

## Perspectives



**Bébé aime l'hiver / page 24**

**et les adultes aussi / page 2**

Sam Tata



# AU CARNAVAL DE SAINTE-AGATHE

*A 30 milles à l'heure  
sur un traineau de course*

La bonne manière de glisser est évidemment  
de le faire toujours les pieds les premiers, mais ils se  
trouvent parfois un peu plus haut que nécessaire!

**M**ÊME quand le mercure descend à 55 degrés sous zéro, les habitants de Sainte-Agathe-des-Monts, dans les Laurentides, au nord de Montréal, sont prêts à tout affronter pour une glissade sur la longue glissoire du Carnaval. Ils utiliseront n'importe quel traîneau d'occasion, fût-ce une feuille de carton.

Cette glissoire, longue de 375 pieds, est l'une des principales attractions du Carnaval de Sainte-Agathe. Les glisseurs atteignent parfois une vitesse de trente milles à l'heure et, dans les courbes, la palissade s'élève jusqu'à huit pieds, pour empêcher les sportifs trop enthousiastes de "partir en orbite". Les responsables assurent que personne ne s'y est encore blessé. Le glisseur projeté par-dessus la bordure trouve un épais matelas de neige molle pour l'accueillir.

C'est le cinquième hiver qu'on érige cette glissoire pour le Carnaval. Sa longueur s'est accrue, d'une année à l'autre, en même temps que sa popularité, et les courbes en deviennent toujours plus abruptes, ce qui ne fait qu'ajouter à la joie des glisseurs. L'usage de la glissoire est gratuit et ne réclame rien de plus que courage et sang-froid.

Le Carnaval de Sainte-Agathe, qui débutera cette année le 25 janvier et se terminera le 26 février, a pris naissance en 1928. Emprisonnés dans Sainte-Agathe par les neiges abondantes de cet hiver-là, les villageois organisèrent, pour mieux passer le temps, un carnaval dont l'ampleur s'est sans cesse accrue, depuis. Il inclut maintenant aussi bien des tournois de ski et des courses en traîneaux à chiens que des spectacles de folklore. Mais la glissoire et le palais de glace, qui domine le lac des Sables, continuent d'attirer les plus grandes foules.

Photos Bert Beaver — Perspectives



Une fois en mouvement,  
n'essayez pas de rattraper le  
changement perdu en route!



C'est surtout dans les courbes qu'on apprécie  
de ne pas être seul et que se vérifie le proverbe qui  
assure que "plus on est de fous, plus on rit". ◊

# Un ministre plein de ressources

**Au cours de la prochaine session,  
René Lévesque verra le couronnement  
d'un projet qui lui tient à coeur:  
la nationalisation de l'électricité**

**C'**EST mardi prochain que s'ouvrira à Québec la première session de la nouvelle législature, au cours de laquelle sera annoncé et présenté le projet de loi de nationalisation des entreprises d'énergie hydro-électrique. C'est l'aboutissement d'une campagne menée depuis 1960 par un homme, nouveau venu dans la politique, M. René Lévesque, ministre des Ressources naturelles.

Depuis les mémorables émissions "Point de mire", à la télévision, le visage extrêmement mobile de l'ex-journaliste est familier à tous les habitants de la province.

Qu'on soit pour ou contre lui, on ne peut rester indifférent à sa force de persuasion, à la logique de ses raisonnements, à sa volubilité, pour tout dire à son magnétisme, quand il expose une question qui lui tient à coeur.

En quatre ans, René Lévesque, qui n'a que 40 ans, a brûlé les étapes en politique. C'est en effet la grève des réalisateurs de Radio-Canada, à Montréal, en 1958-59, dont il sera un des principaux chefs, bien que le différend ne le concernât pas personnellement, qui lui donne son premier avant-goût de la politique. Il se dépense sans compter pour soutenir les revendications des réalisateurs qui, finalement, auront gain de cause, mais lui se retrouve sans emploi, son émission ayant été supprimée.

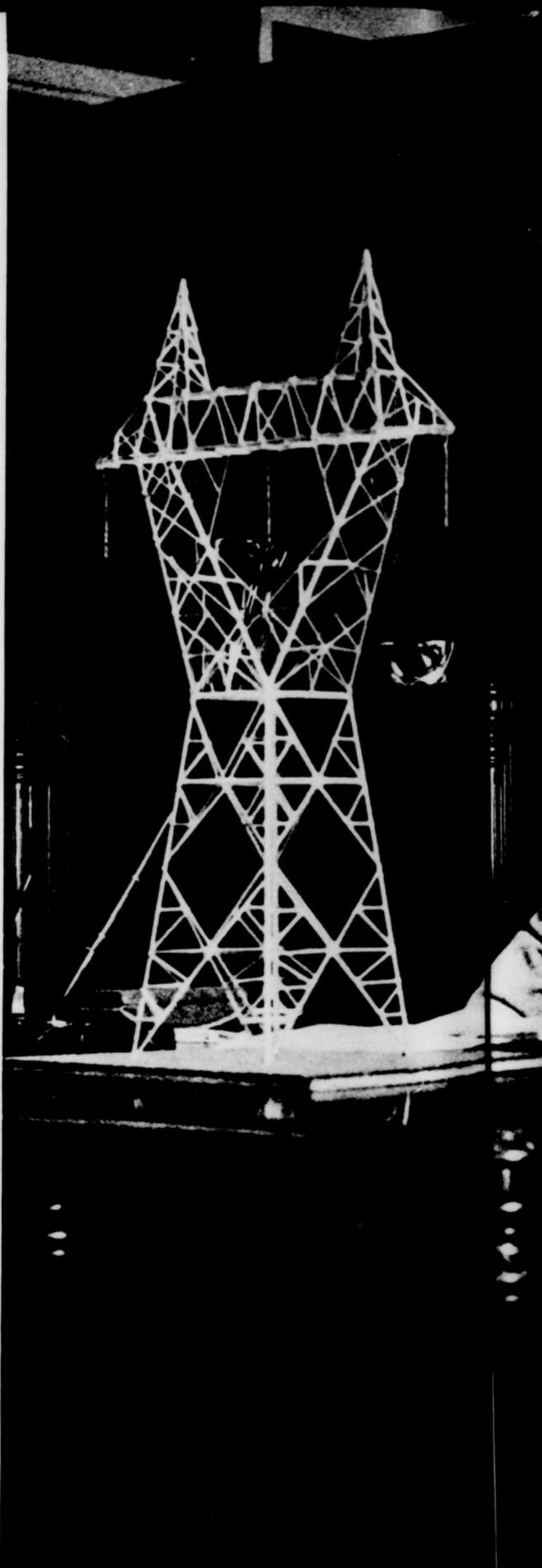
"Je dois dire que la grève à Radio-Canada contribua à m'intéresser à l'action politique, reconnaît-il lui-même. J'ai appris que la décision, dans tout différend important, est fonction de la politique, c'est-à-dire qu'elle vise à plaire aux électeurs."

Il s'engage alors pour de bon dans l'action politique en 1960, sous la bannière du parti libéral. Sa première campagne électorale dans Montréal-Laurier est extrêmement difficile, ses adversaires ne ménageant rien pour le battre. Mais il fait toujours front et, le jour même des élections, il donne un exemple peu commun de courage politique. Averti qu'une bande se préparait à tenter quelque mauvais coup, il se rend sans perdre un instant à la rencontre de ces gens et affronte leur chef seul dans la rue. "Je veux juste te regarder, dit-il, pour que je me souviens de toi une fois que je serai élu." Et il repart comme il est venu.

Un de ses organisateurs qui assista à la scène devait dire: "C'est le plus bel exemple de courage que j'aie vu."

Nommé ministre des Ressources naturelles, Lévesque apporte tout son dynamisme à sa tâche et s'entoure de collaborateurs de grand calibre. Il va chercher Michel Bélanger, fonctionnaire fédéral âgé de 32 ans, brillant économiste et expert des questions relatives aux ressources énergétiques. Bélanger prend la direction générale de la planification au ministère et procède aussitôt aux études qui mènent au projet de nationalisation. Les diplômes et les réalisations de Bélanger

*Suite page 6*





M. René Lévesque, artisan de la nationalisation des compagnies d'électricité, met la dernière main à son projet dans son bureau de l'Hydro-Québec.



Correspondant de guerre, René Lévesque recueille, sur le front de Corée, les déclarations de combattants canadiens.



Ministre des Ressources naturelles, Lévesque prend le café à la cantine du chantier de construction de la Manicouagan.



Journaliste, il interviewe avec des confrères Maurice Duplessis. Il deviendra l'adversaire le plus acharné de son parti.

sont si impressionnants que des représentants de la Banque de France étaient prêts à lui offrir le poste et le salaire qu'il choisirait s'il décidait un jour d'aller travailler à Paris.

De l'entreprise privée, le ministre s'acquiert les services d'Eric Gourdeau, ingénieur et économiste, qui s'occupe des questions pratiques de la mise en oeuvre de la nationalisation. Le fait que deux hommes si différents travaillent ensemble à la réalisation d'une même oeuvre indique on ne peut mieux le dévouement qu'inspire René Lévesque. Bélanger est jeune, studieux, calme, diligent. Un peu plus vieux, Gourdeau est un homme d'action qui sait utiliser au maximum les possibilités des hommes et des choses.

René Lévesque stimule tous ceux qui se trouvent dans son sillage.

"Son énergie s'infiltré à tous les échelons du ministère, dit de lui Jean-Guy Fredette, son secrétaire de presse. Quand on travaille à quelque chose dans ce ministère, on sait que c'est en vue d'une réalisation. Il est absolument fantastique."

Le différend entre le ministère et les compagnies

d'électricité prit naissance lors du renouvellement des droits d'exploitation de ressources hydrauliques. Les négociations avec le nouveau ministre furent loin d'être calmes. René Lévesque voulait obtenir des redevances plus élevées et les compagnies montraient de grandes réticences. Au cours d'une réunion, Lévesque abattit son poing sur sa table de travail et cassa la vitre qui la recouvrait. Interrogé à ce sujet, il déclara avec humour: "J'ai frappé sur la table des tas de fois avec ces gars-là, mais j'ai cassé la vitre une seule fois." Un membre du ministère des Ressources naturelles a conservé la vitre brisée qu'il qualifie de "relique historique". Elle marque un tournant dans l'histoire du Québec, dit-il. Maintenant, nous n'avons plus peur d'affronter qui que ce soit."

Quand le Premier ministre, M. Lesage, réunit son cabinet, le 4 septembre, dans un camp de pêche au Lac à l'Epaule, au nord de Québec, les rumeurs vont bon train. Le gouvernement est divisé, dit-on. Mais l'ex-journaliste est prêt à affronter toute opposition et à défendre sa cause. Il finit par rallier ses collègues à son point de vue et le Premier ministre prend alors la décision de mettre la vie de son gouvernement en jeu sur la question de la nationalisation et fixe les élections au 14 novembre.

Quand il y repense maintenant, Lévesque dit: "Ça n'a pas été si mal que ça au Lac à l'Epaule. A la fin, j'ai eu le temps de faire une partie de cartes avec les gars et j'ai même gagné \$30. Je crois que je suis chanceux."

Au cours de la campagne électorale, il explique par le film et la parole les raisons qui motivent la nationalisation de l'électricité et il parcourt ainsi 30,000 milles et 40 comtés.

"Ce fut l'expérience la plus passionnante de ma vie, dit Pierre Côté, secrétaire particulier du ministre. Il m'est impossible de décrire toute la campagne en détail. Tout le monde voulait l'avoir comme orateur et nous ne pouvions pas refuser. Quand on ne présentait pas le film, il pouvait parler trois heures sans se répéter. Je lui ai parié un dollar, à Québec, qu'il dépasserait la demi-heure qui lui était allouée, et j'ai perdu. J'étais assis au premier rang et il me regardait tout le temps. Il termina en 20 minutes."

Partout, il a enthousiasmé des auditoires les plus divers, mais c'est encore en petits groupes qu'il se sent le plus à l'aise. Son non-conformisme lui a permis de retourner à son avantage des situations difficiles. Une fois, pendant qu'il prononçait une courte allocution en italien dans sa circonscription, où dix p.c. des électeurs sont d'origine italienne, Lévesque trébucha sur le mot *nazionalizzazione*. Il s'y reprit à deux fois, sans succès, et échappa alors un juron en français. L'espace d'une seconde, il y eut un silence de mort, puis il ajouta: "Que veut dire ce mot en italien?" "Johnson!" cria quelqu'un au fond de la salle, et c'est ainsi que l'impair du ministre devint une charge contre le chef du parti d'opposition.

UNE autre fois, à Chandler, en Gaspésie, tout près de sa ville natale, René Lévesque devait prendre la parole à une assemblée prévue pour le début de la soirée. Il arriva avec quelques heures de retard et comme il dit: "Le type qui avait le permis de bière a fait de bonnes affaires. Quand nous sommes arrivés, tout le monde était gai. L'auditoire réagit très bien, mais je pense que nous n'étions pas sur la même longueur d'onde. De toute façon, nous avons enlevé le comté."

Immédiatement après la victoire libérale du 14 novembre dernier, Lévesque s'est remis au travail, partageant son temps entre son bureau de Québec et celui de Montréal, situé au 17e étage du nouvel immeuble de l'Hydro-Québec.

Le ministre travaille de 10 à 12 heures par jour. Il reçoit des visiteurs, met la dernière main au projet de nationalisation et s'entretient de l'avenir avec ses experts. La plupart des lettres qu'il a reçues après les élections appuyaient son attitude. Et il en a même reçu une dans laquelle on lui suggérait de nationaliser les brasseries!

Quand on lui demande où il puise son énergie pour maintenir ce rythme de travail, il répond:

"On ne peut pas dire que je mène une vie normale, ce n'est pas vrai. Mon expérience de journaliste m'a beaucoup aidé, j'en suis sûr."

"C'est un entraînement excellent à la vie publique. Cela vous apprend à pouvoir aborder les gens avec facilité et à traiter avec eux. Je sens que j'aimerais retourner au journalisme une fois que j'en aurai terminé ici. Je ne suis pas un homme politique de carrière. Je ne veux pas l'être non plus. Il existe un danger à être engagé trop longtemps dans la politique. On peut finir par croire qu'on est irremplaçable."

Mais René Lévesque reconnaît qu'il coulera beaucoup d'eau sous les ponts d'ici à ce qu'il puisse troquer son titre pour une machine à écrire. Et c'est l'avenir qui lui inspire ses paroles les plus enflammées.

"Je crois vraiment au slogan "maîtres chez nous". Pour moi c'est plus qu'une formule toute faite, c'est quelque chose qui doit se réaliser."



Arrêté pendant la grève des réalisateurs de Radio-Canada, René Lévesque est relâché sous caution.



Le soir de sa victoire électorale, il reste calme, mais sa femme, Louise, ne cache pas sa satisfaction.



Le futur ministre à trois ans.



Étudiant de Rhétorique à Québec.



Correspondant de guerre en 1944.

Pour célébrer le Carnaval  
à la vieille façon de chez nous

# Une offre spéciale de Campbell UNE TUQUE ET UNE CEINTURE FLÉCHÉE

\$ **3<sup>00</sup>**

pour  
seulement et  
3 étiquettes différentes  
de soupes

## Campbell



Pour célébrer le Carnaval comme dans le bon vieux temps, Campbell vous offre la tuque et la ceinture fléchée traditionnelles pour \$3.00 seulement et 3 étiquettes différentes prises parmi les 30 bonnes et réconfortantes soupes Campbell. Cette tuque et cette ceinture fléchée représentent, au détail, une valeur de \$6.95. Elles sont, toutes deux, 100% pure laine. La tuque s'adaptera à n'importe quel tour de tête, et la ceinture a 76 pouces de long. Jeunes ou moins jeunes... vous pourrez tous porter cet ensemble et grâce à lui vous participerez bien plus joyeusement au Carnaval! Commandez-en autant que vous voudrez. **MAIS HÂTEZ-VOUS**, cette offre expire le 30 avril 1963. Pour être plus sûr, demandez donc la tuque et la ceinture fléchée de Campbell **DÈS MAINTENANT!**

BON DE  
COMMANDE

Offre spéciale pour le Carnaval,  
C.P. 501,  
Succursale Rosemont,  
Montreal 36, Quebec

Ci-inclus \$3.00 et 3 étiquettes différentes de soupes Campbell.  
Veuillez m'expédier une tuque et une ceinture fléchée de Carnaval.

NOM

ADRESSE

VILLE

ZONE

PROV.

Remplissez bien ce  
bon de commande  
et postez-le à  
l'adresse ci-dessus  
dans une  
enveloppe dûment  
affranchie.

CETTE OFFRE EXPIRE LE 30 AVRIL 1963

CAMPBELL SOUP COMPANY LTD, New Toronto, Ontario



*Campbell* réunit tant de bonnes... de si bonnes choses!

# UN BON CAFÉ...

## UN BON DÉBUT DE JOURNÉE



### COMMENT DEVENIR EXPERT DANS L'ART DE PRÉPARER LE CAFÉ

*"Sincèrement, ce café est le meilleur que j'ai jamais bu! J'en prendrais bien une autre tasse!" Ces mots sont toujours agréables à entendre, et voici ce qu'il faut faire pour qu'on vous les répète souvent.*

**QUAND VOUS ACHETEZ DU CAFÉ:** Choisissez le genre de café qui convient le mieux à votre cafetière. Quelle est la meilleure sorte de café? Tout simplement celle qui vous plaît le plus. Chaque marque est un mélange de différents cafés, ce qui lui donne sa saveur particulière. Si vous avez déjà trouvé une marque qui satisfait pleinement votre goût, restez-y fidèle.

**QUAND VOUS MESUREZ LE CAFÉ:** Vous ne pouvez pas étirer la saveur du café! Mettez toujours la même quantité généreuse. Pour faire une bonne tasse de café, il faut une cuillerée à table comble de café par trois quarts de tasse d'eau.

**QUAND VOUS FAITES LE CAFÉ:** Utilisez toujours de l'eau froide et une cafetière bien propre. Si votre cafetière n'est pas automatique,

vous devez bien surveiller le temps. Les percolateurs devront faire des bulles pendant environ 6 ou 8 minutes. Dans les cafetières à vide, l'eau devrait rester dans la partie supérieure 1 à 3 minutes, sur un feu doux. Si vous devez préparer le café à l'avance, laissez la cafetière sur un feu très doux. Souvenez-vous que le café ne doit pas bouillir.

**QUAND VOUS SERVEZ LE CAFÉ:** Le café possède son maximum de saveur immédiatement après avoir quitté le feu. Maintenant, demandez-vous: Est-ce la saveur d'un vrai bon café? Est-ce l'arôme attirant du vrai bon café? Sa couleur est-elle d'un beau brun sombre? Si vous pouvez répondre oui à toutes ces questions, vous êtes un expert et vos amis vous demanderont sans doute votre recette.

Bureau Panaméricain du Café 23e étage — 630 ouest, boul. Dorchester, Montréal, Qué.



Le gardien de but Chuck Rayner et Maurice Richard entrent en collision près du filet des Rangers de New York.

**Andy O'Brien**  
et le Sport



## Une décision délicate de Bill Chadwick



Bill Chadwick arbitra près de 1,400 parties de la ligue Nationale sur une période de 16 ans.

**B**ILL CHADWICK, qui s'est retiré en 1955 après avoir été pendant 16 ans arbitre de la ligue Nationale, est maintenant, à 47 ans, vice-président d'une entreprise de déménagement de Manhattan. Il a quatre billets de saison pour les parties des Rangers de New York au Madison Square Garden et aime y aller "pour le seul plaisir de regarder sans avoir à prendre de décision".

Nous avons parlé du sondage que j'ai effectué parmi les arbitres, anciens et actuels, de la ligue Nationale. Presque tous ont été unanimes à déclarer que la décision la plus délicate fut prise par ce même Chadwick, sur cette même glace, au cours de la saison 1945-46.

Cette unanimité est impressionnante quand on songe au nombre des décisions que les arbitres doivent prendre durant une seule saison de 210 parties régulières et un maximum de 24 parties de la coupe Stanley. Pourtant, la décision la plus délicate remonte à 1946, soit il y a 17 ans, lors d'une rencontre entre les Rangers et les Canadiens de Montréal.

Les Canadiens étaient les premiers de la ligue, les Rangers, les derniers. Les partisans des Rangers, toujours


*Suite à la page suivante*



**Papa, peux-tu disposer de \$10,000 pour payer mes études?**

Dans quelques années, votre fils vous posera peut-être cette importante question. Votre réponse dépendra probablement du programme que vous vous serez tracé aujourd'hui. Il en coûte de plus en plus cher pour fréquenter le collège et l'université et la plupart des parents se rendent compte qu'ils n'auront pas les moyens de payer de telles études à leurs enfants à moins de s'y être préparés longtemps d'avance. C'est là que le représentant de la New York Life peut vous prodiguer de précieux conseils.

Il vous exposera des programmes modernes visant à mettre à votre disposition presque tout l'argent nécessaire pour payer les études de votre fils ou de votre fille, telles que les assurances-dotations et les assurances-vie entière avec dotation pour fins éducatives. Vous trouverez également, à cette fin, de nombreuses autres polices Nyllic comportant une valeur de rachat.

Renseignez-vous sur ces polices auprès du représentant de la New York Life. Grâce à sa formation et à son expérience, il saura vous conseiller judicieusement. Ou écrivez à New York Life Insurance Company, bureaux à Montréal et Québec 

**NEW YORK LIFE**  
INSURANCE COMPANY  
Au service des Canadiens  
depuis 1858

Séduisante  
parce que  
sûre d'elle



...sûre d'elle  
parce que sûre de  
**Modess\***



première  
serviette  
grand luxe



\*Marque déposée.

Modess... la serviette de confiance pour la femme d'aujourd'hui.



Bill Barilko, étendu, marque en supplémentaire le but qui donna la coupe Stanley à Toronto sur

turbulents, harcelaient l'entraîneur Frank Boucher et exigeaient une victoire ou sa tête. L'heure avançait et les Rangers ayant une avance de 2 à 1, l'enthousiasme était à son comble.

Maurice Richard faussa alors compagnie à Phil Watson, qui le couvrait. L'arrière Buck McDonald se précipita et entraîna Richard sur le côté, rétrécissant ainsi son angle de tir, mais le Rocket réussit quand même à décocher un boulet. Le gardien Chuck Rayner se tenait près du poteau le plus proche et le disque fila vers l'autre coin du filet. Rayner étendit le bras pour saisir le disque qu'il brandit aussitôt triomphalement au-dessus de sa tête.

La foule se leva pour applaudir à tout rompre l'arrêt spectaculaire, mais retomba aussitôt dans un silence indigné quand l'arbitre Chadwick fit signe qu'il y avait but et se dirigea vers le micro pour l'annoncer. Le juge de but n'avait pas ouvert sa lumière.

Chadwick déclara que sous la force du lancer de Richard la main de Rayner avait reculé une fraction de seconde derrière la ligne de but. Il fallut 20 minutes pour nettoyer la glace de tous les objets qui la jonchaient!

Au début de la présente saison s'est produit à Montréal un incident qui rappelle l'incident Chadwick. Un lancer de Jean Béliveau, décoché de côté contre le but des Rangers, passa entre Gump Worsley et le poteau le plus proche, alla frapper



Le bureau directorial de Chadwick est décoré de photos de hockey. Ses souvenirs l'accompagnent.



les Canadiens, en 1951. Chadwick, comme on le voit, se tient à la même hauteur que le gardien.

l'autre poteau et rebondit vers l'extérieur. Il sembla au juge de but que le disque avait traversé la ligne de but et frappé le fond du filet avant de ressortir. La lumière s'alluma mais l'arbitre Eddie Powers se contenta de faire signe de la tête qu'il y avait erreur et fit reprendre le jeu. Le juge éteignit alors la lumière.

Le président de la ligue Nationale, Clarence Campbell, avoua par la suite qu'il avait poussé un soupir de soulagement: "Si le juge avait laissé sa lumière allumée, dit-il, Powers se serait trouvé embarrassé."

Campbell fut mêlé à un incident d'arbitrage sur la glace du Madison Square Garden qui aurait pu devenir un cauchemar pour l'arbitre.

L'incident se produisit vers la fin des années trente au début de sa courte carrière d'arbitre de la L.N.H. Les Rangers affrontaient les Américains de New York, maintenant disparus, ce qui fait que les deux équipes avaient leurs partisans sur place.

**CAMPBELL** siffla un lancer de punition contre les Rangers. Le compte était égal à ce moment précis.

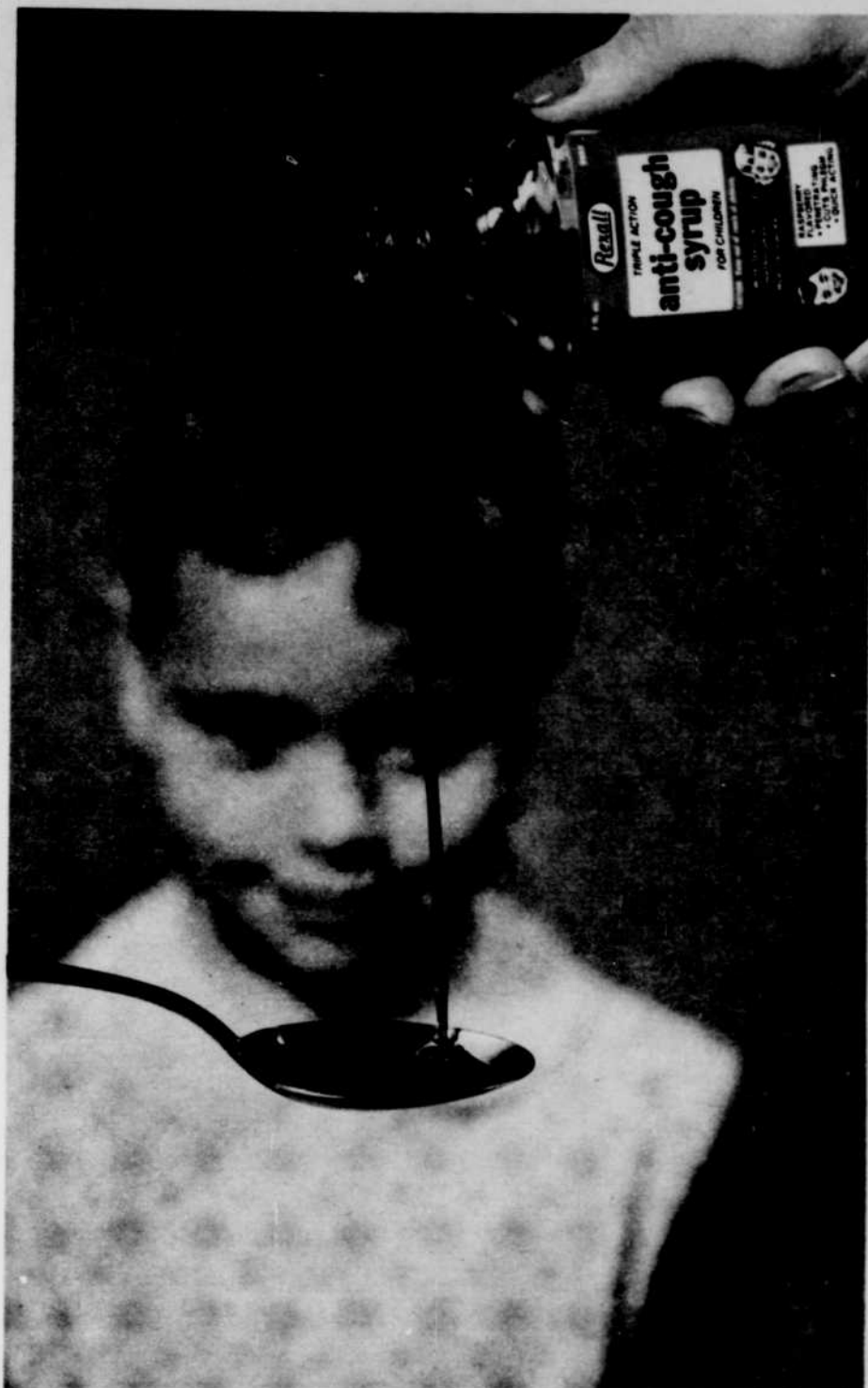
A l'époque, un joueur effectuant un lancer de punition pouvait avancer avec le disque jusqu'à une ligne tracée en travers de la glace et devait lancer avant de la franchir.

Campbell avait les yeux rivés sur la ligne. Comme de fait, le joueur lança juste après avoir franchi la ligne et Campbell siffla; le lancer était nul. Il jeta un coup d'oeil vers le but et fut stupéfait de voir la lumière allumée.

"J'en perdis le souffle, dit Campbell, mais j'étais surtout étonné par l'absence de réaction de la part du public. Pas un cri de réprobation. Je regardai rapidement autour de la cage et vis pourquoi: le disque n'avait pas du tout pénétré dans le but. C'était la première fois que le juge de but assistait en cette qualité à un lancer de punition et, emporté par sa nervosité, avait allumé à tort la lumière."

Devenu simple spectateur, Chadwick est l'une des rares personnes qui ne critiquent jamais un arbitre. Il sait qu'on ne peut voir à la fois devant et derrière soi.

"Les obstructions sont les plus délicates à sanctionner, explique-t-il. C'est une faute qu'on devrait toujours pénaliser, mais qui pourtant l'est peu souvent parce que l'arbitre doit suivre le disque et que la plupart de ces fautes sont commises loin de l'endroit où, précisément, se trouve le disque." ◀



## Le sirop Rexall contre la toux aide à soulager rapidement la toux causée par le rhume

Le prix du sirop Rexall contre la toux? C'est ce qu'il y a de plus raisonnable... et de moins important! Vous voulez la qualité et l'efficacité en tout ce qui peut maintenir votre famille en santé? Malgré le prix? C'est aussi le premier souci de Rexall. Mais pensez au prix raisonnable et vous avez une vraie valeur Rexall! Les sirops Rexall, à triple action, contre la toux, vous assurent d'une telle valeur. Ils aident à soulager rapidement des petits maux dus au rhume. Ils aident à soulager aussi les congestions de gorge et de poitrine.

On peut se procurer les sirops Rexall, à triple action, contre la toux, de trois puissances différentes: régulière pour adultes, formule spéciale pour enfants et une autre pour bébés.

*D'autres remèdes Rexall contre le rhume:*

Les comprimés à mâcher Super D, contre le rhume, pour enfants de 2 à 14 ans

L'inhalateur décongestionnant nasal Super D

Le vaporisateur Aérosol à triple action

Les pastilles Super D pour la toux et l'irritation de la gorge

Les comprimés Super D contre le rhume

La fameuse garantie Rexall! Si un produit Rexall ne vous donne pas entière satisfaction, retournez simplement ce qu'il en reste à la pharmacie Rexall d'où provient ce produit. Votre pharmacien Rexall vous remboursera entièrement, sur-le-champ et avec le sourire.

**Rexall**

Simplicité...

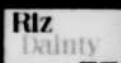


Fantaisie...



# Le Riz Dainty

sera apprécié de tous



**Recette...** Omelette d'œufs frais sautés, 1/2 lb de saumon en cubes, 1 oignon haché en morceaux, 1 paquet d'œufs farcis, et 1 paquet vert haché en morceaux, pendant 10 minutes. Ajouter 1 1/2 tasse de RIZ DAINTY, grille long, 2 boîtes de tomates en conserve de 15 oz, 1 cuillère à thé de sel, 1/4 de cuillère à thé de poivre, 1/4 de cuillère à thé de thym et quelques grains de cayenne. Couvrir et mijoter pendant 10 minutes. Ajouter 1/2 lb de crevettes fraîches ou congelées et cuire pendant 10 minutes. Rendement: 6.

COMMUNIQUEZ VOS LIRES DE RECETTES GRATUIT SUR CHAQUE BOÎTE DE RIZ DAINTY

## Plusieurs Canadiens se sont illustrés dans la Grande Armée de Napoléon

Par Robert Hollier

**L**E 7 septembre 1962, date du 150<sup>e</sup> anniversaire de la bataille de la Moskova, qui précéda d'un mois la prise de Moscou par les Français, a été fondée au Canada l'Association des Amitiés Internationales Napoléoniennes. Son président est le lieutenant-colonel Jacques Ostiguy, attaché au Quartier Général de l'armée canadienne à Ottawa. Son but est de maintenir au Canada des souvenirs de l'épopée impériale française; honorer les sept amiraux et généraux de l'Empire qui sont d'origine canadienne-française; rechercher et faire connaître les anecdotes, les objets, les documents de l'époque impériale qui se trouvent au Canada par centaines.

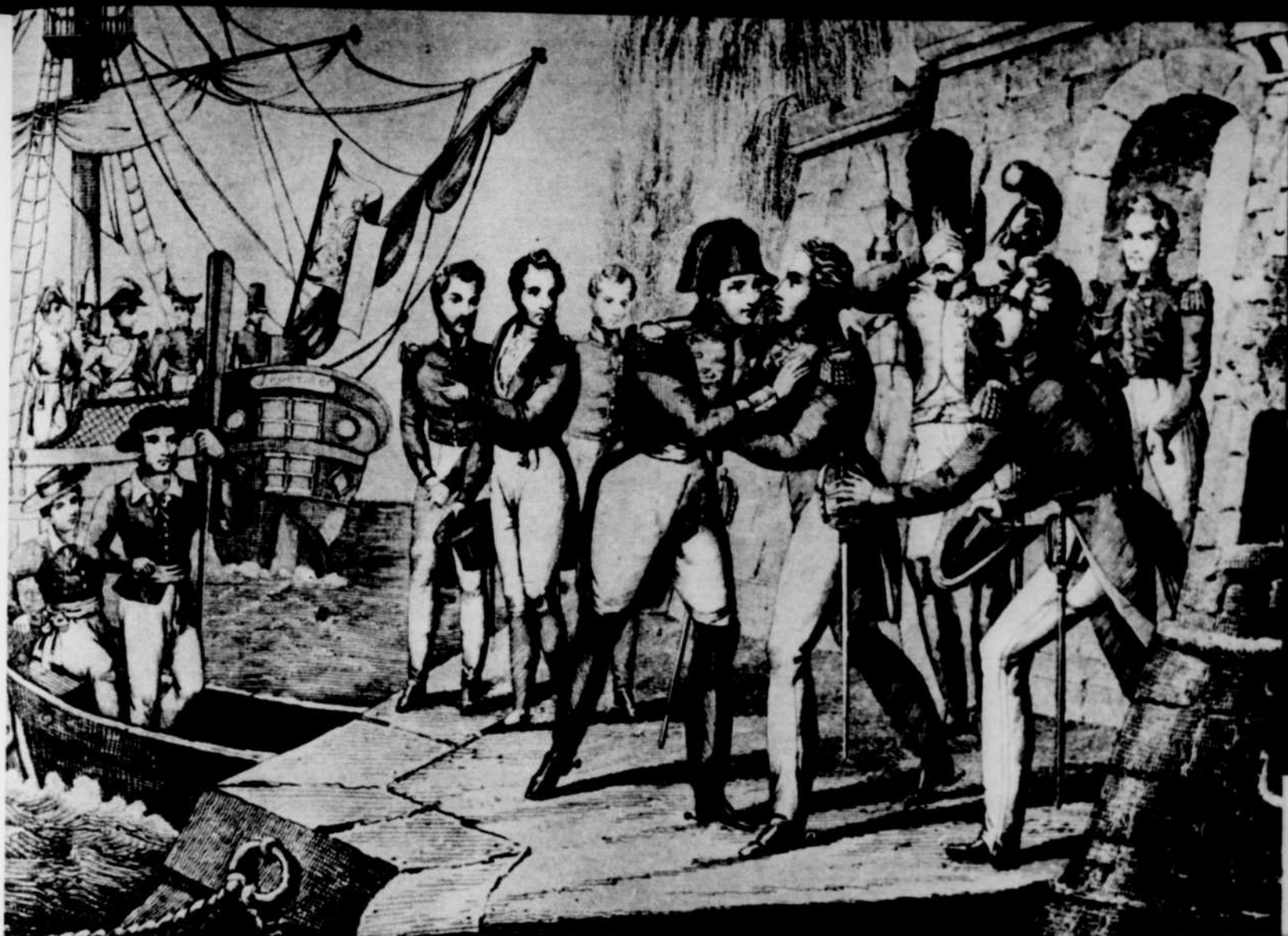
Le Comité canadien comporte les princes de Leuchtenberg de Beauharnais, descendants directs du prince Eugène de Beauharnais — dont la famille, autrefois Beauharnois, donna un intendant et un gouverneur général à la Nouvelle-France —, et plusieurs personnalités dont les ancêtres furent des familiers de l'Empereur, auxquels se sont joints des admirateurs passionnés de Bonaparte, comme l'Ambassadeur de France M. Raymond Bousquet, MM. Roger Duhamel, Guy Roberge, Marcel Ouimet, Louis-Marcel Joyal, et le major R. R. Bibeau. Il a comme vice-présidents MM. Raymond Douville, Jacques Casanova, et le Dr Jacques Lussier; archiviste, Madame Guy Boulizon et secrétaire général, M. Robert Hollier, auteur de notre article.

LA RÉDACTION

BATAILLE DE LA MOSCOWA



Pendant sa campagne de Russie, Napoléon Ier dut une bonne partie de ses premiers succès au général de Léry, un Canadien, qui commandait l'arme du Génie et avait la responsabilité des places fortifiées.



L'amiral-comte Pierre Martin (deuxième à partir de la gauche) était présent lorsque Napoléon fit ses adieux à ses amis, avant de partir pour Sainte-Hélène.

IL Y A cent cinquante ans s'ébauchait une des plus grandes et des plus dramatiques retraites de l'histoire: la retraite de Russie. Au début d'un hiver glacial, les grognards de la Grande Armée allaient réussir l'exploit de retraverser à pied, sans vivres, en combattant un ennemi plus nombreux et mieux équipé pour l'hiver, l'immense continent russe. Beaucoup moururent en chemin, défendant chèrement leur vie. Cent mille parvinrent à passer. Parmi les chefs qui avaient formé et guidé ces héros, on ignore généralement qu'il y a eu... des Canadiens français.

Déjà, avant l'Empire, on peut citer les noms d'au moins dix Canadiens qui s'illustrèrent dans les armées républicaines, après 1789. Que ce soit Céloron de Blainville, de Montréal, qui combattit à Saint-Domingue — aujourd'hui Haïti —, ou Mathieu Herbin, de Chambly, qui lutta contre les Chouans en Vendée, ou encore Philippe Denys de la Ronde, de Québec, qui milita pour la République, ou enfin, René Vareil, de l'Île Saint-Jean d'Acadie, qui fit campagne à Cayenne, beaucoup continuèrent à servir la France après le Traité de Paris, qui les empêchait de porter les armes au pays, et firent carrière sous la Révolution.

Puis vinrent les années glorieuses où Bonaparte se préparait à devenir Napoléon. Cette épopée fut l'occasion de se faire un nom pour plusieurs officiers nés au Canada: Dans l'armée, Etienne d'Hasstel de Rivedoux; dans le génie, François Chaussegros de Léry; dans la marine, Joseph Al-lary, Jacques Bedout, Jean-Amable Lelarge, Pierre Martin. Certains devaient accéder aux plus hauts grades, aux plus grands honneurs: barons, vicomtes, comtes de l'Empire; généraux, amiraux des armées de terre et de mer.

De tous les Canadiens qui se sont illustrés dans les armées de l'Empire, nul n'a laissé une marque

plus durable que le comte Pierre Martin, Amiral de France.

Pierre Martin était né au Canada, à Louisbourg, en 1752. Avant lui, son père était marin. Le petit Pierre, qui vivait avec lui dans l'imposante forteresse dont les ruines se dressent encore au Cap Breton, n'avait que six ans quand, le 2 juin 1758, la flotte anglaise de Boscawen se présenta devant la ville. L'artillerie du général Wolfe bombardait sans répit les murailles déjà démantelées par les sièges précédents. Pendant 48 jours, le petit Pierre vécut sous les bombes et dormit d'un sommeil agité, dans les décombres qui s'amoncelaient. Le gouverneur, M. de Drucourt, avait épuisé toutes ses munitions, ses vivres; ses canons étaient presque réduits au silence quand, le 28 juillet, il dut se résigner à rendre la ville.

Pour l'enfant, la terrible épreuve semblait achevée. Mais, toute sa vie, il devait conserver, envers l'Anglais, le désir de la revanche. Tandis qu'on transportait la garnison prisonnière en Angleterre, on déportait sans délai tous les colons en France.

Pierre Martin, en tant que fils d'un employé de la Marine, fut admis à l'École d'Hydrographie de Rochefort, où l'on formait les officiers de marine: ce Rochefort, tout proche de Brouage et de La Rochelle, d'où tant de Canadiens étaient issus, et où il devait revenir plus tard jouer un rôle.

Après l'école, Pierre Martin prit du service sur les vaisseaux de haut bord où plusieurs Canadiens côtoyaient les marins français. La première mission qui lui valut d'être remarqué fut une reconnaissance hydrographique des côtes du Sénégal, où il mit en application les enseignements de l'école.

Quand advint la Révolution, Pierre Martin vit apparaître l'occasion de la revanche tant attendue. En 1792, il était capitaine de vaisseau, et sa

réputation, en cette période de promotions rapides, lui assura, dès l'année suivante, le grade de contre-amiral.

En 1795, à 43 ans, il commande la division navale qui appuie les opérations de l'armée d'Italie. Le temps n'est plus loin où il va se mesurer avec les plus grands noms de la marine anglaise: Hottam, Hood, qui prit Toulon en 1793, Nelson enfin, le héros d'Aboukir en 1798. Pierre Martin va prendre part à presque toutes les grandes batailles navales. Le Directoire l'avait nommé vice-amiral dès 1798. Napoléon lui témoignera la même confiance. Quand l'Empereur tentera, un peu plus tard, de constituer, face à l'Angleterre, une marine puissante, il le consultera volontiers. En 1805, après avoir hésité, il lui préférera l'amiral de Villeneuve, en qui il n'avait pourtant qu'une confiance médiocre, pour commander la flotte à la catastrophique expédition qui devait se terminer par la défaite de Trafalgar, au cours de laquelle Nelson régla pour longtemps le sort de la marine française. L'Empereur, dit-on, regretta amèrement ce choix funeste. Si Pierre Martin avait commandé la flotte, si ses suggestions avaient été retenues, qui sait quel eût été le destin de l'Europe? Un Canadien aurait pu renverser le cours de l'histoire...

Par décret du 1er mars 1808, Pierre Martin était fait comte de l'Empire. Par un étrange retour des choses, l'Empereur le nomma alors préfet maritime à Rochefort. Il avait la charge de défendre les côtes atlantiques contre toute attaque anglaise. C'est là qu'il devait livrer sa plus grande bataille, mettre à profit son expérience.

Déjà, en 1806, entre Rochefort et l'île d'Aix qui couvre sa rade à quelques milles au large, les Français avaient repoussé victorieusement une attaque anglaise. Trois ans plus tard, en 1809, l'en-

Suite à la page suivante

nemi revint à l'assaut. C'est au crépuscule qu'apparurent au large les voiles de l'escadre de l'amiral lord James Gambier, descendant de Huguenots normands, né en Angleterre et connu pour avoir effectué, deux ans plus tôt, le terrible bombardement à bout portant qui détruisit Copenhague.

Cette flotte puissante avait un objectif: détruire les quinze navires de la flotte française de l'amiral Allemand, mouillée en rade de l'île d'Aix. La mission de l'amiral Martin était de protéger de son mieux les navires de la marine française déjà décimée par les combats précédents, mal placée et mal équipée pour manoeuvrer et combattre avec succès contre des forces supérieures. Pour protéger les navires d'Allemand, Pierre Martin avait utilisé les ressources de la technique en faisant construire une immense digue de pieux de bois, une "estacade", destinée avant tout à la protéger des "brûlots", ces pontons qu'on emplissait de poudre, de poix et de résine, et qu'on enflammait avant de les laisser dériver au vent ou au courant vers les navires ennemis.

Mais l'amiral Gambier avait son arme secrète: en plus de ces brûlots, il avait à son bord les nouvelles fusées inventées en 1804 par l'ingénieur général Congreve, les premiers "obus" fusants d'usage efficace. Dès le début de l'engagement, la supériorité anglaise fut manifeste. Les manoeuvres des Français permirent de sauver une partie de la flotte; mais elles ne purent empêcher la destruction de cinq navires qui brûlèrent, s'échouèrent ou sombrèrent sous le feu ennemi et les "machines infernales" de Congreve.

Dans la nuit du 11 au 12 avril 1809, les Anglais s'étaient avancés, sous couvert de l'obscurité, vers les onze vaisseaux et les quatre frégates tranquillement demeurés au mouillage. Soudain, la nuit s'illumina des flammes fulgurantes de trente brûlots, qu'ils avaient amenés en remorque, et qu'ils laissèrent dériver avec le jusant. En même temps se déclenchait le tir de leurs canons. La riposte fut vive mais confuse. Les boulets ne firent pas grand mal aux vaisseaux français mais, dans la hâte d'une retraite rendue inévitable par le péril des flammes, quatre d'entre eux allèrent s'échouer sur les bancs de sable et les rochers des Palles, au sud de la rade et au large de l'île Madame. Les autres purent se réfugier dans l'estuaire de la Charente où Gambier se garda bien de les poursuivre. Quand le jour se leva, les Anglais entourèrent les vaisseaux échoués, en brûlèrent deux; deux autres furent mis à feu par leurs propres capitaines plutôt que de se rendre. Un cinquième fut pris.

Les dents serrées, l'amiral Martin contemplait le désastre. Certes, la flotte ennemie devait s'en retourner sans avoir accompli toute sa mission, et c'était là une demi-victoire. Mais ces cinq vaisseaux perdus, il fallait en rendre compte. Il fallait un responsable: Pierre Martin eut le courage de revendiquer cette responsabilité. Il fut destitué. Il se retira à Rochefort, dans l'amertume d'une carrière mal achevée.

Pourtant, Napoléon ne lui avait pas retiré sa confiance, et Pierre Martin devait avoir l'occasion de témoigner encore de sa grandeur d'âme. C'étaient les derniers jours de l'Empire. Par un triste matin de juillet 1815, l'Empereur, déchu, arrivait avec sa dernière escorte au port de Rochefort, d'où il gagnait l'île d'Aix, sa dernière escale en terre française. Pierre Martin était là, l'un des derniers fidèles. Dans la petite maison qui existe encore, dans la cour du fort d'Aix, de dernières palabres se tinrent, auxquelles il participa. C'est lui qui proposa à Napoléon le plus sérieux projet de fuite: Il s'offrait à le conduire en Amérique, où on l'accueillerait en ami. On forcerait le blocus anglais. N'était-ce pas en se souvenant de sa jeunesse sur ce continent lointain que Pierre Martin avait formé cette idée aventureuse? L'Empereur hésitait. Avec son frère Joseph et le général Bertrand, Napoléon étudia



Armour Landry

Le comte Pierre Martin et le général de Léry ont leur nom gravé sur un côté de l'Arc de Triomphe.

longuement le pour et le contre de la proposition de l'amiral canadien.

Deux frégates étaient disponibles, la Saale et la Méduse, mouillées en rade de l'île, dans la fosse d'Enet. Pendant six jours, ce grand homme, autrefois si prompt, tergiverse, malgré les instances de Pierre Martin. Les dernières troupes fidèles, que l'Empereur a passées en revue en débarquant dans l'île le 9 juillet au matin, l'ont pourtant acclamé. C'est le 14<sup>e</sup> régiment de haut-bord de la marine impériale, stationné à Aix.

Pendant trois jours, l'Empereur a logé dans la frégate, comme s'il hésitait à tenter encore l'aventure.

Mais le 15 juillet, l'Empereur décide, brusquement, pour des raisons incertaines, de "se fier à la générosité anglaise" et "d'aller s'asseoir au foyer du peuple britannique". On connaît la suite, l'embarquement le 15 juillet, sans escorte, sur le Bellerophon qui attend, mouillé en rade, et le dernier voyage vers Sainte-Hélène d'où il n'y eut pas de retour... L'amiral-comte Pierre Martin vécut encore de longues années à Rochefort, où il devait mourir, quelques années après l'Empereur, en 1826.

Aujourd'hui, son nom figure sur l'Arc de Triomphe de l'Etoile, à Paris, où vous pourrez le voir sur le côté ouest du monument, en face de l'avenue d'Iéna.

**N**ON moins remarquable fut la carrière du baron François-Joseph Chaussegros de Léry, dont le nom figure aussi au côté ouest de l'Arc de Triomphe de l'Etoile. Il était né à Québec, en 1756. Ses ancêtres avaient servi traditionnellement les rois de France et s'étaient montrés particulièrement habiles dans les domaines du génie, de l'architecture et des fortifications. Ainsi, au Canada, dès avant 1720, le gouverneur de Vaudreuil avait fait appel à Monsieur de Léry pour poursuivre l'oeuvre de Levasseur en fortifiant Québec et Montréal. Ce travail, toutefois, n'avait jamais été complètement achevé. Une simple enceinte de pierre garnie de quelques canons fut le seul rempart de Montréal aux jours tragiques qui devaient suivre.

Pourtant, loin de se cantonner dans les travaux de défense, le père de François-Joseph se montra, pendant les quinze dernières années du régime français, un infatigable assaillant des forts dont la Nouvelle-Angleterre avait garni sa frontière avec la Nouvelle-France. En 1747, il conduisit une campagne brillante pour harceler les forts de l'Iroquoisie; au printemps de 1756, alors que François-Joseph atteignait sa deuxième année, son père s'illustra encore en capturant Fort Bull, en Nouvelle-Angleterre.

Mais le temps des revers ne devait plus tarder. François-Joseph, encore enfant, fut envoyé en France, après la Cession, pour y poursuivre ses études à Paris. L'esprit nourri d'exploits guerriers, il se tourna tout naturellement vers le métier des armes, comme son frère Gaspard qui devait également se distinguer. Mais les deux frères devaient avoir un sort bien différent: quand arriva la révolution de 1789,

alors qu'il avait 35 ans, François-Joseph prit parti pour la République, tandis que son frère, fidèle à la royauté, choisit d'émigrer en Russie où le tsar le fit précepteur des princes impériaux.

François-Joseph avait appris, comme son père, l'art des fortifications; c'est dans l'arme du génie que se poursuivit sa carrière; il contribua à élever de nombreux forts et redoutes dans l'est et le nord de la France. Bonaparte, alors consul, le remarqua et, lorsqu'il devint Empereur, lui témoigna son estime en le faisant baron de l'Empire, en 1808, en même temps que son compatriote, Pierre Martin. Le général de Léry finit par commander en chef les troupes du génie qui jouèrent un si grand rôle dans les victoires de l'Empereur.

Puis vint l'invasion... Les fortifications isolées résistèrent aux derniers assauts des Alliés contre Napoléon, mais ne purent endiguer l'ultime ruée. Dans les fourgons de l'ennemi, en 1814, revenaient Louis XVIII et, avec lui, les nobles émigrés. Parmi eux, Gaspard de Léry était bien en cour, si bien qu'il put intervenir pour que le Roi ne tint pas rigueur à son frère d'avoir servi l'Empereur. Le Roi reconnut si bien ses mérites qu'il fit François-Joseph vicomte de Léry. Une paisible retraite lui permit de vieillir tranquillement à Chartrettes, près de Melun, et d'exercer les fonctions de maire du village d'Annet, où il repose depuis sa mort en 1824.

**I**L FAUT encore citer les exploits de trois grands marins d'origine canadienne: Joseph Allary, Jacques Bedout et Jean-Amable Lelarge.

Joseph Allary était né à Québec en 1747, d'une famille de charpentiers de navire. Passé en France, la rareté des marins d'expérience lui valut un avancement rapide. Il commandait le "César" dans l'escadre de l'amiral Villaret-Joyeuse qui s'attaqua à l'escadre anglaise de Howe. Il assista à la mort glorieuse du "Vengeur". Il prit part à l'expédition d'Afrique en 1801. Terrassé par la fièvre au retour, comme beaucoup de compagnons, il se rendit en Bretagne et mourut peu après.

Le contre-amiral Jacques Bedout fut un des plus grands marins de son époque, au dire des historiens de la Marine. Né à Québec en 1752, il passe en France et conquiert rapidement ses grades, dans la marine marchande d'abord, puis dans la marine de guerre. Son principal exploit est la bataille qu'il livra aux navires anglais en 1795, à bord du "Tigre", et qui lui valut d'être comparé par le Premier ministre Fox, à la Chambre des Communes anglaise, "aux plus grands héros de Rome et d'Athènes". Il se retira dans le domaine de Batailly, en Gironde, et y mourut en 1818.

L'amiral Jean-Amable Lelarge, né à Louisbourg en 1738, connut une longue carrière de vingt-sept années consécutives de périples en haute mer, de luttes, de difficultés, de misères, de privations. Fait chevalier de Saint-Louis en 1776, il combattit plus tard dans la marine de la République, puis sous le Consulat. Il mourut à Plabennec, en Bretagne, en 1805.

Bon sang ne saurait mentir. On conçoit facilement que les jeunes Canadiens de 1760 aient été chercher en France, et trouver sous les armes de Dumouriez, Junot et Bonaparte, les joies de la revanche des armes que ne leur permettait plus le continent américain.

Il est juste qu'hommage leur soit rendu...

Puis-je l'ajouter? Si ces temps glorieux me fascinent, c'est peut-être un peu parce que mon ancêtre, le général Delzons des Cazottes, qui commandait à 20 ans une division, puis gouverna l'Illyrie, et mourut voici tout juste 150 ans, à la bataille de Malo-laroslavets en chargeant les cosaques aux côtés du maréchal Ney, a aussi son nom sur l'Arc de Triomphe de l'Etoile...

Il ne me reste de lui que son épée, ses cours de philosophie, et sa signature en page de garde de la première édition du Code civil des Français... ◀



La vraie saveur d'érable du bon vieux temps  
dans un dessert crémeux ...

# LE POUDING INSTANTANÉ JELL-O





## *Le chinook, ce vent de l'Alberta qui apporte le printemps en hiver*

**Q**UAND le froid de janvier devient insupportable, les Albertains regardent vers l'ouest, dans l'attente d'un phénomène météorologique qui leur apporte une température quasi printanière. Ils guettent l'apparition d'un arc de nuages qui annonce le chinook, vent chaud et sec particulier à ces régions et qui peut en effet faire grimper le thermomètre de soixante degrés en une heure.

Le chinook, de ses effets étranges et merveilleux, ragaillardit bêtes et gens et se révèle même extrêmement utile à l'économie de l'Alberta. Grâce au chinook, les lilas bourgeonnent parfois dès janvier dans le sud de cette province et l'on peut commencer en février de battre et engranger les blés semés à l'automne. Les enthousiastes du golf gardent leurs bâtons prêts à servir durant tout l'hiver, car ils savent que les parcours peuvent se libérer de leur neige presque à tout moment.

Le chinook est l'un de ces vents particuliers aux régions montagneuses du globe. Par exemple, le "foehn" dans les Alpes et le "Santa-Ana" dans le sud de la Californie. Il a reçu son nom de la tribu indienne des Chinooks, qui vit sur la côte du Pacifique. Ce sont les vents doux et humides soufflant à l'occasion sur cette côte qui lui donnent naissance. L'air que ces vents déplacent et poussent vers les Montagnes Rocheuses se charge d'humidité en s'élevant et se réchauffe ainsi. En redescendant la pente orientale du massif vers les Prairies, il subit une compression qui ajoute à sa chaleur et en fait le chinook.

Ce vent n'a parfois pas assez de force pour surmonter les derniers contreforts des Rocheuses et doit s'engouffrer dans leurs passes, d'où il

ressort avec la violence de la flamme issue d'un chalumeau à acétylène. Le chinook emprunte ainsi le plus souvent la passe du Nid-du-Corbeau, à cent milles au sud de Calgary, en Alberta. Il s'étend ensuite en éventail, entre Claresholm et Waterton, jusqu'à Medicine Hat vers l'est et parfois jusqu'en Saskatchewan.

Il arrive au chinook de manquer de la puissance nécessaire pour écarter les masses d'air froid qui se trouvent sous lui quand il descend le versant oriental des Rocheuses. Il survolera alors de haut ce territoire sans y apporter le soulagement attendu de sa tiédeur.

Un jour, un avion qui volait aux environs de Calgary a été soulevé brusquement de soixante-quinze pieds par un appel d'air. En observant son tableau de bord, le pilote a noté, avec une surprise fort compréhensible, que le thermomètre avait grimpé en même temps de 8 degrés sous zéro à 53 degrés au-dessus! La raison en était simple: le chinook, soufflant à une altitude supérieure, avait happé et élevé l'appareil avec lui.

Le chinook pourra souffler pendant toute une semaine ou seulement quelques minutes. Il surviendra en été aussi bien qu'en hiver mais tout de même moins souvent. L'été, le chinook apportera parfois de l'air frais au lieu d'air chaud, mais la population albertaine ne se réjouira pas de ce vent qui devrait pourtant la rafraîchir. Le vent des Rocheuses est en effet si sec qu'il arrête les pluies au moment où le sol cultivé, souffrant de sécheresse, en aurait grand besoin. De plus, ses bourrasques trop continues émettent la couche supérieure de ce sol et en font une poussière impropre à la culture.

Si le chinook d'été a ses désavantages, par

contre le chinook d'hiver a souvent sauvé de la famine des troupeaux entiers de chevaux et de bestiaux. Il chasse en effet la neige devant lui avec la même célérité et le même soin qu'un démenageur qui roule un tapis pour l'enlever, et rend possible aux bêtes l'accès de milliers d'acres de pâturage. L'industrie sucrière albertaine doit de même au chinook une prolongation substantielle de la période de pousse de la betterave, et les conserveries d'autres fruits et légumes en profitent également.

La population a su reconnaître ce service. A Calgary, près d'une trentaine d'entreprises commerciales ont inclus le mot "chinook" dans leur raison sociale.

**L**E CHINOOK a des effets non moins agréables sur les humains eux-mêmes. Il éveille en eux des ardeurs printanières et bucoliques au beau milieu de l'hiver. S'il persiste pendant plusieurs jours, ce vent peut inciter les oiseaux à chanter comme au temps de la nidation et entraîner les ours engourdis hors de leurs tanières hivernales.

Ce vent peut se lever à tout moment mais n'est jamais plus plaisant que quand il vous accueille un matin de janvier où un froid de 20 degrés sous zéro fait craquer les branches des arbres. Le brave Albertain n'a alors qu'à regarder à l'ouest. Sitôt qu'il y discernera l'arc de nuages annonciateur du chinook, il saura que, vers midi, la température se sera probablement élevée à 35 ou 40 degrés au-dessus de zéro et aura commencé de faire fondre la neige. Si au moins le chinook avait la gentillesse de se rendre jusque dans l'est du pays!



Sous l'effet des variations de pression atmosphérique, les nuages sont venus se disposer en un arc immense, annonciateur de l'approche du chinook; cette vue a été prise du mont Scotsman, qui domine Calgary.



A voir ces hommes forer la glace pour pêcher dessous, on ne se douterait guère que le chinook peut transformer ces lieux en quelques heures.

Sur la chaussée, le chinook a déjà changé la neige en eau et on peut rouler à bicyclette, le long de cette rangée de silos à grains, à Calgary. ◀



## Perspectives

# Tim Horton

### Maple Leafs de Toronto

**D**ANS la maison de Myles Gilbert "Tim" Horton, à Toronto, un cercle crayonné sur le calendrier rappelle à *qui de droit* que papa, le 12 janvier, fête ses 33 ans. Cette marque rappelle aussi à Tim qu'il a passé un tiers de sa vie comme joueur des Maple Leafs.

Horton — cinq pieds et dix pouces, 185 livres — en est en effet à sa onzième saison comme arrière-garde avec les Leafs et il ne montre aucun signe de fatigue. Il semble même plus vigoureux que jamais. Au moment où son équipe jouait la vingtième partie de la présente saison, Horton, lui, jouait la 700e de sa carrière (incluant 47 parties éliminatoires). Et à la même période, bien que les Leafs fussent en quatrième position, il avait compté un septième des buts de son équipe.

Dans le hockey moderne, un joueur de défense doit se déplacer rapidement et souvent porter la rondelle en territoire adverse. La saison dernière, Horton a compté 10 buts et fourni 28 passes. Ce fut de loin sa meilleure saison. Dans les 12 parties de la coupe Stanley, il a établi un nouveau record de points chez les joueurs de défense, soit trois buts et 13 passes.

Originaire de Cochrane, en Ontario, Horton a eu deux essais avec les Leafs avant de rester en permanence. Après avoir joué pour l'équipe du collège St. Michael, à Toronto, il est devenu professionnel avec le Pittsburgh de la ligue Américaine en 1949-50. A la fin de cette saison, il a joué deux parties à Toronto puis est retourné à Pittsburgh pour deux autres saisons. A la fin de cette deuxième saison, il a joué quatre autres parties pour les Leafs. A l'automne de 1952, il décrochait un poste régulier.

A sa deuxième saison avec les Leafs, il était choisi dans la seconde équipe d'étoiles, en compagnie de Bill Gadsby, alors à Chicago. A la fin de la saison suivante, le même Gadsby le mettait en échec, au cours d'une partie à Toronto, et lui brisait la jambe droite à deux endroits, et la mâchoire. Tout le monde crut que sa carrière était finie, mais Horton est revenu plus solide que jamais.

Tim Horton possède, avec son frère, un commerce d'automobiles à North Bay; il est marié et père de quatre filles.

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

# Westinghouse

10<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE

# VENTE en BLANC



## CONCOURS ACHETEZ-EN UN GAGNEZ-EN UN

**\$15,000 EN PRIX** seront distribués durant le CONCOURS "ACHETEZ-EN UN - GAGNEZ-EN UN", à l'occasion de la Vente en Blanc du 10<sup>e</sup> anniversaire. Dès maintenant, et jusqu'à fin février, votre concessionnaire Westinghouse vous fait bénéficier des conditions *super-avantageuses* de la Vente en Blanc, tout en vous offrant simultanément la chance de gagner un appareil Westinghouse. Voici les conditions:

En achetant *n'importe* quel appareil ménager, téléviseur ou stéréo Westinghouse, vous devenez participant au concours et vous pouvez gagner l'un des appareils illustrés ci-contre, à votre choix.

Chacun de ces appareils bénéficie des *super-avantages* Westinghouse... Réfrigérateur à circulation d'air froid, lessiveuse Laundromat auto-nettoyante, à agitation circulaire, téléviseur avec l'allumage "sur-le-champ", cuisinière avec rôtissoire, sècheuse à courant d'air direct et stéréo AM/FM. Tous à des prix de Vente en Blanc, donc *super-avantageux*.

Rendez-vous au plus tôt chez votre concessionnaire Westinghouse. Il n'y a pas de meilleur moment pour acheter votre appareil ménager, téléviseur ou stéréo Westinghouse. En achetant, vous devenez participant au CONCOURS "ACHETEZ-EN UN - GAGNEZ-EN UN". Demandez tous les détails au concessionnaire Westinghouse.



## Westinghouse

CANADIAN WESTINGHOUSE COMPANY LIMITED



Modèle RUC12  
Réfrigérateur Congélateur de 12 pi. cu. à circulation d'air Froid.  
Parfaite conservation des aliments

- Compoteur séparé
- Compartiment de 20 lbs. en plus



Modèle LMC30  
Sècheuse à courant d'air direct  
séchage plus économique, plus rapide et meilleur

- Porte de chargement commandée
- Collecteur de débris dans le fond de la cuvette.



Modèle K 3500

Téléviseur de 23" avec l'allumage "Sur le Champ" durée prolongée des lampes

- Toutes les lampes et pièces garanties pour une année entière



Modèle K 3500  
Cuisinière Automatique de 30" avec Rôtissoire



Modèle LMC30

Lessiveuse Automatique Laundromat à agitation circulaire  
linge propre...  
cave propre...  
automatiquement  
seul Westinghouse peut faire les deux

- Deux récipients à grande eau
- Capacité de 12 lbs



Modèle HM 1745

Stéréo AM/FM avec un nouvel amplificateur de 12-watt - haute fidélité, reproduction parfaite

- Réseau de 4 haut-parleurs équilibrés
- Changeur automatique Garrard à 4 vitesses

Le concours "ACHETEZ-EN UN - GAGNEZ-EN UN" étant limité aux acheteurs d'appareils ménagers Westinghouse (du 2 janvier au 28 février), vous avez une super-chance de gagner l'un des grands prix.

**100 PRIX:**

**50 APPAREILS MÉNAGERS**  
tels qu'illustrés

**50 PRIX DE CONSOLATION**  
fers à vapeur et radios

**UN MONTANT DE... \$15,000**



**André Daveluy,**  
"Monsieur Bricole" à la radio  
et à la télévision, déclare :

**"Je payais trop  
cher mes stylos  
à bille... sans  
le savoir!**

**Je découvris  
alors le  
North-Rite '98"**



"Lorsque je donne un conseil  
à mes auditeurs, je m'assure  
toujours qu'il soit, au meilleur  
de ma connaissance, sincère  
et utile", déclare André Daveluy.  
"Et lorsque je dis que le  
North-Rite '98' constitue la  
meilleure valeur que vous  
puissiez obtenir en fait de  
stylo à bille, je suis vraiment  
sincère". "Et si votre '98'  
n'écrit pas aussi longtemps  
que vous estimez qu'il le  
devrait, North-Rite Ltd., de  
St-Lambert, Qué., vous en-  
verra un nouveau rechange  
d'encre—GRATUITEMENT!"

**Seulement 98¢**



**pour calmer vos nerfs  
avant de vous coucher**

Le Postum est un breuvage à base  
de céréales qui calme les nerfs irri-  
tés. Exempt de caféine ou autres  
stimulants que contiennent le thé  
et le café, il vous aide à vous dé-  
tendre et à mieux dormir. Ce soir,  
essayez donc une bonne tasse de  
POSTUM.

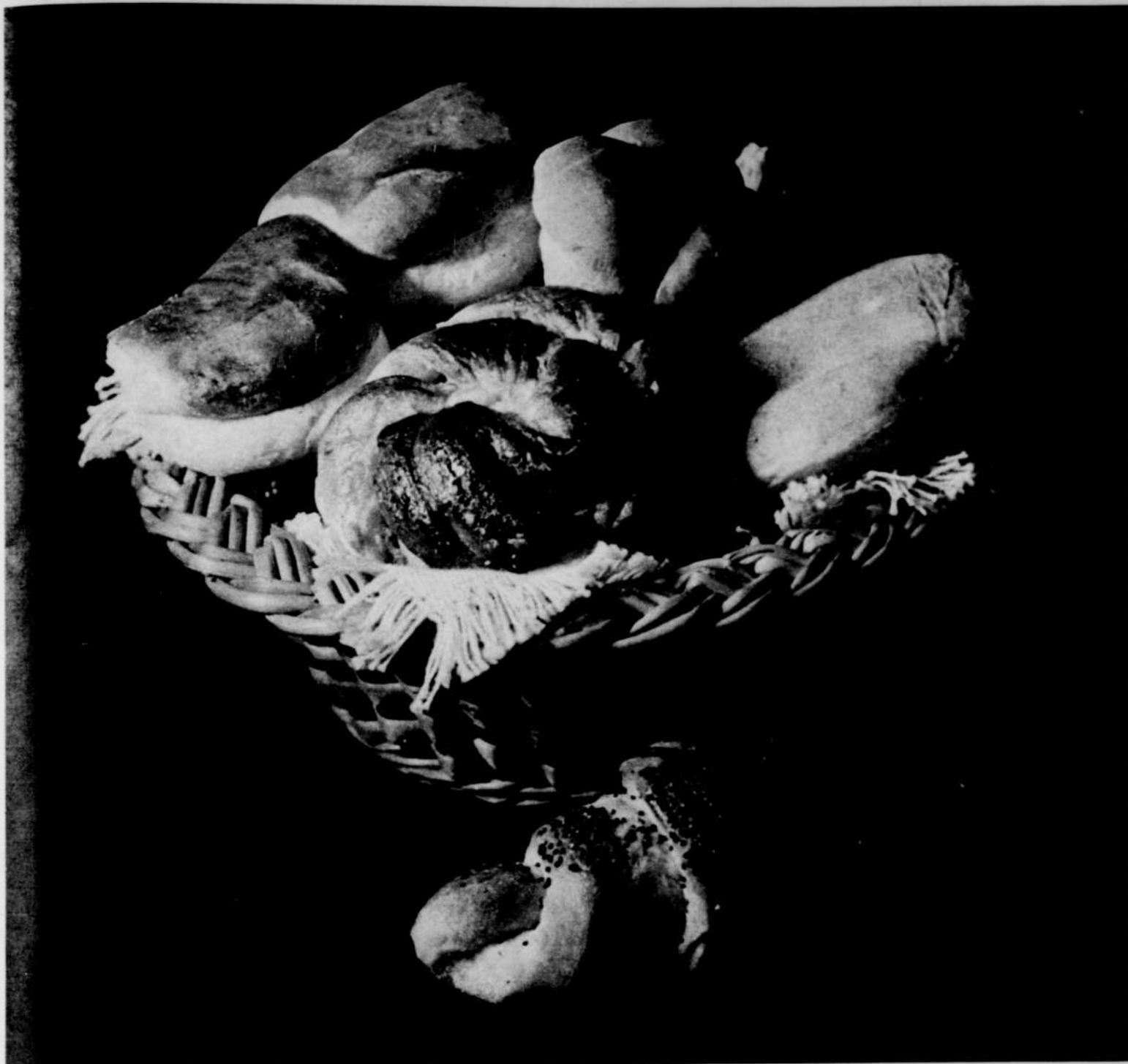
## Le bébé volant



**Danny Plant,** de Tucson, Arizona, n'a  
peur de rien même s'il n'a que onze  
mois; son papa, Harvey, spécialiste  
du tremplin, lui fait faire un vol  
plané jusque dans les bras de Maman.



**Danny** ne sait pas encore marcher  
mais se tient en équilibre sur une  
jambe, dans la main de son père.  
"Ces jeux ne sont pas si dangereux  
qu'ils paraissent", affirme Papa. ◀



## Faites-les tous à partir d'une même recette de base

La Farine Robin Hood est la meilleure farine tout usage que vous puissiez acheter. Tout ce que vous préparerez, pains, petits pains, biscuits, gâteaux, sera toujours un franc succès. Bien mieux: vous aurez "des résultats plus satisfaisants qu'avec toute autre farine, ou remboursement". Telle est d'ailleurs notre garantie; vous la lirez de vos propres yeux sur chaque sac de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood. Adoptez donc la Farine Robin Hood: c'est la meilleure farine que vous puissiez acheter.



**Livre de recettes:** des recettes éprouvées et détaillées pour confectionner plusieurs sortes de pains et de petits pains. Offert gratuitement avec la Farine Robin Hood chez votre épicière. Après le 31 janvier, écrire à: "Livre de Recettes Pains et Petits Pains", Case 690, Montréal, P.Q. Inclure certificat de garantie et 10¢ (pas de timbres, s.v.p.).



*Employez une pâte type à la levure pour petits pains.*

**Façonnez ainsi:**

**Petits pains en bourses:** Abaisser la pâte à  $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur. Avec un emporte-pièce, tailler en rondelles de  $2\frac{1}{2}$ ". Beurrer. Faire un pli au centre, plier en pressant les bords. Beurrer. Couvrir. Laisser lever au double du volume. Cuire 15 min. à 375°F.

**Petits pains à hamburgers:** Façonner la pâte en boulettes de 2". Les déposer à 2" de distance sur une plaque. Couvrir. Laisser lever pendant 15 min. Dégonfler la pâte. Laisser de nouveau lever au double du volume. Cuire 20 min. à 375°F. Beurrer.

**Brioche à l'oignon:** Frire sans brunir de l'oignon haché. Abaisser la pâte en un rectangle de  $12" \times 6" \times \frac{1}{4}"$  d'épaisseur. Étendre les oignons; plier en un carré de 6". Découper en bandes de 1". Tordre chaque bande et l'enrouler sur elle-même. Couvrir. Laisser lever au double du volume. Badigeonner de jaune d'oeuf. Cuire 15 min. à 375°F.

**Trèfles:** Façonner des morceaux de pâte en boulettes de 1". En déposer 3 dans chaque moule à muffins. Beurrer. Couvrir. Laisser lever au double du volume. Cuire 15 min. à 375°F.

**Tortillons au pavot:** Abaisser la pâte en un cercle de 12" et de  $\frac{1}{4}"$  d'épaisseur. Beurrer. Étendre 1 c. à thé de graines de pavot. Découper en pointes. Rouler chaque pointe sur elle-même à partir de la base. Badigeonner avec un oeuf battu. Saupoudrer de graines de pavot. Couvrir. Laisser lever au double du volume. Cuire 15 min. à 375°F.

LA BONNE  
CUISINE /

Photo Perspectives

De délicieux accompagnements de la viande: gelée de pommes au vin, relish au gingembre et chutney aux pommes. Nous donnons aussi les recettes des conserves que nous montrons dans les bocaux.



# "Confiturons à la maison"

## NOS RECETTES

### CONFITURE D'ABRICOTS

2 livres d'abricots secs    Le jus de 2 citrons  
16 tasses d'eau bouil-    Le jus de 3 oranges  
lante    Le zeste de 1 orange,  
16 tasses de sucre    en fines lanières

Laver les abricots, les couper en morceaux et ajouter l'eau. Laisser reposer pendant 24 heures.

Chauffer sur un feu fort jusqu'au point d'ébullition. Baisser le feu et mijoter pendant 45 minutes.

Ajouter le sucre, les jus de citron et d'orange et le zeste d'orange. Faire bouillir le mélange pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un peu du sirop s'épaississe quand on le dépose sur une assiette froide.

Verser dans des bocaux stérilisés et couvrir de paraffine. (5 chopines)

### RELISH AU GINGEMBRE

5 tasses de tomates de conserve    3 citrons  
5 tasses de pommes hachées    1/2 tasse de gingembre, haché finement  
2 tasses de vinaigre    5 tasses de sucre

Mêler tomates et pommes dans une grande casserole. Presser les citrons. Retirer les peaux des fruits et un peu de la partie blanche à l'intérieur de l'écorce et mettre cette dernière à la râpe mécanique. Ajouter le jus et l'écorce râpée aux tomates et aux pommes.

Envelopper le gingembre dans de la gaze et ajouter au mélange. Ajouter sucre et vinaigre et brasser.

Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à épaississement. Retirer le gingembre.

Verser dans des bocaux stérilisés et sceller immédiatement. (4 chopines)

### GELÉE DE POMMES ET DE RAISINS

3 livres de pommes    Sucre (environ 14 tasses)  
1 bouteille de 24 onces de jus de raisins    1 bouteille de pectine liquide

Laver les pommes et les couper en quartiers (sans toutefois les peler et les évider). Mettre dans une grande casserole et ajouter de l'eau, juste assez pour couvrir les fruits. Chauffer jusqu'au point d'ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes se réduisent facilement en purée. Bien écraser avec un pilon à pommes de terre.

Faire égoutter la purée dans un sac à gelée et recueillir le jus. Jeter la pulpe.

Mêler jus de pommes et jus de raisins et mesurer (nous en avons 8 tasses). Mettre dans une grande casserole. Ajouter 7 tasses de sucre pour 4 tasses de jus (nous avons donc ajouté 14 tasses de sucre) et chauffer sur un feu fort jusqu'à pleine ébullition, en brassant constamment.

Ajouter la pectine, bien mêler et laisser bouillir pendant 1 minute.

Retirer du feu et verser immédiatement dans des bocaux ou des verres à gelée stérilisés. Recouvrir de paraffine pendant que c'est encore très chaud. (Environ 16 verres de 6 onces)

### GELÉE DE POMMES AU VIN

2 tasses de vin blanc, sec    5 tasses de sucre  
1 1/2 tasse de jus de pommes, de conserve    1/2 bouteille de pectine liquide  
1/4 de tasse de jus de citron    Colorant végétal jaune (facultatif)

Mêler le vin et les jus de pommes et de citron, dans une casserole. Chauffer jusqu'à pleine ébullition, en brassant constamment. Ajouter le sucre et chauffer de nouveau jusqu'à ébullition en brassant constamment.

Ajouter la pectine, chauffer jusqu'à pleine ébullition, en brassant, et laisser bouillir pendant 1 minute. Retirer du feu et ajouter quelques gouttes de colorant, si on le désire. Verser dans des bocaux stérilisés et couvrir de paraffine. (8 bocaux de 6 onces)

### CONSERVE DE CANNEBERGES

1 orange    1/2 tasse de raisins muscats (seeded raisins)  
2 tasses d'eau    2 1/2 tasses de sucre  
1 livre de canneberges (4 tasses)    2 tasses d'eau  
1 tasse d'eau    1/2 tasse de noix grossièrement hachées

Laver l'orange, la couper en deux et la presser. Retirer les peaux et un peu de la partie blanche à l'intérieur de l'écorce et mettre cette dernière à la râpe mécanique. Mettre l'écorce râpée dans une casserole, ajouter le jus d'orange et 2 tasses d'eau. Faire bouillir doucement pendant 10 minutes.

Laver les canneberges et les mettre dans une casserole. Ajouter 1 tasse d'eau et cuire jusqu'à ce que tous les fruits éclatent. Mettre à la passoire et ajouter au premier mélange.

MÊME si l'on peut se procurer aujourd'hui, dans le commerce, quantité de friandises et de conserves toutes prêtes, il reste que les bonnes choses mijotées à la maison ont toujours un charme et un goût particuliers.

Les conserves domestiques faites avec les fruits et les légumes du pays se font, bien sûr, à l'automne. Mais nous vous suggérons de surprendre votre famille en préparant, au milieu de l'hiver, un nouvel assortiment de "délices en pots". Les ingrédients dont vous aurez besoin ne vous coûteront pas plus cher à ce moment-ci qu'à n'importe quel temps de l'année. Nous recommandons particulièrement la gelée de pommes au vin. La relish au gingembre et le chutney aux pommes sont de parfaits accompagnements des viandes froides.

Mettre les raisins à la râpe mécanique et les ajouter au mélange, de même que le sucre et 2 tasses d'eau. Faire cuire jusqu'à ce qu'un peu du mélange épaississe quand on le dépose sur une assiette froide.

Retirer du feu, ajouter les noix, en brassant, et verser dans des bocaux stérilisés. Bien sceller à la paraffine. (2 chopines)

### MARMELADE DE PAMPLEMOUSSES

3 pamplemousses    Eau froide  
3 citrons    Sucre

Couper les pamplemousses et les citrons en quartiers et les peler. Détailler la pulpe des fruits en tranches aussi fines que possible et mettre dans un grand bol. Enlever un peu de la partie blanche à l'intérieur des écorces et trancher ces dernières finement. Ajouter à la pulpe. Peser les fruits et ajouter 5 tasses d'eau pour chaque livre de fruits. (Comme nous avons 3 livres de fruits, nous avons ajouté 15 tasses d'eau.) Laisser reposer pendant 24 heures.

Amener à ébullition, en brassant constamment; baisser le feu et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les morceaux d'écorces soient tendres et semblent transparents (ce qui prend de 20 à 30 minutes). Laisser reposer pendant toute une nuit.

Mesurer et ajouter 1 tasse de sucre pour chaque tasse de fruits. Chauffer jusqu'au point d'ébullition, en brassant constamment. Baisser le feu et cuire doucement jusqu'à ce qu'un peu du sirop se prenne en gelée quand on le dépose sur une assiette froide. Verser dans des bocaux stérilisés et bien sceller à la paraffine. (Environ 6 chopines.)

### CHUTNEY AUX POMMES

4 livres de pommes    2 cuil. à table de gingembre haché  
2 livres de raisins    1 cuil. à table de sel  
2 livres de cassonade    1 cuil. à table de graines de moutarde  
6 tasses de vinaigre    1/4 de cuil. à thé de poivre de Cayenne

Peler, évider et hacher les pommes. Mettre les raisins à la râpe mécanique en utilisant le couteau le plus fin.

Mêler aux autres ingrédients dans une grande casserole et chauffer jusqu'à pleine ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter doucement jusqu'à épaississement.

Verser dans des bocaux stérilisés et sceller immédiatement. (Environ 4 chopines) ◀

Êtes-vous mal en point par suite d'un dérangement d'estomac?



Obtenez un soulagement sur-le-champ

des dérangements d'estomac, aigreurs, douleurs causées par les gaz et autres symptômes d'hyperacidité, grâce aux

COMPRIMÉS PHILLIPS



Où que vous soyez quand vous souffrez subitement d'hyperacidité, prenez des Comprimés PHILLIPS Aromatisés à la Menthe pour un soulagement rapide. Les Comprimés PHILLIPS contiennent l'un des neutralisants les plus rapides et les plus efficaces pour soulager sur-le-champ les dérangements d'estomac, aigreurs, gaz et autres maux causés par l'acidité. Mâchez-en simplement quelques-uns et vous vous sentirez vite mieux! Emportez toujours des Comprimés PHILLIPS partout où vous allez.



Chaque mois, Louise avait le "cafard" par suite de maux menstruels fonctionnels. Maintenant, elle prend simplement Midol et connaît un confort parfait, car les comprimés MIDOL contiennent:

- Des ingrédients à action rapide qui SOULAGENT LES CRAMPES, CALMENT LES MAUX DE TÊTE ET DE DOS, ET APAISENT LES NERFS IRRITÉS.
- Plus un médicament spécial qui CHASSE LE "CAFARD".



un breuvage qui calme la nervosité

Une tasse de Postum calme, détend et repose. Exempt de caféine, ou autres stimulants que contiennent le thé et le café, le Postum vous aide à vous détendre et à mieux dormir. Il contribue aussi à tromper les tiraillements de la faim.



## coups d'oeil et Perspectives

### Un bon tour... de force

Si vous regardez attentivement la photo qui couvre les pages 18 et 19 et qui montre le chinook dans un immense arc surplombant la ville, vous verrez qu'il s'agit non pas d'une photo mais de quatre photos. Mais il faut y regarder à deux fois!

Le photographe Deryk Bodington, de Calgary, a aperçu la formation du chinook en arc vers les neuf heures du matin. Il s'empressa de monter sur une colline pour en avoir une vue panoramique. Il planta son appareil sur un trépied et prit quatre poses, sous quatre angles différents. Il y eut superpositions, bien sûr, mais les experts rotogreveurs de *Perspectives* coupèrent et raccordèrent si bien les bords qu'on jurerait qu'il ne s'agit que d'une seule photo. Deryk a fait du bon travail, non?

Et nous, alors?

### Sources et ressources

Il n'y en a que pour le ministre —ou l'animateur du désormais célèbre Point de Mire — quand on parle maintenant de René Lévesque (page 2). C'est juste, puisque l'homme d'action donne sa pleine mesure dans le champ politique. Mais il ne faudrait pas oublier qu'il fut aussi un excellent critique de cinéma.

Nous soulevons ce point non seulement pour informer nos lecteurs, mais pour rappeler à monsieur le ministre des jours plus calmes où sa sensibilité, moins écorchée par les combats politiques, se donnait libre cours dans les pages de l'hebdomadaire *l'Autorité*. C'était il y a dix ans. Peut-être plus. René Lévesque a haussé son voltage depuis.

### Bébé aime l'hiver

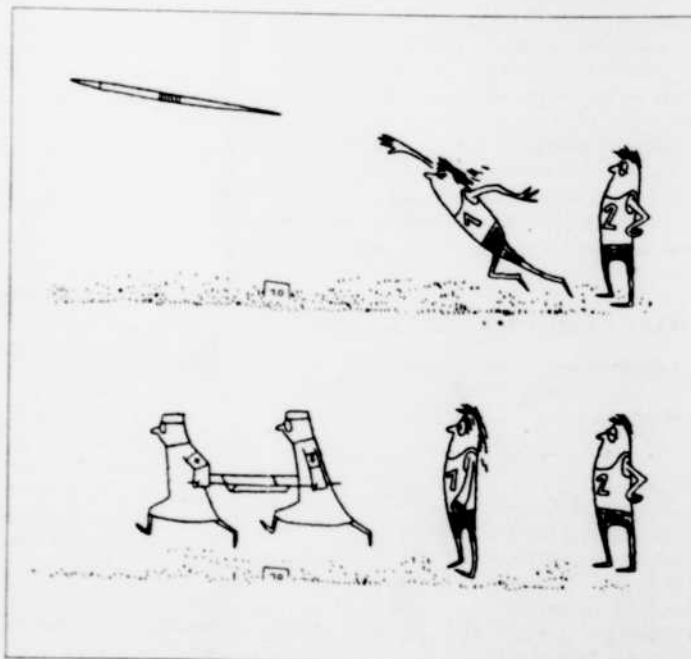
Perdue à l'orée de la forêt? Non — l'hiver ne suggère pas que des contes cruels. La petite fille que nous voyons seule au milieu des grands arbres, en page couverture, s'est tout simplement éloignée de ses parents dans ses gambades. Le photographe Sam Tata, qui est toujours aux aguets, l'a saisie dans sa jeune liberté. La scène a eu lieu au lac des Castors sur la montagne, à Montréal.



### La semaine prochaine: le français parlé

Il se fait de beaux efforts dans la province de Québec pour améliorer le français parlé. L'Université Laval a mis au point une "technique" nouvelle pour améliorer le langage des écoliers. Nous vous parlerons de cette passionnante expérience dans notre prochain numéro.

### la Rédaction



## Toute la saveur du blé d'Inde en épi—sans l'épi

Le Géant Vert cueille son blé d'Inde de marque Niblets au moment précis où celui-ci atteint une saveur parfaite. Il le soumet aussitôt à une cuisson-éclair puis le met en boîte sous vide pour que chaque grain doré reste frais et bien ferme. Ouvrez aujourd'hui même une boîte de blé d'Inde de marque Niblets. Il offre toute la saveur du blé d'Inde fraîchement épluché... Le blé d'Inde de marque Niblets est le préféré au Canada!

Frais arrivé de la vallée  
du joyeux Géant Vert



**Niblets à l'Italienne.** Faire chauffer le blé d'Inde de marque Niblets, l'assaisonner et y ajouter une noix de beurre. Faire sauter des rondelles minces d'oignons violets italiens et en garnir le blé d'Inde. Mmmm...Voici un plat aussi délicieux qu'appétissant! Essayez-le!

# Green Giant

*Les meilleurs produits du potager*

GREEN GIANT OF CANADA LIMITED, STE-MARTINE (QUÉ.) "GREEN GIANT" ET "NIBLETS" SONT DES MARQUES DÉPOSÉES.

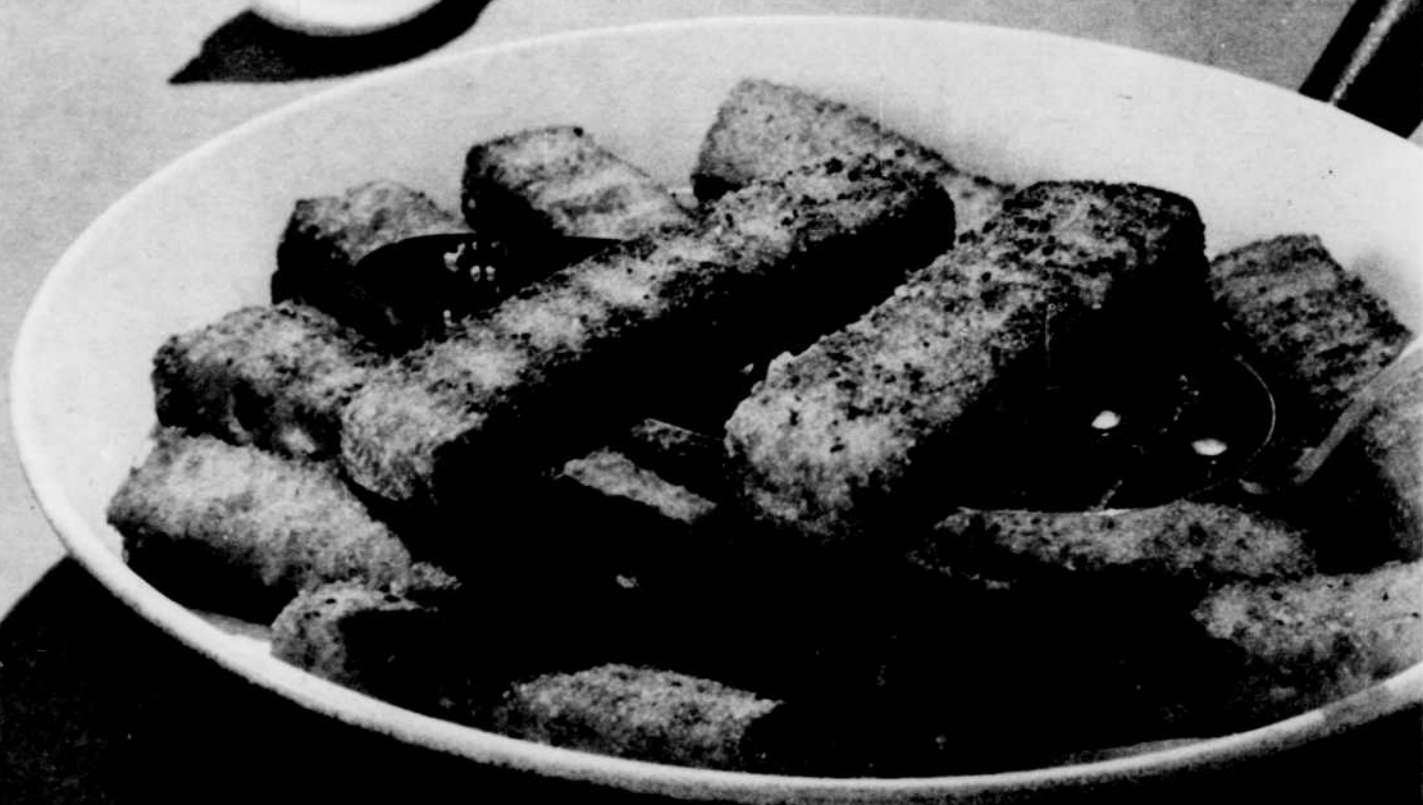
# Croustillants!

... et les poissons de terre, occupent les frites  
MAZOLA. Elle les rend tellement meilleurs et  
si faciles à digérer — sans altérer leur saveur!

Nouveau livre de recettes gratuit — (Guide Culinaire MAZOLA)  
écrivez à Jane Ashley, Boîte postale 129, Montréal, P.Q.

## FRITURE RAPIDE ET FACILE DES ALIMENTS FRITS CONGELÉS.

Recouvrir le fond du poêlon  
d'une généreuse quantité d'huile  
de maïs MAZOLA; faire d'abord  
chauffer sur feu moyen.  
Mettre les aliments frites  
congelés dans l'huile. (Si les  
aliments sont givrés, les  
déposer sur une serviette de  
papier et les laisser dégivrer  
pendant quelques minutes;  
on prévient ainsi les  
éclaboussures.) Faire  
frir sur feu moyen,  
remuer de temps à autre  
jusqu'à ce que les  
aliments soient bruns-dorés.  
Faire égoutter sur une  
serviette de papier;  
servir chauds.



MAZOLA — l'huile idéale pour ceux qui préfèrent des gras non saturés

BEST FOODS DIVISION OF THE CANADA STARCH CO. LIMITED

# Cette belle indispensable: la robe noire

**D**ANS le domaine de la mode, le noir n'est pas signe de deuil ou de tristesse mais bien d'élégance. Toute

femme vraiment chic se doit de posséder au moins une robe noire.

Et nous ne parlons pas seulement de la femme d'âge moyen mais aussi de la très jeune, de celle qui sort à peine de l'adolescence. Voilà pourquoi, d'ailleurs, nous avons photographié des mannequins d'âges différents. Nous présentons la jeune fille de 17 ou 18 ans et cette autre à qui ses 22 ans donnent un peu plus d'assurance. Enfin la femme de 30 ans et celle de 40. Toutes, de sombre vêtues, rivalisent de charme et d'élégance.



**Photos Bert Beaver**  
Photographe de Perspectives

**L** arrive à la robe noire de se mêler d'avoir du piquant. Celle-ci, de Algo Junior Dresses, est en fin lainage. Elle se porte avec ou sans ceinture.

Autres photos à la page suivante



## Même vaporisateur ... vapeur plus efficace

Aujourd'hui, un nouveau médicament Vicks, appelé Vicks VapoSteam, transforme la vapeur — apporte à votre enfant enrhumé plus de soulagement que jamais contre les congestions et les toux croupales des rhumes!

La vapeur ordinaire est composée de gouttelettes d'eau qui ne peuvent se répandre bien loin. Mais VapoSteam, avec l'ingrédient exclusif Lauréthyl, fait éclater ces gouttelettes — ce qui augmente leur portée! C'est pourquoi Vicks VapoSteam est plus efficace que n'importe quel autre traitement par vapeur pour répandre le soulagement.

Dès ce soir — pour une vapeur nouvelle et meilleure que jamais — demandez Vicks VapoSteam!



**VICKS**  
**VapoSteam**

### CONGESTION NASALE NOCTURNE

c'est la plus pénible!  
Vous ne pouvez respirer ni dormir



### DÉCONGESTIF SPÉCIAL NOCTURNE

**Libère le nez en  
quelques secondes**  
le garde libre pendant des heures.

Les gouttes nasales Vicks Va-tro-nol s'attachent à la muqueuse nasale... et ne s'en échappent pas. Va-tro-nol soulage et réduit l'enflure des muqueuses. Vous respirez plus facilement... vous reposez parfaitement toute la nuit.

Dès que vous posez la tête sur l'oreiller, votre nez s'embarrasse. C'est ce qu'on appelle la congestion nocturne. La cause? Un rhume, une congestion sinusale, ou l'usage du tabac.

Quelle que soit la cause, Va-tro-nol facilite instantanément la respiration. Le médicament s'attache à la muqueuse et soulage pendant des heures la plus pénible congestion nocturne.



**VICKS Va-tro-nol**  
GOUTTES NASALES

La robe noire / fin



**U**N clair plastron comme en portaient nos grands-mères, sur une robe en tissu moderne, plaqué de caoutchouc mousse. Modèle Algo, où s'allient chic et sobriété.



**U**NE robe Algo qui gardera indéfiniment son apparence pimpante, en tissu plaqué de caoutchouc mousse. Une rangée de boutons et des poches à rabat.



U

Ne robe qui doit tout son chic à la simplicité de sa ligne, à la souplesse du lainage dans lequel elle est taillée. Elle est de Joseph Ribkoff.

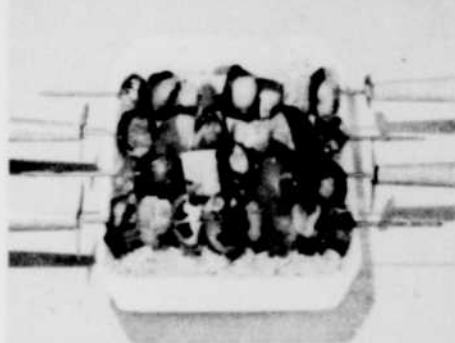
Isabelle Gobeil  
Rédactrice de Perspectives



TRANCHES DE FLÉTAN - Délicieux avec une sauce tomate



POISSON ET FRITES - Réchauffez et servez!



PÉTONCLES SHISH KEBAB - Epatant et facile à préparer!



BÂTONNETS DE POISSON - Avec du macaroni à l'italienne



FILETS DE SOLE AMANDINE - Un mets qui plaît à tous!



FILETS D'ANGLÉFIN FARCIS - Un mets très élégant

## LE BON MOYEN D'AIMER LE POISSON

RUPERT BRAND EN REND LA PRÉPARATION SI AGRÉABLE. PAS DE GÂCHIS, PAS D'ARIAS, MOINS D'ODEUR ET VOTRE FAMILLE SAVOURE LES MEILLEURS POISSONS DU PACIFIQUE, DE L'ATLANTIQUE ET DES LACS DU GRAND NORD CANADIEN. TRANCHES, FILETS, BÂTONNETS PRÉCUITS, POISSON ET FRITES, POISSON FUMÉ - PLUS DE 20 VARIÉTÉS DES MEILLEURS POISSONS DU MONDE. EXIGEZ RUPERT BRAND.

*Pour obtenir des délicieuses recettes Rupert Brand, s'adresser à "Neptune's Kitchen", 1178 ouest, rue Pender, Vancouver 1, C.B.*

Un produit de British Columbia Packers Limited qui mettent aussi en conserve les excellents fruits de mer Clover Leaf.



FRUITS DE MER  
CONGELÉS



Comme les bébés  
poussent bien grâce  
aux aliments Heinz pour bébés!



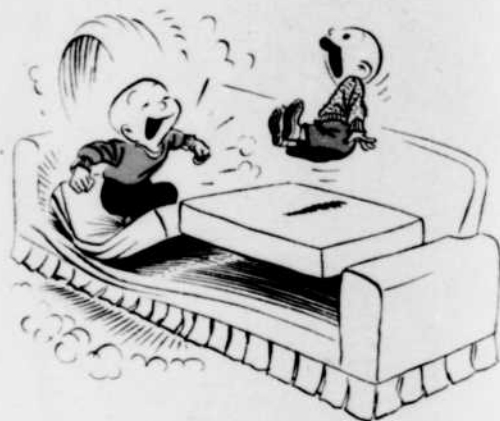
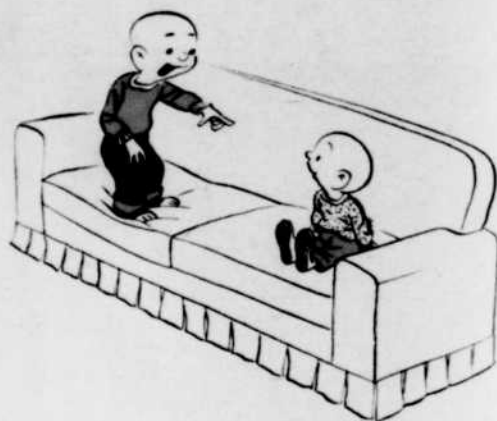
### Demandez à Madame Gauthier

Elle sait que les céréales Heinz sont plus lisses, plus faciles à mélanger! Il lui suffit de verser un peu de lait dans un petit plat et d'y ajouter graduellement la céréale. Les légers flocons se transforment rapidement en une préparation lisse et crémeuse. La saveur fine et naturelle des céréales Heinz plait aux tout-petits. Et elles sont très nourrissantes... comme tous les aliments Heinz. Servez sans tarder quelques-unes des 5 céréales Heinz pour bébés à votre petit en les alternant. Servez, en toute confiance, les aliments Heinz à votre bébé. Ce sont les préférés des mamans canadiennes!

## ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS

Bébé en bénéficie aujourd'hui... et pour toute sa vie

## Fiston





Guy Fournier

## Nos ressources naturelles

**P**OURQUOI les commissions royales d'enquête se contentent-elles de critiquer sans suggérer de remèdes? La commission Glassco, par exemple, qui vient de publier ses trouvailles, n'échappe pas à la règle. Plutôt que de se limiter au recensement des culottes de la Marine, n'eût-elle pas été mieux inspirée de suggérer l'emploi qu'on pourrait en faire?

Comme le disait un politicien du Québec, on dénigre notre pays aux yeux des étrangers au lieu d'en vanter les ressources. Quel pays au monde peut se vanter de posséder des culottes pour 1.000 années à venir, des bottines pour 83 ans, des casquettes, des bérets, des drapeaux et des chaussettes pour un quart de siècle?

Cette richesse m'enthousiasme tant que je m'empresse de proposer les moyens d'en faire une distribution équitable.

En toute justice, les premiers à puiser à même le trésor vestimentaire de la Marine devraient être ceux que nous avons chargés de conduire à bon port la barque de l'Etat. Qu'on donne sur-le-champ une casquette d'amiral au Premier ministre Diefenbaker et une casquette de second à Lester Pearson. Les chefs des deux autres partis, qui ne cessent d'affirmer que les deux hommes se ressemblent (politiquement parlant) pourront enfin s'y reconnaître.

La Marine accomplirait un beau geste en pourvoyant de sémaphores Réal Caouette et Robert Thompson qui pourront se mettre d'accord sur leurs déclarations sans avoir à voyager, en chambre, d'un pupitre à l'autre.

Quant aux députés, étant donné leur maigre rémunération, je suggère qu'on leur fournisse des culottes. Depuis la Confédération, les élus du peuple usent leurs fonds de culotte au service de l'Etat et il serait juste que tous les citoyens contribuent de cette façon à l'administration du pays. La culotte de marin ayant toujours exercé un mystérieux attrait sur les femmes, le nouveau costume de nos députés fera beaucoup pour intéresser davantage les Canadiennes à la chose publique.

L'honorable Lionel Chevrier, artisan de la Voie maritime du Saint-Laurent, a sûrement mérité qu'on lui fournisse des chaussettes et des bottines pour le reste de ses jours.

Les bérets bleu marine remplaceraient avantageusement les bérets blancs des créditistes. D'ici à ce que ces messieurs puissent imprimer des dollars en quantité, ils réaliseraient une appréciable économie sur le nettoyage de leurs couvre-chefs.

Je me suis penché avec affection sur le sort de nos femmes députés. Malgré le désir qu'elle pourrait manifester, je verrais mal, par exemple, madame Ellen Louks Fairclough se promener en culotte de matelot dans les bureaux de son ministère. Je propose plutôt que la Marine s'assure les services d'un grand couturier qui lui confectionnera une robe "tout-aller" à même les *Red Ensign* qui dorment dans les entrepôts. Les retailles pourront être utilisées à la confection de beaux couvre-pieds patriotiques à l'usage des députés qui font la sieste pendant les débats.

**M**ALGRÉ l'opposition certaine des créditistes (que mes suggestions comblent), je donnerais les chaussettes aux administrateurs de la Banque du Canada. Ce don leur permettrait de conserver notre argent dans des bas de laine, perpétuant une tradition que la plupart des Canadiens ont dû abandonner faute d'économies.

Quoique le rapport de la commission Glassco n'en fasse pas mention, j'imagine qu'on doit posséder une bonne réserve de destroyers et de porte-avions. Si tel est le cas, tous les citoyens verront d'un bon oeil que ces navires servent à faire gratuitement la navette entre nos villes et la Floride pendant la saison froide.

Qu'on ne m'accuse pas de vouloir être le premier à en profiter! Pour 1.000 ans à venir, je m'engage à passer l'hiver au Canada, à condition qu'on me fasse cadeau d'une partie des réserves de rhum dont dispose sûrement la Marine.

A la bonne vôtre!



## DE L'ARGENT pour régler vos comptes

... s'obtient facilement de Niagara. Des milliers de Canadiens empruntent jusqu'à \$3.000,00 et davantage de Niagara, pour une foule de raisons. Pourquoi pas vous?

La source certaine d'argent

NIAGARA FINANCE COMPANY LIMITED



(Voir l'annuaire du téléphone pour l'adresse de la succursale Niagara de votre localité.)



## un breuvage qui trompe la faim

Suivre un régime sans précautions peut nuire à votre estomac et à votre système nerveux. A ce sujet — et au sujet de Postum — consultez votre médecin. Le Postum est un breuvage exempt de caféine ou autres stimulants que contiennent le thé et le café. Il ne donne que 13 calories par tasse. Essayez-le avec du lait et de la saccharine.

## LES LESSIVEUSES rennont doucement avec 3-EN-UNE



## HUILE 3-EN-UNE

## MANGEZ DE TOUT AVEC DES FAUSSES DENTS!



Avez-vous des ennuis avec des fausses dents qui glissent, se déplacent ou bémolent? Essayez le *Plasti-Liner* Brimms. Une application suffit pour tenir les fausses dents en place pour la durée du dentier, sans poudre, pâte ou onguent. Le *Plasti-Liner* Brimms adhère, met fin aux applications temporaires et ainsi vous pouvez de **MANGER DE TOUT!** Placez une simple bande de *Plasti-Liner* sur le dentier du haut ou du bas. Merdes, il moule parfaitement. L'emploi facile, rapide, inodore, sans danger sur un dentier, tel qu'indiqué. Garantie de remboursement \$1.00 pour doubler d'un dentier chez votre pharmacien ou de *Plasti-Liner* Ltd., Dept 70 R.F. 94, Port Erin, Ontario.

PLASTI-LINER DE BRIMMS

## Congestion de la poitrine

Soulagez rapidement la congestion due aux rhumes de poitrine avec l'*Onguent Mentholatum*. Sa chaleur bienfaisante active la circulation locale, diminue la congestion et l'oppression.

**Onguent Mentholatum**

calmant et bienfaisant

## ONGLES incarnés

Juste quelques gouttes calmantes d'*Onixol* du Dr. Scholl dans la rainure de l'ongle, et la douleur est soulagée. Il amollit la partie incarnée de l'ongle et permet de l'enlever facilement. En vente partout. \$1.00 seulement.

Dr. Scholl's ONIXOL



# ENSEMBLE VARIÉTÉ-HARMONIE

*Tex-made* "Beauty Rose" DE 55 MCX.

VOICI UN MÉLANGE DÉLICIEUX DE PASTELS ET MOTIFS FLORAUX — CONÇU PAR TEX-MADE POUR VOUS DONNER DEUX GAMMES COMPLÈTES DE COULEURS

### 3 ENSEMBLES COMPLETS

#### CHAMBRE À COUCHER

- 4 TIRÉS D'OREILLER
- 2 IMPRIMÉS 2 PASTEL
- 4 DRAPS 51 x 100
- 2 À BORDURES IMPRIMÉES 2 PASTEL
- 1 COUVERTURE DE FINETTE ASSORTIE

#### SALLE DE BAIN

- 4 SERVIETTES
- 2 IMPRIMÉES 2 PASTEL
- 4 SERVIETTES DE BAIN
- 2 IMPRIMÉES 2 PASTEL
- 12 DÉBARBOUILLETES
- 6 IMPRIMÉES 6 PASTEL

#### CUISINE

- 2 LINGES DE VAISSELLES
- 12 POISSIÈRES
- 12 LAVETTES

VÔTRE POUR SEULEMENT

**\$49<sup>95</sup>**

\$1.00 par SEMAINE

CHOIX DE ENSEMBLE ROSE



OU ENSEMBLE BLEU



DANS UN EMPAQUETAGE TROUSSEAU... PRÊT À SERVIR

COPYRIGHT MARQUE INDUSTRIELS LTD. MONTREAL

**Inclus!**

PANIER À LINGE

**JUMBO**  
INCASSABLE  
DURABLE  
RIGIDE  
LÉGER



Plus frais  
emploi aussi  
pour l'entretien  
des jouets

## ACHATS-ÉCLAIR,

2405 CHEMIN DUNCAN,  
Montréal 9, P.Q. — Tél.: 735-1646

P-1-63

Expédiez-moi l'ensemble de literie "Beauty Rose" Tex-Made de 55 morceaux, port dû.  
 Ci-joint \$1.00 plus la taxe de vente et je paierai le solde à raison de \$5.00 par mois.  
(Les frais de financement sont inclus).

Ci-joint chèque ou mandat-poste de \$49.95 plus la taxe de vente.  Je paierai la somme totale sur livraison. N'oubliez pas ma prime gratuite.

IMPORTANT: Couleur désirée  Ensemble Rose  Ensemble Bleu.

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Téléphone \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Comté \_\_\_\_\_

Où travaillez-vous? \_\_\_\_\_ J'ai déjà un compte No \_\_\_\_\_

Adresse de la Cie \_\_\_\_\_

Livrez via C.N.R.  C.P.R.



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

**SATISFACTION GARANTIE  
OU ARGENT  
IMMÉDIATEMENT REMIS**

**BONI**

Prime en plus pour paiement comptant! Magnifique ensemble de 5 morceaux: nappes de table et serviettes damassées, à ceux qui paient entièrement comptant. Satisfaction garantie ou argent remis.

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

FRAIS  
COLORIS  
DERNIER CRIS  
A UN BAS PRIX  
SENSATIONNEL