

LA TRIBUNE

SHERBROOKE, Que.

Perspectives

Vol. 2, No 48 — 26 novembre 1960



PASCALE PETIT — VOIR PAGE 26

Bob Moynier



La croix du Mont Royal et la cathédrale rappellent aux Montréalais que c'est toujours leur ville, malgré les changements comme le nouvel hôtel Reine Elisabeth et l'édifice des Chemins de fer nationaux dont la construction achève.

D'
de
s'o

Il y a
Montr
teurs
plan,

PERSPEC



L'avenue University, à Toronto, bourdonne d'activité à la fois en surface et sous le sol. Tandis que d'imposants édifices modernes continuent à pousser le long de la grande artère, la construction de la deuxième ligne de métro se poursuit régulièrement dans les profondeurs du sol.

Nos villes changent d'aspect

D'un océan à l'autre ce sont de nouvelles perspectives qui s'offrent aux yeux du citadin



Il y a deux ans, voilà comment apparaissait le coin de Montréal qu'on voit à gauche. Les boutiques de brocanteurs et les maisons délabrées, rue Craig, au premier plan, ont cédé la place à des parcs de stationnement.

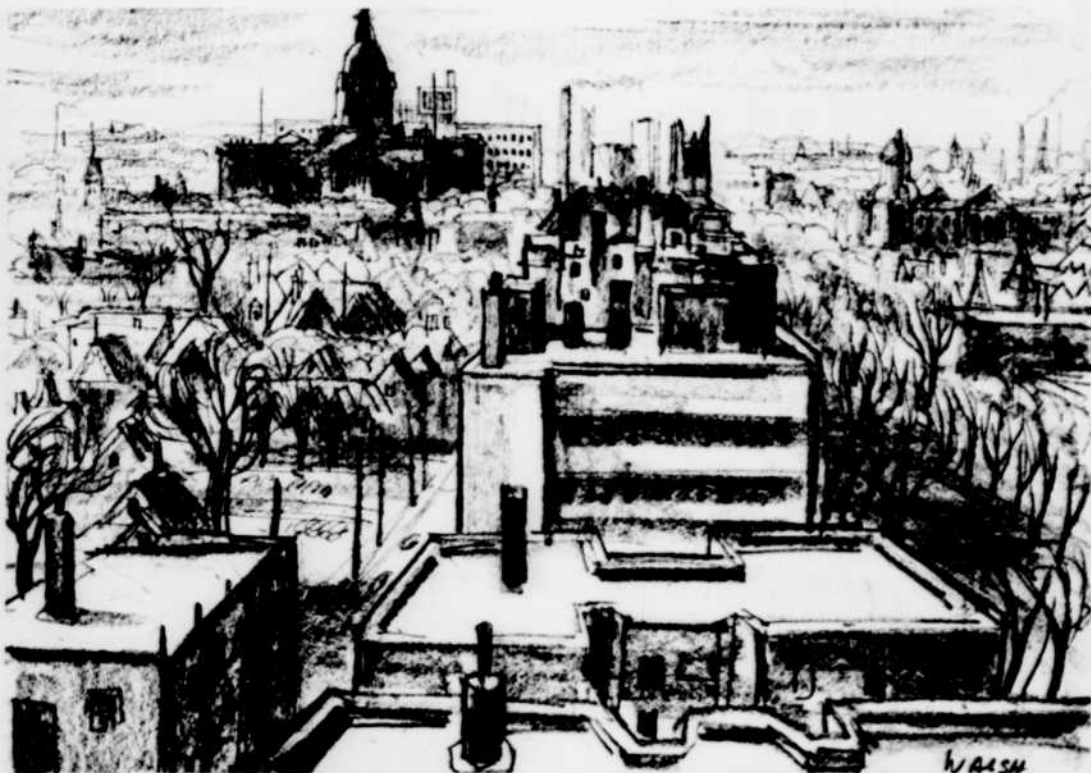
TOUTES les grandes villes du Canada se transforment avec une rapidité étonnante et grandissent toujours plus en hauteur. Le rythme du développement est fantastique; à peine le sol est-il creusé que déjà apparaît, comme par magie, un immense gratte-ciel, un hôtel ou une artère moderne.

Palette en main, John Walsh a suivi de près ce gigantesque essor de la construction et a fixé les nouvelles perspectives urbaines sur ses toiles. Comme le montrent ses aquarelles, les deux plus grands centres, Montréal et Toronto, subissent les transformations les plus impor-

tantes, mais Winnipeg, Calgary et Vancouver participent également pour une bonne part à cette expansion.

Cependant, pour beaucoup de gens le nouvel aspect des villes offre un spectacle attristant. Les édifices modernes s'élèvent sur les ruines d'endroits familiers, maintenant disparus, mais que les vieux citadins n'ont pas oubliés.

Walsh s'efforce dans ses peintures d'exprimer ce que doit ressentir chaque citadin devant ces changements: un sentiment mêlé à la fois de fierté devant les nouvelles réalisations et de nostalgie à la pensée des vieux quartiers disparus.



La perspective de Winnipeg est dominée par le dôme de l'hôtel du Gouvernement (à gauche) et, derrière lui,

la charpente métallique de l'édifice de la Great West Life Assurance, qui est maintenant terminé et occupé.

Nos villes... (Fin)

Les pics des Rocheuses et les eaux bleues de la rivière Bow forment l'arrière-plan de Calgary. La construction la plus élevée de la ville est le premier gratte-ciel de la ville. A sa gauche, l'édifice de la société Fina est en construction. La charpente du premier plan est celle du nouveau Palais de Justice.

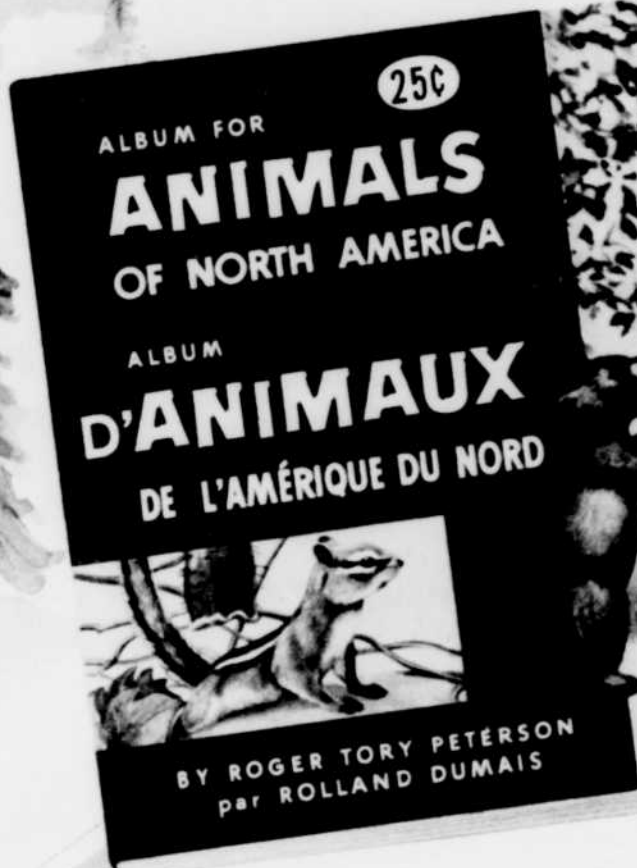


Dominant le port des bateaux de plaisance, les gratte-ciel au centre de Vancouver se dressent toujours plus haut dans le ciel. Parmi les plus récents se trouvent l'hôtel Georgian Towers, l'édifice des douanes et ceux de la Shell Oil, de l'Imperial Oil et de la B.C. Electric. ▽



ALBUM DE COLLECTIONNEUR — 20 pages

pour les illustrations d'Animaux de l'Amérique du Nord



Seulement 25¢ chez la plupart
des épiciers ou avec le coupon ci-dessous.

Offre toutes sortes de renseignements intéressants sur ces animaux.
Conservez-y la collection complète des 48 illustrations.

Voici un passe-temps agréable pour toute la famille. Collectionnez ces illustrations en couleurs, que vous trouverez dans les paquets de thé et de café Red Rose, et de thé, de café et de poudre à pâte Blue Ribbon. Et pour conserver cette collection, procurez-

vous cet album de 20 pages! Chaque page comprend des textes descriptifs sur les animaux, préparés spécialement par Rolland Dumais, professeur et naturaliste canadien de renom. L'album contient en outre des croquis et des détails intéressants et variés.

Aux collectionneurs d'oiseaux chanteurs: Pour compléter votre collection d'illustrations d'Oiseaux Chanteurs, consulter le bulletin de commande dans les paquets contenant les illustrations d'Animaux.

Procurez-vous votre album sans plus tarder — seulement 25¢ chez la plupart des épiciers ou en écrivant à Brooke Bond Canada Limited.

**BROOKE BOND CANADA LIMITED,
6201 avenue du Parc, Montréal, P.Q.**

Veuillez s.v.p. m'envoyer . . . exemplaires de l'Album d'Animaux de l'Amérique du Nord. J'inclus 25¢ en monnaie pour chaque exemplaire commandé.

NOM

ADRESSE

LOCALITÉ

14P

THÉ & CAFÉ RED ROSE



Produits de qualité de
Brooke Bond Canada Limited
6201 Park Ave., Montréal, Que.

Ces illustrations d'animaux sont aussi disponibles dans les paquets de thé, de café et de poudre à pâte Blue Ribbon.

B.V.D
ALLIE LE LUXE À LA
FACILITÉ D'ENTRETIEN

Facilité d'entretien et confection de haute qualité caractérisent la chemise "Essex" de B.V.D! Quoi de plus luxueux, de plus durable que ce superbe tissu de coton égyptien peigné, pré-rétréci au procédé Sanforized? Il se lave facilement, sèche rapidement et reste plus blanc grâce à son traitement spécial. La chemise "Essex" vous enchantera par sa confection soignée et le confort que procure sa coupe classique.

Ajoutez à cela des cols et des manchettes impeccables, à trois épaisseurs (ce qui les empêche de s'effiler); des coutures françaises et des boutons incassables et à l'épreuve de la chaleur; une finition soignée, à la main; un examen fait par des experts... et vous aurez les éléments qui font de la chemise "Essex" de B.V.D un modèle de qualité et de bon goût.

\$6.00

THE **B.V.D**
COMPANY LIMITED

Les meilleures chemises qui soient!



B.V.D
Envoy

les accessoires de l'homme élégant.

25 gallons de son sang!

Albert Bergeron, un champion donneur de sang



En seize ans, Albert Bergeron, de Saint-Grégoire de Montmorency, a donné au moins deux cents chopines de son sang; notre champion donne son sang environ une fois tous les mois, au lieu de tous les deux mois comme la plupart des donneurs. Il ne suit pas de régime spécial mais a bon appétit et préfère les légumes.



Texte et photos de Léon Bernard

MÊME S'IL VIENDE donner son sang pour la deux-centième fois, Albert Bergeron est le type même du bon vivant!

Petit et rondlet, c'est à la clinique de l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, à Québec, que ce champion donneur de sang a établi ce record.

"Deux cents fois, mais c'est incroyable," lui a-t-on dit.

"A part celles que je n'ai pas comptées," de répondre candidement le champion.

Au rythme mensuel d'une chopine, en moyenne, par prise de sang, c'est donc à 200 chopines — ou 25 gallons — que s'élève sa contribution à la banque de sang. Si on considère qu'un homme d'un poids moyen — 150 livres — possède dix chopines de sang, soit environ le quinzième de son poids, il faudrait que vingt personnes se vident, en une seule fois, de tout leur sang pour atteindre ce chiffre impressionnant. A ce rythme, Albert Bergeron serait mort vingt fois! Heureusement, on ne lui en demande pas tant... et, de toute façon, Bergeron n'a pas du tout envie de mourir!

Le champion a donné son sang pour la première fois il y a seize ans. Sa grande

joie est de pouvoir aider ceux qui, victimes d'un accident ou de maladie, en ont un besoin urgent.

"Tant qu'il y aura du sang en moi, il y aura de la vie pour ceux qui en ont besoin, dit-il. Et tant qu'il y aura de la vie, il y aura de l'espoir. Du sang, j'en ai à donner et j'en donnerai tant que le médecin me le permettra."

Albert Bergeron est bien connu dans son village de Saint-Grégoire de Montmorency, près de Québec. C'est là qu'on l'a surnommé le "champion". Partout, dans la rue, au restaurant, au garage, à l'usine, dans l'autobus, on ne l'appelle plus par son nom mais par ce surnom dont il est très fier.

Soeur Imelda Lambertini, qui le reçoit quand il se présente à la clinique, dit que l'enthousiasme de notre donneur de sang n'a pas son pareil.

"C'est un homme extraordinaire, déclare-t-elle. Généralement, le donneur doit espacer ses visites d'au moins deux mois. Mais lui, on peut être certain de le voir tous les mois. Parfois, nous devons même le renvoyer chez lui car il cherche à fausser les dates de son dossier à seule fin d'aider davantage ceux qui souffrent."

BANQUE DE SANG



Albert Bergeron n'a jamais accepté d'argent en retour de son sang. Il paye même de sa poche le taxi qui l'amène à l'hôpital. Agé de 52 ans, il est actuellement garçon d'ascenseur dans la manufacture de textiles où il a travaillé pendant 37 ans comme aide-forgeron. Dès sa 76e prise de sang, ses patrons ont reconnu ses mérites de donneur de sang en lui décernant un trophée.

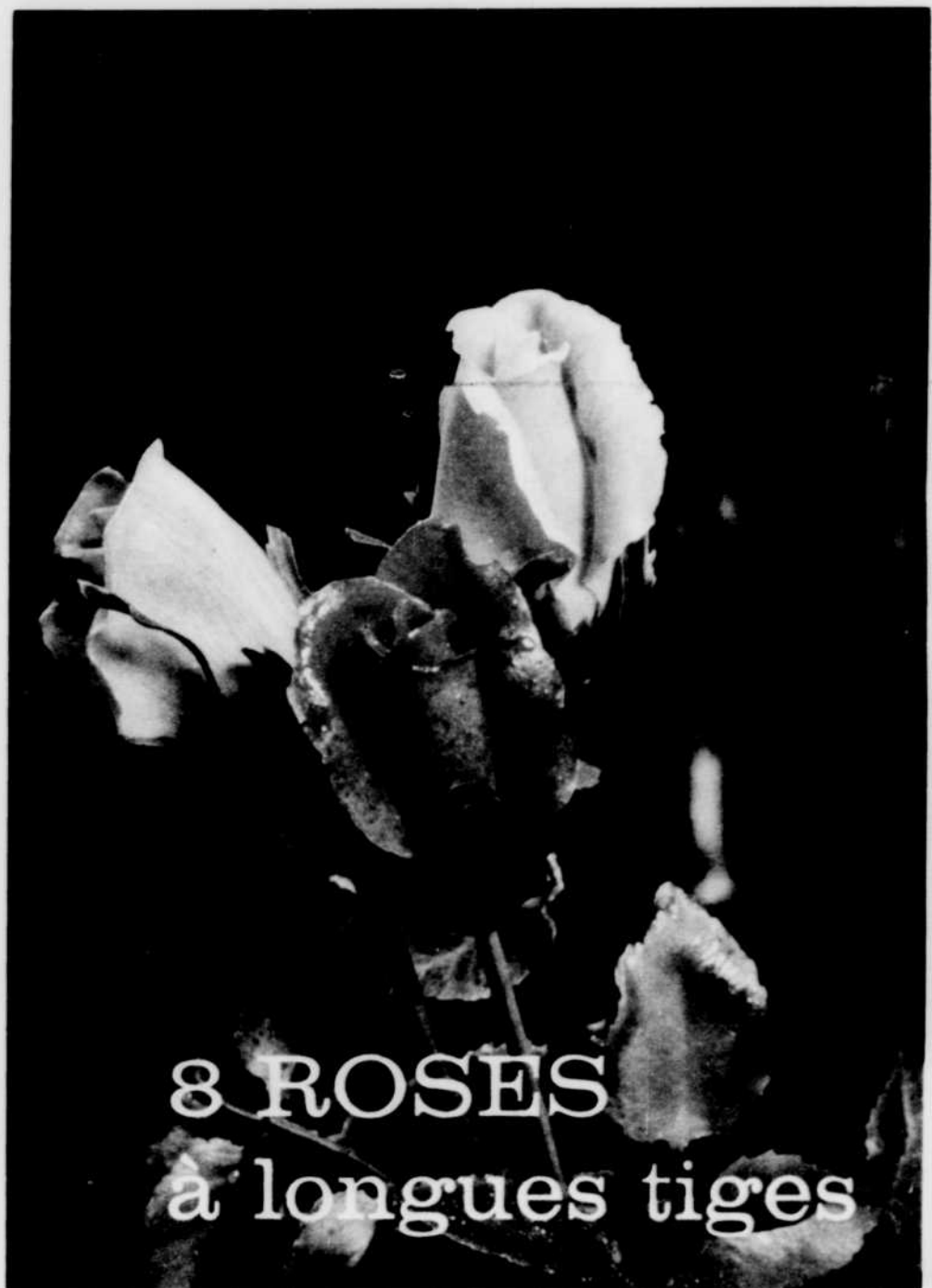
Pour produire tout ce sang qu'il donne si généreusement, M. Bergeron ne suit pas de régime spécial. Il mange comme tout le monde, préférant toutefois les légumes et les jus. Il n'est pas très friand de viande, quoique, selon Soeur Imelda, il soit nécessaire d'en manger ainsi que des épinards, de la laitue et du chou, qui contiennent tout le fer qu'il faut pour la formation de globules rouges. Par contre, il a une bonne fourchette et, quand il rentre chez lui, à Saint-Grégoire, où il vit avec sa mère et sa soeur, il mange "tout ce qu'il y a dans la marmite et sur la table".

"Pas de menu spécial pour moi. Cela n'empêche pas mon sang d'être du plus pur groupe "A" international."

Sa générosité est proverbiale.

Un jour, il aida un ami, gêné financièrement, qui avait besoin d'une petite somme. Sans rien dire à personne, Albert Bergeron se rendit à l'hôpital, donna son sang et, pour la première fois, accepta d'être payé. Il remit ensuite l'argent à son copain, qui en fut très touché.

Bon vivant, le champion aime bien se payer une "pinte de bon sang" en compagnie d'amis, car un donneur de sang n'est pas homme à se faire de la bile. ✓



8 ROSES à longues tiges

(si délicates...qu'on a peine à les croire artificielles!)

\$1.00 seulement avec une preuve d'achat de n'importe quel produit des cires Johnson

Ayez chez vous tout l'hiver...des roses de "juin"!

Grandes fleurs veloutées "d'exposition"!

Longues tiges élégantes!

Importées de France!

Teintes au choix: rose aurore ou rouge écarlate!

Subtil parfum naturel!

Fraîcheur scellée dans le polyéthylène!

Ces superbes roses coûteraient normalement \$2.00 et plus! Mais grâce à cette nouvelle offre passionnante, vous pouvez obtenir vos 8 roses *presque* naturelles — roses ou rouges — pour tellement moins! Il vous suffit de nous envoyer le coupon ci-dessous avec \$1.00 et une preuve d'achat de n'importe quel produit des cires Johnson. Commandez autant de bouquets qu'il vous plaira... mais hâtez-vous — l'offre est valable pour un temps limité seulement! Veuillez compter trois semaines pour la livraison.



Fabricants de poli super-dur Glo-Coat, Pledge, la nouvelle cire en pâte Clair et autres excellents produits pour votre foyer.

JOHNSON'S WAX
BRANTFORD, ONT.

A DÉCOUPER ET POSTER AUJOURD'HUI

LES CIRES JOHNSON

"Offre de Roses" des cires Johnson Case Postale 6347, Montreal, P.Q.

Veuillez m'envoyer: bouquet(s) de roses (Teinte: ÉCARLATE)

bouquet(s) de roses (Teinte: ROSE AURORE)

Ci-joint, pour chaque bouquet de 8 roses, \$1.00 et une preuve d'achat de n'importe quel produit des cires Johnson (rondelle cirée à l'intérieur du bouchon, étiquette en papier ou fac-similé).

Nom

Adresse

Ville

Province



Un art millénaire: la tapisserie



Micheline Benuchemin est l'une de nos très rares artistes à créer les tapisseries qu'elle produit. La plupart se limitent à reproduire l'oeuvre d'un autre. Faites

au crochet, ses tapisseries sont des abstractions chaudes et colorées, inspirées des nombreuses toiles qu'elle a peintes avant de se consacrer à cet art ancien.

En C

la t

C

yeux p
rempor
de Qué
oeuvres
pourtar
publics

Née
tous le
presque
Beaux-
s'est to
Alfred

C'éta
Pend
pliqua
laisser
fusain
Fort
poste d



Mich
Grèc

PERSP

En Grèce, Micheline Beauchemin a découvert l'art de la tapisserie et s'y adonne avec grand succès depuis

Photos Orsagh

C'EST par la route étonnante d'un chantier naval, celui de Sorel, que Micheline Beauchemin est parvenue à l'art millénaire de la tapisserie.

Cette femme de 29 ans, aux yeux plus bruns que sa chevelure, vient de remporter le premier prix de la province de Québec et n'a qu'un souci: vivre de ses oeuvres dans un pays où les tapisseries sont pourtant objets de luxe réservés aux édifices publics et aux résidences bourgeoises.

Née à Longueuil, Micheline a, comme tous les artistes de sa génération — ou presque — suivi les cours de l'École des Beaux-Arts de Montréal. Sa curiosité d'élève s'est tout de suite fixée sur deux professeurs, Alfred Pellan et Jean Simard.

C'était la bonne époque.

Pendant quelques années, l'étudiante s'appliqua à maîtriser sa palette de peintre et à laisser courir librement son crayon ou son fusain sur les feuilles à dessin.

Forte de cette expérience, elle obtint un poste de dessinatrice à la Marine Industries.

Quinze mois vont s'écouler pendant lesquels, sous l'oeil pointilleux d'un architecte naval, elle transposera à l'échelle les plans d'une quille, d'une coque, d'une hune, composants d'un navire qui montait là-bas sur les chantiers, presque sous sa fenêtre.

Micheline était la seule femme à exercer ce métier. Cette rare distinction allait lui permettre d'économiser l'argent nécessaire à un long séjour en Europe.

En 1953, quelques jours après son arrivée à Paris, elle s'inscrivit à l'École des Beaux-Arts. Elle venait de découvrir l'art du vitrail et, toute l'année, elle se consacra à ce rare mode d'expression. Son travail porta fruit, puisqu'elle termina ses cours en décrochant le premier prix.

On ne s'arrête pas d'ordinaire en si bonne voie!

Micheline, elle, boucla ses malles et partit à l'aventure.

Après l'Allemagne, elle se dirigea vers l'Espagne, l'Afrique du Nord et l'Italie. Puis, durant un séjour en Grèce, elle découvrit ce qui devait (Suite à la page suivante)



Micheline, qui avait l'habitude de teindre ses laines elle-même, les importe maintenant de Grèce et d'Angleterre, grâce à une bourse qu'elle a obtenue du Conseil des Arts du Canada.



Très occupée?...

mais n'oubliez pas votre teint satiné!

À la maison... au bureau... à la campagne... où que vous soyez, votre épiderme supporte mal les changements brusques de température. Il peut devenir sec et rude... privé de ses huiles naturelles si précieuses. La crème NIVEA rétablit l'humidité naturelle de l'épiderme desséché; c'est pourquoi elle est nécessaire à toute femme. La crème NIVEA tout-usage contient *Eucerite*, un ingrédient unique qui nourrit l'épiderme en profondeur... là où naît la beauté. Donnez-vous un double traitement de beauté—employez NIVEA tous les jours comme crème nettoyante et comme base pour la poudre.



NIVEA est une marque déposée

TOUS LES JOURS—EN TOUTES SAISONS—
NIVEA—L'AMI INTIME DE TOUTE FEMME



Cocorico!... La bonne nouvelle!

"Le meilleur bonjour, tous les matins!"
—maintenant dans un nouvel emballage

Les plus appréciés (dans le monde entier)
Les plus savoureux (grâce au secret Kellogg)
Les plus terribles, c'est d'en manquer

Kellogg's
CORN FLAKES



Les papillons ont toujours passionné Micheline Beauchemin

Un art millénaire...

(Suite de la page précédente)

être sa voie définitive: la tapisserie. Elle troqua ses huiles contre la laine et substitua le canevas à la toile.

Elle travailla au crochet, malgré les traditions séculaires d'Aubusson, d'où sortent chaque année des dizaines de tapisseries, fabriquées sur les vieux métiers de basse-lisse. A l'exception d'un stage bref chez les maîtres verriers de Chartres, Micheline allait dorénavant s'adonner exclusivement à cet art ancien.

En 1955, avant de revenir au Canada, elle exposa un vitrail et une tapisserie au Palais des Beaux-Arts de Paris. Une fois rentrée à Montréal, le succès ne fut pas long à venir. On choisit l'une de ses tapisseries pour le pavillon canadien à Bruxelles et l'hôtel de ville de Londres en fit ensuite l'acquisition pour décorer une aile récemment construite.

Une première exposition à la galerie Denise Delrue la fit connaître du public montréalais et sa participation à la 1ère exposition nationale des Arts et de l'Artisanat, à Ottawa, du public canadien en général. Malgré ces premières réussites, Micheline disposait de moyens financiers fort modestes.



et c'est un peu leur coloris qu'on rencontre dans son art.

Dans l'exiguïté d'une chambre de la rue Saint-Mathieu, elle devait teindre elle-même la laine qu'elle achetait dans les campagnes, opération pénible et très longue. En 1959, grâce à une bourse du Conseil des Arts, elle fit provision de laine pour des mois à venir. D'Angleterre et de Grèce, elle importa une centaine de livres de laine de toutes les couleurs.

En un an de travail acharné, elle compléta 13 tapisseries, dont plusieurs furent exposées à la salle Norton du Musée des Beaux-Arts de Montréal, en octobre dernier. Au début de l'année prochaine, elle exposera dans une petite galerie de Toronto.

D'Ottawa et Québec devait venir, entre-temps, la reconnaissance définitive de son travail.

La Galerie nationale l'invita avec une autre Montréalaise, Mariette Vermette, à constituer la 3e exposition canadienne ambulante et le jury du concours artistique provincial lui décerna, à la fin de septembre, le premier prix de \$1,500. La tapisserie toute blanche qui lui valut le prix sera désormais exposée au musée de la Vieille Capitale.

L'an prochain, si les amateurs d'oeuvres d'art continuent à faire de l'oeil à ses tapisseries, Micheline partira pour le Japon, pays qui la fascine. Là, elle apprendra peut-être à transposer sur la soie les couleurs vives et jeunes de ses tapisseries.

Guy Fournier
Rédacteur de Perspectives

VOUS DÉSIREZ satisfaire l'appétit glouton de bébé



Servez-lui des aliments pour bébés à tous les repas

**UN DÉJEUNER
"ENSOLEILLE"**
Jus d'orange tamisé Heinz
Farine infantsoy
Déjeuner oeuf et bacon Heinz*
(ou omelette au bacon)
1 rôti sans beurre
1 verre de lait écrémé

*En purée
ou pour enfants



Une autre journée qui commence! Une autre journée pleine de tendresse et de toutes sortes de choses agréables... la joie de déguster les savoureux aliments pour bébés, par exemple!

Et parce que bébé se réveille toujours affamé, la maman moderne se réjouit de pouvoir le satisfaire rapidement, facilement, grâce aux aliments Heinz pour bébés. A la fois nourrissants et faciles à digérer, ils contribuent à donner à bébé un petit corps solide et vigoureux.

Bébé se réglera... si vous lui servez des aliments Heinz pour bébés... à tous les repas... tous les jours!

ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS 57

BÉBÉ EN BÉNÉFICIE AUJOURD'HUI ET POUR TOUTE SA VIE!

Épargnez
en étant
sûre de vous
grâce au



DÉSODORISANT
GARANTI
ODO-RO-NO
EN CRÈME

Épargnez 10¢ en achetant dès maintenant de l'Odo-Ro-No en crème. Aucun autre désodorisant ne vous protège mieux contre la transpiration et son odeur désagréable.

- Efficacité garantie pour 24 heures.
- Tests et expériences ont démontré que la formule du désodorisant en crème est la seule vraiment efficace.
- Sans danger pour les vêtements — n'attaque pas les tissus.
- Agréable à porter — ni granuleuse — ni huileuse.
- Ne sèche pas, ne durcit pas dans le pot.

*Offre
spéciale*

en vigueur aux comptoirs
de produits pharmaceutiques
et cosmétiques.

POT GROS FORMAT

59¢ seulement

DÉSODORISANT
ODO-RO-NO
EN CRÈME



Lui Man Cheung, maître d'hôtel de la Maison du lotus, à Londres, prend les mesures d'une cliente pour lui faire un cheong-sam.



Dans son petit atelier, Lui se dépêche de confectionner la robe. Il faut qu'elle soit terminée avant la fin du repas.

**“Garçon,
une robe!”**

Maitre d'hôtel, il est aussi
le couturier de ses clientes

EN plus des délicieux plats chinois comme le chow mein au poulet, un restaurant de Londres, la Maison du lotus, offre à sa clientèle le cheong-sam. A 15 dollars, c'est ce qu'il y a de plus cher au menu, bien que les femmes qui en ont commandé estiment en avoir eu pour leur argent.

Il faut dire que le cheong-sam n'est pas une spécialité culinaire, mais une robe classique chinoise, fendue sur les côtés. Pendant que son compagnon commande le repas, la femme peut faire prendre ses mesures par le maître d'hôtel Lui Man Cheung. La robe est ensuite exécutée dans l'atelier attenant à la cuisine et elle est prête à porter quand le garçon apporte le café.

(Autres photos à la page 11)



UNE PRÉCIEUSE TRADITION ... Un gâteau de Noël préparé à la farine Five Roses

Essayez ces recettes si savoureuses qu'elles sont devenues une tradition de la saison des Fêtes. Elles sont mieux réussies quand vous les préparez vous-même avec la bonne farine Five Roses.

Gâteau aux fruits léger

- 5 t. de farine Five Roses
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 2 t. de beurre (1 livre)
- 2 t. de sucre granulé
- 9 oeufs
- 3 t. de raisins secs blanchis
- 4 t. d'écorces de citrons confites
- 2 t. d'amandes mondées et hachées
- 1 1/2 t. de moitiés de cerises confites
- Zeste râpé et jus de citron

Tapiser un moule à gâteaux aux fruits de 10" de 2 épaisseurs de papier épais. Bien graisser. Tamiser la farine, la mesurer et la tamiser de nouveau avec le sel et la poudre à pâte. Mélanger fruits, noix et zeste de citron et saupoudrer d'un peu de la farine mesurée. Défaire le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit lisse et léger; ajouter graduellement le sucre, en fouettant entre chaque addition. Ajouter un par un, les œufs, non battus, en

fouettant bien chaque fois. Si le mélange forme des grumeaux, ajouter un peu de farine mesurée, puis continuer à ajouter les œufs. Ajouter graduellement les ingrédients secs, en fouettant après chaque addition. Ajouter le jus de citron, les fruits et les noix. Remplir les moules aux 3/4. Faire cuire au four à 275° ou 300°F. pendant 3 h. ou 3 1/2 heures. Donne 1 gâteau de 6 lb. ou 2 gâteaux de 3 lb. dans des moules rectangulaires de 9" x 4".

Sablés savoureux

- 1 t. de beurre
- 1/2 t. de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf
- 1/8 c. à thé de muscade.
- Farine Five Roses

Ramollir légèrement le beurre, sans le laisser devenir huileux. Ajouter le sucre, la muscade et le jaune d'œuf, en tournant avec un couteau de bois. Ajouter la farine, par très petites quantités, jusqu'à ce que le mélange devienne trop épais pour qu'on puisse le travailler à

la cuiller. Le déposer sur une planche farinée et le pétrir légèrement, en y incorporant continuellement de la farine Five Roses jusqu'à ce que la pâte COMMENCE À SE FENDILLER. La rouler jusqu'à ce qu'elle ait environ 1/4" d'épaisseur et la couper en carrés ou en ronds. Déposer sur une tôle à biscuits non graissée et faire cuire à 350°F. pendant 20 min. ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Tartelettes aux atocas

- 1 t. de dattes hachées
- 1/2 t. de noix hachées
- 1 1/2 t. de sauce aux atocas

Mélanger les dattes, les noix et la sauce aux atocas. Recouvrir les moules à tartelettes de pâte feuilletée préparée avec la farine Five Roses et garnir avec le mélange de dattes, noix et atocas. Disposer sur le dessus des tartelettes des bandes de pâte tortillées, en treillis. Faire cuire à four chaud jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées. Servir telles quelles ou garnir de crème fouettée.

Pour obtenir un dépliant gratuit contenant des recettes pour la saison des Fêtes, écrivez à: Five Roses, B.P. 6089, Montréal.



La farine Five Roses est pré-tamisée!

Faites vos pâtes à pain ou à levure sans tamiser. Ne tamiser qu'une fois avant de mesurer pour vos gâteaux et pâtisseries.

FARINE FIVE ROSES pré-tamisée LES MEUNIERES LES PLUS RÉPUTÉS AU CANADA



Qui fournit un supplément de puissance
dans un batteur portatif?

Westinghouse!



Et la différence est énorme! Vous mélangez sans effort, même les pâtes à biscuits épaisses, avec cet élégant petit portatif qui pèse moins de 3 livres.

Nombreux avantages: 3 vitesses éprouvées à l'usage . . . commandes à l'avant . . . éjecteur de fouets commandé par le pouce . . . fouets anticalage . . . talon-support . . . cordon amovible de 6 pieds . . . accessoire de rangement au mur . . . choix de jolies teintes pastel. Bat n'importe quoi comme valeur!

WESTINGHOUSE VOUS OFFRE AUSSI



POÉLON AUTOMATIQUE
Comprend poignée de sécurité ouverte et indicateur de températures. Élément carré amélioré assurant une chaleur uniforme.



BOULLOIRE AUTOMATIQUE
De l'eau bouillante en 2½ minutes! Contenance: 2 pintes. Bec prévenant l'égouttement et les échaudures!



Cuiseur de saucisses DOG-O-MATIC
Cuit six saucisses en 90 secondes. Il y scelle toute la saveur tendre et juteuse.

"Garçon, une robe!" (Fin)



Le café vient à peine d'être servi que la robe est déjà prête. Madame est élégante et Monsieur est ravi du résultat.



La soirée se termine; elle a une nouvelle toilette et lui le portefeuille vide. Cette robe originale, dont le tissu est importé de Hong-Kong, a coûté quinze dollars. ✓



Donnez un Waterman et le plaisir que vous aurez ainsi créé se prolongera à l'usage, pendant plusieurs années. Que vous choisissiez ce fameux ensemble C/F à \$25, comprenant stylo à cartouche et stylomine... un luxueux ensemble en or à \$275... ou n'importe quel autre modèle de stylo à encre, stylo à bille ou stylo à mine que vous offre Waterman en une vaste gamme de prix, vous avez la certitude d'offrir un cadeau de Noël qui ne sera pas oublié de sitôt!

Waterman

Rien n'est trop bon
pour elle!
Donnez-lui **ARDEGE**



LANVIN

ce que Paris a de mieux à vous offrir

"Je vous apprendrai à parler anglais
en 60 heures..." dit Henri Bergeron

DE RADIO-CANADA
grâce à la METHODE MODERNE

Poly-Glot

au moyen de disques enregistrés par
moi-même

20 disques, 40 leçons, succès assuré



Aussi méthode de conversation espagnole avec Miville Couture

POLY-GLOT INC.

425, rue de l'Eglise
Québec, Que.

Messieurs,

Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des renseignements sur la
méthode POLY-GLOT de conversation anglaise espagnole au moyen
de disques et sur votre intéressant concours 1960.

NOM

ADRESSE

VILLE

COMTE

EMPLOI

AGE

CONSTIPÉ?

Prenez des

FRUIT-A-TIVES

Partout les Canadiens
reconnissent la
prompte efficacité des Fruit-
atives qui contiennent 12 in-
grédients. Ce sera aussi votre
cas. FRUITATIVES: médica-
ments, extraits d'herbes et
de fruits.

Virginia-BI

FRUITATIVES

le laxatif de qualité
qui ne cause
aucun mal.



MAL de DOS

Pourquoi souffrir, quand
vous pouvez obtenir un
SOULAGEMENT RAPIDE
par **RENOTABS**

Spécial—W. K. Buckley promet que son
nouveau Renotabs amélioré vous appor-
tera le soulagement rapide auquel vous
vous attendez—sans en avoir remboisera!
Pourquoi souffrir du mal de dos agaçant,
de faiblesse de la vessie, repos troublé et
de l'obligation de vous lever la nuit, par
suite d'irritation de la vessie? L'action
analgésique de Renotabs soulage aussi
promptement les douleurs du rhumatisme
et de l'arthrite. Constatez par vous-même
pourquoi tant de gens font l'éloge de
Renotabs, tel M. G. O. Calgary: "Je suis
enchanté de Renotabs. Je veux dire à tous
mes amis combien ce remède m'a fait du
bien." Procurez-vous **RENOTABS**
aujourd'hui chez votre pharmacien. 60-5F



Le metteur en scène américain John Huston ne se laisse pas de jouer avec sa petite compagne, la mangouste qu'il a rapportée d'Afrique. Elle le protégeait contre les serpents venimeux.

L'ennemie du serpent

La terrible mangouste se laisse facilement apprivoiser

POUR un homme qui vit dans une région où abondent les serpents venimeux, l'une des meilleures protections est d'avoir une mangouste. Ce petit animal commun en Inde ressemble, avec son museau pointu, à une belette. Vive et intelligente, la mangouste est un rude adversaire pour les serpents les plus dangereux. Avec la rapidité de l'éclair, elle peut se débarrasser de l'étreinte d'un reptile et se porter à l'attaque. A vrai dire, elle est très friande d'oeufs de serpents.

Alors qu'il tournait des extérieurs en

Afrique centrale, le metteur en scène américain John Huston fut donc très reconnaissant à l'Africain qui lui donna une de ces petites créatures pour empêcher les serpents de pénétrer dans sa tente. Et quand les cinéastes quittèrent la brousse, Huston emporta la mangouste, qui était devenue sa compagne.

La mangouste a beaucoup d'adresse et l'un de ses tours favoris est de ramasser un oeuf dans ses pattes de devant, de le fracasser sur le sol et ensuite de se régaler de son contenu.



(Autres photos à la page 18)

Vive et intelligente, la mangouste est également douée d'une grande adresse. C'est un rude adversaire pour les serpents dont elle mange les oeufs qui sont pour elle un véritable régal.

Voici des ampoules d'éclairage qui ne vous éblouissent pas!



UNE LUMIÈRE DOUCE POUR LES YEUX! Les nouvelles ampoules Shadow Ban G-E de 100 watts sont plus petites, donnent plus de lumière, jettent moins d'ombre et sont absolument SANS ÉBLOUISSEMENT. Dans toute pièce et pour tout usage, les ampoules Shadow Ban donnent une lumière douce et uniforme. Eclairez vos pièces avec des ampoules Shadow Ban... *c'est une idée lumineuse.*



LES AMPOULES G-E S'OBTIENNENT MAINTENANT EN PAQUETS DE DEUX. Que vous choisissiez les ampoules Shadow Ban ou les ampoules "Best Buy", achetez le paquet de deux... *c'est une idée lumineuse.*



CANADIAN GENERAL ELECTRIC COMPANY LIMITED



Voyez ces petits galopins . . . avec leurs airs de conspirateurs! Pourtant, ils savent très bien que Maman ne dira rien s'ils lui "filotent" son bacon. Car cela fournit tant d'énergie, tant de protéines animales de haute qualité à un garçonnet qui pousse. Le Premium de Swift est le préféré des "filoteurs de bacon" car chaque tranche individuelle, contenant beaucoup de viande maigre, a été fumée à la cassonade jusqu'à ce qu'elle soit tendre et savoureuse. Voilà le genre de supplément de valeur et de bon goût que vous obtenez quand l'étiquette porte . . .



Swift's
Premium

. . . le nom le plus réputé en boucherie-charcuterie



L'ennemi du serpent (Fin)

Dressé sur ses pattes de derrière, le petit animal a saisi un oeuf dans ses pattes de devant et se prépare maintenant à exécuter son tour favori.



Après avoir fracassé l'oeuf sur le sol, la mangouste peut se régaler de son délicieux contenu, sous l'oeil curieux et amusé de son maître. ✓

MAINTENANT LA FARINE TOUT - USAGE ROBIN HOOD EST PRÉ - TAMISÉE!

Comment améliorer une farine qui est déjà aussi bonne qu'elle peut l'être? Vous n'y changez rien. Vous ne faites qu'une chose: VOUS LA TAMISEZ. C'est ce que Robin Hood a fait. La merveilleuse farine tout-usage Robin Hood est TAMISÉE POUR VOUS, au moulin même.

Gâteaux et pâtisseries:

tamisez une fois,
avant de mesurer...

Pain et pâte à

la levure:

ne tamisez pas!

Prouvée par les résultats! Des milliers de ménagères l'ont expérimentée pour nous. Elles ont déclaré à l'unanimité que jamais elles n'avaient obtenu de si bons résultats. Tous les pains et gâteaux à la levure ont été plus tendres et de texture plus fine; tous ont été mieux rôtis et mieux croûtés. Certaines ont même ajouté que la pâte avait levé plus haut.

Gâteaux et pâtisseries: Tamisez une fois avant de mesurer. Pour toutes les recettes de pâtisserie sans levure, tamisez la farine une fois avant de mesurer. Puis mélangez au tamis la farine mesurée et les autres ingrédients secs, suivant votre recette.

Toujours la même farine de qualité—le même sac et la même étiquette—mais la farine est maintenant "PRÉ-TAMISÉE" et elle vous garantit satisfaction ou remboursement plus 10%. Faire nouveau, faire bon à moins de temps et d'efforts? Vous aussi, vous pouvez... avec Robin Hood!

TABLE DE MESURES DE FARINE

(pain et pâte à la levure)

La Farine "PRÉ-TAMISÉE" Robin Hood est plus compacte et se mesure ainsi plus exactement que la farine tamisée. Par conséquent, vous en employez moins. Pour les recettes de pâte à la levure qui spécifient de la farine tamisée, vous n'avez qu'à mesurer la Farine Robin Hood telle qu'elle sort du sac, en suivant cette table:

Farine "pré-tamisée" Robin Hood		POUR	Farine tamisée
Utilisez	1 1/4 tasses		2 tasses
	2 1/4		3
	3 1/4		4
	4 1/4		5
	5 1/4		6
	6 1/4		7
	7 1/4		8
	8		9
	9		10
	10		11
	10 1/4		12
	14 1/4		16
	18		20
	21 1/4		24

Ne pas utiliser la Table de Mesures pour gâteaux et pâtisseries.

© COPYRIGHT 1960



**Vous aussi
vous pouvez...
avec
Robin Hood!**

Festival des roses

Le style français du Casa Loma de Toronto s'harmonise avec les roses Baccara expédiées de France pour l'exposition de roses qui a eu lieu au château le mois dernier. Mary Drouet, qui tient le bouquet, est décoratrice florale. La rose Baccara commence à être acclimatée au Canada.



DÈS QUE les portes du château s'ouvraient, les visiteurs se pressaient en grand nombre, appareil photographique en mains, prêts à s'enivrer du parfum suave de plus de 100,000 roses, qui remplirent le Casa Loma, à Toronto, pendant quatre jours, le mois dernier. Tous les amateurs de roses, de la vieille douairière au manteau de vison à l'étudiant barbu, montraient le même empressement à admirer la première exposition internationale de roses en Amérique du Nord, inaugurée le 1er octobre par le lieutenant gouverneur de l'Ontario, M. J. Keiller Mackay.

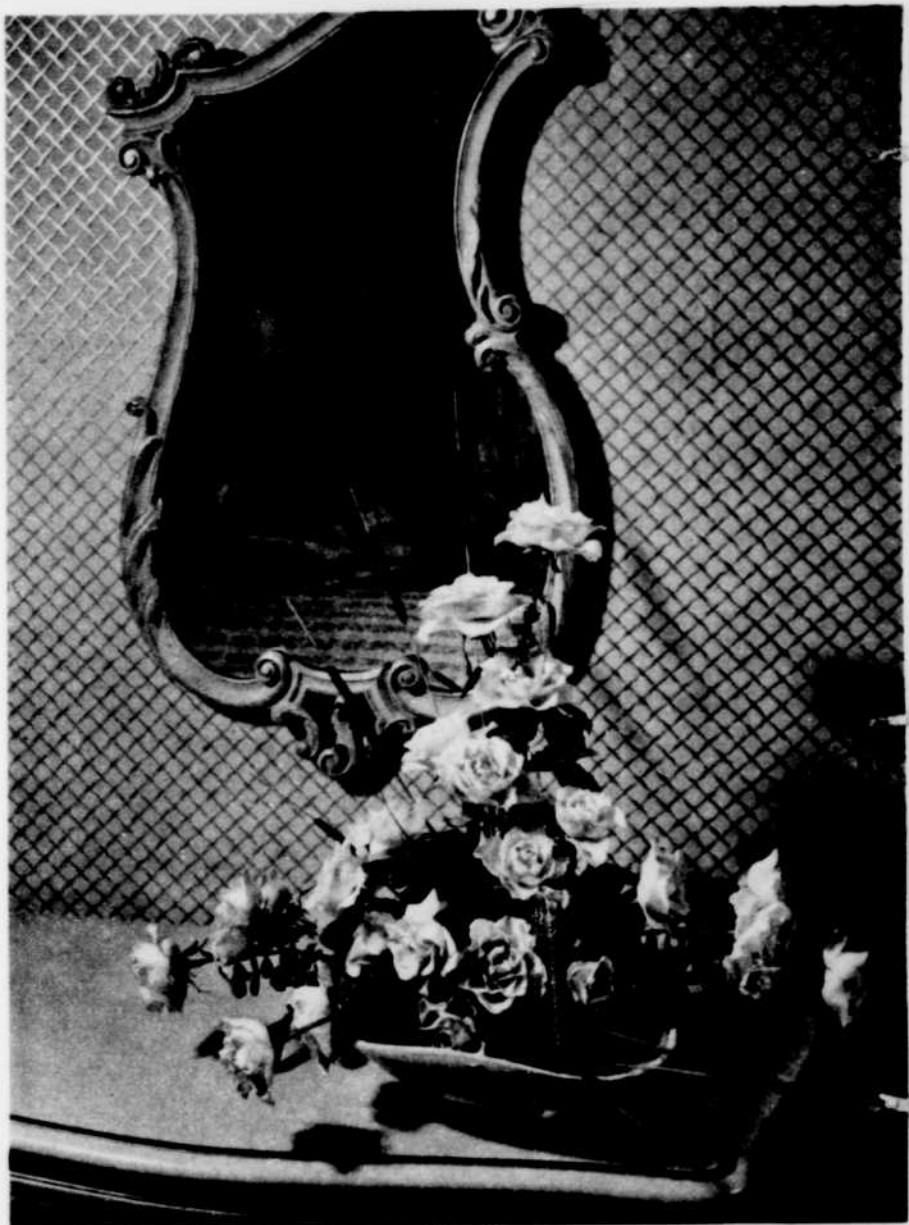
Des tours jusqu'à la cave, ce n'était que des roses. Il y en avait partout: dans des vases, des assiettes, des cages d'oiseaux, des poteries ou de simples pots de fleurs. On en tenait en réserve dans des bouteilles de lait et des seaux placés à l'intérieur de chambres froides, et aussi dans les lavabos en marbre des salles de bains du château. Certaines étaient disposées dans des pièces aménagées et meublées spécialement pour l'occasion par la Société des décorateurs de l'Ontario; d'autres, cultivées dans les jardins et sur la terrasse du château, étaient exposées dans des kiosques aménagés par 47 fleuristes torontois.

Le clou de l'exposition a été le "Monde en roses", installé dans la grande salle du château. Cette magnifique réalisation se composait d'un globe tournant lentement sur lequel on avait reconstitué les continents à l'aide de 12,000 roses de toutes les couleurs. Le globe était entouré d'un parterre de milliers d'autres roses et surmonté d'une immense couronne au-dessus de laquelle pendaient des satellites argentés.

Cette exposition de roses, la première de cette ampleur au Canada, était organisée par plusieurs associations ou entreprises, dont le Club Kiwanis, de Toronto-Ouest, administrateur du Casa Loma, le journal The Telegram et la Canadian Rose Society. Cependant, l'initiative de cette manifestation vraiment unique revient à un seul homme, M. Russ Waters, coordonnateur de l'exposition. M. Waters, qui est le plus gros importateur de fleurs du Canada, est heureux de la réussite de son entreprise. Il apprécia surtout la générosité que montrèrent les visiteurs lorsqu'ils apprirent que les sommes recueillies seraient versées aux oeuvres de charité des Kiwanis. Le gouvernement canadien a d'ailleurs fait sa part en renonçant à percevoir des droits de douane. Les 130,000 roses étaient des dons d'horticulteurs d'Europe, du Canada et des Etats-Unis, et diverses compagnies d'aviation internationales se chargèrent gratuitement du transport.

L'exposition, qui, espère-t-on, aura lieu désormais chaque année, a reçu 16,000 visiteurs. Le dernier jour, les roses furent distribuées aux visiteurs et dans les hôpitaux torontois. La première exposition internationale de roses en Amérique du Nord a donc été un succès et il ne fait aucun doute qu'il en sera ainsi l'an prochain.

Après tout, ce n'est pas tous les jours que les visiteurs d'une exposition peuvent retourner chez eux avec les pièces en montre!



Le caractère international de l'exposition est ici illustré par ces roses jaunes américaines placées dans une coupe en céramique suédoise sur un meuble de style provincial français.



Pour les rafraîchir, Mary Drouet asperge d'un peu d'eau les 25,000 roses qui composent le Monde en roses, création exposée dans la grande salle.



Cette décoration de table est faite de roses Briarcliffe et Delight. Grâce à l'avion, les fleurs étaient exposées quelques heures à peine après avoir été coupées.

Pour elle-même
ou pour
Offrir...

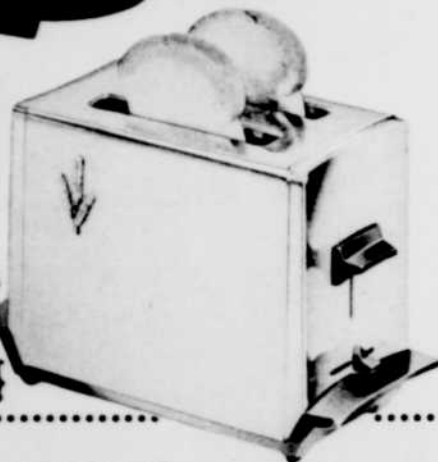
la ménagère canadienne
moderne choisit

WEST BEND



**PERCOLATEUR
AUTOMATIQUE
"SUBMERSIBLE"**
à commandes exclusives de
durée et de température.
Fait 6 à 8 tasses de café
délicieux, à saveur corsée.
Entièrement "submersible"
dans l'eau savonneuse pour
un nettoyage parfait.
\$19.95 (Prix de détail suggéré)

**GRILLE-PAIN
AUTOMATIQUE
"A REJET"**
à régulateur
de chaleur radiante.
Fait des
rôties parfaites.
\$21.95 (Prix de détail suggéré)



**BOLS À MÉLANGER EN
ACIER INOXYDABLE**

Pour des articles
et appareils
ménagers de qualité,
recherchez la marque

**USTENSILES
DE CUISINE**

WEST BEND

Dans les magasins, quincailleries, magasins
d'appareils ménagers et magasins de nouveautés

WEST BEND ALUMINUM CO. (CANADA) LTD., BARRIE, ONTARIO



Perdue dans le monde merveilleux de son enfance, la petite Antoinette s'est assise près de la fenêtre, sans se douter que son père, le photographe Sam Tata, prenait discrètement des photos.

Le monde de l'enfance

Antoinette est le point de mire de la caméra de son père

ANTOINETTE est pensive: "Qu'est-ce que je pourrais bien faire maintenant?" Sept ans et demi, c'est l'âge du rêve et de l'indécision. Le photographe Sam Tata a voulu savoir comment sa fillette répondait aux questions qu'elle se pose à elle-même. Armé de sa caméra, il a passé plusieurs heures à l'observer.

Cette expérience lui a permis de pénétrer plus avant dans le monde merveilleux de l'enfance. Il constata, en premier lieu, que les jeux d'Antoinette dépendent de l'humeur du moment. Si elle pense à la danse, elle esquissera des pas et des gestes gracieux —

appris à la leçon de ballet — en plein milieu de la pièce. Puis, sans transition, elle prendra un crayon dont elle se servira aussi bien pour dessiner que pour diriger un orchestre imaginaire. Deux minutes plus tard, elle fera tourner l'un de ses disques de contes dont elle mimera les personnages.

Si papa ou maman la gronde, Antoinette versera quelques larmes, mais le monde féérique de son enfance reprendra vite ses droits et, comme un rayon de soleil, un sourire viendra effacer cette tristesse d'un instant.

Les chagrins d'enfant, heureusement, ne "durent pas toute la vie."

(Autres photos en page 24)

PAR TOUTE LA MAISON



(AINSI QU'À L'EXTÉRIEUR)

NOMA LITES

Un produit entièrement canadien

ARBRES DE NOËL ARTIFICIELS

Rétractaires au feu—LES ARBRES NOMA sont disponibles en vert, blanc, rose ou bleu . . . modèles d'une variété sans précédent offerts en visca naturel ou avec flocons de neige. Les arbres Noma dureront des années.

Modèles de 3', 4', 5', 6', 7'
de \$2.50 à \$32.00

ARBRE EN VISCA NATUREL—Cet arbre de table en visca de 3' de hauteur est la décoration idéale pour le vestibule ou la cheminée. Peu dispendieux, il s'entrepose facilement. En blanc ou en vert.
No. 7030 \$3.50

ARBRE EN VISCA, À FLOCONS DE NEIGE—Ce bel arbre touffu, à flocons de neige, de 3' de hauteur est disponible en vert, blanc, rose et bleu.
No. 7136 \$5.00

Pour être sûr de la qualité de vos décorations de Noël
DITES "NON" SI CE N'EST PAS NOMA
Voyez les centaines de décorations de qualité NOMA LITES et les innovations dans ce domaine chez votre dépositaire NOMA LITES.
Les prix mentionnés ici sont approximatifs et pour vente au détail.



NOUVELLE SÉRIE "SUN-BURST" à 20 LUMIÈRES "GLAMOUR LITES"—Les minuscules lumières "ICY PEARL" et les réflecteurs "Sun-Burst" en couleurs assorties donnent une note de gaieté et d'élégance.
No 740 en couleurs \$7.00
No 741 crystal \$7.00



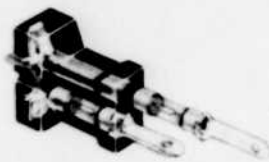
SÉRIE "MIDGET LITE"—24 minuscules pointes lumineuses en couleurs assorties. Les lampes à contact permanent restent allumées, même si une de la série grille. Nombre d'emplois nouveaux.
No 730 \$5.00



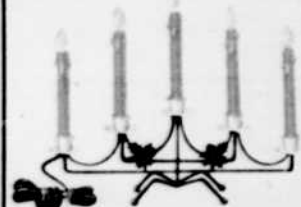
NOUVEAU PÈRE NOËL AU SOMMET DE L'ARBRE—Le père Noël avec sa hotte. En plastique coloré, robuste et incassable. Hauteur 8". Illuminé du dedans.
No 239 \$2.20



SÉRIE D'INTÉRIEUR À 25 LUMIÈRES DE SÉCURITÉ—Sécurité, beauté et commodité! Munies des fiches de sécurité exclusives Noma à fusibles. Les lumières brillent indépendamment, enclenchement ferme.
No 3245-SF 25 lumières \$11.20
No 3415-SF 15 lumières \$6.80
No 3010-SF 7 lumières \$3.50



LA FICHE À FUSIBLE—Gardiennne de votre sécurité. Une exclusivité Noma, ces fiches renferment des fusibles faciles à remplacer. Cela protège contre le danger d'incendie par courts-circuits ou surcharge des circuits. Protection complète assurée, même avec addition de séries ordinaires.



CHANDELIER À 5 LUMIÈRES—Chandelier DELUXE rouge avec une solide base en fer forgé. Pour usage aux fêtes ou toute l'année. Larg. 16 1/4"; Haut. 14 1/4".

No 195—5 lumières \$6.00
No 193—3 lumières \$5.50
No 191—1 lumière \$2.75

NOMA

UNE MARQUE DE CONFIANCE





bonne
humeur



bonne
santé



chaque
jour



nous buvons tous

VICHY CÉLESTINS

l'eau qui fait... du bien!

Méliez-vous des imitations

EXIGEZ CÉLESTINS



GRATIS!
209 timbres
DIFFÉRENTS

(Incluent ceux illustrés)

CENTRE PHILATELIQUE

275 O. St-Vallier, DÉPT. 124, Québec, P.Q.

Veuillez m'expédier 209 timbres gratuits

et un choix de timbres en approbation.

J'inclue 25¢ pour frais de poste et ma-

nutention.

NOM

(en lettres moulées, s.v.p.)

ADRESSE



le chic

Suisse

HOVERTA

de la maison suisse Hofer

Qualité et perfection se retrouvent dans toutes les montres HOVERTA. Précises et élégantes comme nulle autre, elles constituent un cadeau idéal. Voyez aujourd'hui même les montres HOVERTA chez votre bijoutier. De \$37.50 à \$500.



*9978 Or 14 carats, jaune et blanc. 17 rubis, antichoc. \$84.50



*7522 Boîtier acier inoxydable. Aussi boîtier or jaune 14 carats. Rotomatic, antichoc. Blanche à l'eau. A partir de \$69.50

LE CADEAU IDÉAL



CIGARETTES

EXPORT

BOUT UNI OU FILTRE

Le monde de... (suite)





A gauche. Antoinette, inspirée par sa dernière leçon de ballet, danse avec grâce au milieu du salon. Deux minutes plus tard, elle s'amuse, ci-dessus, à mimer l'un des personnages d'un disque qu'elle écoute devant un public imaginaire; ci-dessous, elle prend une pose de "grand chef indien", s'imaginant peut-être à la tête d'une tribu de Sioux du siècle dernier.



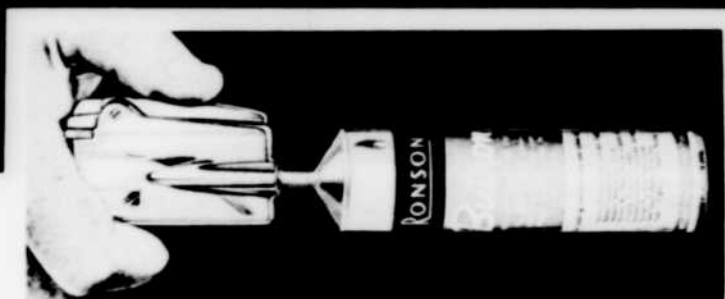
(Autres photos à la page suivante)

nouveau Ronson

Varaflame!



nouveau! S'allume pendant des mois!
nouveau! La flamme est réglable!



nouveau! Se remplit en quelques secondes!

Le Varaflame révolutionnaire de Ronson s'allume pendant des mois avec un seul remplissage de butane! Grâce à un contrôle du bout du doigt, la flamme s'ajuste facilement à la hauteur désirée pour les cigarettes, cigares ou pipes. Le nouveau tube économique Ronson pour remplissages multiples contient assez de combustible Butron pour de nombreux remplissages. **Entièrement garanti par une police de service gratuit d'un an.**

RONSON

pour les meilleurs résultats, employez les pierres Ronson extra-longues
Norme internationale d'excellence.



Luxite

KAYSER

Fine lingerie de Satilene "Satin Lady"



UNE AUTRE MODE, LANCÉE DU SQUARE KAYSER... "Satin Lady" en Satilene,* le luxueux tricot de nylon, doux comme le satin. Illustré ici, jupon-combinaison wintergreen, généreusement rehaussé de dentelle et de broderie, environ \$8.98. Satin Lady offre tout l'assortiment harmonieux depuis la fine culotte, jusqu'à la chemise de nuit et au peignoir. Julius Kayser & Co., Ltd, Kayser Square, London, Ontario. *Marque déposée

Le monde de... (Fin)

Antoinette s'est fait gronder par sa maman, à droite, mais elle séchera vite ses larmes et, ci-dessous, invente un nouveau jeu: diriger un orchestre en se servant de son crayon à dessin; quelle virtuosité!



coups d'oeil et

Perspectives

L'artiste et le génie

Jusqu'en 1942, la peinture n'avait été pour l'artiste montréalais John S. Walsh, dont les "regards sur les villes canadiennes" paraissent en pages 2, 3 et 4, qu'un violon d'Ingres. La vente, cette année-là, de quelques oeuvres dans des galeries new-yorkaises devait orienter Walsh dans une véritable carrière de peintre.

Envoyé en mission au Canada durant la dernière guerre mondiale, Walsh, anglais de naissance et ingénieur diplômé de l'Université de Londres, s'établit à Montréal à la fin du conflit. Aujourd'hui à l'emploi



*Dans une classe à part**



Pedigree
VETEMENTS
DE SKI

*Dans tous les grands magasins et boutiques
d'articles de ski... Partout*

425 RIVER STREET, MONTREAL, QUEBEC.

* VESTE EN ORLON DU PONT

de la Dominion Bridge, il réussit à concilier son métier d'ingénieur et sa vocation de peintre.

Loin de nuire à l'artiste, sa formation d'ingénieur a permis à Walsh de reproduire avec plus d'exactitude et de force la réalité du travail et de l'industrie qui est à la base de son inspiration. Plusieurs de ses oeuvres ont été reproduites dans des revues américaines et canadiennes; d'autres ont pris le chemin du Musée des Beaux-Arts de Montréal et de la Toronto Art Gallery.

Walsh ne se sépare jamais de son cahier de croquis: des vues de Mexico et de nombreuses villes européennes en font la preuve. L'artiste dessine un croquis très vite; plus tard, dans son atelier, il mettra des heures à

réaliser une toile. "Ce que je veux exprimer dans mes oeuvres, explique Walsh, c'est une forte impression des choses. Une caméra rend tous les détails; un artiste s'attache à saisir l'ensemble et à créer l'atmosphère."

Julie la Rousse

Pascale Petit était manucure chez un coiffeur parisien. La femme du metteur en scène Raymond Rouleau l'aperçut un jour, la trouva fort jolie (voyez notre page couverture) et la présenta à son mari qui la fit jouer dans *Les Sorcières de Salem*. Marcel Carné la fit monter en flèche avec son film *Les Tricheurs*. Depuis, elle est devenue la Julie la Rousse du cinéma français.

**Vous
maquillez
votre
visage...
Alors,
pourquoi
pas vos
jambes?**



les bas
Cameo

**Exigez
le bas
Cameo**



Les bas luisants déparent les plus jolies jambes. Le fini exclusif "poudre de riz" des bas Cameo reste parfaitement mat même sous les lumières les plus brillantes!
Le bas Cameo galbe admirablement la jambe et reste impeccablement en place de haut en bas. Il ne poche jamais au genou ni à la cheville. Avec ou sans couture... ordinaire ou extensible.
Quatorze exquises teintes pour l'automne.

Le seul bas possédant
LE FINI "POUDRE DE RIZ"

C'est tuant



Rétraction des hémorroïdes sans aucun malaise:

Découverte d'une substance cicatrisante qui soulage la douleur et la démangeaison tout en rétractant les hémorroïdes.

Montréal, Qué. (P.M.) — La science vient enfin de mettre au point une nouvelle substance cicatrisante qui agit avec une efficacité sans pareille dans le traitement des hémorroïdes. Cette substance a une double action: elle réduit l'enflure tout en soulageant la douleur et la démangeaison. Des milliers de personnes ont bénéficié de ce remède peu coûteux dont l'emploi ne comporte aucun inconvénient.

Pour vérifier le nouveau traitement, les médecins ont suivi plusieurs centaines de cas d'hémorroïdes dont certains duraient depuis

une vingtaine d'années. Ils ont noté dans tous les cas une amélioration rapide: soulagement de la douleur doublé de la rétraction des enfures.

Ces résultats ont été obtenus sans médicaments anesthésiques, astringents ou opiacés, mais avec la Bio-Dyne, nouvelle substance cicatrisante.

On trouve le nouveau remède en onguent ou suppositoires, sous le nom de PREPARATION H. En vente dans toutes les pharmacies, sans ordonnance, avec garantie de remboursement en cas de non-satisfaction.



**LE NEZ
BOUCHE,
LA SINUSITE**
vous empêchent
de dormir?

Ces gouttes nasales s'attachent aux membranes nasales... vous permettent de respirer... gardent votre repos.

Car les gouttes nasales Vicks Va-tro-nol sont lourdes, elles s'attachent aux membranes du nez. Vous sentez comment les vapeurs médicamenteuses pénètrent même jusqu'aux sinus... contractent les membranes enflées... soulagent la congestion et la douleur sinusale. Vous respirez librement en quelques secondes... et le soulagement se maintient!

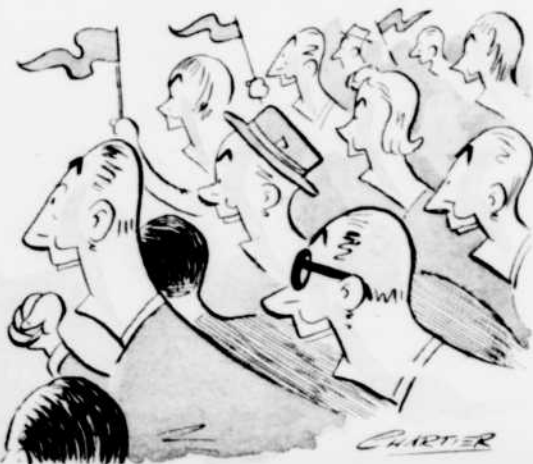
**VICKS
VA-TRO-NOL**
GOUTTES NASALES

Avez-vous



vu Fiston?

les études!



Soyez votre propre coiffeuse



Vaporisez puis coiffez-vous



Adorn est le seul vaporisant qui vous aide à être votre propre coiffeuse. Un peigne est tout ce dont vous avez besoin — et Adorn accomplit le reste comme par magie. Adorn est invisible... il maintient vos cheveux sans les raidir ni les ternir. Pour refaire votre coiffure, mouillez simplement votre peigne — et l'efficacité d'Adorn se renouvelle. Adorn maintient votre coiffure deux fois plus longtemps que les vaporisants ordinaires. Vous serez satisfaite d'Adorn!





Photo PERSPECTIVES

Les beignets à la gelée et les beignets torsadés sont faits de la même pâte. Avec les choux au chocolat, ils composeront une très appétissante corbeille pour l'heure du thé.

La cuisson par pleine friture

Dorés, appétissants et croustillants, choux, croquettes et beignets de toutes sortes

QUI, le premier, a pensé à faire un trou au milieu des beignets? Il paraît que c'est un cuisinier matelot qui exerçait ses talents à l'époque héroïque des bateaux à voiles. Il faisait souvent de petits gâteaux ronds pour les hommes d'équipage et s'aperçut que le timonier enfilait ses gâteaux sur l'un des rayons de la roue, pour les avoir toujours à portée de la main, sans doute. L'astucieux cuisinier fit, par la suite, ses gâteaux avec un trou au milieu. Ce furent les premiers beignets.

L'histoire est amusante mais rien, évidemment, ne garantit son authenticité. On pourrait tout aussi bien la raconter autrement: une femme intelligente, déplorant que ses beignets ne soient pas toujours cuits jusqu'au centre, eut un jour l'idée de les percer en leur milieu. Ou encore: les gens qui adorent faire la trempette ont imaginé de donner cette forme aux beignets pour qu'ils soient plus faciles à tenir pendant qu'on les trempe.

Le procédé de cuisson dit "pleine friture" n'est pas nouveau. Depuis des siècles et dans bien des pays, cette méthode est à l'honneur. Les anciens Romains l'utilisaient et, de nos jours, les meilleurs cuisiniers du monde y ont recours. La cuisson par friture donne aux aliments une croûte succulente et dorée et leur conserve toute leur saveur.

Voici des recettes pour des beignets, choux, croquettes. Nous avons ajouté une recette de base d'une pâte à beignets qu'on peut utiliser pour enrober des morceaux de viande, de poisson, de légumes ou de fruits.

NOS RECETTES

BEIGNETS À LA GELÉE

½ tasse d'eau tiède	½ tasse de sucre
2 cuil. à thé de sucre	2 cuil. à thé de sel
2 enveloppes de levure sèche	2 oeufs battus
1½ tasse de lait tiède	½ tasse de graisse végétale ramollie
7 tasses de farine à tout usage, tamisée	

VERSER l'eau dans un bol, ajouter 2 cuil. à thé de sucre et brasser jusqu'à ce qu'il soit dissous. Saupoudrer la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien brasser.

AJOUTER le lait, le sucre, le sel, les oeufs, la graisse et la moitié de la farine. Bien mélanger, à la cuillère. Ajouter suffisamment de farine pour obtenir une pâte souple, pas trop épaisse. Travailler, avec la main, jusqu'à ce que la pâte soit bien égale.

DÉPOSER sur une surface enfarinée et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique et que de petites bulles se forment à sa surface.

METTRE la pâte dans un bol graissé, couvrir avec une serviette humide et laisser lever dans un endroit chaud (85°) jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, ce qui prend environ 1½ heure. Abaisser la pâte, avec le poing, et la laisser lever à nouveau jusqu'à près du double de son volume, c'est-à-dire pendant 30 ou 45 minutes.

ABAISSEZ la pâte, au rouleau et sur une surface enfarinée, à ½ pouce d'épaisseur. Couper avec un emporte-pièce enfariné, de 3 pouces. Laisser reposer les morceaux de pâte jusqu'à ce qu'ils lèvent et semblent très légers, environ 30 ou 45 minutes.

CHAUFFER la friture à 375°.

DÉPOSER les ronds de pâte dans la graisse très chaude et les laisser frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés. Les tourner 1 fois. Egoutter sur un papier absorbant.

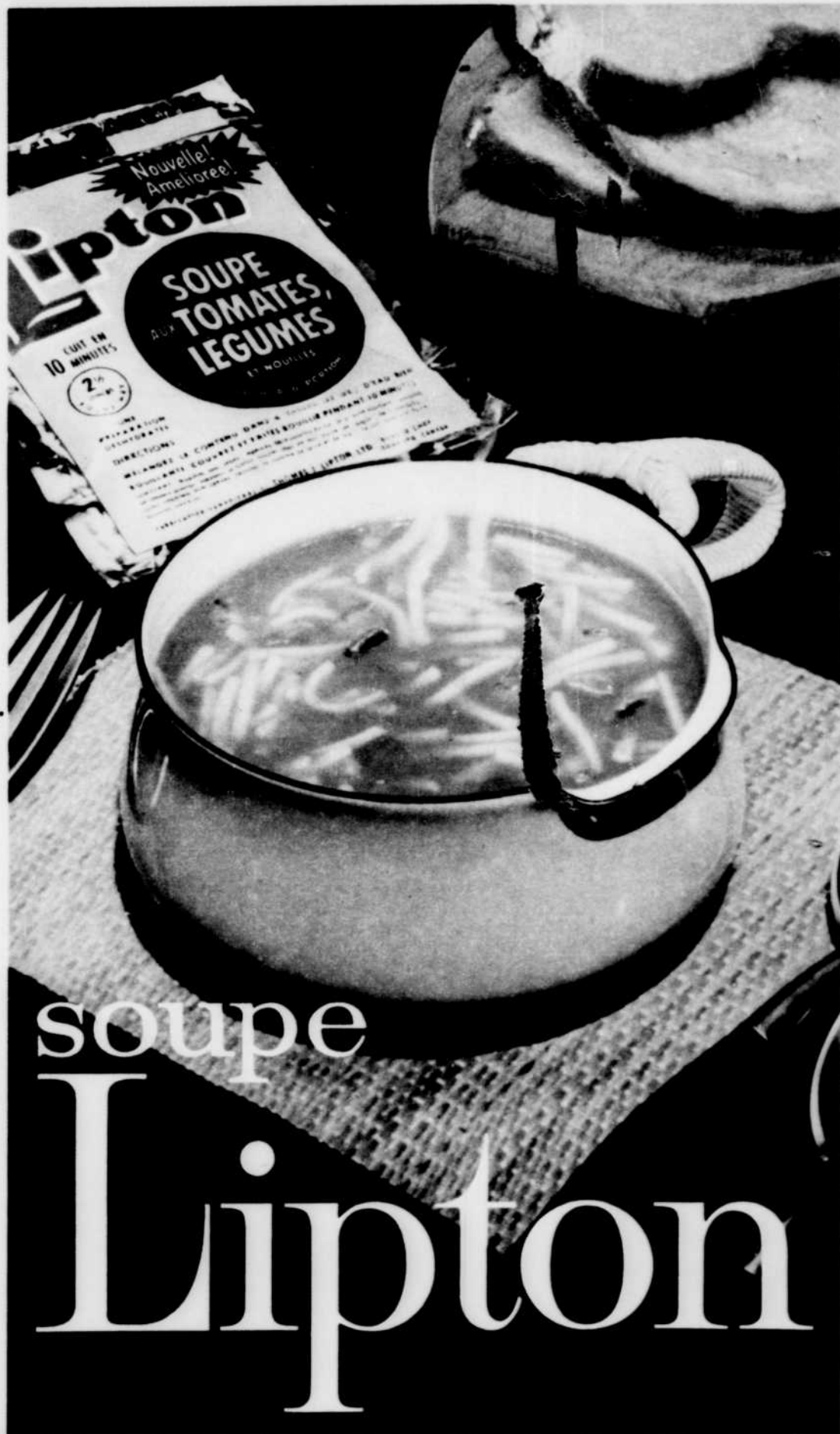
OUVRIR un peu les beignets refroidis, sur le côté, et déposer 1 cuillerée de gelée à l'intérieur.

(Suite page 32)

Pour
vous mettre
en
appétit...
à la mode
de
chez nous!



LE REPAS EST servi, et de la soupière monte un fumet irrésistible, un arôme incomparable, qui caresse l'odorat, stimule l'appétit, creuse l'estomac et promet un plaisir anticipé. Qu'est-ce donc ?



soupe Lipton



Tout simplement la Soupe aux tomates et légumes de LIPTON! C'est un bouquet de légumes tendres, choisis parmi les plus savoureux du jardin. Tomates mûres et juteuses, carottes dorées, piments verts, oignons frais, du chou et du céleri... toutes ces primeurs s'unissent en une soupe odorante, nourrissante, une vraie soupe faite à la maison!

Pour équilibrer votre menu les jours où le plat de résistance est plus substantiel, voici une soupe plus légère: la soupe au bœuf et nouilles de LIPTON. C'est un riche bouillon de bœuf, robuste et réconfortant, garni de quantités de tendres nouilles aux oeufs.



Pardonnez-lui...
c'est de la Lipton!

Savourez les Soupes Lipton... à la mode de chez nous!



Gardez frais et odorants les articles de bébé

Le soda Cow Brand est un nettoyeur inoffensif et doux pour les articles de bébé. Cow Brand est le secret de cette merveilleuse odeur "fraîche comme bébé". C'est du bicarbonate de soude pur, l'agent de nettoyage le plus pur qui soit.

POUR LE BAIN DE BÉBÉ



Dorlotez votre bébé; ajoutez deux cuillerées à table de soda Cow Brand à l'eau de son bain. Cow Brand adoucit la peau et aide à soulager l'irritation causée par les couches. Pour nettoyer le bain pliant de bébé, saupoudrez un peu de soda Cow Brand sur un linge humide et essuyez-en le tissu.

POUR LES COUCHES DE BÉBÉ



Deux cuillerées à table de soda Cow Brand adoucissent l'eau du lavage et rendront les couches de bébé propres, souples et fraîches. Faites tremper les couches tachées dans une solution de 3 cuillerées à table de soda Cow Brand par gallon d'eau (un demi-seau). Employez le soda Cow Brand pour laver tous les articles de bébé: sous-vêtements, gilets, draps, couvertures et les couches. En assouplissant les vêtements, Cow Brand prévient l'irritation de la peau tendre des bébés.

POUR LES BIBERONS



Ajoutez 1/2 cuil. à thé de soda Cow Brand à chacun des biberons et remplissez-les d'eau chaude. Agitez, rincez et stérilisez. Les biberons seront frais et étincelants de propreté — prêts à être utilisés.



BICARBONATE DE SOUDE PUR — L'AGENT DE NETTOYAGE LE PLUS PUR QUE VOUS PUISSIEZ ACHETER.

BICARBONATE DE SOUDE PUR



La cuisson par pleine friture

(Suite de la page 30)

Bien fermer l'ouverture et rouler les beignets dans le sucre. (3 douzaines de beignets)

BEIGNETS TORSADÉS

PROCÉDER comme dans la recette précédente jusqu'au moment où vous aurez abaissé la pâte à 1/2 pouce d'épaisseur.

COUPER la pâte en lanières de 3/4 de pouce de largeur par 10 pouces de longueur. Tordre chaque lanière, les deux bouts dans des directions opposées, et bien presser ensemble les deux extrémités de la torsade ainsi obtenue.

LAISSER lever les beignets jusqu'à ce qu'ils semblent très légers et les frire comme dans la recette précédente. Pendant qu'ils sont encore chauds, les tremper dans la glace chaude (voir recette suivante).

GLACE

1/2 tasse d'eau bouillante 1 tasse de sucre glace tamisé

AJOUTER l'eau au sucre, petit à petit, et brasser jusqu'à l'obtention d'une glace lisse.

CHOUX AU CHOCOLAT

1 3/4 tasse de farine à tout usage, 1/4 de tasse d'huile à salade tamisée
 1/4 de tasse de cacao 1/4 de tasse de lait
 1/2 de tasse de sucre 1/2 cuil. à thé de vanille
 3 cuil. à thé de poudre à lever 1/2 cuil. à thé d'essence d'amandes
 1 cuil. à thé de sel 1 oeuf battu

Sucre glace tamisé

CHAUFFER de la friture à 375°.

TAMISER ensemble farine, cacao, sucre, poudre à lever et sel.

AJOUTER l'huile, le lait, la vanille, l'essence d'amandes et l'oeuf et brasser à la fourchette jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé.

FAIRE TOMBER par cuillère à thé dans la friture et frire pendant environ 3 minutes, en tournant 1 fois. Egoutter sur un papier absorbant. Quand les choux sont bien refroidis, les rouler dans le sucre glace. (2 1/2 douzaines de choux)

CROQUETTES DE SAUMON

2 tasses de pommes de terre en cubes 1/2 cuil. à thé de sel
 1 boîte de 7 1/4 oz. de saumon 1/4 de cuil. à thé de poivre
 1 oeuf battu 1 cuil. à thé de beurre
 Farine

CHAUFFER de la friture à 375°.

CUIRE les pommes de terre, à l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter.

ÉGOUTTER le saumon et le défaire à la fourchette. L'ajouter aux pommes de terre et secouer un peu le tout au-dessus du feu pour bien assécher. Retirer du feu et piler le mélange.

AJOUTER oeuf, sel, poivre et beurre. Piler le mélange et le fouetter jusqu'à ce qu'il soit léger. Le refroidir jusqu'au moment où il sera facile à manipuler.

FAÇONNER le mélange en 8 croquettes, avec les mains enfarinées. Rouler les croquettes dans la farine et les faire

POUR CUIRE PAR PLEINE FRITURE

On peut utiliser de l'huile à salade ainsi que de la graisse végétale ou du saindoux fondu pour la friture.

Il faut au moins 3 ou 4 pouces d'épaisseur de friture dans un chaudron très profond.

La température idéale pour ce genre de cuisson est de 370 ou 380°. Mais il vaut mieux chauffer la friture à 390° avant d'y ajouter les aliments qui abaissent la température de celle-ci.

Si vous ne possédez pas de chaudron à friture muni d'un contrôle automatique de la température, un thermomètre vous sera très utile. Si vous n'en avez pas, laissez tomber un petit cube de pain dans la friture. Il brunira en 40 secondes dans une friture à 390°.

Si la friture est trop chaude, les aliments bruniront avant que d'être cuits à l'intérieur; si elle ne l'est pas suffisamment, les aliments s'imbiberont de graisse avant que de frire.

Il ne faut pas trop surcharger la marmite. Mieux vaut ajouter les aliments lentement dans la friture pour ne pas trop en faire varier la température. Après avoir retiré des aliments du chaudron, attendre que la friture revienne à la température requise avant d'y ajouter d'autres aliments.

Les aliments humides, comme les pommes de terre, doivent être asséchés avant d'être déposés dans la friture.

cuire en pleine friture, pendant 3 ou 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

SERVIR avec la sauce aux oeufs dont nous donnons la recette. (4 portions)

Sauce aux oeufs

2 cuil. à table de beurre 1/4 de cuil. à thé de poivre
 2 cuil. à table de farine 1/2 cuil. à thé de graines de céleri
 1/4 de cuil. à thé de sel 1 tasse de lait
 2 oeufs durs, en dés

FONDRE le beurre dans une casserole. Ajouter la farine, le sel, le poivre et les graines de céleri et laisser bouillonner un peu.

RETIRER du feu et ajouter le lait, d'un seul coup, en brassant bien.

REMETTRE sur feu moyen et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. Ajouter les oeufs et bien chauffer.

PÂTE À BEIGNETS

2 oeufs 1 cuil. à thé de poudre à lever
 1/2 tasse de lait 1 cuil. à thé de sel
 1 tasse de farine à tout usage, tamisée 1 cuil. à thé d'huile à salade ou de graisse végétale fondue

BATTRE les oeufs et ajouter le lait en brassant.

TAMISER ensemble les ingrédients secs. Ajouter au mélange d'oeufs et de lait et bien battre. Ajouter l'huile et battre à nouveau.

Se servir de cette pâte pour faire des beignets de viande, de poisson, de légumes ou de fruits.

L'AIDE-CUISINIER



Pour clarifier une friture, faire bouillir avec 4 tranches de pomme de terre crue et passer dans un coton à fromage.



Vous n'avez pas d'emporte-pièce? Taillez des bandes de pâte de 1 1/2 x 4 pouces, tordez-les et joignez-en bien les bouts.



Tartelettes aux pêches et aux raisins

... idéales avec les Pêches Del Monte ensoleillées, mûries sur l'arbre

Remplissez votre cuisine de l'arôme de cette garniture aux raisins épicée—servez les Pêches DEL MONTE ensoleillées, et tellement tendres. C'est amusant!

Vous pouvez toujours vous fier à ces pêches veloutées et vermeilles pour mettre de la gaieté dans l'air—elles sont lumineuses comme l'été, elles sont juteuses et succulentes au possible.

Savez-vous pourquoi? Les Pêches DEL MONTE sont mûries sur l'arbre. Les heures prolongées, passées sur l'arbre, leur donnent la couleur, la saveur et la tendreté qu'elles ne pourraient obtenir autrement. Alors, pourquoi ne pas toujours vous procurer les pêches dont vous pourriez être fières?—Pourquoi ne pas toujours vous procurer DEL MONTE?

TARTELETTES AUX PÊCHES ET AUX RAISINS

(6 tartelettes)

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 6 croûtes cuites de 4 1/2 po | 2 c. à table de féculé de maïs |
| 1 boîte (28 oz.) de moitiés de pêches de marque DEL MONTE, égouttées | 1/2 c. à thé de cannelle |
| 1 tasse de sirop de pêches | 1/2 c. à thé de muscade |
| 1/2 tasse d'eau chaude | 1/4 c. à thé de sel |
| 2 tasses de raisins sans pépins DEL MONTE | 2 c. à table de beurre (ou substitut) |
| 1/2 tasse de sucre | 1/4 tasse de jus d'orange |
| | 1 c. à thé de zeste d'orange râpé |
| | 2 oeufs légèrement battus |

Ajouter l'eau et les raisins au sirop. Chauffer jusqu'à ébullition; couvrir. Faire mijoter 15 min. Mélanger les cinq autres ingrédients, ajouter à la préparation chaude, en agitant. Faire cuire jusqu'à consistance épaisse et transparente. Ajouter le beurre, le jus et le zeste; agiter jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Incorporer le mélange chaud aux oeufs, remettre dans la casserole et faire cuire 2 minutes, en agitant. Faire refroidir. Remplir les tartelettes aux 1/4, garnir avec les moitiés de pêches DEL MONTE, égouttées. Servir chaud ou froid, avec crème si désiré.

Tranches ou moitiés



Pêches Del Monte

• MARQUE DÉPOSÉE



UN SUCCÈS!

Un homme a toujours du succès, lorsqu'il porte une chemise de la Collection "Custom", de Van Heusen. Le choix de tissus de la plus haute qualité, de même que la coupe, par des experts, distingue l'élégante collection "Custom".—Depuis \$7.95.

VAN HEUSEN

VAN HEUSEN COMPANY, LTD., 400 OUEST, RUE STE-CATHERINE, MONTREAL, QUE.



Andy O'Brien et le Sport

George Hayes: juge de ligne et de boxe



Depuis 15 ans, George Hayes, que l'on voit ci-dessus, s'est fait une spécialité de mettre fin aux combats qui éclatent inévitablement à presque toutes les parties de la Ligue Nationale.

ON PARLE avec effroi du jeu rude au hockey. C'est une question de point de vue, surtout selon ceux qui voient évoluer de près les joueurs de la Ligue Nationale.

George Hayes, le plus fameux de nos juges de ligne, s'est retrouvé 1,125 fois au milieu de joueurs en dispute et, pour lui, le risque est devenu simplement une façon de gagner sa vie.

Au profit des sceptiques, j'explique tout de suite comment Hayes en est arrivé à ces statistiques précises. Jusqu'au mois de novembre dernier, il avait participé à 1,125 parties, dont 113 parties éliminatoires et sept joutes d'étoiles, et, depuis 15 saisons qu'il surveille les joueurs, il en est venu à la conclusion que ceux-ci déclenchent une escarmouche ou presque par partie.

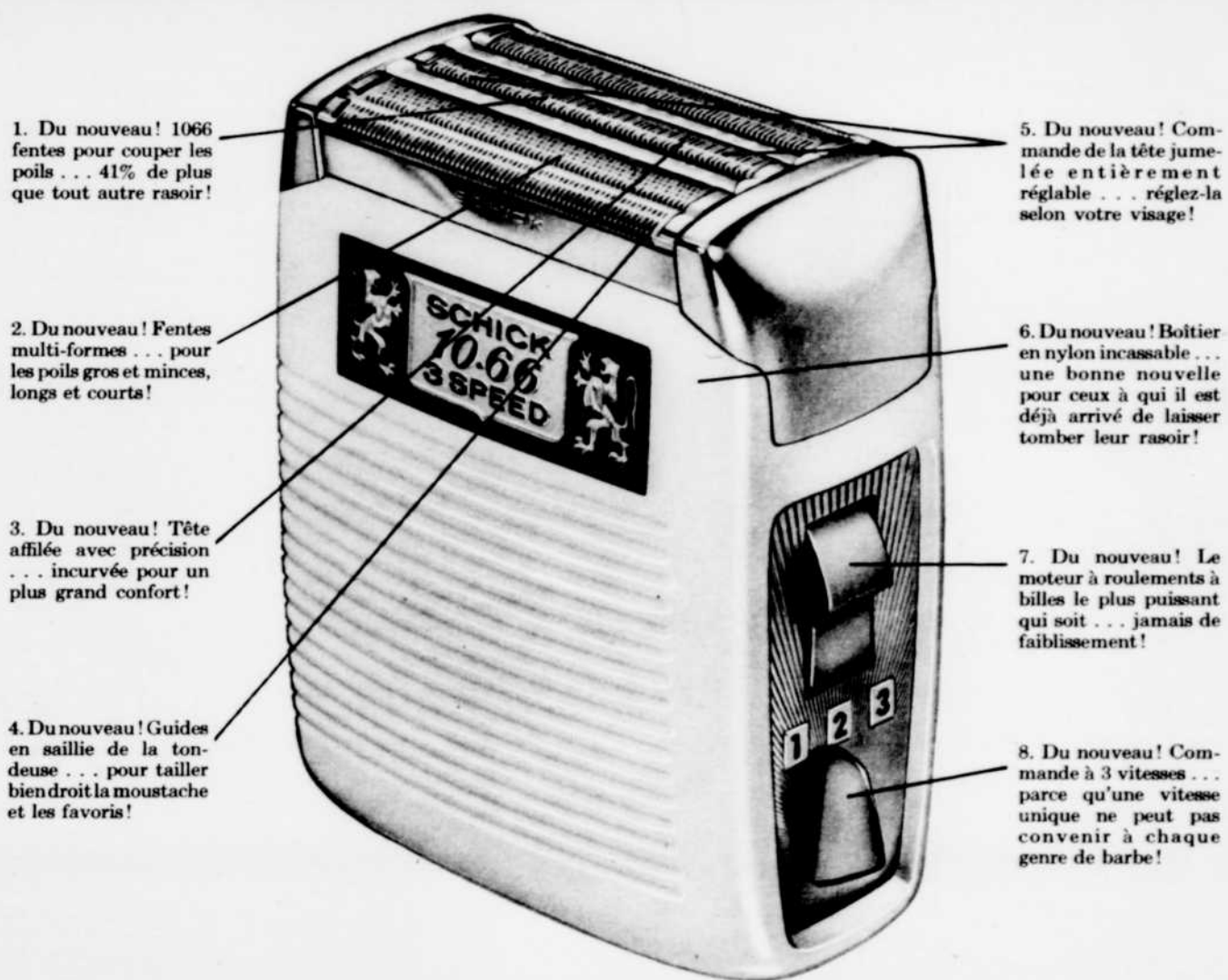
En fait, s'il y a maintenant plus de débuts de combat que de véritables escarmouches, c'est grâce à la rapidité et à l'agi-

lité de Hayes. L'an dernier, on a fait appel à ses services pour 91 parties régulières et huit joutes éliminatoires. Le président Clarence Campbell pense beaucoup de bien de Hayes et lui attribue même une technique très particulière: "Ce qu'il y a de formidable avec Hayes, c'est qu'il n'étrangle personne. Il se contente de refroidir les esprits échauffés. Trop de juges de ligne dans le feu de l'action appliquent des prises douloureuses pour maîtriser un joueur. Celui-ci devient donc une cible parfaite pour son adversaire et, souvent, le combat recommence de plus belle."

Plusieurs arbitres sont prêts à affirmer qu'ils n'ont jamais affronté de problèmes majeurs quand Hayes était de la partie.

Quand Maurice Richard a fait une colère noire en 1955 et frappé un juge de ligne, les rédacteurs sportifs ont écrit que rien ne se serait produit si Hayes avait travaillé ce soir-là. Comme on le sait, l'affaire a eu des consé- (Suite page 36)

RASEZ-VOUS UNE SEULE FOIS AVEC LE NOUVEAU SCHICK 1066 ET VOUS NE SEREZ PLUS JAMAIS SATISFAIT D'AUCUN AUTRE RASOIR



1. Du nouveau! 1066 fentes pour couper les poils . . . 41% de plus que tout autre rasoir!

2. Du nouveau! Fentes multi-formes . . . pour les poils gros et minces, longs et courts!

3. Du nouveau! Tête affilée avec précision . . . incurvée pour un plus grand confort!

4. Du nouveau! Guides en saillie de la tondeuse . . . pour tailler bien droit la moustache et les favoris!

5. Du nouveau! Commande de la tête jumelée entièrement réglable . . . réglez-la selon votre visage!

6. Du nouveau! Boîtier en nylon incassable . . . une bonne nouvelle pour ceux à qui il est déjà arrivé de laisser tomber leur rasoir!

7. Du nouveau! Le moteur à roulements à billes le plus puissant qui soit . . . jamais de faiblissement!

8. Du nouveau! Commande à 3 vitesses . . . parce qu'une vitesse unique ne peut pas convenir à chaque genre de barbe!

L'INSTRUMENT DE RASAGE LE PLUS PRODIGIEUX DU MONDE!

Le nouveau Schick 1066 allie la plus grosse tête rasante du monde à 3 vitesses de rasage! Maintenant, vous changez de vitesse et vous réglez la tête . . . pour adapter le rasage selon votre visage — comme un barbier.

SCHICK (CANADA) LIMITED TORONTO 2B



Vite...
prenez un tissu Kleenex!

Seuls les tissus Kleenex sortent un à la fois... au moment le plus opportun. Il n'y a pas de tâtonnement ni de gaspillage dans les moments de crise! Doux et forts, les Kleenex sont fournis en trois jolies couleurs à part le blanc. Procurez-vous celle que vous préférez et gardez Kleenex sous la main à la maison... dans l'auto... et au bureau. Vous ne le regretterez pas!



NOUVEAU moyen d'économiser—
Format économique de TISSUS KLEENEX PLIÉS À PLAT

George Hayes: juge...

(Suite de la page 34)

quences désastreuses. Non seulement Richard fut suspendu pour trois parties régulières et les éliminatoires, mais il fut l'objet d'une manifestation de sympathie qui se transforma en une émeute désastreuse. Hayes, lui, n'est pas sûr du tout qu'il aurait pu éviter la colère de Richard car, comme il l'avoue, ses colères étaient plutôt hors classe.

Par contre, il avait une façon très personnelle de maîtriser Richard.

"Avec lui, je ne me permettais jamais de le retenir prisonnier. Il aurait sûrement frappé à l'aveuglette n'importe quelle personne voulant le garder en respect. Il suffisait de lui bloquer le passage. En agissant ainsi, on ne risquait rien et le "Rocket" revenait vite à de meilleurs sentiments."

Pour Gordie Howe, c'est une autre histoire...

"On peut se permettre de le retenir et s'en sauver sans coup férir. Personne n'est porté d'ailleurs à échanger des coups avec lui. Il avait l'habitude d'être mêlé à plus d'un combat mais, même à cette époque, jamais un juge de ligne ne s'est inquiété outre mesure."

Il faut dire que Hayes n'est pas manchot. Il pèse 215 livres et mesure six pieds et trois pouces. Les sautes d'humeur des athlètes, ça le connaît! Un jour, il fut suspendu à vie par la Fédération des sports amateurs d'Ontario pour avoir bousculé un arbitre de baseball.

"Après la suspension, dit-il, je n'avais plus le choix. La seule façon de demeurer dans le sport était de devenir arbitre. C'est ce que j'ai fait."

Maintenant âgé de 39 ans, Hayes, qui est né à Montréal, jouait au baseball pour le club de Tillsonburg, en Ontario. Le 21 août 1940, alors que son équipe disputait une joute au club Aylmer, un spectateur lui lança des insultes qui, selon lui, dépassèrent la bonne mesure. Hayes courut vers les estrades pour empoigner l'insulteur mais l'arbitre alla s'interposer. Ce dernier se réveilla au fond du "dugout".

A cette époque, Lionel Conacher était président de la Fédération et c'est lui qui suspendit Hayes. Depuis, George s'est toujours montré compréhensif envers les joueurs au caractère violent, ce qui n'empêche pas qu'ils soient souvent mis à l'amende pour des propos injurieux.

Lors de sa suspension, on lui promettait un avenir brillant. Il n'avait que 19 ans et avait déjà franchi plusieurs étapes du baseball organisé. Au hockey, il avait fait ses débuts avec le club de Beachville, Ontario (où il demeure encore), pour passer ensuite à l'équipe junior d'Ingersoll et au club intermédiaire de Woodstock. A 16 ans, alors qu'il nettoyait la glace à Ingersoll avant une joute, on vint lui porter un sifflet et lui demander d'arbitrer, l'arbitre ayant été retenu ailleurs. Il s'acquitta de sa tâche avec tant d'aisance qu'on répéta l'offre de nouveau. Une fois suspendu, George demanda un poste d'arbitre aux autorités de l'Association de Hockey d'Ontario. Pendant trois saisons, il fut l'un des meilleurs arbitres de l'AS-



Voilà la façon que Hayes emploie pour finir un combat: il s'approche des deux joueurs et les encercle avec ses bras. Cela ne rate presque jamais.

sociation et fut repéré par les dépisteurs de la Ligue Américaine. Après deux ans dans ce circuit, la Ligue Nationale vint le chercher.

A sa première saison dans le circuit majeur, en 1946-47, il dut faire face à trois escarmouches générales.

A New York, la veille de la Saint-Patrice, Cal Gardner s'attaqua à Kenny Reardon des Canadiens. Reardon fut si brutalement assailli que Maurice Richard et Butch Bouchard se mirent à vouloir faire un mauvais parti à tous les joueurs qui portaient l'uniforme des Rangers. Buddy O'Connor subit une fracture à la mâchoire et le combat ne prit fin que 25 minutes plus tard à l'arrivée d'un détachement de la police.

"Ce soir-là, je me sentis totalement inutile et je pris la résolution de devenir juge de ligne afin de pouvoir mettre fin à de telles démonstrations. Clarence Campbell, qui était arbitre en chef à ce moment-là, me persuada d'arbitrer dans les éliminatoires. Je l'ai regretté."

Au cours des semi-finales, Hayes fut de nouveau mis à l'épreuve, une fois à Boston et l'autre à Détroit. A l'Olympia, même des journalistes se permirent de jouer du coude avec des spectateurs. George en avait assez.

L'ANNÉE suivante, après avoir arbitré une douzaine de parties, il devint juge de ligne et l'est encore. Autant Campbell que Carl Voss ont tenté depuis d'en faire de nouveau un arbitre, mais ni l'un ni l'autre n'ont réussi; pourtant Hayes triplerait presque son salaire actuel en acceptant. Comme juge de ligne, il gagne environ \$5,000 par saison.

Hayes n'est pas intéressé à l'argent. Ce qui compte, c'est le hockey. Il adore le jeu dur et les athlètes qui ont la peau dure et croit rendre un meilleur service au sport comme juge de ligne que comme arbitre. Sa tâche, c'est de veiller à ce que les esprits ne s'échauffent pas trop.

Depuis 20 ans, il a parcouru plus d'un million de milles et son voyage en Europe avec les Bruins et les Rangers fut le meilleur moment de sa carrière.

Hayes est aussi un spécialiste des comptes de dépenses. Il fait les délices des gens à qui il raconte ses expériences à ce sujet. Il a un plaisir fou à jongler avec les horaires de trains et d'avions de manière à pouvoir sauver le prix d'une chambre d'hôtel et même d'un repas. Il connaît les meilleurs restaurants des six villes du circuit majeur, le prix des repas, des hôtels, des taxis. Il sait même quel autobus prendre pour économiser le prix d'une course en taxi.

Il voyage presque sans bagages. Jamais il ne porte de couvre-chaussures, de gants ou de foulard. "Je les semais partout, dit-il en riant."

Je n'ai jamais vu Hayes de mauvaise humeur et les invectives des joueurs ou des spectateurs sont devenues une "douce musique" à ses oreilles. Je défie quiconque de trouver dans toute la ligue un gars qui s'en fait moins que Hayes à ce propos.

Il en est arrivé à cette maîtrise parce qu'il aime le hockey.

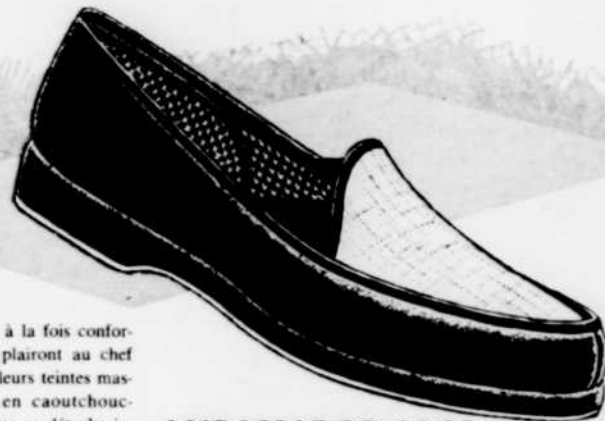
"Si je n'étais pas juge de ligne, aime-t-il à répéter, je voudrais quand même assister aux joutes de la Nationale, et il me faudrait alors payer!"



Une fois le combat arrêté, il suffit que l'autre juge de ligne vienne lui aussi prêter main-forte. Il faut dire que Hayes n'est pas manchot! ✓

*un cadeau pour les Fêtes
qui se porte toute l'année...*

Des "Foamtreads" de Kaufman pour toute la famille



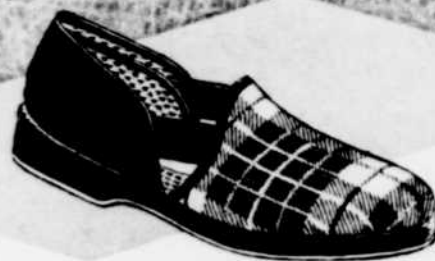
AMBASSADOR \$4.98

Ces jolies pantoufles, à la fois confortables et résistantes, plairont au chef de famille. Il aimera leurs teintes masculines, la semelle en caoutchouc-mousse "soudée" qui ne se détache jamais de l'empeigne. Comme toutes les "Foamtreads", elles sont "Sanitized" et se lavent facilement dans la machine à laver.



DUET \$3.98

Légerement pointues, ces ravissantes pantoufles pour dames allient le confort à l'élégance. Confectionnées en joli velours de coton, elles sont élégamment rehaussées par un motif en fil doré, un noeud et une bordure en tissu doré. La semelle en caoutchouc-mousse assure au pied le célèbre confort "Foamtread". Elles sont "Sanitized" et lavables.

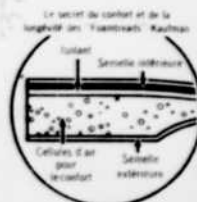


JUNIOR SANDMAN \$2.98

Les semelles en cuir souple de ces petites pantoufles sont particulièrement recommandées pour les pieds d'enfants: elles ne font pas de bruit. Les entresemelles en caoutchouc-mousse donnent le confort nécessaire aux petits pieds; les semelles extérieures en cuir souple sont très durables. Faciles d'entretien, ces pantoufles se lavent à merveille. Et elles sont "Sanitized"!

AUCUNE COLLE • AUCUN CLOU • AUCUNE COUTURE

Elles sont *Sanifiées*





Magie
du
style ...

LANEROSI

Ça c'est mon homme! Il porte une splendide Lanerossi. Arrow importe d'Italie son tissu Lanerossi, un magnifique mélange de laine, pour le confort, et de fiocco, pour l'entretien. Arrow l'a nantie du col Trim, toujours élégant, et d'un empiècement caché en satin aux épaules. Très longue, la chemise Lanerossi reste toujours en place. Ses motifs quadrillés à effets d'ombre sont des plus riches et ses coloris francs sont superbes. La Golden Arrow Lanerossi coûte \$12.95 dans le quadrillé et \$10.95 dans l'un!

Cluett, Peabody & Co., of Canada Limited, Kitchener, Ont.

ARROW

Fiston



Jean Bouthillette

Paribinite, connaissez-vous?

ALORS vous êtes Canadien! Mais vous parlez très bien français... Vous devinez que la scène se passe à Paris.

On s'étonne toujours un peu, là-bas, de nous entendre parler français — un français du dimanche, s'entend, non le parler "joual", qui n'est vraiment pas un produit d'exportation.

Il ne faut pas trop s'étonner que l'on s'étonne ainsi: notre propagande à l'étranger, surtout en France, aurait tout à apprendre des techniques russes. Et ce qui n'arrange pas les choses: le Français, très savant sur tout ce qui est universel, c'est-à-dire français, ignore avec superbe ce qui ne flatte pas ses habitudes. Mais on pourrait en dire autant de nous. Glissons...

Les Français, donc, m'ont compris. Chose étrange, c'est moi qui ne les ai pas compris...

—Alors, vous avez vu Paribinite?

—???

—Oui, Paribinite?

—Paribinite... attendez... Paribinite...

—Je me creuse la tête: vide complet. Je commence à me demander sérieusement si l'écart entre Paris et Montréal n'est pas de cinquante ans, comme disent les mauvaises langues, au lieu de cinq heures, comme le marquent les méridiens. Paribinite... diable, mon vocabulaire est-il si pauvre?

Et puis je me dis tout à coup — éclair de génie indispensable à Paris — que si je cherche l'équivalent anglais de ce mot étrange, je trouverai la clé de l'énigme.

—Paribinite, oui, oui. — Ha! Vous voulez dire Paris by nite? Oui, bien sûr...

Et mon interlocuteur de me dévisager comme si je venais du Kamchatka:

—Mais celui-là, il ne comprend pas le français!

Ah! le doux parler de France...

Un soir, au cinéma, une jeune fille, un panier attaché au cou, se promène dans les allées, à l'entracte.

—Demandez Esquimau Gervais!

Comme c'est joli, pensai-je: un esquimau pour une crème glacée recouverte de chocolat. L'appellation seule vaut les cent francs qu'on demande pour la chose. Mais c'était trop beau!

—Demandez nutses!

—Nutses?

J'aurais toujours pu, évidemment, demander nutses, comme tout le



monde. Mais comme je n'aime pas manger ce que je ne connais pas, je me tais, ce qui me permet de me creuser la tête.

—Nutses... voyons voir...

Faisant toujours appel à cet anglais qui désespère les Anglais, j'analyse, déforme, décompose, décortique, retourne le mot en tout sens. Nutses...

Ha! nuts — noix. Et voilà le mystère éclairci.

Une noix, demande Charles Trenet, qu'y a-t-il à l'intérieur d'une noix?

A Paris on y trouve un hiéroglyphe verbal...

Je n'ai pas demandé nutses!

Si les Français parlent un mauvais anglais, par contre ils ont de l'esprit, ce qui compense largement.

Un soir, au sortir du théâtre, à Montmartre, je me dirigeai vers la place Pigalle, en compagnie d'une charmante jeune fille, amie canadienne.

Un petit jet d'eau, une station de métro, entourée de bistrot: c'est Pigalle, en effet, toute illuminée, invitante, canaille, un peu frelatée.

Nous marchions, bras dessus bras dessous. Devant un théâtre de nus (ne pas confondre avec nutses), un portier nous aperçoit et s'approche.

—Ah! les gentils mariés, dit-il.

Et regardant ma compagne, avec un sourire un peu moqueur:

—Soyez bonne pour Monsieur, Madame...

Et il lui indiquait la porte du théâtre.

(En fait, la jeune fille n'a pas été bonne pour moi. Mais cela c'est une autre histoire.)

LES portiers de théâtre ont de l'esprit, c'est heureux. Mais les chauffeurs de taxi en ont plus encore. Un esprit plus caustique, il est vrai, plus mordant, mais irrésistible quand même.

Un midi, pour revenir à mon hôtel, je me précipitai vers un taxi.

—Rue des Saints-Pères, dis-je, avec assurance.

Le chauffeur me toisa de haut en bas:

—Mais vous ne voyez pas que je m'en vais déjeuner?

Je n'avais pas vu, en effet. Mais par la suite, chaque fois que j'eus à prendre un taxi, je n'abordai jamais le chauffeur en lui donnant le nom de l'endroit où j'allais, mais bien:

—Vous avez déjeuné?

Là, je les avais à tout coup.

Ça aussi, c'est Paris!

MAINTENANT

elle fait

son

ménage

avec la

plus

grande

facilité!



L était une fois une ménagère qui était toujours à bout! Elle ne se reposait pas bien — et elle avait de si violents maux de dos qu'elle pouvait à peine faire son ménage.

Puis, un jour, elle lut que ces malaises pouvaient être causés par les reins.

Elle apprit que, si les reins deviennent paresseux, ils permettent aux impuretés de rester dans l'organisme, d'où une irritation de la vessie et du système urinaire. Il en résulte souvent des maux de dos et une sensation de fatigue générale.

Puis, elle découvrit (comme de nombreux autres hommes et femmes) que les Pilules Dodd's pour les Reins ont été mises au point justement pour soulager ces malaises.

Heureuse ménagère! Grâce aux Dodd's, elle a trouvé le soulagement des maux de dos — de la sensation de fatigue — et son repos n'est plus troublé.

Soulagez le
MAL DE DOS
en traitant
sa cause

Les Pilules Dodd's sont faciles à acheter, faciles à prendre. Recherchez la boîte bleue à bande rouge à n'importe quel comptoir de produits pharmaceutiques.



"VOUS POUVEZ COMPTER SUR DODD'S"

BAYVIEW VOUS FAIT ÉPARGNER \$ 20.00

SUR CES ARTICLES DE MARQUES RÉPUTÉES, AVEC CADEAU INCLUS!

80 MORCEAUX

TROUSSEAU SPÉCIAL

COUVERTURES KING COT

Draps et taies d'oreillers WABASSO

SERVIETTES LADY GALT

REG. \$69.50

SEULEMENT \$49.50

\$1.-COMPTANT

\$1. PAR SEMAINE
\$5. PAR MOIS

Vous pouvez maintenant avoir cet ensemble complet de 80 MORCEAUX au prix le plus bas depuis des années et à des conditions de paiement très faciles. Vous obtenez ce qui est nécessaire pour toutes vos chambres: DRAPS et TAIES D'OREILLERS de qualité WABASSO; SERVIETTES DE BAIN LADY GALT; DÉBARBOUILLETES, LINGES À VAISSELLE et SOUS-PLATS, et des COUVERTURES KING COT dans un choix de 3 couleurs (précise d'indiquer) PLUS... notre CADEAU GRATUIT de 20 LAVETTES et SAC D'EN-
TREPOSAGE.



DEUX GRANDES
KingCot
COUVERTURES AVEC DOUBLE GARANTIE

GRATIS SAC D'ENTREPOSAGE



4 TAIES D'OREILLERS

4 DRAPS EXTRA GRANDS

4 DÉBARBOUILLETES

4 SERVIETTES DE BAIN GRAND NOIR

- 2 COUVERTURES
- 4 DRAPS
- 4 TAIES D'OREILLERS
- 4 DÉBARBOUILLETES
- 4 SERVIETTES DE BAIN GRAND FORMAT
- 6 ESSUIE-MAINS
- 12 SERVIETTES D'INVITES
- 12 LAVETTES
- 12 SOUS-PLATS
- 20 DÉBARBOUILLETES



6 ESSUIE-MAINS

12 SERVIETTES D'INVITES

12 LAVETTES



20 DÉBARBOUILLETES
CADEAU GRATUIT!

12 SOUS-PLATS

À VOTRE CHOIX, TROIS GAMMES DE COULEURS ASSORTIES



ROSE CRÉPUSCULE JAUNE DORÉ BLEU TAHITIEN

SEULEMENT \$

COMPTANT MINIME ET CONDITIONS FACILES DE CREDIT

BAYVIEW CREDIT JEWELERS

54 est. rue Wellington, Toronto 1, Ont.

COMPTANT AVEC CE COUPON

POSTEZ CE COUPON MAINTENANT!

Bayview Credit Jewelers (Commandes postales) Dépt "T" P-19-11-68
54 est, rue Wellington, Toronto 1, Ont.

VEUILLEZ M'EXPÉDIER UN ENSEMBLE (80 MORCEAUX) DE COUVERTURES, DRAPS ET SERVIETTES, OFFERT À UN PRIX SENSATIONNEL ET NE MANQUEZ PAS D'Y JOINDRE MON CADEAU GRATUIT, LE TOUT POUR SEULEMENT \$49.50.

Color: ROSE BLEU JAUNE

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ PROV. _____

Ma gare de fret est à _____

INDIQUEZ LE MODE DE PAIEMENT

\$1 ci-joint et \$1 par semaine

\$1 ci-joint et \$5 par mois

\$1 ci-joint et \$2 par semaine

\$1 ci-joint et \$10 par mois

\$1 ci-joint, solde sur livraison

Paiement intégral ci-joint

Je paierai la somme totale, C.O.D.

PAS DE FRAIS D'EXPÉDITION AVEC COMMANDES ACQUITTÉES D'AVANCE OU CONTRE REMBOURSEMENT

Commandez par la poste aujourd'hui! Crédit amical à chacun... Partout au Canada

SATISFACTION GARANTIE OU REMBOURSEMENT • COMMANDES EXPÉDIÉES PROMPTEMENT