

# LA TRIBUNE

SHERBROOKE, P.Q.

# Perspectives

Vol. 2, No 10 — 5 mars 1960



CE QUE MADAME PORTERA CE PRINTEMPS — VOIR PAGE 20



Il y a loin de l'époux pantouflard qu'elle contemple chaque soir lisant son journal, au héros de cinéma, casse-cou et tapageur, dont elle fait trop souvent son idéal. Elle en oublie les qualités réelles du mari et le juge faible, bien qu'il soit simplement normal.

# Le Canadien est-il un "vrai" mari?

Beaucoup de femmes, tout en rêvant qu'il soit délicat pour elles, le préféreraient plus énergique

**R**OBERT est une "poule mouillée"! Je dois tout conduire moi-même à la maison et j'en ai assez. Quand je lui reproche de ne pas faire sa part, il ne prend même pas la peine de répliquer!"

Ces doléances qu'une cliente exposait dernièrement au docteur Alastair MacLeod, de l'Institut d'hygiène mentale de Montréal, ne sont pas les premières du genre. De plus en plus de Canadiennes trouvent leur mari trop passif. Une enquête récente en a fourni la preuve. Invitées à déclarer ce qu'elles pensent de leur mari, une très forte proportion des épouses interrogées proclamèrent qu'elles le préféreraient plus viril.

"Bon nombre de femmes déprimées qui se présentent à l'Institut, ajoute le Dr MacLeod, nous font la même remarque. Elles se disent frustrées parce que leur compagnon n'assume pas toutes les responsabilités qui lui reviennent dans le ménage. Il ne s'occupe pas de surveiller et de corriger la conduite des enfants. Il ne fait aucun projet pour l'emploi des vacances d'été ni ne prend d'intérêt aux projets que sa femme peut faire sur ce sujet ou sur d'autres. Il ne s'apercevra pas que les tentures sont jaunes ou bleues... ni même qu'on les a changées! Enfin — et c'est là ce qui blesse le plus durement son épouse — il ne se soucie guère qu'elle le juge passif et engourdi."

Qui faut-il blâmer de cette attitude? Il est facile et assez naturel d'en jeter le blâme sur l'épouse elle-même. La femme, disent certains, tient si farouchement à l'égalité des sexes qu'elle en est venue à se charger des devoirs et des décisions qui étaient jadis le privilège du mari.

"Jeannette est convaincue qu'elle peut tout faire mieux que moi, déclare un jeune mari, venu implorer

l'aide du Centre de conseils sur le mariage de l'Institut. Et c'est possible, après tout, qu'elle soit plus habile, ajouta-t-il avec dépit. Elle a enlevé toute la neige dans l'allée du garage, en pleine tempête, pendant que j'étais au bureau. Elle a repeint, toute seule, les murs de la chambre des enfants. Elle peut même connecter des fils électriques sans moi. Cela me donne l'impression que je lui suis inutile. Et maintenant elle songe à prendre un emploi hors du foyer, bien que mon salaire suffise largement à toute la famille!"

Visiblement, Jeannette est l'élément dominateur dans ce ménage. Elle n'a probablement assumé ce rôle que par degrés et inconsciemment. Mais, en le faisant, elle a abandonné un peu de sa féminité. Tous les humains, il est vrai, possèdent à la fois des traits masculins et féminins de caractère; mais il est nécessaire pour l'harmonie de la vie familiale que les traits masculins l'emportent chez l'homme, les traits féminins chez la femme. C'est encore à l'homme que sa structure biologique confie la fonction d'assurer aux autres vivre, abri, protection et amour. C'est encore la femme qui doit voir à l'entretien du mobilier et du linge et à la préparation des repas.

En voulant jouer le rôle de l'homme, Jeannette a poussé son mari à s'en remettre de plus en plus à elle pour les tâches domestiques. Mais elle n'a fait ainsi que créer un cercle vicieux car, plus elle s'est montrée entreprenante, plus elle a critiqué son manque d'esprit d'initiative, plus il est devenu passif.

Ce dont il a besoin pour sortir de cet état d'esprit, c'est qu'elle fasse au contraire valoir sa féminité. En lui montrant qu'elle dépend entièrement de lui, qu'elle a besoin de la force qu'il peut mettre à sa disposition et qu'elle est prête en retour à accepter sa gouverne, Jeannette aurait réveillé et enflammé la combativité de son

époux. Cette réaction eût été instinctive chez lui.

"Il est à peu près sûr, opine le Dr MacLeod, que Jeannette n'est pas plus heureuse de leur union que son mari ne l'est. Quand c'est la femme qui "conduit la barque", notre expérience psychiatrique nous a appris que, même si elle connaît la réussite intellectuelle, mondaine et matérielle, elle subit une tension nerveuse et morale écrasante. Cette tension est du même type que celle qu'évoque une rancœur chronique; et, quand nous lui demandons de décrire ce mécontentement, il se révèle presque toujours avoir quelque rapport avec sa privation de son rôle féminin. En d'autres termes, pour être pleinement heureuse, il lui faut ressentir une certaine dépendance et elle ne peut l'éprouver qu'à l'égard de l'homme vraiment viril."

**C'EST LÀ** un aspect du phénomène de "limitation". Tout être a besoin de se sentir limité en quelque domaine. Un enfant ressent une plus grande sécurité quand ses parents mettent des bornes à son comportement. L'homme adulte découvre ses limites dans les rapports qu'il a avec le monde extérieur; et la femme adulte trouve la sécurité auprès de son mari. "Combien de fois, ajoute le Dr MacLeod, ai-je entendu des femmes déclarer, non avec aigreur mais avec fierté: *Je sais ce que je peux me permettre devant mon mari.* Elles diront, par exemple: *Jacques ne veut pas que j'achète un nouveau mobilier de vivre; mais il m'autorise à remplacer les lampes et le tapis.* Et elles sont heureuses de cette demi-liberté car il leur plaît de jouer leur rôle de femme et de voir leur mari jouer son rôle d'homme. Elles ne le prennent pas pour un tyran; mais elles ne l'accuseront pas non plus d'être un faible.

On aurait tort, cependant, de penser que c'est la femme qui est à blâmer quand elle décide de "porter



"C'est à toi de le punir!" clame la mère. Nombre de Canadiennes se plaignent que leur mari cherche à esquiver la responsabilité d'avoir à corriger lui-même ses enfants.

la culotte" au foyer. De nombreuses raisons peuvent l'y avoir contrainte. Par exemple, la fatigue persistante du mari, une tension qui n'a pas trouvé de débouché chez lui, une enfance où il a été privé d'affection peut-être plus encore que de nourriture . . .

Il y a lieu de remarquer, à ce propos, l'influence de la civilisation industrielle moderne sur le comportement du mari. La grande industrie cherche trop souvent à adapter l'homme à la machine ou, du moins, à rendre ses réactions aussi faciles à prévoir et à gouverner que celles de la machine. On lui apprend à dissimuler sa mauvaise humeur et à éviter les querelles avec son entourage. Si son amour-propre a été blessé, ses patrons se préoccupent de l'apaiser. Tout cela tend à le rendre passif; et il conserve cette passivité, une fois de retour au foyer; mais son épouse ne l'accepte pas de la même façon. "Si seulement il voulait riposter . . . ! s'exclamerait-elle. Je ne lui en voudrais même pas de me battre car tout vaudrait mieux que son attitude humble et placide."

Une telle femme est malheureuse parce qu'on la prive des occasions de dispute qu'elle désire subconsciemment et qui lui sont même nécessaires. Elles le sont aussi au mari. "Nous avons constaté, remarque le Dr MacLeod, que tout va bien dans les familles où on a l'habitude de "se vider le coeur" et d'encaisser les coups aussi bien que de les rendre, à condition, bien entendu, que personne n'en garde de ressentiment. Tout le monde y apprend à supporter son voisin et les séparations sont rares.

**L**ES UNIONS sont également durables, d'ordinaire, quand la femme a de l'ascendant sur son mari. Aucun des conjoints n'y est parfaitement heureux. Mais, là encore, on hésitera à se séparer. Il n'y a danger de rupture que quand éclate une guerre ouverte, surtout s'il se manifeste de la mesquinerie de part et d'autre.

Autre raison pour que les épouses jugent leur compagnon trop peu volontaire: c'est l'image que chacun

d'eux a gardé de son père. A un moment de sa croissance, tout enfant a besoin de vivre dans une intimité prolongée avec un père énergique dont les paroles et l'exemple lui apprendront ce qu'est un homme viril. La fille elle-même saura mieux ainsi qui choisir pour mari. Mais, si un garçon a eu pour père un faible et qu'il épouse une fille dont le père était le vrai chef de la maison, on peut prévoir du grabuge.

Le père d'un de mes clients, Georges B. . . . , dit le Dr MacLeod, était un être incapable de prendre quelque décision que ce fût. Quand George désirait qu'on lui achetât un nouveau complet ou que, plus tard, il voulut emprunter l'auto familiale, son père lui répondait toujours: "Demande-le à ta mère." Georges s'est marié. Il a épousé Charlotte, une fille dont le père avait accoutumé toute sa famille à une obéissance absolue.

"Maman a toujours fini par faire les quatre volontés de papa, a rappelé Charlotte, quand je l'ai interrogée à son tour. Mais mes parents (Suite à la page suivante)



"C'est moi qui dois tout faire ici!" dira cette femme. Mais elle est peut-être une de ces épouses dominatrices qui aime donner à son mari l'impression qu'il est un inutile.



Le Dr Alastair MacLeod, directeur-adjoint de l'Institut d'hygiène mentale de Montréal.

## Le Canadien est-il un "vrai" mari?

(Suite de la page précédente)

étaient amoureux fous l'un de l'autre et ils répétaient à qui voulait l'entendre que leur ménage était le plus heureux de la terre. J'aurais bien aimé que Georges et moi puissions en dire autant..." A cause de son ascendance, Charlotte avait espéré que Georges serait énergique comme son père à elle. Mais il ne l'a pas été parce qu'il n'avait pas connu pareil exemple chez lui. D'où leur désaccord."

Le faux idéal que de nombreuses femmes se font d'un mari est une autre cause importante de mécontentement. Elles s'en sont forgé une image-type d'après les romans qu'elles ont lus, les films ou les spectacles de télévision qu'elles ont vus, les joutes sportives auxquelles elles ont assisté. Or le dur à cuire dont elles ont ainsi peu à peu esquissé le portrait dans leur imagination n'existe pas.

Inversement, une femme peut tirer des mêmes sources d'inspiration l'idée du mari "éternel maladroit aux mines de chien battu". Dans les bandes illustrées des journaux, ce pauvre diable se fait continuellement faire la leçon par son épouse, plus fragile mais remuante et acariâtre. "Il faut donc, conclut le Dr MacLeod, tenir compte de nombreux facteurs contradictoires dans l'attribution

des responsabilités réciproques du mari et de la femme. Mais le type d'épouse que je critiquerais sans hésiter est celui de la femme qui commence par s'exclamer: "Mon mari est un naïf qui avale n'importe quel appât et qui ne sait pas faire valoir ses droits. Quand un voisin emprunte notre tondeuse à gazon et tarde à nous la rendre, il ne songe même pas à aller la lui réclamer!" Puis, sans même reprendre haleine, elle vous détaillera les délicatesses qu'il a pour elle!

Dans l'enquête dont nous parlions au début, on demandait aux Canadiennes d'indiquer quel trait de caractère leur déplaisait le plus chez leur mari. Un très grand nombre avaient répondu: "Son manque de virilité." Mais, quand on voulut savoir quelle qualité elles appréciaient le plus en lui, les mêmes femmes répondirent: "Sa gentillesse et la considération qu'il montre pour moi et pour chaque membre de la famille."

Répondre ainsi manifeste de l'inconséquence de jugement. Cette femme qui voudrait que son mari soit doux avec elle et rude envers le reste du monde fait songer à l'enfant qui voudrait bien à la fois "manger son gâteau et le conserver".



## LA SEMAINE PROCHAINE

PLUS DE FEMMES ACHETERONT PUREX QUE TOUT AUTRE  
PAPIER HYGIENIQUE VENDU AU CANADA – POURQUOI ?



Serait-ce parce que le papier Purex possède le double avantage d'être doux et ferme . . . Il se "détache au toucher," donc il est aussi économique! Pour votre foyer, vous aimerez ses couleurs fraîches comme les fleurs et son blanc de neige!

POUR CEUX QUI AIMENT LA DOUCEUR !

\* WESTMINSTER PAPER FABRIQUE EGLEMENT LES SERVIETTES DE TABLE "SCOTT FAMILY NAPKINS"



Fernand Huneault n'a pas l'aspect de l'être faible et incertain de lui qu'on attendrait d'un aveugle.

## Au service de ses frères d'infortune

**U**N SIFFLEMENT déchirant. Un grincement de roues mordant les rails. Le sol qui tremble sous ses pas. Deux secondes de plus et c'était la catastrophe!

Figé de surprise et d'effroi, Fernand Huneault n'avait pu fuir le train qui venait sur lui. Par chance inouïe, le diesel stoppa à temps! Lorsqu'il revint de son étonnement, il s'aperçut qu'il n'était pas sur la voie ferrée mais sur le trottoir du viaduc qui la surplombait. "Comme on peut être stupide!", dit-il, quand il raconte son aventure.

Huneault est aveugle. Au moment de cette mésaventure, il traversait un quartier qui ne lui était pas familier. Il ne s'était donc pas rendu compte qu'il passait sur un viaduc et non dessous. Cet incident, même sans suites fâcheuses, lui donna une leçon. "Je décidai alors, dit-il, de bien m'assurer où je me trouve, partout où je vais."

Comme responsable du service des relations extérieures de l'Institut national canadien des aveugles, Huneault doit voyager beaucoup et il le fait seul, la plupart du temps. Dans des villes pour lui étrangères, il s'oriente avec une aisance qui porte tout le monde à se demander: "Comment s'y prend-t-il?"

Pour le savoir, un rédacteur de *Perspectives* l'a accompagné récemment dans l'un des voyages qu'exigent sa profession, voyage qui l'amena de sa demeure de Baie d'Urfé, près de Montréal, jusqu'à Ottawa. Dans la capitale fédérale, il a eu deux entretiens avec des fonctionnaires; il a interviewé un aveugle pour lui trouver un emploi; il a visité une usine pour savoir quels postes on peut confier à ses compagnons d'infortune; il a assisté à une réunion de la section de Hull de l'Institut; il a pris part à un dîner du club Kiwanis et repris le train en se reprochant de n'avoir pas su ordonner son programme de travail de façon à accomplir encore plus de besogne en ces deux jours...

L'existence de l'aveugle n'est pas

(Suite page 8)



Notre ami, qui prend le train chaque jour pour se rendre de son domicile de Baie d'Urfé à son bureau de Montréal, n'éprouve aucune difficulté, quoique aveugle, à traverser seule toute une enfilade de wagons.



Notre ami se rase avec autant d'aisance et de rapidité qu'une personne normale, sans plus de danger. Il emploie, comme on voit, un rasoir à lame, non un rasoir électrique.



S'il ne peut voir les spectacles qu'offre la télévision, Huneault peut du moins en écouter le dialogue et se distraire de cette façon, quand il se retrouve seul, à l'hôtel.



A-t-on songé que nos corridors rectilignes, avec leurs portes toutes semblables, constituent un problème pour l'aveugle qui doit, par exemple, trouver seul la porte 314?

## *Malgré sa cécité, Fernand Huneault mène une vie bien remplie*

# MAMAN!

UN ENFANT MAUSSADE EST UN ENFANT "MALADE"



Où, maman, quand un enfant est dérangé, fiévreux et de mauvaise humeur, n'a pas envie de jouer... ni de manger... vous pouvez être sûre que quelque chose ne va pas. Car les enfants sont naturellement gais, insoucians et pleins de vie.

Lorsque ces petits dérangements se produisent, les mamans avisées comptent depuis des années sur CASTORIA pour remettre les choses en ordre. CASTORIA est bon pour votre enfant, et ne fait que du bien. Il débarrasse doucement, mais sûrement, les intestins de l'enfant des déchets toxiques qui s'y sont accumulés, sans coliques ni choc. En peu de temps, votre enfant retrouve sa gaieté.

CASTORIA est employé avec succès depuis des générations. Cependant, CASTORIA est tout ce qu'il y a de plus moderne... son excellente qualité et son action douce sont garanties par les plus récentes méthodes scientifiques de fabrication et d'essai. C'est pourquoi CASTORIA est bon pour votre enfant.

LES ENFANTS PLEURENT POUR AVOIR DU CASTORIA

MARQUE DÉPOSÉE



## MAL de DOS

Pourquoi souffrir quand vous pouvez obtenir un SOULAGEMENT TOTAL avec Renotabs

Spécial — W. K. Buckley vous promet que sa nouvelle formule améliorée, qui a nom Renotabs, vous procurera le plus grand soulagement que vous ayez jamais éprouvé sinon on vous remboursera! Pour alors endurer mal de dos, sensibilité aux articulations, douleurs rhumatismales ou arthritiques, tension nerveuse, incommodes lèvements nocturnes si souvent associés à l'irritation ordinaire des reins ou de la vessie? Procurez-vous RENOTABS chez votre pharmacien, ils vous soulageront rapidement. Seulement \$1.25 pour 60 précieux comprimés pour vous aider à vous sentir mieux rapidement. Procurez-vous Renotabs aujourd'hui. 59-5

## Estomac en "ébullition" par suite de tension?

Évitez ces maux d'estomac, même aux jours d'activité trépidante. Dès le premier signe d'indigestion, croquez un ou deux Tums au goût agréable. Les Tums agissent vite pour neutraliser l'excès d'acidité... soulager les aigreurs et l'indigestion. Les Tums chassent aussi cette sensation de lourdeur. Vous pouvez prendre des Tums à toute heure et en tout lieu — pas besoin d'eau.



pour l'estomac

Achetez le paquet économique de 3 rouleaux



Complètement aveugle lui-même, Huneault questionne Réal Cousineau, de Hull, qui ne possède qu'une très faible perception visuelle et à qui l'Institut des aveugles pourra peut-être dénicher un emploi.



Huneault visite une usine pour s'assurer par lui-même si un aveugle pourrait y trouver du travail.



Déjà un embarras pour le voyant, des poubelles sur le trottoir sont un danger de chute pour l'aveugle.

## Au service de ses frères d'infortune

(Suite de la page 6)

toujours facile. Il y a les heures de solitude et de frustration où il ressent cruellement qu'il est différent des gens qui l'entourent. Mais s'il sait s'adapter à l'existence, la vie aura pour lui beaucoup d'intérêt. "J'y suis arrivé moi-même. Je sais donc que c'est possible," dit Huneault.

Notre sympathique ami a trente-trois ans et est aveugle depuis douze ans. Il a perdu la vue alors qu'il servait dans le génie, au camp militaire de Chiliwack, en Colombie britannique. Il était en train d'amorcer une mine quand celle-ci fit explosion. "C'était un 4 juillet, de dire Huneault, dont l'humour ne se dément jamais. On peut dire que la fête de l'Indépendance américaine a été retentissante pour moi!"

Ses premières années de cécité lui furent amères. Dans l'immeuble où il logeait alors, à Montréal, il se souvient, en particulier, d'un gamin, habitant au rez-de-chaussée, qui avait coutume de laisser sa bicyclette au pied de l'escalier. Chaque fois que l'aveugle descendait, il trébuchait contre le jouet. "J'ai dû buter contre cet objet une dizaine de fois, dit Huneault. Je passais mon temps à supplier les voisins du dessous de ne plus laisser trainer la bicyclette à cet endroit."

Un jour qu'il avait failli tomber une fois de plus, il en eut assez. De rage, il saisit le malheureux engin et le lança au milieu de la rue. Un camion qui passait l'écrasa et le réduisit en miettes. "J'entends encore, de dire notre homme, la clochette du petit véhicule tinter en roulant sur le pavage. Ce bruit me remplit alors de joie; maintenant, je me sens honteux de ce geste."

Huneault aime jouer des tours à ses amis et est le premier à rire quand la plaisanterie se retourne contre lui-même. Un jour, dans le train de banlieue qui l'amène chaque jour à son bureau de la métropole, il ramassa un journal, l'ouvrit et feignit de le lire comme s'il voyait vraiment. Il entendit les gens s'étonner. Puis quelqu'un lui toucha l'épaule: "C'est à nous de rire, mon vieux. Vous tenez votre journal à l'envers!"

Pendant que je l'accompagnais pendant son voyage dans la capitale fédérale, Huneault circula partout sans hésitation, allumant même sa cigarette avec autant de facilité qu'une personne normale. Bien sûr, il lui arrivait de répondre à un interlocuteur qui s'était éloigné sans qu'il s'en aperçût, mais c'était rare. Notre ami est passé maître dans ce qu'il appelle la "navigation terrestre", c'est-à-dire dans l'art de se déplacer sans voir.

Il s'agit, dit-il, de bien percevoir les sons et surtout de bien les interpréter. Il peut distinguer une rue d'une autre par le volume du bruit de la circulation. De même, il peut vous dire quand un feu de circulation passe du vert au rouge. Il perçoit également la forme des édifices car son oreille discerne des échos différents selon que la rue est ou non bordée de gratte-ciel.

"Le bruit des talons hauts sur les trottoirs m'est aussi d'une aide précieuse, ajoute-t-il. Il y a pourtant un inconvénient. Quand je suis les pas d'une femme pour me guider, je dois prendre garde de ne pas trop la pister de près. Sinon elle se retournera et m'accusera de la poursuivre!"

Fernand ne s'est pas encore attiré d'ennuis de cette façon. Par contre, un chasse-neige a failli lui causer de graves mésaventures. L'engin avait repoussé la neige de la rue jusqu'à un terrain vague et supprimé du coup les points de repère habituels de l'aveugle, c'est-à-dire la différence de niveau entre la chaussée et le trottoir. "Je me trouvai soudain, raconte-t-il, marchant dans la neige jusqu'aux genoux et ne sachant plus de quel côté diriger mes pas. Heureusement, un passant vint me porter secours."



Dans l'atmosphère des plus cordiale d'un club d'entraide de la capitale, Fernand Huneault peut, après une journée aussi remplie que celle d'un homme normal, presque oublier son infortune.

Les foreuses pneumatiques sont sa bête noire car le bruit qu'elles font l'empêche de s'orienter. De même que le vrombissement des avions. Il se résigne alors à demander de l'aide.

Un jour qu'il était sur le trottoir, un inconnu lui demanda s'il pouvait lui tenir le bras. Huneault consentit et les deux hommes commencèrent à traverser la rue. "Soudain, rappelle-t-il, j'entendis des freins grincer, des klaxons retentir et je sentis des autos nous frôler en trombe."

Les deux copains parvinrent quand même à traverser la chaussée sans incident.

— Merci, fit Huneault. Parfois un aveugle a besoin d'aide.

L'autre resta médusé un instant.

— Et moi qui allait vous remercier: je suis aveugle, moi aussi!

Huneault se réjouit de n'avoir pas toujours été aveugle. Cela lui permet de mieux imaginer la forme, la grosseur et la couleur des choses. Mais parfois il sera médusé de certains objets, nouveaux pour lui. "Il y a des gratte-ciel en construction à Montréal, dit-il avec une pointe de regret dans la voix. Je ne pourrai jamais les voir."

Même si une chambre d'hôtel n'est pas toujours gaie, il aime y passer de longues heures. Il adore écouter la radio. Il laisse toujours la lumière allumée dans sa chambre: c'est plus gai pour ses visiteurs. Chaque soir, il téléphone à sa femme, Phyllis.

Fernand Huneault n'a jamais vu son épouse. Phyllis était auxiliaire de la Croix-Rouge quand il l'a connue. Il suivait alors des traitements de réadaptation à la vie civile, à Toronto, et se rendait avec ses compagnons d'infortune aux chutes Niagara. C'est elle qui les y conduisait. "Nous avons fait l'inverse de tout le monde, se plaît-il à dire, puisque ce n'est habituellement qu'après le mariage qu'on va aux chutes..."



A son retour chez lui, Huneault est accueilli par sa femme, une ex-auxiliaire de la Croix-Rouge, qu'il n'a jamais vue et qui lui a déjà servi de guide dans sa visite aux chutes Niagara.

## Tooke donne le ton



# TOOKE

## Flight sans repassage

Vous n'avez pas à repasser ces chemises 100% coton — elles sont infroissables! Le coton est fini de façon à éviter les faux plis — même quand vous le lavez. C'est simple: lavez et laissez sécher votre chemise, elle est prête à porter — sans repassage. Ou, pour satisfaire l'homme le plus difficile, un léger coup de fer suffira. De coupe parfaite avec poignets doubles — boutons ou à boutons de manchettes; cols de modèles variés \$5.00

TOOKE, MAÎTRES CHEMISIERS AU CANADA DEPUIS 1869



Oui ou non... qui sait?

Sa teinte est si naturelle que seul son coiffeur le sait!

Le bonheur embellit toutes les jeunes mamans. Mais celle-ci se distingue par le charme de sa fraîche personnalité accueillante. Sa chevelure est radieusement vivante, mais la riche nuance chatoyante est douce et discrète. Soyeusement souples, ses cheveux semblent illuminer son visage. Il est toujours *si rassurant* d'utiliser Miss Clairol, qui donne un ton naturel aux cheveux tout en les régénérant.

Voilà pourquoi les coiffeurs du monde entier recommandent et utilisent *toujours* Miss Clairol. Ils savent pouvoir se fier à l'action *exactement prédéterminée* qui donne *automatiquement* la nuance voulue, en masquant *vraiment* le gris. Et, ils apprécient surtout la façon dont Miss Clairol redonne une soyeuse beauté naturelle aux cheveux. Faites-en l'essai vous-même, encore aujourd'hui. En formule crème ou ordinaire.



MISS CLAIROL Hair Color Bath

\*Marque Déposée par Clairol Inc. of Canada, Knowlton, Québec. Tous droits réservés

PLUS DE FEMMES SE SERVENT DE MISS CLAIROL QUE DE TOUT AUTRE COLORANT

# Vanité... a



1



3



5



7

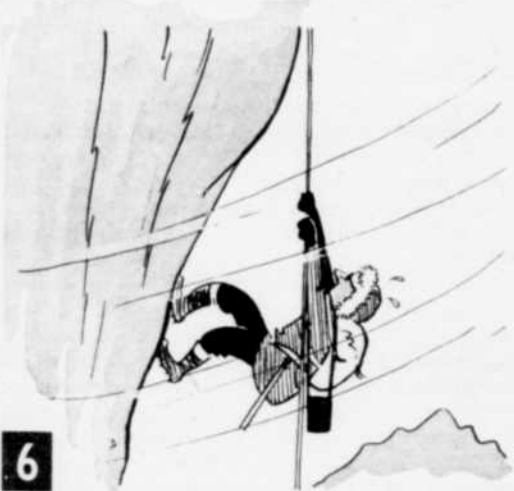
au sommet



2



4



6



8



Fait  
la  
joie  
de  
toute  
la  
famille



LOWNEY'S  
BRIDGE MIXTURE

une variété  
de 15  
délicieux bonbons  
recouverts  
de chocolat noir  
ou de chocolat  
au lait.





Le prétendant au trône du Portugal photographié avec sa famille: de g. à d., Miguel, la duchesse, Henrique, le duc et Duarte.

# Le "roi" malgré lui

Le prétendant au trône du Portugal ne prétend... qu'à la tranquillité



Par Yvon Tureot

**A** QUELQUES milles de Coïmbra, qu'une université célèbre a consacrée cité de l'esprit, dans un château d'ivoire érigé sur les ruines de l'ancien cloître de Sao Marcos, un homme qui fait précéder son nom du titre de duc, mais qui a cessé de croire aux contes de fées, joue paisiblement son rôle de prétendant au trône du Portugal.

J'avoue que je ne soupçonnais même pas son existence avant de mettre le pied à Lisbonne pour la première fois. Le hasard voulut que celui qui allait être mon guide tout au cours de ce voyage au pays de la Reine Morte fut un monarchiste militant, dont la foi en la royauté n'a d'égale que sa passion de la musique.

Dès notre premier entretien, j'appris qu'il y avait au Portugal un mouvement groupant plus d'un demi-million de monarchistes; que ceux-ci publiaient un journal, *O Debate*, et qu'ils étaient même pourvus d'un "roi" à qui "dans sa grande complaisance" le gouvernement de la République avait fait construire un château pour qu'il pût, enfin, avec sa famille, vivre dans le pays de ses ancêtres.

Aux propos de mon ami, je commençais à croire que la monarchie portugaise était une réalité latente qui se donnait le nom de république pour permettre à Salazar de "réaliser son oeuvre". J'en oubliais la révolution de 1910 et la déconfiture de Manuel II.

J'eus tôt fait de constater que le témoignage de mon guide manquait singulièrement de réalisme. De fait, les monarchistes constituent, au Portugal, une faible minorité, et si on peut avoir l'impression du contraire, c'est que le gouvernement les juge suffisamment inoffensifs pour leur permettre de rêver tout haut. Un luxe qu'il n'accorde à aucun autre groupe. Quant à la construction, par l'Etat, d'un château à l'héritier de la dynastie de Bragance, on conclut raisonnablement à une fantaisie de Salazar. L'une des rares.

Parce que je fais un peu profession de curieux, je voulais tout de même en connaître plus long sur ce personnage que tout contribuait à rendre mystérieux. Les républicains m'en parlaient, tantôt comme d'un être très impopulaire et sans aucune envergure, tantôt comme d'un complotier qui n'attendait que la mort du président du Conseil pour provoquer un coup d'Etat et tenter de rétablir la royauté. Cette idée, cependant, les faisait sourire, car ils ont conscience que le régime est

bien assis et ne risque pas, sans jeu de mots, d'être détrôné.

Les monarchistes, par contre, me paraissaient éprouver pour leur duc plus que de l'admiration et de la confiance: une sorte de vénération. La plupart sans l'avoir jamais rencontré.

Dom Duarte vit monastiquement retiré dans le domaine qu'on a "gracieusement" mis à sa disposition et ne reçoit presque jamais. Il ne se mêle d'aucune façon à ses pairs, tels Umberto d'Italie et le comte de Barcelone que l'on peut tout aussi bien retrouver au casino d'Estoril, autour de la roulette ou de la table de baccarat, que dinant au luxueux *Avis* de Lisbonne, entourés d'une véritable cour.

Encore que l'on m'ait prévenu que le duc de Bragance se méfiait considérablement des journalistes et n'acquiesçait jamais, ou presque, à leurs demandes, je résolus de tenter d'obtenir une entrevue et à Figueira da Foz, petite ville de pêcheurs... et de touristes que quelques milles seulement séparent de Sao Marcos, je risquai un coup de téléphone au château.

Que je sois journaliste ne plaide certes pas en ma faveur auprès du secrétaire, qui me répondit d'abord assez froidement, mais que je vienne du Canada — c'est si loin! — dut rassurer son maître puisqu'il revint, quelques instants plus tard, m'annoncer que "Sa Majesté" nous attendait — le guide étant de la partie — le lendemain à 2 heures.

Très en retrait de la route, le domaine "royal" n'est visible que lorsqu'on a atteint les hautes grilles qui l'encerclent. Soigneusement blanchi à la chaux, le château domine le paysage et offre, du reste, un coup d'oeil assez agréable.

Une partie, la plus imposante, est de construction récente et, bien que sans style, ne manque pas de charme, en particulier à cause des arcades qui l'entourent. Ce qui reste de l'ancien cloître, ravagé par le feu il y a cent ans, constitue l'autre partie et comprend la chapelle et une cour intérieure sur laquelle donnent les cellules transformées en appartements royaux. D'ailleurs, extérieurement, l'ensemble tient plus du couvent que de l'habitat d'un prince.

Nous nous présentâmes à l'heure dite. Un domes-

tique nous fit passer à l'antichambre. Une grande pièce froide. Quelques minutes plus tard Dom Duarte fit son entrée. Impeccable dans un complet "prince de Galles", de taille moyenne, il ressemblait à tout sauf à un Portugais. Les yeux verts, une moustache poivre et sel, les cheveux d'un blond roux que guette la calvitie, on eût dit un Scandinave.

A son arrivée, le guide posa un genou par terre, se prosterna et s'exclama presque: "Majesté", de cette manière qui a même cessé d'être de rigueur depuis longtemps, dans les cours encore existantes. Le duc prononça quelques mots en portugais puis se tourna vers moi et, s'exprimant dans un français impeccable et sans accent, nous pria de le suivre à la bibliothèque.

Il m'eût été difficile de choisir un meilleur moment pour cette rencontre. En effet, toute la famille se trouvait au château, y compris les enfants — pensionnaires dans un collège dirigé par les jésuites — pour qui c'était jour de congé, et leur tante, Philippa, soeur du duc.

Dom Duarte nous présenta à sa femme, D. Maria Francisco. Vêtue d'un tailleur trop large, les jambes enveloppées dans des bas de laine, elle tendit une main rugueuse comme celles des lavandières. Avec son visage de ménagère fatiguée, vierge de tout maquillage et ses allures de paysanne timide, la petite-fille de l'ex-empereur du Brésil correspond très peu à l'image que se font d'une princesse les midinettes en quête de rêveries.

**E** LLE occupe son temps à surveiller les domestiques et, plus souvent qu'à son tour, met la main à la pâte. Indifférente aux questions politiques, son rôle de mère et d'épouse la satisfait; les "affaires royales" ne semblent pas la préoccuper outre mesure. Quand elle ne reprend pas les chaussettes de son mari, elle écrit des lettres ou comble la solitude de ses soirées par la lecture de romans. Un jour, elle a lu "Maria Chapdelaine". Depuis, elle rêve de connaître le Canada.

La "Brésilienne", comme on la surnomme dans certains milieux, et sa belle-soeur font radicalement contraste. La duchesse Philippa, célibataire d'âge mur, est une femme élégante et épanouie. On dit d'elle que c'est la politicienne de la famille. A Lisbonne, où elle habite, on la retrouve à tous les événements mondains, aux concerts, aux premières de théâtre. Elle mène une vie de société très active et certaines discussions qu'elle eut avec des députés républicains (Suite page 14)



### GRATIN PREMIUM AU FROMAGE

4 portions pour moins d'un dollar

2 c. à table de farine  
 ½ c. à thé de sel  
 ¼ c. à thé de paprika  
 1 c. à thé de moutarde  
 en poudre

1 ½ tasse de jus de tomate  
 ou de lait

1 ½ tasse de fromage piquant râpé  
 12 biscuits Premium Christie  
 (brisés en gros morceaux)

Mélanger dans une casserole épaisse la farine, le sel, le paprika et la moutarde. Incorporer le jus de tomate ou le lait, petit à petit. Laisser cuire, en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter le fromage et les Premium Christie (concassés) et remuer à fond. Verser le mélange dans un plat à gratin beurré. Cuire à four moyen (375) jusqu'à ce que le dessus ait pris couleur (25-30 min.) (Les biscuits remontent en surface pour former croûte).

## BISCUITS PREMIUM

plus croustillants à la  
 sortie du four...  
 mieux conservés dans l'emballage!

Seuls les Premium servent  
 un biscuit à la fois...  
 dans un emballage intérieur  
 refermable, en papier ciré qui conserve  
 aux biscuits leur croustillant!  
 Exigez le NOUVEL EMBALLAGE ROUGE!





**UN MIEL BLANC DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ**  
provenant des champs de trèfles  
de la vallée de la Rivière de la Paix

La vallée de la Rivière de la Paix est renommée pour ses immenses champs où ne pousse rien d'autre que du trèfle, et d'où provient le miel de trèfle le plus blanc et le plus pur qui soit, un vrai délice, recherché par tout gourmet. Ce succulent miel pasteurisé, liquide ou crémeux, présenté pour la première fois au public, est un produit Doric provenant de la vallée de la Rivière de la Paix.



de  
Lallemand  
une  
compagnie  
**ESSENTIELLEMENT  
CANADIENNE**



Fournisseurs brevetés de  
Sa Majesté la Reine

**"Souvent  
imitée  
mais jamais  
égalée"**

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



**TOURNEZ-VOUS EN ROND  
D'UN LAXATIF A L'AUTRE?**

Prenez **NR** au coucher. Soulagement  
au lever. En bonne forme et gai!

Cherchez-vous un remède effectif  
agissant la nuit? Essayez **NR** ce  
soir! Vous saurez pourquoi des  
millions l'emploient avec la plus  
grande confiance. **NR** agit durant  
la nuit... et aide doucement l'éli-  
mination, ne causant ni nervosité  
ni besoin soudain. **NR** est un laxatif  
entièrement végétal et procure un  
soulagement facile.



**MAUX DE TÊTE?**

**PRENEZ  
NERVINE**  
en vente partout

## Le "roi" malgré lui

(Suite de la page 12)

ont passées à la légende. Vive et cultivée, elle fait ombrage à son frère partout où elle passe.

Pendant que je m'entretenais avec les duchesses, on fit venir les enfants, Duarte, Miguel et Henrique, respectivement âgés de 14, 12 et 9 ans. Au sujet de l'aîné, le duc me dit avec fierté: "Voici mon héritier, et, vous savez, Sa Sainteté Pie XII fut son parrain." C'était une façon comme une autre d'amorcer la conversation.

Fort aimable, presque timide, Dom Duarte est un homme simple que certaines choses intéressent et que rien ne passionne. Content de son sort, il accepte avec sérénité la condition sociale que lui vaut son sang bleu, mais ne semble nourrir aucune ambition personnelle autre que celle de vivre dans la paix de son foyer. Néanmoins, comme son rôle consiste essentiellement à "ambitionner un trône", il s'y soumet sans ardeur.

Né en Autriche et ayant vécu la majeure partie de sa vie en exil — la nationalité portugaise ne lui a été accordée qu'en 1948 — tantôt en Allemagne, tantôt en France, en Suisse et jusqu'au Brésil, son plus cher désir se réalisa quand, en 1954, on l'autorisa, ainsi que sa famille, à s'établir à demeure au Portugal.

Son retour à la terre ancestrale — après quarante-sept ans écoulés à l'étranger — l'a mis en face d'une situation difficile. Puisées dans les livres d'histoire, les albums folkloriques et les témoignages de quelques intimes, ses connaissances des us et coutumes du pays ne doublent guère le cap de la pure théorie. Il ne serait pas exagéré de dire que, dans l'ensemble, la mentalité et les moeurs du peuple des "couches inférieures" lui échappent presque tout à fait.

UN autre obstacle d'importance l'empêchera sans doute toujours de devenir la grande figure nationale que veulent mousser ses partisans et de se rallier la sympathie populaire. A 52 ans, il ne maîtrise pas le portugais, qu'il parle avec un accent allemand...

Ce facteur n'est, du reste, pas étranger aux motifs — accompagnant celui de ne pas déplaire au gouvernement républicain — qui l'encouragent à mener une vie aussi retirée, dont il comble les heures vides en répondant aux lettres de ses nombreux correspondants quand il ne s'adonne pas à son passe-temps favori, la photographie.

En politique, Dom Duarte partage les idées du mouvement monarchiste. A l'instar de tous les monarques qui se respectent, il ne croit pas à la démocratie et invoque la traditionnelle raison qui veut que le peuple ne soit pas prêt à en assumer les responsabilités.

"Voyez-vous, me dit-il, au début du siècle le Portugal a subi le courant général de l'Europe, et on a voulu, comme cela se pratiquait ailleurs, établir un régime démocratique. On a tenté d'instituer la monarchie constitutionnelle en deux ou trois ans, alors que l'Angleterre a mis mille ans à y arriver. C'était absurde. Aussi, les esprits étant échauffés, la monarchie a été complètement renversée. Ce

fut une grave erreur. Au reste, elle fut remplacée par un régime plus autocratique, et coups d'Etat et révolutions sanglantes et néfastes s'ensuivirent. Le peuple n'était pas prêt pour la démocratie et il ne l'est pas encore. Je doute que les gens soient assez évolués."

Pour le duc de Bragança, les Latins ne possèdent pas le sens démocratique: "Le retour à la monarchie n'est pas souhaitable uniquement au Portugal. L'Italie et l'Espagne font face à des situations identiques, et même la France où, si l'on sait très bien ce qu'on ne veut pas, on ne sait jamais ce qu'on veut. Essentiellement conservateurs, tous ces peuples ne parviennent pas, après des décennies, à s'habituer au système républicain et restent, au fond de leur coeur, profondément monarchistes."

Toutefois, ses principes ne l'empêchent pas d'admirer le dictateur Salazar: "Dieu nous a envoyé Salazar, qui s'est révélé, à mon sens, un véritable restaurateur du Portugal. Tant qu'il sera vivant nous n'aurons qu'à nous réjouir de la République; mais il s'agit d'un phénomène unique. Le jour où il ne sera plus, on ne saura le remplacer par un autre homme politique, car celui-ci sera nécessairement victime du prestige de son prédécesseur et les comparaisons que l'on fera réduiront son autorité. Il n'y a qu'une solution: une institution — non pas un individu — devra succéder à Salazar. Le rétablissement de la monarchie est donc l'issue la plus logique."

Quand il parle de monarchie, Dom Duarte pense à celle qui existait au siècle dernier. Il m'a avoué qu'il n'accepterait jamais d'être à la tête d'une monarchie constitutionnelle: "Ce n'est pas ce dont le peuple portugais a besoin".

Tout ceci dit sur un ton modeste, sans emphase, à la manière d'une leçon bien apprise. Il n'est d'ailleurs pas impossible que les mots dépassent parfois sa pensée. Au fur et à mesure que notre conversation se déroulait, elle prenait tout naturellement un caractère plus intime et je compris, à certaines allusions, qu'il n'était pas un homme libre.

Dépourvu de toute fortune et ne possédant pour tous biens que des livres et quelques peintures, le duc de Bragança vit essentiellement du "trésor royal" constitué de la somme des contributions mensuelles des membres du mouvement monarchiste.

On l'imagine donc assez mal dévoilant à ses partisans le fond de sa pensée, dont il me fit part, pourtant, en pensant que cela n'avait pas, ou si peu, de conséquences: "Sincèrement, je dois vous dire que je sais mieux que tout autre que la restauration de la monarchie est un beau rêve. Uniquement."

Un rêve cher à un demi-million d'hommes qui ne demandent qu'à conserver leurs illusions. Dom Duarte leur tient lieu de symbole. Qu'il y croie, c'est une autre affaire. La tête enfouie dans le sable, l'autruche n'est pas malheureuse... Les monarchistes non plus.

La République peut dormir en paix. La monarchie est entre bonnes mains et le duc de Bragança n'a pas du tout envie de gagner la montagne, fusil en bandoulière. ✓

Feyer S'amuse



**MAZOLA**  
convient...



**MAZOLA convient à la bonne cuisine**

Mme. T. Dryden de Pointe-Claire, Qué. déclare:  
*"La préparation des fritures, pâtisseries ou sauces à salades est un jeu d'enfant avec Mazola. Voilà pourquoi Mazola convient parfaitement à la cuisine que je prépare. J'aime essayer des plats nouveaux et sensationnels grâce aux recettes Mazola éprouvées, de Jane Ashley."*

**MAZOLA convient aux meilleures diètes... avec facteur "L-Plus"**

Un régime équilibré exige l'assimilation quotidienne d'hydrates de carbone, de protéines et de lipides ainsi qu'une quantité suffisante de vitamines et de minéraux. L'huile de blé-d'Inde dorée Mazola contient des substances appelées linoléates... facteurs importants dans la nutrition.

Ne contenant pas de cholestérol, l'huile Mazola est riche en stérol naturel, substance d'origine végétale. C'est ce qu'on appelle le facteur "L-Plus" que le corps humain ne peut produire en totalité. Il lui faut donc en faire provision régulièrement. L'huile de blé-d'Inde dorée Mazola, non saturée et non hydrogénée, est une source riche en facteur "L-Plus".

**N'OUBLIEZ PAS: MAZOLA AMÉLIORE MÊME LES BONNES CHOSES!**

**MAZOLA convient aux meilleures recettes**  
**RONDELLES DE POISSON À LA SAVEUR PIQUANTE**

- 1/4 tasse d'oignon finement haché
- 1/2 tasse d'huile MAZOLA
- \*3 tasses de miettes de mie de pain frais
- 1/2 tasse de lait chaud
- 2 c. à table de persil haché
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1/4 c. à thé de fines herbes
- 2 livres de filets de poisson (soie, aiglefin, perche)
- 3 c. à table d'huile MAZOLA
- 1 1/2 c. à table de jus de citron

SAUTER les oignons dans l'huile MAZOLA jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.  
 AJOUTER mie de pain, lait, persil, sel, poivre et fines herbes; mélanger le tout.  
 PLACER les filets dans des moules à muffins préalablement enduits d'huile, laissant le centre libre, remplir le centre avec la garniture.  
 ÉTENDRE avec un pinceau, sur le dessus, l'huile MAZOLA et le jus de citron mélangés.  
 CUIRE à four modéré (375°F) durant 25 minutes où jusqu'à ce que le poisson soit tendre.  
 ENDUIRE à nouveau avec le mélange d'huile MAZOLA et de citron.  
 DÉTACHER les bords; démouler les rondelles pendant qu'elles sont chaudes.  
 RENDEMENT: 12 rondelles ou 6 portions.

**Pour frire les aliments frits congelés**

COUVRIR généreusement le fond d'un poêlon avec de l'huile de blé-d'Inde MAZOLA; chauffer à feu modéré. AJOUTER les aliments frits congelés. (Si les aliments sont gelés, les placer sur du papier absorbant et les laisser dégeler durant quelques minutes - ceci empêchera l'huile de pétiller.) FRIRE à feu modéré, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que les aliments soient chauds et d'un beau brun doré. ÉGOUTTER sur du papier absorbant; servir chaud.

Au nom de sa majesté "la bonne cuisine" employez l'huile de blé d'Inde pure Mazola, le "shortening liquide" idéal.

**GRATIS — Nouveau recueil de recettes éprouvées**  
*"Les mets que vous aimez"*

ÉCRIVEZ À: Jane Ashley, The Canada Starch Company Limited, Case Postale 129, Montréal, P.Q.

# Rexall

# AUBAINES

Valeurs spéciales!

PENDANT 6 GRANDS JOURS →

TEL QU'ANNONCÉ À LA RADIO ET À LA TÉLÉVISION

## OFFRES GRATUITES! de SUPER PLENAMINS Rexall

pour aider à maintenir la santé de votre famille en hiver

9 VITAMINES (dont la B<sub>12</sub>) plus du FOIE et 12 MINÉRAUX!



**GRATIS!** Provision de 28 jours (28 comprimés) avec chaque bouteille de  
**144 COMPRIMÉS SUPER PLENAMINS REXALL** MAINTENANT le tout pour **\$7.98**

**GRATIS!** Provision de 14 jours (14 comprimés) avec chaque bouteille de  
**72 COMPRIMÉS SUPER PLENAMINS REXALL** MAINTENANT le tout pour **\$4.98**

FORMULE avec VITAMINES et MINÉRAUX POUR ENFANTS!



**GRATIS!** Provision de 12 jours (2 bouteilles de 2 oz.) avec chaque bouteille de 16 oz. de  
**SUPER PLENAMINS JUNIOR LIQUID REXALL** MAINTENANT le tout pour **\$6.98**

**GRATIS!** Provision de 6 jours (bouteille de 1 oz.) avec chaque bouteille de 8 oz. de  
**SUPER PLENAMINS JUNIOR LIQUID REXALL** MAINTENANT le tout pour **\$3.98**

UN COMPRIMÉ CHAQUE JOUR POUR GARÇONS ET FILLES EN CROISSANCE!



**GRATIS!** Provision de 28 jours (28 comprimés) avec chaque bouteille de  
**144 COMPRIMÉS SUPER PLENAMINS JUNIOR REXALL** MAINTENANT le tout pour **\$5.79**

**GRATIS!** Provision de 14 jours (14 comprimés) avec chaque bouteille de  
**72 COMPRIMÉS SUPER PLENAMINS JUNIOR REXALL** MAINTENANT le tout pour **\$3.59**

"OFFRES SPÉCIALES" pour un temps limité seulement!

## VALEURS SPÉCIALES D'ANNIVERSAIRE EN COSMÉTIQUES!



Economisez 88¢!  
**CRÈME DÉSODORISANTE CARA NOME**  
 Désodorisant et antitranspirant agréablement parfumé

Offre combinée spéciale—valeur régulière \$2.37  
 MAINTENANT SEULEMENT **\$1.49**

**CRÈME-SHAMPOOING TIFFANY**  
 (à la LANOLINE) pot de 3 onces  
 —fait disparaître la saleté et la graisse  
 —rend les cheveux propres et lustrés  
 Valeur rég. \$1.00 MAINTENANT **79¢**



**CRÈME CARA NOME POUR LES MAINS**

Pot de 7½ onces  
 Une crème non-graisseuse absorbée par l'épiderme qu'il rend doux et lisse.  
 Valeur régulière \$1.98  
 MAINTENANT **99¢**



**"FAST CLEAN" CARA NOME**

(bouteille de 4½ onces)  
 Nouvelle lotion nettoyante pour le visage, qui pénètre en profondeur.

Valeur régulière \$1.39  
 MAINTENANT SEULEMENT **99¢**



**FIXATIF "FAST" CARA NOME POUR LES CHEVEUX**

11 onces—aérosol  
 —donne un nouveau lustré à vos cheveux avec de beaux reflets brillants  
 —idéal pour faire rapidement des bouclettes  
 Valeur rég. \$2.15 MAINTENANT **\$1.49**

**DIMANCHE 6 MARS**

VOYEZ "THE JOAN FAIRFAX SHOW", DE REXALL, DIMANCHE 6 MARS À 7.30 P.M. HEURE DE L'EST—CBC-TV.

## AUBAINES EN ARTICLES DE TOILETTE STAG POUR MESSIEURS!



ÉCONOMISEZ 75¢  
 FORMAT DE VOYAGE (AÉROSOL) RÉGULIER de 69¢

avec chaque format régulier de \$1.75 de  
**CRÈME À BARBE AÉROSOL STAG**

—pour des rasages rapides et agréables  
 MAINTENANT, LES DEUX POUR **\$1.69**



ÉCONOMISEZ 77¢  
 Un tube rég. de 75¢ de

**CRÈME À BARBE STAG**

avec chaque bouteille de \$2.00, format régulier de  
**LOTION "APRÈS-RASAGE" STAG**  
 —une combinaison idéale pour le rasage  
 MAINTENANT, LES DEUX POUR **\$1.98**

Rég. 75¢ Un tube de CRÈME À BARBE STAG (mousseuse) 4.5 onces, maintenant seulement 50¢  
 Rég. \$1.25 Une bouteille de LOTION "APRÈS-RASAGE" STAG, 5 onces, maintenant seulement 98¢  
 Rég. \$1.25 Une bouteille de LOTION "AVANT-RASAGE" STAG POUR LES RASOIRS ÉLECTRIQUES, 3 onces, maintenant seulement 98¢

PRÉSENTANT UN NOUVEAU PRODUIT REMARQUABLE! PRÉSENTANT UN NOUVEAU PRODUIT REMARQUABLE!



**Presentant UN PRODUIT REMARQUABLE TOUT NOUVEAU! LOTION MÉDICAMENTÉE POUR LES MAINS**

(avec de l'Hexachlorophène et de l'Allantoïne)  
 Aide à soulager les irritations bénignes de l'épiderme et à faire disparaître les imperfections de surface. Rend douces les mains rouges et gercées.

Bouteille de 4 onces.  
**\$1.00**  
 L'épiderme redevient doux et lisse.

SPÉCIAL! ROUGE À LÈVRES



**ROUGE À LÈVRES "GOLDEN FLARE" CARA NOME**

Rég. \$1.50  
 Dreamy Pink, Smoky Pink, Pumpkin, Rouge Clair, Luscious Red et Red Coat Red.

PRIX DE VENTE **\$1.29**

NOUVEAU... NOUVEAU... NOUVEAU... NOUVEAU

**Nouveau! Insoorb Rexall**  
 POUR SOULAGER LA TOUX DUE AU RHUME ET LES MUSCLES ENDOLORIS DE LA POITRINE



**NOUVEAU! insoorb Rexall**

Liniment pour frictions de la poitrine

• Pénètre pour soulager la toux due au rhume  
 INSOORB est absorbé à travers la peau. Il n'y a qu'à l'appliquer.

Commence à soulager quelques minutes après l'application. INSOORB est un liquide qui ne démange ni ne tache—est non-graisseux. INSOORB pénètre de lui-même. Bouteille de 3 onces.

**\$1.49**

NOUVEAU... NOUVEAU... NOUVEAU... NOUVEAU





Aucun coiffeur ne connaît le secret de Toni, qui "donne du corps" aux cheveux . . . et seule Toni rend vos cheveux aussi faciles à coiffer, de façon aussi permanente!

# Nouvelle Toni No-Mix

avec neutralisant prêt à l'emploi



1. COUPEZ SIMPLEMENT LE BEC, c'est tout! Ni poudre, ni eau. Rien à mélanger!  
Douceur sans:



2. IL SUFFIT DE PRESSER! Quelques gouttes crémeuses sur chaque bouclette suffisent.

**SOYEZ VOTRE PROPRE COIFFEUSE** . . . grâce à cette merveilleuse nouvelle Toni qui "donne du corps" à vos cheveux!

La nouvelle Toni NO-MIX est la seule permanente qui vous offre le neutralisant mélangé d'avance, prêt à l'emploi . . . la première qui vous permet d'obtenir chez vous un travail *professionnel*! Plus rien à mesurer . . . finis les mélanges malpropres et les accidents!

Et elle est si simple à employer! Vous neutralisez goutte à goutte, à mesure que le neutralisant sort de la bouteille de plastique!

Voyez combien il est facile de "donner du corps" à vos cheveux avec la nouvelle Toni NO-MIX. Voyez comme elle rend plus belle n'importe quelle coiffure . . . profonde ou souple . . . mieux qu'aucune autre permanente!



Ordinaire • Super •  
ou Douce  
chacune possède le secret de  
Toni qui "donne du corps"  
aux cheveux.



# Une barbe contre un drapeau



M. Lupien, photographié en face du Parlement avec son projet de drapeau.

“Je ne me raserai que le jour où le Canada aura son drapeau distinctif”

Par Jacques Lupien

LORSQUE, en juin dernier, j'ai commencé à me laisser pousser la barbe, réflexions ironiques et quolibets de tous genres m'assaillaient chaque fois que je rencontrais des amis dans les rues de Hull. Maintenant, on ne rit plus; on me demande plutôt des nouvelles de mon drapeau!

Il faut dire que, dans notre société où la barbe fait “très artiste” (je n'en suis pas un), j'attirais et j'attire encore particulièrement l'attention. C'est d'ailleurs ce que je recherche. Pourquoi? Parce que je veux un drapeau, pas pour moi tout seul bien sûr, mais pour tous mes compatriotes d'un bout à l'autre du Canada. Ma barbe, j'ai juré de ne pas la couper tant que mon pays n'aura pas son drapeau distinctif, un drapeau qui ne soit ni britannique ni français.

Pour avoir un drapeau, il faut le demander et cette barbe qui encadre mon visage est ma façon à moi de stimuler le patriotisme refroidi de mes compatriotes. La première fois que j'ai vraiment senti la nécessité pour notre pays d'avoir un drapeau bien canadien, je me trouvais en Corée, avec la 25<sup>ème</sup> brigade canadienne, quelques semaines avant la signature de l'armistice. C'était le premier juillet 1953, jour de la Fête du Canada, et le brigadier Allard, notre commandant, avait décidé d'organiser une revue pour célébrer dignement ce jour. Américains, Australiens, Britanniques, Français et Néo-zélandais étaient nos invités.

Les autres se sont peut-être amusés ce jour-là, mais pas moi. J'avais honte. L'estrade aménagée pour nos invités d'honneur arborait naturellement les emblèmes de nos alliés mais le Canada était représenté par le Red Ensign, pavillon de la marine marchande britannique. Mon pays, le Canada, n'avait pas de drapeau qui lui fût propre. Pourtant, je ne faisais pas partie de la marine marchande britannique mais bien de l'armée canadienne.

Cette nuit-là, je n'ai fait que rêver au Canada, que j'avais quitté dix mois plus tôt. Je revis en songe le Pacifique et l'Atlantique, les Montagnes Rocheuses, les Prairies, les Laurentides et bien d'autres paysages encore. Ce songe est resté gravé dans ma mémoire. J'y ai puisé, à ce moment-là, les éléments d'un drapeau bien représentatif du Canada, avec le bleu de ses océans, le vert de ses forêts, le jaune-or de son blé et la neige de ses montagnes.

Plus de six ans se sont écoulés depuis. Ma décision de me laisser pousser la barbe m'est venue d'un seul coup. C'était, à mon point de vue, un excellent moyen de me faire remarquer. Mais cela ne suffisait pas, il fallait encore que je conçoive mon drapeau et que je le soumette aux autorités fédérales.

De plus, le temps passe vite et le centenaire de la Confédération canadienne aura lieu en 1967. Si on considère que le Canada n'a jamais eu de drapeau, malgré de nombreuses et pressantes demandes à cet effet, sept ans ne sont pas de trop pour atteindre le but. Je n'oublie pas non plus que la plupart des Pères de la Confédération étaient d'honorables barbus!

Pour mon drapeau, j'ai, dans la mesure du possible, rigoureusement tenu compte de la géographie canadienne et du caractère confédératif de la nation. La clé du dessin est la croix de Saint-André, qui détermine la surface en quatre triangles. Puis, j'ai tracé un grand losange dont les quatre points touchent le milieu de chacun des quatre côtés du drapeau. J'obtiens ainsi, dans chacun des quatre triangles primitifs, deux triangles et un losange plus petits.

Ainsi à gauche (à l'ouest), on voit deux triangles égaux, de couleur bleu, qui représentent la Colombie britannique. A droite (à l'est), les deux triangles correspondants, en bleu également, symbolisent les provinces maritimes. Les deux triangles blancs du haut représentent les neiges du Yukon et des Territoires du Nord-Ouest. Les losanges du haut et du bas, couleur jaune-or, symbolisent la Saskatchewan et le Manitoba avec leurs vastes étendues de blé. Puis, les deux autres losanges de gauche et de droite, en vert, représentent respectivement l'Alberta et l'Ontario, provinces riches en immenses forêts. N'ayez crainte, je n'ai pas oublié ma province, le Québec, que j'ai située dans les deux triangles du bas, qui sont blancs, en souvenir de la France monarchique.

La première caractéristique de mon drapeau, c'est qu'il est d'abord et seulement canadien.

“Voilà une idée remarquable,” s'est écrié la première personne à qui je l'ai soumis, un de mes amis d'Ottawa. Ce dernier, sans rire de ma barbe, m'offrit de le présenter à un sénateur de ses amis, l'honorable W. R. Brunt, de Toronto, ami et conseiller du premier ministre Diefenbaker. Le sénateur promit de le montrer lui-même au premier ministre. M. Brunt a été fidèle à sa promesse mais, jusqu'à ce jour, il m'a été impossible de connaître les impressions du premier ministre.

Une chose dont je suis certain, c'est que mon projet n'est pas tombé dans les oubliettes du Secrétariat d'Etat. C'est bon signe puisque cela signifie qu'on ne l'a pas rejeté avec tous les autres projets soumis jusqu'ici par d'autres citoyens canadiens. En effet, c'est le Secrétariat d'Etat qui a la garde des milliers de drapeaux conçus pour remplacer le Red Ensign.

C'est surtout depuis 1930 que s'est manifesté un intérêt général en faveur d'un drapeau canadien. Depuis cette époque principalement, des citoyens de tous les milieux sociaux ont présenté une multitude de projets les plus divers. Pour répondre au vœu de la population, le Parlement formait en 1945 un comité conjoint du Sénat et des Communes, chargé de choisir le drapeau de notre pays. Au cours de l'année suivante, ce comité s'est réuni à quatorze reprises, examinant plus de 2,600 dessins et étudiant plus de 42,000 résolutions.

Le 12 juillet 1946, le comité, par un vote de 23 voix contre une, recommandait que le Red Ensign, auquel on ajouterait une feuille d'érable et les armoiries du Canada, soit proposé comme drapeau national. Mais, heureusement, les choses en restèrent là!

C'EST d'ailleurs ce qui explique que, depuis 1946, les projets de drapeaux aient continué d'affluer au Secrétariat d'Etat au rythme d'environ une centaine par année. L'année dernière, on en a même reçu plus de deux cents.

Puisque mon propre projet n'est pas encore enterré sous la poussière et dans l'anonymat des archives, j'ai donc quelque espoir de le voir sinon adopté du moins étudié par le comité.

Dans l'intervalle, il faudra que chaque Canadien — les hommes, bien entendu! — conscient de ses devoirs de citoyen, laisse pousser sa barbe pour obtenir un drapeau. Il faut qu'avant 1967, notre pavillon flotte bien haut par tout le pays. C'est seulement alors que mon rêve de Corée sera réalisé et que je pourrai, satisfait, couper ma barbe. Si, par malheur, le drapeau canadien n'existait pas encore en 1967, je couperai quand même ma barbe, mais de honte! ✓



Il n'y a pas  
de doute:  
Odo-Ro-No  
est sûr!

Il n'y a pas de doute:  
Odo-Ro-No est sûr!

Odo-Ro-No protège votre charme, votre fraîcheur durant 24 heures: c'est là sa garantie. Avec Odo-Ro-No, pas de coins oubliés, comme avec les désodorisants rotatifs, pas de lotion qu'il faut laisser sécher. Odo-Ro-No est sûr; il ne saurait irriter un épiderme normal ni marquer la lingerie délicate.

L'Odo-Ro-No en crème possède l'efficacité d'un pur désodorisant et la douceur d'une crème de beauté; il ne laisse aucune trace.

L'Odo-Ro-No à vaporiser est un désodorisant pur et pratique. Les hommes le préfèrent.

Adoptez Odo-Ro-No  
100% efficace

## ODO-RO-NO

Les femmes élégantes le préfèrent à tout autre!



# Printemps, tailleurs, couleurs et fleurs

**A**VEC le printemps qui revient, la nature exhibera bientôt sa toilette neuve. Et, bien sûr, toutes les filles d'Eve voudront en faire autant.

La mode printanière pivote régulièrement autour de ce vétéran des grandes collections: le costume tailleur. Et cela parce que le tailleur constitue la tenue idéale, celle qui convient à toutes les femmes, quels que soient leur âge et leur taille, le vêtement toujours de mise, en toute occasion.

Les grands pontifes de la mode lui ont donné sa ligne pour cette année. En général, les épaules ont pris de l'importance, les manches se font plus courtes et plus amples et la taille se dessine légèrement plus bas. Mais nos couturiers et nos manufacturiers canadiens ont eu l'intelligence de suivre la tendance nouvelle sans la pousser à l'extrême. Comme l'explique fort bien l'un d'entre eux: "Ce ne sont certes pas toutes les femmes qui peuvent porter, avec avantage, la manche kimono ou chauve-souris."

Bref, les élégantes n'ont cette année que l'embarras du choix. Les tailleurs que nous montrons ici et sur notre page couverture en font foi, tant par leurs formes variées que par leurs couleurs. Ils ont été photographiés dans les magnifiques serres du Jardin botanique de Montréal.

Les chapeaux qui les accompagnent, des bérets de type "halo", sont tous signés Irène, de Montréal.



Notre deux-pièces de gauche fait très chic avec sa jaquette courte signée Auckie Sanft, de Montréal. A droite, tailleur en gros pied-d'âne. L'emmanchure profonde lui donne une allure jeune fille. Création de Wilson.

Photos George Fenyon



A gauche, création Wilson, de Toronto, en laine peignée pastel, gansée de satin. A droite, ensemble très printanier de Louis Schrier, de Montréal, à qui nous devons aussi



quette courte et sa rose en tissu. Il est  
gros pied-de-poule, à large ceinture.  
e fille. Création Allenby, de Toronto.



**Ensemble classique** à ceinture et  
col échancré. En tweed souple,  
c'est une création Louis Schrier.



ons aussi le joli deux-pièces qui orne notre page couverture.



Une touche de velours et des gants noirs ajoutent à l'élégance de ce tailleur, signé Auckie Sanft. ✓



un  
**épiderme**  
 aussi doux  
 que ces moments...

Une douce nuit étoilée . . . une voix aimante qui murmure des mots d'amour . . . un rêve réalisé. On n'oublie jamais ces moments de bonheur parfait . . . Il n'oubliera jamais, non plus, votre teint satiné, radieux et frais comme la rosée du matin. La crème NIVEA conservera à votre épiderme toute la douceur de ces moments. NIVEA adoucit, assouplit la peau, et rétablit l'humidité naturelle de l'épiderme, parce qu'elle contient *Eucerite*, un ingrédient unique qui nourrit l'épiderme *en profondeur* . . . là où naît la beauté. Pour avoir un teint radieux en toutes saisons, employez NIVEA, la crème de beauté tout-usage, en vente à tous les comptoirs pharmaceutiques et de cosmétiques.



crème  
**NIVEA**

**NIVEA** creme

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



## Les fous du volant

A Racine, dans le Wisconsin, des policiers aperçurent une voiture qui venait de défoncer la façade d'une maison, après avoir renversé quelques arbustes. Arrivés sur le lieu de l'accident, ils trouvèrent le chauffeur profondément endormi.

Un automobiliste de Melbourne, en Australie, expliqua au policier qui l'avait arrêté pour avoir conduit en zigzag, qu'il était en train de faire des mots croisés.

"Je ne conduisais certainement pas si vite, affirma ce New Yorkais au juge qui l'interrogeait. D'une main, je tenais le volant et, de l'autre, je jouais de l'harmonica!"



Agée de 70 ans, une grand-mère du Dakota-Sud fut arrêtée par la police pour avoir conduit du côté gauche de la route, à une vitesse d'au moins 75 milles à l'heure. Elle déclara au juge que son auto roulait mieux de ce côté-là et que, de toute façon, en Orégon, où elle est née, tout le monde roule à cette vitesse . . .

Une jeune fille de dix-sept ans, de Denver, Colo., accusée d'avoir conduit sans permis, déclara au juge qu'elle n'en avait jamais demandé parce qu'elle n'était pas sûre de conduire assez bien.



Un vendeur de Londres vient d'être condamné à \$70 d'amende pour avoir conduit sa voiture alors qu'une femme était assise sur ses genoux.

Après avoir passé avec succès les épreuves routières pour l'obtention de son permis de conduire, une femme de Pasadena, en Californie, alla ranger sa voiture dans le parc de stationnement du service des véhicules-moteurs. Malheureusement, elle heurta alors une voiture de la police et se vit refuser son permis.

En Colombie britannique, un automobiliste sortit d'un parc de stationnement de Victoria et s'arrêta brusquement un mille plus loin. La raison: une autre voiture était accrochée à son pare-choc arrière.

Recherchez cet emballage "offre spéciale," maintenant chez votre épicier!

Prix normal \$5<sup>00</sup>  
Seulement \$2<sup>00</sup>

plus un dessus de carton ou une étiquette de boîte métallique de shortening Snowflake. Comprend: assiette à dîner de 9 pouces, assiette à pain et beurre de 7 pouces, tasse et soucoupe, bol à soupe ou à céréales et assiette à dessert. Couleur turquoise ou jaune pastel, au choix.

Le shortening



vous offre un service

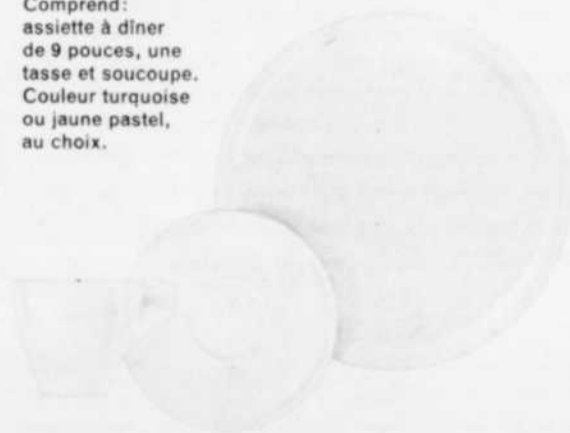
MELMAC

MARDI-GRAS

entièrement garanti à moins de moitié prix!

Prix normal \$2<sup>05</sup>  
Seulement \$1<sup>00</sup>

plus un dessus de carton ou une étiquette de boîte métallique de shortening Snowflake. Comprend: assiette à dîner de 9 pouces, une tasse et soucoupe. Couleur turquoise ou jaune pastel, au choix.

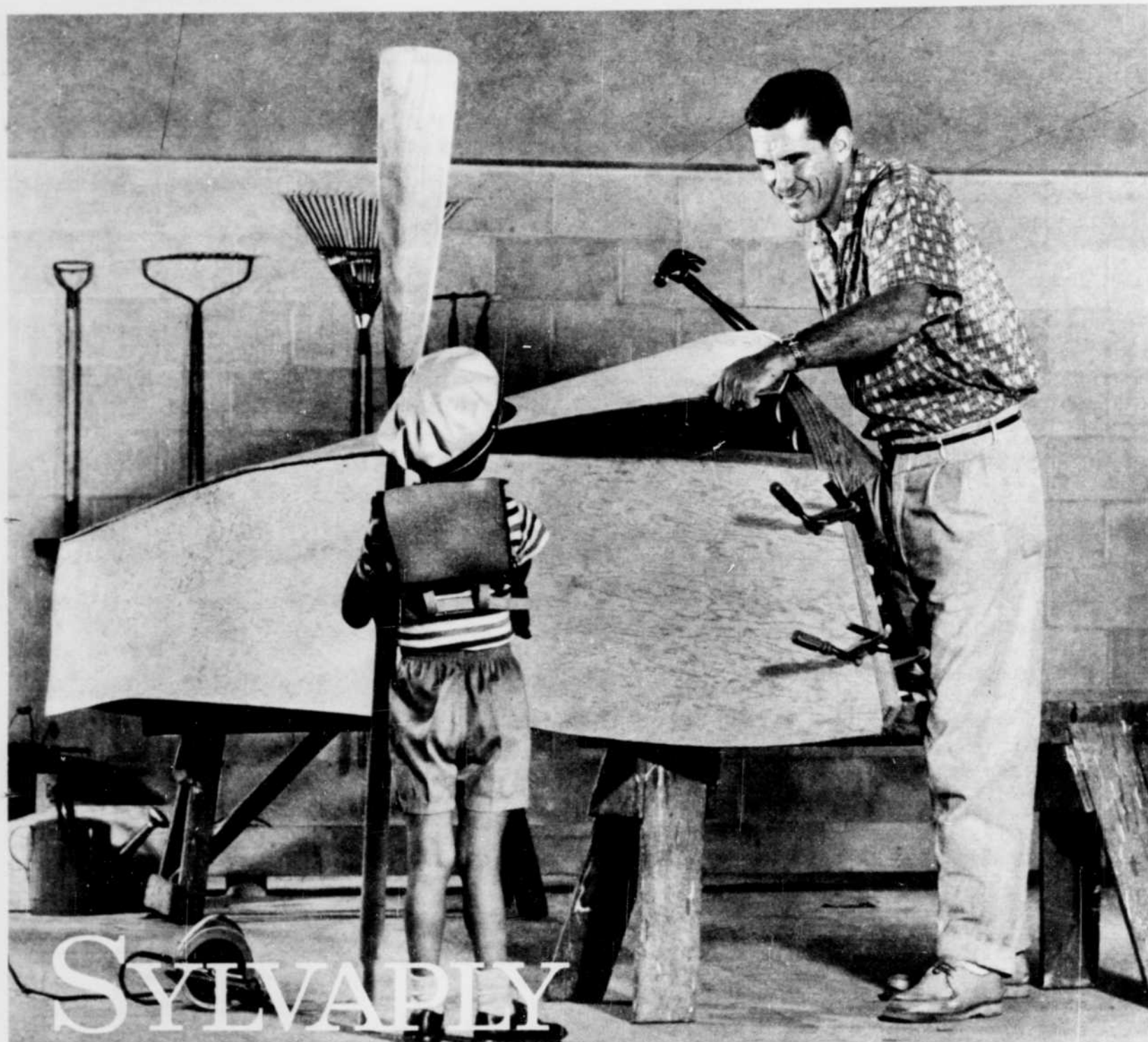


COMMENCEZ DÈS MAINTENANT À COMPOSER VOTRE SERVICE—OU COMPLETEZ-LE À PRIX D'AUBAINE!

NE TARDEZ PAS! Achetez le shortening Snowflake en cartons de 1 lb ou en boîte métallique de format économique. Tous les renseignements relatifs à cette offre sensationnelle sont imprimés sur chaque emballage de Snowflake.

CANADA  PACKERS

Les bonnes cuisinières ont toujours du shortening Snowflake sur leurs tablettes!



## trionphe aussi sur l'eau!

Le champ d'application du Sylvaply est sans limites! Ce fameux contre-plaqué canadien - déjà si populaire pour la modernisation des intérieurs, sans parler de ses nombreux usages à la ferme et dans l'industrie - est de plus en plus employé pour la construction de bateaux. De Victoria à Halifax, des milliers de Canadiens construisent eux-mêmes leurs bateaux dans leur sous-sol, hangar ou garage, en se servant de *Sylvaply de catégorie "Marine"*. Depuis longtemps apprécié des constructeurs de bateaux professionnels, le

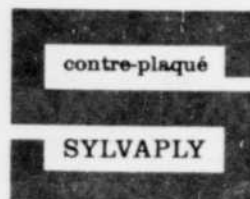
*Sylvaply "Marine"* constitue également le contre-plaqué idéal pour qui veut construire lui-même un bateau de plaisance... de la canardière rustique au yacht luxueux. Que vous désiriez seulement des plans ou, au contraire, des éléments préfabriqués qu'il vous suffira d'assembler et de "finir", consultez votre marchand Sylvaply. Grâce à ses conseils judicieux et au contre-plaqué Sylvaply, vous pourrez réaliser vous-même une foule de choses plus facilement et à meilleur compte!



### *SYLVAPLY, le bois préparé, qui fait des prodiges!*

*Ce panneau de bois véritable, léger et résistant, est le matériau de construction le plus populaire au Canada, car ses applications sont innombrables à la maison, à la ferme et dans l'industrie. Pour chaque travail, il existe un panneau Sylvaply du type, de la qualité, de l'épaisseur et des dimensions appropriés. L'excellence du Sylvaply s'appuie sur une recherche constante et un contrôle rigoureux de la qualité. Les marchands qui le vendent connaissent leur produit et ses fabricants, et peuvent répondre de sa qualité. Recherchez, sur la tranche de chaque panneau, la marque du contre-plaqué à colle imperméable Sylvaply.*

Demandez les plans gratuits Sylvaply à votre marchand de bois ou, si vous voulez recevoir le catalogue des plans gratuits, écrivez à MacMillan & Bloedel Sales (Quebec) Ltd., C.P. 650, Montréal.



# Carl Brewer

*Maple Leafs de Toronto*

**D**ANS UNE entrevue à la télévision, Bernard Geoffrion a donné, il y a quelques semaines, son opinion sur Carl Brewer, l'arrière-garde le plus discuté de la Ligue Nationale.

Après avoir bien réfléchi, l'ailier du tricolore a prétendu que le joueur des Leafs en a encore beaucoup à apprendre. "Mais, a-t-il ajouté, je suis sûr qu'il peut devenir un second Doug Harvey, car il n'est pas seulement un rude joueur, il est aussi fort rusé."

Tous les pilotes de la ligue sont unanimes à dire que Brewer a l'étoffe d'une grande vedette et qu'il le deviendra le jour où il se convaincra qu'il ne peut tout faire tout seul.

Carl a la manie de rudoyer tout le monde. L'an dernier, à sa première saison, il a passé 125 minutes sur le banc du pénitencier et 40 minutes dans les 12 parties de la coupe Stanley.

Milt Schmidt, pilote des Bruins, avoue qu'il tient tous ses adversaires sur les dents. Rudy Pilous, lui, considère qu'il est le type même du joueur qui fait enrager toute l'équipe adverse, au point de lui faire oublier la joute.

Punch Imlach, pilote des Leafs, souriait d'aise, l'an dernier, lors de la série éliminatoire entre son club et les Canadiens. Quand il a entendu les joueurs montréalais hurler: "Attrapez Brewer!", Imlach savait dès lors que son arrière-garde ferait dorénavant parler de lui. "Il est impossible pour l'adversaire, de dire le pilote torontois, de ne pas se soucier de Brewer. Son jeu dur, son habileté et son désir de vaincre en font un homme redoutable."

On disait la même chose de Brewer quand il s'alignait avec les Marlboros. En 1956, il a mené l'équipe à la conquête de la coupe Memorial et, en 1957, il fut choisi comme joueur le plus utile à son club. L'année suivante, les Leafs l'appelèrent pour un essai et lui firent signer un contrat.

Agé de 21 ans seulement, Brewer jouera peut-être encore une douzaine de saisons dans la Nationale. Sa psychologie du hockey n'a pas changé depuis le début de sa carrière et ses commentaires à la suite de son premier but dans la Nationale la révèlent bien. Il en était à sa quatrième joute et son but s'est soldé pour Horvath par une fracture de la mâchoire. "Un accident, dit plus tard Brewer aux journalistes! Un coup d'épaule, voilà tout. C'est le hockey. J'aurai mes malchances moi aussi..."

Cette attitude fataliste, Brewer la laisse dans la chambre des joueurs à la fin de chaque partie avec tout son équipement. Dans la vie, c'est un homme studieux et aimable. L'été dernier, il trima durant six semaines pour passer ses examens de latin et s'inscrivit ensuite à l'Université McMaster pour six autres semaines. Son but: un diplôme de bachelier ès arts.

**Photo Louis Jaques**

Photographe de PERSPECTIVES

Quatorzième d'une série  
de photos des joueurs  
de la Ligue Nationale



# LES NOUVELLES POMMES DE TERRE EN PURÉE MINUTE



Des pommes de terre à la pure saveur nature, prêtes en une minute - *utiles de tant de façons.*

Dégustez la merveilleuse saveur et tout le bon goût des "patates nouvelles". Profitez du temps gagné pour apprêter des petits plats formidables. En une minute, vous obtenez la plus délicieuse, la plus légère des purées. Et, quelle que soit votre façon de les servir, vous conviendrez que ce sont les meilleures "patates pilées" jamais dégustées. Les nouvelles pommes de terre en purée Minute et le célèbre riz Minute ont été mis au point et éprouvés dans les cuisines General Foods.



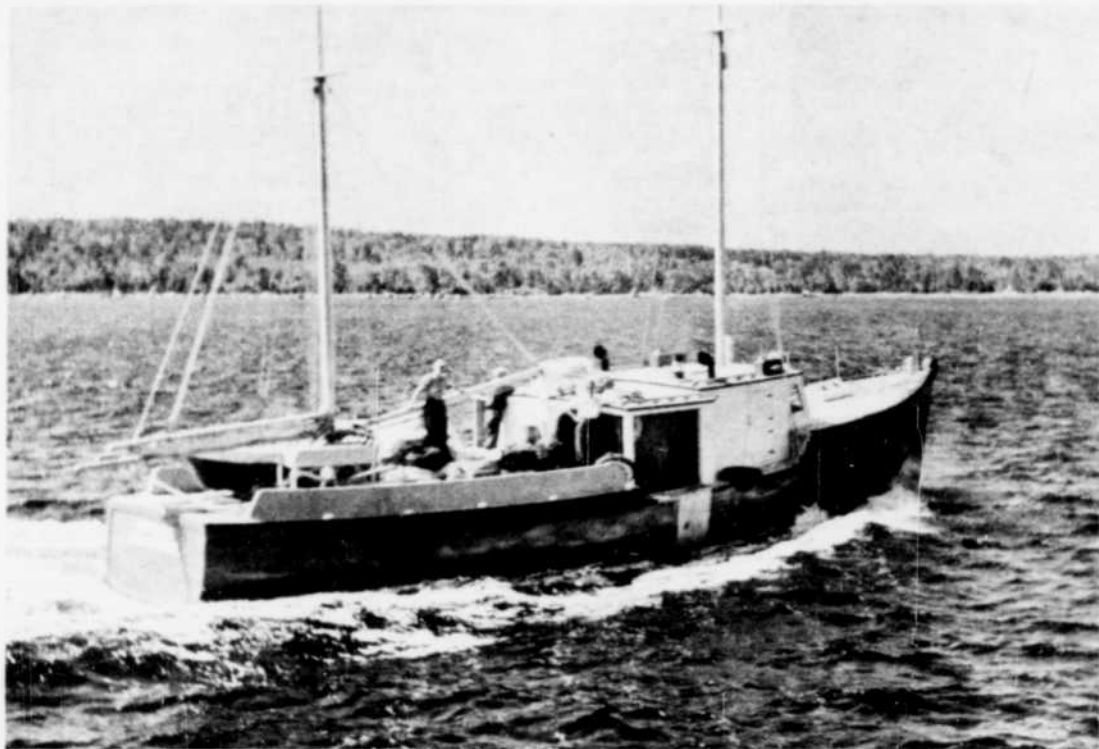
## RECETTES

### Beignets dorés aux pommes de terre

Refroidir les pommes de terre en purée Minute après leur préparation. Ajouter un oeuf légèrement battu,  $\frac{1}{4}$  tasse de farine, 1 cuil. à thé de persil haché. Mélanger bien. A l'aide d'une cuillère, laisser tomber les beignets dans un pouce de friture (350°). Frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés. Donne environ 24 beignets.

### Ragoût de boeuf Parmentier

Préparer votre recette préférée de ragoût de boeuf. Pendant qu'il mijote sur feu moyen, préparer 2 enveloppes de pommes de terre en purée Minute, selon les instructions. Déposer la purée sur un plat de service et recouvrir de ragoût bien chaud. 5 portions.



Le chalutier Ray-Ola-K avait déjà essayé plusieurs tempêtes avant celle qui le vainquit près de Shelburne, N.-E.



Illustration d'Ed McNally



Le capitaine Enslow se noya en essayant de sauver la vie de son ami, Luke Berringer.



Luke Berringer est mort en mer, balayé par une vague, malgré les efforts du capitaine.

## Deux disparus et trois rescapés

Le chalutier Ray-Ola-K se brise sur des récifs à peu de distance du rivage de la Nouvelle-Ecosse

**R**ÉCEMMENT, par un soir d'hiver, Hector Williams et Rayburn Zinck, les deux vigies du *Ray-Ola-K*, se cramponnaient de toutes leurs forces à la proue de leur chalutier, qui se dirigeait vers son port d'attache de Shelburne, en Nouvelle-Ecosse, en piquant du nez dans la mer déchaînée. Soudain, à quelques verges seulement, à bâbord, ils aperçurent un dangereux écueil et hurlèrent: "La barre à droite!"

Le capitaine Joe Enslow était un marin qui avait survécu à plus d'une tempête. Cette fois, il se rendit compte tout de suite que son bateau était en péril. Sitôt averti, il tourna le gouvernail à tribord. Mais il était trop

tard et l'embarcation n'eut pas le temps d'exécuter la manoeuvre; elle s'échoua avec fracas sur les rochers aigus de l'île MacNutt, l'un des récifs les plus dangereux de ce littoral de l'Atlantique. Le chalutier resta accroché à l'écueil que les marins de la région appellent "Les Soeurs" pendant que la vague soulevée par un vent de 40 milles à l'heure battait impitoyablement la

coque et commençait à la réduire en pièces.

Au moment de la catastrophe, vers 6 heures 30 du soir, le *Ray-Ola-K* avait eu le temps de lancer un signal de détresse qui déclencha aussitôt des manoeuvres de sauvetage sur mer et par air. Mais la tempête, en rendant la visibilité presque nulle, empêchait et bloquait les tentatives de secours. D'ailleurs, peu après l'échouement, la radio du bord avait cessé de fonctionner.

Quand le robuste petit navire de 59 pieds avait quitté Shelburne, quelques jours plus tôt, aucun de ses cinq membres d'équipage ne prévoyait ce naufrage. Le chalutier avait complété ses prises et allait rentrer au port quand le mauvais temps le fit dévier au-delà de l'entrée de celui-ci et frapper l'écueil qui avoisine cette entrée. Le *Ray-Ola-K* ne disposait pas du radar.

"Mettez le doris à l'eau!" ordonna Enslow. C'était plus facile à dire qu'à faire. On tenta bien de le faire glisser par-dessus le bordage de la poupe mais deux énormes rochers bloquaient la voie de ce côté. L'équipage entreprit alors de tirer et pousser l'encombrante et lourde chaloupe en travers de l'écoutille, pour la mettre à flot par bâbord. Par moments, les tourbillons de neige



John Guy faillit mourir de froid, au cours de la nuit.

et l'écume des flots empêchaient toute visibilité. On en vint pourtant à bout. Zinck venait tout juste de descendre dans le doris pour en écoper l'eau quand une vague plus forte projeta brusquement la chaloupe en l'air. La secousse fit perdre son équilibre à Zinck et le lança à l'eau, entre le doris et le chalutier.

Ce n'était pas la première mésaventure que Ray essayait. Un jour qu'il pêchait en compagnie de son père, au large de Saint-Pierre et Miquelon, une vague énorme avait submergé leur doris, mais les deux hommes s'en tirèrent. Une autre fois, en chassant le phoque dans le détroit de Belle-Isle, la glace avait cédé sous lui. Il s'était cependant maintenu à flot jusqu'à ce qu'on vint à son aide. Cette fois-ci, il parvint à agripper le bordage du *Ray-Ola-K* et, en se penchant par-dessus le bastingage, le capitaine le saisit et le ramena à bord.

Tous les cinq se préparaient à quitter le navire quand quelqu'un cria: "Luke est tombé à l'eau!" Un coup de mer inattendu avait happé Luke Berringer, 48 ans, l'aîné du groupe.

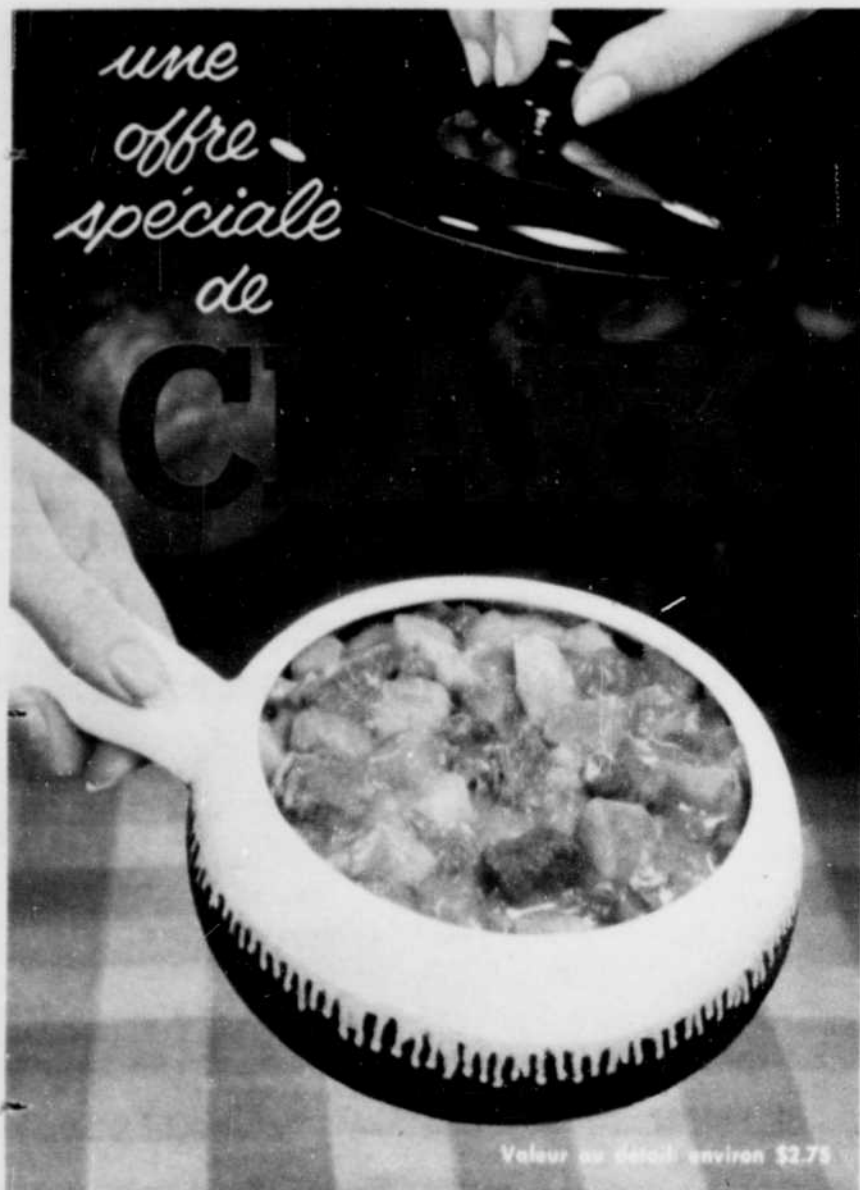
(Suite page 28)



Trois fois, Rayburn Zinck manqua d'être jeté à l'eau.



C'est Hector Williams qui, le premier, vit les récifs.



## commandez ce magnifique plat

UTILISABLE POUR

## réchauffer et servir

Ce plat couvert très pratique, style cocotte, peut s'employer pour réchauffer les mets au four et les servir très joliment sur la table. Bleu ciel et blanc à la base; couvercle noir ébène. Procurez-vous le vôtre sans tarder!

seulement

\$1<sup>00</sup> et deux étiquettes de fèves ou de ragoût Clark, ou deux couvercles de pots "Ovenrock".



Les gens à qui les fèves au lard doivent leur célébrité

W. CLARK LIMITED, C.P. 2137, Toronto, Ontario.

Ci-inclus, 2 étiquettes de fèves ou de ragoût Clark ou 2 couvercles de pots "Ovenrock" et \$1.00. Veuillez m'envoyer le plat que vous offrez.

NOM .....

ADRESSE .....

VILLE .....

PROV. ....



## Deux disparus et ...

(Suite de la page 27)

"Joe, sauve-moi!"

Le capitaine Enslow avait entendu l'appel de son vieux compagnon de pêche. Il s'allongea le plus possible en dehors et, au moment où Luke reparut à la surface, lui saisit la main avec la force d'un étou. Zinck et Williams vinrent lui prêter main-forte. Mais, tout en s'approchant, Williams aperçut, par-dessus son épaule, un spectacle terrifiant. Une vague formant une véritable montagne d'eau allait les frapper par le travers. "Attention au coup de mer!" hurla-t-il.

John "Sonny" Guy, costaud de six pieds qui était le benjamin de l'équipage, regarda dans la direction indiquée par Hector et se prépara lui aussi à la secousse. Mais le courageux capitaine du *Ray-Ola-K* refusa de relever la tête. Il était trop occupé à tenter de sauver son vieil ami pour penser à lui. Sa bravoure devait lui coûter la vie.

La gigantesque vague s'abattit sur le chalutier et ses occupants sans défense avec la force d'un marteau-pilon. Quand le flot eut reculé, ils n'étaient plus que trois sur le pont. Se frottant les yeux et s'épongeant, ils se remirent péniblement sur leurs pieds. Encore incrédules, Guy, Zinck et Williams contemplèrent le point où Enslow se tenait un instant plus tôt, en train de remonter Berringer. Enslow, Berringer, le doris: plus rien!

Entre-temps, la tempête continuait de faire rage. Elle avait pratiquement fendu le chalutier en deux tronçons qui ne tenaient plus ensemble que par l'arbre de couche de l'hélice. Le pont arrière formait une telle masse de débris que les trois survivants jugèrent plus prudents de se rassembler à l'avant où la cabine de timonerie pouvait leur fournir un certain abri et la mâture leur donner une prise. Williams, qui ne savait pas nager, opina qu'il valait mieux rester à bord jusqu'au dernier instant plutôt qu'essayer d'atteindre la rive de l'île MacNutt, bien qu'elle ne fût que de cinquante verges. Ses compagnons se rallièrent à son avis.

Hector se dirigeait vers l'avant quand une vague le poussa soudain violemment contre la porte de la timonerie. Il grimaça de souffrance; le coup lui avait brisé une côte. Le trio prit refuge dans la cabine, sur la gauche. "Attendons ici, dit Williams. Peut-être la marée montante détachera-t-elle notre bateau du récif et le vent le poussera-t-il ensuite plus près du rivage, ce qui nous donnerait meilleure chance de salut." C'était là un espoir presque insensé mais qu'il ne fallait pas négliger.

**E**NVIRON deux heures après leur échouement, les trois hommes discernèrent, vers le large, les lueurs projetées par les fanaux de trois navires. On avait commencé de se mettre à leur recherche.

Au début de leur attente, la timonerie leur avait offert un certain abri; mais la violence des flots et du vent en brisa les portes et bientôt le pont avant, à son tour, n'offrit plus qu'une scène de ravage. Zinck se cala alors solidement entre la timonerie et la mâture et maintint de là une ferme emprise sur Guy, moins avantageusement placé. Par intervalles, la mer balayait les restes de la timonerie et menaçait chaque fois, d'emporter Sonny par-dessus bord. Chaque fois aussi, Ray réussissait à le ramener en lieu sûr. "Il m'a sauvé la vie je ne sais plus combien de fois," rappelle Guy.

La marée redevint peu à peu montante; mais le *Ray-Ola-K* refusa de bouger. Il était maintenant onze heures du soir. Le vaisseau reposait sur les rocs depuis quatre heures et demie. Une nouvelle vague vint soudain en fracasser la poupe. Libérée, la proue fut portée vers la côte. Zinck poussa Guy du coude: "Je crois que nous pouvons y aller, Sonny!"



Vous n'auriez pas une autre tête?



Hector Williams en compagnie de sa femme et de son fils Lawrence.

Guy sauta du pont sur un roc voisin; mais son pied glissa et il disparut un moment sous l'eau, entre le rocher et la coque du bateau. Il portait un ciré de marin et des bottes hautes jusqu'à la hanche, ce qui l'alourdissait d'autant. Il reparut et esquiva juste à temps la proue qui allait donner contre le roc. D'une façon qu'il arrive mal à se rappeler, il parvint, pataugeant, trébuchant, chancelant, à gagner la berge où il s'effondra.

"Je me sens les jambes paralysées," expliqua-t-il à ses compagnons, quand ils le rejoignirent. Gelés, trempés, épuisés, les trois hommes se retrouvaient sur l'île MacNutt, longue de trois milles et inhabitée à l'exclusion d'un phare situé à l'autre extrémité. Zinck et Williams aidèrent leur jeune camarade à se redresser; tous trois parvinrent à escalader une pente courte mais abrupte dominée par un bouquet de sapins. Dans une clairière de 15 pieds carrés, ils aménagèrent un abri pour la nuit. Puis, s'aidant l'un l'autre à retirer leurs bottes, ils les égouttèrent. Otant ensuite leurs chaussettes, ils les tordirent pour les assécher.

Pour tenter de se réchauffer, les deux marins valides agitèrent leurs bras et sautèrent sur place. Sonny, lui, était resté allongé. Il se sentait si éreinté qu'il s'assoupit. Ses compagnons le réveillèrent sitôt qu'ils s'en aperçurent. "Si tu te laisses aller à dormir, tu vas geler à mort," le prévinrent-ils. Guy se décida alors à se lever et à se promener, en boitant, le moins maladroitement qu'il put. L'aube venait et le vent semblait avoir perdu un peu de sa force mais le froid restait vif. Vêtu plus légèrement que ses amis, Sonny se demanda s'il pourrait endurer la bise jusqu'au matin. Il se mit à prier silencieusement. "Je promis à Dieu, raconte-t-il, que, s'il me tirait de ce mauvais pas, je me conduirais toujours en vrai chrétien. Je ne croyais cependant pas que nous eussions grand-chance de survivre; mes camarades étaient du même avis."

Eux aussi songeaient aux êtres chers qui les attendaient au foyer. Zinck a une fille de 8 ans, Linda; Williams, une femme et quatre enfants âgés de un à dix ans. Les reverraient-ils jamais? Cette pensée leur rendit le courage de lutter. Vaïlle que vaïlle, la nuit se termina; à l'aube, ils se retrouvèrent toujours vivants et plus décidés que jamais à ne pas perdre courage. Ils purent se traîner jusqu'à la grève, où le capitaine Yvan Scott, du chalutier *Terry-and-Gail*, les aperçut de loin et leur vint en aide. La mer, même déchainée, ne réussit pas toujours à vaincre des hommes de cette trempe! ✓



## Conférence sur un événement prochain!

Il est une foule de projets et de préparatifs que vous pouvez faire avant la naissance de votre bébé. Mais laissez à votre médecin le soin de choisir le lait de la formule de votre nourrisson. Il prescrira probablement l'un des cinq laits à formules de nourrissons Farmer's Wife parce qu'il sait que les bébés nourris avec ces laits spéciaux pour nourrissons gagnent régulièrement du poids et connaissent très peu de troubles digestifs. Les laits Farmer's Wife sont des laits de vache purs, desquels on a retiré une partie seulement de l'eau. Leur *double sécurité* protège la santé du nourrisson. En effet, chaque boîte émaillée à l'intérieur est d'abord nettoyée et stérilisée à nouveau. Ainsi, le produit est exempt de contamination et

peut être conservé en toute sécurité, sans réfrigération, jusqu'à ouverture de la boîte.

Tous les cinq titres de laits Farmer's Wife sont additionnés de vitamine D pour contribuer au développement sain des os et des dents et aider à prévenir le rachitisme. Les deux nouveaux produits — les formules préparées instant Farmer's Wife — contiennent également de la vitamine C qui protège contre le scorbut.

Demandez à votre médecin de prescrire le lait à formule de nourrissons Farmer's Wife qui convient le mieux à votre bébé. Recherchez les laits Farmer's Wife, en vente partout dans les épiceries et les pharmacies. Ensuite, achetez ce qu'il y a de mieux et soyez tranquille.

# Farmer's Wife

PRESCRITS PAR PLUSIEURS MÉDECINS—APPROUVÉS PAR LES MAMANS AVISÉES





Photo PERSPECTIVES

Sur la table de madame Isabella Gilmour, d'Ottawa, un plat de Nousaka, mets grec très assaisonné. Les figurines représentent l'orchestre royal et les danseurs du Cambodge.

## L'art de bien recevoir

Une charmante hôtesse, dont la réputation n'est plus à faire, dévoile quelques-uns de ses secrets

**V**OUS ARRIVE-T-IL parfois, après une période très chargée de réceptions, de vous dire que vous avez envie de ne plus jamais recevoir? Il est pourtant des femmes qui doivent se faire hôtesse à longueur d'année. Madame Isabella Gilmour, d'Ottawa, est de celles-là.

Cette personne enjouée et charmante, parce qu'elle est l'épouse d'un diplomate, est appelée à donner des réceptions constamment. Elle accueille parfois, pour un cocktail, jusqu'à 250 invités ou offre un souper-buffet à 40 personnes.

Mme Gilmour fait habituellement sa cuisine elle-même. Elle ne se fait aider que lorsqu'elle reçoit des groupes assez considérables. Et pensez qu'il lui faut aussi tenir compte, en préparant ses menus, des habitudes gastronomiques de gens qui viennent de toutes les parties du monde!

Isabella et son mari, Eric Gilmour, ont vécu plusieurs années à Washington où ce dernier fut secrétaire d'ambassade puis, consul. Ils ont aussi passé dernièrement une année dans la capitale du Cambodge, en Indochine.

M. Gilmour assumait alors les fonctions de membre canadien de la Commission internationale de surveillance. Il est maintenant attaché au ministère des Affaires extérieures, à Ottawa, et chef de la division consulaire. Les époux Gilmour ont donc maintenant le plaisir de se retrouver chez eux.

Et lorsqu'on demande à madame Gilmour de donner un bon conseil à celles qui sont appelées à recevoir des invités, elle répond: "Dressez, à l'avance, le plan de votre réception de façon à ce que vous puissiez vous sentir ensuite détendue et sereine. Rédigez votre menu aussitôt que votre invitation a été acceptée. Faites, par écrit, la liste de tout ce que vous avez à faire afin que rien ne cloche au dernier moment."

Il reste toutefois qu'une hôtesse digne de ce nom ne devrait pas se sentir malheureuse à cause de contretemps qui surviennent au dernier moment et qui ne dépendent pas d'elle. C'est ainsi qu'un soir Mme Gilmour attendait 200 invités et ne voilà-t-il pas qu'une terrible tempête déferla soudain sur la ville. L'électricité fit défaut pendant toute la soirée. Mme Gilmour possédait heureusement une cuisinière au gaz. (Suite page 32)

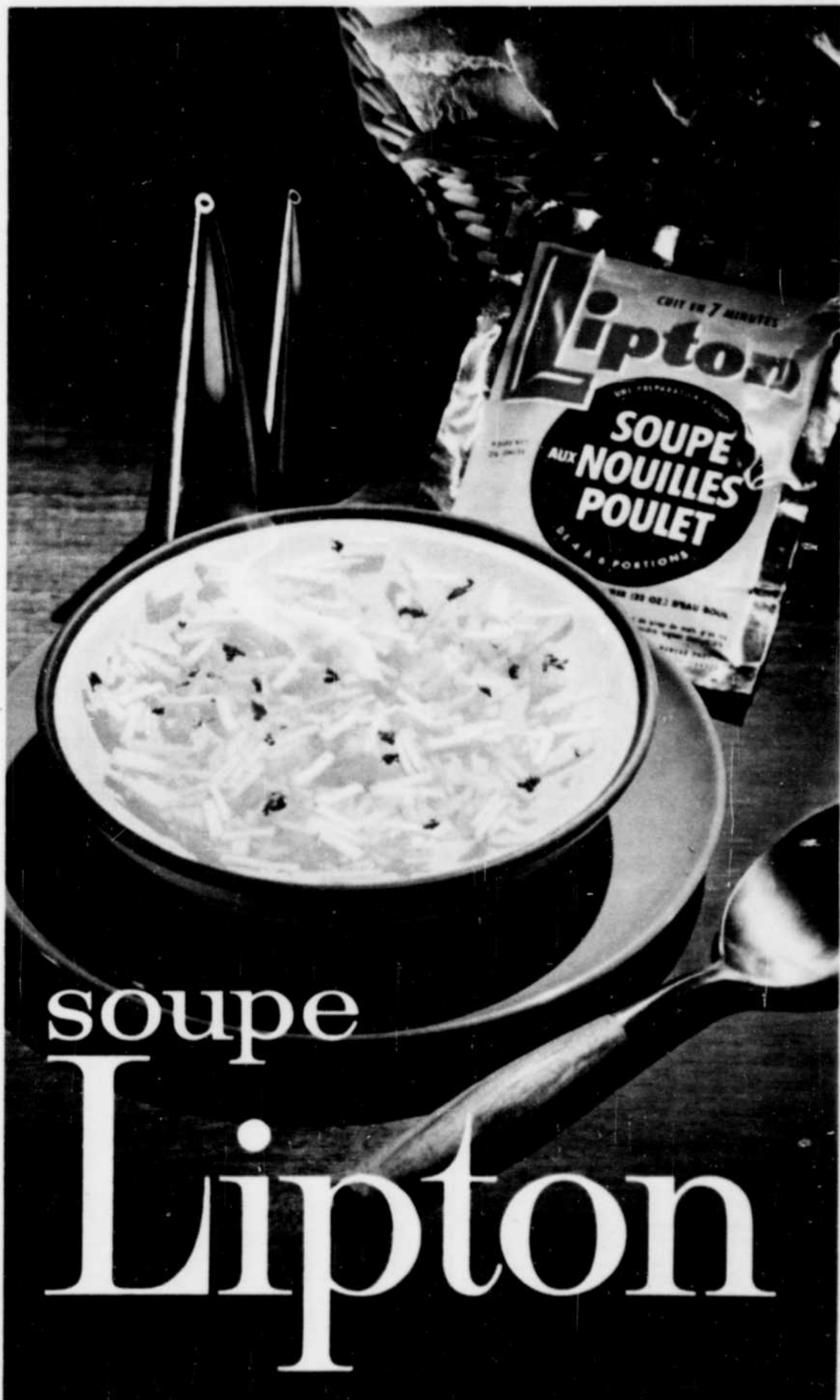
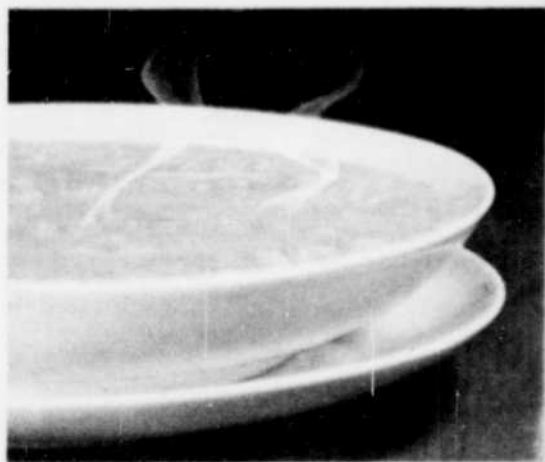


Madame Gilmour, épouse de diplomate, reçoit constamment et, le plus souvent, des groupes fort imposants.

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



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



# soupe Lipton

Tout simplement la Soupe au poulet et aux nouilles LIPTON... un bon bouillon de poulet, doré et nourrissant, des nouilles aux oeufs fines et tendres, du persil et des herbes fines... tout cela qui vient de mitonner durant quelques minutes en répandant dans la maison un parfum qui déjà est un régal. La soupe au poulet et aux nouilles LIPTON... l'apéritif qui plaît à tous!

Pour équilibrer votre menu, les jours où vous servez un plat de résistance plus léger, choisissez une soupe qui a du corps... la Soupe aux pois LIPTON à la canadienne une vraie soupe à la mode de chez nous... qui goûte la soupe longtemps mijotée sur un feu de bois.



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

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



"Haut les mains!"

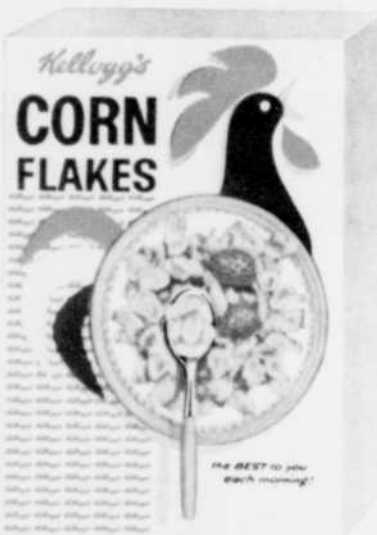
**"Un bon début  
tous les matins"**

Les préférés (dans le monde entier)

... la meilleure saveur (un secret Kellogg)

... le plus terrible — manquer de

**Kellogg's** CORN FLAKES



LA  
BONNE  
Cuisine

## L'art de bien...

(Suite de la page 30)

Mais une réception, sans lumière, aurait pu s'avérer une catastrophe. Pourtant, la moitié des invités de Mme Gilmour, qui bravèrent le mauvais temps, furent accueillis dans une demeure faiblement mais très joliment illuminée aux chandelles. "Et tout le monde, ce soir-là, raconte madame Gilmour, fut d'une folle gaieté."

Cette charmante hôtesse aime bien dresser sa table en servant de toutes les jolies choses qu'elle a rapportées de ses voyages. Les figurines, que vous voyez sur notre photo, représentent l'orchestre royal et les danseurs du Cambodge, les ornements de cuivre viennent de la Thaïlande et les chandeliers de Saïgon, au Vietnam.

Mme Gilmour, cette spécialiste des grandes réceptions, préfère toutefois recevoir ses amis par petits groupes. Elle a gracieusement consenti à partager quelques-uns de ses secrets avec les lectrices de **Perspectives**. Voici donc des recettes qu'elle utilise pour des dîners intimes ou pour des buffets.

### NOS RECETTES

#### NOUSAKA

- |   |  |
|---|--|
| 2 cuil. à table d'huile à<br>salade               | 1 cuil. à thé d'oregano  |
| 1 oignon de moyenne gros-<br>seur, haché finement | 1/2 tasse de vin rouge, sec  |
| 1 livre de bœuf haché                             | 1/2 tasse de champignons en<br>conserves (facultatif)                          |
| 1 boîte de 6 onces de pâte<br>de tomate           | 1 aubergine de moyenne<br>grosseur ou 4 pommes de<br>terre de moyenne grosseur |
| 3/4 de tasse d'eau                                | Sel  |
| 2 cuil. à thé de sel                              | 2 cuil. à table de beurre  |
| 1/4 de cuil. à thé de poivre                      | 2 cuil. à table de farine  |
| Une pincée de cannelle                            | 1/4 de cuil. à thé de sel  |
| Une pincée de muscade                             | 1/8 de cuil. à thé de poivre   |
| Une pincée de clou                                | 1 tasse de lait  |
| 1/8 de cuil. à thé de thym                        | 1 œuf légèrement battu   |

**CHAUFFER** l'huile dans une casserole épaisse. Ajouter l'oignon et le sauter jusqu'à ce qu'il soit d'un beau doré. Ajouter la viande et la brunir. Ajouter la pâte de tomate et l'eau et laisser mijoter pendant 5 minutes.

**AJOUTER** les assaisonnements, le vin et les champignons; mélanger et laisser mijoter légèrement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

**TRANCHER** l'aubergine, sans la peler, ou, le cas échéant, les pommes de terre en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur. Placer dans une casserole et couvrir d'eau bouillante. Chauffer à couvert, seulement jusqu'à ce que l'eau recommence à bouillir. Egoutter.

**PLACER**, dans un plat à cuire de 2 pintes, en les alternant, des rangs de viande et de légume, en finissant avec un rang de légume. Saupoudrer légèrement de sel chaque rang de légume.

**FONDRE** le beurre dans une petite casserole. Ajouter la farine, 1/4 de cuil. à thé de sel et 1/8 de cuil. à thé de poivre et laisser bouillir un peu. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un seul coup. Mélanger, remettre sur un feu d'intensité moyenne et cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser graduellement au moins la moitié du mélange dans l'œuf battu et remettre le tout dans la casserole. Cuire pendant 1 minute, au-dessus d'un feu d'intensité moyenne, en brassant constamment. Verser sur la viande et les légumes, dans le plat à cuire.

**CUIRE** au four, à 300°, pendant 40 ou 45 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que le dessus du plat soit légèrement brun. (6 portions)

Note: Cette recette vient de Grèce et madame Gilmour, pour sa part, l'aime encore plus épicée.

#### CANARDEAU À L'ORANGE

**CHAUFFER** le four à 325°.

**NETTOYER** le canardeau; le saler à l'intérieur. Le farcir, avec la farce à l'orange (voir notre recette) et le brider comme un poulet.

**PLACER** le canardeau dans une rôtissoire, poitrine sur le dessus, et mettre au four. Laisser rôtir, en comptant à peu près 2 1/2 heures de cuisson pour un canardeau de 4 livres. Quand la volaille aura cuit pendant un certain temps, dégraisser un peu la sauce. Arroser fréquemment avec du jus d'orange.

**PLACER** des tranches d'oranges sur le canardeau, environ

10 minutes avant la fin de la cuisson. Servir ces tranches d'oranges, bien chaudes, avec le canardeau. (Un canardeau de 4 livres suffit pour 3 convives.)

#### FARCE À L'ORANGE

- |                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| ½ tasse d'eau chaude                 | 2 tasses de céleri, en dés    |
| 3 tasses de miettes de pain rôti     | ¼ de tasse de beurre fondu    |
| 2 cuil. à thé de zeste d'orange râpé | 1 oeuf battu                  |
| ¾ de tasse de pulpe d'orange, en dés | ½ cuil. à thé de sel          |
|                                      | ¼ de cuil. à thé de poivre    |
|                                      | ¼ de cuil. à thé de sarriette |
|                                      | ½ tasse de raisins            |

**VERSER** l'eau chaude sur les miettes de pain, dans un grand bol, et laisser reposer pendant 10 minutes.

**AJOUTER** les autres ingrédients et brasser légèrement. Farcir le canardeau. (Cette recette donne suffisamment de farce pour un canardeau de 4 livres)

Note: On peut omettre l'eau chaude, si l'on préfère une farce sèche.

#### VIANDE ROULÉE À LA MARITZA

- |  |  |
|--|--|
| 2 livres de boeuf haché  | ¼ de cuil. à thé de poivre               |
| 3 oeufs  | 2 cuil. à thé d'huile à salade           |
| 2 oignons de moyenne grosseur, hachés                                  | 2 saucisses "weiners", tranchées mince   |
| 2 gousses d'ail émincées   | 4 tranches de bacon                      |
| 1 petit bouquet de persil haché  | 3 oeufs cuits dur, hachés grossièrement  |
| 4 petites branches de menthe fraîche ou 2 cuil. à thé de menthe séchée | 10 olives farcies, hachées grossièrement |
| ¾ de tasse de miettes de pain sec                                      | 6 olives noires, hachées grossièrement   |
| 1 cuil. à thé d'oregano  | 1 oeuf                                   |
| ½ cuil. à thé de thym  | 1 tasse de miettes de pain sec           |
| ¼ de cuil. à thé de basilic  | 2 cuil. à table d'huile à salade         |
| 2 cuil. à thé de sel   |  |

**MÉLER** parfaitement, avec les mains, le boeuf haché, 3 oeufs, les oignons, l'ail, le persil, la menthe, ¾ de tasse de miettes de pain, l'oregano, le thym, le basilic, le sel et le poivre.

**CHAUFFER** 2 cuil. à thé d'huile dans une casserole épaisse. Faire sauter les tranches de saucisses et le bacon coupé en morceaux jusqu'à ce que le tout soit bien doré. Retirer du feu. Ajouter les oeufs cuits dur et les olives et mélanger légèrement. Ceci constitue la garniture des rouleaux de viande.

**DIVISER** la viande hachée en deux portions. Abaisser chacune d'elles sur une planche enfarinée et en faire une galette ronde de 10 pouces de diamètre. Placer la moitié de la garniture au centre de chacune de ces galettes et rouler la viande autour, avec précaution, de façon à former deux rouleaux bien fermes.

**BATTRE** 1 oeuf dans une grande assiette et y bien rouler chacun des deux rouleaux de viande. Les passer ensuite dans les miettes de pain de façon à les enrober complètement.

**CHAUFFER** 2 cuil. à table d'huile dans une grande casserole épaisse. Y déposer les deux rouleaux et les faire dorer, sur un feu bas, en les retournant avec précaution sur tous les côtés.

**CHAUFFER** le four à 300°.

**POUR SERVIR CHAUD:** placer la casserole dans le four et cuire pendant 45 minutes. Mélanger ¼ de tasse d'eau froide et 1 cuil. à table de farine. Ajouter, en brassant, 1 boîte de 6 onces de pâte de tomate. Retirer la casserole du four, verser le mélange de pâte de tomate autour de la viande et bien arroser celle-ci. Remettre au four et cuire pendant 15 minutes, en arrosant fréquemment la viande.

**FOUR SERVIR FROID:** après avoir doré les rouleaux et pendant qu'ils sont encore chauds, les envelopper dans du papier ciré et les attacher solidement. Mettre dans une casserole et cuire au four pendant 1 heure. Refroidir dans le papier.

#### TARTE AUX PACANES

- |  |  |
|--|--|
| Pâte à tarte pour une croûte de 9 pouces | 1 tasse de pacanes, en moitiés                 |
| 3 oeufs battus                           | 2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré fondu |
| ¾ de tasse de cassonade                  | 1 cuil. à thé d'essence de vanille             |
| ¼ de cuil. à thé de sel                  |  |
| 1 tasse de sirop de maïs                 |  |

**CHAUFFER** le four à 425°.

**TAPISER** de pâte une assiette à tarte de 9 pouces.

**MÉLER** les oeufs, le sucre et le sel. Ajouter, en brassant, les autres ingrédients. Verser dans la pâte.

**CUIRE** pendant 10 minutes à 425°. Réduire la chaleur à 325° et cuire pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et la pâte bien dorée. ✓



cuit et servi dans un Plat à Gratin Ovale en Pyrex Cinderella

# du nouveau!

## KRAFT DINNER ET SAUMON AU GRATIN

#### KRAFT DINNER ET SAUMON AU GRATIN

Préparez le macaroni au fromage Kraft Dinner tel qu'indiqué sur la boîte—en 7 minutes, il est cuit, tendre et léger. Mélangez-le alors avec 2 tasses de petits pois, cuits et chauds, une boîte de ½ lb de saumon (ou de thon), décheté, une boîte de 10½ oz de soupe crème de céleri condensée, ½ tasse de lait, 2 c. à table de piment rouge doux, haché, ½ c. à thé de sel. Versez dans un Plat à Gratin en Pyrex Cinderella, d'une contenance de 1½ pinte, graissé. Faites cuire à four moyen, 350°, de 30 à 35 minutes. Servez très chaud!

On admirera votre ingéniosité en cuisine chaque fois que vous combinerez du Kraft Dinner avec du saumon, ou du thon, pour apprêter des mets de carême vraiment délicieux! Servez ce plat appétissant à votre famille dès cette semaine, et on vous demandera d'en préparer encore et souvent!



En 1951, la jolie viennoise, Hedy Lamarr, avait cette belle taille svelte.

## Comment rester svelte

Par HEDY LAMARR  
tel que raconté à BOBBIE REYNOLDS



UN JOUR, un an environ après avoir fini le film "Samson et Dalila", je me pesai et, pour la première fois de ma vie, j'ai dit: "Hedy, tu ferais mieux de maigrir!"

Pour toute autre qu'une actrice de cinéma, l'augmentation de quelques livres n'aurait eu aucune importance. Mais je connais les effets de la caméra, même avant l'avènement des écrans panoramiques.

Entre le tournage de deux films une actrice se repose davantage et ne consomme pas assez de calories donc, il est probable qu'elle grossisse.

Bien entendu, je blâmai immédiatement mes vacances en Europe, la délicieuse cuisine française, les crêpes Suzette et le poulet Bonne Femme, par exemple. Tout était si irrésistible.

Personne ne peut manger de tels régals sans engraisser, ai-je dû penser alors.

Aujourd'hui, je sais que le vrai secret de maintenir son poids est tout simplement la diminution de l'appétit. Je sais maintenant que c'est facile en employant le plan avec bonbons qui aide à rester svelte.

C'est un directeur du studio qui me suggéra de l'essayer, en 1951. Ce plan accomplit des merveilles. Grâce à son conseil j'ai pu maintenir mon poids. De plus, cette méthode est sûre et facile.

En voici le secret! Ce n'est pas un bonbon ordinaire, mais un bonbon spécial aux vitamines et minéraux, qu'on appelle Ayds. Pris tel que prescrit, il aide à diminuer l'appétit. Vous mangez donc moins et maigrissez. Vous mangez ce que vous voulez mais jamais trop.

Récemment, j'ai entendu parler d'un rapport publié dans un journal médical au sujet de ce plan d'amaigrissement. Je m'y suis intéressée et voici ce que j'ai appris:

Les essais démontrèrent que le plan Ayds aidait vraiment à maigrir sans souffrir ni de nervosité, ni d'insomnie, ni d'affres de la faim.

Ces faits m'ont convaincue plus que jamais qu'il n'y avait aucune méthode plus sûre et plus plaisante de maigrir que celle du plan d'amaigrissement avec bonbons aux vitamines et minéraux Ayds. Les deux sortes, le caramel à la vanille régulier ou le nouveau fudge au chocolat, se vendent partout dans les pharmacies et les grands magasins. Pour toutes les personnes qui veulent rester sveltes comme moi, je recommande grandement le plan Ayds.



AUJOURD'HUI, Hedy Lamarr, toute aussi svelte qu'il y a huit ans dit: "Le secret de ma taille svelte est simplement le plan d'amaigrissement avec bonbons."



Yvon Turcot et le duc de Bragança.

## coups d'oeil et Perspectives

### Un prétendant sans prétention

Yvon Turcot, journaliste montréalais, a beaucoup voyagé en Europe où il séjourna plusieurs années. Au cours d'une visite récente au Portugal, il voulut faire connaissance avec l'ex-famille royale de ce pays, devenu république en 1910. Sans trop se faire d'illusions, il demanda audience à Dom Duarte, prétendant au trône, qui vit actuellement au château Sao Marcos, grâce à la bienveillance du docteur Salazar, maître incontesté de ce pays voisin de l'Espagne.

Contre toute attente, notre journaliste fut fort aimablement reçu par Dom Duarte, aujourd'hui âgé de cinquante-deux ans. Les deux hommes parlèrent longuement de la situation au Portugal. Exilés depuis la révolution, les membres de la famille royale de Bragança n'ont pu retourner dans leur pays que dernièrement. Le prétendant lui-même a cessé de croire, semble-t-il, à la restauration du trône et occupe sagement ses loisirs à ses intérêts privés.

Cependant, il n'en a pas été toujours ainsi et, à un moment donné de l'entretien, Dom Duarte confia à Yvon Turcot que, malgré l'édit d'exil, il était revenu clandestinement au Portugal en 1942 parce qu'il souffrait du mal du pays. A cette époque, il avait trente-cinq ans et croyait alors fermement à la faillite prochaine de la république portugaise et à son accession immédiate au trône de ses ancêtres.

Mais le temps passe. L'époque de la révolution est devenue celle de l'évolution républicaine. Elle est loin la tragique année 1908 qui vit l'assassinat du roi Carlos et de plusieurs membres de sa famille; elle est loin l'abdication, en 1910, de Manoel, dernier roi du Portugal. Le Portugal a choisi une autre voie... et ce n'est certainement pas Dom Duarte qui soulèvera contre le régime actuel le dernier demi-million de monarchistes encore attachés au symbole de la royauté.

### Ils n'étaient pas amis

Une photographie, prise il y a six ans, a suscité une mise au point de la part de Mme Eli Kramer, femme d'un chauffeur de taxi de Montréal.

"Au cours de l'été 1953 (je n'étais pas encore mariée), je suis allée me promener sur le Mont-Royal avec un groupe d'immigrants allemands venant tout juste d'arriver au pays. Dans ce groupe, il y avait un certain Guenther Podola que l'on m'avait présenté un peu plus tôt dans la journée. Au cours de la promenade, on prit même une photo de nous deux. Je n'ai pas revu cet homme depuis. Il y a quelques semaines, quelle ne fut pas ma surprise de voir cette photo dans Perspectives en rapport avec un article sur l'exécution de ce Podola, pour meurtre, à Londres.

"Ce n'est pas de sitôt que je me ferai photographe avec une personne que je ne connais pas, d'autant plus qu'on disait dans la légende que ce Podola et moi étions amis. Cela ne m'a pas fait une bonne publicité!"

### La semaine prochaine: le collège de Rouyn

Il n'est probablement pas une province canadienne où l'on parle autant d'éducation que dans le Québec. On a assisté depuis quelques années à une salutaire évolution à tous les degrés de l'enseignement. Le collège classique de Rouyn a tenté une expérience en abolissant les règlements de discipline conventionnels. Ce sont maintenant les élèves qui y font la loi! Guy Fournier, rédacteur de Perspectives, vous parlera, la semaine prochaine, de cette institution de notre province.

Pierre Gascon

# OFFRE SPECIALE DU 5ème ANNIVERSAIRE

## Temps limité seulement!

<b>MORE JOHNNY'S GREATEST HITS</b> Small World, A Certain Smile, plus 18 autres JOHNNY MATHIS	<b>1812 OVERTURE</b> TCHAIKOVSKY Philadelphia Orchestra Eugene Ormandy	<b>PORGY AND BESS</b> REWITORED, IT'S BACK, 10 More	<b>DORIS DAY'S GREATEST HITS</b> REWITORED, IT'S BACK, 10 More	<b>COCHENHEDRADE</b> BERNSTEIN New York Philharmonic	<b>FLOWER DRUM SONG</b> ORIGINAL BROADWAY CAST RODGERS & HAMMERSTEIN	<b>ELLA FITZGERALD SINGS GERSHWIN</b> VOL. 1	<b>MORE SING ALONG WITH MITCH</b> MITCH MILLER AND THE GANDY	<b>GRAND CANYON SUITE</b> PHILADELPHIA ORCH. ORMANDY	<b>FRANK SINATRA LOVE IS A KICK</b>
8. Aussi: Let It Rain, Stairway to the Sea, Flame of Love, etc.	4. A Night on Bald Mountain, Steppes of Central Asia, etc.	2. Bess, You is My Woman Now, It Ain't Necessarily So, etc.	1. Aussi: Everybody Loves a Lover, Love Me or Leave Me, etc.	7. 1001 délices hi-fi... superbe tonalité" - Billboard	38. Partition complète du succès Rodgers et Hammerstein.	30. But Not for Me, Fascinating Rhythm, Man I Love, 9 autres	20. Sweet Adeline, For Me and My Gal, Pretty Baby, 13 autres	15. Un des grands classiques musicaux américains	3. You Do Something to Me, When You're Smiling, 10 autres
<b>TCHAIKOVSKY PIANO CONCERTO NO. 1</b> Eugene Ormandy, Philadelph. Orch.	<b>AHMAD JAMAL TRIO</b> PERFIDIA, AUTUMN LEAVES, LOVE FOR SALE, 7 Others	<b>MALAGUENA MUSIC OF CUBA</b>	<b>REX HARRISON JULIE ANDREWS MY FAIR LADY</b> ORIGINAL CAST RECORDING	<b>THE NORMAN LURBYT CHORUS BUT BEAUTIFUL</b>	<b>LORD'S PRAYER MORMON TABERNACLE CHOIR</b>	<b>OSCAR LEVANT'S FAVORITES</b>	<b>FRANCK SYMPHONY IN D MINOR</b> LEONARD BERNSTEIN NEW YORK PHILHARMONIC	<b>HOLLYWOOD IN RHYTHM</b> RAY CONNIFF Love Letters, Easy to Love, Lullaby - plus 8 autres	<b>MAHALIA JACKSON</b> World's Greatest Gospel Singer
12. Superbe nouvelle performance de ce populaire concerto	11. Aussi: Donkey Serenade, Don't Blame Me, etc.	13. "Variétés musicales d'un caractère à part" - Variety	14. Rain in Spain, I Could Have Danced All Night, etc.	6. Blue Moon, Fools Rush In, Don't Worry 'bout Me, 9 autres	18. Aussi: Blessed Are They That Mourn, Come Ye Saints, etc.	60. Malaguena, Fire Dance, Gollwog's Cake Walk, 10 autres	21. "Symphonie sans égale... incomparable" - Olin Downes	17. Pacific Sunset, Stella by Starlight, Yesterdays, 9 autres	57. 12 hymnes: Walk Over God's Heaven, Didn't it Rain, etc.
<b>Inside SHELLEY BERMAN</b>	<b>BEETHOVEN: "Pastorale" Symphony (+6)</b> BRUNO WALTER COLUMBIA SYMPHONY ORCH.	<b>THE BIG HITS!</b> JIMMY DUNN STANWELL JACKSON JIMMY CASP CARL PERKINS Plus 8 autres	<b>CONCERT BY THE SEA</b> ERROLL GARNER Recorded in Actual Performance at Carmel, California	<b>STRAUSS WALTZES</b> ANDRE BOSSTELMETS	<b>OFFENBACH: GAITE PARISIENNE</b>	<b>ENRY WITH SIGMUND ROMBERG</b> PERCY FAITH Plus 8 autres	<b>SOUTH PACIFIC</b> MARTIN PINZA ORIGINAL BROADWAY CAST	<b>THE SOUND OF JAZZ</b> COUNT BASIE BILLIE HOLIDAY JIMMY DUNN Plus 8 autres	<b>LA BOHEME HIGHLIGHTS</b> ANTONETTO STELLA
16. "Comédie vraiment désopilante" - L.A. Examiner	45. Panorama musical "d'une grande noblesse" - High Fidelity	41. Aussi chansons par Price, Walker, Hart, Morgan, Frizzell, etc.	58. Where or When, April in Paris, Red Top, 8 autres	5. Tales of the Vienna Woods, Blue Danube, 8 autres	50. Toute la verve, tout l'élan de ce ballet populaire	40. One Kiss, Will You Remember, Song of Love, 9 autres	27. Partition complète "vraie perfection" - New Yorker	9. Wild Man Blues, Fine and Mellow, I Left My Baby, 5 autres	10. "Puccini authentique... distribution parfaite" - N.Y. Times
<b>Oklahoma!</b> Nelson Eddy Complete Score	<b>Dreamy Dancing</b> Sammy Kaye	<b>ROY HAMILTON YOU'LL NEVER WALK ALONE</b>	<b>37. Ebb Tide, If I Loved You, Unchained Melody, 9 autres</b>	<b>36. Beautiful revue du Broadway de Rodgers et Hammerstein</b>	<b>52. Remember, Sweet and Lovely, No Greater Love, 9 autres</b>	<b>35. Belle rendition d'un des meilleurs orchestres d'Europe</b>	<b>39. Le grand ténor du Metropolitan chante 12 favoris italiens</b>	<b>35. Aussi: Please Mr. Sun, Just Walkin' in the Rain, etc.</b>	
<b>TCHAIKOVSKY: SWAN LAKE</b> The Philadelphia Orchestra Eugene Ormandy	<b>THE FOUR LADS GREATEST HITS</b>	<b>RUDOLF SERKIN BEETHOVEN</b> "ROMANTIC" Sonatas "PETITRYN" Sonatas "APPASSIONATE" Sonatas	<b>34. Trois des plus populaires sonates de Beethoven</b>	<b>29. Superbe enregistrement de ce drame de la danse</b>	<b>56. No, Not Much!, Moments to Remember, Isambud, 9 autres</b>	<b>32. Aussi: That's My Desire, Rose, Rose I Love You, etc.</b>	<b>19. Autumn Leaves, April in Paris, La Vie en Rose, 13 autres</b>	<b>24. Sept superbes sélections par un superbe jeune pianiste</b>	
<b>EDDY DUCHIN STORY ORIGINAL DUCHIN RECORDINGS</b>	<b>ROMANIAN RHAPSODIES 1 &amp; 2 HUNGARIAN RHAPSODIES 1 &amp; 2</b> PHILADELPHIA ORCH. ORMANDY	<b>TONY'S GREATEST HITS</b> Tony Bennett	<b>62. Rags to Riches, Because of You, Sing you Sinners, 9 autres</b>	<b>63. Superbe interprétation de 4 brillantes chansons de folklore</b>	<b>62. Rags to Riches, Because of You, Sing you Sinners, 9 autres</b>	<b>43. Solitude, Where or When, Dancing in the Dark, 9 autres</b>	<b>47. Arioso, Air for the G String, Come Sweet Death, 5 autres</b>	<b>48. Tico-Tico, My Shawl, Besame Mucho, 9 autres</b>	

Le CLUB DE DISQUES COLUMBIA vous invite a accepter votre

# choix de cinq

de ces disques long parcours haute fidelite de 12" de \$4.20 et \$4.98

# \$1.97

pour seulement

VALEUR AU DETAIL jusqu'à \$24.00

Si vous souscrivez au Club maintenant et convenez d'acheter aussi peu que 5 sélections des plus de 200 qui seront offertes au cours des prochains 12 mois

**POUR CELEBRER SON 5ème ANNIVERSAIRE** Le Club des Disques Columbia vous fait l'offre la plus extraordinaire de son histoire. Comme nouveau membre, vous pouvez avoir le CHOIX DE 5 de ces disques haute fidelité - valeur au détail allant jusqu'à \$24.90 - LES 5 pour seulement \$1.97.

Et, quel choix! 48 disques en tout! Peu importe votre goût musical, vous trouverez cinq disques que vous apprécierez vraiment!

**POUR RECEVOIR 5 DISQUES POUR \$1.97** - complétez le bon. Indiquez aussi laquelle des 4 Divisions Musicales du Club vous préférez: Classique; Prélassement et Danse; Broadway, Cinéma, Télévision et Comédies Musicales; Jazz.

**PROCEDURE DU CLUB:** - Chaque mois le personnel musical expert du Club choisit les meilleurs disques pour les quatre Divisions. Elles sont décrites dans l'intéressant Magazine de Musique du Club que vous recevez gratuit chaque mois.

Vous pouvez accepter la sélection mensuelle pour votre Division... choisir de la grande variété des autres disques offerts dans les autres divisions... ou NE PAS accepter de disque en un mois particulier.

Votre seule obligation comme membre est d'acheter cinq sélections des plus de 200 disques Columbia et Epic qui seront offerts au cours des prochains 12 mois. Par la suite, vous pouvez discontinuer votre souscription quand il vous plaira.

**DISQUES BONIS GRATUITS REGULIERS:** Si vous désirez continuer comme souscripteur après l'achat de cinq disques, vous recevrez un disque Columbia ou Epic comme boni gratuit avec chaque deux sélections que vous achetez - un dividende de 50%.

Les disques que vous voulez sont postés et facturés au prix de liste régulier de \$4.20 (sélections Classiques et Distribution Originale, \$4.98), plus les frais minimes de poste et manutention.

**CETTE OFFRE SPECIALE 5ème ANNIVERSAIRE** - peut n'être jamais répétée! Agissez vite - postez le bon aujourd'hui!

Le plus important club de disques au Canada offre maintenant aux nouveaux membres un choix de superbes disques haute fidelite...pour tous les goûts en musique-

## CLASSIQUE! POPULAIRE! MUSIQUE DE DANSE! JAZZ! SUCCES DU BROADWAY!

**COLUMBIA RECORD CLUB** 1111 Leslie Street Don Mills, Ontario

ENVOYER PAS D'ARGENT - Postez le bon pour recevoir 5 disques pour \$1.97

**COLUMBIA RECORD CLUB, Dépt 603**  
1111 Leslie St., Don Mills, Ont.

J'accepte votre Offre Speciale de 5ème Anniversaire et j'ai encercle ci-dessous les numéros des 5 disques que je desire recevoir pour \$1.97, plus frais minimes de poste et manutention. Entrez-moi dans la Division suivante du Club.

(ne marquez qu'une seule boîte)

Classique      Prélassement et Danse      Jazz  
Broadway, cinéma, Télévision et Comédies Musicales

Je consens acheter 5 sélections des plus de 200 qui seront offertes au cours des prochains 12 mois, au prix de liste régulier plus frais minimes de poste et manutention. Pour chaque deux sélections additionnelles que j'accepte, je recevrai un disque Boni de 12" Columbia ou Epic de mon choix GRATUIT

Encerclez 5 numéros ci-dessous:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	24	27	29
30	32	34	35	36	37	38	39	40	41	43	45
47	48	50	51	52	56	57	58	59	60	62	63

Q-41

Si vous désirez cette souscription créditée à un dépositaire autorisé Columbia ou Epic pour accepter votre souscription, complétez ci-dessous:

Nom du dépositaire: \_\_\_\_\_

Adresse du dépositaire: \_\_\_\_\_  
"Columbia" Epic      Marcus Reg.      103



La forme courbe du toit de la maison des Kines offre un heureux contraste aux lignes droites de la façade et de l'abri d'auto, à gauche, et à celles des arbres voisins.

# Maison dernier cri en acier

Un architecte audacieux et un client décidé révolutionnent la demeure familiale

**L**A "maison de vos rêves" n'est souvent... qu'un rêve parce que son coût serait trop élevé ou son style trop baroque. Un architecte d'Ottawa, Basil Miska, en a toutefois bâti une dont l'aspect et les matériaux sont insolites et qui revient cependant à meilleur compte que celles du type courant. Ses occupants — le chanteur Tom Kines et sa famille — estiment qu'y loger c'est vraiment vivre un rêve.

Pour les murs et le toit — personne ne pourrait dire où les premiers se terminent et où le second commence — Miska a utilisé une de ces coques d'acier qui forment la charpente normale des entrepôts industriels. C'est la première fois qu'on recourt à ce procédé pour une construction domiciliaire. Malgré l'étrangeté de la maison, on n'a pu trouver de raison valable pour lui refuser un permis de construire.

Les arches de cette coque sont boulonnées, au bas, à une plaque de béton, dans l'épaisseur de laquelle courent les conduites de chauffage. L'immeuble mesure 40 pieds de côté et offre, sur ses deux étages, une surface totale de 2,200 pieds carrés de plancher. Coût: \$20,000. Et il s'agit d'un prototype, fait remarquer Miska. La production en série abaisserait ce prix à \$15,000.

Même s'il était sûr de la valeur de son idée, l'architecte dut chercher un client assez audacieux pour accepter ce qui n'était en-

core qu'un projet. Il le trouva en Kines, folkloriste qui paraît régulièrement à la télévision et qui vient de graver son premier microsillon. Sa femme, Mavis, chante aussi et joue de plusieurs instruments, de même que ses filles: Donna, 15 ans, et Wendy, 11 ans.

Tous quatre étaient enthousiasmés par le projet. Mais il fallut deux ans pour faire admettre aux autorités concernées qu'il était réalisable. Même les fournisseurs de l'acier des arches n'y croyaient pas d'abord! On dut également en choisir le site avec grand soin. La façade,

étant de verre, ne devait pas offrir de vue directe aux voisins; et son plancher de ciment exigeait un sol bien drainé.

La maison comprend 4 chambres à coucher, salon, vivoir, cuisine, salle à déjeuner, salle à dîner, salle de travail et deux chambres de bain, plus un abri pour l'auto et un patio couvert. Grâce à l'absence de fenêtres, on dispose d'un vaste espace d'entreposage entre les murs extérieur et intérieur. Le vivoir est bordé d'un balcon intérieur.

Comme les isolants de type conventionnel auraient été difficiles d'emploi, Miska a donc revêtu l'acier, par pulvérisation, d'une couche de 2 pouces d'amiante spongieux, ainsi qu'on fait pour les coques de bateaux. Il n'en coûte pas plus aux Kines qu'à la moyenne des propriétaires pour se chauffer et l'amiante laisse deviner les plaisantes cannelures de l'armature.

On a profité de la grande résistance de l'acier pour suspendre l'escalier intérieur à la voûte et lui donner un profil aérien, rehaussé par une fresque qui en domine le palier.

Leurs voisins n'ont fait aucune objection au bizarre logis des Kines. Souvent, des passants demandent même la permission de le photographier et de le visiter. Et quel est leur avis? "Seulement un sur cent, dit Tom, proclamera qu'il ne vivrait pas dans une telle maison. Tous les autres nous félicitent."



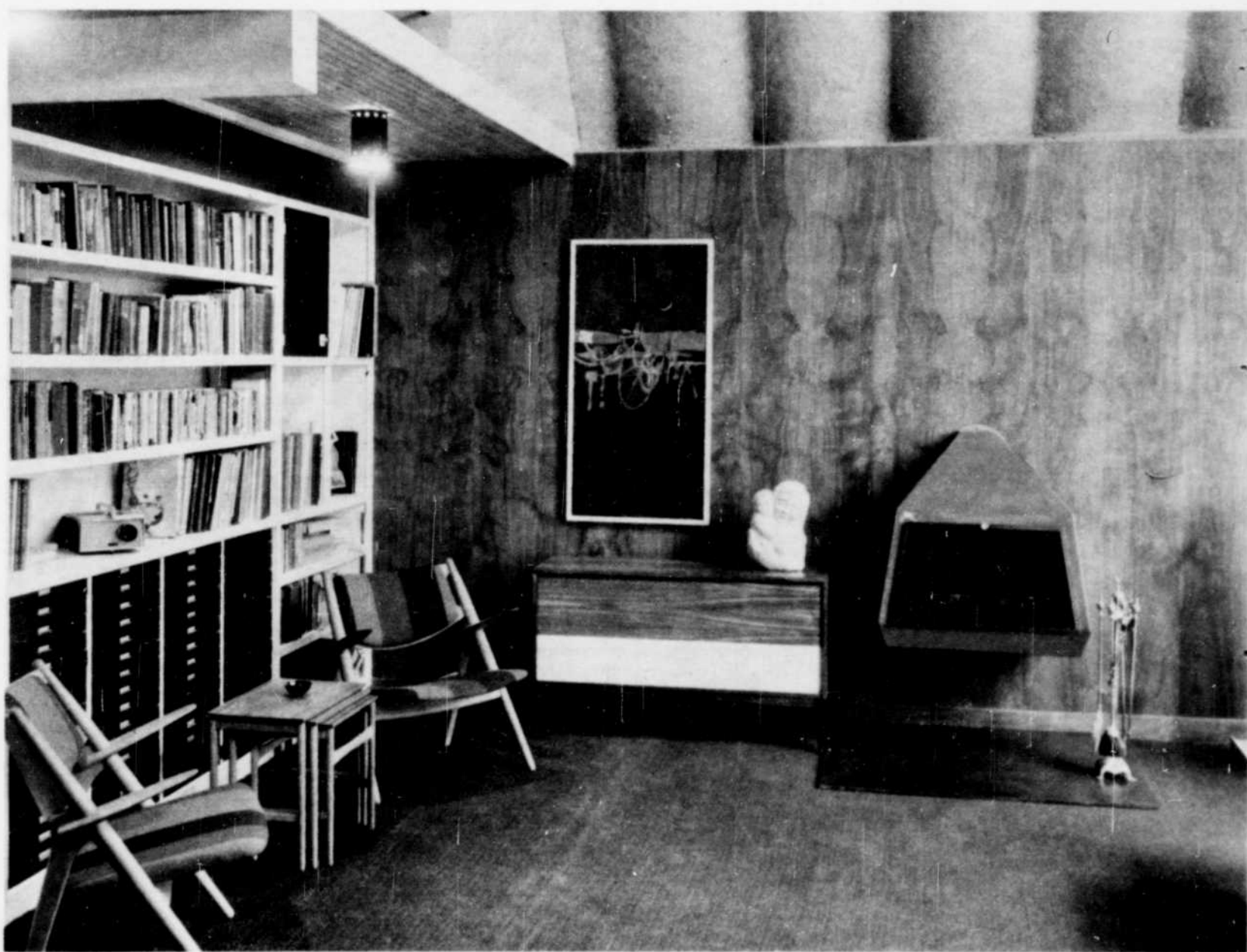
Toute la famille Kines s'adonne à la musique, qui est aussi le gagne-pain du père, Tom; un trio familial accompagne souvent les danses de Wendy.



On a isolé les murs contre le froid en les revêtant de mousse d'amiante pulvérisée (vignette de gauche), ce qui aide aussi à dissimuler l'aspect métallique du côté intérieur des murs et du toit, faits d'arches d'acier dont la vignette du bas montre l'assemblage.



L'escalier intérieur est suspendu au toit par de longs montants. Son profil aérien est encore accentué par un panneau mural lumineux sur le palier.



Le vivoir a une hauteur de deux étages. Le revêtement d'amiante adoucit les arêtes du toit, en haut, à droite. La bibliothèque, à gauche, fait corps avec le mur. ✓

**NOUVEAUX!**  
IMPORTÉS D'ANGLETERRE



*Irrésistibles!*  
les Biscuits Coconut  
sont recouverts sur un côté de  
chocolat Dairy Milk



Tout le monde raffolera des exquis nouveaux biscuits *Coconut* de Cadbury, fraîchement importés d'Angleterre. Ces savoureux biscuits croustillants sont recouverts d'un côté du nourrissant chocolat au lait Dairy Milk. Parfaits pour les collations, boîtes à lunch... servis avec les desserts ou offerts lors d'une réception. Ils sont *irrésistibles!*

Goûtez aux biscuits *Coconut* de Cadbury (et aux cinq autres variétés merveilleuses). Vous les trouverez chez votre épicier.

recouverts  
d'un côté du  
chocolat au lait  
**ultra-léger**

DAIRY MILK  
par CADBURY



## Fiston





Thérèse Boivin

## Samedi soir...

**E**T SURTOUT, attendez la fin de la partie pour jacasser, m'avait dit, en guise d'avertissement amical, cet amateur enragé de notre sport national. Ainsi parlait mon mari, au moment où il appuyait sur le bouton de la sonnette, chez nos amis, Simone et Edouard. Lui aussi est amateur de hockey; Simone, elle, penche surtout vers la conversation.

— Il faudrait bien, dis-je à Simone en guise d'introduction, laisser nos maris regarder leur hockey en paix ce soir, si nous voulons les ravoïr de bonne humeur, après dix heures et demie.

— Bien sûr, voyons! Mais nous ne pouvons tout de même pas veiller dans la cuisine, toutes les deux. J'ai promis à Edouard de ne penser que hockey, à partir de neuf heures. Nous jaserons de choses intéressantes par la suite, n'est-ce pas?

— Je vois que nous avons toutes deux reçu les mêmes avertissements de nos tendres moitiés. Personnellement, je n'ai pas de difficultés à retenir ma langue pendant le hockey. Cela m'intéresse, tu sais...

— Vraiment? Ah! oui, c'est vrai, je l'avais oublié. Mais je n'ai pas promis de garder le silence. Je vais causer hockey, moi aussi, et on ne pourra rien me reprocher.

Ces bonnes intentions ne me disaient rien qui vaille. Simone se proposait de discourir à tort et à travers d'un sujet sacré, pendant la représentation même du grand drame! Nos chers maris s'étaient à peine enfoncés dans leurs fauteuils qu'elle se lançait à l'attaque, tout en ajustant le téléviseur à l'aveuglette.

— Deux à zéro pour les Canadiens. Ils sont en forme, ce soir, mais mon cœur penche pour les pauvres petits Chicago.

— Essayons de savoir qui a compté. Un peu de silence, les femmes!

Le ton impératif d'Edouard me visait aussi, alors que je n'avais même pas ouvert la bouche. Piquée, j'ai alors résolu en moi-même de jouer le jeu de Simone. Habituee aux ordres d'Edouard, elle continuait, comme si de rien n'était:

— J'aimais bien suivre les parties de hockey, à la patinoire du collège, quand j'étais jeune fille...

— Ouais, c'était pour courir les p'tits gars.

— Au moins, c'était du hockey reposant et enthousiasmant à la fois. Pas de commentateur comme à la radio et à la télévision. Quand on lisait les comptes rendus dans le journal du collège, il ne s'agissait que d'un petit paragraphe d'exclamations suivi de la liste des héros de la joute, des joueurs punis et des compteurs. Avec le hockey professionnel, on vous dissèque ça comme si c'était de la philosophie, n'est-ce pas, ma chère?

— Pas uniquement de la philosophie, ma chère. On parle de psychologie, de science, d'art, de stratégie, tout cela entrecoupé de petits cours d'a-

natomie et de médecine, pour vous expliquer les maladies et blessures des joueurs.

— Ecoutez bien notre commentateur. Il va probablement nous expliquer comment l'hérédité joue dans l'art de compter des buts. L'arrière-grand-mère de ce joueur était probablement championne au jeu de croquignole.

— Ces précieux petits renseignements, ma chère, suivent d'ordinaire un commentaire élogieux sur le jeu d'un joueur, avec modestes adjectifs dans la veine de "formidable" et "colossal" pour l'adversaire seulement. On réserve les qualificatifs extraordinaires aux étoiles de "notre" club. Alors pleuvent les mots en "esse": finesse, justesse, adresse...

... et rudesse pour les défenses du club adverse. Un des nombreux mystères de ce jeu, pour moi, c'est la façon dont les arbitres, et, surtout, les commentateurs, jugent de la rudesse des joueurs. Quand un gaillard se fait assommer sur la bande, on parle de jeu rude, si l'assaillant fait partie de l'"autre" club. S'agit-il d'une de nos défenses, on mentionne avec amusement la "solide mise en échec d'un de nos excellents joueurs".

**L**A FIN de la période devait lui fournir une occasion encore plus propice d'exercer son ironie. En effet, l'écran ne nous montrait plus une patinoire mais un coin de studio meublé de spécialistes du sport, les "experts" ainsi qu'ils se dénomment entre eux. Un joueur essoufflé, le front ruisselant de sueur, se prêtait à une interview-éclair. A notre grande joie, il refusait avec entêtement de prononcer les paroles que son interlocuteur cherchait, de toute évidence, à lui mettre dans la bouche.

Simone affirma avoir déjà entendu l'"expert" demander à un joueur: "Quand il arrive à un joueur particulièrement rude de donner des coups de bâton, c'est-à-dire de darder, dans le vocabulaire du hockey, est-il vrai qu'il ait vraiment l'intention d'envoyer sa victime à l'hôpital pour le reste de ses jours?" Et le joueur de répondre avec candeur, selon la version de Simone: "Franchement, Emile, je ne crois pas que cela aille jusque-là; peut-être pour le reste de la saison, mais pas davantage!"

A ce stade de la conversation, Edouard avait jugé bon de lancer, dans le vague: "Bon, j'espère que nous pourrions suivre la troisième période sans un double commentaire." Simone souriait innocemment, en passant à tous un plat rempli de patates "chips".

"A propos, mon vieux, poursuivait Edouard, j'ai deux billets pour la prochaine partie au Forum. Cela te dirait-il de m'accompagner? Nos femmes pourraient en profiter pour discuter à leur aise, à la maison." Nous nous sommes tues jusqu'à la fin de la partie...

## DEUX RÉGALS Ingersoll

### À LA VRAIE SAVEUR DU FROMAGE!

**NOUVEAU!  
PIQUANT!  
DÉLICIEUX!**

Faites l'essai de la nouvelle pâte de fromage Picnic Ingersoll. Sa saveur piquante fera les délices de tous, car elle possède toute la saveur du fromage.



**EXQUISE  
SAVEUR DU  
CHEDDAR**

Cette pâte de fromage Ingersoll est faite de fameux cheddar canadien doux, mûri à point. Voilà pourquoi elle a si bon goût! Essayez la pâte de fromage Ingersoll.



CIGARETTES

**EXPORT**

BOUT UNI OU FILTRE

LES FRUITATIVES ÉLIMINENT  
LA CONSTIPATION

**GRATIS -**

un paquet d'essai de

**FRUIT-A-TIVES**

Nous sommes tellement sûrs que vous serez satisfaits des Fruitatives et que vous en achèterez, que nous n'hésitons pas à vous en envoyer GRATIS un paquet d'essai. Découpez simplement cette annonce et envoyez-la avec votre nom et votre adresse à Fruitatives Ltd., Hull, P.Q.

FRUITATIVES - EXTRAIT DE FRUITS FRAIS  
HERBES MÉDICINALES - VITAMINE B1  
PLUS DE 800 000 000 DE  
COMPRIMÉS VENDUS!

**Les Marques Connues  
facilitent  
les bons achats!**

**P**AS besoin d'être un expert pour s'assurer entière satisfaction — lorsqu'on achète des marques connues.

C'est la confiance qui est à la base des marques connues. Ce sont vos voisins et vous qui établissez les normes auxquelles un produit de marque connue doit se conformer pour vous donner pleine et entière satisfaction.

Une marque connue et respectée est le premier atout d'un fabricant et il ne néglige rien pour qu'il en soit toujours ainsi: constamment il met son produit à l'épreuve et l'améliore.

Une marque connue est la garantie de satisfaction que vous donne le fabricant et à laquelle le marchand ajoute la sienne.

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

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

*Une Marque Connue est  
synonyme de bon renom*



*Page(s) manquante(s)  
ou non-numérisée(s)*

Veillez vous informer auprès du personnel de BAnQ  
en utilisant le formulaire de référence à distance, qui se trouve en ligne :

[https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire\\_reference/index.html](https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire_reference/index.html)

ou par téléphone 1-800-363-9028

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

Québec 