

Le Prince Vaillant



Résumé: Le prince Arn se tient debout hardiment devant les chercheurs qui vont l'atteindre. "Puisse la déesse de la chance me gratifier d'une langue déliée, afin que je puisse mentir avec conviction", prie-t-il. Puis il s'avance calmement au devant des saxons.



"Menez-moi à votre chef", commande-t-il. — "Ce sera moins de travail si nous n'apportons que la tête", lui répond un barbare en tirant son épée. — "Blessiez-moi et vous aurez affaire à mon père, Boltar, le roi des mers!"



Arn est amené à leur chef, car, même parmi les Saxons, le nom de Boltar est connu, et les heurts faits du viking à la barbe rousse ont été dits en chansons... et les cheveux du prince Arn sont roux. "J'ai entendu dire que Boltar avait un fils", remarque-t-il. "Ainsi, tu es le fils de Boltar, pourquoi es-tu ici?"



"J'ai été envoyé à Camelot comme otage et pour apprendre la manière de vivre des Bretons. Ce n'est pas pour moi. J'ai choisi ce moyen de m'évader, je veux rejoindre le bateau. Je m'en irai au plus tôt pour apprendre les manières de vivre des hommes au combat".



Owen est maintenant un guerrier parce qu'il a tué un ennemi et qu'il leur a échappé, mais en ce faisant, il a abandonné son ami Arn et sa mission.



Il fait rapport de la capture d'Arn et de sa présumée mort aux mains des Saxons. Il ne dit mot du coup de tête qui a fait échouer la mission.



Etant le seul messager disponible, il est envoyé à Camelot avec les derniers rapports. Il devra aussi faire face aux parents d'Arn, et il se reproche gravement son entêtement.

Prochainement:
UN DOULOUREUX DEVOIR

ROMAN
HISTORIQUE
DU TEMPS
DU ROI
ARTHUR

par
HAROLD-R.
FOSTER

Votre empire

Les idées noires

Il faudrait bien pouvoir les remettre quelque part, au temps des fêtes surtout ! Pourquoi n'être pas de ceux qui croient au bonheur futur, quand le présent est plutôt sombre, et qui travaillent à se façonner une armure sur laquelle se brisent tous les soucis du jour ? En décembre, plus que jamais, il faut tendre vers la joie, la provoquer et la cultiver, en son moi intérieur, pour la rayonner ensuite autour de soi. Aujourd'hui est à vous, demain est à Dieu ! Et il se trouve que demain n'est pas souvent ce que l'on redoutait, et qu'il est parfois ce que l'on espérait ! Que sert alors de gémir avant l'heure, de ronger son frein, et de chérir les idées noires ?

Ces tristes papillons voltigent souvent autour de nous avec la tombée des feuilles d'automne. Novembre leur prête l'âme de ceux qui ne sont plus, et dont on oublie d'envier le repos. Reviendraient-ils seulement dans l'arène, s'ils en avaient le choix ? Le temps des fêtes est d'un brio évocateur pour ceux qui pleurent. Ils voudraient bien, sous les girandoles et les oriflammes, n'avoir plus que le goût de rire. Qu'ils n'en aient pas le goût, décuple précisément leurs mérites d'arriver à le faire, ce qui constitue un acte de charité pour l'entourage et ajoute à l'auréole de la Nativité.

Songez que Noël est la fête du renouveau, de la délivrance, de l'espoir et vous serez gênés de n'être pas au diapason... de regretter amèrement votre jeunesse enfuie, et les étrennes abordables accrochées au pied de la couchette ou à la cheminée, la chanson des grelots dans l'air de minuit, et les vieux refrains entonnés en chœur après le réveillon, et les visites à n'en plus finir, et les joues fraîches embrassées à la ronde... et les enfants qui veillaient à la maison et les filles qui ne fumaient pas, et les garçons qui étaient polis, toutes nourritures pour la mélancolie de ceux dont le cœur raisonnable et sensé se souvient... déraisonnablement !

Il faut savoir oublier ce qui fut et s'adapter à ce qui est ! Pouvoir, sans en être excédés, regarder les amoureux actuels ne rien dire en regardant la TV, et ne rien dire encore en dansant avec frénésie. Quand donc se parlent-ils ? Et, en définitive, qu'appellent-ils au juste se connaître ?

Vous voyez clair et ils vous croient myopes, votre cœur se souvient et ils vous disent "vieux", vous ne vivez que pour eux, et ils vous croient là pour les contrarier et les freiner, (aussi pour payer !) non pour les protéger et les guider vers le bonheur durable.

Il faut remettre les idées noires, et dans la mesure où nous avons tenté de les orienter, de les comprendre, compte non tenu de ce que nous avons donné de nous-même et de nos biens, laissons les jeunes à une folie qui ne saurait être que temporaire ! La vie leur apprendra... et plus tard, leurs enfants à eux se chargeront bien de les rendre songeurs à leur tour... et alors, ils comprendront !

Françoise L. ROY

Consultez votre fleuriste pour l'achat de cadeaux

Vous pouvez vous éviter bien des tracas en faisant vos emplettes de Noël. Vous trouverez des cadeaux pour vos amis et pour toute la famille chez votre fleuriste, même pour ceux qui sont éloignés de vous.

Voici quelques exemples des cadeaux de fleurs que vous pouvez faire expédier par l'entremise du service de livraison télégraphique des fleuristes :

(1) **Pour la maman** — Le fleuriste peut fournir un centre de table. Si elle habite une maison moderne, on pourra lui présenter un bouquet d'anthurium avec du feuillage. Si elle préfère les décorations traditionnelles, ce sera peut-être des roses rouges, du houx et des chandelles.

(2) **Pour le papa** — Que diriez-vous d'une grosse plante grimpante pour son fumoir ou son cabinet de

travail ? On peut encore envoyer un bouquet par semaine aux soins de sa secrétaire. Il aura ainsi des fleurs fraîches dans son bureau, toute l'année durant.

(3) **Pour les jeunes mariés** — C'est peut-être leur premier Noël ensemble et leur budget familial ne leur a pas permis de se procurer toutes les décorations voulues. Les fleuristes peuvent venir à la rescousse en leur fournissant une jolie décoration pour la porte d'entrée de leur appartement. Ils apprécieront également d'être servis, ainsi que des branches de buis, pour le hall d'entrée. Peu importe la distance, s'ils sont maintenant éloignés de vous, le service de livraison télégraphique des fleuristes leur

apportera tout ce que vous aurez commandé.

(4) **Pour les enfants** — Si vous voulez faire plaisir à la fillette, donnez-lui un bouquet d'oeillets et de branches de pin surmonté d'un berceau contenant un petit ange. Pour les petits garçons, il y a même un camion à bascule chargé de jolies plantes. Il pourra conserver les plantes à l'année sur le bord de la fenêtre de sa chambre.

(5) **Pour les adolescents** — L'adolescente adorera son premier bouquet de corsage, un menu bouquet qui se porte au poignet ou une jolie couronne de lierre et de boutons de roses pour agrémenter sa robe de toilette.

Chez le fleuriste, vous n'avez qu'un arrêt à faire. Pas d'emballage ni de tracas d'expédition. Le commis au comptoir s'occupe de tout cela pour vous. Quelle excellente idée !



C'EST LA NOËL • Chaudement vêtu pour se protéger contre le froid, Michel de Lotbinière pose une décoration de Noël qui lui a été envoyée par télégramme par son grand-père qui habite à un millier de milles de distance. Les fleuristes canadiens se spécialisent cette année dans les décorations de Noël que l'on peut envoyer à des parents ou des amis dans tous les coins du monde. (Photo MALAK, Ottawa)

Suggestions pour réunions d'adolescents

Une réunion d'adolescents peut être intéressante à organiser et, avec un peu de préparation, ils ont eux-mêmes ce plaisir. Dans la plupart des cas, ils aiment à préparer le "party" — et les parents ne doivent pas trop s'inquiéter si ces jeunes prennent possession de la cuisine.

Il est bon, toutefois, que ces jeunes personnes aient un menu simple. Les plats riches, à noms éclatants, peuvent sembler exotiques, mais ils demandent aussi la main experte d'un chef expérimenté. Il est de beaucoup préférable de choisir un repas simple et fortifiant, lequel est d'ailleurs, généralement, leur préféré. Surtout quand l'appétit appelle la nourriture — et en abondance.

Cela est important, surtout quand vous invitez des garçons à la réunion. Allouez deux services pour eux et un pour les filles. Achetez les provisions bien à l'avance et, si vous êtes surchargée au dernier moment, demandez de l'aide. Vos invités s'y prêteront volontiers.

Assurez-vous d'avoir abondamment de liqueurs douces froides à la main. Le goût de ces breuvages plaît à tous et, incidemment, ils ajoutent du piquant aux mets servis. Les eaux gazeuses sont toujours pures et rafraîchissantes et contribuent tellement à faire un succès des réunions.

Quand tout est prêt, faites résonner le gong du dîner promptement, même s'il faut interrompre une danse ou une partie de jeu quelconque. Rien de pire que de s'asseoir à un repas refroidi ou trop cuit. Après cela, nommez une équipe de nettoyage. De cette manière, le désordre est vite réparé et la partie peut continuer, ajoutant encore au plaisir de tous.

Apprenez à remercier

— Oui, sachez remercier. Vous ne remerciez jamais trop, au gré de celui ou de celle qui a voulu vous faire plaisir et témoigner son affection.

— Quand on vous apporte un cadeau bien enveloppé, ne le posez pas négligemment sur un coin de table en murmurant un hâtif merci. Défaites le paquet tout de suite.

— Ouvrez la boîte de bonbons et faites-en goûter.

— Défaites le bouquet de fleurs et choisissez un joli vase qui mettra les fleurs en valeur.

— Si c'est un objet décoratif pour votre intérieur, trouvez-lui tout de suite une place qui flâte le donateur.

— Si vous recevez un bijou, mettez-le tout de suite. Et si, quelques jours plus tard, vous savez retrouver dans une réunion, la personne qui vous l'a offert, n'oubliez pas de porter ce bijou.

Autour du sapin



Faisons une réunion

INVITONS LES AMIS!

Premièrement, parlez-en à vos parents. Dites-leur quand vous aimeriez à faire cette fête et assurez-vous que la date n'intervient pas dans leurs propres arrangements. Ils apprécieront cette délicatesse de votre part et en seront d'autant mieux disposés à vous aider dans vos projets.

Ayez soin, aussi, de ne pas inviter trop de monde à votre réunion. Les petites réunions sont généralement plus agréables et laissent plus d'espace pour danser et jouer! N'ou-

bliez pas le gramophone et la pile de disques de danse. Incidemment, si vous voulez que la réunion soit un réel succès, invitez quelqu'un qui joue du piano ou pince la guitare. Ou bien, il y a peut-être dans votre groupe un garçon ou une fille qui sont des experts pour faire chanter en chœur. Cela est toujours amusant.

En ce qui concerne les rafraîchissements, qu'ils soient simples — et abondants. Les sandwichs et les gâteaux sont toujours populaires, spécialement lorsque servis avec des liqueurs douces froides.

Assurez-vous que tous ceux que vous invitez se connaissent les uns les autres et sont intéressés aux mêmes choses. C'est là un des secrets de la réussite d'une réunion. Rassemblez aussi une équipe de nettoyage, même avant que la réunion débute. Vous serez surpris de voir comme tout le monde aidera — et vos parents apprécieront le fait que leur maison leur soit remise dans un parfait état!

Tours de mains

Voici quelques trucs qui feront dire de vous: "Elle est étonnante elle sait tout".

Pour qu'une entrecôte soit cuite à point, c'est-à-dire sur les faces, il faut la badigeonner d'huile avant de la mettre sur le grill.

Pour doubler le volume d'un plat d'œufs brouillés, y incorporer les blancs montés en neige et une cuillerée de lait, puis faire cuire au bain-marie.

Pour que les entremets sucrés aient un saveur plus piquante, y ajouter une toute petite pincée de sel.

Pour qu'un plat de chou rouge ait un saveur exquise, faire cuire en même temps une pomme reinette.

Les entremets au chocolat font le régal des gourmets lorsqu'on ajoute au chocolat quelques gouttes de café fort.

Pour pouvoir utiliser une friture dans laquelle a déjà cuit du poisson, il suffit d'y ajouter un jus de citron.

Pour empêcher les champignons épluchés de noircir, il suffit de les faire tremper dans de l'eau dans laquelle on aura délayé une cuillerée de farine. Mettez dans le récipient, dans lequel vous faites toujours chauffer de l'eau une coquille d'huître, il ne s'y formera jamais de calcaire.

Jeux et goûters exigent une organisation parfaite

Noël, un mot qui sonne joyeux comme une cloche. Les enfants seront joyeux comme Noël si... vous savez les recevoir car ils sont des invités exigeants. Sapin, goûter, jeux, exigent une organisation parfaite: elle vous évitera alors énervement et fatigue et leur assurera un jour merveilleux.

Le sapin, qu'il soit grand ou petit, les rassemblera d'abord. Il vaut mieux retirer du salon, ou de la pièce où l'arbre de Noël est dressé, les objets fragiles pour ne pas risquer un "malheur" causé par les mouvements souvent brusques des enfants. Le maximum de place libre aura été laissé afin que les petits invités puissent jouer.

Illuminé, l'arbre aura été garni de petits sacs de bonbons et d'un jouet pour chaque invité. Préparez le goûter selon l'heure de l'invitation, les enfants goûteront à leur arrivée et assisteront ensuite à la distribution de Noël ou inversement.

La présentation des cadeaux doit être soignée. Enveloppez les joujoux avec du papier de cellophane de couleur vive et de la ficelle d'argent. Ils feront beaucoup d'effet... et de plaisir. Si vous pouvez vous procurer des "crackers" ou paquets - surprises contenant des chapeaux de papier, mettez-en un sur chaque assiette. Servez-vois de serviettes de papier, ce sera de l'économie. Le centre de la table aura aussi un air de fête grâce à des branches de houx, de gui ou de sapin.

LES JEUX

Une réception d'enfants ne comporte pas qu'un goûter... ce dont les grandes personnes se contenteraient! Il ne faut pas perdre de vue que les jeux tiennent une très grande place

dans la vie des petits. Il faut donc savoir les distraire avant de les faire goûter. Voici quelques jeux pour des enfants de six ans et plus.

LES OREILLES DE L'ANE:

Commencez par dessiner un cheval sur un grand carton que vous fixerez au mur par quelques épingles. Les oreilles absentes seront découpées dans du carton et munies d'une épingle afin de pouvoir être piquées. Les joueurs, à tour de rôle, ont les yeux bandés et munis de ces deux oreilles, tentent d'en doter le petit âne. Il est à craindre que la pauvre bête se trouve souvent, après un départ, avec des oreilles fixées en un tout autre endroit du corps que sur la tête. Le gagnant témoignera d'une telle adresse qu'il méritera bien un souvenir.

LE JEU DES ADVERBES:

Un enfant sort: pendant ce temps les autres décident de l'adverbe choisi: doucement, peureusement, etc. Au retour de l'enfant, ils doivent répondre aux questions posées sur un ton qui puisse faire deviner l'adverbe choisi. Chacun des enfants sort à son tour et recommence.

LE MEME DESSIN:

On distribue à chacun des enfants un papier plié sur lequel il y a un dessin; sur une table un peu éloignée, il y a des papiers pliés avec les mêmes dessins. Au signal, les enfants déplient leurs papiers, partent vers la table et tentent d'identifier le dessin semblable au leur. Le premier à trouver son dessin est le gagnant.

CIVILITES ENFANTINES

En arrivant, le jeune invité, surtout s'il a plus de six ans, devra dire bonjour à la maîtresse de maison en lui tendant

Les étrennes

Ne donnez pas d'étrennes utiles aux enfants. Ils auront l'impression d'être frustrés, puisque leurs parents auraient été obligés de leur payer un chapeau ou des souliers. Je dirai même que les enfants des familles modestes ont encore plus besoin que les autres de joujoux.

Car un cadeau peut n'être pas utile. Mais il est indispensable qu'il soit superflu.

la main et en la regardant avec un sourire. Il sera aimable avec tous ceux qui lui adresseront la parole.



Pour que votre réception soit un succès

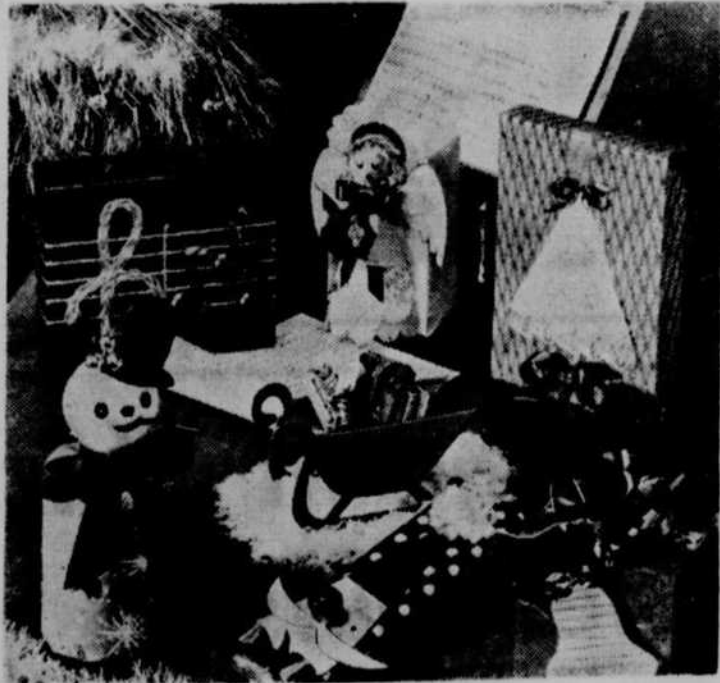
Tout le monde aime les réunions — quand on s'y amuse! Ceci comprend les groupes de jeunes des écoles supérieures aussi et, si vous organisez une réunion pour eux, quelques simples suggestions pourront en faire un grand succès.

C'est une bonne idée de prévenir vos amis d'avance et de les avertir de quelle sorte de réunion il s'agit. Personne n'aime à venir en vêtements de sport, quand tous les autres seront endimanchés. Une autre bonne chose, c'est de s'assurer que vos invités se connaissent les uns les autres — et qu'ils s'accordent bien ensemble. Rien de pire qu'une atmosphère froide à une réunion. Et, si quelqu'un vient qui ne connaît pas les autres, faites vite les présentations.

Un tourne-disque et une quantité de vos propres disques et de ceux de vos amis sont une chose essentielle.

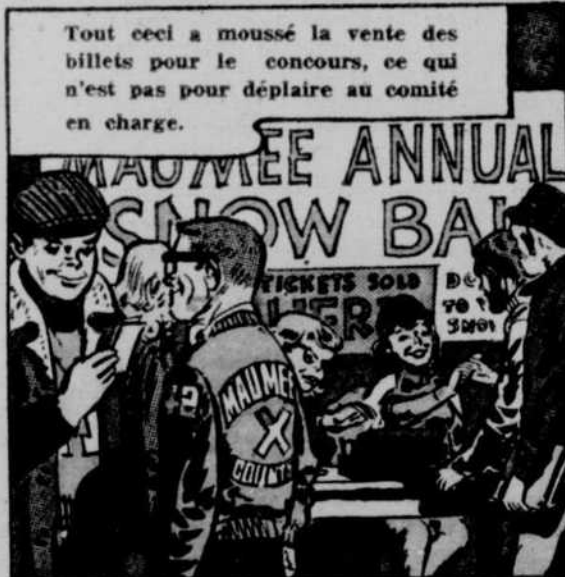
Et surtout, soyez vous-même dans l'esprit de la réunion. Comme hôte ou hôtesse, vous assurerez le plaisir de vos invités si vous êtes vous-même de bonne humeur et si vous vous amusez. Arbrez le sourire — et allez-y!

Pour cette raison, particulièrement, il est sage d'avoir de simples rafraîchissements. — Les eaux gazeuses aident à faire le plan de la réunion. Elles sont commodes à servir et accompagnent bien tous les genres d'aliments.





Au milieu de la fureur du jour de fête, les services de Maumee sont très occupés...



Le sportif à la page lit "l'Action" tous les jours

SUR TOUS LES TONS

Sous le manteau

● Ce costume valut un premier prix de couture à Karen Kadwell, Guelph, Ontario. Une robe deux-pièces se trouve sous la jaquette et l'ensemble peut se porter avec une étole garnie de vison noir.



● Une création de Zélinda-Matlick qui conviendra à "la petite". La jaquette semi-ajustée tombe doucement sur la jupe. Quatre fausses poches à la verticale et un collet contrastant lui donnent du style.

● Les tissus jouent un rôle important chez les couturiers parisiens. Roberto Capucci fut vivement applaudi pour le deux-pièces (à gauche) délicatement brillant fait d'organdi de nylon et de Lurex. Des rangs de perles ajoutent au poids du tissu. Balmain a choisi un tissu plus résistant : un tweed fait d'orlon et d'acrylie dans des tons de rose, mauve et blanc.



● Pour le soir, Philippe Venet préconise un cachemire de laine de ton pourpre. La jaquette à double boutonnage se termine par un collet qui dégage le cou.



JEANNOT L'INVINCIBLE par Lyman YOUNG



A suivre

En vous abonnant à "l'Action" vous serez renseigné sur tout, tous les jours



Demandez au radar une autre vérification sur mon altitude... Je vais diminuer ma vitesse encore pour ne pas avoir à payer pour la peinture qui lève.

Il arrive qu'un nouvel avion ait des défauts de fonctionnement, ainsi, le pilote d'essai dans l'espace, le colonel Constable, gagne bien ses sous dans le X-15.

Pendant qu'au centre de contrôle de la base, la réaction de Peg Constable à cette aventure est surprenante pour tous les témoins.

Alors supposons que cette chose soit pilotée par vos petites boîtes noires, au lieu de mon mari, Monsieur Root?

Vous savez ce qui serait arrivé. Sans instruments, vos petites boîtes noires auraient mieux fait si elles avaient été pleines de cigares. Cet avion aurait continué de piquer du nez jusqu'à ce qu'il soit devenu un tas de ferrailles en feu.

Mais mon mari va amener cette bête à terre, et la seule blessure sera celle infligée aux sentiments de l'imbécile qui a oublié de vérifier ce qui n'a pas marché.



INCROYABLE! Voilà la femme qui craignait tant pour son mari qu'elle m'a écrit à Washington, me suppliant d'empêcher son mari de voler.



Venez Lee. Nous serions mieux de savoir ce que tout cela signifie...

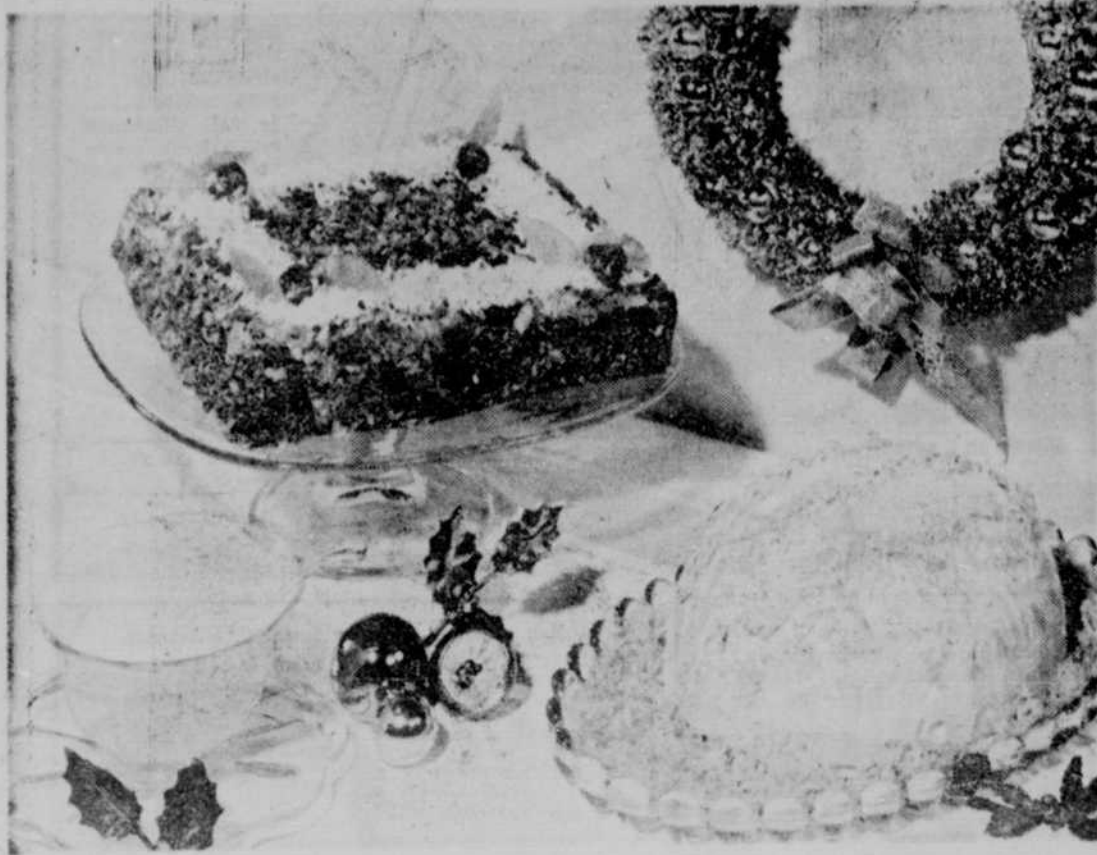
Peg, vous n'avez jamais cru cette histoire "d'hypnotisme de l'espace" à-propos de Connie, n'est-ce pas? QU'EST-CE QUE VOUS MACHINEZ ALORS?

Quelques secondes de
REFLEXION :

Le Catholicisme est le seul système complet de répression des tendances dépravées de l'homme et le plus grand élément d'ordre social.

H. de BALZAC

NOËL VEUT DES DESSERTS EXTRAORDINAIRES



Gâteau des fêtes au chocolat

- 2 1/2 tasses de farine à gâteaux tamisée
 1 cuillerée à thé de bicarbonate de soude (soda)
 1 cuillerée à thé de sel
 1 tasse de shortening *
 2 tasses de sucre
 5 oeufs non battus
 3 carrés de chocolat non sucré fondu
 Lait sur ou lait de beurre
 2 cuillerées à thé de vanille
 1 tasse de noix hachées finement.

* Avec le shortening végétal, employer 1 1/3 tasse de lait sur ou de lait de beurre. Avec le beurre ou la margarine, employer 1 tasse de lait sur ou de lait de beurre.

** Pour faire surir du lait frais, mettre 1 cuillerée à table de vinaigre dans une tasse à mesurer; remplir de lait et laisser reposer pendant quelques minutes dans un endroit chaud. Pour faire 1 1/3 tasse de lait sur, employer 1 cuillerée à table et 1 cuillerée à thé de vinaigre.

Mesurer la farine tamisée; ajouter le bicarbonate de soude et le sel. Tamiser de nouveau. Défaire le shortening en crème; ajouter le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien léger. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chacun. Ajouter le chocolat et mélanger. Ajouter la farine, une petite quantité à la fois, en alternant avec le lait, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille et les noix; mélanger.

Verser la pâte dans trois moules à gâteaux étages de 9 pouces dont le fond a été tapissé de papier. Faire cuire à four modéré (350° F.) jusqu'à ce qu'ils soient cuits, environ 30 minutes.

Glaçage. Étendre la garniture aux amandes et aux raisins entre les étages. Glacer les côtés et le dessus du gâteau avec un glaçage 7 minutes.

Garniture aux amandes et aux raisins

- 1/2 tasse de sucre
 3 cuillerées à table de farine à gâteaux
 1 cuillerée à table de zeste d'orange râpé
 1/2 tasse de jus d'orange
 3/4 tasse d'eau
 2 tasses de raisins épépinés, passés au hachoir
 2/3 tasse d'amandes blanches, rôties et hachées

Mélanger le sucre, la farine et le zeste d'orange; ajouter le jus d'orange, l'eau et les raisins. Faire cuire doucement pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais.

en remuant constamment. Ajouter les amandes et laisser tiédir. Cette recette donne une quantité suffisante de garniture pour étendre entre trois étages de 9 pouces.

PRODUITS DE GENERAL FOODS EMPLOYÉS: Farine à gâteaux Swans Down Chocolat Baker non sucré.

Bûches de Noël

- 2 tasses de sugar crisp
 1/4 tasse de cerises confites hachées finement
 1/4 tasse de dattes hachées finement
 1/4 tasse d'abricots secs hachés finement
 2/3 tasse de sirop de maïs pâle
 3 cuillerées à table de miel
 1/2 cuillerée à thé de vinaigre
 1/4 cuillerée à thé de sel
 1 1/2 cuillerée à table de beurre ou de margarine
 1/4 cuillerée à thé de zeste d'orange râpé
 1/4 cuillerée à thé de zeste de citron râpé
 1/2 paquet (4 carrés) de chocolat mi-sucré.

Mélanger les céréales, les cerises, les dattes et les abricots dans un bol graissé. Mettre de côté. Mélanger le sirop de maïs, le miel, le vinaigre et le sel dans une petite casserole. Mettre sur feu doux et amener à ébullition, en remuant. Faire cuire, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'un peu du mélange forme une boule ferme dans l'eau froide (ou jusqu'à une température de 250° F.). Retirer du feu. Ajouter le beurre, le zeste d'orange et de citron et remuer jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Verser le sirop chaud sur le mélange aux céréales et mélanger rapidement. Enduire les mains de beurre et façonner le mélange en 2 bûches de 1 1/2 pouce de diamètre. Laisser tiédir durant 15 minutes.

Chauffer le chocolat au-dessus d'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit partiellement fondu; le retirer de l'eau chaude et remuer rapidement jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Verser sur les bûches et, en utilisant une spatule, enduire les bûches de chocolat, en laissant les extrémités à découvert. Quand le chocolat est assez ferme, dessiner les rugosités de l'écorce en utilisant une fourchette. Au moment de servir, trancher les bûches en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur. Cette recette donne environ 30 tranches.

PRODUITS DE GENERAL FOODS UTILISÉS: Chocolat Baker mi-sucré Sugar Crisp Post.

Tartelettes aux canneberges

- Pâte:
 2 tasses de farine
 1 c. à thé de poudre à pâte
 1/2 tasse de shortening
 3 c. à table de sucre
 l'écorce râpée d'un citron
 1 oeuf
 2 c. à table d'eau.

Tamisez ensemble farine et poudre à pâte dans un grand bol. Ajoutez shortening. Ajoutez sucre, écorce d'orange et oeuf préalablement battu avec de l'eau. Pétrissez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de l'oeuf. Laissez refroidir.

Remplissage: Combinez 1/2 tasse d'eau, 1 tasse de sucre et 2 cuillerées à thé de tapioca cuisson-rapide; faites chauffer jusqu'à ébullition. Ajoutez 2 tasses de canneberges et faites cuire jusqu'à ce que les canneberges éclatent. Enlevez de sur feu, ajoutez jus d'un citron. Laissez refroidir.

Roulez la pâte de 2/3 à 3/4 de pouce d'épaisseur. Étendez dans moule à tarte de 9 pouces. Roulez le reste de la pâte; coupez en languettes de 1/2 pouce. Versez remplissage dans croûte à tarte; couvrez d'un carrelage fait de languettes; amincissez les bords. Cuites à 350° F. de 30 à 35 min. ou jusqu'à doré. Bon pour 6 à 8 personnes.

Si désiré, substituez une boîte de 16 on. de sauce de canneberges entières et jus de citron pour le remplissage. Mélangez bien. Versez dans croûte à tarte, couvrez d'un carrelage et faites cuire.

Bûches de Noël

- 4 oeufs
 1/2 tasse d'eau chaude
 1 1/2 tasse de farine Robin Hood tamisée
 3 c. à thé de poudre à pâte
 1/2 c. à thé de sel
 1 1/4 tasse de sucre granulé
 1/2 c. à thé de vanille
 1/2 c. à thé d'essence de citron.

Monter les blancs d'oeufs en neige. Ajouter la moitié du sucre.

Battre les jaunes parfaitement. Ajouter le reste du sucre en alternant avec l'eau chaude. Aromatiser. Incorporer aux blancs.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer au mélange.

Verser dans un moule de 10" x 15" doublé d'un papier graissé.

Cuire 20 minutes à four modéré, 350° F.

Au sortir du four, démouler sur un linge humide, rouler vivement, dérouler, étendre la gelée et rouler de nouveau.

Pour faire les gâteaux tels qu'illustrés, préparer deux recettes de gâteau roulé.

Pour les bûches, rouler le gâteau dans le sens de la longueur, dérouler, couper un petit morceau de gâteau à deux coins opposés pour avoir les noeuds de la bûche. Étendre la gelée, rouler de nouveau. Couper les bouts et couper le gâteau en deux morceaux égaux.

Lorsque refroidis, placer les noeuds sur les bûches et les fixer au moyen de cure-dents.

Glacer les bouts des bûches et des noeuds de manière à imiter la couleur du bois-coupé.

Couvrir les bûches de glace au chocolat.

Pour faire la souche, rouler le gâteau dans le sens de la largeur, la souche étant plus grosse que les bûches.

Couper le gâteau en deux morceaux de différentes longueurs. Placer le plus long morceau debout.

Façonner les racines avec l'autre morceau de gâteau et les fixer à la base de la souche à l'aide de cure-dents afin de donner l'impression d'une véritable souche.

Couvrir les contours de glace au chocolat.

Déposer la souche et les bûches sur un cabaret couvert de glace blanche moussueuse.

Couvrir de glace le dessus de la souche et des bûches pour imiter la neige.

Givre aux canneberges fraîches

- 4 tasses de canneberges fraîches
 2 tasses d'eau
 2 tasses de sucre
 1/4 tasse de jus de citrons frais

Laver les canneberges et les déposer dans une casserole avec l'eau et le sel. Couvrir et cuire seulement jusqu'à ce que les pelures éclatent. (L'outre-cuisson donne un saveur amère). Egoutter, et s'assurer de passer à travers le tamis le plus de pulpe possible. Ajouter le sucre et brasser jusqu'à dissolution. Une fois refroidi, ajouter le jus de citrons en brassant. Verser dans les tiroirs à cubes de glace. Congeler jusqu'à mi-congélation. Servir comme dessert ou comme accompagnement du dindon. Si la congélation est très solide, laisser reposer quelques minutes à la température de la chambre, pour amollir le givre.

CONES A L'ORANGE

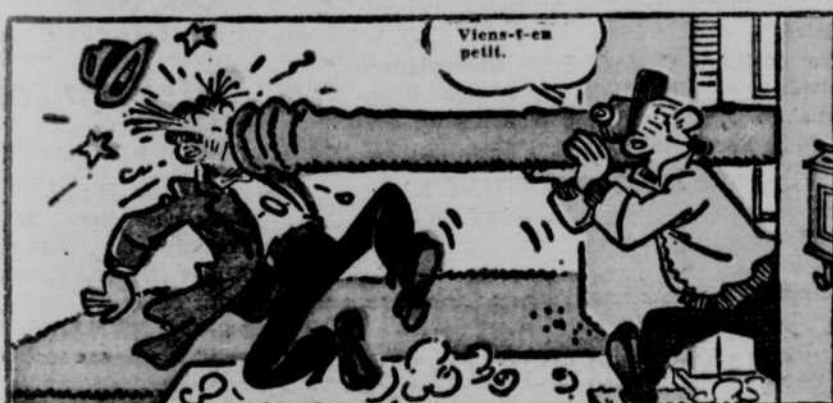
- 3 tasses de farine (tout-usage) tamisée
 1/2 c. à thé de sel
 1/4 c. à thé de soda à pâte
 2 c. à thé de poudre à pâte
 2 c. à table de sucre
 1/3 tasse de graisse végétale
 1 oeuf
 1 1/2 c. à thé de vinaigre
 Lait
 1/2 c. à thé de zest d'orange

Tamiser ensemble la farine, le sel, le soda à pâte, la poudre à pâte et 2 c. à table de sucre. Y ajouter le reste d'orange. Y couper la graisse végétale. Combiner l'oeuf, le vinaigre et assez de lait pour former 3/4 tasse de liquide; tout ajouter aux ingrédients secs. Brasser légèrement avec une fourchette, juste assez pour humecter tous les ingrédients secs. Fraiser délicatement environ une demi-minute sur une planche farinée. Façonner ou rouler en un anneau d'environ 8 po. de pâte par 1/2 po. d'épaisseur. Placer sur une tôle graissée. Couper en 12 portions sans les séparer tout à fait les unes des autres. Humecter avec du lait et saupoudrer de 1 1/2 c. à thé de sucre. Cuire à 450° (très chaud) environ 12 à 15 min. Servir chaud avec du beurre.



La Famille TÊTEBÊCHE

par
CHIC YOUNG



LISEZ chaque jour **"l'Action"**



Chronique des Jeunes NATURALISTES

DIRECTEUR : Louis-Philippe AUDET, D.P. — B.P. 54, Station B, Montréal 2, P.Q.

Billet de la semaine

Champignons sacrés champignons maudits...

par Fabius LEBLANC

Il y a quelques années paraissait dans le Life Magazine un article fort troublant sur la découverte au Mexique par R. G. Wasson, un banquier New-Yorkais, de champignons hallucinogènes, c'est-à-dire, de champignons dont la consommation provoque des visions ou des hallucinations. Cette découverte eut lieu en 1955 dans un petit village mexicain, loin de toute civilisation.

Certaines peuplades mexicaines accompagnent d'un rite élaboré la cérémonie nocturne de la manducation des champignons. Au cours de ces agapes, appelées "sainte communion", une prêtresse distribue aux participants un certain nombre de champignons "divins" au milieu d'un curieux mélange de rites empruntés à la liturgie catholique et aux superstitions païennes. Assise devant un autel improvisé, la prêtresse entonne une série d'invocations qui s'adressent aux saints et à Dieu; parfois elle va jusqu'à se proclamer Jésus-Christ, saint Pierre ou une sainte femme et se décerne solennellement toute une litanie d'attributs plus ou moins fantaisistes.

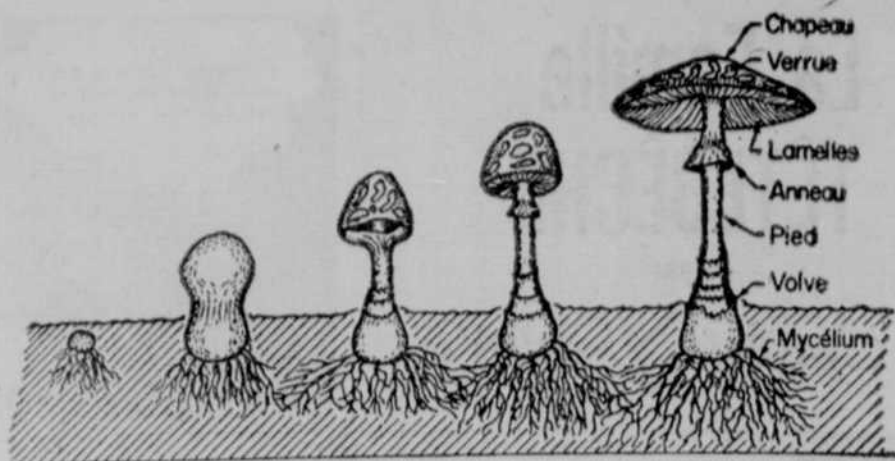
Il existe au Mexique plusieurs genres de champignons hallucinogènes. Quelques espèces appartiennent au genre *Psilocybe*, genre que nous possédons également dans la province de Québec. La prêtresse remet aux fidèles adultes (jamais aux enfants) les champignons magiques, le nombre variant avec chaque "communiant". Ces champignons ont mauvais goût. Etendus par terre, en pleine obscurité, les participants attendent leur "extase". Les visions, harmonieuses, plaisantes, artistiques et parées de couleurs brillantes, arrivent par vagues successives. Le participant, soumis aux divagations de son imagination débridée, perd toute notion du temps et ressent la curieuse sensation d'être suspendu dans l'atmosphère. Les impressions agréables des visionnaires s'expriment extérieurement par des exclamations ou des soupirs de contentement ou d'admiration.

Depuis 1955, R. G. Wasson est retourné plusieurs fois au pays des champignons sacrés. Le professeur Roger Heim, directeur du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, l'un des plus compétents mycologues de notre temps, accompagnait R. G. Wasson pour quelques-unes de ces expéditions. Depuis lors, il n'a jamais cessé de s'intéresser à l'étude scientifique des champignons hallucinogènes et des problèmes soulevés par leur découverte. Dans ses laboratoires de Paris le Dr Heim cultive en milieux artificiels les champignons sacrés obtenus à partir de SPORES (semences du champignon) apportées du Mexique. On a tout récemment isolé et même synthétisé les principes actifs des champignons hallucinogènes. Il s'agit de deux drogues puissantes, la *PSILOCYBINE* et la *PSILOCINE*. A Paris, il se fait présentement de nombreux travaux cliniques pour déterminer les effets psycho-physiologiques de la psilocybine sur les malades mentaux en particulier. Les résultats obtenus jusqu'ici nous laissent entrevoir d'encourageantes possibilités pour le traitement de certaines formes de maladies mentales.

Ceux qui seraient intéressés à se documenter davantage sur les travaux du Dr Heim et de ses collègues, pourront consulter le savant travail de Roger Heim et R. Gordon Wasson : Les Champignons hallucinogènes. Etudes ethnologiques, taxinomiques, biologiques, physiologiques et chimiques publié comme Tome VI (7e série) des Archives du Muséum National d'Histoire Naturelle à Paris, en 1958. La bibliothèque de l'Institut Botanique de l'Université de Montréal possède un exemplaire de cet important ouvrage.

La flore MYCOLOGIQUE (ou flore des champignons) des provinces de Québec et d'Ontario comporte de nombreuses espèces. Une promenade dans nos bois au cours de l'été, particulièrement à la suite d'une averse, vous en convaincra aisément. Plusieurs espèces possèdent des qualités comestibles qui les rendent aptes à satisfaire le goût des plus fins gourmets. Malheureusement, côte à côte avec ces champignons délicieux, poussent "les champignons maudits", souvent très dangereux, et qu'il faut apprendre à bien connaître pour pouvoir les éviter.

Les champignons vénéneux sont heureusement en minorité et un nombre restreint d'espèces peuvent être con-



STADES DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'AMANITE TUE-MOUCHES (FAUSSE-ORANGE)

sidérées comme très dangereuses ou mortelles. Malgré cela notre pays doit déplorer des accidents tragiques causés par des champignons toxiques. Il y a quelques années à London, Ontario, quatre personnes d'une même famille périssaient après avoir dégusté une soupe aux champignons. Le père qui avait récolté des champignons comestibles dans un bois non loin de chez lui avait également cueilli quelques pieds d'un champignon extrêmement vénéneux, une espèce d'Amanite. Parmi les "champignons maudits" il y en a deux ou trois qu'il faut savoir identifier parce qu'ils ont causé la plupart des accidents. On peut d'autant plus facilement les reconnaître qu'ils sont assez communs et fort jolis.

Il n'est pas question ici de donner une description des espèces de champignons toxiques. Les figures de cette page illustrent quelques stades dans le développement d'un champignon vénéneux et quelques-uns des caractères morphologiques utilisés pour leur identification. Ceux qui sont intéressés à mieux connaître les champignons devront se procurer chez un libraire l'indispensable ouvrage du Dr René Pomerleau : "Champignons de l'Est du Canada et des Etats-Unis". C'est un volume que tout amateur doit posséder car il contient des descriptions précises et de nombreuses illustrations, certaines en couleur, de tous les champignons communs du Québec et de l'Ontario. Ceux qui désirent apprendre comment collectionner les champignons peuvent se procurer l'intéressante brochure de J. W. GROVES que nous mentionnons dans notre liste d'ouvrages recommandés.

OUVRAGES RECOMMANDES

GROVES, J. Walton, *Initiation à la cueillette des champignons sauvages*, Service de recherches du Ministère de l'Agriculture du Canada, publication 861, Ottawa, 1961; 32 pages. (Brochure gratuite que l'on peut obtenir en écrivant à : Division de l'Information, Ministère de l'Agriculture du Canada, Ottawa, Ontario).

GROVES, J. Walton, *Edible and Poisonous Mushrooms of Canada*, Canada Department of Agriculture, Ottawa; 298 pages (410 figures dont 270 en couleur, 285 espèces décrites). Chez l'Imprimeur de la Reine, Ottawa; \$7.75 l'exemplaire.

POMERLEAU, René et H. A. C. JACKSON, *Champignons de l'Est du Canada et des Etats-Unis*. Les Editions Chanteclerc, Montréal, 1951; 302 pages; 5 planches en couleur. Environ \$4.00 l'exemplaire.

"LE JEUNE SCIENTIFIQUE"
Octobre 1963.



★ Figure 1. Amanite vireuse (poison mortel); AMANITA VIROSA Lam. ex Sech. Appelée "Ange de la mort", cette espèce est très vénéneuse et cause la mort; elle se rencontre à la fin de l'été et à l'automne dans les bois.

L'Heure de St-François

(semaine 15 décembre 1963)

S. 8, no 11 : "LES MAINS". Vous connaissez sans doute l'histoire du fameux peintre Albert Durer. Pourquoi a-t-il peint ce chef-d'oeuvre qui s'appelle : LES MAINS. Les mains qu'il a peintes sont des mains noueuses, déformées, usées, aux ongles cassés. Mais le peintre a immortalisé par elles et avec elles toutes les mains qui peignent et qui accomplissent le dur et beau labeur providentiel. Mais de qui sont ces mains? Vous le saurez en écoutant notre émission. Nous dédions ce sketch à tous les travailleurs...

Le Supplément de L'ACTION

Direction et Administration :
3, Place Jean-Talon,
Québec 2.

Le ministère des Postes à Ottawa a autorisé l'affranchissement en numéraire et l'envoi comme objet de deuxième classe de la présente publication.

Boîte aux questions

REPONSE A UNE LECTRICE
Métabetchouan, 24 oct. 63.

Q. —

M. le Directeur ?

Auriez-vous l'obligeance de me donner quelques conseils sur les plantes de maison que je cultive, tels que asperge, fougère, cactus, etc., etc., je voudrais qu'ils soient à leur maximum pour la beauté.

Aussi, j'ai reçu à Pâques un Quatre-Saisons, et, j'aimerais qu'il reflourisse. Quels soins lui donner ?

P.S. — Merci beaucoup pour cette chronique, je la trouve très instructive.

D'une lectrice du Lac-St-Jean.

Rép. —

M. Louis-Ph. Audet,
B.P. 54,
Station B,
Montréal 2, P.Q.

Cher monsieur,

Il m'est impossible de préparer pour votre lectrice du Lac-St-Jean, un résumé des conseils qui lui seraient nécessaires pour la culture des plantes qu'elle mentionne, surtout si on ajoute à celles-ci les deux "etc". Si elle voulait vous faire parvenir personnellement son nom et son adresse, vous pourriez lui transmettre les publications ci-incluses.

Je vous prie de me croire,
Votre tout dévoué,
Stephen VINCENT, agronome,
Jardin botanique de Montréal.



De nouveaux timbres nous viennent : (en haut de gauche à droite) du Nyassaland, surimprimés sur des timbres d'impôt; du Gambie, une série sur les oiseaux; du Groenland, de hautes valeurs nous montrant un ours polaire; de la Belgique, nous montrant des membres de la famille royale, et (en bas de gauche à droite) d'Aden nous montrant le nouveau sultan; de la Malaisie pour la récente Conférence parlementaire; et de la Finlande pour le 40ème anniversaire de son service aérien national.

Cadeaux philatéliques

Vous demandez-vous quoi acheter à Noël pour vos parents et amis collectionneurs? Ceci est un problème pour ceux qui ont plusieurs collectionneurs jeunes ou vieux sur leur liste de cadeaux. Les vendeurs de timbres sont plus souvent consultés en cette période de l'année qu'en toute autre période par des non-collectionneurs. Il y a plusieurs choses dont un collectionneur peut avoir besoin, en partant des charnières pour les timbres jusqu'à l'album le plus dispendieux ou le paquet de timbres. A moins que le collectionneur ne soit qu'un débutant ou que vous connaissiez assez bien son intérêt porté à des timbres spécifiques, il n'est pas recommandable d'acheter des timbres comme présents. Car le non-collectionneur peut facilement acheter un lot de timbres sans valeur ou assez onéreux qu'il se trouve à posséder déjà, ou bien que ce soit des timbres d'un pays qu'il ne collectionne pas. Alors ne donnez pas de timbres comme présent à moins que ce ne soit pour un jeune qui débute ou que vous sachiez ce que le Père Noël a reçu comme demande de timbres. Le choix des accessoires des timbres est vaste. Il y a des loupes simples et d'autres plus compliquées, agrémentées d'une lumière à batterie ou de barèmes qui peuvent être ajoutées aux lentilles. Des charnières pour les timbres, des détecteurs de filigrane, des pinces, des envelop-

pes de glassine pour placer les semblables, des montures vitrées pour protéger les timbres, sont autant de suggestions qui seront bien reçues en cadeau. Il y a plusieurs livres sur la philatélie que les collectionneurs aimeraient posséder. Ce peuvent être les catalogues annuels de timbres postes jusqu'aux livres spécialisés sur des timbres émis par plusieurs pays. Des catalogues généraux sont publiés en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis, en France, en Allemagne, en Suisse et dans plusieurs pays européens. Des catalogues spécialisés peuvent être obtenus sur les timbres de plusieurs pays, incluant ceux du Canada. Il y a des livres de format encyclopédique sur le sujet de la philatélie et des livres détaillés sur un grand nombre de pays. Quelques livres parlent de la valeur d'investissement des timbres pour le collectionneur avancé, pendant que d'autres traitent de sujets spécifiques. Des magazines hebdomadaires et mensuels sont édités dans la plupart des langues et des abonnements à ces revues sont toujours bienvenues. Un marchand de timbres vraiment fiable pourra vous aider dans le choix de telles publications et dans le choix d'un nouvel album. Jetez un coup d'oeil au genre d'album que votre ami ou votre parent emploie, et vous ne pourrez vous tromper en achetant quelque chose de semblable. Vous pouvez avoir des albums imprimés ou reliés, en feuilles détachées imprimées ou non pour les collectionneurs avancés. Les prix varient de quelques dollars jusqu'à 50 dollars et plus pour un album de cuir relié et spécialisé. Si ces suggestions ne vous satisfont pas, il y a aussi un guide des couleurs, une variété de livres d'échanges, un album de premières émissions ou un index pour des feuilles de timbres neufs ou des clichés d'imprimerie.

NOUVELLES EMISSIONS

Les Pays-Bas ont émis trois timbres pour marquer leur

Il faut bien l'admettre, novembre 1963 ne fut pas un mois comme les autres. Les tragédies que l'on sait, sans rapport avec le cours des astres, ou si peu, plus une chute vertigineuse du baromètre dans la nuit du 29 au 30, telle qu'on n'en avait pas vue depuis le 2 décembre 1942, date d'une tempête mémorable dans les annales de la Société d'Astronomie de Québec.

Incidemment, la tempête du 29-30 novembre deuxième de la saison, faisait pendant à celle du 1-2 novembre, vingt-huit jours auparavant. De même la grande chaleur du jeudi 24 octobre, un record, un record de tous les temps avec 75°, était suivie d'une période anormale de temps doux du 20 au 23 novembre. L'homme de la rue dira que ces recurrences de température sont dues à la Lune, puisqu'elle est dans une phase semblable à chacune de ces dates, mais nous mettrons plutôt cela au compte du Soleil et de son activité, qui se présente par rapport à nous dans les mêmes conditions tous les 27-28 jours par suite de sa rotation sur son axe qui s'effectue précisément dans ce laps de temps.

On ne sait pas comment l'activité du Soleil agit sur notre météorologie, mais comment ne pas lui attribuer l'hiver anormal que nous avons eu l'an dernier? Un gel presque continu de novembre à mars, dans l'est de l'Amérique du Nord et en Europe, tandis que la température a été moins basse que d'habitude en Sibirie et dans l'Alaska. Au total une équivalence thermique.

Puisque nous en sommes à l'activité solaire, disons qu'on a noté l'apparition du premier signe d'un nouveau cycle d'activité. Une tache a été observée à 34° de latitude et sa polarité magnétique est renversée par rapport à celle qui se manifestait dans cette région au cours du cycle précédent. C'est donc une tache du nouveau cycle. Les taches qu'on observe actuellement — il y en a très peu — sont

siècle d'indépendance. La Belgique émettra un timbre pour le 50ème anniversaire de son système postal de mandats d'argent. Formose a émis deux timbres pour la deuxième série des parties pour le championnat de ballon-panier de l'Asie... Les Nations-Unies ont émis, le 10 décembre, deux timbres de 5 cents et 11 cents pour le 15ème anniversaire de la Déclaration des Droits de l'Homme. La Suisse a émis des timbres floraux pour sa série annuelle du bien-être de l'enfance.

Chronique d'ASTRONOMIE

Adresser la correspondance au secrétaire
Paul-H. NADEAU, 229 ouest rue St-Cyrille, QUÉBEC-6

Astronomie "63

généralement voisines de l'équateur solaire et appartiennent au vieux cycle. Selon les spécialistes, le nouveau cycle devrait atteindre son maximum en 1968. On prévoit qu'il ne sera pas aussi fort que celui de 1958, qui fut le plus grand depuis les deux cents ans qu'on suit l'activité solaire de près.

La planète Mars, examinée à l'aide du radar par les spécialistes de Caltech (California Institute of Technology), est apparue beaucoup plus unie qu'on ne pensait. Les parties sombres de la surface de la planète seraient les plus accidentées, parce qu'elles réfléchissent moins bien les ondes radio de l'appareil. Toutefois, on admet que ces conclusions ne sont pas définitives. Un véritable tour de force, quand même, puisqu'à 62 millions de milles de distance on a réussi à examiner tour à tour de petites portions de la surface planétaire mesurant à peine 250 milles de diamètre. On ne pourra guère obtenir de meilleurs résultats en mars 1965, puisque la planète sera encore à la même distance, mais les conditions seront beaucoup meilleures en mai 1969 ou en août 1971, avec des distances de 42 et de 34 millions de milles. A moins que les observateurs ne se rendent sur place en véhicule spatial à cette époque, ce qui n'est aucunement présomptueux.

Le sol de la planète Vénus est également peu accidenté. On se demande même s'il est tout à fait solide, avec la température de 1300° F que Mariner II a décelé dans l'atmosphère de la planète. La température du sol serait encore plus élevée.

Le GOSPAR (Committee of Space Research) demande des observateurs spécialistes du sol lunaire et équipés d'instruments suffisants afin de surveiller l'arrivée d'engins spatiaux sur notre satellite. Les observateurs seront avisés d'avance des essais faits en direction de la Lune. Le professeur Link s'occupe spécialement d'organiser ce groupe.

Encore une fois, nous recommandons aux fervents de l'astronomie de s'abonner au Bulletin de la Société Astronomique de France. On s'abonne en devenant membre de la société, dont la cotisation annuelle est de 32 F, soit quelque \$6.50. Les étudiants peuvent s'abonner à l'Extrait du Bulletin pour 5 F, environ \$1. S'adresser à Mlle Thérèse Leroy, à Everly (Seine-et-Marne), France.

Paul-H. Nadeau
Directeur de l'Observatoire de Québec.

L'ALMANCH-GRAPHIQUE
1964

Selon toutes probabilités.

L'Almanach-Graphique 1964 sera prêt pour la distribution dans les premières semaines de janvier. Nous avons conservé les fiches de ceux qui nous en ont fait la demande au cours des trois dernières années; les autres doivent se réabonner s'ils désirent le recevoir pendant trois autres années.
N. 021263.

225 DIFFÉRENTS 25¢
incluant Monde entier 5 différents SAN MARINO séries oiseaux, jeux olympiques, animaux. D'une valeur d'environ \$5.00 au catalogue Scott pour seulement 25¢ à toute personne faisant demande de nos approbations.
C. N. SERVICE
Casier 430, Lévis, P. Q.

Spécial d'introduction

207 DIFFÉRENTS 25¢ INCLUANT



magnifique série florale de la Hongrie, animaux de la Somalie française et du Basotland (illustration). Liste de perçets et odomètre GRATUITS. Cette magnifique collection vous est offerte afin de vous faire connaître nos approbations.

CENTRE PHILATÉLIQUE DE QUÉBEC
275 ouest, rue St-Vallier Québec S.P.Q.

Recherchés...

Philatélistes recherchés pour profiter de la plus spectaculaire aubaine jamais offerte! Nous offrons GRATIS une superbe collection de 232 timbres différents, incluant un lot de timbres de toutes les parties du monde.

PLUS
Un groupe de timbres exotiques de l'Inde!

PLUS
Une magnifique série triangulaire en couleurs du Cameroun, représentant des fleurs, émise tout récemment!

PLUS
Une superbe série en couleurs de Monaco, représentant les armoiries de la famille Grimaldi de Monaco.

PLUS
Une jolie série triangulaire du Tchad représentant les animaux préhistoriques!
— Le tout est à vous gratuitement si vous demandez nos attractantes sélections de timbres sur approbation. S.V.P. inclure 25¢ pour frais de manutention.

ANDRÉ SANFAÇON
C.P. 3473, Dép. A-2
St-Roch, Québec 2, P.Q.

350 TIMBRES DIFFÉRENTS

Une très belle collection comprenant des séries de fleurs, oiseaux, animaux, sports et de différents pays. Ceci est un superbe choix de qualité.

Le tout
Seulement 25¢

Pour adultes demandant nos timbres en approbation
Catalogue gratuit
avec chaque commande

Faro Stamp Co.

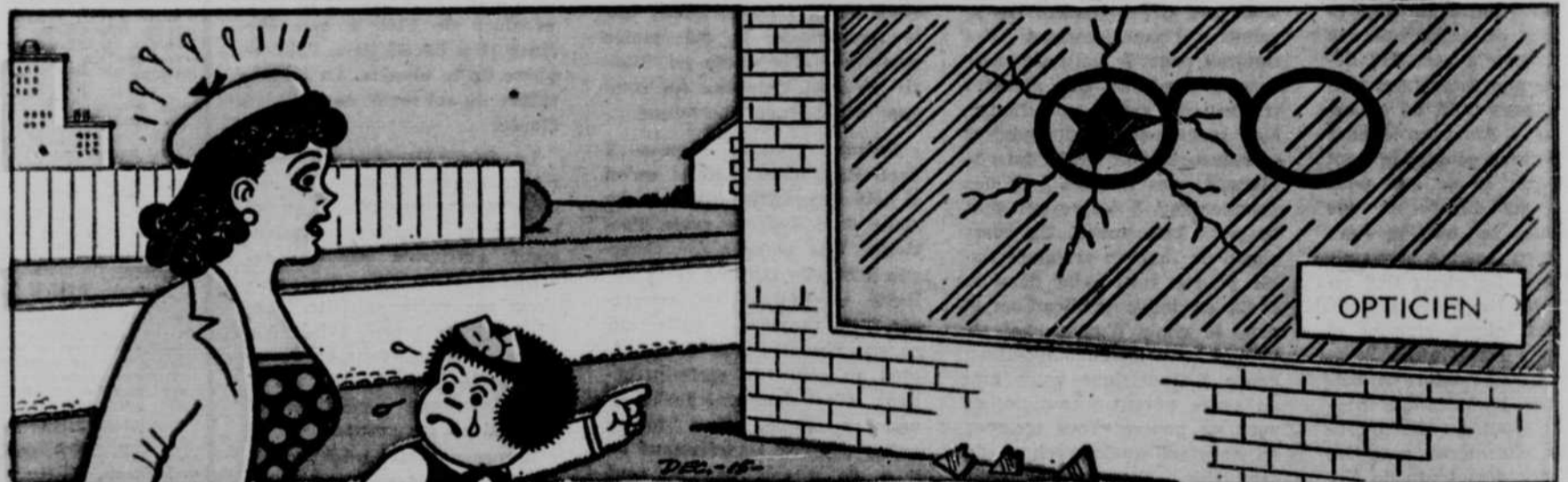
Stonham, comté de Québec,
P. Q., Canada



Le 10 décembre, les Nations-Unies ont émis ce timbre à l'occasion du 15e anniversaire de la Déclaration des Droits de l'Homme.

Philomène

par Ernie Bushmiller



Le journal quotidien est le meilleur médium de publicité