

LE SOLEIL

QUÉBEC

Perspectives

Vol. 8, No 31

30 juillet 1966

**AU COEUR
DU SAGUENAY**

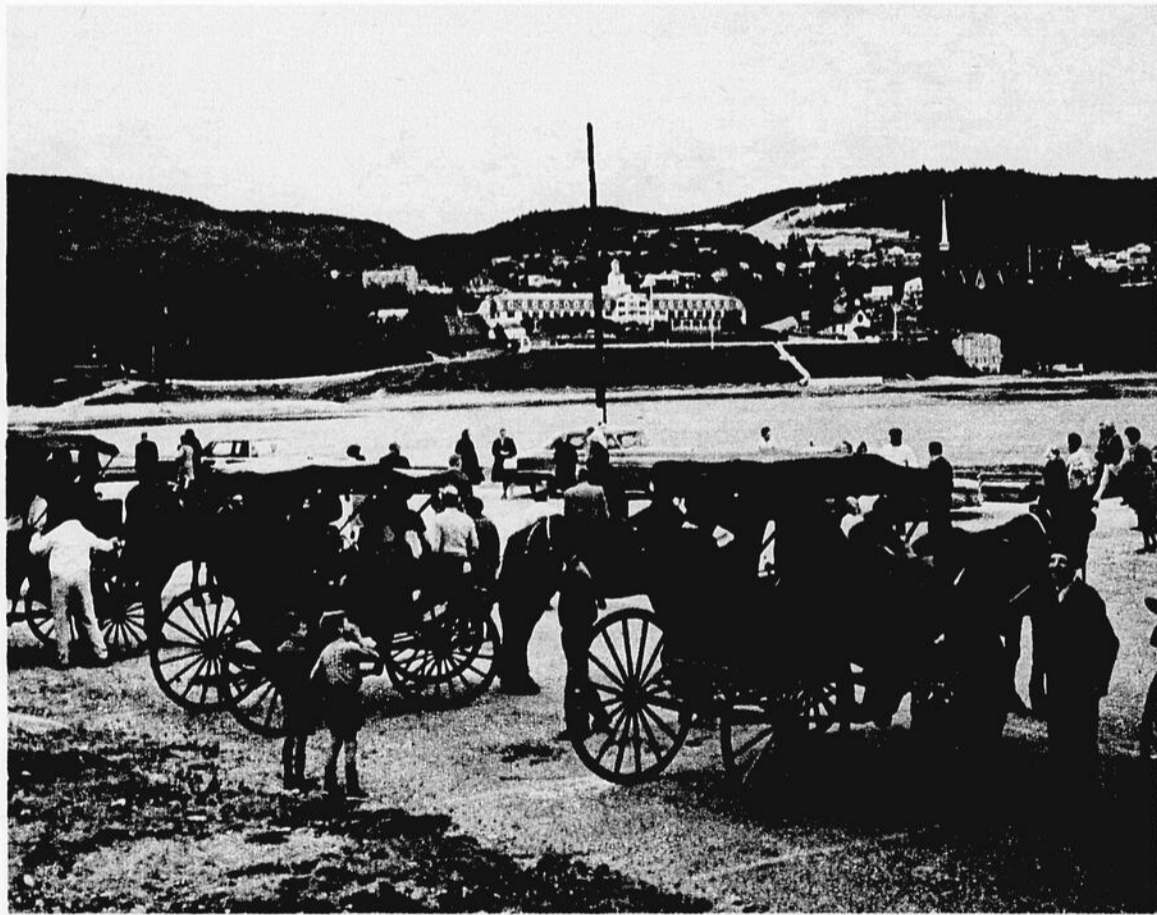
voir page 2



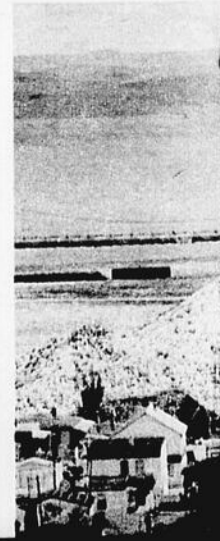
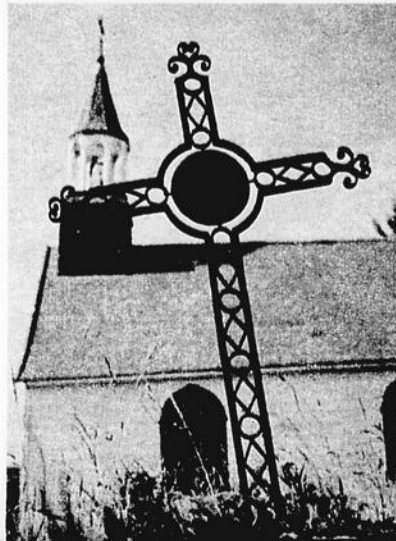
Une Voie Royale

Depuis que les bateaux plats de la Canada Steamship Lines ne lèvent plus l'ancre, il nous faut rapprendre le Saguenay, à l'endroit cette fois. Pour le touriste parti de Montréal ou de Québec, le Saguenay s'ouvre à Tadoussac, s'engage dans une profonde et sinieuse gorge de roc, baigne une terre de grande solitude mais de riche beauté, pour finalement buter dans le cul de sac de la baie des Ha Ha. C'est sa partie navigable. A marée haute, cependant, un bateau plat peut remonter jusqu'à Chicoutimi; mais de là le Saguenay poursuit seul son cours jusqu'au lac Saint-Jean. Voilà la course du voyageur. Celle de la rivière est évidemment inverse, qui de la double décharge de l'île Maligne se précipite vers le Saint-Laurent, et de là vers la mer.

Photos Bert Beaver



Au quai de Tadoussac, les touristes descendus de bateau montent en calèche pour visiter le village ou se rendre à l'hôtel. A droite, jolie vue de l'arrière-pays, à l'Anse Saint-Jean.





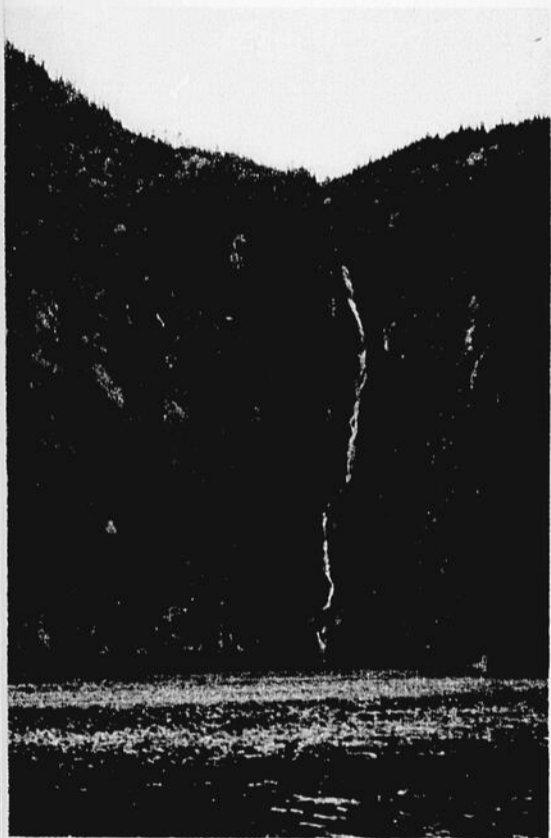
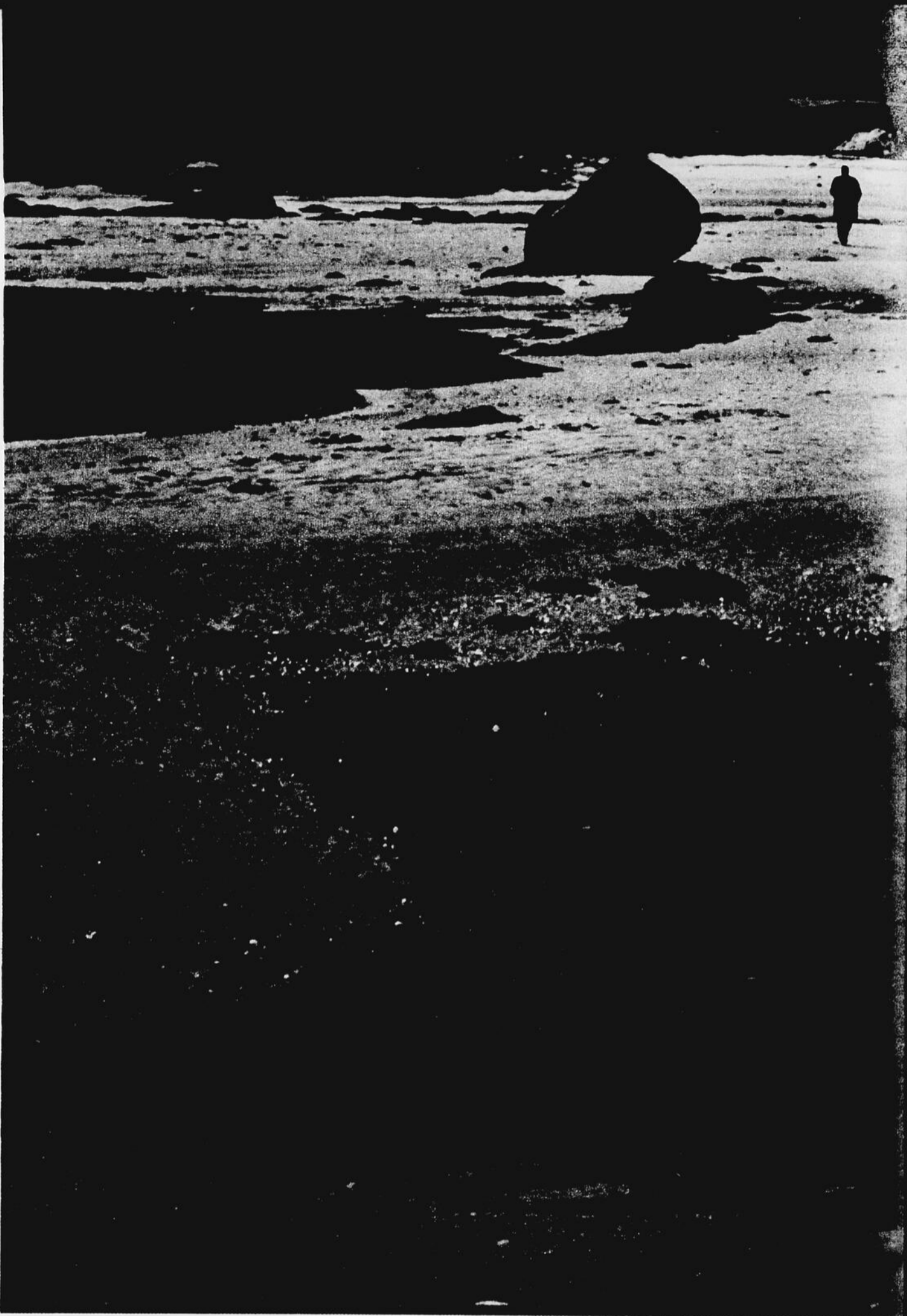
Ci-contre, photo de gauche, la petite chapelle indienne de Tadoussac. A droite, vue de Port-Alfred, avec sa montagne de bois de pulpe qu'utilisera la Consolidated Paper Company Ltd.

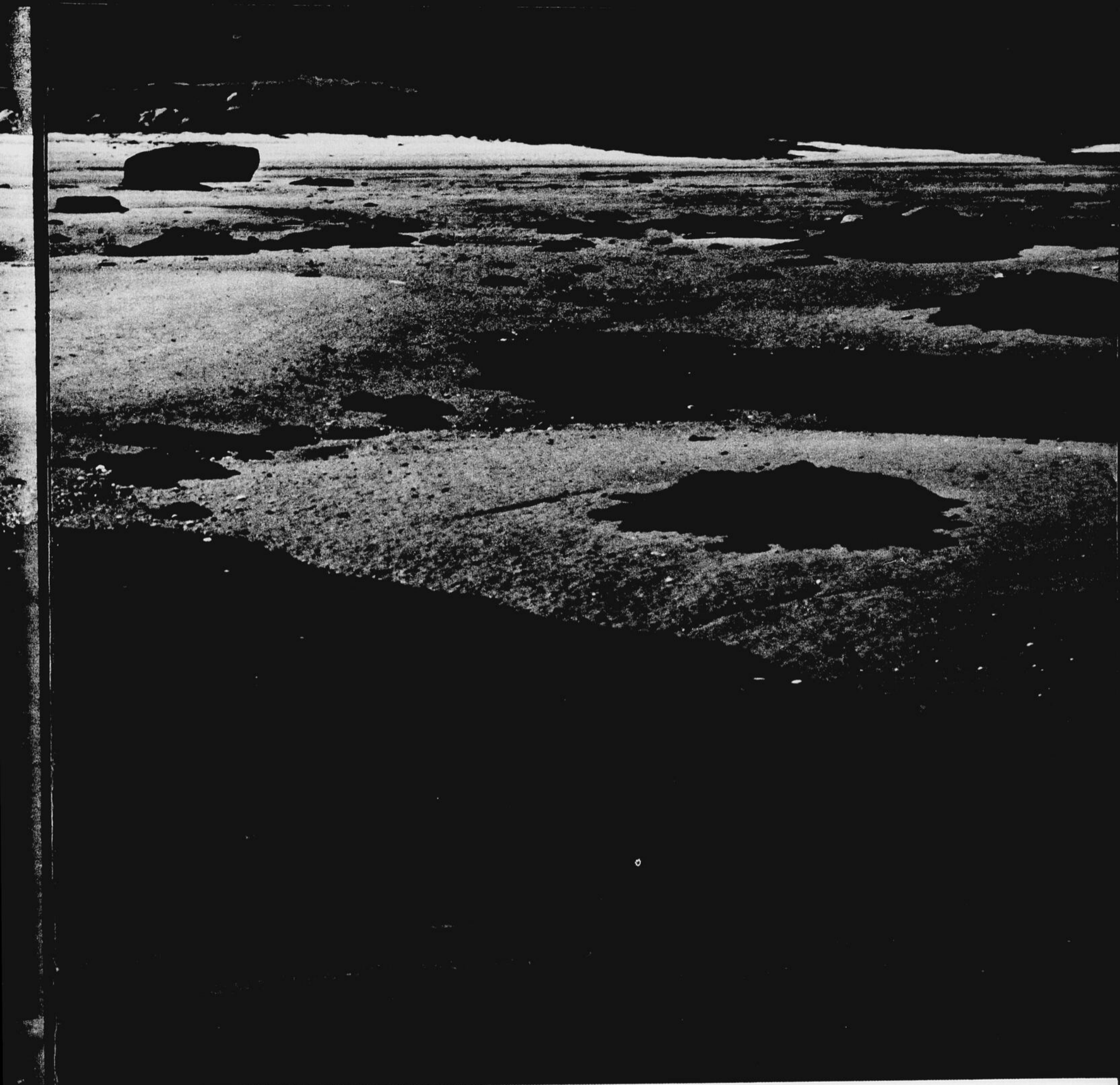


Autres photos à la page suivante

UNE VOIE ROYALE
Fin

A marée basse, vue de ce qui fut St-Etienne, village de bûcherons rasé par les flammes en 1901. Ci-dessous, entre Sacré-Coeur et Tadoussac, petite chute d'eau dans le roc.





*Photo de gauche, M. Edgar
Dallaire, âgé de
89 ans et figure typique
de Tadoussac. Vue
de Chicoutimi (ci-contre),
ville importante
qui s'étale sur les deux
rives du Saguenay. ◀*



CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI
OU FILTRE
RÉGULIÈRES ET "KING"

LE BOIS BRISÉ



SE RÉPARE
AVEC LEPAGE

LEPAGE
tient bon

6504F

SCIATIQUE

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

T65-4F

**Les Marques Connues
facilitent**

les bons achats!

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

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

*Géant,
Heureux,
Digne de confiance,
Sérénité
et Bien-Aimée*



SE PORTENT BIEN



Les quintuplés sud-africains (à gauche) — les filles sont à droite sur l'alignement — pesaient en tout 23 livres et demie à leur naissance. La mère (ci-dessus) ne songe qu'à sa joie mais le père se gratte pensivement la tête . . . La municipalité d'East London a allégé ses soucis en lui faisant don d'un logis plus grand (ci-dessous).

TAFÉNI MTOUKOUTÉSÉ est un ouvrier noir qui gagne \$12 par semaine et qui habite East London, en Afrique du Sud. En langue xhosa, celle de sa tribu, son prénom signifie "solitaire". Il ne paraît plus toutefois aussi approprié depuis le 26 février dernier . . .

Ce jour-là, en effet, sa femme, Nogési, a donné naissance à des quintuplés. Ces enfants, toujours vivants, forment aujourd'hui l'un des rares groupes de quintuplés — il n'y en a que cinq dans le monde — qui aient jamais survécu. Ils rejoignent donc ainsi les rangs d'une minorité privilégiée, dont les initiateurs ont été les cinq célèbres jumelles Dionne, nées en 1934.

Les quintuplés Mtoukoutésé comprennent trois garçons, Gilindolé, Kouloulékilé et Thembékilé, et deux filles, Zoléka et Thandéka, dont les noms signifient respectivement: géant, heureux, digne de confiance, sérénité et bien-aimée.

Le conseil municipal d'East London leur a fait don d'une maison et leurs concitoyens ont constitué un fonds spécial pour leur venir en aide. Les Mtoukoutésé avaient déjà un autre enfant, un garçon de 4 ans, mais des jumeaux qui leur étaient nés en 1958 sont morts en moins d'un an.

Comme tout papa, Taféni est fier de ses cinq nouveaux rejetons, mais espère qu'une fois n'est pas coutume!

Autres photos à la page suivante



Donnez-lui
donc
une chance
de
respirer!

Rien de plus ennuyeux qu'un rhume d'été. Les reniflements, les éternuements, les yeux larmoyants, le nez bouché . . . vous connaissez ça! Alors, n'hésitez pas. Prenez Contac-C.*

Contac-C est un bon médicament. Chaque capsule renferme plus de 600 minuscules "granules à retardement" qui aident à enrayer les reniflements et les éternuements. Assèchent les yeux qui pleurent. Décongestionnent le nez bouché. Une capsule Contac-C le matin et une autre le soir suffisent pour vous faire oublier votre rhume . . . toute la journée . . . toute la nuit.

Contac-C est le médicament le plus demandé au Canada pour le rhume et la fièvre des foins. Passez vite en chercher chez votre pharmacien.

*Marque déposée au Canada



MIMENLEY & JAMES
EN Filiale de SMITH KLINE & FRENCH

NE
CROYEZ-VOUS
PAS EN
ÊTRE
SEREINE,
PROPRE,
FRAÎCHE?



On vous a promis tant et tant de fois que les tampons Tampax vous aideront à être sereine, propre et fraîche.

Vous aimez sûrement être sereine, propre et fraîche.

Comment pourriez-vous endurer tout l'été un article de protection hygiénique qui ne vous le permettrait pas?

Comment pourriez-vous endurer la menace constante d'odeur, l'irritation, la difficulté qu'il y a à se débarrasser de cet article?

Comment pourriez-vous supporter l'ennui de ne pas pouvoir nager, quel que soit le jour du mois?

Cessez d'être incommodée. Adoptez les tampons Tampax. Et vous vous sentirez merveilleusement sereine, propre et fraîche.



CONÇUS PAR UN MÉDECIN
DES MILLIONS DE FEMMES LES UTILISENT

LES TAMPONS TAMPAX SONT FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE ONTARIO.

LES QUINTUPLÉS

Fin



Bien-Aimée



Géant



Sérénité



Digne de confiance



Heureux

Le grand-père, Gouzoungou Zenzilé, 89 ans, regarde un de ses petits-enfants en quintuple exemplaire par un hublot de la pouponnière, à l'hôpital d'East London. ◀



Deux succulentes vinaigrettes estivales

faites
avec l'huile
de maïs
Mazola
100% pure

Les salades préparées avec une vinaigrette faite à l'huile de maïs Mazola sont naturellement plus fraîches, plus croquantes—parce que l'huile Mazola 100% pure, *préserve* la saveur des légumes frais... *rehausse* le parfum des épices. Préparez d'abord ces deux recettes élémentaires, puis essayez d'autres variétés. (Vous pouvez employer l'huile Mazola même glacée car elle n'épaissit pas, ne se brouille pas. C'est une huile de maïs 100% pure.)

VINAIGRETTE DORÉE À LA FRANÇAISE (Quantité: 1½ tasse)

2 c. à thé de moutarde, 2 c. à thé de sel, 1 c. à thé de sucre, 1 c. à thé de sauce Worcestershire, ½ tasse de vinaigre, 1 tasse de Mazola, 1 gousse d'ail (facultatif)

Mélanger les ingrédients dans une bouteille ou un bocal. Fermer hermétiquement et bien agiter. Refroidir plusieurs heures. Bien agiter avant de servir.

SAVOUREUSE VINAIGRETTE À LA TOMATE (Quantité: 1½ tasse)

1 c. à thé de sel, 1 c. à thé de paprika, ⅓ tasse de sucre, 2 c. à thé de jus de citron, ¼ tasse de vinaigre, ⅓ tasse de "ketchup", 1 tasse de Mazola.

L'HUILE DE MAÏS MAZOLA 100% PURE — IDÉALE POUR PERSONNES
DÉSIREUSES DE DIMINUER LE GRAS DANS LEUR RÉGIME.

Best Foods Division of The Canada Starch Co. Limited

Perspectives au féminin

Une femme qui sait tout

Quelle femme n'a pas un jour rêvé de tout savoir? Avoir le plaisir de la connaissance, la possibilité d'épater les amis, se payer le luxe de gagner toutes les discussions... même avec LUI. Quel bonheur!

J'ai rencontré une femme qui a cette chance. Nicole Kerjean n'a pas trente ans mais le regard vif, des manières charmantes et deux enfants adorables: Patrick qui a quatre ans et demi et Sylvie qui a six ans; un mari réalisateur à Radio-Canada, et un métier de comédienne.

—A moins d'y être forcée, me dit-elle, je n'abandonnerai jamais ce métier que j'aime. Mais je n'en vis pas. J'obtiens par-ci par-là des petits rôles au théâtre, au Nouveau Monde surtout. J'ai fait un peu de radio, du temps de Madame Desprez, et rarement de la télévision. Pour une comédienne, c'est un assez mince bilan.

Je vous dirai qu'en cette histoire, le succès n'est pas toujours la résultante du talent, le théâtre étant aussi une question de chance, une question de physique. Il faut pour y plaire et s'y plaire arriver au bon moment, être celle qu'on attendait, celle qui, selon l'année et la mode, a du "it", du "pop", du "pep", du "humph", du "pschit" ou du "knack". Autrement, il faut laisser au temps le soin de tisser ses filets. Et la comédienne qui espère doit faire preuve d'une persévérance peu commune. Nicole Kerjean en a à revendre.

Mais Nicole ne se contente pas de persévérer en se tournant les pouces. C'est pour cela qu'elle acceptait, il y a quelques mois, un travail de chercheuse pour le compte d'un éditeur qui lancera en septembre prochain une volumineuse encyclopédie — 1000 pages — qui traitera de tous les problèmes qui intéressent la femme canadienne. Nicole est donc devenue en peu de temps femme savante, dans le bon sens du mot, bien sûr.

—Au début, me dit-elle, je rencontrais les gens et, quelques heures plus tard, je devais les rappeler au téléphone, car j'oubliais toujours de leur poser les questions importantes. Poser des questions sur la beauté, c'est facile: la beauté a des règles que toutes les femmes connaissent, mais la décoration, quel sujet complexe! Ce n'est pas tout de connaître les meubles anciens, encore faut-il une merveilleuse imagination pour concevoir les agencements de couleurs,

la disposition des meubles dans une pièce, le mélange des styles. Toute décoration est subtilité. En décoration, mais aussi sur les problèmes que posent la sécurité, les cadeaux, la diététique, Nicole Kerjean a beaucoup appris. Aujourd'hui, elle m'en apprend beaucoup.

Le saviez-vous? On peut demander à la Croix-Rouge de surveiller un enfant qu'on dépose dans le train à Montréal, l'envoyer chercher à l'arrivée à Vancouver par exemple, et le faire reconduire où il doit se rendre: c'est un service gratuit. On peut aussi faire appel au service des renseignements de l'Hydro-Québec, où l'on vous conseillera sur la congélation des aliments, la distribution de la lumière dans les diverses pièces de la maison, l'éclairage d'une table de réception et mille autres sujets d'intérêt domestique.

Nicole m'apprend que seulement dix villes du Québec ajoutent du fluor à l'eau potable. Si vous n'habitez ni Pierrefonds, ni Roxboro, ni Pointe-Claire, ni Trois-Rivières, ou l'une des six autres villes, on vous recommande de donner une pilule de fluor tous les jours à tout enfant de moins de 12 ans.

Elle m'apprend encore quelles sortes de poissons on trouve dans les rivières du Québec, comment on soigne les chiens, comment on retient les services d'une garde-bébés. Elle me dit l'utilité des plantes vendues chez les herboristes, qu'une décoction de bleuets rafraîchit les yeux, qu'une infusion

de queues de cerises aide au fonctionnement des reins, que l'épine vinette et le fenugrec (herbe à forte odeur venue de l'Orient) font engraisser, qu'il existe des tisanes anti-cellulitiques et d'autres qui font dormir.

Elle m'enseigne l'art de rassurer les bilieux et les sanguins, m'explique qu'on vient à bout des têtes dures par la persuasion et le calme, et des coléreux par la passivité. Quand je vous disais que Nicole est une mine de renseignements précieux...

Elle me dit qu'il faut manger des légumes verts, qu'il ne faut pas servir des pommes de terre à tous les repas, même et surtout aux enfants.

—Ils auraient trop de problèmes avec leur ligne plus tard! Je n'aime pas les estomacs surchargés, car plus on mange, plus on a faim. Je sais qu'un estomac, ça se domestique; ça peut même devenir tout petit.

"Au cours de cette enquête, j'ai appris des tas de choses sur la psychologie des enfants (pourquoi ils mouillent leur lit, pourquoi ils se rongent les ongles). J'ai appris aussi à mon grand étonnement que 50 p.c. des enfants de moins de trois ans qui sont hospitalisés le sont pour sous-alimentation. C'est la faute d'une publicité qui veut nous faire croire que les enfants ne peuvent vivre que de lait. J'ai appris enfin que plusieurs hôpitaux de la province ont un service spécial pour les cas d'empoisonnement. Il s'agit de composer le

numéro voulu aussitôt qu'un enfant a avalé un poison; dans les minutes qui suivront, on vous dira quel contre-poison utiliser."

Elle me parle ensuite des salons funéraires et des ennuis financiers de tous ceux-là qui, laissant le chagrin dominer la voix de la raison, ne résistent pas aux pompes des "enterrements de première classe". Elle raconte qu'il existe beaucoup de camps de vacances pour les enfants dont les parents sont dans l'incapacité matérielle de leur offrir un séjour à la campagne: que le Collège des Opticiens aimerait que tous les enfants subissent des examens de la vue, car il est prouvé que bien des carences psychologiques ou intellectuelles sont le fait d'une mauvaise vue, que les enfants peuvent porter des verres de contact, que la presbytie n'est pas qu'une maladie d'hommes de 40 ans car bien des enfants en sont atteints.

Elle me dira tout sur l'hypothèque, tout sur l'entretien d'une maison et l'organisation des placards, tous les trucs pour entretenir les carreaux et les papiers-peints, enlever les taches. Elle me dira encore quelle quantité de laine acheter pour tricoter tel ou tel chandail, et qu'une layette se compose de trois douzaines de couches, trois culottes de caoutchouc, trois pyjamas extensibles, six épingles à couches, six draps de berceau, etc. Elle aurait pu aussi bien dire qu'un rôti de porc demande une cuisson de 40 minutes par livre et une température allant de 425 à 450 degrés F. ou que, pour affiner ses chevilles, il suffit de s'appuyer au dossier d'une chaise, de se lever sur la pointe des pieds lentement, de reposer les talons au sol... et de recommencer.

Pour les cadeaux, elle est une aide précieuse: il faut offrir un bouquet sec aux amis qui pendent la crémaillère; 25 ou 50 fleurs aux couples qui célèbrent leurs noces d'argent ou d'or et des jeux de construction aux enfants de quatre ans. Mais c'est sans pédanterie qu'elle expliquera que l'oreille ne peut supporter plus de 90 décibels (c'est l'unité du son), qu'entre 60 et 80 décibels la gêne s'installe, qu'entre 80 et 140 le danger s'inscrit, et que les embouteillages de fin d'après-midi dans les villes sont de l'ordre de 250 décibels. Ne vous étonnez donc pas s'IL est d'humeur massacrant quand il arrive à la maison.

Vous voyez bien qu'il est utile de tout savoir...

Nicole Charest



Guy Fournier—Perspectives
En compagnie de Patrick et de Sylvie, Nicole Kerjean lit les épreuves de l'encyclopédie à laquelle elle a travaillé.

COUPS D'OEIL ET Perspectives

Un homme sans âge



Edgar Dallaire, bon pied bon oeil à 89 ans.

Sur la plage en demi-lune de Tadoussac, là où le regard donne à la fois sur le Saint-Laurent et le Saguenay (page 2), un vieil homme à la bouche creusée, casquette sur l'oeil et canne à la main, pour la vingtième fois sur le métier remet son ouvrage: un bateau qu'il ne cesse de polir et repolir de ses mains encore alertes.

Si vous lui posez la question, il vous dira que le bateau est presque fini, qu'il ne reste que quelques petites touches ici et là. Cela fait bien six ou sept ans qu'il dit cela — ceux qui le connaissent vous le confirmeront.

Ce vieil homme portant cravate et veston, c'est Edgar Dallaire. Comme le Saguenay qui l'a vu naître, Edgar Dallaire est sans âge. Non que ses origines, comme celles de la rivière, se perdent dans la nuit des temps, mais tout simplement parce qu'il a dépassé un certain cap. A 89 ans, Edgar Dallaire ne compte pas plus les jours passés qu'il ne supprime les jours à venir: il construit son bateau et se soumet au rythme régulier et quotidien des marées. Le temps n'a plus de prise sur lui.

Sur la plage, le vieil homme attire l'attention. Et les touristes s'arrêtent, le regardent travailler, prennent quelques photos.

Les curieux, lui, ça ne le dérange pas. Son bateau — sorte de coquille de noix abandonnée et qu'il a touée jusqu'à Tadoussac —, c'est cela seul qui l'intéresse. Et si vous lui en parlez, il devient causant.

— Il lui faut des flancs solides, dit-il en caressant le bois de sa main.

Puis tournant le regard du côté du Saguenay, rivière sans fond et aux courants puissants, il ajoute:

— Il faut un bateau solide pour lutter contre les grandes marées et les grands vents.

Et comme pour prouver ses dires, il raconte que les marins de jadis, par jours d'orages et de vents, plantaient des pitons dans le roc de la côte pour y amarrer leurs bateaux et éviter ainsi de dériver jusqu'à Tadoussac. Les pitons sont toujours là mais désormais inutiles.

Si vous demandez à Edgar Dallaire s'il a l'intention de naviguer, une fois son bateau bien fini, il éclate de rire:

— Mais ce bateau est à vendre, dit-il. Et celui qui l'achètera aura un bon bateau.

Puis, comme s'il reconsidérerait la question, il ajoute:

— Eh! bien, il se peut que j'aie fait un petit tour, histoire de l'essayer. Quelque part, pas loin.

Personne à Tadoussac ne s'attend à voir le vieil Edgar reprendre la mer. Non plus qu'on ne s'attend vraiment à ce qu'il finisse son bateau de son vivant.

Ce bateau, c'est toute sa vie. Il sera terminé le jour où il mourra.

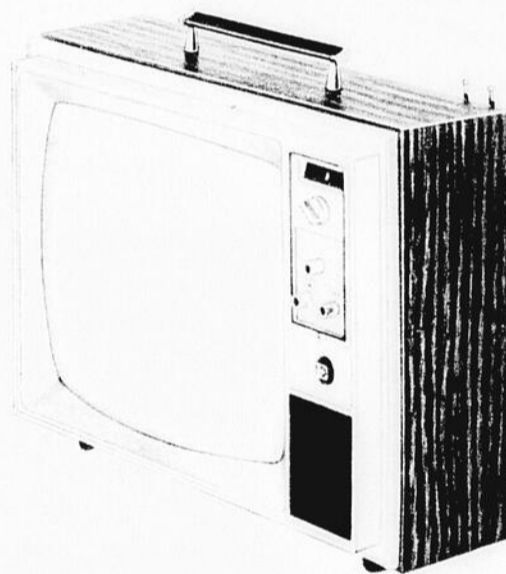
La semaine prochaine

Un géographe, Henri Dorion, nous parle d'une expérience passionnante: le stage à l'université Laval du Montagnais Mathias Nolin, non pour suivre les cours des blancs, comme on pourrait le penser *tout naturellement*, mais au contraire pour enseigner aux blancs. Et enseigner quoi? Son pays: Mingan, sa tribu, sa vie de tous les jours, sa civilisation, sa langue. Car il a beaucoup à nous apprendre. Dans le même numéro, deux extrêmes: du ski au Chili et de la navigation du dimanche sur le canal Rideau. De plus, une taverne pas comme les autres: le Gobelet, et quelques souvenirs d'un ancien arbitre de football, Ray Boucher.

LA RÉDACTION

Accepterez-vous de sacrifier la qualité parce qu'il s'agit d'un portatif?

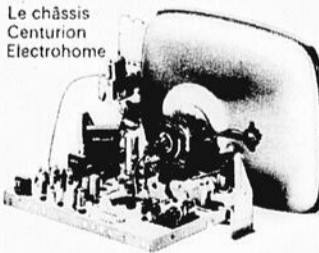
Non? Nous non plus!



Le "Titan" MK1 d'Electrohome

...Et c'est pourquoi les portatifs Electrohome ont le même châssis de qualité que les grands téléviseurs.

Par exemple, Electrohome ne faillit jamais à cette règle: un transformateur de puissance dans *chaque* portatif. C'est la garantie d'un rendement remarquable et d'une durée de service exceptionnelle. Le châssis Centurion a été scientifiquement conçu pour que l'air atteigne librement les organes sensibles à la chaleur et les refroidisse rapidement, d'où une prolongation de la durée des lampes. Le montage est fait à la main, minutieusement. La qualité n'est jamais compromise par des méthodes hâtives de production en grande série. Autre avantage: les circuits à transistors sont contrôlés par des calculatrices électroniques. Passez chez le marchand Electrohome. Faites des comparaisons, pour le son comme pour l'image.



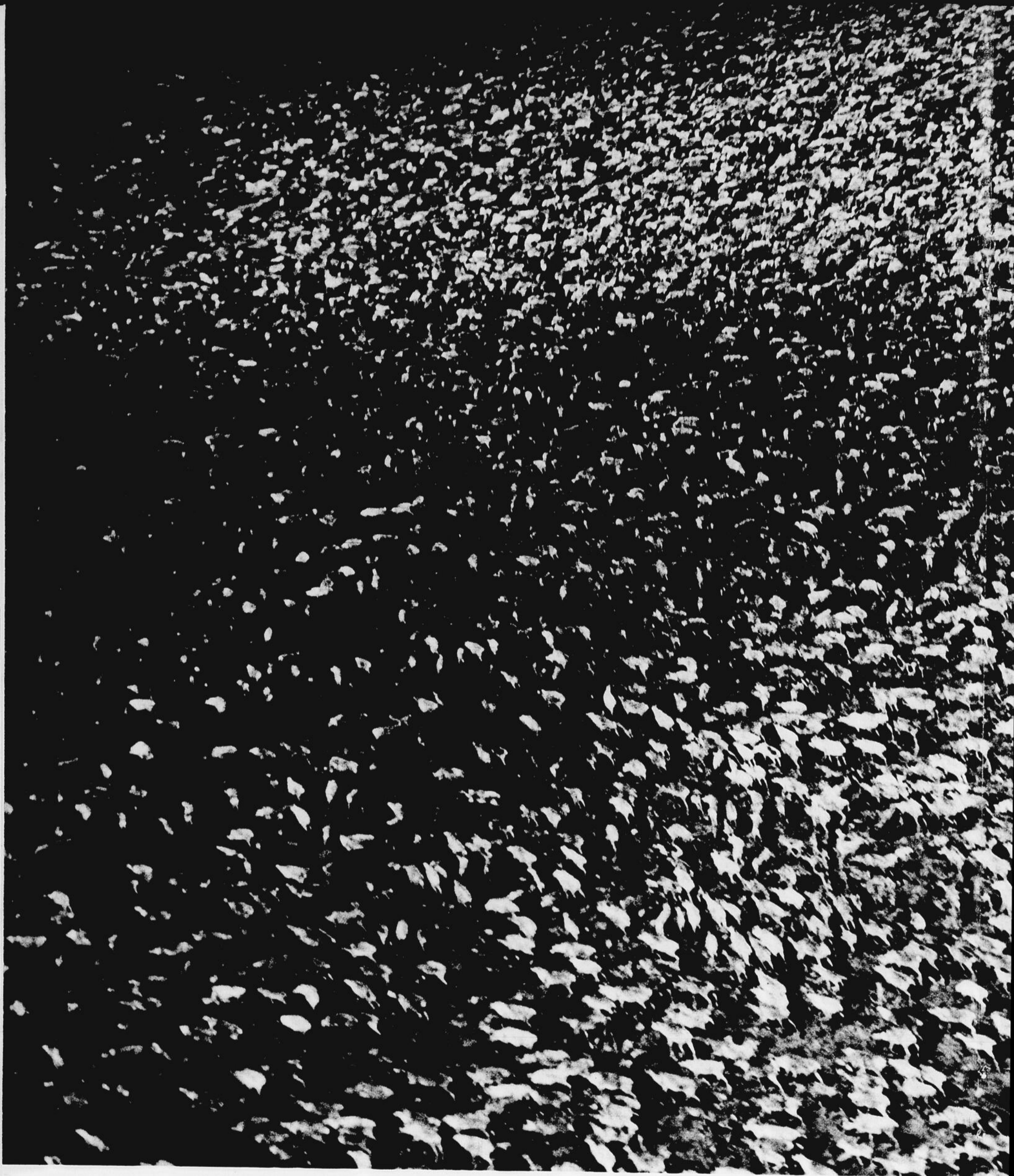
Le châssis Centurion Electrohome

Modèles, couleurs, et prix pour tous les budgets



ELECTROHOME

LES TELEVISEURS PORTATIFS QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE



TROP DE CARIBOUS!

IL Y A DIX ANS, la population du caribou arctique était descendue à 250 000 têtes; ce déclin menaçait fortement l'approvisionnement en viande des Esquimaux et des Indiens. Aujourd'hui, grâce à toute une série de mesures gouvernementales de préservation, on estime leur nom-

br
de
Ba
pr



ndue à
ent en
te une
r nom-
bre à 700 000, répartis en trois grands troupeaux et en plusieurs autres
de moindre importance. Cette photo du gigantesque troupeau de
Bathurst Inlet, district de Mackenzie, a été prise par Robert Ruttan,
professeur à l'Institut technique de Saskatoon (Sask.) et autrefois

biologiste au Service canadien de la Faune: elle montre une partie
seulement des 200 000 caribous qui vivent dans la région. M. Ruttan
dit qu'ils sont trop nombreux pour la nourriture dont ils disposent
et qu'il faut en réduire le nombre en les chassant méthodiquement. ◀



De gauche à droite, première rangée: crème glacée au moka, parfait à l'anas et parfait aux framboises. Deuxième rangée, dans le même ordre: crème

glacée à la menthe, mousse au chocolat et à la crème sure et crème glacée aux bananes. Autant de desserts dont vous trouverez ci-après les recettes.

Desserts GLACÉS,

desserts d'été

J'AI APERÇU l'autre jour, dans un vieux magazine, une réclame pour une sorbetière. Elle était si facile à opérer, paraît-il, que même un enfant pouvait en tourner la manivelle pendant les douze premières minutes.

Je n'ai pu m'empêcher de rêver un peu car la crème glacée que nous faisons chez nous dans une pareille sorbetière, quand j'étais petite, était vraiment la meilleure au monde. Je n'ai jamais été capable, il est vrai, de tourner la manivelle douze minutes, de suite. Mais mon frère, aussi gourmand que moi, venait à ma rescousse. De nos jours, la plupart des enfants ne reconnaîtraient même pas une sorbetière, s'ils en voyaient une. Les pauvres! Ils ne connaîtront jamais le plaisir de lécher la palette.

Je m'attendris bien un peu mais ne vous y méprenez pas, je suis une femme pratique. Je fais maintenant ma crème glacée à la moderne, dans mon réfrigérateur, et, je l'avoue en toute simplicité, c'est encore la meilleure qui soit au monde. La sorbetière, voyez-vous, c'est bien joli mais c'est aussi très compliqué et très fatigant. Et je connais maintenant des moyens simples, faciles, rapides de réussir de magnifiques crèmes et desserts glacés. Essayez ces recettes et jugez-en plutôt.

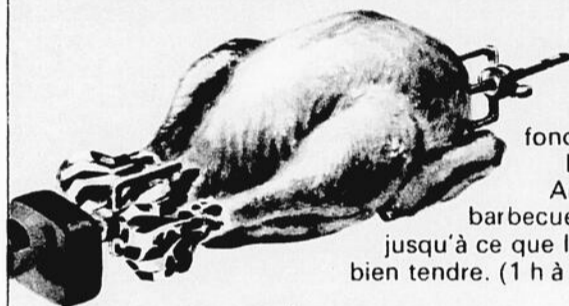
Brassez la crème glacée à quelques reprises, pendant que vous la faites congeler; sa texture en sera plus lisse et plus crémeuse. Ne touchez plus, toutefois, aux mousses, aux bombes et aux parfaits après les avoir mis au congélateur. Laissez-les se bonifier en paix.

Recettes à la page suivante

CUIT JUSTE À POINT

Reynolds Wrap rend les mets "barbecue" encore meilleurs

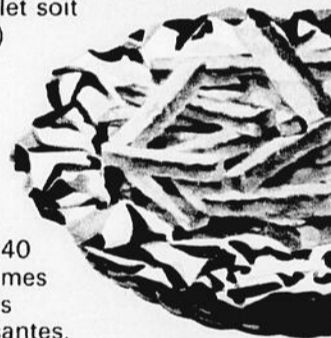
Croyez-en les premiers fabricants canadiens de feuilles d'aluminium à usage ménager. Pour réussir facilement et rapidement les plus succulents mets "barbecue", rien n'égale le Reynolds Wrap ultra-épais. Etant plus épais, extra-fort et extra-souple, il ne se déchire pas, parce qu'il est durci au four. Le Reynolds Wrap ultra-épais est de la feuille d'aluminium pur. Il n'y en a pas de meilleure. Pour réussir à la perfection vos "barbecues"... Reynolds Wrap.



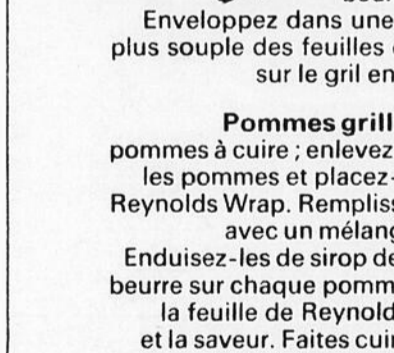
Un succulent poulet à la broche Couvrez le fond du gril d'une feuille de Reynolds Wrap ultra-épais. Arrosez le poulet de sauce barbecue. Laissez cuire lentement jusqu'à ce que le poulet soit bien tendre. (1 h à 1 1/4 h.)



Un délice: les pommes de terre "patio" Même préparation que pour les pommes frites. Ajoutez de l'oignon haché, du sel, du poivre, quelques petits morceaux de beurre. Enveloppez dans une grande feuille de Reynolds Wrap ultra-épais. Faites cuire pendant 40 minutes pour réussir les pommes de terre brunies les plus appétissantes.



Pain à l'ail garni de fromage... Mmmm magnifique! Coupez un pain français en deux dans le sens de la longueur. Etendez sur chaque morceau une généreuse portion de beurre à l'ail et saupoudrez de fromage. Enveloppez dans une feuille de Reynolds Wrap, la plus souple des feuilles d'aluminium. Faites cuire sur le gril environ 15 minutes.



Pommes grillées Prenez de grosses pommes à cuire; enlevez-en les coeurs. Epluchez les pommes et placez-les sur une feuille de Reynolds Wrap. Remplissez le centre des fruits avec un mélange de sucre et de cannelle. Enduisez-les de sirop de maïs, et ajoutez un peu de beurre sur chaque pomme. Refermez hermétiquement la feuille de Reynolds Wrap pour conserver la fraîcheur et la saveur. Faites cuire sur le gril pendant une heure, ou de 25 à 30 minutes sur la braise de briquettes.



Reynolds Wrap

ULTRA EPAIS / *Nouveau!*
POINT DE REPÈRE AU BOUT DU ROULEAU
ASSOULPI - RENFORCI - TRAITEMENT - FOUR

ALUMINIUM REYNOLDS

REYNOLDS WRAP • EMBALLAGES
MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION • PRODUITS INDUSTRIELS

PARFAIT A L'ANANAS

- 1 boîte de 20 onces d'ananas déshiqueté
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de feuilles de menthe fraîches, bien tassées
- 3 blancs d'oeufs
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- Colorant végétal vert
- 1 chopine de crème épaisse

Bien égoutter l'ananas en le pressant pour en extraire tout le jus. Mesurer ce jus et y ajouter de l'eau, si cela est nécessaire, pour avoir 1 tasse de liquide. Mettre ce liquide et le sucre dans une casserole. Chauffer, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Chauffer jusqu'à ébullition et faire bouillir pendant 5 minutes, sans brasser. Verser ce sirop sur les feuilles de menthe, couvrir et laisser reposer pendant 1 heure.

Egoutter les feuilles, au tamis. Jeter ces dernières et chauffer le sirop jusqu'au point d'ébullition.

Battre les blancs d'oeufs, auxquels on aura ajouté le sel, jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Verser le sirop dans les blancs d'oeufs, en filet et en battant constamment. Battre jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Ajouter finalement quelques gouttes de colorant pour donner au mélange une teinte délicate.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer au mélange, ainsi que l'ananas bien égoutté. Verser dans un moule et faire congeler. sans brasser, jusqu'à ce que ce soit ferme. (12 portions)

MOUSSE AU CHOCOLAT ET A LA CRÈME SURE

- 1 chopine de crème sure, du commerce
- 1/2 tasse de sucre
- 1 1/2 cuil. à thé de vanille
- 1/2 tasse de sirop au chocolat, en canette
- 1 tasse de gaufrettes au chocolat, grossièrement émietées

Bien mêler la crème sure, le sucre, la vanille et le sirop au chocolat. Ajouter les miettes de gaufrettes, bien mêler et verser dans le tiroir à glace du réfrigérateur ou dans un autre moule. Faire congeler, sans brasser, jusqu'à ce que ce soit ferme. (De 6 à 8 portions)

CRÈME GLACÉE AU MOKA

- 1 cuil. à table de café instantané
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 1 cuil. à thé de vanille
- 1/8 de cuil. à thé de sel
- 1 chopine de crème épaisse
- 1 paquet de 6 onces de crottes de chocolat
- 2 cuil. à table d'eau bouillante
- 1/4 de tasse de lait
- 1/2 cuil. à thé de vanille

Dissoudre le café dans 1 tasse d'eau bouillante et laisser refroidir.

Mêler le café, le lait condensé, 1 cuil. à thé de vanille et le sel, dans un bol. Fouetter la crème, bien ferme, et l'incorporer au mélange. Verser dans le tiroir à glace du réfrigérateur ou dans un autre moule et faire congeler,

en brassant à quelques reprises, jusqu'à ce que ce soit assez ferme sur toute l'épaisseur.

Faire fondre le chocolat au bain-marie frissonnant. Ajouter 2 cuil. à table d'eau bouillante, le lait et la vanille et continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que ce soit homogène. Laisser refroidir.

Ajouter le mélange au chocolat au mélange au café et ne brasser que juste un peu pour que le chocolat strie le mélange au café et donne un effet marbré. Faire congeler jusqu'à ce que ce soit bien ferme. (De 8 à 12 portions)

CRÈME GLACÉE AUX BANANES

- 3 grosses bananes, très mûres
- 1 cuil. à table de jus de citron
- 1/2 tasse de sucre
- 1 chopine de crème épaisse
- 1 paquet de 3 5/8 onces de mélange instantané à pouding à la vanille

Mettre les bananes, en morceaux, dans un bol et les battre au batteur rotatif à main ou électrique pour les réduire en purée. Ajouter le jus de citron et le sucre et battre jusqu'à ce que ce soit lisse.

Ajouter la crème et le mélange à pouding et battre, à la vitesse moyenne si vous utilisez un malaxeur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais, c'est-à-dire pendant environ 2 minutes.

Verser dans le tiroir à glace du réfrigérateur ou dans un autre moule et faire congeler jusqu'à ce que le mélange soit ferme sur les bords mais encore un peu mou au centre. Mettre dans un bol refroidi et battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Verser de nouveau dans le moule et faire congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. (De 6 à 9 portions)

CRÈME GLACÉE A LA MENTHE

- 1 tasse de bonbon à la menthe, grossièrement écrasé (6 petits bâtons)
- 2 tasses de lait
- 1 chopine de crème épaisse
- Bonbon à la menthe, écrasé (facultatif)

Mêler 1 tasse de bonbon et le lait dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Chauffer au bain-marie bouillant, en brassant souvent, jusqu'à ce que le bonbon soit fondu. Laisser refroidir.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer au mé-

lange. Faire congeler dans le tiroir à glace du réfrigérateur ou dans un autre moule, en brassant à plusieurs reprises. Servir, couronné d'un peu de bonbon écrasé, si on le désire. (8 portions)

PARFAIT AUX FRAMBOISES

- 1 chopine de framboises
- 1 tasse de sucre
- 3/4 de tasse d'eau
- 3 blancs d'oeufs
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1 cuil. à table de zeste d'orange râpé
- 1 chopine de crème épaisse

Laver les fruits et les passer au tamis. Jeter les graines.

Mêler le sucre et l'eau, dans une casserole. Chauffer, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faire bouillir vivement pendant 5 minutes.

Battre les blancs d'oeufs, auxquels on aura ajouté le sel, jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Ajouter le sirop chaud aux blancs d'oeufs, en un mince filet et en battant constamment. Battre jusqu'à ce que ce soit refroidi.

Incorporer la purée de framboises et le zeste d'orange. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer au mélange. Verser dans un moule et faire congeler, sans brasser. (12 portions)

TORTONI AU CHOCOLAT

- 1 cuil. à thé de gélatine en poudre
- 1 cuil. à table d'eau froide
- 1/3 de tasse de crème épaisse
- 2/3 de tasse de crème épaisse
- 1/2 tasse de sirop au chocolat, en canette
- 1 cuil. à thé de vanille
- 1/2 tasse d'amandes rôties, hachées
- 1 tasse de miettes de gaufrettes à la vanille

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer 1/3 de tasse de crème, sans toutefois laisser bouillir; retirer du feu, ajouter la gélatine et brasser jusqu'à ce que celle-ci soit dissoute. Laisser refroidir.

Fouetter 2/3 de tasse de crème jusqu'à ce que celle-ci soit assez ferme pour former des pics. Ajouter la gélatine dissoute et le sirop au chocolat, petit à petit et en battant constamment. Ajouter la vanille et les amandes.

Disposer 10 grands moules à gâteaux individuels, en papier, dans une plaque à muffins. Mettre 1 cuil. à

table de miettes de gaufrettes dans le fond de chacun. Déposer dessus le mélange au chocolat, à la cuillère. Saupoudrer le tout de ce qui reste de miettes. Faire congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. (10 portions)

CRÈME GLACÉE AU CAMEL

- 1/4 de tasse de cassonade
- 1 tasse de lait très chaud
- 16 bouchées, de grosseur régulière, de pâte de guimauve
- 1 cuil. à thé de vanille
- 1 demiard de crème épaisse

Mettre la cassonade dans une poêle épaisse et chauffer, à feu bas et en brassant constamment, jusqu'à ce qu'elle soit fondue et d'une teinte foncée. Retirer du feu et ajouter le lait chaud avec précaution (prendre garde de ne pas vous brûler avec la vapeur). Continuer la cuisson, à feu bas et en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mettre ce mélange dans la casserole supérieure d'un bain-marie et ajouter la pâte de guimauve. Cuire au bain-marie frissonnant jusqu'à ce que la pâte de guimauve soit fondue. Retirer du feu, ajouter la vanille et laisser refroidir.

Fouetter la crème, bien ferme, et l'incorporer au mélange refroidi. Verser dans le tiroir à glace du réfrigérateur ou dans un autre moule et faire congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. (De 4 à 6 portions)

BOMBE A L'ORANGE

- 3 chopines de crème glacée à la vanille
- 1 paquet de poudre de gelée à l'orange
- 1 tasse d'eau très chaude
- 1 cuil. à table de zeste d'orange râpé
- Colorant végétal jaune

Bien faire refroidir, au réfrigérateur, un grand bol et un moule de 2 pintes.

Mettre 2 chopines de crème glacée dans le bol refroidi et la travailler rapidement, avec une cuillère de bois ou au malaxeur (à petite vitesse et après avoir fait refroidir les batteurs), pour la bien ramollir. La crème doit cependant rester épaisse et collante (travailler rapidement).

Presser la crème glacée dans le moule refroidi pour en bien recouvrir le fond et les côtés en laissant un vide au centre. (Si la crème glacée commence à fondre et n'adhère pas aux côtés du moule, la remettre au congélateur pendant environ 15 minutes; elle sera alors assez ferme pour que vous puissiez en tapisser uniformément les côtés du moule.) Faire congeler jusqu'à ce que ce soit ferme.

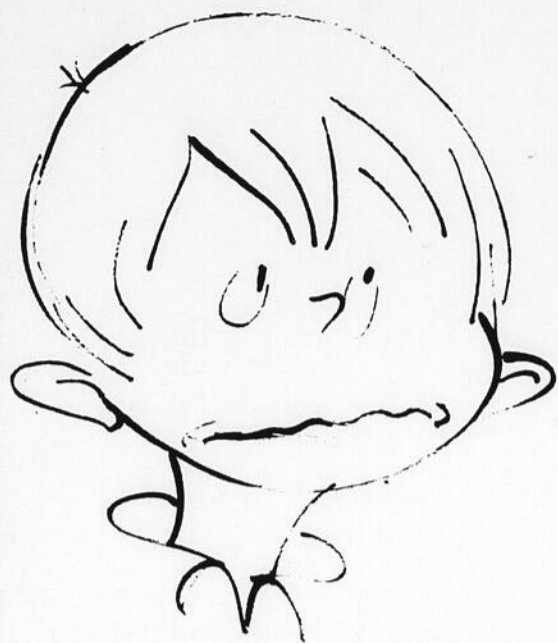
Dissoudre la poudre de gelée dans l'eau chaude. Ajouter le zeste d'orange et 1 chopine de crème glacée. Brasser jusqu'à ce que la crème glacée soit fondue et le mélange refroidi. Ajouter quelques gouttes de colorant jaune. Verser au centre du moule, sur la crème glacée. Couvrir et faire congeler jusqu'à ce que ce soit très ferme.

Démouler, en enveloppant le moule d'une serviette humide très chaude pendant quelques secondes. Couper en pointe et servir. (De 8 à 10 portions) ◀

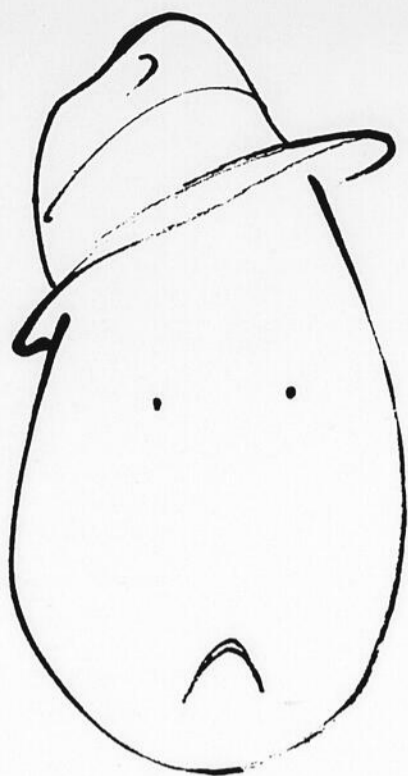
UN CONSEIL



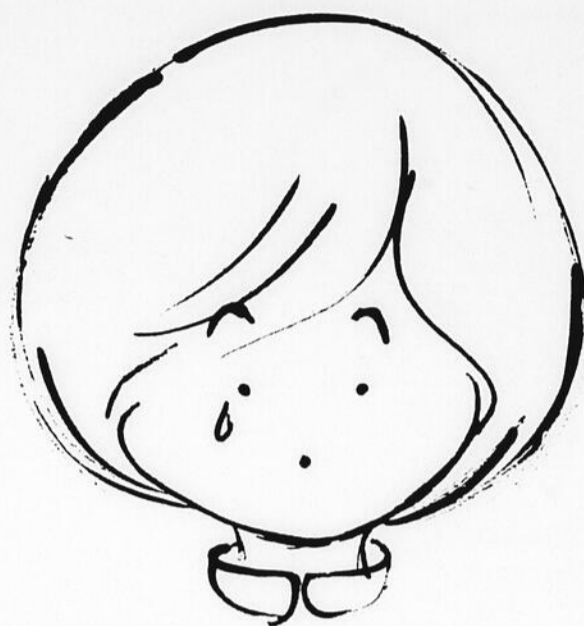
Pour classer des perles de grosseurs inégales, avant de les enfiler, les aligner sur du ruban adhésif, déroulé sur la table le côté collant en dessus.



— Je sais qu'on s'est arrêté il y a 10 minutes, mais ...



— Plus d'essence!



— Je veux retourner à la maison ...



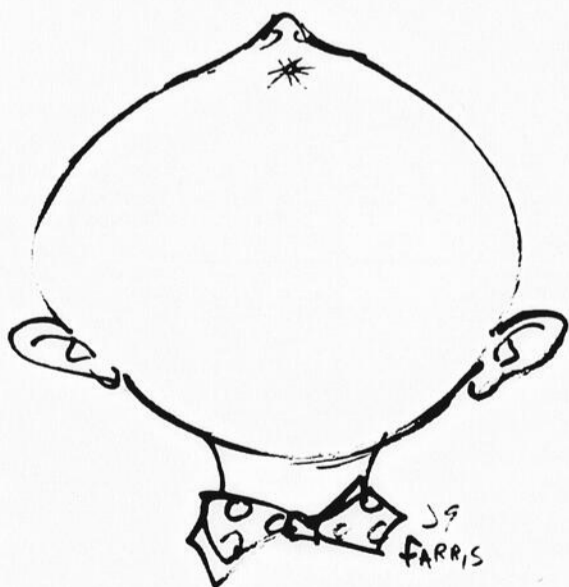
— Ça va prendre une autre batterie, monsieur ...

Il faut
savoir
faire
face
à tout

par Joseph G. Farris



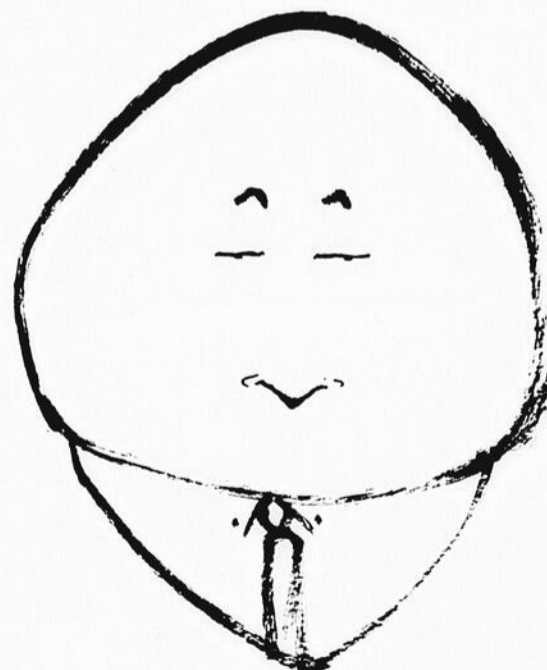
— On a fait 900 milles aujourd'hui ...



— Papa! j'ai mal au coeur ...



— La capote prend l'eau!



— Un voyage extraordinaire! Et ce qu'on a pu manger!



Oui, le travail peut être
une source de joie...

Mais à condition de savoir conserver sa bonne humeur et son entrain en tout temps... même lors des menstruations et à l'époque de la ménopause (retour d'âge). Comment y arriver? Par l'usage des pilules FÉMOL dont l'action sédative aide l'organisme féminin en vue de ces périodes difficiles. Si vous souffrez d'ennuis tels que nervosité, fatigue, douleurs, bouffées de chaleur, étourdissements lors des menstruations ou de la ménopause, faites comme tant d'autres femmes, prenez régulièrement pendant tout le mois les pilules FÉMOL.

fémol

Corinne
a le "CAFARD"

DOULEURS MENSTRUELLES

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

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

GRATIS! "Ce que les femmes veulent savoir"—une brochure illustrée, franche et révélatrice, expliquant ce qu'est la menstruation, avec l'offre spéciale de présentation d'un paquet régulier de MIDOL à 29¢ pour seulement 10¢. Cette offre est valable seulement au Canada. Envoyez 10¢ à: C.P. 3000, Dept. P-7306 Aurora, Ontario (Envoyé sous emballage anonyme).



Corinne
est GAIE
GRÂCE À
MIDOL

ÉCONOMISEZ DE L'ARGENT! Procurez-vous le nouveau
flacon de 30 comprimés.



Les marques connues

donnent satisfaction

à tout le monde



Guy
Fournier

Une
machine
à inventer

DEVENIR RICHE en gagnant un sweepstake irlandais, c'est la chose la plus facile du monde, mais y arriver en écrivant une chronique chaque semaine, c'est une toute autre affaire. Un cheval a beau courir à bride abattue, c'est toujours son propriétaire et les détenteurs de billet qui empochent. Dans mon cas, c'est ma femme.

— Si tu inventais quelque chose, répète-t-elle souvent en palpant mes chèques de paie d'un air déçu, tu gagnerais plus d'argent!

Inventer quoi?

Plus je réfléchis, plus je constate que ce que j'aurais pu inventer l'a déjà été. Je suis né trop tard. Si la roue n'avait pas existé, par exemple, j'y aurais pensé il y a longtemps en mangeant des beignes car, avant de mordre dans un beigne, j'insère toujours mon doigt dans le trou et je le roule dans le sucre en poudre. Comment aurais-je pu éviter de penser à la roue en accomplissant ce geste? Mais à supposer que je n'y aie pas pensé, j'y aurais sûrement songé en entendant des expressions comme "il ne manque jamais de mettre des bâtons dans les roues" ou "ça marche sur des roulettes".

La roue, c'était l'enfance de l'art, comme la gravité d'ailleurs.

A la maison de campagne où je passe l'été, j'ai des pommiers sous lesquels j'avais l'habitude d'aller m'allonger. Un jour que les pommes étaient à maturité, j'en ai reçu une en plein front, mais il était trop tard, car Isaac Newton avait déjà découvert la gravité de s'étendre, l'automne, sous un pommier chargé de fruits.

C'est révoltant de penser qu'après 2 000 ans, on se souvienne encore d'Archimède, simplement parce qu'il a découvert qu'une fois assis dans sa baignoire, ses jambes perdaient une partie de leur poids. En tout cas, moi aussi j'ai un principe: si jamais je trouve une idée en prenant mon bain, je ne sortirai pas tout nu dans la rue pour m'en vanter. Qu'on vénère encore Parmentier, le premier Français à manger des pommes de terre, dépasse l'entendement. Je me serais vite aperçu que les pommes de terre sont comestibles, car ma mère nous privait de dessert quand nous ne mangions pas toutes celles qu'elle nous servait.

Les choses simples ont toutes été inventées et, pour devenir célèbre, Einstein a dû découvrir des lois que personne ne comprend encore. Est-ce assez dire le mal qu'il faut maintenant se donner pour atteindre la gloire?

— Tu pourrais peut-être écrire autre chose...

Depuis que les femmes n'ont plus rien à faire à la maison, elles passent leurs journées à trouver le moyen de tuer leurs maris à la tâche. De nos jours, il ne suffit plus d'avoir du talent, il faut de la chance.

— Shakespeare devait être riche, lui...

Shakespeare! En voilà un autre qui est né dans le bon temps. En 1564, comme personne ne savait écrire, le premier venu qui pouvait gri-bouiller trois mots de suite avait beau jeu d'épater ses contemporains, tous plus naïfs les uns que les autres.

Je me rappelle avoir lu quelque part que Shakespeare ne connaissait ni grec, ni latin et qu'il avait quitté l'école dans les premières années. Essayez aujourd'hui de présenter une pièce à la Comédie canadienne si vous n'avez pas au moins une septième année. Gratien Gélinais, qui connaît la loi des trois unités, lui, et qui a toutes sortes de diplômes en poche, même des doctorats d'université, est encore loin d'être connu comme Shakespeare. Et moi qui ai sué toute ma jeunesse sur les bancs de l'école pour apprendre l'anglais, que Shakespeare parlait à peine! Plusieurs de mes amis qui parlent couramment les deux langues ont toutes les peines du monde à comprendre ses pièces.

— Shakespeare? Il ne pourrait même pas écrire une chronique toutes les semaines...

Ma femme me regarda en souriant:

— Pourquoi?

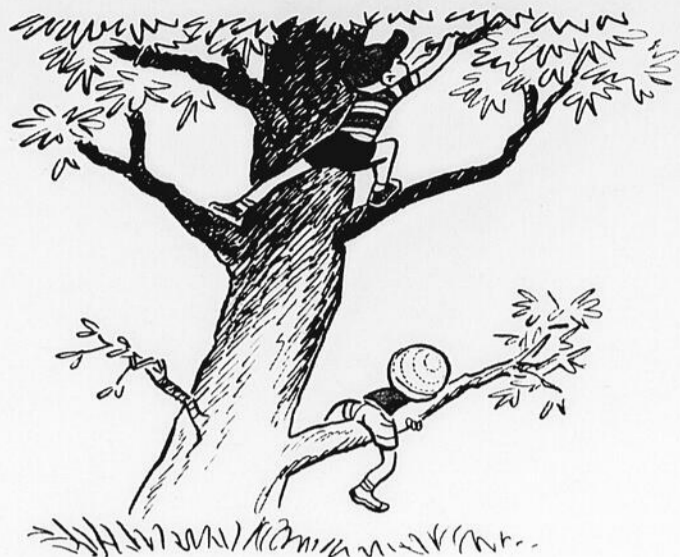
— D'abord, il ne savait même pas se servir d'une machine à écrire...

— Je vois, dit-elle, sur ce ton condescendant qui est le sien chaque fois qu'elle cherche à me diminuer.

Elle remit dans le plat à vaisselle une assiette que j'avais mal lavée.

Je finirai bien par inventer une machine à faire taire les femmes qui ont l'art de toujours faire enrager les maris. Si cela n'a pas déjà été trouvé.

FISTON



JELL-O vous offre un bocal inédit qui garde au frais.



Format réel

Une copieuse portion de votre dessert favori au Jell-O, de salade, de fromage "Cottage" ou de pouding se conservera au frais, pendant des heures, dans ce bocal isolant de marque Thermos. Étanche et incassable, ce bocal entre dans une boîte à dîner, dans un panier à pique-nique, un sac de plage, un grand sac à main . . . dans la boîte à gants. Il peut même servir d'assiette. Il est vraiment pratique!

Pour recevoir un bocal isolant, envoyez-nous 10 devants de boîte de 3 onces ou 5 devants de boîte de 6 onces de poudre pour gelée Jell-O, de n'importe quelle saveur, plus 25 cents . . . et votre adresse à: Bocal isolant Jell-O, case postale 130, Cobourg, Ontario. Cette offre expire le 1er novembre 1966.



Un autre produit de qualité General Foods



Photos Bruce Moss — Perspectives

Dans la Suite indienne du spectacle des Feux-Follets, le chef de tribu appelle (ci-dessus) ses congénères à danser avec lui autour du feu de camp; à droite, dans la Suite québécoise, la troupe danse la jig, telle que nous l'ont apprise les immigrants irlandais.





Un autre numéro dépeint l'époque de la ruée vers l'or au Klondyke, avec saloons et danseuses de cancan.



Des Feux-Follets endiablés

Depuis 1952, les 65 danseurs et musiciens de Michel Cartier racontent l'histoire du Canada par la danse

A LEURS DÉBUTS, en 1952, les Feux-Follets étaient chargés par le Service des parcs et terrains de jeux de Montréal de divertir les enfants par leurs danses pendant la période estivale. Sous l'impulsion de son fondateur, Michel Cartier, cette troupe n'a cessé de se développer et contribue maintenant à

faire connaître le Canada par la danse au reste du monde.

Devenus professionnels en 1964, les Feux-Follets ont étendu leur répertoire à près d'une centaine de numéros, qui vont des danses rituelles des Indiens et Esquimaux jusqu'au yé-yé, sans oublier les danses nationales des différents groupes ethniques qui composent le Canada.

"Nous voulons faire comprendre à chaque groupe ethnique que son héritage culturel et folklorique mérite d'être préservé et développé", dit Cartier.

L'année dernière, toute la troupe de 65 danseurs, chanteurs et instrumentistes — dont la moyenne d'âge dépasse à peine la vingtaine — a participé au festival du Commonwealth, à Londres. Peu après, elle paraissait au célèbre program-

Suite page 23



Les danseurs des Feux-Follets se trémoussent (ci-dessus) dans un cotillon, dont l'inspiration leur vient de la Gaspésie. Par contre, à droite, ils en sont aux danses à gogo de l'ère actuelle. A l'extrême-droite, dans un passage de la Suite néo-écossaise, une danseuse exécute la danse du sabre d'Argyle.





Des Feux-Follets endiablés

Suite de la page 21

me de la télévision américaine animé par Ed Sullivan.

Cette année, elle a fait la tournée de 46 villes des Etats-Unis avant de revenir donner son spectacle durant près de trois mois à Montréal même. Pendant ce séjour dans la métropole, on a tourné sur elle un long-métrage documentaire incluant ses meilleurs numéros, qui sera probablement présenté à l'au-

tomne, au réseau national de télévision de Radio-Canada.

Dans un mois, c'est-à-dire le 31 août, elle ira prendre part, au music-hall parisien l'Olympia, à un grand spectacle entièrement canadien. Les Feux-Follets y partageront la vedette avec Monique Leyrac, Claude Gauthier et les Jérolas. Ils entreprendront sitôt après, le 14 septembre, une tournée en France, en Belgique et en Suisse.

L'an prochain, la troupe n'aura pour ainsi dire pas de répit. Dès le 3 janvier, elle commencera une tournée de trois mois et demi à travers tout le Canada et reviendra à Montréal tout juste à temps pour le début de l'Exposition universelle, à laquelle elle participera en paraissant pendant six mois au pavillon canadien.

Cartier et ses assistants attachent autant d'importance à la reconstitution des costumes qu'aux pas de danses proprement dits. Ils se sont livrés à de longues recherches dans les musées afin de pouvoir trouver des tissus et des ornements qui présentent une ressemblance suffisante avec les costumes d'autrefois devenus introuvables.

Mais l'art des Feux-Follets reste foncièrement populaire. Les succès qu'ils ont remportés à travers le monde en sont une preuve éloquente.

Enfin, dans la Suite de l'Ouest, illustrant les moeurs des cow-boys des Prairies, les Feux-Follets se livrent, à quatre couples, à une danse carrée. ◀

Voici une offre jumelée sensationnelle!

ENSEMBLE DE 5 PIÈCES. **COUVERTURES** A MOTIFS FLORAUX ET LITERIE DE COUVRE-PIEDS APPAREILLÉ

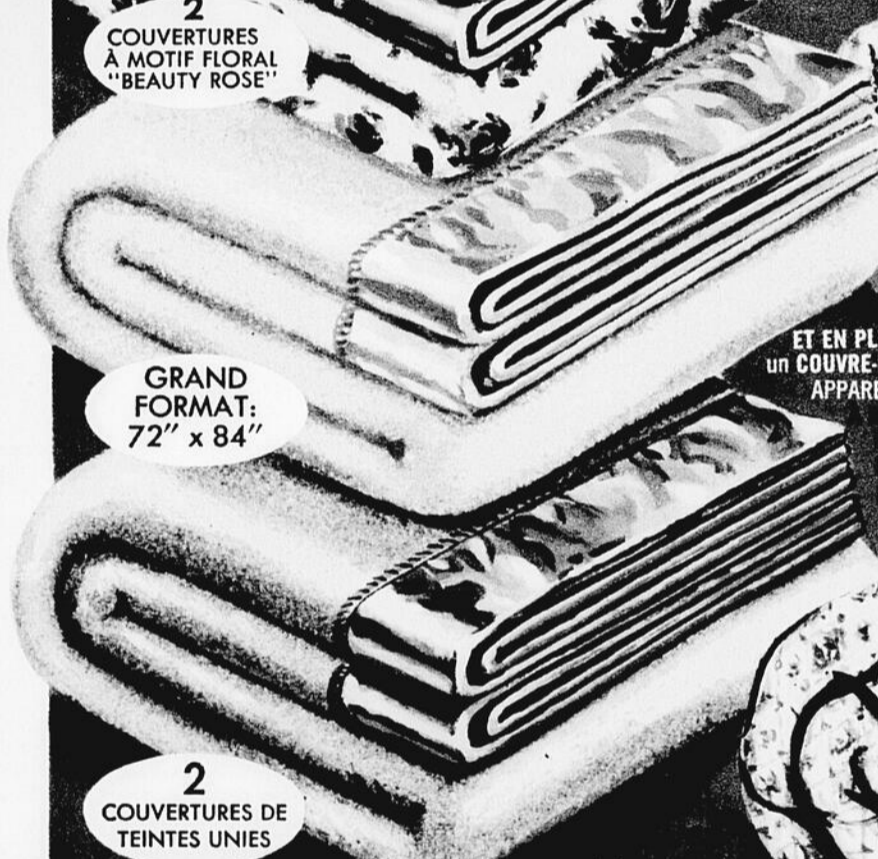


Votre chambre à coucher sera parée du motif floral dernier cri!

SEULEMENT
\$100
COMPTANT
\$4.00 PAR MOIS
\$29.95 AU COMPLET



2
COUVERTURES
À MOTIF FLORAL
"BEAUTY ROSE"



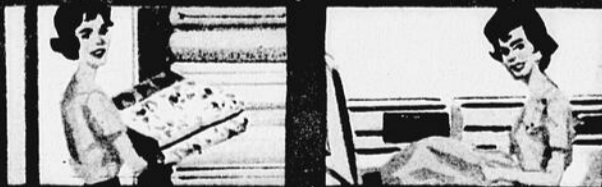
GRAND
FORMAT:
72" x 84"

ET EN PLUS,
un COUVRE-PIEDS
APPAREILLÉ,

2
COUVERTURES DE
TEINTES UNIES



COUVRE-PIEDS
GRAND FORMAT
POUR LIT
À DEUX PLACES



REMPLISSEZ ET POSTEZ CE COUPON DES AUJOURD'HUI!

ACHATS-ÉCLAIR, 2405 CHEMIN DUNCAN P-30-7-66
Montréal 9, P.Q. — Tél.: 735-1646

Expédiez-moi les 5 couvertures.

Ci-joint \$1.00 plus la taxe de vente et je paierai le solde plus de légers frais budgétaires à raison de \$4.00 par mois.

Je désire économiser et profiter du Boni:

Je paierai \$29.95 plus taxe de vente sur livraison. Ci-joint mandat-poste de \$29.95 plus taxe de vente.

Mme/Mlle/M. _____

Nom Prénom Téléphone

Adresse Ville Comté Province

Nom et adresse de l'employeur

J'ai déjà un compte: No. _____ Livrez via C.N.R. C.P.R.



2405 CHEMIN DUNCAN
MONTREAL 9, P.Q. — TÉL.: 735-1646

POUR PAIEMENT COMPTANT SEULEMENT

Linge à vaisselle et tablier à même motif floral: grand linge à vaisselle épais en tissu éponge et tablier harmonisé entièrement liséré, à motif fleuri de couleurs inaltérables.



LIVRAISON RAPIDE PARTOUT AU CANADA

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT IMMÉDIATEMENT REMIS