

le magazine de

LA PRESSE



LES ANYSETIERS DU ROY



Le magazine de LA PRESSE est publié au 7^e ouest, rue St-Jacques, par la Compagnie de publication de LA PRESSE Limitée. Il est imprimé au même endroit à ses ateliers de rotogravure.

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



Le Frère Clément Marie, directeur et ancien élève de l'institution.

En 1888 arrivaient en Nouvelle-France, sur l'invitation des Sulpiciens, six Frères de la Communauté de Saint Gabriel. Ils étaient Français, appartenaient à un ordre fondé en 1706 par Saint-Louis Marie Grignon de Monfort, et étaient prêts à continuer leur œuvre à Montréal. Car depuis ses débuts la Communauté se consacrait à l'éducation des enfants et comme dans la lointaine terre du Québec les jeunes étaient nombreux et les instituteurs de valeur assez rares, les Frères étaient sûrs de ne pas manquer de travail.

Soixante-quinze ans se sont écoulés depuis. La Communauté compte désormais au Canada quatre cent vingt religieux qui ont fondé plusieurs œuvres à Montréal, à Trois-Rivières et en province. Certains Frères sont en mission en Afrique et en Malaisie, d'autres s'occupent des jувénats et dirigent des écoles du Québec, d'autres encore ont la charge de l'Académie Christophe-Colomb ou de l'Orphelinat Saint-Arsène de Montréal. Chaque année quatre des trois cents jувénistes québécois partent compléter leurs études en Europe, soit à Paris, soit à Rome, où se trouve la maison-mère. Ils reviennent par la suite enseigner ce qu'ils ont appris et continuer à mener une existence, rarement paisible, parmi les jeunes et les très jeunes.

Notre reporter et notre photographe sont allés les rencontrer et vous trouverez en page 18 les images et les impressions glanées au cours d'une journée qu'ils ont passée en leur compagnie à l'Orphelinat de Saint-Arsène.

LES ENFANTS SEULS

Le magazine de La Presse a hésité longtemps avant de prendre la décision d'accepter un reportage sur un orphelinat. Pendant des mois il a retardé l'échéance parce qu'il se disait qu'on ne doit pas donner la vedette aux carences, aux défauts. Ainsi par exemple, on ne doit pas parler des handicapés parce qu'ils sont handicapés. Les malheurs sont suffisamment lourds à porter sans leur ajouter le poids de la notoriété et de la publicité.

Mais on peut parler des handicapés si la publicité ainsi faite a tendance à améliorer le sort des victimes ; si l'on a pour but de corriger une situation. On fera alors beaucoup plus de bien que de mal.

Dans le cas des orphelins de Saint-Arsène, on pourrait publier un reportage photographique uniquement à cause de l'originalité des enfants qui en feraient le sujet. Ces enfants n'ont-ils pas l'originalité d'être dépourvus de milieu familial ? Certains d'entre eux n'ont-ils pas une carence qui les distingue : celle de n'avoir pas de parents ?

Mais ce n'est pas ce motif intéressé qui a guidé l'auteur de notre article. On y lira en effet que nombre d'enfants — le plus grand nombre — vivent dans l'institution parce que leurs parents encore vivants sont désunis et irresponsables. Et quand ces enfants rendent visite aux parents en question, on les implique dans les querelles de ménage.

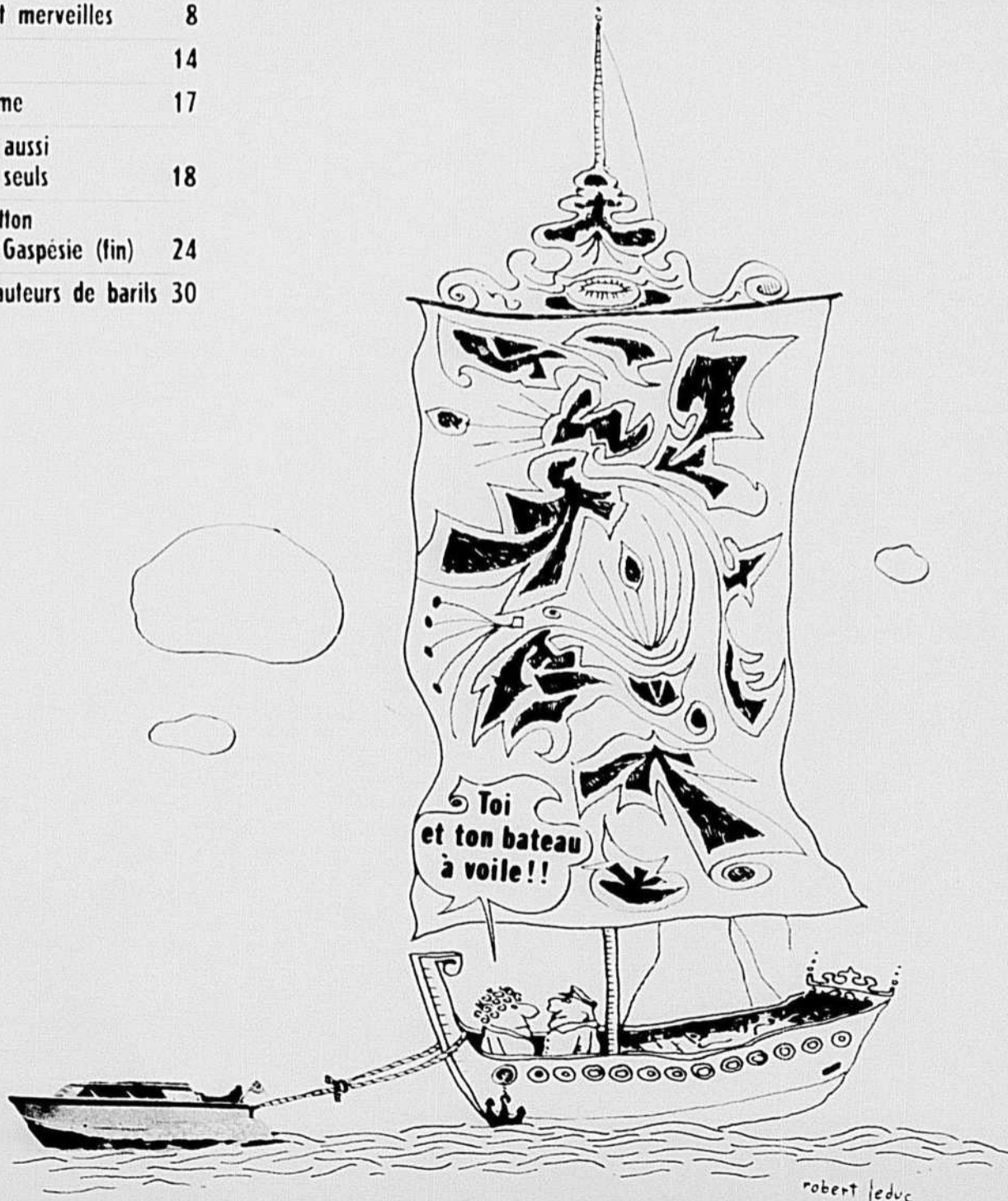
Le Dr Camille Laurin disait récemment que pour arriver à donner à l'enfant un bon équilibre émotif, il faut un plein épanouissement des deux conjoints. "Essayez de comprendre la nature et l'ampleur du fossé qui vous sépare et vous n'aurez pas besoin de confier votre enfant à un psychologue ou à un psychiatre", disait-il.

Si notre reportage sur l'orphelinat de Saint-Arsène pouvait faire prendre conscience à quelques parents des conséquences de leurs conflits, il aurait fait plus de bien que de mal.

Nous avons un ami qui a vécu dans un orphelinat du temps où les enfants s'y promenaient nu-pieds ; du temps où les orphelinats étaient irrémédiablement associés à la pauvreté. Lors d'une visite à Saint-Arsène, notre ami a été agréablement surpris par le confort dans lequel les élèves vivent maintenant. Mais en réalité, ce qui compte le plus dans la vie c'est le sentiment d'appartenir à son milieu et pour un enfant il n'y en a pas d'autre que celui de la famille. On aura la conscience tranquille seulement lorsque les orphelinats (riches ou pauvres) se seront vidés.

JEAN-PIERRE BONHOMME

SOMMAIRE	PAGE
Les anyseliers du Roy	4
Des ponts et merveilles	8
Dessins	14
De pied ferme	17
L'avenir est aussi aux enfants seuls	18
Monsieur Cotton pêcheur de Gaspésie (fin)	24
Sport: Les sauteurs de barils	30



UNE FARINE DE QUALITÉ
DONNE UNE PÂTE DE QUALITÉ



Buffet des Fêtes

Voici un menu pour buffet, spécialement conçu pour le temps des Fêtes. Il est gai, il est bon, il est différent!

1. **Gâteau de Noël.** Un gâteau riche, foncé, fruité. Les enfants lui feront une couronne d'angelots en papier doré ou de couleurs.
2. **Boulettes de porc aigres-douces.** Petites, chaudes, épicées, elles sont servies sur cure-dents.
3. **Bâtonnets à la mélasse.** Des biscuits du type petit sablé, avec un soupçon de mélasse.
4. **Plateau de fromages.**
5. **Tourtières miniature.** Version miniature de la tourtière canadienne-française traditionnelle.
6. **Prunes en sucre.** Une délicieuse friandise au coco, jolie à servir et facile à confectionner.
7. **Sandwichs ouverts au poulet et aux canneberges.** Découpez des tranches de gélée de canneberges avec un emporte-pièce.
8. **Délices de Noël.** Des meringues en nids, fourrées à la crème Chantilly et couronnées de bonbons à la menthe.
9. **Marinades en bouquet.** Choisissez-les pour leurs couleurs et disposez-les harmonieusement.
10. **Bouchées au homard.** Dans de tout petits choux évidés, mettez de la salade de homard et servez très froid.

Les recettes de ces plats, ainsi que la description du surtout de la table, se trouvent dans le livre de recettes dont il est question ci-dessous.

Profitez du Temps des Fêtes pour changer votre farine pour celle qui ne change jamais, la Farine Robin Hood. Si vous voulez que votre cuisine soit particulièrement réussie, insistez pour avoir la meilleure farine, la Farine Robin Hood, dont la qualité et les résultats ne se démentent jamais.

Livre de recettes gratuit: 32 pages de menus et de recettes. En plus du Buffet des Fêtes (illustré ci-dessus), il y a un Déjeuner des Fêtes, un Café de bons voisins, et une Fête d'enfants. Vous y trouverez également des descriptions de surtouts de tables, différentes recettes de Noël et toutes sortes de conseils. Prenez-en un exemplaire gratuit chez votre épicier. Demandez l'étalage de la Farine Robin Hood.



LES ANYSETIERS

PAR NOELLA DESJARDINS

Ils ont sept cents ans... et se portent comme un charme. Leur fontaine de Jouvence c'est l'anis. La joie de vivre est leur credo. L'humanisme, leur philosophie. Leurs armes, le pilon de bronze et la fleur d'anis (petite étoile à huit branches). Leurs couleurs, le rouge et le vert.

Levons nos verres aux Anysetiers du Roy!

Ils étaient 169 Français de cette confrérie gastronomique et culturelle, créée au XIII^e siècle par le bon roy saint Louis, venus ici procéder à l'intronisation de 20 personnalités canadiennes et françaises du Québec.

Un tableau médiéval s'animait soudain devant nous. Nous étions pourtant à l'Île Ste-Hélène, un cadre historique soit, mais qui ce soir-là avait d'abord arrêté le temps à la date fatidique de 1763, par la présence des Compagnies franches de la

marine, perruques poudrées et jabots de dentelle, qui constituaient la haie d'honneur.

Puis, comme dans un rêve, les siècles se mirent à chevaucher. Les héritiers de l'antique corporation des broyeurs d'anis, revêtus de la longue robe rouge, du camail et de la toque, brandissant des oriflammes et des fanions aux couleurs de l'Ordre et des diverses provinces de France, défilant entre les marins de Louis XV, achevèrent de nous mystifier.

Le dépaysement fut à son comble quand retentit la sonnerie aiguë de "graisle" jouée par un héraut du Moyen Âge. Il nous a subséquemment paru tout naturel d'entendre se dérouler le cérémonial d'initiation en vieux français.

L'anis et la civilisation

La fleur d'anis, parfait symbole solaire, remonterait aussi loin que l'Empire babylonien. Des macérations de cette plante,

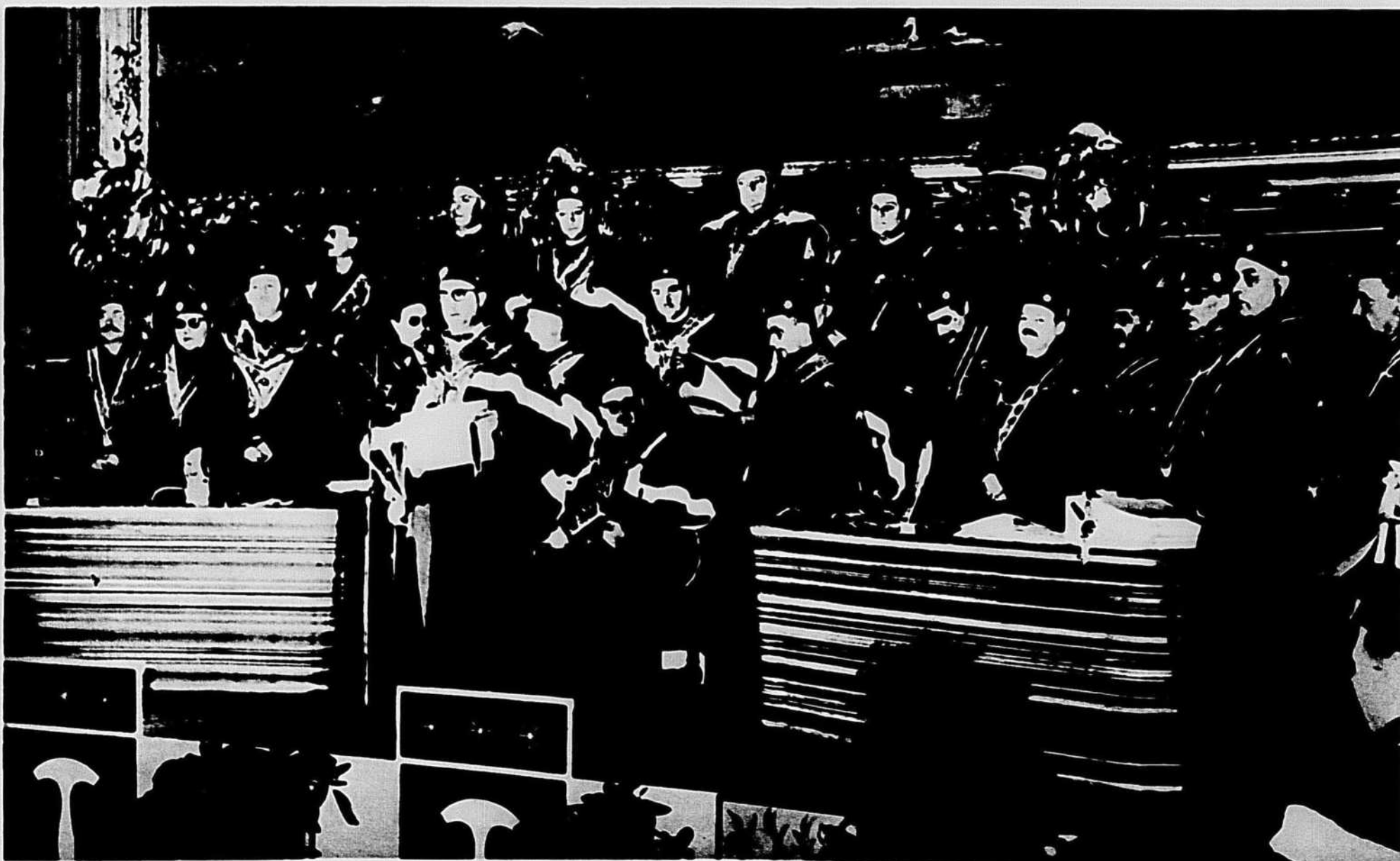
mêlée à la réglisse et à la cannelle, étaient préconisées, selon une version de la Genèse, contre la peste et le choléra.

En Égypte, quinze siècles avant Jésus-Christ, "l'esprit d'anis", source de joie et de santé, honorait la déesse Hator. Si l'anis vert avait pour patrie l'Orient (Asie mineure, Grèce, Égypte puis l'Espagne), l'anis étoilé ou badiane, était cultivé en Inde, en Chine et au Japon, s'incorporant aux rites sacrés de ces pays. Arrivant des rives du Tigre, tous deux pénétrèrent plus avant vers l'Europe méridionale grâce aux Hittites, grands consommateurs de boissons anisées.

Toutefois, les contacts entre les civilisations asiatiques et méditerranéennes se déroulaient dans les villes grecques d'Asie mineure (Phocée par exemple) et les ports autonomes de la Phénicie (Tyr, Sidon, Biblos).

Plus tard, Alexandrie fondée en 332

Nous sommes en Bourgogne, sur le podium de la grande salle des États Généraux. Assis au centre, le Professeur Leroux, qui dirigeait le groupe en visite à Montréal.



DU ROY

L'arme des
anysetiers, le
pilon de bronze,
repose sur un
coussin de velours,
ouvrant le cortège
se rendant à la
réception
d'intronisation.



avant notre ère, intensifia ce commerce, les convois remontant la Mer Rouge jusqu'au fond du Golfe de Suez, à l'endroit même où Ferdinand de Lesseps devait faire aboutir son canal en 1869.

On attribuerait volontiers aux conquêtes des légions romaines l'usage de plus en plus répandu de l'anis. Et si d'ores et déjà l'on buvait à la santé des dieux, l'on ne manquait jamais de reporter ses propres souhaits sur les convives : "Vivez et que Jupiter vous conserve la vie". Formule qui serait à l'origine de celle qui accompagne les toasts que nous portons aujourd'hui : "A votre santé".

Mais la liqueur dorée ne fait pas que souhaiter la santé. Par ses nombreuses propriétés thérapeutiques elle en assure la stabilité. Jusqu'aux superstitieux qui en tirent des présages: attachée à l'oreiller, une fleur d'anis chasse les mauvais songes. Aux voyageurs fatigués, Sosimène promet-

tait le repos s'ils buvaient de la liqueur extraite de la graine d'anis.

D'autre part, elle stimulerait l'appétit et rafraichirait l'haleine. Certains l'ont même surnommée l'invincible. Quoi qu'il en soit, on la retrouve à la base de nombreux médicaments. Une décoction d'anis fait passer les indigestions. Bouilli, l'anis arrête le hoquet. Il est en outre un excellent carminatif, un antispasmodique, diurétique, stomachique, et... aphrodisiaque. Déjà, les reines crétoises, Cléopâtre et les impératrices byzantines utilisaient cette plante sous formes de médecines, d'onguents, de parfums, de rafraichissements.

Si vous mélangez l'anis au vin, il provoquera une saine sudation. Autrement, il calmera votre soif. Mais, attention. S'il rafraichit, il peut aussi vous taper traitreusement sur le crâne à la façon d'un coup de soleil. Demandez plutôt aux habitués des bistrots de la Côte d'Azur. Il est

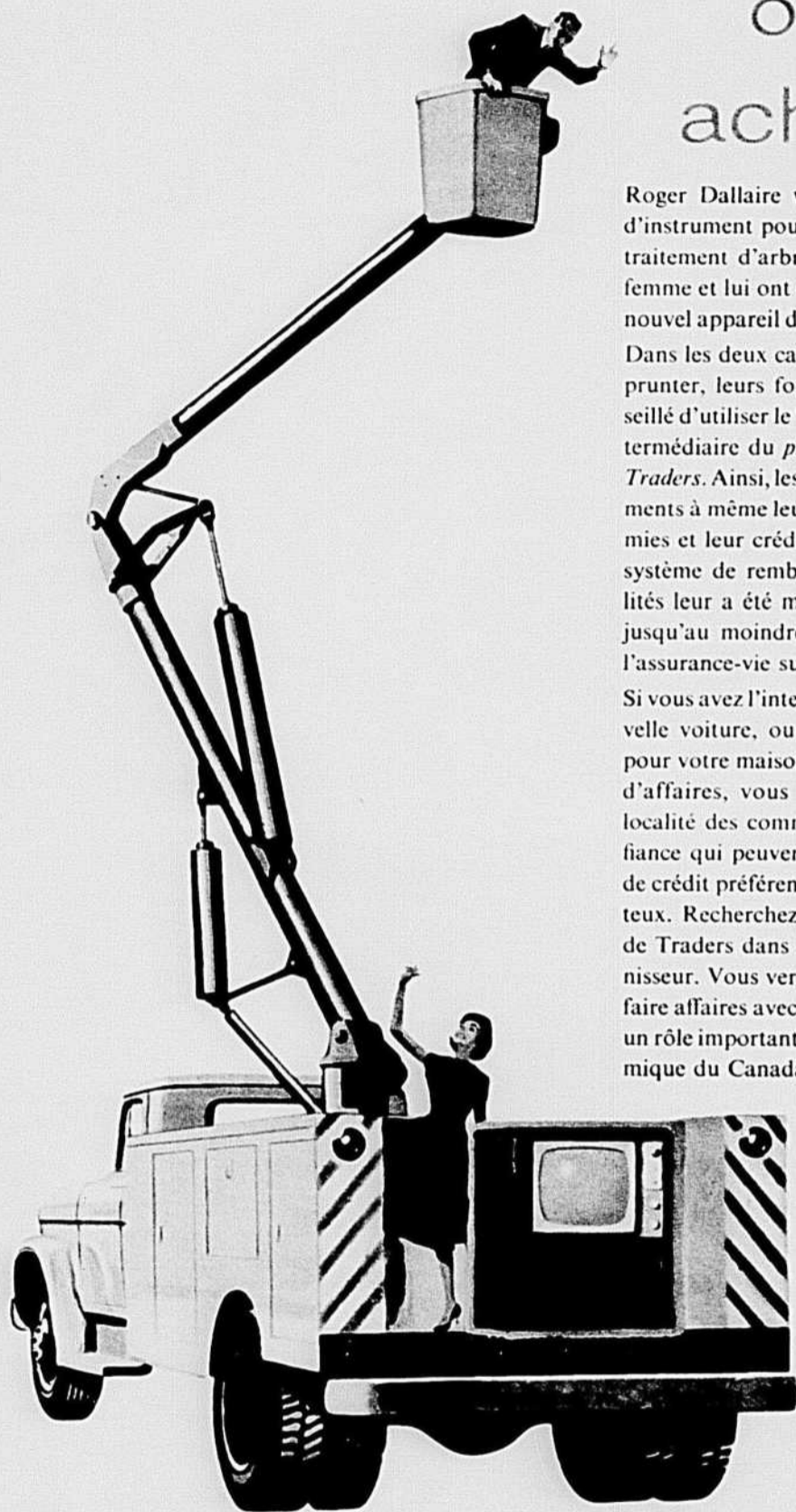


Que le voilà
sérieux, le bon
Père Ambroise !
Sur quoi serre-t-il
ainsi le poing
devant le Grand
Maître de la
Commanderie des
Anysetiers du Roy?



De la Bourgogne
nous passons en
Périgord, au
château de
Hautefort. Le bailli
Barrière prononce
ici l'allocution
de bienvenue.

Regardez ce que les Dallaire ont acheté!



Roger Dallaire vient d'acheter ce drôle d'instrument pour faciliter son service de traitement d'arbres. En même temps, sa femme et lui ont décidé d'acheter un tout nouvel appareil de TV qu'ils convoitaient. Dans les deux cas, pour leur éviter d'emprunter, leurs fournisseurs leur ont conseillé d'utiliser le "crédit d'achat" par l'intermédiaire du *plan de crédit préférentiel Traders*. Ainsi, les Dallaire font leurs versements à même leur revenu, et leurs économies et leur crédit sont restés intacts. Le système de remboursement par mensualités leur a été minutieusement expliqué, jusqu'au moindre détail . . . y compris l'assurance-vie sur le solde impayé.

Si vous avez l'intention d'acheter une nouvelle voiture, ou quelque chose de neuf pour votre maison ou votre établissement d'affaires, vous trouverez dans chaque localité des commerçants dignes de confiance qui peuvent vous offrir le système de crédit préférentiel de Traders, peu coûteux. Recherchez simplement le symbole de Traders dans la vitrine de votre fournisseur. Vous verrez qu'il est judicieux de faire affaires avec une compagnie qui joue un rôle important dans l'expansion économique du Canada depuis plus de 40 ans.



TRADERS

FINANCE CORPORATION LIMITED
Membre du groupe de compagnies Traders

ORGANISATION CONÇUE POUR PROCURER DU POUVOIR D'ACHAT À DES CANADIENS DIGNES DE
CONFIANCE PAR L'INTERMÉDIAIRE DE MARCHANDS DIGNES DE CONFIANCE



Tout est en place pour le cérémonial d'intronisation. Sur la table, attendent les coupes à deux anses que chaque néophyte videra d'un trait.

néanmoins devenu la boisson populaire de plusieurs pays : l'Ouzo en Grèce, le Raki et le Mastik en Turquie, l'Arak au Liban, l'Anisette en Afrique du Nord et en Espagne, et le plus connu de nous, le Pastis en France.

Enfin, depuis également des millénaires, l'anis est entré dans la gastronomie. A cette petite fleur universellement bienfaisante ne fallait-il pas un protecteur, un saint patron ? C'est ainsi que fut choisi saint Serge, soldat romain et martyr, qui fut un fervent apôtre de la santé des hommes combattant sous ses ordres. Toutes les industries de l'anis. Ceux qui le cultivent, le récoltent, le transforment, le vendent . . . et le boivent, sont sous la protection de saint Serge, écrit Jean Cellérier.

Les Anysetiers du Roy

Ils se confondirent longtemps avec les Espiciers-Apothicaire. En 1263, la Corporation des Anysetiers fut inscrite au grand livre des métiers par Etienne Boileau, prévôt de Paris, au cours d'une cérémonie à la grande salle du Châtelet. Le commerce florissait alors rue Vieille du Temple. Et ce, jusqu'au XVIIe siècle, alors que la Corporation s'éteignit progressivement face au progrès et à la nouvelle répartition des matières premières.

Ce n'est qu'en 1955, au cours d'un grand chapitre tenu en l'Île St-Louis, que d'importantes personnalités (médecins, pharmaciens, avocats, journalistes, écrivains, artistes, industriels) sans distinction politique ou confessionnelle, décidèrent de redonner vie à l'illustre confrérie.

Ils sont actuellement 3.500 membres répartis en 44 commanderies. Celles qui se trouvent en France correspondent aux anciennes provinces françaises : Provence, Bourgogne, Orléanais, Touraine, etc. Les autres pays sont : la Belgique, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la République du Congo, Salvador, la Suisse . . . et maintenant le Canada.

Chaque commanderie est autonome mais dépend du Grand Chapitre Mondial, assisté d'un Grand Conseil de l'Ordre.

C'est d'ailleurs le Grand Maistre Mondial, le professeur Maurice Leroux, agrégé à la Faculté de Médecine de Paris, qui a intronisé nos personnalités parmi lesquel-



les on aura reconnu : Me Gérard Delage, président du Conseil du Tourisme et des Congrès de Montréal, le comédien Guy Hoffman, M. Roger Champoux, adjoint au rédacteur en chef de La Presse, M. Gérard Lamarche, directeur des programmes à Radio Canada, et plusieurs autres.

N'est pas anysetier qui veut. Il faut être présenté par deux parrains et agréé par le Grand Conseil de l'Ordre.

Celui qui est orné du sautoir, a prêté serment et a bu à la coupe d'intronisation, est un "civilisé". Il reçoit, outre la cravate et l'insigne de la confrérie (une fleur d'anis), un diplôme de facture et de dimensions impressionnantes.

L'intronisation se fait généralement dans un lieu historique : un vieux château, une cave voûtée, une abbaye. Un petit coup de marteau sur l'épaule, une accolade, une lampée, et vous êtes fait anysetier du roy. Titre que l'on vous confère en vieux français. Cette langue archaïque étant celle-là même dont s'était servi le saint roy Louis IX, qui en présence de son épouse Marguerite de Provence, donnait patente de "loyal anysetier" à maistre Pierre, broyeur et distillateur d'anis à Paris, en l'an de grâce 1240.

But de ces rencontres

La devise des Anysetiers du Roy pourrait être celle des Mousquetaires d'Alexandre Dumas : "Un pour tous, tous pour un."

Ils se retrouvent bien sûr tout d'abord pour bien boire et bien manger. Mais ils apprennent du même coup à se mieux connaître, à se mieux comprendre. La dignité de l'individu garantissant l'intégrité du groupe.

Si la gastronomie est le prétexte de leurs réunions, elle n'en dérive pas moins sur une activité quelconque, culturelle, artistique ou bienfaitante. Par exemple, sait-on que les Anysetiers du Roy ont financé la construction d'un dispensaire au Congo ? Qu'ils organisent des conférences, des expositions de peinture, des rallyes automobiles et touristiques ? Qu'ils viennent en aide aux nécessiteux ? Qu'ils tentent, dans une époque troublée, de maintenir les vieilles traditions de l'art de vivre ?

DOCUMENTATION ROBERT MARD.

GRAND CHRONIQUEUR DES ANYSETIERS

Minute solennelle.
Agenouillé, M.
Roger Champoux
reçoit ici l'investiture
des mains
du Professeur
Leroux, Grand
Maître mondial
des Anysetiers du
Roy.



Une nouvelle
silhouette flatteuse
un plus
grand confort...
et un meilleur maintien

SOUTIENS-GORGE ET GAINES

FESTIVAL

par

Exquisite Form

La façon dont les modèles FESTIVAL d'Exquisite Form vous modèlent à quelque chose de sensationnel.

Conçus pour répondre aux exigences de toutes les femmes, ces prodiges de légèreté que sont les soutiens-gorge et gaines FESTIVAL vous offrent un maintien parfait et une silhouette flatteuse, comme l'exige la mode actuelle. Essayez bientôt un des modèles FESTIVAL. Ils sont la clef de votre confort et de votre charme.

Soutien-gorge FESTIVAL:
En coton ultra-léger; sous-goussets à piqûres décoratives, ingénieusement doublés, d'où un effet légèrement remontant; dessus des goussets en popeline brodée.

Goussets A, B, C \$2.00

Gaine-culotte FESTIVAL à longues jambes: En tulle de nylon résistant d'une coupe qui tient du génie... panneaux avant et arrière en lastex de satin, jambes longues bien ajustées aux cuisses pour donner une silhouette svelte et régulière—même avec une robe fourreau ou un pantalon. Ultra-légère, elle assure un maintien parfait—sans gêner vos mouvements!

Gaine-culotte à longues jambes \$7.00

Culotte et gaine à \$5.00



Exquisite Form

Bustier FESTIVAL très échancré devant: Vous apprécierez la commodité de ce modèle à bande de 5 pouces qui affine la taille et qui se ferme sur le devant. Les sections en élastique sur le devant et les côtés et le dos entièrement élastiques vous assurent une silhouette régulière jusqu'à la taille.

Goussets A, B, C \$3.95 Goussets D, à un prix légèrement plus élevé

LA PRESSE, 16 NOVEMBRE 1963 7

DES PONTS ET MERVEILLES

PAR PIERRE BOURGAULT
PHOTOS : ANTOINE DESILETS

LE Québec est entré dans l'âge du béton cela est certain. Des ponts, des églises, des gratte-ciel en béton. La plus belle matière inventée par l'homme donnera bientôt au Québec l'allure d'un pays construit, humanisé, habité.

Pour admirer la beauté du béton il suffit d'aller voir les nouveaux ponts qu'on construit actuellement sur le tronçon de l'autoroute des Laurentides qui va de Saint-Jérôme à Sainte-Adèle.

Aucun ne se ressemble et pourtant ils se marient tous merveilleusement au paysage. Matière de terre et d'eau le béton s'intègre à la nature sans la déchirer.

Toutes les techniques de traitement du béton ont été utilisées sur l'autoroute.

Vous y verrez des piliers qui pourraient fort bien soutenir des cathédrales tant ils sont savamment coulés dans des formes rigoureuses et belles.

Vous y verrez des portants de béton immenses et lourds que deux grues méca-

ques de type spécial mettent en place en moins de 10 minutes.

Vous y verrez l'arche monumentale d'un pont qui s'enracine au sommet de deux petites montagnes.

Vous y verrez cette route blanche et propre qui se coule dans les vallées sans heurt, sans ravage.

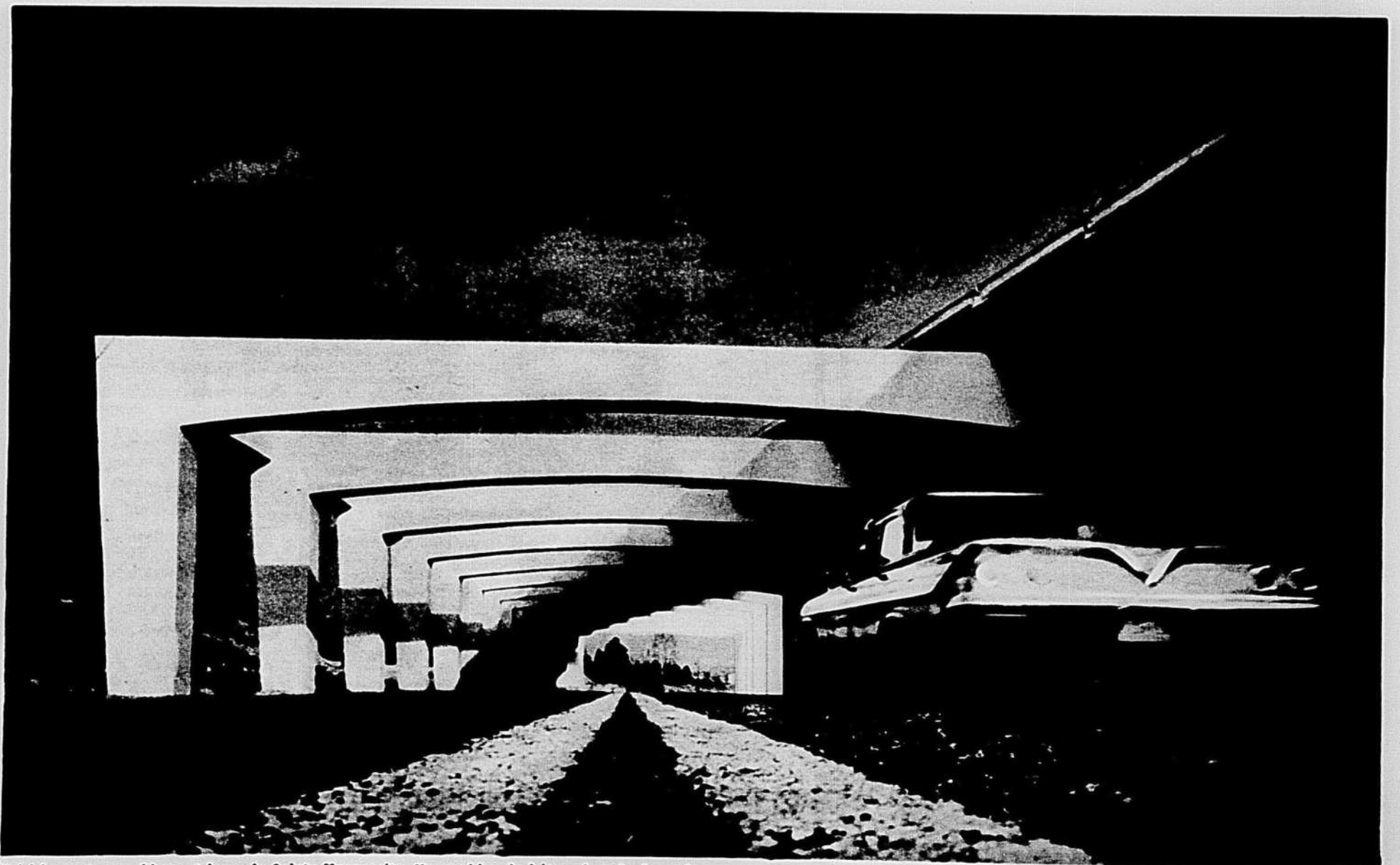
Vous y verrez même un pont, à Ste-Marguerite, peint en rose, blanc et brun. Cela étonne ? Bien sûr. Mais c'est beau et ça ne jure aucunement avec les environs d'arbres et d'eau.

On a fait preuve de science et d'imagination.

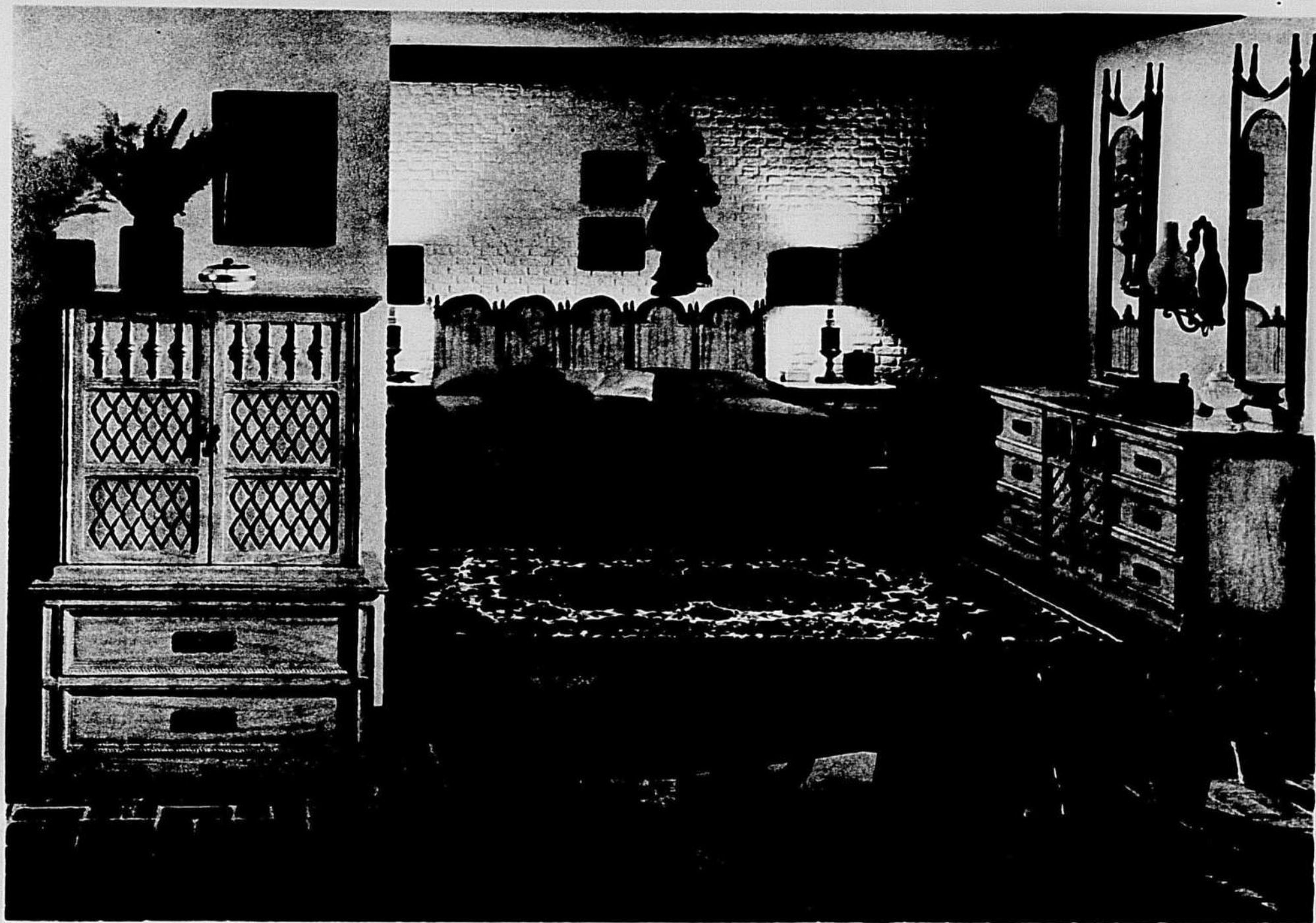
Les lourds ponts de fer semblent disparus à jamais. On donne maintenant au béton la fragilité des voiles et la versatilité des bois d'oeuvre.

D'ici quelque temps vous pourrez vous-mêmes admirer ces merveilles.

Le danger serait qu'on oublie de les regarder.



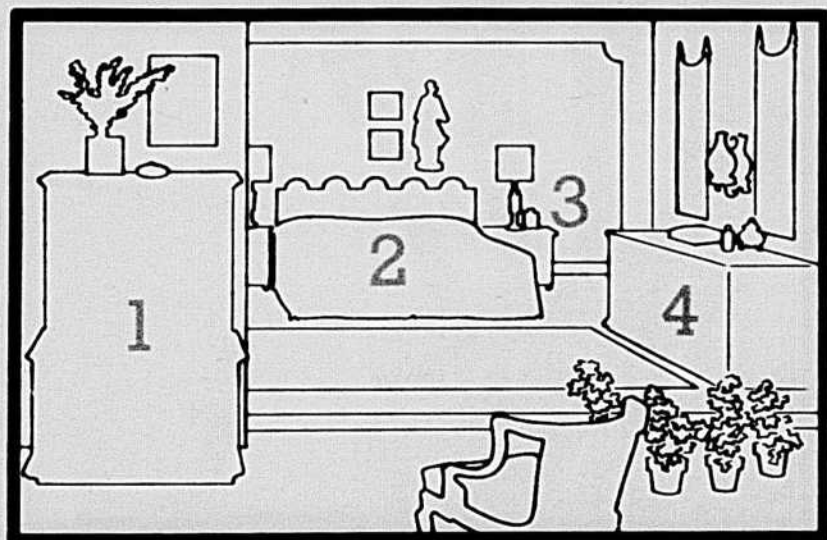
Voici le pont rose, blanc et brun de Sainte-Marguerite. Un corridor de béton dont la beauté vous surprendra.



collection de meubles aux lignes espagnoles

Au premier coup d'oeil, le bon goût et la richesse de nos créations vous apparaîtront comme une source de ravissement et un monde de fascination. A chacune de nos cinq vastes salles d'exposition, vous pourrez admirer la finesse de construction et la magnificence de la décoration d'ameublements de chambre à coucher de styles provincial français et italien, contemporain, espagnol et autres.

Vous aimerez la chaude beauté du ravissant fini Xérés rehaussant la richesse du bois de pécanyer. Et que dire de cette splendide tête de lit, pièce de choix qui confèrera "de la classe" à la décoration de votre chambre à coucher ! Les miroirs allongés forment avec les lignes horizontales des meubles un parfait jeu d'équilibre. C'est toute la séduction des meubles de style 17e SIECLE ESPAGNOL qui vous est offerte par le "maitre dans l'art de bien meubler".



- 1 COMMODE DE MONSIEUR, 40" x 20", H. 57 3/4". DEUX TIROIRS — DEUX PORTES DISSIMULANT QUATRE CABARETS.
- 2 LIT 6/6 FORME DE DEUX BASES DE 39" CHACUNE.
- 3 TABLES DE CHEVET, DESSUS DE MARBRE 26" x 16", H. 23". UN TIROIR, DEUX PORTES.
- 4 COMMODE DE MADAME, 82" x 20", H. 31 1/2". DESSUS DE BOIS AVEC TABLETTES DE MARBRE INCRUSTE. MIROIRS JUMELÉS 56" x 18"



SAVOIR ET RENOM DE PLUS DE 30 ANS A MONTREAL

St. Hubert Furniture CO. LTD.

6330, RUE ST-HUBERT TEL. : 274-3644

• Renseignez-vous auprès de nos décorateurs au sujet des articles non illustrés ainsi que des dimensions variées de nos meubles de tout genre.

**Vous vous attendez
à ce que le tout premier
fabricant de qualité de Radio,
de Haute-Fidélité et de Télévision
produise un meilleur
appareil acoustique
...ZENITH LE FABRIQUE!**



Voici pourquoi: le haut rendement superbe et la construction miniature des appareils acoustiques "au son vivant" de Zenith sont le résultat de quarante-cinq ans de travail de l'ingéniosité américaine dans l'électronique—ingéniosité qui a placé Zenith au premier rang de qualité dans la haute-fidélité, la radio, TV et TV en couleur.

Zenith offre plus d'une douzaine de modèles d'appareils acoustiques pour chaque besoin, chaque désir, chaque budget... bas prix de détails suggérés à partir de \$60.

Et vous ne faites pas erreur en choisissant Zenith. Si vous n'êtes pas satisfait vous n'avez qu'à retourner l'appareil dans les 10 jours de l'achat et vous obtiendrez plein remboursement. Zenith vous protège même après l'achat avec un plan complet de protection de 5 ans, par écrit. Demandez des détails à votre dépositaire. Il figure dans les "Pages Jaunes."

LES NOUVELLES LUNETTES ACOUSTIQUES Z-20 DE ZENITH

(illustrées plus haut)

Dessinées pour vous apporter la plus grande amélioration à date des appareils acoustiques à des prix beaucoup plus bas que vous ne pensez payer.

- "Amélioration extraordinaire du ton" plus ample, plus naturel... aucun son dur ni artificiel.
- Le nouveau procédé nettoyeur ultrasonique et le châssis scellé en plastique empêchent la poussière, la saleté et la perspiration d'entrer.

- Discrètes, se portent confortablement.
- La nouvelle pile Oxide d'argent donne plus de puissance sur laquelle vous pouvez compter.
- Le nouveau microphone ouvert à l'avant donne une réception plus sensible du son.
- Contrôle du volume et commutateur séparé. Facile à trouver.



APPAREILS ACOUSTIQUES "AU SON VIVANT"™

Zenith Radio Corporation of Canada, Ltée, Dept. C26YC
1470 The Queensway, Toronto 18, Canada

Veillez m'envoyer le livret gratuit "Tout ce que vous voulez savoir au sujet du nouveau en appareils acoustiques," ainsi que de la documentation au sujet du nouveau modèle de lunettes Z-20.

NOM _____

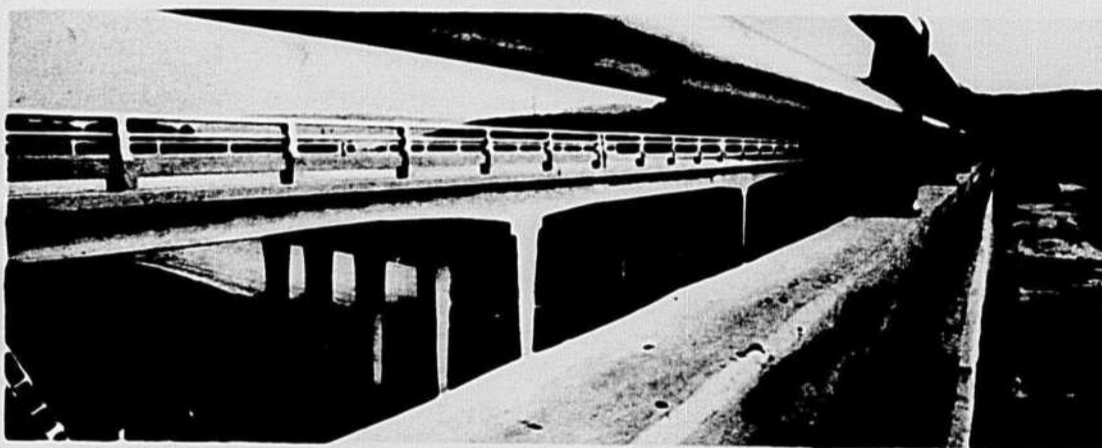
ADRESSE _____

VILLE _____

ZONE _____

PROVINCE _____

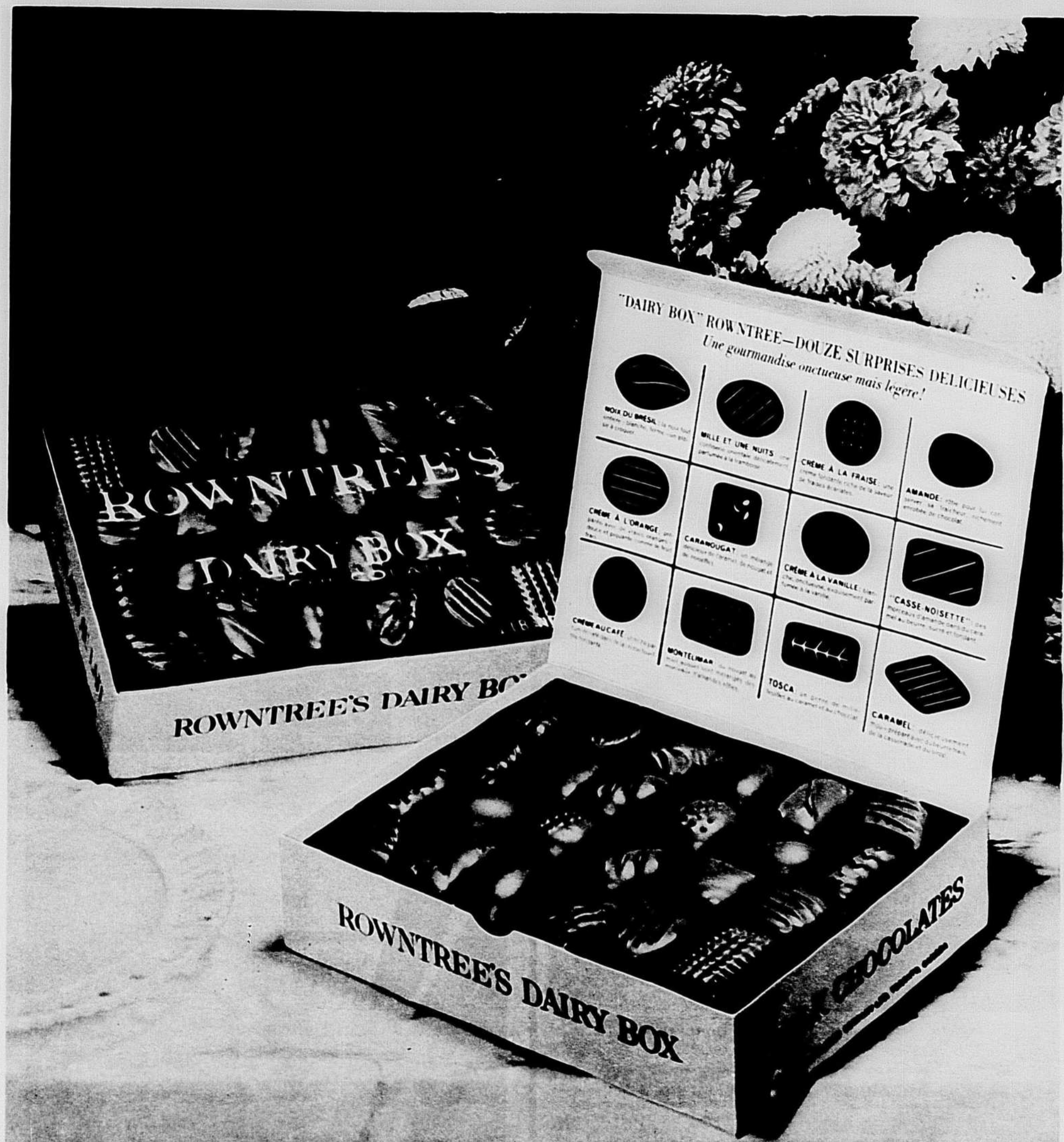
Des piliers massifs mais élégants. Ce pont est situé dans une courbe de l'autoroute, c'est pourquoi la voie est inclinée.



Des piliers multiples et légers qui donnent l'apparence de la fragilité. Mais ils ont toute la force du béton bien travaillé.



Quatre énormes portants préfabriqués sont mis en place facilement et rapidement. Par-dessus: la route.



Exigez cette boîte magnifique

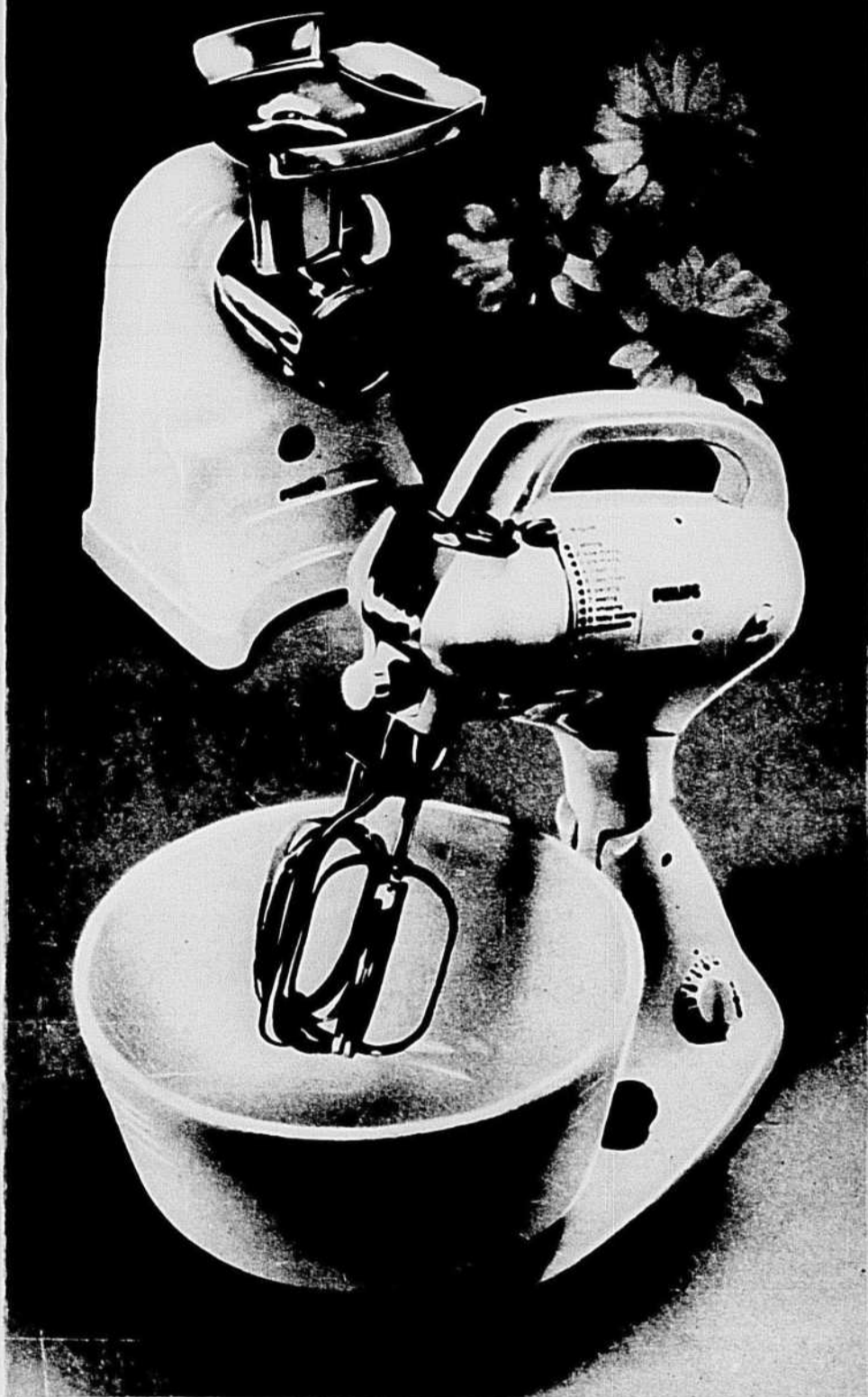
Pas de mystère! L'intérieur du couvercle révèle l'identité, la forme et les signes particuliers de chaque chocolat Dairy Box

Chacune des douze surprises que contient une boîte "Dairy Box Rowntree" est enrobée du plus délicieux chocolat au lait. L'inimitable chocolat au lait

Rowntree—léger et exquisément fondant, délicat mais riche en saveur. Petit détail pratique et heureux: le plateau qui contient les chocolats est fait

d'une pièce. Vous pouvez ainsi voir ce qui se passe en dessous—gourmandise et curiosité—sans jeter le désordre dans les rangs.

APPAREILS MÉNAGERS Châtelaine PHILIPS



Notre nouvelle équipe: Malaxeur et "Power Centre"

(garantis pour cinq ans de bons et loyaux services)

Oui, voici deux appareils Châtelaine indispensables pour vous aider à la cuisine: le malaxeur et le combiné "Power Centre".

Le malaxeur Châtelaine fonctionne sur 10 vitesses: il se règle avec précision à la vitesse convenant pour chaque préparation. Sa minuterie vous permet de régler d'avance une sonnerie qui se déclenche au moment voulu, vous laissant ainsi vaquer sans crainte à d'autres occupations. Les fouets sont d'une seule pièce et s'enlèvent facilement pour être lavés. Le bol tourne, ce qui assure le mélange uniforme de tous les ingrédients. Le malaxeur Châtelaine existe en trois modèles: "standard", "deluxe" et chromé.

Et voyez le combiné "Power Centre" Châtelaine: il broie les fruits et les légumes; il hache la viande, cuite ou crue (une livre à la minute!). Il coupe,

hache et tranche avec précision et rapidité. Procurez-vous aussi les accessoires permettant de faire des salades, de broyer la glace et d'ouvrir les boîtes de conserve. Ainsi équipée, vous pourrez préparer en quelques instants ce qui auparavant vous prenait... trop de temps!

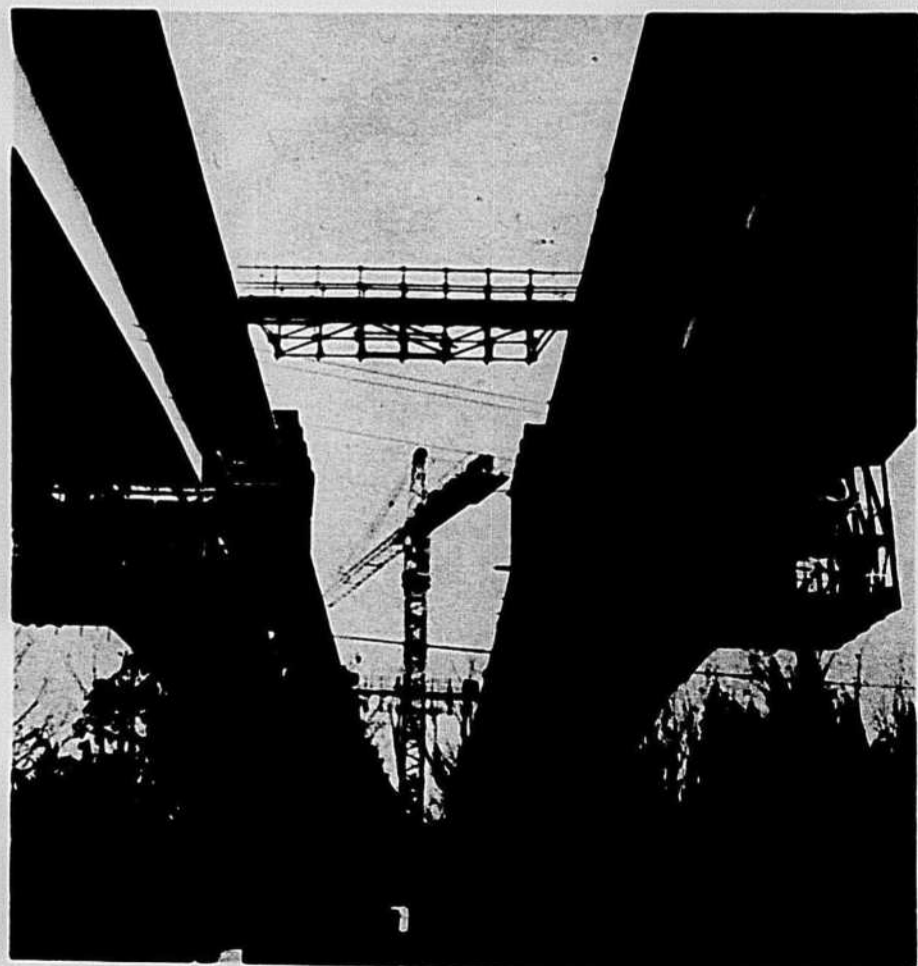
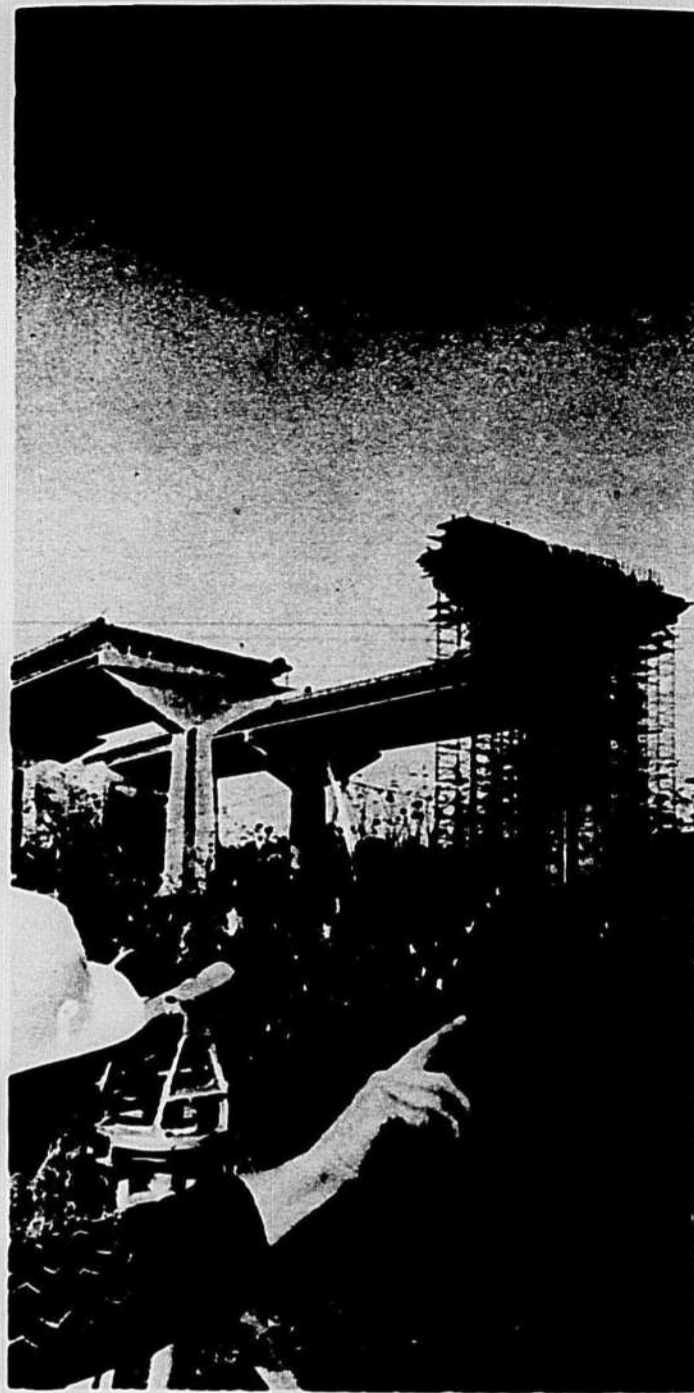
Le malaxeur et le combiné Châtelaine vous seront utiles chaque jour. Et nous sommes tellement sûrs de la qualité de nos appareils que nous garantissons chacun d'eux pour cinq ans. Allez voir sans tarder la gamme complète des appareils ménagers Châtelaine chez le plus proche marchand Philips.

PHILIPS

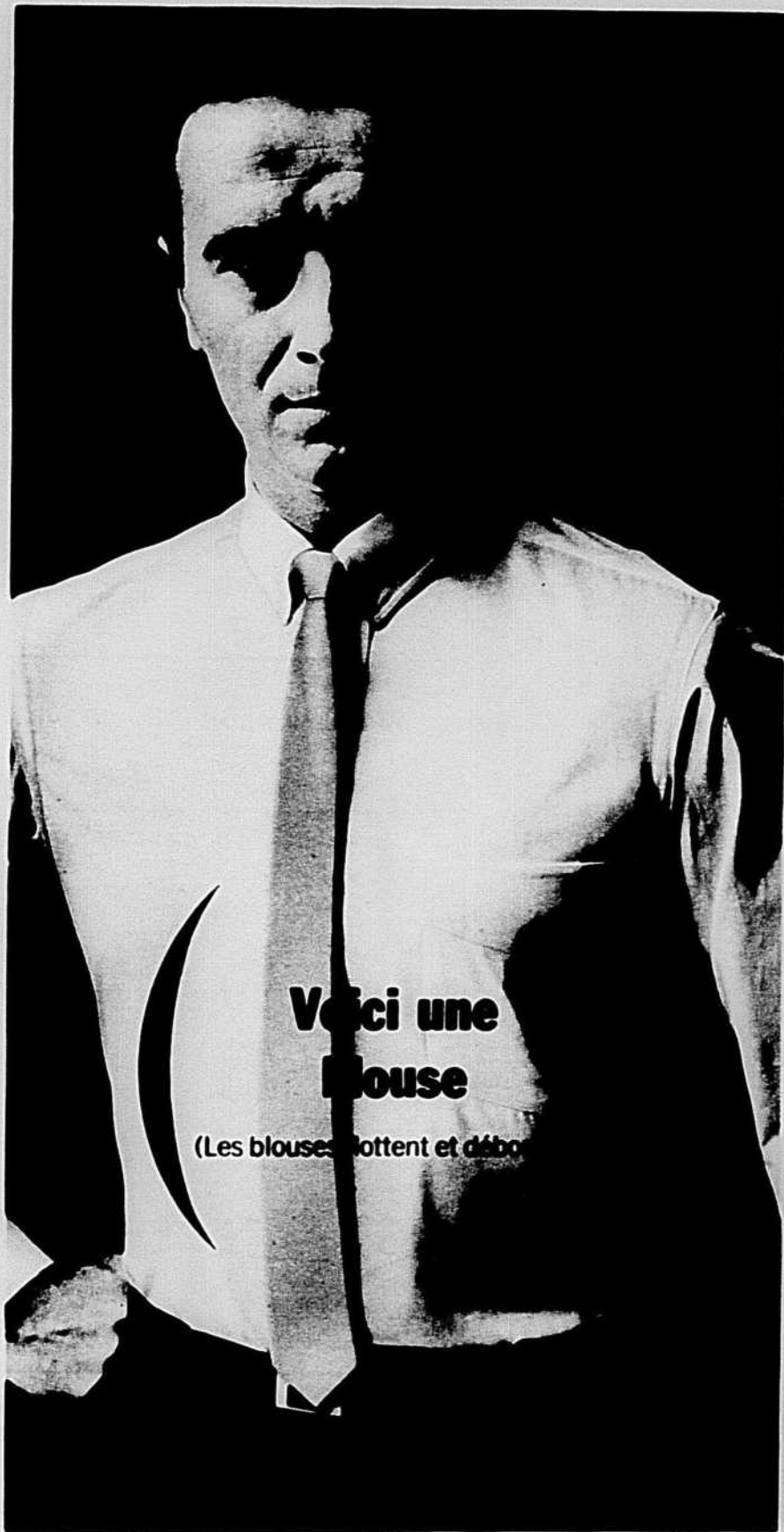
MALAXEURS FOUETS • CATHÈRES • IMMERSIBLES • BROyeurs
MALAXEURS SUIV BATA • GRISIN BOUTE • BATEURS À BOISSONS
GRILLE PAIN • COMBINÉS "POWER CENTRE" • ASTHÉATEURS

Les premiers conçus pour une main féminine

Ce qu'il en faut de
calculs pour que
le béton s'incarne
dans nos paysages
sans les détruire.



Entre deux montagnes, l'élan vertigineux du béton. On remarquera le mince encorbellement de chaque côté des portants.



Voici une blouse

(Les blouses flottent et débordent)



Voici une nouvelle chemise à contour-silhouette Tooke/Van Heusen

Qui aurait deviné la possibilité pour Tooke/Van Heusen d'améliorer la plus élégante chemise habillée au Canada? Or, c'est fait et vous remarquerez vite la différence. Les chemises habillées vous offrent désormais le contour-silhouette, synonyme d'une allure soignée. A compter d'aujourd'hui, Tooke/Van Heusen ne fera que des chemises qui vous avantageront. Achetez, dès aujourd'hui, une nouvelle chemise habillée à contour-silhouette Tooke/Van Heusen... Toute une gamme de modèles, de teintes et de tissus...y compris l'infroissable Vanalux...voilà la première chemise de coton qui ne craint pas la sècheuse rotative et qu'on peut porter sans repassage tant qu'elle existe. Tous les modèles: seulement \$4.25 à \$7.95.

où la mode prend son essor



Tooke/Van Heusen Ltd., 460 ouest, rue Ste-Catherine, Montréal.

CHAQUE LIVRE DE CETTE
DÉLICIEUSE MARGARINE CONTIENT
PRESQUE UNE TASSE COMPLÈTE
DE MAÏS LIQUIDE

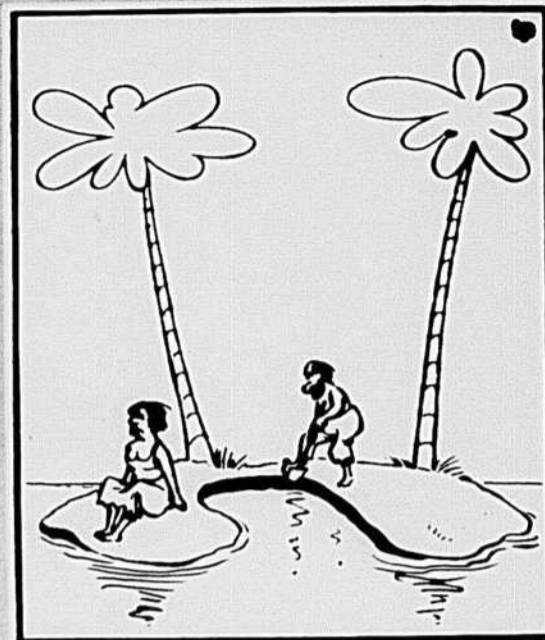


**FAITE À 100% D'HUILE
DE MAÏS, ELLE POSSÈDE LA
PLUS FORTE PROPORTION DE
GRAISSES POLY-INSATURÉES PAR
RAPPORT AUX GRAISSES SATURÉES**

La margarine Fleischmann ne contient que de l'huile de maïs pure, la meilleure huile végétale qu'offre la nature. Sa forte proportion en graisses poly-insaturées par rapport aux graisses saturées en fait la margarine idéale pour les régimes modernes. Parlez-en à votre médecin.

Son goût est si agréable que vous serez tout surpris d'apprendre que c'est de la margarine. Elle s'étale facilement, même au sortir du réfrigérateur.

LA PLAGE



DISPUTE DANS LE MÉNAGE.



"IL EST CHIC, TON COSTUME DE BAIN, HEIN!"



"HUM, MONTRE-MOI OÙ TU AS TROUVÉ CE TRUC-LÀ!"

LES ÉTRENNES LES PLUS BELLES,
AUX PERSONNES QU'ON AIME LE PLUS

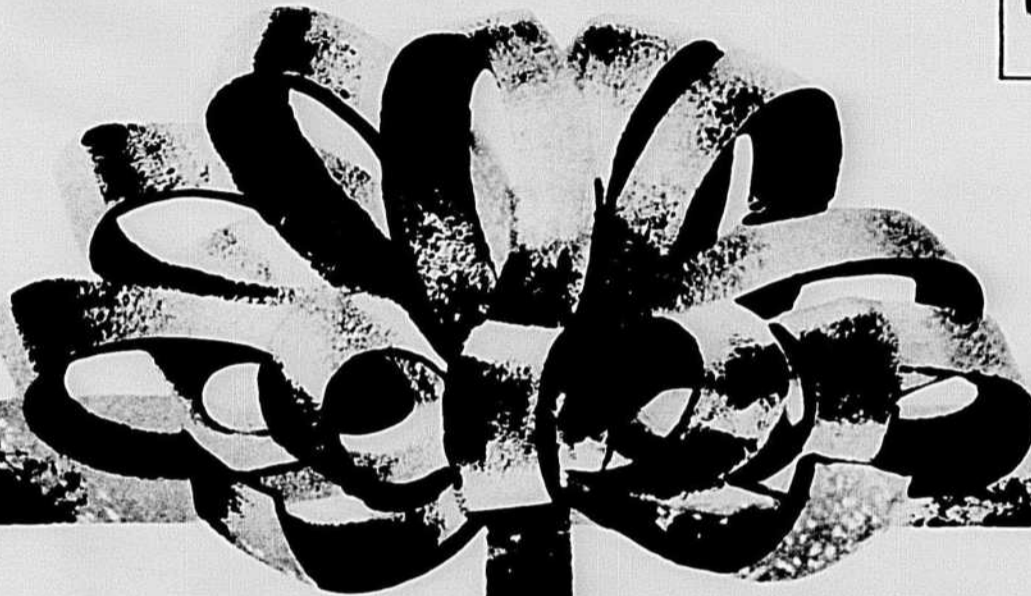
SONY

LES MEILLEURS RECEPTEURS-RADIO À TRANSISTORS ET MAGNÉTOPHONES AU MONDE... AINSI QUE LE NOUVEAU MICRO-TV



MICRO-TV \$299.95

MARQUE DÉPOSÉE



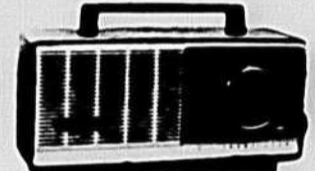
TR-600
\$34.95



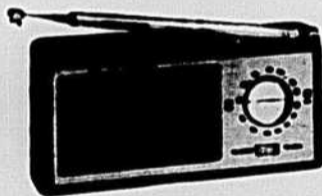
TR-64 \$69.95



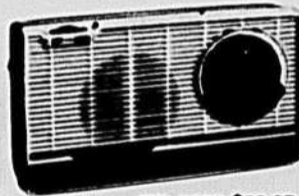
TR-6001 \$49.95



TR-6120 \$39.95



TFM-65 \$69.95



TR-6000 \$39.95



TC-521 \$499.95



TC-372 \$249.95



TFM-116A \$169.95



TFM-825
\$69.95



TC-901A \$349.95



TC-111 \$129.95

Il y a plusieurs raisons qui vous feront offrir un Sony en cadeau. D'abord, c'est l'estime ou l'affection que vous portez à la personne à qui vous le destinez; ensuite, c'est le prestige qu'invoque le nom Sony. Les produits Sony sont réputés les meilleurs au monde — une réputation fondée sur les recherches les plus poussées au monde, des pièces de fabrication coûteuses et de la main-d'oeuvre minutieuse. Cette réputation est bien connue des Canadiens — déjà plus d'un demi-million possèdent un Sony! Si une ou plusieurs des personnes que vous aimez le plus au monde sont sur votre liste de cadeaux, jetez un coup d'oeil du côté de Sony. Puis parlez-en au marchand et vous verrez ce qu'il en dit.

GENERAL DISTRIBUTORS LTD., MONTRÉAL · TORONTO · WINNIPEG · CALGARY · VANCOUVER



Poulet à la basquaise

— Comment pourrais-je bien apprêter le poulet aujourd'hui ?

C'est la question que se pose souvent la ménagère en composant son menu. Le poulet étant un plat favori, qui revient fréquemment en alternance avec le boeuf ou le veau, à peu près chaque semaine.

Même si on l'aime présenté sous diverses formes : rôti, en croquettes, à la façon chasseur, en bar-b-q, etc., la nouvelle recette que nous vous proposons agréera sûrement à tous vos convives.

POUR CINQ PERSONNES IL VOUS FAUT :

1 poulet de 3 à 4 lb — 1 verre de cognac — 3 oz. de jambon de Bayonne — 3 tomates — 1 gros oignon — 2 gousses d'ail — 2 échalotes — 2 piments verts et rouges — du chorizo — 1 c. à soupe de beurre — 1 c. à soupe d'huile — sel — poivre.

Faites chauffer la matière grasse et faites dorer dedans le poulet; assaisonnez légèrement. Laissez cuire le poulet 35 minutes, découpez-le (retirez la carcasse) et flambez les membres avec le cognac.

A part, faites un hachis avec le jambon, les tomates épépinées, l'oignon, l'ail, les échalotes, les piments. Passez à la poêle et laissez cuire. A part, faites également cuire très peu le chorizo (saucisse espagnole très forte) coupé en rondelles. Versez le tout sur les morceaux de poulet.



DE PIED FERME

SOYEZ chic des pieds à la tête.
vice versa.

L'on a l'habitude de se préoccuper du choix de ses chaussures en tout dernier lieu. Après que l'on a acheté son manteau, son tailleur ou sa robe d'après-midi. Et pour être pratique, il faut posséder sac et souliers dans les teintes de base, soit : le noir, le brun et le bleu marine. Ceci pour la chaussure standard, de daim ou de cuir.

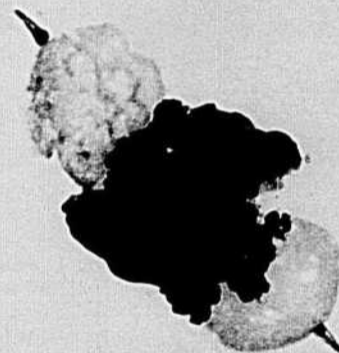
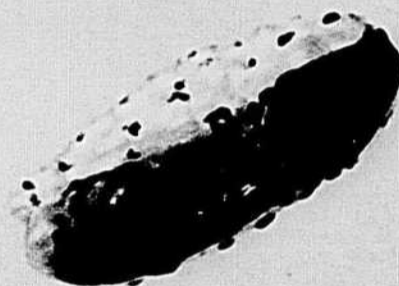
Mais quand Madame veut faire des frais de toilette, elle aime bien un soulier fin qui s'harmonise avec sa toilette. Le bottier parisien, Roger Vivier, a créé ces deux modèles que nous proposons ici. Tous les deux sont munis du nouveau talon "Ouragan" et sont en satin noir. Une énorme boucle de fantaisie sur l'un, et des pierres noires ou de couleurs sur l'autre, en font des nouveautés qui auront la vedette au cours de la saison mondaine.

Devenant plus réaliste, Roger Vivier a songé au confort saisonnier de nos élégantes. Bottillon en pied de poule ou longue botte en peau de veau, ces deux chaussures garantiront du froid tout en respectant la ligne élancée de celles qui les adopteront.



SERVEZ

les marinades HEINZ® qui
CROQUENT
sous la dent



...et servez-les avec élégance!

- 1 *Brochettes aux marinades*: Sur un joli cure-dents, enfitez des marinades sucrées Heinz du fromage, des cubes de viande, etc.
- 2 *Barquettes au fenouil et au fromage*: Creusez légèrement un cornichon au fenouil genre Kosher et garnissez-le d'un mélange de fromage à la crème et d'olives hachées.
- 3 *Canapés pour réceptions*: C'est facile de préparer des canapés! Sur un biscuit soda, disposez un morceau de marinade "Bread 'n Butter" de Heinz et recouvrez de pâté de jambon.
- 4 *Les marinades sont si appétissantes!* Garnissez joliment vos assiettes de sandwiches, de viandes froides, de fromages et de hors-d'oeuvre avec les marinades Heinz.

Heinz... les marinades qui CROQUENT sous la dent! Au premier coup de dent, on reconnaît les marinades Heinz, les seules marinades dignes de vos invités!

**Vous savez que c'est bon parce
que ce sont des produits Heinz!**



VOYEZ LA DIFFERENCE
ENSUITE ADOPTEZ
WESTCLOX

Meilleure
grâce
aux
rubis



WESTPORT
par **WESTCLOX**

CHOIX DE 26 MODÈLES
AUX PRIX DE \$9.95 À \$19.95
GARANTIE DE 1 AN COMPLET



Examinez le mouvement de cette montre de marque connue. Pas de rubis et évidemment pas de fabrication suisse. Prix, moins de \$10.00.



Malheureusement voyez le mouvement de fabrication suisse de cette montre de précision avec rubis, la nouvelle Westport de Westclox. Prix, moins de \$10.00.

L'AVENIR EST AUSSI AUX ENFANTS SEULS

PAR ALICE PARIZEAU

LA cour de récréation est immense. Il fait beau. Des enfants jouent un peu partout, crient, gesticulent et se chamaillent. Par ci, par là, se profile la silhouette noire d'un Frère. Ils sont, pour la plupart, jeunes, très calmes et ils ne semblent pas "surveiller". Ils sont là, voilà tout, et sans cesse quelqu'un a besoin d'eux.

—Le grand m'a donné un coup. J'ai mal...

Le garçon à la tête bouclée n'a pas l'air de souffrir énormément. Le Frère sourit. Il a l'habitude.

—Voyez-vous, dit-il, ce qu'il faut éviter ce sont les punitions. Bien sûr, parfois on est obligé de sévir, mais ce qui est essentiel c'est de ne pas provoquer de drames. Les petits ont besoin de se détendre, de s'amuser et d'être libres. Plusieurs ont aussi besoin d'oublier, alors on les aide comme on peut.

Ce qui est surprenant c'est surtout l'attitude du Frère. Oserait-on dire qu'il est paternel? Expression paradoxale, sans doute, dans une certaine mesure, mais au fond c'est cela même. Les instituteurs de l'Orphelinat Saint-Arsène, laïques comme religieux, sont paternels dans le plus profond sens de ce terme.

PHOTOS : ANTOINE DESILETS

Le premier jour on
se sent seul...
Très seul!



"Moi aussi j'étais orphelin"...

Comment un célibataire peut-il atteindre ce degré de compréhension des besoins d'un enfant? Pour le comprendre il faut visiter la grande maison claire, il faut parcourir les salles d'études, s'arrêter dans les dortoirs et regarder les petits lits sagement alignés. Car c'est ici que se joue la lutte quotidienne pour arracher des êtres jeunes à la bêtise, à la tristesse et souvent, même, au désespoir.

—Ce qui est le plus terrible c'est le premier soir, raconte un pensionnaire. On pleure dans son oreiller, on est malheureux, on a peur...

—Peur de quoi?

—Des autres enfants. Ils sont trop nombreux, ils font trop de bruit, on ne les connaît pas et on se sent seul. On voudrait retourner à la maison.

Le secret de la réussite d'un professeur, c'est justement cet instant unique où il doit parvenir à s'assurer la confiance du "nouveau". Ce n'est pas facile, certes, car il suffira d'un mot pour le gagner ou pour le repousser. Et pour trouver ce mot il faut constamment replonger dans les souvenirs de sa propre enfance.

—Moi aussi j'étais orphelin, m'a dit très tranquillement le Frère directeur.

Aujourd'hui, c'est un homme, dur en apparence, mais qui devient émouvant quand il parle de ses élèves. Il ne s'apitoie pas sur leur sort, mais chacun pour lui est un individu particulier qu'il faut arracher coûte que coûte à son passé. Car toute la différence qui existe entre un orphelin et l'enfant qui vit dans sa famille c'est que, aussi jeune qu'il puisse être, il a déjà un passé. A partir du moment où un garçon franchit la porte de Saint-Arsène, on s'attaque à ce spectre qui le hante. Certains n'ont personne au monde, d'autres une parente éloignée, d'autres encore, et ceux-là sont les plus nombreux, des parents désunis, irresponsables et incapables de se charger d'un être jeune. L'enfant, lui, ne comprend pas. Tout ce qui lui reste, c'est l'image des scènes pénibles, des bribes de phrases, des secrets chuchotés entre adultes et le rêve du foyer qu'il n'a connu que très mal, ou pas du tout. Il sait qu'une page de sa vie vient de tourner mais il ne se rend pas compte encore qu'il est riche de tout l'avenir qui s'ouvre devant lui et dont il ne connaît pas la signification.

—On leur explique, bien sûr, qu'il faut travailler en classe, dit le Frère. Pour certains, ça va tout seul, mais pour ceux qui ont un ou deux ans de retard dans leurs études, c'est une autre histoire. Il faut les intéresser, les faire lire et les distraire, car souvent, très souvent même, l'enfant travaille mal parce qu'il n'a pas eu la possibilité de donner sa mesure. Problème psychologique, sans doute, mais surtout affectif, qu'on effacera à force de patience, de sympathie humaine et de présence continue.

"On a les enfants qu'on
veut avoir..."

Le Frère Marc enseigne depuis vingt ans. Il connaît mieux que quiconque les élèves d'aujourd'hui, comme ceux d'hier qui sont déjà devenus des hommes. Et puis, lui-même, n'était-il pas enfermé dans ces murs, vers 1920... C'est loin, et pourtant son propre passé paraît être le présent quand il en parle.

—Oui j'ai eu un camarade qui s'est sauvé, dit-il. Il avait neuf ans alors. Et puis il est revenu et il a continué. C'est notre Frère directeur! Alors quand un de mes gars fait des siennes, je passe une petite heure à lui expliquer. Généralement, cela suffit. C'est fou ce qu'un enfant peut réagir quand on parvient à trouver le chemin. Nous avons des garçons de dix à dix-huit ans qui sortent d'un milieu peu



LES BONNES CHOSSES DE NOËL



LES MEUNIERES DE LA FARINE FIVE ROSES VOUS OFFRENT

deux de leurs meilleures recettes traditionnelles de Noël:

PLUM PUDDING FLAMBÉ

1 t. de miettes de pain mou	1/2 c. à thé de sel
1 t. de raisins sans pépins	1/2 c. à thé de cannelle
1 t. de raisins de Corinthe	1/2 c. à thé de muscade
1 t. de dattes hachées	1/2 c. à thé de clou
1/2 t. de zeste de cédrat	1/2 c. à thé de toute-épice
1/2 t. de noix hachées	1/2 t. de beurre
1 t. de farine Five Roses	1/2 t. de cassonade
pré-tamisée	2 œufs
1 c. à thé de poudre à pâte	1/2 t. de mélasse
1/2 c. à thé de soda à pâte	1 t. de lait

Préparer le pain émietté. Hacher fruits et noix; les saupoudrer légèrement de farine Five Roses. Mélanger farine, poudre à pâte, soda à pâte, sel et épices. Bien mélanger beurre et sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en fouettant après chaque addition. Incorporer la mélasse. Ajouter les ingrédients secs puis le lait, en alternant, et terminer par les ingrédients secs. Incorporer en brassant les fruits, les

noix, et les miettes. Verser le mélange dans un moule graissé de 1 1/2 pinte; couvrir hermétiquement. Cuire à la vapeur pendant 3 heures ou jusqu'à ce que le pudding soit bien cuit. Ou remplir des moules individuels aux deux tiers; couvrir hermétiquement. Cuire à la vapeur de 1 à 2 heures. Servir chaud, nappé d'une sauce. *N.B.* Pour réchauffer, cuire à la vapeur pendant 1 heure.

TOURTIÈRE À LA CANADIENNE

1/2 lb de veau haché
1/2 lb de porc haché
1 t. d'oignon haché
1/2 t. d'eau
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1 abaisse de pâte

Préparer la pâte; en garder la moitié pour l'abaisse supérieure et déposer le reste dans un plat de 9". Faire cuire à feu moyen tous les ingrédients mélangés dans un poêlon jusqu'à ce que la viande ait perdu sa couleur rose. Laisser refroidir. Rouler l'abais-

se supérieure. Faire quelques fentes au centre pour laisser sortir la vapeur. Verser le mélange dans l'assiette; couvrir avec l'autre abaisse. Bien fermer la pâte. Cuire à 425°F de 20 à 25 min. *N.B.* Une tourtière cuite peut être congelée et réchauffée avant d'être servie.

*GRATIS chez votre épicier:
"LES BONNES CHOSSES
DE NOËL"
douze pages de recettes



LA FARINE FIVE ROSES

LES MEUNIERES LES PLUS RÉPUTÉS AU CANADA



voire trésor
Sterling

Admirez les belles proportions
de ce mobilier STERLING, fait des bois
les plus rares et les plus précieux,
conçu pour ceux qui aiment le beau,
la simplicité classique et le confort.

Demandez à votre marchand,
décorateur d'intérieurs ou architecte
de vous faire visiter les
salles d'exposition de Sterling.

Superbes meubles

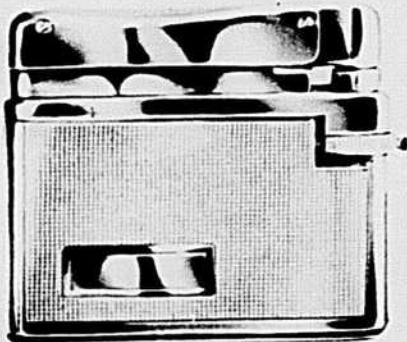
PAR

Sterling

FURNITURE MFRS. LTD.

4585 est, rue Ontario • CL. 5-2865

voilà
qui vous
suffira
pour une
année
entière



\$6.95



.85¢

Avec un briquet au butane Polly Gaz et un réservoir
de gaz butane, vous aurez tout le feu qu'il vous
faudra pendant toute une année. Rempli en quelques
secondes, votre Polly Gaz fonctionnera des semai-
nes... et sa flamme se règle à volonté. Quatre mo-
dèles chrome, email ou cuir, au choix... et styles
féminins. Garantis un an. De \$6.95 à \$8.95
(Grandeur réelle)



POLLY-gaz
INTERNATIONAL

NOLEX TRADING CO. LTD MONTREAL, QUEBEC

fortuné, mais entre lesquels existent de multiples différences qu'il faut concilier pour créer cet esprit de grande famille et cette idée d'une "maison". Pour recréer, en somme, une sorte de foyer, au vrai sens de ce terme. Chaque fin de semaine, les problèmes réapparaissent. Certains sortent pour rencontrer tantôt leur mère, tantôt leur père. Ils nous reviennent le dimanche soir, la tête farcie de questions et il s'agit de savoir répondre. Souvent c'est vraiment difficile.

—Mon Frère, pourquoi papa déteste maman ?

—Que voulez-vous dire à cela ? On beau répéter aux adultes qu'il est mauvais d'impliquer des petits dans leurs querelles, il reste qu'ils sont incapables de régler leurs affaires entre eux. Par contre, sur 460 élèves, quelque cent cinquante n'ont personne à voir le dimanche. Ils restent à l'orphelinat et imaginent comme on doit être heureux de pouvoir aller dîner au restaurant avec ses parents et manger beaucoup de bonnes choses. Ceux-là, il faut les occuper, les faire rire et les empêcher d'avoir envie de pleurer en cachette. Car il n'est pas bon qu'un enfant pleure... On organise les jeux, on achète des livres pour la bibliothèque et on multiplie les distractions. Souvent aussi les Jeunes Baladins ou l'Equipe de l'Union des Artistes viennent présenter une pièce, ou encore on reçoit un coup de téléphone d'un bienfaiteur inconnu. Dernièrement, par exemple, un certain monsieur Leduc avait appelé pour inviter tous les élèves à assister à un spectacle à la Place des Arts. J'en ai envoyé une centaine. Ce fut une fête formidable ! Les scouts font également des réunions. A Noël ils emmènent des petits groupes de nos élèves chez eux. C'est généralement très réussi, mais il reste toujours ce sacré problème des "retours". Le garçon rentre et se met à raconter comme l'arbre était beau. Il idéalise l'image de cette famille et surtout de cette mère, qui n'est pas la sienne et il finit par avoir du chagrin. Nous, on ne peut rien faire d'autre que de recommencer à expliquer l'inexplicable injustice...

"Personne ne m'aime plus sur la terre"

Sur les tablettes de la bibliothèque de l'Institution, deux volumes de Frère Théophile figurent en bonne place. Ils relatent l'histoire de l'Orphelinat Saint-Arsène. C'est, en effet, une des plus anciennes institutions de notre province qui, à juste titre d'ailleurs, est très fière de ses réalisations. Fondée au début du siècle, elle a donné depuis plusieurs avocats, médecins, juges, notaires et députés. Toutefois, le Frère Théophile se garde bien de citer leurs noms. Il ne parle pas, non plus, des méfaits des autres qui furent obligés d'abandonner leurs études et de quitter la "Maison", ni de ceux qu'on avait considérés comme des "têtes fortes" et qu'on avait réussis à éduquer malgré tout. Ces deux volumes ne sont qu'une longue description des excursions à l'île Sainte-Hélène, de l'établissement de la colonie à Contrecoeur, où actuellement les élèves passent leurs vacances, et des améliorations qu'on a pu faire grâce à des dons. D'un chapitre à l'autre, l'auteur rapporte des mots drôles des enfants, des petits faits quotidiens, des histoires amusantes et tous ces détails forment un ensemble gai. En guise de conclusion le Frère Théophile, qui a enseigné autrefois à l'orphelinat Saint-Arsène, écrit à l'intention de ses successeurs :

"Que pas un seul de vos élèves, puisse dire autour de vous : personne ne m'aime plus sur la terre."

Cette phrase c'est une sorte de devise de l'institution ; on en parle le moins possible, mais on s'applique à chaque heu-

re du jour à la vivre. Et cela va très loin... L'institution fut fondée par Monseigneur Dubuc. Il avait l'habitude d'appeler les enfants "ses petits lapins", de distribuer des bonbons et d'aller courir avec eux derrière la balle de "volley ball." A sa mort, il avait exigé qu'on l'enterrât au milieu de la cour de récréation... Il ne voulait pas quitter "ses lapins". Depuis, l'orphelinat a toujours vécu des dons et de la pension versée soit par les parents, soit par le Bien-Etre Social. Cela représente soixante dollars par mois pour les élèves du primaire et 65 pour ceux du secondaire — dont vingt dollars de la Commission Scolaire — mais parfois il faut attendre longtemps l'argent... Or, il y a quelques années, monsieur Armand Gauthier, laissa par testament à l'institution la somme incroyable d'environ 200,000 dollars. Aussitôt on décida d'établir une neuvième scientifique et, bien entendu, de construire... On vient d'achever la modernisation de plusieurs salles et l'installation d'une... piscine !

—Vous comprenez, explique le Frère directeur, les autres enfants sortent avec leurs parents, les miens n'ont souvent personne. Il faut qu'ils puissent s'amuser le dimanche, se développer physiquement, pratiquer des sports... Alors j'ai insisté auprès de mes supérieurs, j'ai plaidé ma cause et j'ai obtenu, finalement, leur assentiment. C'est formidable de voir comme les gars nagent bien. N'oubliez pas, j'ai ici un garçon qui n'est sorti qu'une fois en six ans pour voir sa mère, car elle n'a pas trouvé le temps de l'inviter plus tôt...

"Je quitte mon chez-moi, où voulez-vous que j'aille ?"

Contrairement à plusieurs autres institutions, à l'orphelinat Saint-Arsène les élèves vivent et étudient sur place. Deux théories existent, en effet. Selon la première, il est bon que les mêmes professeurs enseignent et surveillent les devoirs à faire, selon la seconde, il est préférable de permettre aux enfants d'avoir des contacts quotidiens avec l'extérieur par le truchement d'une école qui est fréquentée par tout le monde. Les éducateurs religieux et laïques de l'orphelinat Saint-Arsène estiment que leur système donne de meilleurs résultats puisque le nombre d'échecs à l'examen final est infime et que l'année dernière, sur trente finissants, 28 ont continué leurs études, soit grâce à l'aide de leurs familles, soit en travaillant le jour et en suivant les cours du soir.

Un garçon, toutefois, qui est resté à la maison de Saint-Arsène de la cinquième à la neuvième année, donc quatre années, ou plus, s'attache aux Frères. Il s'attache à son lit dans le dortoir, à sa place à la salle à manger et à cet ensemble des salles et des corridors clairs qui sont devenus en quelque sorte son foyer et son refuge. Quand il est obligé de partir, c'est le drame !

—Si j'avais de l'argent, soupire le Frère Marc...

—Que feriez-vous ?

—Je construirais une annexe où les anciens pourraient habiter. Au lieu de louer une chambre minable en ville, ils seraient logés là, ils auraient leur repas le soir, une bibliothèque, un salon... Une maison, en somme, vraiment à eux, qui serait le prolongement de celle où ils ont passé leur enfance. C'est incroyable comme ils ont besoin de compréhension et d'amitié... Ils me téléphonent souvent, me confient leurs projets et me demandent conseil. D'ailleurs moi-même, dès que j'ai un instant de libre je les appelle parce que j'aime avoir de leurs nouvelles. Parfois je parviens à placer quelqu'un dans une entreprise dont je connais le patron, parfois j'interviens auprès des professeurs

$\frac{3}{4}$ de propreté = $\frac{1}{4}$ de saleté

Si vous n'employez pas du PAR-EZE,
votre eau de javel ne vous donne
que 75% de rendement.


Achetez du PAR-EZE,
dans sa nouvelle bouteille
blanche en plastique.



Car la puissance de nettoyage de
l'eau de javel concentrée
PAR-EZE est de 25%
supérieure à celle de toute
autre javel.

Nettoyez donc à 100%! Il n'en coûte pas plus.

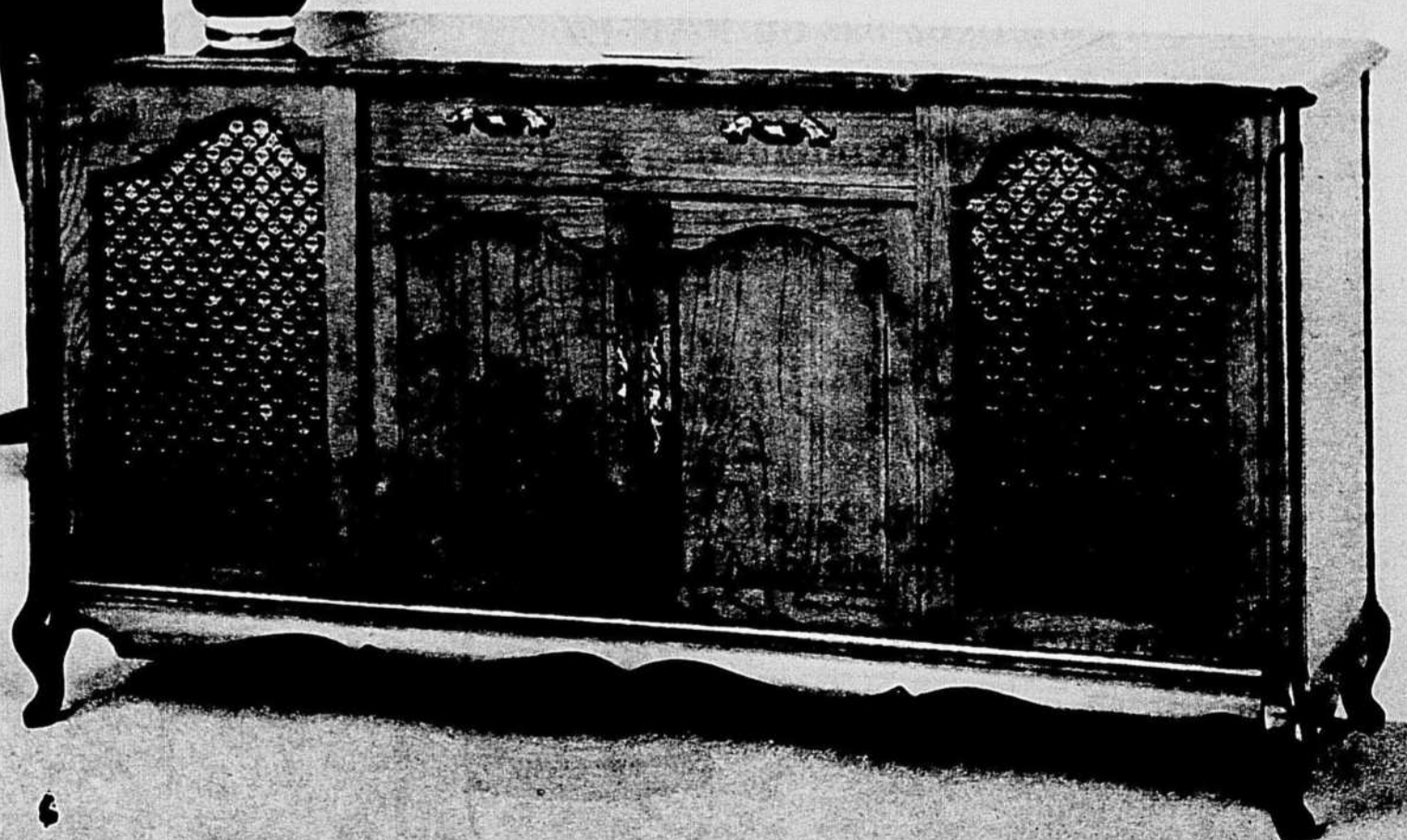
Un produit de Fyon & Fyon Limitée . . . les fabricants de la célèbre eau de javel La Parisienne.



Le combiné stéréophonique Viking "Belleville" ^{AM}/_{FM} est le membre de la vaste famille de systèmes sonores Viking dont Eaton est le plus fier. La réunion de l'amplificateur double de 20 watts à distorsion quasi nulle plus les syntonisateurs super-hétérodynes AM et FM le rendent insurpassable. Il possède un système FM multiplex pour la réception stéréophonique et 6 haut-parleurs haute fidélité. Les boutons-poussoirs lui donnent une grande flexibilité d'opération et permettent d'obtenir avec les haut-parleurs inclus et additionnels toute la magnificence du son stéréophonique. Le "Belleville" s'emploie aussi avec d'autres appareils tels que magnétophones et téléviseurs. La table tournante et le bras équilibré de son changeur automatique "Dual" 1009 de luxe font ressortir toute la beauté des disques tout en diminuant leur usure. Le splendide meuble poli-main avec le procédé "Perma-Deep" résiste aux brûlures et aux taches, sa conception acoustique est de style provincial français. Dimensions hors tout: 57¹/₂" x 19⁹/₁₆" x 30". Le modèle RCS 642 au fini noyer ou acajou 669.00; fini fruitier ton bourgogne 679.00.

VIKING

Les appareils qui laissent leur empreinte dans le confort moderne.



"Argent remis si la
merchandise ne satisfait pas."

En vente seulement chez
EATON DU CANADA

Commandez des magasins EATON, des bureaux de commande dans
tout le Canada ou par l'intermédiaire du catalogue EATON.



Et parfois aussi je suis le premier à connaître leurs fiancées... Un jour, peut-être, on aura ce pavillon; pour le moment on est parvenu à installer un salon où les Anciens se réunissent une fois par mois et où ils organisent des fêtes. Ce n'est pas suffisant, certes, mais c'est toujours ça. A Pâques et à Noël, ils apportent des cadeaux aux élèves; ils sont contents de leur donner ce qu'ils ont rêvé d'avoir à leur âge.

C'est là, probablement, que réside la plus grande réussite de l'institution, dans cette fidélité des Anciens qui n'éprouvent plus le besoin d'oublier leur enfance, mais qui au contraire retrouvent avec plaisir leurs souvenirs. Pour eux, ce n'est plus un orphelinat, mais un foyer...

Les inacceptables

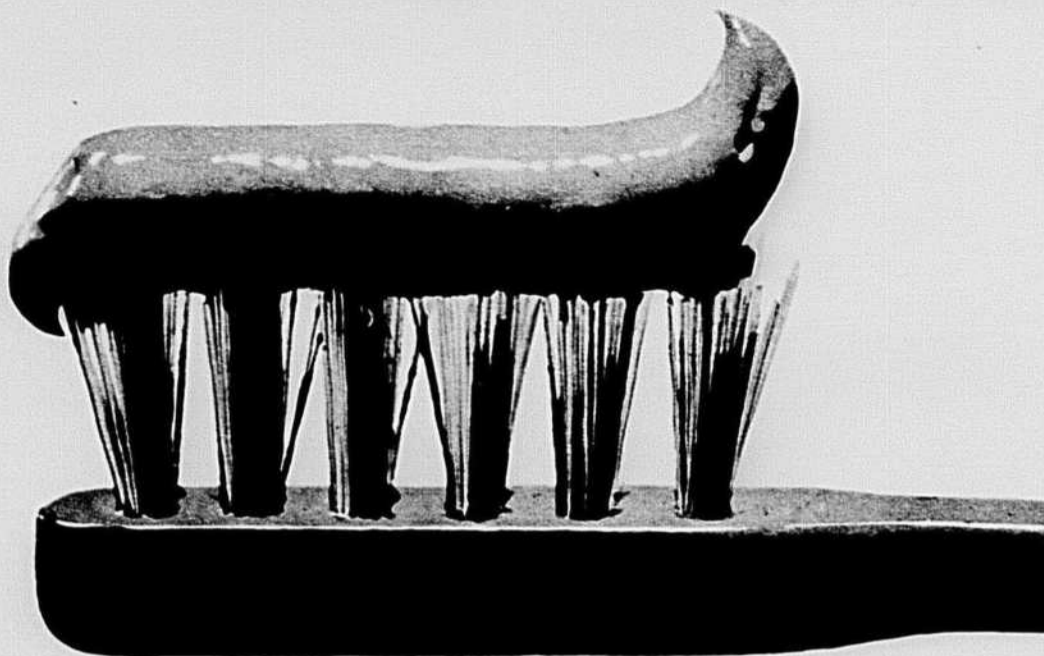
Et voilà pourquoi en quittant la maison ensoleillée, on ne songe pas à ceux qui y vivent et qui y travaillent, mais plutôt aux autres. A tous ces garçons qui rôdent à travers la ville, qui jouent dans les ruelles grises et qui fouillent les poubelles parce qu'ils ont faim. A toute cette enfance malheureuse qui risque de devenir délinquante parce que personne ne semble être en mesure de s'en occuper à temps. A Saint-Arsène, le nombre de places disponibles est limité à 460 environ et les Frères estiment qu'ils ne peuvent pas en charger de plus de pensionnaires faute d'équipement et de personnel nécessaires. Sans doute, d'autres institutions religieuses et laïques existent, mais est-il nécessaire de rappeler que plusieurs d'entre elles sont des tragiques vestiges d'une époque révolue et qu'elles ne parviennent pas à remplir leur rôle?

Dans la grande famille des enfants tristes, les élèves de Saint-Arsène sont, malgré tout, des privilégiés du sort et en les regardant vivre on se rend compte mieux que jamais à quel point il est urgent d'offrir à une multitude de petits êtres abandonnés la paix et le calme qui règnent dans ses murs. Car dans le vieil orphelinat de Saint-Arsène, on est parvenu à prouver que l'avenir n'appartient pas seulement à ceux qui ont une famille mais également aux enfants seuls qu'une poignée d'hommes est parvenue à élever, grâce à leur patience et grâce à leur confiance infinie dans la nature humaine.

Un, deux, trois...
Attention!
Le jeu commence!



Important message pour ceux qui doivent se lever... le matin



Est-ce là tout ce que vous avez pris ce matin?

Evidemment, vous évitez ainsi les caries. Mais en serez-vous moins maussade tout l'avant-midi? En serez-vous plus aimable envers vos amis et votre famille? Travaillerez-vous aussi bien? Personne ne peut donner son plein rendement s'il n'a déjeuné que d'un peu de dentifrice. Permettez-nous humblement (dans un but commercial) de vous suggérer ceci:

Levez-vous cinq minutes plus tôt et vous aurez le temps de déguster de la délicieuse marmelade Shirriff sur vos muffins (ou vos croissants) en prenant un déjeuner substantiel.

L'estomac vide rend maussade... le déjeuner ranime la bonne humeur. Mais ce qui est encore mieux: la marmelade Shirriff... au déjeuner: elle rend aimable (... c'est-à-dire qu'il y aura au moins nous qui vous aimerons).

Encore un mot, un seul, qui décrit parfaitement toutes les marmelades Shirriff: **délicieuses**. Quels que soient vos goûts, que vous préfériez le sucré, l'aigre-doux ou l'entre-les-deux, il existe une marmelade Shirriff qui vous plaira particulièrement. Il se peut fort bien que vous les aimiez toutes (c'est notre cas). Evidemment, nous avons de bonnes raisons puisque c'est nous qui les préparons, et nous savons que l'excellence des marme-

lades Shirriff provient non seulement de leur saveur délicieuse, mais encore du choix soigné des ingrédients et surtout de leur préparation lente et méticuleuse.

Les mots ne peuvent vraiment suffire, essayez donc vous-même les marmelades Shirriff. Vous vous en réjouirez et nous nous réjouirons de ce que vous soyez réjouis.

N'oubliez pas, demain matin, de tout faire cinq minutes plus tôt. (Ce qui veut dire de sortir du lit cinq minutes plus tôt.) De votre lit au déjeuner à la marmelade Shirriff, il n'y a qu'un pas. (Vous vous brosserez les dents plus tard). Si nous pouvions convaincre tout le monde, nous vendrions tellement plus de marmelade Shirriff!

Vous aimerez aussi les préparations Marmajel et les gelées de fruits Shirriff... si vous les essayez!



Vous désirez gagner l'élégant carillon qui vous éveillera de bon matin?



Cette horloge "John Warmink", fabriquée en Hollande, mesure 7 x 9 1/2 pouces. Etui de noyer du Caucase, garniture de cuivre, indicateur des quartiers de la lune, mouvement de 8 jours, carillon aux demi-heures. (Toutes les demi-heures, vous l'aurez dans les oreilles et tous les 8 jours, vous perdrez la clé pour la remonter. Vous aurez le privilège d'annoncer à tous vos amis les quartiers de la lune, sujet qui revient à la mode!)

Toutes les participations seront soumises au jury qui accordera le prix d'après la netteté, l'humour, l'intérêt et la tournure adroite des lettres. La décision des juges sera finale. Toutes les participations deviennent la propriété de Salada Foods Ltd. et aucune ne sera retournée. Ce

concurso est soumis à toutes les lois fédérales et provinciales. Le nom du gagnant sera annoncé vers le 1er mai 1964.

Poster le coupon (et la lettre) à:
SONDAGE ET CONCOURS SHIRRIFF SUR LE DÉJEUNER
C. P. 6340, Montréal (Québec)

Ci-inclus, vous trouverez ma lettre; je (ne) déjeune:

jamais parfois tous les jours plus souvent

Mes activités matinales ne vous regardent pas. Je vous retourne le coupon seulement, afin que vos statistiques soient complètes.

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ PROV _____

MONSIEUR COTTON, PÊCHEUR DE GASPÉSIE

La pêche en mer (suite et fin)

PAR JACQUES GUAY
PHOTOS PAUL-HENRI TALBOT



Àu soleil couchant, M. Cotton jette le filet à harang. C'est le prélude à la pêche de lendemain.

Lequel d'entre eux n'a pas le chic BVD?



(Erreur! Il l'a aussi!)



Remarquez ses boutons de manchettes! Ils ont le chic BVD, tout comme les **chemises de toilette**, aux lignes diminuées à la taille, les **chemises sport** de coupe impeccable et les élégants **pyjamas BVD**. En matière de raffinement masculin, le bon ton s'épelle en trois lettres: **BVD**. Vous trouverez la marque BVD dans toutes les bonnes chemiseries. Exigez-la!



C'EST VOUS le photographe ? Si vous voulez venir je m'en vais mettre ma raie à harengs sur le tangon."

Il est 7 h. p.m. Sur le quai d'Amour à Rivière-au-Renard, une dizaine de pêcheurs s'affairent lentement auprès des filets à harengs qu'ils avaient mis à sécher durant la journée.

M. Gustave Cotton et moi attendions Paul-Henri Talbot pour prendre des photos en mer.

La marée étant à son baissant, nous devons sauter dans la barge plusieurs pieds plus bas. Le soleil baisse déjà. La mer est d'huile. Nous ne sommes pas plus secoués que si nous étions en chaloupe au parc Lafontaine.

A peu près à un demi-mille du quai, une bouée fixe à peine visible. M. Cotton s'est dirigé directement vers elle. Un de ses fils, Jacques, 14 ans, est à bord. Gaffe en main il guette la bouée. C'est le tangon. M. Cotton coupe le moteur et l'embarcation glisse sur son élan. Et oups ! la bouée est hissée dans la barque.

L'extrémité du filet y est fixée. Un petit coup de moteur. Et d'une main habituée, les 600 pieds du filet, qui a 30 pieds de hauteur, sont tendus. Au soleil couchant nous sommes de retour.

A 3 h. 30, la matinée suivante, nous voilà dans la cuisine chez M. Cotton. Une

Le hareng tranché constitue le "boîte", qui sort d'appât.



rare
sont
les
cacahouètes
assez
parfaites
pour
être
agrées
par



PLANTERS

pas étonnant qu'on ne soit jamais rassasié



PLANTERS
Cocktail
PEANUTS





Ces jeunes gens ont tous mérité
leur brevet d'officier dans les
forces armées du Canada,
de la même façon:

Au mérite

Les élèves-officiers qui sortent des Collèges militaires peuvent envisager des carrières captivantes et profitables dans les forces armées canadiennes.

Les Collèges des forces armées sont au nombre de trois: le Collège militaire royal du Canada (RMC), à Kingston (Ont.), le Royal Roads (RR) et le Collège militaire royal de Saint-Jean (CMR), à Saint-Jean (Québec).

Plus des trois quarts des cours portent sur les matières scolaires requises pour obtenir un diplôme, le reste du temps étant consacré à l'instruction militaire et à différents sports. Les élèves-officiers du Royal Roads et du Collège militaire de Saint-Jean vont terminer leurs deux dernières années d'études au RMC. A leur sortie, ils obtiennent un brevet d'officier dans l'Armée de leur choix, en même temps qu'un diplôme en arts, en sciences ou en génie.

Cet été, quelque 350 jeunes gens seront admis, après sélection, dans les Collèges des forces armées, en vertu du Programme d'instruction pour la formation d'officiers des forces régulières (ROTP). Un nombre semblable d'élèves-officiers poursuivront leurs études dans des universités canadiennes, en vertu du même Programme. Les Collèges militaires accepteront aussi un nombre limité d'élèves-officiers de réserve. Ces candidats suivront les cours et l'instruction militaire régulière, mais à leurs propres frais. Au terme de leurs études, ils recevront leur diplôme et leur brevet d'officier dans les forces de réserve du Canada.

Tous les candidats seront choisis et promus de la même façon: AU MÉRITE.

Ceux qui possèdent leur immatriculation simple ou supérieure doivent envoyer leur demande avant le 1er juillet, pour les cours commençant à l'automne prochain. Ceux qui ont déjà entamé des études menant au baccalauréat peuvent présenter leur demande à n'importe quel moment de l'année scolaire. Pour plus de renseignements, adressez-vous au bureau le plus proche de recrutement de la Marine, de l'Armée ou de l'Aviation, ou encore, écrivez au Directeur du ROTP, ministère de la Défense nationale, Ottawa 4 (Ontario).

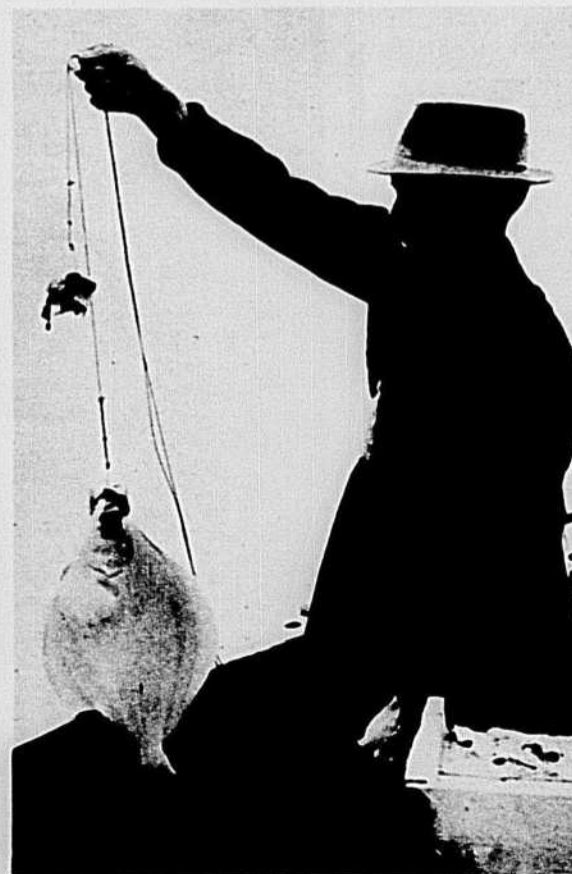


Avec confiance et détermination, ces jeunes diplômés quittent les Collèges militaires pour commencer leur carrière d'officier dans les forces armées.



Lorsque le vent se lève, le mer est grosse.

théière sur la cuisinière. Sur la table deux "boîtes à lunch" avec thermos. Le fils Jacques, qui fait la pêche l'été avant de recommencer ses études au petit séminaire de Gaspé, achève de déjeuner, les yeux encore lourds de sommeil. Nous ne valons guère mieux, le photographe et moi. M. Cotton, lui, en pieds de bas, va et vient, l'air enjoué, jette un coup d'œil dehors. C'est encore la nuit d'encre. A la première lueur il chausse ses bottes et c'est, pour nous, le grand départ.



Et c'est une plie.

Emmitoufflés dans plusieurs chandails, revêtus d'un ciré, bottés, nous nous glissons hors la maison au petit jour en frissonnant. Sur le quai, dans le silence complice des fins de nuit, des ombres vont et viennent, des voix s'interpellent. Des phrases rapides et chantantes, aux derniers mots qui sonnent comme des cris, le langage d'hommes qui ont pris l'habitude de faire un brin de conversation d'une barque à l'autre dans le vent quand — brièvement — leurs embarcations se croisent. Un langage auquel nous ne comprenons goutte au premier son.

Pout, Pout, Pout, Pout. Le hoquet d'une barge qui s'éloigne. Le bruit lourd et trainant des bottes sur les madriers vermoulus du quai. Les câbles qu'on détache. Quelques camionnettes. Nous frissonnons. "As-tu beaucoup de harengs?" — "Non, mais Louis en a pris pas mal à la drive."

"Si vous étiez pas venus j'aurais été à la drive cette nuit moi aussi", nous explique M. Cotton, histoire non de faire des reproches mais de nous faire comprendre davantage le métier. Aller à la drive (dérive) c'est laisser filer la barque dans le courant en trainant le filet.

Le soleil s'étire à l'horizon. Le ciel est bourré de nuages. D'un pas mal assuré nous gagnons nos places dans la barque. Au milieu, une "cabane" abrite le moteur marin de deux cylindres dont M. Cotton est fier. Il est un des seuls à avoir un deux cylindres, les autres n'en ont qu'un seul qui tourne à l'étouffé "pout-pout".

Peu de harengs dans le filet. D'un geste sec on arrache le poisson argenté qui a la tête prise dans les mailles. Plus d'un est décapité au cours de l'opération.

A peu de distance, une autre barque. "C'est un de mes frères. J'en ai six, dont cinq font la pêche. Lui il était "cook". Il vient juste de reprendre le métier." Et M. Cotton aborde l'autre barque, donne un coup de main au frère.

Puis couché sur l'étrave, la tête en bas, M. Cotton démêle ensuite la corde du tan-

Le grand air du large
aiguise l'appétit.
La pause ne sera pas
longue. La morue,
elle, n'attend pas.
C'est quand elle
mange qu'on la prend.



gon qui s'est malencontreusement prise dans l'hélice de l'embarcation de son frère. Entre pêcheurs, l'entraide est fréquente.

Retour au quai pour porter le filet qu'on étend sur un support de bois. "Veux-tu du hareng, j'en ai de reste." A tous les matins c'est la même routine. Ceux qui ont du hareng de trop en cèdent volontiers.

Et de nouveau on met cap au large. M. Cotton mouille là où habituellement se tient la morue. L'ancre est jetée. La pêche commence.

Profondeur : 25 brasses. Une brasse, c'est six pieds. La barge roule paresseusement. Aussi maladroits que des phoques sur la route nationale nous gagnons les places de combat. De chaque côté du moteur, des "carreaux" où sera jetée la morue.

M. Cotton prend alors un morceau de bois où est enroulée une corde de plusieurs centaines de pieds. A l'extrémité, deux gros hameçons. C'est la ligne de main. Un autre morceau avec du fil de nylon. Au bout, une cuiller et un hameçon à trois branches, une turlute. C'est le "gigger" ou "bob".

La ligne de main a pour appât des morceaux de harengs, la boîte. On la laisse filer jusqu'au fond, et on attend que ça morde. Le "bob", lui, est sans appât. On laisse filer jusqu'au fond. On

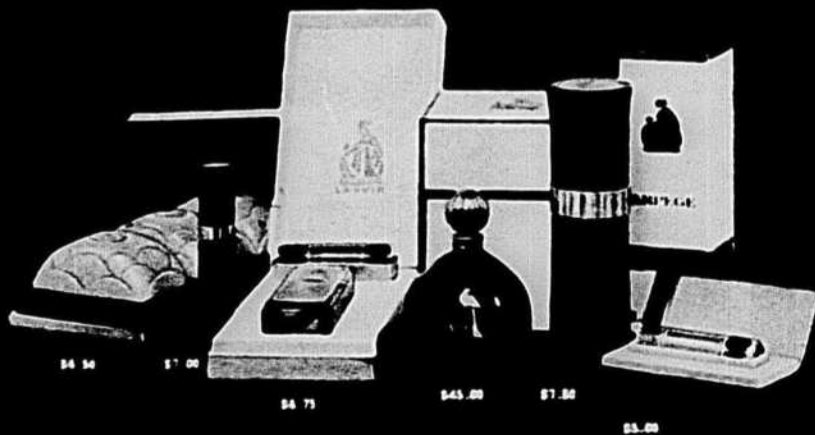
De retour au quai,
il faut vider la morue.
M. Cotton l'éventre,
Jacques la vide et
Pierre-Marie, l'aîné,
nettoie à grande eau.

LANVIN



ARPEGE

Voici quelques présentations LANVIN pour les Fêtes



Autres créations LANVIN pour cadeaux, de \$1 75 à \$60 00

Le meilleur parfum que Paris puisse vous offrir

cela dégage
le nez bouché ?

bien sûr...
et il y a là,
en plus, deux
antibiotiques !



Le Spray Nasal Spectrocin* libère les sinus, dissipe la congestion et provoque le drainage. Il apporte un prompt soulagement. Ses deux antibiotiques Squibb, la néomycine et la gramicidine, offrent un surcroît de protection contre l'infection.

*Marque déposée de
F. R. Squibb & Sons Ltd.

Pieds douloureux?

Les douleurs des pieds et des jambes sont souvent les symptômes d'une voûte plantaire faible, affaiblie



Obtenez un soulagement grâce au Dr. Scholl! Les Supports de Cambrure Dr. Scholl et l'exercice soulagent rapidement les pieds fatigués et douloureux, les douleurs des pieds et des jambes causées par un affaiblissement de la voûte plantaire. Légers, flexibles, réglables, ils sont en métal, cuir, caoutchouc mousse, plastique. Se portent dans n'importe quelles chaussures. Pour hommes, dames, enfants. Magasins de chaussures, grands magasins, pharmacies et magasins Dr. Scholl's pour le confort des pieds.

Dr. Scholl's ARCH SUPPORTS

SI VOUS PRENEZ PRESENTEMENT
UN LAXATIF UNE, DEUX ou
TROIS FOIS PAR SEMAINE

... VOUS DEVEZ ACHETER NR
AUJOURD'HUI MEME!

Le comprimé laxatif à
L'ACTION PLUS DOUCE

Prenez NR à l'action douce... le Remède de la Nature! Ne déprime pas et n'est suivi d'aucun malaise. NR est un laxatif tout végétal. Depuis plus de 70 ans, NR apporte, en l'espace d'une nuit, un soulagement agréable et efficace à ceux qui l'emploient.



NR au coucher...
effet au lever!

Contribue à une meilleure santé... et une meilleure apparence

REGULAR - CHOCOLATE COATED - JUNIORS

ASTHME VITE SOULAGÉES BRONCHITE CHRONIQUE

Etes-vous incapable de travailler ou de dormir parce que vous toussiez, avez la respiration difficile ou entrecoupée? Prenez les RAZ-MAH de TEMPLETON préparés spécialement pour aider ceux qui souffrent d'asthme à respirer plus librement afin de pouvoir travailler et dormir plus à l'aise. Seulement .85c et \$1.65 partout où l'on trouve des produits pharmaceutiques.

TR63-4F



A l'usine, c'est la pesée. Trois cents livres en tout ce jour-là. A 3/4 cents le livre. C'est pas le Pérou.

relève légèrement, d'un coup brusque. On relâsse filer. La morue attirée par la cuiller se prend aux hameçons.

Quand ça mord, c'est simple. Il suffit de ramener la ligne dans la barque. Avec un peu de chance, deux, trois ou quatre cents pieds plus loin la morue fait surface. Celui qui n'a pas la main décroche souvent le poisson en le remontant. Sur-tout quand il mord du bout des dents. D'un geste brusque et sans perdre de temps, il faut d'un effort soutenu le tirer à soi.

Sur une planche, devant soi, le pêcheur tranche le hareng, prépare ses lignes, les laisse filer. Son fils y va au "bob". Inlassablement il tire sur la ligne, la laisse filer, retire, relâsse filer. Il "fauche". M. Cotton, lui, tâte ses lignes. Soudain, rapidement, il en remonte une et une morue vient s'écraser dans la barque en fouettant l'air.

De temps en temps, le pêcheur ramasse une plie qui sera vendue sous le nom de filet de sole.

La faim nous tenaille, le photographe et moi. Nous avalons en trois bouchées le casse-croûte que nous devons manger vers neuf heures. Il est six heures.

A huit heures, c'est la pause. Le temps de manger un morceau, de boire une tasse de thé et M. Cotton se remet à l'oeuvre. Des heures plus tard, il n'est que dix heures.

Vers midi on lève l'ancre. "Plus tôt que d'habitude." C'est samedi et M. Cotton a plusieurs choses à faire à terre.

Le quai. Le déchargement de la morue. Un étal de bois. M. Cotton ouvre le poisson, Jacques le vide, conserve quelques foies pour la famille. A grandes chaudières d'eau on nettoie l'étal et le quai. On charge la morue dans une camionnette. A l'usine, elle est pesée.

Trois cents livres. Un peu plus de neuf dollars pour plus de dix heures d'ouvrage à deux.



LE PORTER MOLSON EST VELOUTÉ



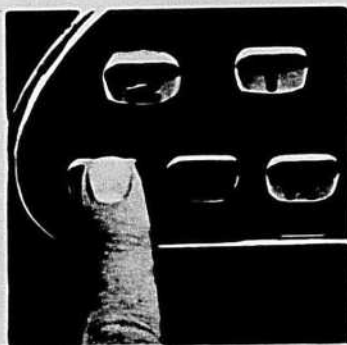
Du nouveau dans la transmission automatique?

OUI, une Renault automatique pour moins de \$1900!

**Pas de
débrayage**

**Pas de levier
de vitesse**

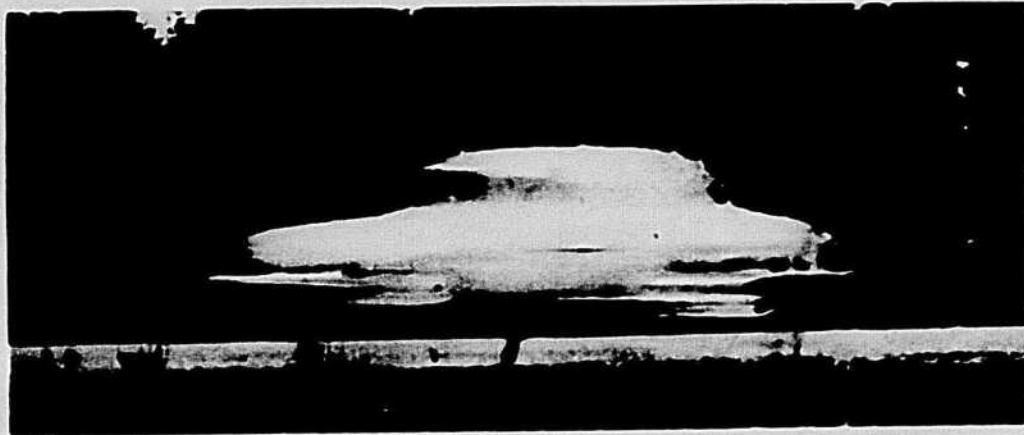
**Pas de perte
de puissance**



Renault offre enfin ce que beaucoup d'automobilistes canadiens attendaient: une voiture à transmission complètement automatique, sans embrayage, sans levier de vitesse, à un prix inférieur à \$1900. Les voitures populaires à transmission automatique les moins chères sur le marché valent entre \$2500 et \$3000. C'est dire que la Renault Dauphine 1964 vous permet d'économiser jusqu'à plus de \$1000. De plus, elle est toujours très nerveuse et championne de l'économie avec plus de 40 milles au gallon. Mais vous n'êtes pas obligés de nous croire sur parole. Voyez donc votre concessionnaire Renault.

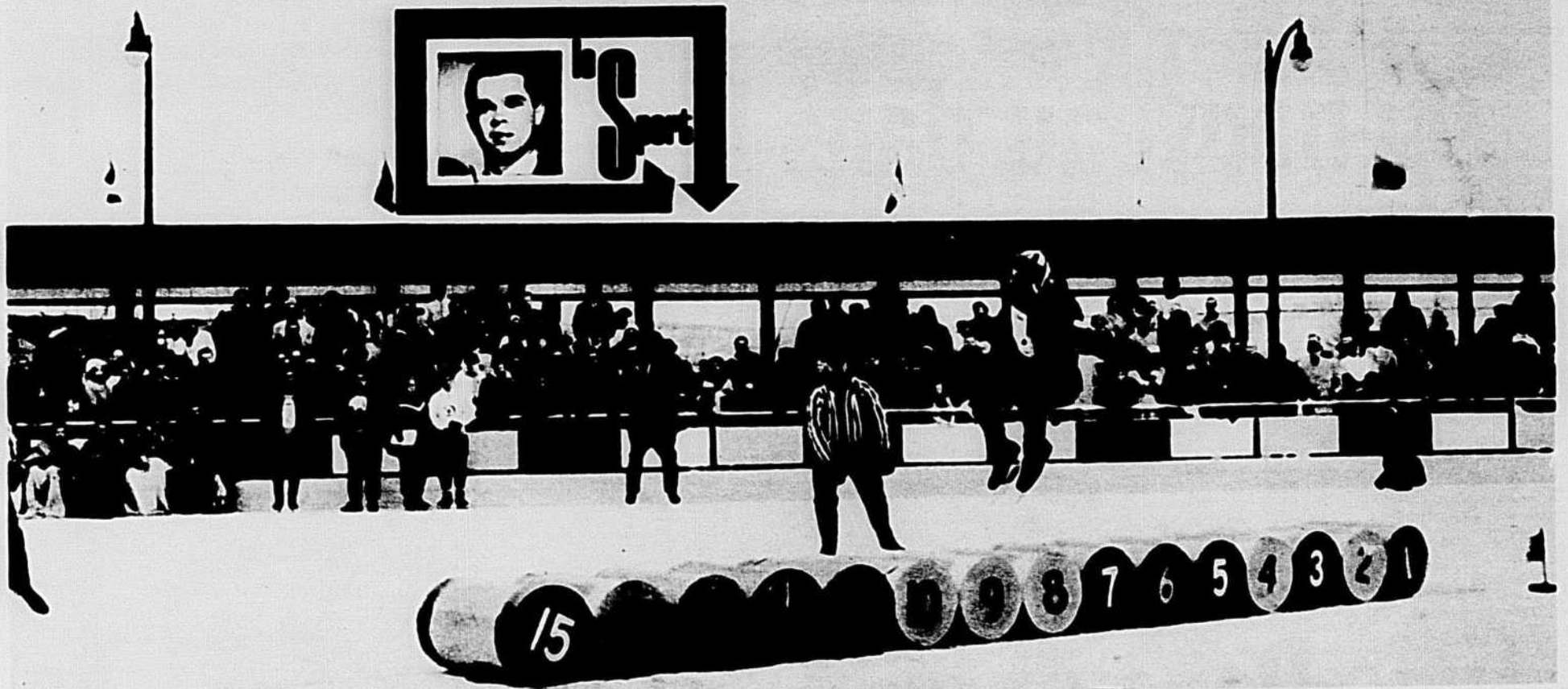
Il vous assoira au volant de la Dauphine 1964 et vous pourrez alors constater l'efficacité des freins à disque sur les 4 roues, la plus récente amélioration apportée à la Dauphine. Vous apprécierez la souplesse de sa suspension et le silence de son moteur. La Dauphine 1964 reste plus que jamais prête à affronter nos rigou-

reux hivers: grâce à sa batterie 12 volts, elle démarre instantanément par les plus grands froids et c'est la voiture européenne qui a la réputation d'être la mieux chauffée. Sa peinture "au trempé" la protège efficacement contre la rouille. C'est le meilleur achat que vous puissiez faire et rappelez-vous, elle est automatique!



**L'automatique
la moins chère
au Québec**





Yvon Jolin alors qu'il tente le saut spectaculaire de 15 barils lors des championnats mondiaux à Grossinger.

LES SAUTEURS DE BARILS

PAR GILLES TERROUX

Les sauteurs, emmitoufflés, sous les couvertures, attendent leur tour pour effectuer leur saut. De gauche à droite, les Québécois André Leblanc et Benoit Déry, Jacques St-Pierre, de Sept-Îles, Yvon Jolin et Gilles Leclerc.



INSTITUÉ en Hollande, au XVI^e siècle, le sport du saut de barils a beaucoup tardé à capter l'attention des sportifs à travers le monde.

On considérait cette compétition anodine. On refusait d'y attacher trop d'importance, de crainte de se faire ridiculiser en certains milieux. On ignorait tout simplement les efforts physiques déployés par les athlètes, les nombreux sacrifices que ces derniers devaient s'imposer pour en arriver à une vitesse contrôlée et à une coordination parfaite des mouvements.

Mais les aiguilles du temps ont continué à tourner.

Lentement mais sûrement, le sport du saut de barils a fait son petit bonhomme de chemin.

Avec les années, le calibre des participants aux différentes compétitions s'est amélioré. Si bien que, de nos jours, le championnat mondial disputé annuellement à Grossinger, New-York, est devenu un événement d'importance. Des vedettes du sport et du cinéma acceptent d'y apporter leur précieux concours. En 1962, par exemple, les spectateurs pouvaient reconnaître parmi les juges honoraires, l'actrice de cinéma Rita Gam et Miss Univers de 1960, Linda Bement, de même que Roger Maris et Elston Howard, des Yankees de New-York.

Et si ce sport prend une telle ampleur, une partie importante des mérites revient à des athlètes de chez nous qui n'ont pas craint la compétition d'Américains et qui sont parvenus à monopoliser les honneurs à Grossinger.

Dans ce groupe des pionniers de saut de barils, le nom du Montréalais Yvon Jolin occupe une place de choix.

Champion canadien en 1953-54-55 et 62, Jolin, maintenant âgé de 37 ans, a toujours constitué une attraction lors des compétitions mondiales.

Dès les premiers jours d'octobre, Jolin commence à s'entraîner au Forum. Cette année, il se prépare aux trois plus importantes épreuves. Le 14 décembre, il se rendra à Grossinger lors du championnat mondial; le 16 janvier, il tentera de décrocher le titre provincial à Ville d'Anjou, à l'occasion du carnaval international, et, dix jours plus tard, il sera l'un des favoris lors du championnat canadien à Québec.

Jolin est l'un de ceux qui croient que dans un avenir rapproché, le saut de barils

s'ajoutera aux épreuves des Jeux Olympiques. Plusieurs jeunes, dont Georges Coallier et Gilles Leclerc, de Montréal, et Jacques St-Pierre, des Sept-Îles, ont suivi le chemin tracé par Jolin et aujourd'hui, ce dernier se réjouit de la compétition que lui procurent ces jeunes athlètes. Lors du championnat mondial de 1962, ces quatre sauteurs canadiens ont talonné le champion Jimmy Waldo qui est sorti victorieux avec un saut de 27'4 1/2".

Le record mondial de 28'7" (15 barils) appartient à Léo Lebel tandis que Jolin détient le record canadien avec un saut de 26'4".

Afin d'être éligible au championnat, tout concurrent doit sauter 10 barils sans accrochage dès sa première tentative.

"Les jeunes que l'on voit sur les patinoires, un peu partout, ne sont pas tous destinés à devenir des joueurs de hockey. Tous ne sont pas aussi doués pour imiter les prouesses d'un Jean Béliveau, d'un Bernard Geoffrion ou d'un Jacques Plante. Il faudrait que quelqu'un puisse les intéresser au patinage de vitesse et ensuite à la compétition du saut de barils", prétend Jolin.

L'un des projets de Jolin serait de consacrer son temps bénévolement au service des jeunes, de leur apprendre les rudiments de ce sport qui le passionne depuis l'âge de 5 ans.

"J'aimerais que les autorités municipa-

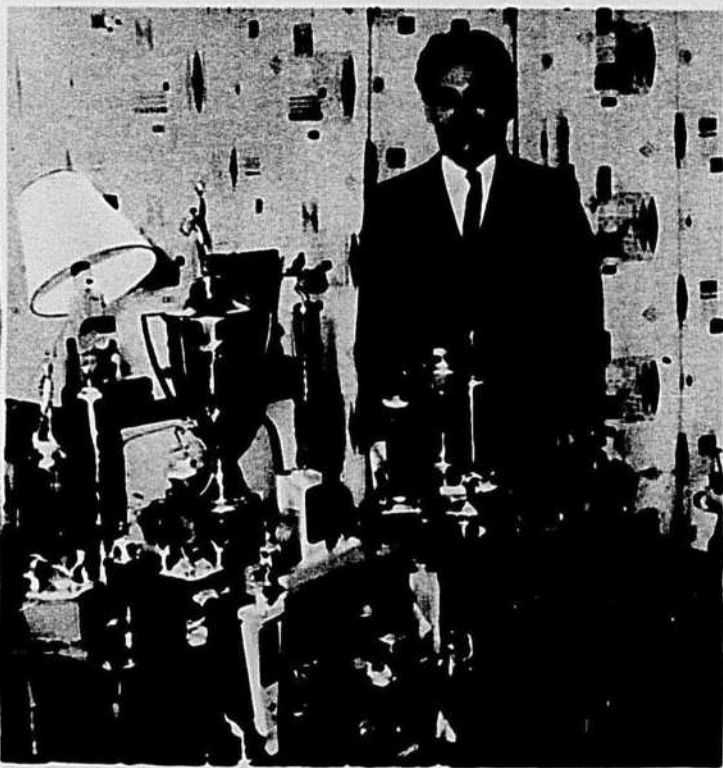
les m'accordent une heure par semaine sur une patinoire intérieure. Je suis persuadé que plusieurs jeunes viendraient aux leçons et que, petit à petit, nous réussirions à dénicher d'autres Coallier, Leclerc, St-Pierre", ajoute-t-il.

Depuis plus de 30 ans, Jolin se consacre à ce sport. Si certains l'ont imité pourquoi d'autres n'en feraient-ils pas autant ?

Un exemple frappant : en 1962, le Montréalais Richard Louis-Seize est devenu à l'âge de 16 ans le plus jeune athlète à participer au championnat mondial.

Dans sa tâche pour aider à populariser ce sport, Yvon Jolin est même devenu inventeur. Il vient d'innover un protecteur spécial pour l'arrière-train qui aura pour but d'éviter les blessures causées par les nombreuses chutes.

Il a soumis son protecteur aux autorités de la Ligue de hockey Nationale et attend la réponse du président Clarence Campbell à cet effet.



La récompense du champion. Yvon Jolin pose fièrement derrière une partie des trophées qu'il a remportés au cours de sa fructueuse carrière de sauteurs de barils.



Fournisseurs brevetés de
Sa Majesté la Reine

Plus de gens achètent la sauce HP

de préférence à
toute autre sauce
du genre
au monde.

Elle rehausse la saveur
des mets: viande, poisson,
oeufs, macaroni, soupes
et rôtis à la broche.



HP-1-61-63



CIGARETTES

EXPORT

BOUT UNI
OU FILTRE

MEUBLES BRISÉS ?

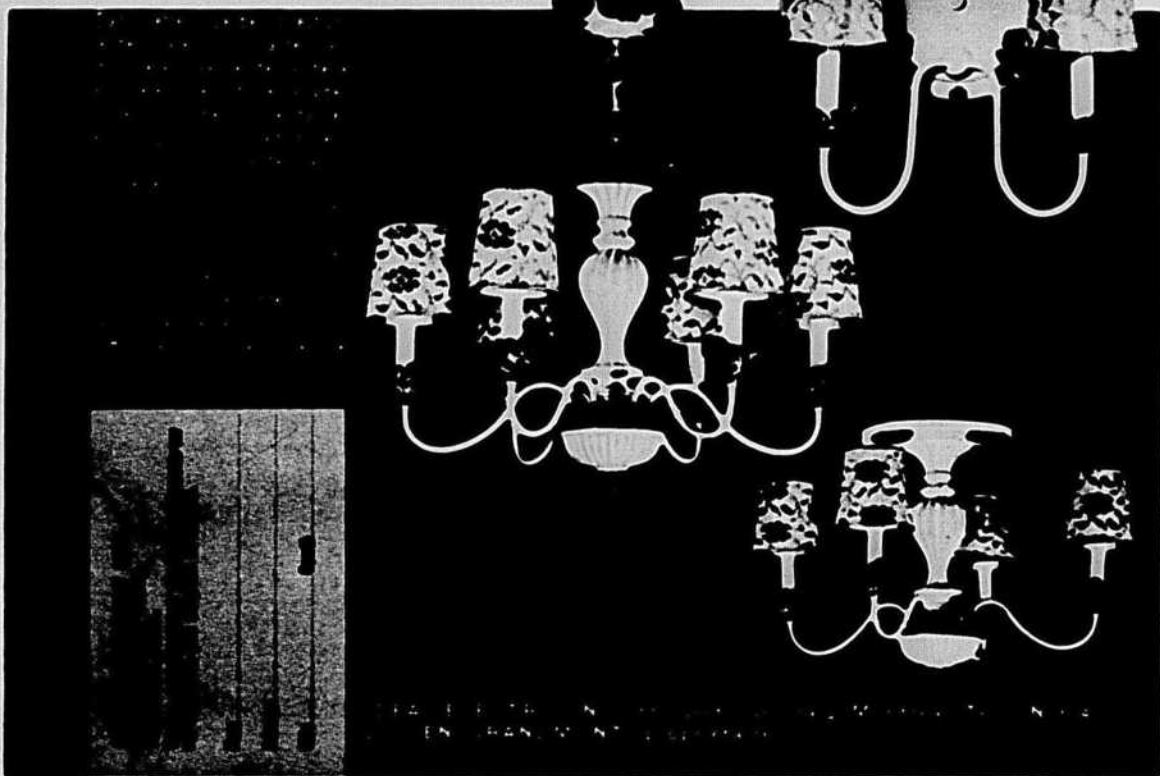
COLLE BONDFAST
LEPAGE

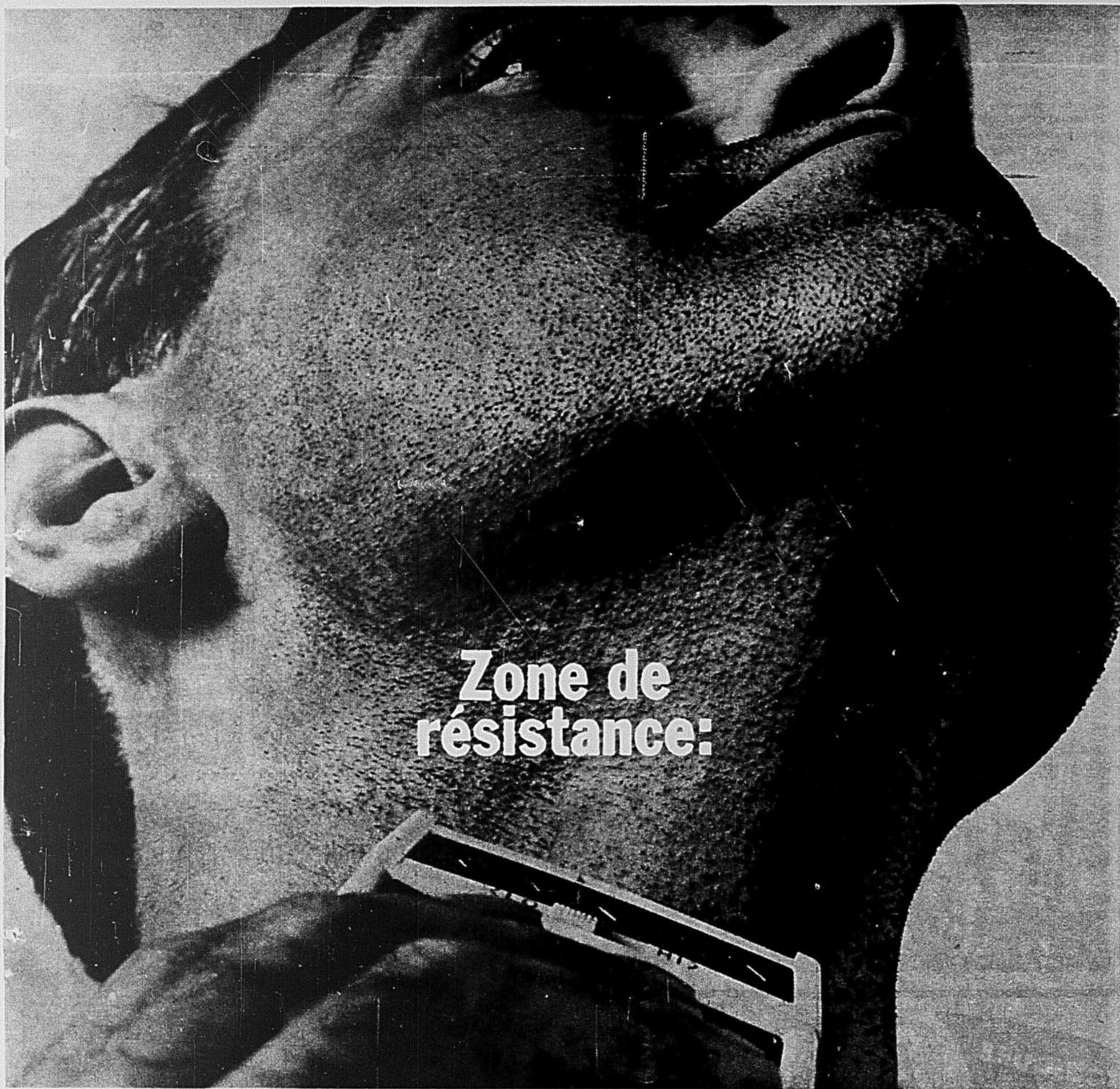
La colle la plus en de
mande au Canada. Ré-
pare le bois, la faïence
et le cuir.



LEPAGE

ideal ... pour un décor lumineux





Zone de résistance:

Là où le Remington 25 prouve sa puissance ...

Sous le menton... C'est là où se trouve la zone de résistance, là où les autres rasoirs ralentissent. Là où les poils s'accrochent au lieu de se couper. Là où la "résistance" irrite une peau tendre.

C'est sur cette surface que le Remington prouve sa puissance. Il n'y a pas de ralentissement. Pas de tiraillement, pas d'échauffaison. Parce qu'il est plus puissant, le nouveau moteur du rasoir Remington fonctionne à une température plus basse et les couteaux "travaillent" plus



rapidement. Les poils sont tranchés net, et non pas "déracinés" ni simplement recourbés.

Grâce aux rouleaux-peignes du Remington, les couteaux travaillent de très près. Ils rabaisent la peau et redressent les poils. Les poils se coupent très ras, étant relevés par les rouleaux-peignes. C'est simple et efficace!

Quantité d'hommes ont oublié cette zone de résistance depuis leur achat d'un Remington. Ils n'ont plus d'ennui, ni d'irritation.