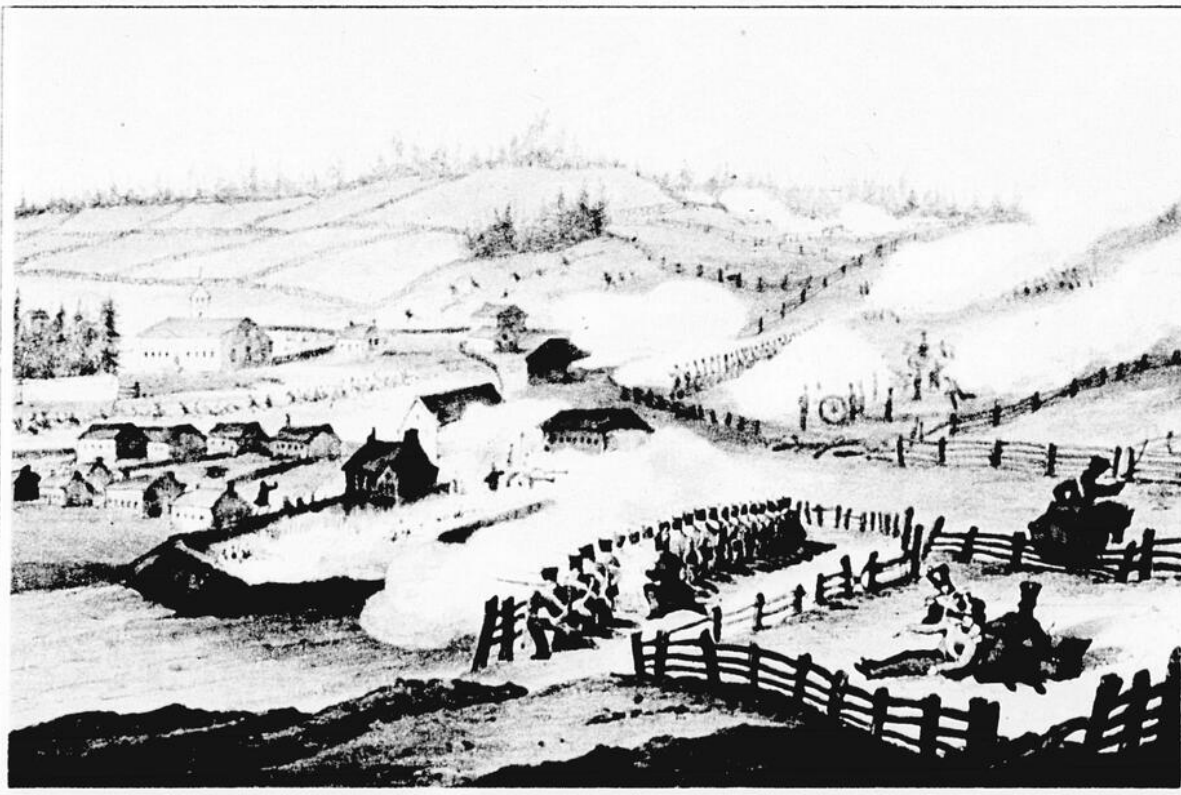
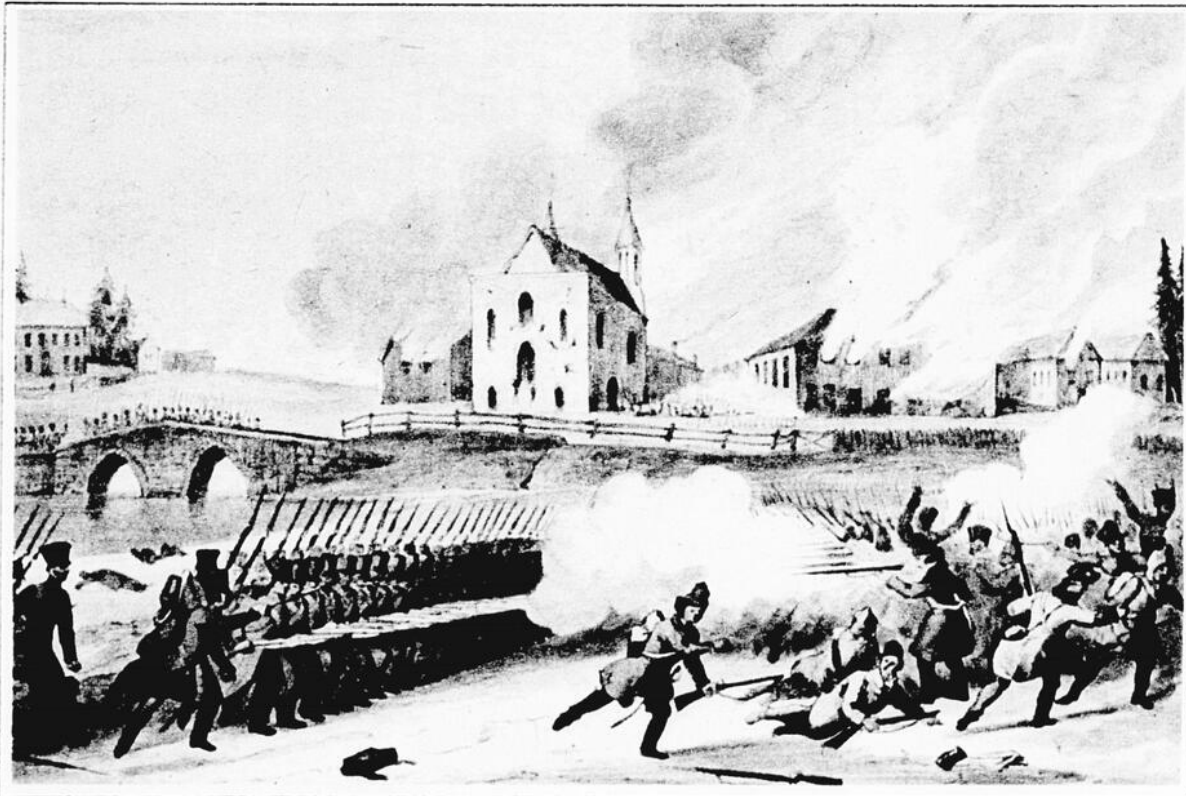


# perspectives

LE SOLEIL

## LA RÉBELLION DE 1837 VUE DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA BARRICADE



En haut, dernier affrontement entre les insurgés  
et les troupes britanniques, à l'arrière de l'église de Saint-Eustache.  
Ci-dessus, les troupes britanniques ouvrent le feu  
sur les Patriotes à la bataille de Saint-Charles, en novembre 1837.

# J'y ai laissé mon appendice

Opéré d'urgence lors d'une visite en Chine,  
un médecin montréalais  
participe pendant une semaine  
à la vie quotidienne  
d'un grand hôpital général

Le Dr Denis Lazure, directeur de l'hôpital Saint-Jean- de-



PAR LE DR DENIS LAZURE

En provenance de Canton, après avoir voyagé toute la nuit en train, nous étions accueillis à la gare de Tchang-cha, en ce matin pluvieux, par les dirigeants locaux de l'Association pour l'amitié avec les peuples étrangers. C'est dans cette ville paisible et peu peuplée (moins d'un million d'habitants), capitale du Hou-nan, que le président Mao avait fréquenté l'école normale et, plus tard, travaillé comme enseignant dans une école primaire tout en s'initiant à l'action révolutionnaire.

Après la visite de ces lieux historiques, on nous fit voir les célèbres broderies de soie de la ville et, le soir, le spectacle des acrobates du Hou-nan. Comme quelques autres délégués, j'avais ressenti ce jour-là certains malaises bien connus de tous les touristes du monde. Mais le lendemain, ça n'allait pas du tout. Quand même il n'était pas question d'annuler la visite au village natal de Mao, Chao-chan, à une centaine de kilomètres de Tchang-cha. L'émotion découlant de ce "pèlerinage" ajoutée à la cuisine copieuse, succulente mais bien pimentée de la région, me rendit peu apte à participer au banquet qui nous attendait au retour à Tchang-cha et j'optai pour une soirée de repos à ma chambre d'hôtel.

Dans leur grande sollicitude et à mon insu, nos hôtes avaient décidé que je devais recevoir des soins à domicile et, au cours de la soirée, deux médecins se présentèrent à ma chambre. Leur examen les amena à une forte présomption d'appendicite aiguë, que je partageai d'emblée, et quelques minutes plus tard je me retrouvais à la salle d'urgence de l'hôpital universitaire No 2 de Tchang-cha!

Les médecins chinois sont prudents et consciencieux, à plus forte raison avec les amis de l'étranger, et je fus alors examiné par quatre autres chirurgiens: leur porte-parole me fit comprendre qu'il valait mieux m'opérer sur-le-champ, d'autant plus que les examens de laboratoire confirmaient le diagnostic. Dans l'esprit du respect du patient (particulièrement marqué depuis la Révolution culturelle), on me deman-

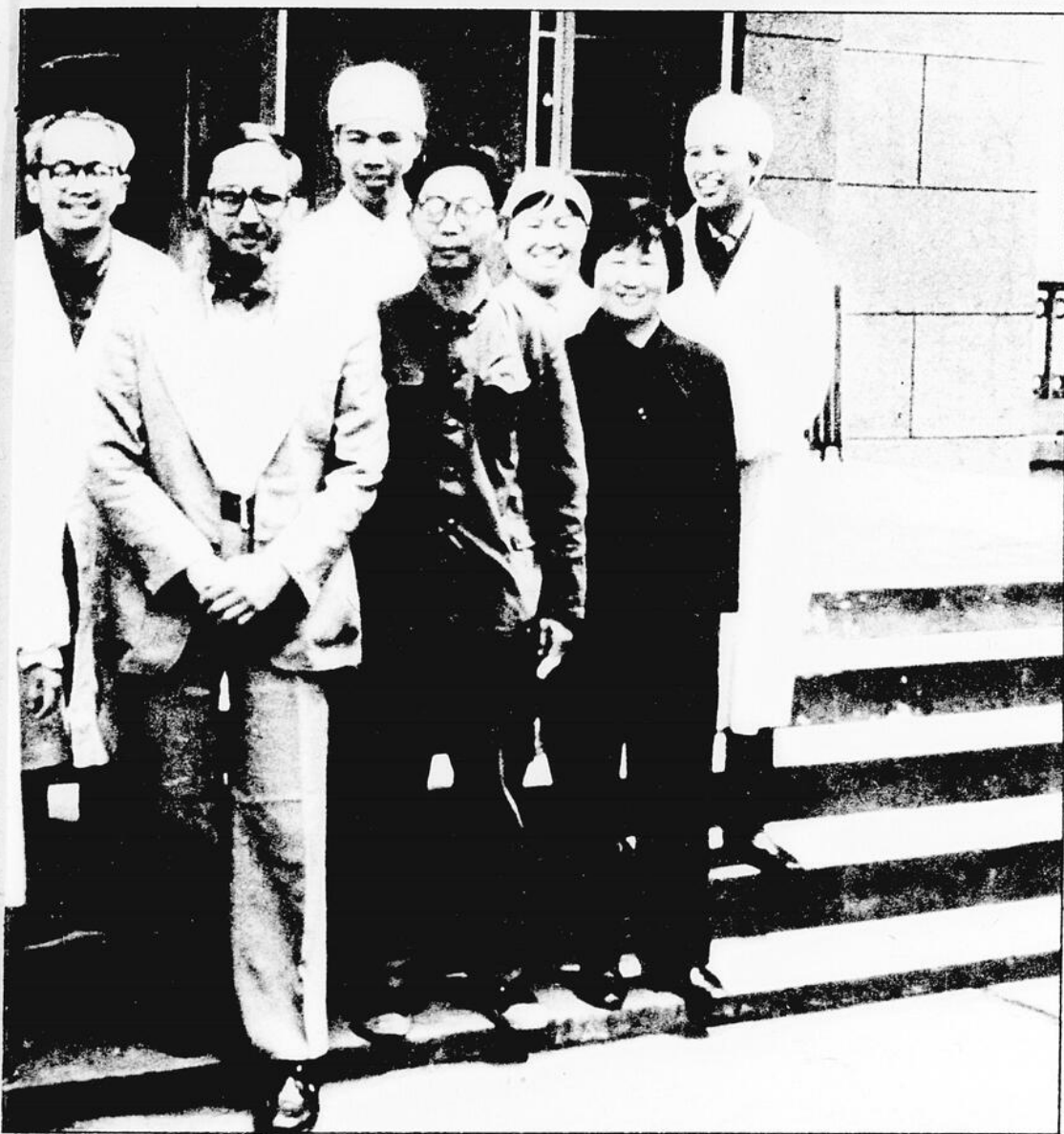
de alors ce que j'en pense, et, même après avoir manifesté mon accord confiant, on hésite et on veut savoir l'opinion de "ma" délégation... ce qui fut fait par un appel au vice-responsable de la délégation au milieu de la nuit. Heureusement pour moi, il ne s'opposa pas!

Je n'eus pas à décider si j'étais assez brave pour que l'anesthésie se fasse par acupuncture, car cette méthode n'est pas utilisée dans les cas de chirurgie d'urgence et j'ai été parfaitement satisfait de l'anesthésie régionale par une injection épidurale — qui me permettait d'entretenir la conversation avec le Dr Wong, un des deux chirurgiens qui se débrouillait assez bien en anglais! Tout se passa normalement et, quelques heures plus tard, la délégation vint gentiment me saluer avant de se diriger vers Pékin où je retrouvai le groupe une semaine plus tard.

Durant cette semaine, j'ai eu le privilège, non seulement de bénéficier de soins de première qualité, mais aussi de participer à la vie quotidienne d'un hôpital général de 1 000 lits où les rapports personnel-patients sont bien différents de ce que nous pouvons observer à Montréal! L'expression "humanisation des soins" est probablement ce qui décrit le mieux le type de climat qui prédominait dans l'hôpital, non seulement pour moi, mais pour tous les patients puisque après deux jours je pouvais circuler librement dans les divers départements: chirurgie, médecine, psychiatrie, pédiatrie, et partout j'ai pu observer ces contacts très rapprochés entre personnel et patients.

Le personnel (au total 1 200 employés, soit trois fois moins que pour un hôpital équivalent ici) est constamment soucieux de "servir le peuple" comme le veut un slogan à la mode et affiche un grand respect de l'individu surtout lorsqu'il est malade. Les malades le rendent bien: en effet, ceux qui vont mieux s'empressent d'aider le personnel à procurer de l'aide aux patients plus invalides, comme à l'école l'enfant plus brillant assiste l'élève plus lent.

Dieu de Montréal, entouré de quelques-uns des médecins et infirmières qui l'ont soigné à Tchang-cha.



En Chine, ne devient pas médecin qui veut. En effet, après les études secondaires, l'étudiant doit aller aux travaux manuels, ferme ou usine, durant deux années et ce sont alors les compagnons de travail qui décident du choix de ceux qui iront entreprendre des études universitaires; les élus devront, s'ils sont choisis dans un milieu rural, retourner pratiquer dans ce même milieu. Quant aux urbains, comme c'était le cas de mon chirurgien, ils quittent l'hôpital à tous les trois ans afin d'aller passer une année dans une commune rurale: leur temps se partage alors entre le travail aux champs (éducation politique appliquée!), l'enseignement au personnel médical moins formé (les médecins aux pieds nus) et le traitement de patients présentant des problèmes compliqués. Grâce à ce système, le vaste territoire de la Chine peut maintenant être assuré d'une qualité de soins médicaux très convenable.

Les barrières socio-économiques que l'on rencontre dans nos hôpitaux sont en voie de disparaître en Chine. C'est ainsi que les salaires des infirmières et des médecins sont identiques et qu'ils sont légèrement supérieurs à ceux des employés généraux; il semble bien que d'ici quelques années cette société parviendra au salaire unique. Mais plus important encore est l'accent mis sur "l'éducation politique" de tout le personnel de l'hôpital qui consacre deux demi-journées par semaine sur le temps de travail (et deux soirées sur le temps personnel) à des rencontres où la discussion de textes politiques ou de problèmes locaux vise à aiguïser le sens social et civique de chacun.

Dans le domaine de la santé, comme dans tous les autres, les besoins de ce pays encore pauvre et comptant plus de 800 millions d'habitants sont immenses et les Chinois "ne comptent que sur leurs propres moyens" pour les combler. C'est ainsi qu'ils ont abrégé et condensé les études de médecine, passant de 6 à 3 ans, ne conservant que l'essentiel, afin de former un plus grand nombre de médecins. Leur compétence est sauvegardée par un système de recyclage permanent par lequel

chaque médecin, après quatre années de pratique, doit revenir effectuer un stage de six mois dans un hôpital universitaire. De la même façon la durée des études de l'infirmière a été réduite de moitié et, de plus, des dizaines de milliers de jeunes paysans et paysannes sont devenus des "médecins aux pieds nus" après avoir reçu une formation médicale durant six mois; ils jouent leur rôle de médecins de première ligne à la campagne tout en continuant d'œuvrer aux champs!

La veille de mon congé de l'hôpital, on m'invita à assister à une intervention chirurgicale à cœur ouvert pour la réparation d'une sténose mitrale chez un patient de 31 ans, sous anesthésie locale provoquée par acupuncture: une aiguille entre le pouce et l'index et l'autre à la face interne du poignet et au bout de dix minutes les chirurgiens, avec bistouris, ciseaux, pinces entreprennent de mettre le cœur à découvert, tout en "dialoguant" avec le patient. On avait poussé la gentillesse jusqu'à retenir les services d'un interprète, ce qui me permit de converser avec le patient toute la durée de l'opération! Aucun signe de douleur, lucidité parfaite et collaboration utile avec l'équipe chirurgicale. Sans compter que le patient se remet beaucoup plus rapidement qu'après une anesthésie générale et les accidents mortels de cette dernière sont ainsi éliminés! La cage thoracique aussitôt recousue, il fallait voir ce patient se soulever et serrer avec effusion la main du chirurgien...

C'est ainsi qu'à l'hôpital No 2 de Tchang-cha, grâce à une banale appendicite aiguë, j'ai pu voir à la fois la grande cordialité du personnel dans ses gestes quotidiens avec les malades et aussi l'audace d'un peuple confiant dans ses propres moyens qui, tout en utilisant la technique chirurgicale la plus moderne pour corriger une malformation cardiaque, remplace notre anesthésie générale imprévisible par les aiguilles ancestrales, assurant ainsi la participation du patient. Par cette alliance du traditionnel et du moderne, en "marchant sur les deux jambes" la médecine chinoise fait actuellement des pas de géant... ●

# RUFFINO

## CHIANTI D.O.C.\*

Découvrez le Chianti de Ruffino, vin de qualité provenant des vignes des domaines Ruffino, dans la célèbre région de Chianti, près de Florence. Digne de son héritage, il ajoute au plaisir de tout bon repas.

\*D.O.C. — Denominazione d'Origine Controllata — cette appellation utilisée sous le contrôle du gouvernement de l'Italie garantit l'authenticité et la qualité du vin.



Ruffino, le Chianti le plus savouré au Québec et dans le reste du monde.

Les recherches prouvent que  
7 femmes sur 10 peuvent avoir

## des ongles plus longs, plus beaux

Voici un nouveau traitement qui durcit les ongles. Ils ne se fendillent plus, ne s'écaillent plus, 3 semaines seulement, et vous verrez vos ongles s'allonger et se fortifier. Il vous suffit de les badigeonner de Stronger'n Longer,\* le nouveau traitement aux protéines qui revigore les ongles. Des expériences scientifiques pratiquées sur plus de 100 femmes ont prouvé que 70% d'entre elles ont incroyablement amélioré la beauté et la dureté de leurs ongles. Tout simplement en utilisant régulièrement Stronger'n Longer, selon les indications. Faites-vous des ongles forts et superbes! Vous trouverez Stronger'n Longer dans toutes les pharmacies. Ou encore, envoyez \$1 avec vos nom et adresse à Mentholatum, Dept. H, Ft. Erie, Ontario, L2A 5M6. SATISFACTION GARANTIE, ou argent remis.

4-29 novembre 1975

### PERSPECTIVES

est publiée chaque semaine  
par Perspectives Inc.  
231 rue Saint-Jacques  
Montréal

Président  
Jean Robert Bélanger  
Vice-président  
Paul-A. Audet  
Secrétaire  
Charles d'Amour  
Trésorier  
Jean Sisto  
Directeur de la rédaction  
Pierre Gascon

# Des chiens aux abois!

PARIS

L'homme avait un grand ami, le chien, qui partageait ses joies et ses peines, jouait avec ses enfants, sauvait celui qui se noie ou qui ne voit plus. Puis l'homme inventa les vacances, et le chien, noyé dans un égout, attaché à un pare-chocs arrière et traîné, disloqué, sur des kilomètres ou éjecté de la voiture les jarrets tranchés, le chien, martyr au museau baillonné de sparadrap, a découvert que, l'été, son maître devenait fou.

La saison diabolique passée, l'homme était de nouveau bon pour son chien. Par intérêt bien souvent, dans ces H.L.M. parisiens où la solitude s'aggrave des bruits de la solitude des autres. Le chien qui y accueille l'homme en aboyant, c'est la seule voix d'un être vivant dans un concert de chasses d'eau et de vide-ordures.

Bientôt, cependant, les chiens n'aboieront plus. Pour mieux se retrouver seul avec le tintamare des motos, aspirateurs, disputes conjugales et autres borborygmes de la vie privée de ses voisins, l'homme fait sectionner les cordes vocales de l'animal! Des vétérinaires parisiens acceptent maintenant de faire ce travail.

On peut pratiquer l'ablation soit partielle, soit totale de ce cartilage conique faisant saillie dans le larynx (cela s'appelle la cordectomie). Le chien reste silencieux pendant un mois mais, parce que sa voix est sa seule façon de s'exprimer, il fait de tels efforts pour aboyer qu'il parvient peu à peu à la rééduquer. Elle reste faible et ses abois, estompés et rauques.

Le comportement sexuel du chien muet sera différent. A ce point qu'à tant faire le maître devrait demander aussi au vétérinaire de castrer l'animal. Sinon, incapable de bien se défendre et en état d'infériorité dans sa propre espèce, il deviendra agressif et on le supprimera.

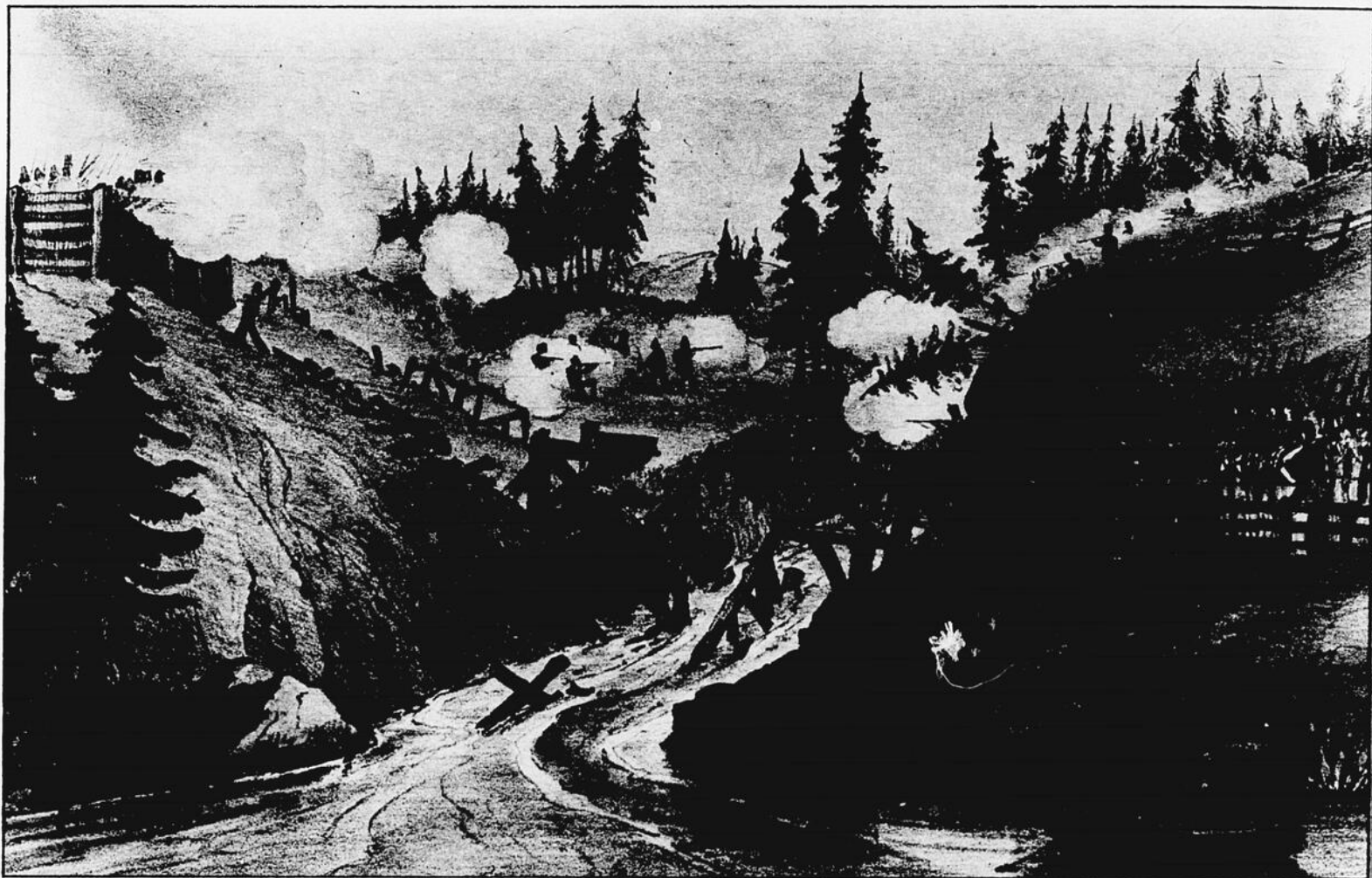
Et sur la route des vacances, il y aura, parmi les victimes, des bêtes qui ne pourront pas espérer qu'un homme encore capable de charité les recueille puisque, dans le fossé où on l'aura jeté, le chien muet ne pourra même plus gémir! ●



# Une Mark Ten ...ca contente.



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moy. par cigarette. Régulier: goudrons 16mg, nicotine 1.2mg. King: goudrons 18mg, nicotine 1.3mg.



*Près de Saint-Charles,  
une compagnie de soldats  
affronte le feu  
d'une redoute établie par  
les Patriotes devant  
un pont qu'ils ont coupé  
sur un affluent  
de la rivière Richelieu*



*Le détachement de  
Wetherall faisant bivouac  
devant Saint-Hilaire,  
les 23 et 24 novembre  
1837, avant de marcher sur  
les Patriotes retranchés  
à Saint-Charles.*

## LA RÉBELLION DE 1837 VUE PAR UN ANGLAIS

PAR JACQUES DE ROUSSAN

Dans le Québec d'aujourd'hui, on est généralement fédéraliste ou indépendantiste, tandis qu'à l'automne 1837 on devenait patriote si on applaudissait aux discours de Louis-Joseph Papineau et de ses amis ou bien on se proclamait loyaliste si on écoutait attentivement les mandements de Mgr Jean-Jacques Lartigue, premier évêque de Montréal.

A cette époque, on pouvait également être d'un tout autre bord, par exemple officier dans l'armée coloniale de Sa Majesté britannique Victoria Ière, couronnée cette même année, et combattre les rebelles canadiens en suivant les ordres du général Colborne, nommé en janvier 1839 gouverneur général du Haut et du Bas-Canada. C'est alors que lord Charles Beauclerck, capitaine et dessinateur de talent, croqua sur le vif des scènes des batailles de Saint-Charles puis de Saint-Eustache. Il en grava six qu'il ajouta à un genre de rapport destiné au public anglais et qu'il publia à Londres en 1840 pour l'édification de ses compatriotes.

Charles Beauclerck, dont le nom francophone évoque irrésistiblement la conquête de l'Angleterre par Guillaume le Conquérant et ses vassaux franco-normands, n'a pas ménagé dans son rapport et sur ses gravures les *insurgés* du Bas-Canada, les *couards* qui les commandaient, les *ruffians* qui exécutèrent un officier britannique prisonnier, George Weir, lors d'une tentative d'évasion, les *malheureux* habitants qui refusaient la justice royale. Par contre, tout en parlant des exactions de l'armée coloniale et des cannonades sur églises et fermes, il ne voit pas du tout l'odieux de sa situation mais appuie sa pensée d'occupant sur les réactions du public loyaliste de Montréal.

Tandis qu'une première colonne, conduite par le colonel Gore, se faisait battre à Saint-Denis le 23 novembre 1837, une seconde, dirigée par le colonel Wetherall, assiégeait les Patriotes dans Saint-Charles et y remporta la victoire le 25 novembre. Le retour des troupes coloniales à Montréal, après leur campagne dans la vallée du Richelieu, se fit dans la joie la plus colonialiste qui soit.

Pour venir à bout de l'agitation des Patriotes, qui avait d'ailleurs commencé dès le début de novembre à Montréal par une bagarre provoquée par les membres loyalistes du Doric Club contre les Fils de la Liberté, le général Colborne envoya des troupes dans le comté des Deux-Montagnes, sur la rive nord du

Suite page 8

## DE BULGARIE, TROIS VINS ...DIVINS!



Oui, de Bulgarie! C'est relativement nouveau au Québec. Mais la viticulture bulgare est loin d'être chose nouvelle. De fait, la fabrication du vin est un art qui date de plus de vingt siècles. Fidèles à l'ancienne tradition, les Bulgares produisent d'excellents vins fruités, au bouquet séduisant et au goût fin et harmonieux. Allez, laissez-vous séduire par ces trois vins divins!

**CABERNET**  
Rouge sec  
Un vin à saveur généreuse!  
Numéro de la S.A.Q. 528G \$2.30



**HEMUS**  
Blanc demi-sec  
Un vin au vif arôme de muscats!  
Numéro de la S.A.Q. 528H \$1.95

**GAMZA**  
Rouge sec  
Un vin au bouquet des plus veloutés... le complément parfait des bons repas!  
Numéro de la S.A.Q. 632B \$1.90

PRODUITS ET EMBOUTEILLÉS EN BULGARIE

### LE NOUVEAU LIVRE DE RECETTES de MARGO OLIVER

A: Livres de recettes de Margo Oliver  
Les Editions Optimum Ltée  
B.P. 1848, place d'Armes  
Montréal, Québec  
H2Y 1L0

Cochez vis-à-vis le mode de paiement choisi.

- Facturez-moi après (légers frais d'expédition)  
 Chèque ou mandat ci-inclus payable à Editions Optimum (l'éditeur assume les frais d'expédition)  
 Portez à mon compte ChargeX ou Master Charge No (Légers frais d'expédition)

Je désire essayer Cuisine pour tous les jours dans ma propre cuisine. Je pourrai examiner ce livre — et même l'utiliser — pendant 10 jours et vous le retourner si je n'en suis pas entièrement satisfait. Veuillez m'envoyer également, GRATIS, la Table des coupes — une par exemple commande, tant qu'il y en aura — que je garderai même si je décidais de retourner le livre de recettes dans un délai de 10 jours contre remboursement. Le prix de lancement est de \$7.95 (prix de détail régulier après le 1er janvier 1976: \$8.95).

\_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

App \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Prov \_\_\_\_\_ Code \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

P021159

## De beaux ongles ...car vous ne les rongerez plus!

Trois petites semaines et vous aurez de beaux ongles, longs et durs. Avec Stop 'n Grow®, jamais plus vous ne les rongerez. De la volonté en bouteille, jusqu'au bout des doigts. Stop 'n Grow est transparent, vous pouvez même l'appliquer sur le vernis. Vous aurez des mains adorables, aux ongles longs et élégants, ce dont vous avez toujours rêvé. Avec Stop 'n Grow, vous ne rongerez plus vos ongles. Satisfaction garantie ou argent remis par Mentholatum, Fort Erie, Ontario.

# stop 'n grow®

DANS TOUTES LES PHARMACIES

## LA RÉBELLION DE 1837 VUE PAR UN ANGLAIS

*Les troupes de Wetherall, parties  
de Montréal, franchissent  
le Richelieu le 22 novembre 1837,  
en route vers Saint-Charles.*



L'an  
de  
des  
l'ég

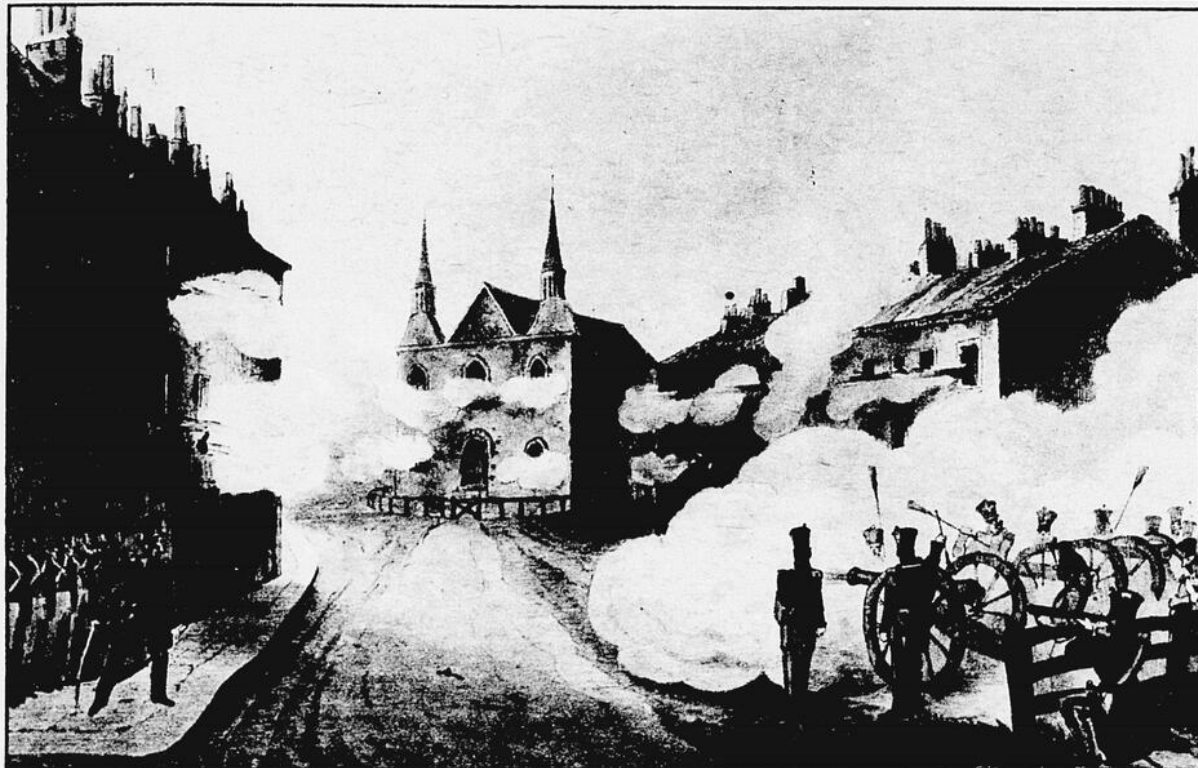


## Faites donc connaissance!

Avec Faisca! Le grand vin rosé. Issu du cépage Periquita, Faisca est un vin souple et généreux tout indiqué pour ces petites occasions spéciales que sont les dégustations, les buffets froids et les petites soirées tranquilles en joyeuse compagnie.

Ajoutez un peu de pétillant à votre sélection de vins. Faites ou re faites connaissance avec le vin rosé Faisca.

## FAISCA Vin rosé



L'artillerie, aidée par des salves de mousqueterie partant des maisons voisines, tonne contre l'église de Saint-Eustache.

Saint-Laurent, où s'étaient réfugiés quelques survivants et résistants du Richelieu, aidés en cela par les habitants de la région. Une armée de 1 200 soldats, avec de l'artillerie, entoure Saint-Eustache où 250 Canadiens vont tenir tête à l'assaillant qui tirera au canon sur l'église, devenue le dernier bastion de la résistance. Le Dr Jean-Olivier Chénier y trouvera la mort en compagnie de plusieurs autres Patriotes, abattus alors qu'ils sautaient d'une fenêtre de l'église en flammes.

Mais tous ces événements, Charles Beauclerk les a magnifiés et interprétés à la gloire de l'armée dont il faisait partie: une armée qu'il qualifie de bien disciplinée, à l'entraînement très professionnel et dotée d'un courage inébranlable.

L'oeuvre lithographique qu'il en a tirée est devenue aujourd'hui un classique de la version britannique des Troubles de 1837-1838 et un exemplaire en est précieusement conservé dans la collection Melzack de l'université de Montréal. ●

# REDÉCOUVREZ LE PLAISIR DE MÂCHER



**la nouvelle gomme qui ne colle pas aux dentiers\***

Freedent, une gomme d'un concept entièrement nouveau, vous fera redécouvrir tout le plaisir de mâcher. Car avec sa formule spéciale, elle ne colle pas aux dentiers.

Et la fraîche saveur de menthe de Freedent, un goût que les

gens aiment, ajoutera encore à votre plaisir de mâcher en vous rafraichissant la bouche.

Freedent est un produit de qualité de Wrigley, fabricant des gommages les plus vendues au monde.

Découvrir la nouvelle Freedent, c'est redécouvrir tout le plaisir de mâcher... que vous portiez ou non des dentiers.

\*Recherche indépendante effectuée en février 1975. Résultats communiqués sur demande.

# Cé pâ l'ortografe qui fè la culture

Douze siècles de hasard, de fantaisies, de prétentions,  
de conservatisme puritain, de faux cultes, de batailles aussi, ont abouti  
à notre système illogique d'écriture

il peult il peut il peu batesme ba

PAR SERGE VIAU

"Beuveurs tres illustres, et vous, Verolez tres precieux, car à vous, non à aultres, sont dediez mes escriptz..."

Ainsi écrivait-on, il y a 441 ans!

Ces lignes sont celles de l'ouverture du prologue de *La vie tres horricque du grand Gargantua*, par le sieur Rabelais, publié à l'automne de 1534. Bien des choses ont changé depuis (quoiqu'il y ait encore pas mal de "beuveurs" de nos jours: quelques 10 000 000 d'alcooliques en Amérique du Nord! et pas mal de "verolez": quelque 900 000 cas de blennorragie récemment signalés aux Etats-Unis!) L'orthographe de la langue française est au nombre de ces choses qui ont évolué.

Il serait plus juste de dire, cependant, que notre orthographe s'est simplement transformée, et non pas nécessairement améliorée. Il y a cinq siècles, une élite de nobles, exploitant le menu peuple, détenait tous les pouvoirs et possédait tous les privilèges; elle contrôlait l'économie, et, par là, la politique, la science, la morale, la culture. De nos jours, ces pouvoirs sont aux mains d'une autre élite, la grande bourgeoisie, qui domine politiquement et culturellement parce qu'elle possède. Nous n'avons donc guère évolué sur ce plan. Il en va de même en ce qui concerne l'orthographe: bien qu'elle se soit figée dans la forme que nous lui connaissons, ce qui pourrait laisser croire qu'elle a atteint son suprême degré de perfection, elle n'en reste pas moins, ainsi que Paul Valéry l'écrivait il y a déjà cinquante ans, "une des fabrications les plus cocasses du monde, une absurdité".

Mais, d'abord, qu'est-ce que l'orthographe? C'est la manière dont on transcrit les sons d'une langue grâce à ces signes conventionnels que sont les lettres. On peut dire d'une langue que sa graphie lui est bien adaptée lorsque cette dernière note sans ambiguïté les mêmes sons par les mêmes

signes. Ainsi, les orthographes grecque et latine étaient bonnes; le sont également celles de l'espagnol, de l'italien, de l'allemand modernes. Mais en ce qui concerne le français (ainsi que l'anglais, notamment), il en est autrement: combien de façons différentes existe-t-il de noter, par exemple, le son è? Mère, Noël, fête, fer, chef-d'oeuvre, peine, sept, les, bérêt, laid: dix manières différentes, déjà! On peut en compter vingt-quatre en tout! Et il ne s'agit pas d'une exception: il existe 13 graphies du é fermé, 17 de a, 18 de an, etc.

Cette dichotomie entre le son et sa représentation graphique remonte passablement loin. Les Grecs jadis adoptèrent le premier alphabet jamais établi, celui des Phéniciens. Les Latins, plus tard, adoptèrent l'alphabet grec de type étrusque. La Rome impériale devait par la suite conquérir de vastes territoires, dont la Gaule, et leur imposer son mode de vie, comme le font de nos jours les Américains un peu partout dans le monde, et comme l'ont fait au cours des siècles Anglais, Français, Espagnols, Portugais, etc.

Jusqu'aux environs du VIIIe siècle, la lecture et l'écriture, réservées aux lettrés, se faisaient dans la langue de la culture dite supérieure, celle du conquérant romain. Le français, c'est-à-dire le latin classique mal parlé par le peuple, n'était qu'une langue "bâtard", le produit d'une "sous-culture", expressions que, de nos jours, les puristes emploient pour qualifier la langue du Québec. Bientôt, avec la disparition des écoles (Ve et VIe siècles), les deux langues, le latin classique et le latin "bâtard", vont se confondre, et l'influence populaire, celle de la majorité, prendra le dessus: le français (qui s'appelle alors le roman) commencera à exister en tant que langue, et non plus en tant que sous-langue. Toutefois, lorsqu'on se mettra à l'écriture vers l'an 800, on se servira du vieil alphabet latin.

La poignée de clercs qui écrit alors

est, littéralement, bilingue: elle a, d'autre part le souci de préserver l'étymologie latine, afin de ne pas rompre avec un fonds culturel important. Pour cela, elle tente de préserver l'orthographe des mots latins, quoique d'une manière très incohérente. Ce qui est grave, cependant, c'est que, dès lors, l'orthographe des mots commence à se différencier de leur prononciation, et ce pour une raison bien simple: le français naissant utilise certaines consonnes, certaines diphtongues, l'e muet, etc. qui n'existent pas en latin (de même que, par exemple, le son "eu" n'existe pas en anglais) et qui ne peuvent donc pas être transcrits parfaitement.

La plupart des experts admettent que l'orthographe française atteint son apogée aux XIe et XIIe siècles: certains affirment même que l'orthographe de cette époque est la meilleure que nous avons connue: aussi préconisent-ils que nous y revenions! C'est alors l'âge d'or des jongleurs, ces ménestrels nomades qui récitaient ou chantaient leurs vers en s'accompagnant d'un instrument, ancêtres lointains des Leonard Cohen que nous connaissons aujourd'hui. Ces jongleurs mirent de l'ordre et de l'intelligence dans l'orthographe, et, bien que l'Eglise leur fût hostile, leur grand succès leur permit de passer la rampe et d'avoir une influence profonde. Venus des quatre coins de la France, ils produisirent toutefois une orthographe unifiée; mais ils eurent surtout le souci de faire de l'écriture un instrument pratique, efficace, davantage conçu pour l'oreille que pour l'oeil. Et pour ce faire, ils émondèrent les mots, supprimant, *grosso modo*, la plupart des lettres qui ne se prononçaient pas, sans se soucier d'écrire de même manière les homonymes: de toute façon, leurs textes étaient destinés à la récitation plus qu'à la lecture. Dans les grandes lignes, l'écriture qu'ils produisirent était phonétique.

Les choses allaient, hélas! se gâter

entre les XIIIe et XVe siècles. Les écritures littéraires perdent le monopole du traitement de l'orthographe. Ce sont les écritures publiques, judiciaires, celles des scribes, des milliers de fonctionnaires du Parlement et de l'administration royale qui vont désormais dominer et finir par modeler ce qui deviendra notre orthographe.

Les scribes, pour se relire plus facilement, usent d'artifices (ils remplacent, comme dans amy, l'i par v, plus lisible, et plus décoratif!). Ils différencient les homonymes, traduisant un même son par des graphies différentes, ce qui est toutefois utile dans une langue qui, comme le français, compte de nombreux mots monosyllabiques. Les consonnes se mettent à pulluler (dans homme, hier, psaume (qui jusque-là se lisait saume), baptême, qui s'écrivait batesme, etc.). On fait exagérément appel à l'étymologie, souvent fautive d'ailleurs (ainsi, les "étymologiques" dans envieux, peult, etc.; le d de poids: on croyait que son ancêtre était pondus, alors que c'était pensum!). Les incohérences sont nombreuses, les contradictions aussi; parfois même on retrouve le même mot écrit de deux façons différentes à quelques lignes de distance.

Laissés à eux-mêmes, non soumis à des règles précises, les scribes travaillent dans l'anarchie. On raconte même que, pavés à la ligne, ils allongeaient les mots en employant une écriture très lâche ("Il usoit d'un certain caractère majuscule rempli de longs traits qui faisoient qu'en une ligne il n'y avoit que deux mots"), afin d'obtenir des gains supérieurs. Mais des ordonnances vinrent réglementer les dimensions des pages, le nombre de lettres par ligne et le nombre de lignes par page. Aussi les scribes se seraient-ils mis à ajouter aux mots des consonnes inutiles (prolifération des xi), pour détourner ces ordonnances et conserver leurs profits!

Somme toute, "ils estoient bien

tême usoit usait usé advocat avoc

uti

ystème la-

es écri-  
nropole  
e. Ce  
judiciai-  
ers de  
et de  
désor-  
eler ce

plus  
ils  
i par  
!). Ils  
mes,  
des  
est  
qui,  
nom-  
con-  
(dans  
que-là  
qui  
exa-  
sou-  
les  
peult  
e son  
était  
nom-  
aussi  
même  
tes a

mis à  
ribes  
onte  
s al-  
une  
cer-  
de  
une  
ts").  
eurs  
rent  
ages  
et le  
les  
butter  
pro-  
or-  
ts!  
bien

enemys de ceux qui veulent que l'on écrive comme l'on parle et que l'on mette piez sans un d et devoir sans un b." Et l'influence encore considérable du latin s'explique facilement: le latin reste une langue vivante qu'utilisent couramment les gens d'Eglise et les lettrés, c'est un véhicule intellectuel hérité de l'Antiquité et commun à toutes les élites de France. Les fonctionnaires, scribes et praticiens qui latinisaient leurs écritures ressemblaient à nos gens d'ici qui parlent à la française et qui, pour cela, se croient plus corrects, mieux éduqués et plus cultivés...

Vers l'an 1500 apparaît l'imprimerie, et la galaxie de Gutenberg commence à poindre dans le ciel de la civilisation. Ce sont les imprimeurs qui, à leur tour, vont occuper le haut du pavé et façonner l'orthographe selon leurs conceptions. Puisque l'imprimé remplace le manuscrit et qu'il permet un élargissement du nombre de lecteurs, c'est lui qui désormais offrira le modèle standardisé de la bonne orthographe. Les imprimeurs humanistes, très cultivés et donc porteurs de la tradition, publient surtout des ouvrages en latin; ils sont donc fortement conservateurs.

Le premier dictionnaire "françois-latin" paraît en 1539-1540. Oeuvre de l'imprimeur humaniste Robert Estienne, ce premier dictionnaire obtient un énorme succès auprès des étudiants, des lettrés et des autres imprimeurs: il ne tarde pas à devenir une véritable Bible de la bonne orthographe. Lorsque l'Académie française publiera en 1694 son dictionnaire, le premier qui soit purement français, elle s'appuiera sur l'Estienne de 1540.

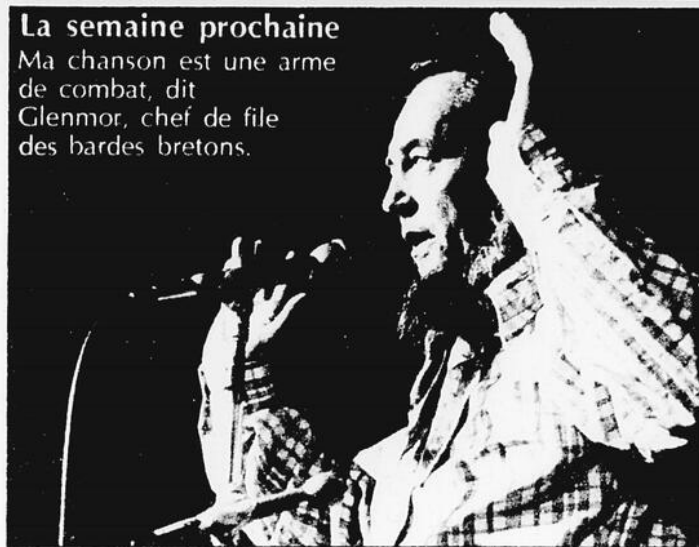
C'est aux XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles que l'opposition à ce monstre qu'est déjà l'orthographe française va devenir plus systématique et plus violente. Dès 1550, le poète Ronsard conteste. Il rétablit, dans ses oeuvres, le i au lieu de y (cigne, nymphe, lire,

Suite page 12

cat avoca

### La semaine prochaine

Ma chanson est une arme de combat, dit Glennmor, chef de file des bardes bretons.



### Rectification

Dans notre reportage Gouin-Duplessis, (Perspectives, 8 nov. 1975), la photo qui devait représenter le Dr Philippe Hamel était en fait celle de M. René Hamel. Nous nous en excusons.

## Sortez de la routine

Surprenez vos amis...



LA PLUS DELICIEUSE DE TOUTES LES RECETTES

POUR DES RECETTES ECRIVEZ A:  
LES DISTILLERIES CORBY LEE CASE POSTALE 308, SUCCURSALE B. MONTREAL

faisoient faisaient fese envieulx envieux

au lieu de cygne, nymphe, lyre). Il introduit l'accent qui remplace le son s non prononcé (écrire au lieu de écrire). Il use du tréma, fait disparaître des consonnes inutiles (dict devient dit; avertissement devient avertissement). En 1565, il écrit: "Tu éviteras toute orthographe superflue et ne mettras aucunes lettres en tels mots si tu ne les prononces en les lisant, au moins tu en useras le plus sobrement que tu pourras, en attendant meilleure réformation." Corneille, qui, au sein de l'Académie, fait partie du groupe des réformateurs, conteste aussi; mais les traditionalistes ne veulent rien entendre. Un petit cénacle fixera désormais les graphies et consacra une orthographe aberrante.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Voltaire se bat pour que la terminaison des mots tels "j'étois", "monnoie" devienne "j'étais", "monnaie". L'abbé d'Olivet, nommé plénipotentiaire par la Compagnie pour l'établissement de la troisième édition du dictionnaire académique (1740) et appuyé par des auteurs célèbres comme Voltaire, va simplifier des milliers de mots. Ses grandes réformes, qui auraient dû être entreprises depuis longtemps, sont:

- suppression des lettres doubles qui ne se prononcent pas (agraffer devient agraier);
- suppression des b, d et h inutiles (obmettre devient omettre; avocat; déthrone, détrôner);
- suppression du y et remplacement par i partout où il ne tient pas la place d'un double i ou ne sert pas à marquer l'étymologie (cecy, moy, gav deviennent ceci, moi et gai).

L'abbé de Saint-Pierre est lui aussi un des grands réformateurs de l'époque. La *Grammaire générale et raisonnée* de Port-Royal, publiée en 1660, gagne de plus en plus d'influence; les logiciens qui l'ont rédigée demandent une orthographe plus rationnelle.

Le combat est donc bien engagé lorsque survient, en 1789, la Révolution française. Les bourgeois, alors maîtres quasi absolus de l'économie, renversent la monarchie par les armes. Pleins d'ardeur et d'idées nouvelles, mieux adaptés à une Europe en pleine révolution industrielle, ils réforment l'armée, la justice, le système des poids et mesures, le calendrier (les mois de l'année prennent des noms tels brumaire, fructidor, etc.). L'Académie est dissoute, laissant le champ libre à la "révolution dans la langue". Les réformateurs et les plans de réforme et de "phonétisation" de



### C'est facile avec la nouvelle pâte à pain congelée de Pillsbury

Du bon pain cuit à la maison, qui a le goût et l'odeur du bon pain de ménage d'autrefois. Grâce à la nouvelle pâte à pain congelée de Pillsbury, le pain de ménage devient un régal quotidien. On sort la pâte du congélateur, on la laisse à la température de la pièce pendant quelques heures pour le levage, et on la met au four environ 35 minutes. La cuisson vous donne un pain crouillé et doré qui fond dans la bouche. La pâte à pain Pillsbury est faite de shortening végétal pur et de farine naturelle. Elle se prête à un tas de recettes succulentes. Ne tardez pas à essayer la pâte à pain naturelle (blé entier) ou blanchie, pour pain ordinaire ou petits pains, au goût et à l'odeur d'autrefois.



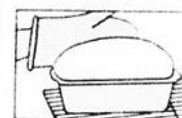
Au comptoir des produits congelés.



laisser dégeler



laisser lever



faire cuire

l'orthographe ne manquent pas. Malheureusement, la jeune république française a bien d'autres batailles à livrer, et celle-là sera reportée à plus tard.

Finalement, le grand développement de la presse au XIX<sup>e</sup> siècle contribuera à la diffusion massive de l'orthographe traditionnelle, de même que le développement des écoles et la création d'un enseignement primaire d'Etat. Les courants revendicateurs de réformes vont se faire de plus en plus nombreux et de plus en plus pertinents:

- projet d'Ambroise-Firmin Didot, en 1867;

- la Revue de philologie française, fondée en 1887, qui va jusqu'à paraître en orthographe simplifiée;
- le rapport Gréard (1893), qui donne à l'Académie l'occasion de se déclarer favorable à une amélioration, puis d'enterrer l'affaire;
- en 1901, l'Académie et la Commission des tolérances, poussées par les réformateurs, mais ne répondant pas au quart de leurs demandes, donnent leur consentement au ministère de l'Instruction publique, qui délivre l'arrêté du 26 février 1901 établissant certaines tolérances, lesquelles, d'ailleurs,

seront souvent refusées par des professeurs trop zélés;

- en 1904, une "Commission de simplification" est nommée, mais ses propositions sont presque toutes rejetées par l'Académie;
- en 1939, 1946 et 1952 sont enregistrées les dernières tentatives sérieuses, à la fois modérées et intelligentes, de réforme: la première est mise en veilleuse par la guerre, la deuxième est un échec lamentable pour ses partisans, et la troisième, dégénérant en querelles violentes, n'aboutit finalement à rien.

La Révolution française, oeuvre des bourgeois appuyés sur le peuple, leur assura la prise du pouvoir politique qui complétait leur pouvoir économique. Les nouveaux nobles de cette aristocratie d'argent s'approprièrent, du seul fait des deux pouvoirs précédents conjugués, un troisième et ultime pouvoir: celui de l'idéologie. Leur régime, établi sur les principes de liberté, égalité, fraternité, allait donner naissance au romantisme en littérature, à la démocratie en politique, à la libre concurrence en affaires, au libéralisme de la morale, au progrès de la science, à l'essor de la technologie. Mais ce capitalisme naissant vieillira vite: ses contradictions ne tarderont pas à devenir flagrantes. La propriété privée des moyens de production, cause première de la mauvaise répartition des richesses et des biens de consommation, niera bientôt le principe Liberté-Egalité-Fraternité. Les écrivains iront bientôt travailler à la mort de la littérature, à la mort de l'art. La démocratie deviendra, comme on dit couramment chez nous, un choix qu'on fait entre deux voleurs. La libre concurrence ne tardera pas à être rendue impossible par la formation des monopoles des méga-entreprises multinationales. Le libéralisme deviendra répressif. Le progrès et la technologie finiront par créer les conditions idéales d'un suicide planétaire.

Dans un domaine plus modeste, celui de l'orthographe, les choses vont se passer tout à fait de la même manière.

La Révolution française était porteuse de promesses de réforme, de simplification, d'un grand ménage dans une orthographe sclérosée, poussiéreuse et somme toute dépassée. Huit siècles de hasards, de fantaisies, de prétentions, de cultes épais voués à une mauvaise conception de la culture, huit siècles de conservatisme puritain.

Suite page 14

# Quand la saveur se refait une beauté!

Appréciés depuis longtemps, ces produits sont importés de France et embouteillés par la Société des alcools du Québec. Leurs nouvelles bouteilles vous sont offertes dans tous nos magasins.

BRANDY FRANÇAIS 108B 700 ML \$6.20  
COGNAC TROIS ÉTOILES 120B 700 ML \$10.45



SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC

en lieu il peut il peut il peu batesme l'aptême


avaient engendré un système d'écriture illogique, qui s'était fixé à une époque où la prononciation continuait d'évoluer, et qui demandait pour être assimilé des milliers d'heures assommantes d'étude et de par cœur. Au lendemain de la Révolution, cet abominable système fut entériné par les bourgeois, et légitimé par voie de juridiction.

En effet, l'enseignement allait désormais relever de l'Etat, et le résultat en serait un "étatisme grammatical". L'Empire étatisa l'orthographe; l'Université impériale la rend obligatoire dans ses programmes et ses examens; la grammaire Girault-Duvivier de 1811 devient le code Napoléon qui régit ce domaine. Sous la monarchie de Juillet, l'orthographe devient définitivement orthographe "d'Etat". Seules l'Académie et la grammaire minutieusement normative de Noël et Chapsal en définissent la correction. Les réformes sont et resteront rarissimes: à peine peut-on signaler le remplacement du oi (j'étois) par ai (j'étais), demandé par Voltaire et effectué tardivement en 1835.

Ainsi, au XIXe siècle, une bonne orthographe, c'est-à-dire une orthographe qui se conforme au modèle donné par l'Académie et rendu obligatoire par l'Etat, va-t-elle représenter une bonne éducation et devenir le trait élémentaire d'une bonne culture. Déjà, Mézeray, un des traditionalistes de l'Académie, explicitait naïvement le point de vue de son groupe lorsqu'il écrivait, dès la première phrase de son projet de dictionnaire, en 1673: "La Compagnie déclare qu'elle désire suivre l'ancienne orthographe qui distingue les gens de lettres d'avec les ignorants et les simples femmes, et qu'il faut la maintenir partout, hormis dans les mots où un long et constant usage en aura introduit une contraire."

Dans *les Misérables* (autour de 1855), Hugo fera écrire par Thénardier, un pauvre sans instruction, des lettres farcies de fautes d'orthographe (satisfère, caprisieuse, sotiété, etc). Hugo a bien vu, disait Rimbaud: son énorme roman dit que la société que nous connaissons est responsable de la dénaturation d'êtres humains en misérables. Les pauvres sont ignorants, et être un ignorant, c'est être une sorte d'infirmes. "Y sait même pas écrire son nom sans faire de fautes", disons-nous. Au XIXe siècle, l'orthographe est devenue cette marque distinctive qui sépare le riche du pauvre, le savant de l'ignorant. Les gens "bien élevés"

DISTILLÉE AU CANADA PAR STE PIERRE SMIRNOFF FLS



As-tu découvert  
la vodka Smirnoff?"

Smirnoff  
se prête à tout

savent lire et écrire. L'orthographe, marque de caste, est un privilège et un prestige.

Comment expliquer le refus systématique de l'Académie et de la bourgeoisie traditionaliste de toute réforme, sinon par cette phobie d'une "orthographe de la cuisinière"? Gaston Paris écrit: "Il est vraiment stupéfiant que, dans un temps qui se dit et se croit démocratique, on continue à maintenir ce vieux donjon entouré de fossés, de chausse-trappes et de herbes, où la plupart ne peuvent pénétrer qu'à grand-peine et tout meurtris, et qui n'a d'autre motif d'exister que d'abriter la plus injustifiable des aristocraties, celle qui repose sur une initiation à des mystères sans autre valeur que le respect superstitieux dont on les entoure." Devant un tel langage, les traditionalistes crient qu'ils ont affaire à une "maffia" (l'expression est de Emile Henriot, de l'Académie française)! Il n'en reste pas moins que l'élite qui nous dirige est catégorique: il ne faut pas toucher à l'orthographe!

De nos jours, les partisans de la réforme de l'orthographe se répartissent entre trois tendances: l'orthographe libre, l'orthographe phonétique et l'orthographe simplifiée. Les deux premières sont plutôt radicales, tandis que la dernière, plus réaliste, est modérée.

L'orthographe libre est anarchique, dans le mauvais sens du terme. Ses partisans aimeraient que chacun écrive comme il lui plaît. De toute évidence, cela engendrerait un indescriptible chaos; la communication entre les hommes en souffrirait considérablement. Ceux qui défendent cette option prétendent qu'un enfant arriverait plus facilement à écrire: c'est faux, puisque l'enfant devrait passer plus de temps à s'inventer une orthographe convenable qu'à l'apprendre telle que nous la connaissons.

L'orthographe phonétique est plus séduisante. Ce seul principe la régirait: un son pour un signe, un signe pour un son. C'est la graphie idéale, bien sûr. Mais cette orthographe ramènerait la confusion des homonymes. De plus, il faudrait penser qu'en écrivant respect "rèspè", on le dissocie de respecter, respectueux, etc. La règle de grammaire qui veut qu'on forme le féminin d'un mot en ajoutant généralement un e à la fin (ami, amie) ne pourrait plus exister. Comment formerait-on le féminin de séduizan, de suspè? En ajoutant te (séduizante), en ajoutant kte (suspèkte)? Nous y perdions en clarté.

L'orthographe simplifiée reste la meilleure alternative, ou tout au moins un premier pas vraiment considérable à faire. Depuis quelques mois, on a entrepris le remplacement systématique du système anglais des poids et mesures par le système métrique, plus logique (basé sur une règle cohérente des multiples de dix). Le changement du système complet prendra quelques années mais, lorsqu'il sera achevé, toute la terre sera unie dans un même système généralisé.

C'est ainsi qu'on devrait réformer l'orthographe: peu à peu. Beaucoup d'auteurs et de spécialistes sont d'accord sur cette simplification: laisser invariables les participes passés conjugués avec être et avoir. Cette autre simplification recueille également l'approbation de beaucoup: remplacer le ph par f (filosofe, frase et orthografe!). On a bien hurlé lorsque, pour la première fois, fantôme s'est écrit avec un f. Aujourd'hui, qu'est-ce qui nous paraît correct, fantôme ou phantôme?

Finalement, la réforme de l'orthographe ne ferait mal qu'à nos habitudes visuelles et à ceux qui croient encore que la culture doit être une chose compliquée, comme ils croient que l'élégance doit nécessairement coûter cher et qu'il faut utiliser, pour manger convenablement, trois fourchettes différentes. ●

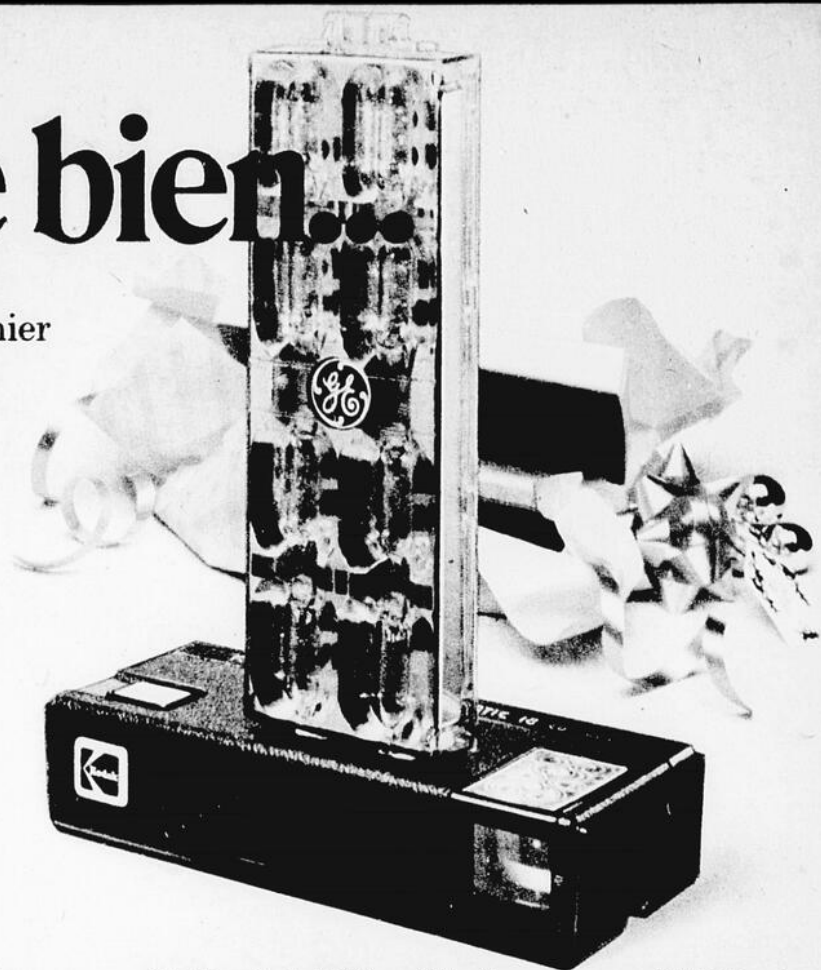
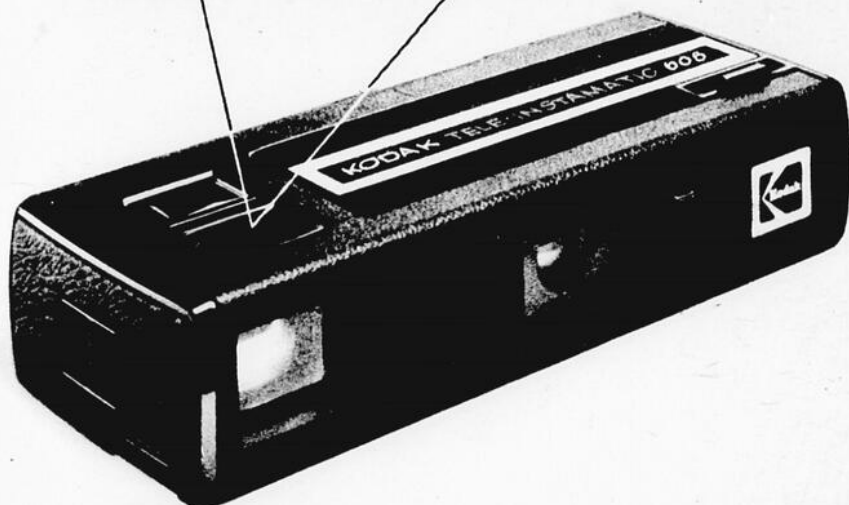
# Tout commence bien...

Voici deux cadeaux Kodak que vous voudrez déballer en premier pour capter sur film la joie des Fêtes du début à la fin.


## Nouvel appareil Kodak Tele-Instamatic 608.



Ses deux objectifs vous permettent de prendre des photos ordinaires ou des téléphotos sur un simple déclic. Le viseur se change automatiquement pour vous laisser voir ce qui apparaîtra sur la photo. À moins de \$45.



## Nouvel appareil Kodak Trimlite Instamatic 18.

 Un appareil pocket à chargement instantané et déclencheur sensible. Facile à transporter, facile à utiliser. À moins de \$34. Vous obtenez de belles grandes photos de 3 1/2 sur 4 1/2 pouces ou des diapos de format 110, tout comme avec l'appareil Tele-Instamatic 608. Les deux appareils utilisent le nouveau "flipflash" à huit ampoules et sont garantis pour trois ans. Voyez-les chez le marchand photo aujourd'hui.

*Les prix peuvent changer sans préavis*

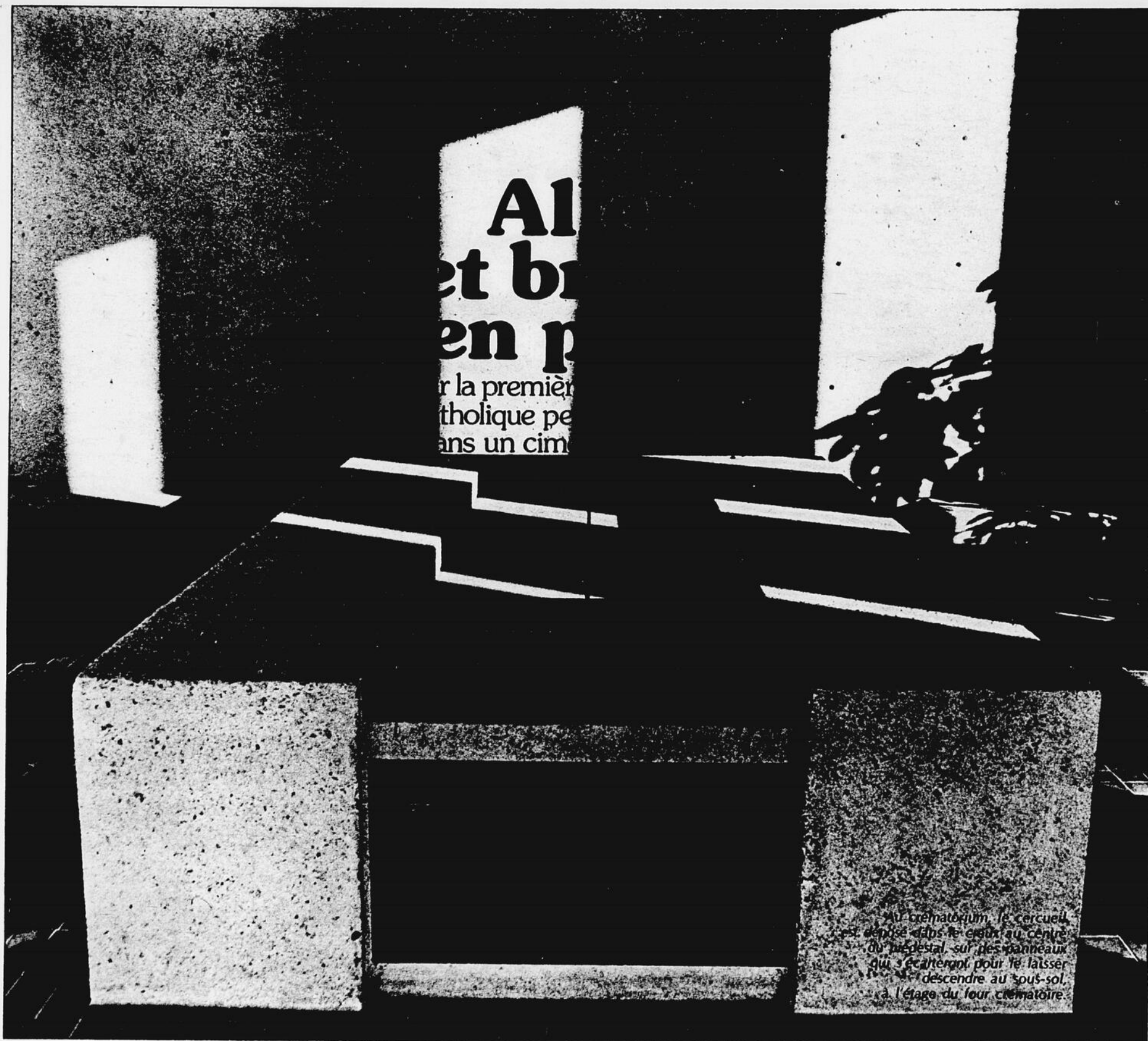
# qui finit bien!



Depuis longtemps,  
le cadeau  
toujours  
présent



Vous trouverez les cadeaux emballants de Kodak à cette enseigne



**PAR VIVIANE SIMARD-PILOTTE**

On jette un dernier regard sur le corps de l'être qu'on ne verra plus. Un vrai silence mortuaire. Pas un cri ni une larme. Pas de déchirement comme au temps, hier encore, où il était impensable de pouvoir éviter l'affreuse scène de la lente descente en terre d'un défunt.

Au lieu de s'effondrer devant la fosse dans laquelle disparaît la dépouille, l'assistance reste calme. Dans la petite pièce de l'édifice du four crématoire, tout ressemble étrangement au salon funéraire que l'on vient de quitter pour assister au service funèbre à l'église puis suivre le cortège qui nous a conduits à ce cimetière catholique. Au milieu de la pièce, une estrade où déposer le cercueil, qu'on entoure de plantes vertes et de quelques rangs de chaises.

Ce dernier rassemblement autour du défunt dure cinq

minutes. Un court Libera puis s'ouvre la porte, au-dessus de laquelle on peut lire "chapelle de paix" ou "chapelle de lumière" ou encore "chapelle de mémoire", selon la fantaisie des autorités de l'endroit. Enfin la famille se disperse en chuchotant et quitte, définitivement et sereinement, ces lieux où le sort de tout défunt fait naître, d'ordinaire, beaucoup de verbiage.

De mon poste discret, j'observe cette curiosité compréhensible des gens face à un procédé demeuré longtemps tabou parce qu'inacceptable aux yeux des catholiques. Que de surprise pour certains de constater que si nous ne pouvons déterminer comment et quand nous mourrons, il est maintenant possible, en toute bonne conscience, de décider au moins de la façon dont les survivants disposeront de notre corps! Balancés entre l'incinération nouvellement accessible à tous et l'inhumation traditionnelle, qui perd sans cesse des adeptes

au profit de la première, les Québécois catholiques peuvent enfin faire respecter intégralement leurs dernières volontés et choisir la crémation au lieu de l'enterrement sans risquer d'être qualifiés de pécheurs publics.

On vient en effet d'ériger à leur intention des fours crématoires dans un cimetière catholique, celui de la Côte-des-Neiges, à Montréal, qui aura été le premier au Québec à être doté d'un crématorium. A l'échelle de l'agglomération métropolitaine, il imite le Cimetière — protestant — Mont-Royal, qui pratique l'incinération depuis soixante-quinze ans, et le Memorial Park, équipé ainsi depuis mars dernier. Il vient donc se joindre aux quelque trois cents installations du genre en Amérique du Nord, où le premier four crématoire a ouvert ses portes voici bientôt un siècle, en 1876.

"Si l'Eglise s'est opposée à l'incinération depuis sa fondation jusqu'en 1964, quand Paul VI leva l'interdit,



# Export, eh?



Quand on connaît bien ses goûts

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler. "goudron" 18mg, nicotine 1.2mg

Ci-contre, le crématorium  
au cimetière de la Côte-des-Neiges;  
à droite, la rangée des fours;  
à celui du milieu, dont les portes  
sont ouvertes, un volet  
fait voir si le corps est consumé.

## Allez et brûlez en paix!

c'est parce qu'autrefois certains gens choisissaient ce mode de sépulture en signe de mépris pour les dogmes de la résurrection de la chair et de la vie éternelle. On la réclame maintenant parce qu'on y voit une manière fort acceptable de disposer du corps d'une personne aimée sans cesser de croire que ses cendres ressusciteront un jour comme tout corps qui a pris dix ans à se décomposer sous terre."

En philosophant de la sorte, M. Fernand Lecavallier, curé de la paroisse Notre-Dame à laquelle appartient le cimetière de la Côte-des-Neiges, se risque sur un terrain délicat, car plusieurs personnes s'en tiennent à la lettre du dogme de la résurrection et croient encore que la crémation peut empêcher Dieu de reconstituer les corps

au Jugement dernier. A quoi la Société de crémation du Québec rétorque dans son bouquin, *La crémation: pourquoi?* que "rien ne saurait empêcher un Dieu tout-puissant de rassembler les atomes du corps humain, qu'ils aient été dispersés par le feu, le couteau, la décomposition ou de toute autre manière".

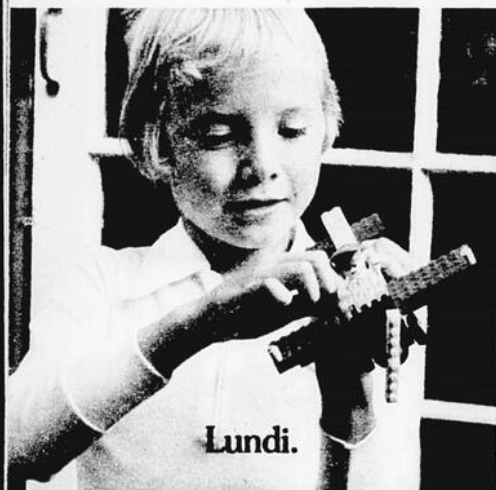
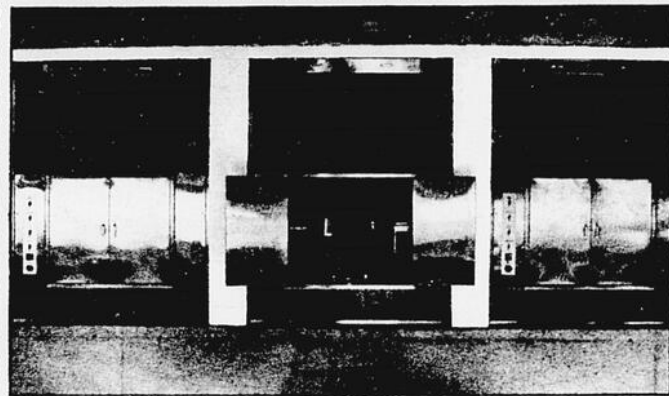
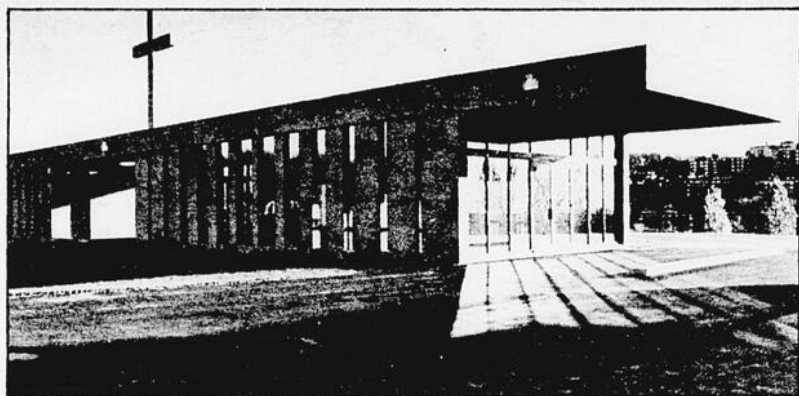
Ainsi, même si l'Eglise continue de manifester sa nette préférence pour l'inhumation, elle respecte la liberté des familles en leur permettant d'enterrer les cendres de leurs morts dans un cimetière catholique après toutefois leur avoir chanté des funérailles chrétiennes. Elle tâche seulement de s'assurer que l'incinération ne constitue pas un reniement du dogme essentiel. Hélas! comment vérifier? Il reste donc difficile de refuser la sépulture en

terre chrétienne à ces demandeurs.

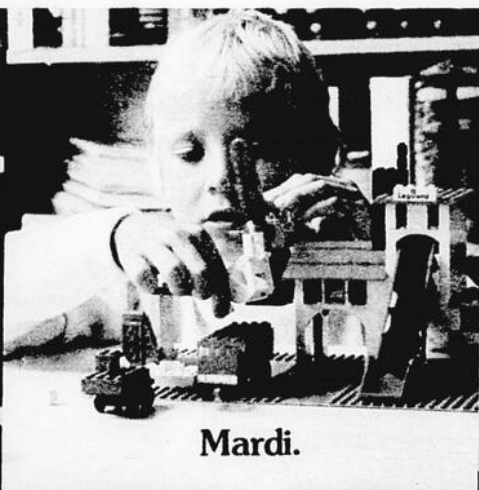
"C'est un peu, s'interroge le bon curé, comme le cas du suicidé qui nous laisse perplexe quant à savoir si, au moment de se loger une balle dans la tête, l'homme n'a pas regretté sa folie ou s'il était encore en possession de toute sa volonté."

A moins donc que ceux qui réclament l'incinération de leurs défunts le fassent en criant leur opposition à l'inhumation ou en la couchant par écrit, on préfère agir comme au baseball et donner sa chance au coureur...

Si l'on tend en partie à adopter ce procédé pour sa nouveauté — quoiqu'il est établi que l'incinération était règle courante chez de nombreux peuples anciens —



Lundi.



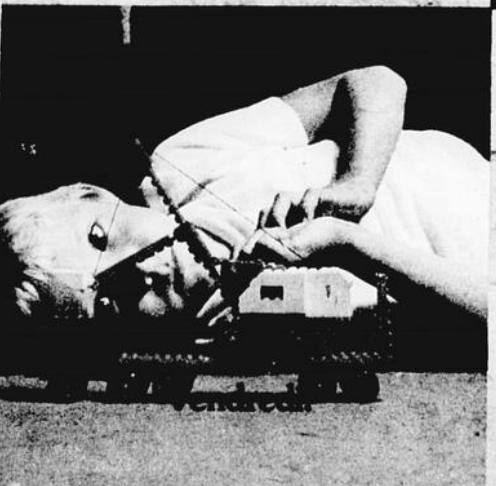
Mardi.



Mercredi.



Jedi.



Samedi.

## LEGO, un jouet toujours nouveau.



Dimanche.

C'est ce qui fascine les enfants. Qui leur permet de donner libre cours à leur imagination, et aide au développement de leur créativité. Et c'est si simple qu'ils n'ont pas besoin d'instructions.

Ces petites briques incassables s'assemblent pour former une variété infinie de jouets, de châteaux et de constructions diverses.

Et à mesure que l'enfant grandit, ses structures sont transformées.

Comme toutes les briques peuvent s'enclencher à

d'autres, vous pouvez en tout temps en ajouter de nouvelles. N'acceptez aucun substitut, commencez votre collection avec le jeu de base, ou avec un LEGO Duplo aux pièces plus grosses et plus faciles à manier par les tout-petits. Plus tard viendront s'ajouter d'autres pièces LEGO de grosseur normale qui

augmenteront les possibilités de construire et de s'amuser. Offrez-leur un nouveau jouet tous les jours, pendant des années.



SAMSONITE DU CANADA LIMITÉE, STRATFORD, ONTARIO.

cas  
ir si,  
me  
sses-  
ation  
on à  
éfère  
cou-  
r sa  
était

on y vient aussi et surtout à cause de son aspect pratique. Les survivants ne sont plus obligés d'affronter les intempéries pour aller mener leurs morts en terre et n'ont plus qu'à laisser le corps à la chapelle du crematorium, pièce chauffée en hiver et climatisée en été.

Par ailleurs, les familles ne sont plus contraintes à des manoeuvres compliquées, comme de faire incinérer le défunt dans un tour crématoire protestant ou neutre puis faire transporter ses cendres à un cimetière catholique éloigné où il fallait avoir réservé un terrain. "Pourquoi, reprend le curé Lecavallier, ne procéderions-nous pas à la crémation ici même puisque nous tenons à ensevelir les restes, incinérés ou non?"

Simplifier la tâche de ses frères dans le Christ n'est pas le seul motif qui a poussé le curé de Notre-Dame à faire installer ces trois tours crématoires au cimetière placé sous sa juridiction. Il faut compter avec le problème des déchets pathologiques provenant des hôpitaux: jambes ou bras coupés, tumeurs ou appendices enlevés... Auparavant, les hôpitaux brûlaient ces déchets, mais très peu de leurs incinérateurs satisfont aux nouvelles normes du service de Santé de la métropole. On restait cependant obligé, selon les lois provinciales, d'inhumer alors les restes humains dans un cimetière et non pas n'importe où. Et cet enterrement, même en fosse commune, prenait de la place alors que ne se posait aucun problème quand on réduisait ces restes en cendres. L'incinération se justifiait donc de plus en plus.

Sans vouloir faire des remarques précédentes un plaidoyer en règle pour la crémation, remarquons que les familles semblent plus réconfortées à savoir le corps du défunt déjà réduit en cendres plutôt que d'imaginer sa lente décomposition sous terre. L'expérience vécue aux cimetières Mont-Royal et Memorial Park permet de discerner une réaction assez particulière: ce sont les personnes âgées qui trouvent important de préserver le plus longtemps possible leur corps de la destruction.

Sont-ce les mêmes vieillards qui réservent pour leurs cendres l'urne de bronze, valant parfois jusqu'à \$1000 parce qu'elle résiste au temps? Au dire des autorités du Memorial Park, cette urne (pouvant peser jusqu'à 15 livres) conserve son état original pendant près de 2000 ans. Par contre, les familles plus jeunes se contentent souvent de l'urne de type courant, faite de feuilles de cuivre qui se détériorent à la longue, une fois les cendres inhumées.

Quant à la réaction générale envers l'incinération, les porte-parole des trois cimetières montréalais pourvus de tours crématoires sont unanimes: "Lorsque les familles ont expérimenté ce procédé, elles ne veulent plus revenir à l'ancien, où il est question de fosse à creuser, de lente descente en terre et de toute la tristesse qui en résulte."

On constate une réaction semblable devant le "columbarium", bâtiment garni de rangs de niches où l'on peut conserver les urnes funéraires: dès qu'on le voit, on le préfère aussitôt à l'ensevelissement sous terre.

Plusieurs noms à consonance française sont gravés sur les plaques de cuivre fermant les niches dudit columbarium ou sur les monuments funéraires couchés au sol, dans la partie du cimetière réservée aux corps incinérés. C'est dire que les francophones emboîtent le pas, et particulièrement les jeunes. A Memorial Park, les gens de 30 à 40 ans sont les plus nombreux à réclamer l'incinération après leur mort, et ceux de 20 à 30 ans promettent de l'être bientôt autant.

Pas besoin de signer des formules à l'église ou au ci-

Suite page 20

# 128 pages d'idées pleines de couleur pour vos fenêtres



La voilà... la nouvelle édition du fameux livre "Fenêtres attrayantes"! Les fenêtres attrayantes commencent avec Kirsch, et le livre "Fenêtres attrayantes" vous présente des tas d'idées de décoration formidables. Ce livre comporte une rubrique spéciale sur la manière de procéder, et présente les accessoires de rideaux, les étagères, les accessoires de salle de bain et les dessus-de-lit les plus récents. *Fenêtres attrayantes*, de Kirsch. Le tout nouveau guide moderne pour embellir vos fenêtres.

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

VILLE \_\_\_\_\_

PROVINCE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_

Envoyez un chèque ou un mandat de \$1.50 à: Kirsch of Canada Limited, Case postale 5225 Ville St-Laurent, Québec.

**Kirsch**  
Accessoires de rideaux

**à bonne cave,  
bons vins!**

Côte de Beaune "Villages" Ropiteau 431 E \$5.50	BonneSouche Père Anseime 628 D \$3.00
Travel rosé Père Anseime 529 E \$4.00	Katzensprung Autriche-Vin Blanc 531 C \$3.90
Châteauneuf-du-Pape Fiole du Pape 550 F \$6.80	

Importations Québec Inc. (514) 731-3919

PASSE TOUT GRAIN  
UN BOURGOGNE

**rouge  
et bien  
élevé**

par Ropiteau Frères  
négociants-éleveurs  
Meursault, France  
**nouveau à la SAQ**  
427-G \$3.75  
Importations Québec Inc.  
(514) 731-3919

# McCulloch n'a jamais conçu de scie plus étonnante.

Voici la Super Pro 40 de McCulloch. Avec frein de chaîne.

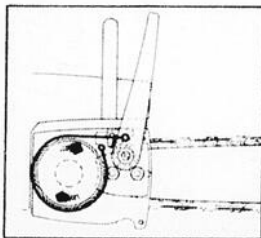
Le frein de chaîne est un élément standard des scies Super Pro 40. Il s'agit d'un dispositif de sécurité révolutionnaire qui oblige une chaîne en mouvement à s'arrêter en quelques millisecondes, réduisant ainsi les risques de recul. La Super Pro 40 est mue par un robuste moteur de 2.3 po<sup>3</sup> qui développe plus de puissance en chevaux par pouce cube que toute autre scie dans notre série. C'est la première scie d'un tel format et d'un tel poids à être dotée du dispositif "anti-vibrations" exclusif à McCulloch, qui réduit radicalement les vibrations si fatigantes.

Son silencieux aussi est particulièrement efficace. Son obturateur à clenche de sécurité est conçu de telle façon que le moteur ne puisse accélérer accidentellement. Et pourtant, malgré toutes ces caractéristiques supplémentaires — y compris le huilage automatique — la Super Pro 40, avec lame et chaîne, pèse moins de 12 livres. Vous attendiez la Super Pro 40. Elle est, malgré tout, de prix très abordable.

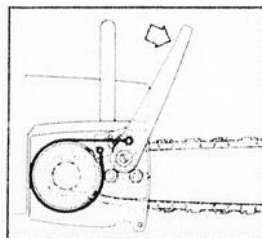


## Le frein de chaîne est maintenant un dispositif de série sur toute scie McCulloch.

Un jour viendra où toutes les scies auront le frein de chaîne. Mais en attendant, seul McCulloch ajoute ce dispositif essentiel à toutes ses scies 1976. Il diminue considérablement les risques de recul. Il bloque la chaîne chaque fois qu'il est important qu'elle soit immobilisée. Le moteur arrêté, il verrouille la chaîne pour l'aiguisage.



Le frein de chaîne en position d'attente — chaîne en mouvement.



Le frein de chaîne engagé — la chaîne s'arrête en quelques millisecondes.



**McCULLOCH**  
SCIES À CHAÎNE

McCulloch of Canada Ltd.  
Mississauga, Ont.

# Allez et brûlez en paix!

metière pour faire connaître notre volonté d'être incinéré après décès. Il suffit de l'inscrire dans son testament, et personne ne contestera ce vœu car tout individu n'a-t-il pas droit au respect de ses décisions concernant son dernier repos?

Les sans-testament ne sont pas éliminés automatiquement car leurs familles peuvent réclamer cette faveur à leur place. Pour faire respecter un tel désir, il importe cependant d'être majeur, le code actuel ne reconnaissant pas le testament d'un mineur comme valide et ne pouvant obliger personne à l'exécuter. "Il en est quitte, nous explique-t-on, pour adresser cette requête à ses parents ou tuteurs, qui jugeront en temps et lieu de l'opportunité d'y satisfaire."

Dans toute cette enquête, un détail m'a étonné particulièrement: j'ai vu des familles rapporter chez elles l'urne funéraire. Le curé de Notre-Dame vide la question en précisant que c'est uniquement lorsque le défunt en a clairement manifesté le désir qu'on peut disposer de ses cendres autrement que le prescrit la loi. Sinon, pas question de les remettre à la famille.

De ces restes rapportés chez eux, les survivants font un usage parfois insolite. Certains lancent les cendres dans le fleuve Saint-Laurent ou dans quelque lac de la province, d'autres les éparpillent dans un champ ou un jardin cher au disparu. Quelqu'un a même demandé qu'elles soient répandues sur la piste des chevaux de son ranch!

Il y a aussi des gens qui exposent l'urne funéraire sur le manteau de cheminée du salon. Je ne peux retenir un léger frisson en m'imaginant à la place des survivants, en train de regarder à longueur de jour l'urne contenant les restes de leur proche... Ce cas d'exposition doit absolument être indiqué lui aussi dans les volontés du trépassé.

Quant à des statues supposément faites de cendres funéraires, il ne semble pas en exister ailleurs que dans les romans. Et puis quel avis pouvoir donner à la veuve ayant chez elle une telle statue si elle songe à se remarier?

Que d'ignorance autour de la question de l'incinération! Comme la plupart des gens à qui il était pratiquement défendu, naguère encore, d'y penser, je connaissais peu de chose au procédé. C'est à l'occasion de l'installation du système au cimetière de la Côte-des-Neiges que la direction m'a permis de visiter le nouvel édifice de crémation et de suivre toutes les étapes de la cérémonie, depuis le dépôt du corps à la chapelle jusqu'à sa mise en terre ou en niche, en passant par la chambre froide et le four crématoire à gaz.

Au sous-sol de l'édifice on a l'impression de se trouver dans un couloir de métro. Le froid des portes d'acier et des murs de béton contraste avec la chaleur des fourneaux (2 000°F — ou 1 100°C) où le corps se consume pendant une heure et demie, ne laissant que quelques poignées de cendres et des ossements qui sont ensuite broyés.

"Il ne faut pas s'attendre que l'incinération commence sitôt le corps déposé dans la salle de réception ou la chapelle et sitôt les proches repartis, m'explique le directeur du cimetière, M. Laurent Dansereau. La dépouille mortelle est descendue au sous-sol et placée dans une chambre réfrigérée assez vaste pour accueillir une quarantaine de corps ou encore des milliers de livres de déchets pathologiques. Plus tard, le même jour ou le lendemain, on procède à l'incinération. Le corps brûlé et les restes broyés, on verse les cendres dans une urne, qu'on inhume ensuite dans le terrain du cimetière ou dans le columbarium."

Il ne faudrait pas croire non plus que, le corps devant passer au four, la famille pourra l'y apporter enseveli dans un drap seulement. Qu'il s'agisse du cercueil traditionnel (dont le coût moyen varie de \$250 à \$350) ou d'une boîte en bois des plus rudimentaires, un con-

tenant est nécessaire selon la loi. Le curé Lecavallier en compare la triviale nécessité à celle de la casserole où l'on fait cuire un rosbif, sans quoi la graisse coulerait sur les éléments chauffants qui deviendraient vite inutilisables. Le four crématoire étant fait de briques chauffées à haute intensité, on n'éviterait pas le gâchis que pourrait causer la graisse du cadavre se figeant dessus.

Pourquoi ne pas se servir d'une boîte en acier où l'on déposerait à tour de rôle les corps à incinérer et qu'on nettoierait après usage? n'éviterait-on pas ainsi l'achat d'un cercueil si rapidement détruit par le feu? ... Solution impensable, selon nos interviewés.

Impensable également de louer le cercueil, à en croire Gilles Poirier, président de la Corporation des thanatologues (directeurs de funérailles) du Québec. Il nous sert, entre autres raisons, celle de l'endommagement possible du même cercueil manipulé plusieurs fois. Sans oublier le cas des fabricants, qui y perdraient leur source de revenus. Le motif d'objection le plus important est celui de l'hygiène et se justifie du fait que le cercueil ouvert et exposé au public risque de servir d'abri à des bactéries provenant de l'écoulement des corps. Comme il est fait de rembourrage difficilement nettoyable à chaque fois, le problème devient flagrant.

À l'instar des cimetières européens qui étaient devenus si encombrés, à la fin du XIXe siècle, que les pauvres devaient subir l'humiliation de la fosse commune, notre espace au cimetière devra également être calculé de près si l'on ne veut pas que s'introduise la coutume de conduire les corps à 40 milles en banlieue des grandes villes aux nécropoles surpeuplées. L'incinération y

pourra en ensevelissant dans le même terrain les cendres de six fois plus de gens: un terrain de 2 pieds sur 4 peut recevoir une douzaine d'urnes en comparaison de seulement deux corps dans la parcelle ordinaire de 3 pieds sur 10. De plus, ce nouveau type d'inhumation à format réduit rendra service à de nombreuses familles car, au lieu de toujours devoir acheter un nouveau terrain, elles pourront employer à pleine capacité celui du grand-père, où l'on trouvera sans doute un coin pour déposer une autre urne.

Chiffres à l'appui, on peut croire que les adeptes de l'incinération le sont devenus surtout par esprit d'économie puisque son coût est inférieur de \$200 à celui de l'ensevelissement traditionnel. Dans une inhumation à la Côte-des-Neiges, il en coûte \$115 pour le creusage de la fosse et \$360 pour le terrain le plus petit et le moins cher actuellement, sans compter la pierre tombale, non obligatoire mais pour laquelle les gens paient, d'habitude, autant que pour le terrain.

Pour l'incinération au même endroit, on doit compter \$80 pour la crémation du corps, \$35 pour l'inhumation de l'urne et \$165 pour le terrain, y compris la pierre tombale couchée au sol. À Memorial Park où existe un columbarium, on demande \$576, ce qui inclut la crémation, le prix de l'urne et sa mise en niche sous plaque de cuivre. Au Cimetière Mont-Royal, c'est moins de \$200, soit \$82 pour la crémation et l'urne, \$35 pour l'inhumation et \$72 pour le terrain sans monument.

Bref, il y a maintenant possibilité pour chacun, même les catholiques pratiquants, de décider de la dernière transaction de sa vie ... ●

Un coin de forêt  
sommeille  
en tout homme



Rafraîchissant comme  
les grands espaces

Produits de toilette "Timberline" pour messieurs  
Lotion après rasage, Cologne et ensembles-cadeau.

LOTION APRES RASAGE 4 ON. \$4.50. COLOGNE \$6.00  
MEM CO. (CANADA) L.T.E.E. BOUCHERVILLE, QUE. ©1974



CAR·R·R·R·R·O·C·A

c'est mieux  
c'est clair

Un produit des Distilleries Schenley du Canada, Ltée  
Commanditaires des Trophées de Football Schenley depuis 1953.

# Enfin!

Vous pouvez  
obtenir  
le meilleur prix  
possible...  
le plus rapidement  
possible...  
pour votre maison

## Comment?

En confiant la vente de votre propriété aux plus prestigieux spécialistes de l'immeuble—A.E. LePage et Immeubles Westmount.

## Pourquoi?

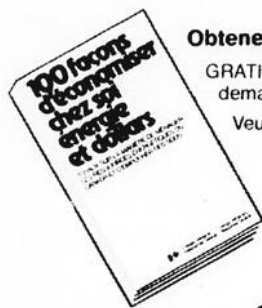
Plus de 1000 acheteurs nous appellent au Québec chaque jour dans la recherche d'une propriété à leur goût. Leurs besoins sont étudiés et un temps précieux vous est épargné.

Les risques d'offres mal rédigées sont évités et les problèmes de refinancement sont rapidement solutionnés par nos spécialistes.

Plus de 25 succursales au Québec, 600 employés chez A.E. LePage et Immeubles Westmount, tous compétents et enthousiastes, détiennent plus de certificats d'affiliation et de compétence professionnelles que toute autre maison de courtage.

Grâce à notre service de courtage immobilier d'un océan à l'autre, pas moins de 1800 agents dans plus de 200 bureaux de courtiers s'occupent des services d'aide aux cadres itinérants et aux employés mutés. Autant d'acheteurs en puissance pour votre propriété.

Les acheteurs de maisons—partout au Canada—en sont venus à considérer le groupe des sociétés A.E. LePage comme le prototype d'excellence et d'intégrité du courtier en immeubles.



### Obtenez...

GRATIS, la récente publication de 155 pages, aux 300 premiers demandeurs.

Veuillez remplir ce coupon et le poster aujourd'hui:

J'aimerais savoir:

- À quel prix les maisons sur notre rue ont été vendues.
- Combien notre maison se vendrait-elle?
- Comment pouvons-nous bénéficier de votre liste d'acheteurs?
- Comment une bonne publicité et un personnel compétent peuvent nous aider à vendre au meilleur prix.

Directeur régional  
A.E. LePage et Immeubles Westmount  
2075, rue University  
Montréal, Québec

Sans obligation, répondez aux questions indiquées.

Expédiez la publication gratuite offerte.

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_



L'immeuble, c'est notre <sup>seule</sup> affaire. Depuis 1910.

# Une demi-livre de boeuf et quatre heureux convives

## BOEUF ET HARICOTS EN CASSEROLE

2 tasses de pommes de terre en fines tranches

2 cuil. à table d'huile à cuisson

½ livre de boeuf haché

2 oignons moyens, tranchés

1 cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de poivre

¼ de cuil. à thé de feuilles de thym séchées

¼ de cuil. à thé de poudre de piment rouge (chili powder)

½ tasse de sauce au piment rouge (chili sauce)

Sel et poivre

1 boîte de 19 onces de haricots dits fèves au lard

1 paquet de 10 onces de haricots verts congelés

1 cube de bouillon de boeuf

½ tasse d'eau bouillante

Chauffer le four à 375°. Graisser un plat à cuire de 2 pintes.

Mettre les pommes de terre dans une casserole, les couvrir d'eau bouillante et faire bouillir 3 minutes. Egoutter immédiatement.

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y cuire le boeuf et l'oignon, en brassant constamment, jusqu'à ce que le boeuf soit légèrement bruni. Retirer du feu et ajouter le sel, le poivre, le thym, la poudre de piment et la sauce au piment.

Etendre le tiers de ce mélange dans le plat à cuire. Ajouter la moitié des pommes de terre; saler et poivrer légèrement. Ajouter la moitié des haricots lard et la moitié des haricots verts (non cuits). Répéter ces couches d'ingrédients et terminer le plat avec le dernier tiers du mélange à la viande. Dissoudre le cube de bouillon dans l'eau bouillante et verser le mélange sur le plat.

Couvrir le plat et cuire au four pendant 1 heure. Découvrir et continuer la cuisson, 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre et les haricots verts soient tendres. (4 portions) Suite page 24

## SOUPE REPAS

2 cuil. à table d'huile à cuisson

½ livre de boeuf haché

1 boîte de 28 onces de tomates

1 enveloppe de mélange sec pour soupe à l'oignon

1 paquet de 11 onces de macédoine de légumes congelée

1½ tasse d'eau

¼ de cuil. à thé de poivre

½ cuil. à thé de feuilles d'origan séchées

Boulettes au riz (notre recette)

Chauffer l'huile dans une grande casserole. Y cuire le boeuf, en l'émiettant, jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni. Ajouter tous les autres ingrédients, excepté les boulettes, couvrir et faire mijoter 10 minutes.

Déposer la pâte au riz, par grosse cuillerée à thé, dans la soupe. Vous devriez avoir environ 20 petites boulettes. Couvrir de nouveau et faire mijoter 15 minutes, sans soulever le couvercle.

Servir immédiatement. (4 portions)

### Boulettes au riz

1¼ tasse de farine à tout usage, tamisée

1 cuil. à thé de poudre à lever

½ cuil. à thé de sel

1 cuil. à table de graisse végétale

½ de tasse de riz cuit refroidi

1 cuil. à table de persil haché

½ tasse de lait

1 oeuf

Tamiser les ingrédients secs, dans un bol. Ajouter la graisse végétale et la couper finement. Ajouter le riz et le persil et mélanger délicatement, à la fourchette. Battre ensemble le lait et l'oeuf, ajouter au premier mélange et brasser, à la fourchette, juste assez pour bien humecter tous les ingrédients secs.

Nous, gens des pays riches, mangeons trop de viande. Les nutritionnistes et des savants de diverses disciplines qui, sous l'égide de l'O.A.A. (Organisation pour l'alimentation et l'agriculture), s'occupent du problème angoissant de la répartition des ressources alimentaires dans le monde, ne cessent de nous le reprocher. Comme la plupart d'entre vous, chers lecteurs, je n'aime rien tant qu'un bon gros bifteck. Mais je pense que nous devons apprendre à modifier nos habitudes alimentaires, pour un meilleur équilibre dans le monde et aussi, il faut bien l'admettre, parce que la viande coûte très cher et que certains d'entre nous n'ont plus les moyens d'en consommer de grande quantité. J'ai réussi à mettre au point des plats, pour quatre personnes, qui ne contiennent, chacun, qu'une demi-livre de boeuf haché. C'est un défi que j'ai relevé, je vous jette maintenant le gant. Essayez ces plats, vous les trouverez non seulement satisfaisants mais excellents.



# Une demi-livre de boeuf et quatre heureux convives

## BOEUF ET POMMES DE TERRE AU FOUR

- 2 cuil. à table de beurre
- 1 tasse d'oignon haché
- ½ livre de boeuf haché (voir note)
- 2 cuil. à table de persil haché
- ½ cuil. à thé de feuilles d'origan séchées
- ¼ de cuil. à thé de feuilles de thym séchées
- ¼ de cuil. à thé de graines d'anis (facultatif)
- 1 cuil. à thé de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 cuil. à table de farine
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1 oeuf
- ¼ de tasse de crème simple (15 p.c.)
- 4 grosses pommes de terre
- ¼ de tasse de beurre
- 1 tasse de crème simple (15 p.c.)
- 2 oeufs
- 2 cuil. à table de farine

**Chauffer** 2 cuil. à table de beurre, dans une poêle épaisse. Y cuire l'oignon 3 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter le boeuf et le cuire à feu doux, en brassant, 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rose. Ajouter, en mêlant bien, le persil, l'origan, le thym, les graines d'anis, le sel et le poivre. Saupoudrer le tout de 2 cuil. à table de farine et bien mêler. Dissoudre le cube de bouillon dans l'eau bouillante et ajouter à la préparation, petit à petit et en brassant. Cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant. Retirer du feu. Battre ensemble, à la fourchette, 1 oeuf et ¼ de tasse de crème et ajouter à la préparation, petit à petit et en brassant.

**Peler** les pommes de terre et les couper en tranches d'environ ⅛ de pouce d'épaisseur. Chauffer ¼ de tasse de beurre, dans une autre poêle, et y faire frire les tranches de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies, des deux côtés.

**Chauffer** le four à 350°. Beurrer un plat à cuire d'environ 12 x 7 x 2 pouces. Disposer, dans le plat, une couche de tranches de pommes de terre. Recouvrir d'une couche de la préparation de viande. Disposer ainsi dans le plat, en couches alternées, toutes les pommes et toute la viande. Terminer avec une couche de pommes de terre et arroser le tout, s'il y a lieu, de ce qui reste du beurre de cuisson des pommes de terre.

**Cuire** au four 20 minutes.

**Battre** ensemble, pour bien mêler le tout, 1 tasse de crème, 2 oeufs et 2 cuil. à table de farine. Verser sur la viande et les pommes de terre et continuer la cuisson, 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le dessus du plat gonflé et bien brun. (4 portions)

**Note:** on peut utiliser, à la place du boeuf, de l'agneau, du porc ou du veau haché.

## CHOU FARCI

- 1 gros chou
- 2 cuil. à table d'huile à cuisson
- ½ livre de boeuf haché

plat à cuire en verre de 12 x 7 x 2 pouces.

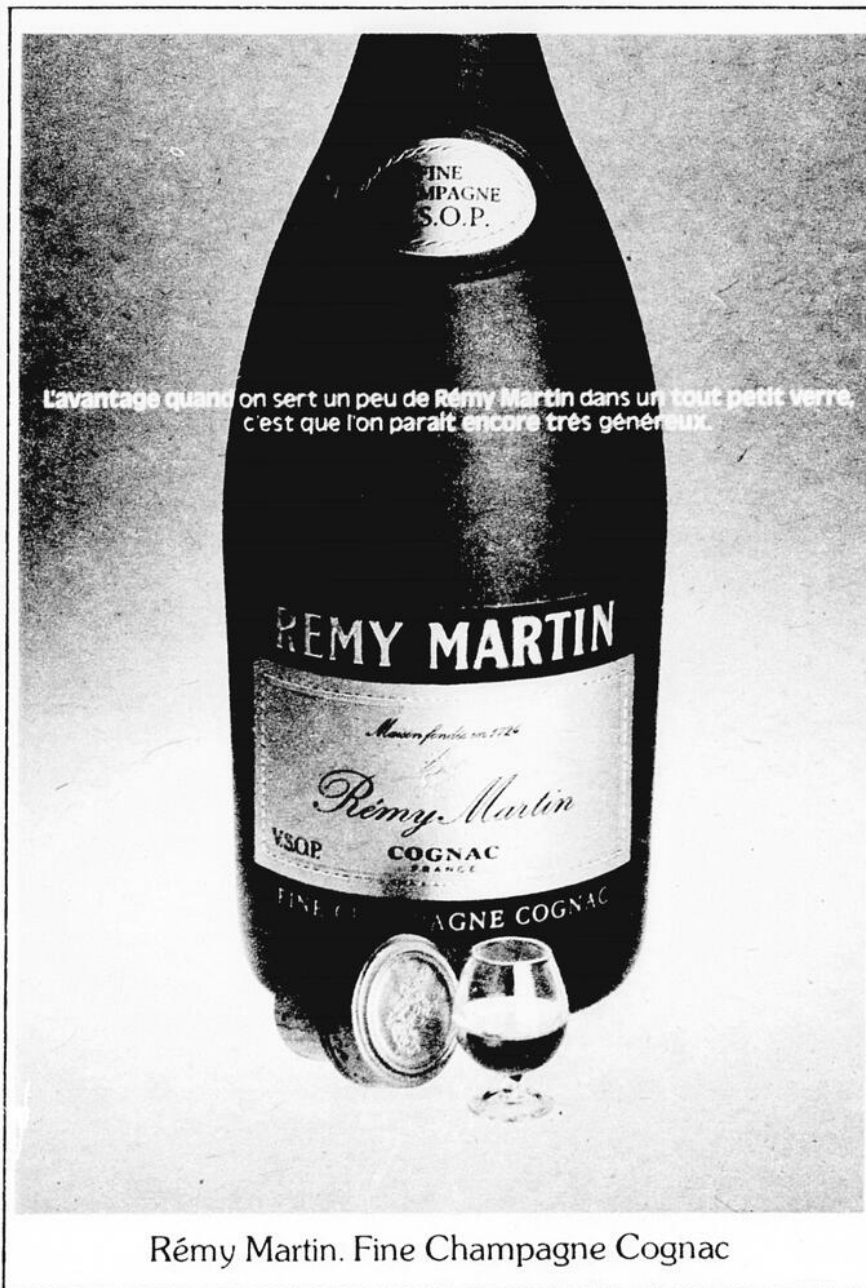
**Enlever**, avec précaution (voir note), 8 des feuilles extérieures du chou. Les mettre dans un grand bol et les couvrir d'eau bouillante. Laisser reposer, 10 minutes ou jusqu'à ce qu'on puisse plier les feuilles sans les casser. Enlever et jeter la grosse côte de

des croquettes pour que celles-ci ne se défassent pas pendant la cuisson.

**Mettre** les croquettes dans le plat à cuire et verser le bouillon de poulet autour. Couvrir hermétiquement et cuire au four, 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit très tendre.

**Mettre** les croquettes dans un plat de service réchauffé et garder le tout bien chaud. Mêler la fécule de maïs et l'eau. Chauffer, dans une petite casserole, le jus de cuisson des croquettes. Ajouter la fécule délayée, petit à petit et en brassant. Faire bouillir, en brassant, jusqu'à épaississement, verser sur les croquettes et servir immédiatement. (4 portions)

**Note:** il est parfois difficile de détacher, sans les briser, les feuilles d'un chou enroulées très serrées les unes sur les autres. Couper et enlever alors le coeur du chou, mettre ce dernier dans un bol, verser de l'eau bouillante dans sa cavité et laisser reposer jusqu'à ce que les feuilles se détachent aisément.



- 1 oignon moyen, haché
- 1 gousse d'ail, broyée
- ¼ de tasse de persil haché
- ¼ de cuil. à thé de feuilles de thym séchées
- La moitié d'une feuille de laurier, émietée
- 1 tasse de riz cuit
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- 1 oeuf, battu
- ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 cuil. à thé de fécule de maïs
- 1 cuil. à table d'eau froide

**Chauffer** le four à 350°. Graisser un

chaque feuille.

**Préparer**, avec ce qui reste du légume, 2 tasses de chou finement haché.

**Chauffer** l'huile dans une grande poêle épaisse. Ajouter le boeuf et le faire brunir un peu. Ajouter le chou haché, l'oignon et l'ail et cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant. Retirer du feu et ajouter tous les autres ingrédients, excepté le bouillon de poulet, la fécule de maïs et l'eau, en mêlant bien. Mettre, sur chaque feuille de chou, ¼ de tasse ou un peu plus de la farce au boeuf. Rouler les feuilles autour de leur garniture en repliant bien le bout des feuilles à l'intérieur

## NOUILLES A L'ITALIENNE

- 1 cuil. à table d'huile à cuisson
- ½ livre de boeuf haché
- ½ tasse d'oignon haché
- 1 boîte de 14 onces de sauce tomate
- 1 cuil. à thé de sucre
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de sel d'ail
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- 8 onces de nouilles moyennes
- 8 onces de fromage à la pie (cottage cheese), en crème
- 8 onces de fromage à la crème, à la température de la pièce
- ¼ de tasse de crème sure, du commerce
- ¼ de tasse d'échalotes finement tranchées
- ¼ de tasse de piment vert haché
- ¼ de tasse de parmesan râpé

**Chauffer** le four à 350°. Beurrer un plat à cuire peu profond, d'environ 12 x 7 x 2 pouces.

**Chauffer** l'huile dans une grande poêle épaisse. Y cuire le boeuf et ½ tasse d'oignon, à feu doux et en brassant, jusqu'à ce que la viande soit légèrement brunie. Ajouter la sauce tomate, le sucre, le sel, le sel d'ail et le poivre, mêler et retirer du feu.

**Cuire** les nouilles, à l'eau bouillante salée, pendant la cuisson du boeuf; les égoutter. Battre ensemble, pour bien mêler ces ingrédients, le fromage à la pie, le fromage à la crème et la crème sure. Ajouter les échalotes et le piment vert.

**Etendre** la moitié des nouilles dans le plat et les recouvrir de la moitié du mélange au boeuf. Recouvrir le tout du mélange en crème. Ajouter ce qui reste de nouilles et ce qui reste du mélange au boeuf. Parsemer du parmesan râpé.

**Cuire** au four 30 minutes. (4 portions)

# guyfournier



Lise lib!

Lise Payette  
a/s Claude Néon Ltd.  
Montréal.

Ma chère Lise,

Dieu sait que si j'aime beaucoup les femmes en général, ce n'est pas mon habitude de tirer mon chapeau devant une femme en particulier. Cette fois, je ne peux faire autrement. Vous venez, ma chère Lise, de faire la preuve indiscutable de votre totale libération et de poser un geste qui couronne d'éclatante façon l'année internationale qui vous est consacrée (à vous et à toutes les autres femmes, évidemment).

Vous avez vu gros et je vous en félicite. Quand je pense aux détours que prennent toujours les femmes timorées! La semaine dernière, par exemple, je lisais les petites annonces de nos quotidiens. En tout petits caractères, N... écrivait "qu'elle m'attendait", sans me dire exactement pourquoi; Sylvie me promettait "des choses extraordinaires" sans dire lesquelles, et Josette se disait prête à me "servir d'hôtesse pour toutes les occasions". Et puis après? Pour connaître ces offres, il m'avait d'abord fallu acheter un journal, mettre mes lunettes et parcourir à la loupe la rubrique des petites annonces. Au fond, N..., Sylvie et Josette sont comme ma femme. Elles y vont par la bande. Prendre la peine de faire paraître une petite annonce rédigée de telle sorte qu'on ne sache trop à quoi s'attendre, c'est le principe de ma femme qui prépare tout à coup mon plat préféré ou qui se maquille juste avant de se mettre au lit.

Quand on est libérée, on n'y va pas par quatre chemins! L'idée, ma chère Lise, de couvrir la ville de panneaux-réclame qui montrent votre photo, donnent votre numéro de téléphone et nous invitent à vous appeler "pour une occasion du tonnerre", c'est un coup de génie! Même Elaine Bédard, à l'époque de ses plus belles années, n'y aurait pas pensé. C'est ce que j'appelle aller au devant des coups de téléphone, prendre le haut du pavé, renverser complètement les rôles.

Je n'ai pas besoin de vous dire que je n'ai pu résister à la tentation de vous appeler. Là où vous m'avez eu, c'est quand j'ai constaté votre franchise inimitable. En composant votre numéro (270-6111), je me disais que vous alliez sans doute me tenir des propos obscurs, faire des promesses nébuleuses ou me raconter des sornettes. Je vous jugeais bien mal. Tout de suite, vous m'avez invité à voir votre collection de timbres! On ne peut pas être plus directe! J'ai aussi bien aimé votre mot de la fin: "Ces jeux, nous les ferons!" En une petite phrase, vous dissipez toute équivoque, on sait qu'on ne perdra pas son temps à batifoler et à naiser.

J'espère tout de même, ma chère Lise, que vous saurez résister aux ultimes conséquences de ce geste qui vous place à l'avant-garde de la libération de la femme. Puis-je me permettre de vous raconter un souvenir très personnel?

Il y a plusieurs années, je me suis retrouvé dans un bar en quête d'une compagne qui égayerait la fin de ma journée. A cette époque-là, même les hommes n'avaient pas atteint l'audace que vous démontrez aujourd'hui. J'avalai bière sur bière, distribuant des clins d'oeil à droite et à gauche dans l'espoir d'une réponse favorable. Une heure avant la fermeture, le regard d'une jolie brunette croisa le mien. Prenant mon courage à deux mains, je me décidai à l'inviter à danser. N'allez pas croire — vous voyez à quel point je n'avais pas votre assurance — que je l'invitai tout de suite à voir ma collection de timbres. Loin de là. Je dansai jusqu'au last call et c'est sur l'accord ultime de *Star Dust* que je lui glissai furtivement à l'oreille la phrase-clé:

— Est-ce que vous viendriez à mon appartement voir ma collection de timbres?

Elle me fit un grand sourire et me suivit jusque chez moi. Elle n'en est jamais repartie. Ah! si seulement j'avais pensé dans le temps aux panneaux-réclame, j'aurais pu trouver tellement mieux que ma femme! Mais c'est fait et je n'ai que moi à blâmer. Je vous souhaite la meilleure des chances dans votre entreprise, mais, de grâce, ma chère Lise, ne succombez pas aux charmes du premier venu!

Un homme qui vous veut du bien

## AIWA présente sa super-vedette.

Micro à condensateur incorporé, ultra-sensible

Commande automatique du niveau d'enregistrement

Mixage par microphone du son et de la voix avec radio ou tournedisques

Arrêt automatique en fin de cassette

Système de hauts-parleurs 2 canaux.

Basses, 6 po sur 4 po aiguës 1 3/4 po (env.).  
Sortie de 3.8 watts

Bouton de pause

Compteur numérique de ruban

Fonctionnement sur courant alternatif ou direct, ou raccord facultatif pour voiture

Radio à trois gammes de fréquences AM/FM/OC

Commande d'intensité, qui permet une vaste gamme d'aiguës et de basses à faible volume

Interrupteur-veilleuse pour arrêt de la radio en fin de cassette

TPR-220

# AIWA

# \$220

Pour recevoir de la documentation ou le nom du dépositaire AIWA le plus proche, veuillez écrire au distributeur pour le Canada:

Shriro (Canada) Ltd.

183, chemin Bates, Montréal, Qué. H3S 1A2  
305 Evans Avenue, Toronto, Ont. M8Z 1K2

## un BORDEAUX BLANC "FRINGANT"

Extra sec, fruité, bouqueté.

A boire jeune et très frais.

# entre-deux-mers



Pour vos repas: idéal avec crustacés, poissons, charcuteries volailles.

Pour la fine cuisine au vin blanc.

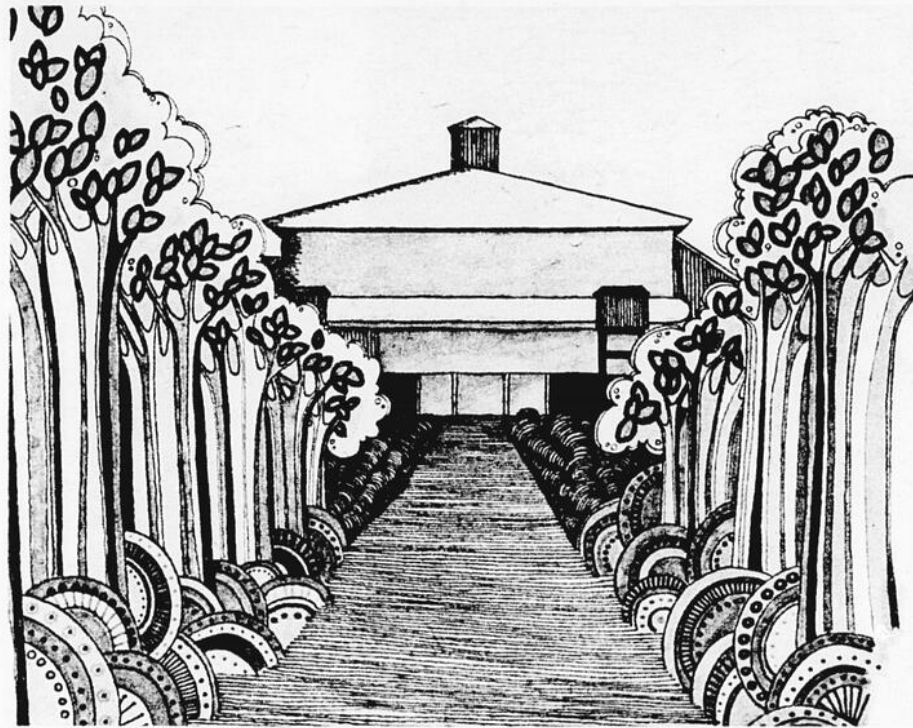
SAQ 409 C 26 oz \$ 2.50

SAQ 409 D Gal \$12.75

Importations Québec Inc. (514) 731-3919

# 7

**Le groupe Sidbec**  
Regards vers l'avenir



## Regards vers l'avenir

On peut dire que le niveau de vie d'un peuple est étroitement lié à sa consommation d'acier. Tout pays qui veut s'industrialiser a besoin d'acier et tout peuple qui veut assurer sa prospérité économique doit posséder sa propre sidérurgie.

Conscient de la nécessité absolue de doter le Québec de cet outil essentiel à son expansion économique, le gouvernement du Québec créa Sidbec — la sidérurgie du Québec — en 1964.

En 1968, après avoir étudié à fond les divers moyens de mise en route de la sidérurgie, l'actuel président de Sidbec, M. Jean-Paul Gignac, recommande au gouvernement du Québec l'acquisition de Dosco (Dominion Steel and Coal Corporation).

Onze ans se sont écoulés depuis la ratification de la loi créant Sidbec et six à peine depuis le début de la production. Dans ce court laps de temps, Sidbec est devenue une sidérurgie intégrée qui compte à son service quelque 3,600 personnes — dont plus de 3,300 Québécois — à qui elle verse en salaires au-delà de \$40 millions. En 1974, les ventes du groupe Sidbec se sont établies à \$210,285,205.00 et le nombre de tonnes de produits d'acier finis à 716,000, soit l'équivalent d'environ 900,000 tonnes d'acier brut.

Sidbec n'est donc pas une simple aciérie mais une véritable sidérurgie dont la technologie est à la fine pointe du progrès et qui est appelée à prendre des dimensions inattendues au cours des prochaines décennies, comme en témoignent d'ailleurs les nombreux projets d'expansion en cours.

On agrandit présentement l'usine de réduction de Contrecoeur. La capacité annuelle de production de boulettes de fer (plus de 91% Fe) passera de 350,000 à 1,000,000 de tonnes dès 1976.

On installe deux autres fours électriques à l'aciérie de Contrecoeur, ce qui augmentera, dès 1976, la capacité annuelle de production d'acier brut de 600,000 à 1,300,000 tonnes.

À Contrecoeur également, on installe une machine de coulée continue à six lignes pour alimenter le laminoir à barres et fils et une autre machine de coulée continue de brames pour alimenter le laminoir à chaud.

Les travaux en cours terminés, la capacité annuelle de production en acier brut des usines de Montréal et de Contrecoeur de Sidbec passera de 900,000 à 1,600,000 tonnes.

En outre, Sidbec s'est assurée du contrôle du grand développement minier de Fire Lake et Port-Cartier. On construit présentement une usine de bouletage à Port-Cartier qui, à partir du minerai de fer extrait à Fire Lake, produira annuellement six millions de tonnes de boulettes de fer dès 1977. La moitié de la production de ce minerai de fer enrichi, soit 3 millions de tonnes, alimentera le complexe de Contrecoeur et sera transformé en produits d'acier.

Les activités de Sidbec deviendront donc complètement intégrées, s'étendant de l'extraction du minerai à la fabrication de produits d'acier finis et semi-finis.

Et l'expansion ne s'arrêtera pas là. On pense déjà à augmenter substantiellement les capacités de production dès 1980 et à élargir la gamme des produits.

Outre les projets précités, Sidbec en a d'autres qu'il n'est pas opportun de dévoiler maintenant. Ce qu'on peut dire, c'est que l'avenir de notre sidérurgie est très prometteur et que le rôle qu'elle jouera dans l'économie du Québec sera de plus en plus important. Il est même à prévoir que les activités de Sidbec engloberont tout un secteur de la vie économique québécoise.

D'ailleurs son apport à ce jour dans ce domaine est considérable. De 1970 à 1977, cette entreprise aura investi au Québec quelque trois quarts de milliard de dollars. Les achats également ont été importants et au cours des prochaines années ils s'établiront eux aussi à plusieurs centaines de millions de dollars.

De plus, Sidbec créera de nouveaux emplois et favorisera le développement d'industries secondaires.

Au Québec, pays d'avenir riche en ressources humaines, minérales et énergétiques, une industrie de chez nous, Sidbec, s'appête — et ce seront surtout les générations futures qui en tireront les effets bénéfiques — à puiser du sol une de nos richesses naturelles et à la

transformer ici même au Québec en produits d'acier qui seront utilisés dans tous les secteurs de l'activité économique.

Sidbec, c'est une belle réalité et une grande réalisation québécoises. On y croit... dur comme fer.

### Le groupe Sidbec

**Sidbec** bureaux administratifs: 507 Place d'Armes, Montréal

**Sidbec-Dosco** (filiale): bureaux administratifs: 507 Place d'Armes, Montréal

#### Usines

##### Usine de Contrecoeur:

**aciérie:**  
acier brut  
capacité de production:  
600,000 t/an  
capacité en 1976:  
1,300,000 t/an

**usine de réduction:**  
boulettes réduites  
(plus de 91% Fe)  
capacité de production:  
350,000 t/an  
capacité en 1976:  
1,000,000 t/an

**les laminoirs**  
les laminoirs à plats:  
tôles, feuillard,  
feuillard à tubes

le laminoir à barres et fils:  
fil machine, barres rondes,  
ronds à béton

##### Usine de Montréal:

**aciérie:**  
acier brut  
capacité de  
production:  
300,000 t/an

**le laminoir à fers marchands:** profilés  
**boulonnerie:** boulons, vis, écrous, rivets  
**tréfilerie:** fil en bobines  
**clouterie:** clous  
**tuberie:** tubes

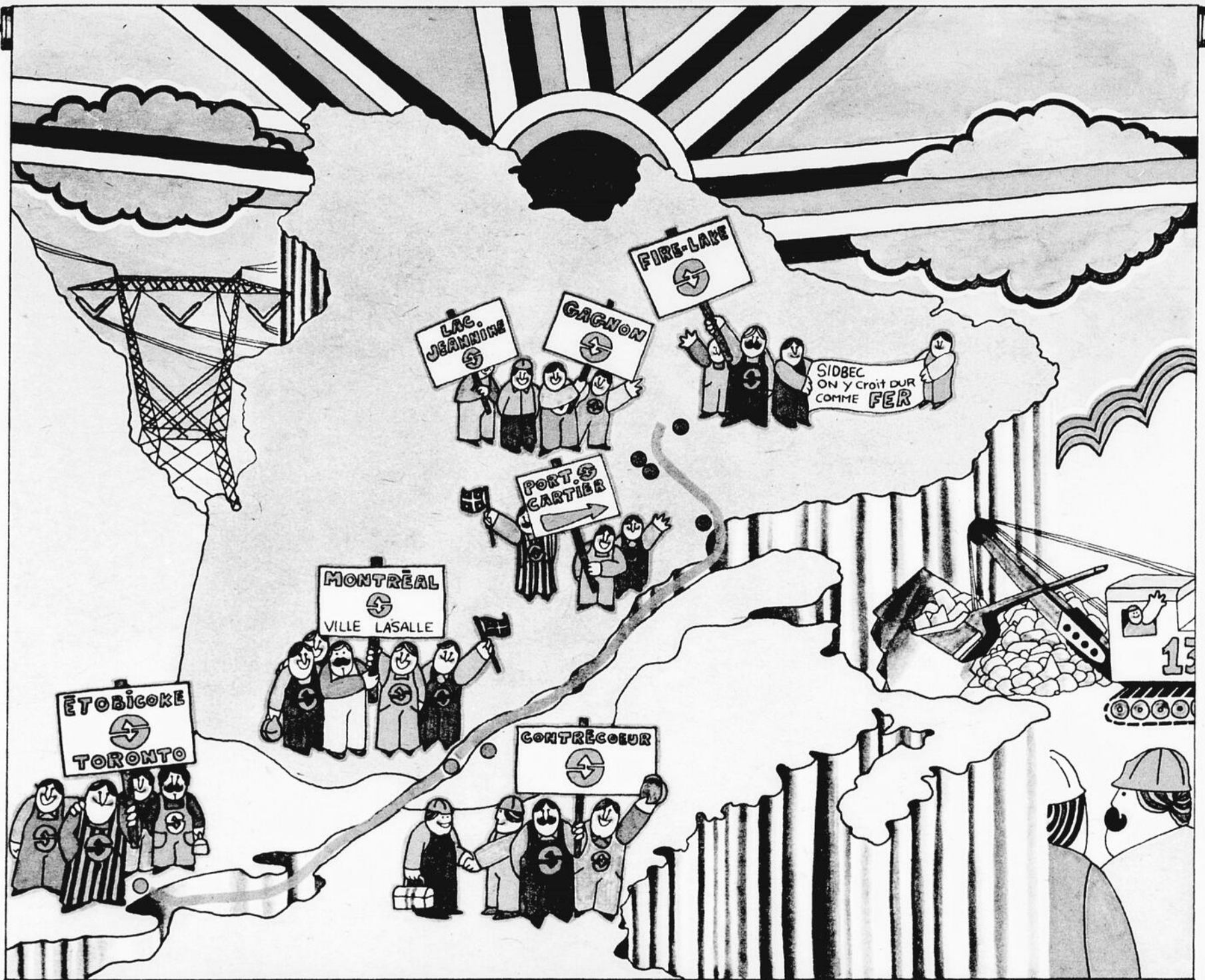
**clouterie:**  
clous

**Usine Truscon** (usine de transformation: Ville La Salle)  
poutrelles ajourées, ronds à béton façonnés, revêtements, tabliers, lattes  
métalliques, treillis soudés, moules de coffrage.

**Sidbec-Feruni Inc.** (filiale): bureaux administratifs: 507 Place d'Armes,  
Montréal

usine de traitement des ferrailles: Contrecoeur  
capacité annuelle: 100,000 tonnes de carcasses d'automobiles  
60,000 tonnes de ferraille lourde

**Développement minier de Fire Lake et Port-Cartier**  
(mise en marche: 1977)



(1974) VENTES ⇒ \$210,285,205.  
 SALAIRES ⇒ \$40 MILLIONS  
 EMPLOIS  
 1969 = 2400  
 1974 = 3,600

'INVESTISSEMENTS'  
 (1970 à 1977)  
 3/4 DE MILLIARD \$



(1974) PRODUCTION: 716,000 TONNES  
 (produits d'acier)  
 900,000 TONNES  
 (acier brut)  
 BIENTÔT " = 1,600,000 TONNES  
 (acier brut)  
 (1980) " = ENCORE +

Sidbec s'est assurée du contrôle du grand développement minier de Fire Lake et Port-Cartier. Dès 1977, le minerai de fer extrait à Fire Lake et enrichi à Port-Cartier alimentera les fours de Contrecoeur où il sera transformé en produits d'acier. C'est cela une sidérurgie intégrée.



une douceur  
qui se goûte...



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette—Format régulier: "goudron" 9 mg, nicotine 0.5 mg. King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.8 mg.