

LE SOLEIL

QUÉBEC, P.Q.

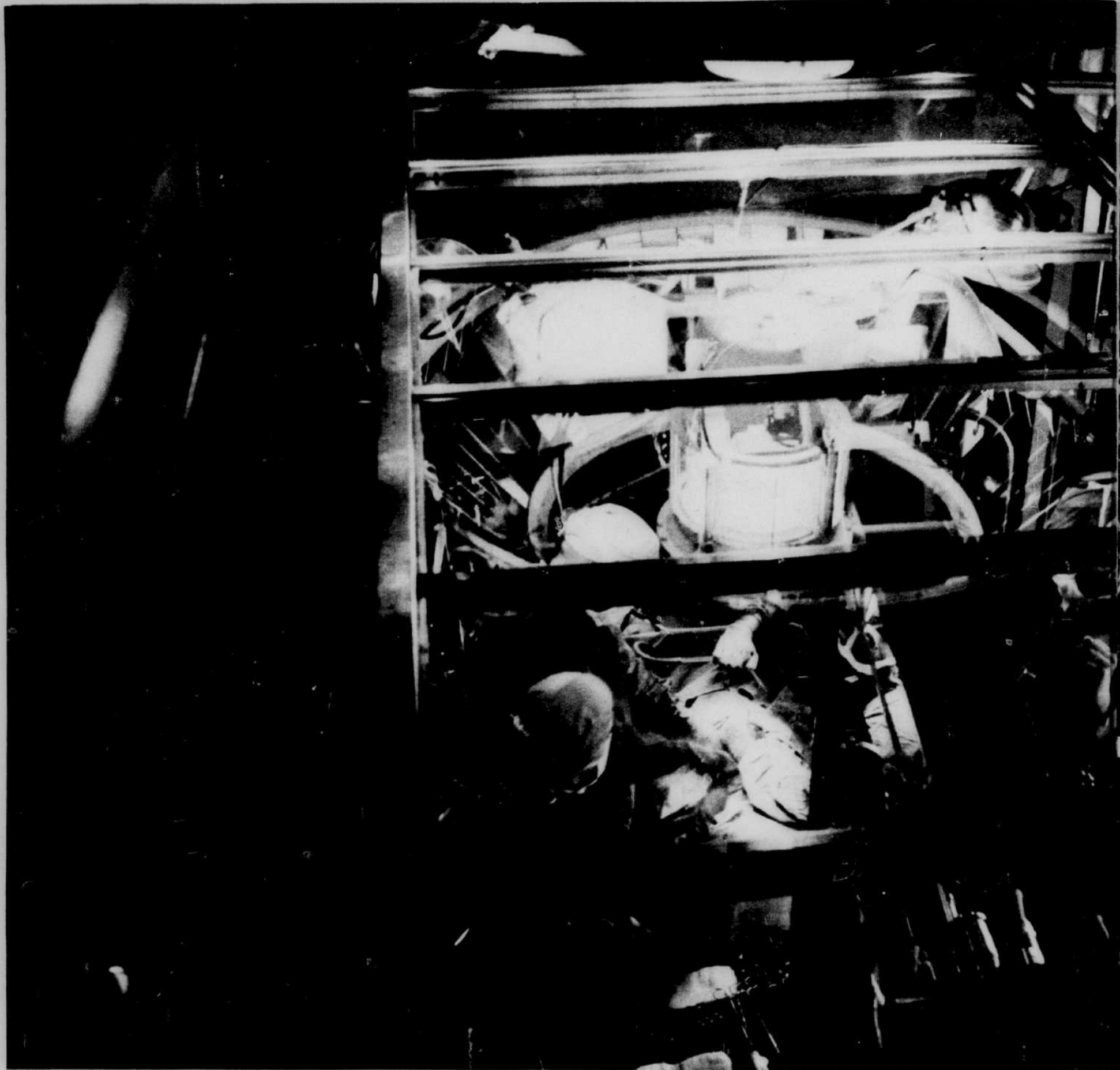
Vol. 3, No 30 — 29 juillet 1961

Perspectives



PHIL WATSON ET DOUG HARVEY — VOIR PAGE 10

Louis Jaques — Perspectives



*Sous l'oeil froid de la caméra,
l'enjeu d'une vie!*

Un défi toujours

Par Guy Fournier
Rédacteur de Perspectives

IL FUT un temps où on ne pouvait guère distinguer entre médecine et magie. Plus tard, dans ce mélange mal défini, les Grecs insinuèrent la métaphysique.

La médecine a fait des bonds étonnants depuis.

Magie et métaphysique sont des cicatrices à peine visibles sur un visage en constante évolution. Les traits d'hier s'estompent et ceux d'aujourd'hui n'y seront peut-être plus demain.

Tant que son visage n'est pas devenu familier, il a paru simple et perméable, mais plus on le connaît, plus on le scrute, plus sa profondeur devient impénétrable et mystérieuse.

La science de guérir ou de conserver la vie est plus que toute autre soumise à une loi déconcertante: chaque nouvelle trouée dans l'ignorance se solde par la découverte de nouvelles limites.

La médecine moderne a prolongé de façon spectaculaire la vie humaine et triomphé de plusieurs maladies; pourtant, quand des médecins s'assoient pour faire le point, ils sont face à un inconnu qui augmente, semble-t-il, au même rythme que leurs connaissances.

C'est à Québec, au début de juin, que j'ai assisté pour la première fois à un congrès de médecine. C'était la 31e rencontre des médecins de langue française du Canada et le professeur Pierre Jobin,

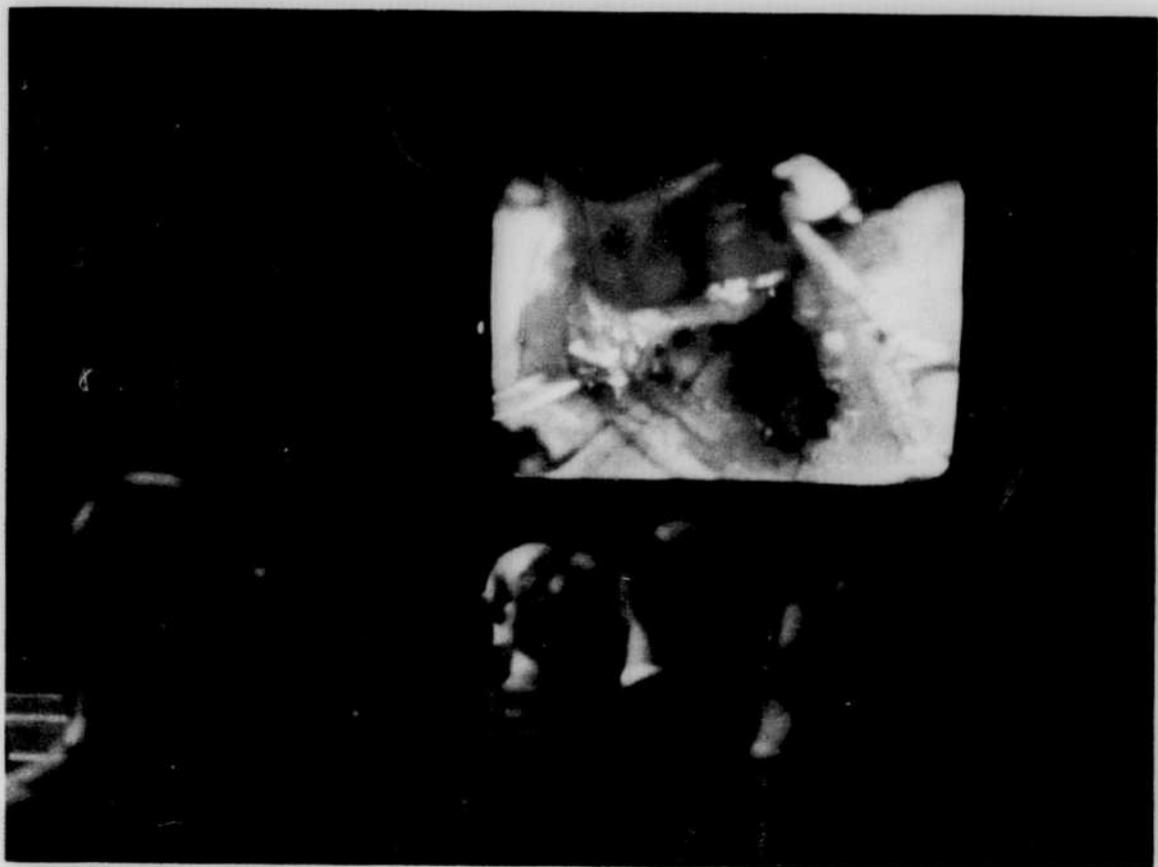
Chaque année, nos médecins font le point de leurs connaissances



Photos Bert Beaver—Perspectives

Pour la première fois, les médecins de langue française avaient eu recours à la télévision pour leur

congrès. A gauche, la scène que captait en couleurs la caméra que nous apercevons ci-dessus.



Dans une salle de l'hôtel, une cinquantaine de médecins ont suivi sur un écran géant le déroulement

de trois interventions chirurgicales pratiquées par des chirurgiens de Québec à l'Hôpital Sainte-Foye.

nouveau

directeur du département d'anatomie à la faculté de Médecine de l'Université Laval, l'avait, en sa qualité de président, placée sous le signe de l'enseignement.

Pendant quatre jours, quelques centaines de médecins allaient arpenter différentes salles du Château Frontenac, en quête de méthodes différentes, à la recherche de solutions neuves à des problèmes médicaux vieux comme le monde. D'autres soumettraient à l'assemblée les résultats de patientes recherches poursuivies dans un centre médical ou l'obscurité d'un village.

Au congrès, j'ai découvert que nous nous faisons parfois une image fantaisiste des médecins.

Les dernières années nous (Suite à la page suivante)

Un défi toujours nouveau

(Suite de la page précédente)

ont habitués à les voir comme des hommes de profession qui, une fois leurs études complétées, ne mettent pas grand temps à devenir des bourgeois endimanchés, plus soucieux d'habiter une luxueuse résidence ou de rouler dans une limousine coûteuse que du bien-être de leurs concitoyens.

C'est une image très sommaire. Qu'elle vaille pour certains, c'est indiscutable, mais elle ne rend pas justice à des milliers d'autres.

Derrière ce barrage de préjugés, il y a des hommes qui sauvent des vies et tentent avec une énergie farouche de percer les mystères de la maladie. Ce sont eux que j'ai rencontrés au congrès, dans les salles d'étude, au salon des exhibits ou au pavillon de chirurgie de l'Hôpital Sainte-Foye.

Cette année, grâce à l'assistance de la maison pharmaceutique, Kline et French, les séances de chirurgie furent retransmises directement de la salle opératoire à l'hôtel. Là, une cinquantaine de chirurgiens ou d'omnipraticiens surveillèrent sur un écran de télévision en couleurs les techniques opératoires de trois chirurgiens de Québec, François Roy, Maurice Beaulieu et Florian Trempe.

Le premier jour, le docteur Roy, chef du département de chirurgie à l'Université Laval, fit une gastrectomie et, le lendemain, le docteur Beaulieu, de l'Hôpital Laval, pratiqua une intervention sur un patient atteint d'un cancer au poumon.

PENDANT deux heures, d'une vitre surplombant la table d'opération, j'ai regardé travailler le chirurgien et ses assistants.

J'aurais du mal à décrire mes impressions.

Il m'a semblé que l'être humain avait subitement cédé toute la place à un corps, qu'on devinait pourtant à peine sous la toile verte.

Après quelques minutes, je n'aperçois plus que le champ opératoire: une ouverture démesurément grande au fond de laquelle je devine plus que je ne vois le coeur battre d'un rythme régulier. Je ne me rappelle rien de plus rassurant que ces pulsations.

Au bout de 90 minutes pendant lesquelles chirurgien et assistants n'avaient pas quitté la plaie des yeux, on décida de terminer l'intervention sans faire l'ablation du poumon cancéreux. Comme dans la majorité des cas du genre, le diagnostic n'avait pas été assez hâtif.

Le docteur François Léger, attaché à la clinique des maladies du thorax de l'Hôpital Notre-Dame à Montréal, se trouvait parmi les médecins qui regardèrent l'intervention à la télévision. Depuis la fondation de cette clinique, on poursuit, sous la direction du docteur André Mackay, un travail intensif de dépistage du cancer du poumon ainsi que diverses expériences sur cette forme courante du cancer.

Chargé ce jour-là d'interpréter pour les visiteurs les exhibits de la Clinique, le docteur Léger le fit avec d'autant plus d'arguments qu'on venait tout juste d'être témoin d'une intervention attestant la véracité des statistiques compilées à Notre-Dame.

Le médecin, à qui je faisais remarquer combien me semblait sombres les exhibits de la Clinique, me répondit d'abord par un sourire. D'un groupe d'environ 200 personnes chez qui on a diagnostiqué un cancer du poumon, quelques-unes seulement sont encore vivantes après cinq ans.

"De telles statistiques, m'expliqua-t-il, sont encourageantes pour les médecins. Quand on a réussi à tirer quelques patients d'un mal jusque-là incurable, c'est qu'on est sur la bonne voie."

La bonne voie, en médecine, mène souvent très vite à des succès définitifs.

CERTAINES maladies, comme la tuberculose, et des interventions comme l'appendicectomie sont disparues rapidement ou devenues de simples cas de routine, si bien que, lors des congrès, des médecins en rappellent le souvenir afin qu'on ne se laisse pas aller à la négligence.

Mais la médecine et la chirurgie sont loin de ces résultats dans d'autres domaines. Les maladies du coeur, par exemple, ont continué de prendre la part du lion dans les discussions des congressistes. Une séance entière a été consacrée à l'étude des données les plus récentes sur les principales affections cardiaques et plusieurs communications ont traité du même sujet.

Lors du congrès, des médecins ont remis en question l'enseignement de leur science. Le docteur J.-G. Bonnier pour un s'interroge sur la formation que reçoivent les futurs médecins.

"Nul ne met en doute, dit-il, la valeur scientifique de notre enseignement, mais je me demande si on ne forme pas des petits spécialistes plutôt que des médecins complets."

Tous les problèmes qui ont émergé au congrès m'ont paru les manifestations vivantes du prodigieux effort de synthèse qu'accomplit la médecine contemporaine afin de connaître les lois de la nature. Peut-être sont-elles moins complexes que ne pourrait le laisser croire le long cheminement qui mène à leurs connaissances.



Le docteur François Léger, au centre, discute avec deux congressistes des recherches qui se poursuivent à l'Hôpital Notre-Dame de Montréal dans la lutte contre le cancer du poumon.



Pendant les interventions chirurgicales, des spécialistes faisaient leurs commentaires d'une salle située à proximité de la salle d'opération. Son et image étaient retransmis à l'hôtel.

OFFRE GRATUITE de TONI



Gratis...Un patron McCall de la COLLECTION SPÉCIALE de MISS AMERICA

C'est facile de vous le procurer! Vous trouverez, à l'intérieur du nécessaire spécial de Toni, en vente actuellement, un attrayant "catalogue de patrons Miss America". Vous choisirez le modèle que vous préférez parmi les huit patrons illustrés dans cette brochure. (Ils ont tous été dessinés à l'intention de Miss America!) Demandez votre patron *gratuit* en vous servant du bon de commande inclus dans la brochure!

Modèles confectionnés en tissu EVERGLAZE

8 NOUVELLES COIFFURES!

Le "catalogue de patrons Miss America" contient aussi toutes les explications nécessaires pour réaliser huit coiffures nouvelles: Elles sont toutes faciles à réussir, grâce à Toni, la seule permanente qui "donne du corps" aux cheveux!



Nancy Anne Fleming
Miss America 1961

DANS L'ATTENTE D'UN FOYER

On a beau faire, la crèche ne peut pas leur donner la chaleur du milieu familial

Texte et photos de Jacques Coulon

VENEZ donc cet après-midi, m'avait dit Soeur Jeanne-Mance, directrice de la Crèche de la Miséricorde, de Montréal nous baptisons quelques nouveaux-nés. Ils sont douze dans l'étroit baptistère de l'hôpital, douze bébés de quelques jours emmaillotés dans de jolies robes, très propres, douze êtres anonymes couchés chacun dans une sorte de case métallique posée sur une table roulante. Le prêtre, deux ou trois religieuses, des gardes-bébés qui, pour la circonstance, deviendront marraines de plusieurs enfants chacune . . . La cérémonie terminée, le prêtre inscrit dans le registre des baptêmes des noms fictifs pour ces douze inconnus. Plus tard, après l'adoption ou la reconnaissance par la mère, on rectifiera leur acte de naissance. Pas de photographe, de parents attendris. Emportés par les gardes, les bébés ont déjà réintégré le dortoir où d'autres enfants comme eux, attendent. Tout le drame des enfants illégitimes est là, dès les premières heures de la vie.

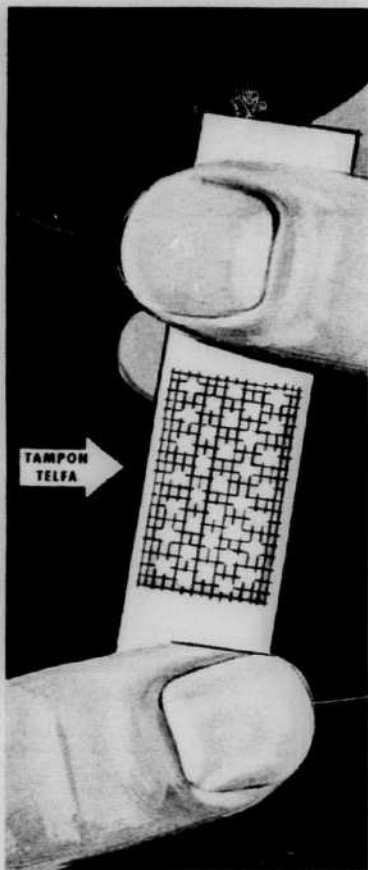
Ce spectacle-là, spectacle de la solitude, est un peu celui de toutes les crèches, qu'il s'agisse de celles de Montréal ou des établissements diocésains de Trois-Rivières, de Québec, de Sherbrooke ou d'ailleurs. Dans des salles aux murs vitrés semblables aux pouponnières de tous les hôpitaux, des bambins de quelques mois vivent en silence un drame intime, seuls au milieu d'une vingtaine de compagnons d'infortune, attendant que quelqu'un les emporte. Certes, ces enfants-là ne meurent plus de misère comme à l'époque de saint Vincent de Paul. La charité collective les recueille et les loge dans des foyers artificiels et trop vastes que l'on nomme les crèches. Le corps reçoit du moins de quoi ne pas mourir, puisque les subsides de l'Etat et le dévouement du personnel y pourvoient.

Pendant trois semaines, j'ai visité à plusieurs reprises les crèches d'Youville et de la Miséricorde. Il faudrait être de flagrante mauvaise foi pour ne pas mentionner à quel point le personnel fait ce qu'il peut pour veiller à la bonne santé et au développement physiques des enfants; il essaie également, dans la mesure du possible bien entendu, d'apporter à chaque petit pensionnaire un peu de cette chaleur dont il a tant besoin: l'affection. Les religieuses, les gardes-bébés, les étudiantes en puériculture qui fréquentent les crèches montréalaises sont dévouées, patientes, fiables. On ne peut s'y tromper quand, au hasard des conversations avec les unes et les autres, on constate qu'elles connaissent par son nom tel ou tel bébé, les traits essentiels de son caractère et de son comportement et que l'enfant, en retour, leur témoigne une certaine reconnaissance. Aucune d'entre elles n'a jamais pensé qu'elle pouvait remplacer la mère auprès d'un de ces enfants, mais elles s'efforcent de limiter les dégâts, consciencieusement, en donnant ce qu'elles peuvent. Les directrices de crèches ne se font pas illusion sur la nature de leur mission, et l'abbé Pierre Hurteau, directeur de la Société d'adoption et de protection de l'Enfance, familier des crèches et de leurs problèmes me déclarait: "Le seul moyen d'améliorer la situation des enfants des crèches est de hâter leur adoption, que (Suite page 8)





Dans le jardin de la Crèche d'Youville, ces petites filles s'amuse ferme sur la glissoire; ci-dessus, Réjean (13 mois, à gauche), André (12 mois) et Roger (15 mois, à droite) jouent dans une salle de la Crèche de la Miséricorde; ils attendent tous d'être adoptés.



Seuls
les pansements *
CURAD
en plastique ont
TELFA*

Ce tampon stérile TELFA, employé dans les hôpitaux les plus importants, est maintenant incorporé aux pansements CURAD en plastique pour les doigts. Le tampon Telfa (une mince couche perforée en plastique) empêche les filaments de gaze de se coller à la coupure pendant la guérison. Curad avec Telfa colle là où il se doit, mais ne peut jamais coller à la coupure et rouvrir la blessure lorsque le pansement est enlevé.



THE KENDALL COMPANY
(CANADA) LIMITED
BAUER & BLACK DIVISION
*MARQUES DÉPOSÉES

Cette garde-bébé de la Crèche d'Youville doit faire preuve de beaucoup de patience devant le refus de boire de cette fillette.



Linda est Eurasiennne et porte le No. 98; elle aurait certes préféré vivre dans un foyer normal plutôt qu'à la crèche où on l'a déposée.

Dans l'attente d'un foyer

(Suite de la page 6)

celle-ci ait lieu quand ils sont très jeunes. Aucune institution, si parfaite soit-elle, ne remplacera jamais l'affection d'une mère, l'influence du milieu familial, fût-il médiocre. La crèche idéale serait une institution (théorique) où l'on reconstituerait pour chaque enfant une famille temporaire et artificielle mais, d'ores et déjà, le foyer nourricier joue un peu ce rôle."

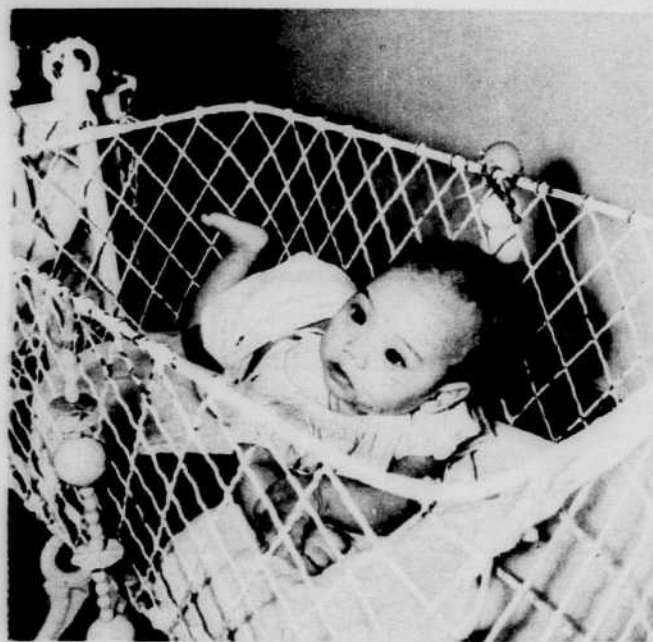
La crèche n'est plus ce refuge maussade et pitoyable que l'imagination populaire ou la triste réalité de naguère avaient contribué à créer. Comme l'hôpital moderne, elle est aujourd'hui l'aboutissement logique de principes humanitaires et sociaux fortement ancrés. Le cas de l'enfance illégitime est pénible, mais quand on songe à ce qu'il était, ici, voilà un siècle ou même beaucoup moins que cela, on ne peut que constater les progrès réalisés. A la fin du siècle dernier, la mortalité infantile était voisine de 75 p.c., et aucune statistique particulière n'existait pour les enfants naturels. Au Québec, les Soeurs Grises recueillaient depuis 1734 les enfants illégitimes et abandonnés et s'efforçaient de leur trouver des parents adoptifs. On imagine aisément quelles devaient être les difficultés! Elles continuèrent ce rôle jusqu'en 1937, alors que fut créée la Société d'adoption et de protection de l'Enfance. Auparavant, les Soeurs de la Miséricorde avaient organisé, dès 1898, une petite crèche dans leur hôpital de la rue Lagache. En 1945, on aménagea dans une aile neuve les salles et les dortoirs existants.

A Montréal, les crèches d'Youville, de la Miséricorde et de la Réparation ont en gros les mêmes problèmes et des tâches identiques. Elles sont subventionnées par le ministère du Bien-Etre social qui, par l'intermédiaire de la Société d'adoption, paie mensuellement et pour chaque enfant une somme de \$48.00. Seuls, le nombre et l'âge des enfants peuvent varier d'une institution à l'autre. Ainsi, la Crèche de la Miséricorde abrite en permanence quelque 450 enfants, celle d'Youville en a 600 et celle des Soeurs de la Réparation un peu moins de 350.

Le personnel des crèches est nombreux; il l'est d'autant plus lorsque la majorité des enfants gardés sont très jeunes. A la



A la Miséricorde, le Père A. Boucher baptise un enfant, né de parents inconnus, que tient dans ses bras la garde-bébé Louise Chenard.



Crèche de la Miséricorde, par exemple, la biberonnerie où l'on ne prépare pas moins de 1,200 biberons par jour, emploie quatre personnes. Elle occupe une vaste salle équipée d'un stérilisateur, d'une centrifugeuse pour le lait en poudre, d'une machine automatique pour l'embouteillage, etc. Les enfants, selon leur âge, sont répartis en une vingtaine de salles groupant chacune de 20 à 25 petits. Vingt gardes-bébés et quelque 120 étudiantes en puériculture prennent soin des enfants 24 heures par jour. Les gardes-bébés sont rémunérées, bien entendu, et les étudiantes reçoivent \$22.00 par mois chacune. Trois infirmières s'occupent spécialement des enfants malades. Ce n'est pas tout: le service administratif proprement dit emploie quatre assistantes sociales qui s'occupent des cas d'adoption, préparation des dossiers individuels, entrevues avec des parents adoptifs et gestion des allocations familiales réservées à l'achat d'objets, produits ou vêtements pour les enfants. Enfin le secrétariat veille à l'enregistrement, aux baptêmes, à la correspondance.

SOEUR Jeanne-Mance, elle-même assistante sociale et aujourd'hui directrice de la crèche, résume ainsi la situation: "A mesure que les méthodes d'adoption se perfectionnent, que les soins et l'attention prodigués se concentrent sur chaque enfant en particulier, l'administration des crèches se complique. Le personnel n'est pas assez nombreux, mais cela soulève d'autres problèmes."

La crèche, hélas! est en quelque sorte une place de marché... Les enfants que l'on peut voir par les murs vitrés doivent trouver preneur, et il faudra toutes les ressources de la diplomatie et de la persuasion de la part de la directrice ou de l'assistante sociale pour faire accepter tel enfant à un couple qui voulait absolument "un gros bébé de trois mois, blond et aux yeux bleus". Tout le monde sait aussi que les filles sont bien plus facilement adoptées que les garçons, et cela pour une raison bien simple: c'est presque toujours la femme qui, au nom du couple adoptif, décide du choix d'un enfant et, deux fois sur trois, elle opte pour une fille. Aussi n'est-il pas sur-



Le docteur B. H. Doray, pédiatre, ausculte ici, sans la réveiller, l'une des petites pensionnaires de la Crèche de la Miséricorde.

prenant de rencontrer, dans les crèches montréalaises, plus de garçons que de fillettes.

Durant l'année 1959-60, la Crèche de la Miséricorde a recueilli 1,448 enfants dont plus de la moitié étaient originaires de Montréal et de la banlieue. L'âge moyen est d'environ 8 mois et l'on ne rencontre que très rarement des enfants de 20 mois ou 2 ans, et cela pour deux raisons: d'abord, le manque d'espace et la situation peu favorable de l'hôpital en plein centre de la ville ne facilitent pas la garde d'enfants plus âgés qui sont dirigés vers les crèches d'Youville et de la Réparation. Enfin, l'efficacité des méthodes nouvelles d'adoption a éliminé l'encombrement qui sévissait dans les crèches montréalaises il y a une dizaine d'années. On trouvait alors dans ces institutions pas mal d'enfants de 3, 4 et même 5 ans parce que le diocèse de Montréal était pratiquement obligé d'absorber les enfants naturels venant d'un peu partout. Aujourd'hui, on s'efforce, grâce à la coopération des comités diocésains d'adoption, de placer tel ou tel enfant dans la région où vit sa mère.

A quel milieu appartiennent-ils? Les dossiers préparés pour chaque enfant fournissent là-dessus quelques généralités: 95 p.c. des bébés de la Crèche de la Miséricorde sont issus de mères canadiennes-françaises célibataires, veuves ou séparées, dont l'âge varie de 17 à 35 ans. La grande majorité de ces femmes sont employées de bureaux ou d'industries, aides domestiques, serveuses de restaurants ou d'hôtels, etc. Fort peu d'étudiantes ou de femmes exercent une profession. Cela concerne aussi les enfants des autres institutions, avec cette différence toutefois que les crèches d'Youville et de la Réparation gardent également des enfants légitimes. C'est ce qu'on appelle des "placements temporaires." Il s'agit, la plupart du temps, d'enfants qui vivent dans un milieu familial néfaste, dont la mère ou les parents sont malades ou dans une situation très difficile et qui sont confiés aux crèches par les municipalités et les assistantes du Bien-Être social, voire même à la suite de jugements de cour. Souvent, ces placements temporaires s'éternisent par suite de la négligence des parents ou de leur réelle pauvreté. Les enfants moisissent à la crèche et deviennent à la

longue de véritables cas d'adoption. Ainsi, par exemple, la Crèche d'Youville abrite 253 enfants légitimes (avril 1961) sur un total de 606. Ce sont ces enfants qui souffrent le plus de la vie d'institution, car ils ont eu des parents, même incapables et indifférents. C'est aussi parmi eux que l'on rencontre les plus âgés (3, 4, 5 et 6 ans).

"Ce qui manque le plus à l'enfant des crèches, l'affection des parents mise à part, me disait l'abbé Pierre Hurteau, c'est cette véritable *leçon de choses* quotidienne, constante, dont il bénéficie au sein du foyer et dans la vie ordinaire. Les gestes de la mère et ceux des autres membres de la famille, les objets de la maison même les plus simples, le son familier des voix, les premières images de la rue et du monde extérieur lui sont refusés."

LE NOURRISSON a une forte tendance à imiter ses compagnons, c'est-à-dire qu'il n'apprend pas grand-chose. Ainsi, on verra fréquemment tous les enfants d'un dortoir se dresser dans leurs lits sitôt qu'un ou deux se lèvent pour voir passer quelqu'un ou dès qu'un personnage nouveau entre dans la salle. Ou encore, quinze ou vingt bébés se mettront à se balancer dans leurs couchettes. De plus, et c'est l'avis des femmes qui l'entourent, il semble que le jeune enfant des crèches sache implicitement qu'il ne possède rien, ni le cœur de personne—malgré les gentilles des gardes-bébés, religieuses et infirmières. Faute d'avoir à échanger avec les adultes d'authentiques biens, l'enfant ne cesse d'éprouver comme un malaise le fait d'être lésé dans le partage; alors il échange au hasard, n'importe quoi avec n'importe qui. C'est un fait bien connu des familles des crèches que cette fureur d'échanger pour le seul plaisir de la chose. Et cela se remarque surtout chez les bébés de 10, 12 mois et plus. On voit aussi des enfants échanger de la nourriture—s'ils en ont l'occasion—se faire boire mutuellement ou du moins simuler le geste. Il se noue parfois des amitiés entre deux enfants qui peuvent occasionner un gros chagrin lorsque l'un d'eux est adopté. Ce sont là des anomalies du comportement, des déviations psychologiques dues (Suite page 22)

2

jours sur

7

chaque semaine,
il vous faut un

SUPPLÉMENT

de protection!



Un désodorisant liquide
ne suffit pas...
Il vous faut la
protection en profondeur
de la nouvelle
crème ODO-RO-NO!

Bien sûr, les jours calmes, vous pouvez utiliser un désodorisant qui se roule ou se vaporise (et Odo-ro-no existe aussi sous ces deux formes). **MAIS** au moins deux jours par semaine, il vous faut cette certitude absolue que peut seule vous donner une crème comme Odo-ro-no. Odo-ro-no pénètre profondément, supprime l'odeur à sa source et neutralise la transpiration pendant 24 heures! Efficace, agréable aussi à utiliser: Odo-ro-no, la **crème neutralisante de formule nouvelle**, n'irrite pas une peau normale et n'abîme pas les vêtements. 49¢ et 69¢ seulement.





Phil Watson à Boston, Doug Harvey à New York

Auront-ils du succès?



Les habitués du Madison Square Garden se souviennent de la bagarre entre Harvey (à g.) et Fontinato. Depuis, Harvey est passé aux Rangers et Fontinato aux Canadiens.

D OUG HARVEY et Phil Watson n'auront pas la tâche facile dans leurs nouvelles fonctions. On vient de leur confier les pires postes du hockey professionnel. Comme instructeur des Bruins de Boston, Watson prend en main une équipe qui n'a gagné que quinze des soixante-dix parties qu'elle a disputées, l'hiver dernier, tandis que les Rangers de New York, où Harvey assumera les mêmes responsabilités, n'en ont remporté que vingt-deux.

— Et puis après? dit Watson. Pour nous il n'y a qu'une issue: aller de l'avant!

Les nominations de Doug et de Phil marquent les débuts d'une expérience audacieuse dans la Ligue Nationale de hockey. Voyons d'abord le cas des Bruins, qui ont terminé la saison de jeu 1960-61 en dernière place et avec le plus petit nombre de victoires remportées en une saison depuis un quart de siècle. Leur gérant général, Lynn Patrick,

a promu l'entraîneur Milt Schmidt, l'idole de son équipe, à un poste administratif et l'a remplacé par le même Watson que son frère, Muzz Patrick, avait congédié comme instructeur des Rangers, il y a deux ans.

— Vu que Phil n'a pas réussi chez les Rangers, ai-je demandé à Lynn, comment pouvez-vous espérer qu'il réussisse chez les Bruins?

— Je n'ai pas à juger des décisions de mon frère, a riposté Lynn, mais je ne crois pas que Phil s'en soit si mal tiré à New York. En quatre saisons, il est parvenu trois fois à mener son équipe jusqu'aux semi-finales.

— Je tiens à signaler, m'a dit plus tard Watson, de son côté, que je ne fais pas de miracles. Il faudra peut-être assez de temps avant que nos recrues deviennent de bons joueurs. Mais je compte sur un sursaut d'énergie des vieux joueurs. (Suite page 12)



Phil Watson et Harvey, les deux nouveaux instructeurs de la L.N.H.

LE NOUVEAU SERVICE- SENTINELLE B-A



SERVICE-
SENTINELLE

UN ENTRETIEN MENSUEL PRÉVENTIF QUI NE COÛTE PAS PLUS QU'UNE LUBRIFICATION ORDINAIRE DU CHÂSSIS

Le Service-Sentinelle B-A est le meilleur moyen de vous assurer des voyages sûrs et sans ennuis et de protéger votre automobile contre des pannes et des réparations onéreuses.

LE VOICI DANS SON ESSENCE. Tous les 30 jours, votre vendeur B-A vérifie votre voiture, depuis les phares jusqu'au tuyau d'échappement. Il effectue jusqu'à 29 services et inspections, selon les spécifications du fabricant indiquées dans le Guide de Lubrification et d'Entretien officiel. Parmi ces services, citons la lubrification des moindres pièces comme les loquets et les charnières du capot et des portes, ainsi que des serrures.

LA PERFECTION DISTINGUE CE SERVICE. Le Service-Sentinelle comporte des vérifications d'entretien de

la plus haute importance pour votre sécurité, comme le scrupuleux examen du silencieux et du système d'échappement, le niveau du lubrifiant dans l'engrenage de la direction, les pneus, les lames d'essuie-glace, les courroies de transmission et de ventilation. Ensuite, le détaillant B-A complète son travail en exécutant une foule de petits travaux supplémentaires qui font toute la différence: nettoyage du pare-brise, vidange des cendriers, etc.

SERVICE GARANTI. Après chaque vérification faite d'après le Service-Sentinelle, on vous remet une garantie portant la signature de votre M. "B-A" affirmant qu'il a exécuté tous les travaux mentionnés sur cette garantie. Songez à ce que peut représenter ce service pour vous et votre famille du point de vue sécurité et paix d'esprit.

*N'est-ce pas là le genre de service qui vous recherchez?
Voyez donc votre détaillant British American.*

*Seul M. "B-A" OFFRE LE
SERVICE-SENTINELLE*



THE BRITISH AMERICAN OIL COMPANY LIMITED



MUM vous rend aguichante!

MUM est plus qu'un simple désodorisant. C'est une crème parfaitement appropriée à la peau sensible des aisselles. MUM est douce et agréablement parfumée. Son action rafraîchissante, et inoffensive pour les tissus, se prolonge durant 24 heures.

Riche et crémeuse, MUM est d'emploi facile et agréable. Une légère application . . . et vous laisserez derrière vous un sillon parfumé. MUM ne sèche pas dans le bocal, elle demeure crémeuse jusqu'à la fin. Employez la CREME DÉSODORISANTE MUM en toute confiance!



MUM
LA CRÈME DÉSODORISANTE

Préférez-vous un vaporisateur? Essayez MUM MIST!

PRÊTS... POUR L'ÉCOLE

Avec les NOMS
TISSÉS

Cash's

sur tous leurs vêtements et autres articles. Noms faciles à coudre ou à coller avec le NO-SO CEMENT CASH'S. COMMANDEZ TÔT - ÉVITEZ LA BOUSCULADE. En vente: Grands Magasins et ailleurs ou écrivez à:

Cash's

BELLEVILLE 91
ONTARIO

PRIX
3 douz. \$1.80 6 douz. \$2.40
9 douz. \$3.00 12 douz. \$3.50
NO-SO CEMENT 35¢ LE TUBE



Toute la gamme
des couleurs
dans Perspectives



Watson entre ses nouveaux patrons, Lynn Patrick (à dr.) et Walter Brown, président des Bruins.

Auront-ils du succès?

(Suite de la page 10)

L'équipe me paraît en tout cas en meilleure condition que l'hiver dernier.

Les Bruins courent un certain risque en prenant Watson comme instructeur, mais ils savent au moins que Phil a fait ses preuves comme joueur puis comme instructeur des Rangers. Ces derniers prennent un risque beaucoup plus grand en engageant Harvey.

Les experts s'accordent à dire que, dans la Ligue Nationale de hockey, il est impossible d'être à la fois joueur et instructeur. Doug est reconnu comme le meilleur joueur de défense de la L.N.H., mais il a 36 ans et ne peut espérer jouer encore longtemps. Quant à ses mérites comme instructeur, impossible d'en juger puisqu'il ne l'a encore jamais été!

— J'en ai parlé à Muzz Patrick, m'a dit Harvey, et je ne lui ai pas caché mes doutes de pouvoir le satisfaire à ce double poste. Il m'a répondu qu'il en est persuadé, lui, et, comme les bailleurs de fonds de l'équipe ne passent pas pour des nigauds, j'ai fini par accepter leur offre.

— Bien entendu, ajoute Muzz, il y a là un risque, mais je n'hésite pas à l'assumer. Je crois vraiment que Doug est l'un des très rares joueurs qui puissent occuper ces deux postes en même temps. Je surveille ses progrès depuis qu'il est entré dans la Ligue en 1947, au service des Canadiens, et, ces dernières années, j'ai noté en lui une maturité qui m'a paru de bon augure. C'est le type d'homme qu'il nous faut pour redonner du cran à une équipe chancelante.

SI Harvey réussit, les autres équipes de la Ligue songeront peut-être, à leur tour, à nommer des joueurs-instructeurs. Sans avoir encore été lui-même instructeur, Doug a du moins servi sous les ordres d'hommes comme Dick Irvin et Toe Blake. Il est rompu à tous les trucs des Canadiens. Reste à voir s'il saura transmettre à ses joueurs sa science et son enthousiasme.

Les Rangers ne seront pas des élèves dociles. Ils ont trouvé Watson trop intransigent et ont obtenu son congédiement. Le même sort est arrivé à son successeur, Alf Pike, que ses employeurs jugeaient, au contraire, trop débonnaire envers ses hommes. Harvey saura-t-il trouver le juste milieu?

Harvey est un homme réservé, mais les chroniqueurs new-yorkais, même s'ils préfèrent les personnalités hautes en couleur, finiront bien par l'apprécier. Watson, lui, n'a jamais mâché ses mots. A sa première conférence de presse, après sa nomination à Boston, il a déclaré:

— Je n'ignore pas qu'au temps où j'étais instructeur chez les Rangers, vous me détestiez. Mais je vous le rendais bien!

Harvey est moins impulsif et je doute qu'il perde jamais la maîtrise de lui-même au point d'injurier une équipe rivale.

— Doug nous a rendu de grands services aux Canadiens, conclut Toe Blake. Je n'irai pas jusqu'à faire campagne pour lui mais je lui souhaite du succès dans sa première année comme joueur-entraîneur, car cette année sera décisive pour son avenir.



Harvey avec Muzz Patrick (à dr.) et Bill Jennings, des Rangers, ses nouveaux patrons.

Joies de la vie arctique

Alma Houston aime Cap Dorset, même si le bateau ne passe qu'une fois l'an

COMME TOUTE MÈRE de famille canadienne, Alma Houston a des journées bien remplies. Dans sa coquette maison de deux étages aux murs blancs et gris et au toit vert pomme, elle trouve encore la force, comme ses pareilles, de cuisiner, le soir, des petits plats pour son mari et ses enfants.

Mais, à la différence de ses consocieurs, Alma habite un endroit reculé qui porte le nom de Cap Dorset sur la carte du Grand Nord. L'île où est situé ce village est voisine de la grande île de Baffin. Elle est baignée par les eaux grises du détroit d'Hudson, où flottent des icebergs jusqu'en juillet.

Notre amie n'en est pas moins parfaitement heureuse, même si elle ne peut faire ses achats de vivres et de vêtements qu'une fois l'an et si, à Cap Dorset, le soleil ne luit que quatre heures par jour en hiver. D'Ottawa, où elle était de passage, elle a même écrit, un jour, à une amie demeurée là-bas: "Je m'ennuie beaucoup de Cap Dorset. J'aime cet endroit et les gens qui y vivent."

Certes, on n'aime pas Cap Dorset d'emblée. On n'y trouve installés à demeure qu'une vingtaine de (Suite à la page suivante)



Alma Houston, entourée ici de son mari, James, et de ses deux fils — John, l'aîné, et Sam — porte l'anorak en peau de phoque que les Esquimaudes de Cap Dorset lui ont offert en reconnaissance des conseils qu'elle leur a prodigués.



Presque tous les habitants de Cap Dorset se rendent sur le lieu de l'atterrissage quand un avion vient livrer du courrier ou des marchandises car, l'été excepté, c'est leur seul moyen de liaison régulière avec les régions situées plus au sud.



Les fenêtres doubles d'hiver forment, l'été, des "couches chaudes" où Alma fait pousser ses légumes.



Sam quitte la maison paternelle, qu'on voit derrière lui, pour un pi

Joies de la vie arctique

(Suite de la page précédente)

Blancs, dont les Houston. James Houston est un employé du ministère du Nord Canadien. Alma et lui ont deux fils: John, 6 ans, et Sam, 4 ans.

L'été, la population de l'endroit s'accroît de quelque trois cent cinquante Esquimaux nomades qui vont y planter leurs tentes. Ils y passent la belle saison à se reposer en prévision du dur et long hiver, où ils devront se disperser sur un territoire de plusieurs centaines de milles carrés pour se livrer à la chasse.

Les mères de famille qui rendraient visite à Alma ne manqueraient pas d'être frappées par son habileté à diriger son foyer et à résoudre des problèmes ménagers qui, à toute autre, paraîtraient insurmontables.

Celui de l'eau, par exemple. L'été, Alma puise son eau dans un ruisseau voisin, au moyen d'une pompe. Mais, l'hiver, on doit recourir à la glace fondue, après être allé la couper à la surface d'un lac des environs et l'avoir transportée en traîneau à chiens. Dans ces conditions, s'offrir un bain tiède devient un luxe... et les bambins, John et Sam, consentent volontiers à s'en priver!

Mais ce sont les difficultés que doit vaincre Alma pour se procurer et préparer la nourriture qui décourageraient le plus les autres mères canadiennes, habituées à pouvoir profiter de supermarchés, de livraisons à domicile et de congélateurs. Si surprenant que cela puisse paraître, une bonne réfrigération est difficile à obtenir dans l'Arctique. L'été y est assez chaud pour faire pourrir les viandes mal entreposées. Aussi Alma rêve-t-elle d'avoir un jour un congélateur.

Elle aimerait bien aussi que les livraisons d'aliments frais puissent être plus fréquentes. Il ne vient qu'un bateau par an à Cap Dorset... quand il y vient, ce qui oblige Alma à prévoir tous ses menus un an à l'avance et à trouver un garde-manger assez vaste pour entreposer les vivres qui lui arrivent alors en une seule fois.

Ce système fait au moins deux heureux: John et Sam. Ils trouvent amusant d'ouvrir le même jour toutes les boîtes de céréales formant leur provision de l'année, pour dénicher les jouets-primés cachés au fond.

Alma a besoin de toute la science culinaire acquise dans sa Nouvelle-Ecosse natale et aussi de celle des Esquimaux pour tirer de sa réserve de vivres plus ou moins vieillis des repas toujours appétissants et aussi pour faire durer cette réserve, quand le navire de ravitaillement arrive en retard. Elle a ainsi constaté que la chair du phoque vaut le meilleur steak, quand on sait comment la faire cuire. Elle peut également se procurer à volonté de l'omble chevalier ou saumon de l'Arctique, poisson que les restaurants huppés des grands centres urbains commencent d'offrir à leur clientèle et qui fait les délices des gourmets. Quand il lui faut recourir aux conserves, elle en rehausse le goût en y ajoutant une variété d'algue blanchie à l'eau bouillante et servie en salade.

NOTRE amie s'est mis en tête de faire pousser des légumes en "couches chaudes" à Cap Dorset. En guise de châssis pour ces couches chaudes, elle utilise les fenêtres doubles qui n'ont plus d'emploi pendant la belle saison, même si celle-ci ne commence qu'en juillet. Le sol restant à demi-gelé en permanence à Cap Dorset, il lui faut importer du terreau. Comme engrais, elle se sert d'algues et obtient ses graines de semences de la Ferme expérimentale fédérale de Fort Simpson, dans les Territoires du Nord-Ouest. Le court été boréal suffit à faire fleurir soucis et muflers dans le jardin d'Alma et, dans son potager, choux, betteraves, épinards, oignons, laitue et persil, car le soleil brille alors presque vingt-quatre heures par jour à cette latitude.

Alma a même enrichi la cuisine esquimaude d'un plat de son cru: le pain de gruau. Il s'agit d'une vieille

recette néo-écossaise qu'elle a imaginé de modifier légèrement.

Mari et enfants ont d'abord manifesté quelque inquiétude devant ce mets à consistance épaisse mais ils le dévorent maintenant comme du gâteau.

James n'a toutefois pas obtenu le même succès quand il a tenté d'accoutumer les Esquimaux à la nourriture des Blancs. Un jour qu'il avait offert à un indigène un morceau de fromage, celui-ci n'eut rien de plus pressé que d'aller le cracher au dehors, en disant:

—Le *kablona* (l'homme blanc) mange décidément n'importe quoi!

Les Houston trouvent facilement à se distraire à Cap Dorset. Bien sûr, les distractions telles qu'on les connaît plus au sud sont plutôt rares: parfois un film de l'O.N.F. et parfois une danse organisée par les Esquimaux; mais Alma dispose de nombreux livres, d'un tourne-disques et d'un radio-récepteur à ondes courtes.

Il y a aussi les indigènes. Les Esquimaux sont de merveilleux et intarissables conteurs et, si vous les invitez à vous faire un bout de visite, ils vous intéresseront au plus haut point toute la soirée. Alma et James parlent d'ailleurs couramment leur langue.

Causer n'est pas tout. Les Houston n'oublient pas la tâche qui a motivé leur installation à Cap Dorset: instruire l'Esquimaux et lui apprendre à se suffire à lui-même. James était un artiste avant de devenir fonctionnaire et il a aidé à populariser les sculptures et gravures esquimaudes dans le monde entier. Les indigènes du lieu en tirent un revenu fort utile à une époque où ils doivent abandonner leur mode primitif de vie et de subsistance pour s'adapter au monde de l'homme blanc.

De son côté, Alma encourage les femmes esquimaudes à tirer profit de leur habileté à coudre. Il existe maintenant là-bas une coopérative qui fabrique et ex-



Un pique-nique en compagnie d'Uvilu, la fille de 13 ans d'Ikhalu, l'Esquimaude qui sert de bonne aux Houston.



Le vieux Kingwatsiuk dicte à Alma sa lettre à la reine.



Ikhalu s'est habituée à manier la polisseuse électrique.

porte des anoraks, des chaussettes et des mitaines molletonnées et brodées de dessins aux couleurs gaies et des bottes en peau de phoque. Ses protégées ont offert à Alma un fort joli manteau court, aussi en peau de phoque, et il est à prévoir que leur clientèle de l'extérieur leur demandera bientôt d'en fabriquer de semblables pour la vente.

Enfin, Alma a encore une autre occupation qui lui tient à coeur: elle rédige un livre. Elle en a déjà publié un sur les moeurs de l'Arctique et l'a fait illustrer par son mari. Son prochain ouvrage sera une anthologie des légendes esquimaudes qu'elle a recueillies en causant avec les vieux indigènes de l'endroit. A son avis, ces légendes méritent d'être conservées par écrit car elles décrivent un mode de vie qui se distingue par sa vigueur, son ingéniosité et son esprit d'indépendance, même s'il nous semble frugal et primitif, et qui fait partie intégrante de notre Histoire.

La vie arctique apporte à Alma sa quote-part de petits événements soit amusants, soit étonnants. Dernièrement, par exemple, Andrew Kingwatsiuk, vieil Esquimaux qui souffre de paralysie, fit venir Alma à son chevet, sous sa tente, ce qu'elle fit avec empressement. Le vieillard avait appris que le dernier-né de la reine Elisabeth porte le même prénom que lui et il désirait qu'Alma écrive à la souveraine pour la prier de lui envoyer une photo du petit prince.

Alma s'acquitta de cette demande avec d'autant plus de zèle qu'elle est aussi le receveur des postes de Cap Dorset et, peu après, Kingwatsiuk recevait une photo dédicacée de toute la famille royale britannique.

Etre la "banlieusarde" canadienne qui vit le plus loin des grands centres habités offre donc ses petites compensations. Après tout, quelle autre mère de famille de notre pays peut se vanter d'entretenir une correspondance avec la reine?



Sam avait d'abord songé à se baigner dans cet étang mais il en a trouvé l'eau trop froide et a remis son anorak par-dessus son maillot de bain; on se contentera de barboter! ✓



LA
BONNE
Cuisine

Photo Perspectives

Crème fouettée, purée d'abricots et amandes grillées font de cette délicieuse quiche un dessert idéal, aisément préparé, qui réjouira le palais de tout honnête homme.

A bon repas, bon dessert

Pendant la canicule, un dessert rafraichissant est toujours apprécié sur la table familiale

ON ENTEND quelquefois dire que le dessert, "c'est du superflu!" Pourtant, que de joie gastronomique peut-on lire dans les yeux des petits comme des grands lorsque le repas se termine par un succulent dessert! La cuisinière laissera libre cours à son imagination, dans la préparation de ces plats qui seront, en été, à la fois nourrissants et rafraichissants

Bien des mères de famille confessent que ce ne sont pas toujours les enfants qui réclament à cor et à cri leur dessert. Le mari aussi protestera s'il ne peut satisfaire sa gourmandise d'un peu de "ce superflu". Pendant la canicule, la crème glacée réunit un bon nombre de suffrages mais les cordons-bleus n'hésitent pas à cuisiner certains desserts à con-

dition, bien entendu, de ne pas avoir à les cuire au four.

Que de bonnes choses ne peut-on faire avec des ingrédients très simples, comme de la gélatine, de la guimauve, des miettes de biscuits, des sirops divers, des fruits et de la crème fouettée! Les fruits, en particulier, sont toujours appréciés dans n'importe quel dessert, qu'il s'agisse de fruits frais ou de conserve. Ils ajoutent aussi une note de couleur et leur consommation est gage de santé.

Quiche, mousse, soufflé, pouding et roulé sont autant de desserts qui se préparent aisément tout en évitant à la maîtresse de maison d'être esclave de sa cuisine et de la chaleur qui y règne.

Un bon dessert réjouit l'estomac de l'honnête homme!

NOS RECETTES

QUICHE AUX ABRICOTS

- | | |
|---|---|
| 1 cuil. à thé de gélatine en poudre | 1/2 tasse d'amandes grillées, hachées |
| 1 cuil. à table d'eau froide | 16 biscuits graham (doubles) |
| 1 demiard de crème épaisse | 1 boîte de 4 3/4 onces de purée d'abricot |
| 2 cuil. à table de sucre | 1/2 tasse d'amandes grillées, en fines tranches |
| 1 boîte de 4 3/4 onces de purée d'abricot (nourriture pour bébés) | |

FAIRE TREMPER la gélatine dans un bol d'eau froide. Mettre ensuite le bol dans l'eau chaude jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Refroidir légèrement.

FOUETTER la crème jusqu'à ce qu'elle soit très légère, ajouter

(Suite page 18)

CONCOURS "CAMPING"

KLIK YORK KAM "CHOISISSEZ VOTRE PRIX!"



Il se vend plus de viandes en conserves de marque KLIK, KAM et YORK, que de toute autre marque. Parfaites, en été, pour préparer de rapides et nourrissants repas—froids ou chauds—elles sont idéales aussi en camping.

(B) Bateau *Peterborough* "Tornado" de '16', en fibre de verre, avec moteur Johnson Super Sea-Horse de 40 CV à démarrage électrique, et remorque spéciale TeeNee.

DEUXIÈME PRIX

Un bateau *Peterborough* "Tornado" de '16', en fibre de verre (B), avec moteur Johnson Super Sea-Horse de 40 CV à démarrage électrique, et remorque spéciale TeeNee.

OU \$1,000⁰⁰ EN ARGENT

PREMIER PRIX

Une wagonnette Rambler 1961 (A) PLUS un bateau *Peterborough* "Tornado" (B) de '16' avec moteur Johnson de 40 CV et remorque "TeeNee".

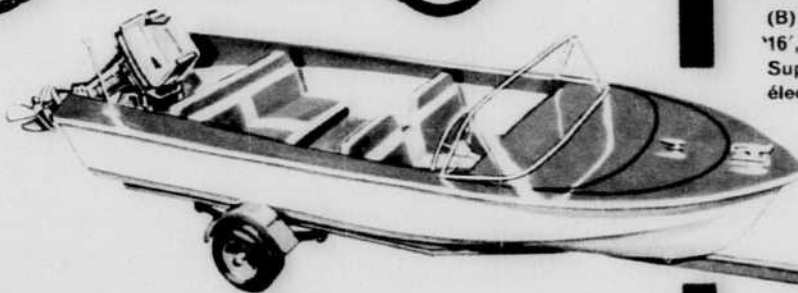
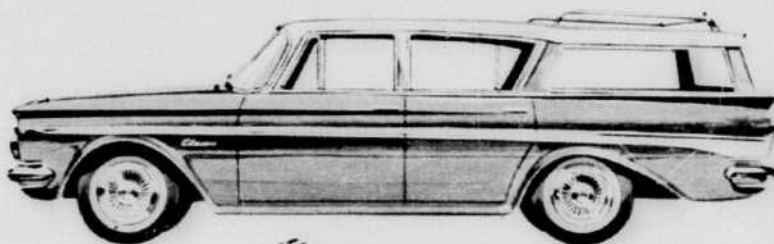
OU

Un cottage Pan-Abode de 3 chambres à coucher (C) avec \$500 en argent, PLUS le canot *Peterborough* "Tornado" de '16' (B) avec moteur Johnson de 40 CV et remorque "TeeNee".

OU

**\$3,500⁰⁰
EN ARGENT**

(A) Wagonnette Rambler (Super) 1961 à 4 portières avec économique moteur 6 cylindres



(C) Cottage "hiver-été" Pan-Abode de 832 pi.ca., à 3 chambres à coucher; PLUS \$500 en argent.

TROISIÈME PRIX

Remorque de camping "Nimrod"—au Canada, en exclusivité chez Simpson's et Simpsons-Sears—avec 2 matelas en caoutchouc mousse, 2 oreillers et 2 couvertures, PLUS un poêle de camping, une lampe à gazoline, une glacière portative, 2 sacs de couchage et un ensemble complet de pêche au lancer.

OU \$500⁰⁰ EN ARGENT

La "Nimrod" repliée n'a que 5' de largeur, 8' de longueur et 44" de hauteur. Elle se dresse en 4 minutes, à 0' 2" de hauteur au centre. Loge 4 personnes.



300 BEAUX PRIX DE CONSOLATION

20 tentes "touriste" WOODS

20 ensembles de pêche au lancer SOUTHBEND

20 poêles de camping THERMOS

20 tables de pique-nique avec parasol et 4 sièges

20 grils "barbecue" Deluxe de 24", avec four-réchaud

20 glacières portatives

THERMOS Deluxe

20 lanternes de camping THERMOS

20 sacs de couchage WOODS

20 lits de repos WOODS

20 lumières "radar" BURGESS

100 cruches à pique-nique THERMOS

RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS, RÈGLEMENT ET FORMULES D'INSCRIPTION: AU RAYON DES VIANDES EN CONSERVES KLIK, KAM ET YORK CHEZ VOTRE ÉPICIER

CANADA  PACKERS
GARANTIE DE LA MEILLEURE QUALITÉ

(Suite de la page 16)

le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Ajouter la gélatine, petit à petit, en battant constamment jusqu'à ce que le mélange se tienne. Incorporer 1 boîte de purée d'abricot et les amandes hachées.

DISPOSER la moitié de ce mélange, en une couche épaisse, entre les biscuits graham de façon à former une quiche. Refroidir environ 1 heure. Garder ce qui reste de crème au réfrigérateur.

COUVRIER l'extérieur de la quiche avec la deuxième boîte de purée d'abricot d'abord, ensuite avec ce qui reste de crème. Parsemer le tout avec les tranches d'amandes. Refroidir.

TRANCHER la quiche obliquement et servir. (6 portions)

MOUSSE AUX POIRES

1 boîte de 15 onces de poires
Le jus de 1/2 citron
1 paquet de poudre de gelée au citron
1 tasse de crème épaisse
Colorant végétal jaune (facultatif)
1 tasse de miettes de gaufrettes au chocolat
Sauce au chocolat (facultatif)

ÉGOUTTER parfaitement les poires. Ajouter suffisamment d'eau au jus de poire pour obtenir 1 tasse de liquide. Mettre dans une petite casserole avec le jus de citron et chauffer jusqu'au point d'ébullition.

VERSER le liquide chaud sur la poudre de gelée, dans un bol, et brasser jusqu'à parfaite dissolution. Refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à prendre.

PASSER les poires pour les réduire en purée.

FOUETTER la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

INCORPORER la purée de poire et la crème fouettée à la gelée. Ajouter quelques gouttes de colorant pour obtenir une teinte délicate.

COUVRIER le fond de 8 coupes de 5 ou 6 onces avec la moitié des miettes de gaufrettes. Verser dessus le mélange aux poires. Couvrir avec ce qui reste de miettes. Refroidir jusqu'à consistance ferme.

SERVIR dans les coupes ou démouler sur une assiette et napper avec notre sauce au chocolat. (8 portions)

Sauce au chocolat

2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré, en morceaux
1 tasse de sirop de maïs
Une pincée de sel
1/2 cuil. à thé de vanille
1 cuil. à table de beurre

FONDRE le chocolat dans le sirop de maïs, sur feu bas. Retirer du feu et ajouter les autres ingrédients.

SERVIR chaud ou froid. (1 tasse)

ROULÉ AU GINGEMBRE

1/2 livre d'abricots secs, un peu ramollis
36 gaufrettes au gingembre, écrasées
16 grosses bouchées de pâte de guimauve, en petits morceaux
1 tasse de noix grossièrement hachées
1/2 tasse de lait évaporé
Lait évaporé fouetté et sucré ou crème fouettée sucrée

PASSER les abricots à la râpe mécanique en utilisant le couteau moyen ou les couper à la main en petits morceaux. Mettre de côté 1/2 tasse de miettes de gaufrettes au gingembre.

MÉLER les abricots, ce qui reste de miettes de gaufrettes, les morceaux de pâte de guimauve, les noix et 1/2 tasse de lait évaporé. Façonner en rouleau (le mélange sera un peu mou). Rouler dans 1/2 tasse de miettes de gaufrettes, envelopper dans du papier ciré et refroidir pendant plusieurs heures.

DÉTAILLER en tranches épaisses et servir avec du lait évaporé fouetté ou de la crème fouettée. (6 à 8 portions)

SOUFFLÉ AUX PRUNEAUX

2 blancs d'oeufs
1/2 tasse de sucre
2 boîtes de 5 onces de purée de pruneau (nourriture pour bébés)
1/2 tasse de jus d'orange
1 cuil. à table de jus de citron
1 cuil. à table de zeste d'orange râpé
1 1/2 tasse de miettes de gâteau blanc, rassis
1 tasse de crème épaisse

BATTRE les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient fermes et un peu brillants. Incorporer la purée de pruneau.

AJOUTER le jus d'orange, le jus de citron, le zeste d'orange et les miettes de gâteau. Fouetter la crème et l'incorporer au mélange.

VERSER dans un tiroir du réfrigérateur ou dans un moule de 1 1/2 pinte et congeler jusqu'à consistance ferme. (6 portions)

QUICHE À L'ANANAS

2 tasses de miettes de biscuits graham
1/3 de tasse de sucre glace, tamisé
1/2 tasse de beurre ramolli
1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre
1/4 de tasse d'eau froide
6 jaunes d'oeufs
1/2 tasse de sucre
3/4 de tasse de jus d'ananas
1 cuil. à table de jus de citron
1/2 cuil. à thé de sel
3/4 de tasse d'ananas déchiqueté
6 blancs d'oeufs
3/4 de tasse de sucre

MÉLER parfaitement les miettes de biscuits, 1/3 de tasse de sucre glace et le beurre. Presser ce mélange dans le fond d'un moule à ressort de 9 pouces. Refroidir.

TREMPER la gélatine dans l'eau froide. Battre les jaunes d'oeufs dans une casserole bain-marie. Ajouter 1/2 tasse de sucre, le jus d'ananas, le jus de citron et le sel et bien battre. Cuire au bain-marie, à feu bas et en brassant constamment, jusqu'à épaississement.

AJOUTER la gélatine et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

REFROIDIR. Incorporer l'ananas déchiqueté.

BATTRE les blancs d'oeufs en mousse, ajouter petit à petit 3/4 de tasse de sucre et continuer à battre jusqu'à ce que les blancs soient épais et un peu brillants. Incorporer au mélange à l'ananas.

VERSER sur la croûte de biscuits dans le moule et refroidir pendant plusieurs heures. (8 à 10 portions)

assez
de sel
pour
1000

branches de céleri
dans la nouvelle
salière de table
Sifto

Une branche de céleri... et du sel vont de pair. Et la nouvelle salièrre de table Sifto vous simplifie la chose: le sel se saupoudre (correctement pour le céleri) ... il se verse et coule librement (pour les usages de la cuisine). Cette salièrre, protégée par un papier d'aluminium, conserve le sel sec n'importe où, en tout temps.

sifto



SEL QUI COULE
SE VERSE
LIBREMENT
SE SAUPOUDRE

L'AIDE-CUISINIER



Pour n'utiliser que la moitié d'un oeuf, battez l'oeuf entier avec une fourchette puis mesurez comme il faut.



Glissez du papier ciré sous votre gâteau quand vous le glaçez: ainsi le glaçage ne tombera pas sur l'assiette.

Journée canadienne à Gaza

Le 1er juillet, nos militaires ont reçu
leurs camarades des forces de l'O.N.U.



Le sergent Paul McGuire, de Toronto, donne la sérénade à une jeune Bédouine de l'enclave de Gaza.



Ces soldats du régiment "Lord Strathcona's Horse", de Calgary, ont formé un orchestre qui exécuta des airs de l'Ouest canadien.



Le 1er juillet, la fanfare du "Royal Canadian Dragoons" défila en bon ordre derrière les barbelés de la zone de démarcation. ✓

SOUS un soleil de plomb, des ânes tirent un chariot couvert monté sur pneus! La scène est d'un comique irrésistible et les pionniers de l'Ouest n'en croiraient pas leurs yeux s'ils voyaient cette scène d'un anachronisme achevé. Mais ce n'est pas tous les jours que nos soldats s'amusent dans la zone de Gaza, au Moyen-Orient. C'est le 1er juillet, jour de la Fête du Canada, et on s'est servi de ce qu'on avait sous la main pour célébrer cette journée en organisant un stampede comme on n'en avait jamais vu de mémoire de Canadien.

La scène se passait au Camp Rafah et de nombreux soldats des autres contingents servant sous l'égide des Nations unies furent également de la fête. Brésiliens, Danois, Indiens, Norvégiens, Suédois et Yougoslaves fraternisèrent une fois de plus dans la bonne humeur et la franche camaraderie. Plus de 400 d'entre eux assistèrent au défilé, mangèrent des *fèves au lard*, écoutèrent un joyeux chœur de Canadiens français et entendirent la musique martiale de la fanfare des Royal Canadian Dragoons. Plus tard, les invités de nos soldats visitèrent les cantines du camp et avalèrent force hamburgers, sauf les Indiens à qui on offrit des sandwiches au poulet, leur religion leur interdisant de manger du boeuf.

"DETTOL" vous protège à la campagne

Par Carol Gordon, conseillère de Reckitt & Colman (Canada) Limited dans les domaines de la santé et des soins ménagers.



Dettol soulage la douleur causée par les piqûres de maringouins ou d'autres insectes. Sa douce action antiseptique vous protège contre l'infection et soulage la démangeaison si agaçante.



Petites coupures et égratignures: Dettol aide à prévenir l'infection. Vous n'avez qu'à appliquer Dettol directement de la bouteille (à moins que votre épiderme ne soit très sensible). Laissez sécher, puis couvrez.



Les hôpitaux canadiens emploient Dettol régulièrement: comme antiseptique sur les patients et sur les instruments et comme désinfectant tout-usage dans les chambres de malades et les salles d'opérations.

Enseignez à vos enfants l'usage du doux antiseptique Dettol pour les coupures et les égratignures.



Désinfectant antiseptique tout-usage

RECKITT & COLMAN (CANADA) LIMITED

Village célèbre par son fromage

Camembert doit sa fortune à Marie Harel



Cette statue à la mémoire de Marie Harel a été érigée par des fromagers américains.

SI LES gastronomes pouvaient remonter dans le temps à la poursuite de l'arôme dégagé par tous les camemberts du monde, ils débarqueraient, vers la fin du XVIIIe siècle, dans un petit village de Normandie, appelé... Camembert.

C'est en effet à cette époque qu'une femme de l'endroit, Marie Harel, mit au point ce délicieux fromage, à nul autre pareil, qui fait depuis les délices de toutes les fines bouches. Fait avec l'un des meilleurs laits qui soient, le camembert doit sa qualité aux riches pâturages qui caractérisent cette région. On ne connaît pas la date exacte de la fabrication du premier camembert mais cela n'a, au fond, aucune importance, du moment qu'on le fabrique toujours selon le procédé traditionnel, jalousement gardé par les producteurs.

Camembert, qui aujourd'hui a une population d'environ 250 habitants, a voulu conserver le souvenir de celle à qui il doit sa renommée internationale. Au village même, on a élevé un monument à la mémoire de Marie Harel, née Fontaine, dont la ferme existe encore de nos jours.

En dehors du village, peu de gens connaissent le nom de la fromagère normande mais par contre, dans le monde entier, tous savent distinguer l'arôme pénétrant de son invention gastronomique qui porte au sommet l'art de bien manger.



C'est dans cette maison de ferme que Marie Harel a inventé et mis au point le camembert.



Autour du village de Camembert,



Cette jeune fille de Camembert



en Normandie, s'étendent de riches pâturages destinés aux vaches dont le lait onctueux sert à la fabrication du célèbre fromage.



dépose des fromages dans le hâloir pour qu'ils y mûrissent.



Cet heureux gourmet—ou gourmand—de Camembert semble apprécier le produit de son village. ✓



Ce que je fais au temps chaud?

...je danse, ne vous déplaie

Nous l'avons si souvent répété que probablement aucune jeune fille au Canada ne l'ignore: "Vous pouvez nager avec Tampax". Mais on nous a reproché de ne pas dire assez souvent ni assez énergiquement: "Danser peut redevenir un plaisir grâce à Tampax."

Tampax vous laisse une complète liberté de mouvement; de fait, vous vous livrez à toutes vos activités mais vous oubliez la différence dans les jours du mois. Pas d'échauffement ni d'irritation avec Tampax, car son absorption est interne. Comme vous n'avez rien d'autre à porter, aucune raison pour que vous transpiriez davantage. Et il n'y a pas d'odeur puisqu'il n'y a aucun contact avec l'air.

NICEINTURES
NI ÉPINGLES
NI BANDES
NI ODEUR

Alors amusez-vous bien tout l'été grâce à Tampax. Il est plus facile d'emploi que vous ne l'imaginez—et bien plus confortable aussi!

Canadian
TAMPAX Corporation Limited
Barrie, Ontario

Denise est DÉPRIMÉE

DOULEURS MENSTRUELLES

Midol agit de trois façons pour soulager les douleurs menstruelles — soulage les crampes, calme le mal de tête, chasse "le cafard". Maintenant, Denise prend un comprimé Midol dès le premier signe de douleurs menstruelles.

Denise est REMONTÉE

GRÂCE À
MIDOL



CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI
ou FILTRE



S'il perd le sourire
Quand il perce ses dents...
Les STEEDMAN'S sauront tarir
Ses pleurs en peu de temps!

Apaisent le bébé irritable en soulageant la
constipation et les malaises d'estomac.

LES POUDRES
STEEEDMAN'S

Les Marques Connues
facilitent
les bons achats!

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!

Une Marque Connue est
synonyme de bon renom

Dans l'attente d'un foyer

(Suite de la page 9)

au fait que l'enfant, privé d'un milieu d'évolution normal — en l'occurrence le foyer — s'identifie trop au monde restreint où il vit, le dortoir et la salle de jeux, et aux êtres qui s'y trouvent. D'autres, qu'une garde ou une infirmière a particulièrement choyés, se montreront capricieux et irascibles dès qu'elle manifesterait quelque attention à un autre bébé. D'autre part, le changement fréquent du personnel — à l'exception du personnel religieux — accentue chez les enfants le sentiment d'angoisse et d'insécurité dû à l'absence de parents, de mère surtout.

Il n'existe pas d'études spéciales, faites à Montréal ou ailleurs au Québec, sur les enfants des crèches, mais les pédiatres, les spécialistes en psychologie génétique connaissent bien les expériences poursuivies dans d'autres pays auprès d'enfants d'institutions semblables, par des psychologues tels que l'Américain Spitz. Spitz mena de longues et minutieuses observations sur le comportement de quelque 400 nourrissons de race différente et dans cinq sortes d'institutions. L'âge des enfants variait de quelques semaines à un an et demi environ. Il tira de cette longue étude où toutes les précautions avaient été prises pour en garantir l'objectivité scientifique, des conclusions assez sombres: tous étaient affectés de troubles émotifs graves et, qui plus est, Spitz constata qu'à un an, le niveau de développement des nourrissons était de 30 p.c. au-dessous de la normale et de 43 p.c. vers un an et demi... D'une foule d'observations, il conclut que, durant la première année de sa vie, l'enfant apprend littéralement tout par le truchement de la mère et que son développement affectif se constitue en avant-coureur de tout le reste du développement.

Que pensent les pédiatres, les gardes-bébés et les religieuses attachés aux crèches montréalaises de ces constatations? Tous sont d'avis que le tableau est par trop assombri, que depuis l'époque où Spitz mena ses expériences — une dizaine d'années — les institutions se sont grandement améliorées, surtout ici, mais qu'il faut toujours tenir pour valables certaines de ses conclusions. Ainsi, par exemple, cette constatation qui est une certitude et que Spitz énonce ainsi: "Les divers stades de l'affectivité et du comportement psychologique ne se développent pas automatiquement, mais seulement en fonction d'un ou de partenaires. Seul cet échange affectif peut transformer un nourrisson en un individu intelligent et sociable." Caractéristique aussi est cette remarque de la "position sur le ventre," observée par bien des médecins et des gardes chez les enfants d'institutions et qui revêt une valeur de diagnostic: aucun intérêt pour son entourage, refus de réagir à toute prise de contact et apathie.

L'abbé Hurteau, les directrices des crèches, les deux médecins attachés à celle d'Youville confirment par leurs dires que les retards observés chez des enfants de moins de six mois sont à peu près négligeables, qu'ils peuvent être ensuite plus prononcés chez certains sujets qui ne sont pas encore adoptés, mais alors l'enfant retardé est immédiatement l'objet d'un essai de placement en foyer nourricier.

C'est Mme Thérèse Gouin-Décarie qui disait qu'un enfant qui manque d'affection, de tendresse est plus misérable que

n'importe quel autre. C'est là un lieu commun tellement évident qu'on ne s'y arrête pas plus qu'à une vérité première. Mais de quoi donc, moralement et physiquement parlant, manque un enfant privé de mère, ou brusquement séparé de celle-ci? A l'âge extrêmement tendre qui est celui de la grande majorité des enfants des crèches, on peut, semble-t-il, écarter l'affirmation d'un psychologue français, à savoir "qu'il n'est pas de plus grand obstacle à devenir un homme que le désastre initial d'avoir manqué d'une mère." Les conséquences sont sûrement plus graves chez l'enfant de 3, 4 ou 6 ans que chez le nourrisson, encore que cela ne soit pas défini de façon précise, puisque certains pensent que la période qui s'étend entre le 4e et le 15e mois est la phase cruciale de la formation du moi. Plus que de nourriture, de soins quotidiens, de caresses et de jouets, l'enfant a besoin de s'épanouir dans la paix et surtout la sécurité. Cette sécurité, la mère, et la mère seule, l'incarne à ses yeux. L'enfant qui trompe son angoisse, console son chagrin et s'endort contre sa mère goûte cette sécurité. L'expérience vécue par l'enfant, cette première manière d'aimer et d'être aimé lui imprime en quelque sorte sa physionomie morale. La mère, dont le sourire est pour lui le premier visage de la vie, et le plus sensible, demeure le seul vrai domaine du jeune enfant. Tout semble prendre racine dans cette première présence, initiatrice de tout, qu'est l'univers maternel.

IL Y A quelques années, l'Institut national suisse d'Hygiène publiait des études sur les enfants d'institutions, suivies d'une conclusion bien pessimiste précisant que "la séparation d'avec la mère ou l'absence de mère et la vie en collectivité produisaient non seulement un choc immédiat, mais une détérioration progressive pouvant aller jusqu'à la destruction complète de la personnalité". Médecins, gardes-bébés et directrices des crèches montréalaises ne sont absolument pas d'accord avec ces conclusions qu'ils jugent exagérées ou du moins ne répondant plus à la réalité scientifique tel qu'on peut la vérifier dans les institutions modernes et bien tenues. L'enfant illégitime ou abandonné, sitôt après son adoption, que celle-ci survienne à 3, 6 et même 18 mois, se rétablit rapidement du déséquilibre dont il a pu souffrir. Bien plus, une infirmière me disait que certains enfants sont absolument méconnaissables — du point de vue du comportement — quelques jours seulement après que leur mère se soit décidée à les reprendre. L'observation patiente et suivie d'une foule de cas d'adoption confirme amplement cette conviction. Sur le plan physique, la vie en communauté, l'insécurité, l'angoisse et le manque de chaleur maternelle peuvent être la cause de carences telles que l'absence d'appétit ou au contraire une boulimie chronique, un sommeil perturbé, une plus grande vulnérabilité aux maladies infectieuses que les autres enfants. On remarque aussi un certain retard, qui peut être ensuite facilement comblé, dans l'articulation des premiers mots et des sons. A âge égal, le poids, la taille des enfants des crèches peuvent se comparer à ceux des enfants qui vivent dans des foyers normaux et, aux crèches de la Miséricorde et d'Youville, j'ai vu de solides bambins de 10 et 11

coups d'oeil et

Perspectives

Inguérissable!

On a beau avoir le coeur solide, cela n'implique pas qu'on ait une volonté de fer. Guy Fournier, notre rédacteur qui a passé cinq jours avec les médecins de langue française réunis en congrès à Québec (page 2), se félicitait déjà d'avoir tenu le coup durant deux longues interventions chirurgicales, la première pour un ulcère d'estomac et la seconde pour un cancer du poumon.

Il avait déjà commencé à vanter son flegme et sa résistance à ces scènes plutôt pénibles lorsqu'il rencontra le Dr François Léger, de l'Hôpital Notre-Dame de Montréal. Ce dernier s'est spécialisé aux Etats-Unis et poursuit des recherches sur les causes du cancer du poumon.

En une minute, le Dr Léger l'avait convaincu des effets néfastes de la cigarette et de la relation qui semble exister entre

le cancer du poumon et l'habitude de fumer. Fumeur invétéré depuis des années, notre rédacteur a blêmi. Moins d'une heure après, il se promenait fièrement avec une pipe au bec, après avoir donné un paquet de cigarettes tout neuf à un chauffeur de taxi.

De retour au bureau, il réussit même à convaincre un de ses confrères de délaisser l'habitude de fumer. Celui-ci a tenu bon près d'une semaine, soit quelques heures de plus que Guy Fournier, qui, lui, fume toujours de plus belle!

Une odeur intenable

Le camembert (page 20) possède, tous les gourmets le savent, une forte odeur. Notre rédacteur, Jacques de Roussan, est bien d'accord là-dessus, surtout après la mésaventure qui lui est arrivée.

Depuis trois ou quatre jours, son logement empestait. On en chercha partout la cause mais on eut beau faire, ça sentait toujours aussi mauvais!

Au bout d'une semaine, c'était intenable: on parlait même de déménager quand sa femme, fouillant dans un placard, trouva entre deux valises un vieux morceau de camembert moisi!

La vérité sortit de la bouche des enfants. En jouant à l'épicière, ils n'avaient pas osé remettre le fromage au frigidaire et l'avaient dissimulé pour que papa et maman ne voient rien!

Papa et maman n'avaient rien vu... mais avaient senti! ✓

mois qui marchaient tout seuls.

"Les enfants des crèches, disaient naguère les bonnes gens, et encore à l'heure actuelle colporte-t-on toutes sortes de stupidités, ont des tares physiques quand ce n'est pas mentales." C'est absolument faux et l'observation clinique prouve qu'un enfant illégitime n'est pas nécessairement plus taré qu'un autre. Tares physiques et mentales, héréditaires ou dues à des causes diverses, comme par exemple la malnutrition, se rencontrent hélas chez une foule d'enfants parfaitement légitimes et issus souvent de bonnes familles. L'hygiène, l'examen médical se sont généralisés au cours des dernières années. Même l'assurance-hospitalisation aura en quelque sorte une incidence sur la santé des enfants d'institutions puisque ceux-ci ont désormais droit à la même indemnité journalière que les autres. Grâce à cette dernière mesure, une salle spéciale de maladie, parfaitement équipée, va être ouverte incessamment par le département de pédiatrie de l'Hôpital de la Miséricorde, uniquement pour les enfants de la crèche. A l'heure actuelle, la crèche bénéficie du service des infirmières, d'un médecin qui visite les enfants quotidiennement, des laboratoires de l'hôpital, de la pharmacie, etc. Les cas graves, toutefois, sont référés à l'Hôpital Sainte-Justine, comme dans les autres crèches. Le cas échéant, des toniques, des diètes appropriées, des vitamines sont prescrits par les médecins qui conseillent aussi un régime particulier lorsque l'enfant quitte l'institution.

Sans parti pris aucun, la Crèche d'Youville est certainement la mieux organisée, la plus vivante, la plus aérée des crèches montréalaises. C'est en partie dû à l'espace dont elle dispose, et à sa situation dans un district aéré et peu construit. Comme aucun enfant n'y vient au monde, un sérieux examen médical préventif a lieu chaque fois qu'un nouveau pensionnaire fait son entrée. Trois médecins, un chirurgien et un dentiste y sont attachés. La propreté, les conditions générales d'hygiène, d'hygiène alimentaire en particulier, sont excellentes. Lors d'une de mes visites — le printemps dernier —, les gardes-bébés commençaient à sortir les petits sur les balcons ensoleillés. L'été, les enfants mangent et jouent dehors, dans les jardins, et ils peuvent profiter d'une piscine aménagée pour eux. Malgré toutes les précautions prises, il est cependant difficile de prévenir la contagion, dans les dortoirs et les salles de jeux, d'affections bénignes telles que les rhumes, les gastro-entérites, les maux de gorge et troubles respiratoires, voire les diarrhées qui constituent avec les otites et les troubles digestifs, la majorité des petites maladies le plus fréquemment observées dans les crèches.

ON POURRAIT tirer, des lignes qui précèdent, la conclusion hâtive que les enfants des crèches ne sont pas tellement malheureux et que certains sont même mieux là que dans une mauvaise famille... Il serait ridicule de déplacer ainsi le véritable problème de l'enfance illégitime ou abandonnée qui demeure irrémédiable et tient en quelques mots: privation d'un foyer, même médiocre. Mais il est utile de préciser, d'une part, les améliorations constantes que le personnel des crèches s'efforce d'apporter, et, d'autre part, le fait que les enfants illégitimes ou abandonnés sont constitués comme beaucoup d'autres et qu'ils ne sont pas marqués au front d'une tache indélébile... C'est une justice élémentaire à leur rendre. ✓

Voici l'aliment qui l'aidera à "grandir" les viandes Heinz pour bébé

Vous avez raison d'exiger ces viandes incomparables. Elles contiennent les protéines complètes de haute qualité dont votre enfant a besoin pour grandir droit et fort. Les médecins recommandent la viande et les mamans modernes prennent soin de donner des viandes Heinz chaque jour à leurs bébés.

Les viandes Heinz sont maigres et légèrement assaisonnées. Elles sont bien plus digestes que celles que vous pouvez préparer à la maison, et bien plus nourrissantes aussi. Ce sont les viandes les plus pratiques à servir et aussi les plus savoureuses. En un mot, ce sont les viandes idéales pour votre bébé. Vous avez raison de lui en donner chaque jour.

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



ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS
à tous les repas... tous les jours



L'été, le citadin se fait marin



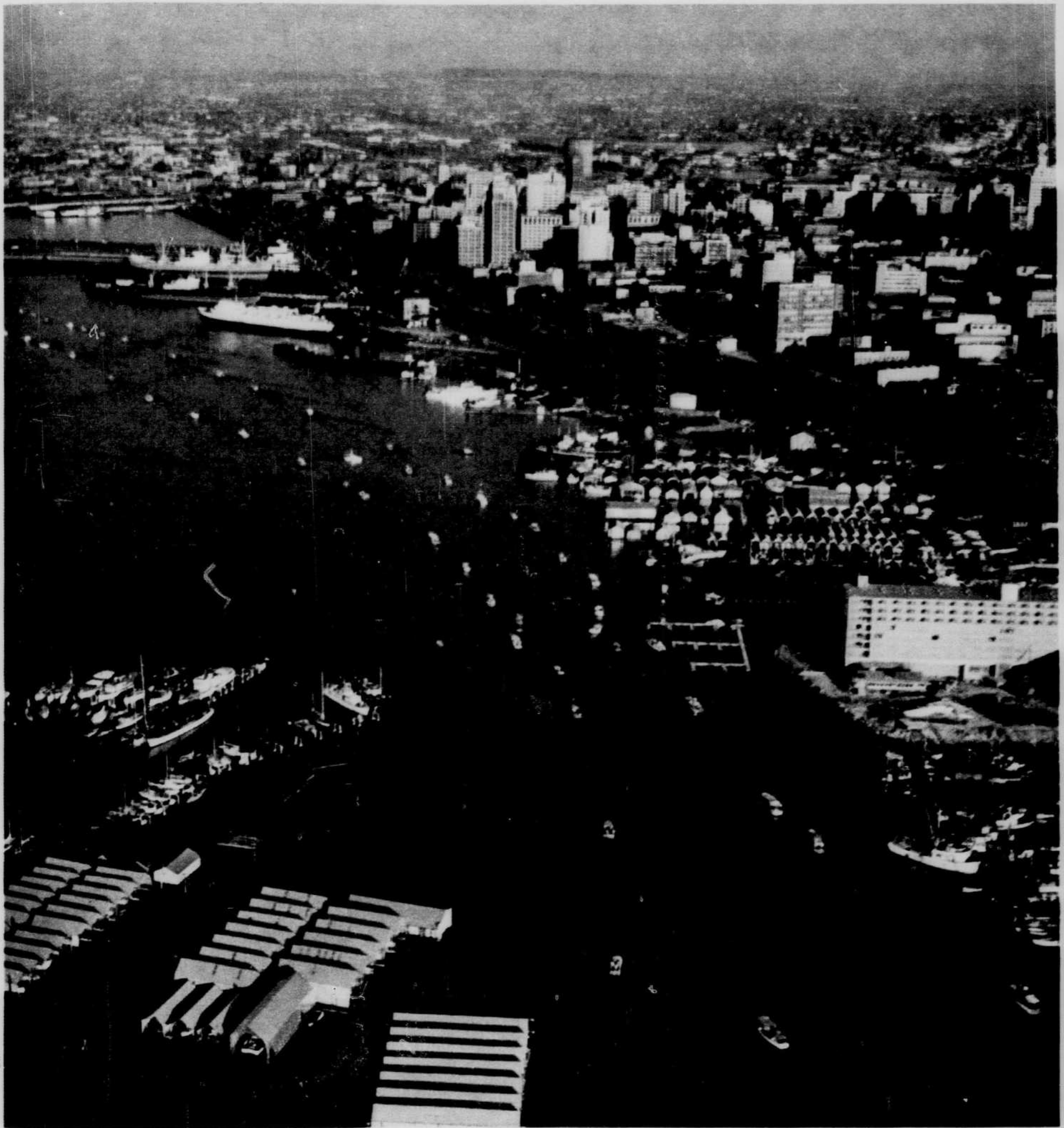
Haddon et Doris Skelding font partie de ces milliers de Vancouverois qui passent leurs fins de semaine sur l'eau avec leur famille. On les voit ici à la roue de leur yacht.

Vancouver est le paradis du yachting au Canada



Vue aérienne de la procession annuelle des bateaux autour de l'île de Vancouver. Ils viennent de quitter leur havre de Fisherman's Cove.

Fisherman's Cove, ou Anse aux Pêcheurs, sert de havre à 470 bateaux de plaisance de la côte ouest de Vancouver. L'île est très découpée et propice à l'exploration.



ON raconte qu'un riche homme d'affaires visitait un jour le yacht somptueux d'un millionnaire bien connu. Il lui demanda combien il en coûtait pour le tenir à flot. La réponse fut immédiate: "Si cette question vous préoccupe, c'est que vous n'avez pas les moyens d'en avoir un semblable".

Le temps n'est plus, heureusement, où seuls les riches pouvaient se faire marins d'eau douce. D'après certaines statistiques, un Canadien sur dix-sept possède un yacht, ou une embarcation quelconque. Bien qu'on ne connaisse pas le nombre en chiffre absolu, on le situe entre 750,000 et un million. L'an dernier, plus

de 320,000 Canadiens avaient un moteur hors-bord, et l'augmentation des moteurs vendus est de 30,000 par année.

C'est au lendemain de la dernière guerre que les sports nautiques ont pris une telle ampleur. Désireux, l'été, de fuir la ville, les citadins ont jeté leur dévolu sur le yachting. Avec les remorques que l'on attache aux automobiles, ce n'est plus un problème aujourd'hui de transporter une embarcation de la ville à la campagne. Les nouvelles matières plastiques ont contribué à la baisse des prix et mis le yacht à la portée d'un grand nombre de familles. Par ricochet, l'embarcation à moteur a popularisé des sports tels que le ski

nautique et la nage sous-marine.

C'est à Vancouver, disent les experts, que les sports nautiques ont fait les progrès les plus spectaculaires ces dernières années. Dans ce paradis de la Colombie britannique, il n'y a que deux routes principales pour aller vers l'intérieur du pays ou se diriger vers les Etats-Unis, mais par eau, tous les points de la carte sont accessibles. Et, plaisir suprême, l'île de Vancouver est trouée de baies, qui sont autant de lieux d'exploration pour les "promeneurs" de fins de semaine.

En bons sportifs, ils sont fidèles au rendez-vous de l'eau et du ciel. ✓



Tout le long du jour... la fraîcheur du matin grâce à Glide

Alors que toutes les autres se ternissent et se fanent, les cotonnades et les toiles passées au Glide resplendissent toujours de fraîcheur, de jeunesse, de féminité, de beauté ! Quel plaisir que d'empeser au Glide parfumé, prêt à utiliser ! Glide contient du bleu qui ravive les couleurs et fait resplendir le blanc. Cet empois parfait aide à conserver les vêtements propres, pimpants; il les rend faciles à repasser et leur assure longue durée. Faites l'essai de Glide et jamais plus vous ne porterez d'autres cotonnades et d'autres toiles que les cotonnades et les toiles qui ont la fraîcheur Glide, le fini Glide. Triomphez de la chaleur d'été... Faites provision de fraîcheur... faites provision de Glide.



À VERSER
Diluer le Glide liquide dans de l'eau.
Résultats parfaits à tout coup;
empesage plus ou moins raide,
selon votre goût.

À VAPORISER
Diriger le jet du
vaporisateur Glide vers
les endroits à empeser
(cols, poignets,
etc.) il suffit
d'appuyer sur
un bouton !

Soyez fière d'être fraîche et pimpante... c'est facile, avec Glide

Fiston





Eloi de Grandmont

Gérald Roméo, enfant du siècle

MADAME Jean-Baptiste Roméo n'habite l'immeuble que depuis quelques mois. Nous avons eu l'occasion de nous saluer respectueusement et dans l'ascenseur, cinq ou six fois. Aujourd'hui, elle m'a invité chez elle. Pour me présenter son fils unique et pour me demander un conseil. Ce fils lui cause de temps en temps de petits ennuis. L'autre jour, par exemple, armé d'un couteau de cuisine, il a foncé sur elle en poussant des hurlements. Il voulait de l'argent. Elle lui a donné cinq dollars. Il s'est tout de suite calmé et il est parti.

Gerry (Gérald) Roméo est un garçon de dix-sept ans. Dans son visage bouffi, on remarque d'abord un regard lourd de fatigue plus que de pensées profondes, des rouflaquettes de souteneur et une lèvre méprisante. Ce visage est surmonté d'une chevelure abondante qu'il coiffe continuellement. Sa mère m'a confié qu'il était très coquet sans pourtant être efféminé.

Il parle par monosyllabes ou plutôt par grognements. Il est très susceptible, un vrai petit coq, et d'ailleurs il porte au front une touffe de cheveux bouclés, non sans peine, une sorte de houppe qu'on prendrait justement pour une crête de coq. Sa mère me dit que c'est le genre américain.

De mauvais compagnons, au dire de sa mère toujours, l'entraînent partout où il ne devrait pas aller. Il fume et boit comme un homme, et il ne s'en cache pas. Sa mère, elle aussi, fume et boit comme un homme et elle ne s'en cache pas non plus.

Cinq minutes après mon entrée dans l'appartement, Gérald disparaissait sans dire au revoir.

— Qu'en pensez-vous?

— Pourquoi votre fils s'habille-t-il de cette façon ridicule?

— Il paraît que c'est la mode.

— Vous ne croyez pas qu'au lieu de suivre cette mode il ferait mieux de suivre des cours, d'aller à l'école comme les garçons de son âge?

— Monsieur, j'ai tout essayé. Mais son père est parti trop tôt. Il ne m'obéit pas. Il fait à sa tête.

— A sa tête... Si l'intérieur vaut l'extérieur!

Madame Roméo a la larme à l'œil. Elle jure qu'elle n'est pas coupable. Et elle entreprend de m'expliquer que les enfants d'aujourd'hui ne sont pas comme ceux d'autrefois, que les pa-

rents ne peuvent plus être aussi sévères que l'ont été nos parents, qu'un garçon doit s'épanouir en liberté, qu'il ne faut pas brimer les enfants inutilement et que nous ne sommes plus au Moyen Age. Sa voix a des résonances étranges quand elle parle au fond de son verre plutôt que de me parler à moi.

— Oui... oui... mais en attendant il fonce sur sa mère avec un couteau de cuisine. Mes connaissances ne sont pas assez grandes pour affirmer qu'on faisait couramment cela au Moyen Age.

— Ça, une chose pareille, c'est bien regrettable. Mais, vous savez, je lui ai dit de ne plus jamais recommencer.

— Dans ce cas, soyez certaine qu'il ne recommencera plus jamais!

Quel beau métier que celui de donneur de conseils! Il y a des circonstances où on aimerait avoir la vocation.

— Son passe-temps préféré, c'est le cinéma. Il aime la télévision aussi, mais pas à la maison. Je pense qu'il n'aime pas sa mère et qu'il n'aime pas la maison. Je fais tout pour le retenir. Par exemple, je lui offre une cigarette et un verre de gin. D'habitude il accepte, mais dix minutes plus tard il a disparu. Mon cousin Arthur, qui vient nous voir de temps en temps, a essayé de le raisonner. Il s'est fait traité de... Un gros mot, que je ne répéterai pas. Arthur s'est fâché. Mettez-vous à sa place.

— Merci.

MÊME si on l'écoute avec attention, on regarde un peu. Dans un cadre, une charmante tête d'enfant, c'est "lui" bien sûr. Dans un autre, un monsieur sérieux, digne, et décédé selon toute probabilité. Un troisième montre un homme au sourire conquérant. Imaginons que c'est le cousin Arthur. Le reste, du plancher jusqu'au plafond, est terne et triste à mourir. On ne s'appelle pas Gerry et pourtant on a une grande envie de s'en aller.

— Oh! Ne partez pas sans me donner un conseil... Qu'est-ce que je pourrais bien faire?

— Je ne sais pas pourquoi vous vous adressez à moi. Je n'ai jamais su donner de bons conseils.

— Dites-moi quelque chose...

— A tout hasard, vous n'avez jamais pensé à demander à votre fils de travailler?

LES PIEDS
VOUS BRÛLENT,
VOUS
DÉMANGENT?



Ne vous
chaussez

pas sans
appliquer de **L'Absorbine Jr.**

contenant du YG-7* — fongicide pénétrant contre les pieds-d'athlète

Pourquoi souffrir cet été de la torture causée par des lésions entre les orteils? Employez Absorbine Jr. qui contient du YG-7 (*chloroxylène), un fongicide pénétrant.

L'Absorbine Jr. liquide agit rapidement pour soulager la brûlante démangeaison. Il combat directement les fungus des pieds-d'athlète. Il n'a pas son pareil pour le confort des pieds.

Achetez aujourd'hui de l'Absorbine Jr. présenté dans le nouveau badigeonneur Pres-O-Matic ou en bouteille ordinaire de 4 oz ou 12 oz.

Soulagement par excellence du pied-d'athlète
W. F. YOUNG, INC., MONTRÉAL 19 (QUÉBEC)



VACANCES + POLY-GLOT

Je parle anglais

Oui, grâce à

l'exclusive méthode de
conversation anglaise



Poly-Glot

vous apprendrez facilement
l'anglais durant vos vacances.

20 DISQUES - 40 LEÇONS

enregistrés par le réputé annonceur de
la radio et de la télévision

HENRI BERGERON

Gratis { dictionnaire — anglais-français — Herap's
abonnement de 52 semaines à un journal anglais

Paiement facile : aussi peu que \$1.50 par semaine

Aussi : MÉTHODE POLY-GLOT de
conversation ESPAGNOLE et ITALIENNE
avec MIVILLE COUTURE

Remplissez et postez ce coupon pour plus de détails.

POLY-GLOT INC.

425, rue de l'Eglise Québec, Que.

Messieurs : —

Sans obligation de ma part, veuillez me faire parvenir votre DISQUE D'ESSAI GRATUIT et les renseignements concernant la méthode POLY-GLOT de conversation anglaise () espagnole () italienne (), au moyen de disques, et la RÉCOMPENSE AU MÉRITE après examens.

NOM

ADRESSE

VILLE

COMTÉ

EMPLOI

ÂGE

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!

Une Marque Connue est synonyme de bon renom.



Délicieuse saveur de fruits frais. On est vite conquis par ce breuvage aux fruits DEL MONTE ensoleillé. Ananas sucré tropical avec pamplemousse au goût piquant. Un mélange Del Monte original. Il regorge de vitamine C. Au déjeuner, à toute heure du jour, prenez un verre de ce breuvage sain et réconfortant. En plus de l'Ananas-Pamplemousse, vous trouverez chez votre épicier ces breuvages aux fruits Del Monte*: Ananas-Abricot; Ananas-Poire; Ananas-Orange; Orange-Abricot. Chacun d'eux possède une saveur distincte et absolument délicieuse! C'est que personne ne mélange les saveurs de fruits frais exactement comme le fait DEL MONTE!

*MARQUE DÉPOSÉE