

le magazine de

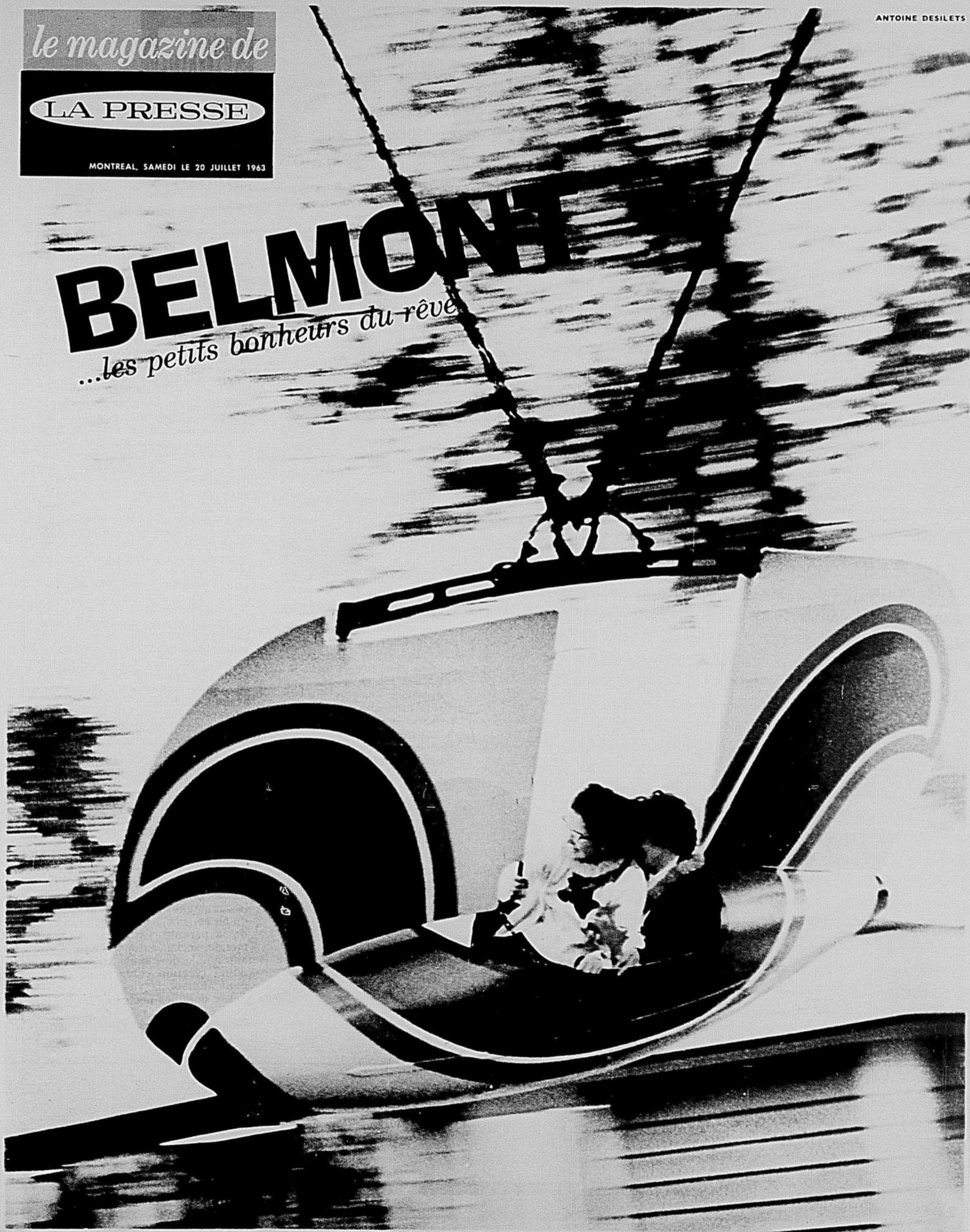
LA PRESSE

MONTREAL, SAMEDI LE 20 JUILLET 1963

ANTOINE DESILETS

# BELMONT

...les petits bonheurs du rêve





On oublie souvent que Montréal est un très grand port de mer. C'est que Montréal cache son port. Pour le Montréalais, le port ne le regarde pas. Pourtant, il y règne quand même une grande activité lorsque le paquebot ou le cargo appareille. Dans nos pages, les lec-

teurs verront quelques images du port et d'un Empress au moment où le navire s'appête à quitter le port. Tous les Montréalais ne peuvent voyager. Ils pourront au moins devenir nostalgiques comme les voyageurs eux-mêmes et ceux qui les regardent partir.



## L'APPARTENANCE FAMILIALE

La semaine dernière nous présentions aux lecteurs un article — intéressant à nos yeux — sur les difficultés du citoyen face à la vie citadine. Il s'agissait de déterminer quels étaient les facteurs qui pouvaient le plus nuire à l'équilibre émotif.

Dans l'interview qu'il accordait à notre reporter Pierre Bourgault, le psychiatre Roger Lemieux nous apprenait à ce sujet que le besoin fondamental de l'homme est celui d'appartenir à un milieu défini où les objets et l'entourage lui deviennent familiers. Nous ne doutons pas que pour un psychiatre la thèse soit connue, mais pour nous, ignares malades en puissance, c'était formulé à neuf. Nous apprenions aussi que les villes américaines, ce qui comprend évidemment Montréal, changent trop vite et par conséquent le citoyen a plus de chances de s'y sentir déraciné, instable.

Un autre article qui paraît dans ce numéro illustre à merveille cette opinion. C'est notre reportage sur une famille de sept enfants; famille représentative quasi nombreuse-quasi moyenne.

A leur arrivée, les représentants de La Presse ont facilement constaté l'atmosphère décontractée de ce milieu familial. Et ce n'est pas à cause d'une absence de difficultés et de problèmes à résoudre. Tout ce petit monde et les parents avaient conscience d'appartenir véritablement à leur milieu.

Chez les Canadiens français la famille a longtemps été et demeure probablement encore le seul, l'authentique refuge d'appartenance. Ce n'est pas nous qui l'affirmons. Ce sont les paroles mêmes du sociologue Philippe Garigue, le doyen de la faculté des sciences sociales de l'université de Montréal, auteur d'une étude sur la vie familiale des Canadiens français.

D'après M. Garigue, la famille est un milieu **nécessaire** pour les Canadiens français, tant à la ville qu'à la campagne. Et pourquoi? "Parce qu'on se sent à l'aise avec les gens de la parenté. On se construit un monde social autour d'elle. Cette autonomie du monde familial vient d'une réaction contre tout ce qui était anglais; la vie familiale compense donc les pertes qu'ils ont subies, et dans leur famille les Canadiens français se sentent enfin vraiment chez eux. Voilà."

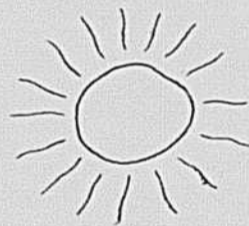
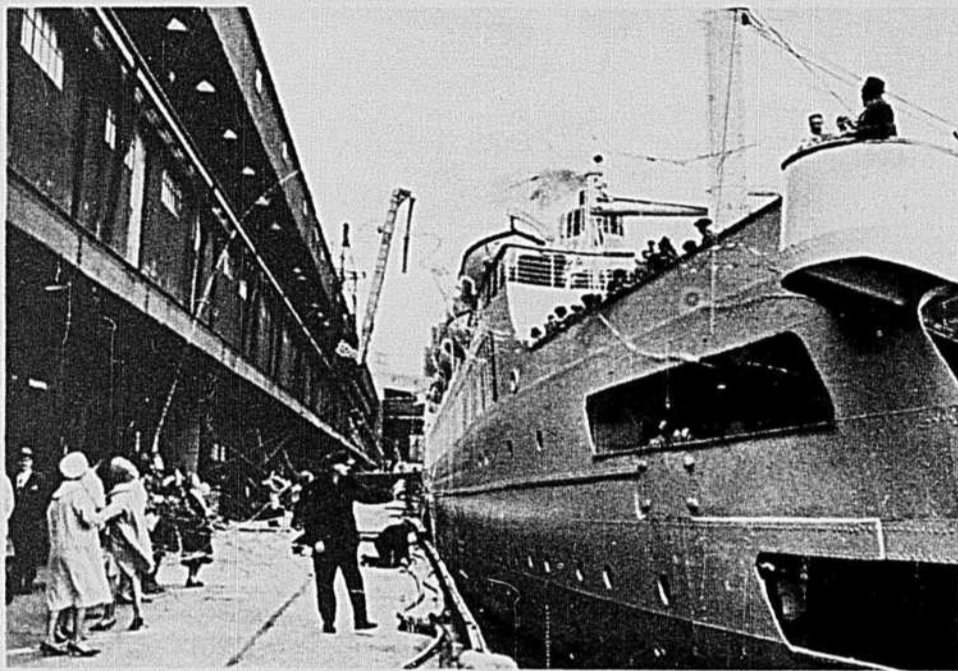
JEAN-PIERRE BONHOMME



Le magazine de LA PRESSE est publié au 7085, rue St-Jacques, par la Compagnie de publication de LA PRESSE Limitée. Il est imprimé au même endroit à ses ateliers de rotogravure.

GILLES MARCOTTE Directeur  
JEAN-PIERRE BONHOMME Chef de la Rédaction  
PIERRE BOURGAULT Reporter  
JEAN O'NEIL Reporter  
J.-CLAUDE PAQUET Reporter  
GILLES ROBERT Directeur artistique  
NOELLA DESJARDINS Pages féminines

SOMMAIRE	PAGE
Un parc de rêve	3
La fille de Léon Tolstoï	6
Quand le paquebot appareille	10
La famille nombreuse	14
Santé et beauté	19
Les lanceurs de baseball	22



Robert Joduc

# BELMONT

*...les petits bonheurs du rêve*

PAR J.-CLAUDE PAQUET  
PHOTOS ANTOINE DESILETS



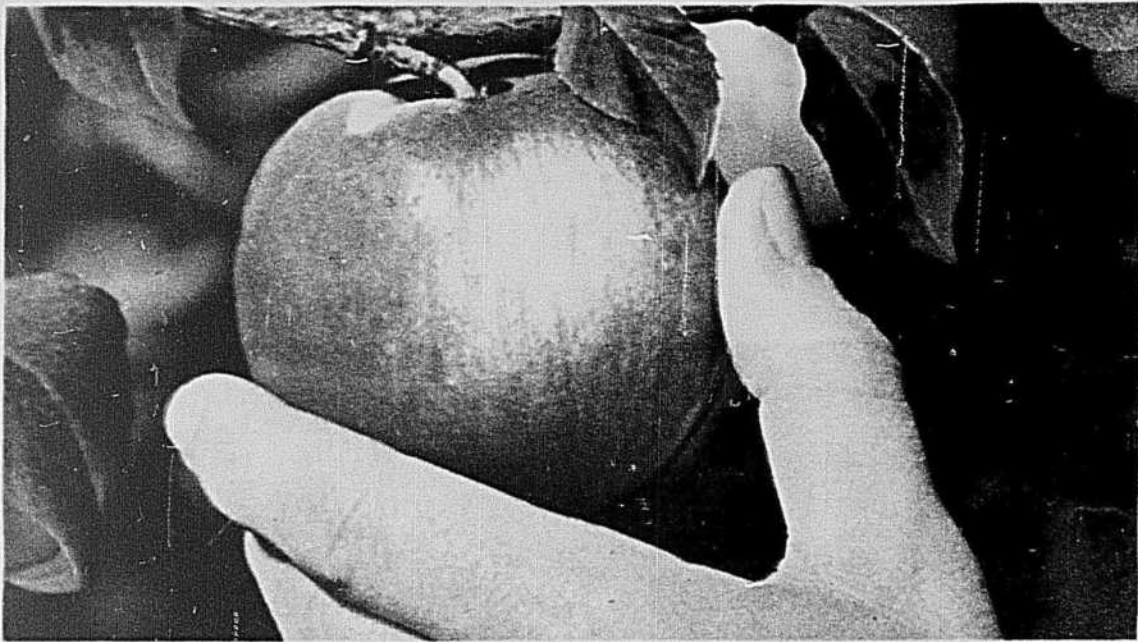
LA MERE : Vite ment que ça finisse !  
LE FILS : Je vous jure qu'on ne m'y reprendra plus !

**L**E sujet de ce reportage ne fut pas ma première occasion de visiter le parc Belmont. J'étais gosse quand j'y allai pour la première fois. Délicieux souvenir de famille au temps des vacances qui, partie de Québec, allait se payer une journée de joyeusetés au parc Belmont. De Québec à Montréal, c'était un grand voyage, et le parc Belmont, c'était la grande aventure. J'ai encore parfaitement présente à l'esprit la griserie que procurait à mes dix ans l'enivrante rapidité des manèges électriques. Nous, les enfants, partions à la conquête des montagnes russes (le cyclone) avec l'ardeur des alpinistes. Ces choses-là font leur marque dans une vie d'enfant.

C'est à l'âge où l'on commence à reconnaître l'odeur du muguet que je retournai au Parc Belmont. Accompagné d'une fleur de mai, je refis alors le tour des différents manèges pour découvrir des formes nouvelles de la griserie. A cet âge, on préfère le tapis magique aux montagnes russes, le tunnel de l'amour aux autos-tampons.



C'est y Dieu possible, déformer de telle manière d'aussi jolis brins de filles !



**De la récolte à la consommation, les aliments Heinz sont l'objet de soins minutieux.** Voici le temps de la récolte! Heinz choisit ses fruits et ses légumes frais dans les meilleurs vergers et jardins de tout le Canada. De plus, grâce au procédé de cuisson-éclair de Heinz, ces fruits et légumes conservent toute leur saveur et leur fraîcheur.



**Il n'est pas étonnant que bébé aime tant les aliments Heinz!** Les purées Heinz, parfaitement mélangées et assaisonnées, permettent de servir à bébé des mets équilibrés dont il profitera. Les purées Heinz en boîtes stéri-seal sont aussi très appréciées par la maman. Ces boîtes incassables, à toute épreuve, sont pratiques et permettent de conserver les restes. Sans aucun doute, de la récolte à la consommation, Heinz offre à bébé ce qu'il y a de mieux.



**ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS** 

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

Comme je ne suis pas un extravagant, le sujet de ce reportage fournissait l'occasion de ma troisième visite au parc Belmont. Je m'y amusai officiellement, pour ainsi dire. C'était le même bon vieux parc, avec quelques manèges en plus, avec les mêmes restaurants à odeur de frites, les mêmes galeries de tir et autres jeux d'adresse où l'on crie à tout venant: "Tentez votre chance".

Oui, le même parc Belmont, que je voyais cette fois avec d'autres yeux, mais qui me rendait le cœur aussi léger qu'à ma première visite. Bref, toutes dispositions différentes, j'y éprouvais un égal plaisir. Comment expliquer ça, si ce n'est que le parc Belmont, comme tous ces parcs d'amusement, constitue vraiment une sorte d'oasis de rêve dans l'aride paysage d'une cité de béton.

Le parc, m'a-t-on dit, accueille chaque année près d'un million de visiteurs. On veut se distraire, s'amuser, pour oublier peut-être son patron, sa belle-mère, ses comptes payables. Ou serait-ce plutôt une manière de revivre l'époque heureuse et sans problèmes de notre enfance? Les réalistes, eux, se contenteront d'aller au parc pour se payer une pinte de bon sang, une heure d'émotions fortes, une après-midi de détente.

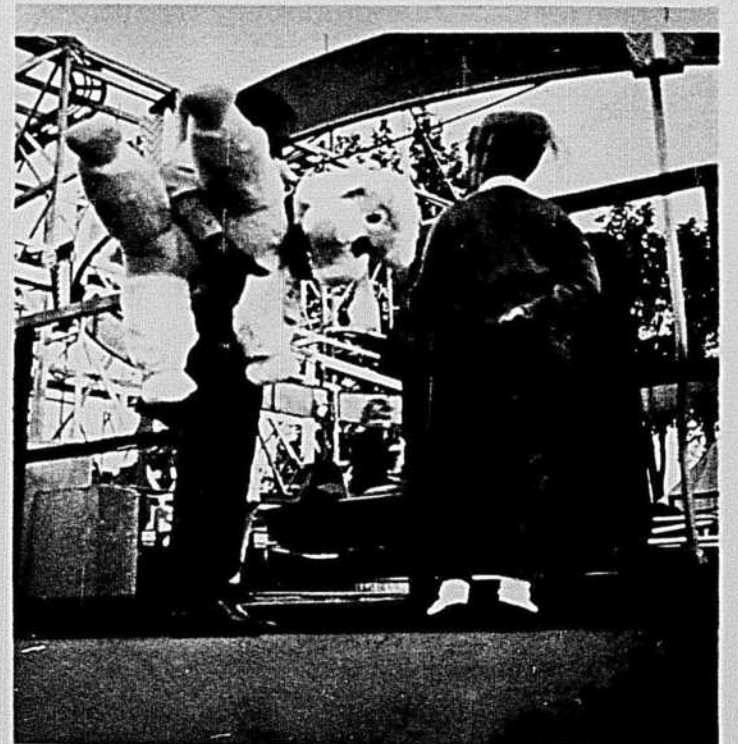
Car on a beau dire, il n'est pas d'hommes qui ne retrouvent un cœur d'enfant devant ces manèges, ces carrousels qui tournoient et qui virevoltent, qui serpente et qui enrubanbichonnent. En ces lieux où le rire est de rigueur, la détente est physique. Les noms anglais des différents manèges ont une terminologie nerveuse: Ferris Wheel, Wild Mouse, Scrambler, Hot Rods, Rolloplane, Flying Scooters, Whip, Calypso, Flying Coaster, Tilt-A-Whirl, etc.

Dans le soir, tous ces manèges en marche sont éclairés par des milliers d'ampoules de couleurs. C'est une vision de kaléidoscope, spectacle qui dispose déjà à la gaieté.

Tour de "calypso": une sorte de soucoupe volante qui vous brimbale en toutes directions à une allure presque foudroyante. Cris, rigolades. On s'époumonne, tel le vent l'ambiance.

Mais il y a aussi les calmes. Ceux-là vont faire un tour dans la grande roue. De là-haut ils observent ce grouillant spectacle coloré.

Les parents accompagnent les enfants





au coin qui leur est réservé. Carrousel des petits, promenade en bateau, en petit train, en petit tout ce qu'il y a. Les parents s'amuse comme des petits fous, pendant que les enfants sont affolés par tous ces engins. Mais on fait leur éducation pour plus tard. Les jeunes amoureux tiennent leur conquête par la main et sirotent une orangeade de l'autre. Ils trouvent leur solitude dans un rythme de tourbillon.

D'autres longent les kiosques de jeux d'adresse. "Trois balles pour trente sous, Monsieur, tentez votre chance". On veut tous gagner un ours en peluche. Ceux qui ne sont pas joueurs préfèrent la galerie de tir. Rien à gagner, mais des

bateaux à descendre, et des oiseaux et des poupées. Et alors, je m'installe en retrait et pense au Galant Tireur de Charles Baudelaire qui fit arrêter sa voiture...

... "dans le voisinage d'un tir, disant qu'il lui serait agréable de tirer quelques balles pour tuer le Temps. Tuer ce monstre-là, n'est-ce pas l'occupation la plus ordinaire et la plus légitime de chacun ? — Et il offrit galamment la main à sa chère, délicieuse et exécrationnelle femme, à cette mystérieuse femme à laquelle il doit tant de plaisirs, tant de douleurs, et peut-être aussi une grande partie de son génie.

Plusieurs balles frappèrent loin du but

proposé, l'une d'elles s'enfonça même dans le plafond ; et comme la charmante créature riait follement, se moquant de la maladresse de son époux, celui-ci se tourna brusquement vers elle, et lui dit : "Observez cette poupée, là-bas, à droite, qui porte le nez en l'air et qui a la mine si hautaine. Eh bien, cher ange, je me figure que c'est vous." Et il ferma les yeux et il lâcha la détente. La poupée fut nettement décapitée.

Alors s'inclinant vers sa chère, sa délicieuse, son exécrationnelle femme, son inévitable et impitoyable Muse, et, lui baisant respectueusement la main, il ajouta : "Ah! mon cher ange, combien je vous remercie de mon adresse!"

... Et ça tourne, ça, madame...

Et puis les spectacles improvisés sont parfois les plus intéressants.

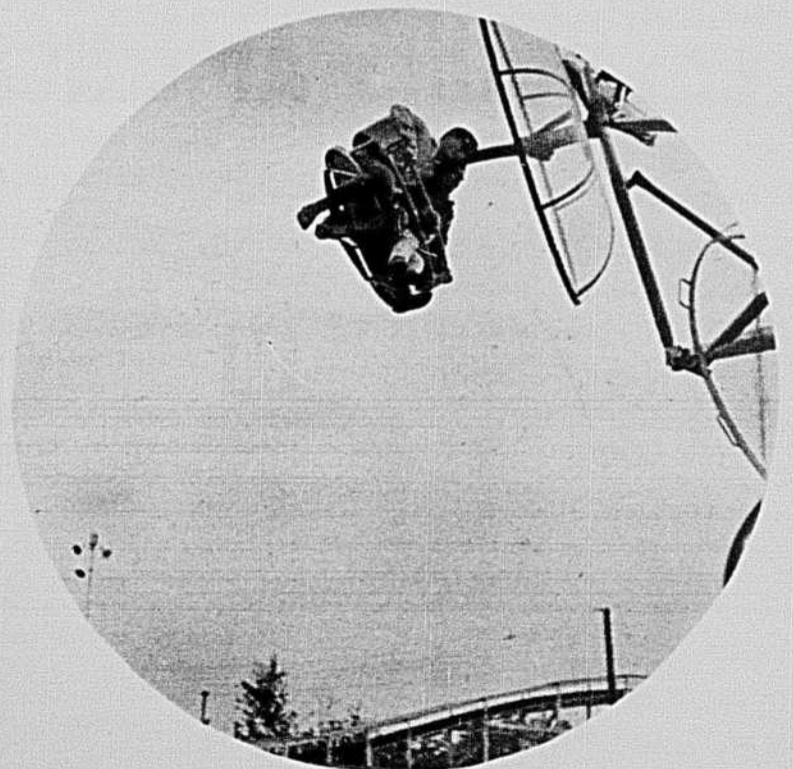


Parmi les cris, les rires et les éclats, les amoureux sont seuls au monde...



... "Ah! mon cher ange, combien je vous remercie de mon adresse!"

Des Martiens amoureux ou des citadins en vadrouille?





## LES JOURS AMÉRICAINS D'ALEXANDRA TOLSTOÏ

PAR ALAIN STANKÉ

**M**LLE Alexandra Tolstoï, fille cadette du célèbre écrivain russe Leon Tolstoï, vit depuis vingt-deux ans parmi un groupe d'immigrés russes dans une ferme (Reed Farm) située à trois milles de Nyak, dans l'état de New York.

C'est dans cette modeste thébaïde américaine que je l'ai rencontrée. Je ne lui ai pas demandé son âge. Elle me l'imposa avec élégance : "J'ai 78 ans !"

Un front de lumière, un nuage de cheveux blancs dérobés au ciel, Alexandra a le vrai regard de son père dont le portrait à l'huile repose sur la cheminée de la vaste bibliothèque.

Alexandra Tolstoï renonça à son titre de comtesse en devenant citoyenne américaine, en 1941.

### Il y a 32 ans, en Russie

Durant la Révolution russe, Mlle Tolstoï fut emprisonnée pour avoir protesté contre la tyrannie communiste. Elle réussit cependant à quitter son pays en 1931, soit vingt et un ans après la mort de son père.

"Je ne pouvais plus travailler là-bas, me dit-elle. On m'avait demandé de faire de la propagande athée et j'étais très religieuse, comme mon père. J'ai donc fui mon pays pour aller vivre quelque temps au Japon avant de venir définitivement aux Etats-Unis."

Quelques années après s'être installée à New York elle entreprit de secourir des "personnes déplacées" d'origine russe, victimes du communisme, et forma une

organisation à laquelle on donna le nom de la "Fondation Tolstoï".

C'était en 1939. Je n'avais que \$25 en poche, explique-t-elle, mais mes amis étaient nombreux et leur générosité sans bornes. Parmi eux je comptais le fameux pianiste Rachmaninov, le professeur Rastovtsov, le pilote Boris Sergievsky, l'ambassadeur Bachmetiev, l'ex-président Hoover et plusieurs autres personnalités de marque qui devinrent les membres fondateurs du mouvement.

Aujourd'hui la Fondation Tolstoï compte 17 bureaux répartis dans dix pays différents; et leur unique but est d'assister les immigrés. En vingt-quatre ans, cette organisation de bienfaisance a réussi à faire entrer 20.000 réfugiés russes aux Etats-Unis.



## Le citron frais relève le goût de votre thé

La prochaine fois, pressez un peu de citron frais Sunkist dans votre thé et vous verrez quelle saveur pimpante en résulte. Le goût vif et frais du citron Sunkist en relève la saveur mieux que n'importe quoi. Employez du citron Sunkist dans le thé chaud ou froid. Un peu de citron ajoute beaucoup de piquant.

# Sunkist

Marque déposée

*Les meilleurs citrons portent ce nom*

Sunkist



La ferme de 75 acres, où réside actuellement Mlle Tolstoï, a été offerte à la Fondation en 1944. Le lopin de terre—qui fut durant de longs mois la première demeure sur le sol américain pour 6.500 Russes—sert aujourd'hui d'hospice aux vieillards. C'est une image de Iasnaïa Poliana, son village natal, qu'Alexandrina Tolstoï a voulu reproduire sur ce continent.

Une chapelle orthodoxe, du style le plus pur, y fut érigée et accueille tous les dimanches de nombreux coreligionnaires de Mlle Tolstoï.

La bibliothèque de la ferme est riche de 15.000 volumes russes et anglais.

### Léon Tolstoï : mon père

Il y a trois ans, à l'occasion du 50ème anniversaire de la mort de Léon Tolstoï, le gouvernement soviétique invita Alexandra Tolstoï à revenir à Iasnaïa Poliana pour assister aux cérémonies de commémoration, mais la fille de l'écrivain russe déclina l'invitation.

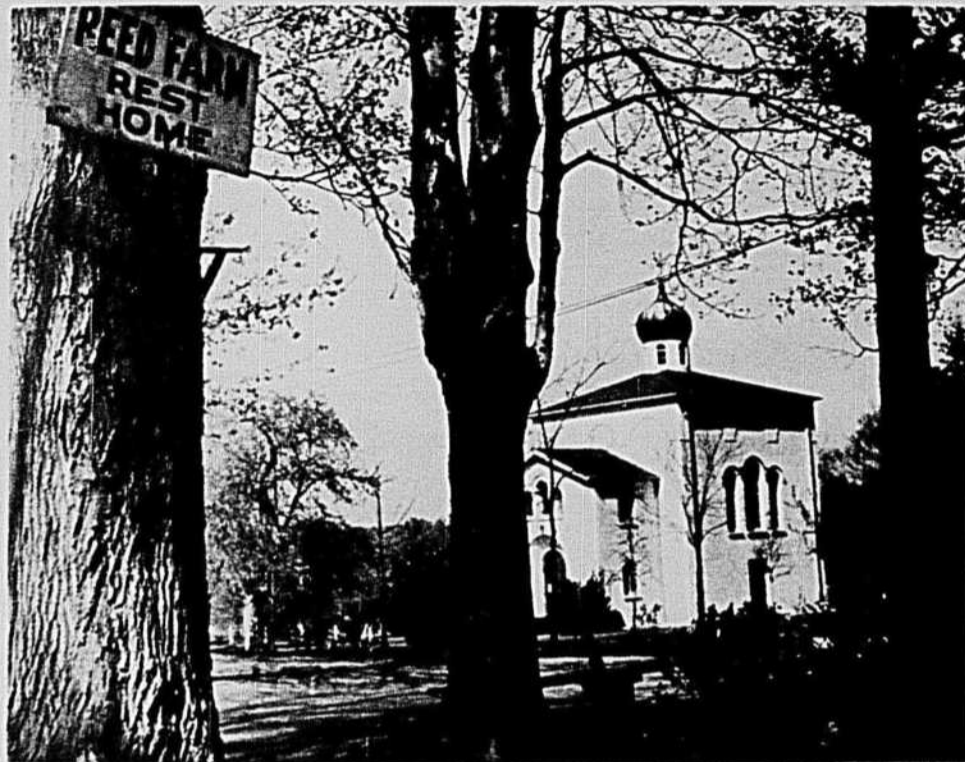
"Je ne pouvais pas l'accepter, m'explique-t-elle. Mon père prêchait la fraternité et la paix; en Union soviétique on prêche la prostitution de la paix !"

C'est à 18 ans qu'Alexandra devint la secrétaire de son père Léon Tolstoï; elle lui demeura fidèle jusqu'à la mort qui le terrassa à l'âge de 70 ans.

"Un jour, avant de se mettre au lit, se souvient-elle, mon père me dit : je te fais mon héritière ! En publiant mes oeuvres tu gagneras suffisamment d'argent pour racheter les terres de ta mère, de tes soeurs et de tes frères. Une fois que tu en seras propriétaire, tu distribueras ces terres aux paysans de Iasnaïa Poliana !"

"C'est exactement ce que j'ai fait ! me confie Mlle Tolstoï.

"Ensuite mon père me demanda de renoncer aux royautés que rapporteraient ses oeuvres. C'était sa volonté. Je m'y suis conformationnée. On a publié ses livres dans toutes les langues, on a même fait



des films sur lesquels je n'ai jamais perçu aucun droit."

Mlle Tolstoï devient si émouvante lorsqu'elle parle de son père que je n'ai pu résister à la tentation de lui demander de m'entretenir encore du célèbre auteur d'Anna Karenine. Et c'est ainsi qu'elle me raconte l'incident suivant :

"Une fois, lorsque nous nous promenions à cheval, mon père et moi, il tourna sa tête vers la forêt et me dit : "quand j'étais jeune je jouais ici avec mes frères. Nous y avons découvert un bâton vert sur lequel, croyions-nous, étaient inscrites toutes les règles de la vie. En mémoire de ce jeu avec mes frères, quand je mourrai, enterrez-moi à cet endroit !" Son désir fut exaucé."

### Alexandra Tolstoï, auteur

Alexandra Tolstoï est l'auteur de trois ouvrages : "La tragédie de Tolstoï" (Yale University Press, 1933), "J'ai travaillé pour les Soviétiques" (Yale University Press, 1935) et "Léon Tolstoï — MON PERE", publié en 1953. "Mon père" fut traduit en huit langues. C'est indubitablement l'oeuvre la plus importante d'Alexandra Tolstoï.

"J'ai mis six ans à la rédiger, m'avoue-t-elle. Ce fut très long et laborieux. Ce qui me peine c'est que ce volume n'a jamais été traduit en russe de sorte que personne, en Russie, n'a eu la chance de le lire. Mon ouvrage a subi—à cet égard—le même sort que "Dr Jivago", de Boris Pasternak; ce Pasternak que j'ai connu alors qu'il n'était qu'un tout jeune garçon."

Mlle Tolstoï prépare présentement un ouvrage où elle racontera sa vie au Japon et aux Etats-Unis.

"J'ignore quand mon manuscrit sera prêt ou si j'aurai le temps de le terminer : je suis tellement occupée, me confie-t-elle, soucieuse. Et puis vous savez, j'ai hérité de mon père cette manie de corriger 30 fois la même page..."

### La littérature soviétique

Mlle Alexandra Tolstoï, dont l'activité est débordante, est une conférencière très recherchée aux Etats-Unis. Elle donne de nombreuses causeries consacrées à son père ou à la vie en Union soviétique sur laquelle elle est également très bien documentée. En effet, Mlle Tolstoï suit de très près l'évolution du communisme et tout particulièrement celle de la littérature soviétique. Elle lit avec grand intérêt, depuis des années, les ouvrages publiés en U.R.S.S.

A ce propos, voici ce qu'elle pense des écrivains soviétiques d'aujourd'hui :

"En général, la littérature soviétique fut en décadence jusqu'à la publication du roman d'Ilia Ehrenbourg, intitulé "Le Dégel", qui caractérisait précisément un certain "dégel" dans le monde littéraire. Puis ce fut le prix Nobel, pour Pasternak, en 1958. Ces auteurs furent suivis aussitôt par le poète Eugène Evtouchenko — le plus prometteur (qui écrivit "Babiy Yar", un poème sur l'exécution de 70.000 juifs), le romancier Vladimir Doudintzeff ("Pas uniquement avec le pain"), de Solgenitzine (qui s'est fait connaître en publiant "Un jour d'Yvan Denissovitch", une nouvelle traitant de la vie horrible dans les camps de concentration, sous le régime de Staline).

"Je suis heureuse de lire ces auteurs, poursuit Alexandra Tolstoï, car ils me reposent. Je constate avec joie que la littérature russe, qui durant de nombreuses années était dans un état de léthargie, semble en sortir enfin..."

"On sent nettement, par leurs écrits (fortement critiqués par M. "K"), que les écrivains russes sont très fatigués du matérialisme. Ils cherchent quelque chose de plus profond que l'on pourrait résumer ainsi : une religion sans Dieu, sans église — une religion qui serait en soi uniquement idéologique."



Protégez-vous des passagers embarrassants: fermez à clef les portes de votre voiture si vous conduisez seule—particulièrement de nuit.

# Shell porte conseil aux femmes qui conduisent parfois seules

Shell offre quelques suggestions à ses clientes automobilistes. Aucun charabia technique.

**1. Que faire en cas de panne sur la route?** Si vous avez une crevaillon, ou si le moteur fonctionne mal pour une raison mystérieuse, gardez votre voiture aussi loin que possible de la route. Levez le capot. Nouez un mouchoir—ou quelque chose de blanc—à l'antenne de radio ou à la poignée située du côté de la route. Restez près de votre voiture *mais loin de la route.*

**2. Que faire si le radiateur se met à bouillir?** Inutile de vous affoler si le radiateur produit de la vapeur. Gardez votre voiture aussi loin que possible de la route, arrêtez le moteur et levez le capot.

• Si vous ne pouvez pas trouver d'eau pour remplir le radiateur, laissez le moteur refroidir pendant un quart d'heure, puis conduisez votre voiture pendant un mille. Arrêtez-vous et laissez le moteur refroidir pendant un quart d'heure. Répétez la procédure jusqu'au garage le plus proche.

• Si vous pouvez trouver de l'eau, laissez le moteur refroidir pendant un quart d'heure. Mettez un gant épais ou entourez votre main d'un chiffon. Prenez le capuchon de radiateur à bout de bras et dévissez-le lentement jusqu'au premier arrêt (vous sentirez le dé clic). Attendez que la pression ait baissé—c'est-à-dire que le sifflement et le gargouillement aient disparu.

Dévissez complètement le capuchon. Faites démarrer le moteur et laissez-le tourner au ralenti; puis versez lentement l'eau dans le radiateur. Remettez le capuchon en place.

**3. Comment l'indicateur de pression d'huile peut vous éviter bien des ennuis.** L'indicateur de pression vous dit que l'huile circule dans le moteur. Ce peut être un appareil de mesure ou, en général, une lumière colorée, située sur la planche de bord, et qui s'allume quand la pression d'huile est faible. Elle le fait quelques fois quand le moteur tourne lentement. C'est normal et n'y prenez pas garde tant qu'elle s'éteint lorsque vous accélérez.

*Mais si elle réapparaît à allure normale—ou si l'aiguille de l'appareil de mesure baisse fortement—arrêtez-vous immédiatement et cherchez secours. La baisse de la pression d'huile peut avoir des conséquences très graves et causer très vite de sérieux dégâts.*

**4. Comment "lire" l'indicateur de recharge de la batterie.** Cet indicateur vous dit si votre batterie reçoit—ou fournit—de l'électricité. Il se présente sous la forme d'une lumière, marquée "Ignition" ou "Generator" et située sur la planche de bord. Si la lumière s'allume à vitesse normale cela veut dire que vous utilisez l'électricité mise en réserve dans la batterie. Voyez sans tarder votre vendeur Shell.

NOTE: Si votre voiture est équipée d'une ampère-mètre (marqué "amps"), l'aiguille doit rester au centre du cadran.

**5. Que faire si le moteur tousse, tremble—puis rend le dernier soupir.** S'il fait chaud et si vous n'avez pas de panne d'essence, l'arrêt du moteur est probablement dû à un tampon de vapeur. L'essence est en ébullition dans le tuyau d'alimentation—et les bulles en empêchent l'arrivée au moteur.

Le remède est bien simple. Levez le capot, attendez environ 10 minutes. A ce moment le moteur repartira sans doute comme un charme.

NOTE: Les stations Shell sont en ce moment approvisionnées en essence "Grandes Chaleurs" qui empêche l'ébullition. Essayez-là.

**6. En plein orage, votre voiture est un des meilleurs refuges.** Inutile donc de vous effrayer si la foudre vous entoure. Quand il commence à pleuvoir, ralentissez et conduisez prudemment.

**7. Comment ne pas vous fermer dehors.** Au moyen de ruban adhésif fixez une clef dans un endroit secret à l'extérieur de votre voiture.

Autre petit conseil très utile: gardez toujours,

dans votre vide-poches, quelques pièces de 10 sous dans une enveloppe cachetée. Elles peuvent vous sauver la vie si votre voiture tombe en panne, en vous permettant de téléphoner à la station la plus proche.

## Le tuyau d'échappement dégèle une serrure



M. Wishart

M. Jack Wishart, vendeur Shell à Portage la Prairie, Man., a une solution bien simple pour dégeler les serrures.

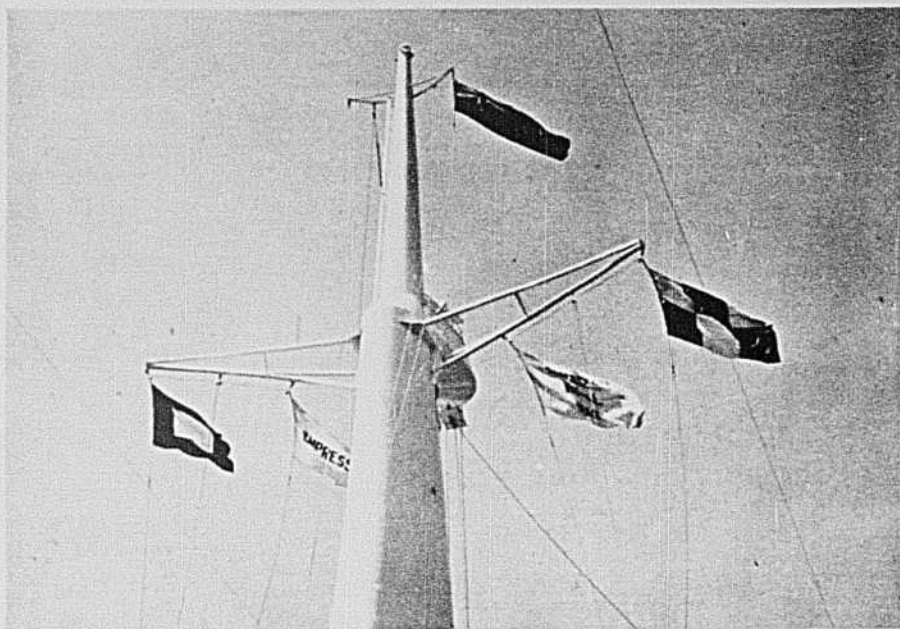
Chaque jour les vendeurs Shell découvrent mille solutions ingénieuses aux ennuis de leurs clients.

Shell a demandé à ses vendeurs d'en faire la liste afin que le grand public puisse en bénéficier.

Appelé à changer un pneu crevé, M. Wishart ne pouvait sortir la roue de recharge du coffre à bagages dont la serrure était gelée. La solution ne se fit pas attendre.

M. Wishart fixa un morceau de tuyau d'échappement flexible au tuyau d'échappement de la voiture et mit le moteur en marche. Il plaça l'autre extrémité du tuyau sur la serrure gelée. Les gaz se chargèrent de la dégeler en un instant.





# QUAND LE PAQUEBOT APPAREILLE



Ces rubans de papier que les voyageurs lancent à ceux qui restent à terre, sont les derniers liens qui les retiennent encore à leur milieu. Lorsque le paquebot laissera le quai, les rubans un à un se rompront en autant d'adieux saccadés. De loin encore, on agitera les mouchoirs tandis que le bateau lentement s'estompera à l'horizon.

Dernière image. Le paquebot, tiré par un remorqueur, laisse le port où se sont embarqués quelque 800 voyageurs. Dès lors, ils ne toucheront "le plancher des vaches" que dans cinq jours. Mais durant cinq jours, ils connaîtront un monde insoupçonné jusqu'ici.

**M**AMAN les p'tits bateaux qui vont sur l'eau...

Depuis la chanson, les choses ont bien changé : les bateaux ne sont plus petits. Ce sont maintenant des mastodontes, des hôtels flottants. Vous y trouvez piscine, cuisine de grande classe, bar et salle de danse, chaises longues, imprimerie et jeu de marelle. Un peu plus, et vous vous croiriez dans quelque grand palace, sur le plancher des vaches.

Un peu plus ? ... Un peu moins, plutôt. Car il y a la mer.

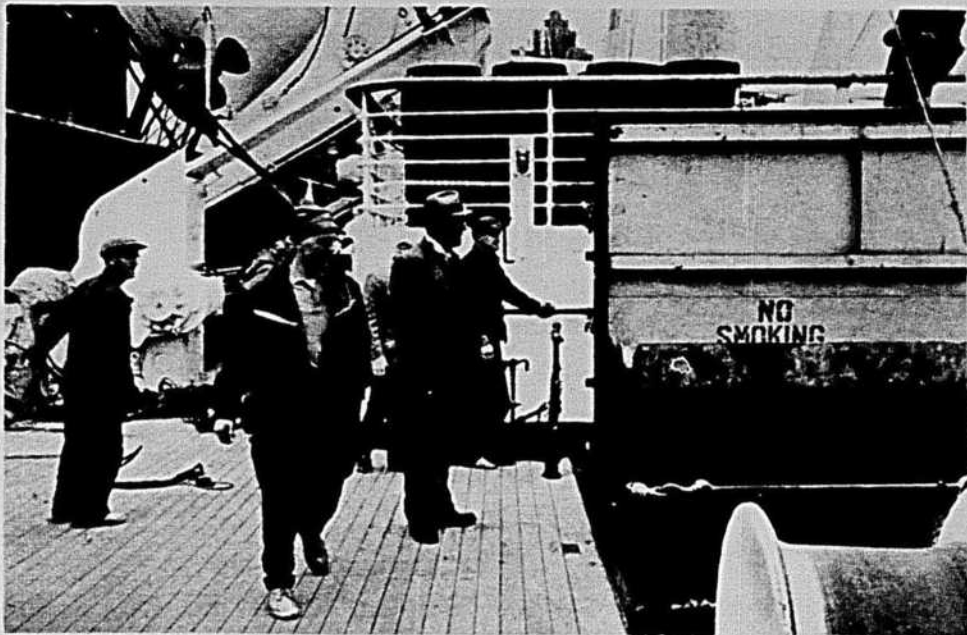
Et le tangage, et le roulis, et le bastin-gage auquel on s'appuie pour regarder le beau sillon que creuse le bateau dans l'eau.

Et puis, il y a le voyage.

Au fond, c'est cela, un bateau : la mer et le voyage.

Rien n'est si merveilleux que de partir en voyage. Rien n'est si triste que de voir ses amis partir. Au moment où l'ancre est levée, et les amarres rompues, au moment où, lentement, les silhouettes debout sur le pont commencent à s'estomper, quelque chose se brise chez ceux qui res-





tent et chez ceux qui partent, et c'est un peu, un tout petit peu comme la mort.

Celui-là n'était pas bête, qui a dit : "Partir, c'est mourir un peu."

Mais partir, c'est aussi ressusciter. S'éveiller à des terres nouvelles, à des visages inconnus qu'à force de regarder on apprendra à connaître et à aimer.

Entre l'embarquement et le débarquement, la traversée.

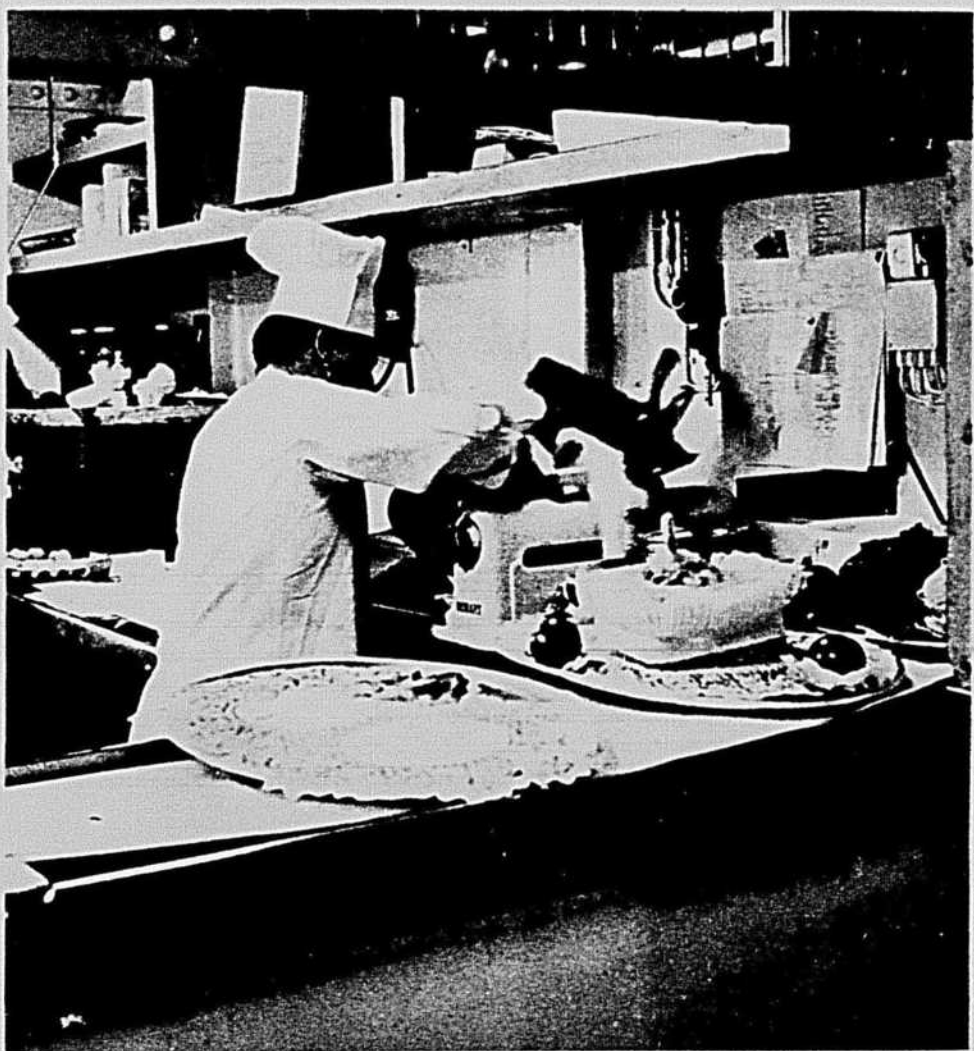
Heure après heure, les souvenirs du pays abandonné font place à la hâte de mettre pied sur d'autres sols. Soudain, la vie se vit en vase clos. Même l'ours le plus enraciné dans sa misanthropie est obligé de parler à ses compagnons de voyage : le solitaire n'a pas sa place, sur un bateau. Coupés pendant quelques jours de tous leurs liens, complètement isolés du reste du monde, les passagers font connaissance sans autre forme de présentation, se groupent et font équipe. Les amitiés et les amours d'une semaine seront choses du passé, le lendemain du débarquement. Et tant pis pour les coeurs brisés, et tant pis pour ceux qui n'auront pas su jouer le jeu.

FIN

Plus le départ approche, plus les débardeurs se montrent pressés.

L'embarquement des bagages et marchandises doit être terminé à temps. Ici, un battant d'écotille se referme sur les cales. Au milieu de treuils, poulies et câbles, les débardeurs abattent une besogne importante car "qui voyage apporte souvent avec lui sa maison".

La cuisine est l'un des éléments les plus importants du paquebot. Pour un grand nombre de voyageurs, le plaisir de la traversée repose sur une bonne chère. Pour nourrir 1,500 personnes, y compris l'équipage, il faut non seulement des tonnes de victuailles mais encore des cuisiniers qui aient l'art d'apprêter les mets... à toutes les sauces. Cette vue plonge sur la pâtisserie, l'un des recoins les plus appétissants que le paquebot recèle dans ses flancs.



Tout est bon en salade...  
et meilleur avec la  
**MAYONNAISE  
KRAFT!**



**SALADE DE ROUGEMONT.** Mélangez des cubes de pomme rouge aspergés de jus de citron, avec du saumon, du céleri haché et quelques noix salées; liez avec de la Mayonnaise Kraft. Servez sur de la laitue. Une salade substantielle comme on les aime chez nous... et savoureuse comme seule la Mayonnaise Kraft sait les faire; aromatisée au jus de citron pur, elle a un goût fin et si frais!



**SAUCE SEPT-ÎLES.** A 1 tasse de Mayonnaise Kraft, incorporez 2 c. à table de sauce chili et 4 c. à table de fromage Roquefort émietté. Servez avec les salades vertes. Une sauce de grande cuisine que vous réussirez à tout coup, grâce à la consistance parfaitement homogène de la Mayonnaise Kraft... la mayonnaise qui ne "tourne" jamais!



**PAIN DORÉ AU JAMBON.** Mélangez du jambon haché, des cornichons sucrés hachés, un soupçon de moutarde sèche et de paprika, avec de la Mayonnaise Kraft. Faites-en des sandwichs. Trempez-les dans 2 oeufs légèrement battus avec 1 tasse de lait et 1/2 c. à thé de sel. Faites dorer au beurre dans la poêle. Délicieux! Seule la Mayonnaise Kraft peut donner autant de saveur aux sandwichs.



préparée par  
**KRAFT**  
à la mode  
de chez nous





# la ronde des maillots de bain



Fraicheur et simplicité caractérisent ce maillot taillé tout d'une pièce dans un coton fleuri, éclairé d'une ganse blanche autour des échantures.

**L**ES maillots de bain ont l'éclat éphémère des fleurs. Ils en empruntent d'ailleurs tous les coloris, lesquels pâlisent rapidement sous l'ardeur du soleil, de même que sous l'action néfaste de l'eau chlorée, du sable et du sel. C'est pourquoi il faut en changer chaque été. Prétexe qui pourrait aisément maquiller celui de vouloir arborer une nouveauté sur la plage, où l'on retrouvera peut-être les connaissances et amis de l'été dernier.

Ils ont l'air de vouloir s'assagir un peu, les maillots, tout en mettant l'accent sur la diversité des tissus et des motifs imprimés. Quant à la structure, à la coupe, aux modèles, ils se modifient à peine, si ce n'est que la nudité le cède légèrement sur la longueur et le décolleté. De moins en moins on verra les deux-pièces, et encore moins de bikinis. D'élégantes petites jupes ou le caleçon collant qui galbe et amenuise la silhouette. Grandes et élancées, petites et potelées, jeunes et moins jeunes devront y aller avec discernement quant au choix du style, de la teinte, qui joue sur la gamme des pastels aussi bien que sur les imprimés à fleurs ou à dessins géométriques, sans oublier les rayures contrastantes, et les classiques blancs, noirs et marines.

Le maillot de bain étant l'article indispensable du vestiaire de vacances il est important de bien le choisir. Et aussi d'y mettre le prix si l'on veut qu'il garde sa forme et son grand teint. Ce qui ne veut pas dire qu'il faut s'en tenir à un coût prohibitif. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.



Imprimés ou unis, tous élégants, tous pratiques ces maillots accompagnés d'un petit surtout, s'offrent au choix de ces dames.



**MAZOLA**

Succulentes  
vinaigrettes...

... préparées en quelques  
minutes avec l'huile de  
**MAZOLA** douce et saine.

Rehaussez la saveur de vos  
salades avec l'incomparable douceur  
vinaigrettes fraîches et saines.  
d'abord les recettes ci-bas et ensuite  
des variétés. N'oubliez pas d'utiliser  
de maïs Mazola — la meilleure pour les  
salades, la cuisson au four et la cuisson.  
**MAZOLA — L'HUILE IDEALE POUR VOUS  
QUI PRÉFÉRENT DES GRAS NON SATURÉS.**

#### VINAIGRETTE DORÉE

• 2 c. à thé de moutarde préparée • 2 c. à thé de sel • 1 c. à thé de sucre •  
Quelques grains de poivre • 1 c. à thé de sauce Worcestershire •  $\frac{1}{2}$  tasse de  
vinaigre • 1 tasse d'huile de maïs **MAZOLA** • 1 gousse d'ail (à volonté)  
**MESURER** tous les ingrédients dans une bouteille ou un récipient en verre.  
**FERMER** hermétiquement et agiter vigoureusement, refroidir pendant plu-  
sieurs heures. **AGITER** vigoureusement au moment de servir. **RENDE-  
MENT:**  $1\frac{1}{2}$  tasse.

• 1 c. à thé de sel • 1 c. à thé de poivre • 1 tasse de jus de citron •  $\frac{1}{2}$  tasse de vinaigre •  $\frac{1}{2}$  tasse de jus de maïs • 1 tasse d'huile  
de maïs **MAZOLA** • **MESURER** tous les ingrédients dans une bouteille ou  
un récipient en verre. **FERMER** hermétiquement et agiter vigoureusement,  
refroidir complètement. **AGITER** vigoureusement au moment de servir. **REN-  
DEMENT:**  $1\frac{1}{2}$  tasse. *Toutes les mesures sont ruses.*

Pour obtenir gratuitement le nouveau livre de recettes "MAZOLA GUIDE CULINAIRE" écrivez à: Jane Ashley, Boîte postale 129, Montréal, Québec.

# POUR OU CONTRE

# la famille nombreuse?



Madame Perrault est en train de servir le repas de midi à sa petite famille. Le fils aîné n'est pas encore arrivé. Et le chef de famille est encore absent.

PAR NOËLLA DESJARDINS  
PHOTOS ANTOINE DESILETS

**M**ADAME LOUVAIN PERRAULT a beaucoup hésité avant de nous accorder un rendez-vous. Non pas qu'elle ait voulu se dérober ou se faire prier. Elle est absolument incapable d'user de tels artifices. Il a d'ailleurs suffi de pénétrer dans l'intimité de son foyer pour nous convaincre qu'elle arrive tout juste à solutionner ses problèmes. Si en plus, il faut les analyser pour les autres...

Etre mère de sept enfants, âgés de 15 à 3 ans. Les élever presque seule, le mari de par son métier étant le plus souvent absent — il est inspecteur des sols pour une entreprise de construction. — Et par-dessus le marché, faire de la copie à temps partiel pour une firme d'ingénieurs. Avouez que c'est plus qu'il n'en faut pour une même personne.

Et faut-il préciser que ces sept enfants, mangent, s'habillent, usent des chaussures, salissent du linge, et vont à l'école. Qu'ils ont à tour de rôle, et comme tous les enfants, attrapé la rougeole, la rubéole, la varicelle, une amygdalite, un rhume de cerveau, la grippe, et que sais-je...

Demain, Louise, qui a douze ans, fera sa communion solennelle. Et la roue tourne. Deux des aînés y ont passé. Il en reste encore quatre.

— Maman ! Maman !... C'est le petit

dernier, Gilles, trois ans, qui vient balbutier une plainte, incompréhensible pour nous, mais pas pour sa maman. Il se blottit sur ses genoux, et envolé le gros chagrin.

N'allez surtout pas croire que nous avons trouvé une femme déprimée, aigrie, geignarde, malheureuse quoi. Pas le moins du monde.

Cette femme qui a à peine trente-cinq ans, est l'image de la sérénité.

Son bel équilibre ? Elle s'empresse de le justifier par ces simples mots : "Je suis en bonne santé". Mais nous savons pertinemment que ce n'est pas l'unique raison de son complet épanouissement, aussi bien physique que psychologique.

## Nous voulions une famille nombreuse

— Dis, maman, sept enfants, c'est considéré comme une famille nombreuse ?

Elle rit franchement en me rapportant cette phrase de son fils aîné, Michel, qui a quinze ans.

— Mon mari et moi avons un idéal. Nous étions disponibles pour avoir plusieurs enfants. Personnellement, j'ai grandi au sein d'une petite famille. Nous n'étions que deux enfants. J'ai même insisté pour qu'on me mette pensionnaire. Afin de par-

ticiper aux activités d'un groupe. Quant à mon mari, il est issu d'une famille de onze enfants. Cependant, ayant été élevé seul, par sa grand-mère, il se sentait attiré par une vraie vie de famille, et allait souvent chez ses parents.

C'est maintenant l'heure du repas de midi. Un à un, les enfants rentrent de l'école.

— Voici Danielle, 8 ans. C'est la dernière des filles. Elle termine brillamment sa troisième année.

— Je vous présente Suzanne. Elle a treize ans. En huitième scientifique. Demandez-lui ce qu'elle fera plus tard...

— Je serai professeur de culture physique.

Mais, de me dire tout bas, Madame Perrault : "Je crois que ce n'est pas tout à fait exact. Elle n'ose pas avouer qu'elle aimerait se faire religieuse."

— Allons, les filles, vous voulez bien mettre le couvert ? Excusez-moi, je vais voir au repas. Jean-Guy, va te laver les mains. Celui-là c'est l'avant-dernier. Il ne va en classe que l'après-midi.

Puis, arrivent Louise, Mireille, et enfin Michel, qui a presque l'autorité du chef de famille en l'absence de son père. C'est qu'il est costaud pour ses quinze ans. Et à la table, il en impose à tous les autres.



## “LE GÂTEAU DU DIMANCHE”

Ce n'est pas n'importe quel gâteau à la vanille et au chocolat, c'est le gâteau *Combiné de Brodie xxx*, auquel vous ajoutez les oeufs. Grâce au shortening homogénéisé G.L.P., sa texture et sa fraîcheur sont sans égales.

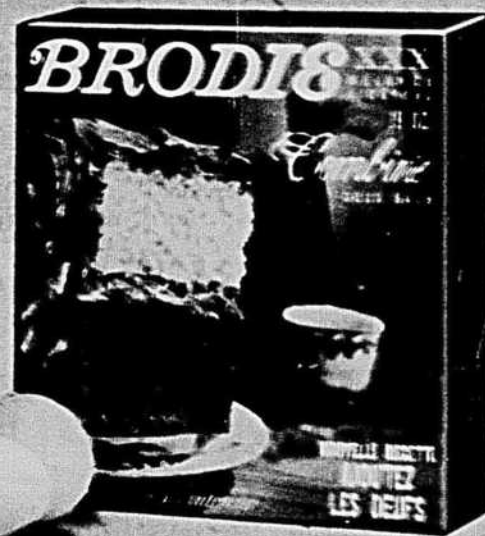
Accordez à votre famille le plaisir de le juger.

# BRODIE<sup>xxx</sup>

“Le gâteau du dimanche”

BLANC FONDANT† • CHOCOLAT FRANÇAIS† • CHOCOLAT • COMBINÉ† • ÉPICES ET MIEL

†Exclusivité de Brodie xxx



# Savez-vous comment redonner le souffle de vie?

Lorsque la respiration s'arrête, on peut souvent, à l'aide d'une simple méthode—qu'on appelle "Méthode de sauvetage par insufflation en cas d'asphyxie"—ranimer une personne qui a été victime de l'onde, qui a subi un choc électrique, qui a été asphyxiée, qui a absorbé une trop forte dose de médicaments, qui a été victime d'intoxication au monoxyde de carbone ou qui a été atteinte de tout autre trouble respiratoire

nécessitant des soins d'urgence.

La Metropolitan Life vous offre la description suivante de la méthode à suivre, et vous conseille d'afficher la présente page à un endroit quelconque, dans la maison, où vous pourrez la consulter facilement.

Rappelez-vous: Il arrive souvent que le cœur continue de battre, quoique faiblement, pendant un certain temps, après que la respiration semble s'être arrêtée. C'est à

ce moment-là que la méthode de sauvetage par insufflation en cas d'asphyxie peut constituer toute la différence entre la vie et la mort.

Avant de procéder au sauvetage par insufflation, couchez la victime sur le dos. Tournez-lui la tête de côté. Retirez tout corps étranger de sa bouche, avec vos doigts. Puis, redressez la tête de la victime.

# 1

Placez une main sous le cou de la victime et soulevez. Inclinez le plus possible la tête vers l'arrière, en tenant le haut de la tête avec votre autre main.



# 2

Tirez le menton vers le haut, jusqu'à ce que la tête soit entièrement inclinée vers l'arrière. Cette pratique est indispensable pour maintenir le passage d'air ouvert.



# 3

Placez fermement votre bouche sur celle de la victime. Fermez les narines de celle-ci. Soufflez suffisamment fort pour que la poitrine se gonfle. Si la victime est un bébé ou un très jeune enfant, couvrez avec votre bouche le nez et la bouche de la victime.



# 4

Éloignez votre bouche. Écoutez si l'air revient. Si vous n'entendez pas l'air revenir, examinez de nouveau la position de la tête. Soufflez encore. Si l'échange d'air ne se fait toujours pas, tournez la victime sur le côté et frappez entre les épaules pour déloger tout corps étranger. Recommencez le procédé, éloignant chaque fois la bouche, pour permettre à l'air de s'échapper.



Si la victime est adulte, soufflez vigoureusement environ 12 fois par minute. S'il s'agit d'un petit enfant, soufflez moins longuement, environ 20 fois par minute.

N'abandonnez pas avant que la victime ait commencé à respirer d'elle-même.

Appelez un médecin ou commandez une ambulance sur-le-champ. Gardez la victime tranquille et bien au chaud. Toute excitation pourrait remettre sa vie en danger.

La Carte de Premiers Secours de la Metropolitan vous indique ce qu'il faut

faire, dans plusieurs autres des cas d'urgence les plus fréquents.

Si vous désirez en obtenir gratuitement un exemplaire, téléphonez à votre bureau local de la Metropolitan, ou postez le coupon ci-dessous.

CE COUPON PEUT ÊTRE COLLÉ SUR UNE CARTE POSTALE

PREMIERS SECOURS

Metropolitan Life Insurance Company  
Direction Générale au Canada (Dépt. H.W.)  
Ottawa 4, Ontario.

Veuillez m'envoyer la carte intitulée  
"Premiers Secours", 73P

Nom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_  
(LETTRES MOULÉES)

Localité \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_

# Metropolitan Life

**METROPOLITAN LIFE INSURANCE COMPANY**  
(COMPAGNIE À FORME MUTUELLE)  
Direction Générale : Canada, Ottawa 4, Ontario

C'est un perfectionniste. Gare à Gilles qui d'habitude boude sur son assiette.

—Ce qui ne va pas sans complications, vous le devinez un peu.

### La famille sur le vif

—Sont-ils toujours aussi sages ?

— La visite inopinée de journalistes, ça les fige un peu, ces pauvres enfants.

Leur appétit s'en donne quand même à pleine dents. Un bon pâté chinois, bien doré, fumant, — avec ou sans blé d'Inde ? — tombe dans les assiettes, et disparaît aussi vite. Sur la table, des légumes verts (concombres, céleri), et pour dessert, des carrés aux dattes. Sans oublier le grand verre de lait pour chacun.

— A propos, vous en commandez combien de pintes de lait par jour ?

— Deux. Que je mélange avec deux pintes de lait en poudre.

“Une bonne alimentation. Les soins médicaux. Et les études. Voilà les trois points essentiels de nos préoccupations budgétaires”.

— Est-il plus difficile d'élever des garçons que des filles ?

— Quand ils sont jeunes, les garçons sont plus bruyants, et coûtent plus cher que les filles pour le vêtement. Plus tard, ce sera l'inverse. Par contre, les petits filles papotent tellement, qu'à tout prendre je préfère encore le tapage que font les garçons.

Le grand problème, qui va croissant avec l'âge des garçons, c'est celui des études. Heureusement que la famille Perrault n'en compte que trois. C'est sans doute pour leur payer des études classiques que la mère y met son apport financier en tapant des textes à la machine. Il faut bien boucler le budget.

### Point de vue des parents

Madame Perrault tente de me faire comprendre ce que représente pour un couple une famille nombreuse. Je voudrais rendre toute leur intégrité à ses propos.

— Je trouve que c'est limiter sa propre vie que de limiter des naissances. Pour moi, j'ai l'impression d'avoir réalisé pleinement ma vocation, en mettant sept enfants au monde.

— Dois-je conclure que vous êtes contre le contrôle des naissances ?

— Aussi étonnant que cela puisse paraître, je ne suis pas contre. Il arrive un moment dans la vie où l'on a atteint son degré d'activités : physiques et matérielles. En ce qui nous concerne, nous avons la sensation de l'avoir atteint avec nos sept enfants.

Elle ajoutera toutefois: “Il y a pour un couple une certaine fierté à donner naissance à plusieurs enfants. Surtout du côté paternel. N'y a-t-il pas lieu d'être aussi satisfait qu'un artiste ou un écrivain qui accouche de plusieurs œuvres ? Et d'autre part, comment s'épanouir pleinement si on est contraint par certaines restrictions ? Et enfin, j'estime qu'il faut une très grande honnêteté pour limiter les naissances.”



Mireille et Jean-Guy s'affairent dans la cuisine. Mais à quoi ? La maman devra aller voir ce qui se passe... surtout si elle n'entend aucun bruit. Un tel silence devient suspect.



“Ce que c'est embêtant, un grand frère, qui veut jouer le rôle du chef de la famille !”



Vous  
vous sentez  
si fraîche,  
si propre  
avec  
Tampax

Usage interne — méthode moderne.

Canadian  
**TAMPAX** Corporation Limited  
Barric, Ontario

## Point de vue des enfants

Nous tombons d'accord sur le fait que l'enfant élevé seul se sent frustré de quelque chose. Il lui manquera cet esprit d'équipe, ce climat propice à l'éclosion des vertus fondamentales à son comportement vis-à-vis la société. A savoir, la charité, la générosité, la patience, la justice, etc. Saura-t-il même développer son sens des responsabilités ?

L'abbé E. Froidure, professeur à l'Université de Louvain, écrit dans son bouquin "L'Éducation aux Valeurs", qu'il est plus facile d'acquiescer ces vertus au sein de familles nombreuses. Par exemple, l'enfant devra apprendre à partager avec ses frères et sœurs, sa chambre, ses jouets, et aussi ses jeux. Les aînés veilleront sur les plus jeunes, et déchargeront ainsi la mère de bien des fardeaux.

Mais qu'est-ce qui se passe ? Un enfant qui pleure. Seule la mère pourra déceler les fausses larmes des vraies. "Excusez-moi encore une fois".

Au moment de quitter la table, Jean-Guy a renversé de l'eau sur son pantalon. Branle-bas général. Tous, sauf Michel qui a congé, repartent pour l'école. Mais pas sans avoir au préalable entrepris une perquisition partout. C'est Danielle qui cherche son livret d'épargne qu'elle doit remettre à son professeur. Madame Perrault se rappelle pourtant l'avoir déposé quelque part. Mais où ? "Tiens, il était sur ton bureau". C'est Michel qui l'a trouvé.

## Inconvénients

Peut-on imaginer comment, dans le contexte économique actuel, vit une famille de neuf personnes, avec un revenu approximatif de \$6.000 ? Auquel s'ajoutent, pour



les Perrault, les allocations familiales et une modeste pension de l'Armée.

— Je garde \$45 par semaine pour la nourriture, et je dépose le reste à la banque. Avec ce que je gagne personnellement, nous arrivons à faire face aux nécessités premières.

Son optimisme n'est pas altéré pour autant. Elle déplore seulement le manque d'organisation sociale pour aider les familles nombreuses.

— La besogne augmente, il va de soi, et à certains moments je suis prise de panique. Impossible de trouver de l'aide. Et si par exception on en trouvait, on ne pourrait y mettre le prix. C'est donc un cercle vicieux.

— Prendrez-vous des vacances ?

Question impertinente. Elle fait surgir devant notre hôtesse une vision de départ

en masse. Songez aux préparatifs de départ, et à la réinstallation en ville, de tout ce petit monde. Inventaire des placards et des valises. Linge à laver et à repasser. Vêtements à réparer ou à remplacer. Les provisions. Les bagages. Le transport. Car on s'en ira probablement dans un camp prêté par quelqu'un de la famille. Impensable de loger dans un hôtel. Qui écoperait une fois de plus ? La mère. Qu'il lui suffise de changer d'air et de décor. Elle n'en demande pas davantage.

Enfin, qu'arriverait-il si, par malheur, elle devait assumer toute seule la responsabilité de son foyer ?

Elle n'a presque pas sourcillé à l'énoncé d'une telle éventualité. "Je me débrouillerais. J'ai déjà trouvé très dur de voir mon mari s'absenter aussi longtemps. Mais tout se tasse."

La maman a à peine détourné son attention, que les plus jeunes commencent à s'agacer mutuellement. Souvent ces jeux innocents dégèrent en batailles rangées.

Vite ! Ils sont en retard pour l'école, les enfants Perrault. Ils quittent la maison en coup de vent... cartable, parapluie, sac contenant la tartine du goûter, tout ça a été attrapé de justesse au passage. La mère doit trouver le silence bien apaisant quand elle se retrouve seule.





PAR LE DR LISE COUSINEAU-SIMARD

## COMPRENDRE L'ÉPILEPTIQUE

L'épilepsie est une maladie très fréquente. Elle frappe indistinctement toutes les classes sociales. On compte 2,000,000 de cas aux États-Unis et 75,000 au Canada. Avec un bon traitement et une bonne adaptation sociale, l'épileptique mènera une vie aussi normale et utile que n'importe lequel de ces concitoyens. Malheureusement il se heurte fréquemment à la bêtise et à la stupidité d'ignorants bien pensants. Il appartient à chacun de nous de faire que cet état de chose cesse.

### ENTRE LES ATTAQUES UN INDIVIDU PARFAITEMENT NORMAL

Au point de vue quotient intellectuel, l'épileptique ne diffère pas des autres. Ce n'est pas un arriéré mental; quoiqu'un idiot puisse être épileptique autant qu'un génie. Il peut mener une vie en tout point normale, se marier et avoir des enfants en bonne santé. Sa maladie n'est évidemment pas contagieuse. On a dit que les épileptiques avaient fréquemment un caractère spécial, hypersensible, agressif etc. Cela n'a rien de surprenant chez un individu souvent traité par ses semblables comme un indésirable et un taré. Une attitude compréhensive fait bientôt disparaître ce sentiment de rejet chez ceux qui en ont souffert.

Certains patrons hésitent quelquefois à engager un épileptique. Ils ont tort, car des études sociales américaines ont prouvé que ces gens, traités adéquatement, ne manquent pas l'ouvrage plus que les autres employés. En effet les médicaments aujourd'hui utilisés arrivent à diminuer fortement le nombre des attaques et parfois les contrôlent en totalité.

Par contre les malades eux-mêmes doivent éviter les situations où, s'ils faisaient une crise, il y aurait danger de se blesser gravement. Ainsi il sera plus prudent de ne pas exécuter des travaux sur échafaudage, de ne pas conduire de véhicules moteurs ou de manipuler une machinerie mobile.

### UN ACCIDENT PEUT ÊTRE CAUSE DE LA MALADIE

Nous avons déjà expliqué que la crise convulsive était provoquée par une décharge nerveuse anormale qui faisait bouger tous les membres. Quelle est l'origine de cette décharge? Toutes les LÉSIONS AU CERVEAU peuvent donner lieu à un syndrome épileptique. Par exemple un traumatisme obstétrical qui provoque soit une hémorragie cérébrale soit un manque d'oxygène (accouchement trop long) causant dans le cerveau du bébé des zones de dégénérescence. Certains types de méningite et d'encéphalite, les tumeurs cérébrales, une hémorragie intracrânienne par accident etc. pourront être sui-

vis d'épilepsie plus ou moins grave.

Ces causes et plusieurs autres sont facilement déterminables avec les moyens diagnostiques des hôpitaux modernes. Par contre, il existe un grand nombre d'épileptiques chez qui l'on ne peut rien mettre en évidence quant à l'origine de leur maladie. On pense à un trouble biochimique au niveau de la cellule nerveuse. Plusieurs chercheurs se penchent actuellement sur ce problème. Pour le moment on qualifie leur maladie d'épilepsie "idiopathique", terme médical qui veut dire sans cause connue.

Il existe aussi ce que l'on appelle des facteurs déclenchants entre autres: l'alcool, une émotion forte, le surmenage, les changements hormonaux de la période menstruelle.

### LE RÔLE DE L'HERÉDITÉ

L'hérédité ne joue pas le rôle qu'on lui attribuait autrefois. Il est rare de trouver des frères et des sœurs épileptiques à moins que la mère ait eu plusieurs accouchements très difficiles. On rapporte que dans une étude sur 540 naissances de couples épileptiques seulement 10 enfants souffraient d'épilepsie. Ce qui veut dire que les 530 autres étaient normaux.

Les enfants qui souffrent de cette maladie doivent être sous surveillance médicale étroite. Par ailleurs, il est extrêmement important que les parents n'exagèrent pas leur protection et ne les traitent pas comme des semi-invalides. Le petit doit être au courant de sa maladie afin d'éviter les jeux dangereux pour lui, et lui apprendre à absorber ses médicaments par lui-même.

### CERTAINS PARENTS NUISENT PLUS QU'ILS N'AIDENT

Par contre, les parents doivent eux-mêmes se débarrasser de leurs préjugés afin que l'enfant se sente aussi normal que n'importe quel autre malade. Il ne faut évidemment pas lui enseigner à cacher son état comme s'il s'agissait d'une tare honteuse, mais à l'envisager aussi sainement que possible.

Ses professeurs seront avertis afin de savoir à quoi s'attendre. Ils pourront profiter d'une classe pour parler (en général) de cette maladie afin que si une attaque se déclarait, les camarades de l'enfant ne soient pas mal impressionnés.

Seuls les cas très graves exigent des écoles spéciales et on compte seulement 5% des épileptiques qui doivent être placés en institution.

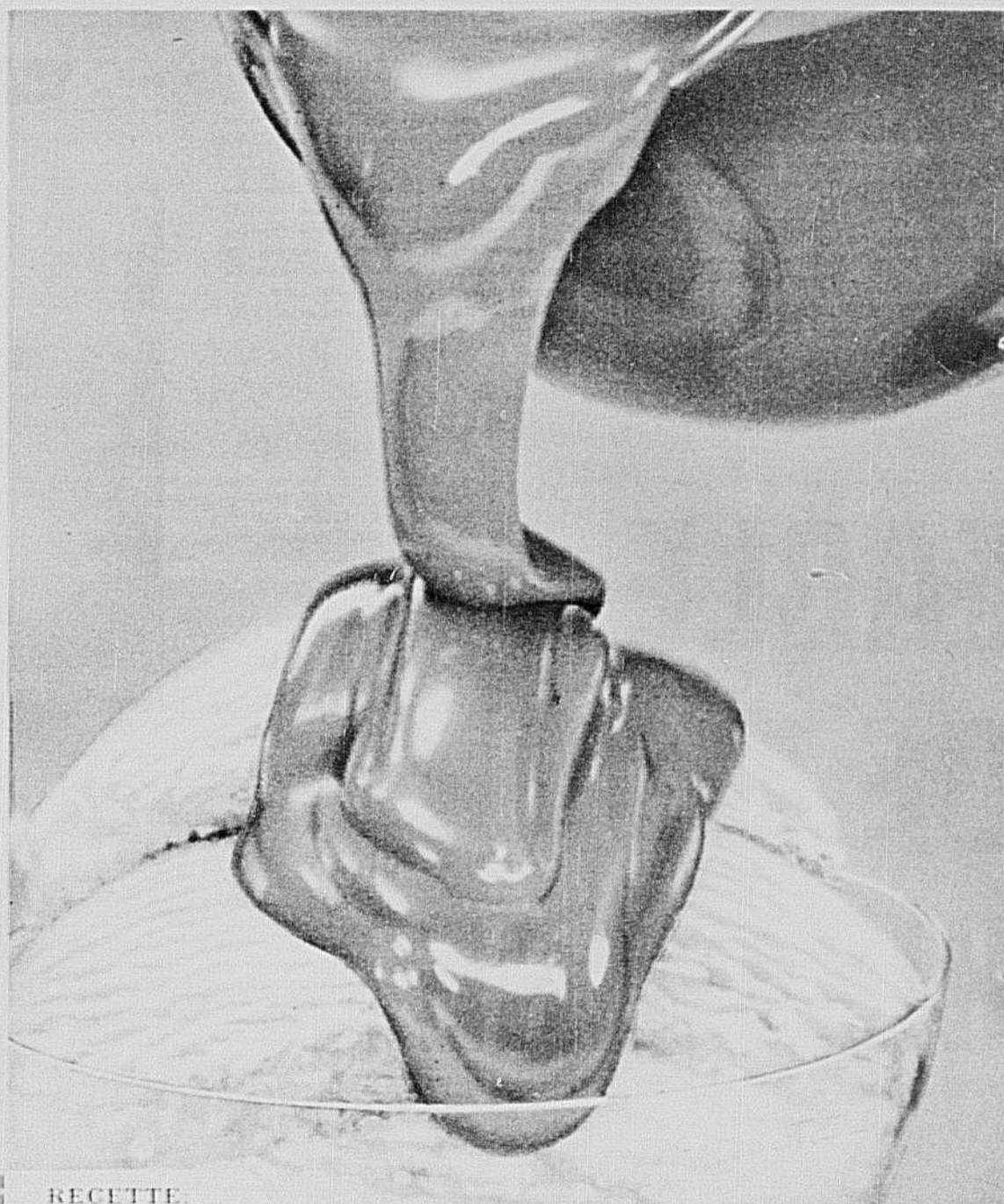
Il existe au Canada 75,000 de ces malades. Doivent-ils être rejetés de notre société, alors qu'ils peuvent lui rendre de grands services? Chacun de nous doit y voir, en pensant que demain, ce sera peut-être son enfant qui aura besoin de la compréhension de tous.

# Sauce au caramel plus lisse

riche et crémeuse... votre secret: Carnation

Carnation rend votre sauce au caramel plus lisse, exempte de cristaux et de filaments. Le lait ordinaire ne fera pas l'affaire! Aucun fouettage, aucun thermomètre à bonbon requis, car le Carnation a la consistance de la crème; cependant il n'en coûte que la moitié du prix.

Carnation est un lait pur et frais, provenant des meilleurs troupeaux laitiers du Québec et ce lait a été soumis à l'évaporation afin d'en retirer plus de la moitié de l'eau. Ainsi, il est deux fois plus riche en protéines, minéraux et vitamines que le lait entier; de plus, l'évaporation lui donne la consistance de la crème. Rehaussez vos desserts de cette sauce au caramel riche et crémeuse, préparée avec Carnation, le lait évaporé qui contient deux fois plus de substances nutritives que le lait entier.



RECETTE

## SAUCE AU CAMEL CARNATION

(donne 2 tasses)

- |                                             |                       |
|---------------------------------------------|-----------------------|
| 1 tasse de cassonade bien tassée            | ¼ tasse de beurre     |
| ½ tasse de sirop de blé d'Inde              | 1 c. à thé de vanille |
| ¾ tasse de LAIT ÉVAPORÉ CARNATION non dilué |                       |

Dans une casserole, mélanger la cassonade, le sirop de blé d'Inde et ¼ tasse de Carnation. Amener au point d'ébullition. Faire bouillir 5 minutes en remuant constamment. Ajouter le beurre et la vanille. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Faire refroidir légèrement. Y verser la ½ tasse de Carnation qui reste. (Si désiré, ajouter ½ tasse de pacanes hachées). Servir chaude ou froide. Succulente sur crème glacée, gâteau ou pouding.

"de vaches bien nourries"



CARNATION — UN PRODUIT DE CHEZ NOUS  
provenant de Sherbrooke

# FABLE DE MON HISTOIRE...

PHOTOS MARCEL COGNAC

Oeil-de-Perdrix et Queue-de-Serpent descendaient ce jour-là la Rivière-des-Ouchetaboum. Arrivé à la hauteur du village des Ovalous, Oeil-de-Perdrix a aperçu la fille du chef qui, entre les herbes, cueillait des coquillages sur la grève. "Nous la clouerons au poteau de torture", dit Oeil-de-Perdrix. "Cache le canot parmi les arbres et nous pourrons ainsi la surprendre sans éveiller les soupçons de sa tribu."

Ce qui fut dit fut fait. Queue-de-Serpent dissimula l'embarcation un peu en amont et les deux féroces guerriers se mirent à ramper en direction de leur victime. Oeil-de-Perdrix se tapit dans les aulnes pour empêcher la fuite de la jolie Fleur-de-Printemps.



Pendant ce temps, Queue-de-Serpent fit un grand détour dans la savane pour la surprendre.

En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, Fleur-de-Printemps était ravie sans même pouvoir donner l'alerte. Les deux apaches l'entraînèrent dans une clairière voisine et l'attachèrent au poteau d'exécution. Les cris de la malheureuse princesse n'y firent rien. C'est avec une terreur indicible qu'elle vit les deux guerriers se livrer aux rites de la torture.



Peu après, Queue-de-Serpent mettait fin à ses jours de bonheur en lui plongeant son poignard entre les omoplates. La morale de cette histoire, c'est que les fleurs ne dureront toujours qu'un printemps.



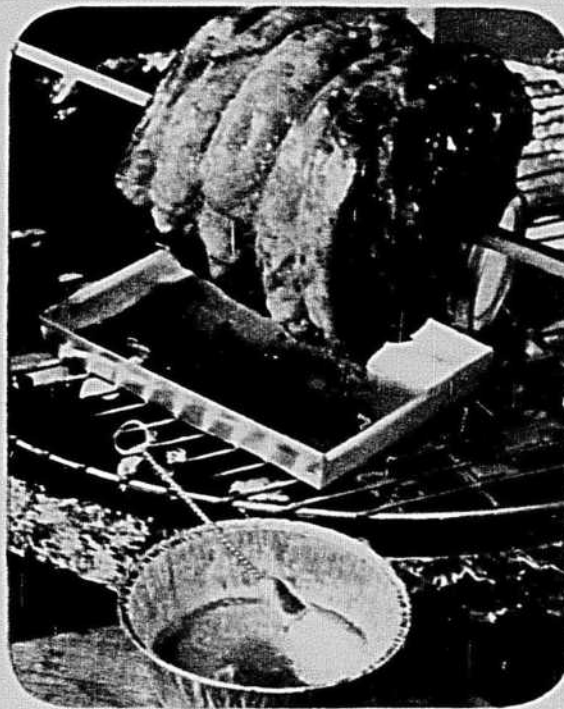
Le Reynolds Wrap, employé comme revêtement pour l'intérieur de votre appareil, reflète la chaleur, active la cuisson. Les récipients Reynolds peuvent servir comme assiettes pour salades, sauces, aliments chauds—et vous les jetez après le repas.



Pommes de terre barbecue: les nettoyer, les badigeonner d'huile à salade et les emballer hermétiquement dans du Reynolds Wrap. Cuire sur la grille pendant 50 min., en les retournant de temps à autre, ou les cuire directement sur la braise pendant 25 min., en les retournant souvent.



Blé d'Inde barbecue: enlever la houppe soyeuse, mais laisser les spathes sur l'épi. Ajouter beurre, sel et poivre, ramener les spathes autour de l'épi. Emballer les épis un à un dans une double épaisseur de Reynolds Wrap, et tire-bouchonner les extrémités. Cuire sur grille 20 min., en retournant de temps à autre, ou directement sur la braise pendant 10 min., en retournant souvent.



Barbecue à la broche: recueillir le jus de la viande dans un récipient en feuille d'aluminium Reynolds, ou dans une lèche-frite que vous aurez fabriquée vous-même à l'aide de plusieurs épaisseurs de Reynolds Wrap.

## Reynolds Wrap facilite la cuisson au grand air

Épargnez la moitié du travail et rendez votre tâche deux fois plus agréable en employant, pour vos barbecues, du Reynolds Wrap et des récipients en feuille d'aluminium Reynolds! Par exemple: emballez hermétiquement des légumes frais ou congelés dans du Reynolds Wrap (ajouter beurre, sel et poivre si nécessaire) et déposez le tout sur la grille à l'heure du repas. Servez-vous des robustes récipients Reynolds comme assiettes à lunch ou à salade; après le repas, vous les jetez tout simplement. Tout comme le Reynolds Wrap, ils sont faits pour agrémenter la vie au grand air!

Il y a maintenant, au bout de chaque rouleau de Reynolds Wrap, un point de repère qui vous indique que le moment est venu d'acheter un autre rouleau.

Remettez-vous-en à Reynolds





# La renommée des joutes sans point ni coup sûr

PAR GÉRARD CHAMPAGNE

Le gaucher Sandy Koufax a réussi deux joutes sans point ni coup sûr dans sa carrière. Cette photo a été prise en septembre 1959, alors que Koufax avait retiré 18 frappeurs au bâton en une joute, abaissant ainsi un ancien record de la Ligue Nationale, record qui appartenait à Dizzy Dean.



Don Newcombe, un ancien lanceur du Montréal, qui a remporté 27 victoires dans l'uniforme des Dodgers de Brooklyn en 1956.



**L**ES élus au Temple de la Renommée du baseball sont triés sur le volet après des services mérités au cours de plusieurs années dans les grandes ligues. L'élection au Temple de la Renommée est une affaire presque aussi compliquée qu'une enquête sur les faux certificats d'élection.

Le baseball majeur a également un temple de la renommée (en lettres minuscules celui-là) où il est beaucoup plus facile d'y trouver une niche au Musée de Coopertown, N.Y. Le temple de la renommée est ouvert aux lanceurs. Pour obtenir sa plaque de bronze, il suffit de connaître une journée exceptionnelle : réussir une joute sans point ni coup sûr dans les ligues majeures.

Une joute sans point ni coup sûr est l'un des grands spectacles que le sport peut offrir. Un tel exploit demande naturellement un certain élément de chance, mais cette magistrale performance requiert une grande habileté, un sang-froid remarquable de la part du lanceur.

Le 11 mai dernier, Sandy Koufax, un lanceur rapide, réussissait la deuxième joute sans point ni coup sûr de sa carrière, alors qu'il faisait face aux redoutables frappeurs des Giants de San Francisco. Moins d'un an auparavant, il avait accompli le même exploit aux dépens des Mets de New York. Plus récemment, le 15 juin, Juan Marichal, un athlète de la République Dominicaine, qui avait commencé sa carrière dans le baseball comme joueur d'intérieur, réussissait une joute sans point ni coup sûr, dans l'uniforme des Giants de San Francisco.

Une joute sans point ni coup sûr est toujours un "suspense". Nous n'oublierons pas, par exemple, l'une des rares joutes sans point ni coup sûr présentées par un joueur du Montréal, au stade de la rue Delorimier.

C'était un dimanche après-midi. Don Newcombe était au monticule dans l'uniforme des Royaux de Montréal. Le Toronto était le club visiteur. La tension était grande dans les estrades et dans la loge des journalistes. A la dernière manche,

avec deux retraits, Vic Barnhart, un dangereux frappeur droitier était menaçant au bâton. Nous avons entendu Phil Séguin, marqueur officiel de la joute, dire : "J'espère que Barnhart voudra bien coopérer". Séguin redoutait naturellement une décision difficile à prendre.

Barnhart a refusé de coopérer. Il a frappé un coup en flèche dans la direction de Newcombe. La balle a atteint le lanceur de couleur à l'épaule. Pour un moment, Newcombe a paru étourdi. Il cherchait la balle, qui reposait à ses pieds, tandis que Barnhart courait en trombe vers le premier coussin. Newcombe a cueilli la balle et l'a lancée avec puissance. L'arbitre a crié "Retiré". Il venait de réussir une joute sans point ni coup sûr. Si l'arbitre avait jugé le coureur sauf, le confrère Séguin n'aurait pas eu d'autre alternative qu'allouer un coup sûr et serait devenu l'homme le plus impopulaire auprès des spectateurs, qui venaient d'assister à l'une des plus grandes démonstrations dans l'art de bien lancer.

Johnny Vander Meer, lanceur gaucher des Reds de Cincinnati, fut sans contredit le grand maître des joutes sans point ni coup sûr. Vander Meer fut le seul homme dans l'histoire du baseball à avoir réussi deux joutes sans point ni coup sûr, consécutivement. Il a accompli l'exploit, le 11 juin 1938 en blanchissant les Braves de Boston, 3-0, et quatre jours plus tard il humiliait les puissants Dodgers de Brooklyn, 6-0.

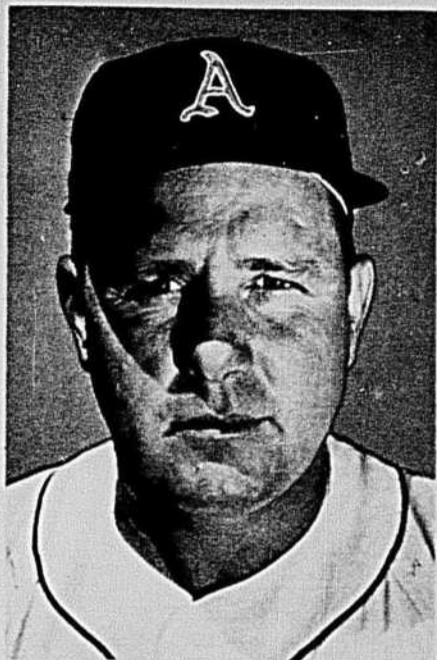
Allie Reynolds, des Yankees de New York, a réussi deux joutes sans point ni coup sûr au cours d'une même année, 1951. Il a battu le Cleveland, par 1-0, le 12 juillet et revenait le 28 septembre, pour vaincre les Red Sox de Boston, 8 à 0. Virgil Trucks, un autre lanceur rapide, devait répéter l'exploit de Reynolds, en 1952.

Plusieurs des plus grands lanceurs de l'histoire du baseball ont naturellement une joute sans point ni coup sûr à leur palmarès, mais il faut s'empresser d'ajouter que des lanceurs médiocres ont connu, eux aussi, un jour de gloire.

Allie Reynolds, des Yankees, qui a lancé deux joutes parfaites, au cours de la même saison.



Virgil Trucks a lancé deux parties sans point ni coup sûr au cours de la même saison. Il s'alignait alors pour les Tigers de Détroit.

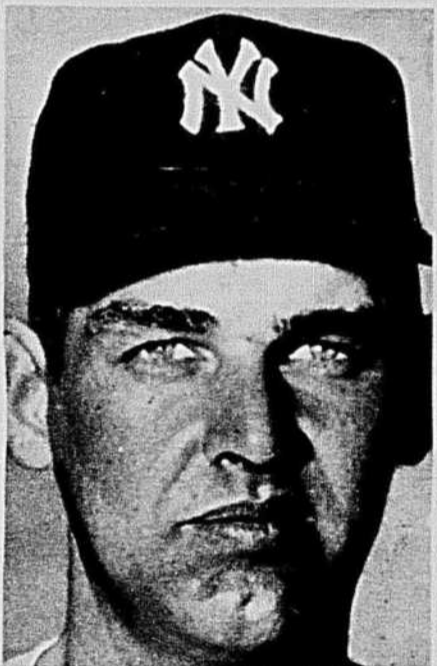


Parmi ces lanceurs médiocres, qui ont été admis au temple de la Renommée, il faudrait mentionner Alva Holloman, qui a réussi une joute sans point ni coup sûr à sa première partie dans les ligues majeures. Hank Holloman fut congédié par les Browns de St-Louis, au cours de la même année, en 1953. De 1899 à 1919, on a compté 58 joutes sans point ni coup sûr. De 1920 à 1940, il y a seulement 20 joutes du rêve. De 1941 à 1961, 33 joutes sans point ni coup sûr furent présentées. Au cours de la saison 1962, cinq joutes sans aucun accro furent lancées.

On ne peut parler des joutes sans point ni coup sûr sans mentionner le nom de Don Larsen, qui est aujourd'hui au déclin de sa carrière. Ce lanceur, qui n'avait jamais remporté plus de 11 victoires dans une saison, a réussi une partie parfaite dans la Série Mondiale, contre les Dodgers de Brooklyn.

Le 23 juin 1917, le lanceur Ernie Shore, du Boston, a été admis au temple de la renommée, même si sa performance a été longtemps analysée par les puristes. Le grand Babe Ruth, alors lanceur gaucher du Boston, avait commencé la partie en allouant un but sur balles, au premier frappeur Ray Morgan. Ruth fut expulsé du terrain, parce qu'il avait protesté, avec trop de véhémence, le verdict de l'arbitre, sur le dernier lancer envoyé à Morgan. Ernie Shore est venu remplacer Ruth au monticule. Le coureur Morgan fut pris en défaut alors qu'il tenta de voler le deuxième but. Shore a ensuite retiré consécutivement, les 26 frappeurs qui l'ont affronté. On lui a accordé une joute sans point ni coup sûr, mais les puristes persistaient à critiquer son admission à Cooperstown, parce qu'il n'avait pas lancé une seule balle au premier frappeur Morgan.

Le lanceur qui réussit une joute sans point ni coup sûr mérite chaque applaudissement de M. Jos Spectateur, qu'il soit un artiste tel un Bob Feller ou tout simplement un Alva Holloman, qui devait connaître un seul jour de gloire dans une carrière éphémère sous la grande tente du baseball.



Don Larsen a réussi une joute parfaite, c'est-à-dire sans accorder ni coup sûr, ni but sur balles. Il portait alors l'uniforme des Yankees de New-York.



Bob Feller, un nom fameux dans l'uniforme des Indiens de Cleveland, a réussi trois joutes sans point ni coup sûr dans sa carrière. On le voit ici en compagnie de son épouse.

**VOUS SEREZ PLUS SÉDUISANTE**

*Une coiffure impeccable*



**PRINCESS PAT**  
FILET DE CHEVEUX

conservez les coupons primes



**CIGARETTES**  
**"EXPORT"**  
**BOUT UNI**  
**OU FILTRE**

## Marchez comme sur un Coussin!

Avec les semelles intérieures AIR-PILLO du Dr. Scholl vos pieds seront à l'aise



**Semelles aérées pour 65¢ seulement**

Cette moderne semelle-miracle, moelleuse et douce, allège agréablement vos pas. Elle respire vos pieds de l'orteil au talon. Soulage les callosités douloureuses... donne un appui agréable... évite la pression sur les nerfs du pied... diminue la fatigue de la station debout ou de la marche. Pointures pour hommes et femmes. Essayez-les. Dans pharmacies, magasins à rayons, de chaussures, ou 5-10¢.

**Dr. Scholl's AIR-PILLO Insoles**

## DOULEURS du RHUMATISME

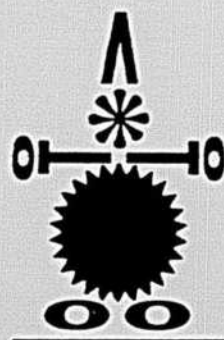
Cherchez-vous le soulagement contre les douleurs du rhumatisme et de l'arthrite? Des milliers de personnes obtiennent un soulagement rapide à leurs souffrances en prenant T-R-C. Ne soyez plus handicapé par des douleurs lancinantes ou des élancements douloureux. Essayez les T-R-C de TEMPLETON dès aujourd'hui. Seulement .85c et \$1.65 partout où l'on trouve des produits pharmaceutiques.

T63-6F

## SCIATIQUE

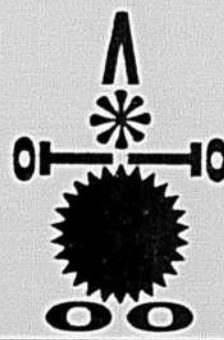
Ressentez-vous des élancements douloureux dans les cuisses, de la hanche à la cheville? Vous est-il pénible de vous mouvoir? Si vous cherchez un soulagement à ces douleurs épuisantes ou aux élancements de sciatique essayez les T-R-C de TEMPLETON dès aujourd'hui. Seulement .85c et \$1.65 partout où l'on trouve des produits pharmaceutiques.

T63-4F



vivants  
variés  
véridiques

LES REPORTAGES  
DANS LE  
MAGAZINE  
DE LA PRESSE





# B-A...les essences, propres de 3 façons, qui font filer votre voiture



## PROPRES PAR LE FILTRAGE FINAL

Seules les essences B-A subissent le filtrage final qui capte les moindres impuretés nuisibles au rendement maximum du moteur.



## PROPRES DANS LE CARBURATEUR

Les essences B-A 88 et 98 contiennent toutes deux un agent détersif spécial qui nettoie le carburateur des saletés de l'air et le garde propre pendant que vous roulez.



## PROPRES DANS LA COMBUSTION

La formule spéciale des essences B-A empêche la formation de résidus dans le moteur qui donne ainsi son rendement maximum.



Un congé... et un voyage doivent être agréables... et B-A contribue à ce qu'il en soit ainsi. Les essences B-A 88 et 98 sont propres de trois façons afin que votre moteur donne son plein rendement tout le long de la route. Elles vous assurent une randonnée sans ennuis; les pannes de moteur, une trop forte consommation d'essence, un rendement médiocre ne viendront pas troubler ces heures de plaisir. Pour faire filer votre voiture, partez toujours de la grande enseigne B-A où vous obtenez les essences les plus propres que vous puissiez acheter.

PROPRES

AU CANADA

TOUT PRODUIT B-A EST D'UNE QUALITÉ INESTIMABLE