membres de la communauté dont nous n'avons pu connaître les noms: toutes humbles artisanes d'une soirée fort agréable. La soirée débuta par une entrée où seize mains jouèrent sur quatre pianos une pièce d'entrée dont nous ignorons le nom, mais qui était fort agréable.

Les pièces de musique instrumentale ou vocale (il n'y eut pas un seul solo dans un cas comme dans l'autre) ont été présentées tour à tour par Mlles Anne-Marie Gosselin, Pierrette Caron, Violette Lebel, Maryse Pineau et H. Dallaire, ayant toutes pris part à plusieurs numéros instrumentaux ou vocaux.

On y a donné des duos concertants, à 8, 16 et 24 mains, des chants de circonstance, et plusieurs chants canadiens tirés pour la plupart de la "Bonne Chanson". Que se soient par les "petites" de 2e ou 3e années, par les élèves des autres classes jusqu'à la neuvième à aller jusqu'aux "grandes" des cours commercial, supérieur et ménager, toutes les pièces furent aussi bien exécutées que bien choisies: elles étaient courtes, bien rythmées, et bien proportionnées à la capacité des élèves, ce dont les responsables doivent être loués: en aucun temps, on n'a senti que les exécutantes éprouvaient des difficultés, ce qui est bien la marque d'études bien dirigées. Encore une fois, félicitations aux élèves et à leurs maîtresses.

Une adresse avait été lue, dès les débuts, par Mlle Anne-Marie Gosselin, au nom de la communauté; et un bouquet spirituel fut présenté à M. le Curé — "Neuf jours de prières à ses intentions" — par la petite Hélène Anctil, enfant de M. Roland Anctil, de Ste-Anne.

Vers la fin de la soirée, les lumières s'éteignent et neuf petites bonnes femmes s'avancent, bougeoir en main, et commencent un dialogue plein de belles réparties, et qui visait, après les travaux exténuants de bien des jours d'étude, à ce repos bienfaisant qu'un congé apporterait à toutes... si M. le Curé voulait bien l'accorder.

Ce qui fut fait de bonne grâce par ce dernier, après qu'il eut loué, comme c'était justice, la belle tenue artistique de cette fête de famille, où la variété l'a disputé au bon goût. "Vos sentiments si bien exprimés, remplis de la candeur des

petites et de la sincérité des grandes, me touchent profondément, a-t-il dit. La fête du Pasteur, c'est aussi celle de vos parents, de vos maîtresses; vous avez mis du talent, du dévouement à préparer une soirée si bien réussie. M. le Juge Ferdinand Roy a dit un jour en parlant des Religieuses de la Charité, qu'elles étaient des "femmes extraordinaires, que l'on gagne à connaître". Je fais miennes ces paroles, ajouta M. l'abbé Hudon.

"Vos parents sont fiers de vos talents, de la formation que vous recevez ici, dans cette maison si belle, si reposante à voir; dans vos classes où le soleil entre librement comme la lumière entre dans vos âmes par l'enseignement que vous y recevez; dans cette salle spacieuse et sur ce théâtre où vous pouvez évoluer si librement. Une vie doit être fondée sur le travail et le renoncement."

L'hymne national joué par huit jeunes filles au piano clôtura solennellement cette veillée attachante.

Cadeaux des fêtes pour toute la famille

Magnifique service de vaisselle absolument garanti incassable à l'usage normal, vaisselle base Mel-Mac. Garanti ne pas changer de couleur, ni du plastique, ni du nylon mais une faïence qui ne casse pas. Facile à laver et d'un beau lustre qu'elle conservera indéfiniment. On vous a toujours demandé de \$39.50 à \$49.50 pour 6 couverts de la même marchandise et très souvent de qualité inférieure. Par notre grande capacité d'achat, nous pouvons vous l'offrir à \$26.95 pour 36 morceaux - 6 personnes. \$4.50 pour chaque couvert additionnel. Aucun frais de finance si payé dans les 30 jours. Avec chaque achat d'un set de cette vaisselle, nous vous donnerons gratis un magnifique set de 3 bols à mélanger d'une valeur de \$4.25. Vous pouvez vous procurer ce set dans les couleurs vert pastel, bleu pastel, jaune canari, corail.

FREDETTE & THEBERGE Ltée

2114 rue FRONTENAC - MONTREAL, P.Q.

S.V.P. m'expédier C.O.D. J'inclus Mandat ou Chèque

Un set de couverts, Couleur Prix plus taxe

NOM

ADRESSE

VILLE OU VILLAGE

COMTE

AIMEZ-VOUS LA MECANIQUE?

DEVENEZ un EXPERT MECANICIEN SPECIALISTE sur tous les MOTEURS à GAZOLINE et DIESEL.

En étudiant chez vous durant vos heures de loisir, sans aucune dépense de transport, sans pension à payer et surtout sans vous déplacer de votre chez-vous.

Les cours à domicile les plus populaires, à prix raisonnables et à termes faciles.

Si cela vous intéresse et que vous êtes sérieux vous pouvez vous créer un avenir à gros salaire en mettant ce coupon à la poste et notre Aiseur Educationnel vous expliquera les avantages que nous vous offrons lors de son passage dans votre district prochainement.

Québec
Chicago Vocational
Training Corp. Ltd
65 Jean Talon Street
West Montréal

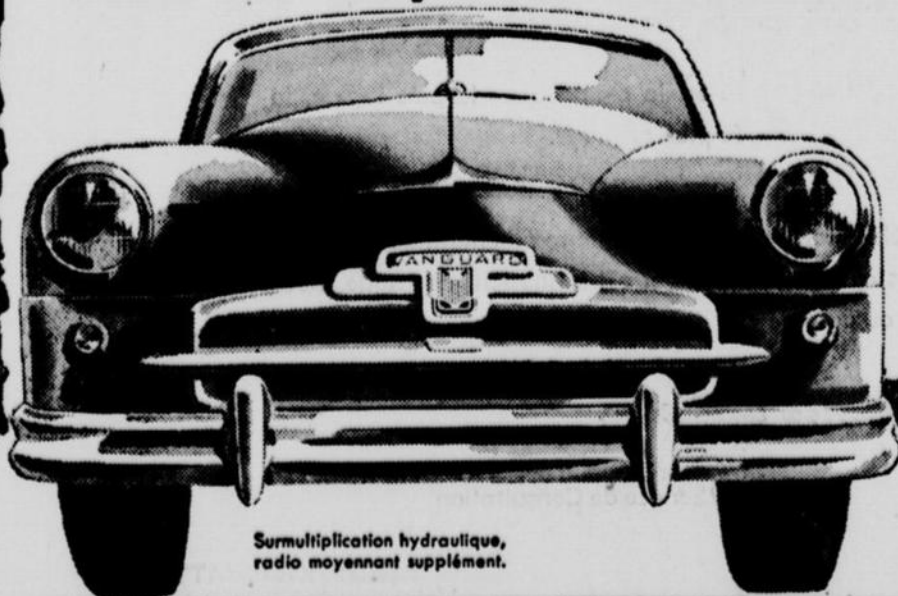
NOM

ADRESSE

L.A.G.

Plus de 30,000 automobilistes canadiens ont adopté

VANGUARD



Surmultiplication hydraulique, radio moyennant supplément.

La Vanguard a révélé un nouveau genre de performance aux automobilistes canadiens. Elle allie la vitesse, la puissance et la robustesse aux frais minimums de fonctionnement et d'entretien. Le moteur de 70 cv à chemises d'acier, exclusif à Standard, assure le maximum d'efficacité et le minimum de frais d'entretien. La Vanguard a l'aspect, la suspension et le fonctionnement d'une voiture de luxe. Pourtant, elle reste d'un prix modique et constitue le meilleur achat qu'on puisse faire aujourd'hui en fait d'automobile.

Voyez-la... Conduisez-la... En montre chez les dépositaires Vanguard.

THE STANDARD MOTOR CO. (CANADA) LTD.
33 Dundas St. West, Toronto

Fabriquée par la Standard Motor Co. Ltd., Coventry, seuls constructeurs d'automobiles Standard et Triumph pour le marché mondial et constructeurs pour le compte de Harry Ferguson Ltd., des tracteurs Ferguson destinés au Canada.



V27-523

Vente, service et pièces chez plus de 400 dépositaires d'un océan à l'autre.

Voyez la VANGUARD 1953 maintenant en montre au

GARAGE TOURISTE, Ste-Anne-de-la-Pocatière.